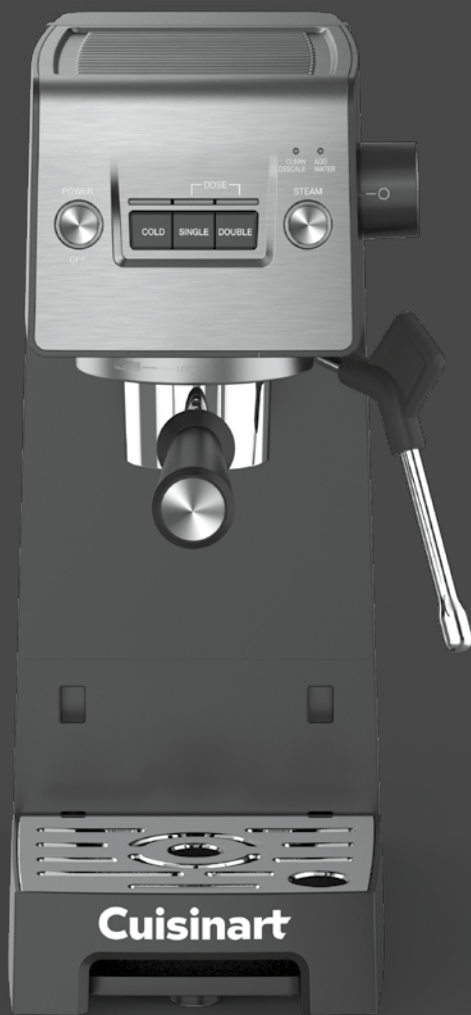


Cuisinart®

ESPRESSO BAR™

Slim Espresso Machine

EM160E SERIES



Instruction
& Recipe
Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always
read the instruction book carefully before using.

Contents

Safety Precautions	4
Unpacking Instructions	6
The Quest for the Perfect Cup of Espresso.....	6
Features and Benefits.....	7
Getting to Know Your Control Panel.....	8
Accessories	9
Charcoal Water Filter	10
Preparing Your Espresso Machine.....	10
Programming Your Espresso Machine	11
Guide to the Perfect Espresso	12
Cold Extraction	13
Guide to Milk Texturing	13
Using the Hot Water Function	14
Cleaning and Maintenance	14
Guarantee	113

Contenu

Précautions importantes	16
Instructions pour le déballage	18
La quête de la tasse d'expresso parfaite	18
Fonctionnalités et avantages	19
Présentation de votre panneau de commande..	20
Accessoires	21
Filtre à eau au charbon	22
Préparation de votre machine à expresso.....	22
Programmation de votre machine à expresso ..	23
Guide de l'expresso parfait	24
Extraction à froid.....	25
Guide de texturage du lait	25
Utilisation de la fonction eau chaude	26
Nettoyage et entretien	26
Garantie	113

Inhalt

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen.....	28
Anweisungen zum Auspacken	30
Die Suche nach der perfekten Tasse Espresso..	30
Funktionen und Vorteile.....	31
Ihr Bedienfeld kennenlernen	32
Zubehör	33
Aktivkohle-Wasserfilter	34
Vorbereitung Ihrer Espressomaschine.....	34
Programmierung Ihrer Espressomaschine ...	35
Leitfaden für den perfekten Espresso	36
Kalte Extraktion.....	37
Leitfaden für die Milchaufschäumung.....	37
Verwendung der Heißwasserfunktion	38
Reinigung und Wartung.....	38
Garantie	113

INDICE

Importanti misure di cautela	41
Istruzioni per l'apertura	43
La ricerca della perfetta tazzina di espresso...	43
Caratteristiche e vantaggi	44
Conoscere il pannello di controllo.....	45
Accessori	46
Filtro dell'acqua a carbone	47
Preparazione della macchina per caffè espresso.....	47
Programmazione della macchina per caffè espresso	48
Guida all'espresso perfetto	49
Estrazione a freddo.....	50
Guida alla schiumatura del latte	50
Utilizzo della funzione acqua calda	51
Pulizia e manutenzione	51
Garanzia.....	113

Contenido

Medidas de seguridad importantes	54
Instrucciones de desembalaje	56
La búsqueda de la taza perfecta de expreso.....	56
Características y ventajas	57
Elementos del panel de control	58
Accesorios	59
Filtro de agua de carbón	60
Preparación de la máquina expreso	60
Programación de la máquina expreso	61
Guía para el expreso perfecto.....	62
Extracción en frío	63
Guía para texturizar la leche	63
Uso de la función de agua caliente	64
Limpieza y mantenimiento	64
Garantía	113

Inhoud

Belangrijke voorzorgsmaatregelen	80
Instructies voor het uitpakken.....	82
De kunst van het perfecte kopje espresso.....	82
Kenmerken en voordelen.....	83
Het bedieningspaneel leren kennen	84
Accessoires	85
Actieve-koolfilter	86
Uw espressomachine klaarmaken.....	86
Uw espressomachine programmeren	87
Zo zet u de perfecte espresso	88
Cold extraction.....	89
Zo schuimt u melk perfect op	89
De Hot Water-functie gebruiken	90
Reiniging en onderhoud.....	90
Garantie	113

INNEHÅLL

Viktiga säkerhetsföreskrifter	93
Uppackningsinstruktioner	95
Jakten på den perfekta espresson.....	95
Funktioner och fördelar.....	96
Bekanta dig med kontrollpanelen	97
Tillbehör.....	98
Kolfilter för vatten.....	99
Förbereda espressomaskinen	99
Programmera espressomaskinen	100
Guide till den perfekta espresson	101
Kall extrahering	102
Guide till mjölktexturering	102
Använda varmvattenfunktionen	103
Rengöring och underhåll.....	103
Garanti	113

Indhold

Sikkerhed Forholdsregler	105
--------------------------------	-----

Sisältö

Turvallisuutta koskevatvarotoimet	107
---	-----

Innhold

Sikkerhetsanvisninger	109
-----------------------------	-----

Spis Treści

Środki ostrożności.....	111
-------------------------	-----

SAFETY PRECAUTIONS

These important safety precautions are critical part of the appliance. Please read them all carefully before using the appliance for the first time. You may keep the instructions for future reference or pass it to other users.

The appliance is designed for domestic use and may only be operated in accordance with these instructions for use.

Always handle with care and warn other users the potential danger.

DANGER: Misuse of the appliance can cause injury!

1. Check the mains voltage stated on the rating plate corresponds to the local electricity supply.
2. Unwind and straighten the power cord before using the appliance.
3. Place the appliance on a firm and steady surface.
4. The appliance must be used and rested on a stable surface.
5. Disconnect the appliance from mains supply outlet under the following conditions:
 - Before the water tank is filled with water
 - Before removing any parts from the appliance or refit any parts on the appliance.
 - Before cleaning or maintenance
 - When the appliance is not working correctly
 - After using the appliance
6. Empty the water tank if the appliance unused for long period.
7. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
8. Always use cold water to make coffee. Warm water or other liquids could cause damage to the coffee maker.
9. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person to avoid any hazard.
10. Use the grinder for grinding coffee bean only.
11. Children shall not be playing with the appliance.
12. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
13. Appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction by a person concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
14. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
15. This appliance is designed for household use only.
16. In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
17. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
18. The appliance must be used at ambient temperatures of +10°C to +40°C.
19. Do not allow children to touch the appliance or the power cord during the operation.
20. Do not use an extension power cord set unless competent authority has approved it.
21. Do not leave the appliance unattended, when it is connected to main supply.
22. Do not use the appliance in outdoor environment.
23. Do not use appliance for other than intended use.
24. Do not let cord hang over the edge of table or counter or touch hot surface.
25. Do not use or place the appliance on a wet or hot surface.
26. Do not use the appliance if the drip tray is improperly placed in position.
27. Do not immerse the appliance in water or any liquids.
28. Do not use the appliance when any parts of the appliance are damaged.
29. Do not use the appliance when it is not working properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

30. Do not unplug the appliance by pulling the power cord.
31. Do not place the cord on a sharp edge of an item.
32. Do not attempt to open the main body or dismantle any parts from the appliance, there is no serviceable part inside.
33. The appliance normally cleans after use and not intended to be immersed in water for cleaning and the appliance must not be immersed.
34. The use of accessories not included in the box is not recommended. It might be dangerous and should be avoided.
35. Do not place the appliance on or near hot gas or electric burner, or in heated oven.
36. Do not operate the hot water function continuously for more than one tank of water.
37. Do not be placed in a cabinet when in use.
38. This appliance is for indoor, domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farmhouses; by customers in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
39. **CAUTION: BURN HAZARD**
WARNING: very hot surfaces. DO NOT TOUCH hot surfaces as possible injury could occur. Always use the handle. Use extra care when working with hot liquids to avoid injury from overflowing, steaming and splattering. Dispensed drinks and escaping steam are very hot.
40. THIS IS AN ATTENDED APPLIANCE. Do not leave unattended during use, unplug after each use. Never leave the appliance unattended when switched on or plugged in



For electrical products Solid within the European Community.

At the end of the electrical product useful life, it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

Important Unpacking Instructions

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Remove literature.
3. Turn the box so that the back side of the box is face down and slide the inner contents out on to a flat surface.
4. After the unit has been removed, place the box out of the way and lift off the top polyfoam insert.
5. Remove the Portafilter, Frothing Pitcher, Tamper and Scoop Tool from the packaging in the unit. The Cleaning Pin is stored in the underside of the Tamper and Scoop Tool.
6. Unwrap the Portafilter and place to the side.
NOTE: The Portafilter is packed with the Double Shot Espresso Filter in place.
7. The Single Shot Espresso Filter is packed inside the Frothing Pitcher. Remove all pieces from packing material.

NOTE: Accessories packed inside include the Frothing Pitcher, Tamper and Scoop Tool, Cleaning Pin and Single Shot Espresso Filter. See page 8 of the instruction manual for reference.

8. Remove the espresso machine from the polyfoam and remove the polybag covering the machine.
9. Place unit on a flat surface and remove all other packaging materials and tape.

NOTE: Charcoal Water Filter and Water Filter Holder are stored inside the water tank.

We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. KEEP ALL PLASTIC BAGS AWAY FROM CHILDREN.

The Quest for The Perfect Cup of Espresso

It is generally agreed that there are four basic elements critical to the perfect cup of espresso:

Element 1: Water

When brewing espresso, make sure the water flows through the filter at the correct pace. The water flow can be adjusted by varying the pressure with which the coffee is tamped (pressed down) in the filter or by altering the grind of the coffee. If the speed of the water flow is too slow, the coffee will be overextracted and will be very dark and bitter, with a spotted and uneven crema (froth) on the top. If the speed of the water flow is too fast, the coffee will be

underextracted and the supreme flavour will not develop. The coffee will be diluted and there will be an inadequate amount of crema on the top.

Element 2: Coffee

While the bulk of the liquid is water, all of the flavour should be from the coffee. To achieve the same great quality of espresso you receive at a café, you need to use the same quality beans. If you choose to grind your own beans, buy the beans fresh and whole, only about a two-week supply at a time for maximum freshness. Once the coffee bean is broken, its flavour degrades very quickly. If it is not practical to buy smaller supplies, we recommend you separate larger amounts of beans and store them in airtight containers in a cool, dry area. They should not be kept for longer than 1 month as flavour will diminish. Do not refrigerate or freeze coffee beans.

Element 3: Grind

The grind of the coffee is critical for proper flavour extraction. If using a pre-ground coffee, be sure to purchase an espresso grind that is specifically for espresso/cappuccino machines. If the grind is too fine, overextraction and bitterness will occur with a spotted and uneven crema on the top. If the grind is too coarse, the water will pass through too rapidly, and there will be an inadequate amount of crema on the top of the espresso.

Element 4: Tamping the Coffee Grounds

If you choose to use ground coffee, tamping the coffee is a very important part of the espresso making process. Using the provided tamping tool, tamp (press down) the grounds with moderate pressure (10kg). Add more coffee and tamp again if necessary to bring coffee to level. Do not overfill the espresso filter. If the coffee is not tamped securely, there is a chance that the water will flow through the coffee too rapidly and the coffee will be underextracted. If the coffee is tamped too firmly, the water will flow through the coffee too slowly and the coffee will be overextracted and may overflow through the portafilter.

Features and Benefits

1. Cup-Warming Plate

Used to warm the espresso cups

2. Control Panel

See detailed illustration on page 7.

3. Brew Head

Has two positions, lock and unlock.

4. Bottomless Portafilter

5. Water Reservoir Lid

6. Removable 1.5L Water Reservoir

7. Steam/Hot Water Wand

Use to steam milk for cappuccinos and lattes or dispense hot water.

8. Adjustable Drip Tray Upper Position

Re-position drip tray here to accommodate smaller cups.

9. Removable Drip Tray Plate

Removes for easy cleaning.

10. Removable Drip Tray

Removes for easy cleaning and positioning of smaller cups.

11. 15-Bar Pump (not shown)

Up to 15 bars of pressure for balanced extraction



Getting to Know Your Control Panel

1. Power/Off Button

Use to turn the espresso machine on and off. Illuminates when pressed.

2. Cold Button

Used to activate the cold extraction function.

3. Single Dose Button

Use for a single serving of espresso.

4. Double Dose Button

Use for a double serving of espresso.

5. Clean/Descale Indicator

6. Add Water Indicator

7. Steam/Hot Water dial

Use to activate/deactivate steam or hot water.

7A. ON Position

Use to activate steam or hot water.

7B. OFF position

Use to deactivate steam or hot water.

8. Steam Button

Press to preheat and use Steam function. Button lights up when steam function is ready for use.



Accessories

1. Frothing Pitcher

2. Bottomless Portafilter

3. Single Shot Espresso Filter

Use for a single espresso.

4. Double Shot Espresso Filter

Use for a double espresso.

5. Cleaning Pin

6. Charcoal Water Filter Holder

7. Charcoal Water Filter

8. Tamper and Scoop Tool



Charcoal Water Filter

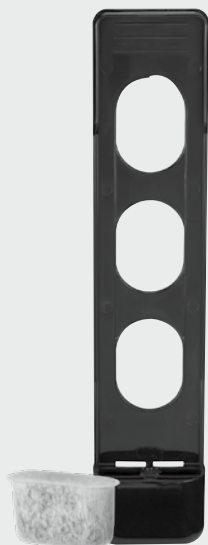
Inserting the Water Filter

- Remove the filter from polybag and soak it, fully immersed, in cold tap water for 15 minutes.
- Lift the water filter holder out of the water reservoir.
- Press down on the filter compartment and pull toward you to open.
- Place filter into the holder and snap it closed. Be careful – improper placement can tear the filter skin.
- Flush filter by running cold tap water through holes in bottom of compartment for 10 seconds.
- Allow the filter to drain completely.
- Slide the water filter holder back into the channel in the water reservoir, pushing it down to the base of the reservoir.



NOTE: We recommend changing the water filter every 60 days or after 60 uses, and more often if you have hard water.

Replacement filters can be purchased in stores, by calling Cuisinart Customer Service, or at www.cuisinart.co.eu



Preparing Your Espresso Machine

Place the espresso machine on a dry, stable countertop or other surface where you will be using the machine.

IMPORTANT: For first-time use or if the machine has not been used for some time, it is important that the machine is rinsed. See instructions outlined below. Before first use, ensure all removable parts have been thoroughly cleaned.

Remove the red plug from the bottom of the water reservoir.

Insert Drip Tray

Slide the Drip Tray into position, ensuring the Drip Tray and Drip Tray Plate are securely in place.

Add Water

To fill the espresso machine with water, simply remove the Water Reservoir from the unit by lifting it up away from the unit and fill with cold or filtered water. Replace the reservoir back on to the unit, making sure it is firmly in place. The reservoir can also be filled by simply opening the lid and filling it with water.



NOTE: The unit will not function unless the Water Reservoir is properly in place and has water in the reservoir.

Run a Rinse Cycle

1. Insert the plug into a power outlet. Press the Power/Off Button once to turn the espresso machine on. The light around the power button will light to indicate that your espresso machine is on. The Single and Double Dose buttons will breathe slowly to indicate that your espresso machine is heating up.



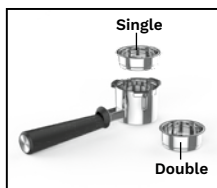
NOTE: Before turning on the espresso machine, make sure that the Steam/Hot Water dial is in the OFF position.



2. Make sure the Drip Tray and Drip Tray Plate are in place.
3. Make sure water has been added to the water reservoir.

NOTE: If the water reservoir is empty, the unit will not function. The ADD WATER indicator will illuminate until the reservoir is filled.

4. Fit the Bottomless Portafilter with either the Single or Double Shot Espresso Filter. Secure the portafilter handle to the brew head.



5. Place a sufficiently large container under the Bottomless Portafilter.
6. Press the Single Dose Button and allow the water to run through for approximately 20 to 25 seconds.

NOTE: If there is no water out from brew head, place a container under steam wand. Turn the Steam/Hot Water dial to 'on' position to allow the water to run through for approximately 20 to 25 seconds. Then turn the Steam/Hot Water dial to 'off' position.

Programming Your Espresso Machine

The Cuisinart Espresso Bar™ Espresso Machine has programming capabilities. Based on café settings, the Single and Double Dose buttons are set at 30 & 60 ml. However, by following a few simple steps, you can program your perfect serving size as desired. See Default/Programmable Setting chart on page 12 for reference.

Programming Single Espresso

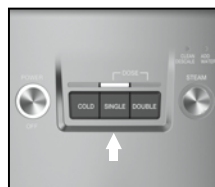
1. Fit the Bottomless Portafilter with the Single Shot Espresso Filter and fill with finely ground espresso. Using the tamping tool, tamp the coffee grounds. Secure the portafilter to the brew head.



2. Place a cup under the Bottomless Portafilter.



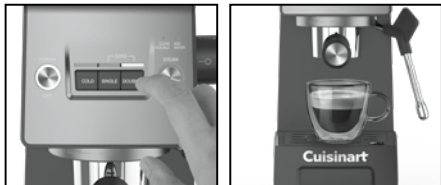
3. To begin programming, press and hold the Single Dose Button for 3 seconds, until the Single Dose Button light starts breathing. The espresso machine will start the espresso pour.



4. Allow the espresso to pour until it reaches the desired level. Once that is reached, stop the espresso pour by releasing the Single Dose Button. The Single Dose Button will flash 5 times and a beep will signify that the new setting for single espresso operation has been programmed and stored into the machine's memory.
5. The espresso machine will then return to normal operation mode and is ready to make another espresso at the push of a button.

Programming Double Espresso

1. Fit the Bottomless Portafilter with the Double Shot Espresso Filter and fill with finely ground coffee. Using the tamping tool, tamp the coffee grounds. Secure the portafilter to the brew head.
2. Place a cup under the Bottomless Portafilter.
3. To begin programming, press and hold the Double Dose Button for 3 seconds, until the Double Dose Button light starts breathing. The espresso machine will start the espresso pour.



4. Allow the espresso to pour until it reaches the desired level. Once that level is reached, stop the espresso pour by releasing the Double Dose Button. The Double Dose Button will flash 5 times and a beep will signify that the new setting for double espresso operation has been programmed and stored into the machine's memory.
5. The espresso machine will then return to normal operation mode and is ready to make another espresso at the push of a button.

Resetting the Factory Settings

To revert to the original factory settings:

1. Press and hold down the Power/Off Button and Cold Button for approximately 3 seconds or 1 beep sound. Power/Off, Cold, Single Dose, and Double Dose Buttons lights will flash 1 time.



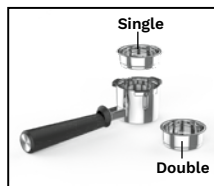
2. The espresso machine has now returned to the original factory settings. The default programming for each function will be used for the next brew. See chart below for default settings by function for reference.

	Default Program Settings	Amount	Programmable Range
Brew Volume	Single	30ml	30-80 ml
	Double	60ml	50-120 ml

3. The espresso machine will then return to normal operation mode and is ready to make another espresso at the push of a button.

Guide to the Perfect Espresso

1. Placing cups on the warming plate before brewing will help preserve the crema of the espresso. Remove cups when ready to brew.
2. Select the appropriate filter and insert it into the Bottomless Portafilter. Use the Single Shot Espresso Filter for a single espresso, and the Double Shot Espresso Filter for a double espresso.



3. Using the coffee scoop, spoon finely ground coffee in the filter. Use 2 scoops for single espresso and 3 scoops for double espresso.

TIP: If portafilter seems to be getting overfilled, gently tap the portafilter on counter to level the grounds.



4. Using the tamping tool, apply a moderate packing pressure.



IMPORTANT: Be sure not to overfill the filter with coffee as this can cause the portafilter to overflow.

Single Dose: recommended 7-9g

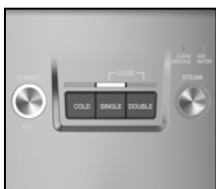
Double Dose: recommended 13-15g

NOTE: Check to see that the espresso machine is ready for use. Remember that if the Power/Off Button light is solid and the Cold, Single Dose, Double Dose and Steam Buttons lights are solid, the espresso machine is on and is heating up and ready to brew coffee.

5. Brush any excess coffee grounds from around the edge of the filter.
6. Secure the portafilter to the brew head.
7. Place a cup under the portafilter.



8. Press the Single or Double Dose Button to begin brewing. Pour will start and stop automatically after programmed volume of espresso has been served. To stop the pour manually before the end, press the Single or Double Dose Button again.



9. Check the espresso pour. The ideal pour is dark and caramel with reddish reflections.
10. Serve espresso immediately.
11. Remove the Bottomless Portafilter from the brew head.
12. Discard the used coffee grounds.

Cold Extraction

Cold extraction pulls a heatless shot that uses ambient-temperature water to extract the full flavour of the coffee. Convenient for on-the-go lattes or cold coffee drinks.

1. Follow steps 3-7 under Guide to the Perfect Espresso on page 11.
2. Press the Cold Button. The Single and Double Dose Buttons lights will flash until desired size is chosen.

NOTE: Cold single brew is 100ml and cold double brew is 150ml.

3. For on-the-go drinks, remove the drip tray and place your travel mug under the brew head instead of the a cup.

Sleep Mode

After 30 minutes of no use, the espresso machine will automatically power off.

Guide to Milk Texturing

Milk texturing is the steaming of milk. The steam does two things: It heats the milk and mixes air with the milk to form a foamy texture. As with learning to make an espresso, perfecting the art of milk texturing takes time and practice.

1. Determine how much milk is needed based on the number of cups being made.

TIP: Keep in mind that the volume of milk will increase during the texturing.

2. Pour cold refrigerated milk into the stainless Frothing Pitcher, approximately half full, but not over the MAX mark.
3. Press the Steam Button to turn on the Steam function.
4. Swing the Steam/Hot Water Wand over the drip tray.
5. When the Steam Button light becomes solid, the steam function is activated. Turn the Steam/Hot Water dial to the ON position. Once any water has been purged, stop the steam by turning the Steam/Hot Water dial to the OFF position.
6. Swing the Steam/Hot Water Wand to the side of the espresso machine.



7. Place the Steam/Hot Water Wand into the milk so that the nozzle is about a half-inch below the surface and activate the steam function by turning the Steam/Hot Water dial to the ON position.
8. Angle the pitcher so that the Steam/Hot Water Wand is resting on the spout of the pitcher, and lower the pitcher until the tip of the steam nozzle is just below the surface of the milk. This will start to create a whirlpool action in the milk.

NOTE: Do not allow the steam to spurt unevenly or it will create aerated froth/large bubbles. If this is happening, raise the pitcher so that the steam nozzle is lowered farther into the milk.

9. As the steam heats and textures the milk, the level of the milk in the pitcher will begin to rise. As this happens, follow the level of the milk by lowering the pitcher, always keeping the tip of the steam nozzle just below the surface.
10. Once the foam created, raise the pitcher until the steam nozzle is in the center of the milk.

TIP: The amount of foam required will vary depending on the drinks being made. For example, a cappuccino requires more foam than a latte.

11. Stop the steam immediately by turning the Steam/Hot Water dial to the OFF position.

IMPORTANT: Do not boil the milk.

12. Remove the pitcher, immediately wipe the steam nozzle and wand with a clean damp cloth, and purge a small amount of steam.



Using the Hot Water Function

1. Place the cup or container under the Steam/Hot Water Wand and activate the hot water function by turning the Steam/Hot dial to the ON position.

NOTE: Make sure the Steam Button light is off, or the steam function will activate.



2. The Hot Water feature will automatically stop after 1 minute of dispensing. Turn the Steam/Hot Water dial to the OFF position.
3. Remove the cup or container and swing the Steam/Hot Water Wand over the drip tray to catch any drips of water.

Cleaning and Maintenance

Always turn the espresso maker off and remove the plug from the electrical outlet before cleaning.

Never immerse unit in water or other liquid. To clean, simply wipe with a clean damp cloth and dry before storing.

Cleaning the Filters, Portafilter, and Brew Head

- The stainless steel filters and portafilter should be rinsed under water immediately after use to remove all coffee particles. You may also use the Cleaning Pin to clear the opening.
- Periodically run water through the machine with the portafilter in place, but without any ground coffee, to rinse out any lingering coffee particles.
- The inside of the Brew Head should be wiped with a damp cloth to remove any coffee particles.
- We recommend regular cleaning of the filters on the top rack of the dishwasher to ensure coffee oils are not stuck between layers.

Cleaning the Outer Housing and Cup Warming Plate

- The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Do not use any scouring agents or harsh cleaners.

Cleaning the Drip Tray Plate

- The Drip Tray Plate should be removed, emptied, and cleaned frequently, particularly when the Drip Tray is full.
- The Drip Tray plate can be washed in warm soapy water and rinsed thoroughly. Use a nonabrasive washing liquid (do not use abrasive cleaners, pads or cloths, which can scratch the surface).

Cleaning the Drip Tray

- The Drip Tray can be removed after the Drip Tray Plate is removed and then cleaned with a soft, damp cloth (do not use any scouring agents or harsh cleaners).



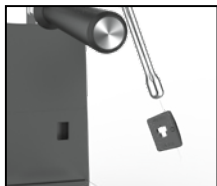
NOTE: Do not clean any parts or accessories in the dishwasher.

Cleaning the Steam/Hot Water Wand

- The Steam/Hot Water Wand should always be cleaned after steaming milk.
- Wipe the wand with a damp cloth, then swing it back into the Drip Tray. Momentarily switch the Steam/Hot Water dial to the ON position. This will release any remaining milk from inside the wand.



- Make sure the Steam/Hot Water dial is in the OFF position. Press the Power/Off Button to turn off the machine, unplug the power cord, and allow the machine to cool.
- If the Steam/Hot Water Wand remains clogged, use the Cleaning Pin to clear the opening.



Decalcification

Decalcification refers to the removal of calcium deposits that form over time on the metal parts of the coffeemaker.

For best performance from your espresso maker, decalcify the unit from time to time or whenever the DESCALE light turns on. The frequency depends on the hardness of your tap water and how often you use the espresso machine.

The machine will remind to clean by switching on the DESCALE indicator.

To run a 2-step descaling/cleaning cycle, follow the instructions below.

1. Place 2 large 1.5-liter (50 oz.) containers under the Brew Head and Steam/Hot Water Wand.
2. Fill the Water Reservoir to capacity with a mixture of one-third white vinegar and two-thirds water, or with the mixture of 1 descale tablet and water at max level.
3. Press and hold the COLD and SINGLE buttons for 3 seconds; the CLEAN DESCALE indicator will flash.
4. Turn the Steam/Hot Water Knob to the ON position. The CLEAN DESCALE indicator will breathe, indicating that the descaling cycle has started.
5. Hot water will flow from the Steam/Hot Water Wand.
6. When the CLEAN DESCALE indicator starts flashing, turn the Steam/Hot water Knob to the Off position. Hot water will flow from the brew head, then the CLEAN DESCALE indicator will breathe. Once the Water Reservoir is empty, the Steam light will flash and the ADD WATER indicator will light.
7. Empty the containers (and the drip tray, if needed) and put them back in place.
8. Fill the Water Reservoir with water to the max level.
9. Press the steam button. The CLEAN DESCALE indicator will breathe, indicating the cleaning cycle has started. Hot water will flow from the brew head.
10. When the CLEAN DESCALE indicator starts flashing, turn the Steam/Hot Water Knob to the ON position. Hot water will flow from the Steam/Hot Water Wand, then the CLEAN DESCALE indicator will breathe.
11. Once the Water Reservoir is empty, the CLEAN DESCALE indicator will turn off, the ADD WATER indicator will light and the COLD, SINGLE and DOUBLE leds will flash, indicating that the cleaning process is over.

Maintenance: Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Ces précautions de sécurité importantes sont un élément essentiel de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Vous pouvez conserver les instructions afin de les consulter ultérieurement ou les transmettre à d'autres utilisateurs.

L'appareil est conçu pour un usage domestique et ne peut être utilisé que conformément à ce mode d'emploi.

Manipulez-le toujours avec précaution et avertissez les autres utilisateurs du danger potentiel.

DANGER: Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures!

1. Vérifiez que la tension de secteur indiquée sur la plaque signalétique correspond à l'alimentation électrique locale.
2. Déroulez et lissez le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
3. Placez l'appareil sur une surface ferme et stable.
4. L'appareil doit être utilisé et posé sur une surface stable.
5. Débranchez l'appareil de la prise secteur dans les conditions suivantes:
 - Avant de remplir le réservoir d'eau
 - Avant de retirer ou de remonter des pièces de l'appareil.
 - Avant de nettoyer ou d'effectuer des opérations d'entretien
 - Lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement
 - Après avoir utilisé l'appareil
6. Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période.
7. Laissez refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
8. Utilisez toujours de l'eau froide pour préparer le café. L'eau chaude ou d'autres liquides pourraient endommager la cafetière.
9. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une personne aux qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
10. Utilisez le moulin uniquement pour mouliner des grains de café.
11. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
12. Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
13. L'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 dûment conseillées et guidées par une personne compétente et qu'elles comprennent les risques inhérents à l'utilisation de l'appareil.
14. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
15. Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
16. Afin d'éviter tout danger dû à une réinitialisation involontaire du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par le fournisseur d'électricité.
17. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
18. L'appareil doit être utilisé à des températures ambiantes de +10°C à +40°C.
19. Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil ou le cordon d'alimentation pendant le fonctionnement.
20. N'utilisez pas de rallonge électrique à moins qu'elle ne soit approuvée par une autorité compétente.
21. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au secteur.
22. N'utilisez pas l'appareil dans un environnement extérieur.
23. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
24. Ne laissez pas le cordon dépasser le bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas les surfaces chaudes.
25. N'utilisez pas et ne placez pas l'appareil sur une surface humide ou chaude.

- 26. N'utilisez pas l'appareil si le bac d'égouttage est mal placé.
- 27. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- 28. N'utilisez pas l'appareil si des pièces de l'appareil sont endommagées.
- 29. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement.
- 30. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- 31. Ne placez pas le cordon sur le bord tranchant d'un objet.
- 32. N'essayez pas d'ouvrir le corps principal ou de démonter des pièces de l'appareil, il n'y a aucune pièce réparable à l'intérieur.
- 33. L'appareil se nettoie normalement après utilisation. Il n'est pas conçu pour être nettoyé dans l'eau. L'appareil ne doit pas être immergé.
- 34. L'utilisation d'accessoires non inclus dans la boîte n'est pas recommandée. Cela peut être dangereux et doit être évité.
- 35. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- 36. N'utilisez pas la fonction Eau chaude en continu pour plus d'un réservoir d'eau.
- 37. Ne placez pas l'appareil dans une armoire lors de son utilisation.
- 38. Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'intérieur et n'est pas conçu pour être utilisé dans des endroits tels que : les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les exploitations agricoles ; les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; les établissements de type chambres d'hôtes.
- 39. **ATTENTION : RISQUE DE BRÛLURE**
AVERTISSEMENT : surfaces très chaudes. NE TOUCHEZ PAS les surfaces chaudes car cela pourrait entraîner des blessures. Utilisez toujours la poignée. Faites preuve d'une grande prudence lorsque vous travaillez avec des liquides chauds afin d'éviter les blessures dues aux débordements, à la vapeur et aux éclaboussures. Les boissons distribuées et la vapeur qui s'échappe sont très chaudes.

- 40. **CET APPAREIL EST UTILISÉ SOUS SURVEILLANCE.** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation, débranchez-le après chaque utilisation. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé ou branché.



Pour les appareils électriques vendus au sein de la Communauté européenne.

À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil électrique ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Veuillez le recycler dans les sites prévus à cet effet. Consultez votre autorité locale ou votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS RÉSERVÉ À UN USAGE DOMESTIQUE

Instructions importantes pour le déballage

1. Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Retirez la documentation.
3. Tournez la boîte de manière à ce que le côté arrière de la boîte soit face vers le bas et laissez glisser le contenu intérieur sur la surface plate.
4. Une fois l'unité retirée, mettez la boîte ailleurs et retirez la pièce en mousse synthétique du dessus.
5. Retirez le porte-filtre, le pichet à lait, le presse-café et la cuillère-doseuse de leur emballage. La tige de nettoyage se trouve sous le presse-café et la cuillère-doseuse.
6. Déballiez le porte-filtre et posez-le à côté.
REMARQUE : Le porte-filtre est équipé du filtre à double expresso.
7. Le filtre à expresso simple est emballé à l'intérieur du pichet à lait. Retirez toutes les pièces du matériel d'emballage.

REMARQUE : Les accessoires emballés à l'intérieur comprennent le pichet à lait, le presse-café et la cuillère-doseuse, la tige de nettoyage et le filtre à expresso simple. Voir la page 8 du manuel d'instructions pour référence.

8. Retirez la machine à expresso de la mousse synthétique et retirez le sac plastique recouvrant la machine.
9. Placez l'appareil sur une surface plate et retirez tous les autres matériaux d'emballage et le ruban adhésif.

REMARQUE : Le filtre à eau au charbon et le support de filtre à eau ont été mis à l'intérieur du réservoir d'eau.

Nous vous suggérons de conserver tous les matériaux d'emballage au cas où une future expédition de la machine serait nécessaire. **GARDEZ TOUS LES SACS EN PLASTIQUE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.**

La quête de la Tasse d'expresso parfaite

Il est généralement admis qu'il existe quatre éléments de base essentiels à la préparation d'une tasse d'expresso parfaite :

Élément 1 : Eau

Lorsque vous préparez un expresso, assurez-vous que l'eau s'écoule à travers le filtre à au bon rythme. Le débit d'eau peut être ajusté en faisant varier la pression avec laquelle le café est tassé (pressé) dans

le filtre ou en modifiant la mouture du café. Si la vitesse du débit d'eau est trop lente, le café sera sur-extrait et sera très foncé et amer, avec une crème (mousse) tachetée et inégale sur le dessus. Si la vitesse du débit d'eau est trop rapide, le café sera sous-extrait et la saveur suprême ne se développera pas. Le café sera dilué et il y aura une quantité insuffisante de crème sur le dessus.

Élément 2 : Café

Bien que la majeure partie du liquide soit de l'eau, toute la saveur doit provenir du café. Pour obtenir la même excellente qualité d'expresso que celle que vous recevez dans un café, vous devez utiliser des grains de la même qualité. Si vous choisissez de moudre vos propres grains, achetez-les frais et entiers, avec environ deux semaines d'intervalles d'approvisionnement à la fois pour une fraîcheur maximale. Une fois le grain de café broyé, sa saveur se dégrade très rapidement. S'il n'est pas pratique d'acheter de plus petites quantités, nous vous recommandons de séparer de plus grandes quantités de haricots et de les stocker dans des récipients hermétiques dans un endroit frais et sec. Il ne faut pas les conserver plus d'un mois car leur saveur diminuera. Ne pas réfrigérer ni congeler les grains de café.

Élément 3 : Mouture

La mouture du café est essentielle pour une bonne extraction des saveurs. Si vous utilisez du café prémoulu, assurez-vous d'acheter une mouture expresso spécialement conçue pour les machines expresso/cappuccino. Si la mouture est trop fine, cela produira de la sur-extraction et donnera de l'amertume avec une crème tachetée et inégale sur le dessus. Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop rapidement et la quantité de crème sur le dessus de l'expresso sera insuffisante.

Élément 4 : Tasser le café moulu

Si vous choisissez d'utiliser du café moulu, tasser le café est une étape très importante du processus de préparation de l'expresso. À l'aide de l'outil de tassement fourni, tassez (enfoncez) le marc avec une pression modérée. Ajoutez plus de café et tassez à nouveau si nécessaire pour amener le café à niveau. Ne remplissez pas trop le filtre à expresso. Si le café n'est pas bien tassé, il y a un risque que l'eau s'écoule trop rapidement à travers le café et que le café soit sous-extrait. Si le café est trop tassé, l'eau s'écoulera trop lentement à travers le café et le café sera sur-extrait et risque de déborder à travers le porte-filtre.

Fonctionnalités et avantages

1. Plaque chauffante pour tasses

Utilisée pour réchauffer les tasses à expresso

2. Panneau de commande

Voir l'illustration détaillée à la page 7.

3. Tête d'infusion

Compte deux positions : verrouiller et déverrouiller,

4. Porte-filtre sans fond

Double couche pour plus de facilité.

5. Couvercle du réservoir d'eau

6. Réservoir d'eau amovible 1,5 L

7. Buse vapeur/eau chaude

À utiliser pour faire mousser le lait pour les cappuccinos et les lattes ou pour distribuer de l'eau chaude.

8. Bac d'égouttage réglable en position supérieure

Repositionnez le bac d'égouttage ici pour accueillir des tasses plus petites.

9. Bac d'égouttage amovible

S'enlève pour un nettoyage facile.

10. Bac d'égouttage amovible

S'enlève pour faciliter le nettoyage et l'ajout de petites tasses.

11. Pompe 15 bars (non présentée)

Jusqu'à 15 bars de pression pour une extraction équilibrée.



Présentation de votre panneau de commande

1. Bouton Marche/Arrêt

Permet d'allumer et d'éteindre la machine à expresso. S'allume lorsqu'on appuie dessus.

2. Bouton froid

Permet d'activer la fonction d'extraction à froid.

3. Bouton dose simple

À utiliser pour un expresso simple.

4. Bouton double dose

À utiliser pour une double dose d'expresso.

5. Indicateur de nettoyage/détartrage

6. Indicateur d'ajout d'eau

7. Molette Vapeur/eau chaude

À utiliser pour activer/désactiver la vapeur ou l'eau chaude.

7A. Position ON (Marche)

À utiliser pour activer la vapeur ou l'eau chaude.

7B. Position OFF (Arrêt)

À utiliser pour désactiver la vapeur ou l'eau chaude.

8. Bouton Vapeur

Appuyez pour préchauffer et utiliser la fonction vapeur. Le bouton s'allume lorsque la fonction vapeur est prête à être utilisée.



Accessoires

1. Frothing Pitcher

1. Pichet à lait

2. Porte-filtre sans fond

3. Filtre à espresso simple

À utiliser pour un espresso simple.

4. Filtre à espresso double

À utiliser pour un double espresso.

5. Tige de nettoyage

6. Porte-filtre à eau au charbon

7. Filtre à eau au charbon

8. Presse-café et cuillère-doseuse



Filtre à eau au charbon

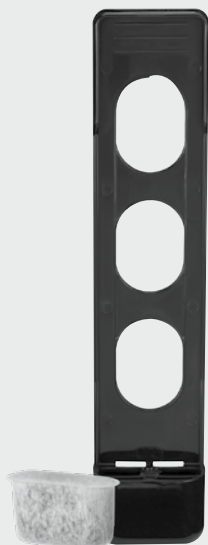
Insertion du filtre à eau

- Retirez le filtre du sac plastique et faites-le tremper, complètement immergé, dans de l'eau froide du robinet pendant 15 minutes.
- Soulevez le support du filtre à eau hors du réservoir d'eau.
- Appuyez sur le compartiment du filtre puis tirez-le vers vous pour l'ouvrir.
- Placez le filtre dans le support et fermez-le.

Soyez prudent : un placement incorrect peut déchirer la membrane filtrante.

- Rincez le filtre en faisant couler de l'eau froide du robinet à travers les trous situés au fond du compartiment pendant 10 secondes.
- Laissez le filtre se vider complètement.
- Faites glisser le support du filtre à eau dans le canal du réservoir d'eau, en le poussant vers le bas jusqu'à la base du réservoir.

REMARQUE : Nous vous recommandons de changer le filtre à eau tous les 60 jours ou après 60 utilisations, et plus souvent si vous avez de l'eau dure.



Préparation de votre machine à espresso

Placez la machine à espresso sur un plan de travail sec et stable ou sur une autre surface où vous utiliserez la machine.

IMPORTANT : Lors de la première utilisation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant un certain temps, il est important de rincer la machine. Voir les instructions décrites ci-dessous. Avant la première utilisation, assurez-vous que toutes les parties amovibles ont été soigneusement nettoyées.

Retirez le bouchon rouge du bas du réservoir d'eau.

Insérer un Bac d'égouttage

Faites glisser le bac d'égouttage en position, en vous assurant que le bac d'égouttage et la plaque du bac d'égouttage sont bien en place.

Ajoutez de l'eau

Pour remplir la machine à espresso avec de l'eau, retirez simplement le réservoir d'eau de l'appareil en le soulevant loin de l'appareil et remplissez-le d'eau froide ou filtrée. Remettez le réservoir sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place. Le réservoir peut également être rempli en ouvrant simplement le couvercle et en le remplissant d'eau.



REMARQUE : L'unité ne fonctionnera pas si le réservoir d'eau n'est pas correctement en place et s'il contient de l'eau.

Exécuter un cycle de rinçage

1. Insérez la fiche dans une prise de courant. Appuyez une fois sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer la machine à espresso. Le voyant autour du bouton d'alimentation s'allumera pour indiquer que votre machine à espresso est allumée. Les boutons Simple et Double clignoteront lentement pour indiquer que votre machine à espresso chauffe.



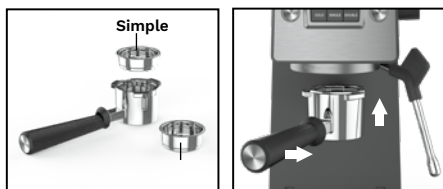
REMARQUE : Avant d'allumer la machine à expresso, assurez-vous que la molette Vapeur/Eau chaude soit en position OFF (« Arrêt »).



- Assurez-vous que le bac d'égouttage et la plaque du bac d'égouttage soient bien en place.
- Assurez-vous que de l'eau a été ajoutée au réservoir d'eau.

REMARQUE : Si le réservoir d'eau est vide, l'appareil ne fonctionnera pas. L'indicateur AJOUTER DE L'EAU s'allumera jusqu'à ce que le réservoir soit rempli.

- Adaptez le porte-filtre sans fond au filtre à expresso simple ou double. Fixez la poignée du porte-filtre à la tête d'infusion.



- Placez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre sans fond.
- Appuyez sur le bouton Dose simple et laissez couler l'eau pendant environ 20 à 25 secondes.

REMARQUE : S'il n'y a pas d'eau qui sort de la tête d'infusion, placez un récipient sous la lance vapeur. Tournez la molette Vapeur/Eau chaude en position 'on' (« Marche ») pour permettre à l'eau de couler pendant environ 20 à 25 secondes. Tournez ensuite la molette Vapeur/Eau chaude sur la position 'off' (« arrêt »).

Programmation de votre machine à expresso

La machine à expresso Cuisinart Espresso Bar™ dispose de capacités de programmation. Basé sur des réglages de café, les boutons Simple et Double Dose sont réglés sur 30 et 60 ml. Cependant, en suivant quelques étapes simples, vous pouvez programmer la portion parfaite de votre choix. Voir le tableau des paramètres par défaut/programmables à la page 11 pour référence.

Programmation Espresso simple

- Ajoutez le filtre à expresso simple au porte-filtre sans fond et remplissez d'expresso finement moulu.

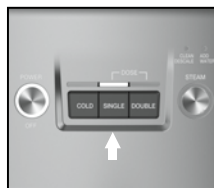
À l'aide de l'outil de tassement, tassez le marc de café. Fixez le porte-filtre à la tête d'infusion.



- Placez une tasse sous le porte-filtre sans fond.



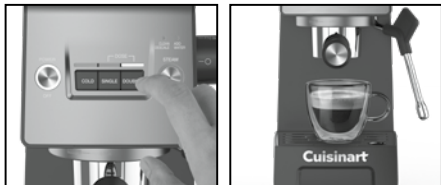
- Pour commencer la programmation, appuyez sur le bouton Dose unique et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant du bouton Dose unique commence à clignoter. La machine à expresso commencera à verser l'expresso.



- Laissez couler l'expresso jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau souhaité. Une fois ce niveau atteint, arrêtez le versement de l'expresso en relâchant le bouton de Dose simple. Le bouton dose simple clignote 5 fois et un bip sonore signifie que le nouveau réglage pour le fonctionnement d'un seul expresso a été programmé et enregistré dans la mémoire de la machine.
- La machine à expresso reviendra alors en mode de fonctionnement normal et sera prête à préparer un autre expresso en appuyant simplement sur un bouton.

Programmer un double expresso

1. Installez le porte-filtre sans fond avec le filtre à expresso double dose et remplissez-le de café finement moulu. À l'aide du presse-café, tassez le marc de café. Fixez le porte-filtre à la tête d'infusion.
2. Placez une tasse sous le porte-filtre sans fond.
3. Pour commencer la programmation, appuyez sur le bouton Double Dose et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant du bouton Double Dose commence à clignoter. La machine à expresso commencera à verser l'expresso.



4. Laissez couler l'expresso jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau souhaité. Une fois ce niveau atteint, arrêtez le versement de l'expresso en relâchant le bouton Double Dose. Le bouton Double Dose clignotera 5 fois et un bip signifiera que le nouveau réglage pour le fonctionnement du double expresso a été programmé et enregistré dans la mémoire de la machine.
5. La machine à expresso reviendra alors en mode de fonctionnement normal et sera prête à préparer un autre expresso en appuyant simplement sur un bouton.

Réinitialisation aux paramètres d'usine

Pour revenir aux paramètres d'usine d'origine :

1. Appuyez et maintenez enfoncés le bouton Marche/Arrêt et le bouton Froid pendant environ 3 secondes ou 1 bip sonore. Les voyants des boutons Marche/Arrêt, Froid, Dose simple et Double dose clignoteront 1 fois.



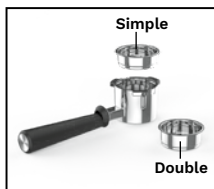
2. La machine à expresso est désormais revenue aux paramètres d'usine d'origine. La programmation par défaut de chaque fonction sera utilisée pour la prochaine infusion. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres par défaut par fonction pour référence.

	Paramètres du programme par défaut	Quantité	Plage programmable
Volume d'infusion	Simple	30ml	30 - 75 ml
	Double	60ml	50-120 ml

3. La machine à expresso reviendra alors en mode de fonctionnement normal et sera prête à préparer un autre expresso en appuyant simplement sur un bouton.

Guide du parfait Espresso

1. Placer les tasses sur la plaque chauffante avant l'infusion aidera à préserver la crème de l'expresso. Retirez les tasses lorsque vous êtes prêt à infuser.
2. Sélectionnez le filtre approprié et insérez-le dans le porte-filtre sans fond. Utilisez le filtre à expresso simple pour un expresso simple et le filtre à expresso double pour un double expresso.



3. À l'aide de la cuillère à café, déposez du café finement moulu dans le filtre. Utilisez 2 cuillères pour un expresso simple et 3 cuillères pour un expresso double.

CONSEIL : Si le porte-filtre semble trop rempli, tapotez doucement le porte-filtre sur le comptoir pour niveler le marc.



4. À l'aide du presse-café, appliquez une pression de tassage modérée.



IMPORTANT : Assurez-vous de ne pas trop remplir le filtre avec du café, car cela pourrait provoquer un débordement du porte-filtre.

Dose unique : recommandée 7 à 9 g

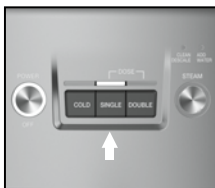
Double dose : recommandée 13-15 g

REMARQUE : Vérifiez que la machine à expresso est prête à l'emploi. N'oubliez pas que si le voyant du bouton Marche/Arrêt est fixe et que les voyants des boutons Froid, Dose unique, Double dose et Vapeur sont fixes, la machine à expresso est allumée, chauffe et est prête à préparer du café.

5. Brossez l'excédent de marc de café sur le pourtour du filtre.
6. Fixez le porte-filtre à la tête d'infusion.
7. Placez une tasse sous le porte-filtre.



8. Appuyez sur le bouton Dose simple ou double pour commencer l'infusion. Le versement démarre et s'arrête automatiquement une fois que le volume programmé d'expresso a été servi. Pour arrêter le versement manuellement avant la fin, appuyez à nouveau sur le bouton Dose simple ou Double.



9. Vérifiez le versement de l'expresso. La couleur idéale est foncée et caramel avec des reflets rougeâtres.
10. Servez l'expresso immédiatement.
11. Retirez le porte-filtre sans fond de la tête d'infusion.
12. Jetez le marc de café utilisé.

Extraction à froid

L'extraction à froid consiste à extraire toute la saveur du café sans chaleur en utilisant de l'eau à température ambiante. Pratique pour les cafés au lait ou les boissons froides au café à emporter.

1. Suivez les étapes 3 à 7 du Guide du parfait Expresso à la page 11.

2. Appuyez sur le bouton Froid. Les voyants des boutons de dose simple et double clignoteront jusqu'à ce que la taille souhaitée soit choisie.

REMARQUE : L'infusion simple à froid est de 100 ml et l'infusion double à froid est de 150 ml.

3. Pour les boissons à emporter, retirez le bac d'égouttage et placez votre gobelet sous la tête d'infusion au lieu d'une tasse.

Mode veille

Après 30 minutes de non-utilisation, la machine à expresso s'éteindra automatiquement.

Guide du lait Texturage

La texturation du lait consiste à le faire mousser à la vapeur. La vapeur fait deux choses : Cela chauffe le lait et mélange l'air avec le lait pour former une texture mousseuse. Comme pour la préparation d'un expresso, perfectionner l'art du texturage du lait demande du temps et de la pratique.

1. Déterminez la quantité de lait nécessaire en fonction du nombre de tasses préparées.

CONSEIL : Gardez à l'esprit que le volume de lait augmentera pendant le texturage.

2. Versez le lait froid dans le pichet à lait en acier inoxydable, remplites-le à moitié, mais pas au-dessus du repère MAX.
3. Appuyez sur le bouton Steam (Vapeur) pour activer la fonction vapeur.
4. Faites pivoter la buse vapeur/eau chaude au-dessus du bac d'égouttage.
5. Lorsque le voyant du bouton Steam (Vapeur) devient fixe, la fonction vapeur est activée. Tournez la molette Steam/Hot Water (Vapeur/Eau chaude) sur la position ON (« Marche »). Une fois l'eau purgée, arrêtez la vapeur en tournant la molette Vapeur/Eau chaude sur la position OFF (« Arrêt »).
6. Faites pivoter la buse vapeur/eau chaude sur le côté de la machine à expresso.



7. Placez la buse vapeur/eau chaude dans le lait de manière à ce que la buse soit à environ un centimètre et demi sous la surface et activez la fonction vapeur en tournant la molette vapeur/eau chaude en position ON (« Marche »).

8. Inclinez le pichet de manière à ce que la buse vapeur/eau chaude repose sur le bec verseur du pichet, puis abaissez le pichet jusqu'à ce que la pointe de la buse vapeur soit juste en dessous de la surface du lait. Cela commencera à créer un tourbillon dans le lait.

REMARQUE : Ne laissez pas la vapeur jaillir de manière inégale ou cela créera de la mousse aérée/de grosses bulles. Si cela se produit, soulevez le pichet de manière à ce que la buse à vapeur soit plus profondément enfoncée dans le lait.

9. Au fur et à mesure que la vapeur chauffe et texture le lait, le niveau du lait dans le pichet commencera à augmenter. Pendant ce temps, suivez le niveau du lait en abaissant le pichet, en gardant toujours la pointe de la buse vapeur juste en dessous de la surface.

10. Une fois la mousse créée, relevez le pichet jusqu'à ce que la buse vapeur soit au centre du lait.

CONSEIL : La quantité de mousse nécessaire varie en fonction des boissons préparées. Par exemple, un cappuccino nécessite plus de mousse qu'un latte.

11. Arrêtez immédiatement la vapeur en tournant la molette Vapeur/Eau chaude en position OFF (« Arrêt »).

IMPORTANT : Ne faites pas bouillir le lait.

12. Retirez le pichet, essuyez immédiatement la buse à vapeur et la baguette avec un chiffon propre et humide, puis purgez une petite quantité de vapeur.



2. La fonction eau chaude s'arrêtera automatiquement après 1 minute de distribution. Tournez la molette Vapeur/Eau chaude en position OFF (« Arrêt »).

3. Retirez la tasse ou le récipient et faites pivoter la Buse à vapeur/eau chaude au-dessus du bac d'égouttage pour récupérer les gouttes d'eau.

Nettoyage et entretien

Éteignez toujours la machine à expresso et débranchez la fiche de la prise électrique avant de la nettoyer.

N'immerger jamais l'unité dans de l'eau ou autre liquide. Essuyez simplement avec un chiffon propre et humide, et séchez avant de ranger.

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

- Les filtres en acier inoxydable et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau immédiatement après utilisation pour éliminer toutes les particules de café. Vous pouvez également utiliser la tige de nettoyage pour dégager l'ouverture.
- Faites couler régulièrement de l'eau à travers la machine avec le porte-filtre en place, mais sans café moulu, pour rincer les éventuelles particules de café persistantes.
- L'intérieur de la tête d'infusion doit être essuyé avec un chiffon humide pour éliminer toutes les particules de café.
- Nous recommandons de nettoyer régulièrement les filtres sur le panier supérieur du lave-vaisselle pour garantir que les huiles de café ne restent pas coincées.

Nettoyage du boîtier extérieur et de la plaque chauffante des tasses

- Le boîtier extérieur et la plaque chauffante des tasses peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de nettoyeurs agressifs.

Nettoyage de la plaque du bac d'égouttage

- La plaque du bac d'égouttage doit être retirée, vidée et nettoyée fréquemment, en particulier lorsque le bac d'égouttage est plein.

Utiliser l'eau chaude

Fonction

1. Placez la tasse ou le récipient sous la buse vapeur/eau chaude et activez la fonction eau chaude en tournant la molette vapeur/eau chaude en position ON (« Marche »).

REMARQUE : Assurez-vous que le voyant du bouton vapeur soit éteint, sinon la fonction vapeur s'activera.



- La plaque du bac d'égouttage peut être lavée à l'eau chaude savonneuse et rincée soigneusement. Utilisez un liquide de lavage non abrasif (n'utilisez pas de nettoyeurs, tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent rayer la surface).

Nettoyage du bac d'égouttage

- Le bac d'égouttage peut être retiré après avoir retiré la plaque du bac d'égouttage, puis nettoyé avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits à rincer ni de nettoyeurs agressifs).

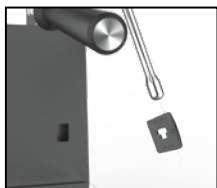
REMARQUE : Ne nettoyez pas de pièces ou d'accessoires dans le lave-vaisselle.

Nettoyez la buse vapeur / eau chaude

- La buse vapeur/eau chaude doit toujours être nettoyée après avoir fait chauffer le lait à la vapeur.
- Essuyez la buse avec un chiffon humide, puis remettez-la dans le bac d'égouttage. Placez momentanément la molette Vapeur/Eau chaude en position ON (« Marche »). Cela libérera tout le lait restant à l'intérieur de la buse.



- Assurez-vous que la molette Vapeur/Eau chaude soit en position OFF (« Arrêt »). Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre la machine, débranchez le cordon d'alimentation et laissez la machine refroidir.
- Si la buse vapeur/eau chaude reste obstruée, utilisez la tige de nettoyage pour dégager l'ouverture.



Décalcification

La décalcification fait référence à l'élimination des dépôts de calcium qui se forment au fil du temps sur les pièces métalliques de la cafetière.

Pour une performance optimale de votre machine à expresso, démarrez l'appareil de temps en temps ou chaque fois que le voyant DÉTARTRAGE s'allume. La fréquence dépend de la dureté de votre eau du robinet et de la fréquence à laquelle vous utilisez la machine à expresso.

La machine vous rappellera de nettoyer en allumant l'indicateur DÉTARTRAGE.

Pour exécuter un cycle de détartrage/nettoyage en 2 étapes, suivez les instructions ci-dessous.

1. Placez 2 grands récipients de 1,5 litre (50 oz) sous la tête d'infusion et la buse vapeur/eau chaude.
2. Remplissez le réservoir d'eau à pleine capacité avec un mélange d'un tiers de vinaigre blanc et de deux tiers d'eau, ou avec le mélange d'une tablette de détartrage et d'eau au niveau maximum.
3. Appuyez sur les boutons FROID et SIMPLE et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes ; l'indicateur NETTOYER DÉTARTER clignotera.
4. Tournez le bouton Vapeur/Eau chaude sur la position ON. L'indicateur NETTOYER DETARTER s'allumera, indiquant que le cycle de détartrage a commencé.
5. De l'eau chaude s'écoulera de la buse vapeur/eau chaude.
6. Lorsque l'indicateur NETTOYER DETARTER commence à clignoter, tournez le bouton Vapeur/Eau chaude sur la position ARRÊT. De l'eau chaude s'écoulera de la tête d'infusion, puis l'indicateur NETTOYER DETARTER s'éteindra. Une fois le réservoir d'eau vide, le voyant Vapeur clignote et l'indicateur AJOUTER DE L'EAU s'allume.
7. Videz les récipients (et le bac récupérateur, au besoin) et remettez-les en place.
8. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau jusqu'au niveau maximum.
9. Appuyez sur le bouton vapeur. L'indicateur NETTOYER DETARTER s'allumera, indiquant que le cycle de nettoyage a commencé. De l'eau chaude s'écoulera de la tête d'infusion.
10. Lorsque l'indicateur NETTOYER DETARTER commence à clignoter, tournez le bouton Vapeur/Eau chaude sur la position MARCHÉ. De l'eau chaude s'écoulera de la buse vapeur/eau chaude, puis l'indicateur NETTOYER DETARTER clignotera doucement.
11. Une fois le réservoir d'eau vide, l'indicateur NETTOYER DETARTER s'éteint, l'indicateur AJOUTER DE L'EAU s'allume et les voyants FROID, SIMPLE et DOUBLE clignotent, indiquant que le processus de nettoyage est terminé.

Entretien : Tout autre entretien doit être effectué par un technicien de service autorisé.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

Diese wichtigen Sicherheitsvorkehrungen sind ein wesentlicher Bestandteil des Geräts. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Sie können die Anleitung zum späteren Nachschlagen aufbewahren oder an andere Benutzer weitergeben.

Das Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt und darf nur gemäß dieser Gebrauchsanweisung betrieben werden.

Gehen Sie immer vorsichtig damit um und warnen Sie andere Benutzer vor einer möglichen Gefahr.

ACHTUNG! Der Fehlgebrauch des Geräts kann zu Verletzungen führen!

1. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der örtlichen Stromversorgung übereinstimmt.
2. Wickeln Sie das Netzkabel ab und biegen Sie es gerade, bevor Sie das Gerät benutzen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine feste und stabile Oberfläche.
4. Das Gerät muss auf einer stabilen Oberfläche benutzt und aufgestellt werden.
5. Trennen Sie das Gerät unter folgenden Bedingungen von der Netzsteckdose:
 - Bevor der Wassertank mit Wasser gefüllt wird
 - Bevor Sie Teile aus dem Gerät entfernen oder Teile am Gerät wieder anbringen .
 - Vor der Reinigung oder Wartung
 - Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert
 - Nach der Benutzung des Geräts
6. Leeren Sie den Wassertank, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde.
7. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Teile anbringen oder abnehmen.
8. Verwenden Sie für die Zubereitung von Kaffee immer kaltes Wasser. Warmes Wasser oder andere Flüssigkeiten können Schäden an der Kaffeemaschine verursachen.
9. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
10. Verwenden Sie das Mahlwerk nur zum Mahlen von Kaffeebohnen.
11. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen .
12. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, und bevor Sie es

zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

13. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen zur Verwendung.
14. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
15. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
16. Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Wärmeschutzschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
17. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
18. Das Gerät darf nur bei Umgebungstemperaturen von +10 oc bis +40oc verwendet werden.
19. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät oder das Netzkabel während des Betriebs zu berühren.
20. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, das nicht von der zuständigen Behörde genehmigt wurde.
21. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
22. Verwenden Sie das Gerät nicht in Außenbereichen.
23. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
24. Lassen Sie das Kabel nicht über die Arbeitsplatte oder den Tresen hängen und vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen.
25. Benutzen Sie das Gerät nicht auf einer nassen oder heißen Oberfläche und stellen Sie es nicht darauf ab.
26. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Auffangschale nicht richtig eingesetzt ist.
27. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
28. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Teile des Geräts beschädigt sind.

HEBEN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

29. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert.
30. Ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
31. Legen Sie das Kabel nicht auf die scharfe Kante eines Gegenstandes.
32. Versuchen Sie nicht, das Gehäuse zu öffnen oder Teile aus dem Gerät auszubauen, da sich im Inneren des Geräts keine zu wartenden Teile befinden.
33. Das Gerät wird normalerweise nach dem Gebrauch gereinigt und ist nicht dazu bestimmt, zur Reinigung in Wasser getaucht zu werden.
34. Die Verwendung von Zubehör, das nicht in der Box enthalten ist, wird nicht empfohlen. Es kann gefährlich sein und sollte vermieden werden.
35. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in einem beheizten Ofen aufstellen.
36. Betreiben Sie die Heißwasserfunktion nicht kontinuierlich für mehr als einen Wassertank.
37. Während des Gebrauchs nicht in einem Schrank aufbewahren.
38. Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfen; Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnungsumgebungen; Pensionen u.ä.
39. **VORSICHT! VERBRENNUNGSGEFAHR**
ACHTUNG! Heiße Oberflächen! BERÜHREN SIE KEINE heißen Oberflächen, da es zu Verletzungen kommen kann. Benutzen Sie immer den Griff. Seien Sie beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten besonders vorsichtig, um Verletzungen durch Überlaufen, Dämpfen und Spritzen zu vermeiden. Ausgeschenkte Getränke und austretender Dampf sind sehr heiß.
40. **DIES IST EIN BEDIENTES GERÄT.** Während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt lassen, nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder eingesteckt ist.



Für elektrische Produkte, die innerhalb der Europäischen Union verkauft werden..

Am Ende der Nutzungsdauer eines Elektroprodukts sollte es nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie dort, wo Anlagen vorhanden sind. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem Einzelhändler nach Recyclingempfehlungen für Ihr Land.

Wichtige Anweisungen zum Auspacken

1. Stellen Sie den Karton auf eine große, stabile und flache Oberfläche.
2. Entnehmen Sie die Unterlagen.
3. Drehen Sie den Karton so, dass die Rückseite nach unten zeigt, und ziehen Sie den Inhalt vorsichtig auf eine flache Oberfläche.
4. Nachdem das Gerät entnommen wurde, stellen Sie den Karton beiseite und heben Sie die obere Schaumstoffeinlage ab.
5. Nehmen Sie den Siebträger, den Milchkännchen, den Tamper und das Dosierwerkzeug aus der Verpackung des Geräts. Der Reinigungsstift ist an der Unterseite des Tampers und Dosierwerkzeugs verstaut.
6. Entpacken Sie den Siebträger und legen Sie ihn beiseite. **WICHTIG:** Der Siebträger ist mit dem Doppel-Espresso-Filtereinsatz vormontiert.
7. Der Einzel-Espresso-Filtereinsatz befindet sich im Milchkännchen. Entfernen Sie alle Teile aus dem Verpackungsmaterial.

WICHTIG: Zum mitgelieferten Zubehör gehören der Milchschaumkrug, das Tamper- und Dosierwerkzeug, der Reinigungsstift und der Espresso-Einzelshot-Filter. Siehe Seite 8 der Bedienungsanleitung für weitere Informationen.

8. Nehmen Sie die Espressomaschine aus der Schaumstoffverpackung und entfernen Sie die Schutzfolie.
9. Stellen Sie die Maschine auf eine flache Oberfläche und entfernen Sie alle weiteren Verpackungsmaterialien sowie Klebestreifen.

WICHTIG: Der Aktivkohle-Wasserfilter und der Wasserfilterhalter befinden sich im Wassertank.

Wir empfehlen, alle Verpackungsmaterialien für einen möglichen späteren Versand des Geräts aufzubewahren. HALTEN SIE ALLE PLASTIKBEUTEL VON KINDERN FERN.

Die Suche nach der perfekten Tasse Espresso

Es gibt vier grundlegende Faktoren, die für die Zubereitung eines perfekten Espressos entscheidend sind:

Element 1: Wasser

Beim Aufbrühen von Espresso muss sichergestellt sein, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit

durch den Filter fließt. Die Durchflussgeschwindigkeit des Wassers kann durch den Druck angepasst werden, mit dem der Kaffee im Filter getampt (heruntergedrückt) wird oder durch Ändern des Mahlgrads des Kaffees reguliert werden. Ist der Wasserfluss zu langsam, wird der Kaffee überextrahiert – das Ergebnis ist ein sehr dunkler, bitterer Espresso mit einer ungleichmäßigen, gesprenkelten Crema. Ist der Wasserfluss zu schnell, bleibt der Kaffee unterextrahiert, wodurch sich sein volles Aroma nicht entfalten kann. Der Espresso wird zu dünn und weist eine unzureichende Crema auf.

Element 2: Kaffee

Obwohl der Hauptbestandteil des Espressos Wasser ist, stammt das gesamte Aroma aus dem Kaffee. Um dieselbe Qualität wie in einem Café zu erreichen, sollten hochwertige Bohnen verwendet werden. Falls Sie Ihre Bohnen selbst mahlen, kaufen Sie diese stets frisch und nur in kleinen Mengen (ca. für zwei Wochen), um maximale Frische zu gewährleisten. Sobald eine Bohne gemahlen ist, verliert sie schnell an Aroma. Falls der Kauf größerer Mengen unvermeidbar ist, sollten die Bohnen in luftdichten Behältern an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Sie sollten jedoch nicht länger als 1 Monat gelagert werden, da der Geschmack nachlässt. Kaffeebohnen sollten weder im Kühlschrank noch im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Element 3: Mahlgrad

Der Mahlgrad ist entscheidend für die optimale Extraktion des Aromas. Falls Sie vorgemahlene Kaffee verwenden, achten Sie darauf, dass es sich um einen speziellen Espressomahlgrad für Espressomaschinen handelt. Ist der Mahlgrad zu fein, wird der Kaffee überextrahiert, was zu einem bitteren Geschmack und einer ungleichmäßigen, gesprenkelten Crema führt. Ist der Mahlgrad zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch das Kaffeemehl, und es bildet sich nur eine geringe Menge Crema.

Element 4: Tampfen des Kaffeepulvers

Wenn Sie gemahlene Kaffee verwenden, ist das richtige Tampen ein entscheidender Schritt im Brühprozess. Verwenden Sie das mitgelieferte Tamper-Werkzeug, um das Kaffeepulver mit mäßigem Druck anzudrücken. Falls erforderlich, fügen Sie weiteres Kaffeepulver hinzu und tampen Sie erneut, bis die gewünschte Füllhöhe erreicht ist. Der Siebträger sollte nicht überfüllt werden. Ist der Kaffee nicht fest genug getampt, fließt das Wasser zu schnell durch, wodurch der Kaffee unterextrahiert wird. Wird der Kaffee zu stark getampt, fließt das Wasser zu langsam, was zu einer Überextraktion führt und möglicherweise ein Überlaufen des Siebträgers verursacht.

Funktionen und Vorteile

1. Tassenwärmpatte

Zum Vorwärmen der Espressotassen

2. Bedienfeld

Detaillierte Abbildung siehe Seite 7.

3. Brühkopf

Zwei Positionen: „Verriegelt“ und „Entriegelt“

4. Bodenloser Siebträger

Doppelschichtig für eine einfachere Handhabung.

5. Wassertankdeckel

6. Abnehmbarer 1,5-L-Wassertank

7. Dampf-/Heißwasserlanze

Zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino und Latte oder zum Ausgeben von heißem Wasser.

8. Verstellbare Tropfschale – Obere Position

Kann hier positioniert werden, um kleinere Tassen unterzubringen.

9. Abnehmbare Tropfschalenabdeckung

Für eine einfache Reinigung abnehmbar.

10. Abnehmbare Tropfschale

Für eine einfache Reinigung und das Platzieren kleinerer Tassen abnehmbar.

11. 15-Bar-Pumpe (nicht gezeigt)

Bis zu 15 Bar Druck für eine ausgewogene Extraktion.



Ihr Bedienfeld kennenlernen

1. Ein-/Ausschaltknopf

Zum Ein- und Ausschalten der Espressomaschine.
Leuchtet bei Aktivierung.

2. Kalt-Taste

Zum Aktivieren der Kalt-Extraktionsfunktion.

3. Einzelshot-Taste

Für eine einzelne Portion Espresso verwenden.

4. Doppelshot-Taste

Für eine doppelte Portion Espresso verwenden.

5. Reinigen/Entkalken-Anzeige

6. Wasser nachfüllen-Anzeige

7. Dampf-/Heißwasserregler

Zum Aktivieren/Deaktivieren von Dampf oder heißem Wasser.

7A. EIN-Stellung

Zum Aktivieren von Dampf oder Heißwasser verwenden.

7B. AUS-Stellung

Zum Deaktivieren von Dampf oder heißem Wasser.

8. Dampftaste

Drücken Sie diese Taste, um die Vorheiz- und Dampf-Funktion zu nutzen. Die Taste leuchtet auf, wenn die Dampffunktion einsatzbereit ist.



Zubehör

1. Milchkännchen

2. Bodenloser Siebträger

3. Einzel-Espresso-Filter

Verwenden Sie diesen Filter für einen einzelnen Espresso.

4. Doppel-Espresso-Filter

Verwenden Sie diesen Filter für einen doppelten Espresso.

5. Reinigungsstift

6. Aktivkohle-Wasserfilterhalter

7. Aktivkohle-Wasserfilter

8. Tamper- und Dosierwerkzeug



Aktivkohle-Wasserfilter

Einsetzen des Wasserfilters

- Nehmen Sie den Filter aus dem Polybeutel und lassen Sie ihn vollständig in kaltem Leitungswasser für 15 Minuten einweichen.
- Heben Sie den Wasserfilterhalter aus dem Wasserbehälter.
- Drücken Sie das Filterfach nach unten und ziehen Sie es zu sich hin, um es zu öffnen.
- Setzen Sie den Filter in den Halter ein und schließen Sie ihn mit einem Einrasten.

Vorsicht – eine unsachgemäße Platzierung kann die Filterhaut beschädigen.

- Spülen Sie den Filter, indem Sie 10 Sekunden lang kaltes Leitungswasser durch die Löcher an der Unterseite des Fachs laufen lassen.
- Lassen Sie den Filter vollständig abtropfen.
- Schieben Sie den Wasserfilterhalter zurück in die Führung im Wasserbehälter und drücken Sie ihn bis zum Boden des Behälters nach unten.

WICHTIG: Wir empfehlen, den Wasserfilter alle 60 Tage oder nach 60 Anwendungen zu wechseln – bei hartem Wasser auch häufiger.



Vorbereitung Ihrer Espresso maschine

Stellen Sie die Espressomaschine auf eine trockene, stabile Arbeitsplatte oder eine andere ebene Fläche, auf der Sie die Maschine verwenden möchten.

WICHTIG: Bei der erstmaligen Inbetriebnahme oder wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wurde, muss sie durchgespült werden. Siehe untenstehende Anweisungen. Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass alle abnehmbaren Teile gründlich gereinigt wurden.

Entfernen Sie den roten Stopfen auf der Rückseite des Wasserbehälters.

Einsetzen der Abtropfschale

Schieben Sie die Abtropfschale in die vorgesehene Position, sodass die Abtropfschale und die Abtropfplatte sicher an ihrem Platz sitzen.

Wasser einfüllen

Zum Befüllen der Espressomaschine entfernen Sie den Wassertank, indem Sie ihn nach oben aus der Maschine herausheben. Füllen Sie den Tank mit kaltem oder gefiltertem Wasser. Setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein. Achten Sie darauf, dass der Tank fest in Position sitzt. Alternativ kann der Wassertank direkt an der Maschine befüllt werden, indem Sie den Deckel öffnen und Wasser einfüllen.



WICHTIG: Die Maschine funktioniert nur, wenn der Wassertank korrekt eingesetzt ist und ausreichend Wasser enthält.

Spülzyklus durchführen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal, um die Espressomaschine einzuschalten. Der Lichtkranz um die Ein-/Aus-Taste leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Maschine eingeschaltet ist. Die Tasten für Einzel- und Doppelshot pulsieren langsam, während die Maschine aufheizt.



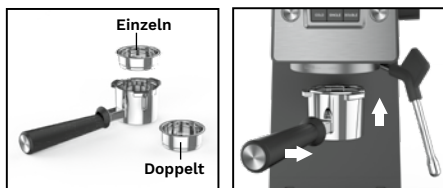
WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass der Dampf-/Heißwasser-Drehregler in der AUS-Position steht.



- Überprüfen Sie, ob die Tropfschale und die Tropfschalenplatte korrekt eingesetzt sind.
- Überprüfen Sie, ob sich Wasser im Wasserbehälter befindet.

WICHTIG: Ist der Wasserbehälter leer, funktioniert das Gerät nicht. Die „WASSER NACHFÜLLEN“-Anzeige leuchtet auf, bis der Behälter gefüllt ist.

- Setzen Sie den bodenlosen Siebträgerhalter mit entweder dem Einzel- oder Doppel-Espresso-Filtereinsatz ein. Befestigen Sie den Siebträger sicher am Brühkopf.



- Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den bodenlosen Siebträger.
- Drücken Sie die Einzelshot-Taste und lassen Sie das Wasser etwa 20 bis 25 Sekunden lang durchlaufen.

HINWEIS: Falls kein Wasser aus dem Brühkopf kommt, stellen Sie ein Gefäß unter die Dampfduse. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasser-Drehregler in die Ein-Position und lassen Sie das Wasser für ca. 20 bis 25 Sekunden durchlaufen. Danach den Drehregler wieder in die Aus-Position drehen.

Programmierung Ihrer Espressoemaschine

Die Cuisinart Espresso Bar™ Espressoemaschine verfügt über eine Programmierfunktion. Basierend auf den Standardeinstellungen eines Cafés sind die Einzel- und Doppelshot-Tasten auf 30 ml bzw. 60 ml voreingestellt. Mit wenigen einfachen Schritten können Sie jedoch Ihre individuelle Wunschmenge programmieren. Siehe Tabelle Standard-/Programmierbare Einstellungen auf Seite 11 als Referenz.

Programmierung eines einzelnen espressos

- Setzen Sie den bodenlosen Siebträger mit dem Einzelshot-Espresso-Filter ein und befüllen Sie ihn mit fein gemahlenem Espresso.

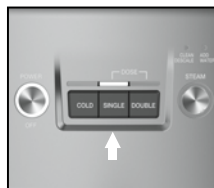
Verwenden Sie das Tamper-Werkzeug, um das Kaffeepulver gleichmäßig anzudrücken. Verriegeln Sie den Siebträger fest am Brühkopf.



- Stellen Sie eine Tasse unter den bodenlosen Siebträger.



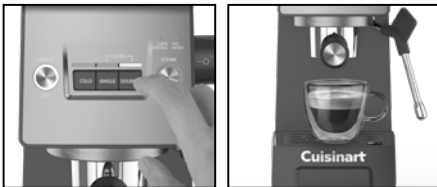
- Halten Sie die Einzelshot-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige der Taste pulsierend leuchtet. Die Espressoemaschine startet den Brühvorgang.



- Lassen Sie den Espresso durchlaufen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Lassen Sie den Espresso fließen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Lassen Sie dann die Einzelshot-Taste los, um den Brühvorgang zu stoppen. Die Einzelshot-Taste blinkt 5-mal, und ein Signalton bestätigt, dass die neue Einstellung für die Zubereitung eines Einzel-Espressos gespeichert wurde.
- Die Espressoemaschine kehrt nun in den normalen Betriebsmodus zurück und ist bereit, auf Knopfdruck einen weiteren Espresso zuzubereiten.

Programmierung eines doppelten Esspressos

1. Installiez le porte-filtre sans fond avec le filtre à expresso double dose et remplissez-le de café finement moulu. À l'aide du presse-café, tassez le marc de café. Fixez le porte-filtre à la tête d'infusion.
2. Placez une tasse sous le porte-filtre sans fond.
3. Pour commencer la programmation, appuyez sur le bouton Double Dose et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant du bouton Double Dose commence à clignoter. La machine à expresso commencera à verser l'expresso.



4. Lassen Sie den Espresso durchlaufen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Lassen Sie den Espresso fließen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Lassen Sie dann die Doppelshot-Taste los, um den Brühvorgang zu stoppen. Die Doppelshot-Taste blinkt 5-mal, und ein Signalton bestätigt, dass die neue Einstellung für die Zubereitung eines Doppel-Esspressos gespeichert wurde.
5. Die Espressomaschine kehrt nun in den normalen Betriebsmodus zurück und ist bereit, auf Knopfdruck einen weiteren Espresso zuzubereiten.

Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

Um die ursprünglichen Werkseinstellungen wiederherzustellen:

1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste und die Kalt-Taste etwa 3 Sekunden lang gedrückt oder bis 1 Signalton ertönt. Die Anzeigen der Tasten Ein/Aus, Kalt, Einzelshot und Doppelshot blinken einmal auf.



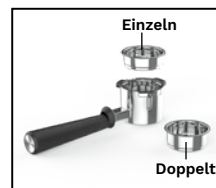
2. Die Espressomaschine wurde nun auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Die voreingestellten Standardwerte für jede Funktion werden beim nächsten Brühvorgang verwendet. Siehe die Tabelle unten für die Standardwerte der einzelnen Funktionen.

	Standard- Programmeinstellungen	Menge	Programmierbarer Bereich
Brühvolumen	Einzel	30ml	30 - 75 ml
	Doppelt	60ml	50-120 ml

3. Die Espressomaschine kehrt nun in den normalen Betriebsmodus zurück und ist bereit, auf Knopfdruck einen weiteren Espresso zuzubereiten.

Guide du parfait Espresso

1. Tassen vor dem Brühvorgang auf die Warmhalteplatte stellen, um die Crema des Esspressos zu erhalten. Entfernen Sie die Tassen, wenn Sie mit dem Brühvorgang beginnen.
2. Wählen Sie den passenden Filtereinsatz und setzen Sie ihn in den bodenlosen Siebträger ein. Verwenden Sie den Espresso-Einzelshot-Filter für einen einfachen Espresso und den Espresso-Doppelshot-Filter für einen doppelten Espresso.



3. Verwenden Sie den Messlöffel, um fein gemahlene Kaffee in den Filter zu füllen. Nutzen Sie 2 Löffel für einen Einzelshot und 3 Löffel für einen Doppelshot.

TIPP: Falls der Siebträger überfüllt erscheint, klopfen Sie ihn vorsichtig auf die Arbeitsplatte, um das Kaffeemehl zu verteilen.



4. Verwenden Sie den Tamper, um den Kaffee mit mäßigem Druck anzudrücken.



WICHTIG! Achten Sie darauf, den Filter nicht zu überfüllen, da der Siebträger sonst überlaufen kann.

Einzelshot: Empfohlen 7 - 9 g

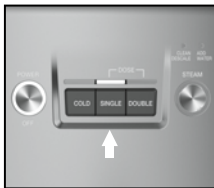
Doppelshot: Empfohlen 13 -15 g

WICHTIG: Überprüfen, ob die Espressomaschine betriebsbereit ist. Wenn die Ein/Aus-Taste dauerhaft leuchtet und die Anzeigen der Kalt-, Einzelshot-, Doppelshot- und Dampftasten ebenfalls dauerhaft leuchten, ist die Espressomaschine eingeschaltet, heizt auf und ist bereit zur Kaffeezubereitung.

- Überprüfen Sie, ob die Espressomaschine betriebsbereit ist.
- Verriegeln Sie den Siebträger fest am Brühkopf.
- Eine Tasse unter den Siebträger stellen.



- Drücken Sie die Einzelshot- oder Doppelshot-Taste, um den Brühvorgang zu starten. Der Espresso wird automatisch nach der programmierten Menge gestoppt. Um den Brühvorgang vorzeitig zu stoppen, drücken Sie die Einzelshot- oder Doppelshot-Taste erneut.



- Den Espresso-Fluss überprüfen. Der ideale Espresso hat eine dunkle, karamellfarbene Crema mit rötlichen Reflexen.
- Den Espresso sofort servieren.
- Entfernen Sie den bodenlosen Siebträger von der Brühgruppe.
- Das verbrauchte Kaffeemehl entsorgen.

Kalt-Extraktion

Die Kalt-Extraktion erzeugt einen hitzefreien Espresso, bei dem Wasser in Umgebungstemperatur verwendet wird, um das volle Aroma des Kaffees zu extrahieren. Ideal für unterwegs, z. B. für Latte Macchiato oder kalte Kaffeegetränke.

- Folgen Sie den Schritten 3–7 unter Leitfaden für den perfekten Espresso auf Seite 11.
- Drücken Sie die Kalt-Taste. Die Anzeigen der Einzelshot- und Doppelshot-Tasten blinken, bis die gewünschte Menge ausgewählt wurde.

WICHTIG: Die Menge für eine kalte Einzelportion beträgt 100 ml die Menge für eine kalte Doppelportion beträgt 150 ml

- Für Getränke unterwegs entfernen Sie die Auffangschale und stellen Sie Ihren Thermobecher unter den Brühkopf anstelle einer Tasse.

Ruhemodus

Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet sich die Espressomaschine automatisch aus.

Leitfaden für die Milchaufschäumung

Die Milchaufschäumung erfolgt durch Dampfen der Milch. Dabei passieren zwei Dinge: Die Milch wird erhitzt und mit Luft vermischt, um eine schaumige Textur zu erzeugen. Wie beim Zubereiten eines Espressos erfordert auch das Perfektionieren der Milchaufschäumung Übung und Geduld.

- Bestimmen Sie die benötigte Milchmenge anhand der Anzahl der zuzubereitenden Tassen.

TIPP: Beachten Sie, dass sich das Volumen der Milch während des Aufschäumens vergrößert.

- Gießen Sie kalte, gekühlte Milch in die Edelstahl-Milchkännchen, etwa bis zur Hälfte, aber nicht über die MAX-Markierung hinaus.
- Drücken Sie die Dampf-Taste, um die Dampffunktion zu aktivieren.
- Schwenken Sie die Dampf-/Heißwasserlanze über die Tropfschale.
- Sobald die Dampf-Taste dauerhaft leuchtet, ist die Dampffunktion bereit. Danach den Dampf-/Heißwasserregler wieder in die EIN-Stellung drehen. Sobald das restliche Wasser ausgegeben wurde, stoppen Sie den Dampf, indem Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die AUS-Stellung drehen.
- Schwenken Sie die Dampf-/Heißwasserlanze an die Seite der Espressomaschine.



Verwendung der Heißwasserfunktion

1. Stellen Sie die Tasse oder den Behälter unter die Dampf-/Heißwasserlanze und aktivieren Sie die Heißwasserfunktion, indem Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die EIN-Stellung drehen.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich, dass die Dampf-Tastenanzeige ausgeschaltet ist, da sonst die Dampffunktion aktiviert wird.



7. Tauchen Sie die Lanze so in die Milch, dass die Düse etwa einen halben Zentimeter unter der Oberfläche liegt. Aktivieren Sie den Dampf, indem Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die EIN-Stellung drehen.
8. Neigen Sie das Milchkännchen so, dass die Dampf-/Heißwasserlanze auf dem Ausguss des Kännchens aufliegt. Senken Sie das Kännchen langsam, bis sich die Spitze der Dampfdüse direkt unter der Milchoberfläche befindet. Dadurch entsteht ein Wirbelströmungseffekt in der Milch.

WICHTIG: Lassen Sie den Dampf nicht ungleichmäßig austreten da dies zu luftigem Schaum oder großen Blasen führt. Falls dies passiert, heben Sie das Milchkännchen an, sodass die Dampfdüse weiter in die Milch eintaucht.

9. Während der Dampf die Milch erhitzt und aufschäumt, steigt der Milchspiegel im Kännchen. Passen Sie die Position des Kännchens entsprechend an, indem Sie es absenken, während die Milch steigt. Die Spitze der Dampfdüse sollte dabei stets knapp unter der Milchoberfläche bleiben.
10. Sobald sich der Schaum gebildet hat, heben Sie das Kännchen an, bis sich die Dampfdüse in der Mitte der Milch befindet.

TIPP: Die Menge des Schums variiert je nach Getränk. Ein Cappuccino erfordert beispielsweise mehr Schaum als ein Latte.

11. Stoppen Sie den Dampfvorgang sofort, indem Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die AUS-Stellung drehen.

WICHTIG! Achten Sie darauf, die Milch nicht zum Kochen zu bringen.

12. Nehmen Sie die Milchkanne heraus, wischen Sie die Dampfdüse und den Dampfarm sofort mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und lassen Sie eine kleine Menge Dampf ab.



2. La fonction eau chaude s'arrêtera automatiquement après 1 minute de distribution. Tournez lamolette Vapeur/Eau chaude en position OFF (« Arrêt »).
3. Retirez la tasse ou le récipient et faites pivoter la Buse à vapeur/eau chaude au-dessus du bac d'égouttage pour récupérer les gouttes d'eau.

Reinigung und Wartung

Schalten Sie die Espressomaschine stets aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Zum Reinigen einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und vor der Aufbewahrung trocknen.

Reinigung der Filter, des Siebträgers und der Brühgruppe

- Die Edelstahl-Siebe und der Siebträger sollten direkt nach der Verwendung unter fließendem Wasser abgespült werden, um alle Kaffeerückstände zu entfernen. Alternativ kann die Reinigungsnaedel genutzt werden, um die Öffnung freizuhalten.
- Führen Sie regelmäßig einen Wasserdurchlauf ohne Kaffepulver durch, während der Siebträger eingesetzt ist, um verbleibende Kaffeeartikel aus der Maschine zu spülen.
- Die Brühgruppe im Inneren der Maschine sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Kaffeerückstände zu entfernen.
- Wir empfehlen, die Filter regelmäßig im oberen Fach der Spülmaschine zu reinigen, um zu verhindern, dass sich Kaffeeöle zwischen den Schichten festsetzen.

Reinigung des Gehäuses und der Tassenwärmpatte

- Das Gehäuse und die Tassenwärmpatte können mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressiven Reiniger.

Reinigung der Abtropfblech-Platte

- Die Abtropfblech-Platte sollte regelmäßig entfernt, entleert und gereinigt werden, insbesondere wenn die Abtropfschale voll ist.



- Die Abtropfplatte kann in warmem Seifenwasser gereinigt und gründlich abgespült werden. Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel (keine Scheuermittel, -pads oder -tücher, da diese die Oberfläche verkratzen können).

Reinigung der Abtropfschale

- Die Abtropfschale kann nach dem Entfernen der Abtropfplatte herausgenommen und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. (Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressive Reiniger).

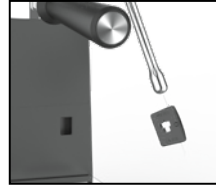
WICHTIG: Reinigen Sie keine Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine.

Reinigung der Dampf-/Heißwasserlanze

- Die Dampf-/Heißwasserlanze sollte nach jedem Milchaufschäumen gereinigt werden.
- Wischen Sie die Dampf-/Heißwasserlanze mit einem feuchten Tuch ab und schwenken Sie sie anschließend zurück in die Abtropfschale. Schalten Sie den Dampf-/Heißwasserregler kurz in die EIN-Stellung. Dadurch werden verbleibende Milchreste in der Lanze ausgespült.



- Stellen Sie sicher, dass sich der Dampf-/Heißwasserregler in der AUS-Stellung befindet. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste, um die Maschine auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Maschine abkühlen.
- Falls die Dampf-/Heißwasserlanze verstopft bleibt, verwenden Sie die Reinigungspinzette, um die Öffnung freizumachen.



Entkalkung

Die Entkalkung dient dazu, Kalkablagerungen zu entfernen, die sich im Laufe der Zeit auf den Metallteilen der Kaffeemaschine bilden.

Um die optimale Leistung Ihrer Espressomaschine zu gewährleisten, entkalken Sie das Gerät regelmäßig oder sobald die „ENTKALKEN“-Anzeige aufleuchtet. Die Häufigkeit der Entkalkung hängt von der Wasserhärte und der Nutzung der Maschine ab.

Die Maschine erinnert Sie durch das Aufleuchten der „ENTKALKEN“-Anzeige an die Reinigung.

Führen Sie für den zweistufigen Entkalkungs-/Reinigungsvorgang die folgenden Schritte aus.

1. Stellen Sie 2 große Behälter mit jeweils 1,5 Litern (50 oz.) Fassungsvermögen unter die Brühgruppe und die Dampf-/Heißwasserlanze.
2. Den Wassertank bis zur maximalen Füllmenge mit einer Mischung aus einem Drittel weißem Essig und zwei Dritteln Wasser oder einer Mischung aus 1 Entkalkungstablette und Wasser befüllen.
3. Halten Sie die KALT- und EINZEL-Taste 3 Sekunden lang gedrückt; die REINIGEN ENTKALKEN-Anzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die EIN-Stellung. Die REINIGEN ENTKALKEN-Anzeige pulsiert, was den Start des Entkalkungsvorgangs signalisiert.
5. Heißes Wasser fließt aus der Dampf-/Heißwasserlanze.
6. Sobald die REINIGEN/ENTKALKEN-Anzeige zu blinken beginnt, drehen Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die AUS-Stellung. Nun fließt heißes Wasser aus der Brühgruppe, und die REINIGEN/ENTKALKEN-Anzeige pulsiert. Sobald der Wassertank leer ist, beginnt die DAMPF-Anzeige zu blinken und die WASSER NACHFÜLLEN-Anzeige leuchtet auf.

7. Leeren Sie die Behälter (sowie die Abtropfschale, falls erforderlich) und setzen Sie sie wieder an ihren Platz.
8. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser bis zur maximalen Füllhöhe.
9. Drücken Sie die Dampf-Taste. Die REINIGEN/ENTKALKEN-Anzeige pulsiert und signalisiert den Start des Reinigungszyklus. Heißes Wasser fließt aus der Brühgruppe.
10. Sobald die REINIGEN/ENTKALKEN-Anzeige zu blinken beginnt, drehen Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die EIN-Stellung. Nun fließt heißes Wasser aus der Dampf-/Heißwasserlanze, und die REINIGEN/ENTKALKEN-Anzeige pulsiert weiter.
11. Sobald der Wassertank leer ist, erlischt die REINIGEN/ENTKALKEN-Anzeige, die WASSER NACHFÜLLEN-Anzeige beginnt zu leuchten, und die KALT-, EINZEL- und DOPPEL-LEDs blinken, was das Ende des Reinigungsprozesses signalisiert.

Wartung: Weitere Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Le seguenti importanti precauzioni di sicurezza sono una parte fondamentale dell'apparecchio. Si prega di leggerle tutte attentamente prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. È possibile conservare le istruzioni per riferimento futuro o trasmetterle ad altri utenti.

L'apparecchio è progettato per uso domestico e può essere utilizzato solo in conformità con le seguenti istruzioni per l'uso.

Maneggiare sempre con cura e avvisare gli altri utenti del potenziale pericolo.

PERICOLO: Un uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni!

1. Verificare che la tensione di rete indicata sulla targhetta identificativa corrisponda alla rete elettrica locale.
2. Srotolare e raddrizzare il cavo di alimentazione prima di utilizzare l'apparecchio.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
4. L'apparecchio deve essere utilizzato e appoggiato su una superficie stabile.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente nelle seguenti condizioni:
 - Prima che il serbatoio dell'acqua sia pieno d'acqua
 - Prima di rimuovere qualsiasi parte dall'apparecchio o rimontare qualsiasi parte dell'apparecchio.
 - Vedere Pulizia e manutenzione.
 - Quando l'apparecchio non funziona correttamente
 - Dopo aver usato l'apparecchio
6. Svuotare il serbatoio dell'acqua se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo.
7. Lasciare raffreddare prima di pulire, maneggiare o montare e smontare componenti.
8. Usare sempre acqua fredda per preparare il caffè. L'acqua calda o altri liquidi potrebbero causare danni alla caffettiera.
9. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, onde evitare pericoli.
10. Usare il macinino solo per macinare i chicchi di caffè.

11. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
12. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
13. L'unità non deve essere utilizzata da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o cognitive o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sotto stretta sorveglianza da parte di un responsabile della loro sicurezza in grado di dare istruzioni sull'uso della stessa.
14. Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
15. L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico.
16. Per evitare rischi dovuti al ripristino involontario dell'interruzione termica, l'apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utilità.
17. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
18. L'apparecchio deve essere utilizzato a temperature ambiente comprese tra +10°C e +40°C.
19. Non bisogna consentire ai bambini di toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione durante il funzionamento.
20. Non utilizzare un set di prolunghe di alimentazione a meno che l'autorità competente non lo abbia approvato.
21. Non lasciare l'apparecchio incustodito, quando è collegato alla rete elettrica.
22. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
23. Non usare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.
24. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo o piano di lavoro, o entri in contatto con superfici calde.
25. Non utilizzare o posizionare l'apparecchio su una superficie umida o calda.
26. Non utilizzare l'apparecchio se la vaschetta raccogliogocce è posizionata in modo errato.
27. Non immergere l'apparecchio in acqua o liquidi.

28. Non utilizzare l'apparecchio se alcune parti dell'apparecchio sono danneggiate.
29. Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente.
30. Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
31. Non posizionare il cavo su un bordo tagliente di un oggetto.
32. Non tentare di aprire il corpo principale o di smontare alcuna parte dell'apparecchio, all'interno non ci sono parti riparabili.
33. L'apparecchio normalmente si pulisce dopo l'uso, non deve essere immerso in acqua per la pulizia.
34. Si sconsiglia l'uso di accessori non inclusi nella confezione. Potrebbe essere pericoloso e va evitato.
35. Evitare di porre la friggitrice ad aria sopra o in prossimità di stufe a gas o elettriche calde, né in forni riscaldati.
36. Non utilizzare la funzione acqua calda in modo continuo per più di un serbatoio d'acqua.
37. Non collocare in un armadietto durante l'uso.
38. L'apparecchio è destinato unicamente a uso interno e domestico, e non va utilizzato nei seguenti contesti: zone adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismo; clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; imprese del tipo bed and breakfast.
39. **CAUTELA: PERICOLO DI USTIONI**
Evitare di toccare le superfici calde. **NON TOCCARE** superfici calde in quanto potrebbero verificarsi lesioni. Utilizzare sempre la maniglia. Prestare particolare attenzione quando si lavora con liquidi caldi per evitare lesioni dovute a traboccamento, vapore e schizzi. Le bevande erogate e il vapore che fuoriesce sono molto caldi.
40. **L'APPARECCHIO VA SORVEGLIATO.** Non lasciare incustodito durante l'uso, scollegare dopo ogni utilizzo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato



Per i prodotti elettrici venduti all'interno della Comunità Europea.

Al termine della vita utile del prodotto elettrico, lo stesso non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Si prega di riciclare laddove esistano strutture apposite. Rivolgersi all'autorità locale o al rivenditore per consigli sul riciclaggio nel proprio paese.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

Istruzioni importanti per l'apertura

1. Posizionare la scatola su una superficie ampia, solida e piana.
2. Rimuovere la documentazione.
3. Ruotare la scatola in modo che il lato posteriore sia rivolto verso il basso e far scivolare il contenuto interno su una superficie piana.
4. Dopo aver rimosso l'unità, mettere la scatola da parte e sollevare l'inserito superiore in polistirolo.
5. Rimuovere il portafiltro, il bricco per montare il latte, lo strumento per pressare e dosare il caffè dall'imballaggio situato all'interno dell'unità. Il perno per effettuare la pulizia è conservato nella parte inferiore dello strumento per pressare e dosare il caffè.

6. Srotolare il portafiltro e metterlo da parte.

NOTA: Il portafiltro è imballato con il filtro per espresso doppio.

7. Il filtro per espresso singolo è imballato all'interno del bricco per schiumare. Rimuovere tutti i pezzi dal materiale di imballaggio.

NOTA: Gli accessori inclusi sono il bricco per montare il latte, lo strumento per pressare e dosare il caffè, il perno per effettuare la pulizia e il filtro per espresso singolo. Vedi pagina 8 del manuale di istruzioni per riferimento.

8. Rimuovere la macchina per espresso dall'imballaggio in polistirolo e il sacchetto di plastica che copre la macchina.
9. Posizionare l'unità su una superficie piana e rimuovere tutti gli altri materiali di imballaggio e nastro adesivo.

NOTA: Il filtro dell'acqua a carbone e il supporto per il filtro dell'acqua si trovano all'interno del serbatoio dell'acqua.

Consigliamo di conservare l'imballaggio nel caso in cui fosse necessario restituire l'apparecchio in futuro. **TENERE I SACCHETTI DI PLASTICA AL DI FUORI DELLA PORTATA DEI BAMBINI.**

La ricerca della tazza perfetta di espresso

Si concorda generalmente che ci siano quattro elementi di base critici per la tazza perfetta di espresso:

Elemento 1: Acqua

Quando si prepara il caffè espresso, assicurarsi che l'acqua fluisca attraverso il filtro al ritmo corretto. Il

flusso d'acqua può essere regolato variando la pressione con cui il caffè viene compattato (pressato) nel filtro o modificando la macinatura del caffè. Se la velocità del flusso d'acqua è troppo lenta, il caffè verrà estratto in eccesso e sarà molto scuro e amaro, con una crema (schiuma) macchiata e irregolare sulla parte superiore. Se la velocità del flusso d'acqua è troppo veloce, il caffè non sarà estratto e non si svilupperà il suo aroma supremo. Il caffè sarà troppo ci sarà una quantità inadeguata di crema sulla parte superiore.

Elemento 2: Caffè

Sebbene la maggioranza della parte liquida sia composta da acqua, tutto l'aroma dovrebbe provenire dal caffè. Per ottenere la stessa grande qualità di espresso che ricevi in un caffè, devi usare dei chicchi di qualità. Se scegli di macinare i tuoi chicchi, acquista i chicchi freschi e interi, solo circa una fornitura di due settimane alla volta per la massima freschezza. Una volta che il chicco di caffè viene rotto, l'aroma si degrada molto rapidamente. Se non è pratico acquistare forniture più piccole, ti consigliamo di separare quantità maggiori di chicchi e conservarli in contenitori ermetici in un'area fresca e asciutta. I chicchi non dovrebbero essere conservati per oltre 1 mese poiché l'aroma diminuirà. Non refrigerare, né congelare i chicchi di caffè.

Elemento 3: Macinatura

La macinatura del caffè è fondamentale per una corretta erogazione dell'aroma. Se utilizzi caffè macinato, assicurati di acquistare una macinatura per espresso specifica per macchine da espresso/cappuccino. Se la macinatura è troppo fine, si verificherà un'estrazione eccessiva e, di conseguenza, un gusto amaro con una crema macchiata e irregolare sulla parte superiore. Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua passerà troppo rapidamente con una conseguente quantità inadeguata di crema nella parte superiore dell'espresso.

Elemento 4: Pressare il caffè macinato

Se si sceglie di utilizzare caffè macinato, la pressatura del caffè rappresenta un aspetto molto importante del processo di preparazione dell'espresso. Utilizzando lo strumento di pressatura fornito, consente di esercitare una pressione moderata sul caffè. Aggiungi altro caffè e pressalo nuovamente, se necessario, per portare il caffè al livello desiderato. Non riempire eccessivamente il filtro dell'espresso. Se il caffè non è pressato troppo, c'è la possibilità che l'acqua fluisca attraverso il caffè troppo rapidamente e sia quindi estratto in modo scarso. Se il caffè è pressato troppo, l'acqua fluirà attraverso il caffè troppo lentamente e il caffè sarà troppo estratto e potrebbe traboccare dal portafiltro.

Caratteristiche E Vantaggi

1. Piastra riscaldante per tazzine

Utilizzata per riscaldare le tazzine da espresso

2. Pannello di controllo

Vedi illustrazione dettagliata a pagina 7.

3. Testa di erogazione

Ha due posizioni, blocco e sblocco,

4. Portafiltro Senza Fondo

Doppio strato per una maggiore facilità.

5. Coperchio del serbatoio dell'acqua

6. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 1,5 L

7. Erogatore vapore/acqua calda

Utilizzare per montare il latte per il cappuccino o altri preparati a base di latte o per erogare acqua calda.

8. Posizione superiore del vassoio di raccolta regolabile

Riposiziona il vassoio di raccolta qui per adattarlo a tazzine più piccole.

9. Vaschetta del vassoio salvagoccia rimovibile

Si rimuove per facilitare la pulizia.

10. Vassoio salvagoccia rimovibile

Si rimuove per facilitare la pulizia e posizionare tazzine più piccole.

11. Pompa da 15 bar (non illustrata)

Fino a 15 bar di pressione per un'erogazione bilanciata.



Conoscere il pannello di controllo

1. Pulsante On/Off

Utilizzare per accendere e spegnere la macchina per l'espresso. Si illumina quando viene premuto.

2. Pulsante a freddo

Utilizzato per attivare la funzione di estrazione a freddo.

3. Pulsante per dose singola

Utilizzare per erogare un espresso singolo.

4. Pulsante per dose doppia

Utilizzare per erogare un espresso doppio.

5. Indicatore di pulizia/decalcificazione

6. Indicatore di aggiunta acqua

7. Manopola vapore/acqua calda

Utilizzare per attivare/disattivare il vapore o l'acqua calda.

7A. Posizione ON

Utilizzare per attivare il vapore o l'acqua calda.

7B. Posizione OFF

Utilizzare per disattivare il vapore o l'acqua calda.

8. Pulsante vapore

Premere per preriscaldare e utilizzare la funzione vapore. Il pulsante si illumina quando la funzione vapore è pronta per l'uso.



Accessori

1. Bricco per montare il latte
2. Portafiltro senza fondo
3. Filtro per espresso singolo
Utilizzare per erogare un espresso singolo.
4. Filtro per espresso doppio
Utilizzare per erogare un espresso doppio.
5. Perno per effettuare la pulizia
6. Supporto per filtro dell'acqua a carbone
7. Filtro dell'acqua a carbone
8. Strumento per pressare e dosare



Filtro dell'acqua a carbone

Inserimento del filtro dell'acqua

- Rimuovere il filtro dalla busta di plastica e immergerlo completamente in acqua del rubinetto fredda per 15 minuti.
- Sollevare il supporto del filtro dell'acqua fuori dal serbatoio dell'acqua.
- Premere verso il basso sul compartimento del filtro e tirare verso di sé per aprire.
- Posizionare il filtro nel supporto e chiuderlo a scatto.

Attenzione: un posizionamento improprio può strappare l'involucro del filtro.

- Sciacquare il filtro facendo passare acqua del rubinetto fredda attraverso i fori situati nella parte inferiore del compartimento per 10 secondi.
- Lasciare drenare completamente il filtro.
- Far scivolare il supporto del filtro dell'acqua di nuovo nel canale del serbatoio dell'acqua, spingendolo verso il basso fino alla base del serbatoio.

NOTA: Si consiglia di cambiare il filtro dell'acqua ogni 60 giorni o dopo 60 utilizzi, o più spesso se l'acqua è molto dura.



Preparazione della macchina per caffè espresso

Posizionare la macchina per espresso su un piano di lavoro asciutto e stabile o su altra superficie dove si intende utilizzare l'apparecchio.

IMPORTANTE: In caso di primo utilizzo o se la macchina non è stata utilizzata per un po' di tempo, è importante che venga risciacquata. Vedi le istruzioni riportate di seguito. Prima del primo utilizzo, assicurarsi che tutte le parti rimovibili siano state accuratamente pulite.

Rimuovi il tappo rosso dalla parte inferiore del serbatoio dell'acqua.

Inserire il vassoio salvagoccia

Far scorrere il vassoio salvagoccia in posizione, assicurandosi che il vassoio salvagoccia e la relativa vaschetta siano saldamente in posizione.

Aggiungere acqua

Per riempire la macchina da caffè espresso con acqua, è sufficiente rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'unità sollevandolo e riempirlo con acqua fredda o filtrata. Riporre il serbatoio di nuovo sull'unità, assicurandosi che sia saldamente in posizione. Il serbatoio può essere riempito semplicemente aprendo il coperchio e riempiendolo d'acqua.



NOTA: L'unità non funzionerà a meno che il serbatoio dell'acqua non sia correttamente in posizione e contenga acqua.

Eseguire un ciclo di risciacquo

1. Inserire la spina in una presa di corrente. Premere il pulsante di accensione/spengimento una volta per accendere la macchina da caffè espresso. La luce attorno al pulsante di accensione si accenderà per indicare che la macchina da caffè espresso è accesa. I pulsanti Dose singola e Dose doppia lampeggiano lentamente per indicare che la macchina da caffè espresso si sta riscaldando.



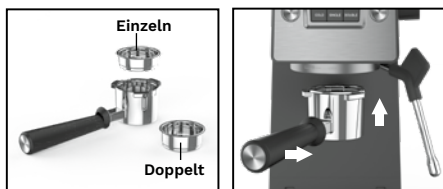
NOTA: Prima di accendere la macchina da caffè espresso, assicurarsi che la manopola vapore/acqua calda sia in posizione OFF.



2. Assicurarsi che il vassoio salvagoccia e la vaschetta del vassoio salvagoccia siano in posizione.
3. Assicurarsi che sia stata aggiunta acqua al serbatoio dell'acqua.

NOTA: Se il serbatoio dell'acqua è vuoto, l'unità non funzionerà. L'indicatore AGGIUNGERE ACQUA resterà acceso fino a quando il serbatoio non sarà riempito.

4. Adatta il portafiltro senza fondo con il filtro da espresso singolo o doppio. Fissa il manico del portafiltro alla testa di erogazione.



5. Posizionare un contenitore sufficientemente capiente sotto il portafiltro senza fondo.
6. Premere il pulsante della dose singola e lasciare che l'acqua scorra per circa 20-25 secondi.

NOTA: Se non esce acqua dalla testa di erogazione, posizionare un contenitore sotto il beccuccio vapore. Ruotare la manopola vapore/acqua calda su "ON" per consentire l'erogazione dell'acqua per circa 20-25 secondi. Quindi ruotare la manopola vapore/acqua calda su OFF.

Programmazione della macchina per caffè espresso

La macchina per espresso Cuisinart Espresso Bar™ può essere programmata. Sulla base delle impostazioni del caffè, i pulsanti a dose singola e doppia sono impostati a 30 e 60 ml. Tuttavia, seguendo alcuni semplici passaggi, è possibile programmare le dimensioni perfette di servizio come desiderato. Fare riferimento alla tabella delle impostazioni predefinite/programmate a pagina 11 per riferimento.

Programmazione espresso singolo

1. Montare il portafiltro senza fondo con il filtro per espresso a dose singola e riempirlo con espresso macinato finemente.

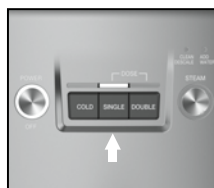
Utilizzando l'apposito strumento, pressare il caffè macinato. Fissare il portafiltro alla testa di erogazione.



2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro senza fondo.



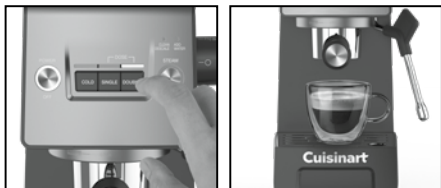
3. Per avviare la programmazione, premere e tenere premuto il pulsante della dose singola per 3 secondi, fino a quando la luce del pulsante della dose singola inizia a lampeggiare. La macchina per espresso inizierà a erogare l'espresso.



4. Lasciare che l'espresso venga erogato fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta raggiunto, interrompere l'erogazione dell'espresso rilasciando il pulsante della dose singola. Il pulsante della dose singola lampeggerà 5 volte e un segnale acustico indicherà che la nuova impostazione per l'operazione di espresso singolo è stata programmata e memorizzata nella memoria della macchina.
5. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale ed è pronta per preparare un altro espresso con la pressione di un pulsante.

Programmazione espresso doppio

1. Montare il portafiltro senza fondo con il filtro per doppio espresso e riempirlo con caffè finemente macinato. Utilizzando l'apposito strumento, pressare il caffè macinato. Fissare il portafiltro alla testa di erogazione.
2. Posizionare una tazzina sotto il portafiltro senza fondo.
3. Per iniziare la programmazione, premere e tenere premuto il pulsante della dose doppia per 3 secondi, fino a quando la luce del relativo pulsante inizierà a lampeggiare. La macchina per espresso inizierà a erogare il caffè.



4. Lasciare che l'espresso venga erogato fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta raggiunto il livello, interrompere l'erogazione dell'espresso rilasciando il pulsante della dose doppia. Il pulsante della dose doppia lampeggerà 5 volte e un segnale acustico indicherà che la nuova impostazione per l'operazione di espresso doppio è stata programmata e memorizzata nella memoria della macchina.
5. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale per essere pronta a preparare un altro espresso con la semplice pressione di un pulsante.

Ripristinare le impostazioni di fabbrica

Per tornare alle impostazioni di fabbrica originali:

1. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento e il pulsante a freddo per circa 3 secondi o fino a un segnale acustico. Le luci dei pulsanti di accensione/spegnimento, a freddo, dose singola e dose doppia lampeggeranno 1 volta.



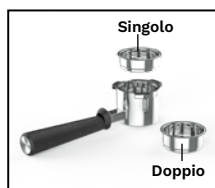
2. La macchina per espresso è ora impostata alle impostazioni di origine. La programmazione predefinita per ciascuna funzione sarà utilizzata per la successiva erogazione. Fare riferimento alla tabella sottostante per le impostazioni predefinite per funzione.

	Impostazioni del programma predefinite	Quantità	Intervallo programmabile
Volume di erogazione	Singolo	30ml	30 - 75 ml
	Doppio	60ml	50-120 ml

3. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale per essere pronta a preparare un altro espresso con la semplice pressione di un pulsante.

Guida all'espresso perfetto

1. Posizionare le tazzine sul piatto riscaldante prima della preparazione aiuterà a preservare la crema dell'espresso. Rimuovere le tazzine quando si è pronti a erogare.
2. Selezionare il filtro appropriato e inserirlo nel portafiltro senza fondo. Utilizzare il filtro a dose singola per un espresso singolo e il filtro a dose doppia per un espresso doppio.



3. Utilizzando il misurino per caffè, mettere il caffè macinato nel filtro. Utilizzare 2 misurini per un espresso singolo e 3 misurini per un espresso doppio.

SUGGERIMENTO: Se il portafiltro trabocca, batterlo delicatamente sul ripiano per livellare il caffè macinato.



4. Utilizzando lo strumento di pressatura, applicare una pressione moderata.



WICHTIG! Achten Sie darauf, den Filter nicht zu überfüllen, da der Siebträger sonst überlaufen kann.

Einzelshot: Empfohlen 7 - 9 g

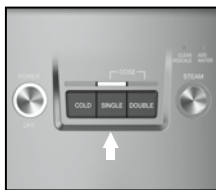
Doppelschot: Empfohlen 13 -15 g

WICHTIG: Überprüfen, ob die Espressomaschine betriebsbereit ist. Wenn die Ein/Aus-Taste dauerhaft leuchtet und die Anzeigen der Kalt-, Einzelshot-, Doppelschot- und Dampftasten ebenfalls dauerhaft leuchten, ist die Espressomaschine eingeschaltet, heizt auf und ist bereit zur Kaffeezubereitung.

- Spazzolare eventuali eccessi di caffè attorno al bordo del filtro.
- Fissare il portafiltro alla testa di erogazione.
- Mettere una tazzina sotto il portafiltro.



- Premere il pulsante dose singola o doppia per iniziare l'erogazione. Il versamento inizierà e si fermerà automaticamente dopo che è stato erogato il volume programmato di espresso. Per interrompere manualmente l'erogazione prima della fine, premere nuovamente il pulsante dose singola o doppia.



- Controllare l'erogazione dell'espresso. L'erogazione ideale è di colore scuro, caramellato con riflessi rossastri.
- Servire l'espresso immediatamente.
- Rimuovere il portafiltro senza fondo dalla testa di erogazione.
- Scartare i fondi di caffè usati.

Estrazione a freddo

L'estrazione a freddo eroga una dose a freddo che utilizza l'acqua a temperatura ambiente per ottenere il massimo aroma del caffè. Pratica per le preparazioni a base di latte da asporto o di caffè fredde.

- Seguire i passaggi 3-7 nella Guida all'espresso perfetto a pagina 11.
- Premere il pulsante a freddo. Le luci dei pulsanti dose singola e doppia lampeggeranno fino a quando non viene selezionata la dose desiderata.

NOTA: L'erogazione singola a freddo è di 100 ml mentre la doppia a freddo è di 150 ml

- Per le bevande da asporto, rimuovere il vassoio salvagoccia e posizionare il contenitore da asporto sotto la testa di erogazione al posto della tazzina.

Modalità Stand-by

Dopo 30 minuti di non utilizzo, la macchina per espresso si spegnerà automaticamente.

Guida alla schiumatura del latte

La schiumatura del latte è la montatura a vapore del latte. Il vapore fa due cose: Riscalda il latte e mescola l'aria con il latte per formare una consistenza schiumosa. Come richiede l'apprendimento per fare un buon espresso, anche l'arte della schiumatura del latte richiede tempo e pratica per perfezionarsi.

- Determinare quanto latte è necessario in base al numero di tazze da preparare.

SUGGERIMENTO: Occorre tenere presente che il volume del latte aumenterà durante la schiumatura.

- Versare il latte freddo refrigerato nel bricco in acciaio inossidabile, riempiendolo per circa metà, ma non oltre il segno MAX.
- Premere il pulsante vapore per attivare la funzione.
- Spostare l'erogatore vapore/acqua calda sopra il vassoio salvagoccia.
- Quando la luce del pulsante vapore resta fissa significa che la funzione è attivata. Ruotare la manopola vapore/acqua calda su ON. Una volta erogata l'acqua, interrompere il vapore ruotando la manopola su OFF.
- Spostare l'erogatore vapore/acqua calda sul lato della macchina per espresso.



Utilizzare la Funzione acqua calda

1. Posizionare la tazza o il contenitore sotto l'erogatore a vapore/acqua calda e attivare la funzione acqua calda ruotando la manopola in posizione ON.

NOTA: Assicurarsi che la luce del pulsante vapore sia spenta, altrimenti si attiverà la funzione vapore.



7. Posizionare l'erogatore vapore/acqua calda all'interno del latte in modo che l'ugello sia a circa un centimetro sotto la superficie e attivare la funzione vapore ruotando la manopola vapore/acqua calda in posizione ON.
8. Inclinare il bricco in modo che l'erogatore vapore/acqua calda poggi sul beccuccio del bricco e abbassarlo affinché la punta dell'ugello del vapore non sia posizionato appena sotto la superficie del latte. Questo inizierà a creare un'azione a vortice nel latte.

NOTA: Non permettere che il vapore spruzzi in modo irregolare altrimenti si formerà una schiuma aerata/ con bolle grandi. Se ciò accade, sollevare il bricco in modo che l'ugello del vapore sia abbassato ancora più in profondità nel latte.

9. Man mano che il vapore riscalda e si schiuma il latte, il livello di quest'ultimo nel bricco inizierà a salire. Mentre ciò accade, seguire il livello del latte abbassando il bricco, mantenendo sempre la punta dell'ugello del vapore appena sotto la superficie.
10. Una volta creata la schiuma, sollevare il bricco finché l'ugello del vapore non si trova al centro del latte.

SUGGERIMENTO: La quantità di schiuma richiesta varierà a seconda delle bevande che si stanno preparando. Ad esempio, un cappuccino richiede più schiuma rispetto a un latte caldo.

11. Interrompere immediatamente il vapore ruotando la manopola in posizione OFF.

IMPORTANTE: Non far bollire il latte.

12. Rimuovere il bricco, pulire immediatamente l'ugello e l'erogatore a vapore con un panno pulito e umido e far uscire un po' di vapore.



2. La funzione acqua calda si interromperà automaticamente dopo 1 minuto di erogazione. Ruotare la manopola a vapore/acqua calda in posizione OFF.
3. Rimuovere la tazza o il contenitore e far oscillare l'erogatore a vapore/acqua calda sopra il vassoio salvagoccia per raccogliere eventuali gocce d'acqua.

Pulizia e manutenzione

Spegnere sempre la macchina per espresso e rimuovere la spina dalla presa elettrica prima di pulire.

Non immergere mai l'unità in acqua o in altri liquidi. Per pulirla, passare semplicemente un panno pulito e umido quindi asciugare prima di riparla.

Pulizia dei filtri, portafiltro e testa di erogazione

- I filtri in acciaio inossidabile e il portafiltro devono essere risciacquati immediatamente dopo l'uso per rimuovere eventuali residui di caffè. È possibile utilizzare anche il perno per effettuare la pulizia per liberare l'apertura.
- Eseguire periodicamente il passaggio dell'acqua attraverso la macchina con il portafiltro in posizione, ma senza caffè macinato, per risciacquare eventuali residui di caffè.
- L'interno della testa di erogazione deve essere pulito con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè.
- Si consiglia di pulire regolarmente i filtri nel ripiano superiore della lavastoviglie per garantire che la rimozione degli oli di caffè tra uno strato e l'altro.

Pulire la scocca esterna e il piatto riscaldante per tazzine

- La scocca esterna e il piatto riscaldante per tazzine possono essere puliti con un panno morbido e umido. Non utilizzare agenti abrasivi o detergenti aggressivi.

Pulire il piatto del vassoio salvagoccia

- Il piatto del vassoio salvagoccia deve essere rimosso, svuotato e pulito frequentemente, in particolare quando è pieno.



- Lavare il piatto del vassoio salvagoccia con acqua calda e sapone quindi risciacquarlo completamente. Utilizzare un detergente liquido non abrasivo (non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o panni, che possono graffiare la superficie).

Pulire il vassoio salvagoccia

- Il vassoio salvagoccia può essere rimosso dopo aver rimosso e pulito il relativo piatto con un panno morbido e umido (non utilizzare agenti abrasivi o detergenti aggressivi).

NOTA: Non pulire alcuna parte o accessorio in lavastoviglie.

Pulire l'erogatore vapore/acqua calda

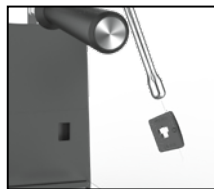
- Pulire sempre l'erogatore vapore/acqua calda dopo aver montato il latte.
- Passare l'erogatore con un panno umido, quindi ripiegare nel vassoio salvagoccia. Ruotare momentaneamente la manopola vapore/acqua calda su ON. Questa operazione rilascerà eventuali residui di latte presenti nell'erogatore.



- Assicurarsi che la manopola vapore/acqua calda sia in posizione OFF. Premere il pulsante di accensione/spengimento per spegnere la macchina, scollegare il

cavo di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina.

- Se l'erogatore vapore/acqua calda resta intasato, utilizzare il perno di pulizia per liberare l'apertura.



Decalcificazione

La decalcificazione consiste nella rimozione dei residui di calcare che si formano nel tempo sulle parti metalliche della macchina da caffè.

Per ottenere le migliori prestazioni dalla tua macchina per espresso, decalcifica l'unità di tanto in tanto o ogni volta che si accende la spia DESCALE. La frequenza dipende dalla durezza dell'acqua del rubinetto e da quanto spesso utilizzi la macchina per espresso.

La macchina ti ricorderà di effettuare la pulizia tramite l'accensione l'indicatore DESCALE.

Per eseguire un ciclo di decalcificazione/pulizia in 2 fasi, seguire le istruzioni riportate qui sotto.

1. Posizionare 2 grandi contenitori da 1,5 litri (50 oz.) sotto il gruppo di erogazione e l'erogatore vapore/acqua calda.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al massimo con una miscela di un terzo di aceto bianco e due terzi di acqua, o con una miscela di 1 compressa di prodotto decalcificante e acqua al massimo livello.
3. Premere e tenere premuti i pulsanti COLD e SINGLE per 3 secondi; l'indicatore CLEAN DESCALE lampeggerà.
4. Ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione ON. L'indicatore CLEAN DESCALE lampeggerà, indicando che il ciclo di decalcificazione è iniziato.
5. L'acqua calda fluirà dall'erogatore vapore/acqua calda.
6. Quando l'indicatore CLEAN DESCALE inizia a lampeggiare, ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione Off. L'acqua calda fluirà dalla testa di erogazione, poi l'indicatore CLEAN DESCALE lampeggerà. Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, la luce del vapore lampeggerà e l'indicatore ADD WATER si accenderà.
7. Svuotare i contenitori (e il vassoio salvagoccia, se necessario) e riposizionarli.
8. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al massimo livello.

9. Premere il pulsante vapore. L'indicatore CLEAN DESCALE lampeggerà, indicando che il ciclo di pulizia è iniziato. L'acqua calda fluirà dalla testa di erogazione.
10. Quando l'indicatore CLEAN DESCALE inizia a lampeggiare, ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione ON. L'acqua calda fluirà dall'erogatore vapore/acqua calda, quindi l'indicatore CLEAN DESCALE inizierà a lampeggiare.
11. Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, l'indicatore CLEAN DESCALE si spegnerà, l'indicatore ADD WATER si accenderà e i led COLD, SINGLE e DOUBLE lampeggeranno, indicando che il processo di pulizia è terminato.

Manutenzione: Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Estas importantes precauciones de seguridad son parte fundamental del aparato. Léalas atentamente antes de utilizar el aparato por primera vez. Puede conservar las instrucciones para consultarlas en el futuro o entregarlas a otros usuarios.

El aparato está diseñado para uso doméstico y sólo debe utilizarse de acuerdo con estas instrucciones de uso.

Manipúlelo siempre con cuidado y advierta a los demás usuarios del peligro potencial.

PELIGRO: ¡El uso indebido del aparato puede causar lesiones!

1. Compruebe que la tensión de red indicada en la placa de características se corresponde con la del suministro eléctrico local.
2. Desenrolle y estire el cable de alimentación antes de utilizar el aparato.
3. Coloque el aparato sobre una superficie firme y estable.
4. El aparato debe utilizarse y apoyarse sobre una superficie estable.
5. Desconecte el aparato de la toma de corriente en las siguientes condiciones:
 - Antes de llenar el depósito de agua
 - Antes de desmontar cualquier pieza del aparato o volver a montar cualquier pieza en el aparato.
 - Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento
 - Cuando el aparato no funciona correctamente
 - Después de utilizar el aparato
6. Vacíe el depósito de agua si el aparato no se va a utilizar durante un periodo prolongado.
7. Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo y de montar o desmontar sus piezas.
8. Utilice siempre agua fría para preparar el café. El agua caliente u otros líquidos podrían dañar la cafetera.
9. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante, su personal técnico o una persona igualmente cualificada, con el fin de evitar riesgos.
10. Utilice el molinillo sólo para moler café en grano.

11. Los niños no deben jugar con el aparato.
12. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si se deja sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
13. Este electrodoméstico puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, si están bajo supervisión o han recibido instrucciones de otra persona sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica.
14. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
15. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
16. Con el fin de evitar riesgos debidos a un reinicio involuntario de la desconexión térmica, este aparato no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que sea encendido y apagado regularmente por la compañía eléctrica.
17. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
18. El aparato debe utilizarse a temperaturas ambiente de +10 °C a +40 °C.
19. No permita que los niños toquen el aparato o el cable de alimentación durante el funcionamiento.
20. No utilice un juego de cables de extensión a menos que la autoridad competente lo haya aprobado.
21. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté conectado a la red eléctrica.
22. No utilice el aparato en exteriores.
23. No utilice el electrodoméstico para un fin distinto del previsto.
24. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
25. No utilice ni coloque el aparato sobre una superficie húmeda, mojada o caliente.
26. No utilice el aparato si la bandeja de goteo está mal colocada.
27. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

28. No utilice el aparato si alguna de sus piezas está dañada.
29. No utilice el aparato cuando no funcione correctamente.
30. No desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación.
31. No coloque el cable sobre el borde afilado de un objeto.
32. No intente abrir el cuerpo principal ni desmontar ninguna pieza del aparato, no hay ninguna pieza reparable en su interior.
33. El aparato se limpia normalmente después de su uso y no debe sumergirse en agua para su limpieza ni sumergirse en ningún líquido.
34. No se recomienda el uso de accesorios no incluidos en la caja. Puede ser peligroso y debe evitarse.
35. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni dentro de un horno caliente.
36. No utilice la función de agua caliente de forma continuada durante más de un depósito de agua.
37. No debe colocarse en un armario cuando esté en uso.
38. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico en interiores y no para ser utilizado: en áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; en casas rurales; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; en establecimientos de tipo bed and breakfast.
39. **PRECAUCIÓN: RIESGO DE QUEMADURAS**
ADVERTENCIA: superficies muy calientes. NO TOQUE las superficies calientes, ya que podría sufrir lesiones. Utilice siempre el asa. Extreme las precauciones cuando trabaje con líquidos calientes para evitar lesiones por rebose, vapor y salpicaduras. Las bebidas dispensadas y el vapor que sale están muy calientes.
40. **EL APARATO DEBE VIGILARSE.** No dejar desatendido durante su uso, desenchufar después de cada uso. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté encendido o enchufado.



Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.

Al final de la vida útil del producto eléctrico, no debe desecharse con la basura doméstica. Por favor, recicle donde haya instalaciones. Consulte a las autoridades locales o a su distribuidor para obtener información sobre el reciclaje en su país.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Instrucciones importantes de desembalaje

1. Coloque la caja sobre una superficie amplia, robusta y plana.
2. Retire la documentación.
3. Gire la caja para que la parte posterior de la caja quede boca abajo y deslice el contenido interior sobre una superficie plana.
4. Cuando haya retirado la unidad, aparte la caja y levante el inserto de espuma de polietileno superior.
5. Retire el portafiltro, la jarra espumadora, la herramienta para extraer y compactar del embalaje de la unidad. El pasador de limpieza se almacena en la parte inferior de la herramienta para extraer y compactar.
6. Desenvuelva el portafiltro y colóquelo a un lado.
NOTA: El portafiltro está embalado con el filtro de expreso doble en su posición.
7. El filtro de expreso simple está embalado dentro de la jarra espumadora. Retire todas las piezas del material de embalaje.

NOTA: Los accesorios embalados en el interior incluyen la jarra espumadora, la herramienta para extraer y compactar, el pasador de limpieza y el filtro de expreso simple. Consulte la página 8 del manual de instrucciones como referencia.

8. Retire la máquina de expreso de la espuma de polietileno y retire la bolsa de polietileno que cubre la máquina.
9. Coloque la unidad sobre una superficie plana y retire el resto de materiales de embalaje y cinta adhesiva.

NOTA: El filtro de agua de carbón y el soporte del filtro de agua se almacenan dentro del depósito de agua.

Le sugerimos que conserve todos los materiales de embalaje por si fuera necesario transportar la máquina en el futuro. MANTENGA TODAS LAS BOLSAS DE PLÁSTICO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

La búsqueda de la Taza perfecta de expreso

En general, se acepta que hay cuatro elementos básicos críticos para la taza perfecta de expreso:

Elemento 1: Agua

Al preparar expreso, asegúrese de que el agua fluya a través del filtro a la velocidad correcta. El flujo de agua

se puede ajustar variando la presión con la que se compacta (presiona el café) en el filtro o alterando la molienda del café. Si la velocidad del flujo de agua es demasiado lenta, el café se extrae demasiado y será muy oscuro y amargo, con una crema (espuma) manchada y desigual en la parte superior. Si la velocidad del flujo de agua es demasiado rápida, el café se extraerá muy poco y no se desarrollará el máximo sabor. El café se diluirá y habrá una cantidad de crema en la parte superior que no es la correcta.

Elemento 2: Café

Si bien la mayor parte del líquido es agua, todos los sabores deben provenir del café. Para lograr la misma gran calidad de expreso que recibe en un café, debe usar granos de la misma calidad. Si elige moler sus propios granos, compre los granos frescos y enteros, solo una cantidad de aproximadamente dos semanas a la vez para obtener la máxima frescura. Una vez que se rompe el grano de café, su sabor se degrada muy rápidamente. Si no es práctico comprar cantidades más pequeñas, le recomendamos que separe cantidades más grandes de judías y las almacene en recipientes herméticos en una zona fresca y seca. No deben conservarse durante más de 1 mes, ya que el sabor disminuirá. No refrigere ni congele los granos de café.

Elemento 3: Molienda

La molienda del café es fundamental para extraer el sabor adecuado. Si usa un café premolido, no olvide comprar un expreso molido que sea específico para máquinas de expreso / capuchino. Si la molienda es demasiado fina, se extraerá demasiado y el sabor será amargo con una crema manchada y desigual en la parte superior. Si la molienda es demasiado gruesa, el agua pasará demasiado rápido y habrá una cantidad de crema en la parte superior del expreso que no es la correcta.

Elemento 4: Compactar los posos de café

Si opta por usar café molido, la compactación del café es una parte muy importante del proceso de elaboración del expreso. Con la herramienta de compactación suministrada, apriete (presione) los posos con una presión moderada. Agregue más café y compacte de nuevo si es necesario para nivelar el café. No llene demasiado el filtro de expreso. Si el café no se compacta de forma segura, existe la posibilidad de que el agua fluya a través del café demasiado rápido y se extraiga menos café. Si el café se compacta con demasiada firmeza, el agua fluirá a través del café muy lentamente y se extraerá demasiado café, el cual podría desbordarse a través del portafiltro.

Características y ventajas

1. Placa calefactora de tazas

Se utiliza para calentar las tazas de expreso

2. Panel de control

Vea la ilustración detallada en la página 7.

3. Cabezal de preparación

Tiene dos posiciones, bloqueo y desbloqueo,

4. Portafiltro sin fondo

Doble capa para mayor facilidad.

5. Tapa del depósito de agua

6. Depósito de agua de 1,5 L extraíble

7. Varilla de vapor/agua caliente

Sirve para cocinar al vapor la leche para capuchinos y cafés con leche o dispensar agua caliente.

8. Posición superior de la bandeja de goteo ajustable

Vuelva a colocar la bandeja de goteo aquí para colocar tazas más pequeñas.

9. Placa de bandeja de goteo extraíble

Se retira para facilitar la limpieza.

10. Bandeja de goteo interna

Se retira para facilitar la limpieza y poder colocar tazas más pequeñas.

11. Bomba de 15 bares (no se muestra)

Hasta 15 bares de presión para una extracción equilibrada.



Elementos del panel de control

1. Botón de encendido/apagado

Sirve para encender y apagar la máquina de expreso. Se ilumina cuando se pulsa.

2. Botón frío

Se utiliza para activar la función de extracción en frío.

3. Botón de dosis simple

Úselo para un expreso simple.

4. Botón de doble dosis

Úselo para un expreso doble.

5. Indicador de limpieza/descalcificación

6. Indicador de agregar agua

7. Dial de vapor/agua caliente

Sirve para activar/desactivar vapor o agua caliente.

7A. Posición ON

Sirve para activar vapor o agua caliente.

7B. Posición OFF

Sirve para desactivar el vapor o el agua caliente.

8. Botón de vapor

Pulse para precalentar y use la función de vapor. El botón se ilumina cuando la función de vapor está lista para usar.



Accesorios

1. Jarra espumadora
2. Portafiltro sin fondo
3. Filtro de expreso simple
Sirve para un expreso simple.
4. Filtro de expreso doble
Sirve para un expreso doble.
5. Pasador de limpieza
6. Soporte para filtro de agua de carbón
7. Filtro de agua de carbón
8. Herramienta para extraer y compactar



Filtro de agua de carbón

Inserción del filtro de agua

- Retire el filtro de la bolsa de plástico y sumérjalo, completamente sumergido, en agua fría del grifo durante 15 minutos.

- Levante el soporte del filtro de agua para sacarlo del depósito de agua.

- Presione hacia abajo el compartimiento del filtro y tire hacia usted para abrirlo.

- Coloque el filtro en el soporte y ciérrelo.

Tenga cuidado: si lo coloca incorrectamente puede rasgar la piel del filtro.

- Enjuague el filtro dejando correr agua fría del grifo a través de los orificios en la parte inferior del compartimiento durante 10 segundos.

- Deje que el filtro se drene por completo.

- Deslice el soporte del filtro de agua de nuevo en el canal del depósito de agua, empujándolo hacia abajo hasta la base del depósito.

NOTA: Recomendamos cambiar el filtro de agua cada 60 días o después de 60 usos, y con más frecuencia si tiene agua dura.



Preparación de la máquina expreso

Coloque la máquina de expreso sobre una encimera seca y estable u otra superficie donde vaya a usar la máquina.

IMPORTANTE: Para el primer uso o si la máquina no se ha utilizado durante algún tiempo, es importante enjuagar la máquina. Consulte las instrucciones que se describen a continuación. Antes del primer uso, asegúrese de que todas las piezas desmontables se han limpiado a fondo.

Retire el tapón rojo de la parte inferior del depósito de agua.

Inserte la bandeja de goteo

Deslice la bandeja de goteo a su posición, asegurándose de que la bandeja de goteo y la placa de la bandeja de goteo estén bien fijados en su posición.

Agregue agua

Para llenar la máquina de expreso con agua, simplemente retire el depósito de agua de la unidad levantándolo lejos de la unidad y llénelo con agua fría o filtrada. Vuelva a colocar el depósito en la unidad, asegurándose de que esté bien fijado en su posición. El depósito también se puede llenar simplemente abriendo la tapa y llenándolo con agua.



NOTA: La unidad no funcionará a menos que el depósito de agua esté correctamente colocado y tenga agua en el depósito.

Realizar un ciclo de enjuague

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente. Pulse el botón de encendido/apagado una vez para encender la máquina de expreso. La luz alrededor del botón de encendido se iluminará para indicar que su máquina de expreso está encendida. Los botones de dosis simple y doble se iluminarán lentamente para indicar que su máquina de expreso se está calentando.



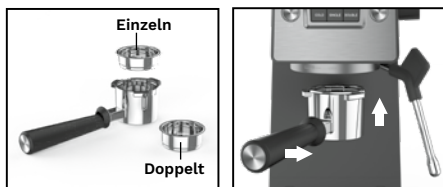
NOTA: Antes de encender la máquina de expreso, asegúrese de que el dial de vapor/agua caliente está en la posición OFF.



2. Asegúrese de que la bandeja de goteo y la placa de la bandeja de goteo estén en su posición.
3. No olvide agregar agua al depósito de agua.

NOTA: Si el depósito de agua está vacío, la unidad no funcionará. El indicador ADD WATER se iluminará hasta que se llene el depósito.

4. Coloque el portafiltro sin fondo con el filtro de expreso simple o doble. Fije el mango del portafiltro al cabezal de preparación.



5. Coloque un recipiente suficientemente grande debajo del portafiltro sin fondo.
6. Pulse el botón de dosis simple y deje que el agua corra durante aproximadamente 20 a 25 segundos.

NOTA: Si no sale agua del cabezal de preparación, coloque un recipiente debajo de la varilla de vapor. Ponga el dial de vapor/agua caliente en la posición 'on' para permitir que el agua corra durante aproximadamente 20 a 25 segundos. A continuación, ponga el dial de vapor/agua caliente en la posición 'off'.

Programación de la máquina expreso

La máquina expreso Cuisinart Espresso Bar™ tiene capacidades de programación. Basado en el café

ajustes, los botones de dosis simple y doble se establecen en 30 y 60 ml. Sin embargo, siguiendo unos sencillos pasos, puede programar el tamaño de porción perfecto como desee. Consulte la tabla de configuración predeterminada/programable en la página 11 como referencia.

Programación de expreso simple

1. Coloque el portafiltro sin fondo con el filtro de expreso simple y llénelo con expreso finamente molido.

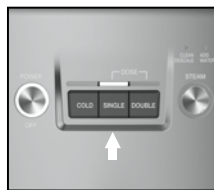
Con la herramienta para compactar, presione los posos de café. Fije el portafiltro al cabezal de preparación.



2. Coloque una taza debajo del portafiltro sin fondo.



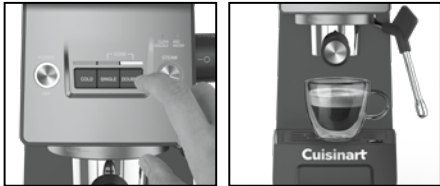
3. Para comenzar a programar, mantenga pulsado el botón de dosis simple durante 3 segundos, hasta que la luz del botón de dosis simple comience a respirar. La máquina expreso comenzará a verter expreso.



4. Deje que el expreso se vierta hasta que alcance el nivel deseado. Una vez que lo alcance, detenga el vertido de expreso soltando el botón de dosis simple. El botón de dosis simple parpadeará 5 veces y un pitido significará que la nueva configuración para la operación de expreso simple se ha programado y almacenado en la memoria de la máquina.
5. Luego, la máquina expreso volverá al modo de funcionamiento normal y estará lista para hacer otro expreso con solo pulsar un botón.

Programación de expreso doble

- 1. Coloque el portafiltro sin fondo con el filtro de expreso doble y llénelo con café finamente molido. Con la herramienta para compactar, presione los posos de café. Fije el portafiltro al cabezal de preparación.
- 2. Coloque una taza debajo del portafiltro sin fondo.
- 3. Para comenzar a programar, mantenga pulsado el botón de doble dosis durante 3 segundos, hasta que la luz del botón de doble dosis comience a respirar. La máquina expreso comenzará a verter expreso.



- 4. Deje que el expreso se vierta hasta que alcance el nivel deseado. Una vez que se alcance ese nivel, detenga el vertido de expreso soltando el botón de doble dosis. El botón de doble dosis parpadeará 5 veces y un pitido significará que la nueva configuración para la operación de expreso doble ha sido programada y almacenada en la memoria de la máquina.
- 5. Luego, la máquina expreso volverá al modo de funcionamiento normal y estará lista para hacer otro expreso con solo pulsar un botón.

Restablecimiento de los ajustes de fábrica

Para volver a los ajustes originales de fábrica:

- 1. Mantenga pulsado el botón de encendido/apagado y el botón de frío durante aproximadamente 3 segundos o 1 pitido. Las luces de los botones de encendido/apagado, frío, dosis simple y doble dosis parpadearán 1 vez.



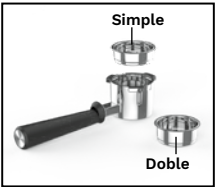
- 2. La máquina expreso ha vuelto a los ajustes originales de fábrica. La programación predeterminada para cada función se utilizará para la próxima preparación. Consulte la tabla que aparece a continuación para ver los ajustes predeterminados por función como referencia.

	Ajustes predeterminados del programa	Cantidad	Rango programable
Volumen de preparación	Simple	30ml	30 - 75 ml
	Doble	60ml	50-120 ml

- 3. A continuación, la máquina expreso volverá al modo de funcionamiento normal y estará lista para hacer otro expreso con solo pulsar un botón.

Guía para el expreso perfecto

- 1. Colocar tazas en la placa calefactora antes de preparar ayudará a preservar la crema del expreso. Retire las tazas cuando esté listo para preparar.
- 2. Seleccione el filtro apropiado e insértelo en el portafiltro sin fondo. Use el filtro de expreso simple para un expreso simple y el filtro de expreso doble para un expreso doble.



- 3. Con la cuchara de café, vierta el café finamente molido en el filtro. Use 2 cucharadas para expreso simple y 3 cucharadas para expreso doble.

CONSEJO: Si parece que el portafiltro se está llenando demasiado, golpee suavemente el portafiltro en la encimera para nivelar los posos.



- 4. Con la herramienta para compactar, aplique una presión de embalaje moderada.



IMPORTANTE: Asegúrese de no llenar demasiado el filtro con café, ya que esto puede hacer que el portafiltro se desborde.

Dosis simple: recomendado 7-9 g

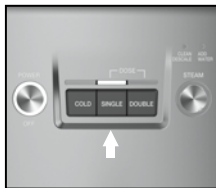
Doble dosis: recomendado 13-15 g

NOTA: Compruebe que la máquina de expreso esté lista para usar. Recuerde que, si la luz del botón de encendido/apagado está fija y las luces de los botones de frío, dosis simple, dosis doble y vapor están fijas, la máquina expreso está encendida y se está calentando y lista para preparar café.

5. Cepille el café molido que sobre alrededor del borde del filtro.
6. Fije el portafiltro al cabezal de preparación.
7. Ponga una taza debajo del portafiltro.



8. Pulse el botón de dosis simple o doble para comenzar a preparar. Comenzará a verter y se detendrá automáticamente cuando se haya servido el volumen programado de expreso. Para detener el vertido manualmente antes del final, pulse de nuevo el botón de dosis simple o doble.



9. Compruebe el vertido de expreso. El vertido ideal es oscuro y caramelo con reflejos rojizos.
10. Sirva el expreso inmediatamente.
11. Retire el portafiltro sin fondo del cabezal de preparación.
12. Deseche los posos de café usados.

Extracción en frío

La extracción en frío extrae una porción sin calor que utiliza agua a temperatura ambiente para extraer todo el sabor del café. Conveniente para cafés con leche para llevar o bebidas frías de café.

1. Siga los pasos 3-7 en Guía para el expreso perfecto en la página 11.

2. Pulse el botón frío. Las luces de los botones de dosis simple y doble parpadearán hasta que se elija el tamaño deseado.

NOTA: La preparación simple en frío es 100 ml y la preparación doble en frío es 150 ml

3. Si está preparando bebidas para llevar, retire la bandeja de goteo y coloque su tazón para llevar debajo del cabezal de preparación en lugar de una taza.

Modo de suspensión

Después de 30 minutos sin usar, la máquina de expreso se apagará automáticamente.

Guía para texturizar la leche

El texturizado de la leche es la cocción al vapor de la leche. El vapor hace dos cosas: Calienta la leche y mezcla el aire con la leche para formar una textura espumosa. Al igual que con aprender a hacer un expreso, perfeccionar el arte de texturizar la leche requiere tiempo y práctica.

1. Determine cuánta leche se necesita en función de la cantidad de tazas que se preparen.

CONSEJO: Tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará durante el texturizado.

2. Vierta la leche fría refrigerada en la jarra espumadora de acero inoxidable, aproximadamente hasta la mitad, pero no por encima de la marca MAX.
3. Pulse el botón de vapor para activar la función de vapor.
4. Gire la varilla de vapor/agua caliente sobre la bandeja de goteo.
5. Cuando la luz del botón de vapor se vuelve fija, se activa la función de vapor. Ponga el dial de vapor/agua caliente en la posición ON. Una vez que se haya purgado el agua, detenga el vapor girando el dial de vapor/agua caliente a la posición OFF.
6. Gire la varilla de vapor/agua caliente hacia el costado de la máquina de expreso.



7. Coloque la varilla de vapor/agua caliente en la leche de forma que la boquilla esté aproximadamente a media pulgada por debajo de la superficie y active la función de vapor girando el dial de vapor/agua caliente a la posición ON.
8. Inclíne la jarra de modo que la varilla de vapor/agua caliente descansa sobre la boquilla de la jarra y baje la jarra hasta que la punta de la boquilla de vapor esté justo debajo de la superficie de la leche. Esto comenzará a crear una acción de remolino en la leche.

NOTA: No permita que el vapor brote de manera desigual O creará espuma aireada/burbujas grandes. Si esto sucede, levante la jarra para que la boquilla de vapor baje más adentro de la leche.

9. A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, el nivel de la leche en la jarra comenzará a subir. Mientras esto sucede, siga el nivel de la leche bajando la jarra, manteniendo siempre la punta de la boquilla de vapor justo debajo de la superficie.
10. Una vez creada la espuma, levante la jarra hasta que la boquilla de vapor esté en el centro de la leche.

CONSEJO: La cantidad de espuma requerida variará en función de las bebidas que se preparen. Por ejemplo, un capuchino requiere más espuma que un café con leche.

11. Detenga el vapor inmediatamente girando el dial de vapor/agua caliente a la posición OFF.

IMPORTANTE: No hierva la leche.

12. Retire la jarra, limpie inmediatamente la boquilla y la varilla de vapor con un paño limpio y húmedo y purgue una pequeña cantidad de vapor.



Uso de la función de agua caliente

1. Coloque la taza o el recipiente debajo de la varilla de vapor/agua caliente y active la función de agua caliente girando el dial de vapor/agua caliente a la posición ON.

NOTA: Verifique que la luz del botón de vapor esté apagada o se activará la función de vapor.



2. La función de agua caliente se detendrá automáticamente transcurrido 1 minuto de dispensación. Gire el dial vapor/agua caliente a la posición OFF.
3. Retire la taza o el recipiente y balancee la varilla de vapor/agua caliente sobre la bandeja de goteo para recoger las gotas de agua.

Limpieza y mantenimiento

Apague siempre la cafetera expreso y retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarla.

Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido. Para limpiarla, solo tiene que pasar un paño limpio y húmedo y secarla antes de guardarla.

Limpieza de los filtros, el portafiltro y el cabezal de preparación

- Los filtros de acero inoxidable y el portafiltro deben enjuagarse con agua inmediatamente después de su uso para eliminar todas las partículas de café. También puede usar el pasador de limpieza para despejar la abertura.
- Deje correr el agua de forma regular a través de la máquina con el portafiltro en su posición, pero sin café molido, para enjuagar las partículas de café persistentes.
- Debe limpiar el interior del cabezal de preparación con un paño húmedo para eliminar cualquier partícula de café.
- Se recomienda limpiar regularmente los filtros en la rejilla superior del lavavajillas para garantizar que los aceites de café no se peguen entre las capas.

Limpieza de la carcasa exterior y de la placa calefactora de tazas

- Puede limpiar la carcasa exterior y la placa calefactora de tazas con un paño suave y húmedo. No utilice agentes abrasivos ni limpiadores ásperos.

Limpieza de la placa de la bandeja de goteo

- La placa de la bandeja de goteo debe quitarse, vaciarse y limpiarse con frecuencia, sobre todo cuando la bandeja de goteo está llena.



- La placa de la bandeja de goteo se puede lavar con agua tibia y jabón y enjuagar minuciosamente. Use un líquido de lavado no abrasivo (no use limpiadores, almohadillas o paños abrasivos, ya que pueden rayar la superficie).

Limpieza de la bandeja de goteo

- Puede quitar la bandeja de goteo después de extraer la placa de la bandeja de goteo y luego limpiarla con un paño suave y húmedo (no use agentes abrasivos ni limpiadores ásperos).

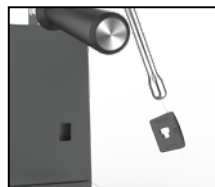
NOTA: No limpie ninguna pieza o accesorio en el lavavajillas.

Limpieza del tubo de vapor/agua caliente

- Debe limpiar siempre varilla de vapor/agua caliente después de cocer la leche al vapor.
- Limpie la varilla con un paño húmedo y luego vuelva a colocarla en la bandeja de goteo. Cambie momentáneamente el dial de vapor/agua caliente a la posición ON. Esto liberará cualquier resto de leche del interior de la varilla.



- Asegúrese de que el dial de vapor/agua caliente está en la posición OFF. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la máquina, desenchufar el cable de alimentación y dejar que la máquina se enfríe.
- Si la varilla de vapor/agua caliente permanece obstruida, use el pasador de limpieza para despejar la abertura.



Descalcificación

La descalcificación se refiere a la eliminación de los depósitos de calcio que se forman con el tiempo en las partes metálicas de la cafetera.

Para obtener el mejor rendimiento de su cafetera expreso, descalcifique la unidad de vez en cuando o cada vez que se ilumine la luz DESCAL. La frecuencia depende de la dureza del agua del grifo y de la regularidad con la que utilice la máquina expreso.

La máquina recordará la limpieza cuando se ilumine el indicador DESCAL.

Para realizar un ciclo de descalcificación/limpieza de 2 pasos, siga las instrucciones que aparecen a continuación.

1. Coloque 2 recipientes de 1,5 litros (50 oz) debajo del cabezal de preparación y la varilla de vapor/agua caliente.
2. Llene el depósito de agua hasta su capacidad con una mezcla de un tercio de vinagre blanco y dos tercios de agua, o con la mezcla de 1 tableta de descalcificación y agua al nivel máximo.
3. Mantenga pulsados los botones COLD y SINGLE durante 3 segundos; el indicador CLEAN DESCAL parpadeará.
4. Gire la perilla de vapor/agua caliente a la posición ON. El indicador CLEAN DESCAL se iluminará, lo que indica que ha comenzado el ciclo de descalcificación.
5. El agua caliente fluirá de la varilla de vapor/agua caliente.
6. Cuando el indicador CLEAN DESCAL comience a parpadear, gire la perilla de vapor/agua caliente a la posición OFF. El agua caliente fluirá desde el cabezal de preparación, luego el indicador CLEAN DESCAL se iluminará. Una vez se haya vaciado el depósito de agua, la luz de vapor parpadeará y se

encenderá el indicador ADD WATER.

7. Vacíe los recipientes (y la bandeja de goteo, si es necesario) y vuelva a colocarlos en su lugar.
8. Llene el depósito de agua con agua hasta el nivel máximo.
9. Pulse el botón de vapor. El indicador CLEAN DESCALE se iluminará, lo que indica que ha comenzado el ciclo de limpieza. El agua caliente fluirá desde el cabezal de preparación.
10. Cuando el indicador CLEAN DESCALE comience a parpadear, gire la perilla de vapor/agua caliente a la posición ON. El agua caliente fluirá desde la varilla de vapor/agua caliente, luego el indicador CLEAN DESCALE se iluminará.
11. Una vez que el depósito de agua esté vacío, el indicador de CLEAN DESCALE se apagará, el indicador de ADD WATER se encenderá y los LED COLD, SINGLE and DOUBLE parpadearán, lo que indica que el proceso de limpieza ha terminado.

Mantenimiento: Cualquier otro servicio de reparación lo deberá llevar a cabo un representante de mantenimiento autorizado.

PRECAUZIONI DI SICUREZZA

Le seguenti importanti precauzioni di sicurezza sono una parte fondamentale dell'apparecchio. Si prega di leggerle tutte attentamente prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. È possibile conservare le istruzioni per riferimento futuro o trasmetterle ad altri utenti.

L'apparecchio è progettato per uso domestico e può essere utilizzato solo in conformità con le seguenti istruzioni per l'uso.

Maneggiare sempre con cura e avvisare gli altri utenti del potenziale pericolo.

PERICOLO: Un uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni!

1. Verificare che la tensione di rete indicata sulla targhetta identificativa corrisponda alla rete elettrica locale.
2. Srotolare e raddrizzare il cavo di alimentazione prima di utilizzare l'apparecchio.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
4. L'apparecchio deve essere utilizzato e appoggiato su una superficie stabile.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente nelle seguenti condizioni:
 - Prima che il serbatoio dell'acqua sia pieno d'acqua
 - Prima di rimuovere qualsiasi parte dall'apparecchio o rimontare qualsiasi parte dell'apparecchio.
 - Vedere Pulizia e manutenzione.
 - Quando l'apparecchio non funziona correttamente
 - Dopo aver usato l'apparecchio
6. Svuotare il serbatoio dell'acqua se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo.
7. Lasciare raffreddare prima di pulire, maneggiare o montare e smontare componenti.
8. Usare sempre acqua fredda per preparare il caffè. L'acqua calda o altri liquidi potrebbero causare danni alla caffettiera.
9. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, onde evitare pericoli.
10. Usare il macinino solo per macinare i chicchi di caffè.

11. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
12. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.
13. L'unità non deve essere utilizzata da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o cognitive o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sotto stretta sorveglianza da parte di un responsabile della loro sicurezza in grado di dare istruzioni sull'uso della stessa.
14. Il presente apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini.
15. L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico.
16. Per evitare rischi dovuti al ripristino involontario dell'interruzione termica, l'apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utilità.
17. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
18. L'apparecchio deve essere utilizzato a temperature ambiente comprese tra +10°C e +40°C.
19. Non bisogna consentire ai bambini di toccare l'apparecchio o il cavo di alimentazione durante il funzionamento.
20. Non utilizzare un set di prolunghe di alimentazione a meno che l'autorità competente non lo abbia approvato.
21. Non lasciare l'apparecchio incustodito, quando è collegato alla rete elettrica.
22. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti esterni.
23. Non usare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto.
24. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo o piano di lavoro, o entri in contatto con superfici calde.
25. Non utilizzare o posizionare l'apparecchio su una superficie umida o calda.
26. Non utilizzare l'apparecchio se la vaschetta raccogliacqua è posizionata in modo errato.
27. Non immergere l'apparecchio in acqua o liquidi.

28. Non utilizzare l'apparecchio se alcune parti dell'apparecchio sono danneggiate.
29. Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente.
30. Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
31. Non posizionare il cavo su un bordo tagliente di un oggetto.
32. Non tentare di aprire il corpo principale o di smontare alcuna parte dell'apparecchio, all'interno non ci sono parti riparabili.
33. L'apparecchio normalmente si pulisce dopo l'uso, non deve essere immerso in acqua per la pulizia.
34. Si sconsiglia l'uso di accessori non inclusi nella confezione. Potrebbe essere pericoloso e va evitato.
35. Evitare di porre la friggitrice ad aria sopra o in prossimità di stufe a gas o elettriche calde, né in forni riscaldati.
36. Non utilizzare la funzione acqua calda in modo continuo per più di un serbatoio d'acqua.
37. Non collocare in un armadietto durante l'uso.
38. L'apparecchio è destinato unicamente a uso interno e domestico, e non va utilizzato nei seguenti contesti: zone adibite a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; imprese del tipo bed and breakfast.
39. **CAUTELA: PERICOLO DI USTIONI**
Evitare di toccare le superfici calde. **NON TOCCARE** superfici calde in quanto potrebbero verificarsi lesioni. Utilizzare sempre la maniglia. Prestare particolare attenzione quando si lavora con liquidi caldi per evitare lesioni dovute a traboccamento, vapore e schizzi. Le bevande erogate e il vapore che fuoriesce sono molto caldi.
40. **L'APPARECCHIO VA SORVEGLIATO.** Non lasciare incustodito durante l'uso, scollegare dopo ogni utilizzo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso o collegato

Al termine della vita utile del prodotto elettrico, lo stesso non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Si prega di riciclare laddove esistano strutture apposite. Rivolgersi all'autorità locale o al rivenditore per consigli sul riciclaggio nel proprio paese.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO



Per i prodotti elettrici venduti all'interno della Comunità Europea.

Istruzioni importanti per l'apertura

1. Posizionare la scatola su una superficie ampia, solida e piana.
2. Rimuovere la documentazione.
3. Ruotare la scatola in modo che il lato posteriore sia rivolto verso il basso e far scivolare il contenuto interno su una superficie piana.
4. Dopo aver rimosso l'unità, mettere la scatola da parte e sollevare l'inserito superiore in polistirolo.
5. Rimuovere il portafiltro, il bricco per montare il latte, lo strumento per pressare e dosare il caffè dall'imballaggio situato all'interno dell'unità. Il perno per effettuare la pulizia è conservato nella parte inferiore dello strumento per pressare e dosare il caffè.

6. Srotolare il portafiltro e metterlo da parte.

NOTA: Il portafiltro è imballato con il filtro per espresso doppio.

7. Il filtro per espresso singolo è imballato all'interno del bricco per schiumare. Rimuovere tutti i pezzi dal materiale di imballaggio.

NOTA: Gli accessori inclusi sono il bricco per montare il latte, lo strumento per pressare e dosare il caffè, il perno per effettuare la pulizia e il filtro per espresso singolo. Vedi pagina 8 del manuale di istruzioni per riferimento.

8. Rimuovere la macchina per espresso dall'imballaggio in polistirolo e il sacchetto di plastica che copre la macchina.
9. Posizionare l'unità su una superficie piana e rimuovere tutti gli altri materiali di imballaggio e nastro adesivo.

NOTA: Il filtro dell'acqua a carbone e il supporto per il filtro dell'acqua si trovano all'interno del serbatoio dell'acqua.

Consigliamo di conservare l'imballaggio nel caso in cui fosse necessario restituire l'apparecchio in futuro. **TENERE I SACCHETTI DI PLASTICA AL DI FUORI DELLA PORTATA DEI BAMBINI.**

La ricerca della tazza perfetta di espresso

Si concorda generalmente che ci siano quattro elementi di base critici per la tazza perfetta di espresso:

Elemento 1: Acqua

Quando si prepara il caffè espresso, assicurarsi che l'acqua fluisca attraverso il filtro al ritmo corretto. Il

flusso d'acqua può essere regolato variando la pressione con cui il caffè viene compattato (pressato) nel filtro o modificando la macinatura del caffè. Se la velocità del flusso d'acqua è troppo lenta, il caffè verrà estratto in eccesso e sarà molto scuro e amaro, con una crema (schiuma) macchiata e irregolare sulla parte superiore. Se la velocità del flusso d'acqua è troppo veloce, il caffè non sarà estratto e non si svilupperà il suo aroma supremo. Il caffè sarà troppo ci sarà una quantità inadeguata di crema sulla parte superiore.

Elemento 2: Caffè

Sebbene la maggioranza della parte liquida sia composta da acqua, tutto l'aroma dovrebbe provenire dal caffè. Per ottenere la stessa grande qualità di espresso che ricevi in un caffè, devi usare dei chicchi di qualità. Se scegli di macinare i tuoi chicchi, acquista i chicchi freschi e interi, solo circa una fornitura di due settimane alla volta per la massima freschezza. Una volta che il chicco di caffè viene rotto, l'aroma si degrada molto rapidamente. Se non è pratico acquistare forniture più piccole, ti consigliamo di separare quantità maggiori di chicchi e conservarli in contenitori ermetici in un'area fresca e asciutta. I chicchi non dovrebbero essere conservati per oltre 1 mese poiché l'aroma diminuirà. Non refrigerare, né congelare i chicchi di caffè.

Elemento 3: Macinatura

La macinatura del caffè è fondamentale per una corretta erogazione dell'aroma. Se utilizzi caffè macinato, assicurati di acquistare una macinatura per espresso specifica per macchine da espresso/cappuccino. Se la macinatura è troppo fine, si verificherà un'estrazione eccessiva e, di conseguenza, un gusto amaro con una crema macchiata e irregolare sulla parte superiore. Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua passerà troppo rapidamente con una conseguente quantità inadeguata di crema nella parte superiore dell'espresso.

Elemento 4: Pressare il caffè macinato

Se si sceglie di utilizzare caffè macinato, la pressatura del caffè rappresenta un aspetto molto importante del processo di preparazione dell'espresso. Utilizzando lo strumento di pressatura fornito, consente di esercitare una pressione moderata sul caffè. Aggiungi altro caffè e pressalo nuovamente, se necessario, per portare il caffè al livello desiderato. Non riempire eccessivamente il filtro dell'espresso. Se il caffè non è pressato troppo, c'è la possibilità che l'acqua fluisca attraverso il caffè troppo rapidamente e sia quindi estratto in modo scarso. Se il caffè è pressato troppo, l'acqua fluirà attraverso il caffè troppo lentamente e il caffè sarà troppo estratto e potrebbe traboccare dal portafiltro.

Caratteristiche E Vantaggi

1. Piastra riscaldante per tazzine

Utilizzata per riscaldare le tazzine da espresso

2. Pannello di controllo

Vedi illustrazione dettagliata a pagina 7.

3. Testa di erogazione

Ha due posizioni, blocco e sblocco,

4. Portafiltro Senza Fondo

Doppio strato per una maggiore facilità.

5. Coperchio del serbatoio dell'acqua

6. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 1,5 L

7. Erogatore vapore/acqua calda

Utilizzare per montare il latte per il cappuccino o altri preparati a base di latte o per erogare acqua calda.

8. Posizione superiore del vassoio di raccolta regolabile

Riposiziona il vassoio di raccolta qui per adattarlo a tazzine più piccole.

9. Vaschetta del vassoio salvagoccia rimovibile

Si rimuove per facilitare la pulizia.

10. Vassoio salvagoccia rimovibile

Si rimuove per facilitare la pulizia e posizionare tazzine più piccole.

11. Pompa da 15 bar (non illustrata)

Fino a 15 bar di pressione per un'erogazione bilanciata.



Conoscere il pannello di controllo

1. Pulsante On/Off

Utilizzare per accendere e spegnere la macchina per l'espresso. Si illumina quando viene premuto.

2. Pulsante a freddo

Utilizzato per attivare la funzione di estrazione a freddo.

3. Pulsante per dose singola

Utilizzare per erogare un espresso singolo.

4. Pulsante per dose doppia

Utilizzare per erogare un espresso doppio.

5. Indicatore di pulizia/decalcificazione

6. Indicatore di aggiunta acqua

7. Manopola vapore/acqua calda

Utilizzare per attivare/disattivare il vapore o l'acqua calda.

7A. Posizione ON

Utilizzare per attivare il vapore o l'acqua calda.

7B. Posizione OFF

Utilizzare per disattivare il vapore o l'acqua calda.

8. Pulsante vapore

Premere per preriscaldare e utilizzare la funzione vapore. Il pulsante si illumina quando la funzione vapore è pronta per l'uso.



Accessori

1. Bricco per montare il latte
2. Portafiltro senza fondo
3. Filtro per espresso singolo
Utilizzare per erogare un espresso singolo.
4. Filtro per espresso doppio
Utilizzare per erogare un espresso doppio.
5. Perno per effettuare la pulizia
6. Supporto per filtro dell'acqua a carbone
7. Filtro dell'acqua a carbone
8. Strumento per pressare e dosare



Filtro dell'acqua a carbone

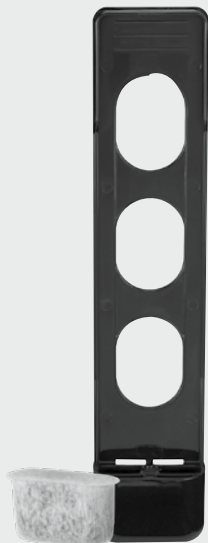
Inserimento del filtro dell'acqua

- Rimuovere il filtro dalla busta di plastica e immergerlo completamente in acqua del rubinetto fredda per 15 minuti.
- Sollevare il supporto del filtro dell'acqua fuori dal serbatoio dell'acqua.
- Premere verso il basso sul compartimento del filtro e tirare verso di sé per aprire.
- Posizionare il filtro nel supporto e chiuderlo a scatto.

Attenzione: un posizionamento improprio può strappare l'involucro del filtro.

- Sciacquare il filtro facendo passare acqua del rubinetto fredda attraverso i fori situati nella parte inferiore del compartimento per 10 secondi.
- Lasciare drenare completamente il filtro.
- Far scivolare il supporto del filtro dell'acqua di nuovo nel canale del serbatoio dell'acqua, spingendolo verso il basso fino alla base del serbatoio.

NOTA: Si consiglia di cambiare il filtro dell'acqua ogni 60 giorni o dopo 60 utilizzi, o più spesso se l'acqua è molto dura.



Preparazione della macchina per caffè espresso

Posizionare la macchina per espresso su un piano di lavoro asciutto e stabile o su altra superficie dove si intende utilizzare l'apparecchio.

IMPORTANTE: In caso di primo utilizzo o se la macchina non è stata utilizzata per un po' di tempo, è importante che venga risciacquata. Vedi le istruzioni riportate di seguito. Controleer voor het eerste gebruik of alle verwijderbare onderdelen grondig gereinigd zijn.

Rimuovi il tappo rosso dalla parte inferiore del serbatoio dell'acqua.

Inserire il vassoio salvagoccia

Far scorrere il vassoio salvagoccia in posizione, assicurandosi che il vassoio salvagoccia e la relativa vaschetta siano saldamente in posizione.

Aggiungere acqua

Per riempire la macchina da caffè espresso con acqua, è sufficiente rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'unità sollevandolo e riempirlo con acqua fredda o filtrata. Riporre il serbatoio di nuovo sull'unità, assicurandosi che sia saldamente in posizione. Il serbatoio può essere riempito semplicemente aprendo il coperchio e riempiendolo d'acqua.



NOTA: L'unità non funzionerà a meno che il serbatoio dell'acqua non sia correttamente in posizione e contenga acqua.

Eseguire un ciclo di risciacquo

1. Inserire la spina in una presa di corrente. Premere il pulsante di accensione/spengimento una volta per accendere la macchina da caffè espresso. La luce attorno al pulsante di accensione si accenderà per indicare che la macchina da caffè espresso è accesa. I pulsanti Dose singola e Dose doppia lampeggiano lentamente per indicare che la macchina da caffè espresso si sta riscaldando.



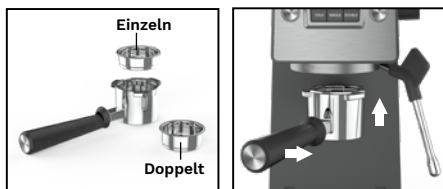
NOTA: Prima di accendere la macchina da caffè espresso, assicurarsi che la manopola vapore/acqua calda sia in posizione OFF.



2. Assicurarsi che il vassoio salvagoccia e la vaschetta del vassoio salvagoccia siano in posizione.
3. Assicurarsi che sia stata aggiunta acqua al serbatoio dell'acqua.

NOTA: Se il serbatoio dell'acqua è vuoto, l'unità non funzionerà. L'indicatore AGGIUNGERE ACQUA resterà acceso fino a quando il serbatoio non sarà riempito.

4. Adatta il portafiltro senza fondo con il filtro da espresso singolo o doppio. Fissa il manico del portafiltro alla testa di erogazione.



5. Posizionare un contenitore sufficientemente capiente sotto il portafiltro senza fondo.
6. Premere il pulsante della dose singola e lasciare che l'acqua scorra per circa 20-25 secondi.

NOTA: Se non esce acqua dalla testa di erogazione, posizionare un contenitore sotto il beccuccio vapore. Ruotare la manopola vapore/acqua calda su "ON" per consentire l'erogazione dell'acqua per circa 20-25 secondi. Quindi ruotare la manopola vapore/acqua calda su OFF.

Programmazione della macchina per caffè espresso

La macchina per espresso Cuisinart Espresso Bar™ può essere programmata. Sulla base delle impostazioni del caffè, i pulsanti a dose singola e doppia sono impostati a 30 e 60 ml. Tuttavia, seguendo alcuni semplici passaggi, è possibile programmare le dimensioni perfette di servizio come desiderato. Fare riferimento alla tabella delle impostazioni predefinite/programmate a pagina 11 per riferimento.

Programmazione espresso singolo

1. Montare il portafiltro senza fondo con il filtro per espresso a dose singola e riempirlo con espresso macinato finemente.

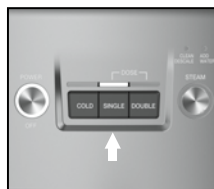
Utilizzando l'apposito strumento, pressare il caffè macinato. Fissare il portafiltro alla testa di erogazione.



2. Posizionare una tazza sotto il portafiltro senza fondo.



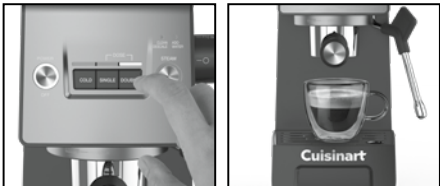
3. Per avviare la programmazione, premere e tenere premuto il pulsante della dose singola per 3 secondi, fino a quando la luce del pulsante della dose singola inizia a lampeggiare. La macchina per espresso inizierà a erogare l'espresso.



4. Lasciare che l'espresso venga erogato fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta raggiunto, interrompere l'erogazione dell'espresso rilasciando il pulsante della dose singola. Il pulsante della dose singola lampeggerà 5 volte e un segnale acustico indicherà che la nuova impostazione per l'operazione di espresso singolo è stata programmata e memorizzata nella memoria della macchina.
5. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale ed è pronta per preparare un altro espresso con la pressione di un pulsante.

Programmazione espresso doppio

- 1. Montare il portafiltro senza fondo con il filtro per doppio espresso e riempirlo con caffè finemente macinato. Utilizzando l'apposito strumento, pressare il caffè macinato. Fissare il portafiltro alla testa di erogazione.
- 2. Posizionare una tazzina sotto il portafiltro senza fondo.
- 3. Per iniziare la programmazione, premere e tenere premuto il pulsante della dose doppia per 3 secondi, fino a quando la luce del relativo pulsante inizierà a lampeggiare. La macchina per espresso inizierà a erogare il caffè.



- 4. Lasciare che l'espresso venga erogato fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta raggiunto il livello, interrompere l'erogazione dell'espresso rilasciando il pulsante della dose doppia. Il pulsante della dose doppia lampeggerà 5 volte e un segnale acustico indicherà che la nuova impostazione per l'operazione di espresso doppio è stata programmata e memorizzata nella memoria della macchina.
- 5. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale per essere pronta a preparare un altro espresso con la semplice pressione di un pulsante.

Ripristinare le impostazioni di fabbrica

Per tornare alle impostazioni di fabbrica originali:

- 1. Premere e tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento e il pulsante a freddo per circa 3 secondi o fino a un segnale acustico. Le luci dei pulsanti di accensione/spegnimento, a freddo, dose singola e dose doppia lampeggeranno 1 volta.



- 2. La macchina per espresso è ora impostata alle impostazioni di origine. La programmazione predefinita per ciascuna funzione sarà utilizzata per

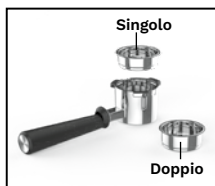
la successiva erogazione. Fare riferimento alla tabella sottostante per le impostazioni predefinite per funzione.

	Impostazioni del programma predefinite	Quantit	Intervallo programmabile
Volume di erogazione	Singolo	30ml	30 - 75 ml
	Doppio	60ml	50-120 ml

- 3. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale per essere pronta a preparare un altro espresso con la semplice pressione di un pulsante.

Guida all'espresso perfetto

1. Posizionare le tazzine sul piatto riscaldante prima della preparazione aiuterà a preservare la crema dell'espresso. Rimuovere le tazzine quando si è pronti a erogare.
2. Selezionare il filtro appropriato e inserirlo nel portafiltro senza fondo. Utilizzare il filtro a dose singola per un espresso singolo e il filtro a dose doppia per un espresso doppio.



3. Utilizzando il misurino per caffè, mettere il caffè macinato nel filtro. Utilizzare 2 misurini per un espresso singolo e 3 misurini per un espresso doppio.

SUGGERIMENTO: Se il portafiltro trabocca, batterlo delicatamente sul ripiano per livellare il caffè macinato.



4. Utilizzando lo strumento di pressatura, applicare una pressione moderata.



WICHTIG! Achten Sie darauf, den Filter nicht zu überfüllen, da der Siebträger sonst überlaufen kann.

Einzelshot: Empfohlen 7 - 9 g

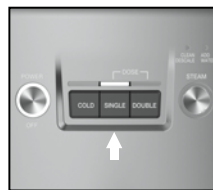
Doppelshot: Empfohlen 13 -15 g

WICHTIG: Überprüfen, ob die Espressomaschine betriebsbereit ist. Wenn die Ein/Aus-Taste dauerhaft leuchtet und die Anzeigen der Kalt-, Einzelshot-, Doppelshot- und Dampftasten ebenfalls dauerhaft leuchten, ist die Espressomaschine eingeschaltet, heizt auf und ist bereit zur Kaffeezubereitung.

5. Spazzolare eventuali eccessi di caffè attorno al bordo del filtro.
6. Fissare il portafiltro alla testa di erogazione.
7. Mettere una tazzina sotto il portafiltro.



8. Premere il pulsante dose singola o doppia per iniziare l'erogazione. Il versamento inizierà e si fermerà automaticamente dopo che è stato erogato il volume programmato di espresso. Per interrompere manualmente l'erogazione prima della fine, premere nuovamente il pulsante dose singola o doppia.



9. Controllare l'erogazione dell'espresso. L'erogazione ideale è di colore scuro, caramellato con riflessi rossastri.
10. Servire l'espresso immediatamente.
11. Rimuovere il portafiltro senza fondo dalla testa di erogazione.
12. Scartare i fondi di caffè usati.

Estrazione a freddo

L'estrazione a freddo eroga una dose a freddo che utilizza l'acqua a temperatura ambiente per ottenere il massimo aroma del caffè. Pratica per le preparazioni a base di latte da asporto o di caffè fredde.

1. Seguire i passaggi 3-7 nella Guida all'espresso perfetto a pagina 11.
2. Premere il pulsante a freddo. Le luci dei pulsanti dose singola e doppia lampeggeranno fino a quando non viene selezionata la dose desiderata.

NOTA: L'erogazione singola a freddo è di 100 ml mentre la doppia a freddo è di 150 ml

3. Per le bevande da asporto, rimuovere il vassoio salvagoccia e posizionare il contenitore da asporto sotto la testa di erogazione al posto della tazzina.

Modalità Stand-by

Dopo 30 minuti di non utilizzo, la macchina per espresso si spegnerà automaticamente.

Guida alla schiumatura del latte

La schiumatura del latte è la montatura a vapore del latte. Il vapore fa due cose: Riscalda il latte e mescola l'aria con il latte per formare una consistenza schiumosa. Come richiede l'apprendimento per fare un buon espresso, anche l'arte della schiumatura del latte richiede tempo e pratica per perfezionarsi.

1. Determinare quanto latte è necessario in base al numero di tazze da preparare.

SUGGERIMENTO: Occorre tenere presente che il volume del latte aumenterà durante la schiumatura.

2. Versare il latte freddo refrigerato nel bricco in acciaio inossidabile, riempiendolo per circa metà, ma non oltre il segno MAX.
3. Premere il pulsante vapore per attivare la funzione.
4. Spostare l'erogatore vapore/acqua calda sopra il vassoio salvagoccia.
5. Quando la luce del pulsante vapore resta fissa significa che la funzione è attivata. Ruotare la manopola vapore/acqua calda su ON. Una volta erogata l'acqua, interrompere il vapore ruotando la manopola su OFF.
6. Spostare l'erogatore vapore/acqua calda sul lato della macchina per espresso.



7. Posizionare l'erogatore vapore/acqua calda all'interno del latte in modo che l'ugello sia a circa un centimetro sotto la superficie e attivare la funzione vapore ruotando la manopola vapore/acqua calda in posizione ON.
8. Inclinare il bricco in modo che l'erogatore vapore/acqua calda poggi sul beccuccio del bricco e

abbassarlo affinché la punta dell'ugello del vapore non sia posizionato appena sotto la superficie del latte. Questo inizierà a creare un'azione a vortice nel latte.

NOTA: Non permettere che il vapore spruzzi in modo irregolare altrimenti si formerà una schiuma aerata/ con bolle grandi. Se ciò accade, sollevare il bricco in modo che l'ugello del vapore sia abbassato ancora più in profondità nel latte.

9. Man mano che il vapore riscalda e si schiuma il latte, il livello di quest'ultimo nel bricco inizierà a salire. Mentre ciò accade, seguire il livello del latte abbassando il bricco, mantenendo sempre la punta dell'ugello del vapore appena sotto la superficie.
10. Una volta creata la schiuma, sollevare il bricco finché l'ugello del vapore non si trova al centro del latte.

SUGGERIMENTO: La quantità di schiuma richiesta varierà a seconda delle bevande che si stanno preparando. Ad esempio, un cappuccino richiede più schiuma rispetto a un latte caldo.

11. Interrompere immediatamente il vapore ruotando la manopola in posizione OFF.

IMPORTANTE: Non far bollire il latte.

12. Rimuovere il bricco, pulire immediatamente l'ugello e l'erogatore a vapore con un panno pulito e umido e far uscire un po' di vapore.



Utilizzare la Funzione acqua calda

1. Posizionare la tazza o il contenitore sotto l'erogatore a vapore/acqua calda e attivare la funzione acqua calda ruotando la manopola in posizione ON.

NOTA: Assicurarsi che la luce del pulsante vapore sia spenta, altrimenti si attiverà la funzione vapore.



2. La funzione acqua calda si interromperà automaticamente dopo 1 minuto di erogazione. Ruotare la manopola a vapore/acqua calda in posizione OFF.
3. Rimuovere la tazza o il contenitore e far oscillare l'erogatore a vapore/acqua calda sopra il vassoio salvagoccia per raccogliere eventuali gocce d'acqua.

Pulizia e manutenzione

Spegnere sempre la macchina per espresso e rimuovere la spina dalla presa elettrica prima di pulire.

Non immergere mai l'unità in acqua o in altri liquidi. Per pulirla, passare semplicemente un panno pulito e umido quindi asciugare prima di riparla.

Pulizia dei filtri, portafiltro e testa di erogazione

- I filtri in acciaio inossidabile e il portafiltro devono essere risciacquati immediatamente dopo l'uso per rimuovere eventuali residui di caffè. È possibile utilizzare anche il perno per effettuare la pulizia per liberare l'apertura.
- Eseguire periodicamente il passaggio dell'acqua attraverso la macchina con il portafiltro in posizione, ma senza caffè macinato, per risciacquare eventuali residui di caffè.
- L'interno della testa di erogazione deve essere pulito con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè.
- Si consiglia di pulire regolarmente i filtri nel ripiano superiore della lavastoviglie per garantire che la rimozione degli oli di caffè tra uno strato e l'altro.

Pulire la scocca esterna e il piatto riscaldante per tazzine

- La scocca esterna e il piatto riscaldante per tazzine possono essere puliti con un panno morbido e umido. Non utilizzare agenti abrasivi o detergenti aggressivi.

Pulire il piatto del vassoio salvagoccia

- Il piatto del vassoio salvagoccia deve essere rimosso, svuotato e pulito frequentemente, in particolare quando è pieno.



- Lavare il piatto del vassoio salvagoccia con acqua calda e sapone quindi risciacquarlo completamente. Utilizzare un detergente liquido non abrasivo (non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o panni, che possono graffiare la superficie).

Pulire il vassoio salvagoccia

- Il vassoio salvagoccia può essere rimosso dopo aver rimosso e pulito il relativo piatto con un panno morbido e umido (non utilizzare agenti abrasivi o detergenti aggressivi).

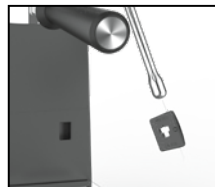
NOTA: Non pulire alcuna parte o accessorio in lavastoviglie.

Pulire l'erogatore vapore/acqua calda

- Pulire sempre l'erogatore vapore/acqua calda dopo aver montato il latte.
- Passare l'erogatore con un panno umido, quindi ripiegare nel vassoio salvagoccia. Ruotare momentaneamente la manopola vapore/acqua calda su ON. Questa operazione rilascerà eventuali residui di latte presenti nell'erogatore.



- Assicurarsi che la manopola vapore/acqua calda sia in posizione OFF. Premere il pulsante di accensione/spengimento per spegnere la macchina, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina.
- Se l'erogatore vapore/acqua calda resta intasato, utilizzare il perno di pulizia per liberare l'apertura.



Decalcificazione

La decalcificazione consiste nella rimozione dei residui di calcare che si formano nel tempo sulle parti metalliche della macchina da caffè.

Per ottenere le migliori prestazioni dalla tua macchina per espresso, decalcifica l'unità di tanto in tanto o ogni volta che si accende la spia DESCALE. La frequenza dipende dalla durezza dell'acqua del rubinetto e da quanto spesso utilizzi la macchina per espresso.

La macchina ti ricorderà di effettuare la pulizia tramite l'accensione l'indicatore DESCALE.

Per eseguire un ciclo di decalcificazione/pulizia in 2 fasi, seguire le istruzioni riportate qui sotto.

1. Posizionare 2 grandi contenitori da 1,5 litri (50 oz.) sotto il gruppo di erogazione e l'erogatore vapore/acqua calda.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al massimo con una miscela di un terzo di aceto bianco e due terzi di acqua, o con una miscela di 1 compressa di prodotto decalcificante e acqua al massimo livello.
3. Premere e tenere premuti i pulsanti COLD e SINGLE per 3 secondi; l'indicatore CLEAN DESCALE lampeggerà.
4. Ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione ON. L'indicatore CLEAN DESCALE lampeggerà, indicando che il ciclo di decalcificazione è iniziato.
5. L'acqua calda fluirà dall'erogatore vapore/acqua calda.
6. Quando l'indicatore CLEAN DESCALE inizia a lampeggiare, ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione Off. L'acqua calda fluirà dalla testa di erogazione, poi l'indicatore CLEAN DESCALE lampeggerà. Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, la luce del vapore lampeggerà e l'indicatore ADD WATER si accenderà.
7. Svotare i contenitori (e il vassoio salvagoccia, se necessario) e riposizionarli.
8. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al massimo livello.
9. Premere il pulsante vapore. L'indicatore CLEAN DESCALE lampeggerà, indicando che il ciclo di pulizia è iniziato. L'acqua calda fluirà dalla testa di erogazione.
10. Quando l'indicatore CLEAN DESCALE inizia a lampeggiare, ruotare la manopola vapore/acqua calda in posizione ON. L'acqua calda fluirà dall'erogatore vapore/acqua calda, quindi l'indicatore CLEAN DESCALE inizierà a lampeggiare.
11. Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, l'indicatore CLEAN DESCALE si spegnerà, l'indicatore ADD WATER si accenderà e i led COLD, SINGLE e

DOUBLE lampeggeranno, indicando che il processo di pulizia è terminato.

Manutenzione: Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

VEILIGHEIDSMATREGELEN

Deze belangrijke veiligheidsmaatregelen vormen een cruciaal onderdeel van het apparaat. Lees ze allemaal aandachtig door voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. U kunt de instructies bewaren voor toekomstig gebruik of ze aan andere gebruikers doorgeven.

Het apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en mag alleen worden gebruikt in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.

Ga altijd voorzichtig te werk en waarschuw andere gebruikers voor mogelijke gevaren.

GEVAAR: Onjuist gebruik van het apparaat kan letsel veroorzaken!

1. Controleer of de netspanning op het typeplaatje overeenkomt met de lokale elektriciteitsvoorziening.
2. Ontspan en trek het netsnoer recht voordat u het apparaat gebruikt.
3. Plaats het apparaat op een stevig en stabiel oppervlak.
4. Het apparaat moet op een stabiele ondergrond worden geplaatst wanneer u het gebruikt.
5. Koppel het apparaat los van het stopcontact onder de volgende omstandigheden:
 - Voordat het waterreservoir met water wordt gevuld
 - Voordat u onderdelen uit het apparaat verwijdt of onderdelen opnieuw op het apparaat monteert.
 - Voor reiniging of onderhoud
 - Als het apparaat niet correct werkt
 - Na gebruik van het apparaat
6. Maak het waterreservoir leeg als het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.
7. Laat afkoelen voordat u de onderdelen reinigt, hanteert, monteert of verwijdt.
8. Gebruik altijd koud water om koffie te zetten. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het koffiezetapparaat beschadigen.
9. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
10. Gebruik de molen alleen voor het malen van koffiebonen.
11. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
12. Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of reinigt.
13. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als ze instructies hebben gekregen en de gevaren verstaan van en/of worden begeleid bij het veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
14. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
15. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
16. Om gevaar als gevolg van het per ongeluk opnieuw instellen van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig door het nutsbedrijf wordt in- en uitgeschakeld.
17. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd die niet onder toezicht staan van een volwassene.
18. Het apparaat moet worden gebruikt bij omgevingstemperaturen van +10°C tot +40°C.
19. Zorg ervoor dat kinderen het apparaat of de voedingskabel niet aanraken tijdens het gebruik.
20. Gebruik geen verlengsnoer, tenzij een bevoegde autoriteit deze heeft goedgekeurd.
21. Laat het apparaat niet zonder toezicht achter wanneer het op het elektriciteitsnet is aangesloten.
22. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
23. Gebruik het apparaat voor niets anders dan het beoogde doel.
24. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen, of in aanraking komen met warme oppervlakken.
25. Gebruik of plaats het apparaat niet op een nat of heet oppervlak.
26. Gebruik het apparaat niet als de lekbak niet goed op zijn plaats is geplaatst.
27. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

28. Gebruik het apparaat niet als er onderdelen van het apparaat beschadigd zijn.
29. Gebruik het apparaat niet als het niet correct werkt.
30. Haal de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
31. Plaats het snoer niet op een scherpe rand van een voorwerp.
32. Probeer de hoofdbehuizing niet te openen of onderdelen van het apparaat te demonteren, er zit geen onderdeel in dat kan worden gerepareerd.
33. Het apparaat reinigt normaal gesproken na gebruik en is niet bedoeld om te worden ondergedompeld in water voor reiniging; het apparaat mag dus niet worden ondergedompeld.
34. Het gebruik van accessoires die niet in de doos zijn inbegrepen, wordt niet aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn en moet worden vermeden.
35. Plaats niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
36. Gebruik de warmwaterfunctie niet ononderbroken voor meer dan één tank water.
37. Niet in een kast plaatsen tijdens gebruik.
38. Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en is niet bedoeld voor gebruik in toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfasts.



Voor elektrische apparaten die binnen de Europese Gemeenschap worden verkocht.

Aan het einde van de gebruiksduur van het elektrische apparaat mag het niet met het huisvuil worden weggegooid. Gelieve waar mogelijk te recyclen. Neem contact op met uw lokale overheid of detailhandelaar voor advies over recycling in uw land.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR Huishoudelijk GEBRUIK

39. LET OP: BRANDGEVAAR

WAARSCHUWING: hete oppervlakken.
RAAK hete oppervlakken NIET AAN, want dit kan letsel veroorzaken. Gebruik altijd de handgreep. Wees extra voorzichtig bij het werken met hete vloeistoffen om letsel door overlopen, stomen en spetteren te voorkomen. De drank en stoom die uit de machine komen zijn erg heet.

40. DIT IS EEN APPARAAT DAT ONDER TOEZICHT MOET WORDEN GEBRUIKT. Niet onbeheerd achterlaten tijdens gebruik en na elk gebruik de stekker uit het stopcontact halen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter wanneer het is ingeschakeld of in het stopcontact zit

Belangrijke instructies voor het uitpakken

1. Plaats de doos op een grote, stevige, platte oppervlak.
2. Verwijder de documentatie.
3. Draai de doos zodat de achterkant van de doos naar beneden is gericht en schuif de binneninhouid naar buiten op een plat oppervlak.
4. Nadat het apparaat is verwijderd, plaatst u de doos uit de weg en tilt u het bovenste schuim-inzetstuk op.
5. Haal de portafilter, het opschuimkannetje, de tamper en het maatschepje uit de verpakking in het apparaat. Het reinigingspennetje zit opgeborgen aan de onderkant van de tamper en het maatschepje.
6. Pak de portafilter uit en leg hem opzij.
OPMERKING: De portafilter is verpakt met het Double Shot-espressofilter erin geplaatst.
7. Het Single Shot-espressofilter zit in het opschuimkannetje. Verwijder alle stukjes van het verpakkingsmateriaal.

OPMERKING: De meegeleverde accessoires zijn het opschuimkannetje, de tamper met maatschepje, het reinigingspennetje en het Single Shot-espressofilter. Zie pagina 8 van de gebruiksaanwijzing ter referentie.

8. Haal de espressomachine uit het schuim en verwijder de plastic zak die de machine bedekt.
9. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond en verwijder al het andere verpakkingsmateriaal en de tape.

OPMERKING: Het actieve-koolfilter en de waterfilterhouder bevinden zich in het waterreservoir.

We raden aan om al het verpakkingsmateriaal te bewaren voor het geval de machine in de toekomst verzonden moet worden. HOUD ALLE PLASTIC ZAKKEN UIT DE BUURT VAN KINDEREN.

De kunst van het perfecte kopje espresso

Men is het er algemeen over eens dat er vier basiselementen zijn die cruciaal zijn voor het perfecte kopje espresso:

Element 1: Water

Zorg er bij het zetten van espresso voor dat het water in het juiste tempo door het filter stroomt. De waterstroom kan worden aangepast door de druk te variëren waarmee de koffie in het filter wordt aangedrukt,

of door de maalgraad van de koffie aan te passen. Als de waterstroom te langzaam is, wordt de koffie overgeëxtraheerd en krijgt deze een zeer donkere en bittere smaak, met een vlekkerige en onregelmatige cremalaag bovenop. Als de waterstroom te snel is, wordt de koffie ondergeëxtraheerd en zal de volle smaak zich niet goed ontwikkelen. De koffie wordt verdund en er komt onvoldoende crema op de bovenkant.

Element 2: Koffie

Hoewel het grootste deel van de vloeistof uit water bestaat, moet de smaak volledig van de koffie komen. Om dezelfde geweldige kwaliteit espresso te krijgen die je in een café krijgt, moet u bonen van dezelfde kwaliteit gebruiken. Als je je bonen zelf maakt, koop ze dan vers en heel, en bij voorkeur slechts genoeg voor ongeveer twee weken, om de versheid te behouden. Zodra de koffieboon gebroken is, gaat de smaak zeer snel achteruit. Als het niet praktisch is om kleinere hoeveelheden te kopen, raden we aan om grotere hoeveelheden bonen te verdelen en in luchtdichte containers op een koele, droge plek te bewaren. Bewaar ze niet langer dan één maand, omdat de smaak dan achteruitgaat. Bewaar koffiebonen niet in de koelkast of vriezer.

Element 3: Maalgraad

De maalgraad van de koffie is cruciaal voor een goede smaakextractie. Als u voorgemalen koffie gebruikt, zorg er dan voor dat u een espressomaling koopt die speciaal geschikt is voor espresso- en cappuccinomachines. Als de maling te fijn is, zal er overextractie en bitterheid optreden met een gevlekte en ongelijkmatige crema aan de bovenkant. Als de maling te grof is, stroomt het water er te snel doorheen en ontstaat er te weinig cremalaag op de espresso.

Element 4: Het aandrukken van de gemalen koffie

Als u gemalen koffie gebruikt, is het aandrukken van de koffie een heel belangrijk onderdeel van het espressozetproces. Gebruik de meegeleverde tamper om de koffie aan te drukken met gemiddelde druk. Voeg meer koffie toe en druk indien nodig opnieuw aan om de koffie op peil te brengen. Vul het espressofilter niet te vol. Als de koffie niet goed wordt aangedrukt, bestaat de kans dat het water te snel door de koffie stroomt en de koffie te weinig wordt geëxtraheerd. Als de koffie te stevig wordt aangedrukt, stroomt het water te langzaam door de koffie en wordt de koffie te veel geëxtraheerd en kan deze door de portafilter overlopen.

Características y ventajas

1. Kopjesverwarmer

Wordt gebruikt om de espressokopjes op te warmen

2. Bedieningspaneel

Zie gedetailleerde illustratie op pagina 7.

3. Zetgroep

Heeft twee standen: vergrendeld en ontgrendeld.

4. Bodemloze portafilter

Dubbele laag voor gemak.

5. Deksel waterreservoir

6. Afneembaar waterreservoir van 1,5 liter

7. Stoom-/heetwaterpijpje

Wordt gebruikt om melk op te schuimen voor cappuccino's en latte's of om heet water te tappen.

8. Verstelbare lekbak – bovenste stand

Verplaats de lekbak hier om plaats te bieden aan kleinere kopjes.

9. Uitneembare lekbakplaat

Verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.

10. Uitneembare lekbak

Verwijderbaar voor eenvoudige reiniging en positionering van kleinere kopjes.

11. 15-bar pomp (niet afgebeeld)

Tot 15 bar druk voor een evenwichtige extractie.



Het bedieningspaneel leren kennen

1. Power/Off-knop

Wordt gebruikt om het espressotoestel in en uit te schakelen. Brandt wanneer erop wordt gedrukt.

2. Cold-knop

Wordt gebruikt om de cold brew-functie te activeren.

3. Single Dose-knop

Gebruik voor een enkele espresso.

4. Double Dose-knop

Gebruik voor een dubbele espresso.

5. Indicator voor schoonmaken/ontkalken

6. Water bijvullen-indicator

7. Steam-/Hot Water-draaiknop

Wordt gebruikt om stoom of heet water te activeren/deactiveren.

7A. 'ON'-stand

Wordt gebruikt om stoom of heet water te activeren.

7B. 'OFF'-stand

Wordt gebruikt om stoom of heet water te deactiveren.

8. Steam-knop

Druk om voor te verwarmen en de stoomfunctie te gebruiken. De knop licht op wanneer de stoomfunctie klaar is voor gebruik.



Accessoires

1. Opschuimkannetje

2. Bodemloze portafilter

3. Single Shot-espresso filter

Gebruik voor een enkele espresso.

4. Double Shot-espresso filter

Gebruik voor een dubbele espresso.

5. Reinigingspennetje

6. Houder voor het actieve-koolfilter

7. Actieve-koolfilter

8. Tamper en maatschepje



Actieve-koolfilter

Het waterfilter plaatsen

- Haal het filter uit de polybag en week het, volledig ondergedompeld, 15 minuten in koud kraanwater.

- Til de waterfilterhouder uit het waterreservoir.

- Druk op het filtercompartiment en trek het naar u toe om het te openen.

- Plaats het filter in de houder en klik deze dicht.

Wees voorzichtig - onjuiste plaatsing kan de filterhuid scheuren.

- Spoel het filter door koud kraanwater gedurende 10 seconden door de gaten in de bodem van het compartiment te laten lopen.

- Laat het filter volledig leeglopen.

- Schuif de waterfilterhouder terug in het kanaal in het waterreservoir en duw deze naar de bodem van het reservoir.

OPMERKING: We raden aan om het waterfilter elke 60 dagen of na 60 keer gebruik te vervangen, en vaker als u hard water heeft.



Uw espressomachine klaarmaken

Plaats de espressomachine op een droog, stabiel aanrecht of een ander oppervlak waar u de machine gaat gebruiken.

BELANGRIJK: Bij het eerste gebruik of als de machine enige tijd niet is gebruikt, is het belangrijk dat de machine wordt afgespoeld. Zie de onderstaande instructies.

Verwijder de rode plug van de bodem van het waterreservoir.

Plaats de lekbak

Schuif de lekbak op zijn plaats en zorg ervoor dat de lekbak en de lekbakplaat stevig op hun plaats zitten.

Water toevoegen

Om de espressomachine met water te vullen, verwijdert u eenvoudig het waterreservoir van het apparaat door het van het apparaat op te tillen en te vullen met koud of gefilterd water. Plaats het reservoir terug op het apparaat en zorg ervoor dat het stevig op zijn plaats zit. Het reservoir kan ook worden gevuld door simpelweg het deksel te openen en met water te vullen.



OPMERKING: Het apparaat werkt pas als het waterreservoir goed op zijn plaats zit en er water in het reservoir zit.

Voer een spoelcyclus uit

1. Steek de stekker in een stopcontact. Druk eenmaal op de Power/Off-knop om de espressomachine aan te zetten. Het licht rond de Power-knop gaat branden om aan te geven dat de espressomachine aan staat. De Single- en Double Dose-knoppen zullen langzaam pulseren om aan te geven dat uw espressomachine aan het opwarmen is.



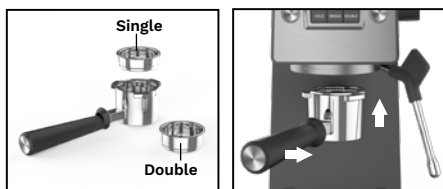
OPMERKING: Zorg ervoor dat de Steam-/Hot Water-draaiknop in de 'OFF'-stand staat voordat u de espressomachine inschakelt.



2. Zorg ervoor dat de lekbak en de lekbakplaat op hun plaats zitten.
3. Zorg ervoor dat er water aan het waterreservoir is toegevoegd.

OPMERKING: Als het waterreservoir leeg is, werkt het apparaat niet. Het lampje ADD WATER blijft branden totdat het reservoir is gevuld.

4. Monteer de bodemloze portafilter met het Single- of Double Shot-espresso filter. Bevestig de handgreep van de portafilter aan de zetgroep.



5. Plaats een voldoende grote container onder de bodemloze portafilter.
6. Druk op de Single Dose-knop en laat het water ongeveer 20 tot 25 seconden doorlopen.

OPMERKING: Als er geen water uit de zetgroep komt, plaats dan een bak onder het stoompijpje. Draai de Steam-/Hot Water-draaiknop naar de 'ON'-stand om het water ongeveer 20 tot 25 seconden te laten doorlopen. Draai daarna de Steam-/Hot Water-draaiknop naar de 'OFF'-stand.

Uw espressomachine programmeren

De Cuisinart Espresso Bar™ Espressomachine heeft programmeermogelijkheden. Op basis van café-instellingen, zijn de Single- en Double Dose-knoppen ingesteld op 30 en 60 ml. Door een paar eenvoudige stappen te volgen, kunt u echter uw ideale portiegrootte naar wens programmeren. Zie grafiek met standaard/programmeerbare instellingen op pagina 11 ter referentie.

Programmeren van 'Single' espresso

1. Plaats de bodemloze portafilter met het Single Shot-espresso filter en vul met fijngemalen espresso.

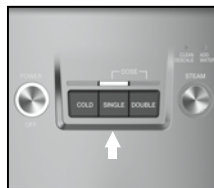
Gebruik de tamper om de gemalen koffie aan te tappen. Bevestig de portafilter aan de zetgroep.



2. Plaats een kopje onder de bodemloze portafilter.



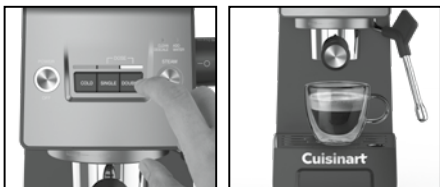
3. Houd de Single Dose-knop 3 seconden ingedrukt om het programmeren te starten, totdat het lampje van de Single Dose-knop begint te pulseren. De espressomachine begint met het schenken van de espresso.



4. Laat de espresso schenken tot hij het gewenste niveau heeft bereikt. Zodra dat is bereikt, stopt u het inschenken van de espresso door de Single Dose-knop los te laten. De Single Dose-knop knippert 5 keer en een pieptoon geeft aan dat de nieuwe instelling voor de werking van een enkele espresso is geprogrammeerd en in het geheugen van de machine is opgeslagen.
5. De espressomachine keert dan terug naar de normale bedrijfsmodus en is met een druk op de knop klaar om nog een espresso te zetten.

Double Espresso programmeren

1. Plaats de bodemloze portafilter met het Double Shot-espresso filter en vul deze met fijngemalen koffie. Druk de gemalen koffie aan met de tamper. Bevestig de portafilter aan de zetgroep.
2. Plaats een kopje onder de bodemloze portafilter.
3. Houd de Double Dose-knop 3 seconden ingedrukt om het programmeren te starten, totdat het lampje van de Double Dose-knop begint te pulseren. De espressomachine begint met het schenken van de espresso



4. Laat de espresso schenken tot hij het gewenste niveau heeft bereikt. Zodra dat is bereikt, stopt u het inschenken van de espresso door de Double Dose-knop los te laten. De Double Dose-knop knippert 5 keer en een pieptoon geeft aan dat de nieuwe instelling voor de werking van een dubbele espresso is geprogrammeerd en in het geheugen van de machine is opgeslagen.
5. De espressomachine keert dan terug naar de normale bedrijfsmodus en is met een druk op de knop klaar om nog een espresso te zetten.

Resetten van de fabrieksinstellingen

Om terug te keren naar de oorspronkelijke fabrieksinstellingen:

1. Houd de knoppen Power/Off en Cold ongeveer 3 seconden of tot één pieptoon ingedrukt. De lampjes van de Power/Off-, Cold-, Single Dose- en Double Dose-knoppen knipperen 1 keer.



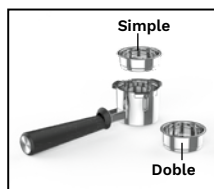
2. De espressomachine is nu teruggezet naar de originele fabrieksinstellingen. De standaardinstellingen voor elke functie worden gebruikt bij de volgende bereiding. Zie onderstaande grafiek voor standaardinstellingen per functie ter referentie..

	Standaard programma-instellingen	Aantal	Programmeerbaar bereik
Zetvolume	Single	30ml	30 - 75 ml
	Double	60ml	50-120 ml

3. De espressomachine keert dan terug naar de normale bedrijfsmodus en is met een druk op de knop klaar om nog een espresso te zetten.

Zo zet u de perfecte espresso

1. Door kopjes vóór het zetten op de verwarmingsplaat te plaatsen, blijft de cremalaag van de espresso beter behouden. Verwijder de kopjes wanneer u klaar bent om te zetten.
2. Selecteer het juiste filter en plaats het in de bodemloze portafilter. Gebruik het Single Shot-espresso filter voor een enkele espresso en het Double Shot-espresso filter voor een dubbele espresso.



3. Schep met behulp van de koffieschep fijngemalen koffie in het filter. Gebruik 2 schepjes voor enkele espresso en 3 schepjes voor dubbele **espresso**.

TIP: Als de portafilter overvol lijkt te raken, tik dan voorzichtig op de portafilter om het aanrecht om de koffie gelijkmatig te verdelen.



4. Gebruik de tamper om een gematigde druk te uitoefenen.



BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u het filter niet te vol doet met koffie, omdat hierdoor de portafilter kan overlopen.

Single Dose: Aanbevolen 7-9g

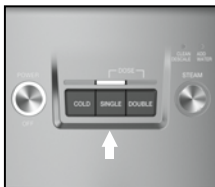
Double Dose: Aanbevolen 13-15g

OPMERKING: Controleer of de espressomachine klaar is voor gebruik. Onthoud dat als het lampje van de Power/Off-knop ononderbroken brandt en de lampjes van de Cold-, Single Dose-, Double Dose- en Steam-knoppen ononderbroken branden, de espressomachine aan staat en aan het opwarmen is en klaar is om koffie te zetten.

5. Borstel overtollige koffieresten weg van de rand van het filter.
6. Bevestig de portafilter aan de zetgroep.
7. Plaats een kopje onder de portafilter.



8. Druk op de Single- of Double Dose-knoppen om te beginnen met zetten. Het schenken begint en stopt automatisch nadat het geprogrammeerde volume espresso is geserveerd. Om het schenken handmatig voor het einde te stoppen, drukt u nogmaals op de Single- of Double Dose-knop.



9. Controleer de espresso. De ideale espresso is donker van kleur, met een karamelachtige tint en roodachtige weerspiegelingen.
10. Serveer espresso direct.
11. Verwijder de bodemloze portafilter van de zetgroep.
12. Gooi het gebruikte koffiedik weg.

Cold extraction

Cold extraction zet een shot zonder warmte, waarbij water op kamertemperatuur wordt gebruikt om de volle smaak van de koffie te onttrekken. Handig voor latte's voor onderweg of koude koffiedranken.

1. Volg stap 3-7 onder 'Zo zet u de perfecte espresso' op pagina 11.
2. Druk op de Cold-knop. De lampjes van de Single- en Double Dose-knoppen knipperen totdat de gewenste maat is gekozen.

OPMERKING: Cold Single Brew is 100 ml en Cold Double Brew is 150 ml.

3. Voor drankjes onderweg verwijdert u de lekbak en plaatst u uw reisk beker onder de zetgroep in plaats van onder het kopje.

Slaapstand

Na 30 minuten van niet-gebruik schakelt de espressomachine automatisch uit.

Zo schuimt u melk perfect op

Melk opschuimen is het stomen van melk. De stoom doet twee dingen: Het verwarmt de melk en mengt lucht met de melk om een schuimige textuur te vormen. Net als bij het leren zetten van een goede espresso, kost het tijd en oefening om de kunst van het melk opschuimen onder de knie te krijgen.

1. Bepaal hoeveel melk er nodig is op basis van het aantal kopjes dat wordt gemaakt.

TIP: Houd er rekening mee dat het melkvolume tijdens het opschuimen zal toenemen.

2. Giet koude gekoelde melk in de roestvrijstalen opschuimkan, ongeveer halfvol, maar niet boven de MAX-markering.
3. Druk op de Steam-knop om de stoomfunctie in te schakelen.
4. Zwaai de stoom-/heetwaterpijpje over de lekbak.
5. Wanneer het lampje van de Steam-knop ononderbroken brandt, wordt de stoomfunctie geactiveerd. Draai de Steam-/Hot Water-draaiknop naar de 'ON'-stand. Zodra eventueel restwater is weggespoeld, stopt u de stoom door de Steam-/Hot Water-draaiknop naar de 'OFF'-stand te draaien.
6. Zwaai de stoom-/heetwaterpijpje naar de zijkant van de espressomachine.



De Hot Water-functie gebruiken

1. Plaats het kopje of de container onder het stoom-/heetwaterpijpje en activeer de Hot Water-functie door de Steam-/Hot Water-draaiknop naar de 'ON'-stand te draaien.

OPMERKING: Zorg ervoor dat het lampje van de Steam-knop uit is, anders wordt de stoomfunctie geactiveerd.



7. Plaats de stoom-/heetwaterpijpje in de melk zodat het mondstuk ongeveer 1,5 cm onder het oppervlak zit en activeer de stoomfunctie door de Steam-/Hot Water-draaiknop naar de 'ON'-stand te draaien.

8. Kantel de kan zo dat de stoom-/heetwaterpijpje op de tuit van de kan rust en laat de kan zakken totdat de punt van het stoompijpje zich net onder het oppervlak van de melk bevindt. Hierdoor ontstaat er een draaikolk in de melk.

OPMERKING: Laat de stoom niet ongelijkmatig spuiten of het zal luchtig schuim/grote bubbels creëren. Als dit gebeurt, tilt u de kan op zodat het stoompijpje verder in de melk wordt neergelaten.

9. Terwijl de stoom de melk verwarmt en textuur geeft, zal het melkniveau in de kan beginnen te stijgen. Terwijl dit gebeurt, volgt u het niveau van de melk door de kan te laten zakken, waarbij u de punt van het stoompijpje altijd net onder het oppervlak houdt.

10. Zodra het schuim is ontstaan, tilt u de kan op totdat het stoompijpje zich in het midden van de melk bevindt.

TIP: De benodigde hoeveelheid schuim is afhankelijk van de drankjes die worden gemaakt. Voor een cappuccino heb je bijvoorbeeld meer schuim nodig dan voor een latte.

11. Stop de stoom onmiddellijk door de Steam-/Hot Water-draaiknop naar de 'OFF'-stand te draaien.

BELANGRIJK: Kook de melk niet.

12. Haal de kan weg, veeg het stoommondstuk en het pijpje direct af met een schone, vochtige doek en laat een kleine hoeveelheid stoom ontsnappen.



2. De Hot Water-functie stopt automatisch na 1 minuut doseren. Draai de Steam/Hot Water-draaiknop naar de 'OFF'-stand.

3. Verwijder de beker of container en zwaai het stoom-/heetwaterpijpje over de lekbak om eventuele waterdruppels op te vangen.

Reiniging en onderhoud

Zet de espressomachine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistof. Reinig met een schone, vochtige doek en droog af vóór het opbergen.

Reiniging van de filters, portafilter en zetgroep

- De roestvrijstalen filters en portafilter moeten direct na gebruik onder water worden afgespoeld om alle koffiedeeltjes te verwijderen. U kunt het reinigingspenntje ook gebruiken om de opening vrij te maken.
- Laat regelmatig water door de machine lopen met de portafilter op zijn plaats, maar zonder koffie, om eventuele achtergebleven koffiedeeltjes weg te spoelen.
- De binnenkant van de Zetgroep moet worden afgeveegd met een vochtige doek om eventuele koffiedeeltjes te verwijderen.
- Wij adviseren regelmatige reiniging van de filters in het bovenste rek van de vaatwasser om ervoor te zorgen dat koffieoliën niet tussen de lagen blijven zitten.

De behuizing en kopjeswarmer reinigen

- De behuizing en de kopjeswarmer kunnen worden gereinigd met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.

De lekbakplaat reinigen

- De lekbakplaat moet regelmatig worden verwijderd, geleegd en schoongemaakt, vooral wanneer de lekbak vol is



- Het lekbakplaat kan worden gewassen in warm, zeepachtig water en grondig worden afgespoeld. Gebruik een niet-schurend wasmiddel (gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, pads of doeken, die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken).

De lekbak schoonmaken

- De lekbak kan worden verwijderd nadat de lekbakplaat is verwijderd en vervolgens worden gereinigd met een zachte, damp doek (gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen).

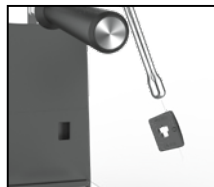
OPMERKING: Reinig geen onderdelen of accessoires in de vaatwasser.

Reiniging van de stoom-/heetwaterpijpje

- De stoom-/heetwaterpijpje moet altijd worden schoongemaakt na het opschuimen van melk.
- Veeg het pijpje schoon met een vochtige doek en zwaai het vervolgens terug in de lekbak. Zet de Steam/Hot Water-draaiknop tijdelijk in de 'ON'-stand. Dit zal eventueel achtergebleven melk uit de stoompijp verwijderen.



- Zorg ervoor dat de Steam-/Hot Water-draaiknop in de 'OFF'-stand staat. Druk op de Power/Off-knop om de machine uit te schakelen, trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine afkoelen.
- Als de stoom-/heetwaterpijpje verstopt blijft, gebruik dan het reinigingspennetje om de opening vrij te maken.



Ontkalking

Ontkalking verwijst naar het verwijderen van calciumafzettingen die zich in de loop van de tijd vormen op de metalen onderdelen van het koffiezetapparaat.

Voor de beste prestaties van uw espressomachine ontkalkt u het apparaat van tijd tot tijd of wanneer het DESCAL-lampje gaat branden. De frequentie hangt af van de hardheid van uw kraanwater en hoe vaak u de espressomachine gebruikt.

De machine herinnert eraan om schoon te maken door de DESCAL-indicator in te schakelen.

Volg de onderstaande instructies om een ontkalkings-/reinigingscyclus in 2 stappen uit te voeren.

1. Plaats 2 grote containers van 1.5 liter onder de zetgroep en het stoom-/heetwaterpijpje.
2. Vul het waterreservoir tot de rand met een mengsel van een derde witte azijn en twee derde water, of met een mengsel van 1 ontkalktablet en water tot het maximale niveau.
3. Houd de COLD- en SINGLE-knoppen 3 seconden ingedrukt; de indicator CLEAN DESCAL gaat knipperen.
4. Draai de Steam/Hot Water-knop naar de 'ON'-stand. De CLEAN DESCAL-indicator zal knipperen, wat aangeeft dat de ontkalkcyclus is begonnen.
5. Er stroomt heet water uit de stoom-/heetwaterpijpje.
6. Wanneer het CLEAN DESCAL lampje begint te knipperen, draait u de Steam/Hot Water-knop naar de 'OFF'-stand. Heet water zal uit de zetgroep stromen, waarna de CLEAN DESCAL-indicator zal gaan knipperen. Zodra het waterreservoir leeg is, knippert het STEAM-lampje en gaat de indicator ADD WATER branden.

7. Leeg de containers (en de lekbak, indien nodig) en plaats ze terug op hun plaats.
8. Vul het waterreservoir met water tot het maximale niveau.
9. Druk op de Steam-knop. De indicator CLEAN DESCALE gaat knipperen om aan te geven dat de reinigingscyclus is gestart. Er stroomt heet water uit de zetgroep.
10. Wanneer de indicator CLEAN DESCALE begint te knipperen, draait u de Steam/Hot Water-knop naar de 'ON'-stand. Heet water zal uit de stoom-/heetwaterpijpje stromen, waarna CLEAN DESCALE zal knipperen
11. Zodra het waterreservoir leeg is, gaat de indicator CLEAN DESCALE uit, gaat de indicator ADD WATER branden en knipperen de LED's COLD, SINGLE en DOUBLE om aan te geven dat het reinigingsproces is voltooid.

Onderhoud: Elke andere onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Dessa säkerhetsanvisningar är en viktig del av maskinen. Läs dem noggrant innan du använder maskinen för första gången. Spara instruktionerna för framtida bruk eller överlåt dem till andra användare.

Maskinen är avsedd för hushållsbruk och får endast användas enligt dessa bruksanvisningar.

Hanteras alltid varsamt. Varna andra användare för risker.

FARA: Missbruk av maskinen kan leda till personskada!

1. Kontrollera att nätspänningen som anges på märkplåten kan användas med den lokala strömförsörjningen.
2. Lossa och räta ut strömsladden innan du använder maskinen.
3. Placera maskinen på ett fast och stadigt underlag.
4. Maskinen måste användas och placeras på en stabil yta.
5. Koppla bort maskinen från eluttaget i följande situationer:
 - Innan vattentanken fylls med vatten
 - Innan delar tas bort från maskinen eller sätts tillbaka.
 - Före rengöring och skötsel
 - Om maskinen inte fungerar korrekt
 - Efter användning av maskinen
6. Töm vattentanken om maskinen inte ska användas under en längre tid.
7. Låt maskinen svalna innan du sätter på eller tar av delar, samt före rengöring.
8. Använd alltid kallt vatten när du brygger kaffe. Varmt vatten eller andra vätskor kan skada kaffebryggaren.
9. Om strömsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller en person med motsvarande kvalifikationer.
10. Kvarnen får endast användas för att mala kaffebönor.
11. Barn får inte leka med maskinen.
12. Koppla alltid bort maskinen från elnätet om den lämnas utan uppsikt och före montering, demontering eller rengöring.

13. Den här maskinen kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har använt den under överinseende eller fått instruktioner från en annan person om hur maskinen ska användas på ett säkert sätt och förstår de relaterade riskerna.
14. Denna apparat får inte användas av barn. Håll maskinen och sladden utom räckhåll för barn.
15. Maskinen är endast avsedd för hushållsbruk.
16. För att undvika oavsiktlig återställning av överhettningsskyddet får den här maskinen inte strömförsörjas via en extern omkopplingsanordning såsom en timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av.
17. Barn får inte leka med maskinen. Barn utan tillsyn får inte rengöra och underhålla maskinen.
18. Maskinen måste användas i omgivningstemperaturområdet +10 °C till +40 °C.
19. Låt inte barn röra vid maskinen eller strömsladden under användning.
20. Använd inte förlängningssladdar som inte är godkända för ändamålet enligt tillämpliga normer.
21. Lämna inte maskinen utan uppsikt när den är ansluten till elnätet.
22. Använd inte maskinen utomhus.
23. Använd inte maskinen för annat än avsett bruk.
24. Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller arbetsytor eller komma i kontakt med heta ytor.
25. Maskinen får inte användas eller placeras på våta eller heta ytor.
26. Använd inte maskinen om droppråget inte sitter korrekt på plats.
27. Sänk inte ned maskinen i vatten eller vätskor.
28. Använd inte maskinen om någon del av den är skadad.
29. Använd inte maskinen om den inte fungerar korrekt.
30. Koppla inte bort maskinen genom att dra i strömsladden.
31. Placera inte sladden mot vassa kanter.

SPARA DESSA ANVISNINGAR ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

32. Försök inte öppna huvuddelen eller demontera delar från maskinen. Det finns inga delar på insidan som kan servas av användare.
33. Maskinen rengörs normalt efter användning och får aldrig sänkas ned i vatten för rengöring.
34. Det är inte rekommenderat att använda tillbehör som inte medföljer i lådan. Det kan vara farligt och bör undvikas.
35. Placera inte maskinen på eller nära heta gas- eller elplattor eller i en varm ugn.
36. Använd inte hetvattenfunktionen kontinuerligt för tömning av mer än en tank vatten.
37. Ha inte maskinen i ett skåp när den används.
38. Den här maskinen är endast avsedd för hushållsbruk inomhus och inte för användning i personalkök, i butiker, på kontor och i liknande arbetsmiljöer, eller på bondgårdar, av kunder på hotell, motell och i andra miljöer av bostadstyp eller i Bed and breakfast-verksamhet.
39. **FÖRSIKTIGHET: RISK FÖR BRÄNNSKADA**
VARNING: Mycket heta ytor. VIDRÖR INTE heta ytor eftersom det kan leda till personskada. Använd alltid handtaget. Var extra försiktig när du arbetar med heta vätskor så att du undviker skador från överfyllning, ånga och stänk. Drycker och ånga som kommer ut från maskinen är mycket heta.
40. **MASKINEN MÅSTE ÖVERVAKAS UNDER ANVÄNDNING.** Lämna inte maskinen utan uppsikt när den används och koppla ur den efteråt. Lämna aldrig maskinen utan uppsikt när den är påslagen eller ansluten.



För elektriska produkter som säljs inom Europeiska gemenskapen.

Den elektriska produkten ska inte kasseras tillsammans med hushållsavfall när den inte längre kan användas.. Återvinn maskinen om det finns en lämplig anläggning. Kontakta lokala myndigheter eller återförsäljaren för råd om återvinning i ditt land.

Viktiga uppackningsinstruktioner

1. Placera lådan på ett stort, stadigt och plant underlag.
2. Ta bort manualerna.
3. Vänd lådan så att baksidan är vänd nedåt och skjut ut det inre innehålllet på en plan yta.
4. När enheten har tagits bort, placera lådan ur vägen och lyft bort den övre skumplastinsatsen.
5. Ta ut portafiltret, skumningskannan, tampern och skopan ur förpackningen i enheten. Rengöringsstiftet förvaras på undersidan av tampern och skopan.
6. Packa upp portafiltret och lägg den åt sidan. OBS! Portafiltret är förpackat med den dubbla filterkorgen monterad.
7. Filtret för en enkelshot espresso är förpackat inuti skumningskannan. Ta bort alla delar från förpackningsmaterialet.

OBS! Bland de medföljande tillbehören finns en skumningskanna, tamper och skopa, rengöringsstift och filter för enkelshot espresso. Se sidan 8 i bruksanvisningen för referens.

8. Ta ut espressomaskinen ur cellplasten och ta bort cellplastpåsen som täcker maskinen.
9. Placera enheten på ett plant underlag och ta bort allt annat förpackningsmaterial och tejp.

OBS! Kolfilter och filterhållare förvaras inuti vattentanken.

Vi rekommenderar att du sparar allt förpackningsmaterial ifall maskinen behöver fraktas i framtiden. FÖRVARA ALLA PLASTPÅSAR UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.

Jakten på den perfekta espresson

Det råder allmän enighet om att det finns fyra grundläggande element som är avgörande för en perfekt kopp espresso:

Element 1: Vatten

När du brygger espresso ska du se till att vattnet rinner genom filtret i rätt takt. Vattenflödet kan justeras genom att variera det tryck med vilket kaffet tampas (pressas) i filtret eller genom att ändra malningsgraden på kaffet. Om vattenflödet är för långsamt kommer kaffet att överextraheras och bli mycket mörkt och bittert, med

en fläckig och ojämn crema (skum) på toppen. Om vattenflödet är för snabbt kommer kaffet att

underextraheras och den högsta smaken kommer inte att utvecklas. Kaffet kommer att spådas ut och det kommer att bli en otillräcklig mängd crema på toppen.

Element 2: Kaffe

Även om huvuddelen av vätskan är vatten, ska all smak komma från kaffet. För att uppnå samma höga kvalitet på kaffet som på ett café måste du använda bönor av samma kvalitet. Om du väljer att mala dina egna bönor, köp bönorna färska och hela, bara ungefär två veckors förbrukning åt gången för maximal färskehet. När kaffebönan väl är bruten försämras dess smak mycket snabbt. Om det inte är praktiskt möjligt att köpa mindre mängder rekommenderar vi att du separerar större mängder bönor och förvarar dem i lufttåta behållare på en sval och torr plats. De bör inte förvaras längre än 1 månad eftersom smaken minskar. Kaffebönor får inte kylas eller frysas.

Element 3: Malning

Malningen av kaffet är avgörande för att få ut rätt smak. Om du använder färdigmalet kaffe, se till att köpa en espressomalning som är särskilt avsedd för espresso-/cappuccinomaskiner. Om malningen är för fin kommer överextraktion och bitterhet att uppstå med en prickig och ojämn crema på toppen. Om malningen är för grov kommer vattnet att passera för snabbt och det kommer att finnas en otillräcklig mängd crema på toppen av espresson.

Element 4: Att tampa kaffet

Om du väljer att använda malet kaffe är det viktigt att tampa kaffet som en del av espressobryggningen. Använd det medföljande tampverktyget och stampa (tryck ner) marken med måttligt tryck. Tillsätt mer kaffe och tampa igen om det behövs för att få kaffet i jämnhöjd. Överfyll inte filterkorgen. Om kaffet inte tampas ordentligt finns det risk för att vattnet rinner igenom kaffet för snabbt och att kaffet blir underextraherat. Om kaffet pressas för hårt inner vattnet för långsamt genom kaffet och kaffet blir överextraherat och kan rinna ut genom portafiltret.

Funktioner och fördelar

1. Värmeplatta för kopp

Används för att värma espressokopparna

2. Kontrollpanel

Se detaljerad bild på sidan 7.

3. Brygg huvud

Har två lägen, låsning och upplåsning,

4. Bottenlöst portafilter

Dubbla lager för enkelhetens skull.

5. Lock för vattenbehållare

6. Avtagbar vattenbehållare på 1,5 liter

7. Stav för ånga och varmvatten

Använd för att ånga mjölk till cappuccino och latte eller för att hälla ut varmvatten.

8. Justerbar droppbricka Övre läge

Flytta droppbrickan här för att få plats med mindre koppar.

9. Avtagbar dropptrågsplatta

Avtagbar för enkel rengöring.

10. Avtagbar droppbricka

Kan tas bort för enkel rengöring och placering av mindre koppar.

11. Pump med 15 bar (visas ej)

Upp till 15 bars tryck för balanserad extraktion.



Bekanta dig med kontrollpanelen

1. På/Av-knapp

Används för att sätta på och stänga av espressobryggaren. Tänds när den trycks in.

2. KALL-knapp

Används för att aktivera funktionen för kall extraktion.

3. Knapp för enkeldos

Används för en enkel espresso.

4. Knapp för dubbeldos

Används för en dubbel espresso.

5. Indikator för rengöring/avkalkning

6. Indikator för vattenpåfyllning

7. Vred för ånga och varmvatten

Används för att aktivera/inaktivera ånga eller varmvatten.

7A. Läge PÅ

Används för att aktivera ånga eller varmvatten.

7B. Läge AV

Används för att inaktivera ånga eller varmvatten.

8. Ång-knapp

Tryck för att förvärma och använda ångfunktionen. Knappen tänds när ångfunktionen är klar för användning.



Tillbehör

1. Skumningskanna

2. Bottenlöst portafilter

3. Filter för enkel espresso

Används för enkel espresso.

4. Filter för dubbel espresso

Dubbel espresso

5. Rengöringsstift

6. Kolfilterhållare

7. Kolfilter för vatten

8. Tamper- och skopverktyg



Kolfilter för vatten

Sätta i vattenfiltret

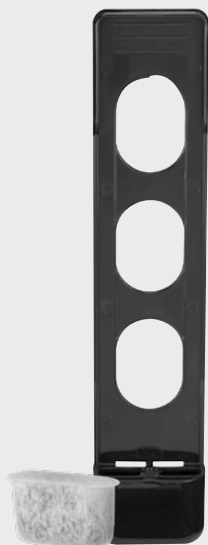
- Ta ut filtret ur påsen och blötlägg det helt nedsänkt i kallt kranvatten i 15 minuter.
- Lyft ut vattenfilterhållaren ur vattenbehållaren.

- Tryck ner filterfacket och dra det mot dig för att öppna det.
- Placera filtret i hållaren och stäng den med ett snäpp.

Var försiktig - felaktig placering kan riva sönder filterhöljet.

- Spola filtret genom att låta kallt kranvatten rinna genom hålen i botten av facket i 10 sekunder.
- Låt filtret rinna av helt.
- Skjut tillbaka vattenfilterhållaren i kanalen i vattenbehållaren och tryck ner den till behållarens botten.

OBS! Vi rekommenderar att du byter vattenfilter var 60:e dag eller efter 60 användningar, och oftare om du har hårt vatten.



Förbereda espressomaskinen

Placera espressomaskinen på en torr, stabil bänkskiva eller annan yta där du ska använda maskinen.

VIKTIGT: Vid första användningstillfället eller om maskinen inte har använts på ett tag är det viktigt att maskinen sköljs. Se anvisningarna nedan. Se till att alla löstagbara delar är noggrant rengjorda före första användningen.

Ta bort den röda pluggen från botten av vattenbehållaren.

Droppbricka

Skjut droppbrickan på plats och se till att droppbrickan och dess platta sitter ordentligt på plats.

Tillför vatten

För att fylla på vatten i espressomaskinen tar du bort vattenbehållaren från enheten genom att lyfta bort den och fylla på med kallt eller filterrat vatten. Sätt tillbaka behållaren på enheten och se till att den sitter ordentligt. Behållaren kan också fyllas genom att du helt enkelt öppnar locket och fyller den med vatten.



OBS! Enheten fungerar inte om inte vattenbehållaren sitter ordentligt på plats och det finns vatten i den.

Kör en sköljningscykel

1. Sätt i kontakten i ett eluttag. Tryck på strömknappen för att sätta på espressomaskinen. Lampan runt strömbrytaren tänds för att visa att espressomaskinen är påslagen. Enkel- och dubbeldosknapparna blinkar långsamt för att indikera att din espressomaskin värms upp.



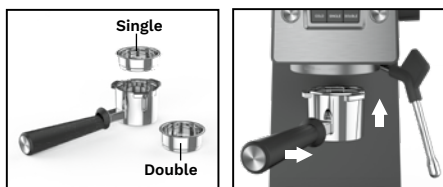
OBS! Innan du sätter på espressomaskinen ska du kontrollera att ång-/varmvattenknappen är i läge AV.



2. Se till att droppbrickan och dess platta sitter på plats.
3. Kontrollera att vatten har fyllts på i vattenbehållaren.

OBS! Om vattenbehållaren är tom kommer enheten inte att fungera. Vattenpåfyllningsindikatorn tänds tills behållaren är fylld.

4. Montera det bottenlösa portafiltret för antingen enkel eller dubbel espresso. Sätt fast portafiltrets handtag på brygg huvudet.



5. Placera en tillräckligt stor behållare under det bottenlösa portafiltret.
6. Tryck på enkeldos-knappen och låt vattnet rinna igenom i cirka 20 till 25 sekunder.

OBS! Om det inte kommer ut något vatten från brygg huvudet ska du placera en behållare under ångstaven. Vrid ång-/varmvattenvredet till läget "PÅ" så att vattnet rinner igenom i cirka 20-25 sekunder. Vrid sedan ratten för ånga/varmvatten till läget "AV".

Programmera Enkel Espresso

Cuisinart Espresso Bar™ Espressomaskin har programmeringsmöjligheter. Baserat på caféinställningar är knapparna för enkel och dubbel dos inställda på 30 och 60 ml. Genom att följa några enkla steg kan du dock programmera din perfekta portionsstorlek efter önskemål. Se Schema för standardinställningar/programmerbara inställningar på sidan 11 för referens.

Programmera Enkel Espresso

1. Montera det bottenlösa portafiltret för enkel espresso och fyll på med finmald espresso.

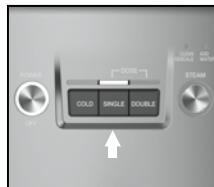
Tampa kaffet med hjälp av tampverktyget. Sätt fast portafilterhållaren på brygg huvudet.



2. Placera en kopp under det bottenlösa portafiltret.



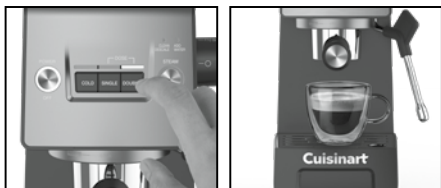
3. För att påbörja programmeringen, tryck och håll in knappen för enkeldos i 3 sekunder tills lampan på knappen för enkeldos börjar blinka. Espressomaskinen startar upphållningen av espresson.



4. Låt espresson rinna tills den når önskad nivå. När detta är uppnått stoppar du espressobryggningen genom att släppa knappen. Knappen för enkeldosering blinkar 5 gånger och en ljudsignal anger att den nya inställningen för enkel espresso har programmerats och lagrats i maskinens minne.
5. Espressomaskinen återgår då till normalt driftläge och är redo att göra en ny espresso med en enkel knapptryckning.

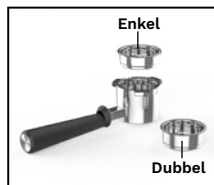
Programmera dubbel espresso

1. Montera det bottenlösa portafiltret för dubbel espresso och fyll på med finmalt kaffe. Tampa kaffet med hjälp av tampverktyget. Sätt fast portafilterhållaren på brygg huvudet.
2. Placera en kopp under det bottenlösa portafiltret.
3. För att påbörja programmeringen, tryck och håll ned dubbeldosknappen i 3 sekunder tills dubbeldosknappens lampa börjar blinka. Espressomaskinen startar upphållningen av espresson.



Guide till den perfekta espresson

1. Om du placerar kopparna på värmeplattan före bryggningen bevaras espressos crema. Ta bort kopparna när du är redo att brygga.
2. Välj lämplig filterkorg och sätt i den i det bottenlösa portafiltret. Använd filterkorgen för enkel espresso för en enkel espresso och filterkorgen för dubbel espresso för en dubbel espresso.



3. Lägg finmalet kaffe i filtret med hjälp av kaffeskopan. Använd 2 skopor för enkel espresso och 3 skopor för dubbel espresso.

TIPS: Om portafiltret verkar bli överfylld, knacka försiktigt portafiltret mot bänken för att jämna ut kaffet.



4. Använd tamperverktyget och applicera ett måttligt packningstryck



VIKTIGT: Se till att inte överfylla filtret med kaffe, eftersom det kan leda till att portafiltret rinner över.

Enkeldos: rekommenderas 7-9 g

Dubbeldos: rekommenderas 13-15 g

OBS! Kontrollera att espressomaskinen är klar att användas. Kom ihåg att om strömbrytaren lyser med fast sken och knapparna för Kall, Enkeldos, Dubbeldos och Ånga lyser med fast sken, är espressomaskinen påslagen och värms upp och är redo att brygga kaffe.

4. Låt espresson rinna tills den når önskad nivå. När den nivån har uppnåtts stoppar du espressohållningen genom att släppa knappen för dubbelshot. Knappen för dubbeldosering blinkar 5 gånger och en ljudsignal anger att den nya inställningen för dubbel espresso har programmerats och lagrats i maskinens minne.
5. Espressomaskinen återgår då till normalt driftläge och är redo att göra en ny espresso med en enkel knapptryckning.

Återställning av fabriksinställningarna

För att återgå till de ursprungliga fabriksinställningarna:

1. Håll ström-/avstängningsknappen och Kall-knappen intryckta i ca 3 sekunder eller 1 ljudsignal. Knapparna På/Av, Kall, Enkeldos och Dubbeldos blinkar 1 gång.



2. Espressomaskinen har nu återgått till de ursprungliga fabriksinställningarna. Standardprogrammeringen för varje funktion kommer att användas för nästa bryggning. Se tabellen nedan för standardinställningar per funktion som referens.

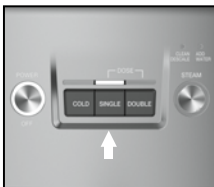
	Standardinställningar för program	Mängd	Programmerbart intervall
Bryggvolym	Enkel	30ml	30 - 75 ml
	Dubbel	60ml	50-120 ml

3. Espressomaskinen återgår då till normalt driftläge och är redo att göra en ny espresso med en enkel knapptryckning.

5. Borsta bort överflödiga kaffesump från kanten av filterkorgen.
6. Sätt fast portafilterhållaren på brygg huvudet.
7. Sätt en kopp under portafiltret.



8. Tryck på knappen för enkel eller dubbel dos för att påbörja bryggningen. Upphållningen startar och stoppas automatiskt efter att den programmerade volymen espresso har hållts upp. Om du vill stoppa upphållningen manuellt innan den är klar trycker du på knappen för enkel eller dubbel dos igen.



9. Kontrollera espressohållningen. Den perfekta hållfärgen är mörk och karamellfärgad med rödaktiga reflexer.
10. Servera espresson omedelbart.
11. Ta bort det bottenlösa portafiltret från brygg huvudet.
12. Släng den använda kaffesumpen.

Kall extrahering

Kall extraktion drar ett värmelöst skott som använder vatten i omgivande temperatur för att extrahera kaffets fulla smak. Lämplig för latte eller kalla kaffedrycker att ta med.

1. Följ steg 3-7 under Guide till den perfekta espresson på sidan 11.
2. Tryck på Kall-knappen. Knapparna för enkel och dubbel dos blinkar tills önskad storlek har valts.

OBS! Kall enkelshot är 100 ml och dubbelshot är 150 ml

3. För drycker att ta med kan du ta bort droppbrickan och placera din reseremugg under brygg huvudet istället för i koppen.

Viloläge

Efter 30 minuter utan användning stängs espressomaskinen av automatiskt.

Guide till mjölktexturering

Texturering av mjölk sker vid ångning av mjölken. Ångan gör två saker: Den värmer upp mjölken och blandar luft med mjölken så att det bildas en skummande konsistens. Precis som när man lär sig att göra en espresso tar det tid och övning att fullända konsten att texturera mjölken.

1. Bestäm hur mycket mjölk som behövs baserat på antalet koppar som ska göras.

TIPS: Tänk på att mjölkens volym kommer att öka under textureringen.

2. Häll kall kyld mjölk i den rostfria skumningskannan, ungefär halvfyll, men inte över MAX-markeringen.
3. Tryck på ångknappen för att aktivera ångfunktionen.
4. Sväng ång-/varmvattenstaven över droppbrickan.
5. När ånglampan lyser med fast sken är ångfunktionen aktiverad. Vrid ång-/varmvattenratten till läget PÅ. När allt vatten har tömts ut, stoppa ångan genom att vrida brytaren för ånga/varmvatten till AV-läget.
6. Sväng ång-/varmvattenstaven till sidan av espressomaskinen.



7. Placera ångstaven i mjölken så att munstycket är ungefär en halv tum under ytan och aktivera ångfunktionen genom att vrida reglaget för ånga/varmvatten till ångläget.
8. Vinkla kannan så att ång-/varmvattenstaven vilar på kannan pip och sänk den tills ångmunstyckets spets är precis under mjölkens yta. Detta gör att en virvel skapas i mjölken.

OBS! Låt inte ångan spruta ojämnt

för då skapas luftigt skum/stora bubblor. Om detta händer så höjer du kannan så att ångmunstycket sänks längre ner i mjölken.

9. När ångan värmer och texturerar mjölken kommer nivån på mjölken i kannan att börja stiga. Följ

mjölkknivån genom att sänka tillbringaren och håll alltid ångmunstyckets spets strax under ytan.

10. När skummet har bildats höjer du tillbringaren tills ångmunstycket är i mitten av mjölken.

TIPS: Mängden skum som krävs varierar beroende på vilka drycker som görs. En cappuccino kräver t.ex. mer skum än en latte.

11. Stoppa ångan omedelbart genom att flytta reglaget för ånga/varmvatten till AV-läget.

VIKTIGT: Koka inte mjölken.

12. Ta bort kannan, torka omedelbart av ångmunstycket och staven med en ren, fuktig trasa och släpp ut en liten mängd ånga.



Använda varmvattenfunktionen

1. Placera koppen eller behållaren under ång-/varmvattenstaven och aktivera varmvattenfunktionen genom att vrida ång-/varmvattenratten till läget PÅ.

OBS! Kontrollera att ångknappens lampa är släckt, annars aktiveras ångfunktionen.



2. Varmvattenfunktionen stoppas automatiskt efter 1 minuts utmatning. Vrid ång-/varmvattenratten till läge PÅ.
3. Ta bort koppen eller behållaren och sväng ång-/varmvattenstaven över droppbrickan för att fånga upp eventuella vattendroppar.

Rengöring och underhåll

Stäng alltid av espressomaskinen och dra ut stickkontakten ur eluttaget före rengöring.

Sänk aldrig ner enheten i vatten eller annan vätska. Torka av med en ren, fuktig trasa och låt torka innan förvaring.

Rengöring av filter, portafilter och bryggghuvud

- De rostfria stålfiltren och portafiltret ska sköljas under vatten omedelbart efter användning för att avlägsna alla kaffepartiklar. Du kan också använda rengöringsstiftet för att rensa öppningen.
- Kör regelbundet vatten genom maskinen med portafiltret på plats, men utan malet kaffe, för att skölja ut eventuella kvarvarande kaffepartiklar.
- Insidan av bryggghuvudet ska torkas av med en fuktig trasa för att avlägsna eventuella kaffepartiklar.
- Vi rekommenderar regelbunden rengöring av filtren i diskmaskinens övre fack för att säkerställa att kaffeoljor inte fastnar mellan lagren.

Rengöring av det yttre höljet och koppvärmarplattan

- Det yttre höljet och koppvärmarplattan kan rengöras med en mjuk, fuktig trasa. Använd inga skurmedel eller starka rengöringsmedel.

Rengöring av droppbrickans platta

- Droppbrickans platta bör tas bort, tömmas och rengöras ofta, särskilt när droppskålen är full.



- Droppbrickans platta kan tvättas i varmt tvålwater och sköljas noga. Använd ett icke-slipande tvättmedel (använd inte slipande rengöringsmedel, rondeller eller trasor, som kan repa ytan).

Rengöra droppbrickan

- Droppbrickan kan tas bort efter att plattan har tagits bort och sedan rengjorts med en mjuk, fuktig trasa (använd inga skurmedel eller starka rengöringsmedel).

OBS! Rengör inte några delar eller tillbehör i diskmaskinen.

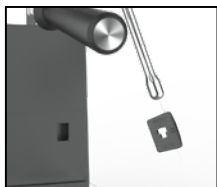
Rengöring av ång-/varmvattenstaven

- Ång-/varmvattenstaven ska alltid rengöras efter ångning av mjölk.
- Torka av skaftet med en fuktig trasa och sväng sedan tillbaka det i droppbrickan. Vrid ång-/

varmvattenratten till läget PÅ. Detta frigör eventuell kvarvarande mjölk från stavens insida.



- Kontrollera att ång-/varmvattenratten är i läge AV. Tryck på strömbrytaren för att stänga av maskinen, dra ut nätsladden och låt maskinen svalna.
- Om ång-/varmvattenstaven fortfarande är igensatt kan du använda rengöringsstiftet för att rensa öppningen.



AVKALKNINGS-indikatorn tänds. När vattenbehållaren är tom blinkar ånglampan och indikatorn FYLL PÅ VATTEN tänds.

7. Töm behållarna (och eventuellt droppbrickan) och sätt tillbaka dem.
8. Fyll vattenbehållaren med vatten upp till maxnivån.
9. Tryck på ångknappen. AVKALKNINGS-indikatorn tänds och indikerar att avkalkningscykeln har startat. Varmt vatten kommer att rinna från brygg huvudet.
10. När indikatorn AVKALKNING börjar blinka vrids du ång-/varmvattenratten till läget PÅ. Varmt vatten kommer att rinna från ång-/varmvattenstaven, och AVKALKNINGS-indikatorn tänds.
11. När vattenbehållaren är tom släcks AVKALKNINGS-indikatorn, FYLL PÅ VATTEN-indikatorn tänds och KALL, ENKEL och DUBBEL blinkar, vilket indikerar att rengöringsprocessen är avslutad.

Skötsel: All annan service ska utföras av en behörig servicerepresentant.

Avkalkning

Avkalkning innebär att kalciumavlagringar som med tiden bildas på kaffemaskinens metalldelar avlägsnas.

För bästa prestanda hos din espressomaskin ska du kalka av den då och då eller när AVKALKNINGS-lampan tänds. Frekvensen beror på hårdheten i kranvattnet och hur ofta du använder espressomaskinen.

Maskinen påminner om att rengöra genom att tända AVKALKNINGS-lampan.

Följ anvisningarna nedan för att köra en avkalknings-/rengöringscykel i två steg.

1. Placera två stora behållare på 1,5 l (50 oz.) under brygg huvudet och ångstaven.
2. Fyll vattenbehållaren till full kapacitet med en blandning av en tredjedel vitvinsvinäger och två tredjedelar vatten eller med en blandning av en avkalkningstablett och vatten på maxnivå.
3. Håll in knapparna KALL och ENKEL i 3 sekunder; AVKALKNINGS-indikatorn blinkar.
4. Vrid ång-/varmvattenratten till läget PÅ. AVKALKNINGS-indikatorn tänds och indikerar att avkalkningscykeln har startat.
5. Varmt vatten kommer att strömma ut från ång-/varmvattenstaven.
6. När indikatorn AVKALKNING börjar blinka vrids du ång-/varmvattenratten till läget AV. Varmt vatten kommer att rinna från brygg huvudet och

SIKKERHED

FORHOLDSREGLER

Disse vigtige sikkerhedsforanstaltninger er en kritisk del af apparatet. Læs dem alle omhyggeligt, før du bruger apparatet første gang. Du kan beholde instruktionerne til fremtidig reference eller videregive dem til andre brugere.

Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og må kun betjenes i overensstemmelse med denne brugsanvisning.

Håndter altid med forsigtighed og advar andre brugere om den potentielle fare.

FARE: Misbrug af apparatet kan forårsage personskade!

1. Kontroller, at netspændingen, der er angivet på mærkepladen, svarer til den lokale strømforsyning.
2. Rul netledningen ud, og ret den ud, før du bruger apparatet.
3. Placer apparatet på en fast og stabil overflade.
4. Apparatet skal bruges og hvile på et stabilt underlag.
5. Afbryd apparatet fra stikkontakten under følgende forhold:
 - Inden vandtanken fyldes med vand
 - Før du fjerner nogen dele fra apparatet eller genmonterer dele på apparatet.
 - Før rengøring eller vedligeholdelse
 - Når apparatet ikke fungerer korrekt
 - Efter brug af apparatet
6. Tøm vandbeholderen, hvis apparatet ikke har været brugt i længere tid.
7. Lad den køle af, før du sætter dele på eller af, og før du rengør apparatet.
8. Brug altid koldt vand til at lave kaffe. Varmt vand eller andre væsker kan forårsage skade på kaffemaskinen.
9. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå enhver fare.
10. Brug kun kværnen til at male kaffebønner.
11. Børn må ikke lege med apparatet.
12. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, adskillelse eller rengøring.
13. Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået supervision eller instruktion af en person om brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
14. Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
15. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
16. For at undgå en fare på grund af utilsigtet nulstilling af termoafbryderen, må dette apparat ikke forsynes via en ekstern koblingsenhed, såsom en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningen.
17. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
18. Apparatet skal bruges ved omgivelsestemperaturer på +10 til +40 grader.
19. Lad ikke børn røre ved apparatet eller netledningen under driften.
20. Brug ikke et forlængerledningssæt, medmindre den kompetente myndighed har godkendt det.
21. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet strømforsyningen.
22. Brug ikke apparatet i udendørs omgivelser.
23. Brug ikke apparatet til andet end tilsigtet brug.
24. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bord eller bord eller røre ved en varm overflade.
25. Brug eller anbring ikke apparatet på en våd eller varm overflade.
26. Brug ikke apparatet, hvis drypbakken er forkert placeret.
27. Nedsenk ikke apparatet i vand eller andre væsker.
28. Brug ikke apparatet, hvis nogen af apparatets dele er beskadiget.
29. Brug ikke apparatet, når det ikke fungerer korrekt.

GEM DISSE INSTRUKTIONER KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

30. Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i strømledningen.
31. Placer ikke ledningen på en skarp kant af en genstand.
32. Forsøg ikke at åbne hoveddelen eller afmontere nogen dele fra apparatet, der er ingen del inde i, der kan repareres.
33. Apparatet rengøres normalt efter brug og er ikke beregnet til at blive nedsænket i vand til rengøring, og apparatet må ikke nedsænkes.
34. Det anbefales ikke at bruge tilbehør, der ikke er inkluderet i kassen. Det kan være farligt og bør undgås.
35. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.
36. Brug ikke varmtvandsfunktionen kontinuerligt i mere end én vandbeholder.
37. Må ikke placeres i et skab, når det er i brug.
38. Dette apparat er kun til indendørs brug i hjemmet og er ikke beregnet til at blive brugt i applikationer som: personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; etablissementer af typen bed and breakfast.
39. **FORSIGTIG: FORBRÆNDINGSFARE**
ADVARSEL: meget varme overflader. RØR IKKE ved varme overflader, da der kan opstå skader. Brug altid håndtaget. Vær ekstra forsigtig, når du arbejder med varme væsker for at undgå skader fra overløb, dampning og sprøjt. Udsånkede drikkevarer og udslippende damp er meget varme
40. **DETTE APPARAT BØR OVERVÅGES.**
Efterlad ikke uden opsyn under brug, tag stikket ud efter hver brug. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tændt eller tilsluttet



For elektriske produkter, der sælges inden for Det Europæiske Fællesskab.

Ved slutningen af det elektriske produkts levetid må det ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Genbrug venligst, hvor der findes faciliteter. Kontakt din lokale myndighed eller forhandler for at få råd om genbrug i dit land.

TURVALLISUUTTA KOSKEVAT VAROTOIMET

Nämä tärkeät turvallisuusvarotoimet ovat tärkeä osa laitetta. Lue ne tarkasti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa. Voit pitää ohjeet tulevaa käyttöä varten tai antaa ne laitteen muille käyttäjille.

Laitte on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ja sitä saa käyttää vain näiden käyttöohjeiden mukaisesti.

Käsittele aina huolellisesti ja varoita muita käyttäjiä mahdollisista vaaroista.

VAARA: Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja!

1. Tarkista, että laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista sähköverkkoa.
2. Suorista virtajohto ennen laitteen käyttöä.
3. Aseta laite tukevalle ja tasaiselle pinnalle.
4. Laitetta tulee käyttää ja säilyttää vakaalla pinnalla.
5. Irrota laite pistorasiasta seuraavissa tilanteissa:
 - Ennen kuin täytät vesisäiliön
 - Ennen kuin poistat tai kiinnität laitteen osia.
 - Ennen puhdistusta tai huoltoa
 - Jos laite ei toimi oikein
 - Laitteen käytön jälkeen
6. Tyhjennä vesisäiliö, jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.
7. Anna jäähtyä ennen puhdistusta, käsittelyä tai osien asentamista tai irrottamista.
8. Käytä aina kylmää vettä kahvin valmistukseen. Lämmin vesi tai muut nesteet voivat vahingoittaa kahvikonetta.
9. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltoliikkeen tai näitä vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
10. Käytä kahvimyllyä vain kahvipapujen jauhamiseen.
11. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

12. Irrota laite aina virtalähteestä, jos se jätetään ilman valvontaa, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
13. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai kokemuksen ja tiedon puute, jos heitä on ohjattu turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
14. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
15. Tämä laite on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön.
16. Tämän laitteen turvallisuuden takaamiseksi ja lämpökatkaisijan tahattoman palautumisen välttämiseksi sitä ei saa käyttää ulkoisen kytkimen, kuten ajastimen, kautta eikä liittää piiriin, joka kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois esimerkiksi sähköverkon ohjaamana.
17. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
18. Laitetta tulee käyttää ympäristön lämpötilassa +10 °C – +40 °C.
19. Älä anna lasten koskea laitteeseen tai virtajohtoon, kun laite on käynnissä.
20. Älä käytä jatkojohtoa, ellei sitä ole hyväksytty käytettäväksi asiantuntijan toimesta.
21. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on kytketty virtalähteeseen.
22. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
23. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen.
24. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
25. Älä käytä tai aseta laitetta märälle tai kuumalle pinnalle.
26. Älä käytä laitetta, jos tippa-alusta ei ole oikein paikallaan.
27. Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
28. Älä käytä laitetta, jos jokin sen osa on vaurioitunut.
29. Älä käytä laitetta, jos se ei toimi oikein.
30. Älä irrota laitetta virtalähteestä vetämällä virtalähteestä.

LAITA NÄMÄ KÄYTTÖOHJEET TALTEEN

VAIN KOTITALOUS- KÄYTTÖÖN

31. Älä aseta johtoa terävien reunojen lähelle.
32. Älä avaa laitteen runkoa tai irrota osia; laitteen sisällä ei ole huollettavia osia.
33. Laitetta ei ole tarkoitettu upotettavaksi veteen puhdistusta varten. Laitetta ei saa upottaa veteen.
34. Muiden kuin pakkauksesta löytyvien lisätarvikkeiden käyttöä ei suositella. Se voi olla vaarallista ja sitä tulee välttää.
35. Älä aseta laitetta kuuman kaasui- tai sähköpolttimien lähelle tai lämmitettyyn uuniin.
36. Älä käytä kuumavesitoimintaa yhtä täytettyä vesisäiliöllistä enempää ilman taukoa.
37. Älä laita laitetta kaappiin, kun se on käytössä.
38. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa, eikä sitä ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi seuraavissa kohteissa: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatiloilla; asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä; bed and breakfast -tyyppisissä majoitusliikkeissä.
39. **VAROITUS: PALOVAARA VAARA:**
Älä koske kuumiin pintoihin. ÄLÄ KOSKE kuumiin pintoihin loukkaantumisvaaran välttämiseksi. Käytä aina kahvaa. Ole varovainen kuumien nesteiden kanssa välttääksesi ylivuodot, höyryt ja roiskeet. Annostellut juomat ja laitteesta tuleva höyry ovat erittäin kuumia
40. **VALVOTTAVA LAITE.** Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana. Irrota laite käytön jälkeen. Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on päällä tai kytkettynä virtalähteeseen



EU-alueella myytävät sähkölaitteet.

Kun laitteen käyttöikä päättyy, sitä ei saa hävittää sekajätteen mukana. Kierrätä laite, jos mahdollista. Tarkista paikalliset kierrätysohjeet viranomaiselta tai jälleenmyyjältä.

SIKKERHETSANVISNINGER

Disse sikkerhetsanvisninger utgjør en viktig del av apparatet. Vennligst les alt nøye gjennom før du tar i bruk apparatet for første gang. Oppbevar instruksjonene for fremtidig referanse eller gi den videre til andre brukere.

Dette apparatet er ment for bruk i private husholdninger og må kun brukes i samsvar med disse bruksanvisningene.

Vær alltid forsiktig når du håndterer apparatet og advar andre brukere om potensielle farer.

FARE: Feil bruk av apparatet kan forårsake skade!

1. Kontroller at nettspenningen som er angitt på typeskiltet samsvarer med den lokale strømforsyningen.
2. Rull ut og rett ut strømledningen før du tar i bruk apparatet.
3. Plasser apparatet på en fast og stabil overflate.
4. Apparatet må plasseres og brukes på en stabil overflate.
5. Koble apparatet fra stikkkontakten under følgende forhold:
 - Før vannbeholderen er fylt med vann
 - Før du fjerner deler fra apparatet eller setter tilbake deler på apparatet.
 - Før rengjøring eller vedlikehold
 - Når apparatet ikke virker som det skal
 - Når du er ferdig med å bruke apparatet
6. Tøm vannbeholderen hvis apparatet ikke skal brukes i en lengre periode.
7. La det avkjøles før du setter på eller tar av deler, samt før rengjøring av apparatet.
8. Bruk alltid kaldt vann for å lage kaffe. Varmt vann eller andre væsker kan skade kaffemaskinen.
9. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå fare.
10. Kvernen skal kun brukes til å male kaffebønner med.
11. Barn må ikke leke med apparatet.
12. Koble alltid fra apparatet fra hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
13. Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de har fått veiledning eller instruksjoner av en person om hvordan apparatet brukes på en sikker måte, og de forstår farene som er involvert.
14. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn.
15. Dette apparatet er kun ment for bruk i private husholdninger.
16. For å unngå fare som følge av utilsiktet tilbakestilling av den termiske sikringen, må apparatet ikke forsynes via en ekstern bryter, som for eksempel en tidtaker eller en krets som regelmessig slås av og på.
17. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av brukeren må ikke utføres av barn uten tilsyn.
18. Apparatet må brukes ved omgivelsestemperaturer mellom +10 °C og +40 °C.
19. Ikke la barn få berøre apparatet eller strømledningen under drift.
20. Ikke bruk en skjøteledning med mindre det er godkjent av en kompetent myndighet.
21. Apparatet må ikke være uten tilsyn når det er koblet til strømforsyningen.
22. Apparatet må ikke brukes utendørs.
23. Ikke bruk apparatet til annet enn dets tiltenkte bruk.
24. Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanten eller berøre varme overflater.
25. Ikke bruk apparatet eller plasser det på en våt eller varm overflate.
26. Ikke bruk apparatet hvis dryppbrettet er feilplassert.
27. Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker.
28. Ikke bruk apparatet hvis noen av delene er skadet.
29. Ikke bruk apparatet hvis det ikke virker som det skal.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

30. Ikke koble fra apparatet ved å trekke i strømledningen.
31. Ikke plasser ledningen på en skarp kant eller på et objekt.
32. Ikke prøv å åpne hoveddelen eller demontere noen deler fra apparatet, da det er ingen deler inne i apparatet som kanrepareres.
33. Apparatet rengjøres på vanlig vis etter at det er blitt brukt og må på ingen måte senkes i vann, heller ikke for rengjøring.
34. Det anbefales ikke å bruke tilbehør som ikke følger med i esken. Dette kan være farlig og må derfor unngås.
35. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassbrenner, elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.
36. Ikke bruk varmtvannsfunksjonen kontinuerlig i lengre enn én full vannbeholder.
37. Ikke plasser apparatet i et skap når det er i bruk.
38. Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk i husholdninger, og er ikke beregnet for bruk i f.eks. personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer, på gårder, av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder, som foreksempel bed and breakfast.
39. **OBS! BRANNFARE**
ADVARSEL: veldig varme overflater. IKKE BERØR varme overflater, da dette kan føre til personskader. Bruk alltid håndtaket. Vær ekstra forsiktig ved håndtering av varme væsker for å unngå personskader fra søl, damp og sprut. Tilberedte drikker og damputslipp er svært varme.
40. **DETTE ER ET APPARAT SOM KREVER TILSYN.** Ikke la apparatet stå uten tilsyn under bruk, og trekk ut kontakten etter hver bruk. Apparatet må aldri stå uten tilsyn når det er i bruk eller koblet til



For elektriske produkter som selges innenfor EU.

Når det elektriske produktet har nådd slutten av sin levetid, skal det ikke kastes sammen med husholdningsavfall. Resirkuler der det er mulig. Sjekk med din lokale myndighet eller forhandler for informasjon om resirkulering i ditt land.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Wspomniane środki ostrożności stanowią krytyczną część urządzenia. Należy je uważnie przeczytać przed pierwszym użyciem urządzenia. Można zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub przekazać ją innym użytkownikom.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i może być eksploatowane wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.

Należy postępować z urządzeniem zachowując ostrożność i ostrzegać innych użytkowników o potencjalnych zagrożeniach.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może prowadzić do obrażeń!

1. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada lokalnemu napięciu zasilania.
2. Przed użyciem urządzenia należy rozwinąć i wyprostować przewód zasilający.
3. Ustawić urządzenie na twardym i stabilnym podłożu.
4. Urządzenie należy eksploatować i stawiać na stabilnej powierzchni.
5. Urządzenie należy odłączać od gniazdka sieciowego pod następującymi warunkami:
 - Przed napełnieniem zbiornika wodą
 - Przed demontażem komponentów z urządzenia lub ponownym montażem komponentów w urządzeniu.
 - Przed czyszczeniem lub konserwacją
 - Gdy urządzenie nie działa prawidłowo
 - Po użyciu urządzenia
6. Opróżnić zbiornik na wodę, jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.
7. Przed zamontowaniem lub demontażem elementów oraz przed czyszczeniem urządzenia odczekać, by ostygło.
8. Do zaparzania kawy zawsze używać zimnej wody. Ciepła woda lub inne płyny mogą uszkodzić ekspres do kawy.
9. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożeń, musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub odpowiednio wykwalifikowana osoba.

10. Młynek należy wykorzystywać tylko do mielenia ziaren kawy.
11. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
12. Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
13. Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia.
14. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
15. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
16. Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenia nie można zasilać za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak wyłącznik czasowy, ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć.
17. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani wykonywać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
18. Urządzenie należy eksploatować w temperaturze otoczenia od +10°C do +40°C.
19. Nie można pozwalać dzieciom dotykać urządzenia lub przewodu zasilającego podczas jego pracy.
20. Nie stosować przedłużacza, chyba że posiada certyfikat właściwego organu.
2. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania sieciowego.
22. Nie można wykorzystywać urządzenia w warunkach zewnętrznych.
23. Nie używać urządzenia w sposób inny, niż zgodny z jego przeznaczeniem.
24. Nie można dopuścić, aby przewód zasilający wystawał poza krawędź stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.
25. Nie eksploatować ani nie ustawiać urządzenia na mokrej lub gorącej powierzchni.

26. Nie wolno używać urządzenia, jeśli tacka ociekowa nie została ustawiona prawidłowo.
27. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub płynach.
28. Nie wolno używać urządzenia, jeśli którykolwiek z jego komponentów jest uszkodzony.
29. Nie wolno używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo.
30. Nie wolno odłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.
31. Nie wolno układać przewodu na ostrych krawędziach obiektów.
32. Nie można otwierać korpusu urządzenia ani demontować jego komponentów, ponieważ wewnątrz nie ma żadnych elementów przeznaczonych do serwisowania.
33. Urządzenie zwyczajowo czyści się po użyciu i nie wolno go zanurzać w wodzie w celu jego oczyszczenia.
34. Nie zaleca się stosowania akcesoriów, które nie zostały dołączone do zestawu. Może to być niebezpieczne i należy tego unikać.
35. Nie wolno ustawiać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku.
36. Nie wykorzystywać funkcji grzania wody w trybie ciągłym dla więcej niż jednego zbiornika wody.
37. Nie wstawiać urządzenia do szafki podczas użytkowania.
38. Urządzenie jest przeznaczone do stosowania wewnątrz pomieszczeń, w domu nie jest natomiast przeznaczone do wykorzystywania: w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; w gospodarstwach rolnych; przez klientów hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych; w obiektach noclegowych typu „Bed and breakfast”
39. **UWAGA: RYZYKO OPARZEŃ**
OSTRZEŻENIE: bardzo gorące powierzchnie. NIE DOTYKAĆ gorących powierzchni, ponieważ może to prowadzić do obrażeń. Zawsze korzystać z uchwyty. Aby uniknąć obrażeń spowodowanych przelaniem, parą i rozbryzgami gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność. Rozlewane napoje i wytwarzana para są bardzo gorące.

40. **NINIEJSZE URZĄDZENIE WYMAGA OBECNOŚCI UŻYTKOWNIKA.** Do wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Należy je odłączać po każdym użyciu. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do zasilania.



Dotyczy wyrobów elektrycznych sprzedawanych na terytorium Wspólnoty Europejskiej.

Na koniec okresu eksploatacji wyrobu nie należy go utylizować z odpadami domowymi. Sugerujemy recykling w odpowiednim zakładzie. Porady dotyczące recyklingu w swoim kraju można uzyskać od lokalnych władz lub sprzedawcy.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Cuisinart



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Caligny
59141 Iwuy - France

**Garantie Internationale / International Guarantee / Internationale Garantie / Internationaal garantiebewijs /
Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja międzynarodowa**

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

FINNISH : CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpompi ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:

DANISH : CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:

NORWEGIAN : CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:

SWEDISH : CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België, Belgien **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Italia **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

España **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Polska **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca

- Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.
- Please keep this warranty card with your original proof of purchase.
- Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.
- Bewaar deze garantiekart goed, samen met uw originele aankoopbewijs
- Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.
- Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.
- Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.
- Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

FINNISH: GUARANTEE

Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaa tai vastaavaan laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuperäinen ostotodistus (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, putoamisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisäätöisiin oikeuksiisi.

DANISH: GUARANTEE

Cuisinart tilbyder tre års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) ved denne garantisedel sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført af uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE

Cuisinart tilbyr deg en 3-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktopplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

SWEDISH: GUARANTEE

Cuisinart ger dig tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

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

EAC

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

IB-25/118