

PROLINE

COMBI ESPRESSO COFFEE MACHINE COMBINE ESPRESSO CAFETIERE CAFETERA EXPRESSO ESPRESSO KOFFIEMACHINE



UK OPERATING INSTRUCTIONS

FR MANUEL D'UTILISATION

NL HANDLEIDING

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table of Contents

WARNINGS	2-3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
DESCRIPTION.....	4-5
BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	6
MAKING DRIP COFFEE.....	6-7
Programming the Automatic Start	7
MAKING ESPRESSO.....	7-8
MAKING CAPPUCCINO	9
MAKING HOT WATER OR BEVERAGES.....	9-10
CLEANING AND DESCALING	10-11
SPECIFICATIONS.....	11

WARNINGS

- ❖ This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- ❖ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ❖ The appliance must not be immersed.
- ❖ WARNING: The filling aperture must not be opened during use.
- ❖ This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the

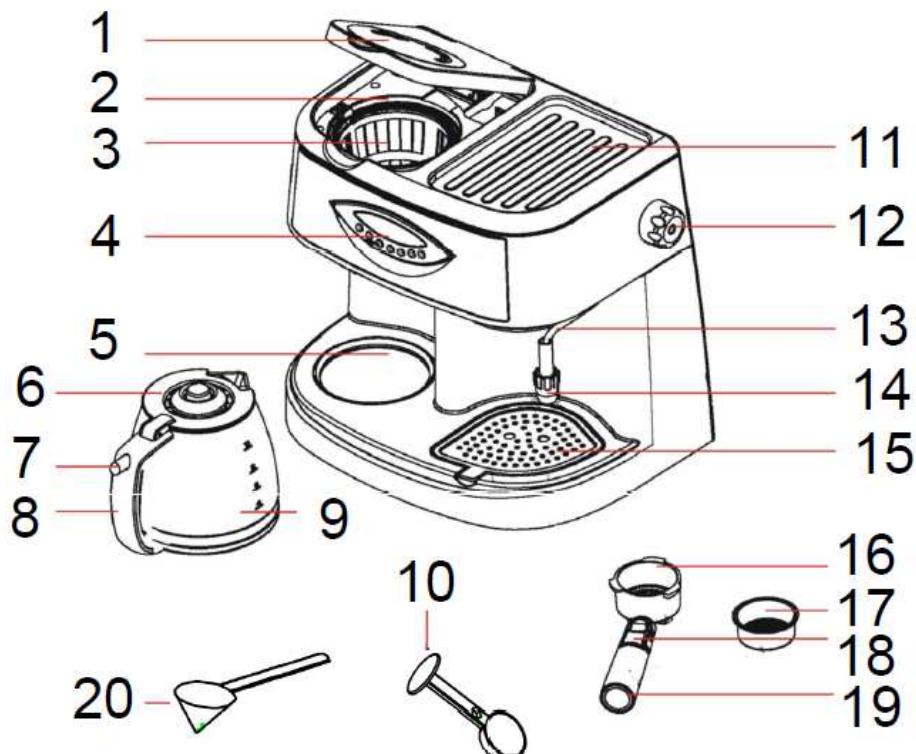
appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

- ❖ Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ❖ Children shall not play with the appliance.
- ❖ The surfaces are liable to get hot during use.
- ❖ For the details on how to clean surfaces in contact with food and descaling please see section “Cleaning and descaling” on pages 10-11
- ❖ WARNING: Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

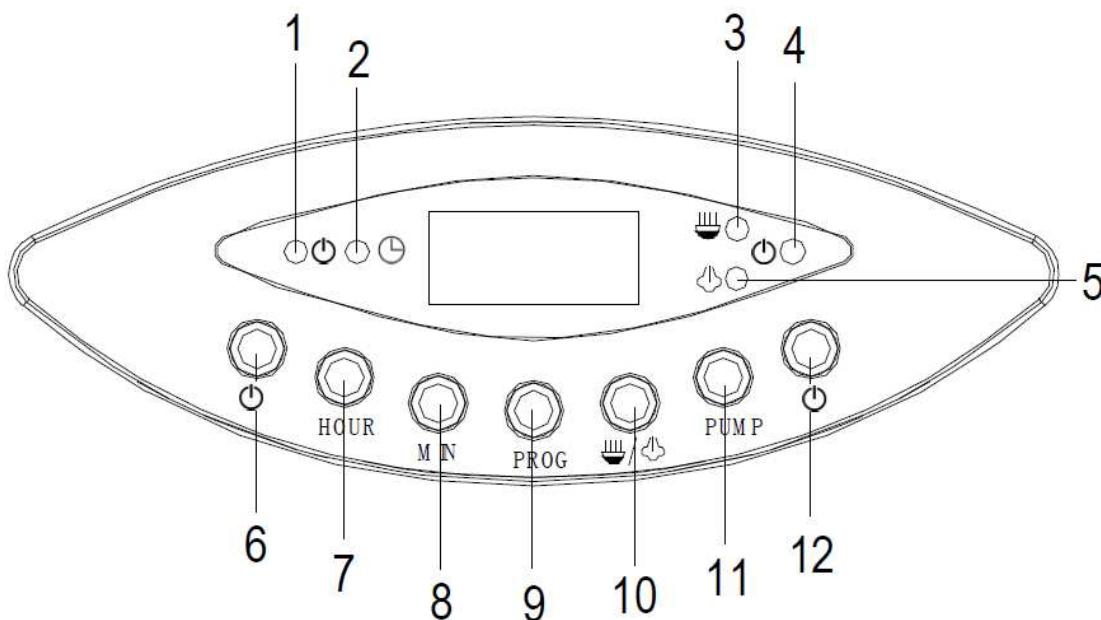
- Switch off and unplug the appliance from the mains socket when not in use or before cleaning.
- Allow the appliance to cool before attaching accessories or cleaning.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Be careful not to get scalded by steam.
- Never switch on the appliance without water in the water tank.
- Do not remove the metal funnel when the appliance is brewing coffee or when steam and hot water escape from the metal funnel.
- Only use the carafe supplied with this appliance. Never use it on a cooking surface.
- Do not use the carafe if it is cracked or the handle is loose.
- Do not operate the appliance without water in the tank.
- Scalding may occur if the tank cover is opened during the brewing cycles.
- Never leave the empty carafe on the warming plate when the appliance is operating, otherwise the carafe is liable to crack.
- Do not remove the metal funnel during the brewing cycles or when steam and hot water escape from metal funnel. Be sure to release the pressure in water tank before removing metal funnel.

DESCRIPTION



1. Water tank cover
2. Filter holder (for drip coffee)
3. Nylon filter (for drip coffee)
4. Control panel
5. Warming plate
6. Carafe lid
7. Lid release button
8. Carafe handle
9. Carafe for drip coffee
10. Measuring spoon with tamper (for espresso)
11. Cup warming tray
12. Steam control knob
13. Frothing device
14. Frothing nozzle
15. Removable drip tray
16. Metal funnel (for espresso)
17. Mesh filter (for espresso)
18. Lever
19. Metal funnel handle
20. Measuring spoon for drip coffee

Control panel



1. On/off indicator light (red) for drip coffee
2. Time indicator light (yellow)
3. Espresso indicator light (green)
4. On/off indicator light (red) for espresso
5. Steam indicator light (green)
6. On/off button for drip coffee
7. HOUR button
8. MIN button
9. PROG button
10. Espresso/steam button
11. PUMP button
12. On/off button for espresso

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the appliance and remove all packaging materials.

Wipe the appliance with a slightly damp cloth. Dry thoroughly.

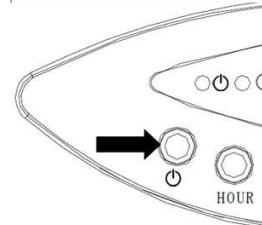
It is recommended to wash both the drip coffee and espresso systems before first use.

- **Drip coffee system:** Fill the water tank with cold water and follow the directions for drip brewing to make at least two carafes of coffee without using ground coffee.
- **Espresso system:** Fill the water tank with cold water and follow the directions for making espresso and cappuccino to make at least four cappuccinos without using ground coffee and using water instead of milk.

MAKING DRIP COFFEE

Make sure the appliance is plugged in. the display will show "12:00".

1. Open the water tank cover.
2. Fill the tank with water, referring to the height markings on the stair step water gauge inside the tank and taking care not to exceed the MAX 10 level.
 - The height markings on the water gauge correspond to the level indicators on the carafe, representing the number of cups of coffee you want to prepare.
 - Be sure to add a small amount of extra water to account for the amount of water lost in wetting the ground coffee and lost as steam during the brewing cycle.
3. Place the nylon filter into the filter holder, making sure it is assembled correctly. Otherwise the tank cover cannot be closed.
4. Place a paper filter (not supplied) of 4-10 cup size into the nylon filter.
5. Add the desired ground coffee in the paper filter using the supplied measuring spoon.
 - Use a level spoon of ground coffee (approximately 5g) for every cup of coffee.
6. Close the tank cover and insert the carafe onto the warming plate.
7. Press  twice. The red indicator light () will illuminate, indicating that the appliance is brewing coffee.
8. The coffee will begin to flow from the filter holder after a short time.
 - During brewing, you can remove the carafe from the warming plate. The brewing process does not stop during this period and only the flow of coffee from the filter holder stops. Do not remove the carafe for longer than 30 seconds or the coffee may overflow the filter holder.
 - Although the coffee maker has the above feature, it is not recommended to pour coffee before the cycle has completed as doing this may affect the flavour of the coffee.
 - It is normal for the appliance to emit steam while it is brewing coffee.
9. To keep coffee warm after the brewing process has finished, place the carafe on the warming plate.
 - The appliance is designed to keep the coffee warm for approximately 30 minutes and then



the appliance will be turned off automatically.

- To turn off the appliance press . The red indicator light ( ) will go out.

Programming the Automatic Start

The appliance can be programmed to make drip coffee automatically.

For example, it is 8:10 and you want to start brewing coffee at 13:10.



First, make sure the time is set correctly.

To set the clock in 24-hour cycle

- Press **PROG** once.

- The text "CLOCK" will be shown on the display.

- While "CLOCK" is shown on the display, repeatedly press **HOUR** and **MIN** to set the correct time.

- To speed up time setting, press and hold **HOUR/MIN** to scroll through numbers quickly.

- After setting the time, press **PROG** to confirm.

- The text "TIMER" will be shown on the display.

To set the delayed start time

- While "TIMER" is shown on the display, repeatedly press

HOUR and **MIN** to set the desired time.

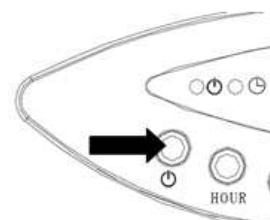
- After you have set the delayed start time, press  once.

- The yellow indicator light ( ) will illuminate.

- After a while the display will show the current time. You can check the set time by pressing **PROG** twice.

- When the set time is reached, the appliance will start brewing coffee.

- The text "TIMER" will disappear from the display.



NOTE:

- You may cancel the automatic start function by pressing  twice.

- If you want to change the start time after it has been set, set a new time as described following steps 1 to 6 above.

MAKING ESPRESSO

Making espresso is different than making regular drip coffee. The appliance works under pressure, bringing the water to a boil and then forcing it through the ground coffee in a short period of time.

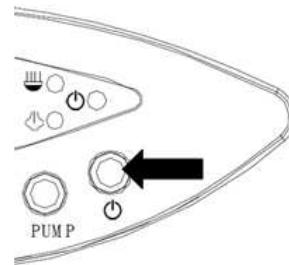
Caution: Do not leave the appliance unattended while making espresso.

Ensure that the steam control knob on the side of the appliance is set at the Off position by turning it clockwise until you cannot turn it any further.



1. Make sure the appliance is plugged in and turned off.
2. Fill the water tank with water.
 - To avoid overflow, make sure the water level is not over the MAX 10 line.
3. Fill the mesh filter with ground espresso powder using the supplied measuring spoon and then put the mesh filter into the metal funnel.
 - The filter is marked with “2-cup” on the bottom, indicating that you can make two cups of espresso.
 - Distribute the espresso powder evenly and press it tight together using the tamper.
 - A spoon (approximately 7g) of espresso powder will make a cup (cup size corresponds to 35ml) of espresso.
4. Insert the metal funnel into the boiler outlet from the Insert position (■), then pushing upwards and turning it anticlockwise until it is in the Lock position (■ •).

5. Press .
- The red indicator light (○ P) will illuminate and the green espresso indicator light ( ○) will flash.



6. Wait until the green espresso indicator light stops flashing.

NOTE: During brewing, it is normal for the green indicator light to cycle on and flash, indicating that the heating element is heating up to maintain the water temperature is hot enough.

7. Place a cup (not supplied) on the shelf, making sure that the cup is under the boiler outlet.
 - It is recommended to heat the cup before use. You can place the cup on the cup warming tray while the espresso is prepared.
8. Press **PUMP**. After a while, the espresso will start to run out from the metal funnel spouts.
9. When you have enough espresso in the cup, press  to stop the flow.
 - The red indicator light (○ P) and the green indicator light ( ○) will go out.
10. Remove the cup and serve.

Helpful hints:

- An espresso is a far richer drink with a more intense taste than regular brewed drip coffee. It is recommended that espresso should be served immediately after brewing. If the espresso is too strong, you can add hot water. Add sugar to taste.
- Which coffee? Any coffee labelled “espresso” is suitable for making espresso. Any coffee with at least 80% Arabica beans is ideal for espresso preparation. Check with your local coffee store.

MAKING CAPPUCCINO

Cappuccino is a popular espresso-based coffee drink. Follow the steps below so that you may have enough steam pressure to froth and steam milk properly.

1. Prepare espresso first following steps 1 to 8 in the Making Espresso section above.

2. Press .

- The green steam indicator light () will flash while the green espresso indicator light () will go out.

3. Wait until the green steam indicator light stops flashing.

4. Fill a pitcher (not supplied) with 100ml milk for cappuccino to be prepared and set aside.

- It is recommended to use whole milk at refrigerator temperature.
- When you choose the size of the pitcher, bear in mind that the milk volume will increase by 2 times.

5. Position the pitcher containing the milk on the drip tray.

6. Insert the frothing device into the milk by about 2cm.

- Remember that the frothing nozzle is not submerged too deep, but just deep enough to stay below the surface of the milk and also prevent the milk from splattering around.

7. Slowly turn the steam control knob anticlockwise. The steam will come out from the frothing nozzle.

NOTE: Never turn the steam control knob quickly, as the steam will accumulate rapidly in a short time, which may increase the potential risk of explosion.

8. Move the pitcher containing the milk up and down under the frothing device to create the desired milk froth.

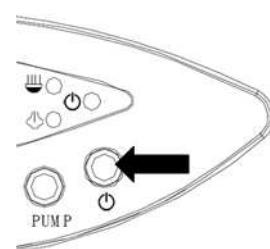
9. When the milk has sufficient foaming, turn the steam control knob to the Off position by turning it clockwise until you cannot turn it any further.

10. Pour the frothed milk into the espresso and the cappuccino is ready. Add sugar to taste.

11. Press  to turn off the appliance.

- The red indicator light () and the green indicator light () will go out.

12. If more Cappuccino is required, follow the instructions above, allow the appliance to cool for at least 5 minutes after each brewing cycle.



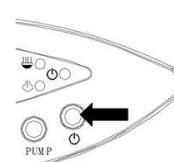
IMPORTANT: Always clean frothing device with a wet sponge immediately after use. Be careful not to touch the steam wand. Remove the frothing nozzle and check that the steam wand is not blocked. If necessary use a needle to remove any solid milk.

MAKING HOT WATER OR BEVERAGES

The frothing device can be used to make hot water or beverages like drinking chocolate or tea.

1. Fill the water tank with the desired amount of water. The water level should not exceed the MAX 10 line.

2. Plug in the appliance and press .



- The red indicator light (○○) will illuminate and the green espresso indicator light (☕○) will flash.

3. Press  / .

- The green steam indicator light (▢○) will flash while the green espresso indicator light (☕○) will go out.

4. Wait until the green steam indicator light to stop flashing.

5. Dip the frothing nozzle into the water to be heated. Slowly turn the steam control knob anticlockwise to start making steam.

6. When the required temperature is reached, turn the steam control knob clockwise until you cannot turn it any further.

7. Press  to turn off the appliance.

- The red indicator light (○○) and the green indicator light (▢○) will go out.

For tea: Place one tea bag in the heated water.

For hot chocolate: Add specific amount of cocoa powder into the heated water and immediately whisk to blend well.

CLEANING AND DESCALING

Turn off and unplug the appliance from the mains socket. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Dry thoroughly.

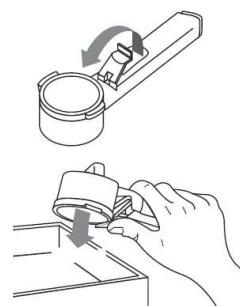
Clean the removable parts in warm soapy water then rinse them thoroughly.

Never immerse the appliance in water.

Do not use abrasive or chemical cleaning agents.

To dispose of the used espresso grounds, unfasten the metal funnel from the boiler outlet.

Block the filter using the lever incorporated in the handle and empty the grounds by turning the metal funnel upside down and tapping.

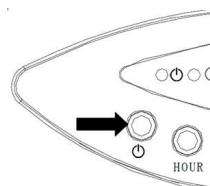


Descaling

Descaling the drip coffee system

Regularly descale the drip coffee system using a specific descaler.

1. Fill the tank with water and descaler to the MAX 10 line. (Refer to the descaler instructions for the scale of water and descaler.)
2. Place the carafe onto the warming plate.
3. Press  . Percolate the equivalent of a cupful and then



press  again to switch off the appliance.

4. Leave the solution in the system for 15 minutes. Repeat steps 3 and 4 again.

5. Switch on the appliance and continue the brewing process until the tank is completely empty.

6. Rinse out by operating the appliance using water at least three times (3 full tanks of water).

Descaling the espresso system

It is recommended to descale the espresso system every 2-3 months, depending on the hardness of the water and the frequency of use.

1. Fill the tank with water and descaler to the MAX 10 line. (Refer to the descaler instructions for the scale of water and descaler.)

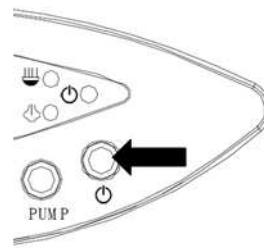
2. Put the metal funnel (no coffee powder in it) and cup in place.

3. Press . The appliance will start heating.

4. Wait until the green espresso indicator light stops flashing.

5. Press **PUMP** and fill two cups with water.

6. Press  and wait until the green steam indicator light stops flashing.



7. Slowly turn the steam control knob anticlockwise to make steam for 2 minutes, then turn the steam control knob clockwise until you cannot turn it any further.

8. Press  to turn off the appliance, then leave the appliance with the descaling solution in it for at least 15 minutes.

9. Restart the appliance and repeat steps 3 to 8 for at least 3 times.

10. Press  and wait until the espresso green indicator light stops flashing.

11. Press **PUMP** to brew until no descaler is left.

12. Brew coffee (with no coffee powder) with tap water at the MAX 10 line, repeating the steps of 3 to 8 for at least 3 time. Keep repeating until the water tank is left empty.

- It is not necessary to wait for 15 minutes in step 8 again.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~ 50Hz 1850W

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Table des matières

ATTENTION	13-15
MISES EN GARDE IMPORTANTES:	15-16
DESCRIPTION	16
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL	17
PRÉPARATION DE CAFÉ FILTRE	18
Programmation de démarrage automatique	19
PRÉPARATION D'EXPRESSO	19-20
PRÉPARATION DE CAPPUCCINO.....	21
CHAUFFER DE L'EAU OU PRÉPARER DES BOISSONS CHAUDES	21
NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE.....	22-23
SPÉCIFICATIONS.....	23

ATTENTION

- ❖ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- ❖ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- ❖ L'appareil ne doit pas être immergé.
- ❖ MISE EN GARDE: L'orifice de remplissage ne doit pas être ouvert en cours d'utilisation.
- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou souffrant d'un manque d'expérience et de

connaissances, à condition qu'elles soient placées sous une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

- ❖ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

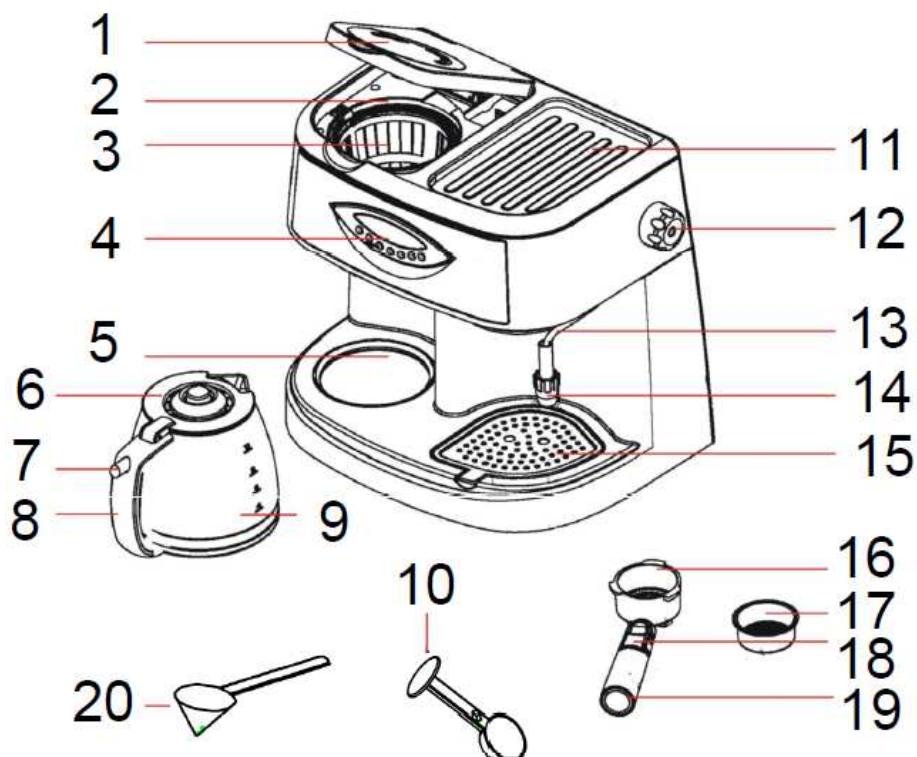
- ❖ Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- ❖ Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- ❖ Les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments et du détartrage sont définis en pages 22-23 dans la section “NETTOYAGE ET DETARTRAGE”.
- ❖ MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilization du produit.

MISES EN GARDE IMPORTANTES:

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer.
- Laissez à l'appareil le temps de refroidir avant de le nettoyer et avant de monter des accessoires.
- L'utilisation d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant peut être à l'origine d'un incendie, de blessures ou de chocs électriques.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- N'allumez en aucun cas l'appareil avec le réservoir vide.
- N'enlevez pas l'entonnoir métallique quand le café est en cours de préparation et lorsque l'entonnoir produit de la vapeur ou de l'eau brûlante.
- N'utilisez pas d'autre carafe que celle fournie avec l'appareil. Ne mettez jamais la carafe sur une plaque de cuisson.
- N'utilisez pas la carafe si elle est fissurée ou si la poignée tient mal.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir.
- Il existe un risque de brûlure si le couvercle du réservoir est ouvert pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne laissez en aucun cas la carafe vide sur la plaque chauffante pendant que l'appareil fonctionne: elle risquerait de se briser.
- N'enlevez pas l'entonnoir métallique quand le café est en cours de préparation et lorsque

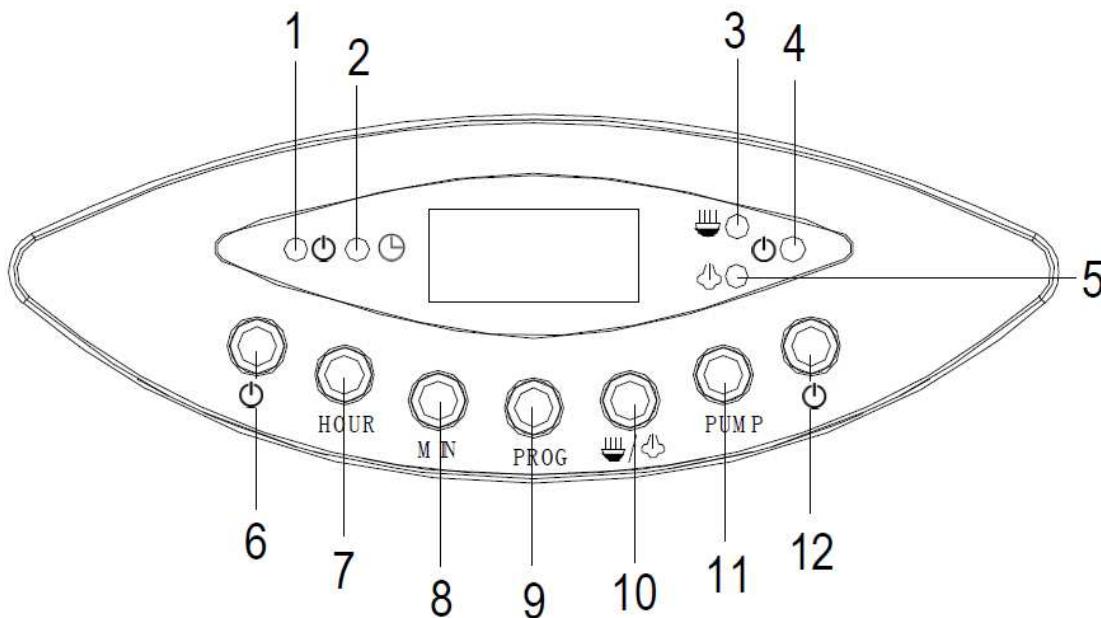
L'entonnoir produit de la vapeur ou de l'eau brûlante. Relâchez toujours la pression du réservoir avant d'ôter l'entonnoir.

DESCRIPTION



- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Couvercle du réservoir d'eau | 11. Plateau chauffe-tasses |
| 2. Porte-filtre (pour café filtre) | 12. Bouton de réglage de vapeur |
| 3. Filtre en nylon (pour café filtre) | 13. Buse |
| 4. Panneau de commande | 14. Embout de la buse |
| 5. Plaque chauffante | 15. Grille d'égouttage amovible |
| 6. Couvercle de la carafe | 16. Porte-filtre (pour expresso) |
| 7. Bouton d'ouverture du couvercle | 17. Filtre (pour expresso) |
| 8. Poignée de la carafe | 18. Manette |
| 9. Carafe pour café filtre | 19. Poignée |
| 10. Cuillère à doser avec tasseur (pour expresso) | 20. Cuillère à doser pour café filtre |

Panneau de commande



1. Témoin lumineux marche/arrêt (rouge) pour café filtre
2. Témoin lumineux d'heure (jaune)
3. Témoin lumineux d'expresso (vert)
4. Témoin marche/arrêt (rouge) pour expresso
5. Témoin lumineux de vapeur (vert)
6. Bouton marche/arrêt (café filtre)
7. HOUR (heures)
8. MIN (minutes)
9. PROG (programme)
10. Touche expresso/vapeur
11. PUMP (pompe)
12. Bouton marche/arrêt (expresso)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION DE L'APPAREIL

Déballez délicatement l'appareil et enlevez tous les matériaux d'emballage.

Frottez l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau. Séchez bien.

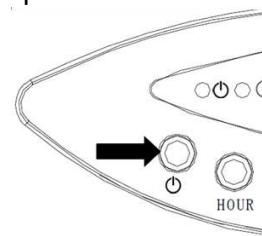
Il est recommandé de laver les deux systèmes (café filtre + expresso) avant la première utilisation de l'appareil.

- **Système pour café filtre:** Remplissez le réservoir avec de l'eau froide et suivez les instructions comme pour faire du café filtre (donc sans café en poudre); faites au moins deux carafes de cette manière.
- **Système pour expresso:** Remplissez le réservoir avec de l'eau froide et suivez les instructions comme pour faire de l'expresso ou du cappuccino, donc sans café et avec de l'eau au lieu du lait; faites au moins quatre tasses de cette manière.

PRÉPARATION DE CAFÉ FILTRE

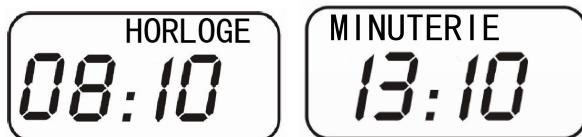
Branchez l'appareil. L'écran affiche "12:00".

1. Ouvrez le couvercle du réservoir.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau, en utilisant comme points de repère les traits de niveau d'eau; ne remplissez jamais le réservoir au-delà du niveau MAX de 10.
 - Les traits de niveau d'eau correspondent aux mêmes traits indiqués sur la carafe; ils représentent le nombre de tasses de café à préparer.
 - Une partie de l'eau reste fixée au café en poudre, tandis qu'une autre partie est perdue sous forme de vapeur; rajoutez une petite quantité d'eau au début pour compenser cette perte.
3. Placez le filtre en nylon dans le porte-filtre, en vous assurant qu'il est monté correctement. Faute de quoi, le couvercle du réservoir ne peut pas se fermer.
4. Mettez un filtre en papier (non fourni) de taille 4-10 tasses dans le filtre en nylon.
5. Mettez la quantité souhaitée de café en poudre dans le filtre en papier, à l'aide de la cuillère à doser fournie.
 - Mettez une cuillère rase de café en poudre (soit env. 5 g) pour chaque tasse.
6. Refermez le couvercle du réservoir et placez la carafe sur la plaque chauffante.
7. Appuyez deux fois sur . Le témoin rouge ( ) s'allume, indiquant que la préparation de café est en cours.
8. Quelques instants plus tard, le café doit commencer à s'écouler du porte-filtre.
 - Vous avez la possibilité d'enlever la carafe au cours de la préparation. Cela interrompt l'écoulement du café à partir du porte-filtre, mais pas la préparation du café proprement dite. Veillez cependant à ne pas enlever la carafe pendant plus de 30 secondes, faute de quoi le porte-filtre risquerait de déborder.
 - Bien que votre machine à café soit équipée de cette fonction, nous ne vous recommandons pas de verser du café avant qu'il ne soit entièrement passé car son goût risquerait d'en être affecté.
 - Il est normal que l'appareil produise de la vapeur quand la préparation de café est en cours.
9. Afin de garder le café au chaud une fois la préparation terminée, laissez la carafe sur la plaque chauffante.
 - L'appareil est conçu pour garder le café au chaud environ 30 minutes, après quoi il s'éteint automatiquement.
10. Pour éteindre l'appareil, appuyez sur . Le témoin rouge s'éteint ( ).



Programmation de démarrage automatique

L'appareil peut être programmé pour préparer du café filtre automatiquement.
Imaginons qu'il est 8:10 et que vous souhaitez lancer la préparation du café à 13:10.



Commencez par régler l'horloge correctement.

Réglage de l'horloge en format 24 h

1. Appuyez sur **PROG**.

- L'écran indique "CLOCK" (horloge).

2. Pendant que l'écran indique "CLOCK", réglez l'horloge en appuyant sur les touches **HOUR** et **MIN** le nombre de fois nécessaire.

- Pour accélérer la vitesse du réglage, vous pouvez garder le doigt sur les touches **HOUR/MIN**: les chiffres défileront plus vite.

3. Une fois l'horloge réglée, confirmez en appuyant sur **PROG**.

- L'écran indique maintenant "TIMER" (horloge).

Réglage de démarrage différé

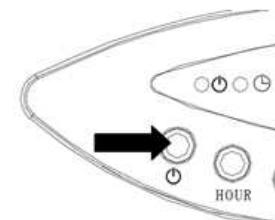
4. Pendant que l'écran indique "TIMER", réglez l'heure de départ souhaitée en appuyant sur les touches **HOUR** et **MIN** le nombre de fois nécessaire.

5. Une fois l'heure de départ différé réglée, appuyez une fois sur .

- Le témoin jaune ( ) s'allume.
- Au bout d'un instant, l'écran affiche l'heure en cours. Appuyez deux fois sur **PROG** pour vérifier l'heure de départ réglée.

6. Une fois arrivée l'heure en question, l'appareil lance automatiquement la préparation de café.

- Le mot TIMER disparaît de l'écran.



REMARQUE :

- Pour annuler la fonction de démarrage automatique, appuyez deux fois sur .
- Pour changer une heure de départ déjà définie, réglez la nouvelle heure en suivant les étapes 1 à 6 ci-dessus.

PRÉPARATION D'EXPRESSO

Un expresso ne se prépare pas de la même manière que du café classique. L'appareil fonctionne sous pression: il porte l'eau à ébullition puis la pousse à travers le café filtre dans un intervalle de temps très bref.

Attention: Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'un expresso est en cours de préparation.

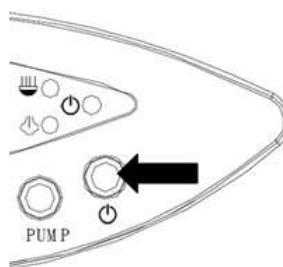
Le bouton de réglage de vapeur est situé sur le côté de l'appareil; mettez-le en position d'arrêt en le tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.



1. Assurez-vous que l'appareil est branché et éteint.
2. Remplissez le réservoir avec une quantité d'eau suffisante.
 - Afin d'éviter tout risque de débordement, évitez de remplir le réservoir au-delà du trait MAX de 10.
3. À l'aide de la cuillère à doser fournie, remplissez le filtre avec de la poudre à expresso, puis mettez le filtre dans le porte_filtre métallique.
 - Vous verrez l'inscription "2 tasses" au fond du filtre, indiquant que vous pouvez préparer deux tasses d'expresso.
 - Étalez bien le café, puis tassez-le avec le bout plat de la cuillère.
 - Une cuillère (soit env. 7 g) de poudre à expresso correspond à 1 tasse d'expresso (soit env. 35 ml).
4. Insérez l'entonnoir dans le trou de sortie de la chaudière, sur la position de montage (■), puis poussez-le vers le haut et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage (●).

5. Appuyez sur .

- Le témoin rouge (○○) s'allume et le témoin vert (d'expresso) (○) clignote.



6. Attendez que le témoin vert d'expresso arrête de clignoter.

REMARQUE : Pendant la préparation du café, le témoin vert s'allume et s'éteint par intermittence, indiquant que la résistance chauffe pour maintenir la température de l'eau.

7. Placez une coupe (non fournie) sur le plateau, bien en dessous du trou de sortie de la chaudière.
 - Il est recommandé de réchauffer la tasse au préalable. Le plateau chauffe-tasses permet de préchauffer les tasses pendant que l'expresso est en cours de préparation.
8. Appuyez sur **PUMP**. Au bout d'un instant, l'expresso commence à couler de l'entonnoir métallique.
9. Une fois la tasse suffisamment remplie, appuyez sur  pour arrêter la machine.
 - Le témoin rouge (○○) et le témoin vert (○) s'éteignent.
10. Enlevez la tasse, puis servez.

Conseils utiles:

- Comparé au café normal préparé avec une machine à filtre, l'expresso a un goût beaucoup plus riche et intense. Il est conseillé de servir l'expresso dès qu'il est prêt. Ajoutez de l'eau chaude si l'expresso est trop serré. Mettez du sucre selon votre goût.
- Quel café utiliser? Tous les cafés explicitement désignés comme cafés à "expresso" peuvent servir à préparer un expresso. D'autre part, tous les cafés comportant au moins 80% de grains Arabica conviennent parfaitement pour les expressos. Renseignez-vous au magasin de vente du café.

PRÉPARATION DE CAPPUCCINO

Le cappuccino est une célèbre boisson à base d'expresso. Pour en préparer, vous avez besoin d'une quantité de vapeur suffisante pour faire mousser le lait; procédez de la manière indiquée ci-après.

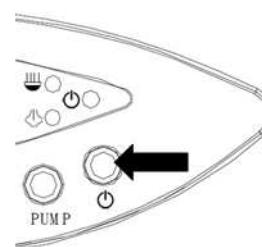
1. Commencez par préparer un expresso (voir étapes 1 à 8 de la section "Préparation d'expresso")
2. Appuyez sur  / 
 - Le témoin de vapeur vert () clignote et le témoin d'expresso vert () s'éteint.
3. Attendez que le témoin de vapeur vert arrête de clignoter.
4. Prenez un pichet (non fourni), remplissez-le de 10 cl de lait pour le cappuccino, puis mettez-le de côté pour plus tard.
 - Utilisez de préférence du lait entier à température réfrigérée.
 - Veuillez noter que selon la taille du pichet, la quantité de lait requise peut être multipliée par 2.
5. Placez le pichet contenant le lait sur la grille d'égouttage.
6. Plongez la buse vapeur dans le lait (à environ 2 cm de profondeur).
 - Évitez de plonger l'embout de la buse trop profondément: il suffit de le mettre juste assez profond pour qu'il reste sous la surface du lait et ne risque pas de causer des éclaboussures.
7. Tournez lentement le bouton de réglage de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La vapeur sort par l'embout du mousseur.

REMARQUE : Évitez absolument de tourner le bouton de réglage de vapeur trop rapidement: la vapeur s'accumulerait très vite et il y aurait risque d'explosion.

8. Bougez le pichet de haut en bas et de bas en haut sous l'embout du tube, de manière à former la mousse de lait souhaitée.
9. Une fois la quantité de mousse suffisante, mettez le bouton de vapeur en position d'arrêt en le tournant à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Versez la mousse de lait dans l'expresso ; votre cappuccino est prêt! Mettez du sucre selon votre goût.

11. Appuyez sur  pour éteindre l'appareil.

- Le témoin rouge () et le témoin vert () s'éteignent.
12. Répétez l'opération pour toutes les autres tasses de cappuccino, en laissant refroidir l'appareil 5 minutes après chaque utilisation.

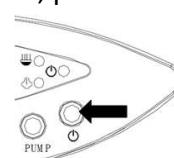


IMPORTANT: Nettoyez le mousseur avec une éponge mouillée après chaque utilisation, en faisant attention à ne pas toucher le tube à vapeur. Enlevez l'embout du mousseur et vérifiez que le tube à vapeur n'est pas obstrué. Le cas échéant, enlevez les éventuels dépôts solides de lait à l'aide d'une aiguille.

CHAUFFER DE L'EAU OU PRÉPARER DES BOISSONS CHAUDES

La buse vapeur peut servir à chauffer de l'eau ou à préparer des boissons chaudes, par exemple du thé ou du chocolat chaud.

1. Remplissez le réservoir de la quantité d'eau souhaitée, sans dépasser le niveau MAX de 10.



2. Branchez l'appareil et appuyez sur .

- Le témoin rouge () s'allume et le témoin vert (d'expresso) () clignote.

3. Appuyez sur  / .

- Le témoin de vapeur vert () clignote et le témoin d'expresso vert () s'éteint.

4. Attendez que le témoin de vapeur vert arrête de clignoter.

5. Plongez l'embout de la buse dans l'eau à chauffer. Lancez la production de vapeur en tournant lentement le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

6. Une fois atteinte la température requise, tournez le bouton de vapeur à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

7. Appuyez sur  pour éteindre l'appareil.

- Le témoin rouge () et le témoin vert () s'éteignent.

Thé: Plongez un sachet de thé dans l'eau que vous venez de chauffer.

Chocolat chaud: Ajoutez la quantité souhaitée de cacao en poudre dans l'eau que vous venez de chauffer, puis mélangez immédiatement afin d'obtenir un mélange homogène.

NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE

Éteignez l'appareil et débranchez-le. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement mouillé. Séchez bien.

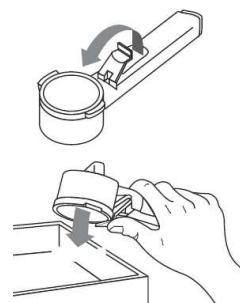
Lavez les pièces amovibles dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les bien.

Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.

N'utilisez pas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.

Pour vider le marc d'expresso, détachez le porte-filtre métallique du trou de sortie de la chaudière.

Bloquez le filtre en actionnant la manette incorporée à la poignée, puis mettez l'entonnoir tête en bas et tapez-le jusqu'à ce que tout le marc soit vidé.



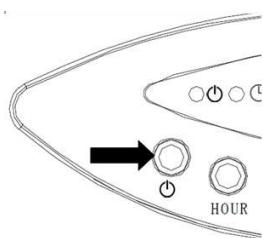
Détartrage

Détartrage du système de café filtre

Le système de café filtre doit être régulièrement détartré au moyen d'un produit détartrant spécifique.

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau et du produit détartrant jusqu'au niveau MAX de 10. (pour les proportions d'eau et de détartrant à utiliser, veuillez vous référer à la notice du produit en question).

2. Mettez la carafe sur la plaque chauffante.



3. Appuyez sur  . Remplissez l'équivalent d'une tasse, puis éteignez l'appareil en appuyant de nouveau sur .
4. Laissez agir le mélange dans le système pendant 15 minutes. Répétez les étapes 3 et 4.
5. Allumez l'appareil et faites passer le reste du mélange, jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vide.
6. Rincez l'appareil en le faisant tourner à au moins trois reprises avec de l'eau (3 réservoirs pleins d'eau).

Détartrage du système d'expresso

Selon la dureté de l'eau et la fréquence d'utilisation, il est conseillé de détartrer le système d'expresso tous les 2 à 3 mois.

1. Remplissez le réservoir avec de l'eau et du produit détartrant jusqu'au niveau MAX de 10. (pour les proportions d'eau et de détartrant à utiliser, veuillez vous référer à la notice du produit en question).

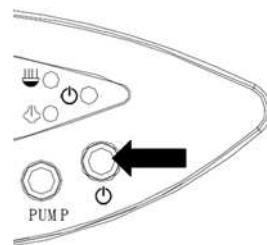
2. Mettez l'entonnoir métallique (sans café à l'intérieur) en place, et la tasse en dessous.

3. Appuyez sur  . L'appareil commence à chauffer.

4. Attendez que le témoin vert d'expresso arrête de clignoter.

5. Appuyez sur **PUMP** et remplissez deux tasses d'eau.

6. Appuyez sur   et attendez que le témoin de vapeur vert arrête de clignoter.



7. Tournez lentement le bouton de réglage de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, laissez la vapeur s'échapper pendant 2 minutes, puis tournez à fond le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

8. Éteignez l'appareil en appuyant sur  , puis laissez-le reposer avec le mélange détartrant pendant au moins 15 minutes.

9. Redémarrez l'appareil, puis répétez les étapes 3 à 8 à au moins 3 reprises.

10. Appuyez sur  et attendez que le témoin d'expresso vert arrête de clignoter.

11. Appuyez sur **PUMP** et attendez que tout le produit détartrant soit passé.

12. Lancez la machine comme pour faire du café (donc sans café filtre) avec de l'eau du robinet jusqu'au niveau MAX de 10; répétez les étapes 3 à 8 à au moins 3 reprises. Répétez l'opération jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

- Il n'est pas nécessaire d'attendre de nouveau 15 minutes à l'étape 8.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: 220-240V~ 50Hz 1850W

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN	25-27
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN	27
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	28-29
VOORDAT U HET APPARAAT VOOR HET EERST IN GEBRUIK NEEMT	29-30
FILTERKOFFIE ZETTEN.....	30
Programmeren voor automatisch opstarten.....	31
ESPRESSO ZETTEN	31-32
CAPPUCCINO ZETTEN.....	32-33
WATER OPWARMEN EN WARME DRANKEN MAKEN.....	33-34
REINIGEN EN ONTKALKEN.....	34-35
TECHNISCHE GEGEVENS.....	35

WAARSCHUWINGEN

- ❖ Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in andere toepassingen, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- ❖ Een beschadigd voedingssnoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of personen met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ❖ Dit apparaat mag niet worden ondergedompeld.
- ❖ WAARSCHUWING: de vulopening mag niet worden geopend terwijl het apparaat in werking is.
- ❖ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als zij onder toezicht staan of instructies betreffende het veilige

gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en inzicht hebben in de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden.

Reinigen en onderhoud mogen alleen door kinderen worden gedaan als zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- ❖ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructies betreffende het veilige gebruik van dit apparaat hebben ontvangen en inzicht hebben in de gevaren die het gebruik ervan kan inhouden.
- ❖ Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- ❖ Het buitenoppervlak van het apparaat kan heet worden tijdens de werking.
- ❖ Verwijs naar de paragraaf “Reinigen en

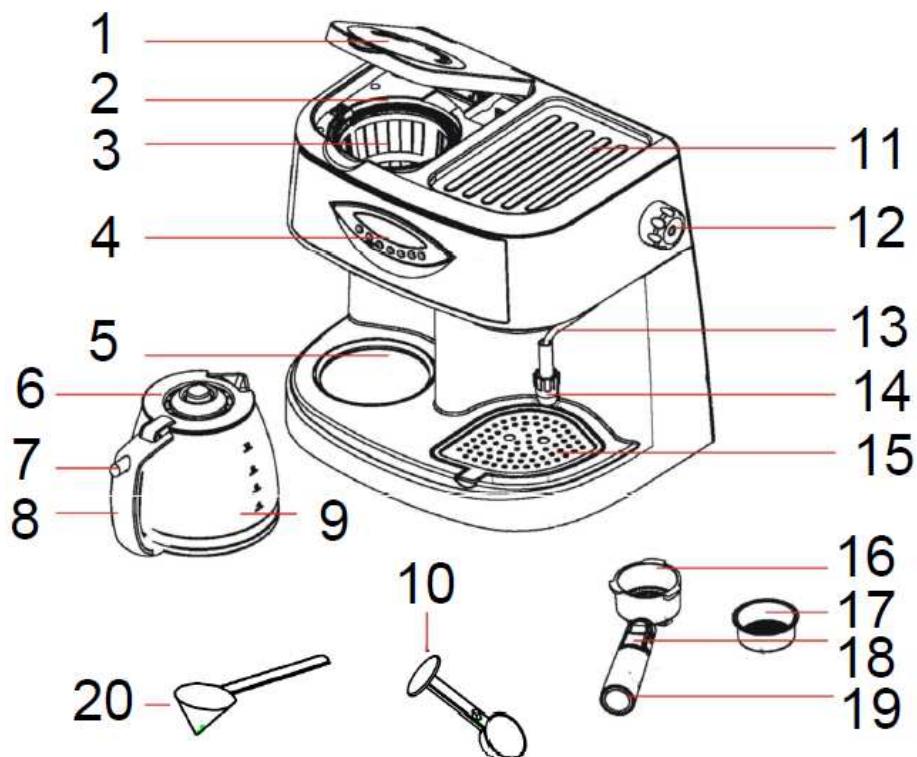
ontkalken” op pagina 34-35 voor details over het reinigen van oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen en het ontkalken.

- ❖ **WAARSCHUWING:** risico van verwonding als dit apparaat niet correct wordt gebruikt.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN

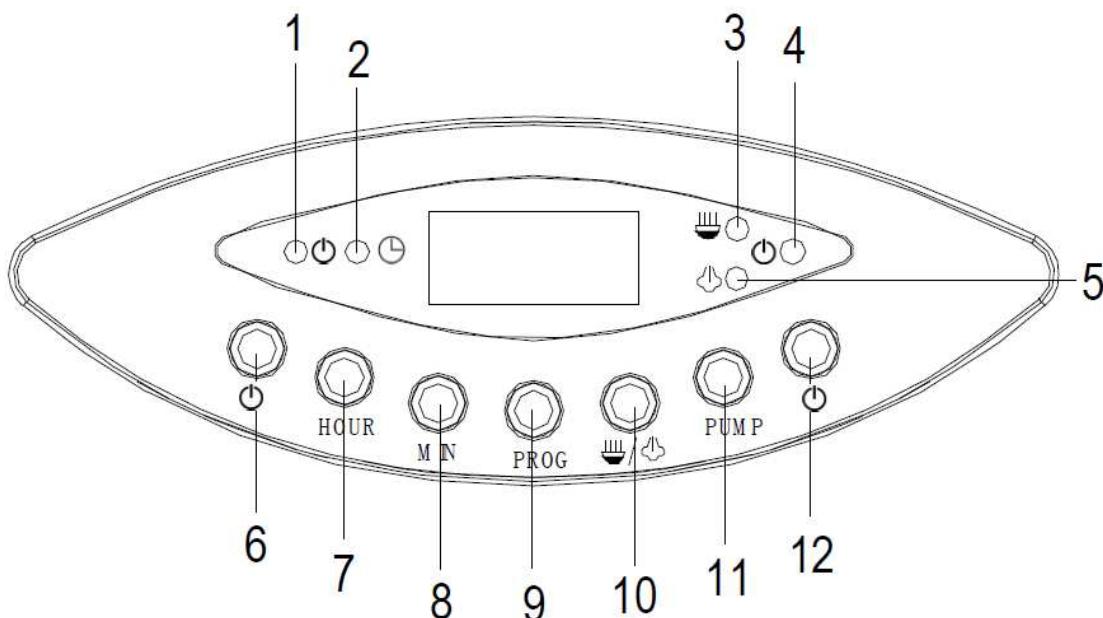
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt en voor het reinigen.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u hulpstukken gaat vastmaken of het apparaat gaat reinigen.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan leiden tot brand, elektrische schokken en verwonding.
- Let erop dat u geen brandwonden door stoom krijgt.
- Schakel het apparaat nooit in zonder water in het waterreservoir.
- Verwijder de metalen trechter niet terwijl het apparaat koffie zet of wanneer stoom en heet water uit de metalen trechter komt.
- Gebruik uitsluitend de kan die met dit apparaat is meegeleverd. Gebruik deze kan nooit op een kookplaat.
- Gebruik de kan niet als zij is gebrochen of de handgreep ervan loszit.
- Gebruik het apparaat niet zonder water in het waterreservoir.
- Gevaar van brandwonden als het deksel van het waterreservoir tijdens het koffiezetten wordt geopend.
- Laat de lege kan nooit op de warmteplaats achter terwijl het apparaat is ingeschakeld, omdat de kan hierdoor zou kunnen barsten.
- Verwijder de metalen filterhouder niet terwijl het apparaat in werking is of terwijl stoom en heet water uit de metalen filterhouder komen. Zorg ervoor dat de druk in het waterreservoir kan ontsnappen voordat u de metalen filterhouder verwijderd.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



- 1. Deksel van het waterreservoir
- 2. Filterhouder (voor filterkoffie)
- 3. Nylon filter (voor filterkoffie)
- 4. Bedieningspaneel
- 5. Warmteplaat
- 6. Deksel van de kan
- 7. Knop deksel openen
- 8. Handgreep van kan
- 9. Kan voor filterkoffie
- 10. Maatlepel met stamper (voor espresso)
- 11. Opwarmplaat voor kopjes
- 12. Stoomregelaar
- 13. Schuimer
- 14. Mondstuk van de schuimer
- 15. Verwijderbare druipschaal
- 16. Metalen filterhouder (voor espresso)
- 17. Netfilter (voor espresso)
- 18. Hendel
- 19. Metalen filterhouder handle
- 20. Maatlepel voor filterkoffie

Bedieningspaneel



1. ⚡ Controlelampje aan/uit (rood) voor filterkoffie
2. ⌚ Controlelampje tijd (geel)
3. ☕ Controlelampje espresso (groen)
4. ⚡ Controlelampje aan/uit (rood) voor espresso
5. ⚡ Controlelampje stoom (groen)
6. ⚡ Toets aan/uit voor filterkoffie
7. Toets UUR
8. Toets MIN
9. Toets PROG
10. ☕ / ⚡ Toets espresso/stoom
11. Toets POMP
12. ⚡ Toets aan/uit voor espresso

VOORDAT U HET APPARAAT VOOR HET EERST IN GEBRUIK NEEMT

Haal het apparaat voorzichtig uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmaterialen.

Veeg het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Droog zorgvuldig.

Het is raadzaam de systemen voor zowel filterkoffie als voor espresso te reinigen voor de eerste ingebruikname.

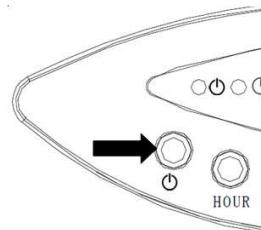
- **Systeem voor filterkoffie:** vul het waterreservoir met koud water en volg de richtlijnen voor het zetten van filterkoffie. Zet tenminste twee kannen koffie maar dan zonder gemalen koffie te gebruiken.

- **Systeem voor espresso:** vul het waterreservoir met koud water en volg de richtlijnen voor het zetten van espresso en cappuccino om tenminste vier cappuccino's te zetten maar dan zonder gemalen koffie, gebruik ook water in plaats van melk.

FILTERKOFFIE ZETTEN

Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit. "12:00" wordt dan op de display aangegeven.

1. Open het deksel van het waterreservoir.
2. Vul het waterreservoir met water, daarbij lettend op de niveaumarkeringen van het waterpeil binnin het waterreservoir en de MAX 10-lijn niet overschrijdend.
 - De cijfers van de niveaumarkeringen van het waterpeil stemmen overeen met het aantal kopjes koffie dat u wilt zetten.
 - Voeg altijd een kleine hoeveelheid extra water toe, omdat bij het koffiezetter een deel van het water door het koffiepoeder wordt geabsorbeerd en een deel verdampst in de vorm van stoom.
3. Monteer de nylon filter correct en zet in de filterhouder.
Het deksel van het waterreservoir sluit niet als de filter niet correct is gemonteerd.
4. Zet een papieren filter (niet meegeleverd) voor 4-10 koppen in de nylon filter.
5. Schep met behulp van de meegeleverde maatlepel de gewenste hoeveelheid gemalen koffie in de papieren filter.
 - Gebruik een afgestreken lepel gemalen koffie (ongeveer 5g) per kopje koffie.
6. Sluit het deksel van het waterreservoir en zet de kan op de warmteplaat.
7. Druk tweemaal op . Het rode controlelampje ( ) gaat branden, aangevend dat het apparaat koffie zet.
8. De koffie begint even later uit de filterhouder te druppelen.
 - U kunt tijdens het koffiezetter de kan van de warmteplaat verwijderen. Hierdoor stopt het koffiezetter niet, alleen stopt het druppelen uit de filterhouder. Verwijder de kan niet langer dan 30 seconden om te voorkomen dat koffie in de filterhouder overloopt.
 - Ondanks het bovenstaande kenmerk van het koffiezetterapparaat is het niet raadzaam koffie in kopjes te gieten voordat het apparaat klaar is met koffiezetter, omdat dit een invloed kan hebben op de smaak van de koffie.
 - Het is normaal dat tijdens het koffiezetter stoom uit het apparaat ontsnapt.
9. U kunt de kan met gezette koffie op de warmteplaat laten staan om de koffie warm te houden.
 - Dit apparaat is ontworpen om koffie gedurende ongeveer 30 minuten warm te houden, waarna het apparaat automatisch zal uitschakelen.
10. Druk op  om het apparaat uit te schakelen. Het rode controlelampje ( ) dooft.



Programmeren voor automatisch opstarten

U kunt dit apparaat programmeren om op een latere tijd automatisch filterkoffie te zetten.
Het is bijvoorbeeld 8:10 uur en u wil het apparaat om 13:10 uur koffie laten zetten.



Controleer eerst of de tijd correct is ingesteld.

Om de klok in te stellen in de 24-urencyclus:

1. Druk eenmaal op **PROG**.

- De tekst "CLOCK" (klok) verschijnt op de display.

2. Druk terwijl "CLOCK" op de display is aangegeven herhaaldelijk op **HOUR** (uur) en **MIN** om de correcte tijd in te stellen.

- Houd **HOUR/MIN** (uur/min) ingedrukt om snel doorheen de tijd te verrollen en de tijd versneld in te stellen.

3. Druk na het instellen van de tijd op **PROG** om te bevestigen.

- De tekst "TIMER" verschijnt op de display.

Om een latere starttijd in te stellen

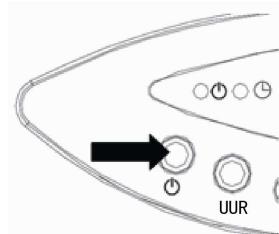
4. Druk terwijl "TIMER" op de display is aangegeven herhaaldelijk op **HOUR** (uur) en **MIN** om de gewenste tijd in te stellen.

5. Druk nadat u de latere starttijd heeft ingesteld eenmaal op .

- Het gele controlelampje ( ) gaat branden.
- De huidige tijd verschijnt even later op de display. U kunt de ingestelde tijd achteraf controleren door tweemaal op **PROG** te drukken.

6. Het apparaat begint koffie te zetten als de ingestelde tijd is bereikt.

- De tekst "TIMER" verdwijnt dan van de display.



OPMERKING:

- U kunt de automatische startfunctie annuleren door tweemaal op  te drukken.
- Om de starttijd na het instellen nog te wijzigen, stelt u een nieuwe tijd in door de bovenstaande stappen 1 tot 6 te volgen.

ESPRESSO ZETTEN

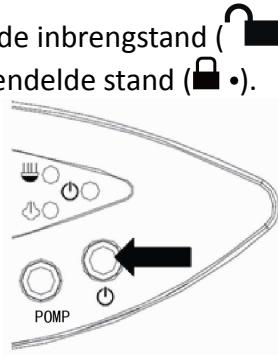
Espresso zetten is anders dan gewone filterkoffie zetten. Het apparaat werkt onder druk om het water aan de kook te brengen en het dan in korte tijd doorheen de gemalen koffie te forceren.

Opgelet: laat het apparaat tijdens het espresso zetten niet onbeheerd achter.

Controleer of de stoomregelaar op de zijkant van het apparaat in de stand Off (uit) is geschakeld door deze zo ver mogelijk in de richting van de klok te draaien.



1. Controleer of het apparaat op de netvoeding aangesloten en uitgeschakeld is.
2. Vul het waterreservoir met water.
 - Om overstromen te voorkomen mag het waterpeil niet over de MAX 10-lijn heen reiken.
3. Vul de netfilter met behulp van de meegeleverde maatlepel met gemalen espressopoeder en zet dan de netfilter in de metalen filterhouder.
 - “2-cup” (2 koppen) staat op de onderkant van de filter gemarkerd, aangevend dat u twee kopjes espresso kunt zetten.
 - Verdeel het espressopoeder gelijkmatig en druk stevig aan met behulp van de stamper.
 - De aanbevolen dosis is één lepel (ongeveer 7g) espressopoeder per kop espresso (een kop stemt overeen met 35ml).
4. Zet de metalen filterhouder tegen de boileruitlaat vanaf de inbrengstand () en druk hem opwaarts terwijl u tegen de klok in draait tot in de vergrendelde stand ().
5. Druk op  .
 - Het rode controlelampje () gaat branden en het groene espresso-controlelampje () knippert.
6. Wacht het groene espresso-controlelampje stopt met knipperen.



OPMERKING: tijdens het zetten van espresso is het normaal dat het groene controlelampje afwisselend knippert en dooft. Dit geeft aan dat het warmte-element opwarmt om de watertemperatuur constant voldoende hoog te houden.

7. Zet een kopje (niet meegeleverd) op de legplank, ervoor zorgend dat het kopje zich onder de boileruitgang bevindt.
 - Het is raadzaam kopjes vooraf op te warmen. U kunt kopjes op de opwarmplaats voor kopjes neerzetten terwijl de espresso wordt voorbereid.
8. Druk op **PUMP** (pomp). De espresso zal na een tijdje uit de metalen filterhouder sputten.
9. Druk op  wanneer u voldoende espresso in uw kop heeft om overlopen te voorkomen.
 - Het rode controlelampje () en groene controlelampje () doven.
10. Verwijder het kopje en serveer.

Handige tips:

- Espresso is een veel sterker drank met een intensere smaak dan gewone filterkoffie. Het is raadzaam espresso meteen na het zetten te serveren. U kunt wat heet water toevoegen als de espresso te sterk is. Voeg de gewenste hoeveelheid suiker toe.
- Welke koffie? Alle koffie met het label “espresso” is geschikt voor het zetten van espresso. Alle koffie met tenminste 80% Arabica-bonen is ook ideaal voor het bereiden van espresso. Vraag desnoods advies bij uw plaatselijke koffiehandel.

CAPPUCCINO ZETTEN

Cappuccino is een populaire koffiedrank op basis van espresso. Volg de onderstaande stappen om voldoende stoomdruk te hebben voor het verwarmen en schuimen van melk.

1. Zet eerst espresso door de stappen 1 tot 8 in de paragraaf Espresso zetten te volgen.

2. Druk op  / .

- Het groene stoom-controlelampje ( ) knippert terwijl het groene espresso-controlelampje ( ) dooft.

3. Wacht tot het groene stoom-controlelampje stopt met knipperen.

4. Vul een kan (niet meegeleverd) met 100ml melk voor de cappuccino en zet opzij.

- Het gebruik van volle melk op koelkasttemperatuur is aanbevolen.
- Voor de keuze van de grootte van de melkkan houdt u er rekening mee dat het volume van de melk zal verdubbelen.

5. Zet de melkkan neer op de druipschaal.

6. Dompel het mondstuk van de schuimer ongeveer 2cm onder in de melk.

- Onthoud dat het mondstuk van de schuimer niet te diep mag worden ondergedompeld, doch net genoeg onder het oppervlak van de melk moet zitten opdat de melk niet in het rond gaat spatten.

7. Draai de stoomregelaar langzaam tegen de richting van de klok. De stoom komt uit het mondstuk van de schuimer.

OPMERKING: draai de stoomregelaar nooit te snel omdat stoom zich in korte tijd snel kan ophopen, wat ontstekingsgevaar kan inhouden.

8. Beweeg de melkkan onder het schuimapparaat op en neer tot de gewenste schuimvorming is bekomen.

9. Draai zodra de melk voldoende schuimt de stoomregelaar mee met de klok tot u niet verder kunt naar de uit-stand.

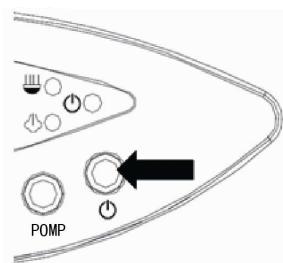
10. Giet het melkschuim in de espresso en uw cappuccino is klaar. Voeg suiker naar smaak toe.

11. Druk op  om het apparaat uit te schakelen.

- Het rode controlelampje ( ) en groene controlelampje ( ) doven.

12. Volg de bovenstaande instructies om meer kopjes

cappuccino te zetten, maar laat het apparaat na ieder kopje ten minste 5 minuten afkoelen.



BELANGRIJK: reinig het schuimapparaat na ieder gebruik onmiddellijk met een natte spons.

Wees voorzichtig de stoompijp niet aan te raken. Verwijder het mondstuk van de schuimer en controleer of de stoompijp niet verstopt zit. Gebruik indien nodig een naald om gestolde melk te verwijderen.

WATER OPWARMEN EN WARME DRANKEN MAKEN

Het schuimapparaat kan ook worden gebruikt om water op te warmen of andere dranken te bereiden zoals warme chocolade of thee.

1. Vul het waterreservoir met de gewenste hoeveelheid water. Het waterpeil mag de MAX 10-lijn niet overschrijden.

2. Stop de stekker van het apparaat in een stopcontact en druk op .

- Het rode controlelampje ( ) gaat branden en het groene espresso-controlelampje ( ) knippert.

3. Druk op  / .

- Het groene stoom-controlelampje ( ) knippert terwijl het groene espresso-controlelampje ( ) dooft.

4. Wacht tot het groene stoom-controlelampje stop met knipperen.

5. Dompel het mondstuk van de schuimer onder in het op te warmen water. Draai de stoomregelaar langzaam tegen de richting van de klok om stoom te maken.

6. Draai wanneer de gewenste temperatuur is bereikt de stoomregelaar langzaam in de richting van de klok tot u niet verder kunt.

7. Druk op  om het apparaat uit te schakelen.

- Het rode controlelampje ( ) en groene controlelampje ( ) doven.

Voor thee: doe één theezakje in het opgewarmde water.

Voor warme chocoladedrank: voeg een specifieke hoeveelheid cacaopoeder aan het verwarmde water toe en roer meteen om goed te mengen.

REINIGEN EN ONTKALKEN

Haal voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Reinig de buitenkant van het apparaat met een licht bevochtigde doek. Droog zorgvuldig.

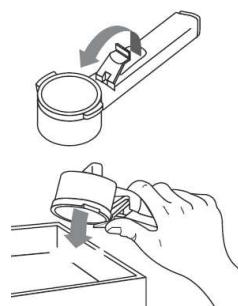
Reinig de verwijderbare onderdelen in een warm sopje en spoel daarna zorgvuldig.

Dompel dit apparaat nooit onder in water.

Gebruik geen schurende of chemische reinigingsmiddelen.

Om koffiedik uit het apparaat te verwijderen maakt u de metalen filterhouder uit de boileruitgang los.

Blokkeer de filter met behulp van hendel die in de handgreep is ingebouwd en verwijder het koffiedik door de metalen filterhouder ondersteboven leeg te kloppen.



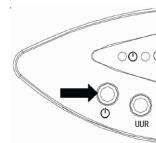
Ontkalken

Het systeem voor filterkoffie ontkalken

Ontkalk het systeem voor filterkoffie regelmatig met een specifieke ontkalker.

1. Vul het waterreservoir met water en ontkalker tot op de MAX 10-lijn. (Verwijs naar de instructies voor het ontkalken op de verpakking van de ontkalker.)

2. Zet de kan neer op de warmteplaat.

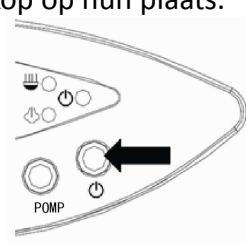


3. Druk op  . Percoleer een kopje vol en druk dan opnieuw op  om het apparaat uit te schakelen.
4. Laat de oplossing ongeveer 15 minuten lang in het systeem staan. Herhaal de stappen 3 en 4.
5. Schakel het apparaat in en laat het apparaat werken tot het waterreservoir volledig leeg is.
6. Spoel het apparaat door het tenminste 3 keer te laten werken met alleen water (3 volle reservoirs water).

Het espresso-systeem ontkalken

Het is raadzaam het espresso-systeem om de 2-3 maanden te ontkalken, afhankelijk van de waterhardheid en de frequentie van gebruik.

- 1.Vul het waterreservoir met water en ontkalker tot op de MAX 10-lijn. (Verwijs naar de instructies voor het ontkalken op de verpakking van de ontkalker.)
- 2.Zet de metalen filterhouder (zonder koffiepoeder erin) en een kop op hun plaats.
- 3.Druk op  . Het apparaat begint op te warmen.
- 4.Wacht tot het groene espresso-controlelampje stopt met knipperen.
- 5.Druk op **PUMP** (pomp) en vul twee kopjes met water.
- 6.Druk op  / en wacht tot het groene stoom-controlelampje stopt met knipperen.
- 7.Draai de stoomregelaar langzaam tegen de klok in om gedurende 2 minuten stoom te maken en draai de stoomregelaar dan in de richting van de klok tot u niet verder kunt.
- 8.Druk op  om het apparaat uit te schakelen en laat ontkalkoplossing tenminste 15 minuten in het apparaat staan.
- 9.Herstart het apparaat en herhaal de stappen 3 tot 8 tenminste 3 keer.
- 10.Druk op  en wacht tot het groene espresso-controlelampje stopt met knipperen.
- 11.Druk op **PUMP** (pomp) om het apparaat te laten werken tot alle ontkalker is uitgelopen.
- 12.Schakel het apparaat (zonder koffiepoeder) in met leidingwater tot op de MAX 10-lijn en herhaal de stappen 3 tot 8 tenminste 3 keer. Blijf herhalen tot het waterreservoir leeg is.
 - In stap 8 is het niet nodig opnieuw 15 minuten te wachten.



TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale waarden: 220-240V~ 50Hz 1850W

Onze verontschuldiging voor eventueel ongemak als gevolg van kleine onnauwkeurigheden, die ondanks onze zorg in deze gebruiksaanwijzing kunnen voorkomen omdat wij onze producten voortdurend ontwikkelen en verbeteren.

Índice

ADVERTENCIAS	37-39
INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES	39
DESCRIPCIÓN	40-41
ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ	41
ELABORACIÓN DE CAFÉ POR GOTEO	42
Programar la Activación Automática.....	42-43
ELABORACIÓN DE EXPRESSO	43-44
ELABORACIÓN DE CAPUCHINO.....	44-45
ELABORACIÓN DE AGUA O BEBIDAS CALIENTES.....	45-46
LIMPIEZA Y DESINCRUSTACIÓN DE CAL.....	46-47
ESPECIFICACIONES.....	47

ADVERTENCIAS

- ❖ Este aparato está diseñado para un uso exclusivamente doméstico y no debe ser utilizado con ningún otro fin ni para ninguna otra aplicación, como un uso no doméstico o con fines comerciales.
- ❖ Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas similarmente cualificadas para evitar riesgos
- ❖ El aparato no debe ser sumergido en agua.
- ❖ ADVERTENCIA: La apertura de llenado no debe ser abierta durante su utilización
- ❖ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad si se les supervisa o se les ha dado instrucciones sobre la utilización del aparato de manera segura y comprenden los riesgos

inherentes. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a no ser que sean mayores de 8 años y se les supervise. Mantenga el aparato y su cable de alimentación eléctrica fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- ❖ Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o carentes de experiencia y conocimiento si se les supervisa o se les ha dado instrucciones sobre la utilización del aparato de manera segura y comprenden los riesgos inherentes.
- ❖ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ❖ Las superficies se pueden calentar durante su utilización.
- ❖ Para información detallada sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos y desincrustar la cal

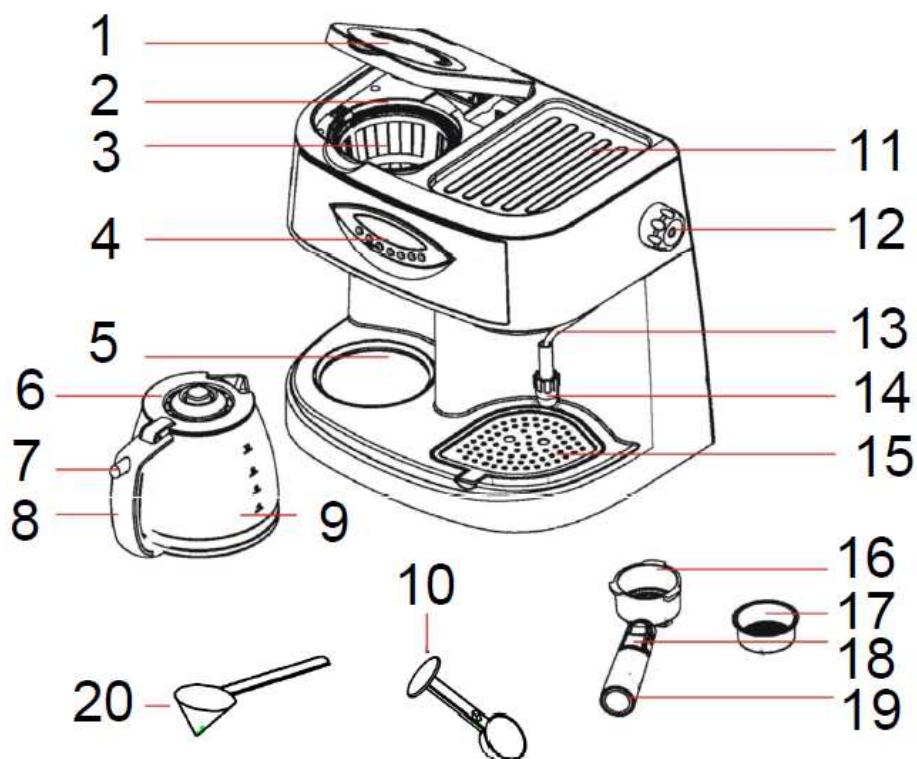
consulte la sección “Limpieza y desincrustación de la cal” en la página 46-47.

❖ **ADVERTENCIA:** Riesgo de lesiones si no utiliza este aparato de manera correcta.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES

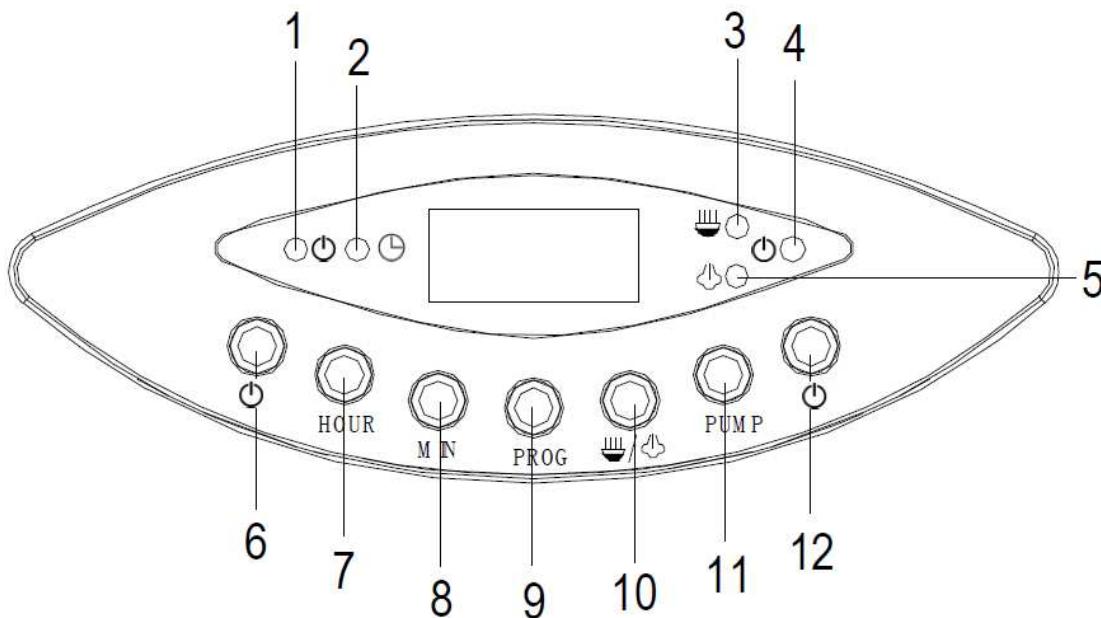
- Apague y desenchufe el aparato de la toma de alimentación eléctrica cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfrie antes de acoplar accesorios o limpiarlo.
- La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar fuego, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Tenga precaución para no sufrir quemaduras por el vapor.
- Nunca encienda el aparato sin agua en el depósito de agua.
- No extraiga el embudo metálico cuando el aparato esté elaborando café o cuando esté saliendo vapor y agua caliente del embudo metálico.
- Utilice sólo la jarra suministrada con este aparato. Nunca la debe colocar sobre una cocina.
- La jarra no se debe utilizar cuando está agrietada o el asa está suelta.
- No ponga el aparato en funcionamiento sin agua en el depósito.
- Si abre la tapa durante el ciclo de preparación de café, podría sufrir quemaduras.
- No deje la jarra vacía sobre la placa térmica mientras el aparato está funcionando, porque la jarra podría agrietarse.
- No retire el embudo metálico durante el ciclo de preparación de café o cuando se emita vapor o agua caliente por el embudo metálico. Asegúrese de eliminar la presión del depósito de agua antes de retirar el embudo metálico.

DESCRIPCIÓN



- | | |
|---|--|
| 1. Tapa del depósito de agua | 11. Bandeja para calentar las tazas |
| 2. Portafiltro (para el café por goteo) | 12. Botón de control del vapor |
| 3. Filtro de nylon (para el café por goteo) | 13. Dispositivo para espuma |
| 4. Panel de control | 14. Boquilla del vapor |
| 5. Placa térmica | 15. Bandeja recoge-gotas |
| 6. Tapa de la jarra | 16. Embudo metálico (para espresso) |
| 7. Botón de apertura de la tapa | 17. Filtro de malla (para espresso) |
| 8. Mango de la jarra | 18. Palanca |
| 9. Jarra para el café por goteo | 19. Mango del embudo metálico |
| 10. Cuchara medidora con compactador
(para espresso) | 20. Cuchara medidora para el café por
goteo |

Panel de control



1. Piloto (rojo) de encendido/apagado para el café por goteo
2. Piloto (amarillo) de tiempo
3. Piloto (verde) de expreso
4. Piloto (rojo) de encendido/apagado para expreso
5. Piloto (verde) de vapor
6. Botón de encendido/apagado para el café por goteo
7. Botón de HORAS
8. Botón de MIN
9. Botón de PROG
10. Botón espresso/vapor
11. Botón de BOMBEO
12. Botón de encendido/apagado para expreso

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Desembale el aparato con cuidado y retire todos los materiales de embalaje.

Limpie el aparato con un paño ligeramente húmedo. Séquelo minuciosamente.

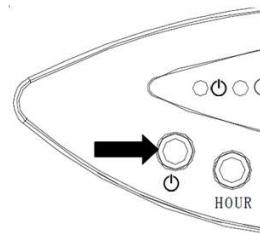
Antes de la primera utilización, se recomienda lavar la cafetera por goteo y el sistema de expreso.

- **Sistema de café por goteo:** Llene el depósito de agua con agua fría y siga las instrucciones de la cafetera por goteo para preparar al menos dos jarras de café sin utilizar café molido.
- **Sistema expresso:** Llene el depósito de agua con agua fría y siga las instrucciones de la cafetera de espresso y capuchino para preparar al menos cuatro capuchinos sin utilizar café molido y utilizando sólo agua en lugar de leche.

ELABORACIÓN DE CAFÉ POR GOTEO

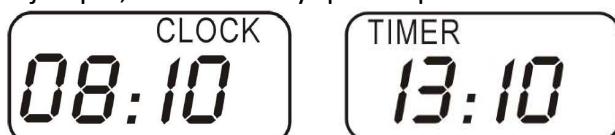
Compruebe que el aparato está enchufado a la red eléctrica, el visualizador mostrará "12:00".

1. Abra la tapa del depósito de agua.
2. Llene el depósito de agua, siguiendo las señales de graduación de altura en el interior del depósito y sin exceder la señal del nivel MAX 10.
 - Las señales de altura del dispositivo de agua corresponden con las señales de nivel de la jarra, representando el número de tazas de café que desea preparar.
 - Asegúrese de añadir una pequeña cantidad adicional de agua para compensar la cantidad de agua destinada a humedecer el café molido y el agua perdida en forma de vapor durante el ciclo de elaboración de café.
3. Coloque el filtro de nylon en el porta-filtro, comprobando que está correctamente acoplado.
En caso contrario, no se podrá cerrar la tapa del depósito.
4. Coloque un filtro de papel (no suministrado) para 4-10 tazas, en el filtro de nylon.
5. Añada la cantidad deseada de café molido en el filtro de papel utilizando la cuchara medidora suministrada.
 - Añada una cucharada rasa de café molido (aproximadamente 5g) por cada taza de café.
6. Cierre la tapa del depósito y coloque la jarra en la placa térmica.
7. Pulse  dos veces. El piloto rojo ( ) se iluminará, indicando que el aparato está elaborando café.
8. El café comenzará a salir por el portafiltro después de unos instantes.
 - Durante el ciclo de elaboración del café, se puede extraer la jarra de la placa térmica. El proceso de elaboración de café no se detiene durante este proceso y simplemente se detiene la salida del café por el portafiltro. No retire la jarra durante más de 30 segundos porque el café podría rebosar el portafiltro.
 - Aunque la cafetera incorpora la prestación anterior, se recomienda no servir café hasta que haya finalizado el ciclo porque podría afectar al sabor del café.
 - Es normal que el aparato emita vapor durante el proceso de elaboración de café.
9. Para mantener el café caliente después de su preparación, coloque la jarra en la placa térmica.
 - El aparato ha sido diseñado para mantener el café caliente durante aproximadamente 30 minutos y a continuación el aparato se apagará automáticamente.
10. Para apagar el aparato, pulse . El piloto rojo ( ) se apagará.



Programar la Activación Automática

El aparato se puede programar para que la cafetera por goteo elabore el café automáticamente. Por ejemplo, son las 8:10 y quiere que a las 13:10 se ponga en marcha la cafetera.



Primero, compruebe que el reloj está correctamente ajustado.

Ajustar el reloj en formato de 24-horas

1. Pulse **PROG** una vez.
 - El texto “CLOCK” aparecerá en el visualizador.
2. Mientras “CLOCK” aparece en el visualizador, pulse varias veces **HOUR** y **MIN** para ajustar correctamente el reloj.
 - Para acelerar el proceso de ajuste del reloj, pulse y mantenga pulsado **HOUR/MIN** para que los números se desplacen rápidamente.
3. Después de ajustar el reloj, pulse **PROG** para confirmar.
 - El texto “TIMER” aparecerá en el visualizador.

Programar una hora de activación retardada

4. Mientras “TIMER” aparece en el visualizador, pulse varias veces **HOUR** y **MIN** para ajustar la hora deseada.
5. Despues de programar la hora de activación retardada, pulse  una vez.
 - El piloto amarillo ( ) se iluminará.
 - Despues de unos instantes, el visualizador mostrará la hora actual. Puede programar la hora de activación retardada pulsando **PROG** dos veces.
6. Cuando se haya alcanzado la hora programada, el aparato comenzará a elaborar el café.
 - El texto “TIMER” desaparecerá del visualizador.

NOTA:

- Se puede cancelar la función de activación automática pulsando dos veces .
- Si desea cambiar la hora de activación despues de haberla programado, deberá volver a programar la hora siguiendo las indicaciones de los pasos 1 a 6 anteriores.

ELABORACIÓN DE EXPRESO

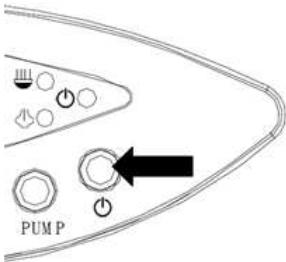
La elaboración de espresso es diferente de la elaboración de un café normal por goteo. El aparato trabaja mediante presión, haciendo hervir el agua y entonces haciéndola pasar a través del café molido en un periodo de tiempo muy corto.

Precaución: No deje el aparato desatendido mientras elabora un espresso.

Compruebe que el botón de control del vapor situado en el lateral del aparato está en la posición Off, girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar el tope.



1. Asegúrese de que el aparato esté enchufado y encendido.
2. Llene el depósito de agua con agua.
 - Para evitar derrames, asegúrese de que el nivel del agua no rebase la línea MAX 10.
3. Llene el filtro de malla con polvo de espresso molido utilizando la cuchara medidora suministrada y entonces coloque el filtro de malla en el embudo metálico.
 - El filtro incluye una señal de “2-cup” (“2-tazas”) en la parte inferior, lo que indica que puede elaborar dos tazas de espresso.

- Distribuya uniformemente el café molido para espresso y apriételo con fuerza mediante el compactador.
 - Con una cuchara (aproximadamente 7g) de café molido para espresso se elaborará una taza (el tamaño de la taza corresponde a 35ml) de espresso.
4. Introduzca el embudo metálico en la salida de la caldera desde la posición Introducir (■), y entonces presione hacia arriba girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede en la posición Bloqueado (■•).
5. Pulse .
- El piloto rojo (○○) se iluminará y el piloto verde de espresso (○) parpadeará.
6. Espere hasta que el piloto verde de espresso deje de parpadear.
- 
- NOTA:** Durante la elaboración, es normal que el piloto verde se encienda y apague, indicando que la placa térmica se activa para mantener la temperatura del agua lo suficientemente elevada.
7. Coloque una taza (no suministrada) en la bandeja, comprobando que la taza está correctamente bajo la salida de la caldera.
- Se recomienda calentar la taza antes de utilizarla. Para ello, puede colocar la taza en la bandeja para calentar tazas mientras prepara el café espresso.
8. Pulse **PUMP**. Después de unos instantes, el café espresso comenzará a salir por los orificios del embudo metálico.
9. Cuando tenga suficiente café espresso en la taza, pulse  para detener la salida.
- El piloto rojo (○○) y el piloto verde (○) se apagará.
10. Retire la taza y sirva.

Consejos útiles:

- El espresso es una bebida mucho más rica y con un sabor más intenso que un café normal elaborado mediante goteo. Se recomienda servir el espresso inmediatamente después de haberlo elaborado. Si el espresso está demasiado fuerte, puede añadir agua caliente. Añada azúcar al gusto.
- Qué café? Cualquier café etiquetado como "expreso" es adecuado para elaborar espresso. Cualquier café con al menos un 80% de granos Arábica es ideal para la elaboración de espresso. Consulte con su comercio local de café.

ELABORACIÓN DE CAPUCHINO

El Capuchino es una bebida de café basada en el espresso. Siga los pasos siguientes para tener una presión de vapor suficiente para espumar y vaporizar adecuadamente la leche.

- Prepare primero un espresso siguiendo los pasos 1 a 8 en la sección anterior Elaboración de Espresso.

2. Pulse .

- El piloto verde indicador de vapor () parpadeará y el piloto verde indicador de expreso () se apagará.

3. Espere hasta que el piloto verde indicador de vapor deje de parpadear.

4. Llene una jarra (no suministrada) con 100ml de leche para preparar el capuchino y déjela aparte.

- Se recomienda utilizar leche entera a la temperatura del frigorífico.
- Cuando elija el tamaño de la jarra, tenga en cuenta que el volumen de la leche se multiplicará por 2.

5. Coloque la jarra que contiene la leche en la bandeja.

6. Introduzca el dispositivo para espuma unos 2cm dentro de la leche.

- Recuerde que la punta de la varilla del vapor no debe estar sumergida demasiado profunda, sino solo lo suficientemente profunda para permanecer bajo la superficie de la leche y para evitar que la leche salpique alrededor.

7. Gire lentamente el botón de control del vapor en sentido contrario a las agujas del reloj. El vapor saldrá de la boquilla de vapor.

NOTA: Nunca se debe girar el botón de control del vapor rápidamente porque el vapor se acumularía rápidamente en un intervalo corto, y se incrementaría el riesgo de explosión.

8. Mueva la jarra que contiene la leche hacia arriba y abajo bajo el dispositivo para espuma para crear la espuma de leche deseada.

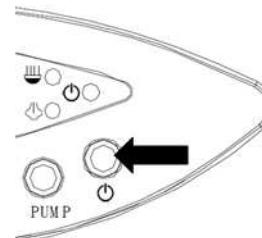
9. Cuando la leche tenga suficiente espuma, gire el botón de control del vapor hasta la posición Off (Apagado) girando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

10. Vierta la leche espumada en el expreso y el capuchino estará listo. Añada azúcar al gusto.

11. Pulse  para apagar el aparato.

- El piloto rojo () y el piloto verde () se apagarán.

12. Si necesita más Capuchino, siga las instrucciones anteriores, deje que el aparato se enfríe durante por lo menos 5 minutos tras cada ciclo de elaboración.



IMPORTANTE: Limpie siempre el dispositivo para espuma con una esponja húmeda inmediatamente después de haberlo utilizado. Tenga precaución de no tocar la varilla del vapor. Retire la boquilla para espumar y compruebe que no está obstruida. En caso necesario utilice una aguja para extraer cualquier resto de leche sólida.

ELABORACIÓN DE AGUA O BEBIDAS CALIENTES

El dispositivo para espuma puede ser utilizado para elaborar agua o bebidas calientes como chocolate a la taza o té.

1. Llene el depósito de agua con la cantidad deseada de agua. El nivel del agua no debe rebasar la línea MAX 10.

2. Enchufe el aparato y pulse .

- El piloto rojo () se iluminará y el piloto verde indicador de expreso () parpadeará.

3. Pulse .

- El piloto verde indicador de vapor () parpadeará mientras que el piloto verde indicador de expreso () se apagará.
4. Espere hasta que el piloto verde indicador de vapor deje de parpadear.
 5. Introduzca la varilla para espumar en el agua para poder calentarla. Gire lentamente el botón de control del vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para generar vapor.
 6. Cuando se alcance la temperatura necesaria, gire el botón de control del vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.
 7. Pulse  para apagar el aparato.
- El piloto rojo () y el piloto verde () se apagarán.

Para té: Coloque una bolsita de té en el agua caliente.

Para chocolate caliente: Añada la cantidad específica de polvo de cacao en el agua caliente y mezcle inmediatamente para que se disuelva bien.

LIMPIEZA Y DESINCRUSTACIÓN DE CAL

Apague y desenchufe el aparato de la toma de alimentación eléctrica. Deje que el aparato se enfrie antes de limpiarlo.

Limpie el exterior del aparato con un paño ligeramente húmedo. Séquelo minuciosamente.

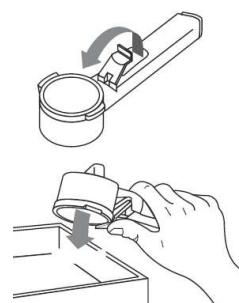
Limpie los componentes extraíbles con agua caliente y jabón y entonces aclárelos por completo.

Nunca sumerja el aparato en agua.

No utilice detergentes abrasivos o químicos.

Para eliminar el café molido utilizado para expreso, deberá retirar el embudo metálico de la salida de la caldera.

Sujete el filtro con la palanca incorporada en el mango y vacíe el café molido girando el embudo hacia arriba y abajo y golpeándolo ligeramente.



Desincrustación de cal

Descalcificación de la cafetera por goteo

Descalcifique la cafetera por goteo con regularidad utilizando un descalcificador específico.

1. Llene el depósito con agua y descalcificador hasta la línea MAX 10. (Consulte las instrucciones del descalcificador para conocer las proporciones de agua y descalcificador.)
2. Coloque la jarra en la placa térmica.
3. Pulse  . Filtre el equivalente a una taza y a continuación vuelva a pulsar  para apagar el aparato.
4. Deje la solución en el aparato durante 15 minutos. Repita los pasos 3 y 4 de nuevo.
5. Encienda el aparato y manténgala en funcionamiento hasta que el depósito esté totalmente vacío.

6. Enjuague el interior del aparato poniendo en funcionamiento con agua durante al menos 3 depósitos completos (3 depósitos completos de agua).

Descalcificación del sistema de expreso

Se recomienda descalcificar el sistema de expreso cada 2-3 meses, dependiendo de la dureza del agua y la frecuencia de uso.

1. Llene el depósito con agua y descalcificador hasta la línea MAX 10. (Consulte las instrucciones del descalcificador para conocer las proporciones de agua y descalcificador.)

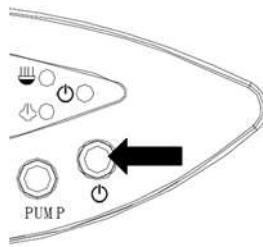
2. Coloque el embudo metálico (sin café molido) y la taza en su posición.

3. Pulse . El aparato comenzará a calentarse.

4. Espere hasta que el piloto verde indicador de expreso deje de parpadear.

5. Pulse **PUMP** y llene dos tazas de agua.

6. Pulse  /  y espere hasta que el piloto verde indicador de vapor deje de parpadear.



7. Gire lentamente el botón de control del vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para generar vapor durante 2 minutos, después gire el botón de control del vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

8. Pulse  para apagar el aparato, y déjelo con la solución descalcificadora durante al menos 15 minutos.

9. Vuelva a encender el aparato y repita los pasos 3 a 8 durante al menos 3 veces.

10. Pulse  y espere hasta que el piloto verde indicador de expreso deje de parpadear.

11. Pulse **PUMP** hasta consumir la toda la solución.

12. Llene la cafetera (sin café molido) con agua del grifo hasta la línea MAX 10, repitiendo los pasos 3 a 8 durante al menos 3 veces. Siga repitiendo hasta que el depósito de agua esté vacío.

- No es necesario volver a esperar 15 minutos en el paso 8.

ESPECIFICACIONES

Características: 220-240V~ 50Hz 1850W

Rogamos disculpen cualquier inconveniencia causada por inconsistencias menores en estas instrucciones, que pueden producirse como resultado de mejoras y desarrollo del producto.