

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

MANUAL  
DEL USUARIO  
INSTRUÇÕES DE USO

**1400W**  
**1L / 20BAR**

DEPÓSITO AGUA 1L  
DEPÓSITO LECHE 700ML  
FÁCIL DE USAR  
PARA 2 TAZAS  
REGULABLE: CAFÉ LARGO / CORTO  
3 MODOS: EXPRESSO · CAPUCCINO · LATTE

**PT.**

Depósito de água de 1l  
Depósito de leite de 700 ml - Fácil de utilizar  
Para 2 chávenas - Largura regulável: café / curto  
3 modos: Espresso, Cappuccino, Latte  
Acabamento em preto e aço  
Peças amovíveis para limpeza fácil  
Tubo de espuma e aquecedor de água  
2 opções de medida de café: curto e longo  
Desligamento automático

**EN.**

1l water tank - 700ml milk tank  
Easy to use - For 2 cups  
Regulable latte: coffee / short  
3 modes: Espresso, Cappuccino, Latte  
Black and steel finish  
Removable parts for easy cleaning  
Foamer tube and water heater  
2 coffee measure options: short and long  
Automatic switch off



**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

Alfa Dyser, S.L.  
Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2  
08635. Sant Esteve Sesrovires  
(Barcelona) España  
B-60163441  
T. 937831011 · F. 937838487  
www.alfadyser.com  
alfa@alfadyser.com

ADVERTENCIAS

Antes de utilizar el aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas que se indican a continuación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de la toma de corriente corresponde a la tensión nominal indicada en la placa de características.
3. Este aparato ha sido incorporado con un enchufe con toma de tierra. Asegúrese de que la toma de corriente de su casa está bien conectada a tierra.
4. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando no lo utilice. 6. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de desmontarlo, montar componentes o antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal, o se haya caído o dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
8. Coloque el aparato sobre una superficie plana o una mesa, no cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o encimera.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque la superficie caliente del aparato.
10. No coloque la cafetera sobre una superficie caliente o junto al fuego para evitar que se dañe.
11. Para desconectar el aparato, gire cualquier mando a la posición "OFF" y desenchúfelo de la toma de corriente. Sujete siempre el enchufe. Pero nunca tire del cable.
12. No utilice el aparato para un uso distinto del previsto y colóquelo en un lugar seco.
13. Es necesaria una estrecha supervisión cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
14. Ten cuidado de no quemarte con el vapor.
15. No toque la superficie caliente del aparato (como la varilla de vapor y la malla de acero que acaba de hervir). Utilice el asa o los pomos.
16. No deje que la cafetera funcione sin agua.
17. Pueden producirse escaldaduras si se retira el depósito de agua durante los ciclos de infusión.
18. No retire el embudo metálico cuando el aparato esté preparando café o cuando salga vapor y agua caliente del embudo metálico antes de retirar el embudo metálico.
19. Conecte el enchufe a la toma de corriente antes de usarlo y apague cualquier interruptor antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.
20. Alivie la presión a través de la varilla de vapor antes de retirar la tapa del depósito o el embudo metálico.
21. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso de los aparatos por parte de una persona responsable de su seguridad.
22. Vigile a los niños para que no jueguen con el aparato.
23. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - entornos tipo bed and breakfast.
24. No utilizar al aire libre.
25. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
26. Guarde estas instrucciones.

CONOZCA SU CAFETERA

A. Panel de control (Espresso simple, Espresso doble, Cappuccino en taza pequeña, Cappuccino en taza grande, Cappuccino en taza pequeña, Cappuccino en taza grande), taza de café con leche, taza grande de café con leche, indicador de temperatura)

- A1 Espresso individual
- A2 Espresso doble
- A3 Taza pequeña Cappuccino
- A4 Taza grande Cappuccino
- A5 Taza pequeña Latte
- A6 Taza grande Latte
- A7 Indicación de la temperatura

B Interruptor de encendido/apagado "E/S"

C Rejilla de goteo extraíble

D Bandeja de goteo Flotador de rebosadero

E Bandeja de goteo extraíble

F Tapa del depósito de agua

G Asa del depósito de agua

H Depósito de agua

I Tapa del depósito de leche

J Mando de control del nivel de espuma de leche

K Palanca guía del tubo espumador de leche

L Tubo dispensador de leche

M Manguera de leche

N Depósito de leche transparente/extraíble

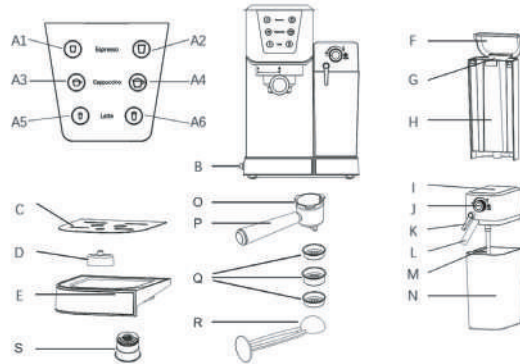
O Portafiltro (embudo metálico)

P Portafiltro (embudo metálico) Mango

Q Filtro de café (individual y doble)

R Pala de medición/Tamper

S Adaptador cápsula Nespresso



INTRODUCCIÓN

Este exclusivo aparato se ha diseñado para ayudarle a preparar deliciosos cafés espresso, capuchinos y café con leche de forma rápida, cómoda y automática con sólo pulsar un botón.

ESPRESSO

Un método único de preparación del café en el que se hace pasar agua caliente a través de café finamente molido.

Popular en Europa, es una infusión mucho más rica y con más cuerpo que el café de goteo normal. Debido a su riqueza, el espresso suele servirse en porciones de 45 a 90 ml, en tazas pequeñas

CAPPUCCINO

Bebida elaborada con aproximadamente 1/3 de espresso, 1/3 de leche al vapor y 1/3 de espuma de leche.

LATTE

Bebida elaborada con aproximadamente 1/4 de espresso y 3/4 de leche al vapor y espuma de leche.

*Lea todas las instrucciones, precauciones, notas y advertencias incluidas en este manual de instrucciones.*

*Cuando se utiliza este aparato, algunas piezas y accesorios se calientan y necesitan enfriarse. Un cuidado y mantenimiento adecuados garantizarán una larga vida útil de la cafetera y su funcionamiento sin problemas. Guarde estas instrucciones y consúltelas a menudo para obtener consejos de limpieza y cuidado.*

*La cafetera se puede utilizar con café molido como, por lo que es excepcionalmente práctico y versátil para preparar monodosis de espresso, capuchino y café con leche.*

ANTES DEL PRIMER USO DE ESTE PRODUCTO

LIMPIEZA DEL APARATO ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, limpie el producto para conseguir el mejor estado de funcionamiento. Consulte la sección "Introducción del producto" para comprender este producto y reconocer todas sus piezas.

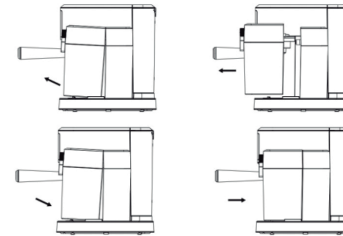
1. Asegúrese de que la unidad está apagada "0" pulsando el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado izquierdo de la unidad. 2. Asegúrese de que está desenchufado de la toma de corriente.
2. Quite las pegatinas y etiquetas de la unidad.
3. En primer lugar, retire y lave el depósito de agua, el depósito de leche, el portafiltro, los dos filtros y la cuchara medidora/el pisón en una mezcla de detergente suave y agua. Aclárelos bien y vuelva a colocarlos en el aparato.
4. Consulte las instrucciones de la sección "COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO" antes de colocar o retirar el portafiltro y cualquier filtro de la unidad.
5. Para limpiar el interior del aparato, siga los pasos indicados en la sección "PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO" utilizando agua en ambos depósitos y sin café molido en el filtro. No sumerja el cuerpo principal del aparato o el cable de alimentación y el enchufe en agua ni intente alcanzar ninguna de sus partes internas.

IMPORTANTE - CEBAR LA UNIDAD

Para cebar la unidad, ejecute el ciclo de vapor siguiendo los pasos que se indican a continuación

Para que el producto esté en las mejores condiciones, siga los siguientes pasos para ejecutar la función de leche al vapor durante 90 segundos.

1. El agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el nivel "MIN" y el nivel "MAX".
2. La leche del depósito de leche no debe superar el nivel "MAX". 3. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad, levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia dentro, quitando el depósito por la tapa. Deberá notar que el depósito de leche encaja en su sitio.



3. Seleccione uno de los filtros y colóquelo sobre el portafiltro.

4. Coloque el portafiltro en el producto para asegurarse de que está bien bloqueado y coloque una taza debajo. Además, asegúrese de que el extremo del tubo de distribución de la espuma de leche apunta al interior de la taza.

5. Enchufe el aparato a la toma de corriente adecuada.

6. Encienda el interruptor "I".

7. Las luces de los seis botones del panel de control comenzarán a iluminarse. Una vez que las luces se enciendan, ahora el producto ha entrado en el mejor estado de funcionamiento, puede utilizarlo en cualquier momento.

Advertencia: Si el depósito de leche no se puede extraer en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

ELIGE LA TAZA ADECUADA

Antes de preparar una bebida, asegúrese de seleccionar el tamaño de taza adecuado según la tabla siguiente:

TIPOS DE BEBIDA TAZA SUGERIDA

- Espresso
- Individual 50 ml / Doble 100 ml
- Capuchino
- Pequeño 150 ml / Grande 300 ml
- Latte
- Pequeño 200 ml / Grande 350 ml

Nota: la capacidad de la superficie superior es sólo para la selección, no para la cantidad de café consumido. La cantidad total de la bebida puede variar según el tipo de leche y el nivel de espuma utilizados.

#### ELEGIR EL CAFÉ ADECUADO

##### EL CAFÉ

El café debe estar recién molido y tostado oscuro. Puede probar con un tueste francés o italiano molido para espresso. El café premolido sólo conservará su sabor entre 7 y 8 días, siempre que se guarde en un recipiente hermético y en un lugar fresco y oscuro. No lo guarde en el frigorífico ni en el congelador.

Se recomienda moler los granos enteros justo antes de utilizarlos. El aroma de los granos de café almacenados en un recipiente hermético conservará el sabor hasta 4 semanas.

##### LA MOLIENDA

Se trata de un paso fundamental en el proceso de elaboración del espresso si muele su propio café. Puede requerir práctica. El café debe estar bien molido.

- La molienda correcta debe parecerse a la de la sal de mesa.
- Si el molido es demasiado fino, el agua no fluirá a través del café incluso a alta presión.

Estos granos parecen polvo y se sienten como sal al frotarlos entre los dedos.

- Si el molido es demasiado grueso, el agua fluye a través del café demasiado rápido, impidiendo una extracción con todo el sabor. Asegúrese de utilizar un molinillo de calidad para obtener una consistencia uniforme.

#### INSTRUCCIONES DE USO

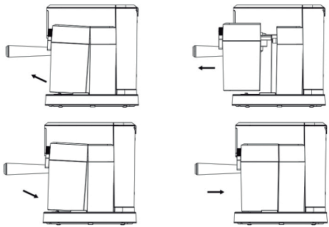
##### LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

- Llene el depósito de agua. Puede utilizar una jarra para llenarlo o extraerlo de la unidad y luego llenarlo bajo el grifo. Llène el depósito con la cantidad de agua deseada por debajo del nivel "MAX" del depósito. No utilice nunca agua tibia o caliente para llenar el depósito de agua.
- Cierre la tapa del depósito de agua. Si la ha retirado de la unidad para llenarla de agua, asegúrese de volver a colocarla bien en su sitio.

##### LLENADO DEL DEPÓSITO DE LECHE

Si va a preparar un capuchino o un café con leche, extraiga el depósito de leche del aparato levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia fuera. A continuación, vierta la cantidad de leche fría que estime que va a necesitar, asegurándose de que está por debajo del nivel "MAX" del depósito.

Una vez que haya terminado, deslice el depósito de leche de nuevo en la unidad asegurándose de que encaja firmemente. Deberá notar que el depósito de leche encaja en su sitio.



NOTA: Pueden utilizar el tipo de leche que prefieran, leche entera o semidesnatada.

##### ELEGIR EL PORTAFILTRO

Su unidad incluye un portafiltro para utilizar con café molido.

##### ELEGIR EL FILTRO

Seleccione el filtro que desea utilizar del siguiente modo:

- PARA UN SOLO DISPARO: utilice el filtro para un solo disparo de espresso si utiliza café molido.
- PARA UN CHUPO DOBLE O DOS CHUPOS INDIVIDUALES: utilice el filtro para preparar un chupito doble de espresso. Colocando dos tazas pequeñas de espresso debajo del portafiltro, podrá preparar dos monodosis de espresso a la vez.

##### COLOCACIÓN DEL FILTRO EN EL PORTAFILTRO

- Inserte el filtro en el portafiltro, asegurándose de alinear el hoyuelo del filtro con la muesca del portafiltro.
- Gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para bloquearlo.



NOTA: Para retirar el filtro para su limpieza, gire el filtro hacia la izquierda o hacia la derecha para alinear el hoyuelo del filtro con la muesca del portafiltro y proceda a retirarlo.

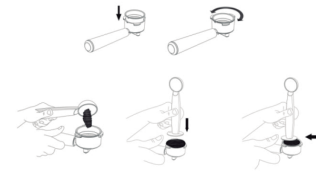
ADVERTENCIA: Asegúrese de que el filtro se ha enfriado antes de intentar extraerlo del portafiltro.

##### LLENADO CON CAFÉ

Coloque el filtro seleccionado en el portafiltro de la siguiente manera:

##### PARA CAFÉ MOLIDO:

- Llene el filtro con café espresso fresco molido fino a unos 2 mm del borde (NO lo llene en exceso).
- Utilizando la parte de apisonado del cacito, empuje los posos de café hacia abajo hasta donde llegue el pistón para conseguir unos posos de café espresso compactos y uniformes.
- Limpie cualquier exceso de café del borde para asegurar un ajuste adecuado bajo el cabezal de infusión.



##### COLOCACIÓN DEL PORTAFILTRO

- Coloque el portafiltro debajo del cabezal de infusión.
- Coloque la manilla de forma que quede alineada con el icono de cerradura abierta de la unidad y encaje en la ranura.
- A continuación, gírela lentamente hacia la derecha hasta que la manilla quede alineada con el símbolo de cierre de la unidad.

##### COLOCACIÓN DE LA(S) TAZA(S) DE CAFÉ

Rejilla de goteo extraíble en la parte superior de la bandeja de goteo extraíble si utiliza una taza más grande para preparar capuchino o café con leche.

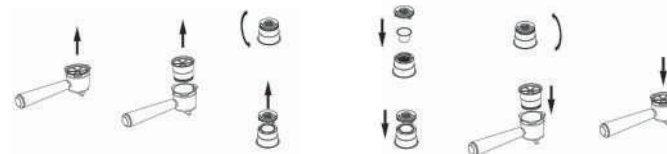
PRECAUCIÓN: Al preparar un capuchino o un café con leche, asegúrese de ajustar la palanca del tubo espumador para que el tubo dispensador de leche espumada apunte hacia el interior de la taza que se va a utilizar.

##### ENCENDIDO DEL APARATO

- Asegúrese de que la unidad está enchufada a la toma de corriente adecuada.
- Encienda la unidad "I" utilizando el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado izquierdo de la unidad. Las luces del panel de control comenzarán a parpadear durante el proceso de calentamiento y hasta que el agua y la leche (si prepara capuchino o café con leche) alcancen la temperatura perfecta. Una vez que estas luces se vuelven sólidas, la unidad está lista para usar. Advertencia: Si el depósito de leche no se puede extraer en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

##### USAR FUNCIÓN CÁPSULA NESPRESSO

Retire el filtro de cápsulas nespRESSO del embudo y gírelo 90° en el sentido de las agujas del reloj, abra la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj, coloque la cápsula en el filtro y ciérrela en el sentido de las agujas del reloj. A continuación, gire el filtro de cápsulas nespRESSO 90° en el sentido de las agujas del reloj y colóquelo en el embudo.



##### SELECCIONE LA FUNCIÓN

##### PREPARACIÓN DEL ESPRESSO

- Pulse el botón Espresso una vez para preparar un solo espresso. Se encenderá la luz indicadora de un solo shot de espresso. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando un solo espresso.
  - Pulse el botón de espresso doble para preparar un espresso doble o dos espresso individuales. Se encenderá la luz indicadora de un café espresso doble. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando un espresso doble.
- Para ambas funciones de Espresso Automático, la unidad comenzará a preparar el espresso según su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de preparación y la luz se encenderá, indicando que el ciclo se ha completado. Su delicioso espresso está listo para ser disfrutado.

NOTA: Si desea preparar menos café que la porción preestablecida, pulse el botón de función en cualquier momento durante el proceso de preparación para detenerlo cuando se alcance la cantidad de café deseada.

Antes de preparar el capuchino, ajuste el nivel de espuma de leche según sus preferencias girando el botón de control de espuma hacia la izquierda para obtener más espuma (capuchino) y hacia la derecha para obtener menos espuma (café con leche).

NOTA: El nivel de espuma también puede ajustarse durante el ciclo de elaboración.

##### PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO

- Pulse el botón Cappuccino taza pequeña una vez para preparar una taza pequeña de cappuccino. La luz indicadora de la taza pequeña de capuchino se encenderá. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza pequeña de capuchino.
  - Pulse el botón Cappuccino taza grande para preparar una taza grande de cappuccino. Se encenderá la luz indicadora de taza grande de capuchino. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza grande de capuchino.
- El aparato empezará a preparar capuchino según su selección. La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de infusión y la luz se encenderá, indicando que el ciclo se ha completado. Su delicioso capuchino ya está listo para ser disfrutado.

## PREPARAR CAFÉ CON LECHE

a. Pulse el botón de taza pequeña de café con leche una vez para preparar una taza pequeña de café con leche. Se encenderá la luz indicadora de una taza pequeña de café con leche. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza pequeña de café con leche.

b. Pulse el botón de taza grande de café con leche para preparar una taza grande de café con leche. La luz indicadora de la taza grande de café con leche se encenderá. Comenzará a parpadear, indicando que se está preparando una taza grande de café con leche.

El aparato empezará a preparar el café con leche según su selección.

La unidad se detendrá automáticamente después del proceso de infusión y la luz se encenderá, indicando que el ciclo se ha completado. Ya puede disfrutar de su delicioso café con leche.

## DESPUÉS DE PREPARAR SUS BEBIDAS CON LECHE

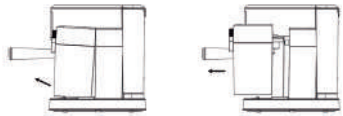
Una vez que haya terminado de preparar su bebida con leche, puede guardar el depósito de leche de la unidad y la tapa del depósito de leche directamente en el frigorífico (listos para ser utilizados la próxima vez en breve) o desechar la leche sobrante.

## LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

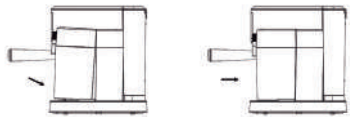
### LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE LECHE Y DEL TUBO ESPUMADOR

Aunque puede guardar el depósito de leche con leche sobrante en el frigorífico, es importante limpiar el depósito y el tubo espumador con regularidad para evitar atascos y la acumulación de residuos. Para limpiar el depósito de leche, siga las instrucciones que se indican a continuación:

1. Extraiga el depósito de leche de la unidad levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia fuera.
2. Retire la tapa del depósito. Deseche la leche sobrante.



3. Llene el depósito de leche con agua purificada, sin sobrepasar la marca de llenado MAX. Vuelva a colocar el depósito de leche en la unidad, levantándolo y deslizándolo simultáneamente hacia dentro, sujetándolo por la tapa. Deberá notar que el depósito de leche encaja en su sitio.



Advertencia: Si el depósito de leche no se puede extraer en la posición correcta, los botones de cappuccino y latte no se iluminarán.

4. Coloque un vaso grande vacío debajo del tubo dispensador de espuma.

5. Pulse el botón CAPPUCINO o el botón LATTE, la unidad comenzará a liberar agua caliente a través del tubo dispensador de espuma. Deje que el ciclo de limpieza funcione hasta que ya no vea salir leche por el tubo, o repita algunos ciclos.

6. Gire el botón de control de espuma a la posición de limpieza y pulse el botón CAPPUCINO o el botón LATTE. La unidad comenzará a liberar vapor caliente a través del tubo dispensador de espuma. Deje que se ejecute el ciclo de limpieza y repita algunos ciclos.

Nota: Asegúrese de que el agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el "MIN" y el nivel "MAX".

7. Repita algunos ciclos para los pasos anteriores 3 - 6.

8. A continuación, aclare y lave a fondo el depósito de agua y el depósito de leche con agua tibia y jabón. Asegúrate de aclararlos y secarlos bien. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían el acabado.

NOTA: No coloque la tapa del depósito de leche en el lavavajillas. El depósito de leche es apto para el lavavajillas.

### LIMPIEZA DEL CABEZAL DE INFUSIÓN, DEL PORTAFILTRO Y DE LOS FILTROS

1. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" situado en el lado izquierdo de la unidad hasta la posición de apagado "O" y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

2. Algunas de las piezas metálicas pueden estar aún calientes. No las toque con las manos hasta que se hayan enfriado.

3. Retire el portafiltro y deseche los posos de café. 4. Lave a fondo tanto el portafiltro como el filtro con agua tibia y jabón. Asegúrese de enjuagarlos y secarlos bien.

NOTA: No lave los portafiltros ni los filtros en el lavavajillas.

4. Limpie la parte inferior del cabezal de infusión de la unidad con un paño húmedo o una toalla de papel para eliminar los restos de café que puedan haber quedado.

5. Vuelva a colocar el portafiltro (sin ningún filtro) en el cabezal de infusión de la unidad y bloquéelo en su sitio.

6. Coloque una taza grande vacía debajo del portafiltro.

7. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente. Pulse el interruptor de encendido/apagado "I/O" en la posición de encendido.

"I". Pulse el botón Espresso una vez y deje que el aparato prepare el café con agua hasta que se detenga automáticamente.

### LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Elimine el agua restante extrayendo el depósito de agua y poniéndolo boca abajo.

sobre el fregadero. Se recomienda vaciar el depósito de agua entre usos.

2. Lave a fondo el depósito de agua y su tapa con agua jabonosa tibia. Asegúrate de aclararlos y secarlos bien.

NOTA: No lave el depósito de agua ni su tapa en el lavavajillas.

PRECAUCIÓN: No sumerja el cuerpo principal del aparato ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

## LIMPIEZA DE LA UNIDAD

1. Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían el acabado.

2. No guarde ningún portafiltro en el cabezal de infusión. Esto puede afectar negativamente a la estanqueidad entre el cabezal de infusión y el portafiltro durante la preparación del espresso.

## DESCALCADO

La acumulación de depósitos minerales en el aparato afectará a su funcionamiento. Su aparato debe descalcificarse cuando empiece a notar un aumento en el tiempo necesario para preparar el espresso, o cuando haya un exceso de vapor. Además, es posible que observe una acumulación de depósitos blancos en la superficie del cabezal de infusión. La frecuencia de limpieza depende de la dureza del agua utilizada. En la tabla siguiente se indican los intervalos de limpieza recomendados.

### Op.1 / Tipo de agua

Agua blanda (agua filtrada)

Frecuencia de limpieza

Alrededor de cada 80 ~ 100 ciclos de cocción

### Op.2 Tipo de agua

Agua dura (agua del grifo)

Frecuencia de limpieza

Alrededor de cada 40 ~ 50 ciclos de cocción

### PARA DESCALCIFICAR EL DEPÓSITO DE AGUA:

1. Llene el depósito de agua con vinagre blanco doméstico fresco sin diluir.

2. Deje reposar el aparato toda la noche con la solución de vinagre en el depósito de agua.

3. Deseche el vinagre sacando el depósito y poniéndolo boca abajo sobre el fregadero.

4. Enjuague bien el depósito de agua con agua del grifo llenando el depósito hasta la mitad con agua y luego vertiendo el agua de nuevo en el fregadero, repitiendo este paso dos veces.

### PARA DESCALCIFICAR LAS PIEZAS INTERNAS:

1. Asegúrese de descalcificar primero el interior del depósito de agua siguiendo los pasos de descalcificación anteriores.

2. Llene el depósito de agua y el depósito de leche con vinagre blanco doméstico fresco sin diluir.

3. Asegúrese de poner el botón de encendido/apagado en la posición de apagado "O" y de que el cable de alimentación esté desconectado de la toma de corriente. Llene el depósito con vinagre blanco de uso doméstico sin diluir.

4. Inserte el portafiltro (con filtro y sin café) y coloque una taza grande vacía encima de la bandeja recogegotas y debajo del portafiltro.

5. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente.

6. Coloque un vaso grande vacío debajo del tubo dispensador de espuma.

7. Una vez que las luces del panel de control (Espresso, Cappuccino y Latte) se enciendan, pulse el botón de la taza grande CAPPUCINO o el botón de la taza grande LATTE. El aparato comenzará a liberar agua caliente a través del tubo dispensador de espuma y del portafiltro. Deje que se ejecute el ciclo de limpieza y repita algunos ciclos.

8. Gire el botón de control de espuma a la posición de limpieza y pulse el botón CAPPUCINO o el botón LATTE. La unidad comenzará a liberar vapor caliente a través del tubo dispensador de espuma. Deje que se ejecute el ciclo de limpieza y repita algunos ciclos.

Nota: Asegúrese de que el agua purificada en el depósito de agua con el nivel debe estar entre el "MIN" y el nivel "MAX".

9. Repita algunos ciclos para los pasos anteriores 2 - 8.

10. A continuación, aclare y lave a fondo el depósito de agua y el depósito de leche con agua tibia y jabón. Asegúrate de aclararlos y secarlos bien.

No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que rayarían el acabado.

NOTA: No coloque la tapa del depósito de leche en el lavavajillas. El depósito de leche es apto para el lavavajillas.

### FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO

Tras pulsar el botón de encendido, si no se realiza ninguna operación en 25 minutos, la unidad se apagará automáticamente.

### SÍNTOMA, CAUSAS Y SOLUCIONES

#### Síntoma

El café no sale.

#### Causas

-No hay agua en el depósito.

-El molido del café es demasiado fino.

-Demasiado café en el filtro.

-El aparato no estaba encendido o enchufado.

-El café ha sido apisonado/comprimido demasiado.

#### Soluciones

-Añade agua.

-Moler el café en grano medio.

-Rellene el filtro con menos café.

-Enchufe la unidad a la red eléctrica y enciéndelo.

-Rellene la cesta del filtro con café y apriete suavemente.

#### Síntoma

Sale café

alrededor del borde de

el portafiltro.

**Causa**

- Portafiltro no girado a posición de bloqueio total.
- Granos de café alrededor el borde de la cesta del filtro.
- Demasiado café en el filtro.

**Soluciones**

- Girar el portafiltro hasta el tope posición de bloqueio.
- Limpia el borde.
- Rellenar con menos café.

**Síntoma**

La leche no es espumosa después de espumar o es no salir de el tubo de espuma.

**Causa**

- Se quedó sin fuerzas.
- La leche no está suficientemente fría.
- El tubo de congelación está bloqueado.

**Soluciones**

- Asegurarse de que hay suficiente agua en el depósito de agua.
- Leche fría y espumosa jarra antes de hacer Capuchino o café con leche.
- Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche & tubo de espuma.

**Síntoma**

Sale café demasiado rápido.

**Causa**

- El café molido es demasiado tosco.
- No hay suficiente café en filtro.

**Soluciones**

- Utilizar un molido más fino.
- Rellenar el filtro con más café.

**Síntoma**

El café es demasiado flojo.

**Causa**

- Utilización de un único filtro para doble trago de espresso.
- El café molido es demasiado tosco.

**Soluciones**

- Utilizar doble filtro para doble un trago de espresso.
- Utilizar un molido más fino.

No desmonte el aparato usted mismo si no encuentra la causa del fallo, póngase en contacto con el centro de servicio cualificado.

**ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE**

No olvide respetar la normativa local. Entregue el equipo eléctrico que no funcione en un centro de eliminación de residuos adecuado.



**INFORMACIÓN PARA EL USUARIO**

De conformidad con las Directivas europeas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre la reducción de la utilización de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y la eliminación de residuos, el símbolo en el envase del aparato indica que el producto debe eliminarse por separado de otros residuos al final de su vida útil. Por lo tanto, el usuario debe devolver el aparato, cuando ya no lo utilice, al punto de recogida adecuado para residuos electrónicos y electrodomésticos, o devolverlo al vendedor; al comprar un nuevo aparato de tipo equivalente o al sustituir otro aparato. La correcta recogida de los aparatos en desuso para su reciclaje, tratamiento y eliminación respetuosa con el medio ambiente evita posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que están compuestos los aparatos; la eliminación incorrecta del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

**ADVERTÊNCIAS**

Antes de utilizar o aparelho elétrico, devem ser sempre respeitadas as seguintes precauções básicas:

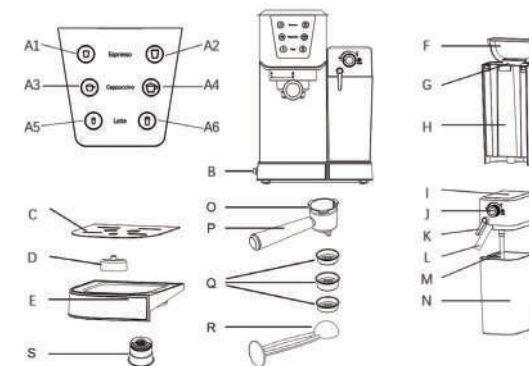
1. Ler todas as instruções.
2. Antes de utilizar o aparelho, verifique se a tensão na tomada corresponde à tensão nominal indicada na placa de características.
3. Este aparelho foi equipado com uma ficha de ligação à terra. Certifique-se de que a tomada de corrente da sua casa está corretamente ligada à terra.
4. Para evitar incêndios, choques eléctricos e ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo ou a ficha em água ou outros líquidos.
5. Desligue o aparelho da tomada eléctrica antes de o limpar e quando não estiver a ser utilizado. 6) Deixar arrefecer completamente o aparelho antes de o desmontar, de o montar ou de o limpar.
6. Não utilizar o aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho ter avariado, ter caído ou ter sido danificado de qualquer forma. Entregar o aparelho ao centro de assistência técnica autorizado mais próximo para exame, reparação ou regulação eléctrica ou mecânica.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos pessoais.
8. Colocar o aparelho sobre uma superfície plana ou uma mesa, não pendurar o cabo de alimentação no bordo da mesa ou da bancada.
9. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toca na superfície quente do aparelho.
10. Não colocar a máquina sobre uma superfície quente ou perto de um fogo para evitar danos na máquina.
11. Para desligar o aparelho, rode qualquer botão de controlo para a posição "OFF" e desligue-o da tomada de corrente. Segure sempre na ficha. Mas nunca puxe pelo fio.
12. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos e coloque-o num local seco.
13. É necessária uma vigilância apertada quando o aparelho é utilizado por crianças ou na sua proximidade.
14. Tem cuidado para não te queimares com o vapor.
15. Não tocar nas superfícies quentes do aparelho (como o tubo de vapor e a rede de aço que acabou de cozer). Utilize a pega ou os manipululos.
16. Não deixar a máquina funcionar sem água.
17. Pode ocorrer escaldadura se o reservatório de água for retirado durante os ciclos de infusão.
18. Não retirar o funil metálico quando o aparelho estiver a preparar café ou quando sair vapor e água quente do funil metálico antes de retirar o funil metálico.
19. Ligar a ficha à tomada eléctrica antes de a utilizar e desligar os interruptores antes de retirar a ficha da tomada.
20. Aliviar a pressão através do tubo de vapor antes de retirar a tampa do reservatório ou do funil metálico.
21. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização dos aparelhos por uma pessoa responsável pela sua segurança.
22. supervisionar as crianças para que não brinquem com o aparelho.
23. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  - zonas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - quintas;
  - ambientes do tipo "bed and breakfast".
- 24) Não utilizar no exterior.
- 25 - Não colocar sobre ou perto de um queimador de gás ou elétrico quente ou num forno quente.
- 26) Conservar estas instruções.

**CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE CAFÉ**

A. Painel de controlo (Espresso simples, Espresso duplo, Cappuccino em chávena pequena, Cappuccino em chávena grande, indicador de temperatura).

- A1. Café expresso simples
- A2 Espresso duplo
- A3 Caneca pequena
- A4 para cappuccino
- A5 Caneca grande
- A6 para cappuccino
- A7 Caneca pequena
- A8 para café com leite
- A9 Caneca grande
- A10 para café com leite
- A11 Indicação da temperatura

- B Interruptor de ligar/desligar "I/O"
- C Grelha de gotejamento amovível
- D Bandeja de recolha de água
- E Flutuador de transbordo
- F Tabuleiro de recolha de água amovível
- G Tampa do reservatório de água
- H Pega do depósito de água
- I Depósito de água
- J Tampa do reservatório de leite
- K Botão de controlo do nível de espuma de leite
- L Alavanca de guia do tubo de espumação do leite
- M Tubo de distribuição de leite
- N Mangueira de leite
- O Reservatório de leite transparente/retirável
- P Suporte do filtro (funil metálico)
- Q Suporte do filtro (funil metálico) Pega
- R Filtro de café (simples e duplo)
- S Pá de medição/amperímetro
- T Adaptador de cápsulas Nespresso



## INTRODUÇÃO

Este aparelho único foi concebido para o ajudar a preparar deliciosos espressos, cappuccinos e lattes de forma rápida, cómoda e automática com o toque de um botão.

### ESPRESSO

Um método único de preparação de café em que a água quente é passada através de café finamente moído.

Popular na Europa, é uma bebida muito mais rica e encorpada do que o café normal. Devido à sua riqueza, o expresso é normalmente servido em doses de 45-90 ml, em chávenas pequenas.

### CAPPUCCINO

Bebida feita com aproximadamente 1/3 de café expresso, 1/3 de leite vaporizado e 1/3 de espuma de leite.

### LATTE

Bebida feita com cerca de 1/4 de café expresso e 3/4 de leite vaporizado e espuma de leite.

Leia todas as instruções, precauções, notas e avisos contidos neste manual de instruções.

Ao utilizar este aparelho, algumas peças e acessórios aquecem e precisam de arrefecer. A manutenção e os cuidados adequados garantem uma longa vida útil e um funcionamento sem problemas do aparelho. Guarde estas instruções e consulte-as frequentemente para conselhos de limpeza e conservação.

A máquina de café também pode ser utilizada com café moído, o que a torna excepcionalmente prática e versátil para preparar café expresso, cappuccino e latte de dose única.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DESTA UNIDADE

### LIMPEZA DO APARELHO ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, limpe o produto para obter as melhores condições de funcionamento. Consulte a secção "Introdução ao produto" para compreender este produto e reconhecer todas as peças.

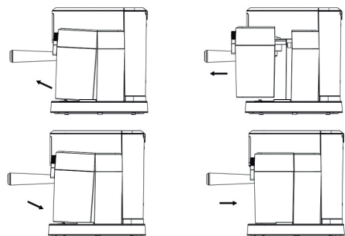
- 1) Certifique-se de que a unidade está desligada "0", premindo o interruptor de ligar/desligar "I/O" situado no lado esquerdo da unidade. 2. certifique-se de que está desligada da tomada eléctrica.
2. Retire os autocolantes e as etiquetas da unidade.
3. Em primeiro lugar, retire e lave o reservatório de água, o reservatório de leite, o suporte do filtro, os dois filtros e a colher de medição/alicate numa mistura de detergente suave e água. Enxágüe-os muito bem e volte a colocá-los na máquina.
4. Consulte as instruções na secção "INSTALAÇÃO DO SUPORTE DO FILTRO" antes de instalar ou retirar o suporte do filtro e quaisquer filtros da unidade.
5. Para limpar o interior do aparelho, siga os passos indicados na secção "PREPARAÇÃO DO CAPPUCCINO" utilizando água nos dois depósitos e sem café moído no filtro. Não mergulhe o corpo principal do aparelho, nem o cabo de alimentação e a ficha na água, nem toque nas partes internas do aparelho.

## IMPORTANTE - PREPARAR A UNIDADE

Para ativar a unidade, execute o ciclo de vapor seguindo os passos abaixo.

Para manter o produto nas melhores condições, siga os passos abaixo para executar a função de vaporização do leite durante 90 segundos.

1. A água purificada no depósito de água com o nível deve estar entre o nível "MIN" e o nível "MAX".
2. O leite no reservatório de leite não deve ultrapassar o nível "MAX". 3. volte a colocar o reservatório de leite no aparelho, levantando-o e fazendo-o deslizar simultaneamente, segurando o reservatório de leite pela tampa. Deve notar que o reservatório de leite encaixa no lugar com um estalido.



3. seleccionar um dos filtros e colocá-lo no suporte do filtro.
  4. Coloque o suporte do filtro no produto para garantir que está bem fixo e coloque uma chávena por baixo. Certifique-se também de que a extremidade do tubo de distribuição de espuma de leite está a apontar para a chávena.
  5. Ligar o aparelho à tomada adequada.
  6. Ligar o interruptor "I".
  7. As luzes dos seis botões do painel de controlo começarão a acender-se. Quando as luzes se acendem, o produto está no seu melhor estado de funcionamento e pode ser utilizado em qualquer altura.
- Atenção: Se o reservatório de leite não puder ser retirado na posição correcta, os botões cappuccino e latte não se acendem.

## ESCOLHER A CANECA CERTA

Antes de preparar uma bebida, certifique-se de que selecciona o tamanho de chávena adequado de acordo com a tabela abaixo:

## TIPOS DE BEBIDAS SUGERIDAS COPO

Café expresso  
Simples 50 ml / Duplo 100 ml  
Cappuccino  
Pequeno 150 ml / Grande 300 ml  
Café com leite  
Pequeno 200 ml / Grande 350 ml

Nota: A capacidade da superfície superior é apenas para seleção e não para a quantidade de café consumido. A quantidade total da bebida pode variar consoante o tipo de leite e o nível de espuma utilizado.

## ESCOLHER O CAFÉ CERTO

### O CAFÉ

O café deve ser moído de fresco e ter uma torrefacção escura. Pode experimentar um café torrado francês ou um café expresso italiano moído. O café pré-moído só conserva o seu sabor durante 7 a 8 dias, desde que seja guardado num recipiente hermético, num local fresco e escuro. Não guardar no frigorífico ou no congelador.

Recomenda-se a moagem dos grãos inteiros imediatamente antes da utilização. O aroma dos grãos de café armazenados num recipiente hermético conservará o sabor até 4 semanas.

## A TRITURAÇÃO

Este é um passo essencial no processo de preparação do café expresso se moer o seu próprio café. Pode exigir prática. O café deve ser bem moído.

- A moagem correcta deve assemelhar-se à do sal de mesa.

- Se a moagem for demasiado fina, a água não fluirá através do café, mesmo a alta pressão.

Estes grãos parecem pó e têm a sensação de sal quando esfregados entre os dedos.

- Se a moagem for demasiado grossa, a água flui através do café demasiado rapidamente, impedindo uma extração completa do sabor.

Certifique-se de que utiliza um moinho de qualidade para obter uma consistência uniforme.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

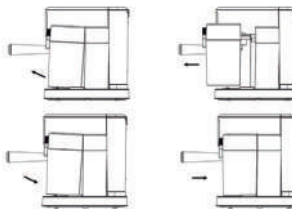
### ENCHER O DEPÓSITO DE ÁGUA

a. Encher o depósito de água. Pode utilizar um jarro para o encher ou retirá-lo da unidade e depois enchê-lo debaixo da torneira. Encher o reservatório com a quantidade de água desejada abaixo do nível "MAX" do reservatório. Nunca utilizar água morna ou quente para encher o depósito de água.

b. Feche a tampa do depósito de água. Se a tiver retirado da unidade para a encher com água, certifique-se de que a recoloca de forma segura.

### ENCHER O RESERVATÓRIO DE LEITE

Para preparar um cappuccino ou um latte, retire o reservatório de leite do aparelho, levantando-o e fazendo-o deslizar para fora. De seguida, deite a quantidade de leite frio que julga necessária, certificando-se de que está abaixo do nível "MAX" do reservatório. Quando tiver terminado, volte a colocar o reservatório de leite no aparelho, certificando-se de que está bem encaixado. Deve notar que o reservatório de leite encaixa no lugar.



NOTA: Pode utilizar o tipo de leite que preferir, leite gordo ou meio gordo.

### ESCOLHA DO SUPORTE DO FILTRO

O seu aparelho inclui um suporte de filtro para utilização com café moído.

### ESCOLHER O FILTRO

Selecione o filtro que pretende utilizar da seguinte forma:

a. PARA UM ÚNICO CHUTE: utilizar o filtro para um único chute de café expresso quando utilizar café moído.

b. PARA UMA TOMADA DUPLA OU DUAS TOMADAS SIMPLES: utilize o filtro para preparar uma dose dupla de café expresso. Colocando duas chávenas pequenas de café expresso por baixo do suporte do filtro, é possível preparar duas doses simples de café expresso ao mesmo tempo.

### COLOCAÇÃO DO FILTRO NO SUPORTE DO FILTRO

- 1) Insira o filtro no suporte do filtro, certificando-se de que alinha a covinha no filtro com o entalhe no suporte do filtro.
- 2) Rode o filtro para a esquerda ou para a direita para o bloquear.



NOTA: Para retirar o filtro para limpeza, rode o filtro para a esquerda ou para a direita para alinhar a covinha no filtro com o entalhe no suporte do filtro e retire-o.

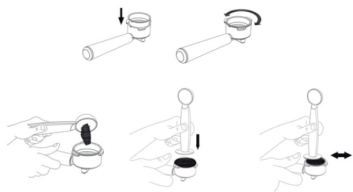
AVISO: Certifique-se de que o filtro arrefeceu antes de o tentar retirar do suporte do filtro.

## CHEIO DE CAFÉ

Colocar o filtro selecionado no suporte do filtro da seguinte forma:

### PARA O CAFÉ MOÍDO:

- Encher o filtro com café expresso fresco, finamente moído, até cerca de 2 mm do bordo (NÃO encher demasiado).
- Utilizando a parte de compactação da pá, empurre as borras de café para baixo até ao batente para obter borras de café expresso compactas e uniformes.
- Limpe qualquer excesso de café do rebordo para garantir um encaixe correto sob a cabeça de infusão.



### MONTAGEM DO SUPORTE DO FILTRO

- Coloque o suporte do filtro sob o conjunto de infusão.
- Posicione a pega de modo a que fique alinhada com o ícone de bloqueio aberto na unidade e encaixe na ranhura.
- Em seguida, rode-a lentamente no sentido dos ponteiros do relógio até que o manípulo fique alinhado com o símbolo de bloqueio na unidade.

### COLOCAÇÃO DA(S) CHÁVENA(S) DE CAFÉ

Escorredor amovível na parte superior do tabuleiro amovível, se utilizar uma chávena maior para cappuccino ou latte.

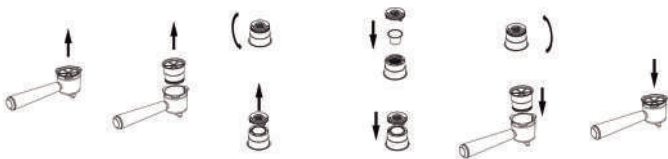
**CUIDADO:** Ao preparar um cappuccino ou um latte, certifique-se de que ajusta a alavanca do tubo de espuma de modo a que o tubo de distribuição de leite espumado aponte para o interior da chávena a utilizar.

### LIGAR O APARELHO

- Certifique-se de que a unidade está ligada à tomada eléctrica adequada.
  - Ligar a unidade "I" utilizando o interruptor de ligar/desligar "I/O" situado no lado esquerdo da unidade.
- As luzes no painel de controlo começam a piscar durante o processo de aquecimento e até que a água e o leite (se estiver a fazer cappuccino ou latte) atinjam a temperatura perfeita. Quando estas luzes ficarem acesas, o aparelho está pronto a ser utilizado.
- Atenção: Se o reservatório de leite não puder ser retirado na posição correta, os botões cappuccino e latte não se acendem.

### UTILIZAR O UTENSÍLIO NESSP PARA AS CÁPSULAS NESSPRESSO

Retirar o filtro de cápsulas nespesso do funil e rodá-lo 90° no sentido dos ponteiros do relógio, abrir a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, colocar a cápsula no filtro e fechá-lo no sentido dos ponteiros do relógio. Em seguida, rodar o filtro de cápsulas nespesso 90° no sentido dos ponteiros do relógio e colocá-lo no funil.



### SELECIONAR A FUNÇÃO

#### PREPARAÇÃO DE CAFÉ EXPRESSO

- Prima o botão Espresso uma vez para preparar uma única dose de café expresso. A luz indicadora de uma única chávena de café expresso acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma única dose de café expresso.
  - Prima o botão de expresso duplo para preparar um expresso duplo ou dois expressos simples. A luz indicadora de expresso duplo acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparado um expresso duplo.
- Para ambas as funções Auto Espresso, o aparelho começa a preparar o expresso de acordo com a sua seleção. A unidade pára automaticamente após o processo de preparação e a luz acende-se, indicando que o ciclo está concluído. O seu delicioso café expresso está agora pronto para ser apreciado.
- NOTA:** Se pretender preparar menos café do que a dose predefinida, prima o botão de função em qualquer altura durante o processo de preparação para parar o processo de preparação quando atingir a quantidade de café pretendida.
- Antes de preparar o cappuccino, ajuste o nível de espuma de leite de acordo com a sua preferência, rodando o botão de controlo da espuma para a esquerda para mais espuma (cappuccino) e para a direita para menos espuma (latte).
- NOTA:** O nível de espuma também pode ser ajustado durante o ciclo de infusão.

#### PREPARAÇÃO DE CAPPUCCINO

- Prima o botão da chávena pequena de Cappuccino uma vez para preparar uma chávena pequena de cappuccino. A luz indicadora da chávena pequena de cappuccino acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma chávena pequena de cappuccino.
  - Prima o botão Cappuccino Big Cup (chávena grande de cappuccino) para preparar uma chávena grande de cappuccino. A luz indicadora de cappuccino grande acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma chávena grande de cappuccino.
- O aparelho começa a preparar o cappuccino de acordo com a sua seleção.
- O aparelho pára automaticamente após o processo de infusão e a luz acende-se, indicando que o ciclo está concluído. O seu delicioso cappuccino está agora pronto para ser apreciado.

#### PREPARAR CAFÉ COM LEITE

- Prima o botão da chávena pequena de café com leite uma vez para preparar uma chávena pequena de café com leite. A luz indicadora da chávena pequena de café com leite acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma chávena pequena de café com leite.
  - Prima o botão "Large Latte Cup" (chávena grande de café com leite) para preparar uma chávena grande de café com leite. A luz indicadora de café com leite grande acende-se. Começa a piscar, indicando que está a ser preparada uma chávena grande de café com leite.
- A máquina começa a preparar o café com leite de acordo com a sua seleção.
- A unidade pára automaticamente após o processo de infusão e a luz acende-se, indicando que o ciclo está concluído. Pode agora saborear o seu delicioso café com leite.

#### DEPOIS DE PREPARAR AS SUAS BEBIDAS COM LEITE

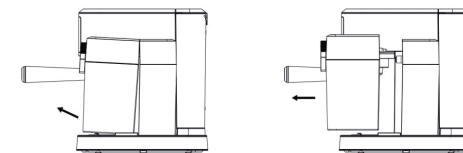
Uma vez terminada a preparação da bebida láctea, pode guardar o reservatório de leite e a tampa do reservatório de leite do aparelho diretamente no frigorífico (pronto a ser utilizado na próxima vez) ou deitar fora o leite restante.

#### LIMPEZA DA MÁQUINA

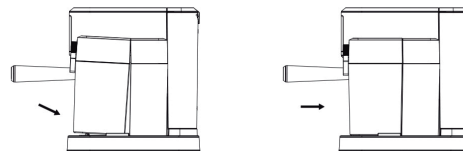
##### LIMPAR O RESERVATÓRIO DE LEITE E O TUBO DE ESPUMA

Embora possa guardar o reservatório de leite com restos de leite no frigorífico, é importante limpar regularmente o reservatório de leite e o tubo de espuma para evitar entupimentos e a acumulação de resíduos. Para limpar o reservatório de leite, siga as instruções abaixo:

- Retire o reservatório de leite do aparelho, levantando-o e fazendo-o deslizar para fora.
- Retirar a tampa da cuba. Deitar fora o excesso de leite.



- Encher o reservatório de leite com água purificada, não ultrapassando a marca de enchimento MAX. Volte a colocar o reservatório de leite na unidade, levantando-o e fazendo-o deslizar simultaneamente para dentro da unidade, segurando-o pela tampa. O reservatório de leite deve encaixar com um estalido.



- Atenção: Se o reservatório de leite não puder ser retirado na posição correta, os botões cappuccino e latte não se acendem.
- Colocar um copo grande vazio por baixo do tubo de distribuição de espuma.
  - Prima o botão CAPPUCCINO ou o botão LATTE, a unidade começará a libertar água quente através do bico de distribuição de espuma. Deixe o ciclo de limpeza decorrer até deixar de ver leite a sair do tubo, ou repita alguns ciclos.
  - Rode o botão de controlo da espuma para a posição limpa e prima o botão CAPPUCCINO ou o botão LATTE. A unidade começará a libertar vapor quente através do tubo de distribuição de espuma. Deixe o ciclo de limpeza decorrer e repita alguns ciclos.
- Nota:** Certifique-se de que a água purificada no depósito de água com o nível deve estar entre o nível "MIN" e "MAX".
- Repetir alguns ciclos para as etapas anteriores 3 - 6.
  - Em seguida, enxágüe e lave bem o reservatório de água e o reservatório de leite com água morna e sabão. Não se esqueça de enxaguar e secar bem. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões, pois podem riscar o acabamento.
- NOTA:** Não coloque a tampa do reservatório de leite na máquina de lavar louça. O reservatório de leite pode ser lavado na máquina de lavar louça.

##### LIMPEZA DA CABEÇA DE INFUSÃO, DO SUPORTE DO FILTRO E DOS FILTROS

- Prima o interruptor de ligar/desligar "I/O", situado no lado esquerdo da unidade, para a posição de desligado "O" e desligue o cabo de alimentação da tomada eléctrica.
- Algumas das peças metálicas podem ainda estar quentes. Não lhes toque com as mãos até arrefecerem.
- Retire o suporte do filtro e deite fora as borras de café. Lave cuidadosamente o suporte do filtro e o filtro com água morna e sabão. Não se esqueça de os enxaguar e secar bem.
- NOTA:** Não lavar os suportes dos filtros e os filtros na máquina de lavar louça.
- Limpe a parte inferior da cabeça de infusão do aparelho com um pano húmido ou uma toalha de papel para remover quaisquer resíduos de café.
- Voltar a colocar o suporte do filtro (sem qualquer filtro) na cabeça de infusão da unidade e fixá-lo no lugar.
- Coloque um copo grande vazio por baixo do suporte do filtro.
- Ligar o cabo de alimentação à tomada eléctrica. Prima o interruptor de ligar/desligar "I/O" para a posição de ligado. "I". Prima uma vez o botão Espresso e deixe a máquina preparar o café com água até parar automaticamente.

##### LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

- Remova a água restante retirando o depósito de água e virando-o ao contrário, no lava-loiça. Recomenda-se que o depósito de água seja esvaziado entre utilizações.
  - Lave cuidadosamente o depósito de água e a tampa com água morna e sabão. Não se esqueça de os enxaguar e secar bem.
- NOTA:** Não lavar o reservatório de água ou a tampa na máquina de lavar louça.
- CUIDADO:** Não mergulhar o corpo principal do aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha na água ou em qualquer outro líquido.

## LIMPEZA DA UNIDADE

1. Limpe a caixa com um pano macio e húmido. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões, pois podem riscar o acabamento.
- 2) Não guardar o porta-filtro na cabeça de infusão. Isto pode afetar negativamente a vedação entre a cabeça de infusão e o suporte do filtro durante a preparação do expresso.

## DESCALIBRADO

A acumulação de depósitos minerais na máquina afecta o seu desempenho. A sua máquina deve ser descalcificada quando começar a notar um aumento do tempo necessário para preparar o expresso ou quando houver excesso de vapor. Para além disso, pode notar uma acumulação de depósitos brancos na superfície da cabeça de infusão. A frequência da limpeza depende da dureza da água utilizada. Os intervalos de limpeza recomendados são indicados no quadro seguinte.

### Op.1 / Tipo de água

Água macia (água filtrada)

Frequência de limpeza

Aproximadamente a cada 80 ~ 100 ciclos de queima

### Op.2 Tipo de água

Água dura (água da torneira)

Frequência de limpeza

Aproximadamente a cada 40 ~ 50 ciclos de queima

## PARA DESCALCIFICAR O DEPÓSITO DE ÁGUA:

1. Encher o reservatório de água com vinagre branco doméstico fresco e não diluído.
2. Deixar o aparelho em repouso durante a noite com a solução de vinagre no reservatório de água.
3. Elimine o vinagre retirando o recipiente e colocando-o de cabeça para baixo sobre o lava-loiça.
4. Enxaguar bem o reservatório de água com água da torneira, enchendo o reservatório até meio com água e depois despejando a água no lava-loiça, repetindo este passo duas vezes.

## PARA DESCALCIFICAR AS PARTES INTERNAS:

1. certifique-se de que descalcifica primeiro o interior do depósito de água, seguindo os passos de descalcificação acima indicados.
2. Encher o reservatório de água e o reservatório de leite com vinagre branco doméstico fresco e não diluído.
3. Certifique-se de que o botão ligar/desligar está colocado na posição "0" de desligado e que o cabo de alimentação está na posição "0", desligado da rede eléctrica. Encher o depósito com vinagre branco doméstico não diluído.
4. Insira o porta-filtro (com filtro e sem café) e coloque uma chávena grande vazia em cima do tabuleiro de recolha de água e por baixo do porta-filtro.
5. Ligue o cabo de alimentação à tomada eléctrica.
6. Coloque um copo grande vazio por baixo do tubo de distribuição de espuma.
7. Quando as luzes do painel de controlo (Espresso, Cappuccino e Latte) se acendem, prima o botão da chávena grande CAPPUCINO ou o botão da chávena grande LATTE. O aparelho começa a libertar água quente através do tubo distribuidor de espuma e do suporte do filtro. Deixe decorrer o ciclo de limpeza e repita alguns ciclos.
8. Rode o botão de controlo da espuma para a posição limpa e prima o botão CAPPUCINO ou o botão LATTE. A unidade começará a libertar vapor quente através do tubo de distribuição de espuma. Deixe o ciclo de limpeza decorrer e repita alguns ciclos.

Nota: Certifique-se de que a água purificada no depósito de água com o nível deve estar entre o nível "MIN" e "MAX".

9. Repetir alguns ciclos para as etapas anteriores 2 - 8.

10. Em seguida, enxágue e lave bem o reservatório de água e o reservatório de leite com água morna e sabão. Não se esqueça de enxaguar e secar bem. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esfregões, pois podem riscar o acabamento.

NOTA: Não coloque a tampa do reservatório de leite na máquina de lavar louça. O reservatório de leite pode ser lavado na máquina de lavar louça.

## FUNÇÃO DE ENCERRAMENTO AUTOMÁTICO

Depois de premir o botão de alimentação, se não for efectuada qualquer operação no espaço de 25 minutos, a unidade desliga-se automaticamente.

## SINTOMAS, CAUSAS E SOLUÇÕES

### Sintoma

O café não sai.

### Causas

-Não há água no depósito.

-A moagem do café é demasiado fina.

-Café a mais no filtro.

-O aparelho não estava ligado ou conectado.

-O café foi demasiado compactado/comprimido.

### Soluções

-Adicionar água.

-Moer grãos de café médios.

-Reencher o filtro com menos café.

Ligar o aparelho à rede eléctrica e ligá-lo.

-Encher o cesto do filtro com café e espremer suavemente.

### Sintoma

O café sai

à volta da borda do

o suporte do filtro.

### Causa

-O suporte do filtro não está na posição de bloqueio total.

-Pedras de café à volta do bordo do cesto do filtro.

-Café a mais no filtro.

### Soluções

-Girar o suporte do filtro para a posição de bloqueio.

-Limpar a borda.

-Encher com menos café.

### Sintoma

O leite não fica espumoso após a espumação ou não sai do tubo de espumação.

### Causa

-Ele esgotou o vapor.

-O leite não está suficientemente frio.

-O tubo de congelação está bloqueado.

### Soluções

-Verificar se há água suficiente no depósito de água.

-Leite frio e jarro de leite espumoso antes de fazer Cappuccino ou latte.

-Siga as instruções para limpar o reservatório de leite e o tubo de espuma.

### Sintoma

O café sai demasiado depressa.

### Causa

-O café moído é demasiado grosso.

-Não há café de filtro suficiente.

### Soluções

-Utilizar uma moagem mais fina.

-Reencher o filtro com mais café.

### Sintoma

O café é demasiado fraco.

### Causa

-Utilização de um único filtro para uma dose dupla de café expresso.

-O café moído é demasiado grosso.

### Soluções

-Utilize um filtro duplo para duplicar uma dose de café expresso.

-Utilizar uma moagem mais fina.

Não desmonte o aparelho se não conseguir encontrar a causa da avaria, contacte o centro de assistência técnica qualificado.

## ELIMINAÇÃO ECOLÓGICA

Não se esqueça de cumprir os regulamentos locais: Elimine o equipamento elétrico não funcional numa instalação de eliminação de resíduos adequada.



### INFORMAÇÃO AO UTILIZADOR

De acordo com as Directivas Europeias 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE relativas à redução do uso de substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e à eliminação de resíduos, o símbolo no recipiente do aparelho indica que o produto deve ser eliminado separadamente de outros resíduos no final da sua vida útil. O utilizador deve, portanto, entregar o aparelho, quando já não estiver a ser utilizado, no ponto de recolha apropriado para resíduos electrónicos e electro-técnicos, ou entregá-lo ao retalhista quando comprar um novo aparelho de tipo equivalente ou quando substituir outro aparelho. A recolha correcta dos equipamentos inutilizados para reciclagem, tratamento e eliminação ecológica evita possíveis efeitos negativos sobre o ambiente e a saúde e favorece a reciclagem dos materiais que compõem o equipamento; a eliminação inadequada do produto pelo utilizador implica a aplicação das sanções previstas na lei.

**WARNINGS**

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:

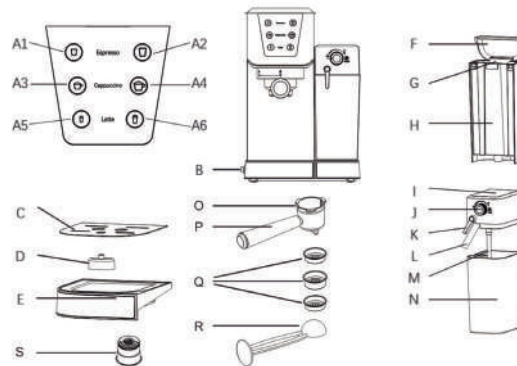
1. Read all instructions.
2. Before using the appliance, check that the voltage at the socket outlet corresponds to the rated voltage indicated on the rating plate.
3. This appliance has been fitted with an earthed plug. Make sure that the socket outlet in your home is properly grounded.
4. To prevent fire, electric shock and personal injury, do not immerse the cord or plug in water or other liquids.
5. Unplug the appliance from the wall outlet before cleaning and when it is not in use. 6. Allow the appliance to cool completely before disassembling, reassembling components or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorised service centre for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments or accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock, or personal injury.
8. Place the appliance on a flat surface or tabletop, do not hang the power cord over the edge of the table or countertop.
9. Make sure that the power cord does not touch the hot surface of the appliance.
10. Do not place the coffee maker on a hot surface or next to a fire to avoid damage to the appliance.
11. To disconnect the appliance, turn any control knob to the 'OFF' position and unplug it from the mains socket. Always grasp the plug. Never pull on the cord.
12. Do not use the appliance for other than its intended use and place it in a dry place.
13. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
14. Be careful not to burn yourself with steam.
15. Do not touch the hot surface of the appliance (such as the steam wand and the steel mesh that has just boiled). Use the handle or knobs.
16. Do not let the appliance run without water.
17. Scalding may occur if the water tank is removed during brewing cycles.
18. Do not remove the metal funnel when the appliance is brewing coffee or when steam and hot water come out of the metal funnel before removing the metal funnel.
19. Connect the plug to the mains socket before use and turn off any switches before removing the plug from the mains socket.
20. Relieve pressure through the steam wand before removing the tank lid or metal funnel.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
22. Supervise children so that they do not play with the appliance.
23. This appliance is intended for use in household and similar applications, such as:
  - staff cooking areas in shops, offices and other working environments;
  - farms;
  - bed and breakfast type environments.
24. Do not use outdoors.
25. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a hot oven.
26. Save these instructions.

**KNOW YOUR COFFEE MAKER**

A. Control Panel (Single Espresso, Double Espresso, Small Cup Cappuccino, Large Cup Cappuccino, Small Cup Cappuccino, Large Cup Cappuccino, Latte Cup, Temperature Display)

- A1 Single espresso
- A2 Double espresso
- A3 Small Cappuccino cup
- A4 Large Cappuccino cup
- A5 Small Latte cup
- A6 Large Latte cup
- A7 Temperature display

- B On/Off switch 'I/O'
- C Removable drip tray
- D Drip tray Overflow float
- E Removable drip tray
- F Water tank lid
- G Water tank handle
- H Water tank
- I Milk container lid
- J Milk froth level control knob
- K Milk frothing pipe guide lever
- L Milk dispensing spout
- M Milk hose
- N Transparent/removable milk container
- O Filter holder (metal funnel)
- P Filter holder (metal funnel) Handle
- Q Coffee filter (single and dual)
- R Measuring scoop/Tamper
- S Nesppresso capsule adapter



**INTRODUCTION**

This unique appliance has been designed to help you prepare delicious espresso, cappuccino and latte coffees quickly, conveniently and automatically at the touch of a button.

**ESPRESSO**

A unique method of coffee preparation in which hot water is passed through finely ground coffee.

Popular in Europe, it is a much richer and fuller-bodied brew than regular drip coffee. Because of its richness, espresso is usually served in portions of 45 to 90 ml, in small cups.

**CAPPUCCINO**

A drink made with approximately 1/3 espresso, 1/3 steamed milk and 1/3 milk foam.

**LATTE**

Beverage made with approximately 1/4 espresso and 3/4 steamed milk and milk foam.

Read all instructions, cautions, notes and warnings contained in this instruction manual.

When using this appliance, some parts and accessories become hot and need to cool down. Proper care and maintenance will ensure long life and trouble-free operation of the machine. Keep these instructions and refer to them often for cleaning and care advice.

The coffee maker can be used with ground coffee, making it exceptionally practical and versatile for preparing single-dose espresso, cappuccino and latte.

**BEFORE FIRST USE OF THIS PRODUCT**

**CLEANING THE APPLIANCE BEFORE FIRST USE**

Before first use, clean the product to achieve the best operating condition. Refer to the 'Product Introduction' section to understand this product and recognise all parts of the product.

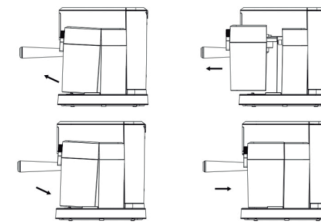
1. Make sure the unit is turned off 'O' by pressing the on/off switch 'I/O' located on the left side of the unit. Make sure that it is unplugged from the power outlet.
2. Remove any stickers and labels from the unit.
3. First, remove and wash the water tank, milk tank, filter holder, two filters and measuring spoon/stamper in a mixture of mild detergent and water. Rinse them thoroughly and put them back into the machine.
4. Refer to the instructions in the 'FILTER HOLDER INSTALLATION' section before installing or removing the filter holder and any filters from the unit.
5. To clean the inside of the appliance, follow the steps in the section 'PREPARING THE CAPPUCCINO' using water in both tanks and without ground coffee in the filter. Do not immerse the main body of the appliance or the power cord and plug in water or reach into any internal parts of the appliance.

**IMPORTANT - PRIMING THE UNIT**

To prime the unit, run the steam cycle following the steps below.

To keep the product in the best condition, follow the steps below to run the steaming milk function for 90 seconds.

1. The purified water in the water tank with the level must be between the 'MIN' level and the 'MAX' level.
2. The milk in the milk container must not exceed the 'MAX' level. 3. Replace the milk tank back into the unit by simultaneously lifting it up and sliding it in, holding the tank by the lid. You should notice that the milk container clicks into place.



3. Select one of the filters and place it on the filter holder.
  4. Place the filter holder on the product to make sure it is securely locked and place a cup underneath. Also, make sure that the end of the milk froth delivery tube is pointing into the cup.
  5. Plug the appliance into the appropriate socket.
  6. Turn on the 'I' switch.
  7. The lights on the six buttons on the control panel will start to illuminate. Once the lights come on, now the product has entered the best working condition, you can use it at any time.
- Warning: If the milk container cannot be removed in the correct position, the cappuccino and latte buttons will not light up.

**CHOOSE THE RIGHT CUP**

Before preparing a beverage, make sure to select the appropriate cup size according to the table below:

**BEVERAGE TYPES SUGGESTED CUP**

- Espresso
- Single 50 ml / Double 100 ml
- Cappuccino
- Small 150 ml / Large 300 ml
- Latte
- Small 200 ml / Large 350 ml

Note: The capacity of the upper surface is for selection only, not for the amount of coffee consumed. The total amount of the drink may vary depending on the type of milk and froth level used.

## CHOOSING THE RIGHT COFFEE

### THE COFFEE

The coffee should be freshly ground and dark roasted. You can try a French roast or Italian roast ground for espresso. Pre-ground coffee will only keep its flavour for 7 to 8 days, provided it is stored in an airtight container in a cool, dark place. Do not store in the refrigerator or freezer. It is recommended to grind the whole beans just before use. The aroma of coffee beans stored in an airtight container will retain the flavour for up to 4 weeks.

### THE GRINDING

This is an essential step in the espresso making process if you grind your own coffee. It can take practice. The coffee should be well ground.

- The correct grind should resemble that of table salt.
- If the grind is too fine, water will not flow through the coffee even at high pressure.

These beans look like powder and feel like salt when rubbed between the fingers.

- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too quickly, preventing a full flavour extraction. Be sure to use a quality grinder to obtain an even consistency.

## INSTRUCTIONS FOR USE

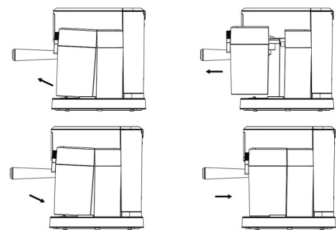
### FILLING THE WATER TANK

- Fill the water tank. You can use a jug to fill it or remove it from the unit and then fill it under the tap. Fill the tank with the desired amount of water below the 'MAX' level of the tank. Never use warm or hot water to fill the water tank.
- Close the water tank lid. If you have removed it from the unit to fill it with water, be sure to replace it securely.

### FILLING THE MILK TANK

If you are making a cappuccino or latte, remove the milk tank from the appliance by lifting it up and sliding it out simultaneously. Next, pour in the amount of cold milk you estimate you will need, making sure it is below the 'MAX' level in the tank.

Once you have finished, slide the milk container back into the unit making sure that it clicks securely into place. You should notice that the milk container clicks into place.



NOTE: You can use any type of milk you prefer, whole or semi-skimmed milk.

### CHOOSING THE FILTER HOLDER

Your unit comes with a filter holder for use with ground coffee.

### CHOOSING THE FILTER

Select the filter you wish to use as follows:

- FOR SINGLE SHOT: use the filter for a single shot of espresso if you use ground coffee.
- FOR A DOUBLE SHOT OR TWO SINGLE SHOTS: use the filter to prepare a double shot of espresso. By placing two small espresso cups under the filter holder, you can prepare two single shots of espresso at the same time.

### PLACING THE FILTER IN THE FILTER HOLDER

- Insert the filter into the filter holder, making sure to align the dimple on the filter with the notch in the filter holder.
- Rotate the filter to the left or right to lock it in place.



NOTE: To remove the filter for cleaning, rotate the filter to the left or right to align the dimple on the filter with the notch in the filter holder and remove the filter.

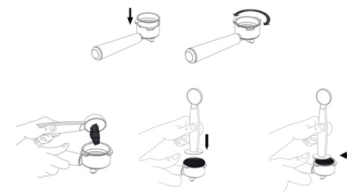
WARNING: Make sure the filter has cooled down before attempting to remove it from the filter holder.

### FILLING WITH COFFEE

Place the selected filter in the filter holder as follows:

### FOR GROUND COFFEE:

- Fill the filter with finely ground fresh espresso coffee to about 2 mm from the edge (DO NOT overfill).
- Using the tamping part of the scoop, push the coffee grounds down as far as the tamper will go to achieve compact and uniform espresso grounds.
- Wipe any excess coffee from the rim to ensure a proper fit under the brew head.



### FITTING THE PORTAFILTER

- Place the filter holder under the brew head.
- Position the handle so that it is aligned with the open lock icon on the unit and snaps into the slot.
- Then slowly turn it clockwise until the handle is aligned with the lock symbol on the unit.

### PLACING THE COFFEE CUP(S) IN PLACE

Removable drip rack on top of the removable drip tray if using a larger cup to prepare cappuccino or latte.

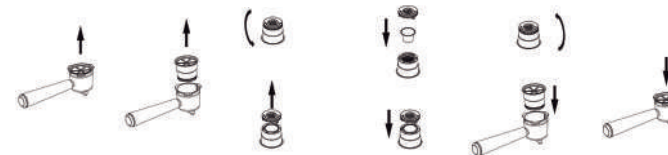
CAUTION: When making a cappuccino or latte, be sure to adjust the frothing tube lever so that the frothed milk dispensing tube points towards the inside of the cup to be used.

### SWITCHING ON THE APPLIANCE

- Make sure the unit is plugged into the proper outlet.
  - Turn on the 'I' unit using the 'I/O' on/off switch located on the left side of the unit. The lights on the control panel will start flashing during the heating process and until the water and milk (if making cappuccino or latte) reach the perfect temperature. Once these lights become solid, the unit is ready for use.
- Warning: If the milk tank cannot be removed in the correct position, the cappuccino and latte buttons will not light up.

### USING THE NESPRESSO CAPSULE FUNCTION

Remove the nespRESSO capsule filter from the funnel and turn it 90° clockwise, open the lid anti-clockwise, place the capsule in the filter and close it clockwise. Then turn the nespRESSO capsule filter 90° clockwise and place it in the funnel.



### ESPRESSO PREPARATION

- Press the Espresso button once to prepare a single espresso. The single shot espresso indicator light will illuminate. It will start flashing, indicating that a single shot of espresso is being prepared.
- Press the Double espresso button to prepare a double espresso or two single espressos. The double espresso indicator light will illuminate. It will start flashing, indicating that a double espresso is being prepared.

For both Auto Espresso functions, the unit will start preparing espresso according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will come on, indicating that the cycle is complete. Your delicious espresso is now ready to be enjoyed.

NOTE: If you wish to brew less coffee than the preset portion, press the function button at any time during the brewing process to stop the brewing process when the desired amount of coffee is reached.

Before preparing the cappuccino, adjust the milk froth level to your preference by turning the froth control knob to the left for more froth (cappuccino) and to the right for less froth (latte).

NOTE: The froth level can also be adjusted during the brewing cycle.

### PREPARING CAPPUCCINO

- Press the Cappuccino small cup button once to prepare a small cup of cappuccino. The small cappuccino cup indicator light will turn on. It will start flashing, indicating that a small cup of cappuccino is being prepared.
  - Press the Cappuccino Big Cup button to prepare a big cup of cappuccino. The large cappuccino indicator light will illuminate. It will start flashing, indicating that a large cup of cappuccino is being prepared.
- The appliance will start to prepare cappuccino according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will come on, indicating that the cycle is complete. Your delicious cappuccino is now ready to be enjoyed.

### PREPARING COFFEE WITH MILK

- Press the small latte cup button once to brew a small cup of latte. The small latte indicator light will come on. It will start flashing, indicating that a small cup of latte is being prepared.

b. Press the Large Latte Cup button to brew a large cup of latte. The Large Latte Cup indicator light will illuminate. It will start flashing, indicating that a large cup of coffee with milk is being prepared. The appliance will start to prepare the latte according to your selection. The unit will stop automatically after the brewing process and the light will come on, indicating that the cycle is complete. You can now enjoy your delicious latte.

#### AFTER BREWING YOUR MILK BEVERAGES

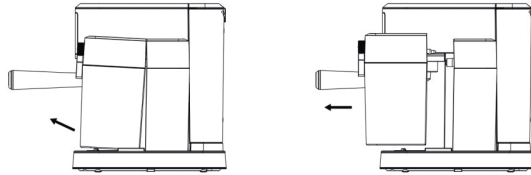
Once you have finished preparing your milk beverage, you can either store the unit's milk reservoir and milk reservoir lid directly in the refrigerator (ready to be used next time soon) or discard the leftover milk.

#### CLEANING THE MACHINE

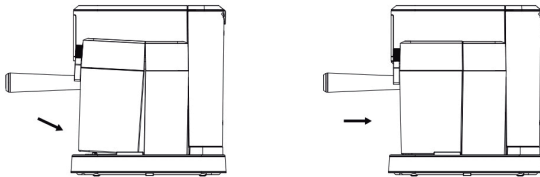
##### CLEANING THE MILK CONTAINER AND FROTHING TUBE

Although you can store the milk container with leftover milk in the refrigerator, it is important to clean the milk container and the frothing tube regularly to avoid clogging and residue build-up. To clean the milk container, follow the instructions below:

1. Remove the milk container from the unit by simultaneously lifting it up and sliding it out.
2. Remove the tank lid. Discard the excess milk.



3. Fill the milk container with purified water, not exceeding the MAX fill mark. Replace the milk container back into the unit by simultaneously lifting it up and sliding it back in, holding it by the lid. You should feel the milk container click into place.



**warning:** If the milk container cannot be removed in the correct position, the Cappuccino and Latte buttons will not light up.

4. Place a large empty glass under the frothing tube.
  5. Press the CAPPUCINO or LATTE button, the unit will start to release hot water through the foam dispensing tube. Let the cleaning cycle run until you no longer see milk coming out of the tube, or repeat a few cycles.
  6. Turn the foam control knob to the cleaning position and press the CAPPUCINO or LATTE button. The unit will begin to release hot steam through the froth dispensing tube. Let the cleaning cycle run and repeat a few cycles.
- Note: Make sure that the purified water in the water tank with the level must be between the 'MIN' and 'MAX' level.

7. Repeat some cycles for the previous steps 3 - 6.
8. Next, rinse and wash the water tank and milk tank thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them thoroughly. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.

NOTE: Do not place the milk container lid in the dishwasher. The milk container is dishwasher safe.

#### CLEANING THE BREW HEAD, FILTER HOLDER AND FILTERS

1. Press the on/off switch 'I/O' located on the left side of the unit to the off position 'O' and unplug the power cord from the power outlet.
2. Some of the metal parts may still be hot. Do not touch them with your hands until they have cooled down.
3. Remove the filter holder and discard the coffee grounds. Thoroughly wash both the portafilter and the filter with warm soapy water. Be sure to rinse and dry thoroughly.

NOTE: Do not wash the filter holders and filters in the dishwasher.

4. Wipe the bottom of the brew head of the unit with a damp cloth or paper towel to remove any coffee residue.
5. Replace the filter holder (without any filter) into the brew head of the unit and lock it in place.
6. Place a large empty cup under the filter holder.
7. Plug the power cord into the power outlet. Press the 'I/O' on/off switch to the on position.
8. Press the Espresso button once and let the machine brew coffee with water until it stops automatically.

#### CLEANING THE WATER TANK

1. Remove the remaining water by removing the water tank and placing it upside down. Place the water tank upside down over the sink. It is recommended to empty the water tank between uses.
2. Thoroughly wash the water tank and its lid with warm soapy water. Be sure to rinse and dry thoroughly.

NOTE: Do not wash the water tank and lid in the dishwasher.

CAUTION: Do not immerse the main body of the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

#### CLEANING THE UNIT

1. Wipe the housing with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.
2. Do not store any filter holders in the infusion head. This may adversely affect the seal between the brew head and filter holder during espresso brewing.

#### DEALERING

The build-up of mineral deposits in the machine will affect its operation. Your appliance should be descaled when you begin to notice an increase in the time required to prepare espresso, or when there is excessive steam. In addition, you may notice a build-up of white deposits on the surface of the brew head. The frequency of cleaning depends on the hardness of the water used. The recommended cleaning intervals are listed in the table below.

Op.1 / Water type  
Soft water (filtered water)  
Cleaning frequency  
About every 80 ~ 100 cooking cycles

Op.2 Type of water  
Hard water (tap water)  
Cleaning frequency  
About every 40 ~ 50 firing cycles

#### TO DECALCIFY THE WATER TANK:

1. Fill the water tank with fresh undiluted domestic white vinegar.
2. Let the appliance stand overnight with the vinegar solution in the water tank.
3. Dispose of the vinegar by removing the tank and placing it upside down over the sink.
4. Rinse the water tank thoroughly with tap water by filling the tank halfway with water and then pouring the water back into the sink, repeating this step twice.

#### TO DESCALE THE INTERNAL PARTS:

1. Be sure to descale the inside of the water tank first by following the descaling steps above.
  2. Fill the water tank and milk tank with fresh undiluted domestic white vinegar.
  3. Make sure that the on/off button is set to the off position 'O' and the power cord is disconnected from the mains socket. disconnected from the power outlet. Fill the reservoir with fresh undiluted white household vinegar.
  4. Insert the filter holder (with filter and without coffee) and place a large empty cup on top of the drip tray and under the filter holder.
  5. Plug the power cord into the mains socket.
  6. Place a large empty cup under the foam dispensing tube.
  7. Once the lights on the control panel (Espresso, Cappuccino and Latte) turn on, press the CAPPUCINO large cup button or the LATTE large cup button. The appliance will start to release hot water through the froth dispensing tube and filter holder. Let the cleaning cycle run and repeat a few cycles.
  8. Turn the foam control knob to the cleaning position and press the CAPPUCINO or LATTE button. The unit will begin to release hot steam through the foam dispensing tube. Let the cleaning cycle run and repeat a few cycles.
- Note: Make sure that the purified water in the water tank with the level must be between the 'MIN' and 'MAX' level.
9. Repeat some cycles for the previous steps 2 - 8.
  10. Next, rinse and wash the water tank and milk tank thoroughly with warm soapy water. Make sure to rinse and dry them thoroughly. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.
- NOTE: Do not place the milk container lid in the dishwasher. The milk container is dishwasher safe.

#### AUTOMATIC SHUT-OFF FUNCTION

After pressing the power button, if no operation is performed within 25 minutes, the unit will automatically switch off.

#### SYMPTOM, CAUSES AND SOLUTIONS

Symptom	Coffee does not come out.
Causes	-There is no water in the tank. -The coffee grind is too fine. -Too much coffee in the filter. -The appliance was not switched on or plugged in. -The coffee has been tamped/compressed too much.
Solutions	-Add water. -Grind the coffee to medium grounds. -Refill the filter with less coffee. -Plug the unit into the mains and switch it on. -Fill the filter basket with coffee and squeeze gently.

---

Symptom  
Coffee comes out around the edge of the filter holder.

- Cause
- Filter holder not turned to fully locked position.
  - Coffee grounds around the edge of the filter basket.
  - Too much coffee in the filter.
- Solutions
- Turn the filter holder to the fully locked position.
  - Clean the rim.
  - Refill with less coffee.

- Symptom
- The milk is not frothy after frothing or does not come out of the frothing tube.
- Cause
- The milk is not sufficiently cold.
  - The milk is not cold enough.
  - The freezing tube is blocked.
- Solutions
- Make sure there is enough water in the water tank.
  - Cold milk and frothy jug before making Cappuccino or latte.
  - Follow the instructions to clean the milk reservoir & frothing tube.


- Symptom
- Coffee comes out too fast.
- Cause
- The ground coffee is too coarse.
  - There is not enough coffee in the filter.
- Solutions
- Use a finer grind.
  - Refill the filter with more coffee.

- Symptom
- The coffee is too weak.
- Cause
- Use a single filter for a double shot of espresso.
  - The ground coffee is too coarse.
- Solutions
- Use double filter for double shot of espresso.
  - Use a finer grind.

Do not disassemble the appliance yourself if you cannot find the cause of the fault, contact a qualified service centre.

**ENVIRONMENTALLY FRIENDLY DISPOSAL**

Do not forget to respect the local regulations: Hand over the electrical equipment which is no longer working to a suitable waste disposal centre.



**USER INFORMATION**

In accordance with European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the reduction of the use of hazardous substances in electrical equipment and the disposal of waste, the symbol on the appliance container indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its life. The user must therefore return the appliance, when it is no longer in use, to the appropriate collection point for electronic and electrotechnical waste, or return it to the retailer when purchasing a new appliance of an equivalent type or when replacing another appliance. The correct collection of unused equipment for recycling, treatment and environmentally sound disposal avoids possible negative effects on the environment and health, and promotes the recycling of the materials of which the equipment is composed; improper disposal of the product by the user entails the application of penalties provided for by law.

**AVERTISSEMENTS**

Avant d'utiliser l'appareil électrique, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées :

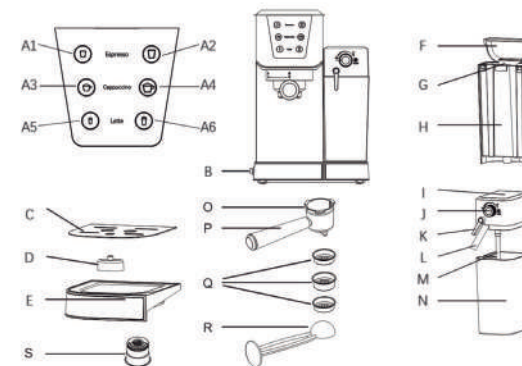
1. Lire toutes les instructions.
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension à la prise correspond à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique.
3. Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre. Assurez-vous que la prise de courant de votre domicile est correctement mise à la terre.
4. Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Débranchez l'appareil de la prise électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le démonter, d'assembler des composants ou de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté électriquement ou mécaniquement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Placez l'appareil sur une surface plane ou une table, ne suspendez pas le cordon d'alimentation au bord de la table ou du plan de travail.
9. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas la surface chaude de l'appareil.
10. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à côté d'un feu afin d'éviter de l'endommager.
11. Pour éteindre l'appareil, tournez n'importe quel bouton de commande sur la position "OFF" et débranchez-le de la prise de courant. Tenez toujours la fiche. Ne tirez jamais sur le cordon.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu et placez-le dans un endroit sec.
13. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
14. Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur.
15. Ne touchez pas la surface chaude de l'appareil (comme la buse vapeur et la maille d'acier qui vient de bouillir). Utilisez la poignée ou les boutons.
16. Ne laissez pas la machine fonctionner sans eau.
17. Des brûlures peuvent se produire si le réservoir d'eau est retiré pendant les cycles de perfusion.
18. Ne retirez pas l'entonnoir métallique lorsque l'appareil prépare du café ou lorsque de la vapeur et de l'eau chaude sortent de l'entonnoir métallique avant de retirer ce dernier.
19. Branchez la fiche sur la prise de courant avant utilisation et éteignez tous les interrupteurs avant de retirer la fiche de la prise.
20. Relâcher la pression par la lance à vapeur avant de retirer le couvercle du réservoir ou l'entonnoir métallique.
21. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation des appareils de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
22. surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
23. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
  - fermes ;
  - des environnements de type "bed and breakfast".
24. ne pas utiliser à l'extérieur.
25. ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
26. conservez ces instructions.

**CONNAÎTRE SA MACHINE À CAFÉ**

A. Panneau de commande (Espresso simple, Espresso double, Cappuccino en petite tasse, Cappuccino en grande tasse, Cappuccino en petite tasse, Cappuccino en grande tasse), tasse de café au lait, grande tasse de café au lait, indicateur de température).

- A1 Espresso simple
- A2 Double espresso
- A3 Petite tasse à cappuccino
- A4 Mug Cappuccino A4 grand format
- A5 Petite tasse à café latté
- A6 Grande tasse à café latté
- A7 Affichage de la température

- B Interrupteur marche/arrêt "I/O"
- C Grille d'égouttage amovible
- D Bac de récupération Flotteur de trop-plein
- E Bac de récupération amovible
- F Couvercle du réservoir d'eau
- G Poignée du réservoir d'eau
- H Réservoir d'eau
- I Couvercle du réservoir à lait
- J Bouton de réglage du niveau de mousse de lait
- K Levier de guidage du tube de moussage du lait
- L Tube de distribution du lait
- M Tuyau de lait
- N Récipient à lait transparent/rétractable
- O Porte-filtre (entonnoir métallique)
- P Porte-filtre (entonnoir métallique) Poignée
- Q Filtre à café (simple et double)
- R Pelle à mesurer/Tampon
- S Adaptateur de capsule Nesppresso



## INTRODUCTION

Cet appareil unique est conçu pour vous aider à préparer de délicieux espressos, cappuccinos et lattes rapidement, commodément et automatiquement par simple pression d'un bouton.

### ESPRESSO

Méthode unique de préparation du café consistant à faire passer de l'eau chaude à travers du café finement moulu.

Populaire en Europe, il s'agit d'une boisson beaucoup plus riche et plus corsée que le café ordinaire au goutte-à-goutte. En raison de sa richesse, l'espresso est généralement servi en portions de 45 à 90 ml dans de petites tasses.

### CAPPUCCINO

Boisson composée d'environ 1/3 d'espresso, 1/3 de lait vapeur et 1/3 de mousse de lait.

### LATTE

Boisson composée d'environ 1/4 d'espresso et 3/4 de lait vapeur et de mousse de lait.

Lisez toutes les instructions, précautions, remarques et avertissements contenus dans ce manuel d'instructions.

Lors de l'utilisation de cet appareil, certaines pièces et certains accessoires deviennent chauds et doivent être refroidis. Un entretien adéquat garantit une longue durée de vie et un fonctionnement sans problème de l'appareil. Conservez ces instructions et consultez-les souvent pour des conseils de nettoyage et d'entretien.

La machine à café peut également être utilisée avec du café moulu, ce qui la rend particulièrement pratique et polyvalente pour la préparation d'espresso, de cappuccino et de latte en monodose.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE CE PRODUIT

### NETTOYAGE DE L'APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil pour qu'il fonctionne dans les meilleures conditions. Reportez-vous à la section "Présentation du produit" pour comprendre ce produit et en reconnaître toutes les parties.

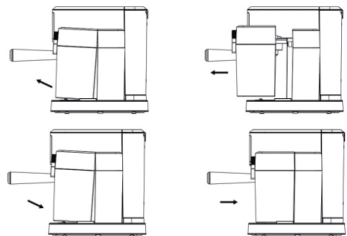
- 1) Assurez-vous que l'appareil est éteint "0" en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt "I/O" situé sur le côté gauche de l'appareil. 2. assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise de courant.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Retirez d'abord le réservoir d'eau, le réservoir de lait, le porte-filtre, les deux filtres et la cuillère à mesurer/le tampon et lavez-les dans un mélange de détergent doux et d'eau. Rincez-les soigneusement et remettez-les dans la machine.
4. Reportez-vous aux instructions de la section "MONTAGE DU PORTE-FILTRE" avant de monter ou de démonter le porte-filtre et tous les filtres de l'appareil.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, suivre les étapes indiquées dans la section "PRÉPARATION DU CAPPUCCINO" en utilisant de l'eau dans les deux réservoirs et sans café moulu dans le filtre. Ne pas immerger le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau et ne pas mettre la main sur les parties internes de l'appareil.

## IMPORTANT - AMORCER L'APPAREIL

Pour amorcer l'appareil, lancez le cycle de vapeur en suivant les étapes ci-dessous.

Pour conserver le produit dans les meilleures conditions, suivez les étapes ci-dessous pour faire fonctionner la fonction de cuisson du lait à la vapeur pendant 90 secondes.

1. L'eau purifiée dans le réservoir d'eau avec le niveau doit se situer entre le niveau "MIN" et le niveau "MAX".
2. Le lait contenu dans le réservoir ne doit pas dépasser le niveau "MAX". 3) Replacez le récipient à lait dans l'appareil en le soulevant et en le verrouillant. Vous devez remarquer que le récipient à lait se met en place avec un déclic.



- 3) Sélectionnez l'un des filtres et placez-le sur le porte-filtre.
4. Placez le porte-filtre sur le produit pour vous assurer qu'il est bien verrouillé et placez une tasse en dessous. Veillez également à ce que l'extrémité du tube de distribution de mousse de lait soit orientée vers la tasse.
5. Branchez l'appareil dans la prise de courant appropriée.
6. Enclencher l'interrupteur "I".
7. Les voyants des six boutons du panneau de commande commencent à s'allumer. Une fois que les lumières s'allument, le produit est entré dans son meilleur état de fonctionnement et vous pouvez l'utiliser à tout moment.

Avertissement : Si le récipient à lait ne peut pas être retiré dans la bonne position, les touches Cappuccino et Latte ne s'allument pas.

## CHOISIR LE BON MUG

Avant de préparer une boisson, veillez à sélectionner la taille de tasse appropriée selon le tableau ci-dessous :

## TYPES DE BOISSONS SUGGÉRÉS TASSE

Espresso  
Simple 50 ml / Double 100 ml  
Cappuccino  
Petit 150 ml / Grand 300 ml  
Latte

Petit 200 ml / Grand 350 ml

Note : La capacité de la surface supérieure est indiquée uniquement pour la sélection et non pour la quantité de café consommée. La quantité totale de la boisson peut varier en fonction du type de lait et du niveau de mousse utilisé.

## CHOISIR LE BON CAFÉ

### LE CAFÉ

Le café doit être fraîchement moulu et de torréfaction foncée. Vous pouvez essayer une torréfaction française ou une torréfaction italienne pour espresso. Le café prémoulu ne conservera sa saveur que pendant 7 à 8 jours, à condition d'être conservé dans un récipient hermétique, dans un endroit frais et sombre. Ne le conservez pas au réfrigérateur ou au congélateur.

Il est recommandé de mouler les grains entiers juste avant de les utiliser. L'arôme des grains de café conservés dans une boîte hermétique se maintient jusqu'à 4 semaines.

### LE BROYAGE

Il s'agit d'une étape essentielle du processus de préparation de l'espresso si vous moulez vous-même votre café. Elle peut demander de l'entraînement. Le café doit être bien moulu.

- La mouture correcte doit ressembler à celle du sel de table.

- Si la mouture est trop fine, l'eau ne s'écoulera pas à travers le café, même à haute pression.

Ces grains ressemblent à de la poudre et ressemblent au sel lorsqu'on les frotte entre les doigts.

- Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café, ce qui empêche l'extraction complète de l'arôme. Veillez à utiliser un moulin de qualité pour obtenir une consistance uniforme.

## MODE D'EMPLOI

### REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

a. Remplissez le réservoir d'eau. Vous pouvez utiliser une cruche pour le remplir ou le retirer de l'appareil et le remplir sous le robinet. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau souhaitée en dessous du niveau "MAX" du réservoir. N'utilisez jamais d'eau tiède ou chaude pour remplir le réservoir d'eau.

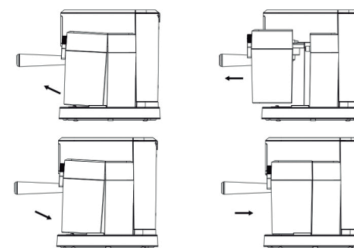
b. Fermez le couvercle du réservoir d'eau. Si vous l'avez retiré de l'appareil pour le remplir d'eau, veillez à le remettre en place.

### REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR À LAIT

Si vous préparez un cappuccino ou un café au lait, retirez le récipient à lait de l'appareil en le soulevant et en le faisant glisser simultanément.

Versez ensuite la quantité de lait froid dont vous pensez avoir besoin, en veillant à ce qu'elle soit inférieure au niveau "MAX" du réservoir.

Une fois que vous avez terminé, faites glisser le récipient à lait dans l'unité en veillant à ce qu'il s'enclenche correctement. Vous devez remarquer que le récipient à lait s'enclenche.



NOTE : Vous pouvez utiliser le type de lait que vous préférez, entier ou demi-écrémé.

## CHOIX DU PORTE-FILTRE

Votre appareil comprend un porte-filtre pour le café moulu.

## CHOISIR LE FILTRE

Sélectionnez le filtre que vous souhaitez utiliser comme suit :

a. POUR UN SEUL EFFET : utilisez le filtre pour un seul effet d'espresso lorsque vous utilisez du café moulu.

b. POUR UN DOUBLE SHOT OU DEUX SINGLES SHOTS : utilisez le filtre pour préparer un double shot d'espresso. En plaçant deux petites tasses à espresso sous le porte-filtre, vous pouvez préparer deux doses uniques d'espresso en même temps.

## MONTAGE DU FILTRE DANS LE PORTE-FILTRE

1) Insérer le filtre dans le porte-filtre, en veillant à aligner le creux du filtre sur l'encoche du porte-filtre.

2) Tourner le filtre vers la gauche ou la droite pour le verrouiller.



REMARQUE : Pour retirer le filtre afin de le nettoyer, tournez-le vers la gauche ou la droite afin d'aligner le creux du filtre avec l'encoche du porte-filtre et retirez-le.

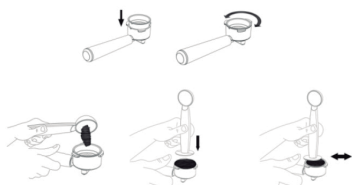
AVERTISSEMENT : Assurez-vous que le filtre a refroidi avant d'essayer de le retirer du porte-filtre.

#### REPLI DE CAFÉ

Placez le filtre sélectionné dans le porte-filtre comme suit :

##### POUR LE CAFÉ MOULU :

- Remplir le filtre de café espresso frais finement moulu jusqu'à environ 2 mm du bord (NE PAS déborder).
- En utilisant la partie de la pelle qui sert à tasser, pousser le marc de café vers le bas aussi loin que le tamper le permet pour obtenir un marc d'espresso compact et uniforme.
- Essuyez tout excès de café sur le bord pour assurer un bon ajustement sous la tête d'infusion.



- Placer le porte-filtre sous la tête de perfusion.
- Positionnez la poignée de manière à ce qu'elle soit alignée avec l'icône de verrouillage ouvert sur l'appareil et qu'elle s'enclenche dans la fente.
- Tournez ensuite lentement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec le symbole de verrouillage de l'appareil.

#### PLACEMENT DE LA (DES) TASSE(S) À CAFÉ

Grille d'égouttage amovible sur le dessus du plateau d'égouttage amovible si vous utilisez une tasse plus grande pour le cappuccino ou le café au lait.

ATTENTION : Lors de la préparation d'un cappuccino ou d'un café au lait, veillez à régler le levier du tube de moussage de manière à ce que le tube de distribution du lait mousseux soit orienté vers l'intérieur de la tasse à utiliser.

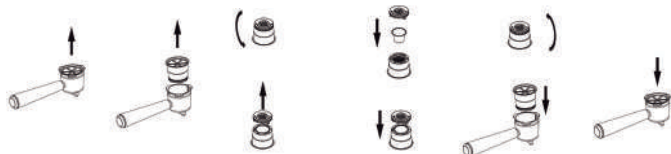
#### MISE SOUS TENSION DE L'APPAREIL

- Assurez-vous que l'appareil est branché dans la prise de courant appropriée.
  - Allumez l'unité "I" à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt "I/O" situé sur le côté gauche de l'unité.
- Les voyants du panneau de commande commencent à clignoter pendant le processus de chauffage et jusqu'à ce que l'eau et le lait (pour la préparation d'un cappuccino ou d'un café au lait) atteignent la température idéale. Une fois que ces voyants deviennent fixes, l'appareil est prêt à être utilisé.

Attention : Si le récipient à lait ne peut pas être retiré dans la bonne position, les boutons cappuccino et latte ne s'allument pas.

#### UTILISATION DE LA FONCTION CAPSULE NESPRESSO

Retirez le filtre à capsules nespresso de l'entonnoir et le tournez de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre, ouvrez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, placez la capsule dans le filtre et le refermez dans le sens des aiguilles d'une montre. Tournez ensuite le filtre à capsules nespresso de 90° dans le sens des aiguilles d'une montre et le placez dans l'entonnoir.



#### SÉLECTIONNER LA FONCTION PRÉPARATION DE L'ESPRESSO

- Appuyez une fois sur le bouton Espresso pour préparer un espresso. Le témoin lumineux de l'espresso s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une dose d'espresso est en cours de préparation.
- Appuyez sur le bouton double espresso pour préparer un double espresso ou deux espressos simples. Le témoin lumineux du double espresso s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'un double espresso est en cours de préparation.

Pour les deux fonctions Auto Espresso, l'appareil commencera à préparer l'espresso en fonction de votre sélection. L'appareil s'arrête automatiquement après le processus d'infusion et le voyant s'allume, indiquant que le cycle est terminé. Votre délicieux espresso est maintenant prêt à être dégusté.

REMARQUE : Si vous souhaitez préparer moins de café que la portion prédéfinie, appuyez sur le bouton de fonction à tout moment pendant le processus d'infusion pour l'arrêter lorsque la quantité de café souhaitée est atteinte.

Avant de préparer le cappuccino, réglez le niveau de mousse de lait selon vos préférences en tournant le bouton de réglage de la mousse vers la gauche pour plus de mousse (cappuccino) et vers la droite pour moins de mousse (latte).

REMARQUE : Le niveau de mousse peut également être réglé pendant le cycle d'infusion.

#### PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

- Appuyez une fois sur la touche Cappuccino petite tasse pour préparer une petite tasse de cappuccino. Le témoin lumineux de la petite tasse de cappuccino s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une petite tasse de cappuccino est en cours de préparation.
  - Appuyez sur la touche Cappuccino Big Cup pour préparer une grande tasse de cappuccino. Le témoin lumineux de la grande tasse de cappuccino s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une grande tasse de cappuccino est en cours de préparation.
- L'appareil commence à préparer le cappuccino selon votre sélection. L'appareil s'arrête automatiquement après le processus d'infusion et le voyant s'allume, indiquant que le cycle est terminé. Votre délicieux cappuccino est maintenant prêt à être dégusté.

#### PRÉPARER LE CAFÉ AVEC DU LAIT

- Appuyez une fois sur le bouton de la petite tasse de café au lait pour préparer une petite tasse de café au lait. Le témoin lumineux de la petite tasse de café au lait s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une petite tasse de café au lait est en cours de préparation.
  - Appuyez sur la touche Large Latte Cup pour préparer une grande tasse de café au lait. Le témoin lumineux de la grande tasse de café au lait s'allume. Il commence à clignoter, indiquant qu'une grande tasse de café au lait est en cours de préparation.
- La machine commence à préparer le café au lait selon votre sélection. L'appareil s'arrête automatiquement après le processus d'infusion et le voyant s'allume, indiquant que le cycle est terminé. Vous pouvez maintenant déguster votre délicieux café au lait.

#### APRÈS AVOIR PRÉPARÉ VOS BOISSONS AVEC DU LAIT

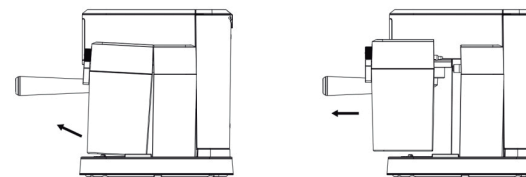
Lorsque vous avez fini de préparer votre boisson lactée, vous pouvez ranger le récipient à lait et le couvercle du récipient à lait de l'appareil directement au réfrigérateur (prêts à être utilisés la prochaine fois) ou jeter les restes de lait.

#### NETTOYAGE DE LA MACHINE

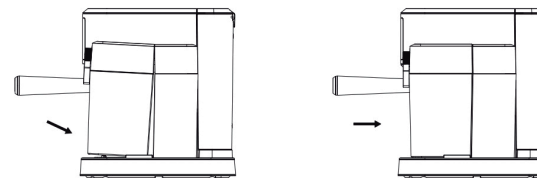
##### NETTOYAGE DU RÉSERVOIR À LAIT ET DU TUBE DE MOUSSAGE

Bien que vous puissiez conserver le récipient à lait avec les restes de lait au réfrigérateur, il est important de nettoyer régulièrement le récipient à lait et le tube de moussage pour éviter qu'ils ne se bouchent et que des résidus ne s'accumulent. Pour nettoyer le récipient à lait, suivez les instructions ci-dessous :

- Retirer le récipient à lait de l'appareil en le soulevant et en le faisant glisser simultanément.
- Retirer le couvercle du réservoir. Jeter l'excédent de lait.



- Remplir le récipient à lait avec de l'eau purifiée, sans dépasser le repère de remplissage MAX. Remplacez le récipient à lait dans l'appareil en le soulevant et en le faisant glisser simultanément dans l'appareil, en le tenant par le couvercle. Vous devez remarquer que le récipient à lait se met en place avec un déclic.



Avertissement : Si le récipient à lait ne peut pas être retiré dans la bonne position, les boutons cappuccino et latte ne s'allument pas.

- Placer un grand gobelet vide sous le tube de distribution de mousse.
- Appuyez sur la touche CAPPUCCINO ou la touche LATTE, l'appareil commence à libérer de l'eau chaude par le bec de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage se dérouler jusqu'à ce que vous ne voyiez plus de lait sortir du tube, ou répétez quelques cycles.
- Tournez le bouton de réglage de la mousse en position propre et appuyez sur la touche CAPPUCCINO ou la touche LATTE. L'appareil commence à libérer de la vapeur chaude par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage se dérouler et répétez quelques cycles.

Note : Assurez-vous que l'eau purifiée dans le réservoir d'eau avec le niveau doit être entre le niveau "MIN" et "MAX".

7. Répéter quelques cycles pour les étapes 3 à 6 précédentes.

8. Ensuite, rincez et lavez soigneusement le réservoir d'eau et le réservoir à lait avec de l'eau chaude et du savon. Veillez à rincer et à sécher soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer, car ils risquent de rayer la finition.

REMARQUE : Ne pas mettre le couvercle du récipient à lait au lave-vaisselle. Le récipient à lait peut être lavé au lave-vaisselle.

#### NETTOYAGE DE LA TÊTE D'INFUSION, DU PORTE-FILTRE ET DES FILTRES

- 1) Appuyez sur l'interrupteur "I/O" situé sur le côté gauche de l'appareil pour le mettre en position "0" et débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
  2. Certaines pièces métalliques peuvent être encore chaudes. Ne les touchez pas avec vos mains tant qu'elles n'ont pas refroidi.
  3. Retirez le porte-filtre et jetez le marc de café. 4) Lavez soigneusement le porte-filtre et le filtre à l'eau chaude savonneuse. Veillez à les rincer et à les sécher soigneusement.
- REMARQUE : Ne pas laver les porte-filtres et les filtres au lave-vaisselle.
4. Essuyez le fond de la tête d'infusion de l'unité avec un chiffon humide ou une serviette en papier pour enlever tout résidu de café.
  5. Remplacer le porte-filtre (sans filtre) sur la tête de perfusion de l'unité et le verrouiller en place.
  6. Placez un grand gobelet vide sous le porte-filtre.
  7. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt "I/O" pour le mettre en position de marche. "I". Appuyez une fois sur le bouton Espresso et laissez la machine préparer le café avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle s'arrête automatiquement.

#### NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Retirez l'eau restante en enlevant le réservoir d'eau et en le retournant sur l'évier. Il est recommandé de vider le réservoir d'eau entre deux utilisations.
  2. Lavez soigneusement le réservoir d'eau et son couvercle à l'eau chaude savonneuse. Veillez à les rincer et à les sécher soigneusement.
- NOTE : Ne pas laver le réservoir d'eau ou son couvercle au lave-vaisselle.
- ATTENTION : Ne pas immerger le corps de l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

#### NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Nettoyez le boîtier avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, car ils risquent de rayer la finition.
- 2) Ne rangez pas de porte-filtre dans la tête d'infusion. Cela pourrait nuire à l'étanchéité entre la tête d'infusion et le porte-filtre pendant la préparation de l'espresso.

#### DESCALCADO

L'accumulation de dépôts minéraux dans la machine affecte ses performances. Votre machine doit être détartrée lorsque vous commencez à remarquer une augmentation du temps nécessaire à la préparation de l'espresso, ou lorsque la vapeur est excessive. En outre, vous pouvez constater une accumulation de dépôts blancs sur la surface de la tête d'infusion. La fréquence de nettoyage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Les intervalles de nettoyage recommandés sont indiqués dans le tableau ci-dessous.

Op.1 / Type d'eau  
Eau douce (eau filtrée)  
Fréquence de nettoyage  
Environ tous les 80 ~ 100 cycles de cuisson

Op.2 Type d'eau  
Eau dure (eau du robinet)  
Fréquence de nettoyage  
Environ tous les 40 ~ 50 cycles de cuisson

#### POUR DÉTARTER LE RÉSERVOIR D'EAU :

1. Remplir le réservoir d'eau avec du vinaigre blanc domestique frais et non dilué.
2. Laissez l'appareil reposer toute la nuit avec la solution de vinaigre dans le réservoir d'eau.
3. Éliminez le vinaigre en retirant le récipient et en le plaçant à l'envers au-dessus de l'évier.
4. Rincez soigneusement le réservoir d'eau avec de l'eau du robinet en remplissant le réservoir à moitié avec de l'eau, puis en reversant l'eau dans l'évier, en répétant cette étape deux fois.

#### POUR DÉTARTER LES PARTIES INTERNES :

- 1) Veillez à détartrer d'abord l'intérieur du réservoir d'eau en suivant les étapes de détartrage ci-dessus.
  2. Remplir le réservoir d'eau et le réservoir de lait avec du vinaigre blanc domestique frais et non dilué.
  3. Assurez-vous que le bouton marche/arrêt est en position "0" et que le cordon d'alimentation est en position "0", débranché du réseau électrique. Remplissez le réservoir avec du vinaigre ménager blanc non dilué.
  4. Insérez le porte-filtre (avec filtre et sans café) et placez une grande tasse vide sur le plateau d'égouttage et sous le porte-filtre.
  5. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant.
  6. Placer un grand gobelet vide sous le tube de distribution de mousse.
  7. Une fois que les voyants du panneau de commande (Espresso, Cappuccino et Latte) s'allument, appuyez sur le bouton de la grande tasse CAPPUCINO ou sur le bouton de la grande tasse LATTE. L'appareil commence à libérer de l'eau chaude par le tube de distribution de mousse et le porte-filtre. Laissez le cycle de nettoyage se dérouler et répétez quelques cycles.
  8. Tournez le bouton de réglage de la mousse en position propre et appuyez sur la touche CAPPUCINO ou la touche LATTE. L'appareil commence à libérer de la vapeur chaude par le tube de distribution de mousse. Laissez le cycle de nettoyage se dérouler et répétez quelques cycles.
- Note : Assurez-vous que l'eau purifiée dans le réservoir d'eau avec le niveau doit être entre le niveau "MIN" et "MAX".
9. Répéter quelques cycles pour les étapes précédentes 2 - 8.
  10. Ensuite, rincez et lavez soigneusement le réservoir d'eau et le réservoir à lait avec de l'eau chaude et du savon. Veillez à rincer et à sécher soigneusement. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer, car ils risquent de rayer la finition.
- REMARQUE : Ne pas mettre le couvercle du récipient à lait dans le lave-vaisselle. Le récipient à lait peut être lavé au lave-vaisselle.

#### FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

Après avoir appuyé sur le bouton d'alimentation, si aucune opération n'est effectuée dans les 25 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement.

#### SYMPTÔMES, CAUSES ET SOLUTIONS

##### Symptôme

Le café ne sort pas.

##### Causes

- Il n'y a pas d'eau dans le réservoir.
- La mouture du café est trop fine.
- Trop de café dans le filtre.
- L'appareil n'était pas allumé ou branché.
- Le café a été trop tassé/compressé.

##### Solutions

- Ajouter de l'eau.
- Moudre des grains de café de taille moyenne.
- Remplir le filtre avec moins de café.
- Branchez l'appareil sur le secteur et mettez-le en marche.
- Remplir le panier-filtre de café et presser doucement.

##### Symptôme

Le café sort autour du bord de la le porte-filtre.

##### Cause

Le porte-filtre n'est pas tourné en position de verrouillage complet. Le café moulu se trouve sur le bord du panier-filtre.

- Trop de café dans le filtre.

##### Solutions

- Tourner le porte-filtre en position de verrouillage.
- Nettoyer le bord.
- Remplir avec moins de café.

##### Symptôme

Le lait n'est pas mousseux après le moussage ou ne sort pas du tube de moussage.

##### Cause

- Il s'est essoufflé.
- Le lait n'est pas assez froid.
- Le tube de congélation est bloqué.

##### Solutions

- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.
- Lait froid et pot à lait mousseux avant de préparer un cappuccino ou un café au lait.
- Suivez les instructions pour nettoyer le récipient à lait et le tube de moussage.

##### Symptôme

Le café sort trop vite.

##### Cause

- Le café moulu est trop grossier.
- Pas assez de café filtre.

##### Solutions

- Utiliser une mouture plus fine.
- Remplir le filtre avec plus de café.

##### Symptôme

Le café est trop faible.

##### Cause

- Utilisation d'un seul filtre pour une double dose d'espresso.
- Le café moulu est trop grossier.

##### Solutions

- Utilisez un double filtre pour doubler une dose d'espresso.
- Utiliser une mouture plus fine.

Ne démontez pas l'appareil vous-même si vous ne trouvez pas la cause de la panne, contactez le centre de service qualifié.

#### ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

N'oubliez pas de vous conformer aux réglementations locales : Éliminez les appareils électriques hors d'usage dans un centre d'élimination des déchets approprié.



##### INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

Conformément aux directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et à l'élimination des déchets, le symbole figurant sur l'emballage de l'appareil indique que le produit doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de sa vie. L'utilisateur doit donc remettre l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au point de collecte approprié pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou le remettre au détaillant lors de l'achat d'un nouvel appareil d'un type équivalent ou lors du remplacement d'un autre appareil. La collecte correcte des équipements inutilisés en vue de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination écologiquement rationnelle permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent l'équipement ; l'élimination incorrecte du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.

## AVVERTENZE

Prima di utilizzare l'apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le seguenti precauzioni di base:

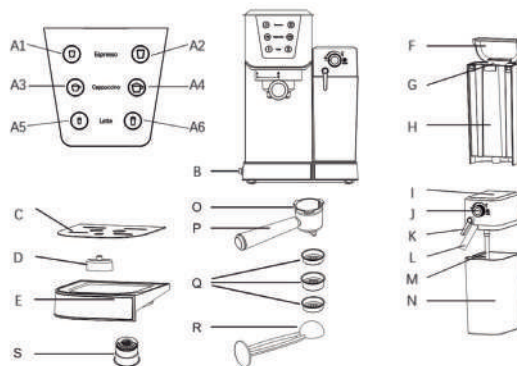
1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Prima di utilizzare l'apparecchio, verificare che la tensione della presa di corrente corrisponda alla tensione nominale indicata sulla targhetta.
3. Questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Assicurarsi che la presa di corrente della propria abitazione sia correttamente collegata a terra.
4. Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni personali, non immergere il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima della pulizia e quando non viene utilizzato.
6. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di smontare, assemblare componenti o pulire.
7. Non mettere in funzione l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio si è guastato o è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Riportare l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per un controllo, una riparazione o una regolazione elettrica o meccanica.
8. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
9. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana o su un tavolo, evitando di appendere il cavo di alimentazione al bordo del tavolo o del piano di lavoro.
10. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi la superficie calda dell'apparecchio.
11. Non collocare l'apparecchio su una superficie calda o vicino a un fuoco per evitare di danneggiarlo.
12. Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola di comando in posizione "OFF" e staccare la spina dalla presa di corrente. Tenere sempre la spina. Non tirare mai il cavo.
13. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti e riporlo in un luogo asciutto.
14. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
15. Fare attenzione a non scottarsi con il vapore.
16. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio (come la lancia a vapore e la rete d'acciaio che ha appena bollito). Utilizzare la maniglia o le manopole.
17. Non lasciare che la macchina funzioni senza acqua.
18. Se il serbatoio dell'acqua viene rimosso durante i cicli di infusione, possono verificarsi scottature.
19. Non rimuovere l'imbuto metallico quando l'apparecchio sta erogando caffè o quando vapore e acqua calda fuoriescono dall'imbuto metallico prima di rimuoverlo.
20. Prima dell'uso, collegare la spina alla presa di corrente e spegnere gli interruttori prima di estrarre la spina dalla presa.
21. Prima di rimuovere il coperchio del serbatoio o l'imbuto metallico, scaricare la pressione attraverso la lancia del vapore.
22. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
23. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
24. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:
  - aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - aziende agricole;
  - ambienti di tipo bed and breakfast.
25. Non utilizzare all'aperto.
26. Non collocare su o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo o in un forno caldo.
27. Conservare queste istruzioni.

## CONOSCERE LA PROPRIA MACCHINA DA CAFFÈ

A. Pannello di controllo (espresso singolo, espresso doppio, cappuccino in tazza piccola, cappuccino in tazza grande, cappuccino in tazza piccola, cappuccino in tazza grande), tazza di caffè con latte, tazza di caffè grande con latte, indicatore di temperatura).

- A1. Espresso singolo
- A2. Doppio espresso
- Tazza A3 per cappuccino piccolo
- Tazza cappuccino grande A4
- Tazza per latte A5 piccola
- Tazza per latte grande A6
- A7 Visualizzazione della temperatura

- B Interruttore On/Off "I/O"
- C Griglia antigoccia rimovibile
- D Gocciolatoio Galleggiante di troppopieno
- E Vaschetta di raccolta rimovibile
- F Coperchio del serbatoio dell'acqua
- G Maniglia del serbatoio dell'acqua
- H Serbatoio dell'acqua
- I Coperchio del serbatoio del latte
- J Manopola di regolazione del livello di schiuma di latte
- K Leva di guida del tubo di schiumatura del latte
- L Tubo di erogazione del latte
- M Tubo del latte
- N Contenitore per il latte trasparente/prelevabile
- O Portafiltra (imbuto metallico)
- P Portafiltra (imbuto metallico) Maniglia
- Q Filtro per caffè (singolo e doppio)
- R Pala di misura/Tamper
- S Adattatore per capsule Nesspresso



## INTRODUZIONE

Questo apparecchio unico nel suo genere è stato progettato per aiutarvi a preparare deliziosi espressi, cappuccini e caffè latte in modo rapido, comodo e automatico, semplicemente premendo un pulsante.

## ESPRESSO

Un metodo unico di preparazione del caffè in cui l'acqua calda viene fatta passare attraverso il caffè finemente macinato.

Diffuso in Europa, è un caffè molto più ricco e corposo del normale caffè a goccia. A causa della sua ricchezza, l'espresso viene solitamente servito in porzioni da 45-90 ml, in tazze piccole.

## CAPPUCCINO

Bevanda preparata con circa 1/3 di espresso, 1/3 di latte cotto a vapore e 1/3 di schiuma di latte.

## LATTE

Bevanda preparata con circa 1/4 di espresso e 3/4 di latte cotto a vapore e schiuma di latte.

Leggere tutte le istruzioni, le precauzioni, le note e le avvertenze contenute in questo manuale di istruzioni.

Quando si utilizza questo apparecchio, alcune parti e accessori si surriscaldano e devono essere raffreddati. Una cura e una manutenzione adeguate garantiscono una lunga durata e un funzionamento senza problemi dell'apparecchio. Conservare queste istruzioni e farvi riferimento spesso per consigli sulla pulizia e la cura.

La macchina da caffè può essere utilizzata anche con il caffè macinato, il che la rende eccezionalmente pratica e versatile per la preparazione di espresso, cappuccino e latte monodoso.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO DI QUESTO PRODOTTO

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, pulire il prodotto per ottenere le migliori condizioni operative. Consultare la sezione "Introduzione al prodotto" per comprendere il prodotto e riconoscerne tutte le parti.

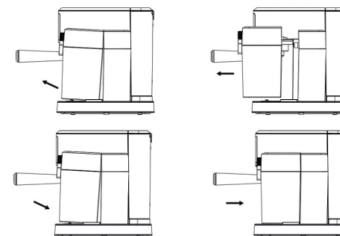
1. Assicurarsi che l'unità sia spenta "0" premendo l'interruttore di accensione/spegnimento "I/O" situato sul lato sinistro dell'unità.
2. Assicurarsi che l'unità sia scollegata dalla presa di corrente.
3. Rimuovere gli adesivi e le etichette dall'unità.
4. Per prima cosa, rimuovere e lavare il serbatoio dell'acqua, il serbatoio del latte, il portafiltra, i due filtri e il cucchiaino dosatore/tampone in una miscela di detergente delicato e acqua. Sciacquarli accuratamente e reinserirli nella macchina.
5. Prima di montare o rimuovere il portafiltra e i filtri dall'unità, consultare le istruzioni riportate nella sezione "MONTAGGIO DEL PORTAFILTRO".
6. Per pulire l'interno dell'apparecchio, seguire i passaggi indicati nella sezione "PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO" utilizzando l'acqua in entrambi i serbatoi e senza caffè macinato nel filtro. Non immergere il corpo principale dell'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina nell'acqua e non toccare le parti interne dell'apparecchio.

## IMPORTANTE - ADESCARE L'UNITÀ

Per adescare l'unità, eseguire il ciclo di vapore seguendo i passaggi indicati di seguito.

Per mantenere il prodotto in condizioni ottimali, seguire le istruzioni riportate di seguito per attivare la funzione di cottura a vapore del latte per 90 secondi.

1. L'acqua depurata nel serbatoio dell'acqua con il livello deve essere compresa tra il livello "MIN" e il livello "MAX".
2. Il latte contenuto nel contenitore non deve superare il livello "MAX".
3. Reinscrivere il contenitore del latte nell'apparecchio sollevandolo e facendolo scorrere contemporaneamente, tenendo il contenitore del latte per il coperchio. Si dovrebbe notare che il contenitore del latte scatta in posizione.



3. Selezionare uno dei filtri e posizionarlo sul portafiltra.
  4. Posizionare il portafiltra sul prodotto per assicurarsi che sia ben bloccato e collocare una tazza sotto di esso. Assicurarsi inoltre che l'estremità del tubo di erogazione della schiuma di latte sia rivolta verso la tazza.
  5. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente appropriata.
  6. Accendere l'interruttore "I".
  7. Le luci dei sei pulsanti del pannello di controllo inizieranno ad accendersi. Una volta che le luci si accendono, il prodotto è entrato nello stato di funzionamento ottimale e può essere utilizzato in qualsiasi momento.
- Attenzione: se il contenitore del latte non può essere rimosso nella posizione corretta, i pulsanti del cappuccino e del latte non si accendono.

## SCEGLIERE LA TAZZA GIUSTA

Prima di preparare una bevanda, assicurarsi di selezionare la dimensione della tazza appropriata in base alla tabella seguente:

## TIPI DI BEVANDE SUGGERITE TAZZA

- Espresso
- Singolo 50 ml / Doppio 100 ml
- Cappuccino
- Piccolo 150 ml / Grande 300 ml
- Latte
- Piccolo 200 ml / Grande 350 ml

Nota: la capacità della superficie superiore è solo per la selezione, non per la quantità di caffè consumata. La quantità totale della bevanda può variare a seconda del tipo di latte e del livello di schiuma utilizzato.

#### SCEGLIERE IL CAFFÈ GIUSTO

##### CAFFÈ

Il caffè deve essere appena macinato e tostato scuro. Si può provare una tostatura francese o una tostatura italiana per espresso. Il caffè pre-macinato conserva il suo aroma solo per 7-8 giorni, purché sia conservato in un contenitore ermetico in un luogo fresco e buio. Non conservatelo in frigorifero o nel congelatore. Si consiglia di macinare i chicchi interi poco prima dell'uso. I chicchi di caffè conservati in un contenitore ermetico mantengono il loro aroma fino a 4 settimane.

##### LA FRESATURA

Si tratta di una fase essenziale del processo di preparazione dell'espresso se si macina il proprio caffè. Può richiedere un po' di pratica. Il caffè deve essere ben macinato.

- La macinatura corretta dovrebbe assomigliare a quella del sale da cucina.

- Se la macinatura è troppo fine, l'acqua non passa attraverso il caffè nemmeno ad alta pressione.

Questi grani hanno l'aspetto di polvere e la sensazione di sale quando vengono strofinati tra le dita.

- Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua scorre troppo velocemente attraverso il caffè, impedendo un'estrazione completa del sapore.

Assicuratevi di utilizzare un macinino di qualità per ottenere una consistenza uniforme.

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### RIEMPIRE IL SERBATOIO DELL'ACQUA

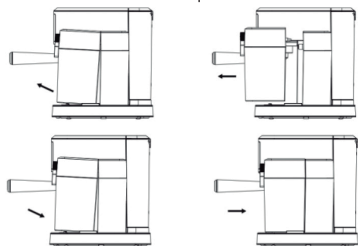
a. Riempire il serbatoio dell'acqua. Per riempirlo si può usare una brocca o estrarlo dall'unità e poi riempirlo sotto il rubinetto. Riempire il serbatoio con la quantità d'acqua desiderata, al di sotto del livello "MAX" del serbatoio. Non utilizzare mai acqua calda o tiepida per riempire il serbatoio dell'acqua.

b. Chiudere il coperchio del serbatoio dell'acqua. Se è stato rimosso dall'unità per riempirlo d'acqua, assicurarsi di rimetterlo saldamente.

##### RIEMPIRE IL SERBATOIO DEL LATTE

Se si sta preparando un cappuccino o un latte, rimuovere il contenitore del latte dall'apparecchio sollevandolo e facendolo scivolare fuori. Versare quindi la quantità di latte freddo che si ritiene necessaria, assicurandosi che sia inferiore al livello "MAX" del serbatoio.

Una volta terminato, far scorrere il contenitore del latte nell'unità assicurandosi che scatti saldamente in posizione. Si dovrebbe notare che il contenitore del latte scatta in posizione.



NOTA: Potete utilizzare il tipo di latte che preferite, intero o parzialmente scremato.

#### SCelta DEL PORTAFILTRO

L'unità comprende un portafiltro da utilizzare con il caffè macinato.

#### SCEGLIERE IL FILTRO

Selezionare il filtro che si desidera utilizzare come segue:

a. PER UN SINGOLO TIRO: utilizzare il filtro per un singolo tiro di espresso quando si utilizza il caffè macinato.

b. PER UN DOPIO TIRO O DUE TIRI SINGOLI: utilizzare il filtro per preparare un doppio tiro di espresso. Collocando due tazzine da espresso sotto il portafiltro, è possibile preparare due caffè singoli contemporaneamente.

#### MONTAGGIO DEL FILTRO NEL PORTAFILTRO

1. Inserire il filtro nel portafiltro, facendo attenzione ad allineare la fossetta sul filtro con la tacca nel portafiltro.

2. Ruotare il filtro a sinistra o a destra per bloccarlo.



NOTA: per rimuovere il filtro per la pulizia, ruotare il filtro a sinistra o a destra per allineare la fossetta sul filtro con la tacca nel portafiltro e rimuoverlo.

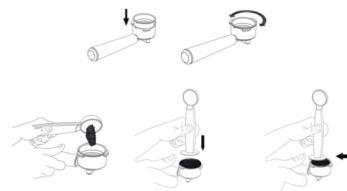
AVVERTENZA: Assicurarsi che il filtro si sia raffreddato prima di tentare di rimuoverlo dal portafiltro.

#### RIEMPITO DI CAFFÈ

Posizionare il filtro selezionato nel portafiltro come segue:

PER IL CAFFÈ MACINATO:

- Riempire il filtro con caffè espresso fresco finemente macinato fino a circa 2 mm dal bordo (NON riempire eccessivamente).
- Utilizzando la parte di ricalzo del misurino, spingere i fondi di caffè verso il basso fino a dove arriva il tamper per ottenere fondi di caffè compatti e uniformi.
- Eliminare il caffè in eccesso dal bordo per garantire una corretta aderenza sotto la testina di erogazione.



#### MONTAGGIO DEL PORTAFILTRO

- Posizionare il portafiltro sotto la testa di infusione.
- Posizionare la maniglia in modo che sia allineata con l'icona di blocco aperto sull'unità e che scatti nella fessura.
- Quindi ruotare lentamente in senso orario finché la maniglia non è allineata con il simbolo di blocco sull'unità.

#### POSIZIONAMENTO DELLE TAZZE DA CAFFÈ

Vaschetta raccogli gocce rimovibile in cima alla vaschetta rimovibile se si utilizza una tazza più grande per il cappuccino o il latte.

ATTENZIONE: quando si prepara un cappuccino o un latte, assicurarsi di regolare la leva del tubo di schiumatura in modo che il tubo di erogazione del latte schiumato sia rivolto verso l'interno della tazza da utilizzare.

#### ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

a. Assicurarsi che l'unità sia collegata alla presa di corrente corretta.

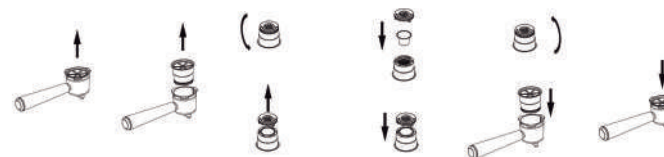
b. Accendere l'unità "I" utilizzando l'interruttore on/off "I/O" situato sul lato sinistro dell'unità.

Le spie sul pannello di controllo iniziano a lampeggiare durante il processo di riscaldamento e finché l'acqua e il latte (se si prepara il cappuccino o il latte) non raggiungono la temperatura perfetta. Quando le spie diventano fisse, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Attenzione: se il contenitore del latte non può essere rimosso nella posizione corretta, i pulsanti del cappuccino e del latte non si accendono.

#### UTILIZZO DELLA FUNZIONE CAPSULA NESSPRESSO

Rimuovere il filtro per capsule nesppresso dall'imbuto e ruotarlo di 90° in senso orario, aprire il coperchio in senso antiorario, inserire la capsula nel filtro e chiuderlo in senso orario. Ruotare quindi il filtro per capsule nesppresso di 90° in senso orario e reinserirlo nell'imbuto.



#### SELEZIONARE LA FUNZIONE

##### PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

a. Premere una volta il pulsante Espresso per preparare un espresso singolo. La spia dell'espresso a colpo singolo si accende. Inizierà a lampeggiare, indicando che è in corso la preparazione di un caffè espresso singolo.

b. Premere il pulsante del doppio espresso per preparare un doppio espresso o due espressi singoli. La spia del doppio espresso si accende.

Inizia a lampeggiare per indicare che si sta preparando un espresso doppio.

Per entrambe le funzioni di Espresso automatico, l'apparecchio inizia a preparare l'espresso in base alla selezione effettuata. Al termine del processo di preparazione, l'apparecchio si arresta automaticamente e la spia si accende per indicare che il ciclo è stato completato. Il vostro delizioso espresso è ora pronto per essere gustato.

NOTA: se si desidera erogare una quantità di caffè inferiore a quella preimpostata, premere il pulsante di funzione in qualsiasi momento durante il processo di erogazione per interrompere l'erogazione quando si raggiunge la quantità di caffè desiderata.

Prima di preparare il cappuccino, regolare il livello di schiuma del latte in base alle proprie preferenze ruotando la manopola di regolazione della schiuma verso sinistra per una maggiore schiuma (cappuccino) e verso destra per una minore schiuma (latte).

NOTA: Il livello di schiuma può essere regolato anche durante il ciclo di infusione.

##### PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

a. Premere una volta il pulsante della tazza piccola Cappuccino per preparare una tazza piccola di cappuccino. La spia della tazza da cappuccino piccola si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che è in corso la preparazione di una tazza di cappuccino piccolo.

b. Premere il pulsante Cappuccino Big Cup per preparare una tazza grande di cappuccino. La spia del cappuccino grande si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che è in corso la preparazione di una tazza grande di cappuccino.

L'apparecchio inizierà a preparare il cappuccino in base alla selezione effettuata.

L'unità si arresta automaticamente al termine del processo di erogazione e la spia si accende, indicando che il ciclo è completo. Il vostro

delizioso cappuccino è ora pronto per essere gustato.

#### PREPARARE IL CAFFÈ CON IL LATTE

- Premere una volta il pulsante della tazza di latte piccolo per preparare una tazza di latte piccolo. La spia del latte piccolo si accende. Inizia a lampeggiare, indicando che si sta preparando una tazza piccola di caffè con latte.
- Premere il pulsante Tazza latte grande per preparare una tazza grande di latte. La spia del latte grande si accende. Inizia a lampeggiare per indicare che si sta preparando una tazza grande di caffè con latte. La macchina inizierà a preparare il caffè con latte in base alla selezione effettuata. L'unità si arresta automaticamente al termine del processo di infusione e la spia si accende, indicando che il ciclo è completo. Ora è possibile gustare il proprio delizioso caffè macchiato.

#### DOPO AVER PREPARATO LE BEVANDE CON IL LATTE

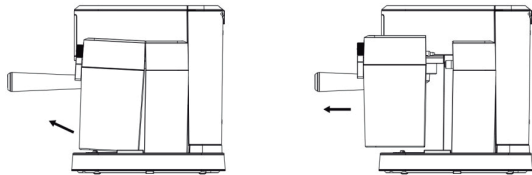
Una volta terminata la preparazione della bevanda a base di latte, è possibile conservare il contenitore del latte e il coperchio dell'unità direttamente in frigorifero (pronti per essere utilizzati la prossima volta) o gettare il latte avanzato.

#### PULIZIA DELLA MACCHINA

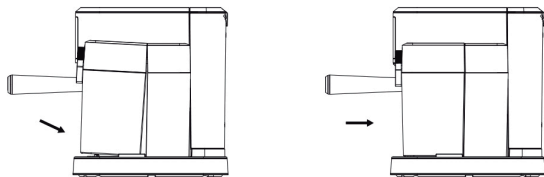
##### PULIZIA DEL SERBATOIO DEL LATTE E DEL TUBO DI SCHIUMATURA

Sebbene sia possibile conservare in frigorifero il contenitore del latte con il latte avanzato, è importante pulire regolarmente il contenitore del latte e il tubo della schiuma per evitare intasamenti e la formazione di residui. Per pulire il contenitore del latte, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Rimuovere il contenitore del latte dall'apparecchio sollevandolo e facendolo scivolare fuori.
- Rimuovere il coperchio del serbatoio. Eliminare il latte in eccesso.



- Riempiere il contenitore del latte con acqua depurata, senza superare il segno di riempimento MAX. Riposizionare il contenitore del latte nell'unità sollevandolo e facendolo scorrere contemporaneamente, tenendolo per il coperchio. Si dovrebbe notare che il contenitore del latte scatta in posizione.



Attenzione: se il contenitore del latte non può essere rimosso nella posizione corretta, i pulsanti del cappuccino e del latte non si accendono.

- Posizionare una tazza grande e vuota sotto il tubo di erogazione della schiuma.
- Premendo il pulsante CAPPUCCINO o LATTE, l'apparecchio inizierà a rilasciare acqua calda attraverso il tubo della schiuma. Lasciare che il ciclo di pulizia venga eseguito finché non si vede più uscire il latte dal tubo, oppure ripetere alcuni cicli.
- Ruotare la manopola di regolazione della schiuma in posizione di pulizia e premere il pulsante CAPPUCCINO o il pulsante LATTE. L'unità inizierà a rilasciare vapore caldo attraverso il tubo di erogazione della schiuma. Lasciare che il ciclo di pulizia venga eseguito e ripetere alcuni cicli.

Nota: Assicurarsi che l'acqua depurata nel serbatoio dell'acqua con il livello sia compreso tra il livello "MIN" e "MAX".

- Ripetere alcuni cicli per i precedenti passaggi 3-6.
  - Successivamente, sciacquare e lavare accuratamente il serbatoio dell'acqua e il serbatoio del latte con acqua calda e sapone. Assicurarsi di risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per non graffiare la finitura.
- NOTA: Non mettere il coperchio del contenitore del latte in lavastoviglie. Il contenitore del latte è lavabile in lavastoviglie.

##### PULIZIA DELLA TESTINA DI INFUSIONE, DEL PORTAFILTRO E DEI FILTRI

- Premere l'interruttore di accensione/spengimento "I/O" situato sul lato sinistro dell'unità in posizione "0" e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
  - Alcune parti metalliche potrebbero essere ancora calde. Non toccarle con le mani finché non si sono raffreddate.
  - Rimuovere il portafiltro e gettare i fondi di caffè. 4. Lavare accuratamente il portafiltro e il filtro con acqua calda e sapone. Assicurarsi di sciacquarli e asciugarli accuratamente.
- NOTA: Non lavare i portafiltri e i filtri in lavastoviglie.
- Pulire la parte inferiore della testina di erogazione dell'unità con un panno umido o un tovagliolo di carta per rimuovere eventuali residui di caffè.
  - Riposizionare il portafiltro (senza filtro) sulla testa di infusione dell'unità e bloccarlo in posizione.

6. Collocare una tazza grande e vuota sotto il portafiltro.

- Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Premere l'interruttore di accensione/spengimento "I/O" in posizione di accensione. "I". Premere una volta il pulsante Espresso e lasciare che la macchina prepari il caffè con l'acqua fino all'arresto automatico.

##### PULIZIA DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

- Rimuovere l'acqua residua estraendo il serbatoio dell'acqua e capovolgendolo sul lavello. Si consiglia di svuotare il serbatoio dell'acqua tra un utilizzo e l'altro.
  - Lavare accuratamente il serbatoio dell'acqua e il coperchio con acqua calda e sapone. Assicurarsi di sciacquarli e asciugarli accuratamente.
- NOTA: Non lavare il serbatoio dell'acqua o il suo coperchio in lavastoviglie.
- ATTENZIONE: Non immergere il corpo principale dell'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.

##### PULIZIA DELL'UNITÀ

- Pulire l'alloggiamento con un panno morbido e umido. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per non graffiare la finitura.
- Non riporre alcun portafiltro nella testina d'erogazione. Ciò potrebbe compromettere la tenuta tra la testina di erogazione e il portafiltro durante la preparazione dell'espresso.

##### SCONOSCIUTO

L'accumulo di depositi minerali nella macchina ne compromette le prestazioni. La macchina dovrebbe essere decalcificata quando si nota un aumento del tempo necessario per preparare l'espresso o quando il vapore è eccessivo. Inoltre, si può notare un accumulo di depositi bianchi sulla superficie della testina di erogazione. La frequenza della pulizia dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Gli intervalli di pulizia consigliati sono elencati nella tabella seguente.

Op.1 / Tipo di acqua  
Acqua dolce (acqua filtrata)  
Frequenza di pulizia  
Circa ogni 80 ~ 100 cicli di cottura

Op.2 Tipo di acqua  
Acqua dura (acqua del rubinetto)  
Frequenza di pulizia  
Circa ogni 40 ~ 50 cicli di cottura

##### PER DECALCIFICARE IL SERBATOIO DELL'ACQUA:

- Riempiere il serbatoio dell'acqua con aceto bianco domestico fresco e non diluito.
- Lasciare l'apparecchio per una notte con la soluzione di aceto nel serbatoio dell'acqua.
- Smaltire l'aceto rimuovendo il contenitore e mettendolo a testa in giù sul lavandino.
- Sciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua con l'acqua del rubinetto, riempiendo il serbatoio per metà e versando poi l'acqua nel lavandino, ripetendo questa operazione due volte.

##### PER DECALCIFICARE LE PARTI INTERNE:

- Assicurarsi di decalcificare prima l'interno del serbatoio dell'acqua seguendo la procedura di decalcificazione descritta sopra.
  - Riempiere il serbatoio dell'acqua e il serbatoio del latte con aceto bianco domestico fresco e non diluito.
  - Assicurarsi che il pulsante di accensione/spengimento sia impostato sulla posizione "0" e che il cavo di alimentazione sia in posizione "0". scollegato dalla rete elettrica. Riempiere il serbatoio con aceto bianco non diluito.
  - Inserire il portafiltro (con filtro e senza caffè) e collocare una tazza grande vuota sopra la vaschetta di raccolta e sotto il portafiltro.
  - Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
  - Posizionare una tazza grande e vuota sotto il tubo di erogazione della schiuma.
  - Una volta accese le spie sul pannello di controllo (Espresso, Cappuccino e Latte), premere il pulsante della tazza grande CAPPUCCINO o il pulsante della tazza grande LATTE. L'apparecchio inizierà a rilasciare acqua calda attraverso il tubo di erogazione della schiuma e il portafiltro. Lasciare che il ciclo di pulizia venga eseguito e ripetere alcuni cicli.
  - Ruotare la manopola di controllo della schiuma in posizione di pulizia e premere il pulsante CAPPUCCINO o il pulsante LATTE. L'unità inizierà a rilasciare vapore caldo attraverso il tubo di erogazione della schiuma. Lasciare che il ciclo di pulizia venga eseguito e ripetere alcuni cicli.
- Nota: Assicurarsi che l'acqua depurata nel serbatoio dell'acqua con il livello sia compreso tra il livello "MIN" e "MAX".
- Ripetere alcuni cicli per i precedenti passaggi da 2 a 8.
  - Successivamente, sciacquare e lavare accuratamente il serbatoio dell'acqua e il serbatoio del latte con acqua calda e sapone. Assicurarsi di risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette per non graffiare la finitura.
- NOTA: Non mettere il coperchio del contenitore del latte in lavastoviglie. Il contenitore del latte è lavabile in lavastoviglie.

##### FUNZIONE DI SPEGNIMENTO AUTOMATICO

Dopo aver premuto il pulsante di accensione, se non viene eseguita alcuna operazione entro 25 minuti, l'unità si spegne automaticamente.

##### SINTOMI, CAUSE E SOLUZIONI

Sintomo  
Il caffè non esce.  
Cause  
-Non c'è acqua nel serbatoio.  
-La macinatura del caffè è troppo fine.  
-Troppo caffè nel filtro.  
-L'apparecchio non era acceso o collegato.  
-Il caffè è stato rinalzato/compresso troppo.  
Soluzioni

- Aggiungere acqua.
- Macinare chicchi di caffè medi.
- Riempire il filtro con meno caffè.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica e accenderlo.
- Riempire il cestello del filtro con il caffè e spremere delicatamente.

Sintomo  
Il caffè esce intorno al bordo di il supporto del filtro.

- Causa
- Il portafiltro non è stato ruotato in posizione completamente bloccata.
  - Fondi di caffè intorno al bordo del cestello del filtro.
  - Troppo caffè nel filtro.
- Soluzioni
- Ruotare il portafiltro in posizione di blocco.
  - Pulire il bordo.
  - Riempire con meno caffè.

Sintomo  
Il latte non è spumoso dopo la schiumatura o non esce dal tubo di schiumatura.

- Causa
- Ha esaurito la sua carica.
  - Il latte non è abbastanza freddo.
  - Il tubo di congelamento è bloccato.
- Soluzioni
- Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia sufficiente.
  - Latte freddo e schiuma nel bricco prima di preparare il cappuccino o il latte.
  - Seguire le istruzioni per pulire il contenitore del latte e il tubo della schiuma.

Sintomo  
Il caffè esce troppo velocemente.

- Causa
- Il caffè macinato è troppo grossolano.
  - Non c'è abbastanza caffè filtro.
- Soluzioni
- Utilizzare una macinatura più fine.
  - Riempire il filtro con altro caffè.

Sintomo  
Il caffè è troppo debole.

- Causa
- Utilizzo di un unico filtro per un espresso doppio.
  - Il caffè macinato è troppo grossolano.
- Soluzioni
- Usare un doppio filtro per raddoppiare un espresso.
  - Utilizzare una macinatura più fine.

Non smontare l'apparecchio da soli se non si riesce a individuare la causa del guasto, contattare il centro di assistenza qualificato.

#### SMALTIMENTO ECOLOGICO

Non dimenticare di rispettare le normative locali: smaltire le apparecchiature elettriche non funzionanti presso un impianto di smaltimento dei rifiuti adeguato.



**INFORMAZIONE PER L'UTILIZZATORE**  
In overeenstemming met de Europese richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur en de verwijdering van afval, geeft het symbool op de verpakking van het apparaat aan dat het product aan het einde van zijn levensduur gescheiden van ander afval moet worden verwijderd. De gebruiker moet daarom het apparaat, wanneer het niet meer wordt gebruikt, inleveren bij het daarvoor bestemde inzamelingspunt voor elektronisch en elektrotechnisch afval, of het inleveren bij de winkelier wanneer hij een nieuw apparaat van een gelijkwaardig type koopt of wanneer hij een ander apparaat vervangt. De correcte inzameling van ongebruikte apparatuur met het oog op recycling, verwerking en milieuvriendelijke verwijdering voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid en bevordert de recycling van de materialen waaruit de apparatuur is samengesteld; onjuiste verwijdering van het product door de gebruiker leidt tot de toepassing van sancties waarin de wet voorziet.

#### WAARSCHUWINGEN

Voordat u het elektrische apparaat gebruikt, moet u altijd de volgende basisvoorzorgen in acht nemen:

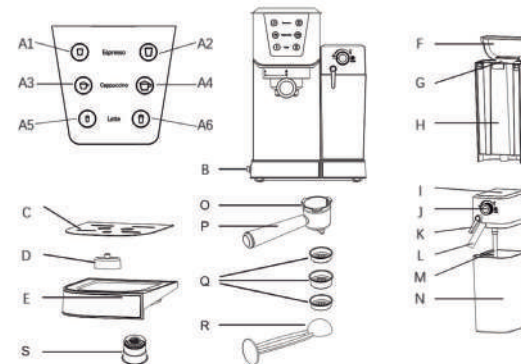
1. Lees alle instructies.
2. Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de spanning op het stopcontact overeenkomt met de nominale spanning op het typeplaatje.
3. Dit apparaat is uitgerust met een geaarde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis correct is geaard.
4. Dompel het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen om brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel te voorkomen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en als u het apparaat niet gebruikt. 6. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het demonteert, onderdelen monteert of reinigt.
6. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer of beschadigde stekker of als het apparaat niet naar behoren functioneert, gevallen is of op enigerlei wijze beschadigd is. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of elektrische of mechanische afstelling.
7. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel.
8. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond of tafel, hang het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad.
9. Zorg ervoor dat het netsnoer het hete oppervlak van het apparaat niet raakt.
10. Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak of naast een vuur om schade aan het apparaat te voorkomen.
11. Om het apparaat uit te schakelen, draait u een willekeurige bedieningsknop naar de stand "OFF" en trekt u de stekker uit het stopcontact. Houd altijd de stekker vast. Maar trek nooit aan het snoer.
12. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is en plaats het op een droge plaats.
13. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
14. Pas op dat je je niet verbrandt door de stoom.
15. Raak het hete oppervlak van het apparaat (zoals de stoomstaaf en het staalgaas dat net gekookt heeft) niet aan. Gebruik de handgreep of de knoppen.
16. Laat de machine niet draaien zonder water.
17. Er kan broei optreden als het waterreservoir wordt verwijderd tijdens de infusiecyclus.
18. Verwijder de metalen trechter niet wanneer het apparaat koffie zet of wanneer er stoom en heet water uit de metalen trechter komt voordat u de metalen trechter verwijdert.
19. Steek voor gebruik de stekker in het stopcontact en zet eventuele schakelaars uit voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
20. Ontlast de druk via de stoomstaaf voordat je het tankdeksel of de metalen trechter verwijdert.
21. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
22. Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
23. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - boerderijen;
  - bed & breakfast-achtige omgevingen.
24. Niet buitenshuis gebruiken.
25. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of in een hete oven.
26. Bewaar deze instructies.

#### KEN UW KOFFIEMACHINE

A. Bedieningspaneel (Enkele espresso, Dubbele espresso, Cappuccino in kleine kop, Cappuccino in grote kop, Cappuccino in kleine kop, Cappuccino in grote kop). kopje koffie met melk, grote kop koffie met melk, temperatuurondicator).

- A1 Enkele espresso
- A2 Dubbele espresso
- A3 Kleine Cappuccinomok
- A4 Grote Cappuccino Mok
- A5 Kleine Latte Mok
- A6 Grote Latte Mok
- A7 Temperatuurweergave

- B Aan/uit-schakelaar "I/O
- C Verwijderbaar druppelrooster
- D Lekbak Overloop Vlotter Overloop vlotter
- E Verwijderbare lekbak
- F Deksel waterreservoir
- G Handgreep waterreservoir
- H Watertank
- I Deksel melktank
- J Regelknop voor melkschuimniveau
- K Geleidingshendel voor melkopschuimslang
- L Melkafgifteslang
- M Melkslang
- N Transparante/uittrekbare melkhouder
- O Filterhouder (metalen trechter)
- P Filterhouder (metalen trechter) Handgreep
- Q Koffiefilter (enkel en dubbel)
- R Maatschep/Hamer
- S Nespreso capsule adapter



## INLEIDING

Dit unieke apparaat is ontworpen om je te helpen snel, gemakkelijk en automatisch heerlijke espresso's, cappuccino's en lattes te bereiden met één druk op de knop.

## ESPRESSO

Een unieke methode om koffie te bereiden waarbij heet water door fijngemalen koffie wordt geleid.

Het is populair in Europa en is een veel rijker en voller brouwsel dan gewone druppelkoffie. Vanwege zijn rijkdom wordt espresso meestal geserveerd in porties van 45-90 ml in kleine kopjes.

## CAPPUCCINO

Drank gemaakt met ongeveer 1/3 espresso, 1/3 gestoomde melk en 1/3 melkschuim.

## LATTE

Drank gemaakt met ongeveer 1/4 espresso en 3/4 gestoomde melk en melkschuim.

Lees alle instructies, voorzorgsmaatregelen, opmerkingen en waarschuwingen in deze handleiding.

Tijdens het gebruik van dit apparaat worden sommige onderdelen en accessoires heet en moeten ze afkoelen. De juiste verzorging en het juiste onderhoud garanderen een lange levensduur en een probleemloze werking van het apparaat. Bewaar deze instructies en raadpleeg ze vaak voor reinigings- en onderhoudsadvies.

De koffiemachine kan worden gebruikt met gemalen koffie, waardoor hij buitengewoon praktisch en veelzijdig is voor het bereiden van espresso, cappuccino en latte met één dosis.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN DIT PRODUCT

### HET APPARAAT REINIGEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Reinig het product voor het eerste gebruik voor een optimale werking. Raadpleeg het gedeelte "Product Introductie" om dit product te begrijpen en alle onderdelen te herkennen.

1. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld "0" door op de aan/uit-schakelaar "I/O" aan de linkerkant van het apparaat te drukken. 2.

Controleer of de stekker uit het stopcontact is verwijderd.

2. Verwijder de stickers en labels van het apparaat.

3. Verwijder en was eerst het waterreservoir, het melkreservoir, de filterhouder, de twee filters en het maatschepje/-stamper in een mengsel van mild afwasmiddel en water. Spoel ze grondig af en plaats ze terug in de machine.

4. Raadpleeg de instructies in het hoofdstuk "FILTERHOUDER AANPASSEN" voordat u de filterhouder en eventuele filters aanbrengt of verwijdert uit het apparaat.

5. Om de binnenkant van het apparaat schoon te maken, volg de stappen in het hoofdstuk "DE CAPPUCCINO VOORBEREIDEN" met water in beide reservoirs en zonder gemalen koffie in het filter. Dompel de behuizing van het apparaat of het netsnoer en de stekker niet onder in water en reik niet in de interne onderdelen van het apparaat.

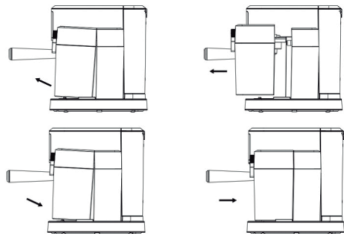
## BELANGRIJK - DE UNIT PREPAREREN

Voer de stoomcyclus uit aan de hand van de onderstaande stappen om het apparaat voor te bereiden.

Volg de onderstaande stappen om de melkstomerfunctie 90 seconden te laten draaien om het product in de beste conditie te houden.

1. Het gezuiverde water in de watertank met het niveau moet tussen het "MIN" niveau en het "MAX" niveau staan.

2. De melk in de melkcontainer mag het niveau "MAX" niet overschrijden. 3. Plaats de melkhouder terug in het apparaat door deze tegelijkertijd op te tillen en naar binnen te schuiven, waarbij u de melkhouder bij het deksel vasthoudt. U moet merken dat de melkhouder vastklikt.



3. Selecteer een van de filters en plaats deze op de filterhouder.

4. Plaats de filterhouder op het product zodat deze goed vastzit en plaats er een kopje onder. Zorg er ook voor dat het uiteinde van het doseerslangetje voor melkschuim in het kopje wijst.

5. Steek de stekker van het apparaat in het juiste stopcontact.

6. Zet de schakelaar "I" aan.

7. De lampjes op de zes knoppen op het bedieningspaneel beginnen te branden. Zodra de lampjes branden, is het product in de beste werkstatus en kun je het op elk moment gebruiken.

Waarschuwing: Als het melkreservoir niet in de juiste positie kan worden verwijderd, branden de knoppen voor cappuccino en latte niet.

## KIES DE JUISTE MOK

Voordat je een drank bereidt, moet je de juiste maat beker kiezen volgens de onderstaande tabel:

## SOORTEN DRANKEN AANBEVOLEN KOP

Espresso

Enkel 50 ml / Dubbel 100 ml

Cappuccino

Klein 150 ml / Groot 300 ml

Latte

Klein 200 ml / Groot 350 ml

Opmerking: De capaciteit van het bovenste oppervlak is alleen voor de selectie, niet voor de hoeveelheid verbruikte koffie.

De totale hoeveelheid van de drank kan variëren afhankelijk van het type melk en de hoeveelheid schuim die wordt gebruikt.

## DE JUISTE KOFFIE KIEZEN

### KOFFIE

De koffie moet vers gemalen en donker gebrand zijn. Je kunt een Franse of Italiaanse gemalen espressobranding proberen. Voorgemalen koffie behoudt zijn smaak maar 7 tot 8 dagen, mits bewaard in een luchtdichte verpakking op een koele, donkere plek. Niet in de koelkast of vriezer bewaren.

Het wordt aanbevolen om de hele bonen vlak voor gebruik te malen. Als je koffiebonen in een luchtdichte verpakking bewaart, blijft de smaak tot 4 weken behouden.

### DE MALEN

Dit is een essentiële stap in het espressozetten als je je eigen koffie maalt. Het kan wat oefening vergen. De koffie moet goed gemalen zijn.

- De juiste maling moet lijken op die van keukenzout.

- Als de maling te fijn is, zal het water niet door de koffie stromen, zelfs niet bij hoge druk.

Deze korrels zien eruit als poeder en voelen aan als zout wanneer je ze tussen je vingers wrijft.

- Als de maling te grof is, stroomt het water te snel door de koffie, wat een volledige smaakextractie verhindert. Zorg ervoor dat je een kwaliteitsmolen gebruikt om een gelijkmatige consistentie te krijgen.

## GEBRUIKSAANWIJZING

### DE WATERTANK VULLEN

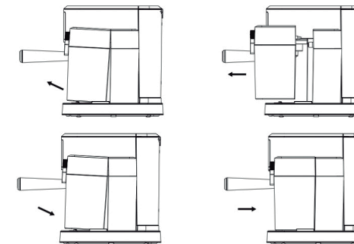
a. Vul het waterreservoir. Je kunt hiervoor een kan gebruiken of de kan uit het apparaat halen en vervolgens onder de kraan vullen. Vul de tank met de gewenste hoeveelheid water onder het "MAX"-niveau van de tank. Gebruik nooit warm of heet water om de watertank te vullen.

b. Sluit het deksel van het waterreservoir. Als u het deksel van het apparaat hebt verwijderd om het met water te vullen, zorg er dan voor dat u het stevig terugplaatst.

### DE MELKTANK VULLEN

Als u een cappuccino of latte maakt, verwijdert u het melkreservoir uit het apparaat door het tegelijkertijd op te tillen en naar buiten te schuiven. Giet vervolgens de hoeveelheid koude melk in het reservoir die u denkt nodig te hebben en zorg ervoor dat het onder het niveau "MAX" in het reservoir staat.

Als u klaar bent, schuift u het melkreservoir terug in het apparaat en zorgt u ervoor dat het stevig vastklikt. U moet merken dat de melkhouder vastklikt.



OPMERKING: Je kunt de soort melk gebruiken die je het lekkerst vindt, volle of halfvolle melk.

## DE FILTERHOUDER KIEZEN

Je apparaat bevat een filterhouder voor gebruik met gemalen koffie.

### KIES HET FILTER

Selecteer als volgt het filter dat je wilt gebruiken:

a. VOOR ENKELE SHOT: gebruik het filter voor een enkele espresso bij gebruik van gemalen koffie.

b. VOOR EEN DUBBELE SHOT OF TWEE SINGLE SHOTS: gebruik het filter om een dubbele espresso te zetten. Door twee kleine espressokopjes onder de filterhouder te plaatsen, kun je tegelijkertijd twee single shots espresso bereiden.

### HET FILTER IN DE FILTERHOUDER PLAATSEN

1. Plaats het filter in de filterhouder en zorg ervoor dat het kuiltje op het filter uitgelijnd is met de inkeping in de filterhouder.

2. Draai het filter naar links of rechts om het te vergrendelen.



OPMERKING: Om het filter te verwijderen voor reiniging, draait u het filter naar links of rechts om de inkeping op het filter uit te lijnen met de inkeping in de filterhouder en verwijdert u het filter.

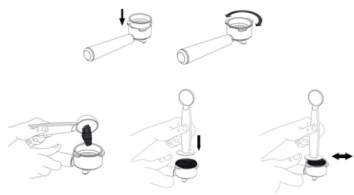
WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het filter is afgekoeld voordat u het uit de filterhouder haalt.

## GEVULD MET KOFFIE

Plaats het geselecteerde filter als volgt in de filterhouder:

### VOOR GEMALEN KOFFIE:

- Vul het filter met fijngemalen verse espressokoffie tot ongeveer 2 mm van de rand (NIET te veel vullen).
- Duw de gemalen koffie met het tampergedeelte van de lepel zo ver mogelijk naar beneden om een compacte en gelijkmatige espressomaling te krijgen.
- Veeg overtollige koffie van de rand zodat deze goed onder de kop past.



### DE FILTERHOUDER MONTEREN

- Plaats de filterhouder onder de infuuskop.
- Plaats de handgreep zodanig dat deze uitgelijnd is met het open slotpictogram op het toestel en in de gleuf vastklikt.
- Draai vervolgens langzaam met de klok mee totdat de hendel op één lijn staat met het vergrendelsymbool op het apparaat.

### PLAATSING VAN DE KOFFIEKOP(PEN)

Verwijderbaar lekrek bovenop de verwijderbare lekbak als je een grotere kop gebruikt voor cappuccino of latte.

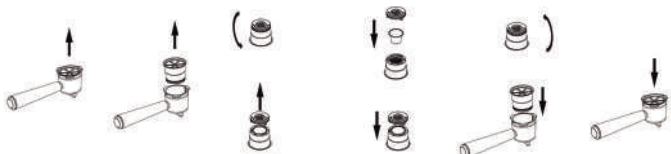
LET OP: Wanneer u een cappuccino of latte maakt, moet u de hendel van het opschuimhulpstuk zo instellen dat het opschuimhulpstuk naar de binnenkant van het te gebruiken kopje wijst.

### HET APPARAAT INSCHAKELLEN

- Controleer of de stekker van het apparaat in het juiste stopcontact zit.
  - Zet het "I" apparaat aan met de "I/O" aan/uit schakelaar aan de linkerkant van het apparaat.
- De lampjes op het bedieningspaneel beginnen te knipperen tijdens het opwarmproces en totdat het water en de melk (als je cappuccino of latte maakt) de perfecte temperatuur hebben bereikt. Zodra deze lampjes constant branden, is het apparaat klaar voor gebruik.
- Waarschuwing: Als het melkreservoir niet in de juiste positie kan worden verwijderd, branden de knoppen voor cappuccino en latte niet.

### DE NESSPRESSO-CAPSULEFUNCTIE GEBRUIKEN

Haal het nesspresso capsule filter uit de trechter en draai het 90° met de klok mee, open het deksel tegen de klok in, plaats de capsule in het filter en sluit het met de klok mee. Draai vervolgens het nesspresso capsule filter 90° met de klok mee en plaats het in de trechter.



### SELECTEER DE FUNCTIE

#### BEREIDING VAN ESPRESSO

- Druk één keer op de Espresso knop om een enkele espresso te bereiden. Het indicatielampje voor een enkele espresso gaat branden. Het begint te knipperen om aan te geven dat er een enkele espresso wordt bereid.
  - Druk op de knop voor dubbele espresso om een dubbele espresso of twee enkele espresso's te bereiden. Het indicatielampje voor dubbele espresso gaat branden. Het begint te knipperen om aan te geven dat er een dubbele espresso wordt bereid.
- Voor beide Auto Espresso functies zal het apparaat beginnen met het bereiden van espresso volgens jouw selectie. Het apparaat stopt automatisch na het bereidingsproces en het lampje gaat branden om aan te geven dat de cyclus is voltooid. Je heerlijke espresso is nu klaar om van te genieten.
- OPMERKING: Als je minder koffie wilt zetten dan de vooraf ingestelde hoeveelheid, druk dan op elk moment tijdens het koffiezetten op de functietoets om het koffiezetten te stoppen als de gewenste hoeveelheid koffie is bereikt.
- Voordat u de cappuccino bereidt, stelt u het niveau van het melkschuim naar wens in door de knop voor het regelen van het schuim naar links te draaien voor meer schuim (cappuccino) en naar rechts voor minder schuim (latte).
- OPMERKING: Het schuimniveau kan ook worden aangepast tijdens de zetcyclus.

#### BEREIDING VAN CAPPUCCINO

- Druk eenmaal op de toets voor het kleine kopje Cappuccino om een klein kopje cappuccino te bereiden. Het indicatielampje voor het kopje kleine cappuccino gaat branden. Het begint te knipperen om aan te geven dat er een klein kopje cappuccino wordt bereid.
  - Druk op de toets Cappuccino grote kop om een grote kop cappuccino te bereiden. Het indicatielampje voor grote cappuccino gaat branden. Het begint te knipperen om aan te geven dat er een grote kop cappuccino wordt bereid.
- Het apparaat begint met de bereiding van cappuccino volgens uw keuze.
- Het apparaat stopt automatisch na het koffiezetten en het lampje gaat branden om aan te geven dat de cyclus is voltooid. Je heerlijke

cappuccino is nu klaar om van te genieten.

### KOFFIE MET MELK BEREIDEN

- Druk eenmaal op de knop voor het kleine kopje latte om een klein kopje latte te bereiden. Het indicatielampje voor kleine latte gaat branden. Het begint te knipperen om aan te geven dat er een klein kopje koffie met melk wordt bereid.
  - Druk op de knop voor een grote kop latte om een grote kop latte te bereiden. Het indicatielampje voor een grote kop latte gaat branden. Het begint te knipperen om aan te geven dat er een grote kop koffie met melk wordt bereid.
- De machine begint de koffie met melk te bereiden volgens jouw selectie.
- Het apparaat stopt automatisch na het koffiezetten en het lampje gaat branden om aan te geven dat de cyclus is voltooid. Je kunt nu genieten van je heerlijke latte.

### NA HET BEREIDEN VAN JE DRANKJES MET MELK

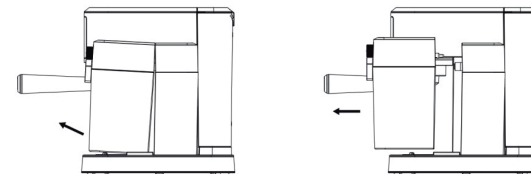
Als je klaar bent met het bereiden van je melkdrank, kun je het melkreservoir en het melkreservoirdeksel van het apparaat direct in de koelkast bewaren (klaar voor een volgend gebruik) of de overgebleven melk weggooien.

### REINIGEN VAN DE MACHINE

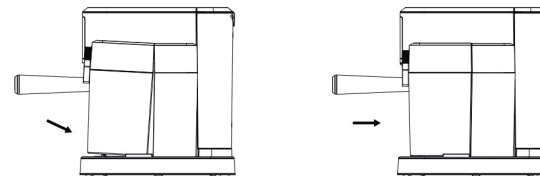
#### HET MELKRESERVOIR EN DE OPSCHUIMSLANG REINIGEN

Hoewel je het melkreservoir met restjes melk in de koelkast kunt bewaren, is het belangrijk om het melkreservoir en het opschuimpipje regelmatig schoon te maken om verstopping en ophoping van resten te voorkomen. Volg de onderstaande instructies om de melkhouder te reinigen:

- Verwijder de melkhouder uit het apparaat door deze tegelijkertijd op te tillen en naar buiten te schuiven.
- Verwijder het deksel van de tank. Gooi de overtollige melk weg.



- Vul de melkcontainer met gezuiverd water tot aan de MAX-markering. Plaats het melkreservoir terug in het apparaat door het tegelijkertijd op te tillen en terug in het apparaat te schuiven, terwijl u het bij het deksel vasthoudt. U moet merken dat de melkcontainer vastklikt.



Waarschuwing: Als het melkreservoir niet in de juiste positie kan worden verwijderd, branden de knoppen voor cappuccino en latte niet.

- Plaats een grote lege beker onder de buis voor schuimdosing.
- Druk op de knop CAPPUCCINO of de knop LATTE, het apparaat begint heet water af te geven via de schuimuitloop. Laat de reiningscyclus lopen tot u geen melk meer uit de slang ziet komen, of herhaal een paar cycli.
- Draai de regelknop voor het schuim naar de schone stand en druk op de knop CAPPUCCINO of de knop LATTE. Het apparaat begint hete stoom af te geven via de schuimverdeel slang. Laat de reiningscyclus lopen en herhaal een paar cycli.
- Opmerking: Zorg ervoor dat het niveau van het gezuiverde water in de watertank tussen "MIN" en "MAX" staat.
- Herhaal een paar cycli voor de vorige stappen 3 - 6.
- Spoel en was vervolgens de watertank en de melktank grondig met warm water en zeep. Spoel en droog grondig. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes, want die maken krassen op de afwerking.
- OPMERKING: Plaats het deksel van de melkhouder niet in de vaatwasser. De melkhouder kan in de vaatwasser.

#### REINIGEN VAN DE INFUUSKOP, FILTERHOUDER EN FILTERS

- Druk de Aan/Uit-schakelaar "I/O" aan de linkerkant van het apparaat in de uit-stand "O" en trek de stekker uit het stopcontact.
- Sommige metalen onderdelen kunnen nog heet zijn. Raak ze niet aan met je handen tot ze afgekoeld zijn.
- Verwijder de filterhouder en gooi het koffiedik weg.
- Was zowel de filterhouder als het filter grondig met warm zeepwater. Zorg ervoor dat je ze goed afspoelt en droogt.
- OPMERKING: Was de filterhouders en filters niet in de vaatwasser.
- Veeg de onderkant van de kop van het apparaat af met een vochtige doek of papieren handdoek om eventuele koffieresten te verwijderen.
- Plaats de filterhouder (zonder filter) terug op de infuuskop van het apparaat en vergrendel deze.
- Plaats een grote lege beker onder de filterhouder.
- Steek de stekker in het stopcontact. Druk de aan/uit-schakelaar "I/O" in de aan-stand.
- "I". Druk één keer op de Espresso knop en laat het apparaat koffie met water bereiden totdat het automatisch stopt.

#### DE WATERTANK REINIGEN

1. Verwijder het resterende water door het waterreservoir te verwijderen en ondersteboven te draaien. op de gootsteen. Het wordt aanbevolen om het waterreservoir te legen tussen gebruiksmomenten.

2. Was de watertank en het deksel grondig met warm zeepwater. Spoel en droog ze grondig af.

OPMERKING: Was de watertank of het deksel niet af in de vaatwasser.

WAARSCHUWING: Dompel de behuizing van het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.

#### REINIGEN VAN DE UNIT

1. Reinig de behuizing met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes, aangezien deze krassen maken op de afwerking.

2. Bewaar geen filterhouder in de zetkop. Dit kan de afdichting tussen de zetkop en de filterhouder tijdens de espressobereiding nadelig beïnvloeden.

#### VERWIJDERD

De opbouw van minerale aanslag in de machine beïnvloedt de prestaties. Je machine moet ontkalkt worden als je merkt dat het langer duurt om espresso te zetten of als er te veel stoom is. Daarnaast kun je een opeenhoping van witte aanslag op het oppervlak van de kop opmerken. De reinigingsfrequentie is afhankelijk van de hardheid van het gebruikte water. De aanbevolen reinigingsintervallen staan in de tabel hieronder.

#### Op.1 / Watertype

Zacht water (gefilterd water)

Frequentie van schoonmaken

Ongeveer elke 80 ~ 100 brandcycli

#### Op.2 Watertype

Hard water (kraanwater)

Frequentie van schoonmaken

Ongeveer elke 40 ~ 50 brandcycli

#### OM DE WATERTANK TE ONTKALKEN:

1. Vul de watertank met verse, onverdunde huishoudazijn.

2. Laat het apparaat een nacht staan met de azijnoplossing in het waterreservoir.

3. Gooi de azijn weg door de verpakking te verwijderen en ondersteboven boven de gootsteen te plaatsen.

4. Spoel het waterreservoir grondig om met kraanwater door het reservoir tot de helft met water te vullen en het water vervolgens terug in de gootsteen te gieten en deze stap twee keer te herhalen.

#### OM DE INTERNE ONDERDELEN TE ONTKALKEN:

1. Zorg ervoor dat je eerst de binnenkant van het waterreservoir ontkalkt door de ontkalkingsstappen hierboven te volgen.

2. Vul de watertank en de melktank met verse, onverdunde huishoudazijn.

3. Zorg ervoor dat de aan/uit-knop in de uit-stand "0" staat en dat het netsnoer in de uit-stand staat.

losgekoppeld van het lichtnet. Vul de tank met onverdunde witte huishoudazijn.

4. Plaats de filterhouder (met filter en zonder koffie) en plaats een groot leeg kopje op de lekkak en onder de filterhouder.

5. Steek de stekker in het stopcontact.

6. Plaats een grote lege beker onder de buis voor schuimdosering.

7. Zodra de lampjes op het bedieningspaneel (Espresso, Cappuccino en Latte) branden, drukt u op de toets voor grote kopjes CAPPUCCINO of de toets voor grote kopjes LATTE. Het apparaat begint heet water af te geven via het pijpje en de filterhouder. Laat de reinigingscyclus lopen en herhaal een paar cycli.

8. Draai de regelknop voor het schuim naar de schone stand en druk op de knop CAPPUCCINO of de knop LATTE. Het apparaat begint hete stoom af te geven via de schuimverdeelslang. Laat de reinigingscyclus lopen en herhaal een paar cycli.

Opmerking: Zorg ervoor dat het niveau van het gezuiverde water in de watertank tussen "MIN" en "MAX" staat.

9. Herhaal een paar cycli voor de vorige stappen 2 - 8.

10. Spoel en was vervolgens het waterreservoir en het melkreservoir grondig met warm zeepwater. Spoel en droog grondig. Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes, want die maken krassen op de afwerking.

OPMERKING: Plaats het deksel van de melkhouder niet in de vaatwasser. De melkhouder kan in de vaatwasser.

#### AUTOMATISCHE UITSCHAKELFUNCTIE

Als er na het indrukken van de aan/uit-knop binnen 25 minuten geen bediening wordt uitgevoerd, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

#### SYMPTOMEN, OORZAKEN EN OPLOSSINGEN

##### Symptoom

De koffie komt er niet uit.

##### Oorzaken

-Er zit geen water in de tank.

-De koffiemaling is te fijn.

-Te veel koffie in het filter.

-Het apparaat was niet ingeschakeld of niet aangesloten op het stopcontact.

-De koffie is te veel aangestampt/gecomprimeerd.

##### Oplossingen

-Voeg water toe.

-Maal medium koffiebonen.

-Vul het filter met minder koffie.

-Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.

-Vul het filtermandje met koffie en knijp zachtjes.

##### Symptoom

Koffie komt uit

rond de rand van

de filterhouder.

##### Oorzaak

-De filterhouder is niet volledig vergrendeld.

-Koffiedrab rond de rand van het filtermandje.

-Te veel koffie in het filter.

##### Oplossingen

-Draai de filterhouder in de vergrendelstand.

-Reinig de rand.

-Vul met minder koffie.

##### Symptoom

De melk is niet schuimig na het opschuimen of komt niet uit het opschuimbuisje.

##### Oorzaak

-Hij raakte uitgeput.

-De melk is niet koud genoeg.

-De vriesbuis is geblokkeerd.

##### Oplossingen

-Zorg ervoor dat er voldoende water in de watertank zit.

-Koude melk en een schuimende melkkan voordat je cappuccino of latte maakt.

-Volg de instructies om de melkcontainer en het opschuimhulpstuk te reinigen.

##### Symptoom

De koffie komt er te snel uit.

##### Oorzaak

-De gemalen koffie is te grof.

-Niet genoeg filterkoffie.

##### Oplossingen

-Gebruik een fijnere maling.

-Vul het filter bij met meer koffie.

##### Symptoom

De koffie is te slap.

##### Oorzaak

-Gebruik van één filter voor een dubbele espresso.

-De gemalen koffie is te grof.

##### Oplossingen

-Gebruik een dubbele filter om een espresso dubbel te zetten.

-Gebruik een fijnere maling.

Demonteer het apparaat niet zelf als u de oorzaak van de storing niet kunt vinden, maar neem contact op met het gekwalificeerde servicecentrum.

#### MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING

Houd u aan de plaatselijke voorschriften: gooi niet-werkende elektrische apparatuur weg bij een daartoe bestemd afvalverwerkingsbedrijf.



##### INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

Conformément aux directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et à l'élimination des déchets, le symbole figurant sur l'emballage de l'appareil indique que le produit doit être éliminé séparément des autres déchets à la fin de sa vie. L'utilisateur doit donc remettre l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, au point de collecte approprié pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou le remettre au détaillant lors de l'achat d'un nouvel appareil d'un type équivalent ou lors du remplacement d'un autre appareil. La collecte correcte des équipements inutilisés en vue de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination écologiquement rationnelle permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent l'équipement ; l'élimination incorrecte du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions prévues par la loi.

**WARNUNGEN**

Bevor Sie das Elektrogerät benutzen, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten:

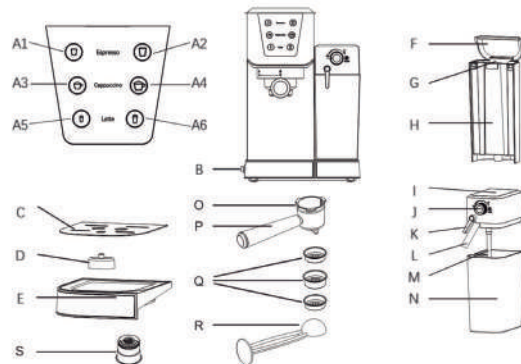
1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Geräts, dass die Spannung an der Steckdose mit der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung übereinstimmt.
3. Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose in Ihrer Wohnung ordnungsgemäß geerdet ist.
4. Um Brände, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden, dürfen Sie das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
5. Ziehen Sie vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch den Stecker aus der Steckdose. 6. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es zerlegen, zusammenbauen oder reinigen.
6. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Funktionsstörung aufweist, fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Justierung zum nächsten autorisierten Servicecenter.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche oder einen Tisch, hängen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit der heißen Oberfläche des Geräts in Berührung kommt.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder in die Nähe eines Feuers, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
11. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie einen beliebigen Drehknopf in die Position "OFF" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie immer den Stecker fest. Ziehen Sie aber niemals am Kabel.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke und stellen Sie es an einem trockenen Ort auf.
13. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
14. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am Dampf verbrennen.
15. Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche des Geräts (z. B. die Dampfdüse und das Stahlnetz, das gerade gekocht hat). Benutzen Sie den Griff oder die Knöpfe.
16. Lassen Sie die Maschine nicht ohne Wasser laufen.
17. Verbrühungen können auftreten, wenn der Wasserbehälter während der Infusionszyklen entfernt wird.
18. Entfernen Sie den Metalltrichter nicht, wenn das Gerät Kaffee brüht oder wenn Dampf und heißes Wasser aus dem Metalltrichter austreten, bevor Sie den Metalltrichter entfernen.
19. Stecken Sie den Stecker vor der Benutzung in die Steckdose und schalten Sie alle Schalter aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
20. Vor dem Abnehmen des Tankdeckels oder des Metalltrichters den Druck über das Dampfrohr ablassen.
21. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
22. beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
23. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
  - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.
24. nicht im Freien verwenden.
- 25 Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen heißen Ofen.
26. bewahren Sie diese Anweisungen auf.

**IHRE KAFFEEMASCHINE KENNEN**

A. Bedienfeld (Einfacher Espresso, Doppelter Espresso, Cappuccino in kleiner Tasse, Cappuccino in großer Tasse, Cappuccino in kleiner Tasse, Cappuccino in großer Tasse), Tasse Milchkaffee, große Tasse Milchkaffee, Temperaturanzeige).

- A1 Einfacher Espresso
- A2 Doppelter Espresso
- A3 Kleine Cappuccinotasse
- A4 Großer Cappuccino-Becher
- A5 Kleiner Latte-Becher
- A6 Großer Latte-Becher
- A7 Temperaturanzeige

- B Ein/Aus-Schalter "I/O"
- C Abnehmbares Abtropfgitter
- D Tropfschale Überlauf Schwimmer Überlaufschwimmer
- E Herausnehmbare Tropfschale
- F Wassertankdeckel
- G Wassertankgriff
- H Wassertank
- I Milchtankdeckel
- J Drehknopf für die Milchschaummenge
- K Führungshebel des Milchschaumrohrs
- L Milchspenderohr
- M Milchschaumrohr
- N Durchsichtiger/entnehmbarer Milchbehälter
- O Filterhalter (Metalltrichter)
- P Filterhalter (Metalltrichter) Handgriff
- Q Kaffeefilter (einfach und doppelt)
- S Nespreso-Kapsel-Adapter



**R Messschaufel/Stampfer**

**EINFÜHRUNG**

Mit diesem einzigartigen Gerät können Sie köstliche Espresso, Cappuccinos und Lattes schnell, bequem und automatisch auf Knopfdruck zubereiten.

**ESPRESSO**

Eine einzigartige Methode der Kaffeezubereitung, bei der heißes Wasser durch fein gemahlene Kaffee geleitet wird.

Der in Europa beliebte Espresso ist viel reichhaltiger und körperreicher als normaler Tropfkaffee. Wegen seiner Reichhaltigkeit wird Espresso in der Regel in kleinen Tassen mit 45-90 ml serviert.

**CAPPUCCINO**

Das Getränk besteht aus etwa 1/3 Espresso, 1/3 gebrühter Milch und 1/3 Milchschaum.

**LATTE**

Getränk mit etwa 1/4 Espresso und 3/4 aufgeschäumter Milch und Milchschaum.

Lesen Sie alle Anweisungen, Vorsichtsmaßnahmen, Hinweise und Warnungen, die in dieser Gebrauchsanweisung enthalten sind.

Bei der Verwendung dieses Geräts werden einige Teile und Zubehörteile heiß und müssen abkühlen. Eine ordnungsgemäße Pflege und Wartung gewährleistet eine lange Lebensdauer und einen störungsfreien Betrieb des Geräts. Bewahren Sie diese Anleitung auf und lesen Sie sie nach häufig für Reinigungs- und Pflegehinweise.

Die Kaffeemaschine kann mit gemahlener Kaffee verwendet werden und ist daher besonders praktisch und vielseitig für die Zubereitung von Espresso, Cappuccino und Milchkaffee in Einzeldosen.

**VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DIESES PRODUKTS**

**REINIGUNG DES GERÄTES VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch, um einen optimalen Betriebszustand zu erreichen. Lesen Sie den Abschnitt "Produkteinführung", um dieses Produkt zu verstehen und alle Teile zu erkennen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, indem Sie den Ein/Aus-Schalter "I/O" an der linken Seite des Geräts drücken. 2. vergewissern Sie sich, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

2. Entfernen Sie die Aufkleber und Etiketten von dem Gerät.

3. Nehmen Sie zuerst den Wassertank, den Milchtank, den Filterhalter, die beiden Filter und den Messlöffel/Stempel heraus und waschen Sie sie in einer Mischung aus mildem Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie sie gründlich aus und setzen Sie sie wieder in die Maschine ein.

4. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt "FILTERHALTERMONTAGE", bevor Sie den Filterhalter und alle Filter am Gerät anbringen oder entfernen.

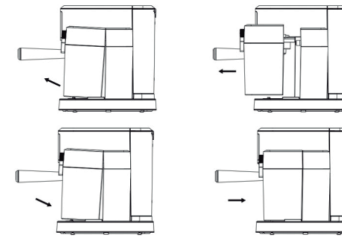
5. Um das Innere des Geräts zu reinigen, befolgen Sie die im Abschnitt "VORBEREITUNG DES CAPPUCCINO" angegebenen Schritte und verwenden Sie Wasser in beiden Tanks und ohne gemahlene Kaffee im Filter. Tauchen Sie weder den Hauptteil des Geräts noch das Netzkabel und den Stecker in das Wasser ein und greifen Sie nicht in die inneren Teile des Geräts.

**WICHTIG - DAS GERÄT VORBEREITEN**

Um das Gerät zu entlüften, führen Sie den Dampfzyklus durch, indem Sie die folgenden Schritte ausführen.

Um das Produkt in bestem Zustand zu erhalten, führen Sie die folgenden Schritte aus, um die Milhdampf Funktion 90 Sekunden lang laufen zu lassen.

1. Das gereinigte Wasser im Wassertank mit dem Füllstand muss zwischen dem "MIN"-Füllstand und dem "MAX"-Füllstand liegen.
2. Die Milch im Milchbehälter darf den Füllstand "MAX" nicht überschreiten. Setzen Sie den Milchbehälter wieder in das Gerät ein, indem Sie ihn gleichzeitig anheben und einschieben, wobei Sie den Milchbehälter am Deckel festhalten. Sie sollten feststellen, dass der Milchbehälter mit einem Klick einrastet.



- 3 Wählen Sie einen der Filter aus und setzen Sie ihn auf den Filterhalter.
  4. Setzen Sie den Filterhalter auf das Gerät, um sicherzustellen, dass er sicher verriegelt ist, und stellen Sie eine Tasse darunter. Vergewissern Sie sich auch, dass das Ende des Milchschaumausgabeschlauchs in die Tasse zeigt.
  5. Stecken Sie den Stecker des Geräts in die entsprechende Steckdose.
  6. Schalten Sie den Schalter "I" ein.
  7. Die Lichter der sechs Tasten auf dem Bedienfeld beginnen zu leuchten. Sobald die Lichter aufleuchten, befindet sich das Gerät im besten Betriebszustand und Sie können es jederzeit benutzen.
- Achtung: Wenn der Milchbehälter nicht in der richtigen Position entnommen werden kann, leuchten die Tasten für Cappuccino und Milchkaffee nicht auf.

**WÄHLEN SIE DEN RICHTIGEN BECHER**

Bevor Sie ein Getränk zubereiten, achten Sie darauf, dass Sie die richtige Fassengröße gemäß der nachstehenden Tabelle auswählen:

**ARTEN VON GETRÄNKEN VORGESCHLAGENE TASSE**

Espresso

Einzeln 50 ml / Doppelt 100 ml  
Cappuccino  
Klein 150 ml / Groß 300 ml  
Latte  
Klein 200 ml / Groß 350 ml

Hinweis: Das Fassungsvermögen der oberen Fläche ist nur für die Auswahl, nicht für die Menge des konsumierten Kaffees. Die Gesamtmenge des Getränks kann je nach Art der Milch und des verwendeten Schaums variieren.

#### AUSWAHL DES RICHTIGEN KAFFEES

##### DER KAFFEE

Der Kaffee sollte frisch gemahlen und dunkel geröstet sein. Sie können eine französische Röstung oder eine italienische gemahlene Espressoröstung ausprobieren. Vorgemahlener Kaffee behält sein Aroma nur 7 bis 8 Tage lang, vorausgesetzt, er wird in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahrt. Bewahren Sie ihn nicht im Kühlschrank oder im Gefrierfach auf. Es wird empfohlen, die ganzen Bohnen erst kurz vor dem Gebrauch zu mahlen. Das Aroma von Kaffeebohnen, die in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden, bleibt bis zu 4 Wochen erhalten.

##### DIE MÜHLE

Dies ist ein wichtiger Schritt bei der Espressozubereitung, wenn Sie Ihren Kaffee selbst mahlen. Das kann etwas Übung erfordern. Der Kaffee muss gut gemahlen sein.

- Die richtige Mahlung sollte der von Speisesalz ähneln.

- Wenn der Mahlgrad zu fein ist, fließt das Wasser auch bei hohem Druck nicht durch den Kaffee.

Diese Körner sehen aus wie Pulver und fühlen sich an wie Salz, wenn man sie zwischen den Fingern reibt.

- Wenn der Mahlgrad zu grob ist, fließt das Wasser zu schnell durch den Kaffee, so dass das Aroma nicht voll zur Geltung kommt. Achten Sie darauf, eine hochwertige Mühle zu verwenden, um eine gleichmäßige Konsistenz zu erhalten.

#### GEBRAUCHSANWEISUNG

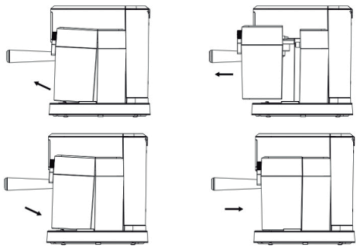
##### FÜLLEN DES WASSERTANKS

- Füllen Sie den Wassertank. Sie können ihn mit einer Kanne füllen oder ihn aus dem Gerät herausnehmen und dann unter dem Wasserhahn befüllen. Füllen Sie den Wassertank mit der gewünschten Wassermenge bis unter den "MAX"-Stand des Tanks. Verwenden Sie niemals warmes oder heißes Wasser, um den Wassertank zu füllen.
- Schließen Sie den Deckel des Wassertanks. Wenn Sie ihn vom Gerät abgenommen haben, um ihn mit Wasser zu füllen, müssen Sie ihn wieder fest anbringen.

##### FÜLLEN DES MILCHTANKS

Wenn Sie einen Cappuccino oder Milchkaffee zubereiten möchten, nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, indem Sie ihn gleichzeitig anheben und herauschieben. Füllen Sie dann die Menge an kalter Milch ein, die Sie voraussichtlich benötigen werden, und achten Sie darauf, dass sie unter dem "MAX"-Stand im Tank liegt.

Wenn Sie fertig sind, schieben Sie den Milchbehälter wieder in das Gerät und achten Sie darauf, dass er sicher einrastet. Sie sollten bemerken, dass der Milchbehälter einrastet.



HINWEIS: Sie können die von Ihnen bevorzugte Milchart verwenden, Vollmilch oder teilentrahmte Milch.

##### AUSWAHL DES FILTERHALTERS

Ihr Gerät enthält einen Filterhalter für die Verwendung von gemahlenem Kaffee.

##### WÄHLEN SIE DEN FILTER

Wählen Sie den gewünschten Filter wie folgt aus:

- FÜR EINZELNEN SCHUSS: Verwenden Sie den Filter für einen einzigen Schuss Espresso, wenn Sie gemahlene Kaffee verwenden.
- FÜR EINEN DOPPELTEN SCHUSS ODER ZWEI EINZELNE SCHÜSSE: Verwenden Sie den Filter für die Zubereitung eines doppelten Schusses Espresso. Indem Sie zwei kleine Espressotassen unter den Siebträger stellen, können Sie zwei einzelne Espressoschüsse gleichzeitig zubereiten.

##### EINBAU DES FILTERS IN DEN FILTERHALTER

- Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein und achten Sie darauf, dass die Vertiefung des Filters mit der Kerbe im Filterhalter übereinstimmt.
- drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um ihn zu verriegeln.



HINWEIS: Um den Filter zum Reinigen herauszunehmen, drehen Sie den Filter nach links oder rechts, um die Vertiefung am Filter mit der Kerbe im Filterhalter auszurichten, und nehmen Sie ihn heraus.

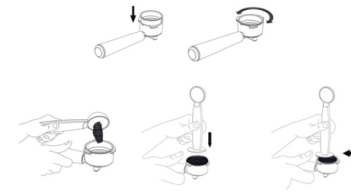
WARNUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Filter abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, ihn aus dem Filterhalter zu entfernen.

##### GEFÜLLT MIT KAFFEE

Setzen Sie den ausgewählten Filter wie folgt in den Filterhalter ein:

##### FÜR GEMAHLENE KAFFEE:

- Füllen Sie den Filter mit fein gemahlener, frischem Espressokaffee bis etwa 2 mm vor dem Rand (NICHT überfüllen).
- Drücken Sie das Kaffeemehl mit dem Stopfteil des Löffels so weit nach unten, wie der Tamper reicht, um ein kompaktes und gleichmäßiges Espressomehl zu erhalten.
- Wischen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand ab, um sicherzustellen, dass der Brühkopf richtig sitzt.



##### MONTAGE DES FILTERHALTERS

- Stellen Sie den Filterhalter unter das Infusionsset.
- Positionieren Sie den Griff so, dass er mit dem Symbol für ein offenes Schloss auf dem Gerät ausgerichtet ist und in den Schlitz einrastet.
- Drehen Sie ihn dann langsam im Uhrzeigersinn, bis der Griff mit dem Verriegelungssymbol am Gerät übereinstimmt.

##### PLATZIERUNG DER KAFFEETASSE(N)

Abnehmbares Abtropfgitter oben auf der abnehmbaren Abtropfschale, wenn Sie eine größere Tasse für Cappuccino oder Latte verwenden.

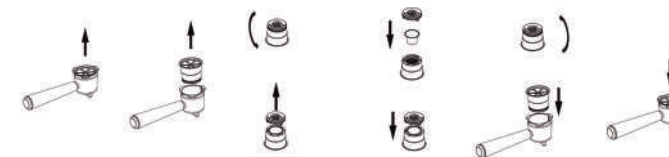
ACHTUNG: Achten Sie bei der Zubereitung von Cappuccino oder Milchkaffee darauf, den Hebel des Aufschäumrohrs so einzustellen, dass das Milchschäumrohr in Richtung der Innenseite der zu verwendenden Tasse zeigt.

##### EINSCHALTEN DES GERÄTS

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die richtige Steckdose angeschlossen ist.
- Schalten Sie das "I"-Gerät mit dem "I/O"-Ein/Aus-Schalter auf der linken Seite des Geräts ein. Die Lichter auf dem Bedienfeld blinken während des Aufheizvorgangs und bis das Wasser und die Milch (bei der Zubereitung von Cappuccino oder Milchkaffee) die perfekte Temperatur erreicht haben. Sobald diese Lichter leuchten, ist das Gerät betriebsbereit. Achtung: Wenn der Milchbehälter nicht in der richtigen Position entnommen werden kann, leuchten die Tasten für Cappuccino und Milchkaffee nicht auf.

##### VERWENDUNG DER NESSPRESSO-KAPSELFUNKTION

Nehmen Sie den nespreso-Kapselhalter aus dem Trichter und drehen Sie ihn um 90° im Uhrzeigersinn, öffnen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn, legen Sie die Kapsel in den Filter und schließen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Drehen Sie dann den nespreso-Kapselhalter um 90° im Uhrzeigersinn und setzen Sie ihn in den Trichter.



##### WÄHLEN SIE DIE FUNKTION ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

- Drücken Sie die Espressotaste einmal, um einen einzelnen Espresso zuzubereiten. Die Espresso-Kontrollleuchte für einen einzelnen Schuss leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass ein einzelner Schuss Espresso zubereitet wird.
- Drücken Sie die Taste für doppelten Espresso, um einen doppelten Espresso oder zwei einfache Espresso zuzubereiten. Die Kontrollleuchte für doppelten Espresso leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass ein doppelter Espresso zubereitet wird. Bei beiden Auto-Espresso-Funktionen beginnt das Gerät entsprechend Ihrer Auswahl mit der Zubereitung von Espresso. Nach dem Brühvorgang stoppt das Gerät automatisch und die Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Espresso ist nun bereit, genossen zu werden.

HINWEIS: Wenn Sie weniger Kaffee als die voreingestellte Menge zubereiten möchten, können Sie jederzeit während des Brühvorgangs die

Funktionstaste drücken, um den Brühvorgang zu stoppen, wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist.  
 Bevor Sie den Cappuccino zubereiten, stellen Sie den Milchschaum nach Ihren Wünschen ein, indem Sie den Drehknopf für den Milchschaum nach links für mehr Schaum (Cappuccino) und nach rechts für weniger Schaum (Milchkaffee) drehen.  
**HINWEIS:** Die Schaummenge kann auch während des Brühvorgangs eingestellt werden.

#### ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

a. Drücken Sie die Taste für die kleine Cappuccino-Tasse einmal, um eine kleine Tasse Cappuccino zuzubereiten. Die Kontrollleuchte für die kleine Cappuccinotasse leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass eine kleine Cappuccinotasse zubereitet wird.  
 b. Drücken Sie die Taste Cappuccino Big Cup, um eine große Tasse Cappuccino zuzubereiten. Die Kontrollleuchte für großen Cappuccino leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass eine große Tasse Cappuccino zubereitet wird.  
 Das Gerät beginnt mit der Zubereitung von Cappuccino entsprechend Ihrer Auswahl.  
 Das Gerät schaltet sich nach dem Brühvorgang automatisch ab und die Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Ihr köstlicher Cappuccino ist nun bereit, genossen zu werden.

#### KAFFEE MIT MILCH ZUBEREITEN

a. Drücken Sie die Taste für die kleine Latte-Tasse einmal, um eine kleine Tasse Latte zuzubereiten. Die kleine Latte-Kontrollleuchte leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass eine kleine Tasse Kaffee mit Milch zubereitet wird.  
 b. Drücken Sie die Taste Large Latte Cup, um eine große Tasse Milchkaffee zuzubereiten. Die Anzeigelampe für große Milchkaffees leuchtet auf. Sie beginnt zu blinken und zeigt damit an, dass eine große Tasse Kaffee mit Milch zubereitet wird.  
 Das Gerät beginnt mit der Zubereitung des Milchkaffees entsprechend Ihrer Auswahl.  
 Das Gerät schaltet sich nach dem Brühvorgang automatisch ab und die Lampe leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Zyklus abgeschlossen ist. Sie können nun Ihren köstlichen Milchkaffee genießen.

#### NACH DER ZUBEREITUNG IHRER GETRÄNKE MIT MILCH

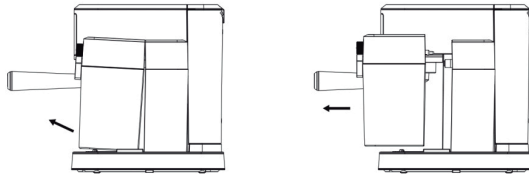
Wenn Sie mit der Zubereitung Ihres Milchgetränks fertig sind, können Sie den Milchbehälter und den Deckel des Milchbehälters direkt im Kühlschrank aufbewahren (um ihn beim nächsten Mal wieder zu verwenden) oder die restliche Milch wegwerfen.

#### REINIGUNG DER MASCHINE

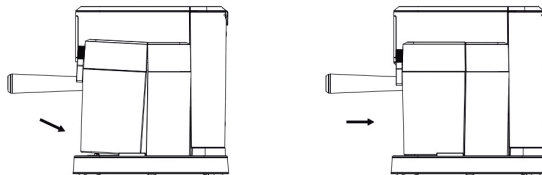
##### REINIGUNG DES MILCHBEHÄLTERS UND DES AUFSCHÄUMERS

Obwohl Sie den Milchbehälter mit Milchresten im Kühlschrank aufbewahren können, ist es wichtig, den Milchbehälter und den Aufschäumerschlauch regelmäßig zu reinigen, um Verstopfungen und Rückstände zu vermeiden. Um den Milchbehälter zu reinigen, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen:

1. Nehmen Sie den Milchbehälter aus dem Gerät, indem Sie ihn gleichzeitig anheben und herauschieben.
2. Entfernen Sie den Deckel vom Tank. Entsorgen Sie die überschüssige Milch.



3. Füllen Sie den Milchbehälter mit gereinigtem Wasser, wobei die MAX-Füllmarke nicht überschritten werden darf. Setzen Sie den Milchbehälter wieder in das Gerät ein, indem Sie ihn gleichzeitig anheben und wieder in das Gerät schieben, wobei Sie ihn am Deckel festhalten. Sie sollten bemerken, dass der Milchbehälter mit einem Klick einrastet.



**Achtung:** Wenn der Milchbehälter nicht in der richtigen Position entnommen werden kann, leuchten die Tasten für Cappuccino und Milchkaffee nicht auf.

4. Stellen Sie einen großen, leeren Becher unter das Schaumdispenserrohr.
5. Drücken Sie die CAPPUCCINO-Taste oder die LATTE-Taste. Das Gerät beginnt, heißes Wasser durch den Schaumauslauf abzugeben. Lassen Sie den Reinigungszyklus laufen, bis keine Milch mehr aus dem Schlauch austritt, und wiederholen Sie einige Zyklen.
6. Drehen Sie den Schaumregler in die Position "Clean" und drücken Sie die CAPPUCCINO-Taste oder die LATTE-Taste. Das Gerät beginnt, heißen Dampf durch das Schaumabgaberohr abzugeben. Lassen Sie den Reinigungszyklus ablaufen und wiederholen Sie ihn einige Male.  
**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass das gereinigte Wasser im Wassertank mit dem Füllstand zwischen "MIN" und "MAX" liegt.
7. Wiederholen Sie einige Zyklen für die vorherigen Schritte 3 - 6.
8. Spülen und waschen Sie anschließend den Wassertank und den Milchtank gründlich mit warmem Wasser und Seife. Achten Sie darauf, gründlich zu spülen und abzutrocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen.

**HINWEIS:** Geben Sie den Deckel des Milchbehälters nicht in die Spülmaschine. Der Milchbehälter ist spülmaschinenfest.

#### REINIGUNG DES INFUSIONSKOPFES, DES FILTERHALTERS UND DER FILTER

1. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter "I/O" auf der linken Seite des Geräts in die Aus-Stellung "0" und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Einige der Metallteile können noch heiß sein. Berühren Sie sie nicht mit den Händen, bis sie abgekühlt sind.
3. Entfernen Sie den Filterhalter und entsorgen Sie den Kaffeesatz. 4. Waschen Sie sowohl den Filterhalter als auch den Filter gründlich mit warmem Seifenwasser. Achten Sie darauf, sie gründlich abzuspülen und abzutrocknen.  
**HINWEIS:** Waschen Sie die Filterhalter und Filter nicht in der Spülmaschine.
4. Wischen Sie die Unterseite des Brühkopfs des Geräts mit einem feuchten Tuch oder Papiertuch ab, um Kaffeerückstände zu entfernen.
5. Setzen Sie den Filterhalter (ohne Filter) wieder auf den Infusionskopf des Geräts und verriegeln Sie ihn.
6. Stellen Sie einen großen leeren Becher unter den Filterhalter.
7. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter "I/O" in die Position "Ein".  
**"I"**. Drücken Sie die Espresso-Taste einmal und lassen Sie die Maschine Kaffee mit Wasser zubereiten, bis sie automatisch stoppt.

#### REINIGUNG DES WSSERTANKS

1. Entfernen Sie das restliche Wasser, indem Sie den Wassertank herausnehmen und ihn auf den Kopf stellen, auf dem Waschbecken. Es wird empfohlen, den Wassertank zwischen den Anwendungen zu leeren.
2. Waschen Sie den Wassertank und den Deckel gründlich mit warmer Seifenlauge. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie.  
**HINWEIS:** Waschen Sie den Wassertank und seinen Deckel nicht in der Spülmaschine.  
**ACHTUNG:** Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

#### REINIGUNG DES GERÄTS

1. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche verkratzen.
2. Bewahren Sie keinen Filterträger im Brühkopf auf. Dadurch kann die Dichtung zwischen Brühkopf und Filterhalter während der Espresso-Zubereitung beeinträchtigt werden.

#### DISCALCED

Die Ablagerung von Mineralien in der Maschine beeinträchtigt ihre Leistung. Ihre Maschine sollte entkalkt werden, wenn Sie feststellen, dass die Zubereitung von Espresso länger dauert oder zu viel Dampf entsteht. Außerdem können sich weiße Ablagerungen auf der Oberfläche des Brühkopfs bilden. Die Häufigkeit der Reinigung hängt von der Härte des verwendeten Wassers ab. Die empfohlenen Reinigungsintervalle sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt.

Op.1 / Art des Wassers  
 Weiches Wasser (gefiltertes Wasser)  
 Häufigkeit der Reinigung  
 Etwa alle 80 bis 100 Brennvorgänge

Op.2 Art des Wassers  
 Hartes Wasser (Leitungswasser)  
 Häufigkeit der Reinigung  
 Etwa alle 40 bis 50 Brennvorgänge

#### UM DEN WSSERTANK ZU ENTKALKEN:

1. Füllen Sie den Wassertank mit frischem, unverdünntem weißen Haushaltsessig.
2. Lassen Sie das Gerät über Nacht mit der Essiglösung im Wassertank stehen.
3. Entsorgen Sie den Essig, indem Sie den Behälter herausnehmen und kopfüber über das Waschbecken stellen.
4. Spülen Sie den Wassertank gründlich mit Leitungswasser aus, indem Sie den Tank bis zur Hälfte mit Wasser füllen und dann das Wasser zurück in die Spüle gießen, wobei Sie diesen Schritt zweimal wiederholen.

#### UM DIE INNEREN TEILE ZU ENTKALKEN:

1. Stellen Sie sicher, dass Sie zuerst das Innere des Wassertanks entkalken, indem Sie die oben genannten Entkalkungsschritte durchführen.
2. Füllen Sie den Wassertank und den Milchtank mit frischem, unverdünntem Haushaltsweißeßig.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus-Schalter auf "0" steht und dass das Netzkabel in der Position "0" liegt, vom Stromnetz getrennt sein. Füllen Sie den Tank mit unverdünntem weißen Haushaltsessig.
4. Setzen Sie den Filterhalter (mit Filter und ohne Kaffee) ein und stellen Sie eine große leere Tasse auf die Abtropfschale und unter den Filterhalter.
5. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
6. Stellen Sie einen großen leeren Becher unter das Schaumdispenserrohr.
7. Sobald die Leuchten auf dem Bedienfeld (Espresso, Cappuccino und Latte) aufleuchten, drücken Sie die Taste für die große Tasse CAPPUCCINO oder die Taste für die große Tasse LATTE. Das Gerät beginnt, heißes Wasser durch das Schaumrohr und den Filterhalter zu leiten. Lassen Sie den Reinigungszyklus ablaufen und wiederholen Sie ihn ein paar Mal.
8. Drehen Sie den Schaumregler in die Position "Clean" und drücken Sie die CAPPUCCINO-Taste oder die LATTE-Taste. Das Gerät beginnt, heißen Dampf durch das Schaumabgaberohr abzugeben. Lassen Sie den Reinigungszyklus ablaufen und wiederholen Sie ihn einige Male.  
**Hinweis:** Stellen Sie sicher, dass das gereinigte Wasser im Wassertank mit dem Füllstand zwischen "MIN" und "MAX" liegt.
9. Wiederholen Sie einige Zyklen für die vorherigen Schritte 2 - 8.
10. Spülen und waschen Sie anschließend den Wassertank und den Milchtank gründlich mit warmem Seifenwasser aus. Achten Sie darauf, dass Sie sie gründlich abspülen und abtrocknen. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche zerkratzen.  
**HINWEIS:** Geben Sie den Deckel des Milchbehälters nicht in die Spülmaschine. Der Milchbehälter ist spülmaschinenfest.

#### AUTOMATISCHE ABSCHALTFUNKTION

Wenn nach dem Drücken des Netzschalters innerhalb von 25 Minuten keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

## SYMPTOME, URSACHEN UND LÖSUNGEN

### Symptom

Der Kaffee kommt nicht heraus.

### Verursacht

- Es befindet sich kein Wasser im Tank.
- Der Kaffee ist zu fein gemahlen.
- Zu viel Kaffee im Filter.
- Gerät war nicht eingeschaltet oder eingesteckt.
- Kaffee wurde zu stark gestampft/gepresst.

### Lösungen

- Wasser zugeben.
- Kaffeebohnen mittelgroß mahlen.
- Füllen Sie den Filter mit weniger Kaffee nach.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
- Füllen Sie den Filterkorb mit Kaffee und drücken Sie ihn vorsichtig aus.

### Symptom

Kaffee kommt raus  
um den Rand des  
den Filterhalter.

### Ursache

- Der Filterhalter ist nicht vollständig verriegelt.
- Kaffeesatz am Rand des Filterkorbs.
- Zu viel Kaffee im Filter.

### Lösungen

- Drehen Sie den Filterhalter in die Verriegelungsposition.
- Reinigung der Kante.
- weniger Kaffee einfüllen.

### Symptom

Die Milch ist nach dem Aufschäumen nicht schaumig oder sie kommt nicht aus dem Aufschäumrohr.

### Ursache

- Ihm ist die Luft ausgegangen.
- Die Milch ist nicht kalt genug.
- Das Gefrierrohr ist verstopft.

### Lösungen

- Vergewissern Sie sich, dass genügend Wasser im Wassertank vorhanden ist.
- kalte Milch und Milchschaumkännchen vor der Zubereitung von Cappuccino oder Milchkaffee.
- Befolgen Sie die Anweisungen zum Reinigen des Milchbehälters und des Aufschäumers.

### Symptom

Der Kaffee kommt zu schnell heraus.

### Ursache

- Der gemahlene Kaffee ist zu grob.
- Nicht genug Filterkaffee.

### Lösungen

- Verwenden Sie einen feineren Mahlgrad.
- Füllen Sie den Filter mit mehr Kaffee auf.

### Symptom

Der Kaffee ist zu schwach.

### Ursache

- Verwendung eines einzigen Filters für einen doppelten Schuss Espresso.
- Der gemahlene Kaffee ist zu grob.

### Lösungen

- Verwenden Sie einen Doppelfilter, um einen Schuss Espresso zu verdoppeln.
- Verwenden Sie einen feineren Mahlgrad.

Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, wenn Sie die Ursache des Fehlers nicht finden können, sondern wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.

## UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Vergessen Sie nicht, die örtlichen Vorschriften zu beachten: Entsorgen Sie nicht mehr funktionierende elektrische Geräte bei einer geeigneten Abfallentsorgungsstelle.



### INFORMAZIONI PER L'UTENTE

In conformità alle direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e allo smaltimento dei rifiuti, il simbolo sul contenitore dell'apparecchio indica che il prodotto deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine della sua vita utile. L'utente deve quindi restituire l'apparecchio, quando non è più in uso, al centro di raccolta appropriato per i rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure restituirlo al rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo apparecchio di tipo equivalente o della sostituzione di un altro apparecchio. La corretta raccolta delle apparecchiature inutilizzate per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ecocompatibile evita possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui sono composte le apparecchiature; lo smaltimento improprio del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.

**küken**  
KITCHEN & HOME APPLIANCES

# CARTA GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

CARTA DE GARANTÍA · CARTA DE GARANTÍA  
LETTER OF GUARANTEE · GARANTIEBRIEF  
LETTRE DE GARANTIE · LETTERA DI GARANZIA  
GARANTIESCHREIBE

## CARTA DE GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

ESPAÑOL

ALFA DYSER responderá durante un plazo de treinta y seis (36) MESES desde la fecha de su albarán de venta a su cliente directo, de los defectos de origen en los productos, en los términos previstos en la legislación vigente y en estas condiciones comerciales de venta.

Los productos que sean tramitados en garantía y que no cumplan con lo estipulado en el párrafo anterior, serán considerados fuera de garantía. En tales casos, ALFA DYSER se reserva el derecho de adoptar las medidas que resulten necesarias para compensar los perjuicios que le hayan sido ocasionados.

Los productos sustituidos o reparados durante el citado período de 36 meses, tendrán un período de garantía propio de SEIS (6) meses desde la fecha de envío del producto reparado o sustituido, salvo que el plazo que reste para dar por terminado el período de garantía del producto original sea superior, en cuyo caso resultará de aplicación este último.

Quedan excluidas de la garantía y responsabilidad de ALFA DYSER todas las deficiencias fuera de su control, especialmente si son el resultado del desgaste normal, información falsa o inexacta facilitada por el comprador, negligencia, mal uso o mantenimiento inadecuado, incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento de los productos, uso de los productos junto con cualquier material inadecuado, o como consecuencia de la influencia de una acción química o electrolítica u otras causas similares. La garantía otorgada por ALFA DYSER está sujeta al oportuno cumplimiento de las condiciones de pago acordadas con el comprador.

Para la devolución o reparación del producto en garantía se deberá solicitar en el punto de venta donde se adquirió el producto junto con la factura de venta que se hará llegar la solicitud de devolución / reparación a **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. 937831011)** dónde se encuentra el servicio posventa.

ALFA DYSER, no aceptará ningún producto que no esté acompañada de su correspondiente factura de compra.

Será responsabilidad exclusiva del comprador o cliente directo el cumplimiento de las exigencias legales que, en materia de garantías, deban otorgarse a los consumidores finales con los que éste interactúe, según la legislación vigente en cada país donde comercialice.

### GARANTÍA DE SERVICIOS DIGITALES Y CONTINUIDAD EN LA PRESTACIÓN

Si el producto suministrado desde ALFA DYSER conlleva la prestación de un servicio digital, el plazo de garantía y de continuidad del servicio que se ofrece a los usuarios es de treinta y seis (36) meses garantizado desde la venta del producto físico.

En caso de cierre o interrupción indefinida del servicio, ALFA DYSER notificará a sus clientes y usuarios con un plazo mínimo de seis (6) meses de antelación, siempre manteniendo la garantía de continuidad de servicio citada en el párrafo anterior. Así mismo, si se produce un cambio sustancial en las condiciones contractuales de prestación, ALFA DYSER avisará siempre con al menos tres (3) meses de antelación.

### DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS ALFA DYSER

mantendrá disponibilidad de repuestos, productos o sistemas equivalentes y similares en funcionalidad durante 10 años desde que un artículo se deja de fabricar o es descatalogado (5 años para productos descatalogados antes de 2022).

ALFA DYSER responderá igualmente durante un plazo de treinta y seis (36) meses desde la fecha de su albarán al comprador directo, de los defectos de origen en los repuestos adquiridos.

ALFA DYSER responderá por um período de trinta e seis (36) MESES a partir da data da sua nota de entrega ao cliente direto, pelos defeitos de origem nos produtos, nos termos previstos na legislação vigente e nestas condições comerciais de venda.

Os produtos que forem processados em garantia e que não cumprirem com o estipulado no parágrafo anterior, serão considerados fora de garantia. Nesses casos, a ALFA DYSER reserva-se o direito de adotar as medidas necessárias para compensar os prejuízos que lhe foram causados.

Os produtos substituídos ou reparados durante o mencionado período de 36 meses terão um período de garantia próprio de SEIS (6) meses a partir da data de envio do produto reparado ou substituído, exceto se o prazo restante para finalizar o período de garantia do produto original for superior, caso em que se aplicará este último.

Estão excluídos da garantia e responsabilidade da ALFA DYSER todos os defeitos fora do seu controle, especialmente se forem o resultado do desgaste normal, informação falsa ou inexacta fornecida pelo comprador, negligência, mau uso ou manutenção inadequada, não cumprimento das instruções de funcionamento dos produtos, uso dos produtos juntamente com qualquer material inadequado, ou como consequência da influência de uma ação química ou eletrolítica ou outras causas semelhantes.

A garantia concedida pela ALFA DYSER está sujeita ao devido cumprimento das condições de pagamento acordadas com o comprador.

Para a devolução ou reparação do produto em garantia deve ser solicitada no ponto de venda onde o produto foi adquirido, juntamente com a fatura de venda que irá enviar o pedido de devolução / reparação para **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011)**, onde o serviço pós-venda está localizado.

A ALFA DYSER não aceitará nenhum produto que não esteja acompanhado da respetiva fatura de compra. Será exclusivamente responsabilidade do comprador ou cliente direto o cumprimento das exigências legais que, em matéria de garantias, devem ser concedidas aos consumidores finais com os quais este interaja, de acordo com a legislação vigente em cada país onde comercialize.

## **GARANTIA DE SERVIÇOS DIGITAIS E CONTINUIDADE NA PRESTAÇÃO**

Se o produto fornecido pela ALFA DYSER incluir a prestação de um serviço digital, o período de garantia e de continuidade do serviço oferecido aos usuários é de trinta e seis (36) meses garantidos a partir da venda do produto físico.

Em caso de encerramento ou interrupção indefinida do serviço, a ALFA DYSER notificará seus clientes e usuários com um prazo mínimo de seis (6) meses de antecedência, mantendo sempre a garantia de continuidade do serviço citado no parágrafo anterior. Da mesma forma, se houver uma mudança substancial nas condições contratuais de prestação, a ALFA DYSER avisará sempre com pelo menos três (3) meses de antecedência.

## **DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO**

**A ALFA DYSER** manterá disponibilidade de peças de reposição, produtos ou sistemas equivalentes e similares em funcionalidade por 10 anos desde que um artigo deixa de ser fabricado ou é descontinuado (5 anos para produtos descontinuados antes de 2022).

A ALFA DYSER também responderá por um período de trinta e seis (36) meses a partir da data da sua nota de entrega ao comprador direto, pelos defeitos de origem nas peças de reposição adquiridas.

ALFA DYSER will respond for a period of thirty-six (36) MONTHS from the date of its delivery note to the direct customer, for the origin defects in the products, under the terms provided in current legislation and these commercial conditions of sale.

Products that are processed under warranty and do not comply with the stipulated in the previous paragraph will be considered out of warranty. In these cases, ALFA DYSER reserves the right to take the necessary measures to compensate for the damages caused to it.

Products replaced or repaired during the aforementioned 36-month period will have their own warranty period of SIX (6) months from the date of shipment of the repaired or replaced product, except if the remaining time to finish the warranty period of the original product is superior, in which case the latter will apply.

Excluded from the warranty and responsibility of ALFA DYSER are all defects beyond its control, especially if they are the result of normal wear, false or inaccurate information provided by the buyer, negligence, misuse or inadequate maintenance, non-compliance with the operating instructions of the products, use of the products together with any inadequate material, or as a consequence of the influence of a chemical or electrolytic action or other similar causes.

The warranty granted by ALFA DYSER is subject to due compliance with the payment conditions agreed with the buyer.

For the return or repair of the product under warranty must be requested at the point of sale where the product was purchased along with the sales invoice that will send the request for return / repair to **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011)** where the after-sales service is located.

ALFA DYSER will not accept any product that is not accompanied by its respective purchase invoice. It is exclusively the responsibility of the buyer or direct client to comply with the legal requirements that, in terms of warranties, must be granted to the final consumers with whom they interact, in accordance with the legislation in force in each country where they market.

## **WARRANTY OF DIGITAL SERVICES AND CONTINUITY IN THE PROVISION**

If the product supplied by ALFA DYSER includes the provision of a digital service, the warranty period and continuity of the service offered to users is thirty-six (36) months guaranteed from the sale of the physical product.

In case of closure or indefinite interruption of the service, ALFA DYSER will notify its clients and users with a minimum period of six (6) months in advance, always maintaining the guarantee of continuity of the service mentioned in the previous paragraph. Similarly, if there is a substantial change in the contractual conditions of provision, ALFA DYSER will always warn with at least three (3) months in advance.

**AVAILABILITY OF SPARE PARTS ALFA DYSER** will maintain availability of spare parts, products or equivalent and similar systems in functionality for 10 years since an article stops being manufactured or is discontinued (5 years for products discontinued before 2022).

ALFA DYSER will also respond for a period of thirty-six (36) months from the date of its delivery note to the direct buyer, for the origin defects in the replacement parts purchased.

ALFA DYSER zal gedurende een periode van zesendertig (36) MAANDEN, te rekenen vanaf de datum van de verkoopbon aan de directe klant, reageren op gebreken van oorsprong in de producten, onder de voorwaarden voorzien in de huidige wetgeving en in deze commerciële verkoopvoorwaarden. Producten die onder garantie worden verwerkt en die niet voldoen aan de bepalingen van de vorige paragraaf, worden beschouwd als buiten garantie. In dergelijke gevallen behoudt ALFA DYSER zich het recht voor om de nodige maatregelen te nemen om de schade die aan het product is toegebracht te vergoeden.

Producten die tijdens de bovengenoemde periode van 36 maanden worden vervangen of gerepareerd, hebben een eigen garantieperiode van ZES (6) maanden vanaf de datum van verzending van het gerepareerde of vervangen product, tenzij de resterende periode voor het beëindigen van de garantieperiode van het oorspronkelijke product langer is, in welk geval deze laatste van toepassing is.

Uitgesloten van garantie en verantwoordelijkheid van ALFA DYSER zijn alle gebreken waarop ALFA DYSER geen invloed heeft, met name als deze het gevolg zijn van normale slijtage, onjuiste of onnauwkeurige informatie verstrekt door de koper, nalatigheid, verkeerd gebruik of onjuist onderhoud, het niet naleven van de gebruiksinstructies van de producten, het gebruik van de producten samen met ongeschikt materiaal, of als gevolg van de inwerking van een chemische of elektrolytische werking of andere soortgelijke oorzaken.

Voor de terugkeer of reparatie van het product onder garantie moet worden aangevraagd bij het verkooppunt waar het product is gekocht, samen met de verkoopfactuur die het verzoek voor terugkeer / reparatie zal sturen naar **ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011)** waar de after-sales service is gevestigd.

ALFA DYSER accepteert geen enkel product dat niet vergezeld is van de bijbehorende aankoopfactuur. Het is uitsluitend de verantwoordelijkheid van de koper of directe klant om te voldoen aan de wettelijke eisen die, in termen van garanties, moeten worden toegekend aan de eindgebruikers met wie hij/zij in contact komt, volgens de wetgeving die van kracht is in elk land waar hij/zij verkoopt.

**GARANTIE VAN DIGITALE DIENSTEN EN CONTINUÏTEIT VAN DIENST** Indien het door ALFA DYSER geleverde product de levering van een digitale dienst inhoudt, bedraagt de garantieperiode en de continuïteit van de aan de gebruikers aangeboden dienst zesendertig (36) maanden gegarandeerd vanaf de verkoop van het fysieke product. In geval van sluiting of een niet nader omschreven onderbreking van de service, zal ALFA DYSER haar klanten en gebruikers ten minste zes (6) maanden van tevoren informeren, waarbij de garantie van continuïteit van de service zoals vermeld in de vorige paragraaf altijd gehandhaafd blijft. Evenzo zal ALFA DYSER in het geval van een substantiële wijziging in de contractuele leveringsvoorwaarden altijd ten minste drie (3) maanden van tevoren kennisgeving doen.

**BESCHIKBAARHEID VAN SPARE ONDERDELEN** ALFA DYSER zal de beschikbaarheid van reserveonderdelen, producten of systemen die gelijkwaardig zijn en gelijksoortig in functionaliteit gedurende 10 jaar na beëindiging of stopzetting van een artikel in stand houden (5 jaar voor producten die vóór 2022 worden stopgezet).

ALFA DYSER is tevens gedurende een periode van zesendertig (36) maanden vanaf de datum van zijn leveringsbon aan de directe koper aansprakelijk voor gebreken van oorsprong in de gekochte reserveonderdelen.

ALFA DYSER répondra pendant une période de trente-six (36) MOIS à compter de la date de son bon de livraison de vente à son client direct, des défauts d'origine des produits, dans les conditions prévues par la législation en vigueur et par les présentes conditions commerciales de vente. Les produits traités sous garantie et ne respectant pas les dispositions du paragraphe précédent, seront considérés comme hors garantie. Dans ce cas, ALFA DYSER se réserve le droit d'adopter les mesures nécessaires pour réparer les dommages causés.

Les produits remplacés ou réparés pendant la période de 36 mois susmentionnée auront leur propre période de garantie de SIX (6) mois à compter de la date d'expédition du produit réparé ou remplacé, sauf si la période restant à courir pour mettre fin à la période de garantie du produit d'origine est plus longue, auquel cas c'est cette dernière qui s'appliquera.

Toutes les déficiences indépendantes de la volonté d'ALFA DYSER, notamment si elles résultent de l'usure normale, d'informations fausses ou inexactes fournies par l'acheteur, d'une négligence, d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, du non-respect du mode d'emploi des produits, de l'utilisation des produits avec un matériel inadapté ou de l'influence d'une action chimique ou électrolytique ou d'autres causes similaires, sont exclues de la garantie et de la responsabilité d'ALFA DYSER, sous réserve du respect en temps utile des conditions de paiement convenues avec l'acheteur.

Pour le retour ou la réparation du produit sous garantie, la demande de retour/réparation doit être faite au point de vente où le produit a été acheté, accompagnée de la facture d'achat, qui sera envoyée à **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tel. +34 937831011)**, où se trouve le service après-vente.

ALFA DYSER n'acceptera aucun produit qui ne soit pas accompagné de la facture d'achat correspondante. Il incombe à l'acheteur ou au client direct de respecter les exigences légales qui, en matière de garanties, doivent être accordées aux consommateurs finaux avec lesquels il interagit, conformément à la législation en vigueur dans chaque pays où il vend.

**GARANTIE DES SERVICES NUMÉRIQUES ET CONTINUITÉ DU SERVICE** Si le produit fourni par ALFA DYSER implique la prestation d'un service numérique, la période de garantie et la continuité du service offert aux utilisateurs est de trente-six (36) mois garantis à compter de la vente du produit physique. En cas de fermeture ou d'interruption indéfinie du service, ALFA DYSER informera ses clients et utilisateurs au moins six (6) mois à l'avance, en maintenant toujours la garantie de continuité du service mentionnée dans le paragraphe précédent. De même, en cas de modification substantielle des conditions contractuelles de fourniture, ALFA DYSER donnera toujours un préavis d'au moins trois (3) mois.

**DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE-ALFA DYSER** maintiendra la disponibilité des pièces de rechange, des produits ou des systèmes équivalents et similaires en termes de fonctionnalité pendant 10 ans après l'abandon ou la suppression d'un article (5 ans pour les produits abandonnés avant 2022).

ALFA DYSER est également responsable pendant une période de trente-six (36) mois à compter de la date de son bon de livraison à l'acheteur direct des défauts d'origine des pièces détachées achetées.

ALFA DYSER sarà responsabile per un periodo di trentasei (36) MESI dalla data della bolla di consegna al cliente diretto, per i difetti di origine dei prodotti, nei termini previsti dalla normativa vigente e dalle presenti condizioni commerciali di vendita.

I prodotti trattati in garanzia che non rispettano quanto stabilito nel paragrafo precedente saranno considerati fuori garanzia. I prodotti sostituiti o riparati durante il suddetto periodo di 36 mesi avranno un periodo di garanzia proprio di SEI (6) mesi dalla data di spedizione del prodotto riparato o sostituito, a meno che il periodo rimanente per completare il periodo di garanzia del prodotto originale non sia più lungo, nel qual caso si applicherà quest'ultimo.

Sono esclusi dalla garanzia e dalla responsabilità di ALFA DYSER tutti i difetti che esulano dal suo controllo, in particolare se sono il risultato della normale usura, di informazioni false o inesatte fornite dall'acquirente, di negligenza, di uso improprio o di manutenzione non corretta, di mancato rispetto delle istruzioni per l'uso dei prodotti, di utilizzo dei prodotti insieme a materiali non idonei, o come risultato dell'influenza di un'azione chimica o elettrolitica o di altre cause simili. La garanzia concessa da ALFA DYSER è soggetta al rispetto dei termini di pagamento concordati con l'acquirente.

La restituzione o la riparazione del prodotto in garanzia deve essere richiesta presso il punto vendita in cui il prodotto è stato acquistato, insieme alla fattura di vendita che invierà la richiesta di restituzione/riparazione ad **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011)**, dove si trova il servizio post-vendita.

ALFA DYSER non accetterà alcun prodotto che non sia accompagnato dalla corrispondente fattura d'acquisto. Sarà esclusiva responsabilità dell'acquirente o del cliente diretto rispettare i requisiti legali che, in termini di garanzie, devono essere garantiti ai consumatori finali con cui interagiscono, in conformità con la legislazione vigente in ciascun paese in cui operano.

**GARANZIA DEL SERVIZIO DIGITALE E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO** Se il prodotto fornito da ALFA DYSER prevede l'erogazione di un servizio digitale, il periodo di garanzia e continuità del servizio offerto agli utenti è di trentasei (36) mesi garantiti dalla vendita del prodotto fisico. In caso di chiusura o interruzione a tempo indeterminato del servizio, ALFA DYSER avviserà i propri clienti e utenti con almeno sei (6) mesi di anticipo, mantenendo sempre la garanzia di continuità del servizio di cui al paragrafo precedente. Allo stesso modo, in caso di modifica sostanziale delle condizioni contrattuali di fornitura, ALFA DYSER darà sempre un preavviso di almeno tre (3) mesi.

**DISPONIBILITÀ DEI RICAMBI ALFA DYSER** manterrà la disponibilità di ricambi, prodotti o sistemi funzionalmente equivalenti e simili per 10 anni dal momento in cui un articolo cessa di essere prodotto o viene dismesso (5 anni per i prodotti dismessi prima del 2022).

ALFA DYSER sarà inoltre responsabile per un periodo di trentasei (36) mesi dalla data della bolla di consegna all'acquirente diretto per i difetti di origine dei pezzi di ricambio acquistati.

ALFA DYSER haftet während eines Zeitraums von sechsunddreißig (36) MONATEN ab dem Datum des Lieferscheins an den direkten Kunden für Ursprungsmängel der Produkte gemäß den in der geltenden Gesetzgebung und in den vorliegenden Verkaufsbedingungen festgelegten Bedingungen.

Produkte, die im Rahmen der Garantie bearbeitet werden und die nicht den Bestimmungen des vorhergehenden Absatzes entsprechen, werden als außerhalb der Garantie betrachtet. In diesem Fall behält sich ALFA DYSER das Recht vor, die notwendigen Maßnahmen zu ergreifen, um den entstandenen Schaden zu kompensieren. Für Produkte, die während der vorgenannten 36-monatigen Frist ersetzt oder repariert werden, gilt eine eigene Garantiezeit von SECHS (6) Monaten ab dem Versanddatum des reparierten oder ersetzten Produkts, es sei denn, die verbleibende Frist zur Beendigung der Garantiezeit des ursprünglichen Produkts ist länger, in diesem Fall gilt die letztere.

Ausgeschlossen von der Garantie und der Haftung von ALFA DYSER sind alle Mängel, auf die ALFA DYSER keinen Einfluss hat, insbesondere wenn sie auf normalen Verschleiß, falsche oder ungenaue Angaben des Käufers, Nachlässigkeit, Missbrauch oder unsachgemäße Wartung, Nichteinhaltung der Betriebsanleitung der Produkte, Verwendung der Produkte zusammen mit ungeeignetem Material oder als Folge der Einwirkung einer chemischen oder elektrolytischen Reaktion oder anderer ähnlicher Ursachen zurückzuführen sind.

Die von ALFA DYSER gewährte Garantie hängt von der rechtzeitigen Erfüllung der mit dem Käufer vereinbarten Zahlungsbedingungen ab.

Für die Rückgabe oder Reparatur des Produkts im Rahmen der Garantie muss der Antrag auf Rückgabe/Reparatur bei der Verkaufsstelle, bei der das Produkt gekauft wurde, zusammen mit der Verkaufsrechnung gestellt und an **ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tel. 937831011)** geschickt werden, wo sich der Kundendienst befindet.

ALFA DYSER akzeptiert keine Produkte, die nicht von der entsprechenden Kaufrechnung begleitet werden. Es liegt in der ausschließlichen Verantwortung des Käufers oder Direktkunden, die gesetzlichen Anforderungen an die Garantien zu erfüllen, die den Endverbrauchern, mit denen er interagiert, gemäß der geltenden Gesetzgebung in jedem Land, in dem er verkauft, gewährt werden müssen.

## GARANTIE FÜR DIGITALE DIENSTLEISTUNGEN UND KONTINUITÄT IN DER BEREITSTELLUNG

Wenn das von ALFA DYSER gelieferte Produkt die Bereitstellung einer digitalen Dienstleistung beinhaltet, beträgt die Garantiezeit und die Kontinuität der den Nutzern angebotenen Dienstleistung sechsunddreißig (36) Monate ab dem Verkauf des physischen Produkts.

Im Falle einer Schließung oder einer unbestimmten Unterbrechung des Dienstes wird ALFA DYSER seine Kunden und Nutzer mindestens sechs (6) Monate im Voraus benachrichtigen, wobei die im vorhergehenden Absatz erwähnte Garantie der Kontinuität des Dienstes immer aufrechterhalten wird. Ebenso wird ALFA DYSER die Kunden und Nutzer mindestens drei (3) Monate im Voraus benachrichtigen, wenn sich die vertraglichen Bedingungen für die Erbringung der Dienstleistung wesentlich ändern.

## VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN ALFA DYSER

wird die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, gleichwertigen Produkten oder Systemen, die in ihrer Funktionalität ähnlich sind, für einen Zeitraum von 10 Jahren nach der Einstellung oder dem Auslaufen eines Artikels aufrechterhalten (5 Jahre für Produkte, die vor 2022 eingestellt werden).

ALFA DYSER haftet außerdem für einen Zeitraum von sechsunddreißig (36) Monaten ab dem Datum seines Lieferscheins an den direkten Käufer für Ursprungsmängel an den gekauften Ersatzteilen.