

PROLINE

MACHINE À CAFÉ EXPRESSO ESPRESSOMACHINE

EXP1050



MANUEL D'UTILISATION
HANDLEIDING

FR

NL

EN












ES

PT





TABLE DES MATIÈRES

| | | |
|---|------------------------------------|-------|
|  | MISES EN GARDE IMPORTANTES..... | p. 02 |
|  | CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | p. 04 |
|  | DESCRIPTION DU PRODUIT..... | p. 05 |
|  | AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION..... | p. 07 |
|  | PRÉPARATION D'UN EXPRESSO..... | p. 09 |
|  | PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO..... | p. 13 |
|  | DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE..... | p. 17 |
|  | NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... | p. 18 |
|  | GUIDE DE DÉPANNAGE..... | p. 21 |
|  | SPÉCIFICATIONS..... | p. 22 |
|  | MISE AU REBUT..... | p. 23 |





MISES EN GARDE IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

ATTENTION

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambre d'hôtes.
- 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.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page 18-20.



- Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- L'appareil ne doit pas être immergé.
- MISE EN GARDE: éviter tout débordement sur le connecteur.
- MISE EN GARDE: Risques de blessures en cas de mauvaise utilisation du produit.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être





effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

- 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.
- La cafetière ne doit pas être placée à l'intérieur d'un meuble lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil est la même que celle de votre réseau électrique domestique.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation en plein air.
- Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne mettez jamais l'appareil ou le câble dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Placez toujours la cafetière sur une surface horizontale et plate.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant le montage, le démontage et le nettoyage.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez pas et ne placez pas la cafetière sur une surface chaude ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation suspendre d'un bord de table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne mettez jamais la cafetière en marche sans eau dans le réservoir.
- Ne touchez pas la cafetière avec les mains mouillées ou humides lors de l'utilisation.
- Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur.
- N'utilisez que des accessoires d'origine. L'utilisation d'accessoires non recommandés pour l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation.
- N'utilisez pas cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il a été conçu.
- Ne placez l'appareil que sur une surface plane et sèche.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm entre la partie supérieure et les deux côtés de l'appareil et tout meuble l'entourant, et d'au moins 20 cm entre l'arrière de l'appareil et tout meuble / mur.
- N'immergez pas l'appareil ni le câble d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Chauffe-tasses

La plaque métallique chauffante située sur le dessus de l'appareil permet de garder vos tasses au chaud.

Panneau de contrôle



Réservoir d'eau amovible



15 Barre

Extraction à haute pression

Porte-filtre



Clip de rétention



Couvercle du bac de récupération d'eau



Plateau d'égouttement amovible



Filtre pour double dose d'expresso (2 tasses)



Filtre pour expresso à dose unique (1 tasse)



Max. Hauteur de la tasse - 10 cm

Tube à vapeur rotatif

Bouton de vapeur



Sortie de café à double trou



Cuvillère de mesure et tasse-mouture

FR

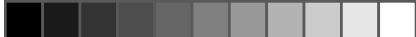
NL

EN

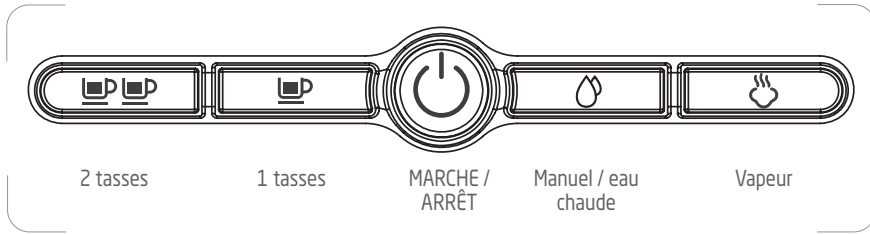
ES

PT

05



PANNEAU DE CONTRÔLE - 5 BOUTONS AVEC INDICATEURS LUMINEUX



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer délicatement la cafetière et retirez-en tous les éléments d'emballage. Avant d'utiliser votre machine à espresso pour la première fois, nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse et rincez-les bien avant de les remettre en place.

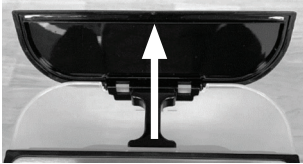
Avant d'infuser votre première tasse d'espresso, veuillez nettoyer votre machine à espresso comme suit :

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne de niveau MAX.



Vous pouvez ouvrir le couvercle du réservoir d'eau et verser de l'eau dans le réservoir.

OU



Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau. Saisissez la poignée du réservoir d'eau et soulevez le réservoir d'eau pour le sortir de l'appareil.



Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la ligne de niveau MAX.

3. Remettez le réservoir d'eau dans sa position initiale. Fermez le couvercle du réservoir d'eau.

Appuyez sur la poignée pour vous assurer que le réservoir d'eau est bien en place.



IMPORTANT : Il est normal qu'il y ait un peu d'eau dans la zone située sous le réservoir d'eau. Veuillez sécher régulièrement cette zone à l'aide d'une éponge propre.



FR

NL


EN

ES


PT

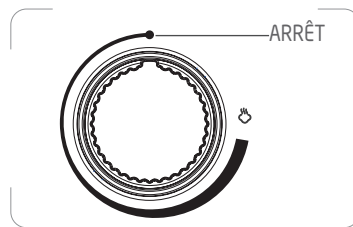
07





4. Placez un double filtre vide (ne versez pas de café) dans le porte-filtre.
5. Insérez et verrouillez le porte-filtre dans l'appareil en suivant les instructions détaillées dans le chapitre : Préparation de l'expresso.
6. Placez un récipient sous la tête d'infusion à 2 becs.
7. Branchez l'appareil.
8. Appuyez sur le bouton MARCHE / ARRÊT 
 - L'indicateur lumineux de ce bouton clignotera.
 - Lors de la première utilisation, il se peut que l'eau ne sorte pas. Vous pouvez tourner le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale.

Lorsque l'indicateur lumineux du bouton MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter, appuyez sur la touche manuelle .

Lorsque le tube à vapeur distribue de l'eau, appuyez à nouveau sur le bouton  pour arrêter la distribution d'eau. Tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (ARRÊT).



9. Attendez que l'indicateur du bouton MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter, puis appuyez sur .
- L'eau commencera à s'écouler dans le récipient.
10. Lorsque le récipient est plein, appuyez sur  pour arrêter l'écoulement de l'eau dans le récipient.
11. Videz le récipient et l'eau recueillie dans le bac d'égouttage.
12. Répétez ce processus pour infuser 2 ou 3 récipients d'eau.
 - Vous êtes maintenant prêt à préparer l'expresso.





PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

QU'EST-CE QUE L'EXPRESSO ?

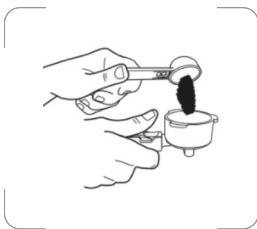
L'expresso est originaire d'Italie. Il est fabriqué en faisant sortir une petite quantité d'eau presque bouillante sous pression à travers des grains de café finement moulus. Il est connu sous le nom de « shot » et a une saveur intense.



1. Soulevez le réservoir d'eau de l'appareil.
2. Remplissez le réservoir d'eau fraîche entre les marques de niveau MAX et MIN.
3. Fermez le couvercle du réservoir d'eau et remplacez-le dans l'appareil en vous assurant qu'il est bien ajusté.
4. Placez le filtre de 1 ou 2 tasses dans le porte-filtre en fonction du nombre d'expresso que vous souhaitez.

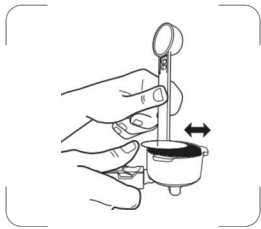


5. Remplissez le filtre avec du café fraîchement moulu (ne le remplissez pas trop).



1. Utilisez la cuillère doseuse pour mesurer le café moulu et ajoutez-le au porte-filtre.
 - Pour une tasse, remplissez le filtre avec une mesure rase de café (environ 7 g).
 - Pour deux tasses, remplissez le filtre avec deux mesures de café.
2. Utilisez le côté plat de la cuillère doseuse pour tasser le café uniformément.
 - Pour obtenir un café fort, tassez fermement le café.
 - Pour obtenir un café plus léger, tassez doucement le café.





3. Retirez tout excès de café du bord du porte-filtre pour assurer un bon ajustement sous la tête d'infusion.

6. Fixez le porte-filtre à l'appareil.



1. Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de sorte que la poignée du porte-filtre soit alignée avec l'icône de verrouillage ouvert sur l'appareil et s'insère dans la rainure.








2. Tournez la poignée vers la droite jusqu'à ce que la poignée du porte-filtre soit tournée vers l'avant et alignée avec le symbole de verrouillage fermé sur l'appareil.



Danger de brûlures !






Pour éviter les projections, ne retirez pas la poignée du porte-filtre pendant le processus d'infusion.

7. Placez 1 ou 2 tasses à espresso sous la tête d'infusion à 2 becs.
8. Appuyez sur le bouton MARCHÉ / ARRÊT .
- L'indicateur lumineux de ce bouton clignotera.
9. Attendez que l'indicateur s'arrête de clignoter, puis vous pouvez appuyer sur le bouton ,  ou  pour préparer un espresso.
- Pour préparer une seule dose, appuyez sur . L'espresso commencera à couler dans la tasse ou les tasses.
Après environ 20 secondes, l'appareil s'arrêtera automatiquement de fonctionner.













Vous pouvez également modifier la durée d'infusion jusqu'à environ 44 secondes.

- a. Appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.
 - L'indicateur lumineux du bouton s'allume et la pompe commence à chronométrer les impulsions. Puis, l'indicateur lumineux clignotera.
- b. Lorsque la durée d'infusion souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur  pour confirmer le réglage.
- c. Attendez que l'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter, puis appuyez sur  pour lancer l'infusion. Lorsque la durée réglée sera écoulée, l'appareil arrêtera le cycle d'infusion.
- d. Pour annuler le réglage de la durée d'infusion, débranchez l'appareil et attendez un moment avant de le rebrancher.
 - Pour préparer un double café, appuyez sur  . L'expresso commencera à couler dans la tasse ou les tasses. Après environ 40 secondes, l'appareil s'arrêtera automatiquement de fonctionner.

Vous pouvez également modifier la durée d'infusion jusqu'à environ 84 secondes.

- a. Appuyez sur le bouton   et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.
 - L'indicateur lumineux du bouton s'allume et la pompe commence à chronométrer les impulsions. Puis, l'indicateur lumineux clignotera.
- b. Lorsque la durée d'infusion souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur   pour confirmer le réglage.
- c. Attendez que l'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter, puis appuyez sur   pour lancer l'infusion. Lorsque la durée réglée sera écoulée, l'appareil arrêtera le cycle d'infusion.
- d. Pour annuler le réglage de la durée d'infusion, débranchez l'appareil et attendez un moment avant de le rebrancher.
 - Pour personnaliser l'infusion selon vos préférences, appuyez sur . L'expresso commencera à couler dans la tasse ou les tasses. Lorsque la quantité de café souhaitée a été distribuée, appuyez à nouveau sur  pour arrêter le processus d'infusion.





ARRÊT AUTOMATIQUE

Afin d'économiser de l'énergie, l'appareil s'éteint automatiquement lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant environ 30 minutes.

5. Avant de retirer le porte-filtre, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 5 minutes.
6. Tournez la poignée du porte-filtre vers la gauche pour retirer le porte-filtre.
7. Jetez le marc d'expresso utilisé. Laissez le porte-filtre et le filtre refroidir complètement avant de les toucher.
8. Lavez le porte-filtre et le filtre avec un chiffon doux ou une brosse dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les bien.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE ET LA SURPRESSION

Votre appareil dispose d'un double système de sécurité pour protéger l'appareil contre la surchauffe et la surpression.

- En cas de surchauffe de l'appareil, il cessera de fonctionner. Débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- L'appareil est équipé d'une soupape de sécurité. La soupape de sécurité relâchera la pression de vapeur de la chaudière si le pressostat ne coupe pas l'élément.



PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO



Le cappuccino est une boisson classique d'Italie connue pour son dessus mousseux en mousse de lait.

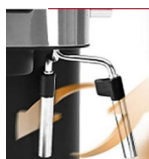
La proportion de lait / café du cappuccino est :


- 1/3 espresso
- 1/3 de lait à la vapeur
- 1/3 de mousse de lait

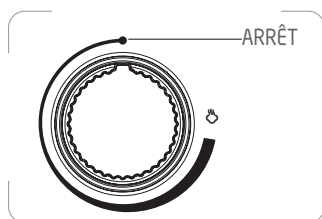
1. Assurez-vous que le niveau d'eau dans le réservoir d'eau est au-dessus de la ligne de niveau MIN.
2. Préparez l'espresso dans une grande tasse.
3. Remplissez un pichet à moitié de lait frais et froid demi-écrémé et placez-le à côté de l'appareil.

IMPORTANT : Lorsque vous faites mousser le lait, le volume du lait va doubler. La partie supérieure sera de la mousse et la partie inférieure sera du lait.

4. Faites pivoter le tube à vapeur sur le côté de l'appareil.




5. Appuyez sur le bouton MARCHE / ARRÊT .
- L'indicateur lumineux de ce bouton clignotera.
6. Assurez-vous que le bouton de vapeur est en position OFF (ARRÊT).




7. Attendez que l'indicateur du bouton MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter et

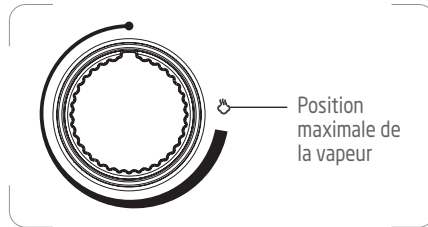


- appuyez sur le bouton de vapeur .
8. Placez un récipient vide sous le tube à vapeur, puis tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position de vapeur maximale.
 - Laissez la vapeur couler jusqu'à ce qu'une petite quantité d'eau ait traversé l'appareil, ce qui élimine toute eau résiduelle du tube à vapeur.
 9. Lorsque l'eau est évacuée, tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (ARRÊT).
 10. Placez le pichet de lait sous le tube à vapeur.



L'extrémité du tube à vapeur doit se trouver juste en dessous de la surface du lait.

11. Attendez que l'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter, puis appuyez sur le bouton .
12. Tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximale et déplacez lentement le pichet vers le haut pour obtenir une mousse plus crémeuse.



13. Une fois que le volume de lait a doublé, immergez complètement le tube à vapeur dans le lait pour le chauffer à 66 °C.
 - Vous saurez que le lait est suffisamment chaud car le pichet sera extrêmement chaud au toucher.
 - Ne faites pas bouillir le lait, car cela en gâcherait le goût.
14. Une fois que le pichet à lait a complètement chauffé, arrêtez la vapeur en tournant le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position OFF (ARRÊT).
15. Retirez le pichet et nettoyez le tube à vapeur avec un chiffon humide.






16. Versez le lait dans les tasses avec l'expresso, puis déposez la mousse épaisse sur le dessus.



Saupoudrez de cacao en poudre ou de cannelle à votre convenance.


Savourez votre cappuccino !

REMARQUE :

- Pour préparer plus d'un cappuccino, préparez d'abord toutes les tasses d'expresso nécessaires, puis faites chauffer le lait à la vapeur pour tous les cappuccinos ensemble.
- Avant de continuer à utiliser la fonction vapeur, laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes, puis suivez les étapes ci-dessous :
 1. Attendez que l'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter puis appuyez sur le bouton manuel .
 2. Tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position maximale.
 3. Attendez que le tube à vapeur distribue de l'eau, puis appuyez sur le bouton  pour arrêter de distribuer de l'eau.
 4. Attendez que l'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter, puis appuyez sur le bouton de vapeur . L'appareil est prêt à utiliser la fonction de vapeur.

Que faire si vous voulez préparer un expresso après avoir fait mousser du lait ?

Veuillez suivre les étapes ci-dessous, sinon le café infusé aura un goût de brûlé.

- a. Placez un récipient sous la tête d'infusion sans le porte-filtre en place.
- b. Attendez que l'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter puis appuyez sur le bouton manuel .
- c. Laissez l'eau chaude sortir de la tête d'infusion jusqu'à ce que l'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT se mette à clignoter.
- d. Vous pouvez alors suivre les instructions de préparation de l'expresso.

AUTRES PRINCIPAUX TYPES DE BOISSONS AU CAFÉ



Café latte

Il se compose d'un espresso et de lait à la vapeur, avec une couche de 5 mm de mousse de lait sur le dessus.

1 espresso + 1,5 ou 4 de lait à la vapeur + 0,5 de lait moussieux



Espresso macchiato

Il s'agit d'une boisson espresso avec une petite quantité de lait moussieux. En italien, macchiato signifie « taché » ou « tacheté ».

1 espresso + 0,5 mousse de lait



Espresso con panna

Il vient d'Italie et est une boisson espresso garnie de crème fouettée.

1 espresso + 0,5 de crème chantilly






Café moka

Il s'agit d'une boisson au café à base d'espresso avec du lait chaud, du chocolat et de la crème fouettée.

1 espresso + 0,5 de sirop de chocolat + 1 de lait vapeur + 0,5 de crème fouettée



DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

1. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton MARCHE / ARRÊT 
 - L'indicateur lumineux de ce bouton clignotera.
2. Attendez que l'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT cesse de clignoter.
3. Placez un récipient sous le tube à vapeur.
4. Appuyez sur le bouton manuel  et tournez en même temps le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - De l'eau chaude sort du tube à vapeur.
5. Pour interrompre la distribution d'eau chaude, appuyez à nouveau sur le bouton  et tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (ARRÊT).





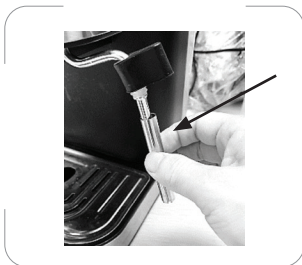
NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Assurez-vous toujours que l'appareil est débranché de la prise secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Laissez toutes les pièces refroidir complètement avant de les toucher.

Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides. N'utilisez pas d'agents nettoyants chimiques ou abrasifs.

- Après chaque utilisation, retirez le porte-filtre et les filtres et jetez le marc de café usagé. Nettoyez le porte-filtre et les filtres avec un chiffon doux ou une brosse dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les à l'eau courante et séchez-les soigneusement.
- Essuyez la tête d'infusion avec un chiffon humide pour éliminer les particules de café.
- Avertissement :
Après l'utilisation, le tube vapeur peut être très chaud, veuillez patienter quelques minutes avant de le manipuler. Après chaque utilisation, essuyez le tube à vapeur avec un chiffon. Assurez-vous que l'orifice situé au bas du tube à vapeur est ouvert et propre. S'il est bouché, utilisez l'extrémité d'un trombone pour le dégager.



Le manchon de protection du tube à vapeur peut être retiré du tube à vapeur pour un nettoyage facile. Nettoyez-le sous l'eau courante et séchez-le avec un chiffon propre avant de le remettre en place sur le tube à vapeur.

- Retirez le couvercle du bac d'égouttage, puis retirez le bac d'égouttage pour le vider. Nettoyez-les sous l'eau courante et









- séchez-les avec un chiffon propre.
- Pour nettoyer le réservoir d'eau, retirez le réservoir de l'appareil pour jeter l'eau restante. Lavez le réservoir d'eau à l'eau savonneuse, rincez-le bien et essuyez-le.
 - Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. N'utilisez pas de tampons à récurer en métal ou de nettoyeurs abrasifs.
 - Séchez et replacez les pièces démontées.

DÉTARTRAGE

Après une utilisation régulière, l'eau dure peut provoquer une accumulation de minéraux dans l'appareil, ce qui affectera le fonctionnement de l'appareil, le débit d'infusion, la température d'infusion et le goût de l'expresso.

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau utilisée. Il est recommandé de détartrer votre appareil tous les 60 ou 90 jours.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec une solution d'eau froide et de détartrant en suivant les instructions figurant sur l'emballage.
2. Fixez le filtre vide et le porte-filtre.
3. Placez un grand récipient sous la tête d'infusion et le tube à vapeur.
4. Branchez l'appareil. Assurez-vous que le bouton vapeur est réglé sur la position OFF (ARRÊT).
5. Appuyez sur le bouton MARCHÉ / ARRÊT  et attendez que l'indicateur lumineux de ce bouton cesse de clignoter.
6. Appuyez sur le bouton manuel  et laissez couler la moitié de la solution d'eau et de détartrant dans la tête d'infusion. Appuyez à nouveau sur  pour arrêter l'écoulement.
7. Attendez que l'indicateur lumineux MARCHÉ / ARRÊT cesse de clignoter, puis appuyez sur le bouton de vapeur .
8. Tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers la position maximale pour permettre à la





solution restante de s'écouler dans le tube à vapeur afin de nettoyer tout résidu laissé dans le tube par le processus de cuisson du lait à la vapeur. Tournez ensuite le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF (ARRÊT).

9. Après le détartrage, retirez l'eau et rincez soigneusement puis remplissez à nouveau avec de l'eau froide fraîche.
10. Répétez les étapes ci-dessus 2 ou 3 fois en utilisant de l'eau froide pour rincer toute solution détartrante résiduelle.
11. Débranchez l'appareil de la prise secteur.



✘ GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème | Causes possibles | Solution |
|--|---|--|
| Le café s'écoule sur le bord du porte-filtre. | Les orifices d'écoulement sont bouchés. | Nettoyez les orifices d'écoulement. |
| | La poudre de café est trop fine. | Remplacez-la par du café en poudre suffisamment gros. |
| | Il y a trop de café dans le porte-filtre. | Réduisez la quantité de café à l'aide de la cuillère à mesurer. |
| | Le joint de sortie de la chaudière est usé. | Veillez contacter le centre de service agréé. |
| Le porte-filtre ne se fixe pas à l'appareil. | Le filtre a été trop rempli. | Utilisez la cuillère à mesurer fournie et utilisez le bon filtre. |
| Le café est froid. | L'indicateur lumineux MARCHE / ARRÊT clignote et l'appareil n'est pas prêt pour la préparation du café. | Attendez que l'indicateur MARCHE / ARRÊT s'arrête de clignoter. Appuyez ensuite sur le bouton 1 tasse, 2 tasses ou manuel. |
| | Le porte-filtre n'est pas inséré pendant le temps de préchauffage. | Assurez-vous que le porte-filtre est en place lors du préchauffage. |
| | Les tasses sont froides. | Préchauffez les tasses avec de l'eau chaude ou placez-les sur la plaque chauffante. |
| La pompe est très bruyante. | Le réservoir d'eau est vide. | Remplissez le réservoir avec de l'eau. |
| | Le réservoir d'eau n'est pas bien en place. | Appuyez fermement sur le réservoir. |
| La « crème » du café est de couleur claire. | Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé. | Tassez le café plus fort. |
| | Il n'y a pas assez de café moulu. | Utilisez une plus grande quantité. |
| | La mouture du café est trop grossière. | Utilisez uniquement du café moulu pour les machines à expresso. |



| | | |
|--|--|--|
| La « crème » du café est de couleur sombre. | Le café moulu a été trop tassé | Tassez le café avec moins de force. |
| | Il y a trop de café moulu. | Réduisez la quantité. |
| | La sortie de la chaudière ou le filtre est bouché. | Nettoyez la sortie et le filtre. |
| | La mouture du café est trop fine. | Utilisez uniquement du café moulu pour les machines à expresso. |
| Le lait ne mousse pas après la formation de mousse ou ne sort pas du tube à vapeur. | Le tube à vapeur est obstrué. | Nettoyez le tube à vapeur à l'aide d'une pince et détartrez le tube à vapeur en suivant les instructions de détartrage. |
| Aucune eau ne sort de la pompe. | Le réservoir d'eau n'est pas bien en place. | Appuyez fermement sur le réservoir. |
| | Il y a de l'air dans le tube à vapeur. | Lorsque la pompe fonctionne, tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour distribuer la quantité d'eau appropriée. |

Veillez contacter le service clientèle pour tout problème non couvert par le tableau ci-dessus ou lorsque les solutions proposées ne permettent pas de résoudre le problème.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales : 220-240 V~, 50-60 Hz
1050 W





MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales. Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00), (prix d'un appel local)

FR

NL

EN

ES

PT

23





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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !





INHOUDSOPGAVE

| | | |
|---|---|-------|
|  | BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES..... | p. 26 |
|  | VEILIGHEIDSINFORMATIE..... | p. 28 |
|  | PRODUCTOVERZICHT..... | p. 29 |
|  | VOOR INGEBRUIKNAME..... | p. 31 |
|  | ESPRESSO ZETTEN..... | p. 33 |
|  | CAPPUCCINO ZETTEN..... | p. 37 |
|  | HEET WATER LATEN STROMEN..... | p. 41 |
|  | REINIGING EN ONDERHOUD..... | p. 42 |
|  | PROBLEEMOPLOSSING..... | p. 45 |
|  | SPECIFICATIES..... | p. 46 |
|  | VERWIJDERING..... | p. 47 |



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG
DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN
BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gebruik in andere vergelijkbare omgevingen, zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en
 - andere werkomgevingen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - bed-and-breakfasts.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, een servicecentrum of een gekwalificeerd vakman.
- Voor meer informatie over het reinigen van de oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, zie de sectie 'REINIGING EN ONDERHOUD' op pagina 42-44 van de gebruiksaanwijzing.



- **Opgelet, heet oppervlak.** De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden.
- Dompel het apparaat niet in water.
- **WAARSCHUWING:** Voorkom morsen op de aansluiting.
- **WAARSCHUWING:** Risico op letsel als u dit apparaat niet naar behoren gebruikt.
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik nog warmte afgeven.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar als ze bijgestaan worden of geschoold werden om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren ervan begrijpen. Laat het reinigen en onderhouden van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen die



- jonger dan 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, visuele of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze bijgestaan worden of geschoold werden om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren ervan begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Plaats het koffiezetapparaat niet in een kast wanneer in werking.
 - De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan tijdens de werking van het apparaat hoog oplopen.



FR

NL

EN

ES

PT

27





VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Alvorens het apparaat aan te sluiten, controleer of de spanning aangegeven op het typeplaatje van het apparaat overeenstemt met de netspanning in uw woning.
- Niet voor gebruik buitenshuis.
- Dompel het apparaat, het snoer of de kabel niet in water of een andere vloeistof om het risico op een elektrische schok te beperken.
- Gebruik het apparaat altijd op een vlak en effen oppervlak.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik, en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Gebruik of plaats het apparaat niet op een heet oppervlak of in de buurt van een warmtebron.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat het niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Gebruik het apparaat nooit zonder water in het waterreservoir.
- Raak het apparaat nooit aan met natte of vochtige handen wanneer in werking.
- Let op dat u zich niet aan de stoom verbrandt.
- Gebruik alleen origineel toebehoren. Het gebruiken van toebehoren dat niet voor het apparaat is aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of letsel aan personen veroorzaken.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer in gebruik.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het bestemd is.
- Plaats het apparaat alleen op een vlak en droog oppervlak.
- Laat een ruimte van minstens 5 cm tussen de bovenkant en weerskanten van het apparaat en aangrenzend meubilair, en minstens 20 cm tussen de achterkant van het apparaat en meubilair / de muur.
- Dompel het apparaat en het snoer niet in water of een andere vloeistof.



PRODUCTOVERZICHT



Kopjeswarmer
De verwarmde metalen plaat aan de bovenkant van de machine houdt uw kopjes warm

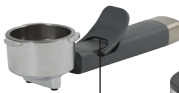


Afneembaar waterreservoir

Bedieningspaneel

15 Bar
Extractie onder hoge druk

Filterhouder



Vastzetklem

Stoomknop

Draaibaar stoompijpje



Koffietuit met twee gaten



Deksel van druiptak



Uitneembare lekbak



Max. hoogte van kopje - 10 cm



Filter voor dubbele shot espresso (2-Kopje)



Filter voor enkele shot espresso (1-Kopje)



Maatlepel met stamper

FR

NL

EN

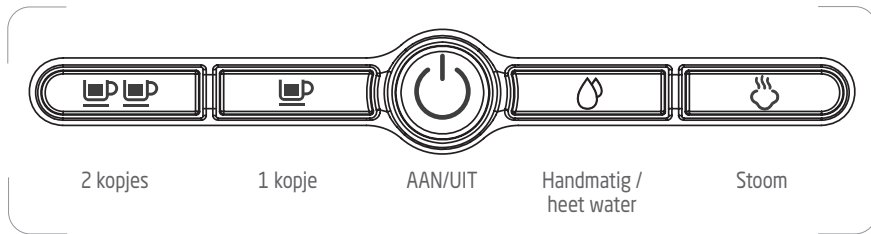
ES

PT

29



BEDIENINGSPANEEL- 5 KNOPPEN MET CONTROLELAMPJES





VOOR INGEBRIJKNAMM

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

Voordat u uw espressomachine voor de eerste keer gebruikt, maak alle afneembare onderdelen schoon in een warm sopje en spoel ze grondig alvorens opnieuw aan te brengen.

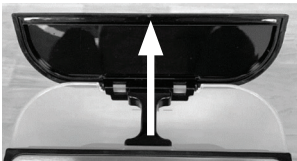
Voor het zetten van uw eerste kopje espresso, maak uw espressomachine als volgt schoon:

1. Plaats het apparaat op een droog, vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Vul het waterreservoir met koud zoet water tot aan de MAX-markeringlijn.



Open het deksel en giet water in het waterreservoir.

OF



Open het deksel van het waterreservoir. Neem het handvat van het waterreservoir vast om het waterreservoir uit het apparaat te trekken.



Vul het waterreservoir tot aan de MAX-markeringlijn met water.

3. Breng het waterreservoir opnieuw op de oorspronkelijke plaats aan. Sluit het deksel van het waterreservoir.



Duw op de handgreep om het waterreservoir stevig op zijn plaats te zetten.



BELANGRIJK: Het is normaal als er zich een beetje water in de zone onder het waterreservoir bevindt. Maak deze zone regelmatig droog met een schone spons.

FR

NL

EN



ES


PT

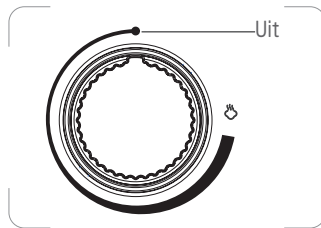
31







4. Plaats een lege dubbele shot-filter (zonder koffie) in de filterhouder.
5. Installeer en zet de filterhouder in het apparaat vast volgens de gedetailleerde instructies in het hoofdstuk: Espresso zetten.
6. Plaats een bak onder de koffietuit met 2 gaten.
7. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
8. Druk op de AAN/UIT-knop 
 - Het controlelampje op deze knop knippert.
 - Tijdens het eerste gebruik is het mogelijk dat er geen water uit het apparaat komt.
U kunt de stoomknop tegen de klok in naar de maximum positie draaien. Wanneer het controlelampje op de AAN/UIT-knop stopt met knipperen, druk op de handmatige knop .

Wanneer er water uit het stoompijpje stroomt, druk opnieuw op  om de waterstroom te stoppen.
Draai de stoomknop met de klok mee naar de stand OFF (uit).



9. Wacht totdat het controlelampje op de AAN/UIT-knop stopt met knipperen en druk vervolgens op 
 - Het water begint in de bak te stromen.
10. Wanneer de bak vol is, druk op  om het stromen van het water in het bakje te stoppen.
11. Leeg de bak en het water dat in de lekbak is opgevangen.
12. Herhaal dit proces totdat er 2 tot 3 bakken met water zijn gevuld.
 - U bent nu klaar om espresso te zetten.





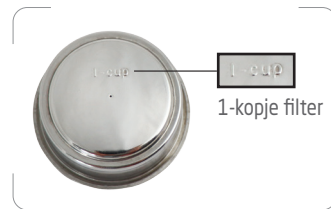
ESPRESSO ZETTEN

Wat is espresso?

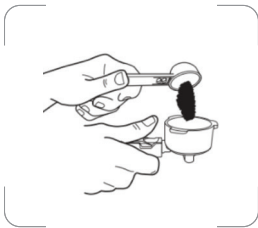
Espresso komt uit Italië. Het wordt gemaakt door een kleine hoeveelheid bijna kokend water onder hoge druk door fijn gemalen koffiebonen te duwen. Het is tevens bekend als een shot en is sterk van smaak.



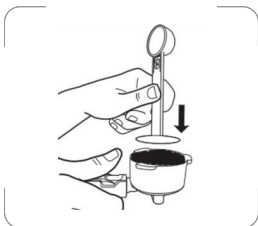
1. Til het waterreservoir van het voetstuk op.
2. Vul het waterreservoir met koud zoet water tussen de MIN en MAX-markeringlijn.
3. Sluit het deksel van het waterreservoir en breng het opnieuw aan in het apparaat totdat het stevig vastzit.
4. Plaats de 1 of 2-kopje filter in de filterhouder aan afhankelijk van hoeveel shots espresso u wilt hebben.



5. Vul de filter met verse, fijngemalen espressokoffie (doe deze niet te vol).

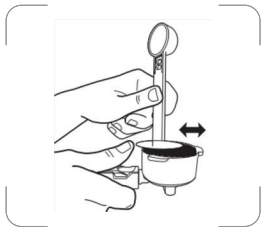


1. Gebruik de maatlepel om de juiste hoeveelheid gemalen espressokoffie af te meten en aan de filterhouder toe te voegen.
 - Voor één kopje, vul de filter met een vlakke maatlepel koffie (ongeveer 7g).
 - Voor twee kopjes, vul de filter met twee vlakke maatlepels koffie.



2. Gebruik de vlakke kant van de maatlepel om de koffie gelijkmatig aan te duwen.
 - Voor een sterke koffie, duw de koffie stevig aan.
 - Voor een lichtere koffie, duw de koffie lichtjes aan.





3. Verwijder overtollige koffie op de rand van de filterhouder voor een juiste plaatsing onder de koffiezetkop.

6. Maak de filterhouder aan het apparaat vast.



1. Plaats de filterhouder onder de koffiezetkop zodat de handgreep van de filterhouder zich op één lijn bevindt met het open slot-pictogram op het apparaat en in de groef past.




2. Draai de handgreep naar rechts totdat de handgreep van de filterhouder naar voren is gericht en zich op één lijn met het gesloten slot-pictogram op het apparaat bevindt.







Gevaar op brandwonden!

Om gespetter te vermijden, verwijder de handgreep van de filterhouder niet tijdens het zetten van koffie.

7. Plaats 1 of 2 espressokopjes onder de koffietuit met 2 gaten.
8. Druk op de AAN/UIT-knop .

 - Het controlelampje op deze knop knippert.




9. Wacht totdat het controlelampje stopt met knipperen. U kunt vervolgens op de ,  of  drukken om espresso te zetten.
 - Druk op  om een enkele shot te zetten. De espresso stroomt in het kopje of de kopjes. Het apparaat wordt na ongeveer 20 seconden automatisch uitgeschakeld.

U kunt de koffiezettijd tevens op ongeveer 44 seconden instellen.



- a. Houd de knop  ongeveer 3 seconden ingedrukt.





- Het controlelampje op de knop brandt en de pomp start met het bijhouden van uw shots. Het controlelampje knippert vervolgens.
- b. Wanneer de gewenste koffiezettijd is bereikt, druk opnieuw op  om de instelling te bevestigen.
- c. Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen en druk vervolgens op  om het koffiezetproces te starten. Het apparaat stopt het koffiezetproces automatisch zodra de ingestelde koffiezettijd is verstreken.
- d. Om de ingestelde koffiezettijd te annuleren, haal de stekker uit het stopcontact en wacht enige tijd voordat u de stekker opnieuw in het stopcontact steekt.
- Om een dubbele shot te zetten, druk op  . De espresso stroomt in het kopje of de kopjes.
Het apparaat wordt na ongeveer 40 seconden automatisch uitgeschakeld.

U kunt de koffiezettijd tevens op ongeveer 84 seconden instellen.

- a. Houd de knop   ongeveer 3 seconden ingedrukt.
 - Het controlelampje op de knop brandt en de pomp start met het bijhouden van uw shots. Het controlelampje knippert vervolgens.
 - b. Wanneer de gewenste koffiezettijd is bereikt, druk opnieuw op   om de instelling te bevestigen.
 - c. Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen en druk vervolgens op   om het koffiezetproces te starten. Het apparaat stopt het koffiezetproces automatisch zodra de ingestelde koffiezettijd is verstreken.
 - d. Om de ingestelde koffiezettijd te annuleren, haal de stekker uit het stopcontact en wacht enige tijd voordat u de stekker opnieuw in het stopcontact steekt.
- Om het koffiezetproces handmatig te starten, druk op . De espresso stroomt in het kopje of de kopjes.
Wanneer de gewenste hoeveelheid is doorgestroomd, druk opnieuw op  om het koffiezetproces te stoppen.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Om energie te besparen wordt het apparaat na een inactiviteit van ongeveer 30





minuten automatisch uitgeschakeld.

10. Laat het apparaat minstens 5 minuten afkoelen voordat de filterhouder wordt verwijderd.
11. Draai de handgreep van de filterhouder naar links om de filterhouder te verwijderen.
12. Gooi het koffiegruis weg. Laat de filter en de filterhouder voldoende afkoelen alvorens ze aan te raken.
13. Maak de filterhouder en de filter schoon in een warm sopje met behulp van een zachte doek of borstel. Spoel ze grondig af.

BEVEILIGING TEGEN OVERVERHITTING EN OVERDRUK

Uw apparaat is uitgerust met een dubbel veiligheidssysteem om het apparaat tegen oververhitting en overdruk te beschermen.

- Het apparaat stopt met werken wanneer het oververhit raakt. Haal in dit geval de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat het opnieuw wordt gebruikt.
- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsklep. Het veiligheidsventiel verlaagt de stoomdruk binnenin de boiler wanneer de drukschakelaar het element niet kan afsluiten.





CAPPUCCINO ZETTEN



Cappuccino is een klassiek drankje van Italië dat bekend staat voor zijn smeugig melkschuim aan de bovenkant. De verhouding melk en koffie voor een cappuccino is:


- 1/3 Espresso
- 1/3 Gestoomde melk
- 1/3 Melkschuim

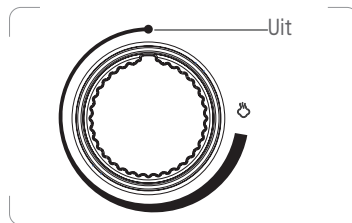
1. Zorg dat het waterpeil in het waterreservoir zich boven de MIN-markeringslijn bevindt.
2. Bereid een espresso in een grote kop.
3. Vul een kan voor de helft met verse en koude halfvolle melk en plaats deze naast het apparaat.

BELANGRIJK: Het melkvolume verdubbelt tijdens het opschuimen. Het bovenste deel zal schuim zijn en het onderste deel zal melk zijn.

4. Draai het stoompijpje naar de zijkant van het apparaat.



5. Druk op de AAN/UIT-knop .
- Het controlelampje op deze knop knippert.
6. Zorg ervoor dat de stoomknop op de positie OFF (uit) staat.



7. Wacht totdat het controlelampje op de AAN/UIT-knop stopt met knipperen






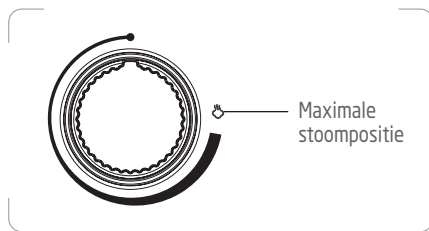
en druk op de stoomknop .

8. Plaats een lege bak onder het stoompijpje en draai de stoomknop tegen de klok in richting de maximum stoompositie.
 - Schakel de stoom in totdat er een beetje water uit het apparaat stroomt, dit verwijdert al het restwater uit het stoompijpje.
9. Wanneer het water is afgevoerd, draai de stoomknop met de klok mee naar de positie OFF (uit).
10. Plaats de kan met de melk onder het stoompijpje.



Het uiteinde van het stoompijpje dient zich net onder het melkoppervlak te bevinden.

11. Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen en druk vervolgens op de stoomknop .
12. Draai de stoomknop tegen de klok in naar de maximum positie en breng de kan langzaam omhoog om een romiger schuim te krijgen.



13. Wanneer het melkvolume is verdubbeld, dompel het stoompijpje volledig in de melk en verwarm tot 66°C.
 - U zult merken wanneer de melk voldoende heet is doordat de kan extreem heet zal zijn en u deze niet langer kunt aanraken.
 - Zorg dat de melk niet kookt, dit doet een afbreuk op de smaak.
14. Wanneer de kan volledig is opgewarmd, stop de stoom door de stoomknop met de klok mee naar de positie OFF (uit) te draaien.
15. Verwijder de kan en veeg het stoompijpje schoon met een vochtige doek.
16. Giet de melk in de kopjes met espresso en breng de dikke schuim vervolgens met behulp van een lepel aan de bovenkant aan.








Indien gewenst, bestrooi met cacao poeder of kaneel.


Geniet van uw cappuccino!

OPMERKING:

- Om meerdere cappuccino's te zetten, bereid eerst alle nodige kopjes espresso en stoom vervolgens de melk voor alle cappuccino's in één keer.
- Voordat de stoomfunctie opnieuw wordt gebruikt, laat het apparaat minstens 10 minuten afkoelen en volg vervolgens de onderstaande stappen:
 1. Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen en druk vervolgens op de handmatige knop .
 2. Draai de stoomknop tegen de klok in richting de maximum positie.
 3. Wacht totdat er water uit het stoompijpe stroomt en druk vervolgens op  om het stromen van het water te stoppen.
 4. Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen en druk vervolgens op de stoomknop . Het apparaat is nu klaar om de stoomfunctie te gebruiken.

Wat te doen als u espresso wilt zetten na het opschuimen van melk?

Volg de onderstaande stappen om de kans op een aangebrande koffiesmaak te vermijden.

- a. Plaats een bak onder de koffiezetkop zonder dat de filter is aangebracht.
- b. Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen en druk vervolgens op de handmatige knop .
- c. Laat heet water uit de koffiezetkop stromen totdat het AAN/UIT-controlelampje start met knipperen.
- d. Volg vervolgens de instructies voor het zetten van espresso.



ANDERE BELANGRIJKE TYPES VAN KOFFIEDRANKJES



Caffé Latte

Bestaat uit espresso en gestoomd melk, met een laag van 5 mm opgeschuimde melk aan de bovenkant.

1 espresso + 1,5 of 4 gestoomde melk + 0,5 opgeschuimde melk



Espresso Macchiato

Het is een Espresso met een beetje opgeschuimde melk. Macchiato betekent 'geklekt' in het Italiaans.

1 espresso + 0.5 opgeschuimde melk



Espresso Con Panna

Afkomstig van Italië en is een espresso met slagroom aan de bovenkant.

1 espresso + 0,5 slagroom






Caffé Mocha

Het is een koffiedrankje op basis van espresso aangevuld met warme melk, chocolade en slagroom.

1 espresso + 0,5 chocoladesiroop + 1 gestoomde melk + 0,5 slagroom



HEET WATER LATEN STROMEN

1. Schakel het apparaat in door op de AAN/UIT-knop  te drukken.
 - Het controlelampje op deze knop knippert.
2. Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen.
3. Plaats een bakje onder het stoompijpje.
4. Druk op de handmatige knop  en draai de stoomknop tegelijk tegen de klok in.
 - Er stroomt heet water uit het stoompijpje.
5. Om het stromen van het heet water te stoppen, druk opnieuw op  en draai de stoomknop met de klok mee naar de positie OFF (uit).





REINIGING EN ONDERHOUD



Haal de stekker altijd uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat het wordt gereinigd.

Laat alle onderdelen grondig afkoelen alvorens ze aan te raken.

Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om het risico op elektrische schokken te beperken.

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

- Verwijder de filterhouder en de filter na elk gebruik en gooi het koffiegruis weg.

Maak de filterhouder en de filters schoon in een warm sopje met behulp van een zachte doek of borstel.

Was ze onder stromend water en veeg ze grondig droog.

- Veeg de koffiezetkop schoon om achterblijvend koffiegruis te verwijderen.

- Verwijder het deksel van de lekbak en verwijder de lekbak om deze te legen. Was ze onder stromend water en veeg schoon met een schone doek.

- **Waarschuwing:**

Het stoompijpje kan na gebruik zeer heet zijn. Wacht eerst enkele minuten alvorens het aan te raken.

Veeg het stoompijpje na elk gebruik schoon met een doek. Zorg tevens dat het gat aan de onderkant van het stoompijpje open en schoon is. Als het verstopt is, gebruik het uiteinde van een paperclip om de verstopping te verwijderen.



De beschermhuls kan van het stoompijpje omlaag worden getrokken voor een eenvoudige reiniging.

Maak de beschermhuls onder stromend water schoon met een schone doek voordat u deze opnieuw stevig over het stoompijpje aanbrengt.





- Om het reservoir te verwijderen, haal het reservoir uit het apparaat en gooi het resterende water weg. Was het waterreservoir in een warm sopje, spoel grondig en veeg het droog.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Gebruik geen metalen schuursponsjes of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Veeg de onderdelen droog en breng ze opnieuw in het apparaat aan.

ONTKALKEN

Na een regelmatig gebruik kan hard water leiden tot kalkaanslag binnenin het apparaat. Dit geeft een negatieve impact op de werking van het apparaat, de doorstroming van het water, de temperatuur en smaak van de espresso.

De ontkalkingsfrequentie is afhankelijk van de hardheid van het gebruikte water.

Het wordt aanbevolen om uw apparaat elke 60 of 90 dagen te ontkalken.

1. Vul het waterreservoir met een oplossing van koud water en ontkalkingsmiddel volgens de instructies op de verpakking.
2. Breng de lege filter en filterhouder aan.
3. Plaats een grote bak onder de koffiezetkop en het stoompijpje.
4. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Zorg ervoor dat de stoomknop op de positie OFF (uit) staat.
5. Druk op de AAN/UIT-knop  en wacht totdat het controlelampje op deze knop stopt met knipperen.
6. Druk op de handmatige knop  en laat de helft van de oplossing van water en ontkalkingsmiddel door de koffiezetkop stromen. Druk opnieuw op  om de stroom te stoppen.
7. Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen en druk op de stoomknop .
8. Draai de stoomknop tegen de klok in naar de maximum positie om





de resterende oplossing door het stoompijpje te laten stromen en eventuele resten die zich door het stoomproces in het pijpje bevinden te verwijderen. Draai de stoomknop met de klok mee naar de positie OFF (uit).

9. Na het ontkalken, verwijder het water en spoel grondig. Vul het reservoir vervolgens opnieuw met koud zoet water.
10. Herhaal bovenstaande stappen 2 of 3 keer met koud water om alle resten van het ontkalkingsmiddel te verwijderen.
11. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.



PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem | Mogelijke oorzaken | Oplossing |
|--|--|---|
| Er komt koffie uit de rand van de filterhouder. | De gaten van de koffietuit zijn verstopt. | Reinig de gaten van de koffietuit. |
| | De gemalen koffie is te fijn. | Vervang deze door gemalen koffie die wat grover is. |
| | Er is te veel koffie in de koffiehouder. | Verlaag de hoeveelheid koffie met behulp van de maatlepel. |
| | De afdichting van de boileruitlaat is versleten. | Neem contact op met een erkend servicecentrum. |
| De filterhouder kan niet aan het apparaat worden vastgemaakt. | De filter zit te vol. | Gebruik de inbegrepen maatlepel en de juiste filter. |
| De koffie is koud. | Het AAN/UIT-controlelampje knippert en het apparaat is niet klaar om koffie te zetten. | Wacht totdat het AAN/UIT-controlelampje stopt met knipperen. Druk vervolgens op de 1-kopje, 2-kopje of handmatige knop. |
| | De filterhouder is tijdens de voorverwarmingstijd niet aangebracht. | Zorg dat de filterhouder tijdens de voorverwarmingstijd op zijn plaats zit. |
| | De kopjes zijn koud. | Verwarm de kopjes voor met heet water of plaats ze op de warmteplaat. |
| De pomp maakt veel lawaai. | Het waterreservoir is leeg. | Vul het waterreservoir met water. |
| | Het waterreservoir is niet goed aangebracht. | Duw het reservoir stevig omlaag. |
| De 'crema' van de koffie is licht van kleur. | De gemalen koffie is onvoldoende aangestamp. | Stamp de koffie harder aan. |
| | Er is onvoldoende gemalen koffie. | Gebruik een grotere hoeveelheid. |
| | De gemalen koffie is te grof. | Gebruik alleen gemalen koffie voor espressomachines. |

FR

NL

EN

ES

PT

45



| | | |
|---|--|---|
| De 'crema' van de koffie is donker van kleur. | De gemalen koffie is te hard aangestampt. | Stamp de koffie met minder kracht aan. |
| | Er is te veel gemalen koffie. | Verlaag de gebruikte hoeveelheid. |
| | De boileruitlaat of filter is verstopt. | Reinig de uitlaat en de filter. |
| | De gemalen koffie is te fijn. | Gebruik alleen gemalen koffie voor espressomachines. |
| De melk schuimt niet na het opschuimen of komt niet uit het stoompijpje. | Het stoompijpje is verstopt. | Reinig het stoompijpje met behulp van een klem en ontkalk het stoompijpje volgens de instructies vermeld in de sectie ONTKALKING. |
| Er komt geen water uit de pomp. | Het waterreservoir is niet goed aangebracht. | Duw het reservoir stevig omlaag. |
| | Er is lucht in het stoompijpje aanwezig. | Wanneer de pomp werkt, draai de stoomknop tegen de klok in om de juiste hoeveelheid water te laten stromen. |

Neem contact op met de klantenservice voor problemen die niet in bovenstaande tabel staan vermeld of wanneer de gegeven oplossingen het probleem niet oplossen.

SPECIFICATIES


Voeding: 220-240V~, 50-60Hz
1050W





VERWIJDERING



 Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu. We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.

Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling. Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of -ontwikkeling.

FR

NL

EN

ES












PT

47





TABLE OF CONTENTS

-  **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**.....p. 49
-  **SAFETY INFORMATION**.....p. 51
-  **PRODUCT OVERVIEW**.....p. 52
-  **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**.....p. 54
-  **BREWING ESPRESSO**.....p. 56
-  **PREPARING YOUR CAPPUCCINO**.....p. 60
-  **DISPENSING HOT WATER**.....p. 64
-  **CLEANING AND MAINTENANCE**.....p. 65
-  **TROUBLESHOOTING**.....p. 68
-  **SPECIFICATIONS**.....p. 69
-  **DISPOSAL**.....p. 70






IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- 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.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "CLEANING AND MAINTENANCE" on page 65-67 of the manual.



-  Caution, hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.
- The appliance must not be immersed.
- **WARNING:** Avoid spillage on the connector.
- **WARNING:** Risks of injuries if you don't use this appliance correctly.
- The heating element surface is subject to residual heat after 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

FR

NL

EN

ES

PT

49





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 coffee maker shall not be placed in a cabinet when in use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.





SAFETY INFORMATION

- Before connecting the appliance, please check if the voltage indicated on the appliance corresponds with the main voltage in your home.
- Do not use outdoors.
- To protect against electrical shock, do not immerse the appliance, its cord or lead in water or any other liquid.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Switch off and unplug the appliance from the mains socket when not in use, before assembly, disassembly and cleaning.
- Allow the appliance to cool before cleaning.
- Do not use or place the appliance on a hot surface or near source of heat.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Never switch on the appliance without water in the water tank.
- Never touch the appliance with wet or damp hands while in use.
- Be careful not to get scalded by steam.
- Only use original accessories. The use of accessories not recommended for the appliance may result in fire, electric shock or injury to persons.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Only place the appliance on level and dry surfaces.
- Leave a space of at least 5 cm between the top part and both sides of appliance and any furniture around it, and at least 20 cm between the rear of the appliance and any furniture / the wall.
- Do not immerse the appliance and its power cord in water or any other liquid.



PRODUCT OVERVIEW



Cup warmer
The heated metal plate on top of the machine keeps your cups warm.



Removable water tank



Double hole coffee outlet



Drip tray cover



Removable drip tray



Max. Cup height - 10 cm



Filter for double shot of Espresso (2-Cup)



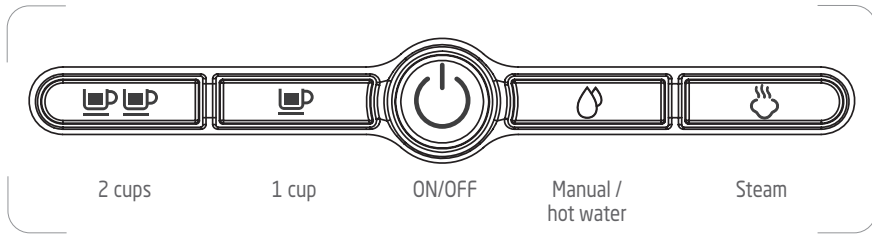
Filter for single shot of Espresso (1-Cup)



Measuring spoon with tamper



CONTROL PANEL - 5 BUTTONS WITH INDICATOR LIGHTS



FR

NL

EN

ES

PT

53



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Carefully unpack the appliance and remove all packaging materials. Before using your espresso maker for the first time, clean all removable parts in warm soapy water, and rinse well before replacing.

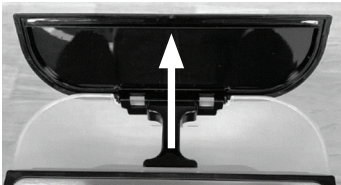
Before brewing your first cup of espresso, please clean your espresso maker as follows:

1. Place the appliance on dry, flat and heat-resistant surface.
2. Fill the water tank with fresh cold water to the MAX level line.



You can open the water tank cover and pour water into the tank.

OK



Open the water tank cover. Grasp the water tank handle and lift the water tank out of the appliance.



Fill the water tank up to the MAX level line.

3. Replace the water tank to its original position. Close the water tank cover.






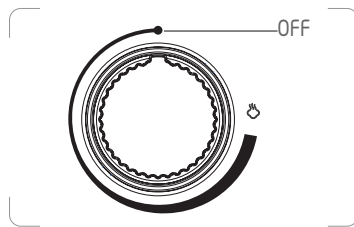
Press the handle to make sure the water tank is in place.





IMPORTANT: It is normal that there may be some water in the area under the water tank. Please regularly dry this area using a clean sponge.



4. Place an empty (do not add coffee) double shot filter into the filter holder.
5. Insert and lock the filter holder into the appliance following the detailed instructions in the chapter: Brewing Espresso.
6. Place a container under the 2-spout brew head.
7. Plug in the appliance.
8. Press the ON/OFF button 
 - The indicator light on this button will flash.
 - For the first use, the water may not come out.
You may turn the steam knob anticlockwise to the maximum position.
When the indicator light on the ON/OFF button stops flashing, press the manual button .
 - When the steam tube dispenses water, press  again to stop dispensing water.
Turn the steam knob clockwise to the OFF position.



9. Wait for the indicator light on the ON/OFF button stops flashing, and then press 
 - The water will begin to flow into the container.
10. When the container is full, press  to stop the flow of water to the container.
11. Empty the container and the water collected in the drip tray.
12. Repeat this process to brew 2 or 3 containers of water.
 - You are now ready to brew espresso.



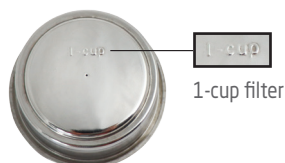
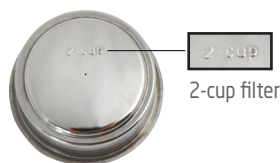
BREWING ESPRESSO

WHAT IS ESPRESSO ?

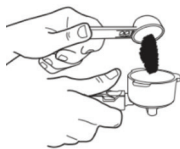
Espresso originated in Italy. It is made by forcing out a small amount of nearly boiling water under pressure through finely ground coffee beans. It is known as a shot and is intense in flavour.



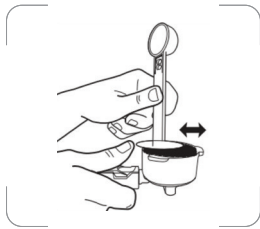
1. Lift the water tank from the appliance.
2. Fill the water tank with fresh cold water between the MAX and MIN level lines.
3. Close the water tank cover and place it back in the appliance ensuring it fits tightly.
4. Place the 1 or 2 cup filter into the filter holder depending on how many shots of espresso you would like.



5. Fill the filter with fresh, fine ground espresso coffee (do not overfill).

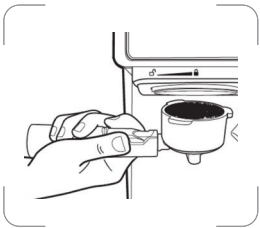


1. Use the measuring spoon to measure ground espresso coffee and add to the filter holder.
 - For one cup, fill the filter with a level measure of coffee (approx. 7g).
 - For two cups, fill the filter with two level measures of coffee.
2. Use the flat side of the measuring spoon to tamp down the coffee evenly.
 - To obtain a strong coffee, tamp down the coffee firmly.
 - To obtain a lighter coffee, tamp down the coffee gently.



3. Remove any excess coffee from the rim of the filter holder to ensure proper fit under brew head.

6. Attach the filter holder to the appliance.



1. Place the filter holder underneath the brew head so that the filter holder handle is aligned with the open lock icon on the appliance and fits into the groove.








2. Turn handle to the right until the filter holder handle is facing front and aligned with the closed lock symbol on the appliance.



Danger of burns !






To avoid sprays, do not remove the filter holder handle during the brewing process.

7. Place 1 or 2 espresso cups under the 2-spout brewing head.
8. Press the ON/OFF button .
 - The indicator light on this button will flash.
9. Wait for the indicator light to stop flashing, then you can press the button ,  or  to prepare espresso.
 - To brew one single shot, press . Espresso will begin to flow into the cup or cups. After about 20s, the appliance will automatically stop working.













You can also change the brewing time up to about 44s.

- a. Press and hold  for about 3 seconds.
 - The indicator light on the button will illuminate and the pump starts timing your shots. Then the indicator light will flash.
- b. When the desired brewing time is reached, press  again to confirm the setting.
- c. Wait for the ON/OFF indicator light to stop flashing and then press  to start brewing. When the set brewing time has elapsed, the appliance will stop the brewing cycle.
- d. To cancel the brewing time setting, unplug the appliance and wait for a while before plugging in.
 - To brew a double shot, press  . Espresso will begin to flow into the cup or cups. After about 40s, the appliance will automatically stop working.

You can also change the brewing time up to about 84s.

- a. Press and hold   for about 3 seconds.
 - The indicator light on the button will illuminate and the pump starts timing your shots. Then the indicator light will flash.
- b. When the desired brewing time is reached, press   again to confirm the setting.
- c. Wait for the ON/OFF indicator light to stop flashing and then press   to start brewing. When the set brewing time has elapsed, the appliance will stop the brewing cycle.
- d. To cancel the brewing time setting, unplug the appliance and wait for a while before plugging in.
 - To customize the brewing to your preference, press . Espresso will begin to flow into the cup or cups. When the desired amount of coffee has been brewed, press  again to stop the brewing process.

AUTOMATIC SHUT OFF

In order to save energy, the appliance will automatically turn off when it has not been used for about 30 minutes.





10. Before removing the filter holder, allow the appliance to cool for at least 5 minutes.
11. Turn the filter holder handle to the left to remove the filter holder.
12. Discard used espresso grounds. Allow the filter holder and filter to cool thoroughly before touching.
13. Wash both the filter holder and filter with a soft cloth or brush in warm soapy water. Rinse them well.

OVERHEATING AND OVERPRESSURE PROTECTION

Your appliance has a double safety system to protect the appliance from overheating and overpressure.

- In case that the appliance has overheated, it will stop working. Unplug it and let it cool before using it again.
- The appliance is equipped with a safety valve. The safety valve will release the steam pressure from the boiler if the pressure switch fails to cut off the element.





PREPARING YOUR CAPPUCCINO



Cappuccino is a classic drink from Italy that is known for its milk foam frothy top.

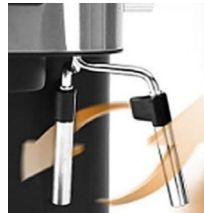
The milk to coffee ratio of the cappuccino is:


- 1/3 Espresso
- 1/3 Steamed Milk
- 1/3 Milk Foam

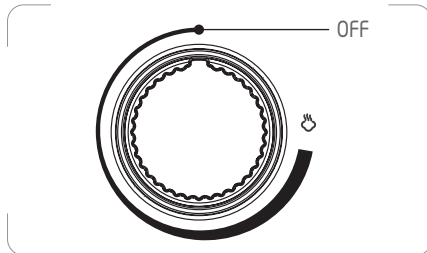
1. Make sure the water level in the water tank is above the MIN level line.
2. Prepare espresso in a large cup.
3. Fill a jug half full with fresh, cold semi-skimmed milk and place it next to the appliance.

IMPORTANT: When frothing milk, the volume of milk will double. The top portion will be foam and the bottom portion will be milk.


4. Swing the steam tube to the side of the appliance.



5. Press the ON/OFF button .
- The indicator light on this button will flash.
6. Make sure that the steam knob is in the OFF position.




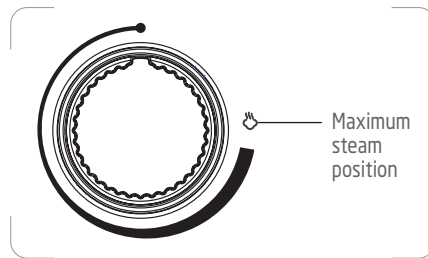


7. Wait for the indicator light on the ON/OFF button stops flashing, press the steam button .
8. Place an empty container underneath the steam tube and then turn the steam knob anticlockwise towards the maximum steam position.
 - Let the steam run until a small amount of water has run through the appliance, which clears any residual water from the steam tube.
9. When water is discharged, turn the steam knob clockwise to the OFF position.
10. Place the jug with milk under the steam tube.



The tip of the steam tube should be just below the surface of the milk.

11. Wait for the ON/OFF indicator light to stop flashing and then press the steam button .
12. Turn the steam knob anticlockwise to the maximum position and slowly move the jug upwards to obtain creamier foam.



13. Once the volume of milk has doubled, fully immerse the steam tube into the milk to heat it up to 66°C.
 - You will know when the milk is hot enough because the jug will be extremely hot to touch.
 - Do not boil the milk otherwise this will spoil the flavour.
14. Once the jug has fully heated, stop the steam by turning the steam knob clockwise to the OFF position.
15. Remove the jug and wipe the steam tube with a damp cloth to clean.






16. Pour the milk into the cups with espresso and then spoon the thick foam on top.



Sprinkle cocoa powder or cinnamon as desired.


Enjoy your Cappuccino !

NOTE:

- To prepare more than one cappuccino, first prepare all the necessary cups of espresso, then steam the milk for all the cappuccinos together.
- Before continue using the steam function, allow the appliance to cool for at least 10 minutes and then follow the steps below:
 1. Wait for the ON/OFF indicator light to stop flashing and then press the manual button .
 2. Turn the steam knob anticlockwise towards the maximum position.
 3. Wait for the steam tube to dispense water and then press  to stop dispensing water.
 4. Wait for the ON/OFF indicator light to stop flashing and then press the steam button . The appliance is ready to use steam function.

What to do if you want to brew Espresso after frothing milk ?

Please follow the steps below otherwise the coffee dispensed will taste burnt.

- a. Place a container underneath the brew head without the filter holder in place.
- b. Wait for the ON/OFF indicator light to stop flashing and then press the manual button .
- c. Let hot water come out of the brew head until the ON/OFF indicator light start flashing.
- d. Then you can follow the Brewing Espresso instructions.

OTHER MAJOR TYPES OF COFFEE DRINKS



Caffé Latte

It is made up of espresso and steamed milk, with a 5 mm layer of foamed milk on top.

1 espresso + 1.5 or 4 steamed milk + 0.5 foamed milk



Espresso Macchiato

It is an Espresso drink with a small amount of foamed milk. In Italian, Macchiato means "stained" or "spotted".

1 espresso + 0.5 foamed milk



Espresso Con Panna

It comes from Italy and is an espresso drink topped with whipped cream.

1 espresso + 0.5 whipped cream






Caffé Mocha

It is an espresso based coffee drink with hot milk, chocolate and whipped cream

1 espresso + 0.5 chocolate syrup + 1 steamed milk + 0.5 whipped cream



DISPENSING HOT WATER

1. Turn the appliance on by pressing the ON/OFF button .
 - The indicator light on this button will flash.
2. Wait for the ON/OFF indicator light to stop flashing.
3. Place a container under the steam tube.
4. Press the manual button  and at the same time turn the steam knob anticlockwise.
 - Hot water will come out of the steam tube.
5. To interrupt delivery of hot water, press  again and turn the steam knob clockwise to the OFF position.





CLEANING AND MAINTENANCE



Always make sure the appliance is unplugged and allow to cool before cleaning.

Allow all parts to cool thoroughly before touching.

To protect against electrical shock, do not immerse the appliance, cord or plug in water or other liquids.

Do not use chemical or abrasive cleaning agents.

- After each use, remove the filter holder and filters, discard used coffee grounds. Clean the filter holder and filters with a soft cloth or brush in warm soapy water. Rinse under running water and dry thoroughly.
- Wipe the brew head with a damp cloth to remove any coffee particles.
- Warning:

After use, the steam tube can be very hot, please wait a few minutes before handling it.

Wipe the steam tube after each use with a cloth. Make sure that the hole at the bottom of the steam tube is open and clean. If it is blocked, use the end of a paper clip to clear it.



The protective sleeve of the steam tube can be pulled down from the steam tube for easy cleaning.

Clean it under running water and dry with a clean cloth before fitting it tightly over the steam tube.

- Remove the drip tray cover and then remove the drip tray to empty it. Clean them under running water and dry with a clean cloth.
- To clean the water tank, remove the tank from the appliance to

FR

NL

EN

ES

PT

65





discard the remaining water. Wash the water tank with soapy water, rinse it well and wipe it dry.





- Wipe the exterior of the appliance with a slightly damp cloth. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners.
- Dry and replace disassembled parts.

DESCALING

After regular use, hard water can cause mineral build up in the appliance, which will affect the operation of the appliance, the brewing flow, brewing temperature, and the taste of the espresso.

The frequency of descaling depends on the hardness of the water used.

It is recommended to descale your appliance every 60 or 90 days.

1. Fill the water tank with a solution of cold water and descaler according to the instructions on the package.
2. Attach empty filter and filter holder.
3. Place a large container under both the brew head and the steam tube.
4. Plug in the appliance. Ensure that the steam knob is set at the OFF position.
5. Press the ON/OFF button  and wait for the indicator light on this button to stop flashing.
6. Press the manual button  and let half the solution of water and descaler run through the brew head. Press  again to stop the flow.
7. Wait for the ON/OFF indicator light to stop flashing and press the steam button .
8. Turn the steam knob anticlockwise towards the maximum position to allow the remaining solution to run through the steam tube to clean any residue left in the tube from the milk steaming process. Then turn the steam knob clockwise to the OFF position.





9. After descaling, remove the water and rinse thoroughly then refill with fresh cold water.
10. Repeat above steps 2 or 3 times using cold water to rinse any residual descaling solution.
11. Unplug the appliance from the mains socket.



FR

NL

EN

ES

PT

67



⊗ TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Causes | Solution |
|---|---|---|
| Coffee comes out around the edge of the filter holder. | The spout holes are blocked. | Clean the spout holes. |
| | The coffee powder is too fine. | Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse. |
| | There is too much coffee in the filter holder. | Reduce the quantity of coffee using the measuring spoon. |
| | The boiler outlet seal is worn. | Please contact the authorized service center. |
| The filter holder will not attach to the appliance. | The filter has been overfilled. | Use the supplied measuring spoon and use the correct filter. |
| The coffee is cold. | The ON/OFF indicator light is flashing and the appliance is not ready for brewing coffee. | Wait until the ON/OFF indicator light stops flashing. Then press the 1-cup, 2-cup or manual button. |
| | The filter holder is not inserted during the preheating time. | Make sure the filter holder is in place during preheating time. |
| | The cups are cold. | Preheat the cups with hot water or place them on the warming plate. |
| The pump is very noisy. | Water tank is empty. | Refill the water tank with water. |
| | Water tank is not securely in place. | Press down firmly on the tank. |
| The "crema" of the coffee is light in colour. | The ground coffee has not been tamped sufficiently. | Tamp the coffee harder. |
| | There is insufficient ground coffee. | Use a larger quantity. |
| | The coffee grind is too coarse. | Use only ground coffee for espresso machines. |
| The "crema" of the coffee is dark in colour. | The ground coffee has been tamped too hard. | Tamp the coffee with less force. |
| | There is too much ground coffee. | Decrease the quantity used. |
| | The boiler outlet or filter is blocked. | Clean the outlet and the filter. |
| | The coffee grind is too fine. | Use only ground coffee for espresso machines. |



| | | |
|--|--------------------------------------|--|
| Milk is not foamy after frothing or it is not coming out of the steam tube. | Steam tube is blocked. | Clean the steam tube using a clip and descale the steam tube following the DESCALING instructions. |
| No water comes out from the pump. | Water tank is not securely in place. | Press down firmly on the tank. |
| | There is air in the steam tube. | When the pump is working, turn the steam knob anticlockwise to dispense appropriate amount of water. |

Please contact the customer service for any problems not covered in the above table or when the suggested solutions do not solve the problem.

SPECIFICATIONS

Ratings: 220-240V~, 50-60Hz
1050W





DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.

Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.












The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

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





ÍNDICE DE MATERIAS

| | | |
|---|---|-------|
|  | MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES..... | p. 72 |
|  | INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | p. 74 |
|  | DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | p. 75 |
|  | ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ..... | p. 77 |
|  | CÓMO PREPARA UN CAFÉ EXPRESO..... | p. 79 |
|  | CÓMO PREPARAR UN CAPUCHINO..... | p. 83 |
|  | CÓMO DISPENSAR AGUA CALIENTE..... | p. 87 |
|  | LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO..... | p. 88 |
|  | RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | p. 91 |
|  | ESPECIFICACIONES..... | p. 92 |
|  | ELIMINACIÓN..... | p. 93 |





MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y MEDIDAS DE SEGURIDAD ANTES DE USAR EL APARATO Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

ADVERTENCIAS

- Este aparato ha sido diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
 - Casas rurales.
 - Para uso de la clientela en hoteles, hostales y otros entornos de tipo residencial.
 - Establecimientos de tipo cama y desayuno.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona debidamente cualificada para ello con el fin de evitar situaciones de peligro.
- La información sobre la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se encuentra en el apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO de la página 88-90 del manual.



- **Atención:** superficie caliente. Las superficies del aparato pueden calentarse durante su uso.
- El aparato no debe sumergirse.
- **ADVERTENCIA:** Evite derramar líquidos sobre el conector.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de sufrir lesiones si el aparato no se utiliza correctamente.
- La superficie de la resistencia térmica retendrá calor residual tras usar el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si están supervisados o han sido instruidos en el uso seguro del aparato y entienden los peligros que ello conlleva.
La limpieza y el mantenimiento no podrán ser realizados por niños, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados.





Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o que no cuenten con experiencia o conocimientos suficientes, si son supervisadas o han sido instruidas en el uso apropiado y seguro del aparato y entienden los peligros que conlleva.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- La cafetera no debe colocarse dentro de un armario cuando se esté utilizando.
- Las superficies accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.



FR

NL

EN

ES

PT

73



INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- Antes de enchufar el aparato, compruebe que la tensión indicada del aparato se corresponda con la tensión de la corriente de su hogar.
- No utilice en exteriores.
- A fin de evitar choques eléctricos, no sumerja el aparato o su cable en el agua o algún otro líquido.
- El aparato debe colocarse siempre sobre una superficie plana, nivelada y estable.
- Apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando o antes de armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice o coloque el aparato sobre una superficie caliente o cerca de fuentes de calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue por el borde de una mesa o una encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Nunca encienda el aparato sin agua en el depósito.
- No toque el aparato con las manos mojadas o húmedas cuando está funcionando.
- Tenga cuidado de no escaldarse con el vapor.
- Utilice solamente accesorios originales. Usar accesorios no recomendados con este aparato puede dar lugar a incendios, choques eléctricos o lesiones.
- No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
- No utilice este aparato para fines distintos al previsto.
- Este aparato sólo debe colocarse en superficies secas y niveladas.
- Deje un espacio de 5 cm como mínimo entre la parte superior y los lados del aparato y los muebles alrededor, y 20 cm como mínimo entre la parte trasera del aparato y un mueble o pared.
- No sumerja el aparato o su cable de alimentación en el agua o algún otro líquido.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Calientatazas
La placa metálica calentada de la parte superior de la máquina mantiene sus tazas calientes.



Depósito de agua removable

Panel de control

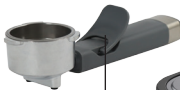
15 Bares

Extracción a alta presión

Botón de vapor

Portafiltro

Tubo de vapor pivotante



Palanca de retención



Surtidor de café de doble boquilla



Cubierta de la bandeja de goteo



Bandeja de goteo removible



Altura máxima de la taza: 10 cm



Filtro para dos expresos (2 tazas)



Filtro para un sólo expreso. (1 taza)



Cuchara de medición con compactador

FR

NL

EN

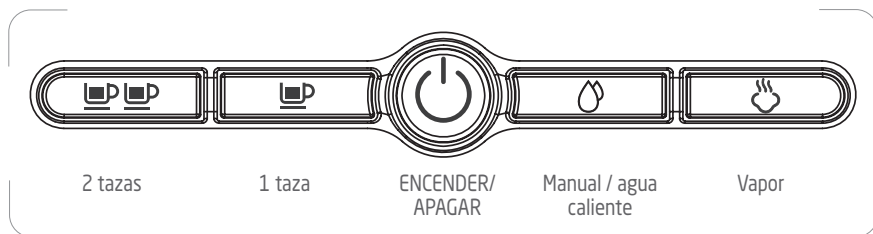
ES

PT

75



PANEL DE CONTROL: 5 BOTONES CON LUCES INDICADORAS



ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Saque el aparato de la caja con cuidado y retire todo el material de embalaje. Antes de usar la cafetera expreso por primera vez, lave todas las piezas removibles en agua jabonosa tibia y enjuáguelas bien antes de volver a instalarlas.

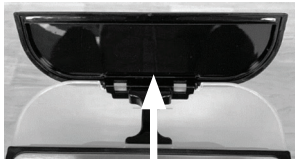
Antes de hacer su primer expreso, limpie la cafetera de la siguiente manera:

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, plana y resistente al calor.
2. Llene el depósito de agua con agua fría hasta la línea de nivel máximo.



Abra la tapa del depósito de agua y vierta agua en su interior.

0



Abra la tapa del depós.to de agua. Agarre el asa del depósito de agua y retire el depósito del aparato.



Llene el depósito hasta el línea de nivel máximo.

3. Vuelva a colocar el depósito de agua en su posición original. Cierre la tapa del depósito de agua.

Presione el asa para asegurarse de que el depósito de agua está bien instalado en su sitio.



IMPORTANTE: Es normal que haya algo de agua en el área debajo del depósito de agua. Por favor, seque esta área regularmente con una esponja limpia.



FR


NL

EN


ES

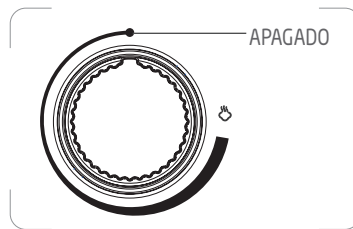
PT



77

4. Coloque un filtro para dos cafés expresos en el portafiltro (no añada café).
5. Introduzca y cierre el portafiltro en el aparato siguiendo las instrucciones detalladas del apartado Cómo preparar un café expreso.
6. Coloque el recipiente debajo de filtración de doble boquilla.
7. Enchufe el aparato.
8. Pulse el botón de encendido/apagado 
 - La luz indicadora de este botón empezará a parpadear.
 - La primera vez que lo utilice es posible que no salga agua.
Gire el botón del vapor en sentido antihorario hasta el máximo.

Cuando la luz indicadora del botón de encendido/apagado deje de parpadear, pulse el botón manual .

Cuando el tubo de vapor vierte agua, pulse  de nuevo para que deje de verter agua.
Gire el botón del vapor en sentido horario hasta la posición de apagado.



9. Espere a que la luz indicadora del botón de encendido/apagado deje de parpadear y pulse  a continuación.
 - El agua empezará a verterse en el recipiente.
10. Cuando el recipiente esté lleno, pulse  para que deje de verterse agua en el recipiente.
11. Deseche el agua del recipiente y de la bandeja de goteo.
12. Repita este proceso 2 o 3 veces con el recipiente.
 - Ahora está listo para preparar cafés expresos.

🔧 CÓMO PREPARA UN CAFÉ EXPRESO

¿Qué es un expreso?

El expreso tiene su origen en Italia. Se elabora forzando una pequeña cantidad de agua a presión casi hirviendo a través de granos de café finamente molidos. Se conoce como un expreso y tiene un sabor intenso.



1. Saque el depósito de agua del aparato.
2. Llene el depósito de agua con agua fría entre las líneas de nivel mínimo y máximo.
3. Cierre la tapa del depósito de agua y vuelva a encajarlo bien en el aparato.
4. Coloque el filtro para 1 o 2 tazas en el portafiltro, en función de cuántos expresos quiera hacer.



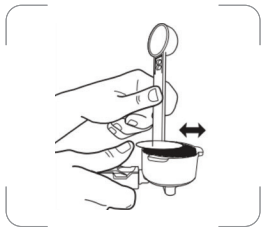
5. Llene el filtro con café molido finamente (no lo sobrellene).



1. Use la cuchara de medir para añadir café molido para un expreso en el portafiltro.
 - Para una taza, llene el filtro con una cuchara de café rasa (7 g aprox.).
 - Para dos tazas, llene el filtro con dos cucharas de café rasas.

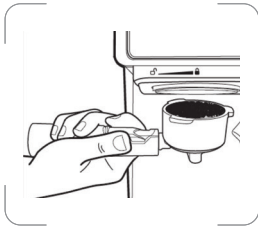


2. Utilice el lado plano de la cuchara de medir para compactar el café uniformemente.
 - Para obtener un café más fuerte, compacte el café con firmeza.
 - Para obtener un café más ligero, compacte el café ligeramente.



3. Retire el café sobrante del borde del portafiltro para garantizar un buen acoplamiento en el cabezal de filtración.

6. Encaje el portafiltro al aparato.



1. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de surtidor, de manera que el mango del portafiltro esté alineado con el símbolo del candado abierto del aparato y encaje en la muesca.








2. Gire el mango del portafiltro hacia la derecha hasta que mire hacia el frente y quede alineado con el símbolo del candado cerrado del aparato.



¡Riesgo de quemaduras!

A fin de evitar salpicaduras, no mueva el mango del portafiltro durante la preparación del café.





7. Coloque 1 o 2 tazas de expreso debajo del surtidor de doble boquilla.
8. Pulse el botón de encendido/apagado 
 - La luz indicadora de este botón empezará a parpadear.
9. Espere a que la luz indicadora deje de parpadear y pulse entonces el botón ,  o  para preparar el expreso.
 - Para prepara un sólo expreso, pulse  El expreso empezará a verterse en la taza o tazas. Tras unos 20 s, el aparato se detendrá automáticamente.

El tiempo de preparación puede aumentarse hasta un máximo de 44 s.









- a. Mantenga pulsado  unos 3 segundos.





- La luz indicadora del botón se iluminará y la bomba comenzará a cronometrar los expresos. La luz indicadora parpadeará a continuación.
- b. Cuando alcance el tiempo de preparación deseado, pulse  otra vez para confirmar el cambio.
- c. Espere a que la luz indicadora de encendido/apagado deje de parpadear y pulse  para empezar a preparar el café. El aparato se detendrá una vez transcurrido el tiempo de preparación.
- d. Para cancelar el tiempo de preparación programado, desenchufe el aparato y espere un poco antes de volver a enchufarlo.
- Para preparar un expreso doble, pulse  . El expreso empezará a verterse en la taza o tazas.
Tras unos 40 s, el aparato se detendrá automáticamente.

El tiempo de preparación puede aumentarse hasta un máximo de 84 s.

- a. Mantenga pulsado   unos 3 segundos.
 - La luz indicadora del botón se iluminará y la bomba comenzará a cronometrar los expresos. La luz indicadora parpadeará a continuación.
- b. Cuando alcance el tiempo de preparación deseado, pulse   otra vez para confirmar el ajuste.
- c. Espere a que la luz indicadora de encendido/apagado deje de parpadear y pulse   para empezar a preparar el café. El aparato se detendrá una vez transcurrido el tiempo de preparación.
- d. Para cancelar el tiempo de preparación programado, desenchufe el aparato y espere un poco antes de volver a enchufarlo.
- Para personalizar la preparación del café a su gusto, pulse . El expreso empezará a verterse en la taza o tazas.
Una vez que obtenga la cantidad de café deseada, pulse  de nuevo para detener el proceso de elaboración.

APAGADO AUTOMÁTICO

Para ahorrar energía, el aparato se apagará automáticamente cuando no se interactúe con él durante unos 30 minutos.

10. Antes de retirar el portafiltro, deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos.

11. Gire el mago del portafiltro hacia la izquierda para retirar el portafiltro.





12. Deseche el poso del café. Deje que el filtro y el portafiltro se enfríen del todo antes de tocarlos.
13. Lave bien el filtro y el portafiltro con un estropajo o cepillo suaves en agua jabonosa tibia y enjuáguelos bien.

PROTECCIÓN CONTRA EL SOBRECALENTAMIENTO Y LA SOBREPRESIÓN

Su aparato incorpora una sistema doble para proteger el aparato del sobrecalentamiento y la sobrepresión.

- El aparato se detendrá si se sobrecalienta. Desenchúfelo y deje que se enfríe antes de volver a usarlo.
- El aparato viene equipado con una válvula de seguridad. Esta válvula de seguridad libera el vapor a presión de la caldera si la presión no detiene la resistencia eléctrica.



CÓMO PREPARAR UN CAPUCHINO



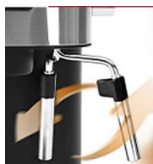
El capuchino es un café clásico de Italia que tiene una capa superior de leche espumosa. La proporción de leche y café del capuchino es la siguiente:


- 1/3 expreso
- 1/3 leche calentada al vapor
- 1/3 leche espumosa

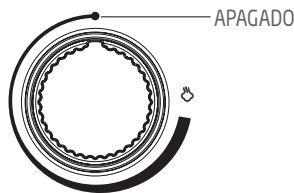
1. Asegúrese de que el nivel de agua del depósito esté por encima del nivel mínimo.
2. Prepare el expreso en una taza grande.
3. Llene una jarra hasta la mitad con leche semidesnatada fresca y colóquela al lado del aparato.


IMPORTANTE: El volumen de la leche se duplicará al espumarla. La capa superior será de espuma y la inferior de leche.

4. Mueva el tubo de vapor hacia fuera.



5. Pulse el botón de encendido/apagado .
- La luz indicadora de este botón empezará a parpadear.
6. Asegúrese de que el botón del vapor esté en la posición de apagado.




7. Espere a que la luz indicadora del botón de encendido/apagado deje de parpadear para pulsar el botón de vapor .
8. Coloque un recipiente vacío debajo del tubo de vapor y gire el botón de vapor en sentido antihorario, hacia el máximo.

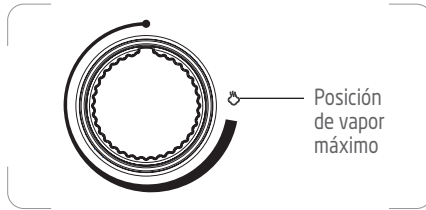


- Deje correr el vapor hasta que haya expulsado el agua residual en el interior del aparato y el tubo de vapor.
9. Una vez vertida el agua, gire el botón de vapor en sentido horario hacia la posición de apagado.
 10. Coloque la jarra con la leche debajo del tubo de vapor.



La punta del tubo de vapor debe quedar justo por debajo de la superficie de la leche.

11. Espere a que la luz indicadora de encendido/apagado deje de parpadear y pulse el botón de vapor .
12. Gire el botón de vapor en sentido antihorario hacia la posición máxima y levante la jarra poco a poco para obtener una espuma más cremosa.



13. Una vez que el volumen de leche se haya duplicado, sumerja del todo el tubo de vapor en la leche y caliéntela hasta los 66 °C.
 - Sabrá cuándo la leche está lo suficientemente caliente porque la jarra estará muy caliente al tacto.
 - No hierva la leche, de lo contrario echará a perder el sabor.
14. Una vez que la jarra se haya calentado, gire el botón de vapor en sentido horario hacia la posición de apagado para detener el vapor.
15. Retire la jarra y limpie el tubo de vapor con un paño húmedo.
16. Vierta la leche en las tazas de expreso y añada la espuma cremosa por lo alto con una cuchara.








Espolvoree cacao en polvo o canela a su gusto.


¡Disfrute de su capuchino!

NOTA:

- Para hacer más de un capuchino, prepare primero todas las tazas de expreso y caliente la leche al vapor para todos los capuchinos a la vez.
- Antes de continuar usando la función de vapor, deje que el aparato se enfríe durante unos 10 minutos y siga los pasos a continuación:
 1. Espere a que la luz indicadora de encendido/apagado deje de parpadear y pulse el botón manual .
 2. Gire el dial de vapor en sentido antihorario hacia la posición máxima.
 3. Espere a que el tubo de vapor empiece a echar agua y pulse  para que deje de echarla.
 4. Espere a que la luz indicadora de encendido/apagado deje de parpadear y pulse el botón de vapor . El aparato está listo para usar la función de vapor.

¿Qué hacer si desea preparar un expreso tras espumar la leche?

Siga las instrucciones siguientes, para que el café no sepa a quemado:

- a. Coloque el recipiente debajo del cabezal de filtración sin el portafiltro.
- b. Espere a que la luz indicadora de encendido/apagado deje de parpadear y pulse el botón manual .
- c. Deje que salga el agua caliente del cabezal de filtración hasta que la luz indicadora de encendido/apagado empiece a parpadear.
- d. Ahora puede seguir las instrucciones para preparar un expreso.



OTROS CAFÉS POPULARES



Café Latte

Se hace con expreso, leche calentada al vapor y una capa superior de 5 mm de leche espumada.

1 expreso + 1,5 o 4 de leche calentada al vapor + 0,5 de leche espumada



Expreso Macchiato

Este es un café expreso con un poco de leche espumada. En italiano, macchiato significa manchado o moteado.

1 expreso + 0,5 de leche espumada



Expreso Panna

Este café expreso es originario de Italia y hace recubriéndolo con nata montada.

1 expreso + 0,5 de nata montada






Café Mocha

Es un café expreso con leche caliente, chocolate y nata montada

1 expreso + 0,5 de sirope de chocolate + 1 de leche calentada al vapor + 0,5 nata montada



CÓMO DISPENSAR AGUA CALIENTE

1. Encienda el aparato pulsando e botón de encendido/apagado .
 - La luz indicadora de este botón empezará a parpadear.
2. Espere a que la luz indicadora del botón de encendido/apagado deje de parpadear.
3. Coloque un recipiente debajo del tubo de vapor.
4. Pulse el botón manual  y, al mismo tiempo, gire el botón de vapor en sentido antihorario.
 - El agua caliente empezará a salir por el tubo de vapor.
5. Para interrumpir la salida de agua caliente, pulse  otra vez y gire el botón de vapor en sentido horario hacia la posición de apagado.





LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Asegúrese siempre de que el aparato esté desenchufado y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Espere a que todas las partes se enfríen antes de tocarlas.

Para protegerse de choques eléctricos, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en el agua o algún otro líquido.

No utilice productos de limpieza químicos o abrasivos.

- Después de cada uso, retire el portafiltro y los filtros, y deseche los posos de café.
Lave el portafiltro y los filtros con un estropajo o cepillo suaves en agua jabonosa tibia.
Enjuáguelos bajo el agua del grifo y séquelos bien.
- Limpie el cabezal de filtración con un paño húmedo para quitar los restos de café.
- Advertencia:
Después de usarse, el tubo de vapor podría estar muy caliente. Espere unos minutos antes de tocarlo.

Limpie el tubo de vapor con un paño después de cada uso. Asegúrese de que el agujero del extremo del tubo esté limpio y despejado. En caso de obstrucción, utilice la punta de un clip para desobstruirlo.



Se puede tirar de la cubierta protectora del tubo de vapor hacia fuera para limpiarla con facilidad.

Lávala bajo el agua del grifo y séquela con un paño limpio antes de volver a ajustarla bien al tubo de vapor.

- Quite la cubierta de la bandeja de goteo y retire la bandeja para vaciarla. Lávala bajo el agua del grifo y séquela con un paño seco.









- Para limpiar el depósito de agua, retírelo del aparato y deseche el agua de su interior. Lave el depósito de agua con agua jabonosa, enjuáguelo bien y séquelo con un paño.
- Limpie el exterior del aparato con un paño un poco húmedo. No utilice estropajos metálicos o limpiadores abrasivos.
- Seque todas sus partes y vuelva a instalarlas.

DESCALCIFICACIÓN

Con el uso regular, el agua dura puede provocar la acumulación de minerales en el aparato, lo que afectará su funcionamiento, el proceso de filtración, la temperatura de preparación y el sabor del expreso.

La frecuencia de descalcificación depende de la dureza del agua utilizada.

Se recomienda descalcificar su aparato cada 60 a 90 días.

1. Llene el depósito de agua con una solución de agua fría y descalcificador siguiendo las instrucciones del envase.
2. Instale un filtro vacío y el portafiltro.
3. Coloque un recipiente grande debajo del cabezal de filtración y el tubo de vapor.
4. Enchufe el aparato. Asegúrese de que el botón del vapor esté en la posición de apagado.
5. Pulse el botón de encendido/apagado  y espere a que la luz indicadora de este botón deje de parpadear.
6. Pulse el botón manual  y deje correr la mitad de la solución de agua y descalcificador por el cabezal de filtración. Pulse  otra vez para detener el flujo.
7. Espere a que la luz indicadora de encendido/apagado deje de parpadear y pulse el botón de vapor .
8. Gire el botón de vapor en sentido antihorario hacia el máximo para dejar correr el resto de la solución por el tubo de vapor y limpiar cualquier residuo que haya quedado al calentar la leche al





vapor. A continuación, gire el botón de vapor en sentido horario hacia la posición de apagado.

9. Tras la descalcificación, deseche el agua, enjuáguelo bien y vuelva a llenarlo con agua fresca.
10. Repita los pasos anteriores 2 o 3 veces con agua fría para lavar los restos de la solución descalcificadora.
11. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.



⊗ RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posibles causas | Solución |
|---|---|--|
| Sale café por el borde del portafiltro. | Las boquillas están obstruidas. | Limpie las boquillas. |
| | Los granos de café son demasiado finos. | Reemplace con café molido con un grosor apropiado. |
| | Hay demasiado café en el portafiltro. | Reduzca la cantidad de café con la cuchara de medir. |
| | La junta de la salida de la caldera está desgastada. | Póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. |
| El portafiltro no encaja bien en el aparato. | El filtro está demasiado lleno. | Utilice la cuchara de medir y elija el filtro adecuado. |
| El café está frío. | La luz indicadora de encendido/apagado parpadea y el aparato no está listo para preparar el café. | Espere a que la luz indicadora de encendido/apagado deje de parpadear. A continuación, pulse el botón manual para 1 o 2 tazas. |
| | El portafiltro no estaba instalado durante el precalentamiento. | Asegúrese de que el portafiltro esté en su sitio durante el precalentamiento. |
| | Las tazas están frías. | Precaliente las tazas con agua caliente o colóquelas en la placa calentatazas. |
| La bomba hace demasiado ruido. | El depósito de agua está vacío. | Llene el depósito con agua. |
| | El depósito de agua no está bien colocado en su sitio. | Presione el depósito de agua con fuerza. |
| La crema del café tiene un color claro. | El café molido no se ha compactado lo suficiente. | Compacte el café con más fuerza. |
| | No se ha añadido suficiente café molido. | Añada una mayor cantidad. |
| | El café molido tiene demasiado grosor. | Utilice solamente café molido para máquinas de café expreso. |

FR

NL

EN

ES

PT

91



| | | |
|--|---|--|
| La crema del café tiene un color oscuro. | El café molido ha sido compactado con demasiada fuerza. | Compacte el café ejerciendo menos fuerza. |
| | Se ha añadido demasiado café molido. | Añada menos cantidad. |
| | La salida de la caldera o el filtro están obstruidos. | Limpie la salida y el filtro. |
| | El café molido es demasiado fino. | Utilice solamente café molido para máquinas de café expreso. |
| La leche no tiene espuma después de espumarla o no sale vapor del tubo. | El tubo de vapor está obstruido. | Limpie el tubo de vapor con un clip y descalcifíquelo siguiendo las instrucciones del apartado Descalcificación. |
| No sale agua de la bomba. | El depósito de agua no está bien colocado en su sitio. | Presione el depósito de agua con fuerza. |
| | Hay aire atrapado en el tubo de vapor. | Cuando la bomba esté funcionando, gire el botón del vapor en sentido antihorario para dispensar la cantidad de agua apropiada. |

Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para cualquier problema que no haya sido cubierto por el cuadro anterior o cuando las soluciones sugeridas no resuelvan el problema.

ESPECIFICACIONES


Tensión y potencia nominales: 220-240V~, 50-60Hz
1050W





ELIMINACIÓN



 Somos un distribuidor responsable y nos preocupa el medio ambiente. Por estemotivo le pedimos que siga correctamente las instrucciones de eliminación a la hora de desechar el aparato y su material de embalaje. De estemodo, contribuirá a la conservación de los recursos naturales y garantizará que se recicla de modo correcto para preservar la salud las personas y el medio ambiente.

Este aparato y su embalaje se deben desechar conforme a la normativa y regulación local.

Debido a que el aparato contiene componentes electrónicos, el aparato y sus accesorios no se deben tirar en la basura doméstica al final de la vida útil del aparato.

Consulte a las autoridades locales sobre el modo correcto de eliminación y reciclaje de residuos.

El aparato se debe depositar en un punto local de recogida de residuos para proceder a su reciclaje. En algunos puntos de recogida se aceptan residuos gratuitamente.

Le pedimos disculpas por cualquier problema provocado por pequeñas inconsistencias en estas instrucciones, que podrían ser debidas al proceso de desarrollo y mejora del producto.



Solo para España

FR

NL

EN












ES

PT

93



ÍNDICE

| | | |
|---|--|--------|
|  | INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES..... | p. 95 |
|  | INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | p. 97 |
|  | VISTA GERAL DO PRODUTO..... | p. 98 |
|  | ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ..... | p. 100 |
|  | CÓMO PREPARA UN CAFÉ EXPRESO..... | p. 102 |
|  | PREPARAR UM CAPPUCCINO..... | p. 106 |
|  | VERTER ÁGUA QUENTE..... | p. 110 |
|  | LIMPIEZA E MANUTENÇÃO..... | p. 111 |
|  | RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | p. 114 |
|  | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS..... | p. 115 |
|  | ELIMINAÇÃO..... | p. 116 |




INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA OS SEGUINTE AVISOS DE SEGURANÇA E AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR O APARELHO É GARDE PARA FUTURAS REFERÊNCIAS.

AVISOS

- Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
 - Áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
 - Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.
- Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.
- Relativamente às instruções de limpeza das superfícies em contacto com os alimentos, consulte a secção "LIMPEZA E MANUTENÇÃO" na página 111-113 do manual.



-  Cuidado, superfície quente. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- Não coloque o aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- AVISO: Evite derrames no conector.
- AVISO: Existe o risco de ferimentos se não usar o aparelho corretamente.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.

FR

NL

EN

ES

PT

95





A limpeza e manutenção não deverão ser feitas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

- Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças não deverão brincar com o aparelho.
- A máquina de café não deverá ser colocada num armário quando estiver a ser utilizada.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho está a funcionar.



! INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem de sua casa.
- Não use no exterior.
- Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Coloque sempre o aparelho numa superfície estável e nivelada.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada quando não o utilizar, durante a montagem, desmontagem e limpeza.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de proceder à limpeza.
- Não use nem coloque o aparelho numa superfície quente ou perto de uma fonte de calor.
- Não deixe o fio pender de uma mesa ou bancada nem entrar em contacto com superfícies quentes.
- Nunca ligue o aparelho sem água no depósito.
- Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas quando este estiver a ser utilizado.
- Tenha cuidado para não se queimar com o vapor.
- Utilize apenas acessórios de origem. A utilização de acessórios não recomendados para o aparelho pode dar origem a fogo, choque elétrico ou ferimentos.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a utilização.
- Não use o aparelho para outros fins para além daqueles para que foi previsto.
- Coloque o aparelho numa superfície nivelada e seca.
- Deixe um espaço de, pelo menos, 5 cm entre a parte superior e partes laterais do aparelho e o mobiliário em redor, e, pelo menos, 20 cm entre a parte traseira do aparelho e qualquer mobiliário / parede.
- Não coloque o aparelho nem o fio dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

VISTA GERAL DO PRODUTO



Aquecedor da chávena
A placa de metal aquecida no topo da máquina mantém as suas chávenas quentes.



Depósito da água amovível

Painel de controlo

15 Bar

Extração de alta pressão

Botão de regulação do vapor

Suporte do filtro

Tubo rotativo do vapor



Clipe de retenção



Saída dupla do orifício do café



Cobertura da bandeja dos pingos



Bandeja dos pingos amovível



Máx. Altura da chávena: 10 cm



Filtro para duplo expresso (2 chávenas)



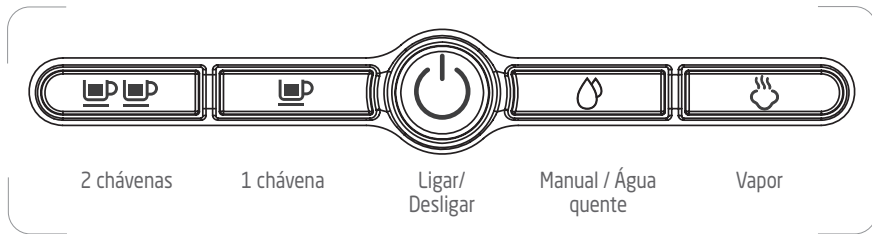
Filtro para expresso simples (1 chávena)



Colher de medição com calçadeira



PAINEL DE CONTROLO: 5 BOTÕES COM INDICADORES LUMINOSOS



FR

NL

EN

ES

PT

99



ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Retire cuidadosamente o aparelho da caixa e retire todos os materiais de empacotamento.

Antes de usar a sua máquina de café expresso pela primeira vez, lave todas as peças amovíveis com água quente e detergente, e passe bem por água antes de as voltar a montar.

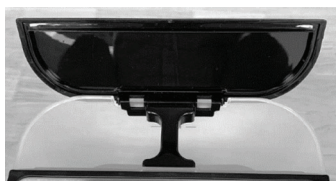
Antes da sua primeira infusão de café expresso, limpe a sua máquina de café expresso da seguinte forma:

1. Coloque o aparelho numa superfície seca, plana e resistente ao calor.
2. Encha o depósito da água com água fresca até à linha de nível MÁX.



Pode abrir a tampa do depósito da água e verter água para o depósito.

OU



Abra a tampa do depósito da água. Segure a pega do depósito da água e retire o depósito da água para fora do aparelho.



Encha o depósito da água até à linha de nível MÁX.

3. Volte a colocar o depósito da água na respetiva posição. Feche a tampa do depósito da água.





Pressione a pega para se certificar de que o depósito da água está no respetivo lugar.




IMPORTANTE: É normal haver alguma água na área por baixo do depósito da água. Seque regularmente esta área usando uma esponja limpa.

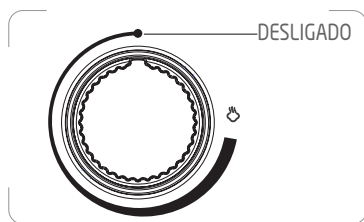




4. Coloque um filtro de expresso duplo vazio (não adicione café) no suporte do filtro.
5. Insira e fixe o suporte do filtro no aparelho seguindo as instruções detalhadas no capítulo: Preparar um café expresso.
6. Coloque um recipiente por baixo da cabeça de infusão de 2 bicos.
7. Ligue o aparelho à alimentação.
8. Prima o botão de ligar/desligar 
 - O indicador luminoso neste botão pisca.
 - Durante a primeira utilização, pode não sair água. Pode rodar o manípulo do vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para a posição de máximo.

Quando indicador luminoso no botão de ligar/desligar parar de piscar, prima o botão manual .

Quando o tubo do vapor libertar água, prima de novo  para parar a libertação de água.

Rode o manípulo do vapor no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de desligado.



9. Espere que o indicador luminoso no botão de ligar/desligar pare de piscar e prima 
 - A água começa a fluir para o recipiente.
10. Quando o recipiente estiver cheio, prima  para parar o fluxo de água para o recipiente.
11. Esvazie o recipiente e a água recolhida na bandeja dos pingos.
12. Repita este processo para efetuar a infusão de 2 ou 3 recipientes de água.
 - Está agora pronto para preparar um café expresso.



PREPARAR UM CAFÉ EXPRESSO

O que é um café expresso?

O café expresso tem as suas origens em Itália. É preparado forçando uma pequena quantidade de água quase a ferver sob pressão através de grãos de café moídos de forma precisa. O sabor deste café é intenso.



1. Retire o depósito da água do aparelho.
2. Encha o depósito da água com água fresca entre a linha de nível MÁX e MÍN.
3. Feche a tampa do depósito da água e volte a colocá-lo no aparelho, certificando-se de que fica bem colocado.
4. Coloque o filtro para 1 ou 2 chávenas no suporte do filtro, dependendo de quantos cafés expresso deseja preparar.



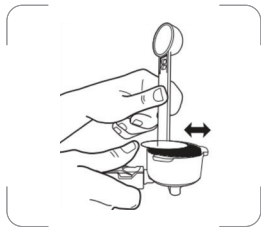
5. Encha o filtro com café moído fino e fresco, para preparar um expresso (não encha excessivamente).



1. Use a colher de medição para medir o café moído e adicione-o no suporte do filtro.
 - Para uma chávena, encha o filtro com uma medida de cerca de 7 g de café.
 - Para duas chávenas, encha o filtro com duas medidas de café.



2. Use o lado plano da colher de medição para pressionar uniformemente o café.
 - Para obter um café forte, pressione firmemente o café.
 - Para obter um café ligeiro, pressione gentilmente o café.



6. Fixe o suporte do filtro ao aparelho.



1. Coloque o suporte do filtro por baixo da cabeça de infusão de modo a que a pega do suporte do filtro fique alinhada com o ícone do cadeado aberto no aparelho, e encaixe na ranhura.




2. Rode a pega para a direita até que a pega do suporte do filtro fique virada para a frente e alinhada com o símbolo do cadeado fechado no aparelho.







Perigo de queimaduras!

Para evitar salpicos, não retire a pega do suporte do filtro durante o processo de infusão.

7. Coloque uma ou duas chávenas de café expresso por baixo da cabeça de infusão de 2 bicos.
8. Prima o botão de ligar/desligar .

 - O indicador luminoso neste botão pisca.






9. Espere que o indicador luminoso pare de piscar, depois pode premir o botão ,  ou  para preparar o café expresso.

 - Para preparar um café expresso, prima . O café começa a fluir para a chávena.
Passados cerca de 20 segundos, o aparelho pára automaticamente de funcionar.













Também pode alterar o tempo de infusão para cerca de 44 segundos.

- Prima e mantenha premido  durante cerca de 3 segundos.
 - O indicador luminoso no botão acende e a bomba começa a cronometrar os seus disparos. Depois o indicador luminoso pisca.
- Quando o tempo de infusão desejado terminar, prima de novo  para confirmar a definição.
- Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar, e prima  para iniciar a infusão. Quando o tempo de infusão selecionado tiver decorrido, o aparelho pára o ciclo de infusão.
- Para cancelar a definição do tempo de infusão, desligue o aparelho da alimentação e espere um pouco antes de o voltar a ligar.
 - Para preparar dois cafés expresso, prima  . O café começa a fluir para a chávena.Passados cerca de 40 segundos, o aparelho pára automaticamente de funcionar.

Também pode alterar o tempo de infusão para cerca de 84 segundos.

- Prima e mantenha premido   durante cerca de 3 segundos.
 - O indicador luminoso no botão acende e a bomba começa a cronometrar os seus disparos. Depois o indicador luminoso pisca.
- Quando o tempo de infusão desejado terminar, prima de novo   para confirmar a definição.
- Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar, e prima   para iniciar a infusão. Quando o tempo de infusão selecionado tiver decorrido, o aparelho pára o ciclo de infusão.
- Para cancelar a definição do tempo de infusão, desligue o aparelho da alimentação e espere um pouco antes de o voltar a ligar.
 - Para personalizar a infusão de acordo com as suas preferências, prima . O café começa a fluir para a chávena.
 - Quando a quantidade desejada de café tiver sido atingida, prima de novo  para parar o processo de infusão.

DESLIGAR AUTOMÁTICO

De modo a poupar energia, o aparelho desliga-se automaticamente quando não for usado durante cerca de 30 minutos.





10. Antes de retirar o suporte do filtro, deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 5 minutos.
11. Rode a pega do suporte do filtro para a esquerda para retirar o suporte do filtro.
12. Elimine o café moído usado. Deixe o suporte do filtro e o filtro arrefecerem bem antes de lhes tocar.
13. Lave o suporte do filtro e o filtro com um pano suave ou uma escova e água quente com detergente. Passe bem por água.

PROTEÇÃO CONTRA SOBREAQUECIMENTO E PRESSÃO EXCESSIVA

O seu aparelho tem um duplo sistema de segurança para proteger o aparelho do sobreaquecimento e pressão excessiva.

- Caso o aparelho sobreaqueça, ele pára de funcionar. Desligue-o da alimentação e deixe-o arrefecer antes de voltar a usá-lo.
- O aparelho vem equipado com uma válvula de segurança. A válvula de segurança liberta a pressão do vapor da caldeira se o interruptor da pressão não cortar o elemento.



⚙️ PREPARAR UM CAPPUCINO



Cappuccino é uma bebida clássica de Itália conhecida pelo seu topo de espuma de leite.

O rácio de leite para café do cappuccino é:


- 1/3 espresso
- 1/3 leite vaporizado
- 1/3 espuma de leite

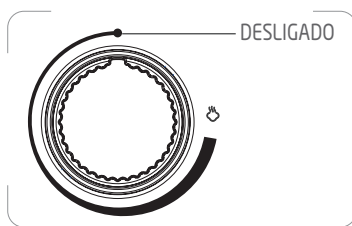
14. Certifique-se de que o nível da água no depósito da água está acima da linha do nível MÍN.
15. Prepare um espresso numa chávena grande.
16. Encha um jarro até meio com leite fresco meio-gordo e coloque ao lado do aparelho.

IMPORTANTE: Quando preparar espuma de leite, o volume do leite duplica. A parte superior será espuma e o fundo será leite.

17. Oscile o tubo do vapor para a parte lateral do aparelho.




18. Prima o botão de ligar/desligar .
 - O indicador luminoso neste botão pisca.
19. Certifique-se de que o manípulo do vapor está na posição de desligado.




20. Espere que o indicador luminoso no botão de ligar/desligar pare de piscar e

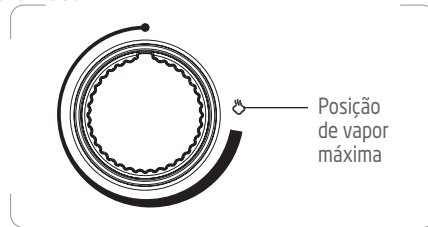


- prima o botão do vapor .
21. Coloque um recipiente vazio por baixo do tubo do vapor e rode o manípulo do vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio na direção da posição de vapor máximo.
 - Deixe o vapor correr até que uma pequena quantidade de água corra pelo aparelho, o que elimina qualquer água residual do tubo do vapor.
 22. Quando a água sair, rode o manípulo do vapor no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de desligado.
 23. Coloque o jarro com leite por baixo do tubo do vapor.



A ponta do tubo do vapor deverá estar mesmo abaixo da superfície do leite.

24. Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar, e prima o botão do vapor .
25. Rode o manípulo do vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima e mova lentamente o jarro para cima para obter uma espuma mais cremosa.



26. Quando o volume do leite duplicar, coloque o tubo do vapor completamente dentro do leite para o aquecer até aos 66°C.
 - Saberá quando leite estiver suficientemente quente, pois o jarro fica extremamente quente ao toque.
 - Não ferva o leite, pois isso irá estragar o sabor.
27. Quando o jarro estiver completamente aquecido, pare o vapor rodando o manípulo do vapor no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de desligado.






28. Retire o jarro e passe o tubo do vapor com um pano ligeiramente embebido em água para proceder à limpeza.
29. Verta o leite para as chávenas com o café expresso e coloque uma colher de espuma espessa por cima.



Polvilhe cacau em pó ou canela, conforme desejado.


Desfrute do seu cappuccino!

NOTA:

- Para preparar mais do que um cappuccino, primeiro prepare todas as chávenas necessárias de café expresso, depois vaporize o leite para todos os cappuccinos.
- Antes de continuar a usar a função do vapor, deixe o aparelho arrefecer durante, pelo menos, 10 minutos, e depois siga os passos apresentados abaixo:
 1. Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar, e depois prima o botão manual .
 2. Rode o manípulo do vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima.
 3. Espere que o tubo do vapor liberte água, e depois prima  para parar a saída de água.
 4. Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar, e prima o botão do vapo . O aparelho está pronto para usar a função do vapor.

O que fazer se quiser preparar um café expresso após preparar espuma de leite?

Siga os passos apresentados abaixo, caso contrário, o café saberá a queimado.

- a. Coloque um recipiente por baixo da cabeça de infusão sem o suporte do filtro.
- b. Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar, e depois prima o botão manual .
- c. Deixe a água quente sair da cabeça de infusão até que o indicador luminoso



- de ligar/desligar comece a piscar.
- d. De seguida, pode seguir as instruções para preparar um café expresso.

OUTROS PRINCIPAIS TIPOS DE BEBIDAS COM CAFÉ



Caffé Latte

É preparado com expresso e leite vaporizado, com uma camada de 5 mm de espuma de leite por cima.

1 expresso + 1,5 ou 4 de leite vaporizado + 0,5 de leite com espuma



Espresso Macchiato

É um expresso com uma pequena quantidade de leite com espuma. Em italiano, "Macchiato" significa "manchado" ou "com manchas".

1 expresso + 0,5 de leite com espuma



Espresso Con Panna

Vem de Itália e é um café expresso com natas por cima.

1 expresso + 0,5 de natas



Caffé Mocha




É uma bebida à base de café expresso com leite quente, chocolate e natas.

1 expresso + 0,5 de xarope de chocolate + 1 de leite vaporizado + 0,5 de natas





VERTER ÁGUA QUENTE

1. Ligue o aparelho premindo o botão de ligar/desligar .
 - O indicador luminoso neste botão pisca.
2. Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar.
3. Coloque um recipiente por baixo do tubo do vapor.
4. Prima o botão manual  e, em simultâneo, rode o manípulo do vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio.
 - A água quente sai do tubo do vapor.
5. Para parar a água quente, prima de novo  e rode o manípulo do vapor no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de desligado.





LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Certifique-se de que o aparelho é desligado da alimentação e deixe-o arrefecer antes de proceder à limpeza.

Deixe todas as partes arrefecer por completo antes de lhes tocar.

Para se proteger contra choques elétricos, não coloque o aparelho, fio ou a ficha dentro de água ou de outro líquido.

Não use produtos de limpeza químicos ou abrasivos.

- Após cada utilização, retire o suporte do filtro e os filtros, e elimine o café moído usado.
Lave o suporte do filtro e os filtros com um pano suave ou uma escova e água quente com detergente.
Passe por água corrente e seque completamente.
- Limpe a cabeça de infusão com um pano ligeiramente embebido em água para eliminar quaisquer partículas de café.
- Aviso:
Após a utilização, o tubo do vapor pode estar muito quente, aguarde alguns minutos antes de o manusear.

Limpe o tubo do vapor com um pano após cada utilização. Certifique-se de que o orifício na parte inferior do tubo do vapor é aberto e limpo. Se estiver bloqueado, utilize a ponta de um clipe para limpá-lo.



A manga de proteção do tubo do vapor pode ser puxada para baixo facilitar a limpeza do tubo do vapor.

Limpe-a sob água corrente e seque com um pano limpo antes de a ajustar sobre o tubo do vapor.

- Retire a cobertura da bandeja dos pingos e depois retire a bandeja dos pingos para a esvaziar. Lave com água corrente e seque com








- um pano limpo.
- Para limpar o depósito da água, retire o depósito do aparelho e deite fora a água restante. Lave o depósito da água com água e detergente, passe bem por água, limpe e seque.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente embebido em água. Não use esfregões de aço nem produtos de limpeza abrasivos.
- Seque e volte a montar as peças desmontadas.

REMOVER O CALCÁRIO

Após uma utilização regular, a água dura pode fazer com que minerais se acumulem no aparelho, o que afetará o funcionamento do aparelho, o fluxo de infusão, temperatura da infusão e o gosto do café expresso.


A frequência da eliminação do calcário depende da dureza da água usada.

Recomendamos que elimine o calcário do seu aparelho a cada 60 ou 90 dias.

1. Encha o depósito da água com uma solução de água fria e produto de eliminação do calcário de acordo com as instruções na embalagem.
2. Fixe um filtro vazio e o suporte do filtro.
3. Coloque um recipiente grande por baixo da cabeça de infusão e do tubo do vapor.
4. Ligue o aparelho à alimentação. Certifique-se de que o manípulo do vapor está na posição de desligado.
5. Prima o botão de ligar/desligar  e espere que o indicador luminoso neste botão pare de piscar.
6. Prima o botão manual  e deixe metade da solução da água e produto de eliminação do calcário correrem pela cabeça de infusão. Prima de novo  para parar o fluxo.
7. Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar,





- e prima o botão do vapor .
8. Rode o manípulo do vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para a posição máxima, para permitir à solução restante correr pelo tubo do vapor para limpar quaisquer resíduos deixados no tubo durante o processo de vaporização do leite. De seguida, rode o manípulo do vapor no sentido dos ponteiros do relógio para a posição de desligado.
 9. Após a eliminação do calcário, retire a água e passe bem por água limpa. Depois, volte a encher com água fresca.
 10. Repita os passos apresentados acima 2 ou 3 vezes usando água fria para lavar quaisquer resíduos da solução de eliminação do calcário.
 11. Desligue o aparelho da alimentação.



⊗ RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Possíveis causas | Solução |
|--|---|--|
| O café escorre pela extremidade do suporte do filtro. | Os orifícios do bico estão obstruídos. | Limpe os orifícios do bico. |
| | O café em pó está muito fino. | Substitua-o por café moído de forma adequada. |
| | Há muito café no suporte do filtro. | Reduza a quantidade de café usando a colher de medição. |
| | O vedante da saída da caldeira está gasto. | Contacte o centro de reparação autorizado. |
| O suporte do filtro não se fixa ao aparelho. | O filtro está excessivamente cheio. | Use a colher de medição fornecida e use o filtro correto. |
| O café está frio. | O indicador luminoso de ligar/desligar está a piscar e o aparelho não está pronto para preparar o café. | Espere que o indicador luminoso de ligar/desligar pare de piscar. De seguida, prima 1 chávena, 2 chávenas ou o botão manual. |
| | O suporte do filtro não foi inserido durante a fase de pré-aquecimento. | Certifique-se de que o suporte do filtro está no respetivo lugar durante a fase de pré-aquecimento. |
| | As chávenas estão frias. | Pré-aqueça as chávenas com água quente, ou coloque-as na placa de aquecimento. |
| A bomba faz muito barulho. | O depósito da água está vazio. | Volte a encher o depósito com água. |
| | O depósito da água não está fixado no respetivo lugar. | Pressione o depósito firmemente para baixo. |
| O creme do café tem uma cor muito esbatida. | O café moído não foi suficientemente pressionado. | Pressione um pouco mais o café. |
| | Não há café moído suficiente. | Use uma maior quantidade. |
| | O café moído está muito grosso. | Use apenas café moído para máquinas de café expresso. |



| | | |
|---|--|---|
| O creme do café tem uma cor muito escura. | O café moído foi demasiado pressionado. | Pressione o café com menos força. |
| | Há muito café moído. | Diminua a quantidade usada. |
| | A saída da caldeira ou o filtro está bloqueado. | Limpe a saída e o filtro. |
| | O café moído está muito fino. | Use apenas café moído para máquinas de café expresso. |
| O leite não fica com espuma após esta ser preparada, ou não sai vapor do tubo. | O tubo do vapor está bloqueado. | Limpe o tubo do vapor com um clipe e elimine o calcário do tubo do vapor seguindo as instruções em ELIMINAR O CALCÁRIO. |
| Não sai água da bomba. | O depósito da água não está fixado no respetivo lugar. | Pressione o depósito firmemente para baixo. |
| | Há ar no tubo do vapor. | Quando a bomba está a funcionar, rode o manípulo do vapor no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para libertar a quantidade adequada de água. |

Contacte o serviço de apoio ao cliente se tiver algum problema que não seja abrangido pela tabela apresentada acima, ou quando as soluções sugeridas não resolverem o problema.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Especificações: 220-240V~, 50-60Hz
1050W

FR

NL

EN

ES

PT


115





ELIMINAÇÃO



 Como retalhista responsável, preocupamo-nos com o ambiente. Como tal, aconselhamos que cumpra os procedimentos adequados para eliminação do aparelho e dos respectivos materiais de embalagem. Dessa forma, irá ajudar a conservar recursos naturais e assegurar que são reciclados de uma forma que protege a saúde e o ambiente.

Deve eliminar este aparelho e a sua embalagem de acordo com a legislação e regulamentação locais.

Dado que este aparelho contém componentes eletrónicos, o produto e os seus acessórios devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico quando atingirem o fim da sua vida útil.

Contacte as autoridades locais para obter informações acerca da eliminação e reciclagem.

O aparelho deve ser transportado para o ponto de recolha local, para reciclagem. Alguns pontos de recolha aceitamos aparelhos sem encargos.

Pedimos desculpa por qualquer inconveniente provocado por pequenas inconsistências nestas instruções, as quais poderão ser resultado de melhoria e desenvolvimento do produto.







PROLINE

Etablissements Darty & Fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France

24022022

