

COSO®

D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Mode d'emploi
Manual del usuario | Istruzione d'uso | Gebruiksaanwijzing | Kullanım Kılavuzu
Bruksanvisning | Instrukcja Obsługi | Instruçiuni de utilizare | מדרִיך הפעלה

Espressomaschine EspressoGourmet & Grind
Espresso machine EspressoGourmet & Grind
Machine à espresso EspressoGourmet & Grind
Cafetera expés EspressoGourmet & Grind
Macchina per espresso EspressoGourmet & Grind
Espressomachine EspressoGourmet & Grind
Espresso Makinesi EspressoGourmet & Grind
Espressomaskin EspressoGourmet & Grind
Ekspres do kawy EspressoGourmet & Grind
Espressor de cafea EspressoGourmet & Grind
EspressoGourmet & Grind מכונת אספרסו



Artikel-Nr.: 1826



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du scannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
PL	Więcej języków niniejszej instrukcji obsługi można znaleźć na stronie www.caso-design.de lub skanując kod QR.
RO	Aceste instrucțiuni de utilizare sunt disponibile în alte limbi la adresa www.caso-design.de sau scanând codul QR.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה

**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Datos técnicos / Dati tecnici /
Technische gegevens / Tekniska data / Teknik bilgiler / Dane techniczne / Date tehniche / נתונים טכניים**

Gerät / Device / Appareil / Aparato / Apparecchio / Apparaat / Apparat / Cihaz / Urządzenie / Aparat / המכשיר	Espressomaschine / Espresso machine / Machine à espresso / Cafetera expres / Mac- china per espresso / Espressomachine / Espressomaskin / Espresso Makinesi / Ekspres do kawy / Espressor de cafea / מכונת אספרסו
Name / Name / Nom / Denominación / Nome / Name / Namn / Adı / / Nazwa / Nume / שם המוצר	CASO EspressoGourmet & Grind
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N° de art / N. Articolo / Ar- tikelnr. / Artikel-nr. / Ürün no. / Nr artykułu / Cod articol / ס"קב"ט	1826
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccordement / Conexión / Dati connessione / Aansluitgegevens / Anslut- ningsdata / Bağlantı Bilgileri / Dane przyłączeniowe / Date de conectare / נתוני חיבור	220 - 240V, 50 - 60Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance con- sommée / Consumo de potencia / Potenza assorbita / Vermogens / Effektbehov / Mikrodalga nominal çukuş / Pobór mocy / Putere consumată / צריכת חשמ	1500 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W/H/D) / Dimensions extérieures (l/h/p) / Dimensiones exte- riores (An/H/P) / Misure esterne (L/H/P) / Afmetingen (B/H/D) / Yttermått (BxHxD) / Dış Gövdenin Boyutu (YxGxD) / Wymiary zewnątrzne (szer./wys./gl.) / Dimensiuni exterioare (lățime/ înălțime/adâncime) / סיינצייח סידממו / קממע/הבוג/בחרו	220 mm x 370 mm x 275 mm
Außenabmessungen mit eingespanntem Siebträger / External measurements with inserted portafilter / Dimensions extérieures avec porte-filtre fixé / Dimensiones exteriores con el portafiltro instalado / Dimensiuni esterne con portafiltro in- serito / Afmetingen met ingeklemde zeefsteun / Yttermått med införd silbärare / Portafiltre yerine takılı haldeyken dış ebatlar / Wymiary zewnętrzne z zamocowanym uchwytem filtra / Dimensiuni exterioare cu portafiltrul montat / מידות חיצוניות עם / דית מסננת ממורכבת	220 mm x 370 mm x 380 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso net / Peso netto / Nettogewicht / Nettovikt / Net ağırlık / Masa netto / Greutate netă / משקל נטו	5,3 kg

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:

www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 01826 24-02-2026

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2026 CASO GmbH

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Mahlen von Kaffee-/Espressobohnen,
- Zubereiten von Kaffee/Espresso mit frisch gemahlene Kaffee-/Espressobohnen,
- Zubereiten von heißem Wasser mit der Heißwasser-/Dampfpflanze,
- und dem Aufschäumen von Milch mit der Heißwasser-/Dampfpflanze bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung! Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.

HINWEIS

- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit harten, kratzenden oder scheuernenden Reinigungsmitteln wie Stahlwolle o.Ä.
- ▶ Der Wassertankdeckel des Gerätes muss bei Betrieb immer geschlossen sein.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.
- ▶ Reinigen Sie vor der ersten Benutzung sorgfältig alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können.
- ▶ Überladen Sie den Kaffeebohnenbehälter nicht und betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig montiert sind und fest sitzen.

Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr

WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Wasser, die Dampfzange sowie die Filtereinsätze und der Siebträgerkopf können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs sehr heiß. Besonders die Heißwasser-/Dampfzange, die Tassenplatte, der Siebträgerkopf, die Filtereinsätze und das Tropfgitter heizen sich sehr auf.
- ▶ Bei der Benutzung der Dampfzange tritt heißer Dampf aus. Berühren Sie die Lanze nur an dem Griff.
- ▶ Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Dampfzange, wenn das Gerät im Betrieb ist.
- ▶ Prüfen Sie immer die Temperatur des Espressos, bevor Sie ihn trinken.

Gefahrenquellen - Verletzungsgefahr

WARNUNG

Bei unvorsichtiger Verwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen zu vermeiden:

- ▶ Benutzen Sie niemals Ihre Finger oder ein Hilfsmittel um Kaffeebohnen tiefer in den Kaffeebohnenbehälter zu schieben, wenn das Gerät an ist.
- ▶ Trennen Sie das Gerät bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, beim Auswechseln von Zubehör, sowie beim Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus und trennen es vom Netz, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ▶ Unterbrechen Sie das Verarbeiten von Kaffeebohnen sofort, wenn sich das drehende Zubehör nicht mehr oder nur noch sehr schwerfällig dreht und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser.
- ▶ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Über die Gerätesteckverbindung darf keine Flüssigkeit laufen.

Transportinspektion

WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät sollte auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt und vor Spritzwasser und allen möglichen Hitzequellen geschützt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Gerät nicht unter empfindlichen Möbeln betreiben, der austretende Wasserdampf könnte diese beschädigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetriebern/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank stehend betrieben werden.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelteres Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

EN Safety

Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.**

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- Grinding coffee / espresso beans,
- Preparing coffee/espresso with freshly ground coffee/espresso beans,
- Preparation of hot water using the hot water/ steam wand and
- Frothing of milk using the hot water/ steam wand.

This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:

- in kitchens, for employees in shops, offices and other commercial areas,
- in farms,
- by customers in hotels, motels and other similar residential environments,
- in bed and breakfast establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNING

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

General Safety information

PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device:

- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.

PLEASE NOTE

- ▶ Children must not use this appliance. Keep the appliance and its power supply unit away from children.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ Operate the appliance only in dry indoor areas.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Make sure that the power socket is easily accessible so that you can quickly unplug the device if required.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Place the appliance on a stable, level surface. Ensure sufficient distance between the appliance and strong heat sources such as hotplates, heating pipes, etc.
- ▶ Do not clean the appliance with hard, scratchy or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.

PLEASE NOTE

- ▶ The appliance's water tank lid must be kept closed during operation.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Only use the device with original accessories.
- ▶ Carefully clean all components that will come in contact with food before first use.
- ▶ Do not overfill the coffee bean container and do not operate the appliance without beans.
- ▶ Be sure the parts are properly assembled to original base and in place.

Sources of danger - Danger of burns

WARNING

Water which is heated in this appliance, the steam wand and the portafilter baskets and group head can become very hot. Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ▶ **WARNING!** The appliance's surfaces can become very hot during use. In particular the hot water/ steam wand, the cup warming tray, group head, the portafilter baskets and the drip grid all become very hot.
- ▶ The steam wand emits hot steam when in use. Only touch the wand's handle.
- ▶ Never put your hand under the portafilter or steam wand outlet spouts when the appliance is in use.
- ▶ Always check the espresso's temperature before you drink it.

Sources of danger / Danger of injury

WARNING

Careless use of the appliance may result in injury. Note the following warnings to avoid injury.

- ▶ Do not use your fingers or any tools to push coffee beans into the device while it is running.
- ▶ Disconnect the device from mains power if it is unsupervised; before assembling it; when changing over accessories and when disassembling or cleaning it.

WARNING

- ▶ Turn the device off and disconnect it from mains power before changing over accessories or installing spare parts which move during operation.
- ▶ Stop the grinding process immediately if the rotating parts stop or become difficult to move, and disconnect the device from the mains.

Sources of danger - Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not immerse the appliance in water for cleaning.
- ▶ **WARNING! Risk of electric shock! Do not allow any liquid to run over the appliance connector.**

Transport inspection

WARNING

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Only use this coffee maker on a flat, stable, heat-resistant surface away from water splashes and any heat sources.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- Do not operate the device under delicate furniture as the escaping steam could damage them.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.
- The device shall not be placed in a cabinet while it is in operation.

Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the device or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

FR Sécurité

Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants:

DANGER

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

ATTENTION

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

PRUDENCE

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

REMARQUE

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de préparer

- Mouture des grains de café / d'espresso,
- Préparation de café/expresso à partir de grains de café/expresso fraîchement moulus,
- Préparation d'eau bouillante avec la lance eau bouillante/à vapeur,
- et la production de mousse de lait avec la lance eau bouillante/à vapeur.

Cet appareil est destiné à être utilisé à la maison et dans des applications similaires, telles que :

- dans les cuisines pour les employés dans les magasins, les bureaux et autres environnements commerciaux ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires ;
- dans les chambres d'hôtes.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

ATTENTION

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

REMARQUE

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes:

- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques associés.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que dans des intérieurs secs.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Veillez à ce que la prise de courant soit facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement en cas de besoin.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.
- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.

REMARQUE

- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des sources de chaleur importantes telles que les plaques de cuisson, les tuyaux de chauffage, etc.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage durs, abrasifs ou qui grattent, comme la laine d'acier ou autres.
- ▶ Le couvercle du réservoir d'eau et de la cafetière de l'appareil doit toujours être fermé pendant le fonctionnement.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces pouvant venir en contact avec des aliments.
- ▶ Ne surchargez pas le réservoir à grains de café et n'utilisez pas l'appareil à vide.
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement montées et tiennent bien.

Sources de danger - Danger de brûlures

ATTENTION

L'eau chauffée dans cet appareil, la lance à vapeur ainsi que les filtres et la tête porte-filtre peuvent devenir très bouillantes. Tenez compte des indications de sécurité suivantes pour ne brûler ni n'ébouillanter personne:

- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil deviennent très bouillantes pendant l'utilisation. La lance eau bouillante/à vapeur, le plateau à tasses, la tête porte-filtre, les filtres et la grille d'égouttage en particulier chauffent beaucoup.
- ▶ Lors de l'utilisation de la lance vapeur, de la vapeur bouillante s'échappe. Ne touchez la lance que par la poignée.

ATTENTION

- ▶ Ne mettez jamais la main sous les orifices de sortie du porte-filtre ou de la lance vapeur lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Vérifiez toujours la température de l'espresso avant de le boire.

Sources de danger / Risque de blessures

ATTENTION

En Cas d'utilisation imprudente de l'appareil, le risque de blessure apparaît suite aux arêtes coupantes. Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque de vous blesser.

- ▶ N'introduisez jamais vos doigts ni aucun ustensile pour pousser les grains de café plus profondément dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil du secteur si vous n'êtes pas surveillé et avant de le remonter, de changer des accessoires, de le démonter ou de le nettoyer.
- ▶ Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacés pendant l'utilisation.
- ▶ Arrêtez immédiatement la mouture si les pièces rotatives s'arrêtent ou deviennent difficiles à faire tourner, puis débranchez l'appareil de la prise secteur.

Sources de danger -Dangers du courant électrique

DANGER

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension ! Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.

DANGER

- ▶ **AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution ! Ne faites pas couler de liquide sur le connecteur de l'appareil.

Contrôle de transport

ATTENTION

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

REMARQUE

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- Cette machine à café doit être posée sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et être protégée des éclaboussures et de toutes les sources de chaleur éventuelles.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sous des meubles sensibles, la vapeur d'eau qui s'échappe pourrait l'endommager.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire lorsqu'il est en service.

Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.

- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

ES Seguridad

Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

NOTA

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico. Este aparato se ha ideado para

- Molienda de granos de café/espresso,
- preparación de café/espresso a partir de granos de café/espresso recién molidos.
- preparación de agua caliente con el distribuidor de agua caliente y vapor,
- y espumado de leche con el distribuidor de agua caliente y vapor.

Este dispositivo está destinado a su uso en el domicilio y a aplicaciones similares como, por ejemplo:

- En las cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales
- En explotaciones agrícolas
- Por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos similares
- En pensiones con desayuno

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

Instrucciones generales de seguridad

NOTA

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de los niños.
- ▶ Las personas con facultades físicas, sensoriales y mentales limitadas o con experiencia y conocimientos insuficientes también pueden utilizar el dispositivo si se les supervisa o si se les instruye sobre cómo usar el dispositivo de forma segura y sobre los riesgos que de él se derivan.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente en estancias interiores secas.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el aparato:
 - si está dañado el propio aparato o alguna de sus piezas,
 - si está dañado el cable de alimentación o el enchufe,
 - si el aparato ha sufrido una caída.
- ▶ Procure que sea posible acceder al enchufe fácilmente, de forma que pueda extraerlo con rapidez si es preciso.
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.

NOTA

- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Coloque el dispositivo sobre una base estable y lisa. Procure que haya una distancia lo suficientemente grande con respecto a fuentes de calor potentes, como placas eléctricas o tubos de calefacción, entre otros.
- ▶ No limpie el aparato con productos de limpieza duros, que arañen o abrasivos, como la lana de acero o similares.
- ▶ La tapa del depósito de agua del aparato debe estar siempre cerrada durante el funcionamiento.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Utilice el aparato solo con los accesorios originales.
- ▶ Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todos los componentes que puedan entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ No sobrecargue el depósito de granos de café y no haga funcionar el aparato en vacío.
- ▶ Asegúrese de que todos los componentes están correctamente montados y quedan bien asentados.

Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

El agua calentada en este aparato, el distribuidor de vapor, así como los filtros y el cabezal del portafiltro pueden calentarse mucho. Tenga en cuenta las siguientes advertencias de seguridad para evitar quemaduras a usted o a personas a su alrededor:

ADVERTENCIA

- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. En especial, el distribuidor de agua caliente y vapor, la placa para tazas, el cabezal del portafiltro, los filtros y la rejilla de goteo se calientan mucho.
- ▶ Al usar el distribuidor de vapor sale vapor caliente. Toque el distribuidor solo por el mango.
- ▶ No toque nunca debajo de los orificios de salida del portafiltro ni del distribuidor de vapor cuando el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Compruebe siempre la temperatura del expreso antes de beberlo.

Fuentes de peligro / Peligro de sufrir lesiones

ADVERTENCIA

Si el aparato se utiliza de forma descuidada pueden producirse lesiones por los bordes afilados. Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de lesiones:

- ▶ Nunca introduzca los dedos ni utilice ningún utensilio para empujar los granos de café hacia el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- ▶ No utilice nunca los dedos ni ninguna otra herramienta para introducir los ingredientes en el aparato cuando esté encendido. Utilice únicamente el pisón para este fin.
- ▶ Apague el aparato e interrumpa el suministro eléctrico antes de sustituir accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento.
- ▶ Detenga inmediatamente la molienda si las piezas giratorias se detienen o giran con dificultad y desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Fuentes de peligro - Peligro de electrocución

PELIGRO

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

PELIGRO

- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No sumerja el dispositivo en agua para limpiarlo.
- ▶ **ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica. No puede pasar ningún líquido por encima de la conexión enchufable del dispositivo.

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

NOTA

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- Esta cafetera debe colocarse sobre una superficie llana, estable y resistente al calor y mantenerse protegida frente a salpicaduras de agua y cualquier posible fuente de calor.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del aparato.
- No utilice el aparato bajo muebles frágiles, que puedan sufrir daños por el vapor de agua emitido.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- El aparato no debe dejarse en un armario mientras esté en funcionamiento.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato. En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

IT Sicurezza

Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

PERICOLO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

AVVISO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

ATTENZIONE

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.**

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

INDICAZIONE

Un'indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in ambienti interni, per:

- la macinazione di chicchi di caffè o di espresso,
- la preparazione di caffè/espresso con chicchi di caffè/espresso appena macinati,
- la distribuzione di acqua calda tramite la lancia acqua calda/vapore,
- e la montatura del latte tramite la lancia acqua calda/vapore.

Il presente apparecchio è destinato a essere utilizzato in ambiente domestico e per altri usi, come ad esempio:

- nelle cucine della zona break dei negozi, negli uffici e altri locali commerciali;
- in aziende agricole;
- può essere utilizzato dai clienti, negli hotel, nei motel e in altre strutture ricettive;
- nella sala colazioni.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

AVVISI

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni! Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento lontano dalla portata dei bambini.
- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ I lavori di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini.

INDICAZIONE

- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, all'asciutto.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio lasciandolo incustodito.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
 - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
 - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
 - se è caduto.
- ▶ Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile, in modo da poter staccare rapidamente la spina in caso di necessità.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
 - se mentre l'apparecchio viene utilizzato, si verifica un malfunzionamento,
 - durante un temporale.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.
- ▶ Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Assicurarsi che sia sufficientemente distante da fonti di calore intense quali fornelli, tubi di riscaldamento e simili.
- ▶ Non pulire l'apparecchio con detergenti duri, abrasivi o abrasivi quali lana d'acciaio o simili.
- ▶ Il coperchio del serbatoio dell'acqua dell'apparecchio deve essere sempre chiuso durante il funzionamento.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente se dispone degli accessori originali.
- ▶ Prima del primo utilizzo, pulire accuratamente tutte le parti che possono entrare in contatto con gli alimenti.

INDICAZIONE

- ▶ Non sovraccaricare il contenitore dei chicchi di caffè e non utilizzare l'apparecchio a vuoto.
- ▶ Assicurarsi che tutte le parti siano correttamente montate e ben fissate.

Pericolo di scottature – rischio di ustioni.

AVVISIO

L'acqua riscaldata all'interno dell'apparecchio, la lancia vapore, così come i filtri e il gruppo portafiltro, possono diventare molto caldi. Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza per evitare ustioni o scottature proprie o di altre persone:

- ▶ **ATTENZIONE!** Durante l'uso, le superfici dell'apparecchio possono diventare molto calde. In particolare la lancia acqua calda/vapore, la piastra scaldatazze, il gruppo portafiltro, i filtri e la griglia raccogliogocce si riscaldano notevolmente.
- ▶ Durante l'utilizzo della lancia vapore fuoriesce vapore caldo. Toccare la lancia solo dall'impugnatura.
- ▶ Non mettere mai le mani sotto le uscite del portafiltro o della lancia vapore mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Verificare sempre la temperatura dell'espresso prima di berlo.

Fonti di pericolo / Rischio di lesioni

AVVISIO

L'uso non corretto dell'apparecchio può causare lesioni. Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza per evitare incidenti:

- ▶ Non utilizzare mai le dita né alcun utensile per spingere i chicchi di caffè all'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- ▶ Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente quando non è sotto sorveglianza, prima del montaggio, della sostituzione degli accessori o durante lo smontaggio e la pulizia.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di sostituire accessori o componenti in movimento.
- ▶ Interrompere immediatamente la macinatura dei chicchi di caffè se le parti rotanti si fermano o diventano difficili da muovere, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente.

Fonti di pericolo - Pericolo dovuto a corrente elettrica

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio in acqua per la pulizia.
- ▶ **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica! Non far entrare liquidi nelle connessioni elettriche.

Ispezione trasporto

AVVISO

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

INDICAZIONE

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da spruzzi d'acqua e da possibili fonti di calore.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto mobili delicati: il vapore acqueo che fuoriesce potrebbe danneggiarli.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo che il cavo di alimentazione possa essere scollegato facilmente in caso di necessità.

- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato all'interno di un mobile chiuso.

Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il Slow Juicer o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

NL Veiligheid

Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevareniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevareniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.**

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte voor het

- Malen van koffie-/espressobonen,
- Bereiding van koffie/espresso uit versgemalen koffie-/espressobonen,
- Heet water bereiden met de heetwater-/stoomlans,
- en melk opschuimen met de heetwater-/stoomlans.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen, zoals:

- in keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere commerciële ruimten;
- op boerderijen;
- van klanten in hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen;
- in bed and breakfasts.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan. Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.

TIP

- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van de gehaktmolen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet
 - als het apparaat zelf of onderdelen ervan beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het apparaat gevallen is.
- ▶ Zorg ervoor dat het stopcontact gemakkelijk bereikbaar is, zodat u indien nodig snel de stekker uit het stopcontact kunt trekken.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.
- ▶ Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tot sterke warmtebronnen zoals kookplaten, verwarmingsbuizen, enz.

TIP

- ▶ Maak het toestel niet schoon met harde, krassende of schurende reinigingsmiddelen zoals staalwol of iets dergelijks.
- ▶ Het deksel van het waterreservoir van het apparaat moet tijdens gebruik altijd gesloten zijn.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen die met levensmiddelen in contact kunnen komen zorgvuldig.
- ▶ Vul het bonenreservoir niet te vol en laat het apparaat niet leeg draaien.
- ▶ Verzeker u ervan dat alle onderdelen goed gemonteerd zijn en vastzitten.

Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Het water dat in deze machine wordt verwarmd, de stoomlans, de filterinzetstukken en de portafilterkop kunnen erg heet worden.

Houdt u zich alstublieft aan de volgende veiligheidsvoorschriften zodat u zichzelf niet verbrandt of anderen zich verbranden.

- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van de machine worden erg heet tijdens het gebruik. Vooral de heetwater-/stoomlans, de kopjesplaat, de portafilterkop, de filterinzetstukken en het lekrooster worden erg heet.
- ▶ Hete stoom ontsnapt wanneer je de stoomlans gebruikt. Raak de lans alleen aan bij het handvat.
- ▶ Grijp nooit onder de uitstroomopeningen van de portafilter of stoomspuit wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Controleer altijd de temperatuur van de espresso voordat je hem drinkt.

Bronnen van gevaar / Gevaar door verwonding

WAARSCHUWING

Door onzorgvuldig gebruik van het instrument van verwonding door scherpe randen. Neem de volgende voorzorgsmaatregelen om verwondingen te voorkomen:

- ▶ Steek nooit uw vingers of een voorwerp in het apparaat om de koffiebonen verder naar binnen te duwen terwijl het apparaat in werking is.
- ▶ Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er geen toezicht is en voordat u het apparaat monteert, toebehoren vervangt, demonteert of reinigt.
- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of andere onderdelen vervangt die tijdens het gebruik worden verplaatst.
- ▶ Stop het maalproces meteen als de draaiende onderdelen vastlopen of moeilijk draaien, en trek de stekker uit het stopcontact.

Bronnen van gevaar - Gevaar door elektrische stroom

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische spanning!

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Dompel het toestel niet onder in water om het te reinigen.
- ▶ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken! Laat geen vloeistof over de connector van het toestel lopen.

Transportinspectie

WAARSCHUWING

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

TIP

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- Dit koffiezetapparaat moet op een stabiele en hittebestendige ondergrond worden geplaatst en tegen opspattend water en alle mogelijke warmtebronnen worden beschermd.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Apparaat niet onder gevoelige meubels gebruiken, omdat de waterdamp deze kan beschadigen.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet in een kast worden achtergelaten.

Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- ▶ Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

Avsedd användning

Denna enhet är endast avsedd för hushållsbruk inomhus och används för tillagning av

- Malning av kaffe-/espressoböner,
- tillagning av kaffe/espresso från nymalda kaffe-/espressoböner,
- tillagning av hett vatten med varmvatten -/ångmunstycket
- och skumning av mjölk med varmvatten -/ångmunstycket.

Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar, exempelvis:

- i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar;
- I jordbruksföretag;
- för hotell- och motellgäster och boende i snarlika bostandsmiljöer;
- på frukostpensionat.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Använd apparaten endast enligt beskrivningen i bruksanvisningen för att undvika skador på grund av felaktig användning.
- ▶ Apparaten får inte användas av barn. Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn.
- ▶ Denna enhet får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de är under tillsyn eller har instruerats avseende den säkra hanteringen av enheten och förstått de därmed inneboende farorna.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn. Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Använd enheten endast i torra rum inomhus.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsyn.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadade,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Se till att eluttaget är lätt åtkomligt så att du i nödfall kan snabbt dra ut nätkontakten.
- ▶ Linda ut elkabeln fullständigt innan du använder enheten. Se då till att elkabeln inte skadas på grund av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut stickkontakten från eluttaget:
 - när du inte använder enheten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller ställer undan enheten,
 - om det uppstår en uppenbar störning under pågående drift,
 - vid åskväder.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.

OBS

- ▶ Ställ enheten på ett stabilt och plant underlag. Se till att du håller tillräckligt stort avstånd till kraftiga värmekällor som t.ex. spisplattor, värmerör och liknande.
- ▶ Rengör aldrig enheten med hårda, skrapande eller skurande rengöringsmedel som exempelvis stålull eller liknande.
- ▶ Enhetens vattentanklock måste alltid vara stängd under pågående drift.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- ▶ Använd enheten endast med originaltillbehör.
- ▶ Före första användning ska du omsorgsfullt rengöra alla komponenter, som kommer i kontakt med livsmedel.
- ▶ Fyll inte på för många kaffeböner i bönbehållaren och låt inte apparaten gå utan innehåll.
- ▶ Förvissa dig om, att alla delar monterats rätt och sitter ordentligt.

Riskkällor - Risk för brännskador

VARNING

Vattnet som värms upp i enheten, ångmunstycket och filterinsatserna samt silhållarhuvudet kan bli mycket heta. Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika att bränna eller skålla dig själv eller andra:

- ▶ VARNING! Ytorna på enheten kan bli väldigt heta under användning. Särskilt varmvatten -/ångmunstycket, kopplattan, silhållarhuvudet, filterinsatserna och droppgallret kan fort bli mycket varma.
- ▶ Vid användning av ångmunstycket strömmar det ut het ånga. Vidrör munstycket endast med handtaget.
- ▶ Sträck aldrig in fingrarna under silbärarens eller ångmunstyckets utloppsöppning under pågående drift av enheten.
- ▶ Kontrollera alltid espressos temperatur innan du dricker den.

Riskkällor / Risk för personskador

VARNING

Vid en oförsiktig användning av apparaten finns risk för personskador på grund av vassa kanter. Beakta följande säkerhetsanvisningar för att undvika personskador:

- ▶ Stick aldrig in fingrarna eller några föremål i apparaten för att trycka ner kaffebönorna medan den är i drift.
- ▶ Separera apparaten alltid från elnätet när den inte hålls under uppsyn eller innan den monteras, när tillbehör ska bytas ut samt när den ska plockas isär eller ska rengöras.
- ▶ Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter ut tillbehör eller tillägsdelar, so mär i rörelse under drift.
- ▶ Avbryt omedelbart malningsprocessen om de roterande delarna slutar snurra eller blir svåra att röra, och dra ur nätsladden.

Riskkällor - Fara genom elektrisk ström

FARA

Livsfara genom elektrisk ström! Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Om elanslutningskabeln till denna enhet skadas måste den bytas ut av tillverkaren resp. tillverkarens kundtjänst eller en liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Doppa aldrig enheten i vatten för att rengöra den.
- ▶ VARNING! Risk för elektrisk stöt! Låt inte någon vätska rinna över apparatanslutningen.

Transportinspektion

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste placeras på ett plant, stabilt och värmebeständigt underlag.
- Välj uppställningsplatsen på så sätt att barn inte kan komma åt de heta ytorna.
- Använd inte apparaten under känsliga möbler, eftersom utströmmande vattenånga kan skada möblerna.
- Ställ inte enheten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- Väggtaget måste vara lätt åtkomligt för att man i nödfall kan enkelt dra ut elsladden.
- Installation och montering av denna enhet på icke-stationära installationsplatser (t.ex. fartyg) får endast utföras av specialiserade företag/yrkesmän om dessa kan garantera en säker användning av denna enhet.
- Enheten är inte avsedd för inmontering i en vägg eller ett skåp.

Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan du ansluter enheten ska du jämföra anslutningsuppgifterna (spänning och frekvens) på typskylten med dem för ditt elnät. Dessa uppgifter måste stämma överens med varandra för att undvika skador på enheten. Vid tvivel kan du konsultera din lokala eltekniker.
- Anslutningen av enheten till elnätet får endast ske med en maximalt 3 meter lång och utrullad förlängningskabel med en diameter på 1,5 mm². Användningen av grenuttag och uttagslister är pga. brandfaran förbjuden.
- Se då till att elkabeln inte skadas av vassa kanter eller heta föremål.
- Väggtaget måste vara säkrad via en 16A-säkerhetsströmbrytare.
- Apparatsens elsäkerhet garanteras endast om den är ansluten till ett korrekt installerat skyddsjordssystem. Det är förbjudet att använda ett uttag utan skyddande jordledare. Om du är osäker bör du låta en kvalificerad elektriker kontrollera installationen i huset. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakas av en saknad eller avbruten skyddsjordsledare.

Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

TEHLİKE

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu potansiyel olarak tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ölüme veya ciddi yaralanmalara yol açabilir.**

- ▶ Ölüm veya ciddi kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

UYARI

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.**

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

DIKKAT

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir. **Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum hafif veya orta şiddetli yaralanmalara yol açabilir.**

- ▶ Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

BILGI

Bu türde bir uyarı notu, makinenin idaresini basitleştirecek ilave bilgileri göstermektedir.

Amacına uygun kullanım

Bu cihaz sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır

- Kahve-Espresso çekirdeklerinin öğütülmesi,
- Taze çekilmiş kahve/espresso çekirdeklerinden kahve/espresso hazırlama,
- Sıcak su/buhar çubuğu ile sıcak su hazırlama,
- Ve sıcak su/buhar çubuğu ile süt köpürtme içindir.

Bu cihaz evde ve benzer bir kurulum ortamında kullanılmak üzere tasarlanmıştır, örneğin:

- dükkanlar, ofisler ve benzeri işletmeler içinde çalışanların mutfakları;
- tarım işletmelerinde;
- oteller, moteller ve benzeri konaklama ortamlarında konaklayan müşteriler;
- kahvaltı dahil pansiyonlarda.

Bunların haricindeki kullanımlar uygunsuz kullanım olarak nitelendirilir.

UYARI**Amaçlanmamış kullanım nedeniyle ortaya çıkan tehlike!**

Ürün, amaçlanmamış bir kullanım ve/veya farklı bir tarzda kullanım amaçlı olarak kullanıldığı takdirde, tehlikeler ortaya çıkabilir.

UYARI

- ▶ Cihazı sadece kullanım amacına yönelik olarak kullanınız.
- ▶ İşbu Kullanım Kılavuzunda tanımlanan işlemsel yöntemleri gözetiniz.

Amaçlanmamış kullanımlardan kaynaklanan hasarlar nedeniyle ortaya çıkan her türlü talep kabul edilmemektedir. Kullanıcı ortaya çıkan tek riski üzerine alır.

Genel güvenlik uyarıları

BILGI

Cihazın güvenli kullanımı için aşağıdaki genel güvenlik talimatlarına uyulmalıdır:

- ▶ Cihazın hatalı kullanımı halinde bozulmasını önlemek için kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanınız.
- ▶ Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve bağlantı kablosunu çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- ▶ 8 yaş ve üstü olmaları ve gözetim altında olmaları haricinde cihazın temizliği çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Çocukların cihazla oynamaları yasaktır.
- ▶ Cihazı sadece kuru ve kapalı ortamlarda kullanınız.
- ▶ Cihazı gözetimsiz kullanmayınız.
- ▶ Aşağıda belirtilen durumlarda cihazı kullanmayınız:
 - cihaz veya cihazın parçaları hasar görmüşse,
 - cihazın elektrik kablosu veya fişisi hasar görmüşse,
 - cihaz düşmüşse.
- ▶ Gerektiğinde elektrik fişini hızlıca çekebilmeniz için prizini kolayca erişilebilir olduğundan emin olun.
- ▶ Her kullanımdan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelere zarar görmediğinden emin olunuz.

BILGI

- ▶ Aşağıda belirtilen durumlarda fişi elektrik prizinden çıkarınız:
 - cihazı kullanmadığınızda
 - her kullanımdan sonra
 - cihazı temizlemeden veya hareket ettirmeden önce
 - çalışma sırasında bariz bir arıza durumunda
 - gök gürültülü fırtına durumunda.
- ▶ Cihazda veya cihazın güç kablosunda herhangi bir değişiklik yapmayınız. Onarımları yalnızca uzman bir servise yaptırınız, çünkü yanlış onarılan cihazlar kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Lütfen Ek'te belirtilen garanti koşullarına da uyunuz.
- ▶ Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz. Elektrik levhaları ve ısıtma boruları gibi güçlü ısı kaynaklarıyla mesafenizi koruyunuz.
- ▶ Cihazı çelik yünü veya ona benzer sert, çizici veya aşındırıcı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
- ▶ Cihazın su deposu kapağı çalışma sırasında daima kapalı olmalıdır.
- ▶ Arızalı bileşenler sadece orijinal yedek parçalarla değiştirilebilir. Sadece bu parçalar güvenlik gereksinimlerini karşılayacağını garanti edebilir.
- ▶ Cihazı yalnızca orijinal aksesuarları olduğunda kullanınız.
- ▶ Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edebilecek tüm bileşenleri dikkatlice temizleyin.
- ▶ Kahve çekirdeği kabını gereğinden fazla doldurmayın ve cihazı boşta çalıştırmayın.
- ▶ Tüm parçaların doğru şekilde monte edildiğinden ve sıkıca oturduğundan emin olun.

Tehlike kaynakları - Yanma tehlikesi

UYARI

Bu makinede ısıtılan su, buhar çubuğu, filtre takımları ve porta-filtre başlığı çok sıcak olabilir. Aşağıdakilere uyunuz kendinizi veya başkalarını yakmamak için uyanmanız gereken güvenlik talimatları:

- ▶ UYARI! Cihaz yüzeyleri kullanım sırasında çok ısınır. Özellikle sıcak su/buhar çubuğu, fincan plakası, portafiltre başlığı, filtre takımları ve damlama ızgarası çok ısınır.
- ▶ Buhar çubuğunu kullanırken sıcak buhar çıkar. Çubuğa sadece sapından dokununuz.

UYARI

- ▶ Makine çalışırken asla portafiltrenin veya buhar çubuğunun çıkış deliklerinin altına dokunmayın.
- ▶ Espresonun sıcaklığını içmeden önce her zaman kontrol edin.

Tehlike kaynakları / Yanma tehlikesi

UYARI

Cihazın içindeki ısıtılmış yiyecekler, cihaz ve cihazın yüzeyleri çok ısınabilmektedir. Aşağıdakilere uyunuz kendinizi veya başkalarını yakmak için uymanız gereken güvenlik talimatları:

- ▶ Cihaz çalışır durumdayken, kahve çekirdeklerini cihazın içine itmek için hiç bir zaman parmaklarınızı veya herhangi bir yardımcı araç kullanmayın.
- ▶ Denetlenmediğinde ve montaj, aksesuar değiştirme, sökme veya temizleme işlemlerinden önce cihazın fişini daima prizden çekin.
- ▶ Çalışma sırasında hareket eden aksesuarları veya ek parçaları değiştirmeden önce makineyi kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- ▶ Dönen aksesuar dönmeye başlarsa veya çok yavaş dönüyorsa, kahve çekirdeklerini işlemden geçirmeyi hemen durdurun ve fişi prizden çekin.

Tehlike kaynakları - Elektrik akımı nedeniyle tehlike

TEHLIKE

Elektrik akımı nedeniyle hayati tehlike!

Gerilim altında bulunan hatlar veya yapı parçalarıyla temas hayati tehlike yaratır! Elektrik akımından oluşabilecek olası tehlikeleri önlemek için şu güvenlik uyarılarını dikkate alın:

- ▶ Cihazın şebeke kablosunun hasarlı olması durumunda, herhangi bir tehlikeyi önlemek için üretici, müşteri hizmetleri veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Asla hiçbir durumda cihazın gövdesini açmayın. Gerilimli hatlarla temas durumunda ve elektrikli veya mekanik yapının değiştirilmesi durumunda elektrik çarpa tehlikesi bulunmaktadır. Bunun haricinde cihazda fonksiyon arızaları meydana gelebilir.
- ▶ Cihazı, temizlenmesi için asla suya batırmayınız.
- ▶ UYARI! Elektrik çarpması riski! Cihaz konektörünün üzerinden herhangi bir sıvı geçmesine izin vermeyin.

Nakliye muayenesi

⚠ UYARI

- ▶ Lütfen çocukların ambalaj malzemeleri ile oyun oynamalarına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

NOT

- ▶ Ürün teslimatı sırasında herhangi bir eksiklik ve görünür bir hasar olup olmadığını lütfen kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz paketlenme nedeni ile yapılan eksik teslimat ya da nakliye sırasında oluşan hasar tespit etmeniz halinde, lütfen bu durumu bildiriniz.

Kurulum Yeri Gereklilikleri:

Cihazın güvenli ve problemsiz çalıştırılmasını temin etmek amacıyla kurulum yeri aşağıdaki ön koşulları taşımalıdır:

- Cihaz düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirilmeli ve sıçrayan sudan ve olası tüm ısı kaynaklarından korunmalıdır.
- Kurulum yerini seçerken çocukların cihazın sıcak yüzeylerine ulaşamayacağı bir yer seçmeye özen gösteriniz.
- Cihazı hassas mobilyaların altında çalıştırmayın, çünkü çıkan su buharı mobilyalara zarar verebilir.
- Cihazı sıcak, nemli veya çok nemli ortamlara veya yanıcı maddelerin yakınına koymayınız.
- Prizin, acil durumlarda güç kablosunun kolayca çıkarılabilmesi için kolayca erişilebilir olması gerekmektedir.
- Bu ünitenin sabit olmayan kurulum sahalarında (örn. gemiler) kurulumu ve montajı, sadece bu ünitenin güvenli kullanımını sağlayan uzman şirketler/profesyoneller tarafından gerçekleştirilebilir (örn. gemiler) yalnızca bu ünitenin güvenli kullanımı için gerekli ön koşulları sağlayan uzman şirketler/uzmanlar tarafından gerçekleştirilebilir.
- Cihaz bir duvar veya duvar dolabına monte edilmek için tasarlanmamıştır.

Elektrik bağlantısı

Cihazın güvenli ve hatasız şekilde çalışması için, elektrik bağlantısında aşağıdaki talimatlara uyulmalıdır:

- Cihazı bağlamadan önce, isim plakasındaki bağlantı verilerini (voltaj ve frekans) şebeke ile karşılaştırınız. Cihazın zarar görmesini önlemek için bu veriler eşleşmelidir. Şüphelenirse, yetkili elektrikçinize danışınız.
- Cihaz en fazla 1,5 mm² kesitli 3 metre uzunluğunda uzatma kablosu ile şebekeye bağlanabilir. Yangın riski nedeniyle çoklu soket veya priz şeridi kullanılması yasaktır.
- Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelere zarar görmediğinden emin olunuz.
- Priz 16A'lık bir devre kesici ile korunmalıdır.
- Cihazın elektrik güvenliği ancak, yasal düzenlemelere uygun şekilde çekilmiş toprak hattına bağlı olduğu takdirde sağlanır. Toprak hattı olmayan priz kullanılması yasaktır. Tereddüdünüz varsa evdeki elektrik tesisatını bir elektrikçiye kontrol ettirin. Üretici, toprak hattının mevcut olmaması veya hattın kopuk olmasından kaynaklanacak zararlardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące ostrzeżenia:

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ten symbol oznacza zagrażającą życiu niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do śmierci lub ciężkich obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć zagrożenia śmiercią lub doznania ciężkich obrażeń.

OSTRZEŻENIE

Ten symbol oznacza możliwą zagrażającą niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do ciężkich obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć doznania obrażeń u ludzi.

UWAGA

Ten symbol oznacza możliwą zagrażającą niebezpieczną sytuację. **Gdy nie zapobiegniemy tej sytuacji, może ona prowadzić do lekkich lub umiarkowanych obrażeń.**

- ▶ Należy postępować zgodnie ze wskazówkami podanymi w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć doznania obrażeń u ludzi.

WSKAZÓWKA

Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, które ułatwiają obsługę urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, wewnątrz pomieszczeń, do:

- mielenia ziaren kawy / espresso,
- przygotowanie kawy/espresso ze świeżo zmielonych ziaren kawy/espresso,
- przygotowywania gorącej wody za pomocą dyszy do gorącej wody / pary,
- oraz spieniania mleka za pomocą dyszy do gorącej wody / pary.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, na przykład:

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych powierzchniach komercyjnych;
- w gospodarstwie rolnym;
- dla klientów w hotelach, motelach i innych obiektach noclegowych;
- w pensjonatach.

Inne i wykraczające poza wymienione wyżej użytkowanie jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem.

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia wynikające ze stosowania niezgodnego z przeznaczeniem! W przypadku stosowania urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem i/lub innego zastosowania może dojść do powstania groźnych sytuacji.

- ▶ Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- ▶ Stosować się do procedur podanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia z powodu szkód na osobach i/lub materialnych wynikających z niewłaściwego stosowania urządzenia. Ryzyko ponosi wyłącznie użytkownik.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

WSKAZÓWKA

Aby zapewnić bezpieczną obsługę urządzenia, należy przestrzegać poniższych ogólnych zasad bezpieczeństwa:

- ▶ Urządzenie należy użytkować wyłącznie w sposób opisany w instrukcji obsługi, aby uniknąć możliwych obrażeń spowodowanych niewłaściwym użyciem.
- ▶ To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego kabel przyłączeniowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
- ▶ Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie w suchych wnętrzach.
- ▶ Nie używać urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Nie używać urządzenia:
 - gdy samo urządzenie lub jego części są uszkodzone,
 - gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone,
 - gdy urządzenie się spadło z wysokości.
- ▶ Upewnij się, że gniazdko elektryczne jest łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przed każdym użyciem całkowicie rozwiń przewód zasilający. Upewnij się, że przewód zasilający nie zostanie uszkodzony przez ostre krawędzie lub gorące przedmioty.
- ▶ Wyciągnij wtyczkę z gniazdka:
 - jeśli nie używasz urządzenia,
 - po każdym użyciu,
 - przed czyszczeniem lub odłożeniem urządzenia,
 - jeśli podczas pracy wystąpi wyraźna usterka,
 - podczas burzy.
- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian przy urządzeniu ani przy przewodzie zasilającym. Naprawy zlecać wyłącznie w specjalistycznych warsztatach, ponieważ nieprawidłowo naprawione urządzenia stanowią zagrożenie dla użytkownika. Należy również przestrzegać załączonych warunków gwarancji.
- ▶ Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni. Należy zachować odpowiednią odległość od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty kuchenne, rury grzewcze itp.
- ▶ Nie należy czyścić urządzenia twardymi, drapiącymi lub szorującymi środkami czyszczącymi, takimi jak wełna stalowa itp.
- ▶ Podczas pracy urządzenia pokrywa zbiornika wody musi być zawsze zamknięta.
- ▶ Uszkodzone elementy można wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne. Tylko te części dają gwarancję spełnienia wymagań bezpieczeństwa.
- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami.
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść wszystkie elementy, które mogą mieć kontakt z żywnością.
- ▶ Nie przepełniaj pojemnika na ziarna kawy i nie uruchamiaj urządzenia bez zawartości.
- ▶ Upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zamontowane i dobrze osadzone.

Źródła zagrożenia / ryzyko oparzenia

OSTRZEŻENIE

Woda podgrzewana w tym urządzeniu, dysza pary, wkłady filtrujące oraz głowica uchwytu filtra mogą być bardzo gorące. Przestrzegaj poniższych zasad bezpieczeństwa, aby uniknąć poparzenia siebie lub innych:

- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Powierzchnie urządzenia stają się bardzo gorące podczas użytkowania. W szczególności dysza do gorącej wody / pary, płyta na filizanki, głowica uchwytu filtra, wkłady filtrujące i kratka ociekowa mocno się nagrzewają.
- ▶ Podczas korzystania z dyszy pary wydobywa się gorąca para – dotykaj jej wyłącznie za uchwyt.
- ▶ Nigdy nie dotykaj otworów wylotowych uchwytu filtra ani dyszy pary, gdy urządzenie jest włączone.
- ▶ Zawsze sprawdzaj temperaturę espresso przed wypiciem.

Źródła zagrożeń / Ryzyko odniesienia obrażeń

OSTRZEŻENIE

Nieostrożne użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia. Aby ich uniknąć, należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa:

- ▶ Nigdy nie używaj palców ani żadnych narzędzi do wpychania ziaren kawy głębiej do wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.
- ▶ Zawsze odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest nadzorowane, a także przed montażem, wymianą akcesoriów, demontażem lub czyszczeniem.
- ▶ Wyłącz urządzenie i odłącz je od prądu przed wymianą akcesoriów lub elementów, które poruszają się podczas pracy.
- ▶ Natychmiast przerwij mielenie ziaren kawy, jeśli obracające się elementy przestaną się poruszać lub obracają się z trudem, i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Źródła zagrożeń / Zagrożenia powodowane energią elektryczną.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Zagrożenie życia powodowane energią elektryczną! W przypadku kontaktu z przewodami lub częściami urządzenia znajdującymi się pod napięciem dochodzi do sytuacji zagrożenia życia! Prosimy o przestrzeganie następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć sytuacji zagrożenia powodowanych przez prąd elektryczny:

- ▶ Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub jego dział obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożeń.
- ▶ W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku dotknięcia przyłączy będących pod napięciem i zmiany konstrukcji elektrycznej i mechanicznej istnieje ryzyko porażenia prądem. Ponadto mogą wystąpić nieprawidłowości w działaniu urządzenia.
- ▶ Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie w celu czyszczenia.
- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego! Nie dopuścić do wylania jakiegokolwiek płynu na złącze wtykowe urządzenia.

Kontrola po dostarczeniu produktu

OSTRZEŻENIE

- ▶ Materiałów opakowaniowych nie należy używać do zabawy. Zachodzi tu niebezpieczeństwo uduszenia się.

WSKAZÓWKA

- ▶ Należy sprawdzić czy dostawa jest pełna i czy nie ma widocznych uszkodzeń.
- ▶ Należy od razu zgłosić spedytorowi, ubezpieczycielowi jak i dostawcy, gdy stwierdzicie Państwo, że dostawa nie jest pełna lub doszło do uszkodzeń wskutek niewłaściwego opakowania lub podczas transportu.

Wymagania co do miejsca przeznaczenia.

Abym urządzenie mogło bezpiecznie i bezawaryjnie pracować miejsce, w którym ma zostać ustawione, musi spełniać następujące wymagania:

- Urządzenie należy ustawić na równej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni, chroniąc je przed zachlapaniem wodą i innymi źródłami ciepła.
- Należy wybrać takie miejsce postawienia urządzenia, aby dzieci nie mogły do niego dosięgnąć.
- Nie używaj urządzenia pod delikatnymi meblami, ponieważ wydzielająca się para wodna może je uszkodzić.
- Nie umieszczaj urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym środowisku ani w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było

- łatwo odłączyć kabel zasilający
- Ustawianie urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach) mogą przeprowadzać wyłącznie wyspecjalizowane firmy/ profesjonalści, jeżeli zapewniają one warunki do bezpiecznego użytkowania tego urządzenia.
- Urządzenie nie może być używane wewnątrz szafek.

Podłączenie elektryczne

Aby praca urządzenia była bezpieczna i przebiegała bez zakłóceń należy podczas podłączenia elektrycznego przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed podłączeniem urządzenia należy porównać dane przyłączeniowe (napięcie i częstotliwość) na tabliczce znamionowej z danymi sieci elektrycznej. Te dane muszą być zgodne, aby nie doszło do uszkodzenia urządzenia. W razie wątpliwości należy zapytać elektryka.
- Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej za pomocą maksymalnie 3-metrowego, odwinętego przedłużacza o przekroju 1,5 mm². Używanie rozgałęźników lub listew zasilających jest zabronione ze względu na związane z tym ryzyko pożaru.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i nie jest poprowadzony pod piekarnikiem ani na gorących lub ostrych powierzchniach.
- Gniazdko musi być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowo-prądowym 16A.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do prawidłowo zainstalowanego systemu przewodów ochronnych. W razie wątpliwości zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane przez brak lub przerwanie przewodu ochronnego.

RO Siguranță

Avertismente

În aceste instrucțiuni de utilizare sunt folosite următoarele avertismente:

PERICOL

Un avertisment din această categorie de pericol indică o situație periculoasă iminentă.

Neevitarea situației periculoase duce la deces sau leziuni grave.

- ▶ Respectați indicațiile din acest avertisment, pentru a evita pericolul de deces sau leziuni grave ale persoanelor.

AVERTIZARE

Un avertisment din această categorie de pericol indică o situație potențial periculoasă.

Neevitarea situației periculoase poate duce la leziuni grave.

- ▶ Respectați indicațiile din acest avertisment, pentru a evita leziunile persoanelor.

PRECAUȚIE

Un avertisment din această categorie de pericol indică o situație potențial periculoasă.

Neevitarea situației periculoase poate duce la leziuni minore sau moderate.

- ▶ Respectați indicațiile din acest avertisment, pentru a evita leziunile persoanelor.

OBSERVAȚIE

O observație indică informații suplimentare care facilitează manipularea echipamentului.

Utilizare corespunzătoare

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării casnice, în spații interioare, pentru:

- măcinarea boabelor de cafea / espresso;
- prepararea cafelei/espresso-ului din boabe de cafea/espresso proaspăt măcinate,
- prepararea apei fierbinți prin intermediul lancei de abur / apă fierbinte;
- spumarea laptelui cu ajutorul aceleiași lance de abur / apă fierbinte.

Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în alte scopuri similare, cum ar fi:

- în bucătăriile destinate angajaților din magazine, birouri și alte spații de lucru;
- în gospodăria agricole;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte facilități de cazare;
- în pensiunile care servesc micul dejun.

Orice altă utilizare sau o utilizare care depășește aceste limite este considerată necorespunzătoare.

⚠️ AVERTIZARE

Pericol din cauza utilizării necorespunzătoare! Aparatul poate prezenta pericole în cazul utilizării necorespunzătoare și/sau utilizării în alte scopuri.

- ▶ Utilizați aparatul exclusiv conform destinației.
- ▶ Respectați procedurile descrise în aceste instrucțiuni de utilizare.

Sunt excluse revendicările de orice fel ca urmare a daunelor rezultate în urma utilizării necorespunzătoare. Riscurile sunt suportate doar de utilizator.

Instrucțiuni generale de siguranță

OBSERVAȚIE

Pentru manipularea în siguranță a aparatului, respectați următoarele instrucțiuni generale de siguranță:

- ▶ Utilizați aparatul numai așa cum este descris în instrucțiunile de utilizare, pentru a evita eventualele leziuni din cauza utilizării greșite.
- ▶ Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Aparatul și cablul său de conectare trebuie ținute la distanță de copii.
- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste, precum și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele rezultate.

OBSERVAȚIE

- ▶ Operațiile de curățare și întreținere pe care trebuie să le efectueze utilizatorul nu trebuie efectuate de copii.
- ▶ Copiii nu au voie să se joace cu aparatul.
- ▶ Utilizați aparatul doar în spații interioare uscate.
- ▶ Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- ▶ Nu utilizați aparatul:
 - dacă aparatul în sine sau piesele sunt deteriorate,
 - dacă cablul de alimentare sau ștecărul este deteriorat,
 - dacă aparatul a căzut pe jos.
- ▶ Asigurați-vă că priza este ușor accesibilă, astfel încât să puteți scoate rapid ștecherul din priză în caz de nevoie.
- ▶ Derulați complet cablul de alimentare înainte de fiecare utilizare. Aveți grijă ca cablul de alimentare să nu fie deteriorat de margini ascuțite sau obiecte fierbinți.
- ▶ Scoateți ștecherul din priză:
 - când nu utilizați aparatul,
 - după fiecare utilizare,
 - înainte de a curăța sau depozita aparatul,
 - dacă în timpul funcționării apare o defecțiune evidentă,
 - în cazul unei furtuni.
- ▶ Nu efectuați modificări la aparat sau la cablul de alimentare. Dispuneți efectuarea reparațiilor numai de către un atelier specializat, deoarece aparatele reparate necorespunzător pun în pericol utilizatorul. Respectați și condițiile de garanție atașate.
- ▶ Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană. Asigurați-vă că există o distanță suficientă față de surse de căldură puternice, cum ar fi plite, țevi de încălzire etc.
- ▶ Nu curățați aparatul cu detergenți duri, abrazivi sau abrazivi, cum ar fi vată de oțel sau altele similare.
- ▶ Capacul rezervorului de apă al aparatului trebuie să fie întotdeauna închis în timpul funcționării.
- ▶ Componentele defecte pot fi înlocuite numai cu piese de schimb originale. Doar pentru aceste piese se poate garanta că îndeplinesc cerințele de siguranță.
- ▶ Utilizați aparatul exclusiv cu accesorii originale.

OBSERVAȚIE

- ▶ Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție toate componentele care pot intra în contact cu alimentele.
- ▶ Nu supraîncărcați recipientul pentru boabe de cafea și nu utilizați aparatul în gol (fără boabe de cafea).
- ▶ Asigurați-vă că toate piesele sunt montate corect și fixate ferm.

Surse de pericol / Risc de arsuri

⚠ AVERTIZARE

Apa încălzită în acest aparat, lancia de abur, precum și sitele filtrante și capul portafiltrului se pot încălzi foarte tare. Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță pentru a evita arsuri sau opăriri:

- ▶ AVERTISMENT! Suprafețele aparatului se pot încălzi puternic în timpul utilizării. În special lancia de abur / apă fierbinte, placa de încălzire a ceștilor, capul portafiltrului, sitele filtrante și grătarul tăvii de scurgere devin foarte fierbinți.
- ▶ În timpul utilizării lancei de abur, este emis abur fierbinte. Atingeți lancia numai de mâner.
- ▶ Nu atingeți niciodată duzele portafiltrului sau ale lancei de abur atunci când aparatul este în funcțiune.
- ▶ Verificați întotdeauna temperatura espresso-ului înainte de a-l consuma.

Surse de pericol / Risc de accidentare

⚠ AVERTIZARE

Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate provoca răni. Pentru a evita accidentările, respectați următoarele instrucțiuni de siguranță:

- ▶ Nu introduceți niciodată degetele sau alte obiecte în aparat pentru a împinge boabele de cafea în interior în timp ce funcționează.
- ▶ Deconectați întotdeauna aparatul de la priză atunci când nu este supravegheat, înainte de asamblare, înlocuirea accesoriilor, demontare sau curățare.
- ▶ Opriți aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică înainte de a înlocui accesoriile sau piesele care se rotesc în timpul funcționării.
- ▶ Opriți imediat procesul de măcinare dacă piesele rotative se opresc sau se mișcă greu și scoateți ștecherul din priză.

Surse de pericol / Pericol cauzat de curentul electric

PERICOL

Pericol de moarte cauzat de curentul electric! La contactul cu cabluri sau componente aflate sub tensiune există pericol de moarte!

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță, pentru a evita pericolele cauzate de curentul electric:

- ▶ În cazul în care cablul de alimentare al acestui aparat este deteriorat, cablul trebuie înlocuit de către producător sau serviciul său de asistență tehnică sau de o persoană cu calificare similară, pentru a evita pericolele.
- ▶ Nu deschideți în niciun caz carcasa aparatului. La atingerea conexiunilor aflate sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice există pericol de electrocutare. De asemenea, pot apărea defecțiuni la aparat.
- ▶ Nu scufundați niciodată aparatul în apă pentru curățare.
- ▶ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare! Nu trebuie să curgă lichide peste conectorul aparatului.

Inspecția în urma transportului

AVERTIZARE

- ▶ Este interzisă folosirea materialelor de ambalare pentru joacă. Există pericol de sufocare.

OBSERVAȚIE

- ▶ Verificați dacă livrarea este completă și dacă prezintă daune vizibile.
- ▶ Notificați imediat transportatorului, societății de asigurări și furnizorului orice livrare incompletă sau daunele cauzate de ambalare deficitară sau survenite în timpul transportului.

Cerințe cu privire la amplasament

Pentru o funcționare sigură și fără erori a aparatului, amplasamentul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură și protejați-l împotriva stropilor de apă sau a altor surse de căldură.
- Alegeți amplasamentul, astfel încât copiii să nu poată ajunge la suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Nu utilizați aparatul sub mobilier sensibil — aburul evacuat ar putea provoca deteriorări.
- Nu așezați aparatul într-un mediu fierbinte, umed sau foarte umed sau în apropierea materialelor inflamabile.

- Instalarea aparatului pe amplasamente nestaționare (de exemplu, pe nave) poate fi efectuată doar de către societăți specializate/persoane calificate, dacă amplasamentele asigură respectarea cerințelor pentru utilizarea în siguranță a acestui aparat.
- Aparatul nu trebuie utilizat în interiorul unui dulap sau spațiu închis.

Conexiune electrică

Pentru funcționarea în siguranță și fără erori a aparatului, la realizarea conexiunii electrice trebuie respectate următoarele instrucțiuni:

- Înainte de conectarea aparatului, comparați datele de conectare (tensiune și frecvență) de pe plăcuța de identificare cu cele ale rețelei dumneavoastră electrice. Aceste date trebuie să se potrivească, astfel încât să nu apară daune la aparat. Dacă aveți îndoieli, consultați un electrician.
- Aparatul poate fi conectat la rețeaua electrică cu un cablu prelungitor desfășurat, cu o lungime de maximum 3 metri și o secțiune transversală de 1,5 mm². Utilizarea multiștecherelor sau a blocurilor multipriză este interzisă din cauza riscului de incendiu asociat.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat și că nu este așezat sub aparat sau peste suprafețe fierbinți sau ascuțite.
- Priza trebuie să fie protejată de un întrerupător automat de 16 A, separat de alți consumatori de curent.
- Siguranța electrică a aparatului este garantată numai dacă aparatul este conectat la un sistem de conductor de protecție instalat corespunzător. Utilizarea la o priză fără conductor de protecție este interzisă. Dacă aveți îndoieli, dispuneți verificarea instalației electrice de către un electrician calificat. Producătorul nu poate fi făcut responsabil pentru daune cauzate de lipsa unui conductor de protecție sau de un conductor de protecție întrerupt.

HE

בטיחות

הודעות אזהרה

האזהרות הבאות נמצאות במדריך הפעלה זה

סכנה ⚠

הערת אזהרה של רמת סכנה זו מצביעה על מצב מסוכן המאיים. אי הימנעות מהמצב המסוכן יגרום למוות או לפציעה חמורה
-יש לפעול בהתאם להוראות באזהרה זו, כדי למנוע סכנת מוות או פציעה חמורה של מישהו

אזהרה ⚠

הודעת אזהרה ברמת סכנה זו מצביעה על מצב שעלול להיות מסוכן. אם לא ניתן למנוע את המצב המסוכן עלולה להגרם פציעה חמורה
- פעל לפי ההנחיות המתוארות בהודעות אזהרה אלו כדי למנוע פציעה של אנשים

זהירות ⚠

הודעת אזהרה ברמת שכנה זו מצביעה על מצב שעלול להיות מסוכן. אם לא ניתן למנוע את המצב המסוכן עלולה להגרם פציעה חמורה
- פעל לפי ההנחיות המתוארות בהודעות אזהרה אלו כדי למנוע פציעה של אנשים

הודעה

הודעה מציין שקיים מידע נוסף המקל על הטיפול במכשיר

שימוש מיועד

- מכשיר זה מיועד לשימוש במשק בית בחדרים סגורים בלבד כדאי
- לטחון פולי קפה/אספרסו
 - הכנת קפה/אספרסו מפולי קפה/אספרסו טריים
 - להכין מים חמים בעזרת זרוע המים החמים/קיטור
 - ולהקציף חלב בעזרת זרוע המים החמים/קיטור
- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים כגון:
- במטבחים לעובדים בחנויות, משרדים ואזורי מסחר אחרים
 - במפעלים חקלאיים
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים ומתקני מגורים אחרים
 - במקומות של לינה וארוחת בוקר
- כל שימוש אחר או נוסף נחשב כלא תקין

אזהרה ⚠

סכנה עקב שימוש לא מיועד! סכנות עלולות לנבוע מהמכשיר אם לא נעשה בו שימוש כמיועד ו/או נעשה בו שימוש למטרות אחרות השתמש במכשיר רק אליו הוא מיועד
הקפד לבצע את ההליכים המתוארים במדריך הפעלה זה

לא יתקבלו תביעות מכל סוג שהוא עקב נזק הנובע משימוש לא נכון. המפעיל לבדו נושא בסיכון

הוראות בטיחות כלליות

הודעה

כדי להבטיח טיפול בטוח במכשיר, שימו לב להוראות הבטיחות הכלליות הבאות

השתמש במכשיר רק כמתואר במדריך למשתמש כדי למנוע פציעה אפשרית אין להשתמש במכשיר זה על ידי ילדים. יש להרחיק את המכשיר ואת כבל החשמל שלו מהישג ידם של ילדים.

מכשיר זה יכול לשמש אנשים עם יכולות פיזיות, חושיות או שכליות מופחתות, או חסרי ניסיון וידע, בתנאי שהם נמצאים בפיקוח או קיבלו הדרכה כיצד להשתמש במכשיר בבטחה ומבינים את הסכנות הכרוכות בו.

אין לבצע ניקוי ותחזוקה על ידי משתמש ילדים אלא אם הם בני 8 ומעלה ותחת השגחה

אסור לילדים לשחק עם המכשיר

כתוצאה משימוש לא נכון

הפעל את המכשיר רק בחדרים פנימיים יבשים

אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה

אין להשתמש במכשיר

• כאשר המכשיר עצמו או חלקים פגומים

• כאשר כבל החשמל או התקע פגומים

• כאשר המכשיר נפל

ודאו שהשקע נגיש בקלות כדי שתוכלו לנתק במהירות את כבל החשמל במידת הצורך.

יש לפתוח לחלוטין את כבל החשמל לפני כל שימוש. יש להיזהר שלא לפגוע

בכבל החשמל בקצוות חדים או בחפצים חמים

נתק את המכשיר מהחשמל

• כאשר אינך משתמש בו

• לאחר כל שימוש

• לפני ניקויו או אחסונו

• אם מתרחשת תקלה ברורה במהלך הפעולה

• במהלך סופות רעמים

אל תבצע שינויים כלשהם במכשיר או בכבל החשמל. תן לתיקונים להתבצע רק

על ידי בית מלאכה מומחה, שכן מכשירים שתוקנו שלא כהלכה מסכנים את

המשתמש. שים לב גם לתנאי האחריות המצורפים

הנח את המכשיר על משטח יציב ומאוזן. ודא שהוא מרוחק מספיק ממקורות

חום חזקים כגון כיריים, צינורות חימום וכו

אין לנקות את המכשיר בחומרי ניקוי חזקים, שוחקים או מגרדים כגון צמר פלדה

אסור שילדים יבצעו עבודות ניקוי ותחזוקה

יש לסגור את מכסה מיכל המים של המכשיר תמיד במהלך הפעולה

רכיבים פגומים יש להחליף רק בחלקי חילוף מקוריים. רק בשימוש בחלקים אלה

ניתן להבטיח שיעמדו בדרישות הבטיחות

השתמש במכשיר רק עם אביזרים מקוריים

לפני השימוש הראשון, יש לנקות היטב את כל הרכיבים שעשויים לבוא יש

אין למלא יתר על המידה את מיכל פולי הקפה ואין להפעיל את המכשיר במצב

סרק.

לוודא שכל החלקים מורכבים כהלכה ומחוברים היטב.

אזהרה 

המים המחוממים במכשיר זה, זרוע הקיטור, תושב המסננת מתאם ידית המסננת עלולים להתחמם מאוד. אנא הקפידו על הוראות הבטיחות הבאות כדי להימנע מכוויות, גם מהמים החמים וגם מהאדים, לעצמכם או לאחרים אזהרה! משטחי המכשיר מתחממים מאוד במהלך השימוש. במיוחד זרוע המים החמים/קיטור, מגש הספלים, מתאם ידית המסננת, תושב המסננת ורשת הטפטוף מתחממים מאוד בעת שימוש בזרוע הקיטור, משתחרר קיטור חם. גע בזרוע רק בתפס לעולם אין להכניס יד מתחת לפתחי היציאה של ידית המסננת או זרוע הקיטור. כאשר המכשיר בפעולה תמיד יש לבדוק את טמפרטורת האספרסו לפני שתיתו.

מקורות סכנה / סכנה להיפצע

אזהרה 

שימוש לא זהיר במכשיר עלול לגרום לפציעה. כדי למנוע היפצעות, יש להקפיד על הוראות הבטיחות הבאות לעולם אין להשתמש באצבעות או בכלי אחר כדי לדחוף את פולי הקפה עמוק יותר לתוך המכשיר כאשר המכשיר מופעל יש לנתק תמיד את המכשיר מרשת החשמל כאשר הוא ללא השגחה ולפני הרכבה, החלפת אביזרים, פירוק או ניקוי יש לכבות את המכשיר ולנתק אותו מרשת החשמל לפני החלפת אביזרים או חלקי חילוף הנעים במהלך הפעולה יש להפסיק מיד את עיבוד פולי הקפה אם האביזר המסתובב אינו מסתובב עוד או מסתובב לאט מאוד ולנתק את תקע החשמל מהשקע

מקורות סכנה - סכנה מזרם חשמלי

סכנה 

סכנת חיים עקב זרם חשמלי!

קיימת סכנת חיים במגע עם כבלים או רכיבים שתחת מתח חשמלי! כדי למנוע סכנת התחשמלות יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו על ידי היצרן או שירות הלקוחות שלו או אדם מוסמך דומה

בשום פנים ואופן אסור לפתוח את בית המכשיר. אם נוגעים בחיבורים מוליכים ואם משנים את המבנה החשמלי והמכני, קיימת סכנת התחשמלות. בנוסף לכך, יכולות להופיע הפרעות בתפקוד המכשיר. אין לעולם לטבול את המכשיר במים לצורך ניקוי. אזהרה! סכנת התחשמלות! אסור שנוזל יזלוג מחיבור המכשיר.

בדיקת הובלה

אזהרה ⚠

אין להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק.

הודעה

בדוק את שלמות המשלוח ובדוק אם יש נזק גלוי. דווח מיד על כל אספקה לא מלאה או נזק עקב אריזה או הובלה לקויים למוביל, לחברת הביטוח ולספק.

דרישות למיקום ההתקנה

להפעלה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, מיקום ההתקנה חייב לעמוד בדרישות הבאות. יש להניח את המכשיר על משטח ישר, יציב ועמיד בחום ולהגן עליו מפני התזות מים ומכל מקורות החום האפשריים.

בחר את מיקום ההתקנה כך שילדים לא יוכלו להגיע למשטחים חמים של המכשיר. אין להפעיל את המכשיר מתחת לרהיטים עדינים, מכיוון שהאדים הנפלטים עלולים לפגוע בו. אין למקם את המכשיר בסביבה חמה, רטובה או לחה מאוד או בקרבת חומרים דליקים. שקע החשמל חייב להיות נגיש בקלות כך שניתן יהיה לנתק את כבל החשמל בקלות במידת הצורך. ההתקנה של המכשיר מקומות התקנה לא נייחים (למשל ספינות) מותרת רק על ידי חברות / עובדים מתמחים ורק אם הם מבטיחים את קיום הדרישות לשימוש בטוח במכשיר זה. אין להפעיל את המכשיר בעמידה בתוך ארון.

חיבור לחשמל

כדי להבטיח פעולה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, יש להקפיד על ההוראות הבאות בעת ביצוע החיבור לחשמל.

לפני חיבור המכשיר, השווה את נתוני החיבור (מתח ותדר) על תגית השם לאלו של רשת החשמל שלך. נתונים אלה חייבים להתאים כך שלא ייגרם נזק למכשיר. אם יש לך ספק, שאל את החשמלאי שלך. ניתן לחבר את המכשיר לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך מגולגל באורך 3 מטר לכל היותר עם חתך רוחב של 1.5 מ"מ. השימוש בשקעים מרובים או פסי שקעים אסור עקב סכנת השריפה הנלווית ודא שבכל החשמל אינו פגום ואינו מונח מתחת למכשיר או מעל משטחים חמים או בעלי קצוות חדים.

נפרד משאר צרכני החשמל, A, השקע חייב להיות מוגן על ידי מפסק 16 הבטיחות החשמלית של המכשיר מובטחת רק אם הוא מחובר למערכת הארכה המותקנת כהלכה. הפעלה על שקע ללא הארכה אסורה. אם יש ספק, יש לבדוק את התקנת הבית על ידי חשמלאי מוסמך. היצרן אינו יכול לשאת באחריות לנזק שנגרם על ידי הארכה פגומה או חסר.

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines	61
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	62
1.2	Haftungsbeschränkung	62
1.3	Urheberschutz	62
1.4	Lieferumfang und Transportinspektion	62
1.5	Auspacken	63
2	Aufbau und Funktion	63
2.1	Gesamtübersicht	63
2.2	Bedienelemente	64
2.3	Zusammenbau des Mahlwerks	65
2.4	Typenschild	65
3	Bedienung und Betrieb	65
3.1	Vor dem ersten Gebrauch	65
3.2	Tipps / Empfehlungen zum Kaffee mahlen.....	66
3.3	Tipps / Empfehlungen für die Espresso Zubereitung	66
3.4	Siebeinsätze	66
3.4.1	Doppelwandige Siebeinsätze (mit Druckregulierung)	67
3.4.2	Einwandige Profisiebe (ohne Druckregulierung)	67
3.5	Kaffee mahlen.....	67
3.5.1	Mahlvorgang Voreinstellungen ändern.....	68
3.6	Espressozubereitung (Espresso und Caffè Doppio)	69
3.6.1	Wassertemperatur ändern.....	70
3.6.2	Wassermenge ändern	70
3.6.3	Einstellungen zurücksetzen	71
3.7	Milchschaum herstellen.....	71
3.8	„Cold Coffee“ Funktion	72
4	Reinigung und Pflege	72
4.1	Sicherheitshinweise.....	72
4.2	Reinigung	73
4.3	Entkalkung	74
5	Störungsbehebung	74
5.1	Sicherheitshinweise.....	75
5.2	Tabelle Störungsursachen und -behebung	75
6	Entsorgung des Altgerätes	76
6.1	Entsorgung der Verpackung	77
7	Garantie	77

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der CASO EspressoGourmet & Grind (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
 - Bedienung,
 - Störungsbehebung und/oder
 - Reinigung
- des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.3 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 einwandige Profisiebe für 1 oder 2 Tassen
- 2 doppelwandige Siebeinsätze für 1 oder 2 Tassen
- Tamper mit Holzgriff
- Siebträger
- Einfüllring
- Reinigungsbürste
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung

1.5 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

2 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zu Aufbau und Funktion des Gerätes.

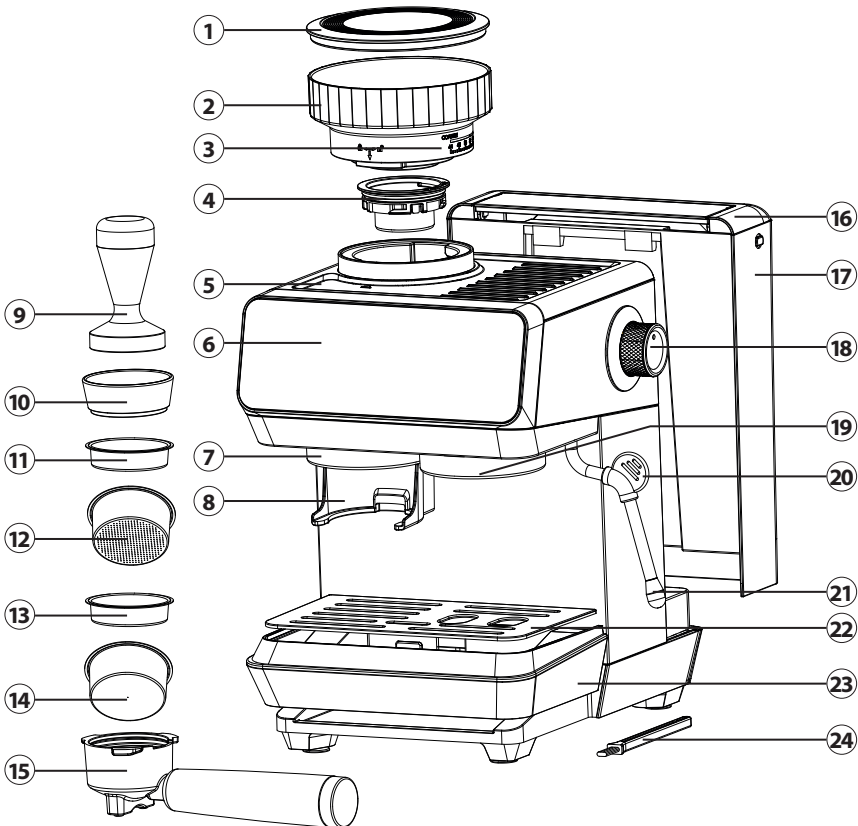
⚠ VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberflächen.

- Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!

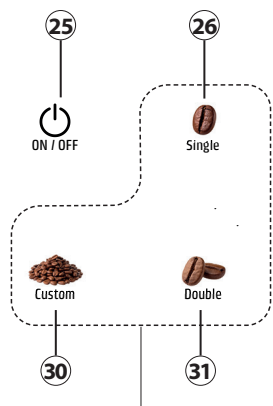


2.1 Gesamtübersicht

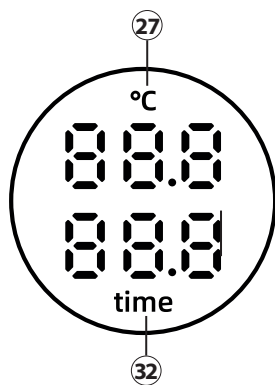


- | | | |
|----|--|---|
| EN | ① Bohnenbehälter-Deckel | ⑬ doppelwandiger Siebeinsatz (für 1 Tasse) |
| FR | ② Bohnenbehälter | ⑭ doppelwandiger Siebeinsatz (für 2 Tassen) |
| ES | ③ Mahlgrad-Skala | ⑮ Siebträger |
| IT | ④ Mahlwerk-Einsatz | ⑯ Wassertank-Deckel |
| NL | ⑤ Tassenplatte | ⑰ Wassertank |
| SV | ⑥ Touch-Bedienpanel | ⑱ Drehregler zur Dampf/Wasserausgabe |
| TR | ⑦ Kaffeepulver-Auslass | ⑲ Brühkopf |
| PL | ⑧ Siebträger-Halterung | ⑳ Dampfplanten-Griff |
| RO | ⑨ Tamper | ㉑ Dampfplanten-Auslass |
| HE | ⑩ Einfüllring | ㉒ Tropfgitter |
| | ⑪ einwandiges Profisieb (für 1 Tasse) | ㉓ Tropfschale |
| | ⑫ einwandiges Profisieb (für 2 Tassen) | ㉔ Reinigungsbürste |

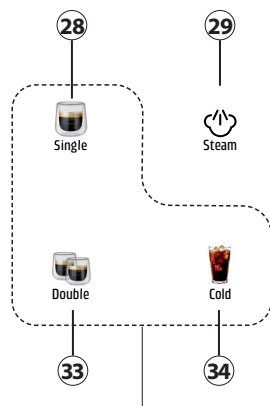
2.2 Bedienelemente



Bedienung des Mahlwerks
(2 x tippen zum Bedienen)



⑳



Bedienung der Wasserausgabe
(1 x tippen zum Bedienen)

- | | |
|---------------------------------|--|
| ⑲ An/Aus Taste | ㉑ Mahlvorgang 2 Espresso /
Caffè Doppio |
| ㉒ Mahlvorgang Single - Espresso | ㉒ Mahldauer |
| ㉓ Brühtemperatur in °C | ㉓ 2 Espresso / Caffè Doppio |
| ㉔ Single - Espresso | ㉔ Eiskaffee |
| ㉕ Heißer Dampf | |
| ㉖ Manueller Mahlvorgang | |

2.3 Zusammenbau des Mahlwerks

1. Stellen Sie das Gerät auf eine gerade Oberfläche.
2. Prüfen Sie, dass der Mahlwerk-Einsatz korrekt in der Gerätebasis platziert ist (siehe Zeichnung im Kapitel „Reinigung und Pflege“).
3. Platzieren Sie den Bohnenbehälter so auf dem Gerät, dass der Pfeil ↓, der sich neben der Mahlgrad-Skala befindet, auf das Symbol ▲ der Gerätebasis zeigt.
4. Drücken Sie den Bohnenbehälter vorsichtig runter und drehen Sie ihn in die Richtung der Mahlgrad-Skala fest. Das Symbol ▲ auf dem Gerät zeigt auf die Mahlgrad-Skala.

2.4 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

3 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

WARNUNG

- ▶ Achtung beim Gerät kann heißer Dampf austreten. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- ▶ Das Gerät nur mit eingesetztem Siebträger betreiben.
- ▶ Kein heißes Wasser in den Wassertank füllen.
- ▶ Bei der Benutzung der Dampfmaschine tritt heißer Dampf / heißes Wasser aus. Berühren Sie die Lanze nur an dem Griff.
- ▶ Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Dampfmaschine, wenn das Gerät im Betrieb ist.

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

Gerät und Zubehörteile reinigen wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Führen Sie zur Reinigung des Geräts außerdem einen Brühprozess ohne Kaffeepulver durch.

1. Schieben Sie die Tropfschale in das Gerät.
2. Setzen Sie das Tropfgitter so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung im Tropfgitter ragen kann.
3. Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn bis zur „MAX“ Markierung mit Wasser. Setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät.
4. Setzen Sie den Siebträger (mit einem leeren Siebeinsatz) an den Brühkopf des Geräts. Bewegen Sie den Griff von dem Siebträger nach rechts in die „Lock“ Position. Halten Sie das Gerät dabei seitlich oder am Wassertank fest.
5. Stellen Sie eine große Tasse auf das Tropfgitter unter den Siebträger-Auslass. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler zur Dampf/Wasserausgabe in der „Off“-Position befindet.
6. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und tippen Sie auf die „An/Aus-Taste“.

7. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und zeigt die Temperatur im Display an. Die Tasten auf der rechten Seite („Single“, „Double“ und „Steam“) blinken.
8. Sobald alle Tasten konstant leuchten, ist das Gerät aufgeheizt und startbereit. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.
9. Bewegen Sie die Dampfpflanze zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
10. Halten Sie einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Dampfpflanze und drehen Sie den Regler zur Dampf/Wasserausgabe gegen den Uhrzeigersinn nach unten.
11. Warten Sie bis Wasser ausfließt, drehen Sie den Regler zur Dampf/Wasserausgabe dann wieder zu.
12. Tippen Sie auf die rechte „Double Taste“.
13. Das Gerät startet den Brühprozess, gibt die Wassermenge von 2 Espressi aus und hört automatisch auf, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
14. Schütten Sie das Wasser aus der Tasse weg.
15. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor, indem Sie Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter füllen und den Wassertank auffüllen.

HINWEIS

- ▶ Bei der ersten Benutzung treten laute Geräusche auf, da das Gerät Wasser in die Leitungen zieht. Die Geräusche sind normal, nach kurzer Zeit wird das Gerät leiser.

3.2 Tipps / Empfehlungen zum Kaffee mahlen

- Kaffeegeschmack und -stärke sind eine persönliche Vorliebe. Variieren Sie die Art der Kaffeebohnen, die Kaffeemenge und den Mahlgrad, um den von Ihnen bevorzugten Geschmack zu erzielen.
- Mahlen Sie das Kaffeepulver immer frisch für die Anzahl Tassen, die Sie zubereiten möchten.
- Kaffeebohnen sollten kühl, trocken und dunkel, aber nicht im Kühlschrank gelagert werden.
- Säubern Sie das Mahlwerk regelmäßig. Verbleibendes Pulver kann den Geschmack beeinträchtigen.
- Mahlen Sie im Gerät ausschließlich Kaffeebohnen. Das Gerät ist nicht für das Mahlen anderer Lebensmittel geeignet.
- Der Geschmack von kaffeehaltigen Getränken hängt von der Qualität der verwendeten Kaffeebohnen ab.

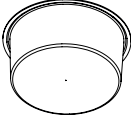





3.3 Tipps / Empfehlungen für die Espresso Zubereitung

- Die Kaffeebohnen sollten sehr fein gemahlen sein.
- Das gemahlene Kaffeepulver muss im Siebeinsatz, im Siebträger ausreichend angepresst, d.h. gleichmäßig verdichtet werden (tampern). Mit dem Tamper sollte das Kaffeepulver gleichmäßig, senkrecht und fest gedrückt werden.
- Es ist wichtig, dass Ihr Gerät, ihr Siebträger und die Tasse vor dem Brühvorgang richtig aufgeheizt ist, damit das Wasser nicht an Temperatur verliert.

3.4 Siebeinsätze

Der Lieferumfang umfasst sowohl doppelwandige Siebeinsätze für ein und zwei Tassen als auch einwandige Siebeinsätze für ein und zwei Tassen. Verwenden Sie stets den passen-

den Siebeinsatz zu Ihrer gewünschten Tassenanzahl bzw. Getränkegröße, wie auch Ihrem Erfahrungsgrad in der Anwendung einer Siebträgermaschine und der damit verbundenen Technik der Zubereitung.

Doppelwandige Siebeinsätze				
Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach 	7-11 g	Einsteiger	Frisch gemahlener Kaffee und vorge-mahlener Kaffee
	doppelt 	14-17 g		
Einwandige Profisiebe				
Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach 	11-12 g	Profis	Frisch gemahlener Kaffee
	doppelt 	18-19 g		

3.4.1 Doppelwandige Siebeinsätze (mit Druckregulierung)

Wir empfehlen Einsteigern die doppelwandigen Siebeinsätze zu benutzen. Die Siebeinsätze verfügen über eine Siebwand und über eine Wand mit einem kleinen Loch welches zur Druckregulierung beiträgt. Für Einsteiger perfekt, da die Extraktion des Espressos durch die Konstruktion unterstützt wird und das weitestgehend unabhängig vom Mahlgrad, der Dosierung, dem Tamperdruck oder dem Frischegrad des Kaffeepulvers.

3.4.2 Einwandige Profisiebe (ohne Druckregulierung)

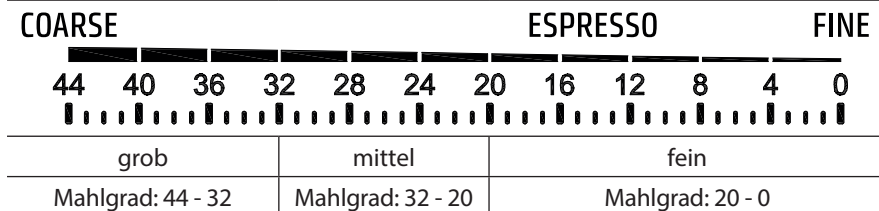
Wir empfehlen Fortgeschrittenen und Profis die einwandigen Siebeinsätze zu benutzen. Diese verfügen nur über die Siebwand und wirken somit nicht druckregulierend. Die optimalen Stellparameter wie Mahlgrad, Tamperdruck, Kaffeemenge können experimentell erarbeitet werden. Man hat mehr eigene Kontrolle bei der Espresso-Zubereitung. Auch als Anfänger können Sie sich mit diesen Siebeinsätzen herantasten und Ihr Gerät besser kennenlernen.

3.5 Kaffee mahlen

Um den Siebträger, den Siebeinsatz, die Tasse/n und den Brühkopf vor der Espresso-zubereitung vorzuheizen, führen Sie einen Brühprozess ohne Kaffeepulver durch. Gehen Sie wie im Kapitel „Espresso-zubereitung“ Schritt 1 bis 7 vor.

1. Setzen Sie den gewünschten vorgeheizten Siebeinsatz in den Siebträger ein und stecken Sie den Einfüllring (10) auf den Siebträger.
2. Positionieren Sie den Siebträger dann unter dem Kaffeepulver-Auslass, sodass er fest auf der Halterung sitzt. Achten Sie auf die Flügel am Siebträger und die Ausbuchtungen an der Halterung.
3. Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein, indem Sie den Bohnenbehälter nach rechts (= feines Kaffeepulver) oder nach links (= gröberes Kaffeepulver) drehen.

Mahlgrad-Empfehlung



4. Durch Tippen auf die „An/Aus-Taste“ schalten Sie das Gerät ein.
5. **Custom (30):** Tippen Sie zwei Mal auf die „Custom Taste“, um einen manuellen Mahlvorgang zu starten. Tippen Sie erneut einmal auf die Taste, um den Mahlvorgang zu stoppen.
Single (26): Tippen Sie zwei Mal auf die linke „Single Taste“, um den Mahlvorgang für einen Espresso zu starten (Zeitanzeige zählt herunter). Das Gerät stoppt automatisch. Um den Vorgang vorzeitig abzubrechen, tippen Sie erneut einmal auf die Taste.
Double (31): Tippen Sie zwei Mal auf die linke „Double Taste“, um den Mahlvorgang für 2 Espresso / Caffè Doppio zu starten (Zeitanzeige zählt herunter). Das Gerät stoppt automatisch. Um den Vorgang vorzeitig abzubrechen, tippen Sie erneut einmal auf die Taste.
6. Entnehmen Sie den Siebträger aus der Halterung.

HINWEIS

- ▶ Für eine exakte Portionierung verwenden Sie eine grammgenaue Waage.
- ▶ Nehmen Sie die beschriebenen Einstellungen als Grundlage oder Empfehlung. Nach kurzer Gewöhnungszeit finden Sie mühelos die Einstellung, die Ihnen für Ihren Kaffee am meisten zusagt.

3.5.1 Mahlvorgang Voreinstellungen ändern

Sie können die voreingestellte Dauer der Mahlvorgänge nach Ihren Wünschen anpassen.

1. Gewünschten Mahlvorgang (linke Single oder Double Taste) gedrückt halten. Das Gerät piept drei Mal.
2. Tippen Sie auf die „Single Taste (-)“ oder auf die „Double Taste (+)“, um die Mahldauer anzupassen. Sie können die Mahldauer von 1 Sek. bis 20 Sek. in 0,5 Sek.-Schritten anpassen.
3. Das Gerät speichert die geänderte Zeit automatisch. Die Zeit ist auch nach einem Trennen vom Stromnetz gespeichert.

HINWEIS

- ▶ Um die Einstellungen wieder zurückzusetzen, halten Sie die linke „Single“ und „Double Taste“ gleichzeitig bis zum Signalton gedrückt.

3.6 Espressozubereitung (Espresso und Caffè Doppio)

Für einen optimalen Espresso sollten die Tassen vorgewärmt werden. Lagern Sie die Tassen auf der Tassenplatte auf dem Gerät. Berühren Sie die Tassenplatte nur mit Vorsicht, da sie sich sehr aufheizt.

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler zur Dampf/Wasserausgabe in der senkrechten Position befindet (Aus-Stellung).
2. Setzen Sie den Siebträger mit dem Siebeinsatz für die gewünschte Tassenmenge an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
3. Stellen Sie wie gewünscht eine oder zwei Tasse/n auf das Tropfgitter unter den Siebträger-Auslass.
4. Um den Siebträger, den Siebeinsatz, die Tasse/n und den Brühkopf vorzuheizen, lassen Sie sich die gewünschte Wassermenge ausgeben, indem Sie einmal auf die rechte „Single Taste“ oder die rechte „Double Taste“ tippen.
5. Entnehmen Sie den Siebträger, indem Sie ihn in die gegengesetzte Richtung drehen.
6. Achtung, der Siebträger und der Siebeinsatz sind sehr heiß!
7. Trocknen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger ab.
8. Mahlen Sie Ihre Kaffeebohnen, wie im Kapitel „Kaffee mahlen“ beschrieben.
9. Um das Kaffeepulver bestmöglich zu verteilen und zu verdichten, klopfen Sie den Siebträger behutsam auf der Arbeitsfläche oder einer Tampermatte an.
10. Pressen Sie das gemahlene Kaffeepulver gleichmäßig und senkrecht mit dem mitgelieferten Tamper fest.
11. Streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab.
12. Setzen Sie den Siebträger an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
13. Positionieren Sie die gewünschte Tassenanzahl (ein oder zwei Tassen) unter den Siebträger-Auslass auf das Tropfgitter.
14. Tippen Sie auf die rechte „Single Taste“ für die Ausgabe von einem Single - Espresso oder auf die rechte „Double Taste“ für die Ausgabe von 2 Espresso oder einem Caffè Doppio.
15. Das Gerät beendet den Brühvorgang automatisch.
16. Um den Siebträger nach dem Brühvorgang zu entfernen, halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und drehen Sie den Siebträger mit der anderen Hand wieder von dem Gerät ab.
17. Legen Sie den Siebträger zum Abkühlen auf das Tropfgitter.
18. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Kaffeepulver vollständig aus dem Siebeinsatz, in dem Sie es über einem Behälter raus klopfen.
19. Entfernen Sie den Siebeinsatz aus dem Siebträger, indem Sie ihn z. B. mit Hilfe eines anderen Siebeinsatzes aus dem Siebträger hebeln.
20. Reinigen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger gründlich unter fließendem Wasser.
21. Vor dem Trinken raten wir Ihnen, den Espresso mit einem Löffel durchzurühren, damit sich sämtliche Aromen entfalten können.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Brühvorgang jederzeit durch erneutes Drücken der rechten „Single Taste“ oder „Double Taste“ stoppen.

HINWEIS

- ▶ Wenn beim Starten des Brühprozesses kein Wasser aus dem Auslass kommt, befindet sich kein Wasser mehr im Wassertank. Füllen Sie Wasser in den Wassertank und lassen Sie sich Wasser aus der Dampfpflanze ausgeben, um die Leitungen erneut zu füllen.
- ▶ Nach ca. 15 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Tropfschale, achten Sie hierzu auf den roten Schwimmer in der Aussparung der Tropfgitters.
- ▶ Sie können hohe Gläser/Tassen mit einer max. Höhe von 135 mm verwenden. Entnehmen Sie für hohen Tassen die Tropfschale samt Tropfgitter von dem Gerät und platzieren Sie Ihr Glas/ Ihre Tasse dann direkt unter dem Auslass.

3.6.1 Wassertemperatur ändern

Sie können die Wassertemperatur zwischen 90 °C, 93 °C und 96 °C ändern.

1. Halten Sie die „Steam Taste“ einen Moment gedrückt.
2. Wählen Sie zwischen der rechten „Single Taste“ = 90 °C, der rechten „Double Taste“ = 93 °C und der „Steam Taste“ = 96 °C.
3. Warten Sie einen Moment. Das Gerät speichert Ihre ausgewählte Temperatureinstellung. Auch nach dem Ein- und Ausschalten des Gerätes und beim Aus- und Einstecken des Netzsteckers zeigt das Gerät Ihre vorher ausgewählte Temperatur an.

3.6.2 Wassermenge ändern

Sie können die Wassermenge für die Espressozubereitung individuell nach Ihren Wünschen einstellen. Die Wasserausgabe lässt sich zwischen min. 10. Sek und max. 60 Sek. einstellen.

1. Bereiten Sie das Gerät für den Gebrauch vor.
2. Stellen Sie eine oder zwei gewünschte Tasse/n unter den Auslass des Siebträgers.
3. Gewünschte Wassermenge (rechte Single oder Double Taste) gedrückt halten.
4. Der Brühprozess startet automatisch.
5. Beenden Sie den Brühprozess mit einem erneuten Tippen der entsprechenden Taste.
6. Das Gerät speichert die geänderte Wasserausgabe automatisch. Die Wasserausgabe ist auch nach einem Trennen vom Stromnetz gespeichert.

HINWEIS

- ▶ Die Angaben beziehen sich auf die reine Brühwasserausgabe.
- ▶ Bei einer Veränderung der Brühwassermenge ist die Menge des Kaffeepulvers anzupassen. Wir empfehlen ein Brühverhältnis von 1:2. Für jedes Gramm Kaffeepulver werden demnach zwei Gramm Espresso extrahiert, also aus z. B. 18 g Kaffeepulver 36 g Espresso.
- ▶ Die Zubereitung von einem optimalen Espresso ist von vielen Faktoren, wie z. B. Mahlgrad des Kaffees, Röstung der Bohnen, Temperatur und Menge des Wassers abhängig und somit eine Frage des persönlichen Geschmacks. Nach kurzer Gewöhnungszeit bereiten Sie mühelos den für Sie optimalen Espresso zu.

3.6.3 Einstellungen zurücksetzen

Um die Einstellungen wieder zurückzusetzen, halten Sie die rechte „Single Taste“ und die rechte „Double Taste“ gleichzeitig bis zu dem Signalton gedrückt. Auch die Wassertemperatur wird auf 93 °C zurückgesetzt.

3.7 Milchschaum herstellen

Für den optimalen Milchschaum sollte die Milch vorher gekühlt werden. Bitte beachten Sie, dass je nach Temperatur, Milchsorte oder Fettgehalt die Milchschaumkonsistenz variiert. Verwenden Sie ausschließlich Milch oder Pflanzendrinks, wie z. B. Sojadrink. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Pflanzendrinks zum Aufschäumen geeignet sind.

1. Befüllen Sie ein Milchkännchen (nicht im Lieferumfang enthalten) mit kalter Milch. Verwenden Sie nicht zu viel Milch, damit sie beim Aufschäumen nicht überläuft.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler zur Dampf/Wasserausgabe in der senkrechten Position befindet (Aus-Stellung).
3. Bewegen Sie die Dampfzange zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
4. Drücken Sie die „Steam Taste“ und warten Sie bis das Symbol „☺“ aufhört zu blinken.
5. Halten Sie einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Dampfzange und drehen Sie den Regler zur Dampf/Wasserausgabe gegen den Uhrzeigersinn nach unten. Die Leitungen werden so entleert und Wasserdampf tritt aus.
6. Warten Sie einen Moment, bis nur noch Wasserdampf austritt und drehen Sie den Regler wieder zu.
7. Führen Sie die Dampfzange am Ausguss des Milchkännchens parallel in die Milch und halten Sie das Milchkännchen dann parallel zur Arbeitsfläche. Die Dampfzange sollte knapp unter der Milchoberfläche sein.
8. Drehen Sie langsam den Drehregler nach unten.
9. Berühren Sie das Milchkännchen mit der anderen Hand am Boden, um die Milchttemperatur zu fühlen.
10. Wenn sich Milchkännchen aufwärmt und Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Dampfzange tiefer in die Milch, damit keine Luft mehr gezogen werden kann und die Milch sich in eine rollende Bewegung versetzt.
11. Wird das Milchkännchen heiß und ist die gewünschte Schaumkonsistenz erreicht, drehen Sie den Drehregler wieder zu.
12. Ziehen Sie erst dann die Dampfzange aus der Milch.
13. Schwenken Sie das Milchkännchen leicht in kreisende Bewegungen und klopfen Sie es mit dem Boden vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit grobe Luftbläschen verschwinden und sich der Schaum gleichmäßig verteilt.
14. Entfernen Sie sofort mit einem feuchten Tuch die Milchreste von der Dampfzange, bevor sich die Milch festsetzt.
15. Verarbeiten Sie Ihren Milchschaum z. B. zu Cappuccino weiter.
16. Drücken Sie dafür erneut die „Steam Taste“, halten Sie wieder einen Behälter unter die Dampfzange und lassen sich heißes Wasser ausgeben, indem Sie den Drehregler nach unten drehen. Die Leitungen füllen sich somit wieder mit Wasser.
17. Drehen Sie den Drehregler wieder zu.
18. Fahren Sie nun fort, wie in dem Kapitel „Espressozubereitung“ beschrieben.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät heizt sich während der Milchschaumzubereitung sehr auf. Wenn Sie direkt nach dem Herstellen von Milchschaum einen Espresso zubereiten wollen, zeigt das Gerät ggf. an, dass es überhitzt ist (die Tasten zu Espressozubereitung blinken). Warten Sie einen Moment, bevor Sie einen Espresso zubereiten.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Milch nicht zu sehr erhitzt und somit anbrennt.
- ▶ Reinigen Sie die Dampfpflanze unbedingt nach jedem Gebrauch mit Milch, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

3.8 „Cold Coffee“ Funktion

Sie können mit dem Gerät kalte Kaffeegetränke zubereiten. Dazu muss das Gerät vorher ausgeschaltet und abgekühlt sein. Das Gerät muss weniger als 30 °C anzeigen.

1. Füllen Sie kaltes Wasser in den Wassertank. Wir empfehlen, Eiswürfel mit in den Wassertank zu füllen.
2. Halten Sie die „An/Aus Taste“ für ca. 5 Sek. gedrückt, um in den „Cold-Modus“ zu gelangen.
3. Das Display zeigt die Temperatur des Gerätes an. Wenn das Gerät mehr als 30 °C anzeigt, blinkt die Temperatur-Anzeige. Warten Sie, bis das Gerät weniger als 30 °C anzeigt und die Temperatur-Anzeige konstant leuchtet.
4. Bereiten Sie Ihren Siebträger wie im Kapitel „Kaffee mahlen“ und „Espressozubereitung“ beschrieben vor. Benutzen Sie einen kalten Siebeinsatz und einen kalten Siebträger.
5. Setzen Sie den Siebträger an den Brühkopf an und drehen Sie ihn fest. Positionieren Sie ein Glas oder eine Tasse auf dem Tropfgitter unter dem Siebträger-Auslass.
6. Tippen Sie auf die „Cold Taste“, um den Vorgang zu starten.
7. Tippen Sie erneut auf die „Cold Taste“, um das Gerät zu stoppen.
8. Reinigen Sie, wie beschrieben den Siebträger und den Siebeinsatz.

HINWEIS

- ▶ Um den Abkühlvorgang zu beschleunigen, empfehlen wir vor der Zubereitung die Leitungen mit dem kalten Wasser durchzuspülen, indem Sie sich in dem „Cold Modus“ Wasser ausgeben lassen.

4 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

4.1 Sicherheitshinweise**⚠ VORSICHT**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kalkrückstände müssen entfernt werden.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker bevor Sie das Gerät reinigen.

VORSICHT

- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

4.2 Reinigung

◆ **Gerät**

Das Gerät kann mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.

◆ **Heißwasser-/Dampfpflanze**

Die Dampfpflanze muss nach jeder Anwendung von Milchrückständen befreit werden. Spülen Sie die Dampfpflanze dafür mit der Heißwasserfunktion durch. Entfernen Sie vorsichtig den Dampfpflanzen-Auslass (21) von der Dampfpflanze, indem Sie sie an dem Gewinde abschrauben. Reinigen Sie diesen gründlich unter fließendem Wasser. Wischen Sie die Dampfpflanze mit einem feuchten Tuch gründlich ab. Achten Sie darauf, dass das Austrittsloch an der Unterseite frei ist, reinigen Sie es zur Not mit einer Nadel. Schrauben Sie den Dampfpflanzen-Auslass nach der Reinigung wieder an die Dampfpflanze.

◆ **Brühkopf**

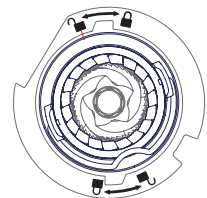
Reinigen Sie den Brühkopf nach jedem Gebrauch. Nachdem Sie den Siebträger abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche mit einem feuchten Tuch ab um die Kaffeepulverreste zu entfernen. Setzen Sie den Siebträger ohne Siebeinsatz an das Gerät und lassen Sie den Brühkopf einmal durchspülen, indem Sie einen Brühvorgang ohne Kaffeepulver durchführen.

◆ **Reinigung des Mahlwerks**

HINWEIS

- ▶ Sie können für die Reinigung die mitgelieferte Reinigungsbürste verwenden.
- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit dem Mahlwerk-Einsatz und der Mahlschnecke um. Diese können scharf sein. Verletzungsgefahr.

1. Entfernen Sie die Kaffeebohnen aus dem Bohnenbehälter und demontieren Sie ihn von der Gerätebasis.
2. Heben Sie den Griff des Mahlwerk-Einsatzes an und drehen Sie den Einsatz gegen den Uhrzeigersinn, um ihn aus dem Mahlwerk zu lösen.
3. Reinigen Sie den Mahlwerk-Einsatz und die darunterliegende Mahlschnecke mit der mitgelieferten Reinigungsbürste.
4. Setzen Sie den Mahlwerk-Einsatz wieder ein und drehen diesen im Uhrzeigersinn fest, bis er einrastet.



◆ Zubehörteile

Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Siebeinsatz. Spülen Sie den Einfüllring, den Siebeinsatz, den Siebträger, den Bohnenbehälter und den Deckel gründlich in warmem Wasser ab. Entleeren Sie regelmäßig die Tropfschale und spülen Sie diese, sowie das Tropfgitter unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie die Zubehörteile anschließend gründlich ab.

4.3 Entkalkung

HINWEIS

- ▶ Regelmäßiges Entkalken Ihres Gerätes reduziert den Stromverbrauch und verlängert die Lebensdauer des Gerätes.
- ▶ Geräte, die aufgrund mangelnder Entkalkung nicht richtig funktionieren, sind von der Garantie ausgenommen.

Das Gerät zeigt nach ca. 300 Zyklen eine Entkalkungswarnung an, indem die „An/Aus Taste“ 5x blinkt. Wenn Sie das Gerät nicht direkt entkalken, wird die Erinnerung die den nächsten 10 Starts des Geräts erneut angezeigt. Erst nach 10 Erinnerungen oder dem durchgeführten Entkalkungsprozess erlischt die Erinnerung.

1. Befüllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit Wasser und handelsüblichem, für Espressomaschinen geeigneten Entkalker. Lesen Sie in der Anweisung des Entkalkers, das korrekte Mischverhältnis nach.
2. Stellen Sie einen Behälter, mit dem Fassungsvermögen des gesamten Wassertank-Inhalts auf das Abtropfgitter.
3. Halten Sie die rechte „Double Taste“ und die „Steam Taste“ gleichzeitig für ca. 3 Sek. gedrückt. Das Gerät startet den Entkalkungszyklus. Der Zyklus dauert ca. 6 Minuten und stoppt automatisch.
4. Schütten Sie das Wasser anschließend weg.
5. Spülen Sie den Wassertank sorgfältig aus.
6. Füllen Sie anschließend frisches Wasser (ohne Entkalker) in den Wassertank und starten Sie den Entkalkungsvorgang erneut, bevor Sie das Gerät wie gewohnt mit Kaffeepulver weiter benutzen.

HINWEIS

- ▶ Nachdem die Entkalkungsfunktion aktiviert wurde, kann sie nur durch Drücken der „An/Aus Taste“ abgebrochen werden.

5 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

5.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Es kommt kein Wasser aus dem Auslass.	Es befindet sich kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie Wasser nach.
Es kommt kein Dampf aus der Dampfzange.	Die Dampfzange ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfzange, wie beschrieben.
	Es befindet sich kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie Wasser nach.
Wasser tritt am Boden des Gerätes aus.	Die Tropfschale ist voll.	Entleeren Sie die Tropfschale.
	Der Wassertank ist nicht richtig auf dem Gerät positioniert.	Setzen Sie den Wassertank korrekt in das Gerät.
	Gerät ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker. Benutzen Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Wasser läuft am Rand des Siebträgers heraus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger korrekt einsetzen.
	Es befindet sich etwas Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers.	Entfernen Sie die Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker befindet sich nicht korrekt in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Steckdose. Wenden Sie sich an den Kundenservice, falls sich das Gerät noch immer nicht starten lässt.

EN		Die Dampfplanze ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfplanze.
FR	Die Milch schäumt nicht auf.	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie kühle Milch aus dem Kühlschrank.
ES			
IT	Die „An/Aus Taste“ blinkt 5 Mal.	Das Gerät muss entkalkt werden.	Entkalken Sie das Gerät.
NL			
SV	Der Espresso ist kalt.	Das Gerät und somit Leitungen in dem Gerät sind nicht vorgewärmt worden.	Gerät vorheizen, wie im Kapitel „Espressozubereitung“ beschrieben.
TR		Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen, indem sie auf die Tassenplatte gestellt werden.
PL	Keine Crema.	Espressopulver zu grob.	Feineres Pulver benutzen.
RO		Pulver nicht genug oder falsch getampert.	Pulver stärker anpressen.
HE	Espresso zu schwach.	Espressopulver zu grob.	Feineres Pulver benutzen.
		Zu wenig Espressopulver.	Mehr Espressopulver benutzen. Ausgabemenge verringern.
	Espresso zu stark.	Espressopulver zu fein.	Gröberes Pulver benutzen.
		Zu viel Espressopulver.	Weniger Espressopulver benutzen. Ausgabemenge erhöhen.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich kostenlos an den Kundendienst.
- ▶ **Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.**
- ▶ Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank und spülen Sie mit der „Dampffunktion“ das Restwasser aus den Leistungen.

6 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

6.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

7 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents - Operation

1	General	78
1.1	Information on this manual	79
1.2	Limitation of liability	79
1.3	Copyright protection.....	79
1.4	Delivery scope	79
1.5	Unpacking	80
2	Design and Function.....	80
2.1	Overview.....	80
2.2	Control Panel	81
2.3	Assembly of the grinder	82
2.4	Rating plate.....	82
3	Operation and Handling.....	82
3.1	Before first use.....	82
3.2	Tips / recommendations for grinding coffee	83
3.3	Tips / recommendations for preparation	83
3.4	Portafilter baskets.....	83
3.4.1	Double-walled filter insert (with pressure regulation).....	84
3.4.2	Single-walled professional filter (without pressure regulation)	84
3.5	Grinding coffee.....	84
3.5.1	Adjusting the preset grinding time.....	85
3.6	How to prepare espresso (espresso and caffè doppio).....	86
3.6.1	Adjusting the water temperature	87
3.6.2	Adjusting the water quantity	87
3.6.3	Resetting the settings	87
3.7	How to froth milk	87
3.8	„Cold Coffee“ function	88
4	Cleaning and Maintenance	89
4.1	Safety information	89
4.2	Cleaning.....	89
4.3	Descaling	90
5	Troubleshooting	91
5.1	Safety notices	91
5.2	Troubleshooting table	91
6	Disposal of the Old Device	93
6.1	Disposal of the packaging.....	93
7	Guarantee.....	93

1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your device will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

This user's guide is part of the CASO EspressoGourmet & Grind (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning,
- Troubleshooting and/or
- Operation,
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.2 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.3 Copyright protection

This document is copyright protected.

CASO GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

1.4 Delivery scope

The device includes the following components:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 single-walled professional filters for 1 or 2 cups
- 2 double-walled filter inserts for 1 or 2 cups
- Tamper with wooden handle
- Filling ring
- Quick guide
- Portafilter
- Cleaning brush
- Operating manual

1.5 Unpacking

Carefully remove the packaging material and unit from the carton. Remove the protective film from the unit.

PLEASE NOTE

- ▶ If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

2 Design and Function

This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

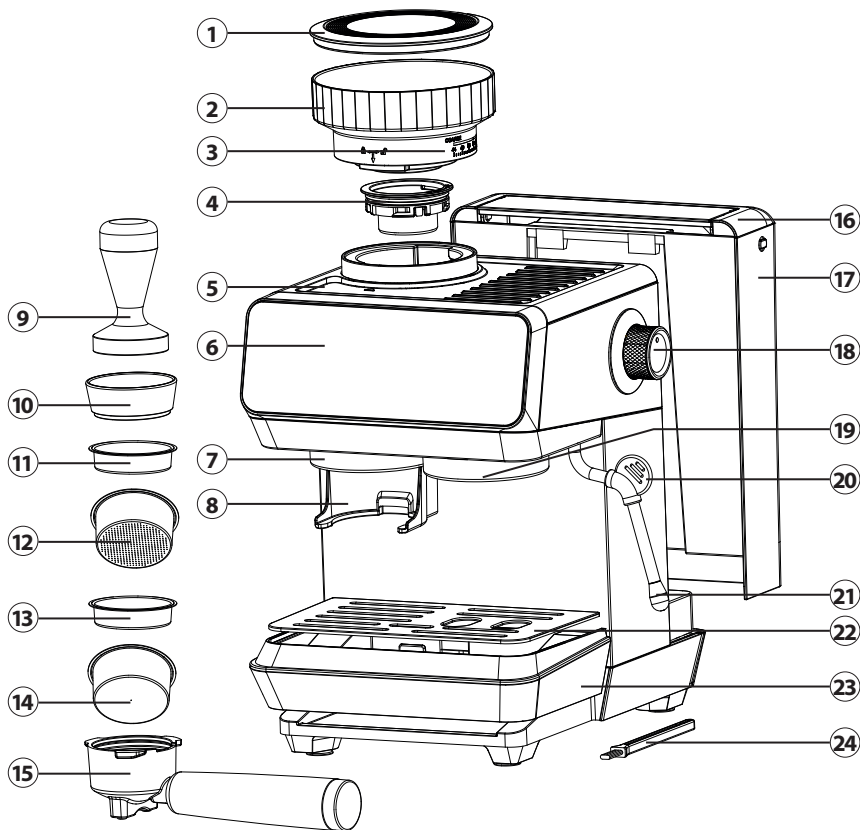
⚠ ATTENTION

Danger due to hot surface!

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!

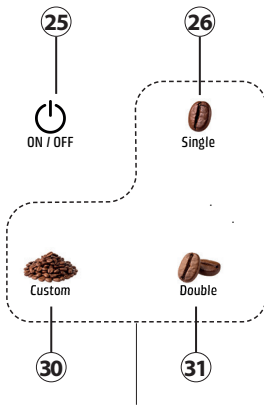


2.1 Overview

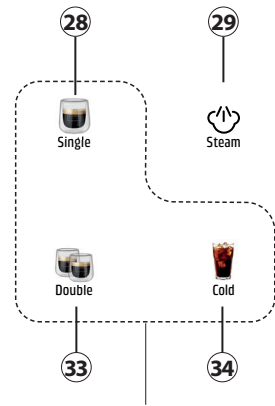
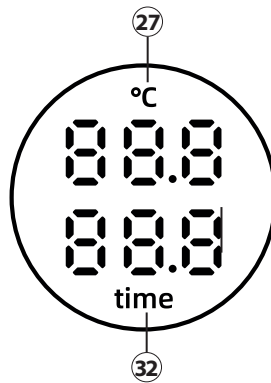


- ① Bean container lid
- ② Bean container
- ③ Control ring for coarseness
- ④ Grinding mechanism
- ⑤ Cup warming tray
- ⑥ Touch-Display
- ⑦ Coffee ground outlet
- ⑧ Portafilter holder
- ⑨ Tamper
- ⑩ Filling ring
- ⑪ single-walled professional filter (for 1 cup)
- ⑫ single-walled professional filter (for 2 cups)
- ⑬ double-walled filter inserts (for 1 cup)
- ⑭ double-walled filter inserts (for 2 cups)
- ⑮ Portafilter
- ⑯ Water tank lid
- ⑰ Water tank
- ⑱ Control knob for steam/water dispensing
- ⑲ Group head
- ⑳ Steam wand handle
- ㉑ Steam lance outlet
- ㉒ Drip grid
- ㉓ Drip tray
- ㉔ Cleaning brush

2.2 Control Panel



Operating the grinder
(Double tap to start)



Operating the water dispenser
(Single tap to start)

- ⑫ On/Off button
- ⑬ Grinding process Single - Espresso
- ⑭ Brewing temperature in °C
- ⑮ Single - Espresso
- ⑯ Steam
- ⑰ Manual grinding mode
- ⑱ Grinding process 2 Espresso / Caffè Doppio
- ⑲ Grinding time
- ⑳ 2 Espresso / Caffè Doppio
- ㉑ Iced coffee

2.3 Assembly of the grinder

1. Place the device on a flat surface.
2. Check that the grinding mechanism is sitting correctly in the base of the device (see the illustration in the "Cleaning and care" section).
3. Place the bean container on the appliance. The arrow ↓ next to the control ring for coarseness should point to the symbol „▲“ on the base of the device.
4. Gently press the bean container down and turn it clockwise to lock it in place, aligning the ▲ symbol on the appliance with the grind-size scale.

2.4 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found beneath the device.

3 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

WARNING

- ▶ Caution hot steam can escape at device. Risk of burns.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.
- ▶ Always insert the portafilter before you use the appliance.
- ▶ Do not fill hot water into the watertank.
- ▶ The steam wand emits hot steam / hot water when in use. Only touch the wand's handle.
- ▶ Never put your hand under the portafilter or steam wand outlet spouts when the appliance is in use.

3.1 Before first use

Clean the appliance and accessories as described in the "Cleaning and care" section. You should also carry out a brewing process without coffee grounds as part of the cleaning process.

1. Insert the drip tray into the appliance.
2. Insert the drip grid in such a way that the red float can protrude out of the opening in the drip grid.
3. Remove the water tank and fill it with water up to the "MAX" mark. Replace the water tank into the appliance.
4. Place the portafilter (with an empty filter basket) on the brew head of the machine. Move the handle on the portafilter to the right into the 'Lock' position. Hold the machine by the sides or the water tank while doing so.
5. Place a large cup on the drip grid beneath the portafilter spout. Make sure the steam/water control knob is in the "Off" position.
6. Plug the appliance into the power socket and press the "ON/OFF" button.
7. The appliance will start heating up and display the temperature on the screen. The buttons on the right ("Single", "Double" and "Steam") will flash.

8. Once all buttons remain steadily lit, the appliance is heated up and ready for use. This procedure takes approx. 30 seconds.
9. Move the steam wand to the side. When doing so, only touch its handle.
10. Place a sufficiently large, empty container under the steam wand and turn the steam/water dispensing knob downwards in an anti-clockwise direction.
11. Wait until water comes out of the wand and then turn the knob upwards to stop steam/water dispensing.
12. Tap the "Double" button on the right.
13. The appliance will begin the brewing process; dispense the water quantity for 2 espressi and then automatically end the process when it is finished.
14. Pour away the water in the cup.
15. Prepare the appliance for operation by filling coffee beans into the bean container and topping up the water tank.

PLEASE NOTE

- ▶ The appliance will make loud noises the first time it is used because of the water in its pipes. These noises are normal; the appliance will become quieter after a short time.

3.2 Tips / recommendations for grinding coffee

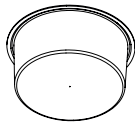





- The taste and strength of coffee are personal preferences. To get the taste you prefer, try changing the type of coffee bean; amount of coffee and the coarseness.
- Always grind the coffee grounds freshly for the number of cups you want to make.
- Coffee beans should be stored in a cool, dry, dark place but not in the refrigerator.
- Clean the grinding mechanism regularly. Coffee ground residues can impair flavour.
- Grind coffee beans only in this device. It is not suitable for grinding other food items.
- The flavour of coffee-based drinks depends on the quality of the coffee beans used.

3.3 Tips / recommendations for preparation

- The coffee beans should be very finely ground.
- The coffee grounds must be pressed down firmly into the portafilter basket – i.e. they must be evenly tamped. Use the tamper to press the coffee grounds down evenly, vertically and firmly.
- It is important that your appliance, your portafilter and the cup are correctly heated before the brewing process begins to ensure that the water does not cool down.

3.4 Portafilter baskets

The scope of delivery includes both double-walled portafilter baskets for one and two cups as well as single-walled portafilter baskets for one and two cups. Always use the correct portafilter basket for your desired number of cups or drink size and in line with your level of experience of using a portafilter espresso machine and the related preparation technology.

Double-walled filter insert				
Basket	Amount	Quantity (g)	For use by	
	Single 	7-11 g	Beginners	Freshly ground coffee and pre-ground coffee
	Double 	14-17 g		
Single-walled professional filter				
Basket	Amount	Quantity (g)	For use by	
	Single 	11-12 g	Experts	Freshly ground coffee
	Double 	18-19 g		

3.4.1 Double-walled filter insert (with pressure regulation)

We recommend that beginners use the double-walled portafilter baskets. These baskets have a filter wall and a wall with a small hole which assists pressure regulation. This is perfect for beginners as the design supports the extraction of the espresso and is largely independent of the coarseness of the beans; the amount of beans; the tamper pressure or the freshness of the coffee grounds.

3.4.2 Single-walled professional filter (without pressure regulation)

We recommend that advanced users and experts use the single-walled portafilter baskets. They only have a filter wall and are thus not pressure regulating. The user can experiment with the setting parameters, such as the coarseness of the beans, tamper pressure and the amount of coffee, to find their optimal settings. This gives the user more control over the espresso preparation process. Beginners can also use these baskets to learn about the process and get to know the machine better.

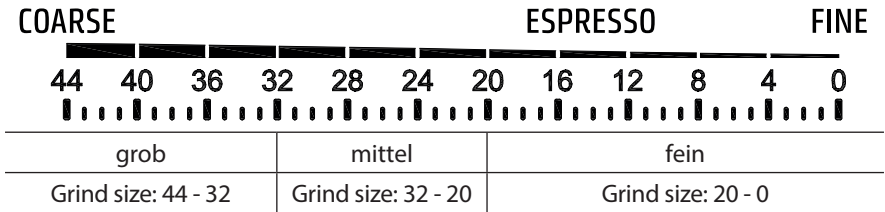
3.5 Grinding coffee

To preheat the portafilter, filter insert, cup(s) and brewing head before preparing espresso, run a brewing cycle without coffee powder. Follow steps 1 to 7 as described in the chapter “Espresso preparation.”

1. Insert the desired preheated filter insert into the portafilter and attach the filling ring (10) onto the portafilter.

- Then position the portafilter under the coffee powder outlet so that it sits securely in the holder. Make sure the wings on the portafilter fit into the notches of the holder.
- Set the desired grind size by turning the bean container to the right (= finer coffee grounds) or to the left (= coarser coffee grounds).

Recommendation for coarseness



- Press the "On/Off" button to switch on the appliance.
- Custom (30):** Tap the "Custom" button twice to start manual grinding. Tap the button once again to stop the grinding process.
Single (26): Tap the left "Single" button twice to start grinding for one espresso (the timer will count down). The appliance stops automatically. To interrupt the process earlier, tap the button once again.
Double (31): Tap the left "Double" button twice to start grinding for two espressos / Caffè Doppio (the timer will count down). The appliance stops automatically. To interrupt the process earlier, tap the button once again.
- Remove the portafilter from the holder.

PLEASE NOTE

- ▶ For exact portions, use a highly accurate weighing scale.
- ▶ Use the settings described above as a starting point or recommendation. After just a short time using the device you will have no problems choosing your preferred setting.

3.5.1 Adjusting the preset grinding time

You can adjust the preset grinding duration according to your preferences.

- Press and hold the desired grinding function (left "Single" or "Double" button). The appliance will beep three times.
- Tap the "Single" button (-) or the "Double" button (+) to adjust the grinding time. You can set the duration from 1 to 20 seconds in 0.5-second increments.
- The appliance automatically memorises the new setting. The set time is retained even after disconnecting the appliance from the mains.

PLEASE NOTE

- ▶ To reset the settings to the factory default, press and hold both the left "Single" and "Double" buttons simultaneously until you hear a signal tone.

3.6 How to prepare espresso (espresso and caffè doppio)

Cups should always be pre-warmed to ensure a perfect espresso. Store your cups on the appliance's cup warming tray. Be careful when you touch the cup warming tray as it becomes very hot.

1. Make sure that the control knob for steam/water dispensing is set to the vertical position ("Off" position).
2. Place the portafilter with the filter insert for the desired amount of cups on the brewing head of the appliance and tighten it.
3. Place one or two cups as desired on the drip grid under the portafilter spout.
4. To preheat the portafilter, filter insert, cup(s) and brewing head, dispense the desired amount of water by tapping the right "Single" or "Double" button once.
5. Remove the portafilter by turning it in the opposite direction.
6. Warning! The portafilter and basket will be very hot!
7. Dry the filter insert and the portafilter.
8. Grind your coffee beans as described in the chapter "Grinding coffee."
9. Gently tap the portafilter on the work surface or a tamping mat to spread the coffee grounds as evenly as possible, thus ensuring that they are well compacted.
10. Use the supplied tamper to press the coffee grounds down evenly, holding it vertically when doing so.
11. Skim off any excess coffee grounds from the edges of the portafilter.
12. Place the portafilter on the appliance's group head and then turn it to attach it.
13. Place the required number of cups (one or two) on the drip grid under the portafilter spout.
14. Tap the right "Single" button to dispense one single espresso or the right "Double" button to dispense two espressos or one Caffè Doppio.
15. The appliance automatically stops the brewing process when it is finished.
16. To remove the portafilter after the brewing process, hold the machine firmly with one hand and turn the portafilter away from the appliance with other.
17. Place the portafilter on the drip grid to cool down.
18. Make sure that you remove all coffee grounds from the filter basket after each use by knocking the grounds out over a container.
19. Remove the filter insert from the portafilter by levering it out carefully, for example using another filter insert.
20. Clean the basket and the portafilter thoroughly under running water.
21. Before drinking your espresso we recommend stirring it with a spoon to release all its aromas.

PLEASE NOTE

- ▶ You can stop the brewing process at any time by pressing the right "Single" or "Double" button again.
- ▶ If no water comes out when starting the brewing process, the water tank is empty. Add water to the water tank and dispense water from the steam lance to refill the lines.
- ▶ The appliance will automatically turn to standby mode after approx. 15 minutes.
- ▶ Empty the drip tray regularly and/or when you see the red float protruding out of the opening in the drip grid.
- ▶ You can use high glasses/cups with a max. height of 135 mm. When using high cups, remove the drip tray and grid from the appliance and then place your glass/cup directly under the outlet spout.

3.6.1 Adjusting the water temperature

You can adjust the water temperature to 90 °C, 93 °C or 96 °C.

1. Press and hold the “Steam” button for a moment.
2. Select between the right “Single” button = 90 °C, the right “Double” button = 93 °C, and the “Steam” button = 96 °C.
3. Wait a moment. The appliance will memorise your selected temperature setting. Even after switching the appliance off and on again, or disconnecting and reconnecting it to the mains, the appliance will display your previously selected temperature.

3.6.2 Adjusting the water quantity

When preparing espresso you can individually set the water quantity in line with your preferences. The water dispensing time can be set between a minimum of 10 seconds and a maximum of 60 seconds.

1. Prepare the appliance for use.
2. Place one or two cups under the portafilter’s outlet spout as desired.
3. Press and hold the desired water output button (right “Single” or “Double” button).
4. The brewing process will start automatically.
5. End the brewing process by tapping the same button again.
6. The appliance automatically memorises the adjusted water output. The setting is retained even after disconnecting the appliance from the mains.

PLEASE NOTE

- ▶ These quantities refer solely to the quantity of water which is dispensed during the process.
- ▶ If you change this quantity, then you must also adjust the amount of coffee grounds which you use. We recommend a brewing ratio of 1 to 2. In other words, two grammes of espresso will be extracted from every gramme of coffee grounds. 18 g of coffee grounds will thus, for example, produce 36 g of espresso.
- ▶ Preparation of a perfect espresso depends on many factors, such as the grinder setting for the coffee beans, how they have been roasted and the water temperature and quantity. It is therefore a matter of personal taste. After just a short time using the appliance you will have no problems preparing your personal perfect espresso.

3.6.3 Resetting the settings

To reset the settings, press and hold both the right “Single” and right “Double” buttons simultaneously until you hear a signal tone. The water temperature will also be reset to 93 °C.

3.7 How to froth milk

To make perfect frothed milk the milk should first be cooled. Please note that the consistency of frothed milk will vary depending on the temperature, type of milk or its fat content. Only use milk or plant-based milks such as soy milk. Please note that not all plant milks are suitable for frothing.

1. Fill a milk jug (not included) with cold milk. Do not use too much milk so that it does not overflow during frothing.

2. Make sure that the control knob for steam/water dispensing is set to the vertical position ("Off" position).
3. Move the steam wand to the side. When doing so, only touch its handle.
4. Press the "Steam" button and wait until the "☺" symbol stops flashing.
5. Place a sufficiently large, empty container under the steam wand and turn the steam/water dispensing knob downwards in an anti-clockwise direction. This will empty the pipes and water vapour will come out.
6. Wait for a moment until only water vapour is coming out and then turn off the knob.
7. Insert the steam wand into the milk at the pitcher's pouring spout, keeping the wand parallel to the milk, and then hold the pitcher parallel to the work surface. The steam wand should be kept just below the surface of the milk.
8. Slowly turn the control knob downwards.
9. Use your other hand to touch the bottom of the milk pitcher to check the milk's temperature.
10. When the pitcher is warm and froth is rising to the surface, insert the steam wand further into the milk so that it cannot draw in more air. The milk should come to a rolling boil.
11. Turn the control knob off when the milk pitcher is hot and the milk has the desired froth consistency.
12. Do not remove the steam wand from the milk until you have turned off the knob.
13. Gently shake the milk pitcher in circular movements before carefully tapping it on the work surface to remove any large air bubbles and evenly distribute the froth.
14. Use a damp cloth immediately after this to remove milk residues from the steam wand. This will prevent the milk from baking on.
15. You can now use the frothed milk to make your desired beverage, such as cappuccino.
16. To do this, press the "Steam" button again, hold another container under the steam wand and turn the control knob downwards to dispense hot water. The pipes will immediately be re-filled with water.
17. Turn the control knob off again.
18. You can now continue as described in the "How to prepare espresso" section.

PLEASE NOTE

- ▶ The appliance heats up a lot during milk frothing. If you wish to prepare an espresso immediately after frothing milk, the appliance may indicate overheating (the espresso preparation buttons will flash). Wait a moment before preparing your espresso.
- ▶ Make sure that the milk does not get too hot and burn.
- ▶ It is essential that you clean the steam wand every time you use it with milk. See the instructions in the "Cleaning and care" section for this.

3.8 „Cold Coffee“ function

You can use the appliance to prepare cold coffee beverages. The appliance must be switched off and completely cooled down beforehand. The display temperature must be below 30 °C.

1. Fill the water tank with cold water. We recommend adding ice cubes to the water tank.

2. Press and hold the "On/Off" button for approx. 5 seconds to activate the "Cold mode."
3. The display will show the current appliance temperature. If the temperature is above 30 °C, the temperature display will flash. Wait until the appliance shows a temperature below 30 °C and the display remains steadily lit.
4. Prepare the portafilter as described in the chapters "Grinding coffee" and "Espresso preparation." Use a cold filter insert and a cold portafilter.
5. Attach the portafilter to the brewing head and turn it firmly into position. Place a glass or cup on the drip grid beneath the portafilter spout.
6. Tap the "Cold" button to start the process.
7. Tap the "Cold" button again to stop the appliance.
8. Clean the portafilter and the filter insert as described.

PLEASE NOTE

- ▶ To speed up the cooling process, we recommend flushing the internal lines with cold water before preparation by dispensing water in "Cold mode."

4 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

4.1 Safety information

ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device:

- ▶ The device must be cleaned at regular intervals and limescale should be removed.
- ▶ Pull out the mains plug before cleaning the device.
- ▶ Do not submerge the appliance in water or other liquids and do not put it in the dishwasher.
- ▶ The appliance's surfaces can become very hot during use. There is a risk of burns. Wait until the appliance has cooled down.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

4.2 Cleaning

◆ Appliance

The appliance can be wiped with a damp cloth. Following this, dry it thoroughly.

◆ Hot water/ steam wand

Milk residues must be removed from the steam wand after each use. To do this, use the hot water function to rinse out the steam wand. Carefully remove the steam-wand nozzle (21) from the steam wand by unscrewing it at the thread. Clean it thoroughly under running water. Wipe the steam wand thoroughly with a damp cloth. Ensure that the outlet hole on the underside is clear; if necessary, clean it using a needle. Following cleaning, screw the stainless steel sleeve back onto the steam wand.

◆ Group head

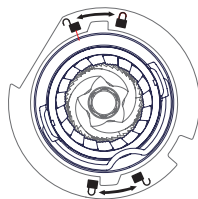
Clean the group head after each use. After removing the portafilter, wipe the entire surface with a damp cloth to remove any coffee grounds. Re-attach the portafilter minus the basket to the appliance and rinse the group head by carrying out a brewing process without coffee grounds.

◆ Cleaning the grinding mechanism

PLEASE NOTE

- ▶ You can use the provided cleaning brush.
- ▶ Handle the grinding mechanism and the grinding auger with care. They may be sharp. Risk of injury!

1. Remove the coffee beans from the bean container and remove the container from the base of the device.
2. Lift the grinding mechanism's handle, then turn it anti-clockwise to remove it from the grinder.
3. Use the cleaning brush supplied with the grinder to clean the grinding mechanism and the grinding auger underneath it.
4. Put the grinding mechanism back on the grinder and turn it clockwise until it clicks into place.



◆ Accessories

Remove coffee grounds from the portafilter basket. Rinse the filling ring, filter insert, portafilter, bean container and lid thoroughly with warm water. Remove the drip tray regularly and rinse it and the drip grid thoroughly under running water. Following this, dry the accessories thoroughly.

4.3 Descaling

PLEASE NOTE

- ▶ Regularly decalcifying of your device will reduce the electricity used and prolong the life of the device.
- ▶ The guarantee excludes devices which have stopped working or do not work properly due to lack of descaling.

After approx. 300 cycles, the appliance will display a descaling warning — the “On/Off” button will flash five times. If you do not descale the appliance immediately, the reminder will be displayed again the next 10 times the appliance is started. The reminder only disappears after 10 reminders or the descaling process has been completed.

1. Fill the water tank up to the “MAX” mark with water and a commercially available descaling agent which is suitable for espresso machines. Read the instructions given on the descaling agent packaging for the correct mixing ratio.
2. Place a container with a capacity equal to the entire water tank contents on the drip tray.
3. Press and hold the right “Double” button and the “Steam” button simultaneously for approx. 3 seconds. The appliance starts the descaling cycle. This cycle takes approx. 6 minutes and ends automatically.
4. Following this, pour away the water.
5. Rinse the water tank carefully.

- Following this, fill the water tank with fresh water (without descaling agent) and carry out another descaling procedure before you use the appliance again with coffee grounds.

PLEASE NOTE

- Once the descaling function has been activated, it can only be cancelled by pressing the "On/Off" button.

5 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

5.1 Safety notices

⚠ ATTENTION

- Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

5.2 Troubleshooting table

The table below will help you to locate and solve small problems.

Problem	Possible cause	Possible solution
No water comes out of the outlet.	There is no water in the water tank.	Refill the water tank.
No steam comes out of the steam wand.	The steam wand is blocked.	Clean the steam wand as described.
	There is no water in the water tank.	Refill the water tank.
Water is leaking out of the bottom of the appliance.	The drip tray is full.	Empty the drip tray.
	The water tank is not inserted into the appliance correctly.	Insert the water tank into the appliance correctly.
	The appliance is defective.	Remove the plug from the socket. Do not continue to use the appliance. Contact our Customer Service.

		The portafilter has not been attached correctly.	Attach the portafilter correctly.
	Water is leaking out over the edges of the portafilter.	There are some coffee grounds on the edge of the portafilter.	Remove the leftover coffee grounds from the edges of the portafilter.
	The appliance does not work.	The plug has not been inserted into the power socket correctly.	Insert the plug into the power socket correctly. Contact our Customer Service if the appliance still does not start after this.
	Milk does not froth.	The steam wand is blocked.	Clean the steam wand.
		The milk is not cold enough.	Use cold milk from the fridge.
	The 'On/Off button' flashes 5 times.	The appliance must be descaled.	Descal the appliance.
	The espresso is cold.	The appliance and thus the pipes inside it have not been pre-warmed.	Warm up the appliance as described in the "How to prepare espresso" section.
		The cups have not been pre-warmed.	Pre-warm cups by placing them on the cup warming tray.
	No crema.	The espresso beans have been ground too coarsely.	Use finer grounds.
		The grounds have not been tamped enough or incorrectly.	Press the grounds down more firmly.
	The espresso is too weak.	The espresso beans have been ground too coarsely.	Use finer grounds.
		Not enough coffee grounds.	Use more coffee grounds. Reduce the quantity which is dispensed.
	The espresso is too strong.	The espresso beans have been ground too finely.	Use coarser grounds.
		Too many coffee grounds.	Use less coffee grounds. Increase the quantity which is dispensed.

PLEASE NOTE

- ▶ If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- ▶ **Clean the device before you send it to customer service.**
- ▶ Pour away the water which is left in the water tank and use the “steam function” to rinse out the residual water in the pipes.

6 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

**PLEASE NOTE**

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

6.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.



7 Guarantee

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

Table des matières Utilisation

1	Généralités	95
1.1	Informations relatives à ce manuel	96
1.2	Limite de responsabilités	96
1.3	Protection intellectuelle	96
1.4	Inventaire et contrôle de transport	96
1.5	Déballage	97
2	Structure et fonctionnement	97
2.1	Vue d'ensemble	97
2.2	Panneau de commande	98
2.3	Assemblage du moulin	99
2.4	Plaque signalétique	99
3	Commande et fonctionnement	99
3.1	Avant la première utilisation	99
3.2	Conseils / recommandations pour la mouture du café.....	100
3.3	Conseils / Recommandations pour la préparation	100
3.4	Filtres	100
3.4.1	Filter insert à double paroi (avec régulation de pression)	101
3.4.2	Filter professionnel à simple paroi (sans régulation de pression).....	101
3.5	Moudre le café	101
3.5.1	Modifier les réglages prédéfinis de la mouture	102
3.6	Préparation d'un espresso (Espresso et Caffè Doppio).....	103
3.6.1	Modifier la température de l'eau	104
3.6.2	Modifier la quantité d'eau	104
3.6.3	Réinitialiser les réglages	104
3.7	Produire de la mousse de lait	104
3.8	Fonction « Cold Coffee »	106
4	Nettoyage et entretien	106
4.1	Consignes de sécurité	106
4.2	Nettoyage	107
4.3	Détartrage	108
5	Réparation des pannes	108
5.1	Consignes de sécurité	108
5.2	Résolution des problèmes.....	109
6	Elimination des appareils usés	110
6.1	Elimination des emballages.....	111
7	Garantie	111

1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre l'appareil Machine à café sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

1.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de l'CASO EspressoGourmet & Grind (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- sa utilisation,
- sa réparation
- et/ou son entretien

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

1.2 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

1.3 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. CASO GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

1.4 Inventaire et contrôle de transport

L'appareil est livré de façon standard avec les composants suivants:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 filtres professionnels à simple paroi pour 1 ou 2 tasses
- 2 filtres inserts à double paroi pour 1 ou 2 tasses
- Tamper avec poignée en bois
- Porte-filtre
- Bague de remplissage
- Brosse de nettoyage
- Guide de démarrage rapide
- Mode d'emploi

1.5 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit : Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage. Détachez le film de protection de l'appareil.

REMARQUE

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

2 Structure et fonctionnement

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

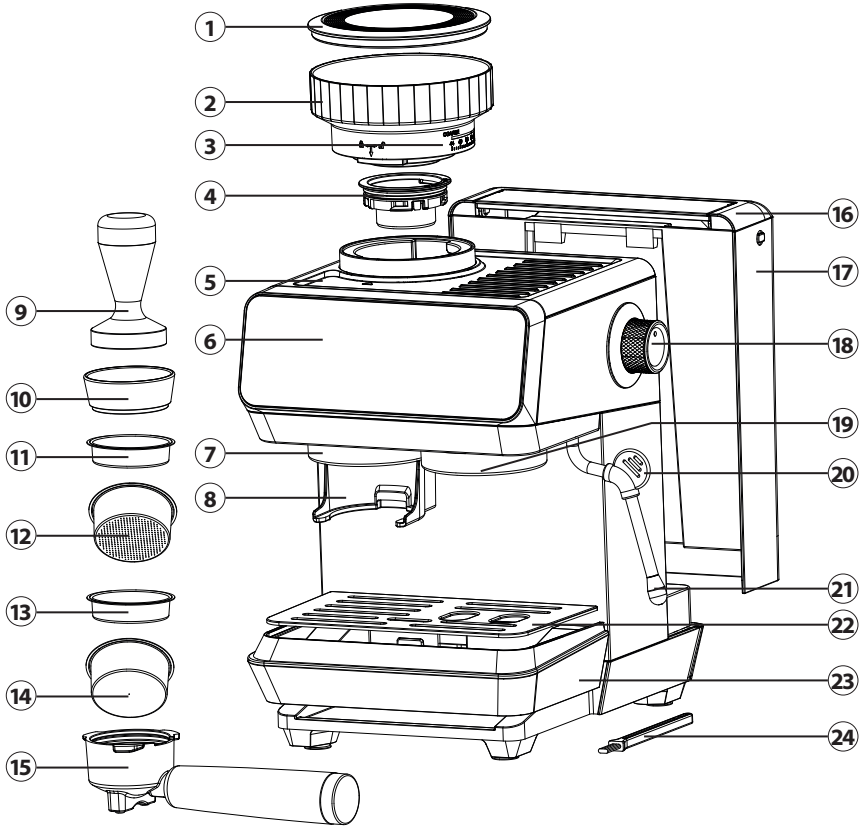
⚠ PRUDENCE

Danger, surfaces très chaudes !

- Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !



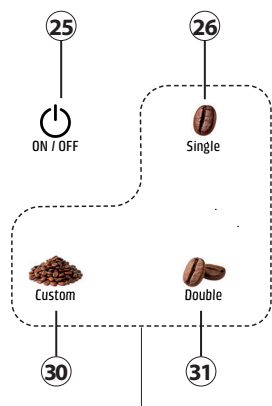
2.1 Vue d'ensemble



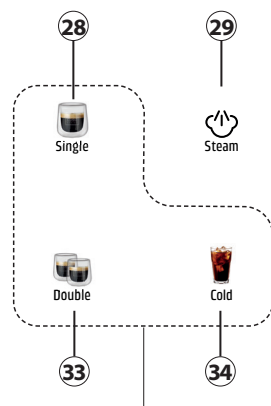
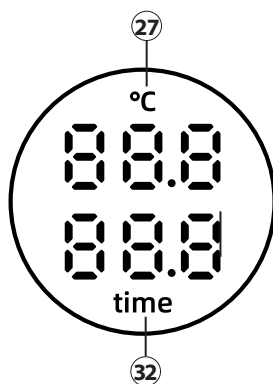
DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV
TR
PL
RO
HE

- ① Couvercle du réservoir à grains
- ② Réservoir à grains
- ③ Finesse de la mouture
- ④ Bloc moulin
- ⑤ Plateau de tasse
- ⑥ Écran tactile
- ⑦ Sortie du café moulu
- ⑧ Support du porte-filtre
- ⑨ Tamper
- ⑩ Bague de remplissage
- ⑪ Filtre professionnel à simple paroi (pour 1 tasse)
- ⑫ Filtre professionnel à simple paroi (pour 2 tasses)
- ⑬ Filtre insert à double paroi (pour 1 tasse)
- ⑭ Filtre insert à double paroi (pour 2 tasses)
- ⑮ Porte-filtre
- ⑯ Couvercle du réservoir d'eau
- ⑰ Réservoir d'eau
- ⑱ Bouton rotatif de distribution vapeur/eau
- ⑲ Tête d'infusion
- ⑳ Poignée de la lance à vapeur
- ㉑ Sortie de la lance à vapeur
- ㉒ Grille d'égouttage
- ㉓ Bac d'égouttage
- ㉔ Brosse de nettoyage

2.2 Panneau de commande



Utilisation du moulin
(Appuyer 2 fois pour activer)



Utilisation de la sortie d'eau
(Appuyer 1 fois pour activer)

- ⑲ Marche/Arrêt Touches
- ⑳ Cycle de mouture Single - Espresso
- ㉑ Température d'infusion en °C
- ㉒ Single - Espresso
- ㉓ Vapeur brûlante
- ㉔ Mouture manuelle
- ㉕ Cycle de mouture 2 Espressos / Caffè Doppio
- ㉖ Durée de mouture
- ㉗ 2 Espressos / Caffè Doppio
- ㉘ Café glacé

2.3 Assemblage du moulin

1. Posez l'appareil sur une surface plate.
2. Vérifier que le bloc moulin est correctement placé dans la base de l'appareil (voir dessin au chapitre « Nettoyage et entretien »).
3. Placez le réservoir à grains sur l'appareil de manière à ce que la flèche ↓ située à côté de l'échelle de mouture soit orientée vers le symbole ▲ de la base de l'appareil.
4. Appuyez délicatement sur le réservoir à grains, puis tournez-le dans le sens de l'échelle de mouture pour le fixer. Le symbole ▲ sur l'appareil doit être aligné avec l'échelle de mouture.

2.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

3 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

ATTENTION

- ▶ Attention, de la vapeur brûlante peut sortir de l'appareil. Danger de brûlures !
- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- ▶ N'utiliser l'appareil que lorsque le porte-filtre est en place.
- ▶ Ne pas verser d'eau chaude dans le réservoir d'eau.
- ▶ Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, de la vapeur / de l'eau bouillante s'échappe. Ne touchez la lance que par la poignée.
- ▶ Ne mettez jamais la main sous les orifices de sortie du porte-filtre ou de la lance vapeur lorsque l'appareil est en marche.

3.1 Avant la première utilisation

Nettoyez l'appareil et les accessoires comme décrit sous « Nettoyage et entretien ». Pour nettoyer l'appareil, effectuez également un cycle de préparation sans café moulu.

1. Insérez le bac d'égouttement dans l'appareil.
2. Placez la grille d'égouttage de manière que le flotteur rouge puisse passer par l'évidement de la grille d'égouttage.
3. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau jusqu'au repère « MAX ». Remettez le réservoir d'eau dans l'appareil.
4. Placez le porte-filtre (avec un filtre vide) sur la tête d'infusion de l'appareil. Déplacez la poignée du porte-filtre vers la droite en position « Lock » (verrouillé). Maintenez l'appareil par les côtés ou par le réservoir d'eau.
5. Placez une grande tasse sur la grille d'égouttement sous la sortie du porte-filtre. Assurez-vous que le sélecteur de vapeur/d'eau est en position « Off ».
6. Branchez l'appareil à la prise de courant et appuyez sur la « touche ON/OFF ».
7. L'appareil commence à chauffer et affiche la température à l'écran. Les touches situées sur la partie droite (« Single », « Double » et « Steam ») clignotent.

8. Lorsque toutes les touches restent allumées en continu, l'appareil est chauffé et prêt à l'emploi. Ce processus dure environ ca. 30 secondes.
9. Déplacez la lance à vapeur sur le côté. Saisissez-la uniquement par la poignée.
10. Placez un récipient vide suffisamment grand et résistant à la chaleur sous la lance à vapeur et tournez le bouton de réglage de l'écoulement de vapeur/d'eau vers le bas dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
11. Attendez que l'eau s'écoule, puis refermez le bouton de jet de vapeur/d'eau.
12. Appuyez sur la touche « Double » à droite.
13. L'appareil démarre le processus d'infusion, distribue la quantité d'eau correspondant à deux Espressos et s'arrête automatiquement lorsque le processus est terminé.
14. Jetez l'eau se trouvant dans la tasse.
15. Préparez l'appareil pour le fonctionnement en remplissant le réservoir à grains de café et en complétant le réservoir d'eau.

REMARQUE

- ▶ Lors de la première utilisation, des bruits forts se font entendre, car l'appareil aspire de l'eau dans les conduites. Ces bruits sont normaux, après peu de temps l'appareil devient plus silencieux.

3.2 Conseils / recommandations pour la mouture du café

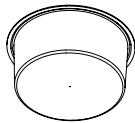





- Le goût et l'intensité du café sont une préférence personnelle. Variez le type de grains de café, la quantité de café et le degré de mouture afin d'obtenir le goût que vous préférez.
- Il faut toujours moulin le café frais pour le nombre de tasses que vous souhaitez préparer.
- Les grains de café doivent être conservés dans un endroit frais, sec et sombre, mais pas au réfrigérateur.
- Nettoyez régulièrement le moulin. La poudre restante peut altérer le goût.
- Utilisez exclusivement des grains de café dans cet appareil. Il n'est pas conçu pour moulin d'autres types d'aliments.
- Le goût des boissons à base de café dépend de la qualité des grains de café utilisés.

3.3 Conseils / Recommandations pour la préparation

- Les grains de café doivent être moulus très finement.
- Le café moulu doit être suffisamment pressé dans le filtre et le porte-filtre, c'est-à-dire qu'il doit être comprimé de manière homogène (avec le tamper). Avec le tamper, la poudre de café doit être pressée uniformément, verticalement et fermement.
- Il est important que votre appareil, son porte-filtre et la tasse soient correctement chauffés avant la préparation, afin que l'eau ne perde pas sa température.

3.4 Filtres

La livraison comprend aussi bien des filtres à double paroi pour une et deux tasses que des filtres à simple paroi pour une et deux tasses. Utilisez toujours le filtre adapté au nombre de tasses ou à la taille des boissons que vous souhaitez préparer, ainsi qu'à votre niveau d'expérience dans l'utilisation d'une machine à porte-filtre et de la technique de préparation qui y est associée.

Filtre insert à double paroi			
Insert de tamisage	Dose	Quantité (g)	Utilisation pour
	Simple 	7 à 11 g	Débutants Café fraîchement moulu et café préalablement moulu
	Double 	14 à 17 g	
Filtre professionnel à simple paroi			
Insert de tamisage	Dose	Quantité (g)	Utilisation pour
	Simple 	11 à 12 g	Professionnels Café fraîchement moulu
	Double 	18 à 19 g	

3.4.1 Filtre insert à double paroi (avec régulation de pression)

Nous recommandons aux débutants d'utiliser les filtres à double paroi. Les filtres disposent d'un filtre et d'une paroi avec un petit trou qui contribue à la régulation de la pression. Elles sont parfaites pour les débutants, car l'extraction de l'Espresso est facilitée par leur conception, et ce indépendamment du degré de mouture, du dosage, de la pression du tamper ou du degré de fraîcheur du café moulu.

3.4.2 Filtre professionnel à simple paroi (sans régulation de pression)

Nous recommandons aux utilisateurs avancés et aux professionnels d'utiliser les filtres à simple paroi. Celles-ci ne disposent que de la paroi du tamis et n'ont donc pas d'effet de régulation de la pression. Les paramètres de réglage optimaux tels que la mouture, la pression du tamper et la quantité de café peuvent être élaborés de manière expérimentale. On a plus de contrôle sur la préparation de l'Espresso. Même en tant que débutant, vous pouvez vous familiariser avec ces filtres et apprendre à mieux connaître votre appareil.

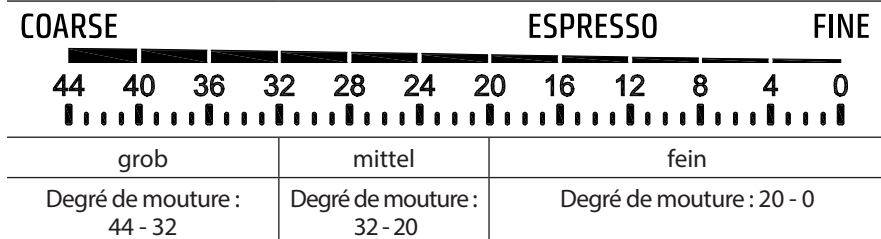
3.5 Moudre le café

Pour préchauffer le porte-filtre, le filtre, la ou les tasses et la tête d'infusion avant la préparation de l'espresso, effectuez un cycle d'extraction sans café moulu. Suivez les étapes 1 à 7 décrites dans le chapitre « Préparation de l'espresso ».

1. Insérez le filtre préchauffé souhaité dans le porte-filtre et fixez la bague de remplissage (10) sur le porte-filtre.

- Placez ensuite le porte-filtre sous la sortie de café moulu, de manière à ce qu'il soit bien positionné sur le support. Veillez à ce que les ailettes du porte-filtre s'emboîtent correctement dans les encoches du support.
- Réglez le degré de mouture en tournant le bac à grains vers la droite (= café plus fin) ou vers la gauche (= café plus grossier).

Recommandation de degré de mouture



- Allumez l'appareil en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt ».
- Custom (30)** : appuyez deux fois sur la touche « Custom » pour démarrer une mouture manuelle. Appuyez à nouveau une fois pour arrêter la mouture.
Single (26) : appuyez deux fois sur la touche gauche « Single » pour lancer la mouture d'un espresso (le compte à rebours s'affiche). L'appareil s'arrête automatiquement. Pour interrompre le processus plus tôt, appuyez de nouveau une fois sur la touche.
Double (31) : appuyez deux fois sur la touche gauche « Double » pour lancer la mouture de 2 espressos / Caffè Doppio (le compte à rebours s'affiche). L'appareil s'arrête automatiquement. Pour interrompre le processus plus tôt, appuyez de nouveau une fois sur la touche.
- Retirez le porte-filtre du support.

REMARQUE

- Pour avoir des portions exactes, utilisez une balance au gramme près.
- Prenez les réglages décrits comme base ou comme recommandation. Après un court temps d'adaptation, vous trouverez sans peine le réglage qui vous convient le mieux pour votre café.

3.5.1 Modifier les réglages prédéfinis de la mouture

Vous pouvez ajuster la durée de mouture prédéfinie selon vos préférences.

- Maintenez enfoncée la touche du cycle de mouture souhaité (touche gauche « Single » ou « Double »). L'appareil émettra trois signaux sonores.
- Appuyez sur la touche « Single » (-) ou sur la touche « Double » (+) pour ajuster la durée de mouture. Vous pouvez la régler de 1 à 20 secondes par paliers de 0,5 seconde.
- L'appareil enregistre automatiquement le nouveau réglage. Le temps de mouture reste mémorisé même après déconnexion du secteur.

REMARQUE

- Pour réinitialiser les réglages, maintenez simultanément enfoncées les touches gauches « Single » et « Double » jusqu'au signal sonore.

3.6 Préparation d'un espresso (Espresso et Caffè Doppio)

Pour obtenir un espresso optimal, les tasses doivent être préchauffées. Rangez les tasses sur le plateau à tasses de l'appareil. Ne touchez le plateau à tasses qu'avec précaution, car il chauffe beaucoup.

1. Assurez-vous que le bouton rotatif de jet de vapeur/d'eau se trouve en position verticale (position d'arrêt).
2. Placez le porte-filtre avec l'élément filtrant pour la quantité de tasses souhaitée sur la tête d'infusion de l'appareil et tournez-le fermement.
3. Placez une ou deux tasses, selon vos besoins, sur la grille d'égouttement sous la sortie du porte-filtre.
4. Pour préchauffer le porte-filtre, le filtre, la ou les tasses et la tête d'infusion, laissez couler la quantité d'eau souhaitée en appuyant une fois sur la touche droite « Single » ou « Double ».
5. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens inverse.
6. Attention, le porte-filtre et l'élément filtrant sont très chauds !
7. Séchez le filtre insert et le porte-filtre.
8. Moulez vos grains de café comme indiqué dans le chapitre « Moudre le café ».
9. Pour répartir et compacter au mieux le café moulu, tapotez délicatement le porte-filtre sur le plan de travail ou sur un tapis de tassage.
10. Pressez la poudre de café moulu uniformément et verticalement avec le tamper fourni.
11. Enlevez l'excédent de café moulu du bord du porte-filtre.
12. Placez le porte-filtre sur la tête d'infusion de l'appareil et tournez-le fermement.
13. Placez le nombre de tasses souhaité (une ou deux) sur la grille d'égouttement sous la sortie du porte-filtre.
14. Appuyez sur la touche droite « Single » pour préparer un espresso simple ou sur la touche droite « Double » pour deux espressos ou un Caffè Doppio.
15. L'appareil termine automatiquement le cycle de préparation.
16. Pour retirer le porte-filtre après la préparation, tenez la machine d'une main et dévissez le porte-filtre de l'autre main.
17. Déposer le porte-filtre sur la grille d'égouttage pour le laisser refroidir.
18. Après chaque utilisation, retirez complètement la poudre de café du filtre en le tapotant au-dessus d'un récipient.
19. Retirez le filtre du porte-filtre en le soulevant délicatement, par exemple à l'aide d'un autre filtre.
20. Nettoyez soigneusement le filtre et le porte-filtre sous l'eau courante.
21. Avant de le boire, nous vous conseillons de remuer l'Espresso avec une cuillère afin que tous les arômes puissent se développer.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez interrompre le cycle d'extraction à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche droite « Single » ou « Double ».
- ▶ Si, au démarrage du processus d'extraction, aucune eau ne sort de la sortie, le réservoir d'eau est vide. Remplissez le réservoir d'eau et demandez à la lance vapeur de distribuer de l'eau pour remplir à nouveau les conduites.
- ▶ Après environ 15 minutes, l'appareil se met automatiquement en mode veille.
- ▶ Videz régulièrement le bac d'égouttage en faisant attention au flotteur rouge dans l'évidement de la grille d'égouttage.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez utiliser des verres/tasses hauts d'une hauteur maximale de 135 mm. Pour les tasses hautes, retirez le bac d'égouttement et la grille d'égouttement de l'appareil et placez ensuite votre verre/tasse directement sous la sortie.

3.6.1 Modifier la température de l'eau

Vous pouvez régler la température de l'eau sur 90 °C, 93 °C ou 96 °C.

1. Maintenez la touche « Steam » enfoncée pendant quelques secondes.
2. Choisissez entre la touche droite « Single » = 90 °C, la touche droite « Double » = 93 °C et la touche « Steam » = 96 °C.
3. Attendez quelques instants. L'appareil mémorise automatiquement la température sélectionnée. Même après avoir éteint et rallumé l'appareil ou après l'avoir débranché et rebranché, il affichera la dernière température choisie.

3.6.2 Modifier la quantité d'eau

Vous pouvez régler individuellement la quantité d'eau pour la préparation de l'espresso selon vos souhaits. La distribution d'eau peut être réglée entre un minimum de 10 secondes et un maximum de 60 secondes.

1. Préparez l'appareil pour l'utilisation.
2. Placez une ou deux tasses souhaitées sous la sortie du porte-filtre.
3. Maintenez enfoncée la touche correspondant à la quantité d'eau souhaitée (touche droite « Single » ou « Double »).
4. Le processus d'extraction démarre automatiquement.
5. Terminez le processus d'extraction en appuyant de nouveau sur la même touche.
6. L'appareil mémorise automatiquement la nouvelle quantité d'eau. Le réglage reste enregistré même après avoir débranché l'appareil du secteur.

REMARQUE

- ▶ Les indications se réfèrent à la distribution d'eau bouillante uniquement.
- ▶ En cas de modification de la quantité d'eau d'infusion, la quantité de café en poudre doit être adaptée. Nous recommandons un rapport d'infusion de 1:2. Pour chaque gramme de café moulu, deux grammes d'espresso sont donc extraits, soit 36 g d'espresso à partir de 18 g de café moulu, par exemple.
- ▶ La préparation d'un espresso optimal dépend de nombreux facteurs, tels que la mouture du café, la torréfaction des grains, la température et la quantité d'eau, et est donc une question de goût personnel. Après une courte période d'adaptation, vous préparerez sans peine l'espresso qui vous convient le mieux.

3.6.3 Réinitialiser les réglages

Pour réinitialiser les réglages, maintenez simultanément enfoncées les touches droites « Single » et « Double » jusqu'à entendre un signal sonore. La température de l'eau sera également réinitialisée à 93 °C.

3.7 Produire de la mousse de lait

Pour obtenir une mousse de lait optimale, le lait doit être refroidi au préalable. Veuillez noter que la consistance de la mousse de lait varie en fonction de la température, du type

de lait ou de la teneur en matières grasses. Utilisez uniquement du lait ou des boissons végétales, comme la boisson de soja. Veuillez noter que toutes les boissons végétales ne conviennent pas pour faire de la mousse.

1. Remplissez un pot à lait (non compris dans la livraison) de lait froid. N'utilisez pas trop de lait pour éviter qu'il ne déborde lorsque vous faites de la mousse.
2. Assurez-vous que le bouton rotatif de jet de vapeur/d'eau se trouve en position verticale (position d'arrêt).
3. Déplacez la lance à vapeur sur le côté. Saisissez-la uniquement par la poignée.
4. Appuyez sur la touche « Steam » et attendez que le symbole « ☺ » cesse de clignoter.
5. Placez un récipient vide suffisamment grand et résistant à la chaleur sous la lance à vapeur et tournez le bouton de réglage de l'écoulement de vapeur/d'eau vers le bas dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les conduites sont ainsi vidées et de la vapeur d'eau s'échappe.
6. Attendez un instant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que de la vapeur d'eau qui s'échappe, puis refermez le régulateur.
7. Introduisez la lance à vapeur au niveau du bec du pot à lait, parallèlement au lait, et tenez le pot à lait parallèlement au plan de travail. La lance à vapeur doit se trouver juste en dessous de la surface du lait.
8. Tournez lentement le bouton de réglage vers le bas.
9. Touchez le pot à lait au fond avec l'autre main pour sentir la température du lait.
10. Lorsque le pot à lait se réchauffe et que la mousse de lait monte, enfoncez la lance à vapeur plus profondément dans le lait afin d'éviter que l'air ne soit aspiré et que le lait ne se mette à tourner. .
11. Lorsque le pot à lait est chaud et que la mousse a atteint la consistance souhaitée, tournez le bouton de réglage pour le fermer.
12. Ne retirez la lance à vapeur du lait qu'à ce moment-là.
13. Faites pivoter légèrement le pot à lait en effectuant des mouvements circulaires et tapez délicatement le fond du pot sur le plan de travail afin d'éliminer les grosses bulles d'air et de répartir uniformément la mousse.
14. Retirez immédiatement les restes de lait de la lance à vapeur à l'aide d'un chiffon humide avant que le lait ne se fixe.
15. Continuez à transformer votre mousse de lait en cappuccino, par exemple.
16. Pour ce faire, appuyez à nouveau sur la touche « Steam », placez à nouveau un récipient sous la lance vapeur et faites couler de l'eau bouillante en tournant le bouton rotatif vers le bas. Les conduites se remplissent ainsi à nouveau d'eau.
17. Tournez à nouveau le bouton rotatif pour le fermer.
18. Continuez ensuite comme décrit dans le chapitre « Préparation de l'espresso ».

REMARQUE

- ▶ L'appareil chauffe beaucoup pendant la préparation de la mousse de lait. Si vous souhaitez préparer un espresso immédiatement après avoir fait mousser le lait, il se peut que l'appareil indique une surchauffe (les touches de préparation d'espresso clignotent). Attendez quelques instants avant de préparer votre espresso.
- ▶ Veillez à ce que le lait ne soit pas trop chaud et ne brûle pas.
- ▶ Nettoyez impérativement la lance à vapeur après chaque usage avec du lait, comme décrit sous « Nettoyage et entretien ».

3.8 Fonction « Cold Coffee »

Vous pouvez préparer des boissons au café froid avec l'appareil. Pour cela, l'appareil doit être éteint et complètement refroidi. La température affichée doit être inférieure à 30 °C.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide. Nous recommandons d'ajouter des glaçons dans le réservoir.
2. Maintenez la touche « Marche/Arrêt » enfoncée pendant environ 5 secondes pour activer le « mode Cold ».
3. L'écran affiche la température de l'appareil. Si la température dépasse 30 °C, l'indicateur de température clignote. Attendez que l'appareil affiche une température inférieure à 30 °C et que l'indicateur reste allumé de façon fixe.
4. Préparez le porte-filtre comme décrit dans les chapitres « Moudre le café » et « Préparation de l'espresso ». Utilisez un filtre et un porte-filtre froids.
5. Fixez le porte-filtre sur la tête d'infusion et tournez-le fermement jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé. Placez un verre ou une tasse sur la grille d'égouttement, sous la sortie du porte-filtre.
6. Appuyez sur la touche « Cold » pour démarrer le processus.
7. Appuyez à nouveau sur la touche « Cold » pour arrêter l'appareil.
8. Nettoyez le porte-filtre et le filtre comme indiqué.

REMARQUE

- Pour accélérer le processus de refroidissement, nous recommandons de rincer les conduits avec de l'eau froide avant la préparation, en distribuant de l'eau en mode « Cold ».

4 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

4.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de nettoyer l'appareil:

- L'appareil doit être nettoyé régulièrement et entartrage doivent être éliminés.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne le mettez pas dans le lave-vaisselle.
- Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Il y a un risque de brûlure. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni solvants.
- Ne grattez pas les dépôts persistants avec des objets durs.

4.2 Nettoyage

◆ Appareil

L'appareil peut être essuyé avec un chiffon humide. Séchez ensuite soigneusement l'appareil.

◆ Lance eau bouillante/à vapeur

La lance à vapeur doit être débarrassée des résidus de lait après chaque utilisation. Pour ce faire, rincez la lance vapeur avec la fonction eau bouillante. Retirez délicatement la buse de sortie de vapeur (21) de la lance vapeur en la dévissant au niveau du filetage. Nettoyez-la soigneusement sous l'eau courante. Essuyez soigneusement la lance à vapeur avec un chiffon humide. Assurez-vous que l'orifice de sortie situé en dessous est dégagé ; nettoyez-le si nécessaire à l'aide d'une aiguille. Après le nettoyage, revissez le manchon en acier inoxydable sur la lance vapeur.

◆ Tête d'infusion

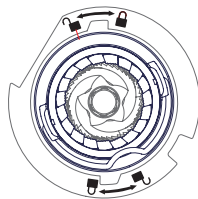
Nettoyez la tête d'infusion après chaque utilisation. Après avoir retiré le porte-filtre, essuyez toute la surface avec un chiffon humide pour enlever les restes de café moulu. Placez le porte-filtre sans filtre sur l'appareil et laissez la tête d'infusion se rincer une fois en effectuant un cycle de préparation sans café moulu.

◆ Nettoyage du moulin

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez utiliser la brosse fournie pour le nettoyage.
- ▶ Manipulez avec précaution le bloc moulin et la vis sans fin de mouture. Ceux-ci peuvent être tranchants. Il y a un risque de blessure.

1. Retirez les grains de café du réservoir à grains et démontez ce dernier de la base de l'appareil.
2. Soulevez la poignée du bloc moulin et tournez le bloc dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher du moulin.
3. Nettoyez le bloc moulin et la vis sans fin située en dessous avec la brosse de nettoyage fournie.
4. Remettre en place le bloc moulin et le tourner à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



◆ Accessoires

Retirez le marc de café du filtre. Rincez soigneusement la bague de remplissage, le filtre, le porte-filtre, le réservoir à grains et le couvercle à l'eau tiède. Videz régulièrement le bac d'égouttage et rincez-le, ainsi que la grille d'égouttage, sous l'eau courante. Séchez ensuite soigneusement les accessoires.

4.3 Détartrage

REMARQUE

- Le détartrage régulier leur de l'appareil réduit la consommation d'énergie électrique et prolonge la durée de vie de l'appareil.
- Les appareils ne fonctionnant pas suite à une absence de détartrage ne sont pas pris en garantie.

Après environ 300 cycles, l'appareil affiche un avertissement de détartrage : la touche « Marche/Arrêt » clignote 5 fois. Si vous ne d etartez pas directement l'appareil, le rappel s'affichera à nouveau les 10 prochains démarrages de l'appareil. Ce n'est qu'après 10 rappels ou le processus de détartrage effectu e que le rappel disparaît.

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau et un détartrant du commerce adapt e aux machines à espresso. Consultez le mode d'emploi du détartrant pour connaître les proportions correctes.
2. Placez un récipient d'une capacité équivalente à celle du réservoir d'eau sur la grille d'égouttage.
3. Maintenez simultanément les touches droites « Double » et « Steam » enfonc es pendant environ 3 secondes. L'appareil démarre le cycle de détartrage. Le cycle dure environ 6 minutes et s'arrête automatiquement.
4. Jetez ensuite l'eau.
5. Rincez soigneusement le réservoir d'eau.
6. Remplissez ensuite le réservoir d'eau fraîche (sans détartrant) et relancez le processus de détartrage avant de continuer à utiliser l'appareil comme d'habitude avec du café moulu.

REMARQUE

- Une fois la fonction de détartrage activée, elle ne peut être annulée qu'en appuyant sur la touche « Marche/Arrêt ».

5 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacr e à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

5.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

- Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifi e form e par le constructeur.
- Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

5.2 Résolution des problèmes

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Problème	Cause possible	Solution possible
Aucune eau ne sort de la sortie.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
Aucune vapeur ne sort de la lance vapeur.	La lance vapeur est obstruée.	Nettoyez la lance vapeur comme indiqué.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
De l'eau s'écoule au fond de l'appareil.	Le bac d'égouttage est plein.	Videz le bac d'égouttage.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné sur l'appareil.	Placez correctement le réservoir d'eau sur l'appareil.
	L'appareil est défectueux.	Débranchez l'appareil. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service clientèle.
De l'eau s'écoule sur le bord du porte-filtre.	Le porte-filtre n'a pas été inséré correctement.	Insérer le porte-filtre correctement.
	Il y a un peu de café moulu sur le bord du porte-filtre.	Enlever les restes de café moulu du bord du porte-filtre.
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche de secteur n'est pas correctement branchée dans la prise.	Branchez correctement la fiche de secteur dans la prise. Contactez le service clientèle si l'appareil ne démarre toujours pas.
Le lait ne mousse pas.	La lance à vapeur est obstruée.	Nettoyez la lance à vapeur.
	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez du lait frais du réfrigérateur.
La touche « Marche/Arrêt » clignote 5 fois.	L'appareil doit être détartré.	Détartrez l'appareil.

L'espresso est froid.	L'appareil et donc les conduites à l'intérieur de l'appareil n'ont pas été préchauffés.	Préchauffer l'appareil comme décrit au chapitre « Préparer un espresso ».
	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Préchauffer les tasses en les posant sur le plateau à tasses.
Pas de mousse.	Poudre à espresso trop grossière.	Utiliser une poudre plus fine.
	Poudre pas assez ou mal tassée.	Presser la poudre plus fort.
Espresso trop faible.	Poudre d'espresso trop grossière.	Utiliser une poudre plus fine.
	Pas assez de poudre d'espresso.	Utiliser plus de poudre d'espresso. Réduire la quantité distribuée.
Espresso trop fort.	Poudre à espresso trop fine.	Utiliser une poudre plus grosse.
	Trop de poudre d'espresso.	Utiliser moins de poudre d'espresso. Augmenter la quantité distribuée.

REMARQUE

- ▶ Si les étapes ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter gratuitement le service client.
- ▶ **Nettoyez l'appareil avant de l'envoyer au service clients.**
- ▶ Retirer l'eau restante du réservoir d'eau et utiliser la « fonction vapeur » pour rincer l'eau résiduelle des conduites.

6 Élimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

**REMARQUE**

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.



6.1 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

7 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues.

Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

Índice de uso

1	Generalidades	112
1.1	Información acerca de este manual	113
1.2	Limitación de responsabilidad	113
1.3	Derechos de autor (copyright)	113
1.4	Ámbito de suministro e inspección de transporte	113
1.5	Desembalaje	113
2	Estructura y funciones	114
2.1	Visión general	114
2.2	Elementos de operación	115
2.3	Montaje del molinillo	116
2.4	Placa de especificaciones	116
3	Operación y funcionamiento	116
3.1	Antes del primer uso	116
3.2	Consejos / recomendaciones para moler café	117
3.3	Consejos/recomendaciones para preparar café	117
3.4	Filtros.....	118
3.4.1	insertos de tamiz de doble pared (con regulación de presión).....	118
3.4.2	Filtros profesionales de pared simple (sin regulación de presión).....	118
3.5	Moler café.....	119
3.5.1	Cambiar los ajustes preestablecidos de la molienda.....	119
3.6	Preparación de café expreso («espresso» y «caffè doppio»).....	120
3.6.1	Ajustar la temperatura del agua.....	121
3.6.2	Ajustar la cantidad de agua.....	121
3.6.3	Restablecer los ajustes.....	122
3.7	Espumar leche	122
3.8	Función „Cold Coffee“	123
4	Limpieza y conservación	123
4.1	Instrucciones de seguridad.....	123
4.2	Limpieza	124
4.3	Eliminación de cal	125
5	Resolución de fallas	125
5.1	Instrucciones de seguridad.....	126
5.2	Indicaciones de avería.....	126
6	Eliminación del aparato usado	128
6.1	Eliminación del embalaje	128
7	Garantía	128

1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su Cafetera le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

1.1 Información acerca de este manual

Las presentes instrucciones forman parte del CASO EspressoGourmet & Grind (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- resolución de fallas y/o
- operación,
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

1.2 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

- desobediencia de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

1.3 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

CASO GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

1.4 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 filtros profesionales de pared simple para 1 o 2 tazas
- 2 insertos de tamiz de doble pared para 1 o 2 tazas
- Tamper con mango de madera
- Anillo de llenado
- Guía rápida
- Portafiltro
- Cepillo de limpieza
- Manual de instrucciones

1.5 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje. Retire la película protectora de la unidad.

NOTA

- Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

2 Estructura y funciones

Este capítulo le proporciona información importante sobre el diseño y el funcionamiento de la máquina.

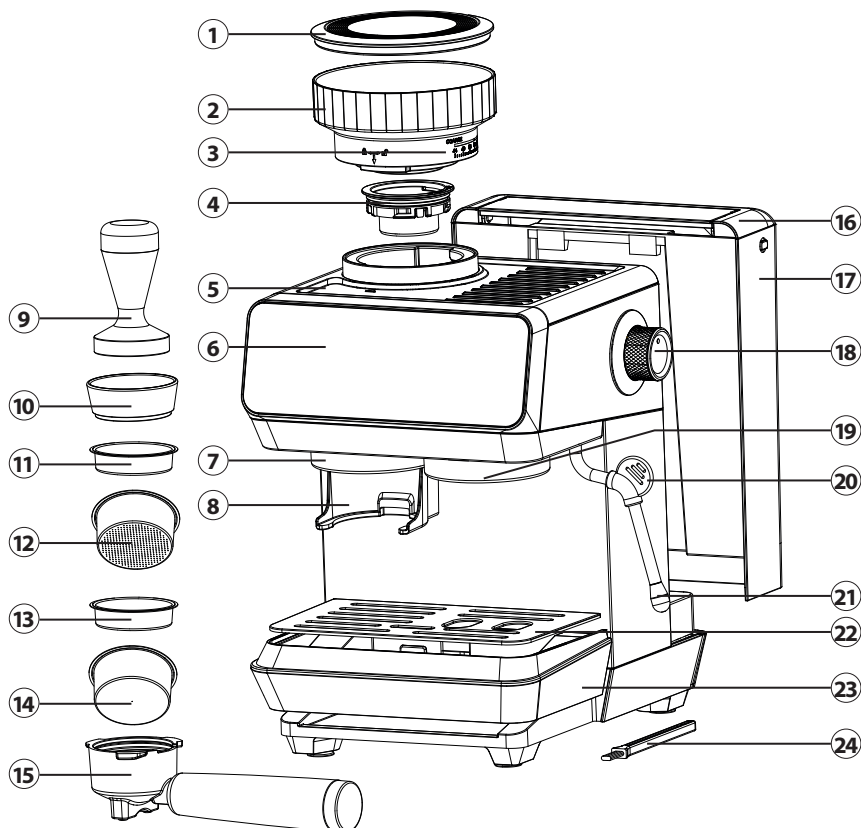
⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro debido a una superficie caliente!

- No toque la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!

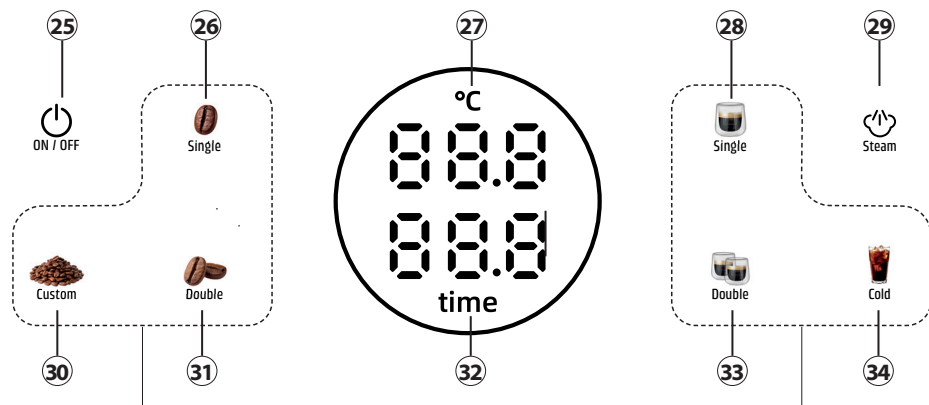


2.1 Visión general



- ① Tapa del depósito de granos de café
- ② Depósito de granos de café
- ③ Escala de grado de molienda
- ④ Inserto del mecanismo de molienda
- ⑤ Placa para tazas
- ⑥ Pantalla táctil
- ⑦ Salida de café molido
- ⑧ Soporte del portafiltro
- ⑨ Tamper
- ⑩ Anillo de llenado
- ⑪ Filtro profesional de pared simple (para 1 taza)
- ⑫ Filtro profesional de pared simple (para 2 tazas)
- ⑬ Inserto de tamiz de doble pared (para 1 taza)
- ⑭ Inserto de tamiz de doble pared (para 2 tazas)
- ⑮ Portafiltro
- ⑯ Tapa del depósito de agua
- ⑰ Depósito de agua
- ⑱ Regulador giratorio de vapor/salida de agua
- ⑲ Unidad de preparación de café
- ⑳ Mango del distribuidor de vapor
- ㉑ Salida de la lanza de vapor
- ㉒ Rejilla de goteo
- ㉓ Bandeja de goteo
- ㉔ Cepillo de limpieza

2.2 Elementos de operación



Funcionamiento del molinillo
(Toque 2 veces para activar)

Funcionamiento de la salida de agua
(Toque 1 vez para activar)

- ②⑤ Encendido/apagado Botones
- ②⑥ Proceso de molienda Single - Espresso
- ②⑦ Temperatura de preparación en °C
- ②⑧ Single - Espresso
- ②⑨ Vapor caliente
- ③⑩ Molienda manual
- ③① Proceso de molienda 2 Espresso / Caffè Doppio
- ③② Duración de la molienda
- ③③ 2 Espresso / Caffè Doppio
- ③④ Café frío

2.3 Montaje del molinillo

1. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada.
2. Compruebe que el inserto del mecanismo de molienda se encuentre correctamente colocado en la base del aparato (véase dibujo en el capítulo «Limpieza y cuidados»).
3. Coloque el depósito de granos en el aparato de manera que la flecha ↓ situada junto a la escala de molido apunte hacia el símbolo ▲ de la base del aparato.
4. Presione suavemente el depósito de granos hacia abajo y gírelo en la dirección de la escala de molienda hasta que quede bien fijado. El símbolo ▲ del aparato debe alinearse con la escala de molienda.

2.4 Placa de especificaciones

La placa de características con los datos de conexión y rendimiento se encuentra en la parte inferior de la unidad.

3 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

ADVERTENCIA

- ▶ Atención: puede salir aire caliente del aparato. Precaución: peligro de sufrir quemaduras.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ Utilice el aparato únicamente con el portafiltro instalado.
- ▶ No rellene agua caliente en el depósito de agua.
- ▶ Al usar el distribuidor de vapor sale vapor caliente o agua caliente. Toque el distribuidor solo por el mango.
- ▶ No toque nunca debajo de los orificios de salida del portafiltro ni del distribuidor de vapor cuando el aparato esté en funcionamiento.

3.1 Antes del primer uso

Limpie el aparato y los accesorios como se indica en el apartado «Limpieza y cuidados». Además de la limpieza del aparato, lleve a cabo un proceso de preparación sin utilizar café molido.

1. Deslice la bandeja de goteo dentro del aparato.
2. Coloque la rejilla de goteo de tal forma que el flotador rojo pueda sobresalir por la escotadura de la rejilla.
3. Saque el depósito de agua y llénelo de agua hasta la marca «MAX». Vuelva a meter el depósito de agua en el aparato.
4. Coloque el portafiltros (con un filtro vacío) en el cabezal de infusión del aparato. Mueva la palanca del portafiltros hacia la derecha hasta la posición «Lock» (bloqueo). Mientras lo hace, sujete el aparato por los laterales o por el depósito de agua.

5. Coloque una taza grande sobre la rejilla de goteo, debajo del dispensador del portafiltro. Asegúrese de que el regulador de vapor/agua esté en la posición "Off".
6. Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón «ON/OFF».
7. El aparato comenzará a calentarse y mostrará la temperatura en la pantalla. Los botones del lado derecho ("Single", "Double" y "Steam") parpadearán.
8. Cuando todos los botones permanezcan encendidos de forma continua, el aparato estará caliente y listo para su uso. Este proceso requiere aprox. 30 Segundos.
9. Mueva hacia un lado el distribuidor de vapor. Tóquelo solo por el mango.
10. Coloque debajo del distribuidor de vapor un recipiente vacío suficientemente grande y resistente al calor, y gire el regulador de vapor/salida de agua hacia abajo en sentido antihorario.
11. Espere hasta que salga agua, y gire el regulador de vapor/salida de agua para volver a cerrarlo.
12. Toque el botón derecho "Double".
13. El aparato iniciará el proceso de preparación de café, dispensará la cantidad de agua equivalente a dos Espresso, y se parará automáticamente cuando ha terminado.
14. Deseche el agua de la taza.
15. Prepare el aparato para el funcionamiento llenando el depósito de granos con café y rellenando el depósito de agua.

NOTA

- ▶ Durante el primer uso se producen ruidos fuertes, ya que el aparato introduce agua en los conductos. Estos ruidos son normales y su intensidad se reduce con el tiempo.

3.2 Consejos / recomendaciones para moler café

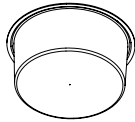





- El sabor y la intensidad del café son una preferencia personal. Varíe los tipos de granos de café, la cantidad de café y el grado de molienda para lograr su sabor preferido.
- Muela el café siempre fresco para la cantidad de tazas que desee preparar.
- Los granos de café deberían almacenarse en un lugar fresco, seco y oscuro, pero no en el frigorífico.
- Limpie regularmente el mecanismo de molienda. Los restos de café molido pueden alterar el sabor.
- Utilice el aparato únicamente para moler granos de café. No es adecuado para moler otros tipos de alimentos.
- El sabor de las bebidas con café depende de la calidad de los granos de café utilizados.

3.3 Consejos/recomendaciones para preparar café

- Los granos de café deben estar molidos muy finamente.
- El café molido debe presionarse lo suficiente dentro del filtro colocado en el portafiltro, es decir, debe comprimirse (compactarse) uniformemente. Utilice el tamper para presionar el café molido de manera uniforme, vertical y firme.
- Es importante que, antes del proceso de preparación de café, tanto el aparato como el portafiltro y la taza se hayan calentado correctamente, para que el agua no pierda temperatura.

3.4 Filtros

En el suministro del aparato se incluyen tanto filtros de pared doble para una y dos tazas, como filtros de pared simple para una y dos tazas. Utilice siempre el filtro adecuado para el número de tazas o el tamaño de la bebida que desee, así como para su nivel de experiencia en el uso de una cafetera con portafiltro y su técnica de preparación.

Inserto de tamiz de doble pared				
Filtro	Dosis	Cantidad (g)	Uso para	
	sencilla 	7-11 g	principiantes	café recién molido y café molido previamente
	doble 	14-17 g		
Filtro profesional de pared simple				
Filtro	Dosis	Cantidad (g)	Uso para	
	sencilla 	11-12 g	profesionales	café recién molido
	doble 	18-19 g		

3.4.1 insertos de tamiz de doble pared (con regulación de presión)

Recomendamos a los principiantes que utilicen filtros de pared doble. Los filtros disponen de una pared filtrante y otra pared con un pequeño orificio que contribuye a regular la presión. Es ideal para principiantes, ya que su construcción ayuda a la extracción del espresso, en gran medida independientemente del grado de molienda, de la dosificación, de la presión del tamper o del grado de frescura del café molido.

3.4.2 Filtros profesionales de pared simple (sin regulación de presión)

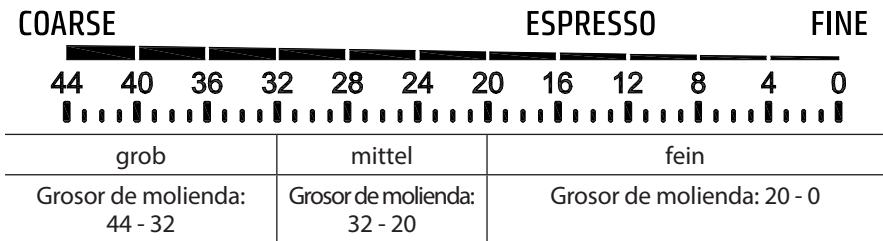
Recomendamos a los profesionales y expertos que utilicen filtros de pared simple. Disponen únicamente de la pared filtrante y, por tanto, no regulan la presión. Es posible experimentar con los parámetros de ajuste óptimos, como el grado de molienda, la presión del tamper y las cantidades de café. Permite un mayor control en la preparación del espresso. Como principiante, también puede probar poco a poco estos filtros para ir conociendo mejor la cafetera.

3.5 Moler café

Para precalentar el portafiltro, el filtro, la(s) taza(s) y la unidad de preparación de café antes de hacer un espresso, realice un ciclo de preparación sin café molido. Siga los pasos 1 a 7 descritos en el capítulo "Preparación de espresso".

1. Coloque el filtro precalentado deseado en el portafiltro y acople el anillo de llenado (10) al portafiltro.
2. A continuación, coloque el portafiltro bajo la salida del café molido, asegurándose de que quede bien encajado en el soporte. Compruebe que las alas del portafiltro se ajusten correctamente a las ranuras del soporte.
3. Ajuste el grosor de la molienda girando el depósito de granos hacia la derecha (= café más fino) o hacia la izquierda (= café más grueso).

Recomendación de grado de molienda



4. Encienda el aparato tocando la tecla "Encendido/Apagado".
5. **Custom (30):** Toque dos veces la tecla "Custom" para iniciar una molienda manual. Toque una vez más la tecla para detener el proceso de molienda.
Single (26): Toque dos veces la tecla izquierda "Single" para iniciar la molienda de un espresso (la pantalla mostrará la cuenta atrás). El aparato se detendrá automáticamente. Para interrumpir el proceso antes, toque nuevamente la tecla una vez.
Double (31): Toque dos veces la tecla izquierda "Double" para iniciar la molienda de 2 espressos / Caffè Doppio (la pantalla mostrará la cuenta atrás). El aparato se detendrá automáticamente. Para interrumpir el proceso antes, toque nuevamente la tecla una vez.
6. Retire el portafiltro del soporte.

NOTA

- ▶ Para una dosificación exacta emplee una báscula con una precisión de 1 gramo.
- ▶ Tome los ajustes descritos como base o recomendación. Después de un breve periodo de familiarización, encontrará sin esfuerzo el ajuste que más le apetezca para su café.

3.5.1 Cambiar los ajustes preestablecidos de la molienda

Puede ajustar la duración preestablecida de la molienda según sus preferencias.

1. Mantenga pulsado el proceso de molienda deseado (tecla izquierda "Single" o "Double"). El aparato emitirá tres pitidos.
2. Toque la tecla "Single" (-) o la tecla "Double" (+) para ajustar la duración de la molienda. Puede ajustar la duración entre 1 y 20 segundos en intervalos de 0,5 segundos.

3. El aparato guarda automáticamente el nuevo tiempo. El ajuste se mantiene incluso después de desconectar el aparato de la red eléctrica.

NOTA

- Para restablecer los ajustes, mantenga pulsadas al mismo tiempo las teclas izquierdas "Single" y "Double" hasta escuchar la señal acústica.

3.6 Preparación de café expreso («espresso» y «caffè doppio»)

Para obtener un expreso óptimo deben precalentarse las tazas. Guarde las tazas en la bandeja para tazas del aparato. Tenga cuidado al tocar la placa para tazas, ya que se calienta mucho.

1. Asegúrese de que el regulador giratorio de vapor/salida de agua se encuentre en posición vertical (apagado).
2. Coloque el portafiltro con el filtro para la cantidad de tazas deseada en el cabezal de infusión del aparato y gírelo firmemente.
3. Coloque una o dos tazas, según desee, sobre la rejilla de goteo bajo la salida del portafiltro.
4. Para precalentar el portafiltro, el filtro, la(s) taza(s) y el cabezal de preparación, dispense la cantidad de agua deseada tocando una vez la tecla derecha "Single" o la tecla derecha "Double".
5. Quite el portafiltro girándolo en sentido contrario.
6. ¡Atención, el portafiltro y el filtro están muy calientes!
7. Seque el elemento del filtro y el portafiltro.
8. Muele los granos de café como se describe en el capítulo "Moler café".
9. Para distribuir y compactar lo mejor posible el café molido, golpee con cuidado el portafiltro sobre una encimera o una almohadilla de tamper.
10. Presione uniformemente el café molido aplicando en vertical el tamper incluido.
11. Retire los restos de café molido del borde del portafiltro.
12. Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión del aparato y gírelo firmemente.
13. Coloque el número deseado de tazas (una o dos) sobre la rejilla de goteo bajo la salida del portafiltro.
14. Toque la tecla derecha "Single" para preparar un espresso simple o la tecla derecha "Double" para preparar 2 espressos o un Caffè Doppio.
15. El aparato finaliza el proceso automáticamente.
16. Para quitar el portafiltro después de preparar el café, sujete la cafetera con una mano y gire el portafiltro con la otra mano para sacarlo del aparato.
17. Coloque el portafiltro sobre la rejilla de goteo para que se enfríe.
18. Después de cada uso, saque todo el café molido del filtro golpeándolo sobre un recipiente.
19. Retire el filtro del portafiltro haciendo palanca con cuidado, por ejemplo, con otro filtro.
20. Limpie bien el filtro y el portafiltro bajo un chorro de agua corriente.
21. Antes de tomar el espresso, le recomendamos que lo remueva con una cucharilla para que pueda desplegar todos los aromas.

NOTA

- Puede detener el proceso de preparación en cualquier momento tocando de nuevo la tecla derecha "Single" o "Double".

NOTA

- ▶ Si al iniciar el proceso de preparación no sale agua por la salida, el depósito de agua está vacío. Llene el depósito con agua y haga que salga agua por la lanza de vapor para llenar de nuevo los conductos.
- ▶ El aparato pasa automáticamente al modo de espera al cabo de aprox. 15 minutos.
- ▶ Vacíe regularmente la bandeja de goteo, prestando atención para ello al flotador rojo en la escotadura de la rejilla de goteo.
- ▶ Puede utilizar vasos o tazas altos con una altura máxima de 135 mm. Para usar tazas altas, quite del aparato la bandeja de goteo con la rejilla y coloque el vaso o taza directamente debajo de la salida.

3.6.1 Ajustar la temperatura del agua

Puede ajustar la temperatura del agua a 90 °C, 93 °C o 96 °C.

1. Mantenga pulsada la tecla "Steam" durante unos segundos.
2. Seleccione entre la tecla derecha "Single" = 90 °C, la tecla derecha "Double" = 93 °C y la tecla "Steam" = 96 °C.
3. Espere unos instantes. El aparato guardará automáticamente la temperatura seleccionada. Incluso después de apagar y encender el aparato, o de desconectarlo y volverlo a conectar a la red eléctrica, el aparato mostrará la última temperatura seleccionada.

3.6.2 Ajustar la cantidad de agua

Puede ajustar individualmente la cantidad de agua para preparar el expreso como desee. La cantidad de agua puede ajustarse entre un mínimo de 10 segundos y un máximo de 60 segundos.

1. Prepare el aparato para el uso.
2. Coloque una o dos tazas, según desee, debajo de la salida del portafiltro.
3. Mantenga pulsada la tecla correspondiente a la cantidad de agua deseada (tecla derecha "Single" o "Double").
4. El proceso de preparación comenzará automáticamente.
5. Finalice el proceso de preparación tocando de nuevo la misma tecla.
6. El aparato guarda automáticamente el ajuste modificado de la cantidad de agua. El ajuste se mantiene incluso después de desconectar el aparato de la red eléctrica.

NOTA

- ▶ Los datos se refieren a la salida únicamente de agua caliente.
- ▶ Si se modifica la cantidad de agua debe adaptarse la cantidad de café molido. Recomendamos una relación de preparación de 1:2. Por tanto, por cada gramo de café molido se extraen dos gramos de expreso, por ejemplo, de 18 g de café molido 36 g de expreso.
- ▶ La preparación de un expreso óptimo depende de muchos factores como, por ejemplo, el grado de molienda del café, el tueste del grano, la temperatura y la cantidad de agua y, por tanto, es una cuestión de gusto personal. Tras un breve periodo de familiarización podrá preparar sin esfuerzo el expreso óptimo para usted.

3.6.3 Restablecer los ajustes

Para restablecer los ajustes, mantenga pulsadas al mismo tiempo la tecla derecha "Single" y la tecla derecha "Double" hasta que se escuche una señal acústica. La temperatura del agua también se restablecerá a 93 °C.

3.7 Espumar leche

Para obtener una espuma óptima, la leche debe enfriarse primero. Tenga en cuenta que la consistencia de la espuma varía dependiendo de la temperatura, el tipo de leche o el contenido de grasa. Utilice únicamente leche o bebidas vegetales como, por ejemplo, de soja. Tenga en cuenta que no todas las bebidas vegetales son adecuadas para hacer espuma.

1. Llene con leche fría una jarra de leche (no incluida en el volumen de suministro). No utilice demasiada leche para que no rebose al espumarla.
2. Asegúrese de que el regulador giratorio de vapor/salida de agua se encuentre en posición vertical (apagado).
3. Mueva hacia un lado el distribuidor de vapor. Tóquelo solo por el mango.
4. Pulse el botón «Steam» y espere hasta que el símbolo «☁» deje de parpadear.
5. Coloque debajo del distribuidor de vapor un recipiente vacío suficientemente grande y resistente al calor, y gire el regulador de vapor/salida de agua hacia abajo en sentido antihorario. De este modo se vacían las tuberías y sale vapor de agua.
6. Espere un momento hasta que solo salga vapor de agua, y gire el regulador para volver a cerrarlo.
7. Introduzca en la leche el distribuidor de vapor paralelamente a la boquilla de la jarra y mantenga la jarra paralela a la encimera. El distribuidor de vapor debe estar justo debajo de la superficie de la leche.
8. Gire el regulador lentamente hacia abajo.
9. Con la otra mano, toque el fondo de la jarra de leche para notar la temperatura de la leche.
10. Cuando la leche se caliente y la espuma suba, introduzca el distribuidor de vapor a más profundidad en la leche para que ya no se pueda aspirar más aire y la leche realice un movimiento rotatorio.
11. Cuando la jarra de leche esté caliente y se haya obtenido la consistencia deseada de la espuma, gire el regulador para volver a cerrarlo.
12. Solo entonces puede sacar de la leche el distribuidor de vapor.
13. Realice movimientos circulares con la jarra de leche y golpéela con cuidado contra la encimera para eliminar las burbujas de aire grandes y para que la espuma se distribuya uniformemente.
14. Limpie inmediatamente con un paño los restos de leche del distribuidor de vapor antes de que se adhiera la leche.
15. Utilice la espuma, por ejemplo, para hacer un capuchino.
16. Para ello, pulse de nuevo el botón « Steam », vuelva a colocar un recipiente debajo del distribuidor de vapor y gire hacia abajo el regulador para que salga agua caliente. De este modo, las tuberías se vuelven a llenar de agua.
17. Vuelva a cerrar el regulador giratorio.
18. Continúe como se describe en el capítulo «Preparación de café espresso».

NOTA

- ▶ El aparato se calienta mucho durante la preparación de la espuma de leche. Si desea preparar un espresso inmediatamente después de espumar la leche, es posible que el aparato indique un sobrecalentamiento (las teclas de preparación de espresso parpadearán). Espere unos instantes antes de preparar el espresso.
- ▶ Preste atención a que la leche no se caliente demasiado y se queme.
- ▶ Es imprescindible limpiar el distribuidor de vapor cada vez que lo haya utilizado con leche, como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidados».

3.8 Función „Cold Coffee“

Puede preparar bebidas de café frías con el aparato. Para ello, el aparato debe estar apagado y completamente enfriado. La pantalla debe mostrar una temperatura inferior a 30 °C.

1. Llene el depósito de agua con agua fría. Se recomienda añadir cubitos de hielo al depósito.
2. Mantenga pulsada la tecla “Encendido/Apagado” durante unos 5 segundos para activar el “modo Cold”.
3. La pantalla mostrará la temperatura del aparato. Si el aparato muestra más de 30 °C, el indicador de temperatura parpadeará. Espere hasta que el aparato muestre menos de 30 °C y el indicador de temperatura permanezca encendido de forma constante.
4. Prepare el portafiltro según se describe en los capítulos “Moler café” y “Preparación de espresso”. Utilice un filtro y un portafiltro fríos.
5. Coloque el portafiltro en la unidad de preparación de café y gírelo firmemente hasta fijarlo. Coloque un vaso o una taza sobre la rejilla de goteo, debajo de la salida del portafiltro.
6. Toque la tecla “Cold” para iniciar el proceso.
7. Toque de nuevo la tecla “Cold” para detener el aparato.
8. Limpie el portafiltro y el filtro según las instrucciones.

NOTA

- ▶ Para acelerar el proceso de enfriamiento, se recomienda enjuagar los conductos con agua fría antes de la preparación, dispensando agua en el “modo Cold”.

4 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

4.1 Instrucciones de seguridad

 PRECAUCIÓN

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato.

- ▶ El aparato ha de limpiarse regularmente y se han de eliminar los residuos de cal.
- ▶ Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar el aparato.
- ▶ No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos y no lo ponga en el lavavajillas.

⚠ PRECAUCIÓN

- ▶ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Existe peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

4.2 Limpieza**◆ Aparato**

El aparato se puede limpiar con un paño humedecido. A continuación, seque bien el aparato.

◆ Distribuidor de agua caliente y vapor

Después de cada uso deben limpiarse los residuos de leche del distribuidor de vapor. Para ello, enjuague el distribuidor de vapor con la función de agua caliente. Desmonte con cuidado la boquilla de vapor (21) de la lanza de vapor desenroscándola por la rosca. Límpielo a fondo con agua corriente. Limpie a fondo el distribuidor de vapor con un paño húmedo. Asegúrese de que el orificio de salida en la parte inferior esté libre; límpielo con una aguja si es necesario. Después de la limpieza, vuelva a enroscar el mango de acero inoxidable en el distribuidor de vapor.

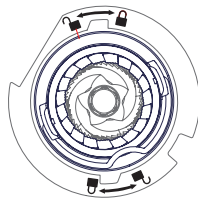
◆ Unidad de preparación de café

Limpie la unidad de preparación de café después de cada uso. Tras haber quitado el portafiltro, limpie toda la superficie con un paño húmedo para eliminar los restos de café molido. Coloque el portafiltro sin filtro en el aparato y realice un proceso de preparación de café sin café molido, para que la unidad de preparación de café se enjuague una vez.

◆ Limpieza del mecanismo de molienda**NOTA**

- ▶ Para la limpieza puede utilizar el cepillo de limpieza incluido.
- ▶ Tenga cuidado al manipular el inserto del mecanismo de molienda y el tornillo sin fin de molienda. Pueden estar afilados. Riesgo de lesiones.

1. Retire los granos de café del recipiente de granos de café y desmóntelo de la base del aparato.
2. Levante el asa del inserto del mecanismo de molienda y gire el inserto en sentido contrario a las agujas del reloj para soltar el mecanismo de molienda.
3. Limpie el inserto del mecanismo de molienda y el tornillo sin fin de molienda que se encuentra debajo, con el cepillo de limpieza suministrado.
4. Vuelva a colocar el inserto del mecanismo de molienda y fíjelo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede encajado.



◆ Accesorios

Retire los posos de café del filtro. Enjuague bien el anillo de llenado, el filtro, el porta-filtro, el depósito de granos y la tapa con agua tibia. Vacíe regularmente la bandeja de goteo y enjuáguela con agua corriente, al igual que la rejilla de goteo. A continuación, seque bien los accesorios.

4.3 Eliminación de cal

NOTA

- ▶ Descalcificar la tetera regularmente reduce el gasto de electricidad y alarga la vida del aparato.
- ▶ El aparato que no funcionen correctamente por no haber llevado a cabo el proceso de eliminación de cal quedan excluidas de la garantía.

Después de aproximadamente 300 ciclos, el aparato mostrará una advertencia de descalcificación: la tecla "Encendido/Apagado" parpadeará 5 veces. Si no descalcifica el aparato inmediatamente, el recordatorio volverá a aparecer las siguientes 10 veces que se ponga en marcha el aparato. El recordatorio sólo desaparece después de 10 recordatorios o de que se haya completado el proceso de descalcificación.

1. Llene el depósito de agua hasta la marca «MAX» con agua y un producto descalcificador convencional adecuado para cafeteras exprés. Consulte las instrucciones del descalcificador para conocer la proporción de mezcla correcta.
2. Coloque sobre la rejilla de goteo un recipiente con la misma capacidad que el contenido total del depósito de agua.
3. Mantenga pulsadas simultáneamente la tecla derecha "Double" y la tecla "Steam" durante unos 3 segundos. El aparato inicia el proceso de descalcificación. El ciclo requiere aprox. 6 minutos y se detiene automáticamente.
4. A continuación, deseche el agua.
5. Enjuague bien el depósito de agua.
6. A continuación, llene el depósito con agua fresca (sin descalcificador) e inicie de nuevo el proceso de descalcificación antes de seguir utilizando la cafetera con café molido del modo habitual.

NOTA

- ▶ Una vez activada la función de descalcificación, solo puede cancelarse pulsando la tecla "Encendido/Apagado".

5 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

5.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

5.2 Indicaciones de avería

La siguiente tabla le ayudará a localizar y remediar pequeños problemas.

Problema	Posible causa	Posible solución
No sale agua por el dispensador.	No hay agua en el depósito de agua.	Rellene el depósito de agua.
No sale vapor por la lanza de vapor.	La lanza de vapor está obstruida.	Limpie la lanza de vapor según las instrucciones.
	No hay agua en el depósito de agua.	Rellene el depósito de agua.
Sale agua del fondo del aparato.	La bandeja de goteo está llena.	Vacíe la bandeja de goteo.
	El depósito de agua no está colocado correctamente en el aparato.	Coloque el depósito de agua correctamente en el aparato.
	El aparato está averiado.	Saque el enchufe de la toma de corriente. No siga utilizando el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Sale agua por el borde del portafiltro.	El portafiltro no se ha instalado correctamente.	Instale el portafiltro correctamente.
	Hay un poco de café molido en el borde del portafiltro.	Elimine los restos de café molido del borde del portafiltro.
El aparato no funciona.	El enchufe no está bien conectado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe correctamente a la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en caso de que el aparato todavía no se pueda poner en marcha.

La leche no se espuma.	El distribuidor de vapor está obstruido.	Limpie el distribuidor de vapor.
	La leche no está lo bastante fría.	Utilice leche fría de la nevera.
La tecla "Encendido/Apagado" parpadea 5 veces.	Debe descalcificarse el aparato.	Descalcifique el aparato.
El expreso está frío.	El aparato y, por tanto, las tuberías no se han precalentado.	Precale el aparato como se describe en el capítulo «Preparación de café expreso».
	Las tazas no se han precalentado.	Precale las tazas colocándolas sobre la placa para tazas.
El café no tiene crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Utilice un café molido más fino.
	El café molido no se ha compactado bien o no se ha compactado lo suficiente.	Presione el café molido con más fuerza.
Expreso demasiado flojo.	El café se ha molido demasiado grueso.	Utilice un café molido más fino.
	Cantidad insuficiente de café molido.	Utilice más café molido. Reduzca la cantidad de agua utilizada para preparar el café.
Expreso demasiado fuerte.	El café se ha molido demasiado fino.	Utilice un café molido más grueso.
	Demasiado café molido.	Utilice menos café molido. Aumente la cantidad de agua utilizada para preparar el café.

NOTA

- ▶ Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.
- ▶ **Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.**
- ▶ Retire el agua que quede en el depósito y utilice la «función de vapor» para enjuagar el resto de agua de las tuberías.

DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV
TR
PL
RO
HE

6 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica.



NOTA

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

6.1 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables. La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida „punto verde“.



7 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos. Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros. En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio. En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

Tabella dei contenuti

1	In generale.....	129
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	130
1.2	Limitazione della responsabilità	130
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	130
1.4	Insieme della fornitura.....	130
1.5	Disimballaggio	130
2	Costruzione e funzione.....	131
2.1	Panoramica complessiva	131
2.2	Elementi di comando	132
2.3	Montaggio.....	133
2.4	Targhetta di omologazione.....	133
3	Utilizzo e funzionamento	133
3.1	Prima del primo utilizzo	133
3.2	Consigli / raccomandazioni per macinare il caffè	134
3.3	Consigli / raccomandazioni per la preparazione dell'espresso	134
3.4	Filtri.....	135
3.4.1	Filtri a doppia parete (con regolazione della pressione)	135
3.4.2	Filtri professionali a parete singola (senza regolazione della pressione)	135
3.5	Macinazione del caffè.....	136
3.5.1	Modifica delle impostazioni predefinite di macinazione.....	136
3.6	Preparazione dell'espresso (Espresso e Caffè Doppio)	137
3.6.1	Modifica della temperatura dell'acqua	138
3.6.2	Modifica della quantità d'acqua	138
3.6.3	Ripristino delle impostazioni.....	139
3.7	Preparazione della schiuma di latte	139
3.8	Funzione "Cold Coffee"	140
4	Pulizia e cura	140
4.1	Indicazioni di sicurezza	140
4.2	Pulizia	141
4.3	Decalcificazione	142
5	Eliminazione guasti	142
5.1	Avvertenze di sicurezza	142
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	143
6	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	144
6.1	Smaltimento dell'involucro.....	145
7	Garanzia.....	145

1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il vostro apparecchio vi servirà per molti anni se lo tratterete e lo curerete in modo adeguato. Vi auguriamo buon divertimento durante l'utilizzo.

DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del CASO EspressoGourmet & Grind (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.
- l'utilizzo,
- la pulizia

1.2 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

1.3 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La CASO GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

1.4 Insieme della fornitura

L'unità viene fornita con i seguenti componenti come standard:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 filtri professionali a parete singola per 1 o 2 tazze
- 2 filtri a doppia parete per 1 o 2 tazze
- Pressino con impugnatura in legno
- Anello di riempimento
- Guida rapida
- Portafiltro
- Spazzola per la pulizia
- Istruzioni d'uso

1.5 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

INDICAZIONE

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

2 Costruzione e funzione

Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

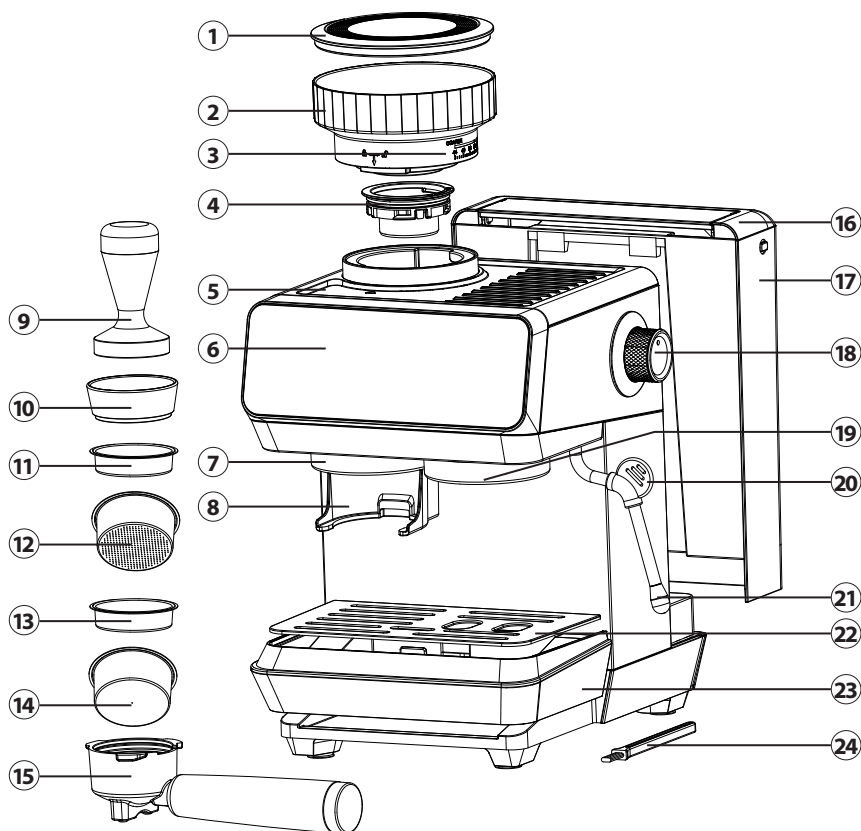
⚠ VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberflächen.

- Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!



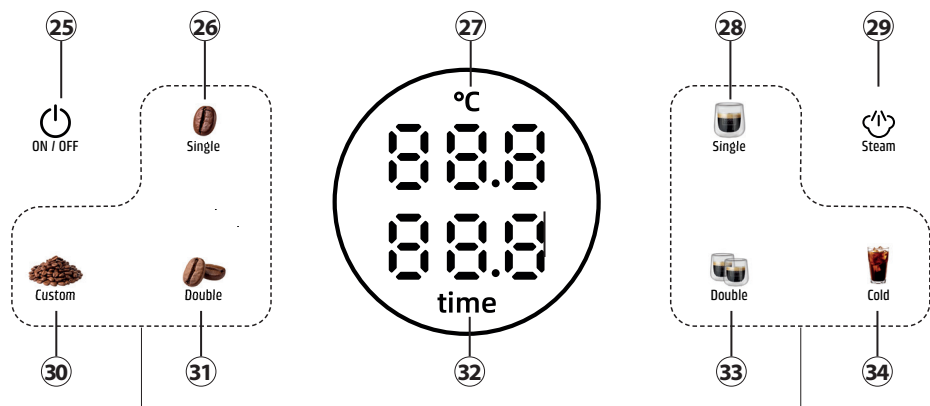
2.1 Panoramica complessiva



DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV
TR
PL
RO
HE

- ① Coperchio del contenitore dei chicchi
- ② Contenitore dei chicchi
- ③ Scala di macinatura
- ④ Inserto del macinacaffè
- ⑤ Piastra scaldatazze
- ⑥ Pannello di controllo touch
- ⑦ Uscita del caffè macinato
- ⑧ Supporto per portafiltro
- ⑨ Pressino
- ⑩ Anello di riempimento
- ⑪ Filtro professionale a parete singola (per 1 tazza)
- ⑫ Filtro professionale a parete singola (per 2 tazze)
- ⑬ Filtro a doppia parete (per 1 tazza)
- ⑭ Filtro a doppia parete (per 2 tazze)
- ⑮ Portafiltro
- ⑯ Coperchio del serbatoio dell'acqua
- ⑰ Serbatoio dell'acqua
- ⑱ Manopola per l'erogazione di vapore/acqua
- ⑲ Gruppo erogatore
- ⑳ Impugnatura della lancia vapore
- ㉑ Ugello della lancia vapore
- ㉒ Griglia raccogliocce
- ㉓ Vassoio raccogliocce
- ㉔ Spazzola per la pulizia

2.2 Elementi di comando



Funzionamento del macinacaffè
(2 tocchi per avviare)

Funzionamento dell'erogazione dell'acqua
(1 tocco per avviare)

- ⑫ Tasto Accensione/Spegnimento
- ⑬ Macinatura per espresso singolo
- ⑭ Temperatura di estrazione in °C
- ⑮ Espresso singolo
- ⑯ Vapore caldo
- ⑰ Macinatura manuale
- ⑱ Macinatura per 2 espressi / Caffè Doppio
- ⑲ Durata della macinatura
- ⑳ 2 espressi / Caffè Doppio
- ㉑ Caffè freddo

2.3 Montaggio

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
2. Verificare che l'insero del macinacaffè sia posizionato correttamente nella base dell'apparecchio (vedere l'illustrazione nel capitolo "Pulizia e manutenzione").
3. Posizionare il contenitore dei chicchi sull'apparecchio in modo che la freccia ↓, situata accanto alla scala di macinatura, sia allineata con il simbolo ▲ sulla base dell'apparecchio.
4. Premere delicatamente il contenitore dei chicchi verso il basso e ruotarlo in direzione della scala di macinatura per fissarlo. Il simbolo ▲ sull'apparecchio deve indicare la scala di macinatura.

2.4 Targhetta di omologazione

La targhetta con i dati di collegamento e di prestazione si trova sul lato inferiore dell'unità.

3 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

AVVISO

- ▶ Attenzione: dall'apparecchio può fuoriuscire vapore caldo. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento, in modo da poter intervenire rapidamente in caso di necessità.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con il portafiltro inserito.
- ▶ Non versare acqua calda nel serbatoio dell'acqua.
- ▶ Durante l'utilizzo della lancia vapore, fuoriescono vapore e acqua caldi. Toccare la lancia solo dall'impugnatura.
- ▶ Non mettere mai le mani sotto le uscite del portafiltro o della lancia vapore mentre l'apparecchio è in funzione.

3.1 Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio e tutti gli accessori come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione". Per la pulizia iniziale dell'apparecchio, eseguire anche un ciclo di erogazione senza caffè macinato.

1. Inserire il vassoio raccogliogocce nell'apparecchio.
2. Posizionare la griglia raccogliogocce in modo che il galleggiante rosso sporga attraverso l'apposita apertura nella griglia.
3. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo d'acqua fino al livello "MAX". Reinscrivere il serbatoio nell'apparecchio.
4. Inserire il portafiltro (con un filtro vuoto) nel gruppo erogatore. Ruotare la maniglia del portafiltro verso destra fino alla posizione "Lock". Tenere fermo l'apparecchio lateralmente o per il serbatoio dell'acqua durante questa operazione.
5. Posizionare una grande tazza sulla griglia raccogliogocce sotto l'uscita del portafiltro. Assicurarsi che la manopola per l'erogazione di vapore/acqua sia in posizione "Off".

6. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e toccare il tasto Accensione/Spengimento.
7. L'apparecchio inizierà a riscaldarsi e mostrerà la temperatura sul display. I tasti sul lato destro ("Single", "Double" e "Steam") lampeggeranno.
8. Quando tutti i tasti restano accesi con luce fissa, l'apparecchio è riscaldato e pronto all'uso. Questa fase dura circa 30 secondi.
9. Spostare la lancia vapore lateralmente, tenendola solo per l'impugnatura.
10. Posizionare un contenitore vuoto, resistente al calore e di dimensioni adeguate sotto la lancia vapore e ruotare la manopola per l'erogazione di vapore/acqua in senso antiorario verso il basso.
11. Attendere finché inizia a uscire acqua, poi chiudere di nuovo la manopola.
12. Toccare il tasto destro "Double".
13. L'apparecchio avvierà il processo di erogazione, distribuirà una quantità d'acqua equivalente a 2 espressi e si fermerà automaticamente al termine del ciclo.
14. Svuotare la tazza dall'acqua raccolta.
15. Preparare l'apparecchio per l'uso riempiendo il contenitore dei chicchi di caffè e il serbatoio dell'acqua.

INDICAZIONE

- ▶ Durante il primo utilizzo, possono verificarsi rumori forti, poiché l'apparecchio riempie le tubazioni d'acqua. Questo è normale; dopo pochi istanti, il rumore diminuirà.

3.2 Consigli / raccomandazioni per macinare il caffè

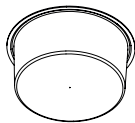





- Il gusto e l'intensità del caffè sono una questione di preferenza personale. Variare il tipo di chicchi, la quantità di caffè e il grado di macinatura per ottenere l'aroma desiderato.
- Macinare sempre il caffè appena prima della preparazione, in base al numero di tazze che si desidera realizzare.
- I chicchi di caffè devono essere conservati in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, ma non in frigorifero.
- Pulire regolarmente il gruppo macinante: eventuali residui di polvere possono alterare il sapore del caffè.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per macinare chicchi di caffè. Non è adatto alla macinatura di altri alimenti.
- Il gusto delle bevande a base di caffè dipende dalla qualità dei chicchi utilizzati.

3.3 Consigli / raccomandazioni per la preparazione dell'espresso

- I chicchi di caffè devono essere macinati molto finemente.
- Il caffè macinato deve essere compattato in modo uniforme e deciso nel filtro del portafiltro, utilizzando il pressino, in modo che l'acqua possa scorrere in modo regolare durante l'estrazione.
- È importante che l'apparecchio, il portafiltro e la tazza siano ben preriscaldati prima dell'erogazione, per evitare che l'acqua perda temperatura durante il processo di preparazione.

3.4 Filtri

La dotazione comprende sia filtri a doppia parete per una o due tazze, sia filtri professionali a parete singola per una o due tazze. Utilizzare sempre il filtro più adatto al numero di tazze o alla dimensione della bevanda desiderata, nonché al proprio livello di esperienza nell'uso di una macchina a portafiltro e alla relativa tecnica di preparazione.

Filtri a doppia parete				
Filtro	Dose	Quantità di caffè macinato (g)	Utilizzo	
	singolo 	7-11 g	Principianti	Caffè appena macinato o caffè già macinato
	doppio 	14-17 g		
Filtri professionali a parete singola				
Filtro	Dose	Quantità di caffè macinato (g)	Utilizzo	
	singolo 	11-12 g	Professionisti	Caffè appena macinato
	doppio 	18-19 g		

3.4.1 Filtri a doppia parete (con regolazione della pressione)

Consigliamo ai principianti di utilizzare i filtri a doppia parete. Questi filtri sono dotati di una parete filtrante interna e di una seconda parete con un piccolo foro che contribuisce alla regolazione della pressione. Sono ideali per chi si avvicina per la prima volta alla preparazione dell'espresso, poiché la loro struttura facilita l'estrazione, indipendentemente dal grado di macinatura, dalla quantità di caffè, dalla pressione esercitata con il pressino o dal livello di freschezza del caffè macinato.

3.4.2 Filtri professionali a parete singola (senza regolazione della pressione)

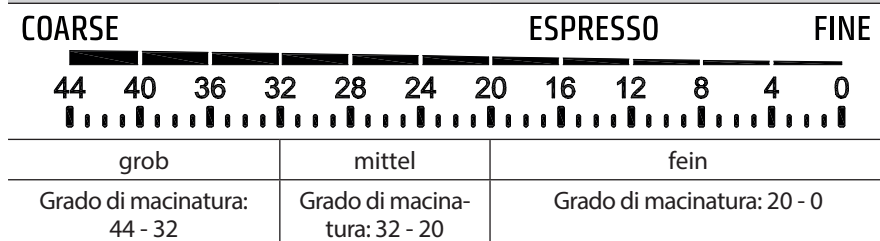
Consigliamo agli utenti più esperti e ai professionisti di utilizzare i filtri a parete singola. Questi filtri sono dotati esclusivamente della parete filtrante e non regolano la pressione durante l'estrazione. I parametri ideali – come il grado di macinatura, la pressione di compattazione e la quantità di caffè – possono essere ottimizzati attraverso la pratica e l'esperienza. Questi filtri offrono un maggiore controllo personale sulla preparazione dell'espresso. Anche i principianti possono utilizzarli per fare esperienza e conoscere meglio il funzionamento dell'apparecchio.

3.5 Macinazione del caffè

Per preriscaldare il portafiltro, il filtro, la tazza e il gruppo erogatore prima della preparazione dell'espresso, eseguire un ciclo di erogazione senza caffè macinato. Seguire i passaggi da 1 a 7 come indicato nel capitolo "Preparazione dell'espresso".

1. Inserire il filtro preriscaldato desiderato nel portafiltro e applicare l'anello di riempimento (10) sul portafiltro.
2. Posizionare quindi il portafiltro sotto l'uscita del caffè macinato, assicurandosi che sia ben inserito nel supporto. Prestare attenzione alle alette del portafiltro e alle relative scanalature sul supporto.
3. Impostare il grado di macinatura desiderato ruotando il contenitore dei chicchi verso destra (= caffè più fine) o verso sinistra (= caffè più grosso).

Consiglio sul grado di macinatura



4. Accendere l'apparecchio toccando il tasto Accensione/Spegnimento.
5. **Custom (30):** Toccare due volte il tasto Custom per avviare una macinazione manuale. Toccare nuovamente una volta per interrompere la macinazione.
Single (26): Toccare due volte il tasto sinistro Single per avviare la macinazione per un espresso (il timer effettuerà il conto alla rovescia). L'apparecchio si arresta automaticamente. Per interrompere la macinazione in anticipo, toccare nuovamente il tasto una volta.
Double (31): Toccare due volte il tasto sinistro Double per avviare la macinazione per due espressi / Caffè Doppio (il timer effettuerà il conto alla rovescia). L'apparecchio si arresta automaticamente. Per interrompere la macinazione in anticipo, toccare nuovamente il tasto una volta.
6. Rimuovere il portafiltro dal supporto.

INDICAZIONE

- ▶ Per una dosatura precisa, utilizzare una bilancia con pesata al grammo.
- ▶ Utilizzare le impostazioni descritte come base o come riferimento. Dopo un breve periodo di utilizzo, sarà facile individuare l'impostazione più adatta al proprio gusto.

3.5.1 Modifica delle impostazioni predefinite di macinazione

È possibile regolare la durata preimpostata della macinazione in base alle proprie preferenze.

1. Tenere premuto il tasto desiderato (sinistro Single o Double). L'apparecchio emette tre segnali acustici.
2. Toccare il tasto Single (-) o Double (+) per modificare la durata della macinazione. È possibile impostare un tempo compreso tra 1 e 20 secondi, con incrementi di 0,5 secondi.

3. L'apparecchio salva automaticamente la nuova impostazione. Il tempo rimane memorizzato anche dopo la disconnessione dalla rete elettrica.

INDICAZIONE

- Per ripristinare le impostazioni predefinite, tenere premuti contemporaneamente i tasti sinistri Single e Double finché non si sente un segnale acustico.

3.6 Preparazione dell'espresso (Espresso e Caffè Doppio)

Per un espresso ottimale, le tazze devono essere preriscaldate. Riporre le tazze sulla piastra scaldatazze dell'apparecchio. Toccare la piastra scaldatazze con cautela, perché si scalda molto.

1. Assicurarsi che la manopola per l'erogazione di vapore/acqua sia in posizione verticale (posizione di arresto).
2. Agganciare il portafiltro con il filtro adatto al numero di tazze desiderato al gruppo erogatore dell'apparecchio e serrarlo.
3. Posizionare una o due tazze, secondo necessità, sulla griglia raccogliocce sotto l'uscita del portafiltro.
4. Per preriscaldare portafiltro, filtro, tazze e gruppo erogatore, erogare la quantità d'acqua desiderata toccando una volta il tasto destro "Single" oppure il tasto destro "Double".
5. Rimuovere il portafiltro ruotandolo in senso opposto.
6. Attenzione: portafiltro e filtro sono molto caldi!
7. Asciugare filtro e portafiltro.
8. Macinare i chicchi come descritto nel capitolo "Macinazione del caffè".
9. Per distribuire e compattare al meglio la polvere, battere delicatamente il portafiltro sul piano di lavoro o su un tappetino per pressatura.
10. Compattare la polvere di caffè in modo uniforme e verticale con il pressino in dotazione.
11. Eliminare i residui di polvere dal bordo del portafiltro.
12. Agganciare di nuovo il portafiltro al gruppo erogatore e serrarlo.
13. Posizionare il numero desiderato di tazze (una o due) sulla griglia raccogliocce sotto l'uscita del portafiltro.
14. Toccare il tasto destro "Single" per erogare un espresso singolo oppure il tasto destro "Double" per erogare 2 espressi o un Caffè Doppio.
15. L'apparecchio interrompe automaticamente l'erogazione al termine del ciclo.
16. Per rimuovere il portafiltro dopo l'erogazione, tenere fermo l'apparecchio con una mano e svitare il portafiltro con l'altra.
17. Appoggiare il portafiltro sulla griglia raccogliocce per farlo raffreddare.
18. Dopo ogni utilizzo, svuotare completamente il filtro battendo i fondi in un contenitore.
19. Rimuovere il filtro dal portafiltro facendo delicatamente leva, ad esempio con l'aiuto di un altro filtro.
20. Lavare accuratamente filtro e portafiltro sotto acqua corrente.
21. Prima di bere, si consiglia di mescolare l'espresso con un cucchiaino, in modo da esaltare tutti gli aromi.

INDICAZIONE

- ▶ È possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento toccando di nuovo il tasto destro "Single" o "Double".
- ▶ Se all'avvio dell'erogazione non esce acqua dall'uscita, il serbatoio dell'acqua è vuoto. Riempire il serbatoio dell'acqua ed erogare acqua dalla lancia acqua calda/vapore per riempire nuovamente le tubazioni.
- ▶ Dopo circa 15 minuti l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby.
- ▶ Svuotare regolarmente il vassoio raccogli gocce; a tal fine, controllare il galleggiante rosso nell'apposita finestra della griglia raccogli gocce.
- ▶ È possibile utilizzare bicchieri/tazze alti fino a 135 mm. Per le tazze alte, rimuovere il vassoio con la griglia raccogli gocce dall'apparecchio e posizionare il bicchiere/la tazza direttamente sotto l'uscita.

3.6.1 Modifica della temperatura dell'acqua

È possibile regolare la temperatura dell'acqua tra 90 °C, 93 °C e 96 °C.

1. Tenere premuto per alcuni secondi il tasto Steam.
2. Selezionare la temperatura desiderata: tasto destro Single = 90 °C, tasto destro Double = 93 °C, tasto Steam = 96 °C.
3. Attendere alcuni istanti. L'apparecchio salva automaticamente la temperatura selezionata. Anche dopo lo spegnimento o la disconnessione dalla rete elettrica, l'apparecchio manterrà in memoria l'ultima temperatura impostata.

3.6.2 Modifica della quantità d'acqua

È possibile regolare la quantità d'acqua per la preparazione dell'espresso in base alle proprie preferenze. L'erogazione dell'acqua può essere impostata tra un minimo di 10 secondi e un massimo di 60 secondi.

1. Preparare l'apparecchio per l'uso.
2. Posizionare una o due tazze sotto l'uscita del portafiltro.
3. Tenere premuto il tasto corrispondente alla quantità d'acqua desiderata (tasto destro Single o Double).
4. Il processo di erogazione si avvierà automaticamente.
5. Per terminare l'erogazione, toccare nuovamente lo stesso tasto.
6. L'apparecchio memorizza automaticamente la nuova quantità d'acqua impostata. La configurazione resta salvata anche dopo la disconnessione dalla rete elettrica.

INDICAZIONE

- ▶ Le indicazioni si riferiscono alla sola quantità d'acqua di estrazione.
- ▶ In caso di variazione della quantità d'acqua, è necessario regolare anche la dose di caffè macinato. Si consiglia un rapporto di estrazione di 1:2. Per ogni grammo di caffè macinato si ottengono quindi due grammi di espresso, ad esempio da 18 g di caffè si ottengono 36 g di espresso.
- ▶ La preparazione di un espresso ottimale dipende da diversi fattori, come il grado di macinatura del caffè, la tostatura dei chicchi, la temperatura e la quantità d'acqua, ed è quindi anche una questione di gusto personale. Dopo un breve periodo di pratica, sarà semplice ottenere l'espresso perfetto per le proprie preferenze.

3.6.3 Ripristino delle impostazioni

Per ripristinare le impostazioni predefinite, tenere premuti contemporaneamente i tasti destri Single e Double fino a quando si sente un segnale acustico. La temperatura dell'acqua verrà anch'essa reimpostata a 93 °C.

3.7 Preparazione della schiuma di latte

Per ottenere una schiuma di latte ottimale, utilizzare latte ben freddo. Tenere presente che la consistenza della schiuma può variare in base alla temperatura, al tipo di latte e al contenuto di grassi. Utilizzare esclusivamente latte o bevande vegetali, come ad esempio il latte di soia. Si ricorda che non tutte le bevande vegetali sono adatte alla montatura.

1. Riempire una lattiera (non inclusa nella confezione) con latte freddo. Non versare troppo latte, per evitare che trabocchi durante la montatura.
2. Assicurarsi che la manopola per l'erogazione di vapore/acqua sia in posizione verticale (posizione di arresto).
3. Spostare la lancia vapore lateralmente, toccandola solo dall'impugnatura.
4. Premere il tasto Steam e attendere finché il simbolo "☺" smette di lampeggiare.
5. Posizionare un contenitore vuoto, resistente al calore e di dimensioni adeguate, sotto la lancia vapore e ruotare la manopola per l'erogazione di vapore/acqua in senso antiorario verso il basso. In questo modo le tubazioni vengono svuotate e inizia a fuoriuscire vapore.
6. Attendere finché esce solo vapore e chiudere nuovamente la manopola.
7. Inserire la lancia vapore nel beccuccio della lattiera, mantenendola parallela alla superficie del latte, e tenere la lattiera parallela al piano di lavoro. La punta della lancia deve trovarsi appena sotto la superficie del latte.
8. Ruotare lentamente la manopola verso il basso.
9. Toccare la parte inferiore della lattiera con l'altra mano per percepire la temperatura del latte.
10. Quando la lattiera si scalda e la schiuma si alza, abbassare la lancia più in profondità nel latte per evitare che entri aria e per creare un movimento rotatorio uniforme.
11. Quando la lattiera diventa calda e la schiuma ha raggiunto la consistenza desiderata, chiudere la manopola.
12. Solo allora estrarre la lancia vapore dal latte.
13. Muovere leggermente la lattiera con movimenti circolari e batterla delicatamente sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria più grandi e rendere la schiuma più omogenea.
14. Rimuovere subito eventuali residui di latte dalla lancia vapore con un panno umido, prima che si seccino.
15. Utilizzare la schiuma di latte, ad esempio, per preparare un cappuccino.
16. Per farlo, premere nuovamente il tasto Steam, posizionare un contenitore sotto la lancia e far fuoriuscire acqua calda ruotando la manopola verso il basso. In questo modo le tubazioni si riempiono nuovamente d'acqua.
17. Chiudere poi la manopola.
18. Procedere quindi come descritto nel capitolo "Preparazione dell'espresso".

INDICAZIONE

- ▶ Durante la preparazione della schiuma, l'apparecchio si riscalda notevolmente. Se si desidera preparare un espresso subito dopo, l'apparecchio potrebbe segnalare un surriscaldamento (i tasti per la preparazione dell'espresso lampeggiano). Attendere qualche istante prima di procedere.
- ▶ Assicurarsi che il latte non venga surriscaldato per evitare che si bruci.
- ▶ Pulire sempre accuratamente la lancia vapore dopo ogni utilizzo, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

3.8 Funzione "Cold Coffee"

Con questo apparecchio è possibile preparare bevande al caffè fredde. Prima dell'uso, l'apparecchio deve essere spento e completamente raffreddato. La temperatura visualizzata deve essere inferiore a 30 °C.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda. Si consiglia di aggiungere anche cubetti di ghiaccio nel serbatoio.
2. Tenere premuto il tasto Accensione/Spegnimento per circa 5 secondi per attivare la modalità "Cold".
3. Il display mostra la temperatura dell'apparecchio. Se la temperatura è superiore a 30 °C, l'indicatore della temperatura lampeggia. Attendere finché la temperatura scende sotto i 30 °C e l'indicatore rimane acceso in modo fisso.
4. Preparare il portafiltro come descritto nei capitoli "Macinazione del caffè" e "Preparazione dell'espresso". Utilizzare un filtro e un portafiltro freddi.
5. Fissare il portafiltro al gruppo erogatore e serrarlo bene. Posizionare un bicchiere o una tazza sulla griglia raccogliogocce sotto l'uscita del portafiltro.
6. Toccare il tasto Cold per avviare il processo.
7. Toccare nuovamente il tasto Cold per arrestare l'apparecchio.
8. Pulire il portafiltro e il filtro come descritto in precedenza.

INDICAZIONE

- ▶ Per accelerare il raffreddamento, si consiglia di risciacquare i condotti con acqua fredda prima della preparazione, facendo erogare acqua in modalità "Cold".

4 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

4.1 Indicazioni di sicurezza**⚠ ATTENZIONE**

Prima di iniziare la pulizia dell'apparecchio, osservare le seguenti istruzioni di sicurezza iniziare la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ L'apparecchio deve essere pulito regolarmente e i residui di calcare devono essere rimossi.

ATTENZIONE

- ▶ Scollegare la spina di alimentazione prima di pulire l'apparecchio.
- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo in lavastoviglie.
- ▶ Durante l'uso, le superfici dell'apparecchio diventano molto calde. Esiste il pericolo di ustioni. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi né solventi.
- ▶ Non raschiare lo sporco ostinato con oggetti duri.

4.2 Pulizia**◆ Apparecchio**

Pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido. Asciugarlo poi accuratamente con un panno morbido.

◆ Lancia acqua calda/vapore

La lancia vapore deve essere pulita da eventuali residui di latte dopo ogni utilizzo. Per farlo, sciacquare la lancia utilizzando la funzione acqua calda. Svitare con cautela l'ugello della lancia vapore (21) dal tubo, svitandolo alla filettatura, e pulirlo accuratamente sotto acqua corrente. Pulire la lancia con un panno umido, assicurandosi che il foro di uscita nella parte inferiore sia libero; se necessario, utilizzare un ago per rimuovere eventuali residui. Dopo la pulizia, riavvitare l'ugello alla lancia vapore.

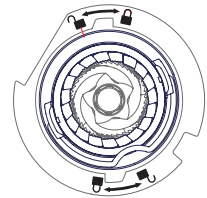
◆ Gruppo erogatore

Pulire il gruppo erogatore dopo ogni utilizzo. Dopo aver rimosso il portafiltro, pulire l'intera superficie con un panno umido per eliminare i residui di caffè. Inserire il portafiltro senza filtro nell'apparecchio e far scorrere acqua attraverso il gruppo erogatore, avviando un ciclo di erogazione senza caffè macinato.

◆ Pulizia del gruppo macinante**INDICAZIONE**

- ▶ Per la pulizia, utilizzare la spazzolina di pulizia in dotazione.
- ▶ Maneggiare con cautela il gruppo macinante e la vite di macinatura: possono essere affilati. Pericolo di lesioni.

1. Rimuovere i chicchi di caffè dal contenitore e smontarlo dalla base dell'apparecchio.
2. Sollevare la maniglia dell'insero del macinacaffè e ruotarlo in senso antiorario per rimuoverlo.
3. Pulire il gruppo macinante e la vite di macinatura sottostante con la spazzolina di pulizia in dotazione.
4. Dopo la pulizia, reinserire l'insero e ruotarlo in senso orario fino a farlo scattare in posizione.



◆ Accessori

Rimuovere i fondi di caffè dal filtro. Sciacquare accuratamente in acqua calda l'anello di riempimento, il filtro, il portafiltro, il contenitore dei chicchi e il coperchio. Svuotare regolarmente il vassoio raccogliocce e sciacquare sia il vassoio sia la griglia raccogliocce sotto acqua corrente. Asciugare accuratamente tutti gli accessori prima di rimontarli.

4.3 Decalcificazione

INDICAZIONE

- ▶ La decalcificazione regolare del vostro apparecchio riduce il consumo energetico e prolunga la durata di vita della macchina.
- ▶ I guasti dovuti a una mancata decalcificazione non sono coperti dalla garanzia.

Dopo circa 300 cicli, l'apparecchio segnala la necessità di decalcificazione facendo lampeggiare 5 volte il tasto di accensione/spegnimento. Se la decalcificazione non viene eseguita immediatamente, il promemoria verrà visualizzato nuovamente ai 10 avvii successivi dell'apparecchio. Solo dopo 10 promemorie o una decalcificazione completata, l'avviso si disattiverà automaticamente.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX con acqua e un decalcificante commerciale adatto alle macchine da espresso. Seguire le istruzioni del prodotto decalcificante per il corretto rapporto di miscelazione.
2. Posizionare un contenitore con una capacità pari al volume dell'intero serbatoio dell'acqua sulla griglia raccogliocce.
3. Tenere premuti contemporaneamente per circa 3 secondi il tasto Double (destra) e il tasto Steam. L'apparecchio avvia il ciclo di decalcificazione, che dura circa 6 minuti e si interrompe automaticamente.
4. Svuotare quindi il contenitore e risciacquare accuratamente il serbatoio dell'acqua.
5. Riempire nuovamente il serbatoio con acqua pulita (senza decalcificante) e ripetere il ciclo di decalcificazione per eliminare eventuali residui di prodotto prima di riprendere il normale utilizzo con il caffè macinato.

INDICAZIONE

- ▶ Una volta attivata la funzione di decalcificazione, questa può essere interrotta solo premendo il tasto di accensione/spegnimento.

5 Eliminazione guasti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di guasti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

5.1 Avvertenze di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La tabella seguente aiuta a individuare e risolvere piccoli guasti.

Errore	Possibile causa	Soluzione
Non esce acqua dall'erogatore.	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Non esce vapore dalla lancia vapore.	La lancia vapore è ostruita.	Pulire la lancia vapore come descritto.
	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Fuoriesce acqua dal fondo dell'apparecchio.	Il vassoio raccogliocce è pieno.	Svuotare il vassoio raccogliocce.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il serbatoio nell'apparecchio.
	L'apparecchio è difettoso.	Scollegare la spina. Non utilizzare l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.
Fuoriesce acqua dal bordo del portafiltro.	Il portafiltro non è stato inserito correttamente.	Inserire correttamente il portafiltro.
	Ci sono residui di caffè sul bordo del portafiltro.	Rimuovere i residui di caffè dal bordo del portafiltro.
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita correttamente nella presa.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente. Se l'apparecchio non si accende, contattare l'assistenza clienti.
Il latte non si monta.	La lancia vapore è ostruita.	Pulire la lancia vapore.
	Il latte non è abbastanza freddo.	Utilizzare latte freddo di frigorifero.
Il tasto di accensione/spengimento lampeggia 5 volte.	L'apparecchio necessita di decalcificazione.	Decalcificare l'apparecchio.

L'espresso è freddo.	L'apparecchio e i condotti interni non sono stati preriscaldati.	Preriscaldare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Preparazione dell'espresso".
	Le tazze non sono state preriscaldate.	Preriscaldare le tazze posandole sulla piastra scaldatazze.
Nessuna crema.	Caffè macinato troppo grosso.	Utilizzare una macinatura più fine.
	Caffè non pressato a sufficienza o in modo non uniforme.	Pressare il caffè più saldamente con il pressino.
Espresso troppo leggero.	Caffè macinato troppo grosso.	Utilizzare una macinatura più fine.
	Troppo poco caffè nel filtro.	Aumentare la quantità di caffè. Ridurre la quantità d'acqua erogata.
Espresso troppo forte.	Caffè macinato troppo fine.	Utilizzare una macinatura più grossa.
	Troppo caffè nel filtro.	Ridurre la quantità di caffè. Aumentare la quantità d'acqua erogata.

INDICAZIONE

- ▶ Se con i suggerimenti sopra indicati non è possibile risolvere il problema, è possibile contattare gratuitamente la nostra Assistenza Clienti.
- ▶ **Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.**
- ▶ Rimuovere l'acqua residua dal serbatoio e sciacquare con la funzione "vapore" l'acqua residua dalle prestazioni.

6 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato.

Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



INDICAZIONE

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

6.1 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondere l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.



7 Garanzia

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedito l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	146
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	147
1.2	Aansprakelijkheid	147
1.3	Auteurswet.....	147
1.4	Leveringsomvang	147
1.5	Uitpakken	147
2	Opbouw en functie	148
2.1	Overzicht	148
2.2	Bedieningselementen.....	149
2.3	Montage van de molen.....	150
2.4	Typeplaatje.....	150
3	Bediening en werking	150
3.1	Voor het eerste gebruik van het apparaat	150
3.2	Tips / aanbevelingen voor het malen van koffie.....	151
3.3	Tips / aanbevelingen voor voorbereiding.....	151
3.4	Filterelementen	151
3.4.1	Dubbelwandige zeefinzetten (met drukregeling).....	152
3.4.2	Enkelwandige professionele zeven (zonder drukregeling).....	152
3.5	Koffie malen	152
3.5.1	Maalinstellingen aanpassen	153
3.6	Espressobereiding (espresso en caffè doppio)	154
3.6.1	Watertemperatuur aanpassen	155
3.6.2	Waterhoeveelheid aanpassen	155
3.6.3	Instellingen resetten.....	155
3.7	Melkschuim maken.....	156
3.8	“Cold Coffee”-functie.....	157
4	Reiniging en onderhoud	157
4.1	Veiligheidsvoorschriften	157
4.2	Reiniging.....	158
4.3	Ontkalken	158
5	Storingen verhelpen	159
5.1	Veiligheidsvoorschriften	159
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	160
6	Afvoer van het oude apparaat	161
6.1	Verwijderen van de verpakking	162
7	Garantie	162

1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. Van uw apparaat hebt u vele jaren lang plezier, als u het vakkundig behandelt en verzorgt. Wij wensen u veel plezier bij het gebruik.

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van de CASO EspressoGourmet & Grind (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

- Ingebruikname, • bediening,
- oplossing van een storing en/of • reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

1.2 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van.

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie. Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

1.3 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 enkelwandige professionele zeven voor 1 of 2 kopjes
- 2 dubbelwandige zeefinzetten voor 1 of 2 kopjes
- Stamper met houten handvat
- Vulring
- Snelle gids
- Portafilter
- Reinigingsborstel
- Bedieningshandleiding

1.5 Uitpakken

Voor het uitpakken van het apparaat haalt u het apparaat uit de doos en verwijdert u het verpakkingsmateriaal. Verwijder de beschermfolie van het toestel.

TIP

- Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

2 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

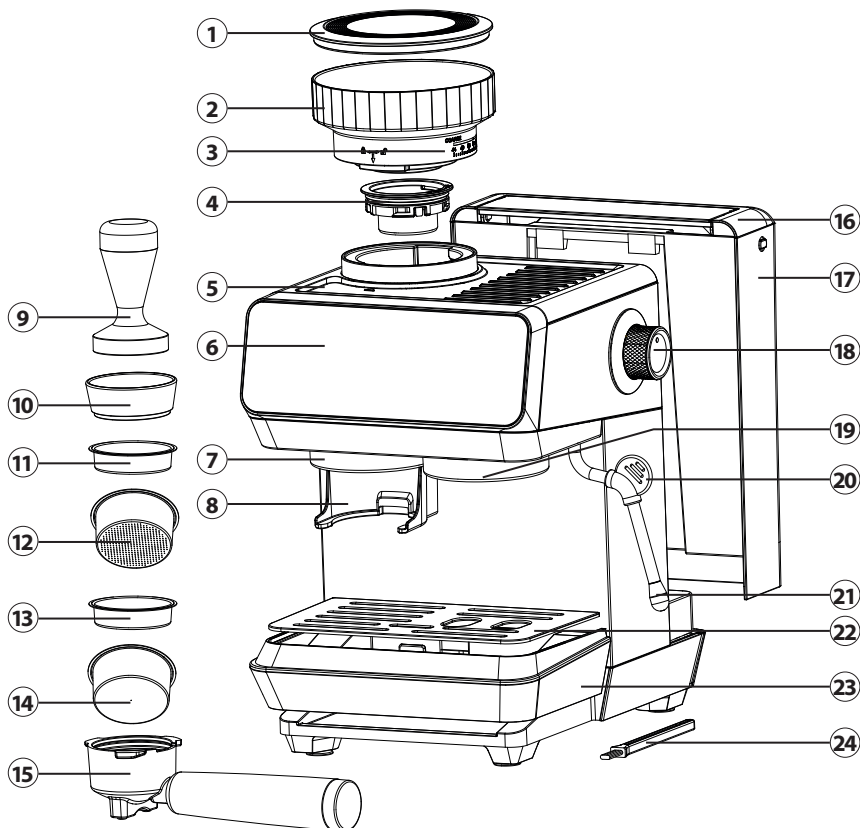
⚠ VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

- De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!

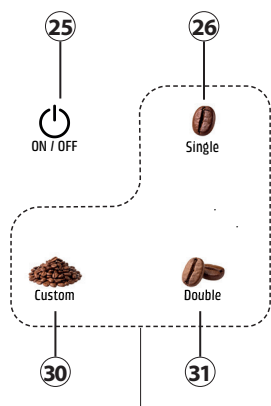


2.1 Overzicht

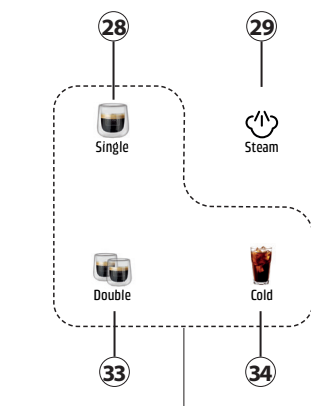
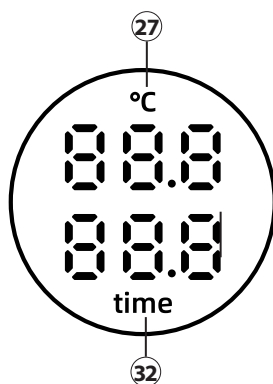


- ① Deksel bonencontainer
- ② Bonencontainer
- ③ Schaalverdeling voor slijpgraden
- ④ Inzetstuk voor slijpmachine
- ⑤ Bekerplaat
- ⑥ Touchscreen
- ⑦ Koffiepoeder verkoopspunt
- ⑧ Zeefhouder
- ⑨ Stamper
- ⑩ Vulring
- ⑪ Enkelwandige professionele zeef (voor 1 kopje)
- ⑫ Enkelwandige professionele zeef (voor 2 kopjes)
- ⑬ Dubbelwandige zeefinzet (voor 1 kopje)
- ⑭ Dubbelwandige zeefinzet (voor 2 kopjes)
- ⑮ Zeefsteun
- ⑯ Deksel waterreservoir
- ⑰ Watertank
- ⑱ Draaiknop voor stoom-/waterafgifte
- ⑲ Brouwkop
- ⑳ Handgreep voor stoominstallatie
- ㉑ Dampuitlaat
- ㉒ Druppelrooster
- ㉓ Lekbak
- ㉔ Reinigingsborstel

2.2 Bedieningselementen



Bediening van de molen
(2x tikken om te bedienen)



Bediening van de wateruitgifte
(1x tikken om te bedienen)

- ⑫ Aan/Uit Knoppen
- ⑬ Maalproces Enkel - Espresso
- ⑭ Brouwtemperatuur in °C
- ⑮ Enkel - Espresso
- ⑯ Hete damp
- ⑰ Handmatige maling
- ⑱ Maalproces 2 Espresso / Caffè Doppio
- ⑲ Maalduur
- ⑳ 2 Espresso / Caffè Doppio
- ㉑ Ijskoffie

2.3 Montage van de molen

1. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond.
2. Controleer of het slijperinzetstuk correct in de voet van het apparaat is geplaatst (zie tekening in het hoofdstuk ‚Reiniging en onderhoud‘).
3. Plaats de bonencontainer zo op het apparaat dat de pijl ↓ naast de maalgraadschaal naar het symbool ▲ op de basis van het apparaat wijst.
4. Druk het bonenreservoir voorzichtig naar beneden en draai het vast in de richting van de maalgraadschaal. Het symbool ▲ op het apparaat moet naar de maalgraadschaal wijzen.

2.4 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluitings- en vermogensgegevens bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

3 Bediening en werking

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

WAARSCHUWING

- ▶ Er kan hete stoom uit het apparaat komen. Voorzichtig: verbrandingsgevaar!
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.
- ▶ Gebruik de machine alleen met de filterhouder op zijn plaats.
- ▶ Geen heet water in het waterreservoir doen.
- ▶ Wanneer je de stoomlans gebruikt, ontsnapt er hete stoom / heet water.
- ▶ Raak de lans alleen aan bij het handvat.
- ▶ Grijp nooit onder de uitstroomopeningen van de portafilter of stoomspuit wanneer het apparaat in werking is.

3.1 Voor het eerste gebruik van het apparaat

Reinig de machine en accessoires zoals beschreven in ‚Reiniging en onderhoud‘. Voer voor het reinigen van de machine ook een koffiezetproces zonder koffiepoeder uit.

1. Schuif de lekbak in het apparaat.
2. Plaats het druppelrooster zo dat de rode vlotter door de uitsparing in het druppelrooster kan steken.
3. Verwijder het waterreservoir en vul het met water tot de markering ‚MAX‘. Plaats het waterreservoir terug in het apparaat.
4. Plaats de filterhouder (met een lege filterinzet) op de zetkop van het apparaat. Beweeg de hendel van de filterhouder naar rechts in de „Lock“-stand. Houd het apparaat daarbij aan de zijkant of aan het waterreservoir vast.
5. Plaats een grote kop op het lekrooster onder de uitloop van de filterdrager. Zorg ervoor dat de draaiknop voor stoom-/wateruitgifte in de stand „Off“ staat.
6. Sluit het apparaat aan op het stopcontact en druk op de „ON/OFF knop“.
7. Het apparaat begint op te warmen en toont de temperatuur op het display. De toetsen aan de rechterkant („Single“, „Double“ en „Steam“) knipperen.

8. Wanneer alle toetsen constant branden, is het apparaat opgewarmd en klaar voor gebruik. Dit proces duurt ongeveer 30 Seconden.
9. Schuif de stoomlans opzij. Houd hem alleen bij het handvat vast.
10. Houd een voldoende grote, hittebestendige, lege bak onder de stoomspuit en draai de regelknop voor de stoom-/waterafgifte tegen de klok in naar beneden.
11. Wacht tot er water uit stroomt en draai dan de stoom-/wateruitlaatregelknop weer dicht.
12. Tik op de rechter "Double"-toets.
13. Het apparaat start het zetproces, doseert de hoeveelheid water die nodig is voor 2 espresso's en stopt automatisch wanneer het proces klaar is.
14. Giet het water weg uit de beker.
15. Bereid het apparaat voor op gebruik door koffiebonen in het bonenreservoir te doen en het waterreservoir te vullen.

TIP

- ▶ De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, maakt het harde geluiden wanneer het water in de leidingen wordt gezogen. De geluiden zijn normaal en het apparaat wordt na korte tijd stiller.

3.2 Tips / aanbevelingen voor het malen van koffie

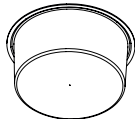





- De smaak en sterkte van koffie zijn een persoonlijke voorkeur. Varieer met de soort koffiebonen, de hoeveelheid koffie en de maling om de smaak te krijgen die jij het lekkerst vindt.
- Maal de koffiempoeder altijd vers voor het aantal kopjes dat je wilt zetten.
- Koffiebonen moeten koel, droog en donker bewaard worden, maar niet in de koelkast.
- Maak de molen regelmatig schoon. Achtergebleven poeder kan de smaak beïnvloeden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het malen van koffiebonen. Het is niet geschikt voor andere levensmiddelen.
- De smaak van dranken met koffie hangt af van de kwaliteit van de gebruikte koffiebonen.

3.3 Tips / aanbevelingen voor voorbereiding

- De koffiebonen moeten heel fijn worden gemalen.
- Het gemalen koffiempoeder moet voldoende worden aangedrukt in het filterelement, in de portafilter, d.w.z. gelijkmatig worden samengeperst (aangestampt). De tamper moet het koffiempoeder gelijkmatig, verticaal en stevig aandrukken.
- Het is belangrijk dat je machine, portafilter en kopje goed opgewarmd zijn voordat je gaat brouwen, zodat het water geen temperatuur verliest.

3.4 Filterelementen

De levering omvat dubbelwandige filterinzetten voor één en twee kopjes en enkelwandige filterinzetten voor één en twee kopjes. Gebruik altijd het juiste filterelement voor het gewenste aantal kopjes of de gewenste grootte van de drank, en voor je ervaring met het gebruik van een portafiltermachine en de bijbehorende bereidings-technologie.

Dubbelwandige zeefinzetten				
Zeefinzet	Dosis	Hoeveelheid (g)	Gebruik voor	
	eenvoudig 	7-11 g	Beginner	Versgemalen koffie en voor-gemalen koffie
	dubbel 	14-17 g		
Enkelwandige professionele zeven				
Zeefinzet	Dosis	Hoeveelheid (g)	Gebruik voor	
	eenvoudig 	11-12 g	Professionals	Versgemalen koffie
	dubbel 	18-19 g		

3.4.1 Dubbelwandige zeefinzetten (met drukregeling)

We raden beginners aan om dubbelwandige filterinzetstukken te gebruiken. De filterinzetstukken hebben een zeefwand en een wand met een klein gaatje dat helpt om de druk te regelen. Perfect voor beginners, want de extractie van de espresso wordt ondersteund door het ontwerp en dit is grotendeels onafhankelijk van de maling, de dosering, de tamperdruk of de versheidsgraad van het koffiepoeder.

3.4.2 Enkelwandige professionele zeven (zonder drukregeling)

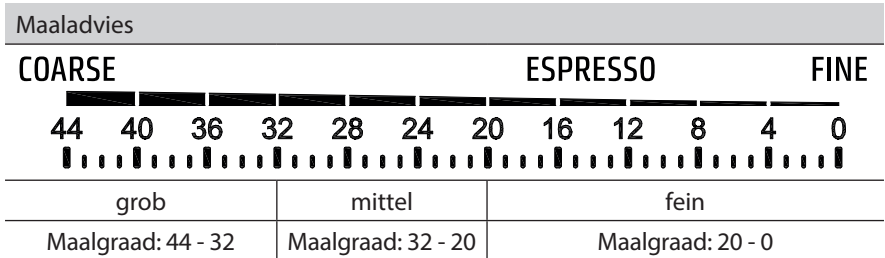
Wij raden gevorderde gebruikers en professionals aan om de enkelwandige filterinzetstukken te gebruiken. Deze hebben alleen een zeefwand en regelen daarom de druk niet. De optimale instelparameters zoals maalgraad, tamperdruk en koffiehoeveelheid kunnen proefondervindelijk worden bepaald. Je hebt meer controle bij het bereiden van je eigen espresso. Zelfs als beginner kun je vertrouwd raken met deze filterelementen en je machine beter leren kennen.

3.5 Koffie malen

Om de portafilter, het filter basket, het kopje of de kopjes en de brouwkop voor te verwarmen vóór het bereiden van espresso, voert u een zetcyclus uit zonder gemalen koffie. Volg stappen 1 tot en met 7 zoals beschreven in het hoofdstuk "Espressobereiding".

1. Plaats het gewenste, voorverwarmde filter basket in de portafilter en bevestig de vulring (10) op de portafilter.

- Plaats vervolgens de portafilter onder de koffie-uitloop, zodat deze stevig op de houder rust. Let erop dat de vleugels van de portafilter goed in de uitsparingen van de houder passen.
- Stel de gewenste maalgraad in door het bonenreservoir naar rechts te draaien (= fijnere maling) of naar links (= grovere maling).



- Schakel het apparaat in door op de "Aan/Uit"-toets te tikken.
- Custom (30):** Tik twee keer op de "Custom"-toets om een handmatige maalcyclus te starten. Tik nogmaals één keer om het malen te stoppen.
Single (26): Tik twee keer op de linker "Single"-toets om het malen voor één espresso te starten (de timer telt af). Het apparaat stopt automatisch. Om het proces eerder te beëindigen, tikt u nogmaals één keer op de toets.
Double (31): Tik twee keer op de linker "Double"-toets om het malen voor twee espresso's / een Caffè Doppio te starten (de timer telt af). Het apparaat stopt automatisch. Om het proces eerder te beëindigen, tikt u nogmaals één keer op de toets.
- Verwijder de portafilter uit de houder.

TIP

- Gebruik voor exacte porties een weegschaal die tot op de gram nauwkeurig is.
- Gebruik de beschreven instellingen als basis of aanbeveling. Na een korte geweningsperiode zul je gemakkelijk de instelling vinden die het beste bij je koffie past.

3.5.1 Maalinstellingen aanpassen

U kunt de vooraf ingestelde maaltijd duur naar wens aanpassen.

- Houd de gewenste maalloptie (linker "Single"- of "Double"-toets) ingedrukt. Het apparaat piept drie keer.
- Tik op de "Single"-toets (-) of op de "Double"-toets (+) om de maaltijd duur aan te passen. U kunt de maaltijd instellen van 1 tot 20 seconden in stappen van 0,5 seconde.
- Het apparaat slaat de nieuwe tijd automatisch op. De instelling blijft bewaard, ook nadat het apparaat van het stroomnet is losgekoppeld.

TIP

- Om de instellingen te resetten, houdt u de linker "Single"- en "Double"-toets tegelijkertijd ingedrukt tot u een signaaltoon hoort.

3.6 Espresso bereiding (espresso en caffè doppio)

Voor een optimale espresso moeten de kopjes worden voorverwarmd. Zet de kopjes op de kopjesplaat op de machine. Wees voorzichtig als je de kopjesplaat aanraakt, want deze wordt erg warm.

1. Zorg ervoor dat de regelknop voor de stoom-/wateruitgang in de verticale stand staat (uit).
2. Plaats de portafilter met het filterinzetstuk voor het gewenste aantal kopjes op de zetkop van het apparaat en draai deze vast.
3. Plaats één of twee kopjes naar wens op het lekrooster onder de uitloop van de portafilter.
4. Om de portafilter, het filter basket, de kopjes en de brouwkop voor te verwarmen, laat u de gewenste hoeveelheid water doorlopen door één keer op de rechter "Single"- of "Double"-toets te tikken.
5. Verwijder de portafilter door deze in de tegenovergestelde richting te draaien.
6. Wees voorzichtig, de portafilter en het filterelement zijn erg heet!
7. Droog het filterelement en de portafilter.
8. Maal uw koffiebonen zoals beschreven in het hoofdstuk "Koffie malen".
9. Om het koffiepoeder zo goed mogelijk te verdelen en compact te maken, tik je zachtjes met de portafilter op het werkoppervlak of een tampermat.
10. Druk het gemalen koffiepoeder gelijkmatig en verticaal aan met de meegeleverde tamper.
11. Schraap het overtollige koffiepoeder van de rand van de portafilter.
12. Plaats de portafilterhouder op de kop van het apparaat en draai deze vast.
13. Plaats het gewenste aantal kopjes (één of twee) op het lekrooster onder de uitloop van de portafilter.
14. Tik op de rechter "Single"-toets voor één espresso, of op de rechter "Double"-toets voor twee espresso's of een Caffè Doppio.
15. De machine stopt het brouwproces automatisch.
16. Om de portafilter na het koffiezetten te verwijderen, houd je de machine met één hand stevig vast en schroef je met de andere hand de portafilter uit de machine.
17. Plaats de portafilter op het lekrooster om af te koelen.
18. Verwijder na elk gebruik het koffiepoeder volledig uit het filterelement door het boven een bakje uit te tikken.
19. Verwijder het filter basket uit de portafilter door het er voorzichtig uit te wippen, bijvoorbeeld met behulp van een ander filter basket.
20. Reinig het filterelement en de portafilter grondig onder stromend water.
21. Voor het drinken raden we je aan om de espresso te roeren met een lepel, zodat alle smaken zich kunnen ontwikkelen.

TIP

- ▶ U kunt het zetproces op elk moment stoppen door nogmaals op de rechter "Single"- of "Double"-toets te drukken.
- ▶ Komt er bij het starten van het zetproces geen water uit de uitloop, dan is het waterreservoir leeg. Vul het waterreservoir met water en laat water uit de stoomspuit komen om de leidingen bij te vullen.
- ▶ Na ongeveer 15 minuten schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-by modus.
- ▶ Leeg de lekbak regelmatig en let daarbij op de rode vlotter in de uitsparing van het lekrooster.

TIP

- ▶ Je kunt hoge glazen/kopjes gebruiken met een maximale hoogte van 135 mm. Verwijder voor hoge kopjes het lekbakje en het lekrooster van het apparaat en plaats je glas/kopje direct onder de uitloop.

3.6.1 Watertemperatuur aanpassen

U kunt de watertemperatuur instellen op 90 °C, 93 °C of 96 °C.

1. Houd de "Steam"-toets enkele seconden ingedrukt.
2. Kies tussen de rechter "Single"-toets = 90 °C, de rechter "Double"-toets = 93 °C en de "Steam"-toets = 96 °C.
3. Wacht enkele ogenblikken. Het apparaat slaat automatisch de door u gekozen temperatuurinstelling op. Zelfs na het uit- en inschakelen van het apparaat of het los- en weer aansluiten van de stekker, toont het apparaat de eerder geselecteerde temperatuur.

3.6.2 Waterhoeveelheid aanpassen

Je kunt de hoeveelheid water voor espressobereiding individueel aanpassen aan je wensen. De wateruitgifte kan worden ingesteld tussen minimaal 10 seconden en maximaal 60 seconden.

1. Maak het toestel klaar voor gebruik.
2. Plaats een of twee gewenste kopjes onder de uitloop van de portafilter.
3. Houd de toets voor de gewenste waterhoeveelheid (rechter "Single"- of "Double"-toets) ingedrukt.
4. Het zetproces start automatisch.
5. Beëindig het zetproces door nogmaals op dezelfde toets te tikken.
6. Het apparaat slaat de gewijzigde waterhoeveelheid automatisch op. De instelling blijft behouden, ook nadat het apparaat van het stroomnet is losgekoppeld.

TIP

- ▶ De specificaties hebben betrekking op de output van zuiver brouwwater.
- ▶ Als de hoeveelheid zetwater wordt gewijzigd, moet de hoeveelheid koffiepoeder worden aangepast. Wij raden een zetverhouding van 1:2 aan, dus voor elke gram gemalen koffie wordt twee gram espresso geëxtraheerd, bijv. 36g espresso uit 18g gemalen koffie.
- ▶ De bereiding van een optimale espresso hangt af van veel factoren, zoals de maling van de koffie, het branden van de bonen, de temperatuur en de hoeveelheid water, en is daarom een kwestie van persoonlijke smaak. Na een korte gewenningsperiode kun je gemakkelijk de voor jou beste espresso bereiden.

3.6.3 Instellingen resetten

Om de instellingen te resetten, houdt u de rechter "Single"- en "Double"-toets tegelijkertijd ingedrukt tot u een signaaltoon hoort. De watertemperatuur wordt daarbij ook teruggezet naar 93 °C.

3.7 Melkschuim maken

Voor optimaal melkschuim moet de melk van tevoren worden gekoeld. Houd er rekening mee dat de consistentie van het melkschuim varieert afhankelijk van de temperatuur, het soort melk of het vetgehalte. Gebruik alleen melk of plantaardige dranken, zoals sojadrink. Houd er rekening mee dat niet alle plantaardige dranken geschikt zijn om op te schuimen.

1. Vul een melkkannetje (niet meegeleverd) met koude melk. Gebruik niet te veel melk zodat het niet overloopt bij het opschuimen.
2. Zorg ervoor dat de regelknop voor de stoom-/wateruitgang in de verticale stand staat (uit).
3. Schuif de stoomlans opzij. Houd hem alleen bij het handvat vast.
4. Druk op de „Steam“ knop en wacht tot het „☺“ symbool stopt met knipperen.
5. Houd een voldoende grote, hittebestendige, lege bak onder de stoomspuit en draai de regelknop voor de stoom-/waterafgifte linksom naar beneden. Hierdoor lopen de pijpen leeg en komt er stoom uit.
6. Wacht even tot er alleen stoom uitkomt en draai de knop terug om te sluiten.
7. Steek de stoomspuit bij de tuit van de melkkan parallel in de melk en houd de melkkan parallel tegen het werkoppervlak. De stoomspuit moet zich net onder het oppervlak van de melk bevinden.
8. Draai de regelknop langzaam omlaag.
9. Raak met de andere hand de bodem van het melkkannetje aan om de melktemperatuur te voelen.
10. Wanneer het melkkannetje opwarmt en er melkschuim opstijgt, leidt u de stoomlans dieper in de melk zodat er geen lucht meer kan worden aangezogen en de melk begint te rollen.
11. Wanneer de melkkan heet is en de gewenste schuimconsistentie is bereikt, draait u de regelknop terug naar de gesloten stand.
12. Haal dan pas de stoomlans uit de melk.
13. Draai het melkkannetje zachtjes rond en tik zachtjes met de onderkant van het kannetje op het werkvlak om grove luchtbellens te verwijderen en het schuim gelijkmatig te verdelen.
14. Verwijder onmiddellijk alle melkresten van de stoomlans met een vochtige doek voordat de melk zich zet.
15. Verwerk je melkschuim bijvoorbeeld in cappuccino.
16. Om dit te doen, drukt u nogmaals op de knop „ Steam „, houdt u opnieuw een bakje onder de stoomspuit en laat u heet water spuiten door de regelknop omlaag te draaien. De pijpen vullen zich dan weer met water.
17. Draai de regelknop terug naar de gesloten stand.
18. Ga nu verder zoals beschreven in het hoofdstuk „Espressobereiding“.

TIP

- ▶ Tijdens de bereiding van melkschuim warmt het apparaat aanzienlijk op. Als u direct na het opschuimen van melk een espresso wilt bereiden, kan het apparaat aangeven dat het oververhit is (de toetsen voor espressobereiding knipperen). Wacht enkele ogenblikken voordat u een espresso bereidt.
- ▶ Zorg ervoor dat de melk niet te heet wordt en dus aanbrandt.
- ▶ Zorg ervoor dat u de stoomspuit na elk gebruik met melk reinigt, zoals beschreven onder „Reiniging en onderhoud“.

3.8 “Cold Coffee”-functie

Met het apparaat kunt u koude koffiedranken bereiden. Hiervoor moet het apparaat uitgeschakeld en volledig afgekoeld zijn. De temperatuur op het display moet lager zijn dan 30 °C.

1. Vul het waterreservoir met koud water. Wij raden aan om ijsblokjes aan het water toe te voegen.
2. Houd de “Aan/Uit”-toets ongeveer 5 seconden ingedrukt om de “Cold”-modus te activeren.
3. Het display toont de temperatuur van het apparaat. Als het apparaat meer dan 30 °C aangeeft, knippert de temperatuurweergave. Wacht tot het apparaat minder dan 30 °C aangeeft en de temperatuurweergave constant brandt.
4. Bereid de portafilter voor zoals beschreven in de hoofdstukken “Koffie malen” en “Espressobereiding”. Gebruik een koud filter basket en een koude portafilter.
5. Bevestig de portafilter aan de brouwkop en draai deze stevig vast. Plaats een glas of een kopje op het lekrooster onder de uitloop van de portafilter.
6. Tik op de “Cold”-toets om het proces te starten.
7. Tik nogmaals op de “Cold”-toets om het apparaat te stoppen.
8. Reinig de portafilter en het filter basket zoals beschreven.

TIP

- ▶ Om het koelproces te versnellen, raden wij aan om vóór de bereiding de leidingen door te spoelen met koud water door in de “Cold”-modus water te laten lopen.

4 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

4.1 Veiligheidsvoorschriften

VOORZICHTIG

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine begint:

- ▶ De apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden en kalkresten dienen verwijderd te worden.
- ▶ Schakel de apparaat uit voordat u hem schoonmaakt en haal daarbij de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ De oppervlakken van het apparaat worden zeer heet tijdens het gebruik. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

4.2 Reiniging

◆ Apparaat

Het apparaat kan worden afgenomen met een vochtige doek. Droog het apparaat daarna grondig af.

◆ Heet water/stoomlans

De stoomspuit moet na elk gebruik worden gereinigd van melkresten. Spoel hiervoor de stoomspuit met de heetwaterfunctie. Verwijder voorzichtig het stoompijpje (21) van de stoomlans door het bij de schroefdraad los te draaien. Maak hem grondig schoon onder stromend water. Neem de stoomspuit grondig af met een vochtige doek. Zorg ervoor dat het uitloopgaatje aan de onderzijde vrij is; maak het indien nodig schoon met een naald. Schroef na het reinigen de roestvrijstalen huls weer op de stoomspuit.

◆ Brouwkop

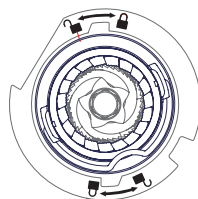
Maak de kop na elk gebruik schoon. Veeg na het verwijderen van de portafilter het hele oppervlak af met een vochtige doek om eventuele resten koffiepoeder te verwijderen. Plaats de portafilter zonder filterinzet op de machine en spoel de kop eenmaal door zonder koffiepoeder te zetten.

◆ Schoonmaken van de molen

TIP

- ▶ U kunt de meegeleverde reinigingsborstel gebruiken voor het reinigen.
- ▶ Ga voorzichtig om met het slijphulpstuk en de slijpworm. Deze kunnen scherp zijn. Risico op letsel.

1. Verwijder de koffiebonen uit het bonenreservoir en haal het van de basis van het apparaat.
2. Til de hendel van het slijperinzetstuk op en draai het inzetstuk tegen de klok in om het los te maken van de slijpmachine.
3. Reinig het slijperinzetstuk en de slijpschroef eronder met de meegeleverde reinigingsborstel.
4. Plaats het slijperinzetstuk terug en draai het met de klok mee totdat het vastklikt.



◆ Accessoires

Verwijder het koffiedik uit de filterinzet. Spoel de vulring, het filter basket, de portafilter, het bonenreservoir en het deksel grondig af met warm water. Maak het lekbakje regelmatig leeg en spoel het en het lekrooster af onder stromend water. Droog de accessoires vervolgens goed af.

4.3 Ontkalken

TIP

- ▶ Regelmatig ontkalken van uw apparaat zal het elektriciteitsverbruik reduceren en de levensduur van uw apparaat verlengen.
- ▶ Apparaten die door verkeerde ontkalking niet goed werken, vallen niet meer onder de garantie.

Na ongeveer 300 cycli geeft het apparaat een ontkalkingswaarschuwing: de "Aan/Uit"-toets knippert 5 keer. Als u het apparaat niet onmiddellijk ontkalkt, wordt de herinnering de volgende 10 keer dat het apparaat wordt opgestart opnieuw weergegeven. De herinnering verdwijnt pas na 10 herinneringen of nadat het ontkalkingsproces is voltooid.

1. Vul het waterreservoir tot de MAX-markering met water en in de handel verkrijgbare ontkalker die geschikt is voor espressomachines. Lees de gebruiksaanwijzing van de ontkalker voor de juiste mengverhouding.
2. Plaats een bak met de inhoud van de volledige watertank op het afvoerrooster.
3. Houd de rechter "Double"-toets en de "Steam"-toets gelijktijdig ongeveer 3 seconden ingedrukt. Het apparaat start de ontkalkingscyclus. De cyclus duurt ongeveer 6 minuten en stopt automatisch.
4. Giet het water dan weg.
5. Spoel het waterreservoir zorgvuldig uit.
6. Vul vervolgens het waterreservoir met vers water (zonder ontkalker) en start het ontkalkingsproces opnieuw voordat u het apparaat zoals gewoonlijk met koffiepoeder blijft gebruiken.

TIP

- ▶ Zodra de ontkalkingsfunctie is geactiveerd, kan deze alleen worden gestopt door op de "Aan/Uit"-toets te drukken.

5 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

5.1 Veiligheidsvoorschriften

VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Er komt geen water uit de uitloop.	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir bij.
Er komt geen stoom uit de stoompijp.	De stoompijp is verstopt.	Reinig de stoompijp zoals beschreven..
	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir bij.
Er lekt water uit de onderkant van het apparaat.	De lekbak is vol.	Maak de lekbak leeg.
	De watertank zit niet goed op de machine.	Plaats het waterreservoir op de juiste manier in de machine.
	Apparaat is defect.	Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met de klantenservice.
Er loopt water uit de rand van de portafilter.	De portafilter is niet goed geplaatst.	Plaats de filterhouder op de juiste manier.
	Er zit wat koffiëpoeder op de rand van de portafilter.	Verwijder de resten koffiëpoeder van de rand van de portafilter.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Steek de stekker correct in het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice als het apparaat nog steeds niet start.
De melk schuimt niet op.	De stoomlans is verstopt.	Reinig de stoomlans.
	De melk is niet koud genoeg.	Gebruik koele melk uit de koelkast.
De "Aan/Uit"-toets knippert 5 keer.	Het apparaat moet ontkalkt worden.	Ontkalk de machine.

De espresso is koud.	De unit en dus ook de leidingen in de unit zijn niet voorverwarmd.	Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'Espressokoffie zetten'.
	De kopjes waren niet voorverwarmd.	Verwarm de kopjes voor door ze op de kopjesplaat te plaatsen.
Geen crema.	Espressopoeder te grof.	Gebruik fijner poeder.
	Poeder niet genoeg of verkeerd aangestampt.	Druk het poeder harder aan.
Espresso te zwak.	Espressopoeder te grof.	Gebruik fijner poeder.
	Te weinig espressopoeder.	Gebruik meer espressopoeder. Verminder de doseerhoeveelheid.
Espresso te sterk.	Espressopoeder te fijn.	Gebruik grover poeder.
	Te veel espressopoeder.	Gebruik minder espresso-poeder. Verhoog de doseerhoeveelheid.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**
- ▶ Verwijder het resterende water uit de watertank en spoel het resterende water uit de services met de „stoomfunctie“.

6 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

**TIP**

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophalddienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

DE
EN
FR
ES
IT
NL

6.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



SV 7 Garantie

TR Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor
gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt
PL voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met
RO ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk
HE Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij
gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan
zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of
de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen,
transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden,
die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak
op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huis-
houdelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik
in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang
te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor
een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige
apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken.
Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere
aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b.
voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons
op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedienings-
handleiding.

Innehållsförteckning användning

1 Allmänt	163
1.1 Information om denna bruksanvisning.....	164
1.2 Ansvarsbegränsning	164
1.3 Upphovsmannarättsskydd.....	164
1.4 Leveransomfattning	164
1.5 Uppackning.....	164
2 Konstruktion och funktion	165
2.1 Översikt.....	165
2.2 Kontroller.....	166
2.3 Montering av kvarnen.....	167
2.4 Märkskylt	167
3 Manövrering och drift	167
3.1 Före första användning	167
3.2 Tips / rekommendationer för malning av kaffe	168
3.3 Tips / rekommendationer för bryggningen.....	168
3.4 Filterinsatser	168
3.4.1 Dubbelväggig silinsats (med tryckreglering).....	169
3.4.2 Enväggig kaffesil (utan tryckreglering)	169
3.5 Mala kaffe	169
3.5.1 Ändra förinställningar för malningsprocessen.....	170
3.6 Tillagning av espresso (espresso och caffè doppio).....	170
3.6.1 Ändra vattentemperaturen	172
3.6.2 Ändra vattenmängden	172
3.6.3 Återställ inställningarna	172
3.7 Tillagning av mjölkskum	172
3.8 "Cold Coffee"-funktion.....	173
4 Rengöring och skötsel	174
4.1 Säkerhetsanvisningar	174
4.2 Rengöring.....	174
4.3 Avkalkning	175
5 Åtgärdande av störningar	176
5.1 Säkerhetsanvisningar	176
5.2 Tabell för felsökning.....	176
6 Avfallshantering av uttjänt apparat	178
6.1 Avfallshantering av emballaget.....	178
7 Garanti	178

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av CASO EspressoGourmet & Grind (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning, • manövrering,
 - åtgärdande av störningar och/eller • rengöring
- av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH.

Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

1.4 Leveransomfattning

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 enväggiga kaffesilar för 1 eller 2 koppar
- 2 dubbelväggiga silinsatser för 1 eller 2 koppar
- Tamper med trähandtag • Silbärare
- Påfyllningsring • Rengöringsborste
- Snabbanvisning • Bruksanvisning

1.5 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas.

OBS

- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

2 Konstruktion och funktion

I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

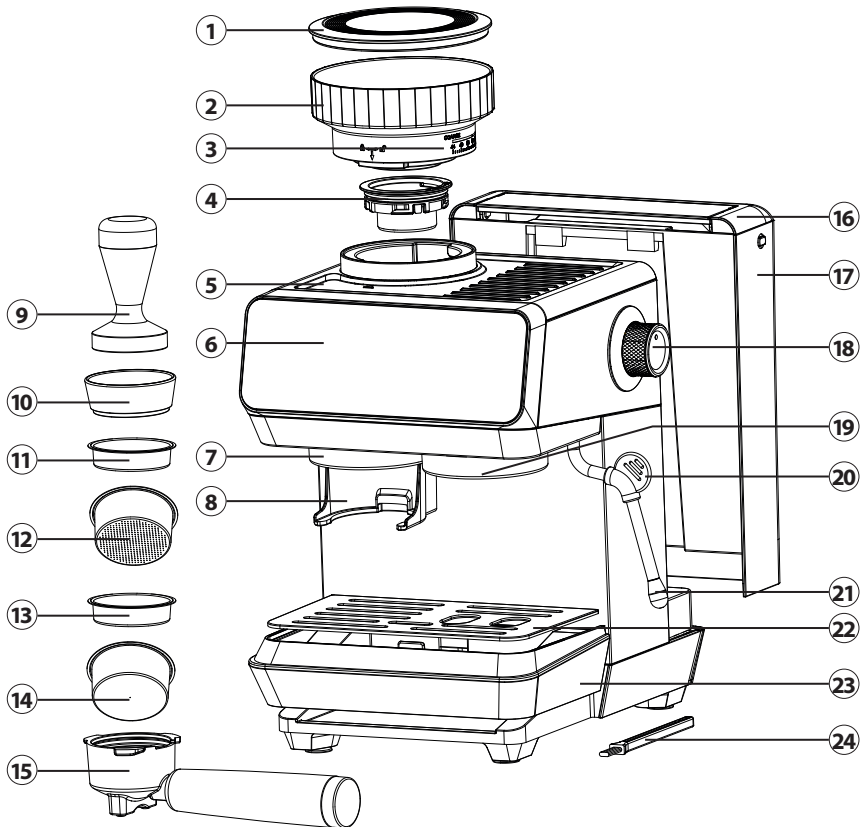
⚠ FÖRSIKTIGHET

Fara från heta ytor.

► Vidrör inte heta ytor på enheten. Förbränningsrisk!



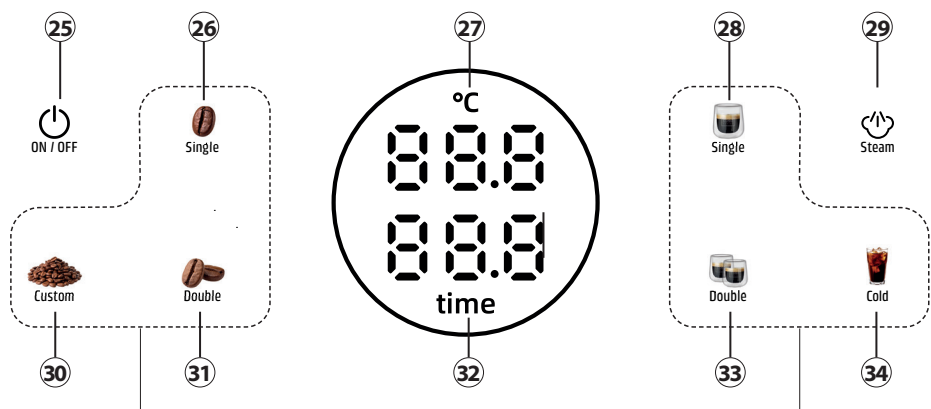
2.1 Översikt



DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV
TR
PL
RO
HE

- ① Bönbehållarlock
- ② Bönbehållare
- ③ Malningsgradskala
- ④ Insats för malningsverk
- ⑤ Kopplatta
- ⑥ Pekskärm
- ⑦ Utlopp för kaffepulver
- ⑧ Hållare för silbärare
- ⑨ Tamper
- ⑩ Påfyllningsring
- ⑪ Enväggig kaffesil (för 1 kopp)
- ⑫ Enväggig kaffesil (2 koppar)
- ⑬ Dubbelväggig silinsats (för 1 kopp)
- ⑭ Dubbelväggig silinsats (2 koppar)
- ⑮ Silbärare
- ⑯ Vattentankens lock
- ⑰ Vattentank
- ⑱ Vridreglage för utsläpp av vatten/ånga
- ⑲ Bryggenhet
- ⑳ Handtag till ångmunstycke
- ㉑ Ånglansens utlopp
- ㉒ Droppgaller
- ㉓ Droppbricka
- ㉔ Rengöringsborste

2.2 Kontroller



Användning av kvarnen
(Tryck två gånger för att starta)

Användning av vattenutmatningen
(Tryck en gång för att starta)

- ⑫⑤ På/Av Knapper
- ⑫⑥ Malningsprocess Single - Espresso
- ⑫⑦ Bryggtemperatur i °C
- ⑫⑧ Single - Espresso
- ⑫⑨ Het ånga
- ⑫⑩ Manuell malning
- ⑫⑪ Malningsprocess 2 Espresso / Caffè Doppio
- ⑫⑫ Maltid
- ⑫⑬ 2 Espresso / Caffè Doppio
- ⑫⑭ Iskaffe

2.3 Montering av kvarnen

1. Ställ enheten på en plan yta.
2. Kontrollera att insatsen till malningsverket är korrekt placerad i enhetens bas (se ritningen i kapitlet "Rengöring och skötsel").
3. Placera bönbehållaren på apparaten så att pilen ↓ bredvid malningsgraden pekar mot symbolen ▲ på apparatens bas.
4. Tryck försiktigt ned bönbehållaren och vrid den i riktning mot malningsskalan tills den sitter fast. Symbolen ▲ på apparaten ska peka mot malningsskalan.

2.4 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

3 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

VARNING

- ▶ Se upp för het ånga som kan strömma ut från enheten. Observera förbränningsrisken!
- ▶ Låt inte enheten stå utan uppsyn under användning så att du kan ingripa i en farosituation.
- ▶ Använd enheten endast med isatt silbärare.
- ▶ Fyll inte på vattentanken med hett vatten.
- ▶ Vid användning av ångmunstycket strömmar det ut het ånga / het vatten. Vidrör munstycket endast med handtaget.
- ▶ Sträck aldrig in fingrarna under silbärarens eller ångmunstyckets utloppsöppning under pågående drift av enheten.

3.1 Före första användning

Rengör enheten och tillbehörsdelarna enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel". Genomför också en brygningsprocess utan kaffepulver i samband med rengöringen.

1. Skjut in droppbrickan i apparaten.
2. Sätt in droppgallret på så sätt att den röda flottören sticker upp genom öppningen i droppgallret.
3. Ta ut vattentanken och fyll på den med vatten tills du når "MAX"-markeringen. Sätt in vattentanken i enheten igen.
4. Sätt på filterhållaren (med ett tomt filter) på enhetens brygg huvud. Flytta handtaget på filterhållaren åt höger till läget "Lock" (Lås). Håll samtidigt fast enheten i sidan eller vid vattentanken.
5. Placera en stor kopp på droppgallret under portafilter-utloppet. Kontrollera att vredet för ånga/vattenutmatning står i läget "Off".
6. Anslut enheten till eluttaget och tryck på "ON/OFF"-knappen".
7. Apparaten börjar värmas upp och visar temperaturen på displayen. Knapparna på högra sidan ("Single", "Double" och "Steam") blinkar.
8. När alla knappar lyser med fast sken är apparaten uppvärmd och redo att användas. Detta tar ca 30 sekunder.

9. Skjut ångmunstycket åt sidan. Använd då endast handtaget.
10. Håll en tillräckligt stor, värmebeständig och tom behållare under ångmunstycket och vrid reglaget för ång-/vattendispensern moturs neråt.
11. Vänta tills vattnet rinner ut och stäng sedan av med reglaget för ång-/vattendispensern.
12. Tryck på den högra "Double"-knappen.
13. Enheten startar bryggningen, tillhandahåller vattenmängden för 2 espressos och slutar automatiskt när processen har slutförts.
14. Håll ut vattnet från koppen.
15. Förbered apparaten för användning genom att fylla kaffeböner i bönbehållaren och fylla på vattentanken.

OBS

- Vid första användning uppstår det ett högt ljud eftersom enheten suger in vatten i ledningarna. Ljudet är normalt, efter kort tid blir enheten tystare.

3.2 Tips / rekommendationer för malning av kaffe

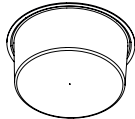


- Kaffesmak och -styrka handlar om personliga preferenser. Variera typen av kaffeböner, kaffemängden och malningsgraden för att uppnå den smak som du personligen föredrar.
- Mala alltid så mycket färskt kaffepulver för det antalet koppar som du behöver.
- Kaffeböner bör lagras i ett svalt, torrt och mörkt utrymme, dock inte i kylskåpet.
- Rengör malningsverket regelbundet. Kvarvarande pulver kan påverka smaken.
- Använd apparaten endast för att mala kaffeböner. Den är inte avsedd för andra livsmedel.
- Smaken i kaffehaltiga drycker är beroende av kvaliteten på kaffebönorna som används.




3.3 Tips / rekommendationer för bryggningen

- Kaffebönorna bör vara finmalda.
- Det malda kaffepulvret i filterinsatsen och i silbäraren måste pressas ordentligt dvs. komprimeras jämnt fördelat (tamper). Med tampern pressar du kaffepulvret jämnt, lodrätt och fast uppifrån.
- Det är viktigt att din enhet, din silhållare och din kopp är riktigt uppvärmda innan bryggningen så att vattnet inte förlorar för mycket temperatur.

3.4 Filterinsatser

Leveransen omfattar både dubbelväggade filterinsatser för en och två koppar samt enkelväggade filterinsatser för en och två koppar. Använd alltid passande filterinsats till önskat antal koppar resp. storlek av drycken, men även anpassat till din erfarenhet i hanteringen av silbärarmaskiner och därmed sammanhängande tillagningstekniken.

Dubbelväggig silinsats			
Silinsats	Dos	Mängd (g)	Användning för
	Enkel 	7-11 g	Nybörjare Färskmalet kaffe och förmalet kaffe
	Dubbel 	14-17 g	

Enväggig kaffesil			
Silinsats	Dos	Mängd (g)	Användning för
	Enkel 	11-12 g	Proffs Färskmalet kaffe
	Dubbel 	18-19 g	

3.4.1 Dubbelväggig silinsats (med tryckreglering)

Nybörjare rekommenderar vi att använda dubbelväggade filterinsatser. Dessa filterinsatser har en silvägg och en vägg med ett litet hål vilket bidrar till tryckregleringen. Perfekt för nybörjare eftersom extraktionen av espresson främjas av själva konstruktionen och i stor utsträckning oberoende av malningsgrad, dosering, tampertryck eller kaffepulvrets färskhet.

3.4.2 Enväggig kaffesil (utan tryckreglering)

Erfarna användare och proffs rekommenderar vi att använda enkelväggade filterinsatser. De har endast en silvägg och fungerar således inte tryckreglerande. De optimala inställningsparametrarna som malningsgrad, tampertryck, kaffemängd kan utarbetas experimentellt. Man får mer egenkontroll vid tillagningen av espresso. Även som nybörjare kan du prova dig fram med dessa filterinsatser och lära känna din espressomaskin lite bättre.

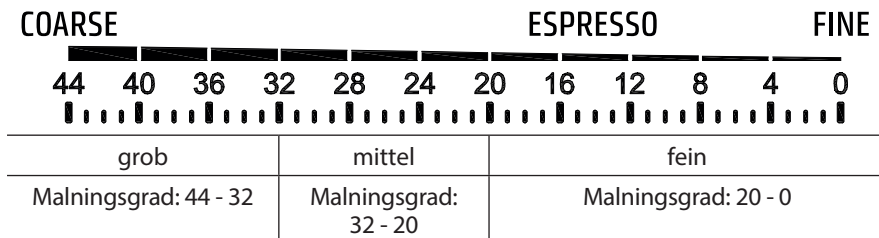
3.5 Mala kaffe

För att förvärma portafiltret, filterinsatsen, koppen/kopporna och brygg huvudet före espressobrygning, kör en bryggcykel utan kaffepulver. Följ steg 1 till 7 enligt kapitlet "Espressobrygning".

1. Placera den önskade, förvärmde filterinsatsen i portafiltret och sätt på påfyllningsringen (10).
2. Placera sedan portafiltret under kaffeutloppet så att det sitter stadigt i hållaren. Se till att portafiltrets vingar passar i uttagen på hållaren.

3. Ställ in önskad malningsgrad genom att vrida bönbehållaren åt höger (= finare kaffe) eller åt vänster (= grövre kaffe).

Rekommenderad malningsgrad



4. Slå på apparaten genom att trycka på "På/Av"-knappen.
5. **Custom (30):** Tryck två gånger på "Custom"-knappen för att starta en manuell malningsprocess. Tryck en gång till för att stoppa malningen.
Single (26): Tryck två gånger på den vänstra "Single"-knappen för att starta malningen för en espresso (tidsräkningen visas på skärmen). Apparaten stannar automatiskt. För att avbryta processen tidigare, tryck en gång till på knappen.
Double (31): Tryck två gånger på den vänstra "Double"-knappen för att starta malningen för två espresso eller en Caffè Doppio (tidsräkningen visas på skärmen). Apparaten stannar automatiskt. För att avbryta processen tidigare, tryck en gång till på knappen.
6. Ta bort portafiltret från hållaren.

OBS

- ▶ Använd en gramexakt våg för att få en noggrann dosering.
- ▶ Ta de beskrivna inställningarna som utgångspunkt eller rekommendation. Efter en kort invänjningstid kommer du problemfritt finna den inställning som fungerar bäst för dig.

3.5.1 Ändra förinställningar för malningsprocessen

Du kan justera den förinställda malningstiden efter dina önskemål.

1. Håll ned önskad malningsknapp (vänster "Single" eller "Double"). Apparaten piper tre gånger.
2. Tryck på "Single"-knappen (-) eller "Double"-knappen (+) för att justera malningstiden. Du kan ställa in tiden mellan 1 och 20 sekunder i steg om 0,5 sekunder.
3. Apparaten sparar den nya inställningen automatiskt. Tiden förblir sparad även om apparaten kopplas bort från strömmen.

OBS

- ▶ För att återställa inställningarna, håll ned de vänstra "Single"- och "Double"-knapparna samtidigt tills du hör en signalton.

3.6 Tillagning av espresso (espresso och caffè doppio)

För att få en optimal espresso bör du förvärma kopporna. Lagra kopporna på enhetens kopplatta. Vidrör kopplattan med stor försiktighet eftersom den värmer upp ordentligt.

1. Se då till att vridreglaget för ång-/vattendispensern är i lodrätt läge (Av-läge).
2. Placera portafiltern med filterinsatsen för önskat antal koppar på apparatens brygg-huvud och dra åt den.
3. Placera en eller två koppar på droppgallret under portafilter-utloppet.
4. För att förvärma portafiltret, filterinsatsen, koppen/kopparna och bryggghuvudet, låt önskad mängd vatten rinna igenom genom att trycka en gång på den högra "Single"- eller "Double"-knappen.
5. Ta loss silbäraren genom att vrida den i motsatt riktning.
6. Men se upp, silbäraren och filterinsatsen är mycket varma!
7. Torka av filterinsatsen och silhållaren.
8. Mala dina kaffeböner enligt beskrivningen i kapitlet "Mala kaffe".
9. För att fördela och komprimera kaffepulvret på bästa sätt ska du knacka silbäraren försiktigt på arbetsytan eller på en tampermatta.
10. Pressa ner det malda kaffepulvret jämnt och vertikalt med tampern som ingår i leveransen.
11. Ta bort överflödiga kaffepulverrester från silbärarens kant.
12. Placera portafiltern på apparatens bryggghuvud och dra åt den.
13. Placera önskat antal koppar (en eller två) på droppgallret under portafilter-utloppet.
14. Tryck på den högra "Single"-knappen för att brygga en enkel espresso, eller på den högra "Double"-knappen för att brygga två espresso eller en Caffè Doppio.
15. Enheten avslutar bryggningen automatiskt.
16. För att ta bort silbäraren efter bryggningen ska du hålla fast maskinen med en hand och vrida loss silbäraren från maskinen med den andra handen.
17. Lägg silbäraren på droppgallret så att den kan svalna.
18. Efter varje användning ska du avlägsna kaffepulvret fullständigt från filterinsatsen genom att knacka ur det i en behållare.
19. Ta bort filterinsatsen från portafiltret genom att försiktigt bända loss den, till exempel med hjälp av en annan filterinsats.
20. Rengör filterinsatsen och silbäraren grundligt under rinnande vatten.
21. Innan du dricker espression rekommenderar vi att du rör om den så att den utvecklar sin fulla arom.

OBS

- ▶ Du kan när som helst stoppa bryggprocessen genom att trycka igen på den högra "Single"- eller "Double"-knappen.
- ▶ Om inget vatten kommer ut vid starten av bryggprocessen är vattentanken tom. Fyll på vattentanken och släpp ut vatten ur ånglansen för att fylla på ledningarna igen.
- ▶ Efter ca 15 minuter går enheten automatiskt över till standby-läge.
- ▶ Töm droppbrickan regelbundet, beakta då den röda flottören i ursparningen på droppgallret.
- ▶ Du kan använda långa glas/koppar med en maximal höjd på 135 mm. Ta bort droppbrickan och droppgallret från enheten om du vill använda långa koppar och placera sedan glaset/koppen direkt under utloppet.

3.6.1 Ändra vattentemperaturen

Du kan ställa in vattentemperaturen på 90 °C, 93 °C eller 96 °C.

1. Håll "Steam"-knappen intryckt i några sekunder.
2. Välj mellan den högra "Single"-knappen = 90 °C, den högra "Double"-knappen = 93 °C och "Steam"-knappen = 96 °C.
3. Vänta ett ögonblick. Apparaten sparar automatiskt den valda temperaturen. Även efter att apparaten har stängts av, kopplats ur och anslutits igen visar den den senast valda temperaturen.

3.6.2 Ändra vattenmängden

Du kan anpassa vattenmängden individuellt för espresson enligt dina egna önskemål. Vattenutmatningen kan ställas in mellan minst 10 sekunder och högst 60 sekunder.

1. Förbered enheten för användning.
2. Ställ en eller två önskade koppar under silhållarens dispenser.
3. Håll ned knappen för önskad vattenmängd (högra "Single"- eller "Double"-knappen).
4. Bryggprocessen startar automatiskt.
5. Avsluta bryggprocessen genom att trycka på samma knapp igen.
6. Apparaten sparar automatiskt den ändrade vattenmängden. Inställningen bevaras även efter att apparaten har kopplats bort från strömmen.

OBS

- ▶ Uppgifterna refererar till själva vattenmängden som används för bryggningen.
- ▶ Vid en förändring av bryggvattenmängden ska kaffepulvermängden anpassas. Vi rekommenderar ett bryggningsförhållande på 1:2. För varje gram kaffepulver extraeras således två gram espresso, dvs. från t ex. 18g kaffepulver används 36g espresso.
- ▶ Tillagningen av en optimal espresso är beroende av flera faktorer, t ex. kaffets malningsgrad, bönornas rostning, vattnets temperatur och mängd och gör det således till en fråga om personlig smak. Efter kort inväjningsstid kan du enkelt tillaga den för dig optimala espresson.

3.6.3 Återställ inställningarna

För att återställa inställningarna, håll den högra "Single"- och "Double"-knappen intryckta samtidigt tills en signalton hörs. Vattentemperaturen återställs också till 93 °C.

3.7 Tillagning av mjölkskum

För att få optimalt mjölkskum bör mjölken dessförinnan vara kyld. Vänligen beakta att beroende på temperatur, mjölksort eller fetthalt kan mjölkskummets konsistens variera. Använd endast mjölk eller vegetabiliska sorter, t ex. sojammjölk. Tänk på att inte alla vegetabiliska sorter är lämpade för skumning.

1. Fyll på kall mjölk i en liten mjölkkanne (ingår inte i leveransen). Använd inte för mycket mjölk eftersom den annars rinner över under uppskumningen.
2. Kontrollera att vridreglaget för ång-/vattendispensern befinner sig i lodrätt läge (Av-läge).
3. Skjut ångmunstycket åt sidan. Använd då endast handtaget.
4. Tryck på "Steam"-knappen och vänta tills symbol "☺" slutar blinka.

5. Håll en tillräckligt stor, värmebeständig och tom behållare under ångmunstycket och vrid reglaget för ång-/vattendispensern moturs neråt. På så sätt töms ledningarna och vattenånga strömmar ut.
6. Vänta några ögonblick tills endast ånga kommer ut och vrid reglaget till AV-läge igen.
7. För ångmunstycket vid pipen på mjölkkanan parallellt in i mjölken och håll mjölkkanan sedan parallellt till arbetsytan. Ångmunstycket bör befinna sig knappt under mjölkytan.
8. Vrid vridreglaget långsamt neråt.
9. Vidrör mjölkkanan med den andra handen på botten för att känna av mjölkens temperatur.
10. När mjölkkanan värms upp och mjölkskum stiger upp ska du föra ångmunstycket djupare i mjölken så att ingen luft kan dras in igen och mjölken försätts i en rullande rörelse.
11. När mjölkkanan har blivit varm och den önskade skumkonsistensen uppnåtts ska du stänga av igen med vridreglaget.
12. Därefter drar du ut ångmunstycket från mjölken.
13. Sväng nu mjölkkanan med lätt cirkulerande rörelser och knacka den med dess botten försiktigt på arbetsytan så att grova luftbubblor försvinner och skummet fördelas jämnt.
14. Avlägsna mjölkrester från ångmunstycket med en fuktig trasa innan de hinner fastna på munstycket.
15. Använd nu mjölkskummet för t ex. en cappuccino.
16. Tryck nu igen på knappen „Steam“, håll en behållare under ångmunstycket alten och håll i varmt vatten genom att vrida vridreglaget neråt. Ledningarna fylls igen med vatten.
17. Stäng av med vridreglaget.
18. Fortsätt nu enligt beskrivningen i kapitlet "Tillagning av espresso".

OBS

- ▶ Under mjölkuppskumningen blir enheten mycket varm. Om du vill brygga en espresso direkt efter att du skummat mjölk kan apparaten visa att den är överhettad (espressoknapparna blinkar). Vänta ett ögonblick innan du brygger espresson.
- ▶ Se till att mjölken inte värms upp för mycket och inte bränner fast.
- ▶ Rengör ångmunstycket alltid efter användning med mjölk enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel".

3.8 "Cold Coffee"-funktion

Du kan använda apparaten för att tillreda kalla kaffedrycker. Apparaten måste vara avstängd och ha svalnat innan användning. Displayen måste visa under 30 °C.

1. Fyll vattentanken med kallt vatten. Vi rekommenderar att du lägger isbitar i vattentanken.
2. Håll "På/Av"-knappen intryckt i cirka 5 sekunder för att aktivera "Cold"-läget.
3. Displayen visar apparatens temperatur. Om temperaturen överstiger 30 °C blinkar temperaturindikatorn. Vänta tills apparaten visar under 30 °C och indikatorn lyser med fast sken.
4. Förbered portafiltret enligt beskrivningen i kapitlen "Mala kaffe" och "Espressobrygning". Använd ett kallt filterinsats och ett kallt portafilter.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

5. Fäst portafiltret på brygghuvudet och vrid det stadigt på plats. Placera ett glas eller en kopp på droppgallret under portafilter-utloppet.
6. Tryck på "Cold"-knappen för att starta processen.
7. Tryck igen på "Cold"-knappen för att stoppa apparaten.
8. Rengör portafiltret och filterinsatsen enligt anvisningarna.

OBS

- För att påskynda kylningen rekommenderar vi att du spolrar igenom ledningarna med kallt vatten före användning, genom att låta vatten rinna i "Cold"-läget.

4 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

4.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- Apparaten måste rengöras regelbundet och kalkavlagringar måste avlägsnas.
- Koppla ur apparaten från elnätet före rengöring.
- Doppa inte enheten i vatten eller andra vätskor och ställ den inte i diskmaskinen.
- Enhetens ytor kan bli mycket varma under användning. Det uppstår förbränningsrisk. Vänta tills enheten har svalnat tillräckligt.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte bort hårt sittande smuts med hårda föremål.

4.2 Rengöring

◆ Enhet

Enheten kan torkas av med en fuktad trasa. Torka sedan av enheten grundligt.

◆ Varmvatten-/ångmunstycke

Efter varje användning måste ångmunstycket rengöras från mjölkrester. Spola igenom ångmunstycket med varmvattenfunktionen. Skruva försiktigt loss ångmunstycket (21) från ångröret vid gängorna. Rengör denna grundligt under rinnande vatten. Torka av ångmunstycket grundligt med en fuktig trasa. Kontrollera att utloppet på undersidan är fritt; rengör det vid behov med en nål. Skruva fast hylsan av rostfritt stål på ångmunstycket efter rengöringen.

◆ Bryggenhet

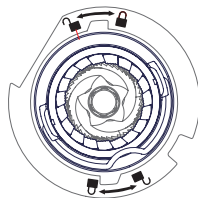
Rengör bryggenheten efter varje användning. Efter att du tagit bort silbäraren torkar du av hela ytan med en fuktig trasa för avlägsna eventuella kaffepulverrester. Sätt in silbäraren utan filterinsats i enheten och spola igenom bryggenheten en gång genom att du genomför en bryggingsprocess utan kaffepulver.

◆ Rengöring av malningsverket

OBS

- ▶ Ni kan använda den medföljande rengöringsborsten för rengöringen.
- ▶ Hantera malningsverkets insats och malningsskruven försiktigt. De kan vara mycket vassa. Skaderisk.

1. Avlägsna kaffebönorna från bönbehållaren och demontera behållaren från enhetens bas.
2. Lyft handtaget till malningsverkets insats något och vrid insatsen moturs för att lossa den från malningsverket.
3. Rengör malningsverkets insats och den underliggande malningsskruven med den medföljande rengöringsborsten.
4. Sätt in malningsverkets igen och skruva fast den medurs tills den snäpper in.



◆ Tillbehörsdelar

Ta bort kaffesumpen från filterhållaren. Skölj påfyllningsringen, filterinsatsen, portafiltret, bönbehållaren och locket noggrant i varmt vatten. Töm droppbrickan regelbundet och skölj av den tillsammans med droppgallret under rinnande vatten. Torka av tillbehörsdelarna sedan grundligt.

4.3 Avkalkning

OBS

- ▶ Regelbunden avkalkning av enheten minskar strömförbrukningen och förlänger enhetens livstid.
- ▶ Enheter som inte fungerar korrekt på grund av bristande avkalkning är undantagna från garantin.

Efter cirka 300 cykler visar apparaten en avkalkningsvarning, vilket indikeras genom att "På/Av"-knappen blinkar 5 gånger. Om du inte avkalkar apparaten omedelbart kommer påminnelsen att visas igen de följande 10 gångerna som apparaten startas. Påminnelsen försvinner först efter 10 påminnelser eller efter att avkalkningsprocessen har slutförts.

1. Fyll på vatten i vattentanken tills du når MAX-markeringen tillsammans med vanligt avkalkningsmedel som lämpar sig för espressomaskiner. Läs igenom avkalkningsmedlets anvisningar angående det korrekta blandningsförhållandet.
2. Ställ en behållare med samma volymkapacitet som hela vattentanken på droppgallret.
3. Håll den högra "Double"-knappen och "Steam"-knappen samtidigt intryckta i cirka 3 sekunder. Enheten startar avkalkningscykeln. Cykeln tar ca 6 minuter och stoppas automatiskt.
4. Häll sedan ut vattnet.
5. Spola igenom vattentanken grundligt.
6. Fyll sedan på färskt vatten (utan avkalkningsmedel) i vattentanken och starta avkalkningen på nytt innan du använder enheten igen som vanligt med kaffepulver.

OBS

- ▶ När avkalkningsfunktionen har aktiverats kan den endast avbrytas genom att trycka på "På/Av"-knappen.

5 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

5.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

5.2 Tabell för felsökning

Följande tabell hjälper dig att lokalisera och åtgärda mindre fel.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Det kommer inget vatten ur utloppet.	Det finns inget vatten i vattentanken.	Fyll på vatten.
Det kommer ingen ånga ur ångröret.	Ångröret är igensatt.	Rengör ångröret enligt anvisningarna.
	Det finns inget vatten i vattentanken.	Fyll på vatten.
Vatten kommer ut ur botten på enheten.	Droppbrickan är full.	Töm droppbrickan.
	Vattentanken är inte rätt placerad på enheten.	Sätt in vattentanken korrekt i enheten.
Vatten rinner ut över kanten på silbäraren.	Enheten är defekt.	Dra ut elkontakten. Använd inte enheten igen. Kontakta vår kundtjänst.
	Silbäraren har inte satts in korrekt.	Sätt in silbäraren korrekt.
	Det finns kaffepulver på silbärarens kant.	Ta bort kaffepulverrester från kanten på silbäraren.

Enheten fungerar inte.	Elkontakten sitter inte korrekt i eluttaget.	Sätt in elkontakten korrekt i eluttaget. Kontakta kundtjänsten om enheten fortfarande inte går att starta.
Mjölken skummar inte.	Ångmunstycket är igen-täppt.	Rengör ångmunstycket.
	Mjölken är inte tillräckligt kall.	Använd kall mjölk från kylskåpet.
”På/Av”-knappen blinkar 5 gånger.	Enheten måste avkalkas.	Avkalka enheten.
Espresson är kall.	Enheten och därmed ledningarna i enheten har inte förvärmats.	Förvärm enheten enligt beskrivningen i kapitlet ”Tillaga espressokaffe”.
	Kopporna har inte förvärmats.	Förvärm kopporna genom att ställa dem på kopplattan.
Ingen kräm.	Espressopulvret för grovt.	Använd finare pulver.
	Pulvret inte tillräckligt eller felaktigt pressat med tampen.	Pressa pulvret lite kraftigare.
Espresso för svag.	Espressopulvret för grovt.	Använd finare pulver.
	För lite espressopulver.	Använd mer espressopulver. Minska dispenseringsmängden.
Espresso för stark.	Espressopulvret för fint.	Använd grövre pulver.
	För mycket espressopulver.	Använd mindre espressopulver. Öka dispenseringsmängden.

OBS

- ▶ Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.
- ▶ **Rengör enheten innan du skickar den till servicecentret.**
- ▶ Ta bort kvarvarande vatten från vattentanken och spola bort restvatten från ledningarna med ”Ångfunktionen”.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

6 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att er gamla utrustning förvaras barnsäkert tills den transporteras bort.

6.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



7 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land. Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin. Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning. Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

İçindekiler Çalıtırma

1 Genel	179
1.1 Informationen zu dieser Anleitung	180
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması	180
1.3 Telif Hakkı Koruması.....	180
1.4 Teslimat Kapsamı ve Taşıma Kontrol	180
1.5 Cihazı paketinden çıkarmak	180
2 Kurulum ve işlev	181
2.1 Genel bakış.....	181
2.2 Kontrol bileşeni	182
2.3 Öğütücünün montajı.....	183
2.4 Tip plakası.....	183
3 Çalıştırma ve İdare	183
3.1 İlk kullanımdan önce	183
3.2 Kahve öğütme tavsiyeleri.....	184
3.3 Hazırlama için ipuçları / öneriler	184
3.4 Filtre takımları	184
3.4.1 Çift duvarlı filtre takımları (basınç ayarlı)	185
3.4.2 Tek duvarlı filtre takımları (basınç ayarsız).....	185
3.5 Kahvenin öğütülmesi	185
3.5.1 Öğütme işlemi ön ayarlarının değiştirilmesi.....	186
3.6 Espresso hazırlama (espresso ve caffè doppio).....	186
3.6.1 Su sıcaklığının değiştirilmesi.....	188
3.6.2 Su miktarının değiştirilmesi	188
3.6.3 Ayarların sıfırlanması	188
3.7 Süt köpüğü yapımı	188
3.8 „Cold Coffee“ fonksiyonu	189
4 Temizlik ve Bakım	190
4.1 Güvenlik uyarıları.....	190
4.2 Temizlik	190
4.3 Kireç temizleme.....	191
5 Sorun giderme	191
5.1 Güvenlik uyarıları.....	192
5.2 Sorun giderme tablosu	192
6 Eski cihazın imhası	193
6.1 İlaçın Yok Edilmesi.....	194
7 Garanti	194

1 Genel

Cihazınızı çabuk şekilde tanıyabilmeniz ve fonksiyonlarından tam olarak faydalanabilmeniz için işbu kullanım kılavuzunda kapsanan bilgileri lütfen okuyunuz.

Cihazınız, uygun şekilde kullandığınız ve bakımını yaptığınız takdirde, size uzun yıllar hizmet edecektir. Ürününüzü kullanırken çok memnun kalmanız dileklerimizle!

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Bu kullanım kılavuzu CASO EspressoGourmet & Grind ürününün bir parçasıdır (bundan sonra "Cihaz" olarak adlandırılacaktır) bir parçası olup siz kullanıcılara cihazın ilk çalıştırılması, güvenliği, kullanım amacı ve bakımı ile ilgili önemli bilgileri sağlamaktadır. Kullanım Talimatları her zaman cihazla birlikte bulundurulmalıdır. İşbu Kullanım Kılavuzu, cihazı kullanmak üzere eğitim almış her bir kişi tarafından özellikle aşağıdaki konular açısından okunmalı ve uygulanmalıdır:

- Çalıştırmaya Başlama
- Problem Giderme ve/veya
- Çalıştırma
- Temizlik

Kullanım Kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza ediniz ve cihazın bir başka kişiye verilmesi halinde sonraki sahibine cihazla birlikte veriniz.

1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakımla ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır. İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihazın modifikasyonu
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz, garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemekteyiz. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.3 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

1.4 Teslimat Kapsamı ve Taşıma Kontrol

Kural olarak, cihaz aşağıdaki parçalarla birlikte teslim edilmektedir:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- Bir veya iki fincan için iki adet tek duvarlı profesyonel süzgeç
- Bir veya iki fincan için iki adet çift duvarlı elek parçası
- Ahşap saplı sıkıştırıcı
- Portafiltre
- Dolum halkası
- Temizleme fırçası
- Özet kılavuz
- Kullanım talimatı

1.5 Cihazı paketinden çıkarmak

Cihazı ambalajından çıkarmak için kutudan çıkarıp ambalaj malzemesini çıkarınız.

BILGI

- Mmkn olduęu takdirde, herhangi bir garanti talebi halinde cihazın düzgün Őekilde tekrar ambalajlanabilmesi amacıyla cihazın orijinal ambalajını cihazın garanti periyodu süresince saklayınız.

2 Kurulum ve iŐlev

Bu bölümde cihazın kurulumu ve iŐlevine dair önemli bilgileri bulacaksınız.

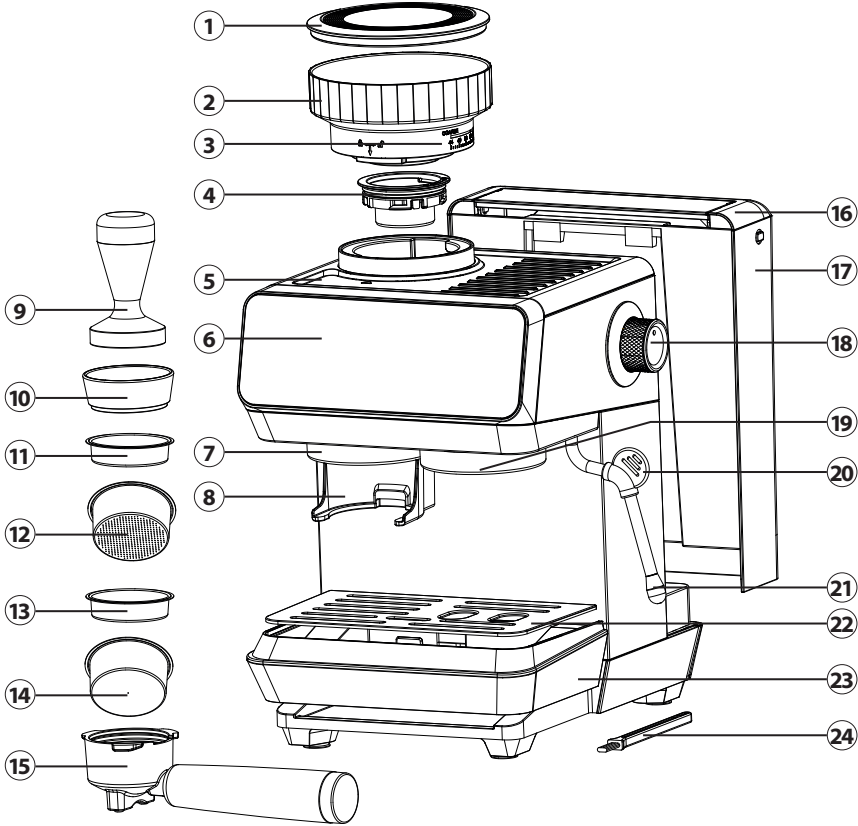
⚠ DİKKAT

Sıcak yüzeylerden kaynaklanan tehlike.

- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Yanma tehlikesi!



2.1 Genel bakıŐ



DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

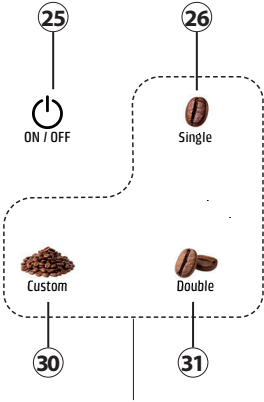
PL

RO

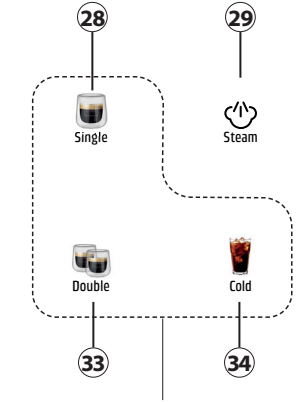
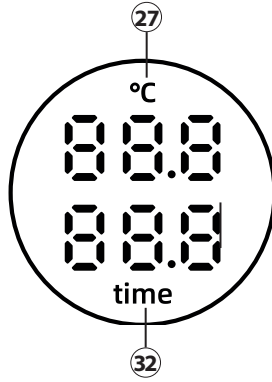
HE

- ① Kahve çekirdeği saklama kabının kapağı ⑬ Çift duvarlı elek eki (1 fincan)
 ② Kahve çekirdeği saklama kabı ⑭ Çift duvarlı elek eki (2 fincan)
 ③ Öğütme ölçeği ⑮ Portafiltre
 ④ Öğütücü ucu ⑯ Su deposu kapağı
 ⑤ Fincan plakası ⑰ Su deposu
 ⑥ Dokunmatik ekran ⑱ Buhar/su çıkışı için döner düğme
 ⑦ Öğütülmüş kahvenin çıkış yeri ⑲ Kaynatma başlığı
 ⑧ Süzgeç tutucu ⑳ Buhar çubuğu kolu
 ⑨ Sıkıştırıcı ㉑ Buhar üfleme borusu çıkışı
 ⑩ Dolum halkası ㉒ Damlama izgarası
 ⑪ Tek duvarlı profesyonel süzgeç (1 fincan) ㉓ Damla kabı
 ⑫ Tek duvarlı profesyonel süzgeç (2 fincan) ㉔ Temizleme fırçası

2.2 Kontrol bileşeni



Öğütücünün kullanımı
(Kullanmak için 2 kez basın)



Su çıkışının kullanımı
(Kullanmak için 1 kez basın)

- ⑫ Açık/Kapalı Düğmeler ⑳ 2 Espresso / Caffè Doppio öğütme işlemi
 ⑬ Single - Espresso öğütme işlemi ㉑ Öğütme süresi
 ⑭ Demleme sıcaklığı °C cinsinden ifade edilir ㉒ 2 Espresso / Caffè Doppio
 ⑮ Single - Espresso ㉓ Buzlu kahve
 ⑯ Kaynayan buhar
 ⑰ Manüel öğütme işlemi

2.3 Öğütücünün montajı

1. Cihazı düz bir yüzeye koyunuz.
2. Öğütücü ek parçasının cihazın tabanına düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz ve, Temizlik ve Bakım' başlıklı bölümdeki resme bakınız.
3. Çekirdek haznesini, öğütme derecesi ölçeğinin yanındaki ↓ ok işareti, cihaz tabanındaki ▲ simgesine bakacak şekilde cihaza yerleştirin.
4. Çekirdek kabını dikkatlice aşağı bastırın ve öğütme derecesi skalası yönünde sıkıştırın. Cihazdaki ▲ işareti öğütme derecesi skalasına bakar.

2.4 Tip plakası

Bağlantı ve güç verileri içeren tip plakası cihazın alt tarafında bulunur.

3 Çalıştırma ve İdare

Bu bölüm, size, cihazı çalıştırmayla ilgili önemli notları vermektedir. Tehlike ve hasarlardan kaçınmak için aşağıdaki notları gözetiniz.

UYARI

- ▶ Dikkat: Cihazdan sıcak buhar çıkabilir. Dikkat: Yanma tehlikesi!
- ▶ Tehlike durumunda hızlı bir şekilde müdahale edebilmek için cihazı çalışma sırasında gözetimsiz bırakmayın.
- ▶ Cihazı sadece portafiltre takılıyken çalıştırın.
- ▶ Su deposuna sıcak su doldurmayın.
- ▶ Buhar çubuğu kullanılırken sıcak buhar / sıcak su çıkar. Çubuğa sadece sapından dokununuz.
- ▶ Makine çalışırken asla portafiltrenin veya buhar çubuğunun çıkış deliklerinin altına dokunmayın.

3.1 İlk kullanımdan önce

Cihazı ve aksesuarları "Temizleme ve bakım" bölümünde açıklandığı gibi temizleyin. Ayrıca cihazı temizlemek için içinde toz kahve olmadan bir kaynatma işlemi yapın.

1. Damlama kabını cihaza takın.
2. Damlama izgarasını, kırmızı şamandıra damlama izgarasındaki girintiden dışarı çıkabilecek şekilde yerleştirin.
3. Su deposunu çıkarın ve, MAX' işaretine kadar suyla doldurun. Su deposunu maki-neye geri takın.
4. Süzgeç tutucuyu (boş süzgeç ekini ile birlikte) cihazın demleme kafasına yerleştirin. Süzgeç tutucusunun kolunu sağa doğru "Lock" konumuna getirin. Bu sırada cihazı yanından veya su tankından tutun.
5. Damlama izgarasının üzerine, portafiltre çıkışının altına büyük bir fincan koyun. Bu- har/su çıkışı için döner düğmenin, „Off“ (kapalı) pozisyonda olduğundan emin olun.
6. Cihazı fişe takın ve „AÇMA/KAPAMA düğmesine“ basın.
7. Cihaz ısıtmaya başlar ve sıcaklığı ekranda gösterir. Sağ taraftaki tuşlar („Single“, „Double“ ve „Steam“) yanıp söner.

8. Tüm düğmeler sabit olarak yanar yanmaz, cihaz ısınmıştır ve çalışmaya hazırdır. Bu işlem yaklaşık 30 Saniyeler.
9. Buhar çubuğunu yana doğru getirin. Bunu sadece sapından tutun.
10. Yeterince büyük, ısıya dayanıklı ve boş bir kabı buhar çubuğunun altına tutun ve buhar/su çıkışı düğmesini saat yönünün tersine aşağı doğru çevirin.
11. Su akana kadar bekleyin, ardından buhar/su çıkışı düğmesini tekrar kapatın.
12. Sağdaki „Double Taste“ tuşuna basın.
13. Cihaz kaynatma işlemini başlatır, 2 Espresso için gereken su miktarını akıtır ve işlem bittiğinde otomatik olarak durur.
14. Fincandaki suyu dökün.
15. Kahve çekirdeklerini çekirdek kabına koyarak ve su deposunu doldurarak cihazı çalışmaya hazır hale getirin.

BILGI

- Cihaz ilk kullanımda borulara su çektiğinden, gürültülü sesler çıkarır. Bu sesler normaldir ve cihaz kısa bir süre sonra daha sessiz hale gelir.

3.2 Kahve öğütme tavsiyeleri

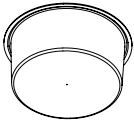

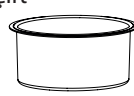
- Kahvenin tadı ve kahvenin sertliği kişisel bir tercihtir. Kahve çekirdeğinin türünü, kahve miktarını ve öğütmeyi değiştirebilirsiniz. Böylece en sevdiğiniz lezzeti elde edebilirsiniz.
- Hazırlamayı planladığınız kupa sayısına göre taze kahve tozunu her zaman öğütünüz.
- Kahve çekirdekleri serin, kuru ve karanlık bir yerde muhafaza edilmelidir. Ancak kahve çekirdeklerini buzdolabında saklamayınız.
- Öğütücüyü düzenli olarak temizleyiniz. Cihazda kalan toz tadı değiştirebilir.
- Cihazda sadece kahve çekirdeği öğütün. Cihaz, bundan başka gıda maddelerini öğütmeye uygun değildir.
- Kahve içeren içeceklerin tadı, kullanılan kahve çekirdeklerinin kalitesine bağlıdır.




3.3 Hazırlama için ipuçları / öneriler

- Kahve çekirdekleri çok ince çekilmiş olmalıdır.
- Öğütülmüş toz kahve, filtre takımında, portafiltrede yeterince preslenmelidir, yani eşit şekilde sıkıştırılmalıdır (sıkıştırma). Toz kahve sıkıştırıcı ile eşit, diklemesine ve sıkı bir şekilde preslenmelidir.
- Suyun sıcaklığını kaybetmemesi için kaynatma işleminden önce cihazınızın, portafiltrenizin ve fincanın doğru şekilde ısıtılması önemlidir.

3.4 Filtre takımları

Teslimat kapsamına hem bir ve iki fincan için çift duvarlı filtre takımları hem de bir ve iki fincan için tek duvarlı filtre takımları dâhildir. Her zaman istediğiniz fincan sayısı veya içecek boyutunun yanı sıra portafiltre makinesi ve buna bağlı hazırlama tekniği konusundaki deneyim derecenize uyan filtre takımını kullanın.

Çift duvarlı filtre takımları			
Süzgeç takımı	Doz	Miktar (g)	Kullanım:
	Tek 	7-11 g	Yeni başlayanlar Taze çekilmiş kahve ve önceden çekilmiş kahve
	Çift 	14-17 g	

Tek duvarlı filtre takımları			
Süzgeç takımı	Doz	Miktar (g)	Kullanım:
	Tek 	11-12 g	Profesyoneller Taze çekilmiş kahve
	Çift 	18-19 g	

3.4.1 Çift duvarlı filtre takımları (basınç ayarlı)

Yeni başlayanlara çift duvarlı filtre takımlarını kullanmalarını tavsiye ederiz. Filtre takımları bir süzgeç duvarına bir de basıncı ayarlayan küçük delikli bir duvara sahiptir. Yeni başlayanlar için idealdir, çünkü Espressonun ekstraksiyonu konstrüksiyon tarafından desteklenir, hem de büyük ölçüde öğütme derecesinden, dozajdan, sıkıştırma basıncından veya toz kahvenin tazelik durumundan bağımsız biçimde.

3.4.2 Tek duvarlı filtre takımları (basınç ayarsız)

İlerlemişlere ve profesyonellere tek duvarlı filtre takımlarını kullanmalarını tavsiye ederiz. Bunlar sadece süzgeç duvarına sahip olup, böylelikle bir de basıncı ayarlamaya etkileri yoktur. Öğütme derecesi, tamper basıncı ve kahve miktarı gibi optimum ayar parametreleri deneyerek bulunabilir. Espresso yaparken daha fazla kontrole sahip olunur. Yeni başlayan olarak da, bu filtre takımlarını deneyerek, cihazınızı daha yakından tanıyabilirsiniz.

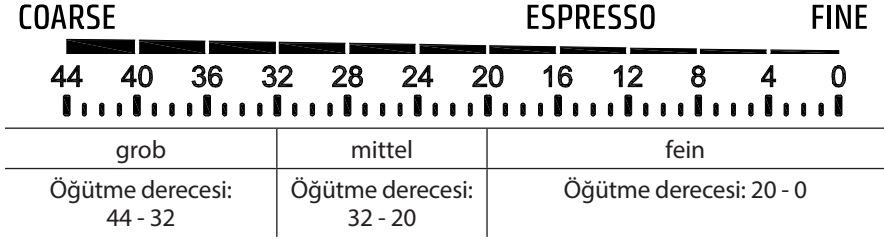
3.5 Kahvenin öğütülmesi

Espresso hazırlamadan önce portafiltreyi, filtre takımını, fincan(lar)ı ve kaynatma başlığını önceden ısıtmak için toz kahve olmaksızın kaynatma işlemi yapın. „Espresso yapılması“ bölümündeki 1'den 7'ye kadar olan adımları uygulayın.

1. İstenen önceden ısıtılmış filtre takımını portafiltreye koyun ve dolum halkasını (10) portafiltreye takın.
2. Ardından portafiltreyi toz kahve çıkışının altına, tutucuya sıkıca oturacak şekilde takın. Portafiltredeki kanatlara ve tutucudaki çıkıntılara dikkat edin.

3. Çekirdek kabını sağa (= ince toz kahve) veya sola (= iri toz kahve) çevirerek istediğiniz öğütme derecesini ayarlayın.

Öğütme seviyesinin önerilmesi



4. „Açma/kapama“ tuşuna basarak cihazı açın.
5. **Custom (30):** Manüel öğütme işlemini başlatmak için „Custom“ tuşuna 2 kez basın. Öğütme işlemini durdurmak için bu tuşa bir kez daha basın.
- Single (26):** Bir espresso için öğütme işlemini başlatmak için soldaki „Single“ tuşuna 2 kez basın (Zaman göstergesi geri saymaya başlar). Cihaz otomatik olarak durur. İşlemi erken sonlandırmak için tuşa bir kez daha basın.
- Double (31):** 2 espresso/Caffè Doppio için öğütme işlemini başlatmak için soldaki „Double“ tuşuna 2 kez basın (Zaman göstergesi geri saymaya başlar). Cihaz otomatik olarak durur. İşlemi erken sonlandırmak için tuşa bir kez daha basın.
6. Portafiltreyi tutucudan çıkarın.

BILGI

- ▶ Doğru bir porsiyon elde etmek için gram hassasiyetinde bir ölçek kullanınız.
- ▶ Açıklanan ayarları bir temel veya öneri olarak alınız. Cihaza alıştıktan sonra kahvenin için ideal tutumu kolayca bulabilirsiniz.

3.5.1 Öğütme işlemi ön ayarlarının değiştirilmesi

Öğütme işlemlerinin önceden ayarlanmış süresini istediğiniz gibi tekrar ayarlayabilirsiniz.

1. İsteddiğiniz öğütme işlemini (soldaki Single veya Double tuşu) basılı tutun. Cihaz üç kez bip sesi çıkarır.
2. Öğütme süresini ayarlamak için „Single (-)“ tuşuna veya „Double (+)“ tuşuna basın. Öğütme süresini 0,5 saniyelik adımlarla atlatarak 1 saniye ile 20 saniye arasında ayarlayabilirsiniz.
3. Cihaz, değiştirilen süreyi otomatik olarak kaydeder. Bu süre, cihazın fişinin çekilmesinden sonra da kayıtlı kalır.

BILGI

- ▶ Ayarları tekrar sıfırlamak için, soldaki „Single“ ve „Double“ tuşlarını aynı anda sinyal sesi gelene kadar basılı tutun.

3.6 Espresso hazırlama (espresso ve caffè doppio)

Optimum biçimde espresso için fincanlar önceden ısıtılmalıdır. Fincanları cihazdaki fincan plakası üzerine koyun. Çok ısındığı için fincan plakasına dokunurken dikkatli olun.

1. Buhar/su çıkışı için döner düğmenin dikey pozisyonunda (kapalı pozisyon) olduğundan emin olun.

2. Portafiltreyi, istenen fincan miktarı için filtre ek parçasıyla birlikte cihazın demleme başlığına yerleştirin ve sıkın.
3. İsteğinize göre 1 veya 2 fincanı portafiltre çıkış yerinin altındaki damlama ızgarasına koyun.
4. Portafiltreyi, filtre takımını, fincan(lar)ı ve kaynatma başlığını önceden ısıtmak için, sağdaki „Single“ tuşuna veya „Double“ tuşuna bir kez basarak istenen su miktarını akıtın.
5. Portafiltreyi ters yöne çevirerek çıkarın.
6. Dikkat, portafiltre ve filtre takımı çok sıcaktır!
7. Filtre ekini ve elek taşıyıcısını kurutun.
8. „Kahve öğütme“ bölümünde anlatılan şekilde kahve çekirdeklerinizi öğütün.
9. Toz kahveyi mümkün olan en iyi şekilde dağıtmak ve sıkışmasını sağlamak için portafiltreyi tezgâha veya bir sıkıştırıcı matına hafifçe vurun.
10. Çekilmiş toz kahveyi cihaz beraberinde verilen sıkıştırıcı ile eşit ve diklemesine presleyin.
11. Portafiltrenin kenarındaki fazla toz kahveyi sıyırın.
12. Portafiltreyi cihazın demleme başlığına yerleştirin ve sıkın.
13. İsteddiğiniz sayıda fincanı (1 veya 2 fincan) portafiltre çıkışının altına damlama ızgarasına koyun.
14. Single - Espresso için sağdaki „Single“ tuşuna ya da 2 Espresso veya Caffè Doppio için ise, sağdaki „Double“ tuşuna basın.
15. Cihaz kaynatma işlemini otomatik olarak durdurur.
16. Kaynatma işleminden sonra portafiltreyi çıkarmak için bir elinizle makineyi sıkıca tutun ve diğer elinizle portafiltreyi çevirerek tekrar cihazdan çıkarın.
17. Portafiltreyi soğuması için damlama ızgarasının üzerine koyun.
18. Her kullanımdan sonra toz kahveyi bir kabın üzerine vurarak filtre takımından tamamen temizleyin.
19. Filtre takımını örn. başka bir filtre takımı yardımıyla kaldırarak portafiltreden çıkarın.
20. Filtre takımını ve portafiltreyi akan suyun altında iyice yıkayın.
21. Espressoyu içmeden önce, tüm aromaların ortaya çıkması için bir kaşıkla karıştırmanızı tavsiye ederiz.

BILGI

- ▶ Sağdaki „Single“ veya „Double“ tuşuna tekrar basarak kaynatma işlemini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.
- ▶ Kaynatma işlemi başlatıldığında çıkıştan su gelmiyorsa, su deposunda su kalmamıştır. Bu durumda, su tankına su eklemeniz ve buhar borusundan su verilmesi gerekir. Böylece borular yeniden doldurulabilir.
- ▶ Yaklaşık 15 dakika sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer.
- ▶ Damla kabını düzenli olarak boşaltın ve bunda damlama ızgarasının girintisindeki kırmızı şamandıraya dikkat edin.
- ▶ Maksimum 135 mm yüksekliğe sahip bardak/fincan kullanabilirsiniz. Uzun bardaklarda damlama ızgarası ile birlikte damlama kabını cihazdan alın ve bardağınızı/ fincanınızı doğrudan çıkış yerinin altına koyun.

3.6.1 Su sıcaklığının değiştirilmesi

Su sıcaklığını 90 °C, 93 °C ve 96 °C arasında değiştirebilirsiniz.

1. „Steam“ tuşunu kısa bir süre basılı tutun.
2. Sağdaki „Single“ tuşu = 90 °C, sağdaki „Double“ tuşu = 93 °C ve „Steam“ tuşu = 96 °C arasında seçim yapın.
3. Kısa bir süre bekleyin. Cihaz, seçtiğiniz sıcaklık ayarını kaydeder. Cihaz, açıp kapadıktan ve fişini çıkarıp tekrar taktıktan sonra da önceden seçtiğiniz sıcaklığı gösterir.

3.6.2 Su miktarının değiştirilmesi

Espresso hazırlamak için su miktarını isteğinize göre ayarlayabilirsiniz. Su çıkışı minimum 10 saniye ile maksimum 60 saniye arasında ayarlanabilir.

1. Cihazı kullanıma hazırlayın.
2. Portafiltrenin çıkışının altına 1 veya 2 fincan koyun.
3. İstenen su miktarını (sağdaki Single veya Double tuşu) basılı tutun.
4. Kaynatma işlemi otomatik olarak başlar.
5. İlgili tuşa tekrar basarak kaynatma işlemini bitirin.
6. Cihaz, değiştirilen su çıkışını otomatik olarak kaydeder. Su çıkışı, cihazın fişinin çekilmesinden sonra da kayıtlı kalır.

BILGI


- ▶ Bu veriler, saf kaynatma suyu çıkışına dayanmaktadır.
- ▶ Kaynatma suyu miktarı değiştirilirse, toz kahve miktarı da buna göre ayarlanmalıdır. Kaynatma oranının 1:2 olmasını öneririz. Her bir gram öğütülmüş kahveden 2 gram espresso elde edilir, örneğin 18 gram öğütülmüş kahveden 36 gram espresso elde edilir.
- ▶ Optimum biçimde espresso hazırlanması, örneğin kahvenin öğütülme derecesi, çekirdeklerin kavrulması, suyun sıcaklığı ve miktarı gibi bir çok faktöre bağlı olup, böylelikle bir kişisel damak tadı meselesidir. Cihaza kısa bir alışma süresinden sonra, sizin için en lezzetli espressoyu kolayca hazırlayabilirsiniz.

3.6.3 Ayarların sıfırlanması

Ayarları tekrar sıfırlamak için, sağdaki „Single“ ve „Double“ tuşlarını aynı anda sinyal sesi gelene kadar basılı tutun. Su ısı da 93 °C'ye geri döndürülür.

3.7 Süt köpüğü yapımı

Optimum süt köpüğü için süt önceden soğutulmalıdır. Süt köpüğünün kıvamının sıcaklığa, süt türüne veya içerdiği yağ oranına bağlı olarak değişeceğini lütfen dikkate alın. Sadece süt veya örneğin soya içeceği gibi bitkisel içecekler kullanın. Lütfen tüm bitkisel içeceklerin köpürtme için uygun olmadığını dikkate alın.

1. Bir süt sürhisini (teslimat kapsamına dahil değildir) soğuk sütle doldurun. Çok fazla süt kullanmayın. Böylece köpürtürken süt taşmaz.
2. Buhar/su çıkışı için döner düğmenin dikey pozisyonda (kapalı pozisyon) olduğundan emin olun.
3. Buhar çubuğunu yana doğru getirin. Bunu sadece sapından tutun.
4. „Steam“ basın ve  simgesi yanıp sönmeyi bırakana kadar bekleyin.

5. Yeterince büyük, ısıya dayanıklı ve boş bir kabı buhar çubuğunun altına tutun ve buhar/su çıkışı düğmesini saat yönünün tersine aşağı doğru çevirin. Bu işlemde borular boşaltılır ve su buharı çıkar.
6. Sadece su buharı çıkana kadar biraz bekleyin ve sonra tekrar düğmeyi kapatın.
7. Süt sürahisinin çıkış yerindeki buhar çubuğunu paralel olarak sütün içine getirin ve ardından süt sürahisini tezgâha paralel tutun. Buhar çubuğu sütün yüzeyinin hemen altında olmalıdır.
8. Döner düğmeyi yavaşça aşağı doğru çevirin.
9. Sütün sıcaklığını hissetmek için diğer elinizle süt sürahisinin altına dokununuz.
10. Süt sürahisi ısındığında ve süt köpüğü yükselmeye başladığında buhar çubuğunu sütün içine daha fazla batırın ki, içeri hava girmesin ve süt hareketlensin. .
11. Süt sürahisi ısındığında ve istenen köpük kıvamına ulaşıldığında, döner düğmeyi tekrar kapatın.
12. Ancak ondan sonra buhar çubuğunu süttten çıkarın.
13. Süt sürahisini dairesel hareketlerle hafifçe sallayın ve kaba hava kabarcıklarının gitmesi ve köpüğün eşit olarak dağılması için sürahinin altını tezgâha dikkatlice vurun.
14. Buhar çubuğundaki süt artığını, süt yapışıp kalmadan hemen nemli bir bezle temizleyin.
15. Süt köpüğünüzü örneğin cappuccino yapmak için işlemeye devam edin.
16. Bunun için " Steam " düğmesine tekrar basın, buhar çubuğunun altına yine bir kap tutun ve döner düğmeyi aşağı doğru çevirerek sıcak su çıkmasını sağlayın. Böylelikle borular tekrar su ile dolacaktır.
17. Döner düğmeyi tekrar kapatın.
18. Şimdi „Espresso hazırlama“ bölümünde anlatıldığı gibi devam edin.

BILGI

- ▶ Süt köpüğü hazırlama sırasında cihaz çok ısınır. Süt köpüğü yaptıktan hemen sonra espresso yapmak isterseniz, cihaz aşırı ısınmış durumda olduğunu gösterebilir (Espresso düğmeleri yanıp söner). Espresso yapmaya başlamadan önce biraz bekleyin.
- ▶ Sütün çok fazla ısınmamasına ve böylelikle yanmamasına dikkat edin.
- ▶ Buhar çubuğunu her sülle kullanımdan sonra mutlaka „Temizleme ve bakım“ bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.

3.8 „Cold Coffee“ fonksiyonu

Cihazla soğuk kahveli içecekler hazırlayabilirsiniz. Bunun için cihazın önceden kapatılmış ve soğumuş olması gerekir. Cihazın ısı göstergesi 30 °C'nin altında olmalıdır.

1. Su deposuna soğuk su koyun. Su deposuna buz koymanızı öneririz.
2. „Cold“ moduna geçmek için „açma/kapa tuşunu“ yaklaşık 5 saniye basılı tutun.
3. Ekran, cihazın ısınıp gösterir. Cihaz 30 °C'den fazla gösterdiğinde, sıcaklık göstergesi yanıp söner. Cihaz 30 °C'den az gösterene ve sıcaklık göstergesi sabit olarak yanana kadar bekleyin.
4. Portafiltrenizi, „Kahve öğütme“ ve „Espresso yapma“ bölümlerinde anlatılan şekilde hazırlayın. Soğuk bir filtre takımı ve soğuk bir portafiltre kullanın.
5. Portafiltreyi kaynatma başlığına koyun ve ardından sıkıştırın. Damlama ızgarasının üzerine, portafiltre çıkışının altına bir bardak veya fincan koyun.
6. İşlemi başlatmak için „Cold“ tuşuna basın.
7. Cihazı durdurmak için „Cold“ tuşuna bir kez daha basın.
8. Tarif edilen şekilde portafiltreyi ve filtre takımını temizleyin.

BILGI

- Soğuma işlemini hızlandırmak için, hazırlık öncesinde „Cold“ modunda su akıtarak boruları soğuk suyla yıkamanızı öneririz.

4 Temizlik ve Bakım

Bu bölüm, cihazı temizlerken ve bakımını yaparken dikkat edilmesi gereken önemli noktaları içermektedir. Cihazın hatalı temizlenmesi nedeniyle meydana gelebilecek hasarları önlemek ve cihazın sorunsuz şekilde çalışmasını sağlamak için uyarıları dikkate alın.

4.1 Güvenlik uyarıları

⚠ DİKKAT

Cihazı temizlemeye başlamadan önce aşağıdaki güvenlik talimatlarına dikkat edin:

- Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve kireç kalıntıları giderilmelidir.
- Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı suya veya daha başka sıvılara daldırmayın ve bulaşık makinesine koymayın.
- Cihaz yüzeyleri kullanım sırasında çok ısınır. Yanma tehlikesi vardır. Cihaz soğuyana kadar bekleyin.
- Aşındırıcı veya asidik temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayın.
- İnatçı kirleri sert cisimlerle kazımayın.

4.2 Temizlik

◆ Cihaz

Cihaz nemli bir bezle silinebilir. Cihazı daha sonra iyice kurulayın.

◆ Sıcak su/buhar çubuğu

Buhar çubuğu her kullanımdan sonra süt artığından arındırılmalıdır. Bunun için buhar çubuğunu sıcak su fonksiyonu ile durulayın. Buhar çubuğunun çıkışını (21) dişliden çıkararak buhar çubuğundan dikkatlice çıkarın. Bunu akan su altında iyice yıkayın. Buhar çubuğunu nemli bir bezle iyice silin. Alt kısımdaki çıkış deliğinin açık olduğundan emin olun, gerekirse bunu bir iğne ile temizleyin. Paslanmaz çelik kovana temizledikten sonra buhar çubuğuna tekrar takın.

◆ Kaynatma başlığı

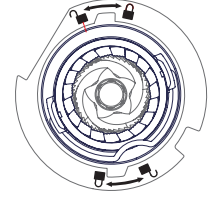
Kaynatma başlığını her kullanımdan sonra temizleyin. Portafiltreyi çıkardıktan sonra, toz kahve kalıntılarını temizlemek için tüm yüzeyi nemli bir bezle silin. Portafiltreyi filtre takımı olmaksızın cihaza takın ve toz kahve olmadan kaynatma işlemi yaparak kaynatma başlığını bir kez durulayın.

◆ Öğütücünün temizlenmesi

BILGI

- Temizlik için ürünle birlikte verilen temizleme fırçasını kullanabilirsiniz.
- Öğütücü ucunu ve öğütme vidasını dikkatli kullanınız. Bu bileşenler keskin olabilir. Kullanımları yaralanmalara neden olabilir.

1. Kahve çekirdeklerini kaptan (2) çıkarınız ve cihazın tabanından sökünüz.
2. Öğütücünün uç kolunu kaldırınız ve ucu saat yönünün tersine çeviriniz. Böylece öğütücünden çıkarabilirsiniz.
3. Öğütücü ek parçasını ve altındaki öğütme vidasını verilen temizleme fırçasıyla temizleyiniz.
4. Öğütücü ucunu yeniden konumlandırınız ve yerine oturana kadar saat yönünde sıkınız.



◆ Aksesuarlar

Filtre sepetinden kahve telvesini çıkarın. Dolum halkasını, filtre takımını, portafiltreyi, çekirdek kabını ve kapağı ılık suyla iyice durulayın. Damla kabını düzenli olarak boşaltın ve hem bunu hem de damlama ızgarasını akan suyun altında yıkayın. Ardından aksesuarları iyice kurulaşın.

4.3 Kireç temizleme

BILGI

- ▶ Cihazınızın düzenli olarak kireçten arındırılması elektrik tüketimini azaltır ve cihazın ömrünü uzatır.
- ▶ Yeterli biçimde kireç temizlenmediği için düzgün çalışmayan cihazlar, garanti kapsamı dışındadır.

Cihaz, yaklaşık 300 devirden sonra açma/kapama tuşunun 5 kez yanıp sönmesiyle kireç çözme uyarısı yapar. Cihazın kirecini hemen temizlemezsensiz, cihaz bir sonraki 10 kez çalıştırıldığında hatırlatma tekrar görüntülenir. Hatırlatma ancak 10 hatırlatma yapıldıktan veya kireç çözme işlemi tamamlandıktan sonra kaybolur.

1. Su deposunu MAX işaretine kadar su ve espresso makineleri için piyasada satılan kireç çözücü ile doldurun. Doğru karışım oranı için kireç çözücü talimatlarına bakın.
2. Damlama ızgarasının üzerine su deposunun içindeki suyu alacak büyüklükte bir kap koyun.
3. Sağdaki „Double“ tuşu ile „Steam“ tuşunu aynı anda yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Bu noktada cihaz kireç çözme döngüsünü başlatır. Bu işlem yaklaşık 6 dakika sürer ve otomatik olarak durur.
4. Ardından bu suyu dökün.
5. Su deposunu dikkatlice durulayın.
6. Ardından su deposuna temiz su (kireç çözücüsüz) doldurun ve cihazı her zamanki gibi toz kahve ile kullanmadan önce kireç çözme işlemi tekrar başlatın.

BILGI

- ▶ Kireç çözme fonksiyonu etkinleştirildikten sonra, sadece „açma/kapama“ tuşuna basarak iptal edilebilir.

5 Sorun giderme

Bu bölüm, cihazı çalıştırırken dikkat edilmesi gereken önemli noktaları içermektedir. Tehlikeleri ve hasarı önlemek için aşağıdaki uyarıları dikkate alın.

5.1 Güvenlik uyarıları

DİKKAT

- ▶ Yalnızca üretici tarafından eğitim verilmiş uzman elektrikçiler elektrikli ekipman üzerinde onarım işlemlerini gerçekleştirebilir
- ▶ Hatalı yapılan onarımlar kullanıcı açısından.

5.2 Sorun giderme tablosu

Aşağıdaki tablo küçük arızaların bulunmasına ve giderilmesine yardımcı olur.

Arıza	Muhtemel nedeni	Giderme
Çıkıştan su akıyor.	Su tankında su yoktur.	Su doldurun.
Buhar çubuğundan buhar çıkıyor.	Buhar çubuğu tıkanmıştır.	Buhar çubuğunu tarif edilen şekilde temizleyin.
	Su tankında su yoktur.	Su doldurun.
Cihazın altından su sızıyor.	Damla kabı doludur.	Damla kabını boşaltın.
	Su deposu cihaza düzgün takılmamıştır.	Su deposunu cihaza düzgün takın.
	Cihaz bozulmuştur.	Elektrik fişini çekin. Cihazı kullanmaya devam etmeyin. Müşteri hizmetlerine başvurun.
Portafiltrenin kenarından su akıyor.	Portafiltre düzgün takılmamıştır.	Portafiltreyi düzgün takın.
	Portafiltrenin kenarında biraz toz kahve vardır.	Portafiltrenin kenarındaki toz kahve artıklarını temizleyin.
Cihaz çalışmıyor.	Elektrik fişi prize düzgün takılmamıştır.	Elektrik fişini prize düzgün takın. Cihaz hâlâ çalışmıyorsa, müşteri hizmetlerine başvurun.
Süt köpürmüyor.	Buhar çubuğu tıkanmıştır.	Buhar çubuğunu temizleyin.
	Süt yeterince soğuk değildir.	Buzdolabından soğuk süt kullanın.

„Açma/kapama“ tuşu 5 kez yanıp söner.	Cihazın kireçten arındırılması gerekiyor.	Cihazın kirecini temizleyin.
Espresso soğuk.	Cihaz ve dolayısıyla cihaz içindeki borular önceden ısıtılmamıştır.	Cihazı 'Espresso kahve pişirilmesi' bölümünde açıklandığı gibi önceden ısıtın.
	Fincanlar önceden ısıtılmamıştır.	Fincanları fincan plakasına koyarak önceden ısıtın.
Krema yok.	Espresso tozu çok iridir.	Daha ince toz kullanın.
	Toz yeterince sıkıştırılmamış veya yanlış sıkıştırılmıştır.	Tozu daha sert presleyin.
Espresso çok açık.	Espresso tozu çok iridir.	Daha ince toz kullanın.
	Espresso tozu çok azdır.	Daha fazla espresso tozu kullanın. Çıkış miktarını azaltın.
Espresso çok koyu.	Espresso tozu çok incedir.	Daha iri toz kullanın.
	Çok fazla espresso tozu kullanılmıştır.	Daha az espresso tozu kullanın. Çıkış miktarını artırın.

BILGI

- ▶ Yukarıdaki adımlarla sorununuzu çözemezseniz lütfen müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- ▶ **Cihazı müşteri hizmetlerine göndermeden önce temizleyiniz.**
- ▶ Su deposundaki kalan suyu dökün ve „buhar fonksiyonu“ ile borularda kalan suyu temizleyin.

6 Eski cihazın imhası

Elektrikli ve elektronik cihazlarda değerli maddeler bulunmaktadır. Aynı zamanda fonksiyon ve güvenlikleri için gerekli olan zararlı maddeler de içermektedirler. Bu maddeler, normal atık içinde veya hatalı imha durumunda insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Bu yüzden de eski cihazınızı asla normal atıklarla atmayın.



BILGI

- ▶ Kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanları iade etmek ve geri dönüştürmek için ikamet ettiğiniz yerde ayarlanmış toplama noktalarını kullanın. Gerekirse, belediyenize, atık kurumuna veya satıcınıza sorun.
- ▶ Eski cihazınız taşınana kadar çocukların ulaşamadığından emin olun.

6.1 Iajın Yok Edilmesi

Ambalaj, cihazı taşıma sırasında ortaya çıkabilecek hasarlara karşı korur. Ambalaj malzemeleri çevresel olarak uyumu ve geri dönüşümü dikkate alan ilkeler uyarınca seçilmekte ve bundan dolayı geri dönüşüme tabi tutulabilmektedir.



Ambalajı malzeme çevrimine geri döndürme hammaddelerden tasarruf yapılmasını sağlar ve birikmiş atık miktarlarını azaltır. Artık kullanımda bulunmayan ambalaj malzemelerini yok etmek için "Yeşil Nokta" geri dönüşüm toplama noktalarına götürünüz.

7 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanım ile karşılaştırılabileceği ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdirimize bağlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.

Spis treści Obsługa

1	Informacje ogólne	195
1.1	Informacje dotyczące tej instrukcji	196
1.2	Ograniczenie odpowiedzialności.....	196
1.3	Ochrona praw autorskich.....	196
1.4	Zakres dostawy	196
1.5	Rozpakowanie	197
2	Budowa i działanie	197
2.1	Przegląd ogólny	197
2.2	Elementy obsługowe.....	198
2.3	Montaż mechanizmu mielącego.....	199
2.4	Tabliczka znamionowa.....	199
3	Obsługa i praca.	199
3.1	Przed pierwszym użyciem.....	199
3.2	Wskazówki / Zalecenia dotyczące mielenia kawy	200
3.3	Wskazówki / Zalecenia dotyczące przygotowania espresso	200
3.4	Sita filtrujące	201
3.4.1	Sita podwójne (z regulacją ciśnienia)	201
3.4.2	Sita profesjonalne pojedyncze (bez regulacji ciśnienia)	201
3.5	Mielenie kawy.....	202
3.5.1	Zmiana ustawień wstępnych mielenia	202
3.6	Przygotowanie espresso (espresso i Caffè Doppio)	203
3.6.1	Zmiana temperatury wody	204
3.6.2	Zmiana ilości wody.....	204
3.6.3	Resetowanie ustawień	205
3.7	Spienianie mleka.....	205
3.8	Funkcja „Cold Coffee“	206
4	Czyszczenie i pielęgnacja.	206
4.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	206
4.2	Odkamienianie	208
5	Usuwanie usterek	208
5.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	208
5.2	Przyczyny i usuwanie usterek.....	209
6	Usuwanie starego urządzenia	210
6.1	Usuwanie odpadów z opakowania.....	210
7	Gwarancja	211

1 Informacje ogólne

Prosimy o przeczytanie zawartych tu informacji, co pozwoli Państwu szybko zapoznać się z obsługą urządzenia jak i w pełni wykorzystywać jego możliwości.

To urządzenie będzie służyło przez wiele lat, jeśli będzie odpowiednio obsługiwane i pielęgnowane. Życzymy Państwu wiele radości z jej użytkowania.

DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV
TR

1.1 Informacje dotyczące tej instrukcji.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi część ekspres do kawy CASO EspressoGourmet & Grind (zwanej dalej urządzeniem) i zawiera ważne wskazówki dotyczące pierwszego uruchomienia, bezpieczeństwa, zgodnego z przepisami użytkownika jak i pielęgnacji tego urządzenia.

Instrukcję obsługi należy stale przechowywać blisko urządzenia. Powinna przeczytać i stosować ją każda osoba, która zajmuje się:

- Pierwszym uruchomieniem,
- Obsługą
- Usuwaniami zakłóceń i/lub
- Czyszczeniem

urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować i w przypadku przekazania urządzenia kolejnemu właścicielowi również ją załączyć.

PL

1.2 Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w tej instrukcji informacje techniczne, dane i wskazówki dotyczące instalacji, pracy i pielęgnacji urządzenia odpowiadają stanowi rzeczy w momencie składania instrukcji do druku i opracowane zostały zgodnie z naszymi dotychczasowymi doświadczeniami jak i według najlepszej wiedzy. Na zamieszczonych w instrukcji danych, rysunkach i opisach nie można opierać żadnych roszczeń.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za szkody spowodowane:

- Nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji
- Stosowaniem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem
- Niefachowo przeprowadzonymi naprawami
- Wprowadzeniem zmian technicznych czy modyfikacją urządzenia
- Stosowaniem niedozwolonych części zamiennych.

Nie zaleca się modyfikowania urządzenia. Zmodyfikowane urządzenie nie podlega gwarancji. Tłumaczenia wykonano zgodnie z najlepszą wiedzą. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy popełnione przez tłumacza, również wtedy nie, gdy tłumaczenie zostało zlecone przez nas lub na nasz wniosek. Wiążący jest wyłącznie pierwotnie sporządzony tekst w języku niemieckim.

1.3 Ochrona praw autorskich.

Ta dokumentacja podlega ustawie o ochronie praw autorskich.

CASO GmbH zastrzega sobie wszelkie prawa do fotomechanicznych reprodukcji, kopiowania i rozprowadzania przy zastosowaniu szczególnych metod postępowania (np. przez elektroniczne przetwarzanie danych, nośniki danych i sieci danych), również częściowego. Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian merytorycznych i technicznych.

1.4 Zakres dostawy

Urządzenie jest standardowo wyposażone w następujące elementy:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 jednolite profesjonalne sitka do 1 lub 2 filiżanek
- 2 dwuwarstwowe wkłady sitkowe do 1 lub 2 filiżanek
- Tamper z drewnianym uchwytem
- Uchwyt filtra (portafilter)
- Pierścień napełniający
- Szczoteczka czyszcząca
- Skrócona instrukcja obsługi
- Instrukcja obsługi

1.5 Rozpakowanie

Aby rozpakować urządzenie, należy wyjąć urządzenie z pudełka i usunąć materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy jest to możliwe należy zachować oryginalne opakowanie podczas okresu gwarancyjnego, aby móc porządnie zapakować urządzenie w przypadku naprawy gwarancyjnej.

2 Budowa i działanie

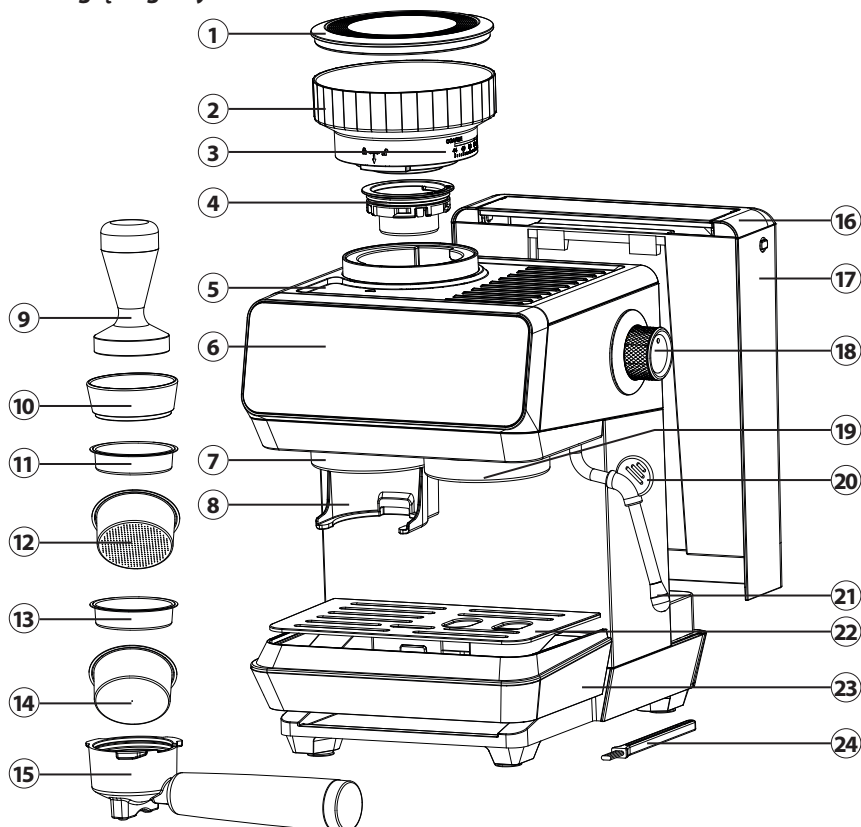
Ten rozdział zawiera ważne informacje na temat budowy i funkcji urządzenia.

UWAGA

Niebezpieczeństwo związane z gorącymi powierzchniami.

- ▶ Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Ryzyko poparzenia!

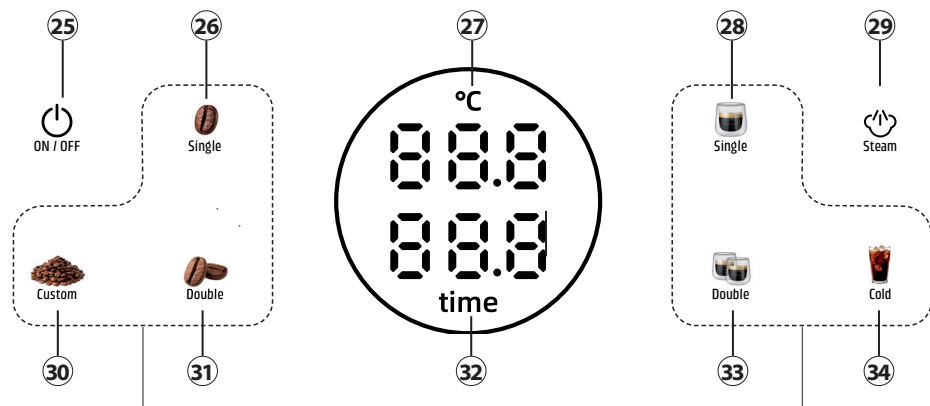
2.1 Przegląd ogólny



DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV
TR
PL
RO
HE

- ① Pokrywka pojemnika na ziarna
- ② Pojemnik na ziarna kawy
- ③ Skala stopnia mielenia
- ④ Wkład młynka
- ⑤ Płyta na filiżanki
- ⑥ Panel dotykowy
- ⑦ Wylot kawy mielonej
- ⑧ Uchwyt portafiltera
- ⑨ Tamper
- ⑩ Pierścień napełniający
- ⑪ Jednolite profesjonalne sitko (na 1 filiżankę)
- ⑫ Jednolite profesjonalne sitko (na 2 filiżanki)
- ⑬ Dwuwarstwowe sitko (na 1 filiżankę)
- ⑭ Dwuwarstwowe sitko (na 2 filiżanki)
- ⑮ Uchwyt filtra (portafilter)
- ⑯ Pokrywka zbiornika na wodę
- ⑰ Zbiornik na wodę
- ⑱ Pokrętło do pary / gorącej wody
- ⑲ Głowica zaparzająca
- ⑳ Uchwyt dyszy pary
- ㉑ Końcówka dyszy pary
- ㉒ Kratka ociekowa
- ㉓ Tacka ociekowa
- ㉔ Szczoteczka czyszcząca

2.2 Elementy obsługi



Obsługa młynka

(2-krotne dotknięcie, aby uruchomić)

Obsługa dozowania wody

(1-krotne dotknięcie, aby uruchomić)

- ⑲ Przcisk Włącz/Wyłącz
- ⑲ Proces mielenia – pojedyncze espresso
- ⑲ Temperatura parzenia w °C
- ⑲ Pojedyncze espresso
- ⑲ Gorąca para
- ⑲ Ręczny proces mielenia
- ㉑ Proces mielenia – 2 espresso / Caffè Doppio
- ㉑ Czas mielenia
- ㉑ 2 espresso / Caffè Doppio
- ㉑ Kawa mrożona

2.3 Montaż mechanizmu mielącego

1. Ustaw urządzenie na równej i stabilnej powierzchni.
2. Upewnij się, że wkład młynka jest prawidłowo umieszczony w podstawie urządzenia (zobacz ilustrację w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”).
3. Umieść pojemnik na ziarna kawy na urządzeniu tak, aby strzałka ↓, znajdująca się obok skali stopnia mielenia, wskazywała symbol ▲ na podstawie urządzenia.
4. Delikatnie dociśnij pojemnik na ziarna w dół i przekręć go w kierunku skali mielenia, aż zostanie mocno osadzony. Symbol ▲ na urządzeniu powinien wskazywać skalę stopnia mielenia.

2.4 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa z danymi przyłączeniowymi i mocy znajduje się na spodniej stronie urządzenia.

3 Obsługa i praca.

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące obsługi urządzenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzeń.

OSTRZEŻENIE

- ▶ Uwaga! Z urządzenia może wydobywać się gorąca para – ryzyko oparzenia!
- ▶ Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy, aby w razie potrzeby móc szybko zareagować.
- ▶ Używaj urządzenia wyłącznie z zamontowanym portafiltrem.
- ▶ Nie wlewaj gorącej wody do zbiornika na wodę.
- ▶ Podczas korzystania z dyszy pary wydobywa się gorąca para lub gorąca woda. Dotykaj dyszy wyłącznie za uchwyt.
- ▶ Nigdy nie dotykaj otworów wylotowych.

3.1 Przed pierwszym użyciem

Wyczyść urządzenie oraz wszystkie akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Aby oczyścić wnętrze urządzenia, przeprowadź także proces parzenia bez kawy.

1. Wsuń tackę ociekową do urządzenia.
2. Umieść kratkę ociekową tak, aby czerwony pływak wystawał przez otwór w kratce.
3. Wyjmij zbiornik na wodę i napełnij go do oznaczenia „MAX”. Następnie umieść go z powrotem w urządzeniu.
4. Zamontuj portafilter (z pustym sitkiem) w głowicy zaparzającej urządzenia. Przekręć uchwyt portafiltera w prawo do pozycji „Lock”, przytrzymując urządzenie z boku lub za zbiornik na wodę.
5. Postaw dużą filiżankę na kratce ociekowej pod wylotem portafiltera. Upewnij się, że pokrętło regulacji pary/wody znajduje się w pozycji pionowej („Off”).
6. Podłącz urządzenie do gniazdka i naciśnij przycisk „Włącz/Wyłącz”.

7. Urządzenie rozpocznie nagrzewanie i na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura. Przyciski po prawej stronie („Single”, „Double” i „Steam”) będą migać.
8. Gdy wszystkie przyciski będą świecić światłem ciągłym, urządzenie jest nagrzane i gotowe do pracy (ok. 30 sekund).
9. Przesuń dyszę pary na bok, trzymając ją wyłącznie za uchwyt.
10. Podstaw wystarczająco duży, odporny na wysoką temperaturę pusty pojemnik pod dyszę i przekręć pokrętko pary/wody w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara).
11. Poczekaj, aż zacznie wypływać woda, następnie zamknij pokrętko.
12. Naciśnij prawy przycisk „Double”.
13. Urządzenie rozpocznie proces parzenia, wypuści ilość wody odpowiadającą dwóm espresso i automatycznie zakończy cykl po jego zakończeniu.
14. Wylej wodę z filiżanki.
15. Przygotuj urządzenie do pracy, wsypując ziarna kawy do pojemnika na ziarna i napełniając zbiornik na wodę.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas pierwszego użycia mogą pojawić się głośne dźwięki, ponieważ urządzenie napełnia przewody wodą. To zjawisko jest normalne – po krótkim czasie praca urządzenia stanie się cichsza.

3.2 Wskazówki / Zalecenia dotyczące mielenia kawy

- Smak i intensywność kawy to kwestia indywidualnych upodobań. Aby uzyskać pożądany aromat, należy eksperymentować z rodzajem ziaren, ilością kawy oraz stopniem mielenia.
- Miel kawę zawsze bezpośrednio przed przygotowaniem, w ilości odpowiadającej liczbie filiżanek, które chcesz zaparzyć.
- Ziarna kawy należy przechowywać w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu, ale nie w lodówce.
- Regularnie czyść młynek – pozostałości kawy mogą wpływać na smak napoju.
- Używaj urządzenia wyłącznie do mielenia ziaren kawy. Nie jest ono przeznaczone do mielenia innych produktów spożywczych.
- Smak napojów kawowych zależy od jakości użytych ziaren kawy.

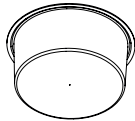





3.3 Wskazówki / Zalecenia dotyczące przygotowania espresso

- Ziarna kawy powinny być bardzo drobno zmielone.
- Zmielona kawa musi być w sitku portafiltera odpowiednio ubita, czyli równomiernie i mocno dociśnięta. Do ubijania użyj pressino, dociskając kawę prosto i z równą siłą, aby uzyskać jednolitą powierzchnię.
- Ważne jest, aby urządzenie, portafilter i filiżanka były odpowiednio nagrzane przed zaparzeniem espresso, aby woda nie traciła temperatury w kontakcie z zimnymi elementami.

3.4 Sita filtrujące

W zestawie znajdują się zarówno sита filtrujące podwójne (z dwiema ściankami) do przygotowania jednej lub dwóch filiżanek, jak i sита filtrujące pojedyncze (z jedną ścianką) do jednej lub dwóch filiżanek.

Zawsze należy używać odpowiedniego sита w zależności od liczby przygotowywanych filiżanek lub wielkości napoju, a także od swojego poziomu doświadczenia w obsłudze ekspresu kolbowego i znajomości techniki parzenia espresso.

Sita podwójne (z dwiema ściankami)				
Sito	Doza	Ilość kawy (g)	Przeznaczenie	
	pojedyncze 	7-11 g	Dla początkujących	Świeżo mielona lub wcześniej zmielona kawa
	podwójne 	14-17 g		
Sita profesjonalne pojedyncze (z jedną ścianką)				
Sito	Doza	Ilość kawy (g)	Przeznaczenie	
	pojedyncze 	11-12 g	Dla zaawansowanych użytkowników	Świeżo mielona kawa
	podwójne 	18-19 g		

3.4.1 Sita podwójne (z regulacją ciśnienia)

Dla osób początkujących zalecamy korzystanie z sита podwójnego. Sito to posiada wewnętrzną ściankę sitową oraz dodatkową ściankę z małym otworem, który pomaga regulować ciśnienie podczas ekstrakcji. To idealne rozwiązanie dla początkujących użytkowników, ponieważ konstrukcja sита ułatwia prawidłowy proces ekstrakcji espresso, niezależnie od stopnia zmielenia kawy, ilości użytej kawy, siły ubicia (pressino) czy świeżości zmielonej kawy.

3.4.2 Sita profesjonalne pojedyncze (bez regulacji ciśnienia)

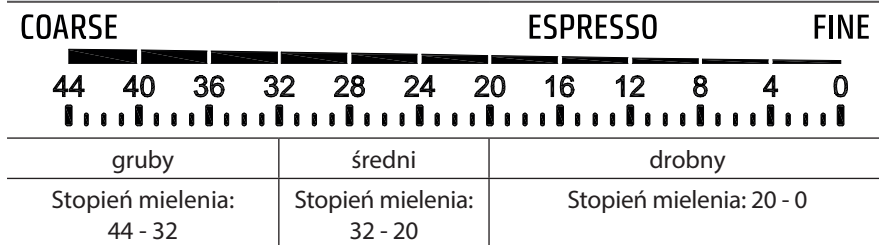
Dla użytkowników zaawansowanych i profesjonalistów zalecamy stosowanie sита pojedynczego. Sito to posiada wyłącznie jedną ściankę sitową i nie reguluje ciśnienia podczas parzenia. Optymalne parametry, takie jak stopień zmielenia kawy, siła ubicia (pressino) i ilość kawy, można dobrać eksperymentalnie, uzyskując pełną kontrolę nad procesem przygotowania espresso. Również początkujący użytkownicy mogą stopniowo uczyć się korzystania z tego typu sита, aby lepiej poznać swój ekspres i proces ekstrakcji.

3.5 Mielenie kawy

Aby podgrzać uchwyt filtra (portafilter), sito, filizanki oraz głowicę zaparzającą, przed przygotowaniem espresso należy przeprowadzić cykl parzenia bez kawy mielonej. Postępuj zgodnie z krokami od 1 do 7 opisanymi w rozdziale „Przygotowanie espresso”.

1. Umieść wybrane, wcześniej podgrzane sito w uchwycie filtra i załóż pierścien napelniający (10) na portafilter.
2. Następnie umieść uchwyt filtra pod wylotem zmielonej kawy, tak aby pewnie osiadł w uchwycie. Zwróć uwagę na skrzydełka portafiltera i wycięcia w uchwycie, które muszą być prawidłowo dopasowane.
3. Ustaw żądany stopień mielenia, obracając zbiornik na ziarna w prawo (= drobniejsze mielenie) lub w lewo (= grubsze mielenie).

Zalecenia dotyczące stopnia mielenia



4. Dotknij przycisku „Włącz/Wyłącz”, aby uruchomić urządzenie.
5. **Custom (30)**: dotknij dwukrotnie przycisku „Custom”, aby rozpocząć ręczny cykl mielenia. Dotknij ponownie, aby zatrzymać mielenie.
Single (26): dotknij dwukrotnie lewego przycisku „Single”, aby rozpocząć mielenie porcji na jedno espresso (licznik czasu zacznie odliczanie). Urządzenie zatrzyma się automatycznie. Aby przerwać wcześniej, dotknij przycisku ponownie.
Double (31): dotknij dwukrotnie lewego przycisku „Double”, aby rozpocząć mielenie porcji na dwa espresso / Caffè Doppio (licznik czasu zacznie odliczanie). Urządzenie zatrzyma się automatycznie. Aby przerwać wcześniej, dotknij przycisku ponownie.
6. Wyjmij portafilter z uchwytu po zakończeniu mielenia.

WSKAZÓWKA

- ▶ Aby uzyskać dokładną porcję kawy, użyj wagi kuchennej z dokładnością do grama.
- ▶ Traktuj opisane ustawienia jako punkt odniesienia lub zalecenie. Po krótkim okresie użytkowania z łatwością znajdziesz ustawienie, które najbardziej odpowiada Twojemu gustowi.

3.5.1 Zmiana ustawień wstępnych mielenia

Możesz dostosować czas trwania cyklu mielenia według własnych preferencji.

1. Przytrzymaj przycisk wybranego trybu mielenia (lewy „Single” lub „Double”). Urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.

2. Dotknij przycisku „Single (-)” lub „Double (+)”, aby ustawić czas mielenia. Czas można regulować od 1 do 20 sekund, w krokach co 0,5 sekundy.
3. Urządzenie zapisze zmieniony czas automatycznie. Ustawienie zostanie zachowane nawet po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

WSKAZÓWKA

- ▶ Aby przywrócić ustawienia fabryczne, przytrzymaj jednocześnie lewy przycisk „Single” i „Double”, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

3.6 Przygotowanie espresso (espresso i Caffè Doppio)

Aby uzyskać optymalne espresso, filiżanki powinny być wstępnie podgrzane. Przechowuj je na płycie do podgrzewania filiżanek urządzenia. Dotykaj płyty ostrożnie – mocno się nagrzewa.

1. Upewnij się, że pokrętko pary/wody jest w pozycji pionowej (pozycja „Off”).
2. Zamocuj uchwył filtra (portafilter) z sitkiem odpowiednim do liczby filiżanek w głowicy zaparzającej i dokręć.
3. Ustaw jedną lub dwie filiżanki na kratce ociekowej pod wylotem portafiltera.
4. Aby wstępnie podgrzać portafilter, sito, filiżanki i głowicę zaparzającą, uruchom wypływ żądanej ilości wody, dotykając raz prawego przycisku „Single” lub prawego przycisku „Double”.
5. Wyjmij portafilter, obracając w kierunku przeciwnym.
6. Uwaga: portafilter i sito są bardzo gorące!
7. Osusz sito i portafilter.
8. Zmiel ziarna kawy zgodnie z rozdziałem „Mielenie kawy”.
9. Aby jak najlepiej rozprowadzić i zagęścić kawę w sitku, lekko stuknij portafiltrem o blat lub matę do ubijania.
10. Dociśnij kawę równomiernie i pionowo dołączonym narzędziem do ubijania.
11. Usuń nadmiar kawy z krawędzi portafiltera.
12. Ponownie zamocuj portafilter w głowicy zaparzającej i dokręć.
13. Ustaw żadaną liczbę filiżanek (jedną lub dwie) na kratce ociekowej pod wylotem portafiltera.
14. Dotknij prawego przycisku „Single”, aby zaparzyć pojedyncze espresso, lub prawego przycisku „Double”, aby zaparzyć 2 espresso lub Caffè Doppio.
15. Urządzenie automatycznie zakończy proces parzenia.
16. Aby wyjąć portafilter po zakończeniu parzenia, przytrzymaj urządzenie jedną ręką, a drugą odkręć portafilter.
17. Odłóż portafilter na kratkę ociekową do ostygnięcia.
18. Po każdym użyciu całkowicie usuń fusy z sitka, wybijając je do pojemnika.
19. Wyjmij sito z portafiltera, podważając je ostrożnie, np. drugim sitkiem.
20. Dokładnie opłucz sito i portafilter pod bieżącą wodą.
21. Przed wypiciem zamieszaj espresso łyżeczką, aby w pełni uwolnić aromaty.

WSKAZÓWKA

- ▶ Parzenie można zatrzymać w dowolnym momencie, ponownie naciskając prawy przycisk „Single” lub „Double”.
- ▶ Jeśli przy uruchomieniu parzenia z wylotu nie wypływa woda, zbiornik na wodę jest pusty. Napełnij zbiornik i wypuść wodę z dyszy pary, aby ponownie napełnić przewody.
- ▶ Po około 15 minutach urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania (standby).
- ▶ Regularnie opróżniaj tackę ociekową; kontroluj czerwony pływak widoczny w okienku kratki ociekowej.
- ▶ Możesz używać wysokich szklanek/filiżanek o maksymalnej wysokości 135 mm. Dla wysokich naczyń wyjmij tackę wraz z kratką ociekową i ustaw naczynie bezpośrednio pod wylotem.

3.6.1 Zmiana temperatury wody

Możesz zmienić temperaturę wody pomiędzy 90 °C, 93 °C i 96 °C.

1. Przytrzymaj przycisk „Steam” przez chwilę.
2. Następnie wybierz: prawy przycisk „Single” = 90 °C, prawy przycisk „Double” = 93 °C, przycisk „Steam” = 96 °C.
3. Odczekaj chwilę. Urządzenie automatycznie zapisze wybraną temperaturę. Po ponownym włączeniu ekspresu lub odłączeniu i ponownym podłączeniu do sieci, urządzenie wyświetli ostatnio ustawioną temperaturę.

3.6.2 Zmiana ilości wody

Możesz dostosować ilość wody używanej do przygotowania espresso według własnych preferencji. Objętość wody można ustawić w zakresie od minimum 10 sekund do maksimum 60 sekund czasu ekstrakcji.

1. Przygotuj urządzenie do pracy.
2. Ustaw jedną lub dwie filiżanki pod wylotem portafiltera.
3. Przytrzymaj przycisk wybranego trybu (prawy „Single” lub „Double”).
4. Proces parzenia uruchomi się automatycznie.
5. Zatrzymaj go, ponownie dotykając wybranego przycisku.
6. Urządzenie automatycznie zapisze zmienioną ilość wody. Ustawienie pozostaje zapisane nawet po odłączeniu ekspresu od sieci elektrycznej.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podane wartości odnoszą się do samego wypływu wody parzenia.
- ▶ W przypadku zmiany ilości wody należy również dostosować ilość kawy mielonej. Zalecamy stosowanie proporcji 1:2, czyli na każde 1 g kawy uzyskuje się około 2 g espresso – na przykład z 18 g kawy otrzymasz 36 g espresso.
- ▶ Przygotowanie idealnego espresso zależy od wielu czynników, takich jak stopień zmielenia kawy, stopień palenia ziaren, temperatura oraz ilość wody, dlatego jest to kwestia indywidualnego smaku. Po krótkim czasie praktyki z łatwością przygotujesz espresso idealne dla siebie.

3.6.3 Resetowanie ustawień

Aby zresetować wszystkie ustawienia, przytrzymaj jednocześnie prawy przycisk „Single” i prawy przycisk „Double”, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Temperatura wody zostanie również ustawiona ponownie na 93 °C.

3.7 Spienianie mleka

Aby uzyskać idealną piankę mleczną, mleko powinno być wcześniej schłodzone. Należy pamiętać, że konsystencja spienionego mleka może się różnić w zależności od temperatury, rodzaju mleka i zawartości tłuszczu. Używaj wyłącznie mleka lub napojów roślinnych, takich jak napój sojowy. Pamiętaj, że nie wszystkie napoje roślinne nadają się do spieniania.

1. Nie wlewaj zbyt dużo mleka, aby podczas spieniania nie wykijało.
2. Upewnij się, że pokrętko pary/wody znajduje się w pozycji pionowej (pozycja „Off”).
3. Przesuń dyszę pary na bok, chwytając ją tylko za uchwyt.
4. Naciśnij przycisk „Steam” i poczekaj, aż symbol „☺” przestanie migać.
5. Podstaw wystarczająco duży, odporny na ciepło pusty pojemnik pod dyszę pary i przekręć pokrętko pary/wody w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara). W ten sposób opróżnisz przewody, a z dyszy zacznie wydobywać się para wodna.
6. Odczekaj chwilę, aż zacznie wypływać tylko para, a następnie zakręć pokrętko.
7. Wprowadź końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnię mleka w dzbanku, ustawiając ją równoległe do wylewki. Trzymaj dzbanek równoległe do blatu.
8. Powoli przekręć pokrętko w dół, aby rozpocząć spienianie.
9. Drugą ręką dotknij spodu dzbanka, aby wyczuć temperaturę mleka.
10. Gdy dzbanek zacznie się nagrzewać, a piana unosić, zanurz dyszę głębiej, aby nie zasysała już powietrza i aby mleko zaczęło się obracać w „wirującym ruchu”.
11. Kiedy dzbanek stanie się gorący, a pianka osiągnie pożądaną konsystencję, zakręć pokrętko.
12. Dopiero wtedy wyjmij dyszę z mleka.
13. Delikatnie zakręć dzbankiem, wykonując okrężne ruchy, i postukaj nim lekko o blat, aby usunąć większe pęcherzyki powietrza i równomiernie rozprowadzić piankę.
14. Natychmiast wytrzyj dyszę wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki mleka, zanim zaschną.
15. Gotową piankę możesz wykorzystać np. do przygotowania cappuccino.
16. Aby przepłukać przewody, ponownie naciśnij przycisk „Steam”, podstaw pojemnik pod dyszę i odkręć pokrętko, aby wypuścić gorącą wodę.
17. Gdy woda przestanie płynąć, zakręć pokrętko.
18. Następnie kontynuuj przygotowanie napoju zgodnie z rozdziałem „Przygotowanie espresso”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Urządzenie silnie się nagrzewa podczas spieniania mleka. Jeśli po spienieniu chcesz od razu zaparzyć espresso, urządzenie może wskazać przegrzanie (migające przyciski funkcji espresso). Odczekaj chwilę przed ponownym użyciem.
- ▶ Uważaj, aby mleko nie przegrzało się i nie przypaliło.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po każdym użyciu dokładnie oczyść dyszę pary z resztek mleka, zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja”.

3.8 Funkcja „Cold Coffee”

Za pomocą urządzenia możesz przygotowywać zimne napoje kawowe. Aby to zrobić, urządzenie musi być wyłączone i całkowicie schłodzone – temperatura musi wynosić poniżej 30 °C.

1. Napełnij zbiornik na wodę zimną wodą. Zalecamy dodanie kostek lodu bezpośrednio do zbiornika.
2. Przytrzymaj przycisk „On/Off” przez ok. 5 sekund, aby wejść w tryb „Cold”.
3. Na wyświetlaczu pojawi się temperatura urządzenia. Jeśli temperatura przekracza 30 °C, wskaźnik temperatury zacznie migać. Oczekaj, aż urządzenie ostygnie poniżej 30 °C i wskaźnik temperatury zacznie świecić ciągłym światłem.
4. Przygotuj kolbę (portafilter) zgodnie z instrukcjami z rozdziałów „Mielenie kawy” i „Przygotowanie espresso”. Użyj zimnego sitka i zimnej kolby.
5. Zamocuj kolbę w grupie zaparzącej i dokręć ją. Ustaw szklanekę lub filiżankę na kratce ociekowej pod wylewką kolby.
6. Naciśnij przycisk „Cold”, aby rozpocząć proces.
7. Aby zakończyć, ponownie naciśnij przycisk „Cold”.
8. Po zakończeniu przygotowania napoju oczyść kolbę i sitko zgodnie z instrukcją w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Aby przyspieszyć proces chłodzenia urządzenia, zalecamy przepłukanie przewodów zimną wodą w trybie „Cold”, uruchamiając krótką emisję wody.

4 Czyszczenie i pielęgnacja.

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne informacje, jak czyścić i pielęgnować urządzenie. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia niewłaściwie je czyszcząc.

4.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.**⚠ UWAGA**

Należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, zanim przystąpimy do czyszczenia urządzenia:

- ▶ Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać osady kamienia.
- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach i nie wkładaj go do zmywarki.
- ▶ Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania. Istnieje ryzyko oparzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- ▶ Nie usuwaj uporczywych zabrudzeń twardymi przedmiotami.

◆ Czyszczenie urządzenia

Przetrzyj obudowę wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

◆ Dysza gorącej wody / pary

Po każdym użyciu należy usunąć resztki mleka. W tym celu przepłucz dyszę, uruchamiając funkcję gorącej wody. Ostrożnie odkręć końcówkę dyszy (21) i umyj ją pod bieżącą wodą. Przetrzyj całą dyszę wilgotną ściereczką. Upewnij się, że otwór wylotowy na spodzie nie jest zatkany – w razie potrzeby udroźnij go igłą. Po czyszczeniu przykręć końcówkę z powrotem.

◆ Głowica zaparzająca

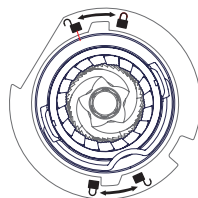
Czyść głowicę zaparzającą po każdym użyciu. Po zdjęciu kolby przetrzyj całą powierzchnię wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki kawy. Zamocuj kolbę bez sitka i uruchom cykl parzenia bez kawy, aby przepłukać głowicę zaparzającą. Usuń ziarna kawy z pojemnika i zdejmij go z podstawy urządzenia. Podnieś uchwyt wkładu młynka i przekręć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć go z mechanizmu młynka.

◆ Czyszczenie młynka

WSKAZÓWKA

- ▶ Do czyszczenia możesz użyć dołączonej szczoteczki czyszczącej.
- ▶ Obchodź się ostrożnie z wkładem młynka i ślimakiem mielącym - mogą być ostre. Ryzyko skałeczenia.

1. Usuń ziarna kawy ze zbiornika i zdejmij go z podstawy urządzenia.
2. Podnieś uchwyt wkładu młynka i obróć wkład w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go odłączyć od młynka.
3. Wyczyść wkład młynka oraz znajdujący się pod nim ślimak mielący za pomocą dołączonej szczoteczki czyszczącej.
4. Umieść wkład młynka z powrotem i przekręć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.



◆ Akcesoria

Usuń fusy z kawy z sitka. Dokładnie opłucz pierścień napełniający, sitko, kolbę, pojemnik na ziarna kawy oraz pokrywkę w ciepłej wodzie. Regularnie opróżniaj tackę ociekową i opłukuj ją oraz kratkę ociekową pod bieżącą wodą. Następnie dokładnie osusz wszystkie akcesoria.

4.2 Odkamienianie

WSKAZÓWKA

- ▶ Regularne odkamienianie urządzenia zmniejsza zużycie energii i wydłuża jego żywotność.
- ▶ Urządzenia, które nie działają prawidłowo z powodu braku odkamieniania, są wyłączone z gwarancji.

Urządzenie wyświetla ostrzeżenie o konieczności odkamieniania po około 300 cyklach, co sygnalizowane jest pięciokrotnym miganiem przycisku „Wł./Wyl.". Jeśli urządzenie nie zostanie odkamienione natychmiast, przypomnienie pojawi się ponownie przy następnym 10 uruchomieniach urządzenia. Dopiero po 10 przypomnieniach lub po wykonaniu procesu odkamieniania komunikat zniknie.

1. Napełnij zbiornik na wodę do oznaczenia MAX wodą oraz dostępnym w handlu środkiem odkamieniającym odpowiednim do ekspresów do kawy. Przeczytaj instrukcję producenta środka odkamieniającego, aby ustalić właściwe proporcje mieszania.
2. Umieść naczynie o pojemności odpowiadającej całkowitej objętości zbiornika na wodę na kratce ociekowej.
3. Naciśnij i przytrzymaj jednocześnie prawy przycisk „Double” i przycisk „Steam” przez około 3 sekundy. Urządzenie uruchomi cykl odkamieniania. Cykl trwa około 6 minut i zatrzymuje się automatycznie.
4. Wylej wodę po zakończeniu procesu.
5. Dokładnie wypłucz zbiornik na wodę.
6. Napełnij go świeżą wodą (bez środka odkamieniającego) i uruchom ponownie cykl odkamieniania, zanim ponownie użyjesz urządzenia do parzenia kawy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po aktywowaniu funkcji odkamieniania można ją przerwać wyłącznie poprzez naciśnięcie przycisku „Wł./Wyl.“.

5 Usuwanie usterek

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne wskazówki, jak lokalizować usterki i je usuwać. Prosimy o przestrzeganie wskazówek, by nie dopuścić do sytuacji zagrażających osobom czy szkód materialnych.

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

UWAGA

- ▶ Naprawy sprzętu elektrycznego może przeprowadzać wyłącznie specjalista, który został przeszkolony przez producenta.
- ▶ Przeprowadzając naprawy w sposób niefachowy może dojść do niebezpiecznych sytuacji dla użytkownika i może prowadzić to do uszkodzenia urządzenia.

5.2 Przyczyny i usuwanie usterek

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nie wypływa woda z wylewki.	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnić zbiornik wodą.
Nie wypływa para z dyszy pary.	Dysza pary jest zatkana.	Oczyszczyć dyszę pary, zgodnie z instrukcją.
	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnić zbiornik wodą.
Woda wycieka spod urządzenia.	Tacka ociekowa jest pełna.	Opróżnić tackę ociekową.
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Umieścić zbiornik na wodę prawidłowo w urządzeniu.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Odłączyć wtyczkę od gniazdka i nie używać urządzenia. Skontaktować się z serwisem.
Woda wypływa z brzegów kolby.	Kolba nie została prawidłowo zamocowana.	Zamocować kolbę prawidłowo.
	Na brzegu kolby znajdują się resztki kawy.	Usunąć resztki kawy z brzegu kolby.
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.	Podłączyć wtyczkę prawidłowo. Jeśli urządzenie nadal nie działa, skontaktować się z serwisem.
Mleko się nie spienia.	Dysza pary jest zatkana.	Oczyszczyć dyszę pary.
	Mleko nie jest wystarczająco zimne.	Użyć zimnego mleka z lodówki.
Przycisk „Wł./Wyl.” miga 5 razy.	Urządzenie wymaga odkamieniania.	Odkamienić urządzenie.
Espresso jest zimne.	Urządzenie i jego przewody nie zostały podgrzane.	Podgrzać urządzenie zgodnie z rozdziałem „Przygotowanie espresso”.
	Filiżanki nie zostały podgrzane.	Podgrzać filiżanki, stawiając je na płycie grzewczej.

DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV
TR
PL
RO
HE

Brak cremy.	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Użyć drobniej zmielonej kawy.
	Kawa została zbyt słabo lub nieprawidłowo ubita.	Docisnąć kawę mocniej.
Espresso jest zbyt słabe.	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Użyć drobniej zmielonej kawy.
	Za mało kawy mielonej.	Użyć większej ilości kawy. W razie potrzeby dostosować ilość ekstrakcji.
Espresso jest zbyt mocne.	Zbyt drobno zmielona kawa.	Użyć grubiej zmielonej kawy.
	Zbyt duża ilość kawy mielonej.	Użyć mniejszej ilości kawy. W razie potrzeby dostosować ilość ekstrakcji.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli powyższe kroki nie rozwiążą problemu, można bezpłatnie skontaktować się z działem serwisowym.
- ▶ **Przed wysłaniem urządzenie do serwisu należy je oczyścić.**

6 Usuwanie starego urządzenia

Stare urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają jeszcze różnorodne wartościowe materiały. Zawierają one jednak również substancje szkodliwe, które były jednak konieczne do ich funkcjonowania i bezpieczeństwa. Pozostawiając je na śmietniku lub niewłaściwie traktując mogą one szkodzić ludzkemu zdrowiu i środowisku. Dlatego też nie wolno wyrzucać urządzenia na śmietnik ogólny.



WSKAZÓWKA

- ▶ Należy wykorzystać znajdujące się w Państwa miejscowości punkty zbiorcze dla odpadów, gdzie można oddać stare urządzenia elektryczne i elektroniczne. W razie wątpliwości można zasięgnąć rady w ratuszu, czy przedsiębiorstwie komunalnym, lub u dystrybutora.
- ▶ Należy zatroszczyć się, aby państwa stare urządzenie aż do odtransportowania było zabezpieczone przed dziećmi.

6.1 Usuwanie odpadów z opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed szkodami w transporcie. Materiały opakowaniowe wybrane zostały zgodnie z normami ochrony środowiska i możliwościami technicznej utylizacji, dlatego też nadają się do recyklingu. Wprowadzenie opakowania ponownie do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza powstawanie odpadów. Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy usuwać do punktów zbiorczych systemu utylizacji odpadów „zielony punkt”.



7 Gwarancja

Niniejszy produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją, począwszy od daty zakupu. Ochrona gwarancyjna obejmuje wady wynikające z wad produkcyjnych lub materiałowych. Nasza gwarancja obowiązuje na terenie Niemiec, Austrii i Holandii. Odnośnie do ochrony gwarancyjnej na terenie innych krajów należy skontaktować się z producentem. Zapisy gwarancyjne nie naruszają roszczeń gwarancyjnych konsumenta zgodnie z zapisami §437 ff. Niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Dochodzenie ustawowych praw z tytułu wad produktu jest dla nabywcy nieodpłatne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą lub użytkowaniem ani wad, które tylko w niewielkim stopniu wpływają na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto ochrona gwarancyjna nie obejmuje części zużywających się, szkód transportowych, o ile nie powstały one z winy producenta, a także szkód powstałych w wyniku zaniechania przeprowadzenia napraw przez producenta. To urządzenie zaprojektowane jest i przystosowane do użytku prywatnego (do użytku domowego). Każde ewentualne użycie komercyjne objęte jest ochroną gwarancyjną tylko w takim zakresie, w jakim można je porównać do użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego wykraczającego poza opisany powyżej zakres.

W przypadku uzasadnionej reklamacji przeprowadzona zostanie według uznania producenta naprawa wadliwego urządzenia lub jego wymiana na egzemplarz wolny od wad. Wady jawne należy zgłosić w ciągu 14 dni od daty dostawy. Dochodzenie dalszych roszczeń jest wykluczone. W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy przed odesłaniem urządzenia (zawsze wraz z dowodem zakupu!) skontaktować się z producentem. Dane kontaktowe producenta (gwaranta) zamieszczone są na początku niniejszej instrukcji obsługi.

Conținut Operare

1	Generalități	212
1.1	Informații despre aceste instrucțiuni	212
1.2	Limitarea răspunderi	213
1.3	Protecția drepturilor de autor	213
1.4	Volumul de livrare.....	213
1.5	Despachetare.....	213
2	Structură și funcționare	214
2.1	Prezentare generală	214
2.2	Elemente de comandă	215
2.3	Asamblarea mecanismului de măcinare	216
2.4	Plăcuța de identificare	216
3	Utilizare și funcționare	216
3.1	Înainte de prima utilizare	216
3.2	Sfaturi / Recomandări pentru măcinarea cafelei	217
3.3	Sfaturi / Recomandări pentru prepararea espressoului	217
3.4	Site de filtrare.....	217
3.4.1	Site de filtrare cu perete dublu (cu reglare a presiunii).....	218
3.4.2	Site profesionale cu perete simplu (fără reglare a presiunii)	218
3.5	Măcinarea cafelei	218
3.5.1	Modificarea setărilor prestabilite pentru măcinare	219
3.6	Prepararea espressoului (Espresso și Caffè Doppio)	220
3.6.1	Modificarea temperaturii apei.....	220
3.6.2	Modificarea cantității de apă	221
3.6.3	Resetarea setărilor	221
3.7	Prepararea spumei de lapte.....	221
3.8	Funcția „Cold Coffee”	222
4	Curățare și îngrijire	223
4.1	Instrucțiuni de siguranță	223
4.2	Decalcifiere.....	224
5	Remediarea defecțiunilor	225
5.1	Instrucțiuni de siguranță	225
5.2	Afișarea și remediarea defecțiunilor	225
6	Eliminarea aparatului vechi	227
6.1	Eliminarea ambalajului	227
7	Garanție	227

1 Generalități

Citiți informațiile cuprinse aici, pentru a vă familiariza rapid cu aparatul dumneavoastră și pentru a profita din plin de funcțiile acestuia.

Aparatul vă va servi mulți ani, dacă îl tratați și îngrijiți corespunzător. Vă dorim să îl utilizați cu plăcere.

1.1 Informații despre aceste instrucțiuni

Aceste instrucțiuni de utilizare fac parte din espressor de cafea CASO EspressoGourmet & Grind (denumită în continuare aparatul) și vă oferă informații importante despre punerea

în funcțiune, siguranța, utilizarea corespunzătoare și îngrijirea aparatului. Instrucțiunile de utilizare trebuie să fie întotdeauna disponibile la aparat.

Ele trebuie citite și respectate de orice persoană însărcinată cu:

- punerea în funcțiune,
- remedierea defecțiunilor și/sau aparatului.
- utilizarea,
- curățarea

Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de utilizare și să le transmiteți împreună cu aparatul viitorilor proprietari.

1.2 Limitarea răspunderi

Toate informațiile tehnice, datele și instrucțiunile de instalare, utilizare și întreținere conținute în aceste instrucțiuni corespund ultimei variante a aparatului din momentul tipării și au la bază experiența și cunoștințele noastre anterioare. Informațiile, figurile și descrierile din aceste instrucțiuni nu pot constitui temeiul formulării niciunui fel de pretenții. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daune cauzate de:

- nerespectarea instrucțiunilor
- utilizarea necorespunzătoare
- reparații necorespunzătoare
- modificări tehnice, modificări ale aparatului
- utilizarea pieselor de schimb neautorizate
- utilizarea accesoriilor neautorizate

Modificările aparatului nu sunt recomandate și nu sunt acoperite de garanție. Traducerile sunt efectuate cu maximă atenție.

Nu ne asumăm răspunderea pentru erorile de traducere, nici chiar dacă traducerea a fost efectuată de noi sau în numele nostru. Doar textul original în limba germană rămâne obligatoriu.

1.3 Protecția drepturilor de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor. CASO GmbH își rezervă toate drepturile, inclusiv cele de reproducere fotomecanică, multiplicare și distribuție folosind procese speciale (de exemplu, prelucrarea datelor, suporturi de date și rețele de date), chiar și parțial. Sub rezerva modificărilor de conținut respectiv a modificărilor tehnice.

1.4 Volumul de livrare

Aparatul este livrat în mod standard cu următoarele componente:

- CASO EspressoGourmet & Grind
- 2 site profesionale cu perete simplu pentru 1 sau 2 cești
- 2 site filtrante cu perete dublu pentru 1 sau 2 cești
- Presă pentru cafea (tamper) cu mâner din lemn
- Inele de umplere
- Ghid de utilizare rapidă
- Portafiltru
- Perie de curățare
- Instrucțiuni de utilizare

1.5 Despachetare

Pentru despachetarea aparatului, procedați după cum urmează:

- Scoateți aparatul din cutie și îndepărtați materialul de ambalare.

OBSERVAȚIE

- ▶ Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe perioada de garanție a aparatului, astfel încât să puteți reambala corespunzător aparatul în cazul unei reclamații acoperite de garanție.

2 Structură și funcționare

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

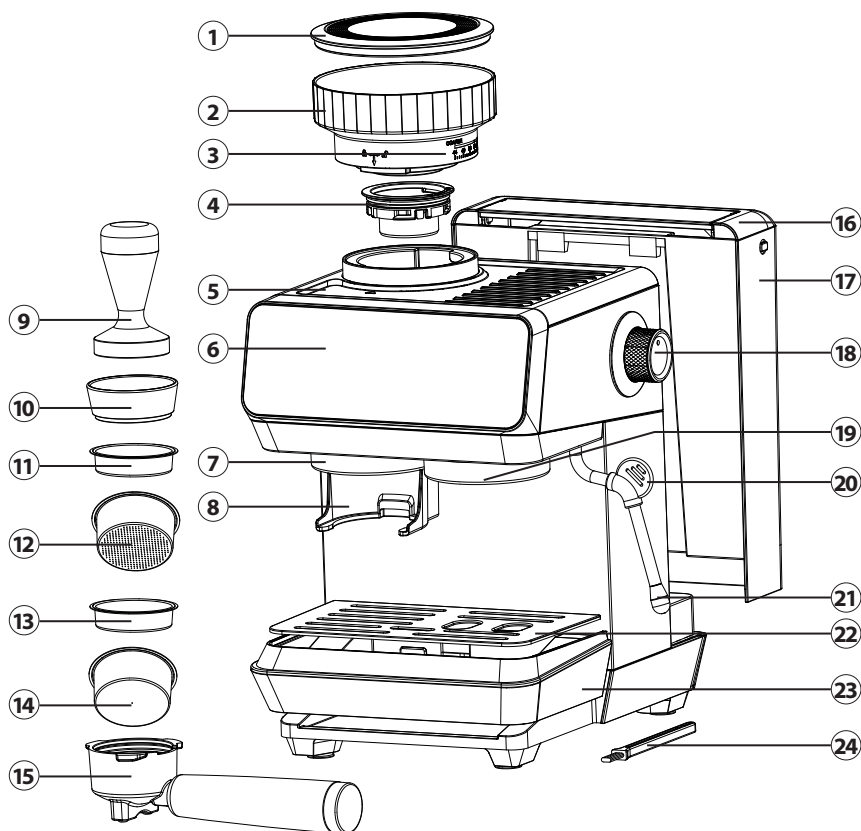
⚠ PRECAUȚIE

Nu atingeți suprafețele fierbinți.

- ▶ Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Pericol de arsuri!

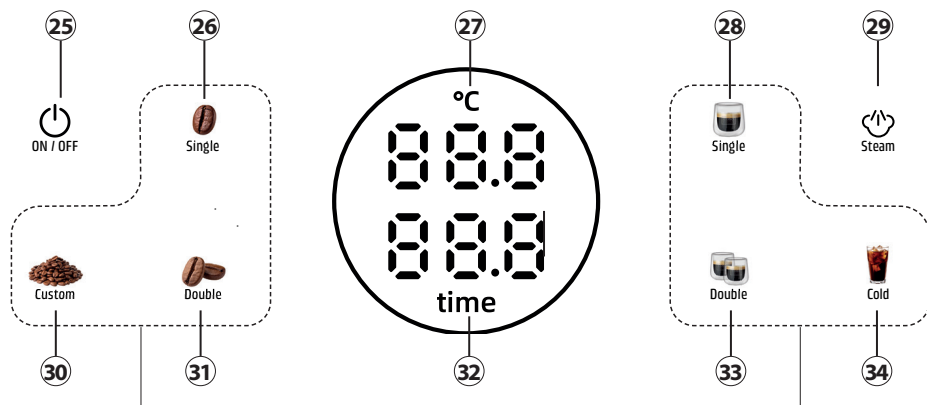


2.1 Prezentare generală



- ① Capac recipient boabe de cafea
- ② Recipient boabe de cafea
- ③ Scală de reglare a gradului de măcinare
- ④ Element de măcinare (mecanism de răsniire)
- ⑤ Placă de încălzire pentru cești
- ⑥ Panou tactil de control
- ⑦ Orificiu de ieșire a cafelei măcinată
- ⑧ Suport portafiltru
- ⑨ Presă pentru cafea (tamper)
- ⑩ Inel de umplere
- ⑪ Sită profesională cu perete simplu (pentru 1 ceașcă)
- ⑫ Sită profesională cu perete simplu (pentru 2 cești)
- ⑬ Sită cu perete dublu (pentru 1 ceașcă)
- ⑭ Sită cu perete dublu (pentru 2 cești)
- ⑮ Portafiltru
- ⑯ Capac rezervor de apă
- ⑰ Rezervor de apă
- ⑱ Regulator pentru abur / apă caldă
- ⑲ Cap de infuzie
- ⑳ Mâner lance abur
- ㉑ Duza lancei de abur
- ㉒ Grătar tavă de scurgere
- ㉓ Tavă de scurgere
- ㉔ Perie de curățare

2.2 Elemente de comandă



Funcționarea râșniței
(atingere de 2 ori pentru activare)

Funcționarea distribuției apei
(atingere o dată pentru activare)

- ⑲ Buton Pornire/Oprire
- ⑳ Proces de măcinare – Espresso simplu
- ㉑ Temperatură de preparare în °C
- ㉒ Espresso simplu
- ㉓ Abur fierbinte
- ㉔ Proces de măcinare manual
- ㉕ Proces de măcinare pentru 2 espresso / Caffè Doppio
- ㉖ Durată de măcinare
- ㉗ 2 espresso / Caffè Doppio
- ㉘ Caféa rece (Ice Coffee)

2.3 Asamblarea mecanismului de măcinare

1. Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
2. Verificați dacă mecanismul de măcinare este așezat corect în baza aparatului (vedeți ilustrația din capitolul „Curățare și întreținere”).
3. Așezați recipientul pentru boabe de cafea pe aparat astfel încât săgeata ↓ aflată lângă scala de reglare a gradului de măcinare să indice simbolul ▲ de pe baza aparatului.
4. Apăsăți ușor recipientul pentru boabe în jos și rotiți-l în direcția scalei de măcinare până la fixare. Simbolul ▲ de pe aparat trebuie să indice spre scala de măcinare.

2.4 Plăcuța de identificare

Plăcuța de identificare cu datele de conectare și de putere se află pe fața inferioară a aparatului.

3 Utilizare și funcționare

Acest capitol conține informații importante despre utilizarea aparatului. Respectați instrucțiunile, pentru a evita pericolele și deteriorările.

AVERTIZARE

- ▶ Atenție: din aparat poate ieși abur fierbinte – pericol de arsuri!
- ▶ Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării, pentru a putea interveni rapid în caz de pericol.
- ▶ Utilizați aparatul numai cu portafiltrul montat.
- ▶ Nu turnați apă fierbinte în rezervorul de apă.
- ▶ În timpul folosirii lancei de abur, iese abur fierbinte / apă fierbinte. Atingeți lancia numai de mâner.
- ▶ Nu atingeți niciodată orificiile de ieșire ale portafiltrului sau ale lancei de abur în timpul funcționării aparatului.

3.1 Înainte de prima utilizare

Curățați aparatul și accesoriile conform instrucțiunilor din capitolul „Curățare și întreținere”. Pentru o curățare suplimentară a aparatului, efectuați un ciclu de preparare fără cafea măcinată.

1. Introduceți tava de scurgere în aparat.
2. Așezați grătarul de picurare astfel încât flotorul roșu să iasă prin decupajul prevăzut în grătar.
3. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu apă până la marcajul „MAX”. Apoi montați-l din nou în aparat.
4. Montați portafiltrul (cu un sită goală) la capul de infuzie al aparatului. Rotiți mânerul portafiltrului spre dreapta, în poziția „Lock”. Țineți aparatul fixat lateral sau de rezervorul de apă.
5. Așezați o ceașcă mare pe grătarul de picurare, sub duza portafiltrului. Asigurați-vă că butonul rotativ pentru abur/apă caldă se află în poziția verticală („Off”).
6. Conectați aparatul la priză și atingeți butonul „Pornire/Oprire”.

7. Aparatul începe procesul de încălzire și afișează temperatura pe ecran. Butoanele din partea dreaptă („Single”, „Double” și „Steam”) clipeșc.
8. Când toate butoanele se aprind continuu, aparatul este încălzit și gata de utilizare. Acest proces durează aproximativ 30 de secunde.
9. Deplasați lancia de abur într-o parte și țineți-o doar de mâner.
10. Puneți un recipient gol, rezistent la căldură, sub lancia de abur și rotiți butonul de abur/apă caldă în sens invers acelor de ceasornic.
11. Așteptați până când curge apă, apoi închideți din nou butonul.
12. Atingeți butonul din dreapta „Double”.
13. Aparatul începe procesul de preparare, eliberează cantitatea de apă corespunzătoare la 2 espresso și se oprește automat la finalul ciclului.
14. Goliți ceașca de apă.
15. Pregătiți aparatul pentru utilizare, umplând rezervorul cu apă proaspătă și adăugând boabe de cafea în recipientul pentru boabe.

OBSERVAȚIE

- ▶ La prima utilizare, aparatul poate produce zgomote mai puternice deoarece trage apă în circuite. Acest lucru este normal; după scurt timp, funcționarea devine mai silențioasă.

3.2 Sfaturi / Recomandări pentru măcinarea cafelei

- Aroma și intensitatea cafelei reprezintă o chestiune de preferință personală. Variați tipul boabelor de cafea, cantitatea de cafea și gradul de măcinare pentru a obține gustul dorit.
- Măcinați cafeaua întotdeauna proaspăt, în cantitatea necesară pentru numărul de cești pe care doriți să le preparați.
- Boabele de cafea trebuie păstrate într-un loc răcoros, uscat și întunecat, dar nu în frigider.
- Curățați regulat mecanismul de măcinare — resturile de cafea pot influența gustul băuturii.
- Măcinați în aparat doar boabe de cafea. Aparatul nu este potrivit pentru măcinarea altor alimente.
- Gustul băuturilor pe bază de cafea depinde de calitatea boabelor utilizate.

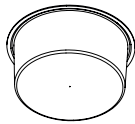
3.3 Sfaturi / Recomandări pentru prepararea espressoului

- Boabele de cafea trebuie măcinate foarte fin.
- Cafeaua măcinată trebuie presată suficient în sita portafiltrului, adică distribuită uniform și compactată. Presarea trebuie realizată uniform, vertical și ferm, cu ajutorul pressino-ului.
- Este important ca aparatul, portafiltrul și ceașca să fie bine preîncălzite înainte de preparare, pentru a preveni pierderea de temperatură a apei în timpul extracției.


3.4 Site de filtrare

Pachetul include atât site de filtrare cu perete dublu pentru una sau două cești, cât și site cu un singur perete pentru una sau două cești. Se recomandă utilizarea sitei potrivite în funcție de numărul de cești dorit, de dimensiunea băuturii, precum și de nivelul de experiență în folosirea unei mașini de cafea cu portafiltru și a tehnicii corespunzătoare de preparare.

Site de filtrare cu perete dublu

Tip sită	Doză	Cantitate cafea măcinată (g)	Recomandat pentru	
	simplică	7-11 g	Începători	Cafea proaspăt măcinată și cafea măcinată preambalată
	dublă	14-17 g		

Site profesionale cu un singur perete

Tip sită	Doză	Cantitate cafea măcinată (g)	Recomandat pentru	
	simplică	11-12 g	Profesioniști	Cafea proaspăt măcinată
	dublă	18-19 g		

3.4.1 Site de filtrare cu perete dublu (cu reglare a presiunii)

Se recomandă utilizarea sitei cu perete dublu pentru utilizatorii începători. Aceste site sunt formate dintr-un perete filtrant și un al doilea perete prevăzut cu o mică deschidere, care contribuie la reglarea presiunii în timpul extracției. Sunt ideale pentru începători, deoarece designul lor facilitează procesul de extracție a espressoului, indiferent de gradul de măcinare, dozaj, presiunea aplicată cu tamperul sau gradul de prospețime al cafelei măcinate.

3.4.2 Site profesionale cu perete simplu (fără reglare a presiunii)

Se recomandă utilizarea sitei cu perete simplu pentru utilizatorii avansați și profesioniști. Aceste site dispun doar de un perete filtrant și nu reglează presiunea în timpul extracției. Parametrii optimi, precum gradul de măcinare, presiunea aplicată cu tamperul și cantitatea de cafea, pot fi stabiliți experimental. Acest tip de sită oferă un control mai mare asupra procesului de preparare a espressoului. Chiar și utilizatorii începători pot folosi aceste site pentru a se familiariza treptat cu aparatul și pentru a-i înțelege mai bine funcționarea.

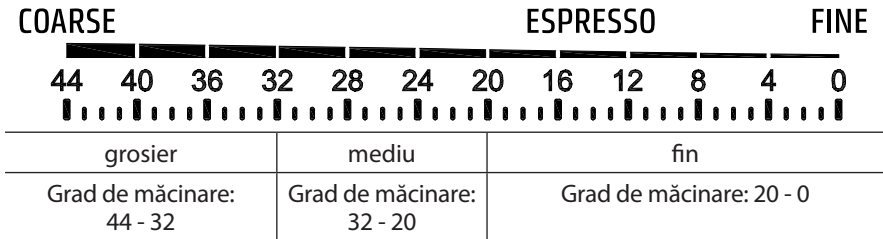
3.5 Măcinarea cafelei

Pentru a preîncălzi portafiltrul, sita de filtrare, ceașca/ceștile și grupul de infuzare înainte de prepararea espressoului, se recomandă efectuarea unui ciclu de infuzare fără cafea măcinată. Procedați conform pașilor 1–7 descriși în capitolul „Prepararea espressoului”.

1. Introduceți sita de filtrare dorită, preîncălzită, în portafiltru și fixați inelul de umplere (10) pe portafiltru.

2. Așezați portafiltrul sub gura de evacuare a cafelei măcinată, astfel încât să stea bine fixat pe suport. Aveți grijă ca aripile portafiltrului să fie aliniate corect cu decupajele suportului.
3. Setează gradul de măcinare dorit, rotind recipientul pentru boabe spre dreapta (= cafea mai fină) sau spre stânga (= cafea mai grosieră).

Recomandare privind gradul de măcinare:



4. Apăsând pe tasta „Pornit/Oprit”, se pornește aparatul.
5. **Custom (30):** Apăsăți de două ori pe tasta „Custom” pentru a începe un ciclu manual de măcinare. Apăsăți o dată din nou pentru a opri măcinarea.
Single (26): Apăsăți de două ori pe tasta „Single” din stânga pentru a începe măcinarea unei doze de espresso (cronometrul pornește descrescător). Aparatul se oprește automat. Pentru a opri mai devreme, apăsați o dată pe aceeași tastă.
Double (31): Apăsăți de două ori pe tasta „Double” din stânga pentru a începe măcinarea pentru 2 espresso-uri / un Caffè Doppio (cronometrul pornește descrescător). Aparatul se oprește automat. Pentru a opri mai devreme, apăsați o dată pe aceeași tastă.
6. Scoateți portafiltrul din suport după terminarea măcinării.

OBSERVAȚIE

- ▶ Pentru o dozare precisă, folosiți un cântar de bucătărie cu precizie la gram.
- ▶ Luați setările descrise ca bază sau recomandare. După o scurtă perioadă de acomodare, veți găsi cu ușurință setarea care vă place cel mai mult pentru cafeaua dumneavoastră.

3.5.1 Modificarea setărilor prestabilite pentru măcinare

Durata prestabilă a ciclurilor de măcinare poate fi ajustată în funcție de preferințele dumneavoastră.

1. Mențineți apăsată tasta dorită pentru măcinare (tasta stângă Single sau Double) până când aparatul emite trei semnale sonore.
2. Apoi apăsați tasta Single (-) sau Double (+) pentru a regla durata măcinării. Durata poate fi setată între 1 și 20 de secunde, în trepte de 0,5 secunde.
3. Aparatul salvează automat timpul modificat, iar setarea este păstrată chiar și după deconectarea de la rețeaua electrică.

OBSERVAȚIE

- ▶ Pentru a restabili setările inițiale, mențineți simultan apăsată tastele Single și Double din stânga până la semnalul sonor.

3.6 Prepararea espressoului (Espresso și Caffè Doppio)

A preîncălzi ceștile pentru un rezultat optim. A depozita ceștile pe placa de încălzire a ceștilor a aparatului. A atinge placa de încălzire cu prudență, deoarece se încinge puternic.

1. A verifica poziția butonului rotativ pentru abur/apă: poziție verticală (Off).
2. A monta portafiltrul, cu sita potrivită pentru numărul dorit de cești, în capul de infuzie al aparatului și a strânge ferm.
3. A poziționa una sau două cești pe grătarul tăvii de scurgere, sub gura portafiltrului.
4. Pentru preîncălzirea portafiltrului, a sitei, a ceștilor și a capului de infuzie, a porni eliberarea volumului dorit de apă printr-o atingere pe tasta dreaptă „Single” sau pe tasta dreaptă „Double”.
5. A demonta portafiltrul, rotind în sens opus.
6. Atenție: portafiltrul și sita sunt foarte fierbinți.
7. A usca sita și portafiltrul.
8. A măcina boabele de cafea conform capitolului „Măcinarea cafelei”.
9. Pentru o distribuție și compactare optimă a cafelei măcinate, a lovi ușor portafiltrul de blat sau de o suprafață pentru tamper.
10. A presa cafeaua măcinată uniform, vertical și ferm cu tamperul inclus.
11. A îndepărta reziduurile de cafea de pe marginea portafiltrului.
12. A monta la loc portafiltrul în capul de infuzie și a strânge ferm.
13. A poziționa una sau două cești sub gura portafiltrului, pe grătar.
14. A atinge tasta dreaptă „Single” pentru un espresso simplu sau tasta dreaptă „Double” pentru 2 espresso-uri / un Caffè Doppio.
15. Aparatul finalizează automat ciclul de infuzie.
16. Pentru demontarea portafiltrului după preparare, a susține aparatul cu o mână și a roti portafiltrul cu cealaltă mână pentru a-l scoate.
17. A așeza portafiltrul pe grătar pentru răcire.
18. După fiecare utilizare, a îndepărta complet pucul de cafea din sită, prin lovire de un recipient.
19. A scoate sita din portafiltru, de exemplu, prin pârghiere cu ajutorul altei site.
20. A clăti temeinic sita și portafiltrul sub jet de apă.
21. Înainte de consum, a amesteca espresso-ul cu o linguriță pentru a permite eliberarea uniformă a aromelor.

OBSERVAȚIE

- ▶ Ciclul de infuzie se poate opri oricând printr-o nouă apăsare a tastei drepte „Single” sau „Double”.
- ▶ Dacă la pornirea ciclului nu curge apă din gura de ieșire, în rezervor nu se mai află apă. A umple rezervorul și a elibera apă prin lancea de abur pentru a reumple circuitele.
- ▶ După aproximativ 15 minute, aparatul trece automat în modul standby.
- ▶ A goli regulat tava de scurgere; a verifica flotorul roșu vizibil prin fanta grătarului.
- ▶ Se pot utiliza pahare/cești înalte cu înălțime maximă de 135 mm. Pentru recipiente înalte, a scoate tava împreună cu grătarul și a poziționa paharul/ceașca direct sub gura de ieșire.

3.6.1 Modificarea temperaturii apei

Temperatura apei poate fi reglată între 90 °C, 93 °C și 96 °C.

1. A menține apăsată tasta „Steam” pentru câteva momente.

2. A selecta temperatura dorită tasta dreaptă „Single” = 90 °C, tasta dreaptă „Double” = 93 °C, tasta „Steam” = 96 °C.
3. A aștepta câteva momente. Aparatul memorează automat temperatura selectată. Chiar și după oprirea și repornirea aparatului sau deconectarea și reconectarea la priză, aparatul va afișa temperatura setată anterior.

3.6.2 Modificarea cantității de apă

Cantitatea de apă pentru prepararea espresso-ului poate fi ajustată individual, în funcție de preferințele personale. Debitul de apă poate fi setat între minimum 10 secunde și maximum 60 secunde.

1. A pregăti aparatul pentru utilizare.
2. A plasa una sau două cești sub gura de ieșire a portafiltrului.
3. A menține apăsată tasta dorită (Single sau Double din dreapta) pentru a stabili cantitatea de apă.
4. Procesul de preparare începe automat.
5. A opri procesul de preparare printr-o nouă atingere a tastei corespunzătoare.
6. Aparatul salvează automat cantitatea de apă setată. Setarea se păstrează chiar și după deconectarea de la rețeaua electrică.

OBSERVAȚIE

- ▶ Valorile se referă exclusiv la cantitatea de apă de infuzie.
- ▶ În cazul modificării cantității de apă, este recomandată ajustarea proporțională a cantității de cafea măcinată. Se recomandă un raport de extracție de 1:2, adică pentru 1 gram de cafea măcinată se obțin 2 grame de espresso — de exemplu, din 18 g de cafea rezultă 36 g de espresso.
- ▶ Prepararea unui espresso optim depinde de mai mulți factori, precum gradul de măcinare al cafelei, prăjirea boabelor, temperatura și cantitatea de apă, fiind o chestiune de gust personal. După o scurtă perioadă de familiarizare, se poate obține cu ușurință espresso-ul ideal.

3.6.3 Resetarea setărilor

Pentru a reseta setările, a menține apăsată simultan tastele din dreapta „Single” și „Double” până la semnalul sonor. Temperatura apei va fi, de asemenea, readusă automat la 93 °C.

3.7 Prepararea spumei de lapte

Pentru a obține o spumă de lapte optimă, se recomandă ca laptele să fie răcit în prealabil. Trebuie avut în vedere faptul că, în funcție de temperatură, tipul de lapte și conținutul de grăsime, consistența spumei de lapte poate varia. Se recomandă utilizarea exclusivă a laptelui sau a băuturilor vegetale (de exemplu, băutură de soia). Nu toate băuturile vegetale sunt potrivite pentru spumare.

1. A umple un recipient pentru lapte (neinclus în pachetul de livrare) cu lapte rece. A nu utiliza o cantitate prea mare de lapte pentru a evita revărsarea în timpul spumării.
2. A verifica dacă regulatorul pentru abur/apă caldă este în poziție verticală (poziția „Oprit”).
3. A deplasa bagheta de abur lateral, ținând-o doar de mâner.
4. A apăsa tasta „Steam” și a aștepta până când simbolul „☺” nu mai clipește.

5. A plasa un recipient gol, rezistent la căldură, sub bagheta de abur și a roti regulatorul pentru abur/apă caldă în sens invers acelor de ceasornic. Conductele se vor goli și va începe să iasă abur.
6. A aștepta până când iese doar abur, apoi a închide regulatorul.
7. A introduce bagheta de abur paralel cu gura recipientului de lapte și a ține recipientul paralel cu suprafața de lucru. Bagheta de abur trebuie să fie poziționată imediat sub suprafața laptelui.
8. A roti încet regulatorul în jos.
9. A atinge partea inferioară a recipientului cu cealaltă mână pentru a simți temperatura laptelui.
10. Când recipientul începe să se încălzească și spuma de lapte crește, a coborî bagheta de abur mai adânc în lapte pentru a opri aspirarea aerului și pentru a crea o mișcare de rotație uniformă a laptelui.
11. Când recipientul devine fierbinte și spuma a atins consistența dorită, a închide regulatorul.
12. Abia apoi a scoate bagheta de abur din lapte.
13. A roti ușor recipientul pentru lapte în mișcări circulare și a-l lovi ușor de suprafața de lucru pentru a elimina bulele mari de aer și a uniformiza textura spumei.
14. A îndepărta imediat reziduurile de lapte de pe bagheta de abur cu o cârpă umedă, înainte ca laptele să se întărească.
15. Spuma de lapte poate fi folosită, de exemplu, pentru prepararea unui cappuccino.
16. Pentru aceasta, a apăsa din nou tasta „Steam”, a ține un recipient sub bagheta de abur și a elibera apă fierbinte rotind regulatorul în jos.
17. Astfel, conductele se umplu din nou cu apă.
18. A închide regulatorul și a continua conform instrucțiunilor din capitolul „Prepararea espresso-ului”.

OBSERVAȚIE

- ▶ Aparatul se încălzește considerabil în timpul preparării spumei de lapte. Dacă se dorește prepararea unui espresso imediat după spumarea laptelui, este posibil ca aparatul să indice o supraîncălzire (tastele pentru prepararea espresso-ului clipească). A aștepta câteva momente înainte de a prepara espresso-ul.
- ▶ A se evita supraîncălzirea laptelui, pentru a preveni arderea acestuia.
- ▶ A curăța întotdeauna bagheta de abur după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.

3.8 Funcția „Cold Coffee”

Aparatul permite prepararea băuturilor reci pe bază de cafea. Pentru aceasta, aparatul trebuie să fie oprit și complet răcit. Temperatura indicată trebuie să fie sub 30 °C.

1. A umple rezervorul de apă cu apă rece. Se recomandă adăugarea de cuburi de gheață în rezervor pentru un rezultat optim.
2. A menține apăsată tasta „Pornit/Oprit” timp de aproximativ 5 secunde pentru a activa modul „Cold”.
3. Afișajul va indica temperatura aparatului. Dacă temperatura depășește 30 °C, valoarea de pe afișaj va clipi. A aștepta până când aparatul indică o temperatură sub 30 °C și afișajul rămâne constant aprins.
4. A pregăti portafiltrul conform instrucțiunilor din capitolele „Măcinarea cafelei” și „Prepararea espresso-ului”. A utiliza un filtru și un portafiltru reci.

5. A ataşa portafiltrul la capul de infuzie și a-l fixa bine. A plasa un pahar sau o ceașcă pe grătarul de scurgere sub gura portafiltrului.
6. A atinge tasta „Cold” pentru a începe procesul.
7. A atinge din nou tasta „Cold” pentru a opri aparatul.
8. A curăța portafiltrul și filtrul conform instrucțiunilor din secțiunea de curățare.

OBSERVAȚIE

- ▶ Pentru a accelera procesul de răcire, se recomandă clătirea conductelor cu apă rece, lăsând apa să curgă în modul „Cold” înainte de prepararea băuturii.

4 Curățare și îngrijire

Acest capitol conține instrucțiuni importante cu privire la curățarea și îngrijirea aparatului. Respectați instrucțiunile, pentru a evita deteriorările cauzate de curățarea greșită a aparatului.

4.1 Instrucțiuni de siguranță

⚠ PRECAUȚIE

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță înainte de a începe curățarea aparatului:

- ▶ Aparatul trebuie curățat regulat și depunerile de calcar trebuie îndepărtate.
- ▶ Scoateți ștecherul din priză înainte de a curăța aparatul.
- ▶ Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.
- ▶ Suprafețele aparatului devin foarte fierbinți în timpul utilizării. Există pericol de arsuri. Așteptați până când aparatul s-a răcit.
- ▶ Nu folosiți detergenți agresivi sau abrazivi și nici solvenți.
- ▶ Nu răzuți murdăria persistentă cu obiecte dure.

◆ Aparat

Aparatul se poate șterge cu o cârpă umezită. A se usca complet aparatul după curățare.

◆ Lancia de abur / apă fierbinte

Lancia de abur trebuie curățată de reziduurile de lapte după fiecare utilizare. Se recomandă clătirea lancei de abur folosind funcția de apă fierbinte. Se desfilează cu atenție vârful lancei de abur (21) de pe lancia propriu-zisă, răsucindu-l pe filet, și se curăță temeinic sub jet de apă. Lancia de abur se șterge cu o cârpă umedă. Se verifică faptul că orificiul de evacuare din partea inferioară este liber; dacă este necesar, se poate curăța cu un ac fin. După curățare, vârful lancei de abur trebuie înfiletat la loc.

◆ Grupul de preparare

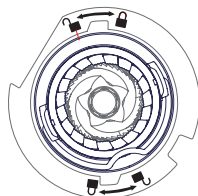
Se recomandă curățarea grupului de preparare după fiecare utilizare. După îndepărtarea portafiltrului, ștergeți întreaga suprafață cu o cârpă umedă, pentru a elimina resturile de cafea măcinată. Apoi, montați portafiltrul fără sita de filtrare și porniți un ciclu de preparare fără cafea, pentru a clăti grupul de preparare.

◆ Curățarea mecanismului de măcinare

OBSERVAȚIE

- ▶ Pentru curățare, utilizați peria de curățare inclusă în pachet.
- ▶ Manipulați cu atenție modulul de măcinare și melcul de măcinare – aceste componente pot fi ascuțite. Pericol de rănire.

1. Îndepărtați boabele de cafea din recipientul pentru boabe și demontați-l de pe baza aparatului.
2. Ridicați mânerul ansamblului de râșniță și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l scoate.
3. Curățați modulul de măcinare și melcul de dedesubt cu peria de curățare inclusă în pachet.
4. Reintroduceți ansamblul de râșniță și strângeți-l în sensul acelor de ceasornic, până când se fixează în poziție.



◆ Accesorii

Se recomandă îndepărtarea zațului de cafea din sita de filtrare. Se clătesc bine în apă caldă inelul de umplere, sita de filtrare, portafiltrul, recipientul pentru boabe și capacul acestuia. Se golește periodic tava de scurgere și se clătesc tava și grătarul acesteia sub jet de apă. După curățare, toate accesoriile trebuie uscate complet.

4.2 Decalcifiere

OBSERVAȚIE

- ▶ Decalcifierea regulată a aparatului reduce consumul de energie și prelungește durata de viață a acestuia.
- ▶ Aparatele care nu funcționează corespunzător din cauza lipsei decalcifierii nu sunt acoperite de garanție.

Aparatul afișează o avertizare de decalcifiere după aproximativ 300 de cicluri, prin clipirea de 5 ori a butonului „Pornit/Oprit”. Dacă decalcifierea nu este efectuată imediat, memento-ul se va repeta la următoarele 10 porniri ale aparatului. După cele 10 reamintiri sau după efectuarea procesului de decalcifiere, avertizarea dispare.

1. Se umple rezervorul de apă până la marcajul MAX cu apă și un decalcifiant comercial adecvat pentru aparatele de cafea espresso. Proporțiile corecte trebuie consultate în instrucțiunile decalcifiantului.
2. Se plasează un recipient suficient de mare, care să poată conține întreaga cantitate de apă din rezervor, pe tava de scurgere.
3. Se țin apăsat simultan butonul „Double” din dreapta și butonul „Steam” timp de aproximativ 3 secunde.
4. Aparatul pornește ciclul de decalcifiere, care durează aproximativ 6 minute și se oprește automat.
5. Se aruncă apa folosită, apoi se clătește bine rezervorul de apă.
6. Se umple rezervorul cu apă curată (fără decalcifiant) și se repetă procesul de decalcifiere, înainte de a utiliza din nou aparatul pentru prepararea cafelei.

OBSERVAȚIE

- ▶ După activarea funcției de decalcifiere, aceasta poate fi oprită numai prin apăsarea butonului „Pornit/Oprit”.

5 Remedierea defecțiunilor

Acest capitol conține instrucțiuni importante cu privire la localizarea și remedierea defecțiunilor. Respectați instrucțiunile, pentru a evita pericolele și deteriorările.

5.1 Instrucțiuni de siguranță

PRECAUȚIE

- ▶ Reparațiile la aparatele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate, instruite de producător.
- ▶ În cazul reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole semnificative pentru utilizator și deteriorări ale aparatului.

5.2 Afișarea și remedierea defecțiunilor

Erori	Cauze posibile	Soluții
Nu curge apă din orificiu.	Nu există apă în rezervorul de apă.	A umple rezervorul cu apă.
Nu iese abur din duza de abur.	Duza de abur este înfundată.	A curăța duza de abur conform instrucțiunilor.
	Nu există apă în rezervorul de apă.	A umple rezervorul cu apă.
Apa se scurge la baza aparatului.	Tava de colectare este plină.	A goli tava de colectare.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect pe aparat.	A așeza corect rezervorul pe aparat.
	Aparatul este defect.	A scoate ștecherul din priză. A nu mai utiliza aparatul. A contacta serviciul clienți.
Apa curge pe marginea portafiltrului.	Portafiltrul nu a fost montat corect.	A fixa corect portafiltrul.
	Există resturi de cafea măcinată pe marginea portafiltrului.	A îndepărta resturile de cafea de pe marginea portafiltrului.

Aparatul nu funcționează.	Țeava de alimentare nu este introdusă corect în priză.	A introduce corect ștecherul în priză. Dacă aparatul tot nu pornește, a contacta serviciul clienți.
Laptele nu face spumă.	Duza de abur este înfundată.	A curăța duza de abur.
	Laptele nu este suficient de rece.	A folosi lapte rece, din frigider.
Butonul „Pornit/Oprit” clipește de 5 ori.	Aparatul necesită decalcifiere.	A efectua procesul de decalcifiere.
Espresso-ul este rece.	Aparatul și conductele interne nu au fost preîncălzite.	A preîncălzi aparatul conform instrucțiunilor din capitolul „Prepararea espresso-ului”.
	Cănițele nu au fost preîncălzite.	A preîncălzi cănițele pe suportul de încălzire.
Fără cremă.	Cafeaua este măcinată prea grosier.	A folosi o măcinare mai fină.
	Cafeaua nu a fost presată suficient sau a fost presată incorect.	A presa cafeaua mai ferm.
Espresso prea slab.	Cafeaua este măcinată prea grosier.	A folosi o măcinare mai fină.
	Cantitatea de cafea este prea mică.	A folosi mai multă cafea măcinată sau a reducă cantitatea de apă.
Espresso prea tare.	Cafeaua este măcinată prea fin.	A folosi o măcinare mai grosieră.
	Cantitatea de cafea este prea mare.	A folosi mai puțină cafea măcinată sau a crește cantitatea de apă.

OBSERVAȚIE

- ▶ Dacă nu puteți rezolva problema urmând pașii de mai sus, vă rugăm să vă adresați serviciului de asistență tehnică.
- ▶ **Curățați aparatul înainte de a-l trimite serviciului de asistență tehnică.**

6 Eliminarea aparatului vechi

Aparatele electrice și electronice vechi conțin deseori materiale care sunt încă valoroase. Însă ele conțin și substanțe toxice, necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Dacă aceste substanțe ajung în deșeurile menajere sau dacă sunt manipulate incorect, pot dăuna sănătății umane și mediului. Prin urmare, nu eliminați sub nicio formă aparatul vechi împreună cu deșeurile menajere.



OBSERVAȚIE

- ▶ Utilizați punctul de colectare amenajat în localitatea dumneavoastră pentru returnarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice vechi. Dacă este necesar, informați-vă la primărie, operatorul de servicii de salubritate sau vânzător.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul dumneavoastră vechi este depozitat într-un mod sigur pentru copii până în momentul eliminării.

6.1 Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva daunelor survenite în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese în funcție de rațiuni ecologice și tehnice de eliminare și, prin urmare, sunt reciclabile.

Returnarea ambalajului în circuitul materialelor economisește materii prime și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare care nu mai sunt necesare la punctele de colectare pentru sistemul de valorificare „Grüner Punkt”.



7 Garanție

Pentru acest produs oferim o garanție de 24 de luni de la data vânzării, pentru defecte de fabricație sau de material. Garanția noastră este valabilă în Germania, Austria și Țările de Jos. Pentru toate celelalte țări vă rugăm să ne contactați.

Pretențiile dumneavoastră de garanție conform art. 437 și următoarele din Codul Civil sunt în continuare valabile. Exercițarea drepturilor dumneavoastră legale privind deficiențele este gratuită pentru dumneavoastră. Garanția nu include daunele cauzate de manipulare sau utilizarea necorespunzătoare, precum și defectele care afectează doar într-o mică măsură funcționarea sau valoarea aparatului. De asemenea, garanția nu acoperă piesele de uzură, daunele survenite în timpul transportului, în măsura în care nu suntem responsabili pentru acestea, precum și daunele cauzate de reparațiile neefectuate de noi.

Acest aparat este construit și proiectat din punctul de vedere al performanței pentru utilizarea în spații private (utilizare casnică). Orice utilizare comercială este acoperită de garanție doar în măsura în care poate fi comparată cu o utilizare privată din punctul de vedere al solicitării aparatului. Aparatul nu este destinat utilizării comerciale generale.

În cazul reclamațiilor justificate, vom repara aparatul defect sau îl vom înlocui cu un aparat fără defecte, la alegerea noastră. Defecțiunile evidente trebuie notificate în termen de 14 zile de la livrare. Alte pretenții sunt excluse.

Pentru revendicarea unei pretenții de garanție, vă rugăm să ne contactați înainte de a returna aparatul (însoțit întotdeauna de dovada achiziției!). Puteți găsi datele noastre de contact („garant”) la începutul acestor instrucțiuni de utilizare.

1 נושאים כלליים	145
1.1 מידע על מדריך זה	146
1.2 הגבלת אחריות	146
1.3 הגנת זכויות יוצרים	146
1.4 היקף האספקה	146
1.5 פריקה	146
2 התקנה ותפקוד	147
2.1 סקירה כללית	147
2.2 רכיבי הפעלה	148
2.3 הרכבה	148
2.3.1 הרכבה לשימוש עם מיכל האיסוף	148
2.3.2 הרכבה לשימוש עם תושבות מחזיקי המסננת	148
2.4 תווית סוג	149
3 הפעלה ותפעול	149
3.1 לפני השימוש הראשוני	149
3.2 הוראות ועצות לטחינת קפה	149
3.3 לטחון קפה	149
3.3.1 אחסון נתונים אישיים בזיכרון המשתמש	150
4 ניקוי ותחזוקה	151
4.1 הוראות בטיחות	151
4.2 ניקוי.....	151
4.3 ניקוי מכלול הטחינה	152
5 תיקון תקלות	152
5.1 הוראות בטיחות	152
5.2 מחוונת תקלות	152
6 סילוק המכשיר הישן	152
6.1 סילוק האריזה	153
7 אחריות	153

1 נושאים כלליים

קרא את המידע הכלול כאן כדי שתוכל להכיר במהירות את המכשיר שלך ולנצל את מלוא התכונות שלו. המכשיר שלך ישרת אותך במשך שנים רבות אם תטפל ותתחזק אותו כראוי

מידע על מדריך זה 1.1

מדריך הוראות זה הוא חלק ממטחנת הקפה החשמלית (המכונה להלן המכשיר) ומספקות לך מידע חשוב על ההפעלה, הבטיחות, השימוש המיועד והטיפול במכשיר. מדריך ההפעלה חייב להיות תמיד זמין במכשיר
הוא חייב להיקרא ולהשתמש על ידי כל מי שהונחה להתקנה להפעלה לתקן תקלה ו/או לנקות את המכשיר שמור את מדריך ההפעלה והעבר אותו לבעלים הבאים יחד עם המכשיר

הגבלת אחריות 1.2

כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב

הגנת זכויות יוצרים 1.3

שומרת לעצמה את כל הזכויות, לרבות שכפול CASO GmbH. תיעוד זה מוגן בזכויות יוצרים. חברת פוטו-מכני, העתקה והפצה תוך שימוש בתהליכים מיוחדים (למשל עיבוד נתונים, אמצעי לאחסון נתונים ורשתות נתונים), אפילו באופן חלקי. הזכות לתוכן ושינויים טכניים שמורים

היקף האספקה 1.4

- המכשיר מסופק כסטנדרט עם הרכיבים הבאים
- CASO EspressoGourmet & Grind
 - מסננות מקצועיות בעלות דופן אחת לספל אחד או שניים 2
 - תשבות למסננת בעלות דופן כפולה לספל אחת או שניים 2
 - דוחס עם ידית עץ
 - טבעת מילוי
 - ידית מסננת
 - מברשת ניקוי
 - מדריך קצר
 - מדריך הפעלה

פריקה 1.5

לפריקת המכשיר, הוצא את המכשיר מהארזיה והסר את חומר הארזיה

הודעה

במידת האפשר, שמור את הארזיה המקורית במשך תקופת האחריות של המכשיר, כך שניתן יהיה לארוז את המכשיר כראוי שוב במקרה של תביעת אחריות

2 התקנה ותפקוד

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ההתקנה והתפקוד של המכשיר

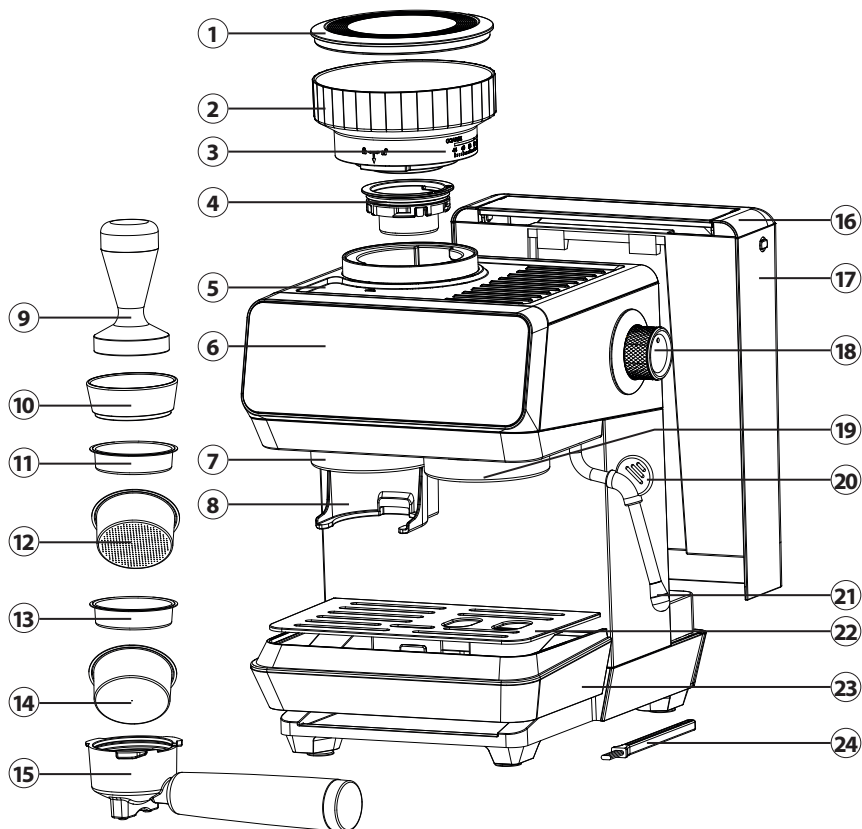


זהירות ⚠

סכנת כוויות.

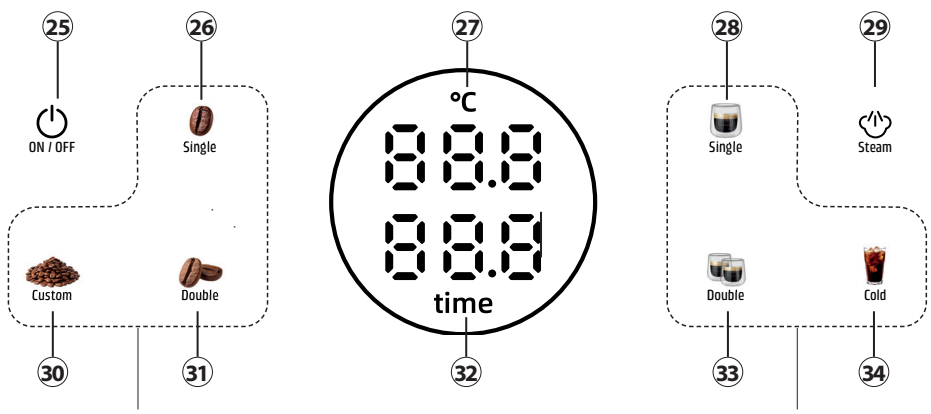
אין לגעת במשטחים החמים. אין לגעת במשטחים החמים של המכשיר!

2.1 סקירה כללית



- ① מכסה מיכל שעועית
- ② מיכל שעועית
- ③ סקאלת מידת הטחינה
- ④ מכלול המטחנה
- ⑤ מגש ספלים
- ⑥ פאנל הפעלה במגע
- ⑦ יציאת הקפה הטחון
- ⑧ מחזיק ידית מסננת
- ⑨ דוחס
- ⑩ טבעת מילוי
- ⑪ מסננת מקצועית בעלת דופן אחת לספל אחד
- ⑫ מסננת מקצועית בעלת דופן אחת ל-2 ספלים
- ⑬ ידית מסננת בעלת דופן כפולה לספל אחד
- ⑭ ידית מסננת בעלת דופן כפולה ל-2 ספלים
- ⑮ מחזיק ידית מסננת
- ⑯ מכסה מיכל מים
- ⑰ מיכל מים
- ⑱ ווסת מזיגת קיטור/מים
- ⑲ ראש הזרקת המים החמים
- ⑳ טפס זרוע קיטור
- ㉑ פתח יציאה לזרוע קיטור
- ㉒ רשת טפטוף
- ㉓ מגש טפטוף
- ㉔ מברשת ניקוי

רכיבי הפעלה 2.2



הפעלת המטחנה
(נקישות להפעלה 2)

הפעלת מערכת מזיגת המים
(נקישה אחת להפעלה)

- ②5 לחצן הפעלה/כיבוי
- ②6 תהליך טחינה - אספרסו בודד
- ②7 °C-טמפרטורת חימום המים ב
- ②8 אספרסו בודד
- ②9 קיטור חם
- ③0 תהליך טחינה ידני
- ③1 תהליך טחינה 2 אספרסו / קפה דופיו
- ③2 משך טחינה
- ③3 אספרסו/קפה דופיו 2
- ③4 אייסקפה

2.3 מנגנון הטחינה

- יש להניח את המכשיר על משטח ישר.
- (“ודאו שהתקן המטחנה ממוקם כהלכה בבסיס המכשיר (ראה איור בפרק „ניקוי ותחזוקה”).
- הנח את מיכל הפולים על המכונה כך שהחץ ↓, הממוקם ליד סקאלת מידת הטחינה, יצביע על הסימן ▲ בבסיס המכונה.
- לחץ בעדינות על מיכל פולי הקפה וסובב אותו בחוזקה לכיוון סקאלת מידת הטחינה. סמל ▲.

2.4 תווית סוג

תגית השם עם נתוני החיבור והביצועים ממוקמת בתחתית המכשיר

3 הפעלה ותפעול

פרק זה מספק לך מידע חשוב על הפעלת המכשיר. פעל לפי ההוראות כדי למנוע סכנה ונזק

⚠ אזהרה

זהירות! אדים חמים עלולים להיפלט מהמכשיר. זהירות: סכנת כוויה!
אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה במהלך הפעולה כדי להבטיח התערבות מהירה במקרה חירום.
הפעל את המכשיר רק כאשר ידית המסננת מותקן.
אין למלא את מיכל המים במים חמים.
בעת שימוש בזרוע הקיטור, יוצאים אדים/מים חמים.
געו בזרוע רק בתפס.
לעולם אל תכניס יד מתחת לפתחי היציאה של ידית המסננת או זרוע הקיטור כאשר המכשיר בפעולה.

3.1 לפני השימוש הראשון

- לנקות את המכשיר והאביזרים כמתואר תחת „ניקוי ותחזוקה“. כדי לנקות את המכשיר, יש לבצע גם תהליך הכנת קפה ללא קפה טחון.
- שחוף את מגש הטפטוף לתוך המכשיר.
 - הכניס את רשת הטפטוף כך שהמצוף האדום יוכל לבלוט דרך השקע ברשת הטפטוף.
 - החזר את מיכל המים שוב לתוך „MAX“, הסר את מיכל המים ומלא אותו במים עד לסימון המכשיר.
 - הכנס את ידית המסננת (עם תושב מסננת ריק) על ראש החליטה של המכונה. הזז את ידית במקביל החזק את המכשיר בצד או ליד מיכל המים „Lock“, המסננת ימינה למצב הניח ספל גדול על מגש הטפטוף מתחת לפתחים של ידית המסננת. ודא שווסת מזיגת „Off“, הקיטור/מים נמצאת במצב
 - “חבר את המכשיר לשקע החשמל ולחץ על כפתור „הפעלה/כיבוי
 - המכשיר מתחיל לחמם ומציג את הטמפרטורה על הצג. הלחצנים בצד ימין („יחיד“, „כפול“
 - ו-“קיטור“) מהבהבים
 - לאחר שכל הכפתורים דולקים קבוע, המכשיר מחומם ומוכן לשימוש. תהליך זה אורך כ-30 שניות.
 - הזז את זרוע הקיטור הצידה. החזיקו אותו רק בתפס
 - החזק מיכל ריק, גדול מספיק, עמיד בחום, מתחת לזרוע הקיטור וסובבו את ווסת מזיגת הקיטור/מים נגד כיוון השעון כלפי מטה
 - המתן עד ליציאת המים, לאחר מכן הפעל שוב את ווסת מזיגת הקיטור/מים לסגירה.

12. הקש על „לחצן כפול“ הימני.
 המכשיר מתחיל את תהליך חימום המים, מוציא את כמות המים הדרושה ל-2 אספרסו, ועוצר. 13.
 אוטומטית לאחר השלמת התהליך.
 שפוך את המים שבספל. 14.
 הכן את המכונה לפעולה על ידי מילוי מיכל הפולים בפולי קפה ומילוי מיכל המים. 15.

הודעה

בעת השימוש הראשון, נשמעים רעשים חזקים כאשר המכשיר שואב מים לתוך הצינורות. הרעשים הם נורמליים, לאחר זמן קצר המכשיר יהפוך לשקט יותר.

הוראות ועצות לטחינת קפה 3.2

טעם הקפה וחוזקו הם עניין של העדפה אישית. גונו את סוג פולי הקפה, את כמות הקפה ואת מידת טחינת הקפה כדי להשיג את הטעם המועדף עליכם.
 את הקפה יש לטחון תמיד טרי עבור מספר הספלים שאתם מתכננים להכין.
 את פולי הקפה יש לאחסן במקום קריר, יבש וחשוך, אך לא במקרר.
 את המטחנה יש לנקות באופן קבוע. שאריות קפה עלולות לפגוע בטעם.
 יש לטחון רק פולי קפה במכונה. המכונה אינה מתאימה לטחינת סוגי מזון אחרים.
 טעם משקאות שמכילות קפה תלוי באיכות פולי הקפה שבהם נעשה שימוש.

טיפים / המלצות להכנת אספרסו 3.3

פולי הקפה רצוי שיהיו טחונים דק מאוד.
 אבקת הקפה הטחון חייבת להיות דחוסה כהלכה בתוך תושב המסננת, בתוך ידית המסננת, כלומר לדחוס באופן שווה (דחוס). יש לדחוס את אבקת הקפה באופן שווה, אנכית ובחוזקה בעזרת הדחוס חשוב שהמכונה, ידית המסננת והספל יחוממו לפני מזיגת המים כראוי, כדי שהמים לא יאבדו את הטמפרטורה.

תשבות מסננת 3.4

היקף האספקה כולל גם תושבות מסננת בעלי דופן כפולה לספל אחד ושניים וגם תושבי מסננת בעלי דופן אחד לספל אחד ושניים. השתמש תמיד בתושב מסננת המתאים למספר הספלים או לגודל המשקה הרצוי, כמו גם ברמת הניסיון שלך בשימוש במכונה עם ידית מסננת וטכניקת ההכנה הקשורה בזה.

תושבות מסננת בעלי דופן כפול

	שימוש עבור	אבקת קפה ('כמות ג)	כמות	תושב מסננת
קפה טחון טרי או מראש	מתחילים	7-11 g	יחיד 	
		14-17 g	כפול 	

תושבות מסננת בעלי דופן יחיד

		שימוש עבור	אבקת קפה (כמות ג')	כמות	תושב מסננת
קפה טחון טרי	מקצוענים		11-12 g	יחיד 	
			18-19 g	כפול 	

תושבי מסננת בעלי דופן כפול עם ויסות לחץ

אנו ממליצים למתחילים להשתמש בתושב מסננת בעל דופן כפול. בתושב המסננת קיים דופן מסננת ודופן עם חור קטן המסייע בוויסות הלחץ. מושלם למתחילים, שכן העיצוב תומך הפקת האספרסו, ללא תלות במידה רבה במידת הטחינה, המינון, דחיסת הטחינה או דרגת טריות הקפה הטחון.

מסננות מקצועיות בעלות דופן אחת ללא ויסות לחץ

אנו ממליצים למשתמשים מתקדמים ומקצועיים להשתמש במסננות בעלות דופן אחת. לאלה יש רק את דופן המסננת ולכן אין להם אפקט של ויסות לחץ. ניתן לקבוע באופן ניסיוני את פרמטרי ההגדרה האופטימליים כגון מידת טחינה, לחץ דחיסה וכמות קפה. יש בזה יותר שליטה עצמית על הכנת האספרסו. גם כמותחיל, תוכל להתחיל להשתמש בתושב מסננת אלו כדי להכיר טוב יותר את המכשיר שלך.

לטחון קפה 3.5

כדי לחמם מראש את ידית המסננת, את תושב המסננת, את הספל/ים ואת ראש הזרקת המים החמים לפני הכנת אספרסו, בצעו תהליך הכנה ללא קפה טחון. פעל כמתואר בפרק „הכנת אספרסו“, שלבים 1 עד 7.

1. הכנס את תושב המסננת הרצוי המחומם מראש לתוך ידית המסננת והנח את טבעת המילוי (10) על ידית המסננת
2. לאחר מכן, מקם את ידית המסננת מתחת לפתח יציאת אבקת הקפה כך שיישב היטב על התושבת. שים לב לכנפיים שעל ידית המסננת ולבליטות שעל התושבת
3. הגדירו את מידת הטחינה הרצויה על ידי סיבוב מיכל הפולים ימינה (= אבקת קפה דקה) או (שמאלה (= אבקת קפה גסה יותר).

הניחטה תדימ תצלמה

COARSE	ESPRESSO	FINE
44 40 36 32 28 24 20 16 12 8 4 0		
גס	ינוניב	עדין
הניחט תדימ: 44 - 32	הניחט תדימ: 32 - 20	הניחט תדימ: 20 - 0

- על ידי הקשה על לחצן „הפעלה/כיבוי” מופעל המכשיר.
- 4. מותאם אישית (30):** הקש פעמיים על כפתור „התאמה אישית” כדי להתחיל תהליך טחינה ידני. הקש פעם נוספת על הלחצן כדי להפסיק את הטחינה
- יחיד (26):** הקש פעמיים על לחצן „יחיד” השמאלי כדי להתחיל לטחון אספרסו אחד (צג הזמן סופר לאחור). המכשיר עוצר אוטומטית. כדי להפסיק את התהליך בטרם עת, הקש פעם נוספת על הלחצן.
- כפול (31):** הקש פעמיים על לחצן „הכפול” השמאלי כדי להתחיל את תהליך הטחינה עבור 2 אספרסו / קפה דופיו (צג הזמן סופר לאחור). המכשיר עוצר אוטומטית. כדי להפסיק את התהליך בטרם עת, הקש פעם נוספת על הלחצן
- 6.** הוצא את ידית המסננת מהתושבת.

הודעה

לחלוקה מדויקת ומנות, השתמשו במשקל המודד בגרמים באופן מדויק ביותר השתמשו בהגדרות המתוארות כבסיס או המלצה. לאחר תקופה קצרה של הסתגלות, תמצאו בקלות את ההגדרה המתאימה ביותר לקפה שלכם

שינוי הגדרות הטחינה הקבועות מראש 3.5.1

- ניתן להתאים את משך הטחינה המוגדר מראש בהתאם לצרכים שלך
- 1.** לחץ והחזק את מצב הטחינה הרצוי (לחצן שמאלי יחיד או כפול). המכשיר יצפצף שלוש פעמים.
- 2.** הקישו על „כפתור יחיד (-)” או על „כפתור כפול (+)” כדי להתאים את זמן הטחינה. ניתן לכוון את זמן הטחינה משנייה אחת עד 20 שניות במרווחים של 0.5 שניות
- 3.** המכשיר שומר אוטומטית את המשך ששונה. המשך נשאר שמור גם לאחר ניתוק המכשיר מרשת החשמל

הודעה

יִצְפָצֵף עִמְשָׁה דַע תִּינַמַּז וּבִ “לֹפֶכֶ” וִ “דִּיחִי”, סִיִּילֵאֵמְשָׁה סִירוֹת־פֶּכֶה תֵא קִזְחָה, תֹּרְדָגָה תֵא סִפָּאֵל יִדֵּכ

הכנת אספרסו אספרסו וקפה דופיו 3.6

- לקבלת אספרסו אופטימלי, יש לחמם את הספלים מראש. הנח את הספלים על מגש הספלים שבמכונה. גע במגש הספלים בזהירות מכיוון שהוא מתחמם מאוד
- 1.** (ודאו שווסת מזיגת הקיטור/מים נמצא במצב אנכי (מצב כבוי)
- 2.** הנח את ידית המסננת עם תושב המסננת, עבור גודל הכוס הרצוי, על ראש הזרקת המים החמים של המכונה והדק אותה חזק על ידי סיבוב
- 3.** הנח ספל אחד או שניים, לפי הצורך, על מגש הטפטוף שמתחת לפתח ידית המסננת
- 4.** כדי לחמם מראש את ידית המסננת, תושב המסננת, הספלים/ים וראש הזרקת המים החמים, אפשר לכמות המים הרצויה, על ידי הקשה אחת על „לחצן יחיד” הימני או על „לחצן כפול” הימני, לצאת
- 5.** הורד את ידית המסננת על ידי סיבובו בכיוון ההפוך
- 6.** זהירות!, ידית המסננת ותושב המסננת חמים מאוד
- 7.** יבש את ידית המסננת ותושב המסננת
- 8.** “טחן את פולי הקפה כמתואר בפרק „טחינת קפה
- 9.** כדי לפזר ולדחוס את הקפה הטחון בצורה הטובה ביותר האפשרית, דפוק בעדינות עם ידית המסננת על משטח העבודה או על שטיחון דחיסה

10. הדק את הקפה הטחון באופן שווה ואנכי באמצעות הדוחס המצורף.
11. הסר את שאריות הקפה הטחון העודפות מקצה ידי המסננת.
12. התקן את ידי המסננת על ראש הזרקת המים החמים של המכונה והדקו אותו על ידי סיבוב.
13. מקם על מגש הטפטוף את מספר הספלים הרצוי (ספל אחד או שניים) מתחת ליציאה של ידי המסננת.
14. הקיש על „הלחצן יחיד” הימני כדי להכין אספרסו יחיד או על „הלחצן כפול” הימני כדי להכין שני אספרסו או קפה דופיו.
15. המכשיר עוצר את תהליך הפקת הקפה באופן אוטומטי.
16. כדי להסיר את ידי המסננת לאחר הפקת הקפה, החזק את המכשיר ביד אחת והסר את ידי המסננת מהמכשיר על ידי סיבוב ביד השנייה.
17. הניח את ידי המסננת על מגש הטפטוף שיתקרר.
18. לאחר כל שימוש, יש להסיר החוצה לחלוטין את שאריות הקפה הטחון מתושב המסננת על ידי דפיקה מעל מיכל הוצאת תושב המסננת החוצה מידי המסננת על ידי מניחה, לדוגמה, באמצעות תושב מסנן אחר.
19. נקה היטב את תושב המסננת ואת ידי המסננת תחת מים זורמים.
20. לפני השתייה, אנו ממליצים לערבב את האספרסו בעזרת כף כדי שכל הנינוחות יוכלו להתפתח.
- 21.

הודעה

ניתן לעצור את תהליך הפקת הקפה בכל עת על ידי לחיצה נוספת על „לחצן יחיד” או „לחצן כפול” הימני.

אם בתחילת תהליך הפקת הקפה לא יוצאים מים מהפתח אז לא נותרו מים במיכל המים. יש למלא את מיכל המים במים ולשחרר מים מזרוע הקיטור כדי למלא את הצינורות.

לאחר כ-15 דקות, המכשיר עובר אוטומטית למצב המתנה.

רוקן את מגש הטפטוף באופן קבוע, תוך שימת לב למצוץ האדום שבשקע של רשת הטפטוף.

ניתן להשתמש בכוסות/ספלים גבוהים בגובה מקסימלי של 135 מ”מ

שינוי טמפרטורת המים 3.6.1

- 90°C-96°C, ניתן לשנות את טמפרטורת המים בין 90°
1. לחץ והחזק את „לחצן קיטור” לרגע.
2. 90° = „לחצן קיטור” = 96°C, „לחצן כפול” ימני = 93°C, „לחצן יחיד” ימני = 90°
3. המתן רגע. המכשיר ישמור את הגדרת הטמפרטורה שנבחרה. גם לאחר הדלקה וכיבוי המכשיר. וכיבוי רשת התקע מ- ואל רשת החשמל, המכשיר מציג את הטמפרטורה שנבחרה קודם לכן.

שינוי כמות המים 3.6.2

- ניתן להתאים את כמות המים להכנת אספרסו בהתאם להעדפותיכם. ניתן לכוון את תפוקת המים בין מינימום של 10 שניות למקסימום של 60 שניות.
1. הכן את המכונה לשימוש.
2. הנח ספל או שניים לבחירתכם מתחת לפתח ידי המסננת.
3. (לחץ והחזק את כמות המים הרצויה (לחצן ימני יחיד או כפול).
4. תהליך הפקת הקפה מתחיל אוטומטית.
5. סיים את תהליך הפקת הקפה על ידי לחיצה נוספת על הלחצן המתאים.
6. המכשיר שומר אוטומטית את תפוקת המים ששונה. המכשיר שומר אוטומטית את תפוקת המים ששונה.

הודעה

המידע מתייחס למזיגת מים טהורים להפקת הקפה. אם כמות המים לחליטה משתנה, יש להתאים את כמות הקפה הטחון. אנו ממליצים על יחס הקפה של 1:2. עבור כל גרם של קפה טחון, מופקים שני גרם של אספרסו, כך לדוגמה, 18 גרם של קפה טחון מניבים 36 גרם של אספרסו. הכנת אספרסו אופטימלי תלויה בגורמים רבים, כגון מידת טחינת הקפה, קליית הפולים, טמפרטורה וכמות המים, ולכן זה עניין של טעם אישי. לאחר תקופה קצרה של הסתגלות, תוכל להכין בקלות את האספרסו המושלם עבורך.

איפוס הגדרות 3.6.3

כדי לאפס את ההגדרות, החזק את ה"לחצן יחיד" הימני ואת ה"לחצן כפול" הימני בו זמנית עד C. שהשמע צפצוף. גם טמפרטורת המים תוחזר ל-93°.

יצירת קצף חלב 3.7

- לקבלת קצף חלב אופטימלי, רצוי לקרר את החלב מראש. יש לשים לב כי מרקם קצף החלב משתנה בהתאם לטמפרטורה, לסוג החלב או לתכולת השומן. השתמשו רק בחלב או במשקאות כל בסיס צמחי, כמו משקאות סויה. יש לשים לב שלא כל המשקאות על בסיס צמחי מתאימים להקצפה מלא קנקן חלב (לא כלול) בחלב קר. אל תשתמש ביותר מדי חלב כדי שלא יעלה על גדותיו בזמן ההקצפה.
1. (ודא שווסת מזיגת הקיטור/מים נמצאת במצב אנכי (מצב כבוי).
 2. הזז את זרוע הקיטור הצידה. החזק אותו רק בטפס.
 3. יפסיק להבהב "XX", לחץ על לחצן "הקיטור" והמתן עד שסימן.
 4. החזק מיכל ריק, גדול מספיק, עמיד בחום, מתחת לזרוע הקיטור וסובבו את ווסת מזיגת הקיטור/מים נגד כיוון השעון כלפי מטה. על ידי זה מתרוקנים הצינורות ואדי מים יוצאים החוצה.
 5. המתן רגע עד שיצא רק קיטור ולאחר מכן הפעילו שוב את הווסת.
 6. הוביל את פיית זרוע הקיטור במקביל לחלב שבקנקן החלב ולאחר מכן החזק את קנקן החלב. במקביל למשטח העבודה. זרוע הקיטור צריך להיות מעט מתחת לפני השטח של החלב.
 7. סובבו את הווסת לאט כלפי מטה.
 8. גע בתחתית קנקן החלב ביד השנייה כדי לחוש את טמפרטורת החלב.
 9. כאשר קנקן החלב מתחמם והקצף עולה, הכנס את זרוע הקיטור עמוק יותר לתוך החלב כדי למנוע שאיבת אוויר פנימה ולגרום לחלב להתגלגל.
 10. כאשר קנקן החלב חם והגיעה למרקם הקצף הרצוי, סגור שוב את ווסת הבקרה.
 11. רק לאחר מכן הוצא את זרוע הקיטור מהחלב.
 12. נענע בעדינות את קנקן החלב בתנועה מעגלית והקש בעדינות את תחתיתו על משטח העבודה כדי להסיר בועות אוויר גדולות ולפזר את הקצף באופן שווה.
 13. הסר מיד את שאריות חלב מזרוע הקיטור בעזרת מטלית לחה לפני שהן מתקשות.
 14. המשך לעבד את קצף החלב שלך לדוגמה, לקפוצ'ינו.
 15. לשם כך, לחץ שוב על לחצן "הקיטור", החזק מיכל מתחת לזרוע הקיטור ומזוג מים חמים על ידי.
 16. סיבוב הווסת כלפי מטה. ככה מתמלאים הצינורות שוב במים.
 17. סובב את ווסת הבקרה בחזרה.
 18. "כעת המשך כמתואר בפרק "הכנת אספרסו".

הודעה

המכשיר מתחמם במידה ניכרת במהלך הכנת קצף החלב. אם ברצונך להכין אספרסו מיד לאחר הכנת קצף חלב, המכונה עשויה להצביע על התחממות יתר (לחצני הכנת האספרסו יהבהבו). המתן רגע לפני הכנת אספרסו הקפד לא לחמם את החלב יתר על המידה ולגרום לו להישרף "הקפד לנקות את זרוע הקיטור עם חלב לאחר כל שימוש, כמתואר תחת „ניקוי ותחזוקה

“פונקציית „קפה קר 3.8

- ניתן להשתמש במכשיר להכנת משקאות קפה קרים. לשם כך, יש לכבות את המכשיר ולקרר אותו °C. מראש. טמפרטורת המכשיר חייבת להיות מתחת ל-30
1. מלא את מיכל המים במים קרים. אנו ממליצים להוסיף קוביות קרח
 2. “לחץ והחזק את לחצן „הפעלה/כיבוי” למשך כ-5 שניות כדי להיכנס ל”מצב קר
 3. מחוון הטמפרטורה, °C התצוגה מציגה את טמפרטורת המכשיר. אם המכשיר מציג יותר מ-30 ומחוון הטמפרטורה יישאר דלוק קבוע °C יהבהבו. המתן עד שהמכשיר יציג פחות מ-30
 4. הכן את ידית המסננת כמתואר בסעיפים „טחינת קפה” ו”הכנת אספרסו”. השתמש תושב מסננת ובידית מסננת קרים
 5. חבר את ידית המסננת לראש הזרקת המים החמים והדקו אותו. הנח כוס או ספל על מגש הטפטוף שמתחת לפתח ידית המסננת
 6. הקש על „לחצן קור” כדי להתחיל את התהליך
 7. הקש שוב על „לחצן קור” כדי לעצור את המכונה
 8. נקה את ידית המסננת ואת תושב המסננת כמתואר

הודעה

כדי לזרז את תהליך הקיור, אנו ממליצים לשטוף את הצינורות במים קרים לפני ההכנה על ידי מזיגת „Cold Mode”, מים במצב

4 ניקוי ותחזוקה

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ניקוי וטיפול בפריט. שים לב להוראות כדי למנוע נזק שיכול להגרם כתוצאה מניקוי שגוי של הפריט וכדי להבטיח פעולה ללא תקלות

הוראות בטיחות 4.1**⚠ זהירות**

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות לפני שתתחיל לנקות את המכשיר יש לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר משקעי אבנית. נתק את המכשיר מהחשמל לפני הניקוי אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ואין להכניסו למדיח הכלים משטחי המכשיר מתחממים מאוד במהלך השימוש. קיימת סכנת כוויות. המתן עד שהמכשיר יתקרר אין להשתמש בחומרי ניקוי אגרסיביים או שוחקים ובחומרי ממש אין לגרד לבלוך עיקש בעזרת חפצים קשים

4.2 ניקוי**מכשיר**

ניתן לנגב את המכשיר בעזרת מטלית לחה. יש לייבש היטב לאחר כן

זרוע מים חמים / קיטור

יש לנקות את זרוע הקיטור משאריות חלב לאחר כל שימוש. לשם כך, שטוף את זרוע הקיטור באמצעות פונקציית המים החמים. הסר בזהירות את פתח זרוע הקיטור (21) מזרוע הקיטור על ידי הברגה החוצה מההברגה. יש לנקות אותו היטב תחת מים זורמים. נגב את זרוע הקיטור היטב בעזרת מטלית לכה. ודאו שפתח היציאה בתחתית נקי, במידת הצורך, נקה אותו בעזרת מחט. לאחר הניקוי, הברג את פתח זרוע הקיטור בחזרה אל זרוע הקיטור.

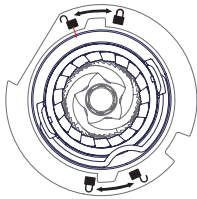
ראש הזרקת המים החמים

נקה את ראש הזקרת המים החמים לאחר כל שימוש. לאחר הסרת ידית המסננת, נגב את כל המשטח בעזרת מטלית לכה כדי להסיר שאריות קפה. הכרב את ידית המסננת ללא תושב המסננת על המכונה, ושטוף את ראש הזרקת המים החמים פעם אחת על ידי הכנת קפה ללא אבקת קפה.

ניקוי מכלול הטחינה

הודעה

לניקוי ניתן להשתמש במברשת הניקוי המצורפת. יש לטפל בזהירות ביחידת הטחינה ובבורג הטחינה. הם יכולים להיות חדים. סכנת היפצעות.



1. פרק את פולי הקפה ממיכל הפולים והוצא אותו מבסיס המכונה.
2. הרימו את ידית יחידת המטחנה וסובב את היחידה נגד כיוון השעון כדי להוציא אותה מהמטחנה.
3. את יחידת הטחינה ואת בורג הטחינה שמתחתיה ניתן לנקות בעזרת מברשת הניקוי המצורפת.
4. הכנס מחדש את יחידת המטחנה וסובב אותה עם כיוון השעון עד שתתייצב במקומה בנקישה.

אביזרים

הוציאו את שאריות הקפה תושב המסננת. שטוף היטב את טבעת המילוי, את תושב המסננת, את ידית המסננת, את מיכל הפולים ואת המכסה במים חמים. רוקן את מגש הטפטוף באופן קבוע ושטוף אותו ואת רשת הטפטוף תחת מים זורמים. לאחר מכן ייבש את האביזרים היטב.

הסרת אבנית 4.1

הודעה

הסרת אבנית באופן קבוע של המכשיר מפחיתה את צריכת החשמל ומאריכה את תוחלת החיים של מכשירים שתקולים עקב הסרת אבנית לא מספקת אינם מכוסים באחריות.

לאחר כ-300 מחזורים, המכשיר מציג אזהרת הסרת אבנית על ידי כך ש"כפתור הפעלה/כיבוי" מהבהב 5 פעמים. אם לא תסיר את האבנית מהמכשיר באופן מיידי, תופיע תזכורת שוב ב-10 הפעמים הבאות שהמכשיר יופעל. התזכורת תיפסק רק לאחר 10 תזכורות או לאחר השלמת תהליך הסרת האבנית.

1. במים ובמסיר אבנית סטנדרטי המתאים למכונות MAX מלא את מיכל המים עד לסימון.
2. אספרסו. עיין בהוראות של מסיר האבנית לקבלת יחס הערבוב הנכון. הנח מיכל בקיבולת של כל תכולת מיכל המים על המגש הטפטוף.
3. לחץ והחזק את ה"כפתור כפול" הימני ואת "כפתור קיטור" בו זמנית למשך כ-3 שניות. המכשיר יתחיל את מחזור הסרת האבנית. המחזור נמשך כ-6 דקות ולאחר מכן נעצר אוטומטית.

4. לאחר מכן שפוך את המים.
 5. שטוף את מיכל המים היטב.
 6. לאחר מכן, מלא במים טריים במיכל המים (ללא מסיר אבנית) והתחל שוב את תהליך הסרת האבנית לפני שתמשיך להשתמש במכשיר עם קפה טחון כרגיל.

הודעה

"לאחר הפעלת פונקציית הסרת האבנית, ניתן לבטלה רק על ידי לחיצה על לחצן,,הפעלה/כיבוי

5 תיקון תקלות

פרק זה מספק לך מידע חשוב על איתור תקלות פתרון תקלות. שים להוראות כדי למנוע סכנות ונזקים

5.1 הוראות בטיחות

זהירות

תיקונים למכשירי חשמל מותרים להתבצע רק על ידי מומחים שהוכשרו על ידי היצרן. תיקונים לא מקצועיים עלולים לגרום לסיכונים משמעותיים למשתמש ולפגוע במכשיר.

5.2 מחוויי תקלות

תקלה	סיבה אפשרית	פתרון
לא יוצאים מים. מהיציאה	אין מים במיכל המים	מלא מים
לא יוצא קיטור מזרוע. הקיטור	זרוע הקיטור סתום	נקו את זרוע הקיטור כמתואר
	אין מים במיכל המים	מלא מים
מים נוזלים מתחתית. המכשיר	מגש הטפטוף מלא	רוקן את מגש הטפטוף
	מיכל המים אינו ממוקם כהלכה. על המכשיר	הרכב את מיכל המים בצורה נכונה. לתוך המכשיר
	המכשיר פגום	הוצא את התקע מהחשמל. הפסק להשתמש במכשיר. פנה לשירות הלקוחות

הרכב את ידית המסננת בצורה נכונה.	ידית המסננת לא הוכנסה כהלכה.	מים זורמים מקצה ידית המסננת.
נקה את שאריות אבקת הקפה מקצה הפורטה-פילטר.	יש מעט קפה טחון בקצה ידית המסננת.	
הכנס את תקע החשמל בצורה נכונה לשקע. אם המכשיר עדיין לא דולק, פנה לשירות הלקוחות.	תקע החשמל אינו מחובר כראוי לשקע.	המכשיר לא עובד.
נקה את זרוע הקיטור.	זרוע הקיטור סתום.	החלב לא מקציף.
השתמש בחלב קר מהמקרר.	החלב לא קר מספיק.	
יש צורך להסיר אבנית מהמכשיר.	הסרת את אבנית מהמכשיר.	לחצן „הפעלה/כיבוי“ מהבהב 5 פעמים.
חמם את המכשיר מראש כמתואר „בפרק“ הנחתם על מגש הספלים.	המכשיר ולכן צינורות במכשיר לא חוממו מראש.	האספרסו קר.
חמם מראש את ספלים על ידי הנחתם על מגש הספלים.	הספלים לא חוממו מראש.	
השתמש באבקה דקה יותר.	אבקת אספרסו גסה מדי.	אין קרמה.
להדק את האבקה חזק יותר.	אין מספיק קפה טחון או שהקפה לא הודק נכון.	
השתמש באבקה דקה יותר.	אבקת אספרסו גסה מדי.	אספרסו חלש מדי.
השתמש ביותר אבקת אספרסו. הפחת את כמות המזיגה.	מעט מדי אבקת אספרסו.	
השתמש באבקה גסה יותר.	אבקת אספרסו דקה מדי.	אספרסו חזק מדי.
השתמש בפחות אבקת אספרסו. הגבר את כמות המזיגה.	יותר מדי אבקת אספרסו.	

הודעה

אם השלבים לעיל אינם פותרים את הבעיה, אנא צור קשר עם שירות הלקוחות יש לנקות את המכשיר טרם שליחתו לשירות הלקוחות

סילוק המכשיר הישן 6



מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים עדיין מכילים חומרים יקרי ערך לרוב. אבל הם מכילים גם חומרים מזיקים שהיו הכרחיים לתפקודם ולבטיחותם. פסולת שאריות או אם מטפלים בהן בצורה לא נכונה, הן עלולות לפגוע בבריאות האדם ובסביבה. לכן, בשום פנים ואופן אסור לזרוק את המכשיר הישן לפח רגיל.

השתמש בנקודת האיסוף שהוקמה על ידי מקום מגוריך כדי להחזיר ולמחזר מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים. במידת הצורך, לקבלת מידע פנה לעירייה שלך, למסלק האשפה או לסוחר שלך ודא שלמכשיר הישן שלך אין גישה לילדים עד לסילוקו

סילוק האריזה 6.1



האריזה מגינה על המכשיר מפני נזקים במהלך ההובלה. חומרי האריזה נבחרים על פי היבטים לאפשרות סילוק וידידותיים לסביבה ולכן ניתנים למחזור החזרת האריזה למחזור החומרים חוסכת בחומרי גלם ומפחיתה את כמות הפסולת. השלך "חומרי אריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המחזור, נקודה ירוקה

7 אחריות

למוצר זה אנו מספקים אחריות של 24 חודשים, החל מתאריך המכירה, עבור פגמים הנובעים מפגמי ייצור או חומר. האחריות שלנו חלה על גרמניה, אוסטריה והולנד. עבור כל שאר המדינות אנו פנה אלינו.

לא מושפעות מכך. ניצול הזכויות BGB תביעות האחריות הסטטוטוריות שלך לפי סעיף 437 ואילך הסטטוטוריות שלך על פגמים אינו כרוך בתשלום. האחריות אינה כוללת נזק שנגרם כתוצאה מטיפול או שימוש לא מקצועיים, כמו גם פגמים שמשפיעים רק במעט על תפקוד או ערכו של המכשיר. יתר על כן, חלקי בלאי, נזקי הובלה, אלא אם כן אנו אחראים לכך, וכן נזקים שנגרמו מתיקונים שלא בוצעו על ידינו, אינם נכללים בתביעת האחריות

מכשיר זה תוכנן ומיועד לשימוש במרחבים פרטיים (שימוש ביתי). כל שימוש מסחרי שיתכן מכוסה באחריות רק במידה שניתן להשוות אותו לדרישות השימוש הפרטי. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי מתמשך

אם התלונות מוצדקות, נתקן, לפי שיקול דעתנו, את המכשיר הפגום או נחליף אותו במכשיר נקי מפגמים. יש לדווח על ליקויים גלויים תוך 14 יום מהמסירה. תביעות נוספות אינן אפשריות כדי להגיש תביעת אחריות, אלא פנה אלינו לפני החזרת המכשיר (תמיד עם הוכחת רכישה!). ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות שלנו ("מספקי שירותים") בתחילת מדריך הפעלה זה



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du scannar QR-koden.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.
PL	Więcej języków niniejszej instrukcji obsługi można znaleźć na stronie www.caso-design.de lub skanując kod QR.
RO	Aceste instrucțiuni de utilizare sunt disponibile în alte limbi la adresa www.caso-design.de sau scanând codul QR.
HE	שפות נוספות של מדריך הפעלה זה ניתן למצוא בכתובת www.caso-design.de או על ידי סריקת קוד ה

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de