

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

Cod. 0313.959 - Ed.02.11/00

**ROYAL**

D I G I T A L

**TYPE SUP 015**

- Libretto d'uso e manutenzione
- User's and maintenance booklet
- Cahier des instruction pour le mode d'emploi et d'entretien
- Bedienungs- und Wartungsanleitung

 **Saeco**

**CE**

**HOUSEHOLD USE ONLY**

*Congratulazioni!*

*Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci.*

*Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza.*

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

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

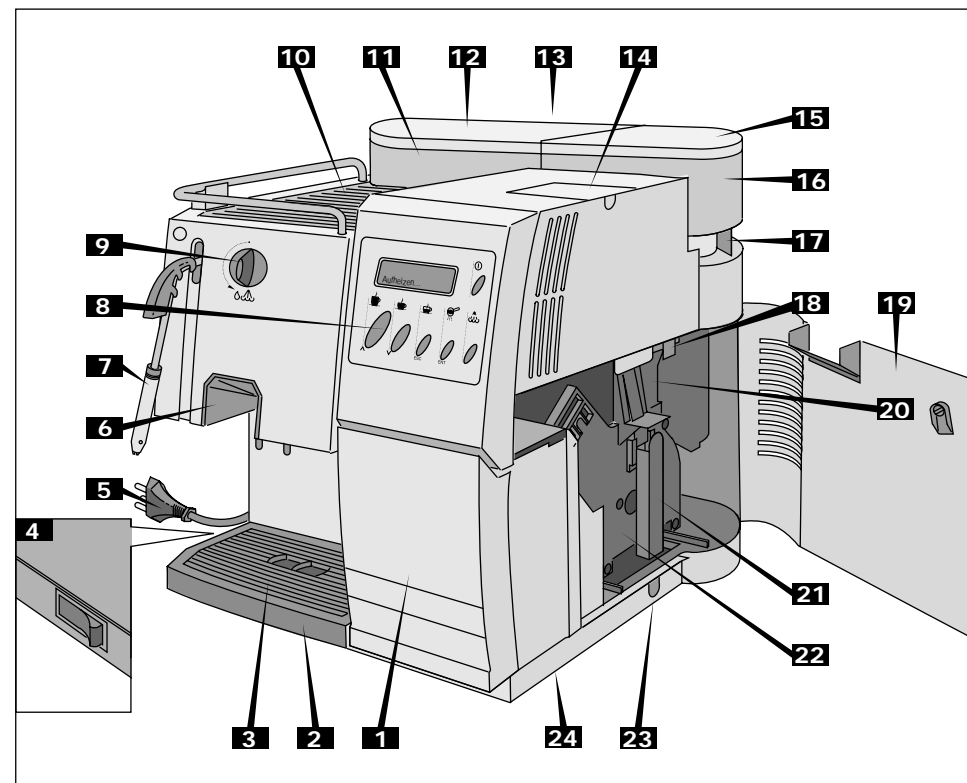
*Félicitations!*

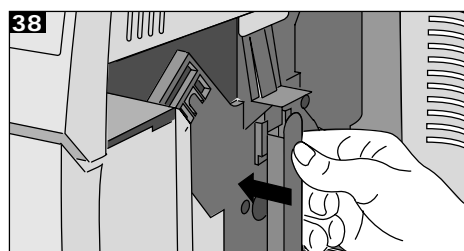
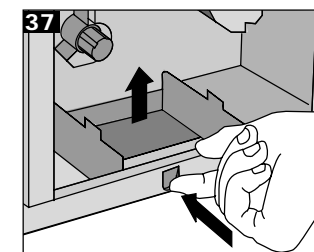
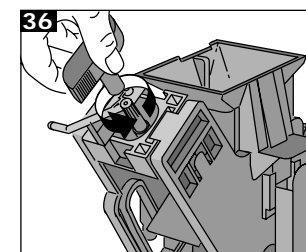
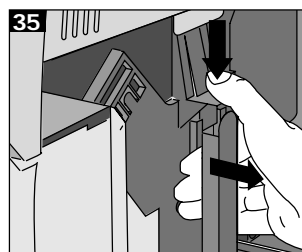
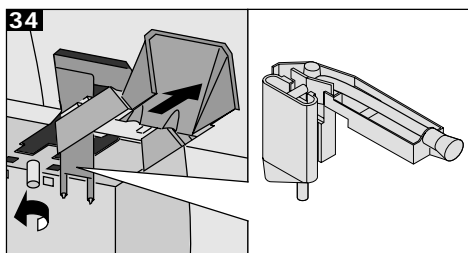
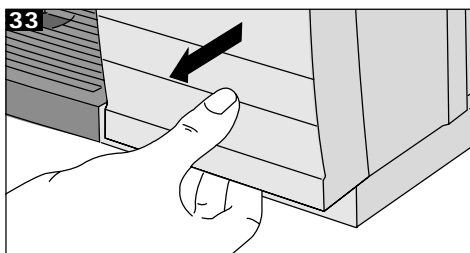
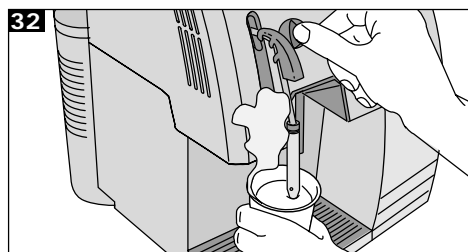
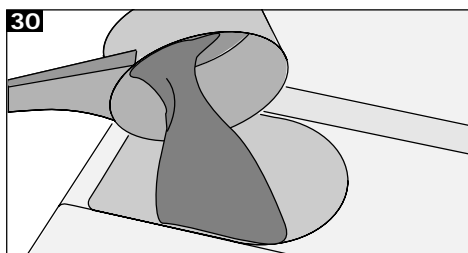
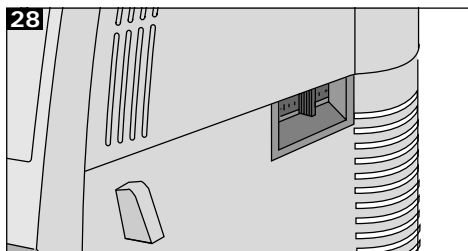
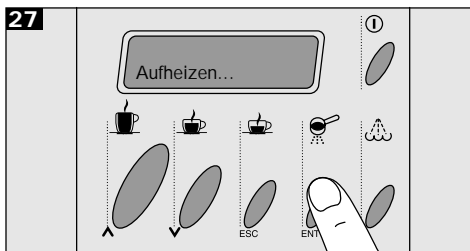
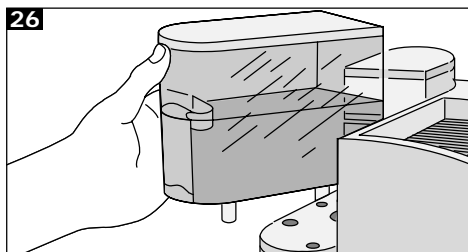
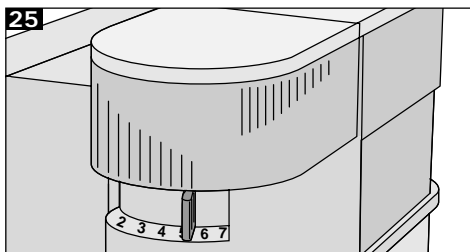
*Nous vous félicitons de l'achat de cette machine pour café express de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre préférence.*

*Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement.*

*Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.*

*Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt.*





Gentile cliente

Questa macchina da caffè, completamente automatica, permette di preparare caffè espresso e caffè lungo utilizzando caffè in grani o in polvere.

Come per tutti gli elettrodomestici, anche questa macchina da caffè dev'essere usata con prudenza particolare, per evitare lesioni alle persone o danni alla macchina.

Prima della messa in funzione, leggere per ciò con cura le presenti istruzioni per l'uso e attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.

**Chi non conosce a fondo le istruzioni per l'uso non deve usare la macchina!**

### Attenzione!

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati;
- impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali.

**In questi casi viene a mancare la garanzia.**

Dear Customer,

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

This coffee machine, as all electric appliances, must be used with particular caution to avoid harm to people or damages to the machine itself.

Before starting the machine, carefully read the following instructions and always observe the safety norms contained herein.

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

### Warning

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

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

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

Chère cliente, cher client

Cette machine à espresso automatique vous permet de préparer des espressos, du café à partir de café en grain ou déjà moulu. Comme avec tous les appareils électriques, il convient d'utiliser cette machine avec tout le soin requis afin d'éviter blessures, incendie et dommages.

Veuillez étudier avec attention le présent mode d'emploi, avant la mise en service de l'appareil, et respecter les consignes de sécurité.

**Les personnes qui n'ont pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cette machine à espresso automatique.**

### Attention!

Nous déclinons toute responsabilité et notre garantie s'éteint en cas:

- d'utilisation erronée ou non conforme de l'appareil
- de réparations non appropriées par des centres de service non-autorisés par nous
- d'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non-originiaux.

**Dans ces cas la garantie n'est pas valable**

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Mit dieser vollautomatischen Kaffeemaschine kann Espresso, Kaffee aus Bohnen oder Kaffeepulver zubereitet werden. Wie bei allen elektrischen Geräten wird auch bei dieser Kaffeemaschine zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt.

Bitte studieren Sie die vorliegende Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

**Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Kaffeemaschine nicht benutzen.**

### Achtung!

Wir haften nicht für Schäden:

- bei falscher Bedienung und Zweckentfremdung des Gerätes
- bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht autorisierte Service-Stellen
- bei Verwendung anderer als der Original-Ersatzteile oder Zubehörteile.

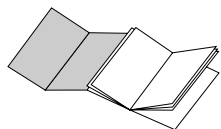
**In diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.**

## Impiego delle istruzioni per l'uso

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi non trattati sufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le prescrizioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente alle stesse: in caso contrario si rischiano gravi lesioni!



Troverete sulla prima pagina di copertina le illustrazioni relative al testo. Tenetela perciò aperta mentre leggete le istruzioni per l'uso.

**B** Il riferimento a illustrazioni, parti della macchina ed organi di comando avviene mediante numeri o lettere, come ad esempio il riferimento all'illustrazione B di questo paragrafo.

## Indice

Pagina

- 9 Dati tecnici
- 11 Norme di sicurezza
- 12 Comandi e componenti della macchina
- 12 Descrizione del pannello di comando
- 13 Disimballo/Installazione
- 13 Allacciamento alla corrente
- 13 Messa in funzione e impiego
- 14 Caricamento del circuito

**Conservate con cura le istruzioni per l'uso e non dimenticate di consegnarle a chi eventualmente si servirà della macchina dopo di voi.**

Pagina

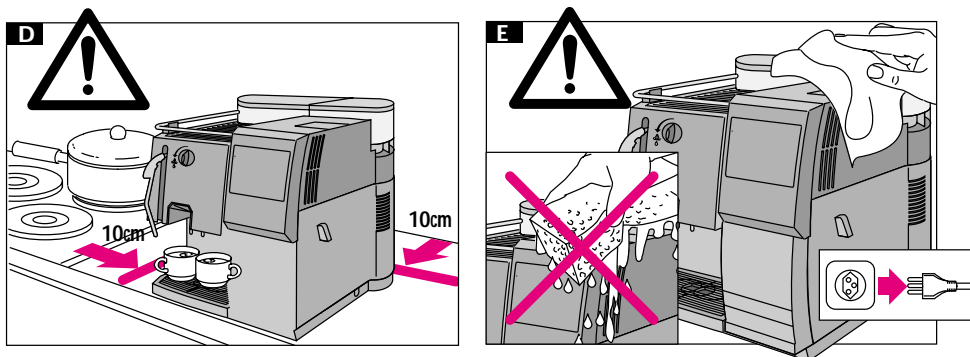
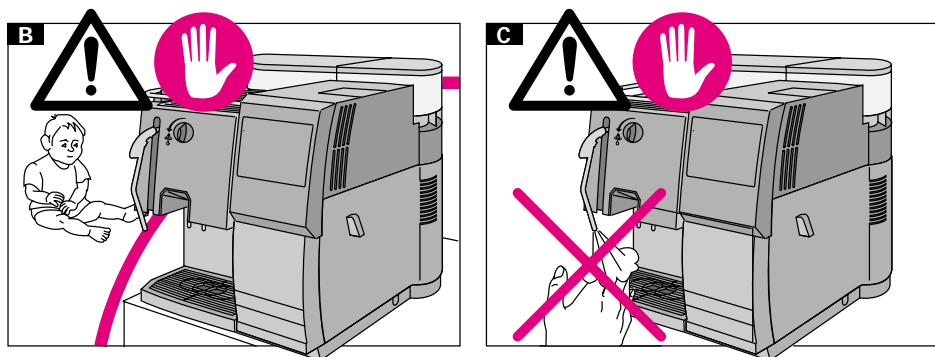
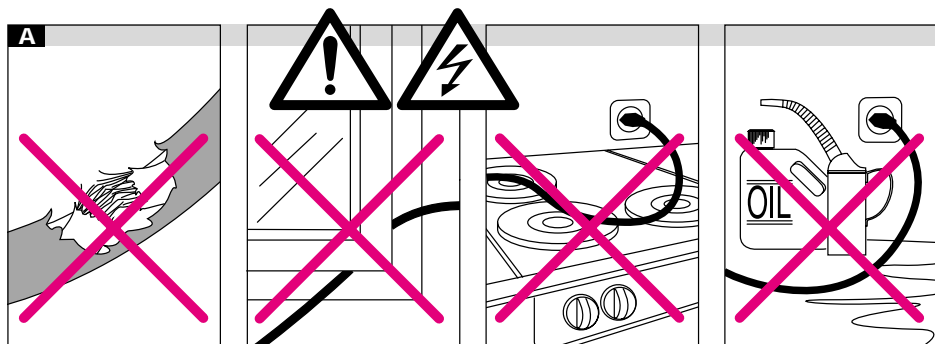
- 14 Programmazione della macchina da caffè
- 16 Dosaggio del caffè da macinare
- 17 Consigli/Raccomandazioni
- 18 Preparazione
- 20 Dispositivi di sicurezza incorporati
- 21 Pulizia/Custodia/Manutenzione
- 24 Disattivazione
- 25 Guasti e rimedi

Alimentazione	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Potenza Nominale	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	385 x 330 x 395 mm circa
Carcassa	acciaio elettrozincato e materia plastica ABS
Peso	13 kg circa
Lunghezza del cavo	1,2 m circa
Sistema di funzionamento	caldaia a scambiatore di calore pompa elettromagnetica a vibrazione
Controllo della temperatura	elettronico
Regolazione del macinacaffè	regolazione fine a scatti
Espulsione dei fondi di caffè	automatica
Dosaggio della polvere di caffè	a scatti
Programmazione delle quantità	0 - 250 ml circa
Serbatoio acqua	amovibile, trasparente
Erogazione dell'acqua	elettronico, continuo
Capacità	- serbatoio acqua 2,4 litri circa - contenitore caffè in grani 300 g caffè in grani
Tubo acqua calda/vapore	orientabile, con protezione anti-ustioni
Prelievo acqua calda/vapore	regolabile con pomello, erogazione continua
Tempo di riscaldamento	2 minuti circa
Tempo di preparazione	- espresso ca. 20 secondi per tazzina - caffè ca. 30 secondi per tazza - acqua calda ca. 60 secondi per tazza - latte (cappuccino) ca. 60 - 90 secondi per tazza
Protezione antisurriscaldamento	incorporata
Isolamento	classe di protezione I
Approvazioni	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio
Conformità	EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014
Garanzia	come da certificato di garanzia allegato

### Accessori (compresi nel prezzo)

- Misurino per polvere di caffè
- Chiave per gruppo erogatore
- Pennello per pulizia macinacaffè
- Strisce di prova del grado di durezza dell'acqua

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.



**Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un corto circuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni. Non dirigere mai il getto del vapore o dell' acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore/acqua calda e la piastra scaldatazze: pericolo di ustioni!**

**Usare la macchina unicamente per lo scopo per il quale e' destinata.** Evitare assolutamente di apportare modifiche tecniche che possono essere causa di rischi!

#### Avvertenze

L' apparecchio deve essere utilizzato solo da adulti e da persone preventivamente istruite sul suo impiego.

#### Alimentazione elettrica

Non toccare mai le parti sotto tensione! Possono provocare scosse elettriche e gravi lesioni. Collegare la macchina ad una presa di corrente di tensione adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta posta sotto alla macchina.

#### A Cavo di alimentazione

In caso di danneggiamento far sostituire subito il cavo difettoso da un Centro Assistenza Autorizzato poiché è necessario un utensile speciale. Non collegare il cavo in corrispondenza di spigoli e oggetti taglienti o molto caldi. Evitare di metterlo a contatto con l' olio. Non spostare la macchina tirandola per il cavo. Non scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate. Evitare che il cavo di alimentazione penda liberamente da tavoli o scaffali.

#### B Protezione di altre persone

Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli apparecchi elettrici.

#### Ubicazione

Collegare la macchina su un piano stabile dove non possa essere rovesciata. Acqua calda o vapore potrebbero fuoriuscire: pericolo di ustioni! Non usare l' apparecchio all' aperto o in ambienti con basse temperature ambientali. Non posizionare la macchina su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carrozzeria possa essere danneggiata.

#### C Pericolo di ustioni

Evitare di dirigere il getto di vapore o di acqua calda verso parti del corpo. Toccare con precauzione le parti molto calde come il tubo acqua calda/vapore.

#### D Spazio necessario all' uso

Per il corretto e buon funzionamento dell' apparecchio si consiglia quanto segue:

- scegliere un piano di appoggio ben livellato
- scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con la presa di corrente facilmente accessibile
- prevedere una distanza minima dalle pareti dell'apparecchio di 100 mm

#### E Pulizia

Prima di pulire la macchina è indispensabile disinserire l' interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente. Aspettare quindi che la macchina si raffreddi. Non immergere mai la macchina nell' acqua! E' severamente vietato smontare l' apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all' interno dello stesso.

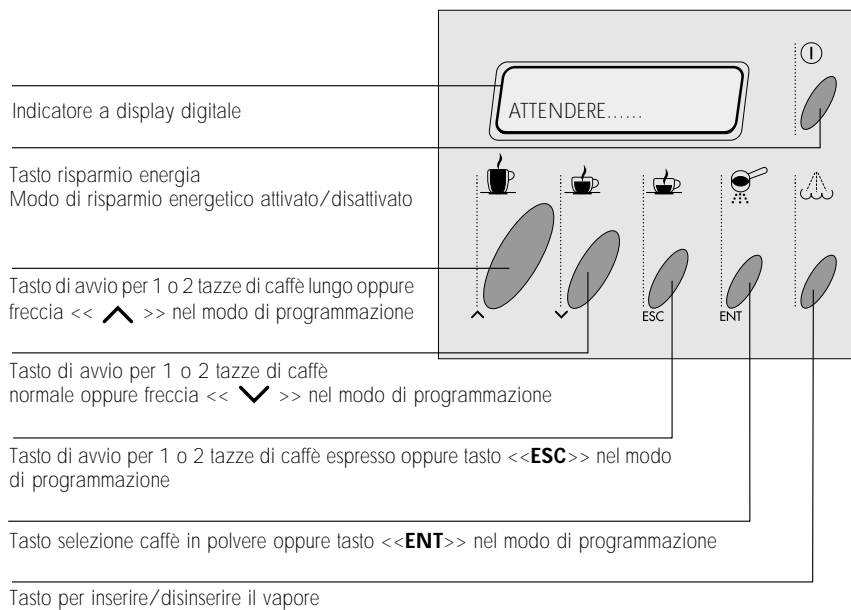
#### Riparazione e manutenzione

In caso di guasti, difetti o sospetto difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione l' apparecchio difettoso. Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dai Centri di Assistenza Autorizzati. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da interventi di riparazione eseguiti in modo non corretto.

In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO<sub>2</sub>). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Cassetto raccoglifondi                                  | <b>14</b> Contenitore per caffè in polvere con coperchio           |
| <b>2</b> Vasca raccogli gocce                                    | <b>15</b> Coperchio contenitore caffè in grani                     |
| <b>3</b> Griglia appoggiatezze                                   | <b>16</b> Contenitore caffè in grani                               |
| <b>4</b> Interruttore generale                                   | <b>17</b> Levetta di regolazione del grado di macinatura           |
| <b>5</b> Cavo di alimentazione                                   | <b>18</b> Leva di regolazione dosaggio del caffè                   |
| <b>6</b> Sistema erogatore del caffè                             | <b>19</b> Sportello di servizio                                    |
| <b>7</b> Beccuccio vapore/acqua calda con protezione antiustioni | <b>20</b> Imbuto di riempimento                                    |
| <b>8</b> Pannello di comando                                     | <b>21</b> Maniglia per montaggio e smontaggio del gruppo erogatore |
| <b>9</b> Manopola vapore/acqua calda                             | <b>22</b> Gruppo erogatore   |
| <b>10</b> Piastra scaldatazze                                    | <b>23</b> Cassetto per residui di caffè                            |
| <b>11</b> Serbatoio acqua  | <b>24</b> Supporto girevole  |
| <b>12</b> Coperchio del serbatoio acqua                          |  |
| <b>13</b> Indicatore del livello acqua                           |  |




## Descrizione del pannello di comando



## Disimballo/Installazione

L'imballaggio originale è particolarmente robusto e adatto alla spedizione a mezzo posta. Conservare questo imballaggio nel caso fosse necessario rispedito la macchina al fornitore.


Prima di installare la macchina attenersi alle seguenti norme di sicurezza:

-  Sistemare la macchina in un luogo sicuro.
-  Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina.
-  Evitare di collocare la macchina su superfici molto calde o vicine a fiamme aperte.


Utilizzare sempre la macchina con il supporto girevole (24). Durante l'installazione della macchina accertarsi che questo si innesti sempre nel punto previsto situato sul lato inferiore della macchina.

La macchina da caffè è pronta per essere allacciata.

## Allacciamento alla corrente

-  Attenzione: la corrente elettrica può essere mortale!

La macchina da caffè deve essere allacciata a una presa di corrente alternata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta della macchina.

-  Non usare mai cavi difettosi. I cavi e le spine difettosi devono essere sostituiti subito da specialisti autorizzati.

-  Usare una prolunga soltanto dopo essersi accertati che essa sia in

condizioni perfette. La prolunga deve avere conduttori con sezione minima di 1 mm<sup>2</sup> e deve essere dotata di spina/presa tripolare.


## Messa in funzione e impiego



### Pericolo!

**La corrente elettrica può essere mortale! Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un cortocircuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni. Non dirigere mai il getto di vapore o d'acqua calda verso parti del corpo, toccare con precauzione il beccuccio e la piastra scaldatazze: pericolo di ustioni!**

**Per la vostra stessa sicurezza e per quella di terzi, attenetevi scrupolosamente alle norme di sicurezza riportate alla pagina 11.**

-  Non mettere mai in funzione la macchina senza acqua e senza caffè in grani.


Togliere il misurino, il pennello e la chiave del gruppo erogatore dal cassetto raccoglifondi (1) e sistemarli a portata di mano.

Svolgere per la lunghezza necessaria il cavo d'alimentazione (5) estraendolo dal lato posteriore della macchina.

**25** Il contenitore di caffè in grani (16) è fissato mediante due viti. Togliere il coperchio (15), riempire il contenitore con caffè in grani (300 g circa) e poi rimettere il coperchio. Regolare il grado di macinatura posizionando la levetta (17) sulla posizione <<5>> della scala graduata.

-  Non introdurre mai nel contenitore sostanze diverse dal caffè in grani.


Questo potrebbe causare gravi danni alla macchina!


 Prima di versare il caffè in grani nel rispettivo contenitore, verificare che il contenitore del caffè in polvere sia chiuso per evitare che dei grani di caffè possano finirvi dentro. Questo potrebbe causare gravi danni alla macchina!


**26** Togliere il serbatoio acqua (11) dalla macchina, levarne il coperchio (12) e riempire il serbatoio con acqua fredda (2,4 l circa). Una valvola sul fondo del serbatoio impedisce la fuoriuscita dell'acqua.

**Prima d'installare il serbatoio acqua nella macchina, controllare che sia montato il coperchio del contenitore caffè in grani.**

Reintrodurre il serbatoio acqua, poi premervi sopra leggermente in modo da innestare la valvola che si aprirà quindi automaticamente. Montare il coperchio sul serbatoio.


 Non superare la quantità massima di acqua.

 Versare solo acqua fredda. L'acqua calda o bollente o altri liquidi possono danneggiare la macchina.

 Non mettere in funzione la macchina senza acqua. Prima di usare la macchina assicurarsi che ci sia abbastanza acqua nel serbatoio.

Collegare la spina di alimentazione con la presa e premere l'interruttore generale. Sul display appare

ATTENDERE.....

In caso apparisse  **RISPARMIO ENERGIA**, disattivare il modo di risparmio energetico premendo il tasto risparmio energia.

## Caricamento del circuito

Orientare il beccuccio vapore/acqua calda (7) sulla vasca raccogliogocce (2). Mettere una tazza o un recipiente adatto sotto il beccuccio e aprire in senso antiorario la manopola vapore/acqua calda (9). La pompa si avvia automaticamente. Attendere finché l'acqua fuoriesce con getto regolare, poi richiudere la manopola. Il circuito è così caricato e la macchina è pronta per l'uso.

Sul display appare

SELEZ. FUNZIONE PRONTO X L'USO


**Importante:** Si consiglia di effettuare il caricamento del circuito preliminarmente alla prima messa in funzione, dopo un periodo prolungato di inattività oppure se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente. Inoltre, se la pompa è guasta, sul display appare

CARIC. CIRCUITO

## Programmazione della macchina da caffè

**27** Per accedere al modo di programmazione si preme il tasto **ENT** (caffè in polvere) a macchina accesa e lo si tiene premuto fino a quando non appaiono sul display le prime due righe del modo di programmazione:

LINGUA DUREZZA ACQUA



Alla fine della riga appare un asterisco lampeggiante che può essere spostato verso l'alto e verso il basso con le frecce  (caffè lungo e caffè normale).


Sul display appaiono uno dopo l'altro i seguenti punti:

Lingua	Premacinatura
Risciaquo	Totale caffè
Durezza acqua	Decalcificaz.
Scaldatazze	Signal. decalc.
Temperatura	Temporizzatore
Preinfusione	Ciclo lavaggio


Per uscire dal menu premere il tasto **ESC**. La macchina si trova ora di nuovo nel modo normale.

## Selezione delle singole voci del menu

Le varie voci del menu si selezionano usando i tasti . Col tasto **ENT** si attiva la voce selezionata. All'interno di una voce di menu è possibile modificare l'impostazione coi tasti . Col tasto **ENT** si memorizza la programmazione desiderata, per es. l'impostazione <<attivata>> relativa alla voce scaldatazze.


Se coi tasti  si modifica un valore per errore si può uscire dalla voce di menu senza memorizzare il nuovo valore premendo il tasto **ESC**.

## Selezione della lingua

Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Lingua>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.

Sul display appare:

LINGUA ITALIANO

Coi tasti  si modifica il valore impostato: italiano, français, Deutsch, english, español, português.

## Risciaquo

Se la funzione del risciaquo è attivata, la caffettiera, appena viene accesa dopo un periodo di inattività, inizia automaticamente un risciaquo con acqua alle parti interessate all'erogazione del caffè.

Usando i tasti  portare l'asterisco alla voce di menu <<Risciaquo>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.


Sul display appare:

RISCIAQUO ATTIVATA

Coi tasti  si possono modificare i valori impostati: attivata, disattivata.

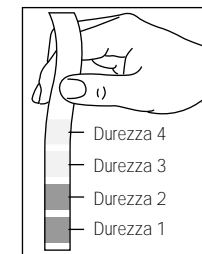
## Impostare la durezza dell'acqua


Per impostare la giusta durezza dell'acqua, fare un test con la striscia in dotazione: immergere la striscia brevemente (per 1 secondo) nell'acqua, poi scuoterne via l'eccesso d'acqua. Dopo un minuto è pronto il risultato del test.

Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Durezza acqua>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.


Sul display appare:

DUREZZA ACQUA DUREZZA 2



Con i tasti  si possono modificare i valori impostati: durezza 1 (molto dolce), durezza 2 (dolce), durezza 3 (media), durezza 4 (acqua dura).

## Attivare la piastra scaldatazze


Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Scaldatazze>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.

Sul display appare:

SCALDATAZZE ATTIVATA

Con i tasti  si possono modificare i valori impostati: attivata, disattivata.


## Selezionare la temperatura

Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Temperatura>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.




Sul display appare:

TEMPERATURA  
MEDIA

Con i tasti  si possono modificare i valori impostati: minima, bassa, media, alta, massima.


### Attivare la funzione di preinfusione

Dopo che il caffè è stato inumidito, la pompa s'arresta brevemente consentendo il massimo sfruttamento della polvere di caffè. In seguito, il ciclo di preparazione continua.

Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Preinfusione>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.


Sul display appare:

PREINFUSIONE  
ATTIVATA

Con i tasti  si possono modificare i valori impostati: attivata, disattivata, lunga (in questo caso la sosta della pompa è maggiore).

### Attivare la funzione di premacinatura

In questo modo si ottiene una macinatura ogni volta che il dosatore è vuoto. Nel dosatore è quindi sempre pronta una dose di caffè macinato. Questo permette di risparmiare tempo nel campo semi-professionale.

Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Premacinatura>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.

Sul display appare:

TOTALE CAFFÈ

Con i tasti  si possono modificare i valori impostati: attivata, disattivata.

### Totale caffè

Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Totale

caffè>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.


Sul display appare:

PREMACINATURA  
DISATTIVATA

ed il numero di caffè erogati dalla caffettiera.

Questo valore non può essere modificato. Per uscire da questa voce premere il tasto **ENT** o **ESC**.


### Decalcificazione

Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Decalcificaz.>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.

Sul display appare:

DECALCIFICAZ.

Sulla decalcificazione vedi pagina 22.

Nella funzione di programmazione, premendo i tasti , portare l'asterisco a fine riga sulla voce Segn. Decalc. e confermare la segnalazione con il tasto **ENT**.

Sul display apparirà:

SEGNAL. DECALC.

Con i soli tasti  è possibile modificare i valori **Si** o **no**.

Se si seleziona la funzione Segnal. Decalc. senza che sul display appaia il messaggio **DECALCIFIC.** sul display apparirà il messaggio


QUANT. ACQUA  
NON RAGGIUNTA

Ritornare nella funzione di programmazione premendo il tasto **ENT**.

### Temporizzatore

Con questa funzione è possibile fare in modo che la macchina si spenga automaticamente dopo un certo periodo di tempo. È possibile impostare tempi che vanno da un quarto d'ora a 12 ore.

Il calcolo del tempo inizia con l'ultima emissione di prodotto. Se dopo pochi secondi viene erogato di nuovo caffè, il temporizzatore inizia il cronometraggio da capo. Se il valore impostato è pari a 0:00, la funzione non viene eseguita.

Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Temporizzatore>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.

Sul display appare:

RISPARM. ENERGIA  
DOPO 0:00

Con i tasti  si possono impostare i tempi desiderati. Con il tasto **ENT** si memorizza.

Se il tempo impostato è già trascorso, sul display appare:

RISPARMIO  
ENERGIA

e la macchina si spegne. Se necessario, la macchina si può riaccendere usando il tasto risparmio energia.

### Ciclo di lavaggio

L'apparecchio è dotato di un programma di lavaggio che completa il lavaggio usuale, quotidiano e settimanale. Questo programma, se utilizzato regolarmente permette di eliminare efficacemente l'untuosità del caffè in parti non accessibili e previene alterazioni nel gusto del caffè. A seconda dell'impiego dell'apparecchio, se ne consiglia il lavaggio mensile o al massimo dopo 250 tazzine di caffè. Il programma di lavaggio dura circa 5 minuti, ed è suddiviso in 4 cicli, compreso il risciacquo con acqua fresca. Tra i cicli ci sono delle brevi pause di circa 40 secondi.



Il programma di lavaggio non va mai interrotto.

**Importante:** prima della messa in funzione del programma di lavaggio, riempire sempre il serbatoio dell'acqua completa-

mente e porre un contenitore capiente (min. 1 litro di contenuto) sotto l'erogatore di caffè (l'erogatore è regolabile in altezza o può essere tolto per la pulizia). Per il lavaggio è necessario circa 1 litro d'acqua (incluso il risciacquo). Eventualmente svuotare il contenitore di tanto in tanto.

Usando i tasti  portare l'asterisco alla voce di menu' <<CICLO LAVAGGIO>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.

Sul display appare:

CICLO LAVAGGIO

Con questa funzione si dà inizio ad un ciclo di lavaggio con acqua alle parti interessate all'erogazione del caffè. Il ciclo di lavaggio sarà terminato quando sul display apparirà:

SELEZ. FUNZIONE  
PROTNO PER L'USO

### Dosaggio del caffè da macinare

**28** La leva di dosaggio (18) permette di selezionare la quantità di caffè da 6 a 9 grammi.

Mettere la leva di dosaggio (18) nella posizione desiderata.

### Consigli/Raccomandazioni

#### Collaudo

Dopo un periodo di inattività prolungato, per ragioni di igiene è consigliabile risciacquare a fondo il circuito.

Mettere una tazza sotto il beccuccio vapore/acqua calda (7) e azionare la manopola (9). Riempire una tazza con acqua.

#### Preriscaldare le tazze

Per preriscaldare le tazze, metterle sull'apposita piastra scaldatazze.

## Led temperatura

All'accensione della macchina sul display si legge:

ATTENDERE.....

Appena viene raggiunta la temperatura di esercizio sul display appare:

SELEZ. FUNZIONE PRONTO X L'USO

## Led contenitore caffè in grani vuoto

RIEM. SERB. ACQUA

Il macinacaffè si ferma. Riempire il contenitore con caffè in grani e riavviare il ciclo.

## Led serbatoio acqua vuoto

MANCA ACQUA

Se l'acqua viene a mancare, il programma si ferma automaticamente. Riempire il serbatoio con acqua e riavviare il ciclo.

## Led cassetto raccoglifondi

VUOTARE FONDI PRONTO X L'USO

Questa dicitura appare quando nel cassetto raccoglifondi ci sono 30 fondi di caffè. Nonostante questo la macchina non si ferma. Estrarre il cassetto e vuotarlo.

## Macinatura

Se il caffè fuoriesce troppo velocemente (macinatura troppo grossa) oppure troppo lentamente (macinatura troppo fine), occorre reimpostare il macinacaffè:

Grado di macinatura consigliato: posizione 5  
Macinatura troppo grossa = impostare un valore più basso (per es. passare da 5 a 3)  
Macinatura troppo fine = impostare un valore più alto (per es. passare da 5 a 7).



Il grado di macinatura deve essere regolato unicamente quando il ma-

cinacaffè è in funzione altrimenti il macinacaffè potrebbe venire danneggiato. Evitare se possibile le regolazioni estreme, per es. la posizione 1. Provate piuttosto un'altra miscela di caffè poiché non tutte le miscele sono adatte.

## Caffè

Accertarsi che il caffè sia fresco e utilizzare una miscela per caffè espresso. Per ottenere un espresso forte e aromatico, usare le miscele speciali per macchine da espresso e le apposite tazzine con pareti spesse.

Conservare il caffè al fresco, in un contenitore chiuso ermeticamente. Lo si può anche surgelare e poi macinare direttamente allo stato fresco o surgelato.

## Qualità dell'acqua

Per la preparazione di un caffè squisito, oltre alla miscela, la macinatura e la temperatura dell'acqua, è determinante anche la qualità dell'acqua. Consigliamo perciò di usare un depuratore, che elimina dall'acqua non soltanto il calcare, ma anche eventuali sapori sgradevoli e impurità organiche. Inoltre, con l'eliminazione parziale del calcare, il depuratore protegge anche l'impianto di riscaldamento della macchina da caffè, prolungandone la vita. Vuotare giornalmente il serbatoio acqua e riempirlo con acqua fresca.

## Durata di funzionamento

La macchina da caffè può restare inserita per l'intera giornata. Tuttavia, in tal caso consigliamo di attivare il modo di risparmio energetico dopo l'ultima erogazione. Premere il tasto risparmio energia. Programmando il temporizzatore, la macchina si riaccenderà automaticamente. Vedi pagina 16.

In caso di prolungata inattività (per es. durante la notte) è consigliabile spegnere l'interruttore generale (4).




## Disinserimento della macchina

Disinserire la macchina soltanto quando è conclusa la preparazione automatica del caffè.

## Preparazione

### Livello di riempimento delle tazze

Con questa macchina è possibile dosare con precisione la quantità di caffè in base al tipo di tazza usata.

Con i tre tasti di avvio    si sceglie la quantità desiderata. Sul display appare il messaggio corrispondente.

## Modifica del dosaggio

Per programmare il livello di riempimento delle tazze si preme il tasto di avvio corrispondente alla quantità desiderata e lo si tiene premuto durante l'erogazione. Lo si lascia solamente quando è stato raggiunto il livello desiderato (max. 250 ml circa).

Appena la macchina entra nel modo di programmazione dosaggio sul display appare:

1 ESPRESSO PROGRAMMAZ. DOSE

Attenzione! Se attivata, verrà eseguita anche la preinfusione.

## Doppia porzione di caffè o due tazze di caffè

Premendo due volte uno dei tre tasti di avvio (non importa quale) prima che inizi l'erogazione del caffè, la macchina prepara una seconda porzione di caffè e raddoppia così la quantità da erogare.

## Caffè in grani

**29** Per ogni tazza di caffè questa macchina macina all'istante una porzione di caffè, quindi per due tazze due porzioni e così via. È questa una premessa essenziale per ottenere una qualità ottimale di caffè.



Prima di ogni impiego, controllare che il rubinetto vapore/acqua calda sia chiuso.

Regolare il grado di macinatura desiderato: si consiglia il valore medio 5.



Il grado di macinatura può essere regolato soltanto quando il macinacaffè è in funzione, altrimenti quest'ultimo può venire danneggiato.

In base alle vostre necessità, mettete una o due tazze già preriscaldate sulla griglia appoggiatezze (3) sotto il sistema erogatore (6). Premete il tasto di avvio corrispondente. La macchina eroga automaticamente il caffè selezionato.

L'erogazione può essere interrotta premendo un tasto qualsiasi (escluso il tasto Risparmio Energia), ad esempio nel caso in cui sia stata selezionata una quantità d'acqua eccessiva.

Se si interrompe l'erogazione mentre viene preparato il primo di due caffè, il secondo non viene erogato.

## Caffè in polvere




Accertarsi di usare soltanto caffè macinato (macinatura media). Non usare mai grani di caffè interi o caffè solubile!



Mettere il caffè macinato nel contenitore solamente poco tempo prima di usarlo. Il caffè macinato invecchia velocemente e peggiora la propria qualità.

**30** Con il misurino allegato mettere il caffè macinato nell'apposito contenitore (14). Mettere soltanto un misurino raso.

Premere il tasto caffè in polvere  e poi il tasto di avvio corrispondente (caffè normale, espresso, lungo). Non è possibile avviare l'erogazione di un secondo caffè.

L'erogazione può essere interrotta premendo un tasto qualsiasi (escluso il tasto Risparmio Energia), ad esempio nel caso in cui sia stata selezionata una quantità d'acqua eccessiva.


## Acqua calda


L'erogazione dell'acqua calda è separata dal circuito del caffè in modo da garantire acqua calda insapore per tè, brodo, ecc.



**31** Porre il bicchiere o la tazza direttamente sotto il beccuccio del vapore/acqua calda (7) e ruotare lentamente la manopola (9) in senso antiorario. L'acqua calda verrà erogata automaticamente. Terminata l'erogazione chiudere nuovamente la manopola.

## Vapore


Per riscaldare latte o altre bevande.

 Subito dopo l'uso pulire il beccuccio con un panno umido. I residui, specialmente di latte, si eliminano con difficoltà.

 Dopo il prelievo di vapore, il circuito deve essere caricato. Se il circuito non venisse caricato o venisse caricato solo parzialmente, il programma per la preparazione del caffè si blocca in seguito all'eccessiva temperatura.

 Quando la macchina è regolata su vapore , non è possibile preparare il caffè. La macchina si blocca.

VAPORE  
ATTENDERE.....

Premere il tasto vapore  e attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio necessaria.

VAPORE  
PRONTO X L'USO


La temperatura necessaria è stata raggiunta.

Orientare il beccuccio vapore/acqua calda (7) sulla griglia appoggiatezze (3) e aprire leggermente la manopola (9) in senso antiorario. Attendere finché tutta l'acqua residua presente nel beccuccio fuoriesce. Infine ribaltare il beccuccio vapore/acqua calda verso l'esterno e immergerlo nel liquido da scaldare.

**32** Aprire lentamente fino alla battuta la manopola vapore/acqua calda e scaldare il liquido con movimento circolare dal basso verso l'alto.

Dopo aver scaldato la bevanda richiudere la manopola e pulire subito il beccuccio con un panno umido.

**Attenzione:** Il beccuccio brucia: pericolo di ustioni!

Se non si deve utilizzare più il beccuccio vapore/acqua calda, orientarlo sulla griglia appoggiatezze e disinserire la funzione vapore premendo il tasto .

TEMPER. ELEVATA

La macchina è bloccata e non eroga caffè. Lasciarla raffreddare oppure riaprire la manopola vapore/acqua calda. Caricare il circuito (la pompa si avvia automaticamente) finché l'acqua fuoriesce con getto regolare (vedi anche Caricamento del circuito, pagina 14) e sul display appare il messaggio

EROGAZ. ACQUA  
PRONTO X L'USO

Richiudere la manopola vapore/acqua calda. La macchina è di nuovo pronta per l'uso.

## Schiuma del cappuccino

Riempire una tazza con latte fino a metà circa e introdurre il beccuccio vapore/acqua calda (7) appena sotto la superficie del latte. Muovere la tazza con movimento circolare in modo che si formi una schiuma densa. Solo dopo questa azione si può introdurre in profondità il beccuccio vapore/acqua calda per scaldare il latte.

## Dispositivi di sicurezza incorporati

### Disinserimento automatico

Quando lo sportello di servizio è aperto, la macchina si spegne automaticamente e non può essere avviata. Quando il gruppo erogatore è disinserito, è possibile erogare acqua ma non vapore, né caffè.

### Controllo elettronico della durata di macinatura del caffè

Venti secondi dopo lo svuotamento del contenitore caffè in grani la macinatura si interrompe automaticamente. Riempire il contenitore con caffè in grani. Successivamente è possibile riavviare il ciclo di preparazione del caffè.

### Controllo elettronico della portata della pompa

Non appena il serbatoio acqua è vuoto, la macchina si disinserisce automaticamente.

### Controllo automatico della temperatura

La temperatura del caffè, dell'acqua calda e del vapore viene regolata elettronicamente. Se la temperatura dell'acqua è troppo alta, la

preparazione del caffè viene bloccata. Inoltre la caffettiera è provvista di termostato di sicurezza e protezione anti-surriscaldamento.

## Protezione contro le impurità del caffè in grani

Anche il caffè in grani più selezionato può contenere impurità di ogni genere (sassolini, parti di metallo, ...).


Per evitare danni al macinacaffè, quest'ultimo è dotato di una protezione contro le impurità. Se una di queste cade nel macinacaffè, la sua presenza è segnalata da un rumore particolare: spegnere subito la macchina!


In ogni caso la macinatura si fermerà nel giro di 20 secondi grazie all'apposito controllo elettronico.

## Pulizia/Custodia/Manutenzione


### Pulizia


Una macchina da caffè tenuta sempre ben pulita vi garantirà un caffè di ottima qualità e durerà anche più a lungo.

 Prima delle operazioni di pulizia disinserire la macchina e staccare la spina dalla presa di corrente.

 Prima di pulire la macchina, aspettare che si raffreddi.

 Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi: la macchina subirà dei danni!

 Non lavare componenti della macchina nella lavastoviglie!

 Asciugare sempre a mano i componenti della macchina. Non metterli nel forno o nel forno a microonde!

## Serbatoio dell'acqua / Vasca raccogliocce / Cassetto raccogli-fondi / Sistema erogatore del caffè / Macchina

**33** Per mantenere puliti il vano di servizio e il gruppo erogatore (22), raccomandiamo di vuotare ogni giorno, in base alle vostre esigenze, il cassetto raccogliocce (1).

Lavare periodicamente il serbatoio dell'acqua (11), la vasca raccogliocce (2), la griglia appoggiatazze (3) e il cassetto raccogliocce (1) con un detergente non abrasivo e asciugarli con cura.

**34** Il sistema erogatore di caffè (6) può essere smontato per essere pulito. Allentare la vite zigrinata e risciacquare accuratamente i canali di erogazione con acqua calda.

Di tanto in tanto, pulire la macchina con un panno umido. Asciugare.

Quando è necessario, pulire il contenitore del caffè in polvere (14) con il pennello in dotazione.

## Gruppo erogatore

Il gruppo erogatore (22) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani e comunque almeno una volta o due la settimana.

Disinserire la macchina premendo l'interruttore generale (4) e aprire lo sportello di servizio (19). Togliere per primo il cassetto raccogliocce (1).

**35** Estrarre il gruppo erogatore (22) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo sull'iscrizione "PRESS".


Il gruppo erogatore deve essere lavato con acqua calda **senza detergente**. Fare attenzione che le due docce in acciaio inossidabile siano prive di ogni residuo di caffè.

**36** Estrarre la doccia superiore per pulirla. Con la chiave in dotazione svitare la vite in senso antiorario. Infine asciugare tutti gli elementi del gruppo erogatore, rimontare la doccia e fissare la vite con la chiave.

**37** Estrarre il cassetto per residui di caffè (23) per pulirlo. Utilizzare solo detergenti non abrasivi.

Pulire accuratamente il vano di servizio e inserire di nuovo il cassetto per residui di caffè.

**38** Reintrodurre il gruppo erogatore tenendolo per l'apposita maniglia fino a quando s'innesta udibilmente, poi chiudere lo sportello di servizio. Reintrodurre il cassetto raccogliocce.

 **Al momento di inserire il gruppo erogatore, evitare assolutamente di premere l'iscrizione "PRESS" (danni all'apparecchio)!**

**Attenzione:** Se il gruppo erogatore non è introdotto correttamente, sul display appare

MANCA GRUPPO

Non è possibile erogare caffè. La macchina è bloccata.

## Macinacaffè

 Non immettere mai acqua nel macinacaffè: danni alla macchina!

## Decalcificazione

**N.B.: Le operazioni di decalcificazione sono da eseguirsi su apparecchi con componenti non riscaldati.**

La decalcificazione serve a liberare dalle incrostazioni calcaree tutte le superfici e i fori, garantendo così il perfetto funzionamento di valvole, comandi di riscaldamento e di altri

elementi importanti.

**Nota:** data la complessità del circuito idraulico della caffettiera, i cicli di decalcificazione esposti di seguito (automatico e convenzionale) non consentono di interessare tutti i condotti.

**Sono infatti esclusi componenti di facile accesso quali il gruppo erogatore (22) ed il perno in plastica di connessione allo stesso.**

La macchina deve essere decalcificata ogni 3-4 mesi in base al grado di durezza dell'acqua. Nelle regioni con acqua con alto contenuto calcareo consigliamo una decalcificazione più frequente.

Per facilitare l'operazione, questa macchina è stata dotata di una spia

DECALCIFICARE PRONTO X L'USO

di controllo. Quando appare questa dicitura la decalcificazione deve essere effettuata assolutamente, anche se il funzionamento della macchina non si blocca. Per spegnere l'indicatore bisogna premere il tasto vapore per circa 5 secondi fino a quando la dicitura scompare. Inoltre è possibile regolare l'indicatore sulla base della durezza dell'acqua che si utilizza. La macchina è stata regolata dal costruttore su di un valore di ca. 25  $\mu$ H. Questo porta all'accensione dell'indicatore "Decalcificaz." dopo circa 150 litri.

Per modificare il valore della durezza dell'acqua, procedere come indicato a pagina 9.

Sono possibili le regolazioni seguenti:

**Durezza 4:** oltre 29° fH (14° dH), 1 decalcificazione approssimativamente ogni 80 litri di acqua

**Durezza 3:** da ca. 20° a 29° fH (7°-14° dH), 1 decalcificazione approssimativamente ogni 150 litri di acqua

**Durezza 2:** da ca. 12° a 20° fH (4°-7° dH), 1 decalcificazione approssimativamente ogni 300 litri di acqua


**Durezza 1:** sotto 10° fH (3° dH), 1 decalcificazione approssimativamente ogni 500 litri di acqua

Per l'utilizzo in regioni con acqua dura e per migliorare la qualità del caffè, consigliamo l'impiego di un filtro acqua. Esso protegge la macchina e riduce la frequenza degli interventi di decalcificazione.

**Nota:** utilizzare un decalcificante apposito per macchine da caffè. **Non usare aceto; danneggerebbe la macchina.**

Per decalcificare la macchina si può procedere in due modi:

## Decalcificazione automatica

Inserire la macchina nel modo di programmazione (vedi pagina 14). Usando i tasti  portare l'asterisco alla fine della riga fino alla voce di menu <<Decalcificaz.>>. Per attivare la voce utilizzare il tasto **ENT**.

Sul display appare:

DECALCIFICAZ.

Versare il decalcificante nel serbatoio acqua (attenendosi alle istruzioni indicate sulla confezione). Porre un recipiente sufficientemente grande sotto il beccuccio vapore/acqua calda e aprire lentamente la manopola vapore/acqua calda. Ora inizia la decalcificazione automatica. Il decalcificante viene pompato in piccole dosi nel sistema. Poi la pompa si arresta per far agire il prodotto. Nel frattempo sul display appare il messaggio:

DECALCIFICAZ. IN CORSO

Questo procedimento dura circa 3/4 d'ora.

Quando la decalcificazione è terminata appare sul display il messaggio:

DECALCIFICAZ. TERMINATA

Richiudere la manopola dell'acqua calda. Premere il tasto **ENT**. Sul display viene indicato che la macchina deve essere sciacquata per eliminare i resti di

RISCIACQUARE

Estrarre il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo e riempirlo di acqua. Pulire la macchina aprendo la manopola dell' acqua calda e lasciar fuoriuscire l'intero contenuto del serbatoio. Sul display appare:

RISCIACQUO  
TERMINATO

Richiudere la manopola dell'acqua calda. Premere il tasto **ENT**. La macchina si trova nel menu principale del modo di programmazione. Premere il tasto **ESC** siriporta la macchina nel modo normale. Dopo che sarà riscaldata, la macchina sarà di nuovo pronta per erogare caffè.

**N.B.** Il processo di decalcificazione può essere interrotto in qualsiasi momento utilizzando il tasto **ESC**. Prima però bisogna chiudere la valvola dell'acqua calda.

## Decalcificazione convenzionale

A macchina disinserita, versare il decalcificante nel serbatoio acqua (attenendosi alle istruzioni indicate sulla confezione). Porre un recipiente sotto il beccuccio vapore/acqua calda (7) e ruotare lentamente la manopola vapore/acqua calda (9) in senso antiorario.

Avviare la macchina premendo l'interruttore generale. Lasciar scorrere del decalcificante dal beccuccio per circa 1 minuto.


Arrestare la macchina premendo l'interruttore generale e far agire il decalcificante per circa 5 minuti. Ripetere lo stesso procedimento due o tre volte, fino a quando l'intero contenuto del serbatoio d'acqua è fuoriuscito tramite il beccuccio.


Dopo la decalcificazione sciacquare il serbatoio dell'acqua (11) e riempirlo di acqua. Riavviare e pulire accuratamente la macchina facendo fuoriuscire l'acqua (ca. 2 litri) dal beccuccio vapore/acqua calda. Questo serve per evitare che il caffè che verrà erogato non abbia un cattivo sapore. La macchina da caffè è di nuovo pronta per l'uso.

## Importante

Una decalcificazione periodica evita che si rendano necessarie costose riparazioni. I danni che si verificano in seguito a mancata decalcificazione, utilizzo improprio e mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, non sono coperti dalla garanzia. Se non siete certi del grado di durezza della vostra acqua, vi conviene fidarvi della regolazione effettuata dal costruttore.

## Custodia

 Quando non è in uso, la macchina deve essere disinserita e la spina deve essere staccata dalla presa.

 Custodire la macchina in luogo asciutto e lontano dalla portata dei bambini. Se la macchina rimane inutilizzata per un lungo periodo di tempo, proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

## Manutenzione


Di tanto in tanto eseguire un test di funzionamento. Pulire la macchina periodicamente seguendo le indicazioni.

## Disattivazione

Rendere subito inutilizzabili le macchine da caffè da buttare. Staccare la spina di alimentazione dalla presa di corrente e tagliare il cavo di alimentazione.

Le macchine da caffè non più utilizzabili devono essere consegnate a un centro di raccolta pubblico.

## Guasti e rimedi

 Se la macchina presenta difetti o se dopo una caduta si sospetta ci siano guasti, staccare subito la spina dalla presa.

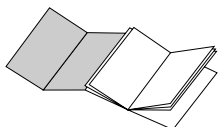
**Se non riuscite a eliminare il guasto attenendovi alle indicazioni della tabella qui di seguito riportata, rivolgetevi a uno specialista autorizzato.**

Guasto	Causa(e) possibile(i)	Rimedio
Nessun messaggio sul display	La macchina non è sotto tensione	Attivare l'interruttore generale, controllare la spina e il fusibile
	Lo sportello di servizio è aperto	Chiudere lo sportello di servizio
La preparazione automatica del caffè non si avvia	<b>MANCA GRUPPO</b>	Inserire e bloccare il gruppo erogatore
	<b>GRUPPO BLOCCATO</b>	Pulire il gruppo erogatore (vedi pag. 21)
	Tasto vapore premuto	Disinserire la funzione vapore e caricare il circuito (vedi pag. 14)
	<b>MANCA ACQUA</b> <b>MANCA CAFFÈ PRONTO X L'USO</b>	Riempire con acqua o caffè in grani e riavviare il ciclo di preparazione caffè
	<b>TEMPER. ELEVATA</b>	Caricare un'altra volta e a fondo il circuito
	<b>MANCA CASSETTO</b>	Inserire correttamente il cassetto raccogli fondi
	<b>MACIN. BLOCCATO</b>	Pulire il macinacaffè
La caffettiera non eroga caffè ma solo acqua	È premuto il tasto di selezione caffè in polvere senza che ve ne sia nel relativo contenitore	Introdurre un misurino raso di caffè in polvere
Non si riescono ad erogare acqua calda e vapore	È intasato il foro del beccuccio vapore	Sturare l'apertura con un ago fine
Il caffè fuoriesce troppo in fretta	Macinatura troppo grossa	Regolare su di una macinatura più fine, per es. da posizione 5 a posizione 3
Il caffè fuoriesce troppo lentamente	Macinatura troppo fine	Regolare su di una macinatura più grossa, per es. da posizione 5 a posizione 7
	Doccia del gruppo erogatore intasata	Pulire la doccia
Il caffè non è abbastanza caldo	Tazza non preriscaldata	Porre la tazza sulla piastra scaldatazze
	Led temperatura non è ancora acceso	Attendere che si accenda il led
Il caffè non ha sufficiente crema	Miscela di caffè non adatta, il caffè non è fresco di torrefazione, caffè in polvere macinato troppo fine o troppo grosso	Cambiare la miscela di caffè
La macchina produce meno, impiega molto per riscaldarsi, la portata è insufficiente	Nella macchina c'è calcare	Decalcificare la macchina in base alle istruzioni di pag. 22
Non si riesce ad estrarre il gruppo erogatore	Il gruppo erogatore non è nella sua posizione di base	Attivare la macchina, chiudere lo sportello di servizio, introdurre il cassetto raccogli fondi. La macchina torna automaticamente nella posizione di base

Soltanto specialisti autorizzati possono effettuare interventi di riparazione alla macchina da caffè. A causa di riparazioni non effettuate correttamente possono sorgere notevoli rischi per l'utente. Si declina qualsiasi responsabilità per danni dovuti a riparazioni non eseguite correttamente. In simili casi la garanzia perde di validità.



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



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

### How to use the instructions

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

### Table of contents

Page	Page
27	Technical data
29	Safety indications
30	Controls and machine elements
30	Control panel description
31	Unpacking/Installation
31	Power supply connection
31	Starting and use
32	Drainage
32	Programming the machine
34	Dosage of ground coffee
34	Recommendations
36	Brewing
38	Incorporated safety devices
38	Cleaning/Maintenance
41	Disposal
43	Troubleshooting

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

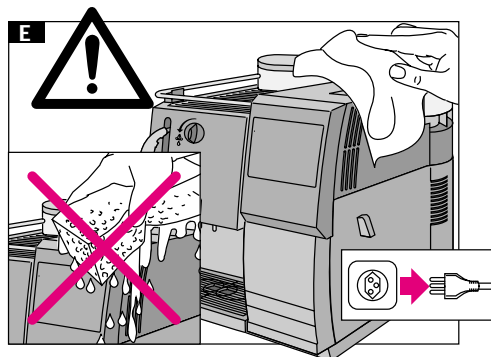
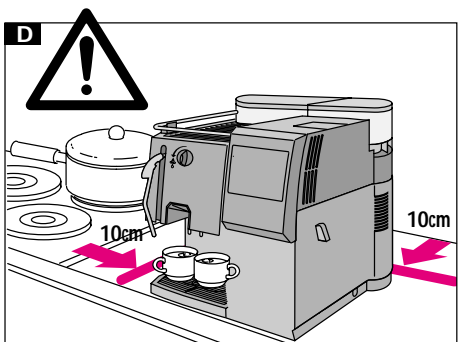
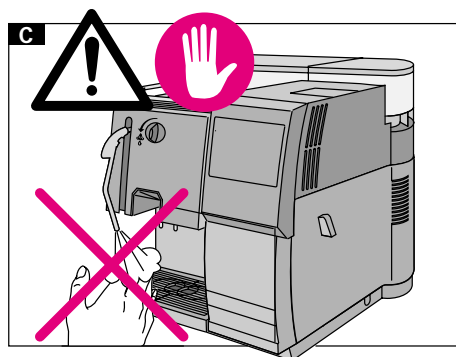
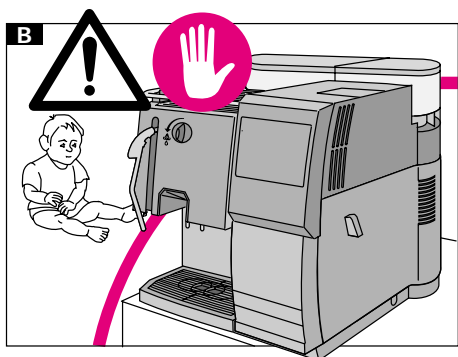
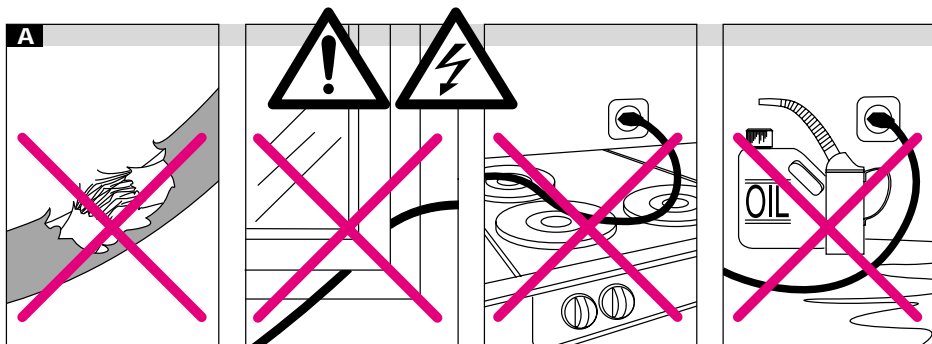
**Save these instructions carefully and make sure to hand them to other users.**

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

### Accessoires (included in the machine price)

Measuring spoon
Central unit key
Cleaning brush
Water hardness detecting strips

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



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

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

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

#### Warnings

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

#### Voltage

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

#### Power cord

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

#### Keep children away

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

#### Positioning

Place the machine on a plane surface, where

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

#### Danger of burns

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

#### Necessary space

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

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

#### Cleaning

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

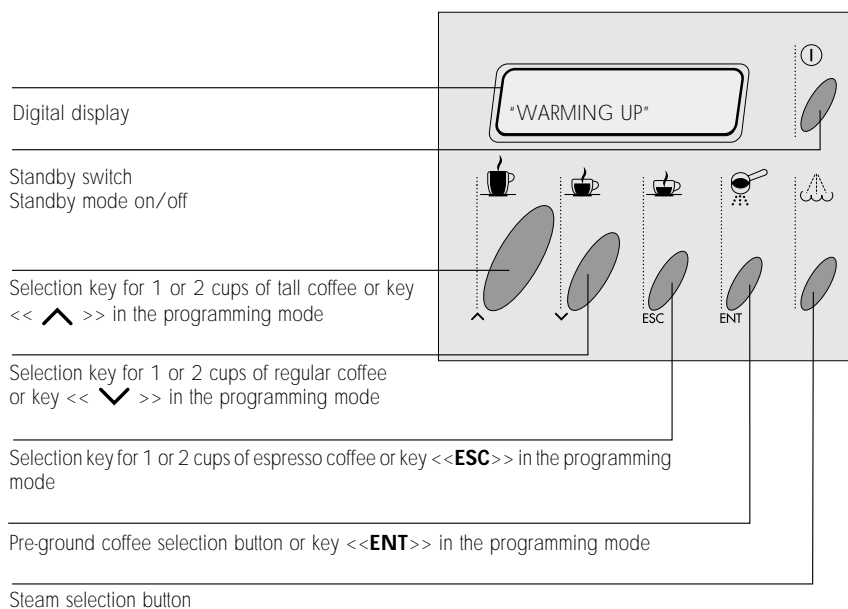
#### Repair/maintenance

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

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

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




## Control panel description



## Unpacking/Installation

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



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


-  Position the machine in a safe place.
-  Do not allow children to play with the machine.
-  Make sure the machine is not placed nearby hot surfaces or open flames.

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

Now the machine is ready to be connected.

## Power supply connection

-  Warning: electric current may cause death!
- The coffee machine must be connected to an adequate socket. Voltage must suit to the voltage specified on the appliance rating plate.
-  Never use defective power cords. Defective power cords and plugs must be replaced by authorised personnel.

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


## Starting and use



### Danger!

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

**For your own safety as well as for other people's safety, keep to the safety precautions described (see page 29).**


-  Never use the machine without water or coffee beans.


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

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

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

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

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

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



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

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

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



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




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



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


Connect the plug to the socket and press the main switch.

The display shows  WARMING UP

Should  ENERGY SAVING (1/2) be displayed, press the Energy saving switch to deactivate the energy saving mode.

## Drainage

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

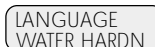
The display shows  HOT WATER READY FOR USE


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

 VENTILATE

## Programming the coffee machine

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

 LANGUAGE WATER HARDN



At the end of the line appears a blinking asterisk, which can be moved up and down with the keys  (tall and regular coffee).

The display shows the following items in this sequence:

LANGUAGE	PREGRINDING
RINSING CYCLE FUNCTION	TOTAL COFFEE
WATER HARDN.	DESCALING
CUP HEATER	SIGN. DESCAL.
TEMPERATURE	TIMER
PREBREWING	RISING CYCLE


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

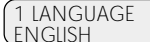
## Selecting menu items


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

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

## Selecting the language

Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<language>> using the keys . Press **ENT** to activate this item.

The display shows:  1 LANGUAGE ENGLISH


The keys  allow you to change the set options: italiano, français, Deutsch, english, español, portugûes.

## Rinsing cycle function

If the rinsing cycle function is activated, the machine that is started after a period of inactivity starts a water rinsing cycle to the coffee dispensing units automatically.

Move the asterisk to the menu item <<Rinsing cycle>> using the keys  and press **ENT** to activate it.

The display shows:  RINSING CYCLE ON


You can modify the chosen item with the key : on; off.

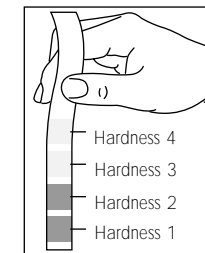
## Water hardness adjustment


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

Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<Water hardn.>> using the keys

. Press **ENT** to activate this item.


The display shows:  2 WATER HARDN HARDNESS 2




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


## Activating the cup heater


Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<cup heater>>. Press **ENT** to activate this function.


The display shows:  3 CUP HEATER ON

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

## Selecting temperature


Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<temperature>> using the keys . Press **ENT** to activate this item.

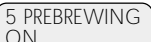
The display shows:  4 TEMPERATURE MEDIUM


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

## Selecting the prebrewing function

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


Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<pre-brewing>> using the keys . Press **ENT** to activate this function.

The display shows:  5 PREBREWING ON

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


### Selecting the pregrinding function

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


Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<pre-grinding>> using the keys . Press **ENT** to activate this function.

The display shows:

6 PREGRINDING  
OFF

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

### Total coffee

Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<total coffees>> using the keys . Press **ENT** to activate the option.

The display shows:


7 TOTAL COFFEE

and the total number of coffees dispensed by the machine.

This figure cannot be changed.

To leave this menu, press **ENT** or **ESC**.

### Descaling

Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<descaling>> using the keys . Press **ENT** to activate the item.

The display shows:

8 DESCALING

On descaling see page 40.

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

The following message will be displayed:

RESET DECSALING  
NO

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

If the function

SIGN. DESCAL.

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


QUANTITY WATER

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

### Timer


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

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

Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<timer>> by means of the keys . Press **ENT** to activate this item.

The display shows:

STANDBY  
AFTER 0:00

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

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

ENERGY  
SAVING

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

### Rinsing cycle

This appliance is equipped with a rinsing cycle program for the usual, daily and weekly rinsing. If regularly used, this program effectively eliminates the greasiness of coffee in inaccessible parts and avoids alterations in the taste of coffee.

Depending on the way the appliance is used, it is advisable to rinse it every month or after max. 250 cups of coffee. The rinsing cycle lasts about 5 minutes, and it is divided into 4 cycles, including the rinsing with cold water. Each cycle is followed by a short pause of about 40 seconds.



Never stop the rinsing cycle.

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

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

By using the keys  move the asterisk to the menu item <<RINSING CYCLE>>. To enable this menu item use the ENT key.

The following message appears on the display:

RINSING CYCLE

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

SELECT  
READY FOR USE

### Dosage of ground coffee

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

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

### Recommendations

#### Test

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

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

#### Preheating cups

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

#### Temperature led

When connecting the machine, the display shows

WARMING UP

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

SELECT PRODUCT  
READY FOR USE

#### Empty coffee bean container warning light

COF. BEANS EMPTY  
READY FOR USE

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

#### Empty water tank warning light

WATERTANK EMPTY

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

## Grounds container warning light

DREGDRAWER FULL  
READY FOR USE

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

## Grind

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

Recommended grind level: position 5

Grind too coarse = adjust to a lower value (for instance from 5 to 3)

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



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

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

## Coffee

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

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

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

## Water quality

In addition to blend, grind and water temperature, the water quality is of the utmost importance for the brewing of a good coffee. Thus, the use of a decalcifier to remove limescale and

eliminate any unpleasant taste and organic impurities from water, is strongly recommended. Furthermore a water decalcifier partially eliminates limescale from water, thus protecting the machine heating system from chemical buildup and prolonging its working life.

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

## Operation time

The machine may be kept on all day long. However, it is advisable to activate the energy saving mode after the last use. Press the Energy saving switch. If the timer has been programmed, the machine switches on automatically. See page 34.

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




## Switching off the machine

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

## Brewing

### Cup level filling

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

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

### Cup level adjustment

To set the quantity of coffee to be dispensed, press the selection key corresponding to the right quantity and keep it pressed while the

coffee is dispensed into the cup. Release the key only when the right level has been reached (max. 250 ml approx.). As soon as the dosage programming mode gets activated, the display shows:

1 SMALL COFFEE  
PROGR. QUANTITY

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

## Double quantity of coffee

i.e. 2 cups of coffee

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

## Coffee beans

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



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

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



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

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

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

## Pre-ground coffee




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



Right before making coffee, fill the container with freshly ground coffee. Remember that ground coffee ages soon, thus losing its quality.

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

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

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

## Hot water

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


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



## Steam

To heat milk or other drinks.



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

 After a steam outflow, always drain the machine. If the machine is not drained or drained partially, the coffee brewing program automatically stops, due to excessive temperature.

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

**STEAM WARMING UP** Press the steam selection button  and wait until the machine reaches the operating temperature.


**STEAM READY FOR USE** Operating temperature has been reached.

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

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

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

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

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

**OVERTEMPERATURE** The machine stops working and does not brew coffee.

Let it cool down or open the steam/hot water knob again. Drain the machine (the pump starts automatically) until water flows regularly out of the spout (see section on Drainage, page. 8)

and the display shows **HOT WATER READY FOR USE**

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

### Cappuccino froth

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

## Incorporated safety devices

### Automatic off

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

### Electronic grinding time control

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

### Electronic pump delivery control

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

### Automatic temperature adjustment

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


### Antigravel device


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


## Cleaning/Maintenance

### Cleaning


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

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

 Before cleaning the machine, wait until it cools down.

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

 Do not wash parts of the machine in the dishwasher!.

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

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

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

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

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

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

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

### Central unit

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

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

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


Wash the central unit with warm water **without any solvent**. Make sure there are no coffee residues on the two steel filters.

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

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

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

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


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

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

BREW UNIT MISS

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

### Coffee grinder

 Never fill the coffee grinder with water: it may damage the machine!

### Descaling

**Warning:** The descaling operations must be carried out when the machine components are cold.

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

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

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

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

This machine is supplied with a particular warning light

DESCALING  
READY FOR USE

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

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

The water hardness value may be changed, if necessary, following the instructions shown on page 27.

The following adjustments are possible:

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

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

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

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

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

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

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

### Automatic descaling

Switch the machine onto the programming mode (see page 32).

Move the asterisk at the end of the line to the menu item <<descaling>>. To activate this menu item press **ENT**. The display shows:

8 DESCALING

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

The display shows:

MACHINE IS  
DESCALING

This operation takes about 45 minutes. As soon as descaling is completed, the display shows:

DESCALING  
FINISHED

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

RINSE MACHINE

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

RINSING FINISHED

Close the hot water knob again and press **ENT**. The machine is in the main menu of the programming mode. Press **ENT**. The machine is now in the normal mode. After heating, the machine is ready to work.

### Note

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

### Standard descaling

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

Turn off the machine with the main switch and let the solution take effect for approx. 5 minutes. Repeat this procedure two or three times, to allow all the descaling product in the water tank to flow out of the dispensing tube.


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


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

### Important

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

### Storage of the machine

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

 Keep the machine in a dry place, far from the reach of children. Should the machine not be used for a long period, keep it from dust and dirty.

## Maintenance

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

## Disposal

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

## Troubleshooting



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

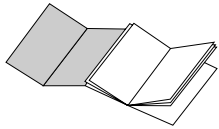
**To fix problems, follow the instructions in the table below. Otherwise contact authorised personnel.**

Trouble	Possible cause/causes	Resolution
No message on the display	The machine is not getting power	Turn the main switch on, check plug and fuse
The automatic coffee brewing does not start	The service door is open	Close the service door
	BREW UNIT MISS	Insert and lock the central unit
	BREWUNIT BLOCK	Clean the central unit (see page 38)
The automatic coffee brewing does not start	The steam key is being pressed	Deactivate the steam function and drain the machine (see page 32)
	WATERTANK EMPTY	Fill with water or coffee beans and restart the cycle
	COF.BEANSEEMPTY READY FOR USE	
The automatic coffee brewing does not start	OVERTEMPERATURE	Drain thoroughly the machine again
	DREGDRAW. MISS	Fit the coffee grounds container properly
	GRINDERBLOCKED	Clean the grinder
Water is dispensed instead of coffee	The pre-ground coffee selection key has been pressed while there is no coffee in the container	Fill with pre-ground coffee
Steam and/or hot water are not dispensed	The steam/hot water spout hole is clogged	Clear it with the aid of a thin needle
Coffee flows too quickly	Grinding too coarse	Adjust the grinder to a finer grinding, ex. from 6 to 3
Coffee is flows too slowly	Grinding too fine	Adjust the grinder to a coarser grinding, ex. from 6 to 7
	The central unit filter is jammed	Clean the filter
Coffee is not hot enough	The cup has not been preheated	Place the cup on the heating plate
Coffee is not creamy	The coffee blend is not suitable, coffee has not been recently ground, the pre-ground coffee has been ground too thin or too coarse	Try another coffee blend
The coffee brewing is reduced, the machine takes longer to heat and the water capacity is not correct	Limescale in the machine	Carry out the machine descaling, as described at page 40
The central unit cannot be removed	The central unit is out of position	Switch on the machine. Close the service door and fit the coffee grounds container. The machine returns automatically in its starting position.

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



Le triangle d'avertissement se réfère à des instructions importantes concernant la sécurité. La non-observation de ces instructions présente le risque de graves blessures !



Vous trouverez des illustrations relatives au texte sur le rabat de la couverture. Gardez-le ouvert en même temps que vous lisez le mode d'emploi.

## Utilisation du mode d'emploi

Le présent livret ne peut pas mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problèmes insuffisamment traités ou non mentionnés, veuillez vous adresser aux centres spécialisés et autorisés.

## Sommaire

Page

45	Données techniques
47	Consignes de sécurité
48	Commandes et éléments de la machine
48	Description du tableau de commande
49	Déballage et mise en place
49	Branchement électrique
49	Mise en service et utilisation
50	Purge du circuit

### B

Des chiffres ou des lettres renvoient aux illustrations des parties de l'appareil et des commandes : dans le cas présent il s'agit de l'illustration B.

**Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout nouvel utilisateur de l'appareil.**

Page

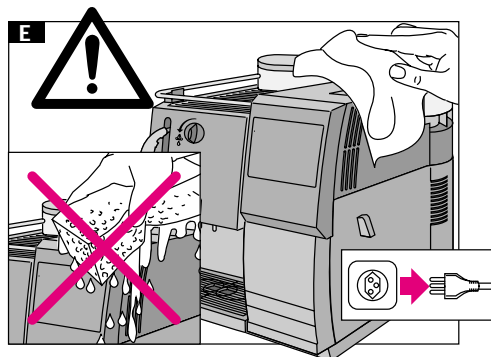
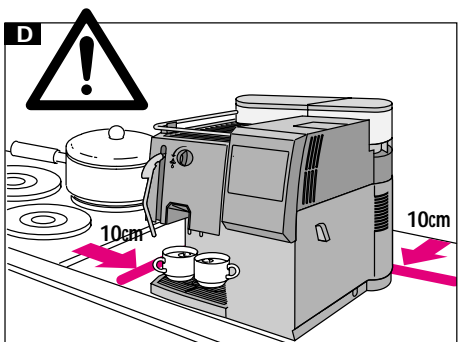
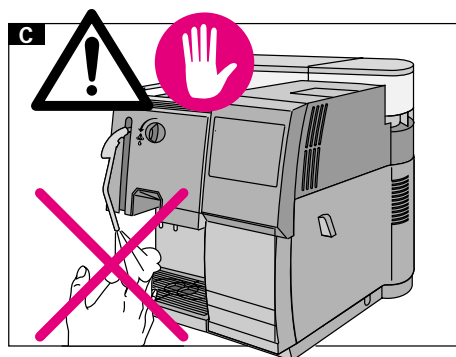
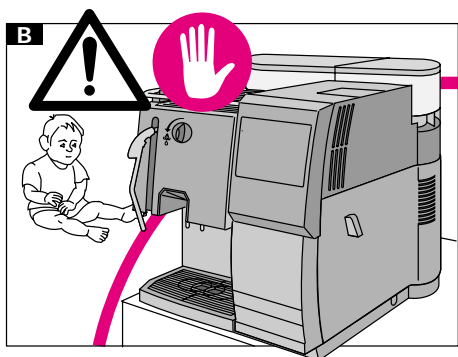
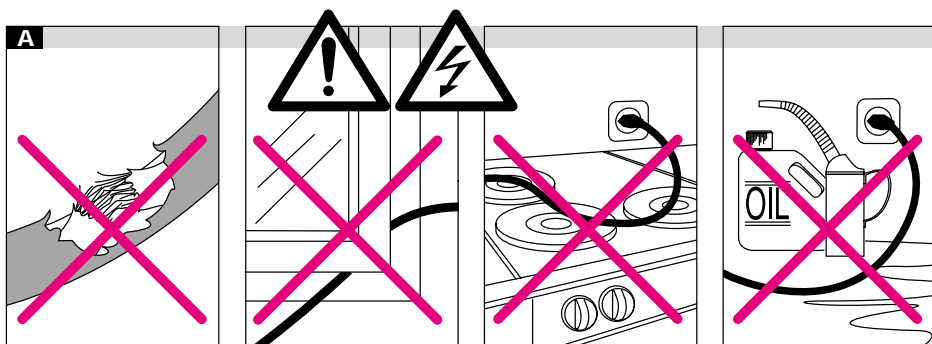
50	Programmation de la machine à espresso
53	Dosage de la quantité de café à mouder
53	Recommandations et conseils
54	Préparation du café
56	Dispositifs de sécurité intégrés
57	Nettoyage/Rangement/Entretien
60	Evacuation
61	Défaillances et remèdes



Tension nominale	voir la plaquette de la machine
Puissance nominale	voir la plaquette de la machine
Dimensions (L. x l. x h.)	385 x 330 x 395 mm environ
Carcasse	en matière synthétique ABS et métal
Poids	13 kg environ
Longueur du câble	1,2 m environ
Système de percolation	chaudière à flux continu avec pompe à piston oscillant
Réglage de la température	électronique
Réglage du moulin à café	fin à graduations
Ejection du marc de café	automatique
Dosage de la quantité de café moulu	réglage à graduations
Mémorisation de la quantité	0-250 ml environ
Réservoir d'eau fraîche	amovible et transparent
Dosage de la quantité d'eau	électronique en continu
Capacités - réservoir d'eau	2,4 l environ
- réservoir de café en grains	300 g environ
Buse d'eau chaude/vapeur	pivotante, avec protection contre les brûlures
Prélèvement d'eau chaude/vapeur	réglable en continu
Durée de préchauffage	2 minutes environ
Durée de préparation - espresso	20 sec./tasse environ
- café normal	30 sec./tasse environ
- eau chaude	60 sec./tasse environ
- lait	60 à 90 secondes par tasse environ
Protection contre la surchauffe	oui
Isolation	classe de protection I
Homologué	voir la plaquette de la machine
Conforme à la norme UE	EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014
Garantie du produit	Selon le certificat annexé

### Accessoires (compris dans le prix)

Mesurette pour 2 <sup>ème</sup> variété de café
Clé pour l'unité centrale
Pinceau de nettoyage
Bandes de mesurage du degré de dureté de l'eau

La maison constructrice se réserve le droit d'apporter des modifications tant de conception que de fabrication au produit pour en améliorer les caractéristiques.



**Danger !**    
**Le courant électrique peut être mortel !**  
**Ne jamais mettre de pièces conductrices en contact avec l'eau : danger de court-circuit!**  
**La vapeur brûlante et l'eau chaude peuvent provoquer de graves brûlures! Ne dirigez jamais un jet de vapeur ou d'eau chaude vers vous et manipulez la buse et la plaque chauffante avec prudence : danger de brûlures !**

**N'utilisez la machine que dans le but pour lequel elle a été conçue.**

Utiliser la machine seulement dans le but pour lequel elle a été conçue. Il est strictement interdit d'y apporter des modifications qui pourraient entraîner des risques!

**Utilisateurs non autorisés**

La machine doit être utilisée seulement par des adultes et des personnes s'étant préalablement familiarisés avec la machine grâce au manuel d'emploi annexé.

**Alimentation électrique**

Ne touchez jamais les pièces sous tension ! Vous risquez un choc électrique pouvant provoquer de graves blessures, voire la mort. Ne branchez cette machine expresso automatique que sur du courant alternatif ; la tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de la machine.

**A Câble d'alimentation**

N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé. Faites immédiatement remplacer tout câble ou toute fiche défectueux par un spécialiste autorisé. Ne pas faire passer le câble sur des arêtes vives et ne le coincez pas. Ne posez pas le câble sur des objets chauds et protégez-le de l'huile. Ne jamais poser ni tirer l'appareil par son câble et ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Ne laissez pas pendre le câble de tables ou de consoles.

**B Protection des tiers**

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil, les enfants n'étant pas conscients des dangers entraînés par les appareils électriques.

**Emplacement**

Placez la machine sur une surface plane et stable, de façon

à ce que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser. De la vapeur brûlante peut s'échapper ou de l'eau chaude s'écouler : danger de brûlures ! Utiliser cette ne pas utiliser machine à l'extérieur ou dans endroits où la température ambiante pourrait être basse. Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'une flamme, la carcasse risquerait de fondre ou d'être endommagée.

**C Danger de brûlures**

Ne dirigez jamais un jet de vapeur ou d'eau chaude vers le corps. Ne touchez jamais de surfaces chaudes (plaques chauffantes par exemple). Utilisez toujours les poignées ou les boutons. Saisissez la buse de vapeur eau chaude par son dispositif de protection contre les brûlures.

**D Espace nécessaire pour l'utilisation**

Pour une correcte et bonne utilisation de la machine, nous vous conseillons : choisir une surface d'appui plane choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible. Prévoir une distance minimum de 100 mm. des parois de la machine.

**E Nettoyage**

Avant tout nettoyage de la machine, désactivez tout d'abord les touches, puis débranchez-la. Laissez refroidir la machine avant de la nettoyer. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Il est strictement interdit d'ouvrir la carcasse de la machine ou de mettre quelque objet dans la machine.

**Rangement**

Lorsque la machine n'est pas utilisée, éteignez-la puis débranchez la fiche de la prise. Rangez la machine dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

**Réparation et entretien**

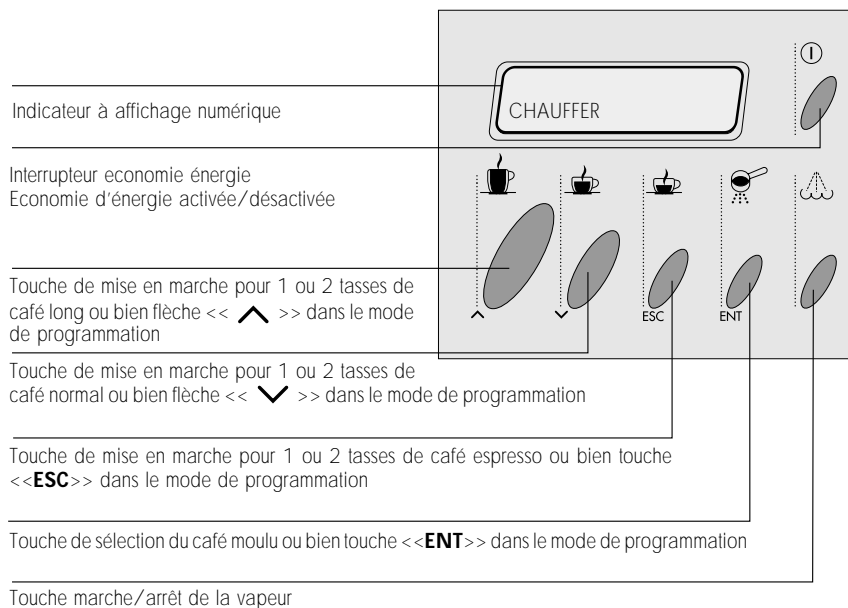
En cas de défaillance technique ou de doute de dérangement après une chute, débranchez immédiatement la machine. Ne mettez jamais en service une machine défectueuse, les réparations ne peuvent être faites que par des spécialistes. Aucune responsabilité n'est assumée pour d'éventuels dommages résultant de réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art.

**En cas d'incendie, utilisez un extincteur à Anhydride Carbonique (CO<sub>2</sub>). Ne pas utiliser d'eau ou un extincteur à poudre.**



- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Tiroir à marc  | <b>13</b> Indicateur de niveau d'eau                                  |
| <b>2</b> Bac d'égouttement  | <b>14</b> Récipient pour café moulu avec couvercle                    |
| <b>3</b> Grille d'égouttoir   | <b>15</b> Couvercle du réservoir de café en grains                    |
| <b>4</b> Interrupteur général                                       | <b>16</b> Réservoir de café en grains                                 |
| <b>5</b> Câble d'alimentation                                       | <b>17</b> Levier de réglage de la finesse de mouture                  |
| <b>6</b> Bec de distribution du café                                | <b>18</b> Levier de réglage de la quantité de café                    |
| <b>7</b> Buse eau chaude/vapeur avec protection contre les brûlures | <b>19</b> Porte de service  |
| <b>8</b> Tableau de commande  | <b>20</b> Entonnoir de remplissage                                    |
| <b>9</b> Bouton eau chaude/vapeur                                   | <b>21</b> Poignée pour le montage et le démontage de l'unité centrale |
| <b>10</b> Plaque chauffante (surface de rangement des tasses)       | <b>22</b> Unité centrale  |
| <b>11</b> Réservoir d'eau   | <b>23</b> Tiroir à poudre   |
| <b>12</b> Couvercle du réservoir d'eau                              | <b>24</b> Support pivotant  |




## Description du tableau de commande



## Déballage et mise en place

L'emballage d'origine est très robuste et apte à l'expédition par la poste. Conservez cet emballage au cas où il serait nécessaire de renvoyer la machine au producteur.


Avant la mise en place de la machine à espresso, prenez les précautions suivantes.

-  Placez la machine à espresso sur une surface stable.
-  Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec la machine à espresso.
-  Ne posez jamais la machine sur une surface chaude, ni à proximité d'une flamme.


Utilisez toujours la machine vous servant du support pivotant (24). Lors du montage, veillez à ce que le support pivotant s'engage bien dans son logement sur le fond de la machine.


Votre machine à espresso est maintenant prête à fonctionner.

## Branchement électrique

-  Attention! Le courant électrique peut entraîner la mort.

Ne branchez votre machine à espresso que sur une prise de courant alternatif. La tension du secteur doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaquette du constructeur.


-  N'utilisez jamais un câble d'alimentation défectueux. Faites immédiatement remplacer par un spécialiste autorisé toute fiche ou câble d'alimentation défectueux.

-  N'utilisez jamais de rallonges sans en avoir préalablement vérifié la performance. La rallonge doit avoir une section minimum de 1 mm<sup>2</sup> et être équipée d'une fiche tripolaire.

## Mise en service et utilisation




**Le courant électrique peut être mortel! Ne mettez jamais de parties sous tension à contact avec l'eau. Danger de court-circuit! La vapeur et l'eau brûlante peuvent provoquer de graves blessures. Ne dirigez jamais le jet de vapeur ou d'eau chaude vers vous et manipulez la buse et la plaque chauffante avec prudence: danger de brûlure!. Pour votre sécurité et celle des tiers, veuillez vous conformer strictement aux consignes de sécurité de page 47.**


-  Ne mettez jamais la machine en route si elle n'est pas remplie d'eau et de café en grains.

Sortez du tiroir à marc de café (1) la mesurette pour le café moulu, le pinceau de nettoyage et la clé pour l'unité centrale et rangez-les en un endroit accessible.

Rallongez le câble d'alimentation (5) à l'arrière de l'appareil, de la longueur nécessaire à atteindre la prise.

- 25** Le réservoir de café en grains (16) est bloqué par deux vis. Enlevez le couvercle (15) et remplissez le réservoir de café de grains (300 g environ), puis remettez le couvercle dans son logement. Réglez la finesse de mouture au moyen du levier de réglage (17) sur la graduation <<5>> de l'échelle graduée.

 Ne mettez rien d'autre que de grains de café dans le réservoir à café en grains, sinon vous risqueriez d'endommager l'appareil.


 Avant de verser le café en grains dans le réservoir prévu, contrôlez que le récipient de café moulu soit bien fermé, afin que des grains de café n'y tombent pas. Cela pourrait causer de graves dommages à l'appareil.


**26** Retirez le réservoir d'eau (11), enlevez le couvercle (12) et remplissez le réservoir avec de l'eau froide (2, 4 litres environ). Une soupape placée au fond du réservoir empêche la sortie d'eau.

**Avant de remettre le réservoir d'eau à sa place, vérifiez si le couvercle du réservoir à café en grains est bien mis à sa place.**

Remettez le réservoir d'eau à sa place, puis exercez encore une légère pression pour provoquer l'encliquetage de la soupape. Celle-ci s'ouvrira ainsi automatiquement. Placez le couvercle sur le réservoir.

 Ne dépassez pas le niveau maximum de remplissage.

 Versez toujours de l'eau froide dans le réservoir. De l'eau chaude ou très chaude, ainsi que tout autre liquide pourraient endommager l'appareil.

 Ne mettez jamais l'appareil en route sans eau. Assurez-vous, avant toute utilisation, qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir.

Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant et actionnez l'interrupteur général. L'affichage montrera

CHAUFFER

ECONOMIE  
ENERGIE

En cas d'affichage du message suivant désactiver le mode d'économie énergie en appuyant sur la touche "économie énergie".

## Purge du circuit

Dirigez la buse eau chaude/vapeur (7) vers le bac d'égouttement (2) et placez une tasse ou un récipient approprié sous la buse. Ouvrez le bouton d'eau chaude/vapeur (9) en tournant en sens inverse horaire. La pompe s'enclenche automatiquement. Attendez jusqu'à ce que de l'eau s'écoule en flux régulier, et puis refermez le bouton. Votre machine à espresso est maintenant purgée et prête pour l'emploi. L'affichage montre

EAU CHAUDE  
MACHINE PRETE



**Important:** Il est recommandé de purger la machine de l'air qu'elle contient (en chargeant ainsi le circuit), avant la première mise en service, en cas de longue période d'inactivité, ou à chaque vidange complète du réservoir à eau. De plus, si la pompe est défectueuse, l'écran affichera

PURGER

## Programmation de la machine à espresso

**27** Pour entrer dans le mode de programmation, il faut d'abord allumer la machine, ensuite appuyer sur la touche ENT (café moulu ou en poudre), qui doit être tenue pressée jusqu'à ce que l'écran affiche les premières deux lignes du mode de programmation:

1 LANGUE  
2 DURETE D'EAU





Au bout de la ligne un astérisque clignotant sera affiché, lequel peut être déplacé en haut ou en bas au moyen des flèches   (café long ou normal).



L'écran affichera la séquence suivante:

Langue	Prémouture
Fonction de rinçage	Total cafés
Dureté d'eau	Détartre
Plaque chauff.	Sign. Detatr.
Température	Timer
Préinfusion	Cycle de lavage

Appuyez ensuite sur la touche **ESC**. La machine se trouve à nouveau dans le mode normal.

## Sélection des articles dans le menu

Les articles du menu se sélectionnent à l'aide des touches  . Avec la touche **ENT** s'active l'article sélectionné. A l'intérieur d'un article de menu, il est possible de modifier la programmation au moyen des touches  . Au moyen de la touche **ENT** on mémorise la programmation choisie, par exemple la programmation <<activée>> relative à l'article plaque chauffante.

En cas d'erreur pendant la modification d'une valeur au moyen des touches  , il est possible de sortir de ce menu en pressant la touche **ESC**. La valeur nouvelle ne sera pas mémorisée.

## Sélection de la langue

Au moyen des touches   amener l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article de menu <<Langue>>. Pour activer l'article, utiliser la touche **ENT**. Sur l'écran sera affiché le message suivant:

1 LANGUE  
FRANCAIS

Utilisez les touches   pour modifier les choix: italiano, français, Deutsch, english, español, portugais.

## Fonction de rinçage

Si la fonction de rinçage est activée, quand elle

est allumée après une période d'inactivité, commence automatiquement un rinçage avec eau aux parts intéressées à la distribution du café.

Au moyen des touches  , amener l'astérisque à l'article <<Rinçage>>. Pour activer l'article utiliser la touche **ENT**.

L'écran affichera:

RINÇAGE  
ACTIVE

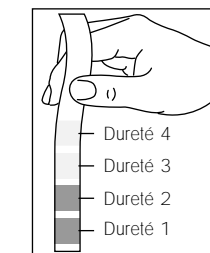
Au moyen des touches   on peut modifier les valeurs choisies: activée, désactivée.



## Réglage du degré de dureté de l'eau

Pour procéder au réglage du degré de dureté de l'eau, il faut d'abord le mesurer au moyen de la bande de test fournie avec l'appareil. Trempez une bande brièvement (1 seconde environ) dans l'eau, puis égouttez-la légèrement. Vous pouvez lire le résultat du test après une minute d'attente.

Au moyen des touches  , amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<Dureté d'eau>>. Pour activer l'article utilisez la touche **ENT**. L'affichage montrera

2 DURETE D'EAU  
MOYENNE





Au moyen des touches   vous pouvez modifier les valeurs entrées: très douce, douce, moyenne, élevée.

## Réglage de la plaque chauffante

Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<Préchauffage>>. Pour activer l'article utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera:

3 PLAQUE CHAUF.  
ENCLENCHE

Par l'intermédiaire des touches   vous pouvez modifier les valeurs entrées: activée, désactivée.

## Sélection de la température

Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<Température >>. Pour activer l'article utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera:

4 TEMPÉRATURE  
MOYENNE



Par l'intermédiaire des touches   vous pouvez modifier les valeurs entrées: minimum, moyenne, élevée, maximum.

## Activation de la fonction de préinfusion

Après avoir humidifié le café, la pompe s'arrête brièvement pour utiliser au maximum le café prêmoulu. Ensuite le cycle de préparation continue.



Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<Préinfusion >>. Pour activer l'article utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera:

PREINFUSION  
ENCLENCHE



Par l'intermédiaire des touches   vous pouvez modifier les valeurs entrées: activée, désactivée, longue.

## Activation de la fonction de prémouture


Cette fonction permet la mouture du café chaque fois que le dispositif de dosage est vide. Dans le dispositif de dosage est donc toujours prête une dose de café moulu, ce qui permet une économie de temps considérable, en cas d'utilisation de la machine dans le domaine semi-professionnel.

Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<Prémouture >>. Pour activer l'article utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera:

6 PRÉMOUTURE  
DECLENCHE

Par l'intermédiaire des touches   vous pouvez modifier les valeurs entrées: activée, désactivée.


## Quantité totale de café

Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<Total cafés >>. Pour activer l'article utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera:

7 TOTAL CAFES


et le numéro total des cafés débités. Cette valeur ne peut pas être changée. Pour sortir de cet article, appuyer sur **ENT** ou sur **ESC**.

## Décalcification

Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<Détartre >>. Pour activer l'article utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera:



8 DETARTER

Voir à la page 58 pour d'ultérieurs renseignements sur la décalcification.

Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<Sign. Detartr. >>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**.

L'écran affichera:

DETARTR.  
RESETER/NON

Avec les touches   vous pouvez modifier les valeurs entrées: **Qui, non**.

Si vous sélectionnez le menu <<Sign. Detartr. >> bien que le message Detartre n'apparaisse pas, l'écran affichera:

QUANTITE EAU  
PAS SUFFISANTE



Pour entrer dans le mode de programmation, allumer d'abord la machine et appuyer ensuite sur la touche **ENT**.

## Timer

Cette fonction permet l'arrêt de la machine après un délai préétabli. Les délais possibles vont d'un quart d'heure à 12 heures.

Le comptage du temps commence à partir de la

dernière émission de produit. Si après quelques secondes a lieu une nouvelle émission de café, le timer effectue une remise à zéro et recommence le comptage. Si la valeur établie est égale à zéro (0:00), la fonction n'est pas activée.

Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<Timer >>. Pour activer l'article, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera:

DECL. MACHINE  
APRES: 0:00

Les temps programmés peuvent être changés au moyen des touches  . La touche **ENT** mémorise la programmation.

Si le temps programmé est déjà échu, l'écran affiche:

ECONOMIE  
ENERGIE

et la machine s'arrête. Le cas échéant, la machine peut être redémarrée, au moyen de la touche d'attente.

## Cycle de lavage

L'appareil est doté d'un programme de lavage qui complète le lavage habituel, quotidien et hebdomadaire. Ce programme, s'il est utilisé régulièrement, permet d'éliminer efficacement la graisse du café dans les parties généralement inaccessibles et évite toute altération dans le goût du café.



Selon la fréquence d'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons d'effectuer le lavage une fois par mois, ou au moins tous les 250 cafés. Le programme de lavage dure environ 5 minutes. Il est subdivisé en 4 cycles, y compris le rinçage à l'eau claire. Entre les cycles il y a de brèves pauses d'environ 40 secondes.



Le programme de lavage ne doit jamais être interrompu.

**Important:** Avant d'effectuer le programme de lavage, vous devez remplir entièrement le réservoir à eau et mettre un récipient de grande capacité (1 litre au minimum) sous la buse de sortie café (cette buse est réglable en hauteur ou peut être enlevée pour le nettoyage). Pour le lavage il vous faut environ 1 litre d'eau

(y compris pour le rinçage). Vous pouvez, éventuellement, vider le récipient de temps en temps.

En vous servant des touches  , déplacez l'astérisque sur l'entrée du menu "**CYCLE DE LAVAGE**". Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche **ENT**.

Sur l'écran apparaît :

CYCLE DE  
LAVAGE

Avec cette fonction vous mettez en route un cycle de lavage à l'eau sur les parties internes utilisées lors de la sortie café. Le cycle de lavage est terminé quand sur l'écran apparaîtra :

SELECTIONNER  
PRET POUR L'EMPLOI

## Dosage de la quantité de café à moudre

**28** Le levier de réglage (18) vous permet aussi de régler la quantité de café à moudre de 6 à 9 grammes. Placez le levier de réglage (18) sur la position désirée.

## Recommandations et conseils

### Essai de la machine

Il est recommandé, pour des raisons d'hygiène, de bien rincer le système, également s'il n'a pas servi depuis longtemps. Placez une tasse sous la buse eau chaude/vapeur (7) et actionnez le bouton (9). Remplissez une tasse d'eau.

### Préchauffage des tasses

Vous pouvez préchauffer les tasses en les plaçant sur la plaque chauffante.

### Témoin de température

A la mise en marche de la machine, l'écran affiche:

CHAUFFER...

Aussitôt que la température de service est atteinte, l'affichage montre:

SELEC. PRODUIT  
MACHINE PRETE

### Témoin de manque de café en grains dans le réservoir

GRAINS VIDE  
MACHINE PRETE

Le moulin à café s'arrête. Remplissez le réservoir à café en grains et redémarrez le cycle de fonctionnement.

### Témoin de manque d'eau dans le réservoir

RESEVOIR VIDE

Le programme s'arrête automatiquement en cas de manque d'eau. Remplissez le réservoir à eau. Redémarrez ensuite le cycle.

### Témoin du tiroir à marc

TIR. MARC PLEIN  
MACHINE PRETE

Ce message est affiché lorsque dans le tiroir à marc il y a 30 résidus de café. La machine ne s'arrête pas pour autant, retirez et vider le tiroir.

### Mouture

Le moulin à café est mal réglé si le café coule trop vite dans la tasse (mouture trop grosse) ou trop lentement (mouture trop fine). Il faut donc corriger le réglage.

Mouture recommandée: graduation 5

Mouture trop grosse. Correction sur une graduation plus basse (passer de 5 à 3, par exemple).

Mouture trop fine. Correction sur une graduation plus haute (passer de 5 à 7, par exemple).



Ne modifiez la finesse de la mouture que quand le moulin à café

tourne, sinon ce dernier pourrait être endommagé. Dans la mesure du possible, évitez les réglages extrêmes sur la graduation, par exemple la position 1. Il vaut mieux essayer plutôt une autre sorte de café, car ne tous les mélanges conviennent pas.

### Choix du café

N'utilisez que du café frais et des mélanges pour café à espresso.

Pour obtenir un espresso fort et parfumé, n'utilisez que du mélange de café spécial pour machine à espresso et employez des tasses à espresso à paroi épaisse. Il est recommandé de conserver le café au frais et à l'abri de l'air. On peut aussi le surgeler et le moude à l'état refroidi ou congelé.

### Qualité de l'eau

Outre le mélange de café, la finesse de mouture et la température de l'eau, la qualité de l'eau constitue un autre facteur décisif pour obtenir un espresso savoureux. C'est pourquoi nous vous recommandons de recourir à un adoucisseur d'eau qui la débarrassera non seulement du calcaire qu'elle contient, mais aussi du goût désagréable et des impuretés organiques. De plus, du fait de la décalcification partielle de l'eau, un adoucisseur préserve également le système de chauffage de votre machine à espresso, tout en prolongeant la durée de vie. Videz chaque jour le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.

### Durée de fonctionnement

Votre machine à espresso peut sans inconvénient rester allumée en permanence. En pareil cas, nous vous recommandons toutefois de la régler sur l'économie d'énergie, après le dernier usage. Appuyez sur la touche "Économie énergie". En programmant le timer, la machine se remettra en service automatiquement. Voir à la page 52. En cas d'inactivité prolongée (par exemple

pendant la nuit), il est bon de désactiver l'interrupteur général (4).




### Arrêt de la machine

N'éteignez la machine (interrupteur) que lorsque la préparation automatique du café est entièrement terminée.

### Préparation du café

#### Quantité de café par tasse

Cette machine à espresso vous permet d'adapter exactement à vos tasses la quantité de café préparée.

Par les trois touches de marche    choisissez la quantité désirée. L'affichage montrera le message correspondant.

#### Modification du dosage des tasses

Pour programmer le niveau de remplissage des tasses, pressez sur la touche de marche relative à la quantité désirée et maintenez la enfoncée jusqu'à obtenir la quantité de café désiré dans votre tasse (niveau maximum 250 ml environ). Relâchez alors la touche.

Aussitôt que la programmation du dosage est activée, l'affichage montre:

1 PETIT CAFÉ  
PROGR. QUANTITE

Attention! Si activée, la préinfusion aura lieu aussi.

#### Double portion de café

ou deux tasses de café

Une double portion de café sera préparée si vous pressez deux fois sur un quelconque des trois touches de marche, avant l'émission de café.

#### Café en grains

**29** Cette machine à espresso automatique moude une nouvelle portion de café pour cha-

que tasse de café qu'on va préparer, également elle en moude deux pour deux tassés, et ainsi de suite.

C'est une condition essentielle pour que l'espresso soit savoureux.



Avant chaque préparation de café, vérifiez que le bouton eau chaude/vapeur soit bien fermé.

Réglez la finesse de mouture désirée. Graduation moyenne recommandée: 5.



Ne modifiez la finesse de la mouture que pendant que le moulin à café tourne, sinon ce dernier pourrait être endommagé.

Selon l'utilisation désirée, placez une ou deux tasses préalablement réchauffées sur la grille égouttoir (3) et sous le bec de distribution de café (6). Pressez la touche désirée.

La machine vous prépare ensuite automatiquement le café désiré.

La préparation peut être interrompue à tout moment en pressant n'importe quelle touche (sauf interrupteur économie énergie), par exemple en cas de sélection d'une quantité excessive d'eau. Si le débit est interrompu pendant la préparation du premier de deux cafés, le deuxième n'est pas débité.

#### Café moulu (en poudre)




N'utilisez que du café moulu (mouture moyenne), jamais du café en grains, ni du café soluble!



Ne mettez le café moulu dans le récipient prévu à cet effet que peu de temps avant de vous en servir, le café moulu vieillit et perd rapidement sa qualité.

**30** Versez le café moulu dans le récipient (14) en vous servant de la mesurette (**ne mettre qu'une mesurette à ras de bord**).

Pressez sur la touche de sélection du café moulu , puis sur la touche du genre de café désiré (espresso, normal ou long). Il n'est pas possible de commander l'émission d'un autre café.

La préparation peut être interrompue à tout moment en pressant n'importe quelle touche (sauf interrupteur économie énergie), par exemple si l'on règle une quantité d'eau excessive.

## Eau chaude

La production d'eau chaude est séparée du circuit du café, pouvant ainsi garantir de l'eau chaude pour préparer du thé, du bouillon, etc.

**31** Placez le verre ou la tasse directement sous la buse eau chaude/vapeur (7) et tournez lentement le bouton eau chaude/vapeur (9) en sens inverse horaire. L'eau chaude coule, alors, automatiquement. Refermez ensuite le robinet.

## Vapeur

La vapeur sert à chauffer le lait ou d'autres boissons.




Nettoyez la buse eau chaude/vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque emploi. Les résidus de lait, par exemple, deviennent difficiles à enlever par la suite.



Après l'émission de vapeur, la machine doit être purgée. Si la machine n'était pas purgée ou si elle n'était purgée que partiellement, le programme pour la préparation du café se bloquerait à cause de la température excessive.



Lorsque la machine est réglée sur vapeur , il n'est pas possible de préparer le café. La machine se bloque.

VAPEUR  
CHAUFFER

Appuyez sur la touche vapeur  et attendez que la machine atteigne la température de service nécessaire.

VAPEUR  
MACHINE PRETE

La température nécessaire a été atteinte.


Dirigez la buse eau chaude/vapeur (7) sur la grille égouttoir (3) et ouvrez légèrement le bouton (9) en sens inverse horaire.

Attendez jusqu'à ce que l'eau résiduelle dans la buse soit sortie complètement. Tournez ensuite la buse eau chaude/vapeur vers l'extérieur et plongez-la dans le liquide à chauffer.

**32** Ouvrez lentement à fond le bouton eau chaude/vapeur et chauffez le liquide avec des mouvements circulaires du bas en haut.

Après avoir chauffé la boisson, refermez le bouton et nettoyez toute de suite la buse avec un chiffon humide.

**Attention:** La buse brûle: danger de brûlures!

Si vous n'utilisez plus la buse eau chaude/vapeur, dirigez-la sur la grille égouttoir et débranchez la fonction vapeur en appuyant sur la touche .

TEMP. ELEVEE

La machine est bloquée et ne débite plus de café. Laissez-la refroidir ou bien ouvrez à nouveau le bouton eau chaude/vapeur. Purgez le circuit (la pompe se met en marche automatiquement) jusqu'à ce que l'eau s'écoule de manière uniforme (voir aussi Purge du circuit, page 32) et sur l'écran on pourra lire

EAU CHAUDE  
MACHINE PRETE

Refermez le bouton eau chaude/vapeur. La machine est prête pour une nouvelle utilisation.

## Ecume de café crème

Remplir une tasse de lait jusqu'à environ la moitié et introduire la buse eau chaude/vapeur (7) à peine au-dessous de la surface du lait. Bougez la tasse avec un mouvement circulaire jusqu'à ce qu'il se forme une écume dense. Seulement après cette action il est possible d'introduire en profondeur la buse eau chaude/vapeur pour chauffer le lait.

## Dispositifs de sécurité intégrés

### Désactivation automatique

Lorsque la porte de service est ouverte, la machine s'arrête automatiquement et ne peut pas être démarrée. Si l'unité centrale est désactivée, il est possible de débiter de l'eau mais pas de café ou de vapeur.

### Contrôle électronique de la durée de moulure du café

Vingt secondes après la vidange du réservoir de café en grains, la moulure s'interrompt automatiquement. Remplir le réservoir de café en grains. Successivement il est possible de redémarrer le cycle de préparation du café.

### Contrôle électronique de la capacité d'aspiration de la pompe

Aussitôt que le réservoir d'eau a été vidangé, la machine se débranche automatiquement.

### Dispositif de contrôle automatique de la température

Ce dispositif remplit la fonction de régler la température du café, de l'eau chaude, ainsi que de la vapeur. Si la température de l'eau est trop élevée, la préparation du café est bloquée. La machine à café est pourvu d'un thermostat de sécurité et d'une protection contre les surchauffes.

Détecteur de pierrettes

Même le café en grains de la meilleure qualité peut contenir quelques pierrettes. Le moulin à café est doté d'un détecteur de pierrettes qui empêche l'endommagement. Si une pierrette entre dans le moulin à café, sa présence est signalée par un fort craquement. Arrêtez la machine tout de suite. Si cela ne se fait dans 20 secondes, le moulin à café s'arrête automatiquement grâce à un interrupteur automatique incorporé.

## Nettoyage/Rangement/Entretien

### Nettoyage

Le nettoyage constant de la machine vous garantit un café de la meilleure qualité, ainsi que la longévité de la machine.



Avant les opérations de nettoyage, débranchez la machine et déconnectez la fiche de la prise de courant.



Avant de nettoyer la machine, attendez qu'elle se refroidisse.



Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides. Cela pourrait l'endommager sérieusement.



Ne lavez jamais aucun élément de la machine dans la lave-vaisselle!



Essayez toujours à la main les éléments de la machine. Ne les mettez absolument pas dans le four ou dans le four à micro-ondes!

### Réservoir d'eau / Bac d'égouttement / Tiroir à marc / Unité centrale / Machine

**33** Pour maintenir propres le logement de service ainsi que l'unité centrale (22), il est recommandé de vidanger tous les jours le tiroir à marc (1), sur la base des vos exigences.

Lavez périodiquement le réservoir d'eau (11), le bac d'égouttement (2), la grille égouttoir (3) et le tiroir à marc (1) avec un détergent non abrasif, et essuyez-le soigneusement.

**34** L'unité centrale (6) peut être démontée pour le nettoyage. Desserrez la vis moletée et rincez soigneusement les conduites d'émission par de l'eau chaude..

De temps en temps, nettoyez la machine à l'aide d'un chiffon humide, ensuite essuyer. S'il est besoin, nettoyez le récipient pour café moulu (14) avec le pinceau de dotation.

### Unité centrale

Nettoyez l'unité centrale (22) à chaque remplissage du réservoir de café en grains, en tout cas une fois ou deux par semaine.

Débranchez la machine en appuyant sur l'interrupteur général (4) et ouvrir la porte de service (19). Enlevez avant tout le tiroir à marc (1).

**35** Enlevez l'unité centrale (22) en la saisissant par la poignée prévue à cet effet et appuyez sur l'inscription PRESS.

Vous pouvez ensuite laver l'unité centrale avec de l'eau chaude **sans détergent**.

Faites attention à ce que les deux filtres en acier inoxydable soient complètement dépourvus de résidus de café.

**36** Retirez le filtre supérieur pour le nettoyer. Utilisez la clé de dotation pour dévisser la vis en sens inverse horaire. Ensuite essuyez tous les éléments de l'unité centrale, remontez le filtre et fixez la vis avec la clé.

**37** Retirez le tiroir à poudre (23) pour le nettoyer. N'utilisez que des détergents non abrasifs.

Nettoyez soigneusement le logement de service et introduire à nouveau le tiroir à poudre.

**38** Remettez l'unité de service en place en la tenant par la poignée prévue jusqu'à se qu'elle s'encliquette. Refermez ensuite la porte de service. Réintroduisez le tiroir à marc.



**Au moment d'introduire l'unité centrale, évitez absolument d'appuyer sur l'inscription PRESS (dommages à l'appareil)!**

**Attention:** Si l'unité centrale n'est pas introduite correctement, l'affichage montrera **GROUP ABSENT**. La machine se bloque et ne fait pas de café.

### Moulin à café



N'introduisez pas d'eau dans le moulin à café: la machine en pourrait être endommagée!

### Décalcification

**Attention: L'opération de détartrage doit se faire seulement lorsque les différents éléments de l'appareil ne sont pas chauds.**

Le traitement de décalcification sert à libérer des incrustations de calcaire toutes les surfaces ainsi que les trous, tout en garantissant la performance des soupapes, des commandes de chauffage, et d'autres éléments importants.

**Note:** vu la complexité du circuit hydraulique de la machine à café, les suivants cycles de détartrage (automatique et conventionnel) ne peuvent concerner tous les tuyaux.

**En effet, sont exclues les pièces d'un accès facile comme le groupe de distribution (22) et son pivot en plastique.**

La machine doit être décalcifiée tous les 3-4 mois, à partir du degré de dureté de l'eau. Dans les régions où l'eau est riche en calcaire, nous conseillons une décalcification plus fréquente.

Pour faciliter l'opération, cette machine a été équipée d'un indicateur de contrôle



Lorsque ce message est affiché, la décalcification doit être absolument faite, même si le fonctionnement peut sembler régulier. Pour éteindre l'indi-

icateur, appuyez sur la touche vapeur pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que le message s'efface.

De plus, il est possible d'ajuster l'indicateur à partir de la dureté de l'eau qu'on utilise. La machine a été réglée par la fabrique sur une valeur d'environ 25 UH.

Cela entraîne l'allumage de l'indicateur "Détartrer" après environ 150 litres.

Pour changer la valeur de dureté de l'eau, procédez comme l'indique la page 45.

Tous les réglages suivants sont possibles:

**Dureté 4:** supérieure à 29° fH (14° dH), une décalcification à-peu-près tous les 80 litres d'eau.

**Dureté 3:** d'env. 20° à 29° fH (7°-14°dH), une décalcification à-peu-près tous les 150 litres d'eau.

**Dureté 2:** d'env. 12° à 20° fH (4°-7°dH), une décalcification à-peu-près tous les 300 litres d'eau.

**Dureté 1:** au-dessous de 10° fH (3° dH), une décalcification à-peu-près tous les 500 litres d'eau.

Pour les régions avec eau dure et pour améliorer la qualité du café, il est conseillé d'utiliser un filtre à eau. Il protège la machine, tout en réduisant la fréquence des traitements de décalcification.

**Note:** utilisez un produit décalcifiant spécial pour machines à café.

**N'employez pas de vinaigre, il pourrait endommager la machine.**

Pour décalcifier la machine, on peut procéder de deux façons:

### Décalcification automatique

Réglez la machine dans le mode de programmation (voir page 50).

Avec les touches amenez l'astérisque à la fin de la ligne jusqu'au menu <<Détartrer>>.

Pour valider la fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affiche:

8 DETARTRER

Versez le liquide décalcifiant dans le réservoir

d'eau (conformément aux instructions indiquées sur la boîte d'emballage). Mettre un récipient assez grand au-dessous de la buse eau chaude/vapeur et ouvrir lentement le bouton eau chaude/vapeur. A partir de ce moment commence la décalcification automatique. Le liquide décalcifiant est débité peu à peu dans le système au moyen de la pompe. Ensuite la pompe s'arrête pour faire agir le produit. Entre-temps l'écran affiche le message:

MACHINE EN DETARTRANT

Ce procédé dure env. 3/4 d'heure. Lorsque la décalcification s'est terminée, l'affichage montre le message:

DETARTRAGE FINI

et la pompe s'arrête. Refermez la soupape de l'eau chaude. Appuyez sur la touche **ENT**. L'affichage indique que la machine doit être rincée pour éliminer les résidus de produit décalcifiant.

LAVER MACHINE

Retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau. Nettoyez la machine avec la soupape de l'eau chaude et évacuez tout le liquide du réservoir. L'affichage montre le message suivant:

RINCAGE FINI

Refermez le robinet de l'eau chaude. Appuyez sur la touche **ENT**. La machine se trouve dans le menu principal du mode de programmation. Appuyez ensuite sur **ENT**. La machine est maintenant en mode normal. Après qu'elle se sera chauffée, la machine sera prête pour débiter le café.

### N.B.

Le procédé de décalcification peut être interrompu à tout moment moyennant la touche **ESC**, après avoir fermé la soupape de l'eau chaude.

### Décalcification conventionnelle

Quand la machine est débranchée, versez le liquide décalcifiant dans le réservoir d'eau

(conformément aux instructions indiquées sur la boîte d'emballage). Mettez un récipient au-dessous de la buse eau chaude/vapeur (7) et tourner lentement le bouton eau chaude/vapeur (9) en sens inverse horaire. Mettre la machine en service au moyen de l'interrupteur d'alimentation. Faire écouler de la buse le liquide décalcifiant pendant 1 minute environ.

Arrêter la machine en appuyant sur l'interrupteur d'alimentation et faire agir le liquide décalcifiant pendant env. 5 minutes. Répéter la même opération deux ou trois fois, jusqu'à ce que le réservoir soit vidangé complètement au moyen de la buse.


Après la décalcification rincez le réservoir d'eau (11) et le remplir d'eau. Remettre en marche la machine et lavez-la en faisant sortir l'eau (2 litre environ) par la buse eau chaude/vapeur. Cela sert pour éviter que le café n'ait pas une saveur désagréable.


La machine à café est de nouveau prête pour l'emploi.

### Important

Une décalcification périodique prévient la nécessité de coûteuses réparations. Les dommages résultant de la non exécution de la décalcification, d'un emploi abusif et de la non observation des instructions pour l'emploi, ne sont pas couverts de la garantie. N'étant pas sûrs du degré de dureté de votre eau, il convient que vous vous confiez aux réglages du producteur.

### Stockage

 Lorsque la machine n'est pas utilisée, elle doit être déconnectée et la fiche débranchée de la prise.

 Stockez la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. Si la machine reste inutilisée pendant de longues périodes, protégez-la de la poussière et de la

saleté.

### Entretien


De temps en temps effectuez un test de fonctionnement. Nettoyez la machine périodiquement selon les indications fournies.

### Evacuation

Rendez aussitôt inutilisables les machines à café à jeter. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant et couper le câble d'alimentation.

Les machines à café non utilisables doivent être livrées à un centre de ramassage public.

### Défaillances et remèdes

 En cas de défaillance technique ou de doute de dérangement après une chute, retirez immédiatement la fiche de la prise.

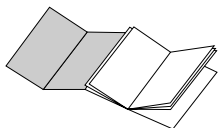
**Dans le cas où la machine ne pourrait pas être dépannée selon les instructions ci après, adressez-vous à un spécialiste autorisé.**

Défaillance	Cause possible	Remède
Pas de messages sur l'écran	La machine n'est pas sous tension	Activer l'interrupteur d'alimentation, contrôler la fiche et le fusible
	La porte de service est ouverte	Fermer la porte de service
La préparation automatique du café n'entre pas en service	GROUP ABSENT	Introduire l'unité centrale et la bloquer
	GROUP BLOQUÉ	Nettoyer l'unité centrale (voir à la page 57).
	Touche vapeur appuyée	Invalider la fonction vapeur et purger la machine (voir à la page 50)
La préparation automatique du café n'entre pas en service	RESEVOIR VIDE	Remplir avec eau ou café en grains et redémarrer le cycle de préparation du café
	GRAINS VIDE MACHINE PRETE	
	TEMP. ELEVEE	Purger une autre fois et à fond la machine
	TIR. MARC ABS.	Introduire le tiroir à marc correctement
A la place du café, on a la sortie d'eau	MOULIN BLOQUÉ	Nettoyer le moulin à café
	La touche de sélection du café moulu a été appuyée sans qu'il n'y en avait dans le récipient relatif	Introduire une mesurette à ras de bord de café moulu)
Pas de vapeur / eau chaude	Le trou de la buse vapeur est obstrué	Déboucher l'ouverture avec une aiguille fine
Le café sort trop rapidement	Mouture trop grosse	Régler sur une mouture plus fine, ex. de position 5 à position 3
Le café sort trop lentement	Mouture trop fine	Régler sur une mouture plus grosse, ex. de position 5 à position 7
	Filtre de l'unité centrale obstrué	Nettoyer le filtre
Le café n'est pas suffisamment chaud	Tasse non préchauffée	Mettre la tasse sur la plaque chauffante
Le café ne produit pas d'écume	Mélange impropre, torréfaction non fraîche, café moulu trop gros ou trop fin	Changer le mélange de café
La machine a une production inférieure, elle met plus de temps à se chauffer, le débit d'eau n'est pas juste	Présence de calcaire dans la machine	Décalcifier la machine selon les instructions à la page 58
L'unité centrale ne peut pas être retirée	L'unité centrale ne se trouve pas sur sa position de base	Activer la machine, fermer la porte de service, introduire le tiroir à marc. La machine se remet automatiquement à l'état initial.

Les dépannages de la machine ne peuvent être effectués que par du personnel spécialisé et agréé. Les réparations incorrectes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur. La maison productrice décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages dus à des réparations effectuées de manière incorrecte. Cela entraînera aussi la perte de validité de la garantie.



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein!



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf den vorderen Umschlagseiten. Halten Sie diese zum Studium der Anleitung geöffnet.

## Einsatz der Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

## Inhaltsverzeichnis

Seite

63	Technische Daten
65	Sicherheitsvorschriften
66	Übersicht der Bedienungs- und Geräteteile
66	Beschriftung Bedienungsfeld
67	Auspacken/Aufstellen
67	Stromanschluss
67	Inbetriebnahme und Bedienung
68	Entlüften

### B

Mit Zahlen oder Buchstaben werden auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Bild B.

**Bewahren Sie die Betriebsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenuutzer weiter.**

Seite

68	Programmieren der Kaffeemaschine
70	Dosierung Kaffee-Mahlmenge
70	Empfehlungen/Hinweise
72	Zubereitung
74	Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen
75	Reinigung/Aufbewahrung/Wartung
78	Entsorgung
79	Störungen und deren Behebung

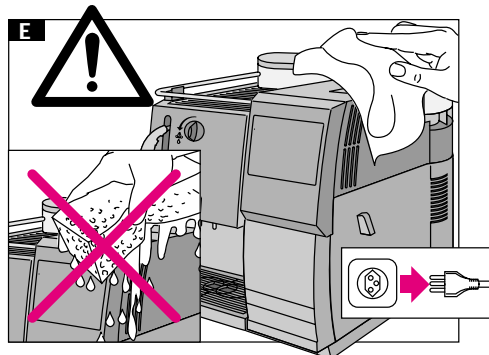
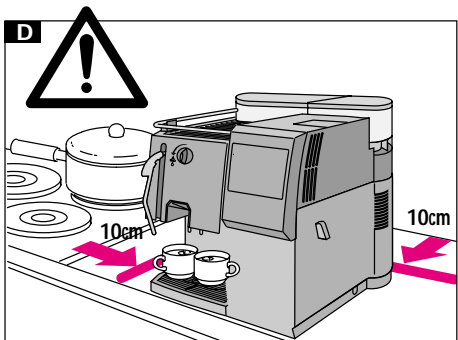
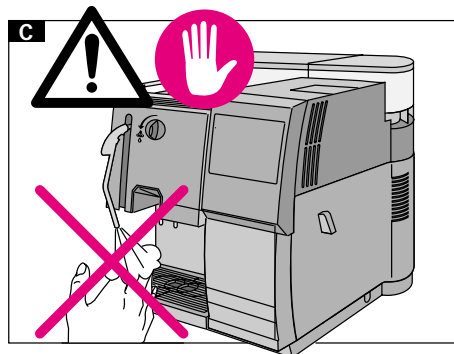
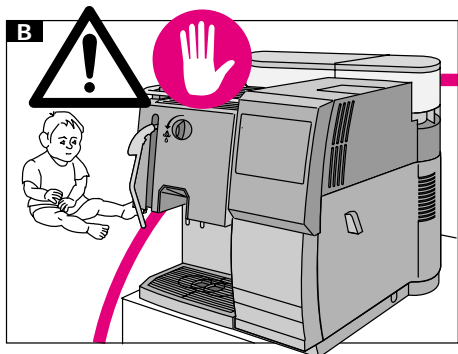
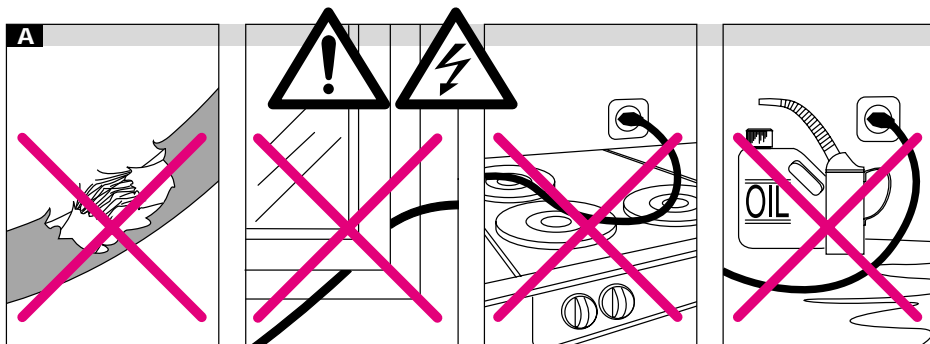
Nennspannung	Siehe Typenschild
Nennleistung	Siehe Typenschild
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	ca. 385 x 330 x 395 mm
Gehäusematerial	Kunststoff ABS/Metall
Gewicht	ca. 13 kg
Kabellänge	ca. 1,2 m
System	Thermoblock-Durchfluss-System mit Schwingkolbenpumpe
Temperatursteuerung	elektronisch
Mahlwerkeinstellung	Raster-Feineinstellung
Kaffeesatzauswurf	automatisch
Pulvermengendosierung	Rastereinstellung
Tassenspeicherungen	0 – 250 ml ca.
Frischwasserbehälter	abnehmbar, transparent
Wassermengendosierung	elektronisch, stufenlos
Fassungsvermögen – Wassertank	ca. 2,4 l
– Bohnenbehälter	ca. 300 g Bohnen
Heisswasser- / Dampfdüse	schwenkbar, mit Verbrennungsschutz
Heisswasser- / Dampfentnahme	stufenlos regulierbar
Aufheizzeit	ca. 2 Minuten
Zubereitungszeit – Espresso	ca. 20 Sek./Tasse
– Kaffee	ca. 30 Sek./Tasse
– Heisswasser	ca. 60 Sek./Tasse
– Milch	ca. 60 – 90 Sek. Aufschäumen/Tasse
Überhitzungsschutz	vorhanden
Isolation	Schutzklasse I
Zertifikation	Siehe Typenschild
EN-Norm	EN 60335-2-15 (96) · EN 60335-2-14 (96) · EN 55014
Produkte-Garantie	gemäss beiliegendem Garantieschein

### Zubehör (im Preis inbegriffen)

Messlöffel für zweite Kaffeesorte
Schlüssel für Zentraleinheit
Reinigungspinsel
Streifen zur Prüfung des Wasserhärtegrades

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.





Gefahr!



**Strom kann tödlich sein!**  
**Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr! Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!**

### Bestimmungsgemässer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ausschliesslich für die Zwecke einsetzen für die sie bestimmt ist. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

### Nicht zugelassene Bediener

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen die Kaffeemaschine nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

### Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

### Netz Kabel

Niemals Gerät mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch autorisierte Fachleute ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen. Netzkabel nicht von Tischen oder Regalen herunterhängen lassen.

### Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.

### Standort

Stellen Sie die Kaffeemaschine an einem standsicheren

Ort auf, damit niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Heisses Wasser könnte auslaufen oder heisser Dampf entweichen: Verbrennungsgefahr! Die Kaffeemaschine nicht im Freien oder in Umgebungen mit tiefen Temperaturen benutzen. Damit das Gehäuse nicht anschnilt, das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

### Verbrennungsgefahr

Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten. Keine heissen Oberflächen, wie z.B. Warmhalteplatte, berühren. Immer die entsprechenden Griffe oder Knöpfe benutzen. Düse nur am Verbrennungsschutz anfassen.

### Notwendiger Platz für die Aufstellung der Kaffeemaschine

Um ein einwandfreies Funktionieren der Maschine zu gewährleisten empfehlen wir Ihnen folgendes zu beachten:

Wählen Sie eine ebene Abstellfläche  
 Wählen Sie einen genügend belüfteten Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose.

Stellen sie das Gerät in einem Mindestabstand von 100 mm von den umgebenden Wänden auf.

### Reinigung

Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, unbedingt alle Tasten zuerst ausschalten und dann den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen! Das Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten.

### Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Die Kaffeemaschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

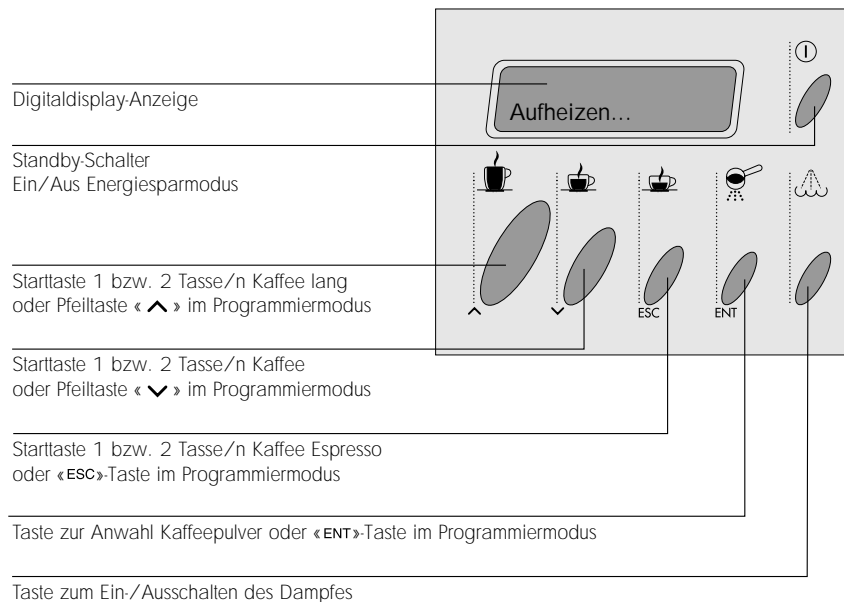
### Reparaturen / Wartung

Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Im Falle eines Brandes benutzen Sie Kohlendioxidlöscher (CO<sub>2</sub>). Auf keinen Fall dürfen Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwendet werden.

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Kaffeesatzbehälter                                | <b>13</b> Wasserstandanzeige                                     |
| <b>2</b> Abtropfschale                                     | <b>14</b> Behälter für Kaffeepulver mit Deckel                   |
| <b>3</b> Abtropfrost                                       | <b>15</b> Deckel für Kaffeebohnenbehälter                        |
| <b>4</b> Netzschalter                                      | <b>16</b> Kaffeebohnenbehälter                                   |
| <b>5</b> Netzkabel   | <b>17</b> Verstellhebel für Mahlfeinheit                         |
| <b>6</b> Kaffeeauslauf-System                              | <b>18</b> Einstellhebel Kaffeemenge                              |
| <b>7</b> Heisswasser-/Dampfdüse<br>mit Verbrennungsschutz  | <b>19</b> Servicetüre  |
| <b>8</b> Bedienungsfeld                                    | <b>20</b> Einfülltrichter  |
| <b>9</b> Drehknopf Heisswasser/Dampf                       | <b>21</b> Griff zur Montage bzw.<br>Demontage der Zentraleinheit |
| <b>10</b> Warmhalteplatte bzw. Abstellfläche<br>für Tassen | <b>22</b> Zentraleinheit   |
| <b>11</b> Frischwasserbehälter                             | <b>23</b> Schublade für Kaffeepulverreste                        |
| <b>12</b> Deckel für Frischwasserbehälter                  | <b>24</b> Drehring   |




## Beschriftung Bedienungsfeld



## Auspacken/Aufstellen


Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet für eine bedenkenlose Spedition mit der Post. Bewahren Sie die Verpackung für einen allfälligen Service auf.

Beachten Sie beim Aufstellen der Kaffeemaschine folgende Sicherheitshinweise:


-  Stellen Sie das Gerät an einem standsicheren Ort auf.
-  Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen.
-  Gerät nie auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.


Benutzen Sie die Kaffeemaschine möglichst immer mit dem Drehring (24). Achten Sie bei der Montage darauf, dass der Drehring an der vorgesehenen Stelle auf der Geräteunterseite einrastet. Die Kaffeemaschine ist betriebsbereit.

## Stromanschluss

 Bitte beachten Sie, dass unsachgemäßer Umgang mit Strom tödlich sein kann.



Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschließen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.


 Niemals defektes Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker müssen durch autorisierte Fachleute sofort ersetzt werden.

 Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich

zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muss mit einem Mindest-Querschnitt von 1 mm<sup>2</sup> und einem Dreipol-Stecker ausgerüstet sein.

## Inbetriebnahme und Bedienung

  **Gefahr!**  
**Strom kann tödlich sein!**  
**Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr!**  
**Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!**  
**Bitte halten Sie die auf Seite 65 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.**


 Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Kaffeebohnen in Betrieb nehmen.

Messlöffel für das Kaffeepulver, Reinigungspinsel und Schlüssel für Zentraleinheit aus dem Kaffeesatzbehälter (1) herausnehmen und an einem Ort für den Gebrauch sinnvoll verstauen.

Ziehen Sie das Netzkabel (5) hinten am Gerät auf die benötigte Länge heraus.

**25** Der Kaffeebohnenbehälter (16) ist mit zwei Schrauben fest arretiert. Deckel (15) entfernen, frische Kaffeebohnen (ca. 300 g) einfüllen und Deckel wieder auf Kaffeebohnenbehälter aufsetzen. Mahlgrad mit dem Verstellhebel (17) auf Nummer «5» auf der Mahlfeinheitsskala einstellen.

 Dem Kaffeebohnenbehälter niemals andere Stoffe als Kaffeebohnen hinzugeben: Geräteschaden!


 Vor dem Einfüllen der Kaffeebohnen kontrollieren, ob der Behälter für das Kaffeepulver geschlossen ist, damit nicht versehentlich Kaffeebohnen hineingeraten: Geräteschaden!


**26** Frischwasserbehälter (11) abnehmen, Deckel (12) entfernen und Behälter mit Kaltwasser füllen, ca. 2,4 l. Das Auslaufen des Wassers wird durch ein Ventil am Boden des Behälters verhindert.

**Bevor der Wasserbehälter eingesetzt wird, überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälterdeckel aufgesetzt ist.**

Den Frischwasserbehälter wieder einsetzen. Nach dem Wiedereinsetzen des Behälters nochmals einen leichten Druck auf den Behälter geben, um das Ventil einzurasten. Das Ventil öffnet sich somit automatisch. Den Deckel auf den Behälter setzen.

 Die max. Wasserfüllmenge nicht überschreiten.

 Immer kaltes Wasser eingiessen. Warmes oder heisses Wasser, oder andere Flüssigkeiten können das Gerät beschädigen.

 Das Gerät nie ohne Wasser betreiben. Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass genügend Wasser im Tank ist.

Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Netzschalter drücken. Auf dem Display erscheint

Aufheizen...

Falls auf dem Display

Standby...

erscheint, schalten Sie durch Drücken der «Standby-Taste» den Energiespar-Modus aus.

## Entlüften

Die Dampf-/Heisswasserdüse (7) auf die Abtropfschale (2) richten. Eine Tasse oder ein Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse stellen und den Drehknopf für Dampf/Heisswasser (9) im Gegenuhrzeigersinn öffnen. Die Pumpe läuft automatisch an. Warten Sie, bis das Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt. Danach Drehknopf wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt entlüftet und betriebsbereit. Auf dem Display erscheint

Heisswasser  
Betriebsbereit



**Wichtig:** Es empfiehlt sich, vor der ersten Inbetriebnahme, bei längerem Nichtgebrauch oder wenn der Frischwasserbehälter vollständig entleert wurde, die Kaffeemaschine zu entlüften. Ebenfalls wenn eine Störung der Pumpe auftritt, erscheint auf dem Display

Entlüften

## Programmieren der Kaffeemaschine

**27** Um in den Programmiermodus zu gelangen, muss bei eingeschalteter Maschine die Taste **ENT** (Pulver) gedrückt und solange gehalten werden, bis auf dem Display die ersten beiden Zeilen des Programmiermodus erscheinen:

1 Sprache  
2 Wasserhärte





Am Ende der Zeile erscheint ein blinken der Stern. Dieser kann mit den Pfeiltasten   (Kaffee lang und Kaffee) nach unten und wieder nach oben bewegt werden.

Nacheinander erscheinen folgende Punkte auf dem Display:

Sprache	Vormahlen
Spülfunktion	Total Kaffee
Wasserhärte	Entkalken
Wärmeplatte	Kalkanzeige rückstellen
Temperatur	Timer
Vorbrühen	Reinigungszyklus

Dann auf die Taste **ESC** drücken. Die Maschine ist wieder im normalen Betriebsmodus.

## Anwahl der einzelnen Menüpunkte

Mit den Tasten   werden die einzelnen Menüpunkte angewählt. Mit der Taste **ENT** wird der gewählte Punkt aktiviert. Im Menüpunkt selbst kann mit den Tasten   die jeweilige Einstellung verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird die gewünschte Einstellung gespeichert. z.B. «EIN» bei der Wärmeplatte.

Wenn mit den Tasten   ein Wert irrtümlicherweise verändert wurde, kann der Menüpunkt mit der Taste **ESC** verlassen werden, ohne dass der Wert gespeichert wird.

## Sprache wählen

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Sprache» bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

1 Sprache  
Deutsch

Mit den Tasten   kann der Wert verändert werden: italiano, français, Deutsch, english, español, português.

## Spülfunktion

Ist die Spülfunktion aktiviert, beginnt die Kaffeemaschine automatisch, die mit der Ausgasse des Kaffees verbundenen Teile mit Wasser zu spülen, sobald sie nach einer Betriebspause wieder eingeschaltet wird. Mittels der Tasten   den Stern auf den Menüpunkt «Spülen» bewegen. Zur Aktivierung des Menüpunktes die Taste **ENT** verwenden. Auf dem Display erscheint:

Spülen  
Ein

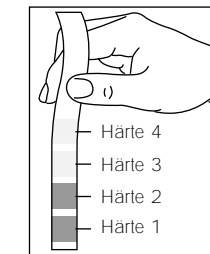
Mittles der Tasten   können die eingestellten Werte verändert werden: ein, aus.



## Wasserhärte einstellen

Um die richtige Wasserhärte einzustellen, müssen Sie zuerst mit dem mitgelieferten Teststreifen das Wasser untersuchen: Tauchen Sie den Streifen kurz (1 Sekunde) ins Wasser ein. Schütteln Sie das Wasser leicht ab. Nach einer Minute können Sie das Testresultat ablesen.

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Wasserhärte» bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

2 Wasserhärte  
Härte 2



Mit den Tasten   kann der Wert verändert werden: sehr weich, weich, mittel, hart.

## Wärmeplatte einstellen

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Wärmeplatte» bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

3 Wärmeplatte  
Ein

Mit den Tasten   kann der Wert verändert werden: Aus, Ein.

## Temperatur wählen

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Temperatur» bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

4 Temperatur  
mittel

Mit den Tasten   kann der Wert verändert werden: minimum, tief, mittel, hoch, maximum.

## Vorbrühen einschalten

Nachdem der Kaffee benetzt wurde, wird die Pumpe kurz abgestellt. Anschliessend wird der Brühzyklus weitergeführt.


Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Vorbrühen» bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

5 Vorbrühen  
Ein

Mit den Tasten   kann der Wert verändert werden: Aus, Ein, lang.

## Vormahlen einschalten

Auf diese Weise wird jeweils nach unmittelbarem Leeren des Dosierers wieder ein Mahlvorgang ausgelöst. Im Dosierer ist immer sofort eine gemahlene Portion bereit. Damit kann im semi-professionellen Bereich Zeit eingespart werden.

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Vormahlen» bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

6 Vormahlen  
Aus

Mit den Tasten   kann der Wert verändert werden: Aus, Ein.

## Total Kaffee

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Total Kaffee» bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

7 Total Kaffee

Dieser Wert kann nicht verändert werden. Menüpunkt mit Taste **ENT** oder **ESC** verlassen.

## Entkalken

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Entkalken» bewegen.

Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

8 Entkalken

Durchführen der Entkalkung siehe Seite 76.

Mit den Tasten den Stern auf den Menüpunkt Kalkanzeige bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Auf dem Display erscheint:

Kalkanzeige  
rückstellen Nein

Mit den Tasten kann der Wert verändert werden: Ja, Nein.

Wird nicht mehr angezeigt Wird der Menüpunkt

Sign. Entkalken

angewählt, obwohl der Text "Entralken" auf dem Display nicht erscheint, zeigt die Anzeige folgenden Text:

Wassermenge  
nicht erreicht

Um in den Programmiermodus zu gelangen, muss bei eingeschalteter Maschine die Taste **ENT**.

## Timer

Mit dieser Funktion können Sie bestimmen, ob sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit selbstständig ausschalten soll. Die Einstellmöglichkeit ist in Schritten von 1/4 h bis 12 h möglich. Gemessen wird die Zeit ab dem letzten Produktbezug. Wird nach einer Weile erneut ein Produkt bezogen, beginnt der Zählvorgang wieder am Anfang. Wenn der Wert auf 0:00 gesetzt ist, wird die Funktion nicht ausgeführt.

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Timer» bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

Gerät aus  
nach: 0:00

Mit den Tasten   die gewünschte Zeit einstellen. Mit der Taste **ENT** speichern.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint auf dem Display:

Standby...

und das Gerät schaltet sich aus. Es kann mit der Standby-Taste bei Bedarf wieder eingeschaltet werden.

## Reinigungszyklus

Die Kaffeemaschine verfügt über ein Reinigungsprogramm, welches eine Ergänzung zur normalen täglichen und wöchentlichen Reinigung ist. Das Programm ermöglicht eine Entfernung des Kaffeefettes an sonst nicht zugänglichen Stellen und bietet somit bei regelmässiger Anwendung Gewähr für einen ungetrübten Kaffeegenuss. Je nach Gebrauch der Kaffeemaschine empfehlen wir eine Anwendung monatlich oder spätestens nach 250 Tassen. Das Reinigungsprogramm dauert ca. 5 Minuten. Das Programm führt vier Reinigungszyklen inkl. Frischwasserspülung durch. Dazwischen erfolgt jeweils eine kleine Pause, ca. 40 Sekunden.



Der Reinigungszyklus darf niemals unterbrochen werden.

**Wichtig:** Vor Inbetriebnahme des Reinigungsprogramms unbedingt zuerst den Wassertank ganz füllen und einen grösseren Behälter (mind. 1 Liter Inhalt) unter den Kaffeeauslauf stellen (der Kaffeeauslauf ist höhenverstellbar oder kann zur separaten Reinigung auch entfernt werden.). Bei der Reinigung werden ca. 1 Liter Wasser (inkl. Frischwasserspülung) benötigt. Den Auffangbehälter gegebenenfalls zwischendurch leeren.

Mittels der Tasten   den Stern auf den Menüpunkt <<**Reinigungszyklus**>> bewegen. Zur Aktivierung des Menüpunktes die Taste **ENT** verwenden. Auf dem Display erscheint:

Reinigungszyklus

Mit dieser Funktion wird eine Wasserreinigung aller mit der Ausgabe des Kaffees verbundenen Teile ausgelöst. Nach Beendigung des Reinigungszyklus erscheint auf dem Display:

Produkt wählen  
Betriebsbereit

## Dosierung Kaffee-Mahlmenge

**28** Mit dem Einstellhebel (18) können Sie zusätzlich die Kaffeemenge von 6 bis 9 Gramm wählen.

Stellen Sie den Einstellhebel (18) auf die gewünschte Position.

## Empfehlungen / Hinweise

### Probelauf

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, nach längerem Unterbruch, das System richtig durchzuspülen.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7) und bedienen Sie den Drehknopf für Dampf/Heisswasser (9). Füllen Sie eine Tasse mit Wasser.

## Tassen vorwärmen

Sie können die Tassen vorwärmen, indem Sie die Tassen auf die Warmhalteplatte stellen.

## Kontrollanzeige Temperatur

Beim Einschalten des Gerätes leuchtet die Anzeige

Aufheizen...

Sobald die nötige Betriebstemperatur erreicht ist, wechselt das Display auf

Produkt wählen  
Betriebsbereit

## Kontrollanzeige Leerstand Kaffeebohnenbehälter

Das Mahlwerk stellt ab. Kaffeebohnen nachfüllen und Zyklus neu starten.

Bohnenbeh. leer  
Betriebsbereit

## Kontrollanzeige Leerstand Frischwasserbehälter

Wassertank leer

Bei Wassermangel stellt das Programm automatisch ab. Wasser auffüllen und Zyklus neu starten.

## Kontrollanzeige Kaffeersatzbehälter

Satzbeh. leeren  
Betriebsbereit

Diese Anzeige leuchtet, wenn sich im Kaffeersatzbehälter 30 Kaffeersatzkuchen befinden. Es erfolgt keine Sperrung der Maschine. Den Behälter herausziehen und leeren.

## Mahlung

Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fließen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss entsprechend korrigiert werden:

Empfohlener Mahlgrad: Position 5

Zu grobe Mahlung = Korrektur auf eine tiefere Zahl (z.B. von 5 auf 3)

Zu feine Mahlung = Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 5 auf 7).



Feinheitsgrad am Mahlwerk nur bei laufendem Mahlwerk verstellen, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann. Vermeiden Sie nach Möglichkeit extreme Einstellungen, z.B. Position 1, probieren Sie lieber zuerst eine andere Kaffeesorte aus. Nicht jeder Kaffee eignet sich.

## Kaffee

Achten Sie auf frischen Kaffee und verwenden Sie eine dunklere Röstung. Um einen starken und würzigen Espresso zu

erhalten, nur speziell für Espressomaschinen geeignete Kaffeemischungen und kleine dickwandige Espresso-Tassen verwenden. Frischer Kaffee wird am besten kühl und luftdicht verschlossen aufbewahrt. Er lässt sich auch tiefrieren und direkt in gekühltem oder gefrorenem Zustand mahlen.

## Wasserqualität

Für die Zubereitung eines bekömmlichen Kaffees ist neben der Kaffeesorte, der richtigen Mahlung, der Wassertemperatur, speziell auch die Wasserqualität entscheidend. Wir empfehlen Ihnen die Verwendung eines Wasser-Entkalkers. Damit werden dem Wasser neben dem Kalk auch vorhandene unangenehme Geschmacksstoffe und organische Verunreinigungen entnommen. Zudem schonert der Wasser-Entkalker durch die teilweise Kalkentnahme auch das Heizsystem der Kaffeemaschine und verlängert damit die Lebensdauer Ihres Gerätes. Leeren Sie den Frischwasserbehälter täglich und füllen Sie ihn mit frischem Wasser wieder auf.

## Betriebszeit

Die Kaffeemaschine kann ohne weiteres den ganzen Tag über eingeschaltet bleiben. Wir empfehlen Ihnen jedoch, das Gerät nach Gebrauch in den Energiesparmodus zu schalten. Drücken Sie die «Standby»-Taste. Durch die Programmierung des Timers erfolgt dies automatisch. Siehe Seite 70. Bei längerem Nichtgebrauch (z.B. über Nacht) sollte das Gerät mit dem Netzschalter (4) abgeschaltet werden.

## Gerät ausschalten

Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffeezubereitung vollständig beendet ist.

## Zubereitung

### Dosierung Tassenfüllmenge

Bei diesem Gerät können Sie die gewünschte Kaffeemenge genau auf Ihre Tassen abstimmen.

Mit den drei Starttasten    wird die gewünschte Menge gewählt. Auf dem Display erscheint die entsprechende Anzeige.

### Änderung der Tassen-Dosierung

Um die Tassengröße zu programmieren wird die entsprechende Starttaste gedrückt und gehalten während des gesamten Ablaufs und erst losgelassen, wenn die richtige Menge Kaffee in der Tasse ist (max. 250 ml ca.). Auf der Anzeige erscheint:

1 Espresso  
Mengenprogramm.

sobald die Maschine in die Mengenprogrammierung umschaltet.

Achtung! Falls das Vorbrühen aktiviert ist, wird es ebenfalls ausgeführt.

### Doppelte Kaffeeportionen

bzw. 2 Tassen

Ein zweiter Kaffee kann gestartet werden durch erneutes Drücken einer der drei Starttasten. Dabei spielt es keine Rolle mit welcher. Das zuerst gewählte Produkt wird verdoppelt. Dies kann gemacht werden, bis der Auslauf des 1. Produktes begonnen hat.

### Bohnenkaffee

**29** Diese Kaffeemaschine mahlt für jede Tasse Kaffee eine frische Portion, bei zwei Tassen also auch zwei Portionen und zwar hintereinander. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Kaffeequalität.



Vor jedem Gebrauch prüfen, ob das Dampf-/Heisswasserventil zugedreht ist.

Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein: empfohlener Mittelwert Position 5.



Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann. Je nach Verwendung eine oder zwei vorher erwärmte Tassen auf den Abtropfrost (3) unter das Auslauf-System (6) stellen. Drücken Sie die entsprechende Starttaste. Die Maschine gibt jetzt den gewählten Kaffee automatisch aus.

Durch Drücken irgendeiner Taste (ausser Standby) kann der Kaffeevorgang unterbrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde. Wenn bei 2 Kaffees während dem ersten Produkt abgebrochen wird, erfolgt kein Brühen des zweiten Kaffees.

### Pulverkaffee




Beachten Sie, dass nur gemahlener Kaffee (mittelfeine Mahlung) verwendet werden darf. Niemals ganze Bohnen oder löslichen Kaffee verwenden!



Gemahlener Kaffee erst kurz vor der Zubereitung in den Behälter einfüllen. Gemahlener Kaffee altert schnell und verliert an Qualität.

**30** Mit dem mitgelieferten Messlöffel den gemahlener Kaffee in den Behälter (14) einfüllen **Es darf nur ein gestrichener Messlöffel eingefüllt werden.**

Nun auf die Taste zur Anwahl Kaffeepulver  und zusätzlich die entsprechende Starttaste (Kaffee lang, Kaffee normal, Espresso) drücken. Es kann kein zweiter Kaffee gestartet werden.

Durch Drücken irgendeiner Taste (ausser Standby) kann der Kaffeevorgang unterbrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde.

### Heisswasser

Der Heisswasserbetrieb ist vom Kaffeesystem getrennt und garantiert somit geschmacksneutrales heisses Wasser für Tee, Bouillon usw.



**31** Glas oder Tasse direkt unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7) stellen und den Drehknopf (9) im Gegenuhrzeigersinn langsam aufdrehen. Das Heisswasser fließt nun automatisch aus. Nach Wasserentnahme Drehknopf wieder zurückdrehen.

## Dampf


Für die Erhitzung von Milch oder anderen Getränken.

 Die Dampf-/Heisswasserdüse nach Gebrauch sofort mit einem feuchten Lappen reinigen. Rückstände, zum Beispiel von Milch, sind nur schwer zu entfernen.

 Nach der Dampfentnahme ist das Gerät immer zu entlüften. Wird das Gerät nicht oder zu wenig entlüftet, ist das Programm für die Kaffeezubereitung infolge zu hoher Temperatur automatisch gesperrt.

 Wenn das Gerät auf Dampf  eingestellt ist, bleibt das Gerät für die automatische Kaffeezubereitung gesperrt.

 Drücken Sie die Taste Dampf  und warten Sie, bis das Gerät die entsprechende Betriebstemperatur hat.


 Die nötige Temperatur ist erreicht. Dampf-/Heisswasserdüse (7) auf Abtropfrost (3) richten und den Drehknopf (9) im Gegenuhrzeigersinn leicht öffnen.


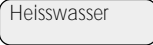
Warten Sie, bis das restliche Wasser in der Düse abgelaufen ist. Anschliessend die Dampf-/Heisswasserdüse ausschwenken und tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.

**32** Drehknopf Dampf/Heisswasser langsam bis zum Anschlag öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.

Nach der Erhitzung des Getränkes den Drehknopf wieder zurückdrehen und die Düse sofort mit einem feuchten Lappen reinigen.

**Achtung:** Die Düse ist sehr heiss: Verbrennungsgefahr!

Wird kein Dampf mehr benötigt, Dampf-/Heisswasserdüse zurückschwenken, auf den Abtropfrost richten und Funktion durch Drücken auf Taste Dampf  ausschalten.

 Die Maschine ist für den Kaffeebetrieb gesperrt. Abkühlen lassen oder den Drehknopf für Dampf-/Heisswasser wieder öffnen und das Gerät solange entlüften (Pumpe läuft automatisch an) bis aus der Düse wieder Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt (siehe auch Entlüften, Seite 50) und die Anzeige  erscheint.

Drehknopf Dampf/Heisswasser wieder schliessen. Das Gerät ist jetzt wieder bereit für die Kaffeezubereitung.

## Cappuccino-Schaum

Füllen Sie eine Tasse nur ca. 1/3 mit kalter Milch und führen Sie die Dampf-/Heisswasserdüse (7) knapp unter die Milchoberfläche. Kreisen Sie die Tasse, bis sich dichter Schaum gebildet hat. Erst dann die Dampf-/Heisswasserdüse ganz eintauchen, bis die Milch heiss ist.

## Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen

### Kein Betrieb möglich

Bei geöffneter Servicetür ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden. Bei fehlender Zentraleinheit ist Wasserentnahme möglich, es können aber weder Dampf noch Kaffee entnommen werden.

## Elektronische Überwachung der Kaffee-Mahldauer

Sobald der Kaffeebohnenbehälter leer ist, schaltet der Mahlvorgang nach ca. 20 Sekunden automatisch ab. Behälter mit Kaffeebohnen auffüllen. Der Kaffeezyklus kann anschliessend wieder neu gestartet werden.

## Elektronische Überwachung der Saugleistung der Pumpe

Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

## Vollautomatische Temperatursteuerung

Diese Steuerung sorgt für die richtige Temperatur bei Kaffee-, Heisswasser- oder Dampfbetrieb. Bei zu hoher Wassertemperatur wird die Kaffeezubereitung automatisch gesperrt, (Sicherheitsthermostat und Überhitzungsschutz).


## Steinsicherung

Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden, ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgestattet. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern bemerkbar. Stellen Sie die Maschine sofort ab. Sollten Sie nicht in der Nähe sein, so stellt das Mahlwerk mittels eingebauter Automatik nach spätestens 20 Sekunden ab.


## Reinigung / Aufbewahrung / Wartung

### Reinigung


Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt Sie durch eine optimale Kaffeequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.

 Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

 Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.

 Das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Geräteschaden!

 Reinigen Sie keine Geräteteile im Geschirrspüler!

 Trocknen Sie die Teile immer von Hand ab und nicht im Backofen oder in der Mikrowelle!

## Frischwasserbehälter / Abtropfschale / Kaffeesatzbehälter / Kaffeeauslauf-System / Gerät

**33** Damit der Serviceraum und die Zentraleinheit (22) sauber bleiben, empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter (1) täglich, je nach Gebrauch, zu leeren.

Frischwasserbehälter (11), Abtropfschale (2), Abtropfrost (3) und Kaffeesatzbehälter (1) regelmässig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschliessend trockenreiben.

**34** Das Kaffeeauslauf-System (6) kann zur Reinigung entfernt werden. Die Rändelschraube lösen und die Auslaufkanäle mit heissem Wasser gut reinigen.

Reinigen Sie von Zeit zu Zeit das Gerät mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es anschliessend trocken.

Reinigen Sie je nach Bedarf den Behälter für Kaffeepulver (14) mit dem mitgelieferten Pinsel.

### Zentraleinheit

Die Zentraleinheit (22) ist immer zu reinigen, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt

wird, mindestens aber ein- bis zweimal wöchentlich.

Gerät durch Drücken des Netzschalters (4) ausschalten und Servicetüre (19) öffnen. Zuerst den Kaffeesatzbehälter (1) entnehmen.

**35** Zentraleinheit (22) am Haltegriff herausnehmen, indem kurz auf die PRESS-Stelle gedrückt wird.


Die Zentraleinheit kann mit hand warmem Wasser und **ohne Spülmittel** gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die beiden Chromstahlsiebe frei von Kaffeerückständen sind.

**36** Das obere Sieb können Sie für die Reinigung abnehmen, indem Sie mit dem mitgelieferten Schlüssel die Schraube im Gegenuhrzeigersinn lösen. Anschliessend alle Teile der Zentraleinheit trockenreiben, Sieb wieder montieren und Schraube mit dem Schlüssel vorsichtig anziehen.

**37** Nehmen Sie die Schublade für Kaffeepulverreste (23) zur Reinigung heraus. Verwenden Sie dabei ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Serviceraum gründlich und setzen Sie anschliessend die Schublade für Kaffeepulverreste wieder ein.

**38** Schieben Sie die Zentraleinheit am Haltegriff wieder ein, bis sie hörbar einrastet und schliessen Sie die Servicetüre. Den Kaffeesatzbehälter wieder einschieben.

 **Drücken Sie beim Einschieben der Zentraleinheit niemals auf die PRESS-Stelle (Geräteschaden)!**

**Achtung:** Bei nicht richtig eingesetzter Zentraleinheit zeigt das Display

Brühgr. fehlt

Die Maschine ist für die Kaffeezubereitung gesperrt.

## Mahlwerk



Nie Wasser ins Mahlwerk geben: Geräteschaden!

## Entkalkung

### Anmerkung: Entkalkungsarbeiten sind bei abgekühlter Maschine auszuführen.

Durch das Entkalken werden sämtliche Flächen und Durchlässe von Verkrustungen befreit. Dies garantiert die einwandfreie Funktion von Ventilen, Heizungssteuerungen und anderen wichtigen Elementen.

**Hinweis:** aufgrund der komplexen Bauweise des hydraulischen Kreislaufs der Kaffeemaschine betreffen die im folgenden beschriebenen Entkalkungszyklen (automatisch und konventionell) nicht alle Leitungen.

**Davon ausgeschlossen sind leicht erreichbare Bestandteile wie die Brühgruppe (22) und der Verbindungzapfen aus Plastik zu dieser Einheit.**

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät alle drei bis vier Monate zu entkalken. In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir Ihnen eine entsprechend öftere Anwendung.

Entkalken  
Betriebsbereit

Um Ihnen die Entkalkung zu erleichtern, ist diese Kaffeemaschine mit einer speziellen Kontrollanzeige ausgerüstet.

Spätestens, wenn diese Anzeige leuchtet, ist die Maschine zu entkalken. Die Maschine wird nicht gesperrt. Um die Anzeige auszuschalten,

muss solange auf die Dampftaste gedrückt werden, bis die Anzeige verschwindet (ca. 5 Sekunden). Sie haben zusätzlich die Möglichkeit, diese Anzeige genau auf Ihre Wasserhärte einzustellen.

Vom Werk ist das Gerät auf eine mittlere Wasserhärte von ca. 25° fH eingestellt, was das Aufleuchten «Entkalken» nach ca. 150 Litern bewirkt.

Die Wasserhärte können Sie nach Bedarf gemäss Seite 63 verändern.

Folgende Einstellungen sind möglich:

**Härte 4:** über 29° fH (14° dH), entspricht ca. 80 Liter Wasserdurchlauf

**Härte 3:** von ca. 20° bis 29° fH (7°–14° dH), entspricht ca. 150 Liter Wasserdurchlauf

**Härte 2:** von ca. 12° bis 20° fH (4°–7° dH), entspricht ca. 300 Liter Wasserdurchlauf

**Härte 1:** unter 10° fH (3° dH), entspricht über 500 Liter Wasserdurchlauf

In Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Dies schützt die Maschine und verlängert die erforderlichen Entkalkungsabstände.

**Hinweis:** Benutzen Sie hierfür ein speziell geeignetes Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen. **Auf keinen Fall darf Essig verwendet werden, dieser würde das Gerät beschädigen.**

Zum Entkalken stehen Ihnen zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

## Automatische Entkalkung

Wählen Sie im Programmiermodus (siehe Seite 68).

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt «Entkalken» bewegen.

Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

8 Entkalken

Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Stellen Sie ein genügend grosses Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse, und drehen Sie den Dampf-/Heisswasser-Drehknopf langsam auf. Das Gerät beginnt jetzt mit der Entkalkung, welche automatisch abläuft. Die Pumpe fördert jeweils eine kleine Menge Entkalkungsmittel ins System und unterbricht dann wieder, um das Mittel einwirken zu lassen. Auf dem Display erscheint während dieser Zeit die Anzeige:

Gerät wird  
entkalkt

Dieser Vorgang dauert ca. 3/4 h. Wenn der Vorgang beendet ist, erscheint auf der Anzeige:

Entkalken  
beendet

und die Pumpe stellt ab.

Jetzt das Heisswasserventil wieder schliessen. Taste **ENT** drücken. Die Anzeige signalisiert, dass das Gerät gespült werden muss um die Entkalkmittelreste zu entfernen.

Gerät spülen  
Wassertank leer

Den Wassertank entfernen, gut ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Die Maschine über das Heisswasserventil spülen und den ganzen Tankinhalt durchlaufen lassen. Auf dem Display erscheint:

Spülen  
beendet

Anschliessend den Heisswasserhahn wieder schliessen. Taste **ENT** drücken, das Gerät ist wieder im Hauptmenü des Programmiermodus. Taste **ENT** drücken. Die Maschine ist jetzt wieder im normalen Modus. Nach dem Aufheizen ist das Gerät wieder bereit für die Produktzubereitung.

## Hinweis

Der Entkalkungsvorgang kann jederzeit mit der **ESC**-Taste verlassen werden (Heisswasserventil vorher schliessen).

## Konventionelle Entkalkung

Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7) stellen und Drehknopf für Dampf/Heisswasser (9) im Gegenuhrzeigersinn langsam aufdrehen.

Durch Drücken des Netzschalters Gerät einschalten und ca. 1 Minute die Entkalkungslösung über die Düse ausfliessen lassen.

Die Maschine durch Drücken des Netzschalters wieder ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen. Wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal, bis der gesamte Inhalt des Wasserbehälters mit der Entkalkungslösung über die Düse ausgeflossen ist.

Nach dem Entkalken den Frischwasserbehälter (11) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen. Gerät wieder einschalten und die Maschine gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Dampf-/Heisswasserdüse ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste in der Maschine.

Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

### Wichtig

Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten der Betriebsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie. Sind Sie nicht sicher über den Härtegrad Ihres Wassers, so verlassen Sie sich am besten auf die Werkseinstellung.

## Aufbewahrung



Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.



Die Kaffeemaschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

## Wartung

Die Kaffeemaschine sollte nebst einer gelegentlichen Funktionskontrolle regelmässig gemäss den Reinigungsvorschriften gesäubert werden.

## Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.


Ausgediente Kaffeemaschinen sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden.

## Störungen und deren Behebung



Bei Störungen, Defekt am Gerät oder bei Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen.

**Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.**

Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Keine Anzeige auf dem Display	Keine Spannung auf Gerät	Netzschalter einschalten, Stecker-Anschluss und Sicherung überprüfen
	Serviceüre offen	Serviceüre schliessen
Automatische Kaffe Zubereitung startet nicht	Brühgr. fehlt	Zentraleinheit einschieben bzw. verriegeln
	Brühgr. block.	Zentraleinheit reinigen (siehe Seite 75)
	Taste Dampf  ist gedrückt	Funktion ausschalten und Maschine entlüften (siehe Seite 68)
	Wassertank leer	Wasser bzw. Kaffeebohnen auffüllen und Kaffeezyklus neu starten
	Bohnenbeh. leer Betriebsbereit	Gerät nochmals richtig entlüften
Automatische Kaffe Zubereitung startet nicht	Uebertemperatur	Kaffeesatzbehälter richtig einsetzen
	Satzbeh. fehlt	Mahlwerk reinigen
	Mahlwerk block.	
Es tritt anstelle des Kaffees nur Wasser aus	Taste zur Anwahl Kaffeepulver ist gedrückt, ohne dass Kaffeepulver eingefüllt wurde	Ein gestrichener Messlöffel Kaffeepulver einfüllen
Kein Heisswasser/Dampf	Austrittsöffnung der Dampfdüse ist verstopft	Mit dünner Nadel Öffnung durchstossen
Kaffee fliesst zu schnell	Zu grobe Mahlung	Auf feinere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 3
Kaffee fliesst zu langsam	Zu feine Mahlung	Auf gröbere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 7
	Sieb in der Zentraleinheit ist verstopft	Sieb reinigen
Kaffee ist zu wenig heiss	Tasse nicht vorgewärmt	Tasse auf Warmhalteplatte stellen
Kaffee hat keinen Schaum	Ungeeignete Kaffeemischung, Kaffee ist nicht mehr röstfrisch, Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen	Kaffeesorte wechseln
Das Gerät leistet weniger, die Aufheizzeit wird länger, die Wasserdurchlaufmenge stimmt nicht mehr	Das Gerät ist verkalkt	Das Gerät gemäss den Anweisungen auf Seite 76 entkalken
Zentraleinheit kann nicht herausgenommen werden	Zentraleinheit ist nicht in Grundstellung	Gerät einschalten, Serviceüre schliessen, Kaffeesatzbehälter einsetzen, Gerät geht selbständig in Grundstellung zurück

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch jeglicher Garantieanspruch.



