

CS 5...

- Ⓓ Kaffee-Espresso-Vollautomat
- Ⓖᵇ Fully Automatic Espresso Maker
- Ⓕ Machine à café/espresso entièrement automatique
- Ⓓᵛ Volautomatische koffie- en espressomachine
- Ⓘ Macchina espresso automatica
- Ⓔ Máquina automática para Café Espresso
- ⒫ Máquina de café Espresso- totalmente automática
- Ⓐ Kaffe-espresso helautomat
- Ⓕᵛ Täysin automaattinen espressokahviasema
- Ⓒᶻ Zcela automatický automat na espresso
- ⒫ᵛ Automat do kawy espresso
- Ⓕ Kávéautomata
- Ⓕᵛᵀ Κοφεβάρκα-αυτοματ
- Ⓖᵛ Πλήρως αυτόματη μηχανή εσπρέσσο

Gebrauchsanweisung
Operating instructions

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzione per l'uso

Instrucciones de uso

Instruções de serviço

Bruksanvisning

Käyttöohje

Návod k použití

Instrukcja obsługi

Használati útmutató

Руководство по эксплуатации

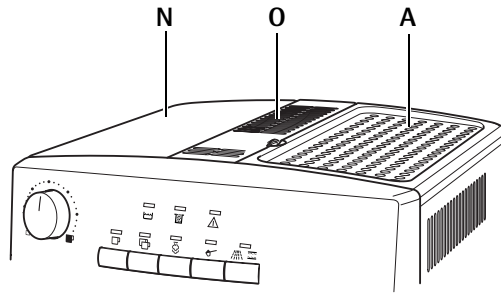
Εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

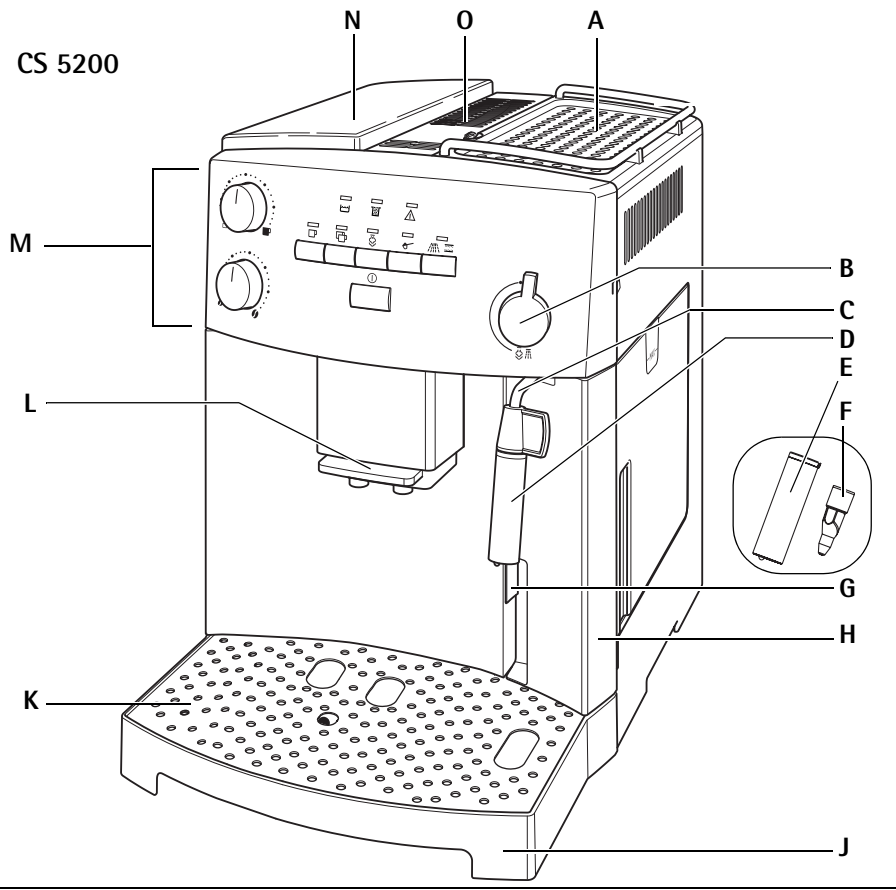
AEG

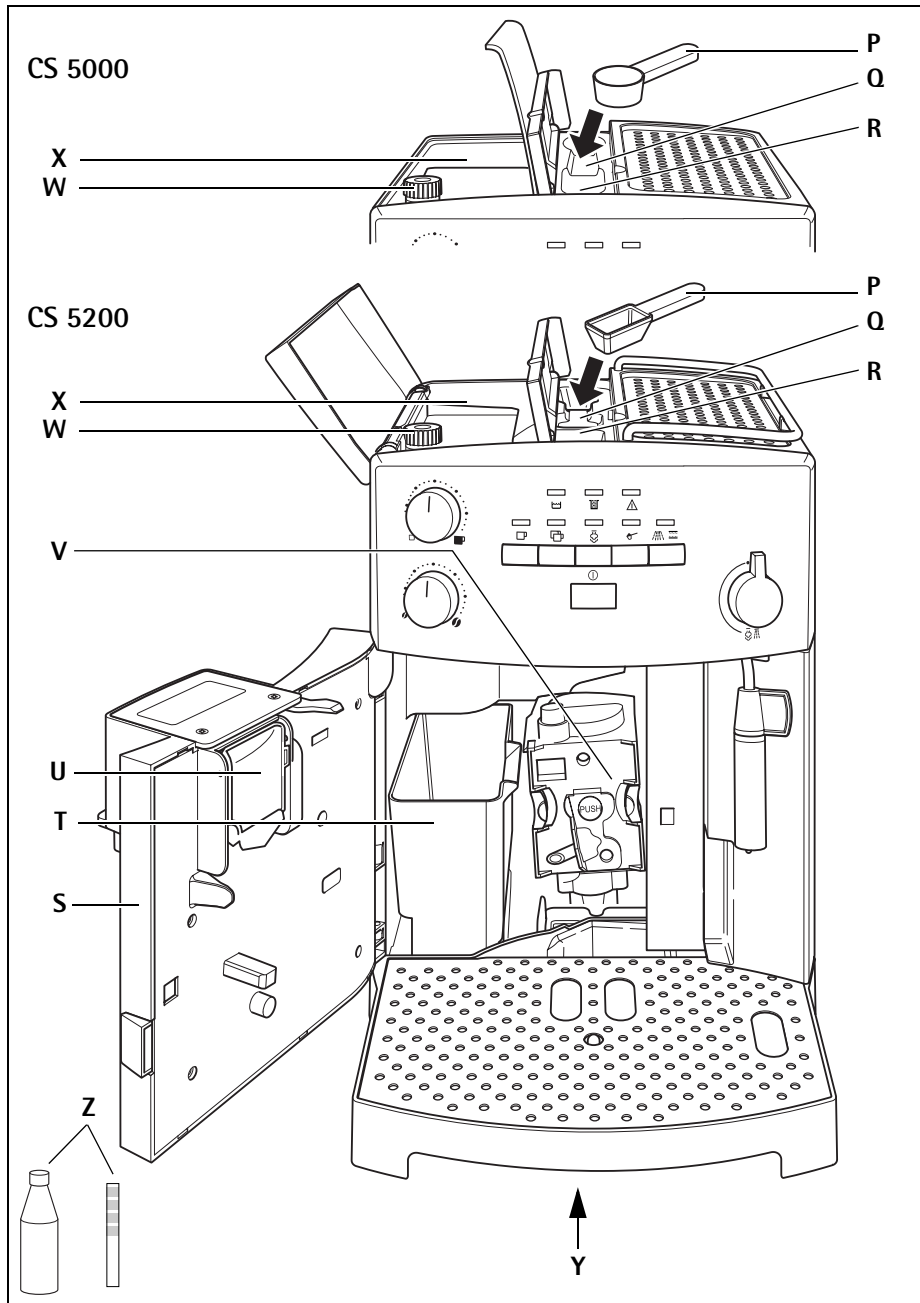
 Electrolux

CS 5000



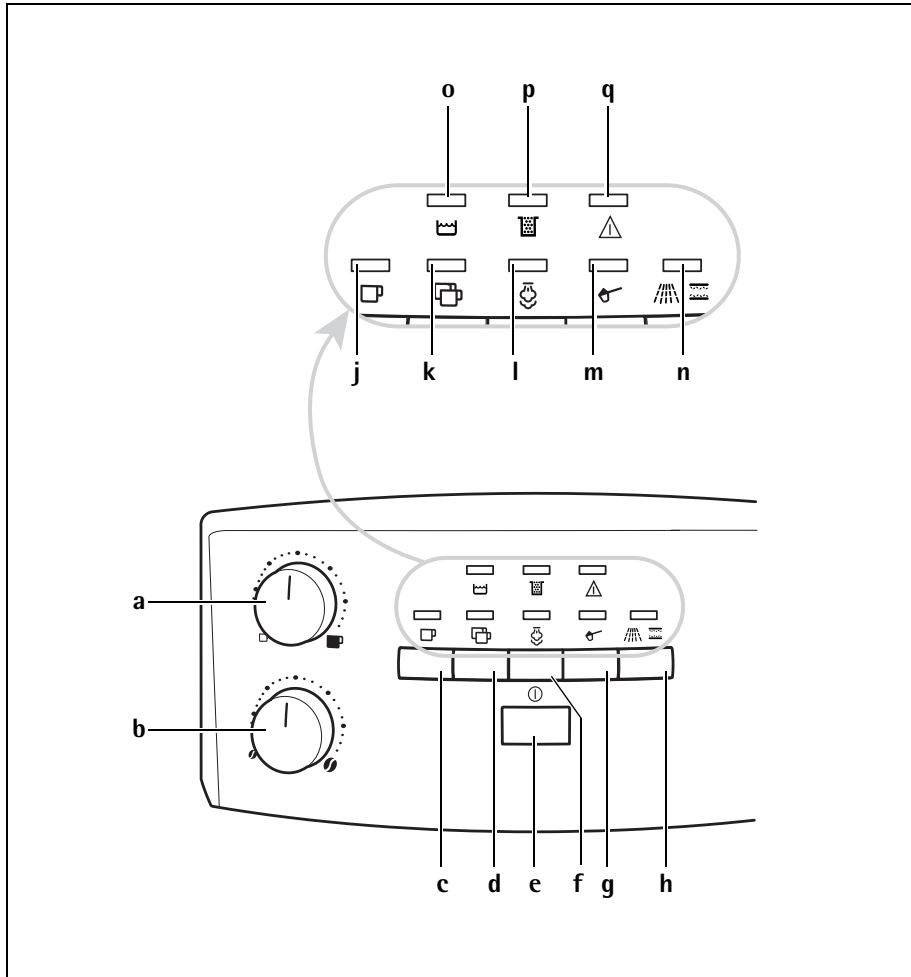
CS 5200



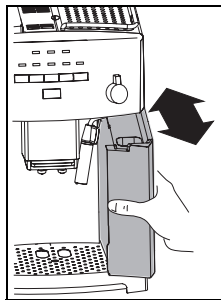


2

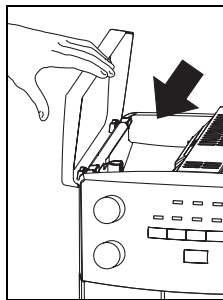
3



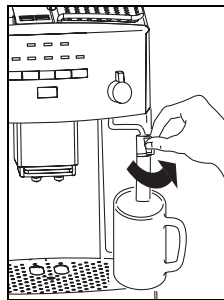
3



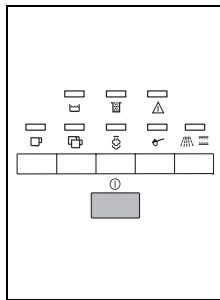
4



5

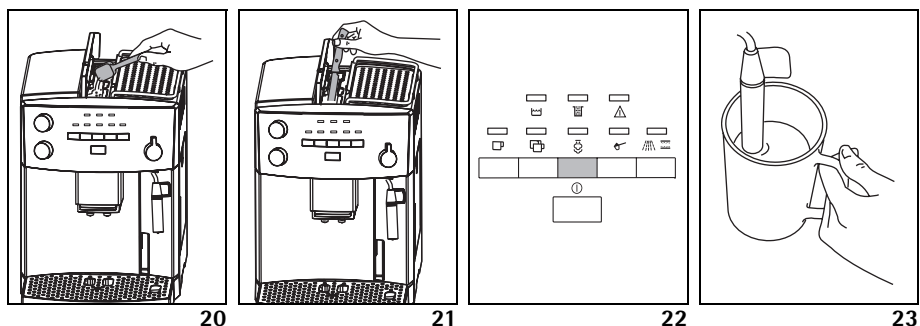
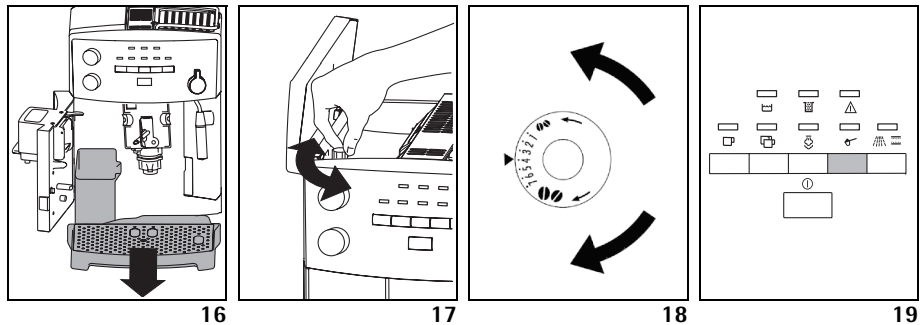
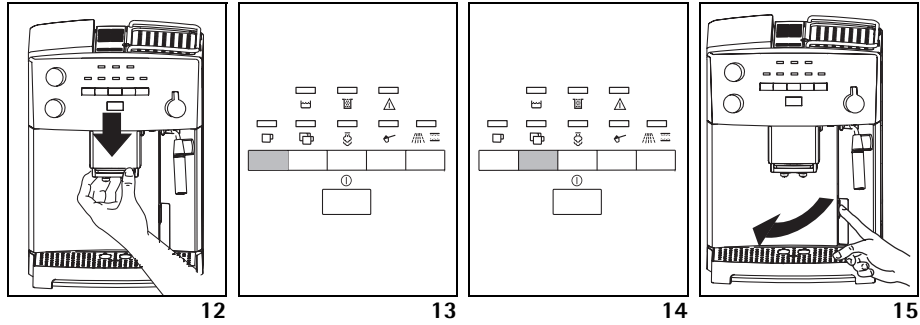
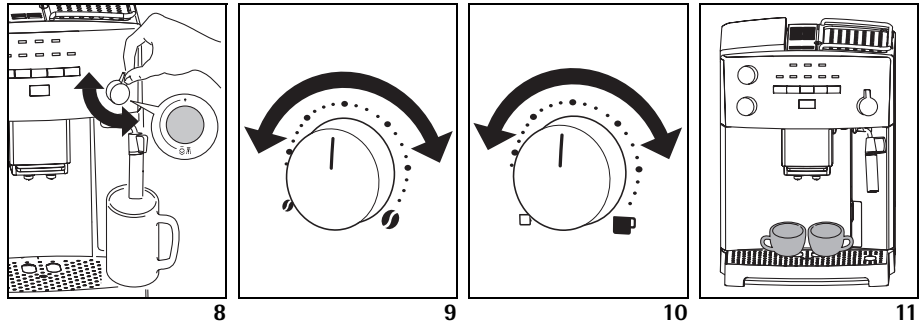


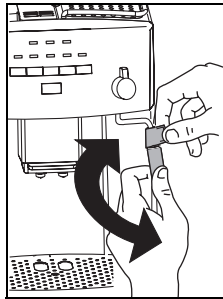
6



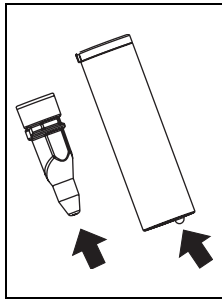
7

4

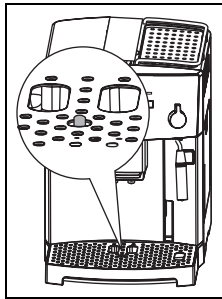




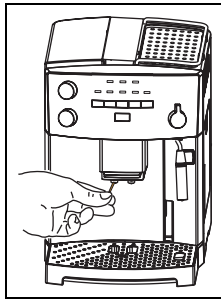
24



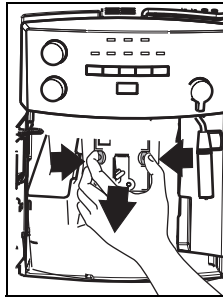
25



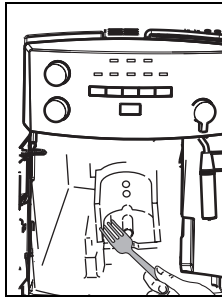
26



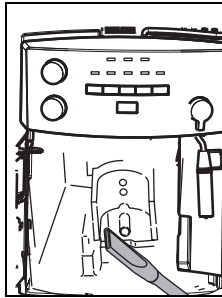
27



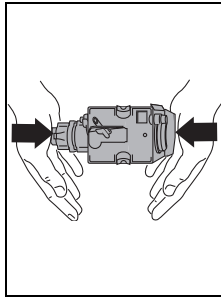
28



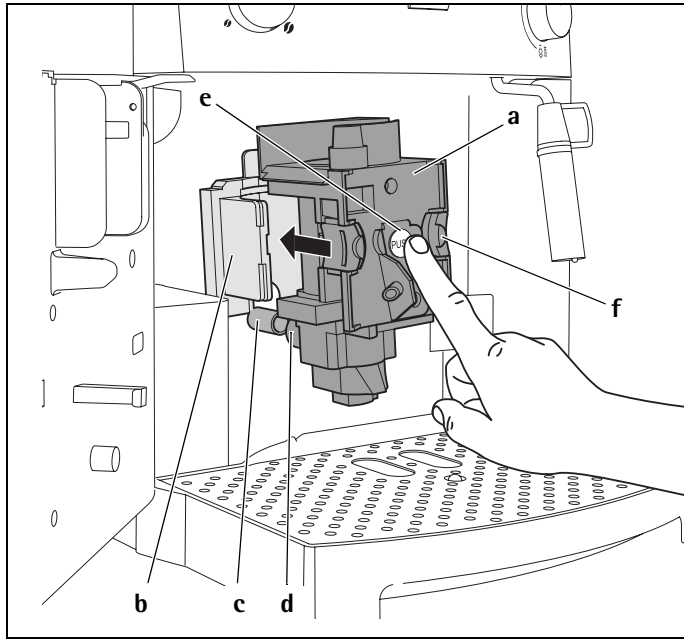
29



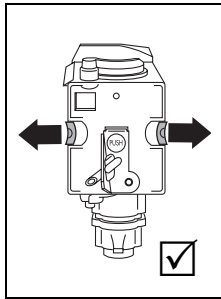
30



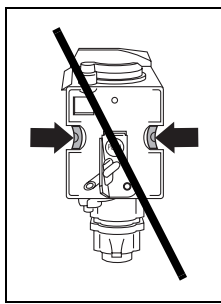
31



32



33



34

D Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise! Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Inhaltsverzeichnis

1 Bildlegende	8	10 Bedeutung der Betriebs-	
1.1 Vorderansicht (Abb. 1)	8	Kontrollanzeigen	20
1.2 Vorderansicht mit offener Serviceklappe (Abb. 2)	8	11 Bedeutung der Alarmanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben	21
1.3 Bedienblende (Abb. 3)	8	12 Lösbare Probleme, bevor Sie den Kundendienst rufen	22
2 Sicherheitshinweise	9	13 Technische Daten	24
3 Erste Inbetriebnahme	10	14 Entsorgung	25
3.1 Gerät aufstellen und anschließen	10	15 Im Service-Fall	25
3.2 Wasser einfüllen	11		
3.3 Kaffeebohnenbehälter befüllen	11		
3.4 Erstes Einschalten	11		
4 Kaffee mit Bohnen zubereiten	12		
5 Einstellung des Mahlwerks	14		
6 Kaffee mit Pulver zubereiten	15		
7 Heisswasserzubereitung	15		
8 Milch aufschäumen	16		
8.1 Milchaufschäumer reinigen	17		
9 Reinigung und Wartung	17		
9.1 Reinigung der Kaffeemaschine	17		
9.2 Kaffeesatzbehälter leeren	17		
9.3 Reinigung der Brüheinheit	18		
9.4 Entkalkung	19		
9.5 Wasserhärte einstellen	20		

D

1 Bildlegende

- i** Diese Gebrauchsanweisung ist gültig für den Kaffeevollautomaten Modell CS 5000 und Modell CS 5200. Die Bedienung beider Geräte ist gleich. Abbildung 1 and Abbildung 2 zeigen beide Modelle. Alle weiteren Abbildungen zeigen das Modell CS 5200.

1.1 Vorderansicht (Abb. 1)

- A Warmhalteplatte für Tassen
- B Dampfdruckknopf
- C Dampfrohr
- D Milchaufschäumer
- E Milchaufschäumer (abnehmbar)
- F Milchaufschäumdüse (abnehmbar)
- G Öffnungsknopf für Serviceklappe
- H Wassertank (entnehmbar)
- J Abtropfschale (abnehmbar)
- K Tropfgitter
- L Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
- M Bedienblende (siehe Abb. 3)
- N Deckel für Kaffeebohnenbehälter
- O Deckel für Kaffeepulverbehälter


1.2 Vorderansicht mit offener Serviceklappe (Abb. 2)

- P Messlöffel für das vorgemahlene Kaffeepulver
- Q Fach für den Messlöffel
- R Einfüllschacht für das vorgemahlene Kaffeepulver
- S Serviceklappe
- T Herausziehbarer Kaffeesatzbehälter
- U Schwenkfach
- V Brüheinheit
- W Drehknopf zum Einstellen des Mahlgrads
- X Kaffeebohnenbehälter
- Y Typschild (Geräteunterseite)
- Z Flüssigentkalker und Teststreifen

1.3 Bedienblende (Abb. 3)

- a Drehknopf Kaffeemenge (wenig, normal oder viel)
- b Drehknopf Kaffeepulvermenge (für einen schwachen, normalen oder starken Kaffee)
- c Bezugstaste für eine Tasse
- d Bezugstaste für zwei Tassen
- e EIN/AUS-Taste der Kaffeemaschine
- f Wahlstaste Funktion „Dampf“
- g Taste zur Anwahl Kaffeepulver (Ausschaltung des Mahlwerks)
- h Taste „Spülen“ und „Entkalken“
- j Kontrollanzeige 1 Tasse und Kaffeetemperatur OK
- k Kontrollanzeige 2 Tassen und Kaffeetemperatur OK
- l Kontrollanzeige Dampf und Dampftemperatur OK
- m Kontrollanzeige Anwahl Kaffeepulver (Mahlwerk ausgeschaltet)
- n Kontrollanzeige „Alarm Kalk“
- o Kontrollanzeige „Wasser fehlt“ oder „Wassertank nicht eingesetzt“
- p Kontrollanzeige „Kaffeesatzbehälter voll“ oder „Kaffeesatzbehälter nicht eingesetzt“
- q Kontrollanzeige „Allgemeiner Alarm“

2 Sicherheitshinweise

 Die Sicherheit dieses Geräts entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Dennoch sehen wir uns als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung, Stromart und Frequenz mit den Angaben auf dem Typschild (siehe Unterseite des Gerätes) übereinstimmen!
- Die Zuleitung nie mit heißen Geräteteilen in Berührung bringen.
- Den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen!
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn:
 - die Zuleitung beschädigt ist oder
 - das Gehäuse sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund Ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind es sicher zu bedienen oder von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, benutzt oder betrieben zu werden, es sei denn sie wurden durch eine für sie verantwortliche Person angewiesen wie das Gerät sicher zu benutzen ist und anfänglich von ihr beaufsichtigt.

Sicherheit von Kindern

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und wahren Sie gegenüber Kindern eine besondere Aufsichtspflicht!
- Verpackungsmaterial, wie z.B. Folienbeutel, gehören nicht in Kinderhände.

Sicherheit beim Betrieb

- **Achtung! Kaffeeauslauf, Milchaufschäumer und Warmhalteplatte werden funktionsbedingt während des Betriebes heiß. Kinder fernhalten!**
- **Achtung! Verbrühungsgefahr bei aktivierter Milchaufschäumer! Aus tretendes Heißwasser bzw. heißer Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Aktivieren Sie den Milchaufschäumer nur, wenn Sie ein Behältnis unter den Milchaufschäumer halten.**
- Keine entzündbaren Flüssigkeiten mit Dampf erhitzen!
- Das Gerät nur betreiben, wenn sich Wasser im System befindet! Nur kaltes Wasser in den Wassertank einfüllen, kein heißes Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten. Beachten Sie die max. Füllmenge von ca. 1,8 Litern.
- Keine gefrorenen oder karamellisierten Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter geben, nur geröstete Kaffeebohnen! Entfernen Sie Fremdkörper, wie z.B. Steinchen, aus den Kaffeebohnen. Blockierung oder Beschädigung verursacht durch Fremdkörper im Malwerk können von der Garantie ausgeschlossen sein.
- Nur Kaffeepulver in den Einfüllschacht für vorgemahlene Kaffeebohnen geben.
- Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen.
- Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels nur ein handelsübliches Kabel mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 1,5 mm² benutzen.
- Personen mit motorischen Störungen sollten das Gerät nie ohne Begleitperson benutzen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät nur betreiben, wenn die Abtropfschale, der Kaffeesatzbehälter und das Tropfgitter eingesetzt sind!

D

Sicherheit bei Reinigung und Pflege


- Reinigungs- und Entkalkungshinweise beachten.
- Vor Wartung oder Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen!
- Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Den Milchaufschäumer nur in ausgeschaltetem, kaltem und drucklosen Zustand reinigen!
- Geräteteile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- **Niemals Wasser in das Mahlwerk geben**, dadurch wird das Mahlwerk beschädigt.

Das Gerät weder öffnen noch reparieren. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.


Bei einer evtl. erforderlichen Reparatur, einschließlich Ersatz der Netzzuleitung, wenden Sie sich bitte


- an den Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, oder
- an die AEG/Electrolux Serviceline.


Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden oder Garantie übernommen werden – ebenso, wenn das Entkalkungsprogramm nicht umgehend nachdem die Kontrollanzeige  blinkt und nach den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden. Blockierung oder Beschädigung verursacht durch Fremdkörper im Mahlwerk können von der Garantie ausgeschlossen sein.

3 Erste Inbetriebnahme


3.1 Gerät aufstellen und anschließen


 Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf seine Unversehrtheit. Im Zweifelsfall benutzen Sie das Gerät nicht und wenden sich an einen Fachmann.


 Stellen Sie das Gerät auf einer Arbeitsfläche, weit ab von Wasserhähnen, Spülbecken und Hitzequellen auf.

 Nach Aufstellung des Gerätes auf einer Arbeitsfläche, überprüfen Sie, dass zwischen den Seitenwänden und der Rückseite ein Freiraum von etwa 5 cm und über der Kaffeemaschine ein Freiraum von mindestens 20 cm bleibt.


Installieren Sie die Kaffeemaschine niemals in Räumen, in denen Temperaturen unter oder gleich 0°C erreicht werden können (durch Gefrieren des Wassers kann das Gerät beschädigt werden).

 Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose mit einer Mindestleistung von 10A an. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Unfälle, die durch das Fehlen einer Erdung der Anlage verursacht werden.


 Sollte die Steckdose nicht mit dem Stecker Ihres Gerätes kompatibel sein, lassen Sie diese bitte gegen eine geeignete Steckdose von einer Fachkraft auswechseln.

 Schliessen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

Wird die Kaffeemaschine das allererste mal an das Stromnetz angeschlossen, leuchten alle Kontrollanzeigen für einen Test ein paar Sekunden lang, dann erlöschen alle Kontrollanzeigen.


 Es wird empfohlen, so bald wie möglich die Wasserhärte je nach individuellem Bedarf einzustellen, indem Sie wie in


Kapitel 9.5 „Wasserhärte einstellen“, Seite 20 beschrieben vorgehen.


-  Damit Sie lernen, mit dem Gerät korrekt umzugehen, befolgen Sie bitte bei der ersten Inbetriebnahme die in den folgenden Abschnitten beschriebenen Anleitungen Schritt für Schritt.


3.2 Wasser einfüllen

Vergewissern Sie sich vor jedem Einschalten, ob sich Wasser im Wassertank befindet und füllen Sie gegebenenfalls auf. Das Gerät benötigt bei jedem Einschalt- bzw. Ausschaltvorgang Wasser für die automatischen Spülvorgänge.

-  Den Wassertank herausnehmen (Abb. 4), ausspülen und bis zur Markierungslinie MAX mit frischem Wasser füllen. Zum Herausnehmen des Wassertanks den Milchaufschäumer stets zur Mitte der Maschine hin positionieren, da dieser sonst das Herausnehmen des Tanks behindern könnte.




-  Füllen Sie nur kaltes Wasser in den Wassertank. Niemals andere Flüssigkeiten wie z.B. Mineralwasser oder Milch einfüllen.


-  Den Wassertank wieder einsetzen, indem Sie ihn fest andrücken.

-  Um immer einen aromatischen Kaffee zu erhalten, sollten Sie:


- das Wasser im Wassertank täglich wechseln,
- den Wassertank mindestens einmal pro Woche in normalem Spülwasser (nicht im Geschirrspüler) reinigen. Anschließend mit Frischwasser nachspülen.

3.3 Kaffeebohnenbehälter befüllen

-  Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters öffnen (Abb. 5).
-  Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen.
-  Den Deckel schließen.


-  **Achtung!** Beachten Sie, dass Sie nur reine Bohnen ohne Zusatz von karamellisierten oder aromatisierten Bestandteilen sowie keine gefrorenen Bohnen verwenden. Vergewissern Sie



sich, dass keine Fremdkörper, wie z.B. Steinchen, in den Bohnenbehälter geraten. **Blockierung oder Beschädigung verursacht durch Fremdkörper im Malwerk können von der Garantie ausgeschlossen sein.**


-  Die Kaffeemaschine wurde werksseitig geprüft. Hierzu wurde Kaffee benutzt, sodass es vollkommen normal ist, wenn Sie etwas Kaffee im Mahlwerk finden. Es wird auf jeden Fall garantiert, dass diese Kaffeemaschine neu ist.


3.4 Erstes Einschalten




Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen, muss die Kaffeemaschine entlüftet werden.

-  Sicherstellen, dass der Wassertank gefüllt ist und das Netzkabel in die Steckdose gesteckt ist.

-  Den Milchaufschäumer nach außen drehen, eine Tasse darunter stellen (Abb. 6), und durch Drücken der Taste  (Abb. 7) die Maschine einschalten.

-  **Sofort danach, innerhalb von 30 Sekunden**, den Dampfdrehknopf nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 8) (es ist vollkommen normal, wenn hierbei die Maschine laut wird). Nach wenigen Sekunden tritt aus dem Milchaufschäumer Wasser heraus.

-  Wenn die Tasse mit etwa 30 ml gefüllt ist, den Dampfdrehknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 8), um den Wasseraustritt zu unterbrechen.

-  Abwarten, bis die Kontrollanzeigen  und  nicht mehr blinken und konstant leuchten. (Das Blinken der Kontrollanzeigen weist darauf hin, dass die Maschine sich in der Vorheizphase befindet, während das ständige Leuchten anzeigt, dass die ideale Temperatur zur Kaffeezubereitung erreicht worden ist).

Kurz bevor die Kontrollanzeigen ständig aufleuchten, führt die Kaffeemaschine automatisch einen Spülvorgang durch: Aus den Ausgüssen des Kaffeeauslaufs tritt etwas heißes Wasser her-



D

aus, welches in der darunter liegenden Abtropfschale aufgefangen wird.

- i** Tipp: Wenn Sie einen starken Kaffee möchten (weniger als 60 ml), füllen Sie vorher die Tasse mit dem heißen Wasser des Spülvorgangs. Lassen Sie das Wasser einige Sekunden lang in der Tasse (bevor sie diese entleeren), damit diese vorgewärmt wird.

Nun ist die Kaffeemaschine betriebsbereit.

4 Kaffee mit Bohnen zubereiten

- ☞** Vor dem Kaffeebezug stets kontrollieren, dass die Kontrollanzeigen  und  konstant leuchten und der Kaffeebohnenbehälter voll ist.



- ☞** Mit dem Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) die Einstellung des gewünschten Kaffeegeschmacks vornehmen.

Je weiter Sie nach rechts drehen, desto höher ist die Kaffeebohnenmenge, die die Kaffeemaschine mahlen wird; demzufolge wird auch der Kaffeegeschmack stärker ausfallen. Beim ersten Gebrauch der Kaffeemaschine bereiten Sie versuchsweise mehrere verschiedene Kaffees zu, um die für Sie richtige Position des Drehknopfs herauszufinden. Achten Sie darauf, nicht zu weit nach rechts zu drehen, da sonst das Risiko besteht, dass die Kaffeeausgabe zu langsam erfolgt (tröpfchenweise), vor allem bei dem Bezug von zwei Tassen Kaffee.

- ☞** Mit dem Drehknopf Kaffeemenge (Abb. 10) stellen Sie die gewünschte Kaffeemenge ein.



Je weiter Sie nach rechts drehen, desto grösser wird die zubereitete Kaffeemenge. Beim ersten Gebrauch der Kaffeemaschine, bereiten Sie versuchsweise mehrere verschiedene Kaffees zu, um die für Sie richtige Position des Drehknopfs ausfindig zu machen.



- ☞** Stellen Sie unter die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs entweder eine Tasse für 1 Kaffee oder zwei Tassen für 2 Kaffees (Abb. 11). Um eine besonders gute Crema zu erzielen, bringen Sie den Kaffeeauslauf so weit wie möglich an die Tassen, indem Sie ihn absenken (Abb. 12).

- ☞** Zur Zubereitung eines Kaffees die Taste  (Abb. 13) drücken. Zur Zubereitung von 2 Kaffees die Taste  (Abb. 14) drücken.


Nun beginnt die Kaffeemaschine, die Kaffeebohnen zu mahlen, es erfolgt ein kurzes Vorbrühen und schließlich die Kaffeeausgabe in die Tasse.


Sobald die eingestellte Kaffeemenge ausgegeben worden ist, unterbricht die Kaffeemaschine automatisch die Ausgabe und wirft den Kaffeesatz in den Kaffeesatzbehälter.

Nach einigen Sekunden, wenn beide Kontrollanzeigen  und  wieder konstant aufleuchten, können Sie einen weiteren Kaffee zubereiten.



- ☞** Zum Ausschalten der Kaffeemaschine die Taste  drücken. (Bevor die Kaffeemaschine sich ausschaltet, führt sie automatisch einen Spülvorgang durch: Aus den Ausgüssen tritt etwas heißes Wasser aus, welches in der darunter liegenden Abtropfschale aufgefangen wird. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrühen.) Wenn Sie die Kaffeemaschine nicht mit der Taste  ausschalten sollten, schaltet sich diese auf jeden Fall 3 Stunden nach dem letzten Gebrauch selbstständig aus und führt vorher einen kurzen Spülvorgang durch.

- i** **Hinweis 1:** Wenn der Kaffee tröpfchenweise oder nicht ganz austritt, muss der Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach rechts gedreht werden (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 14). Drehen Sie jeweils um eine Position, bis eine zufriedenstellende Kaffeeabgabe erreicht wird.




 **Der Mahlgrad darf nur während des Mahlvorgangs verändert werden. Einstellungen am stehenden Mahlwerk können die Kaffeemaschine beschädigen.**




 **Hinweis 2:** Falls der Kaffee zu schnell heraustritt und die Crema nicht nach Ihrem Geschmack ausgefallen ist, den Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) etwas nach rechts drehen. Gehen Sie versuchsweise vor, und bereiten Sie mehrere Kaffees zu, um die richtige Position des Drehknopfs herauszufinden. Achten Sie darauf, den Drehknopf nicht zu sehr nach rechts zu drehen, da sonst das Risiko besteht, dass der Kaffee zu langsam ausläuft (tröpfchenweise), vor allem bei der Zubereitung von zwei Tassen Kaffee. Falls nach einigen Kaffees die Crema noch immer nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfallen sollte, drehen Sie auch den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 14).




 **Hinweis 3: Tipps für die Ausgabe eines heißeren Kaffees:**



- 1) Wenn Sie sofort nach Einschalten der Kaffeemaschine einen starken Kaffee möchten (unter 60 ml), verwenden Sie zum Vorwärmen der Tassen das heiße Wasser des Spülvorgangs.
- 2) Wenn nach der letzten Kaffeezubereitung hingegen mehr als 2 oder 3 Minuten vergangen sind, muss vor einem erneuten Kaffeebezug die Brüheinheit vorgeheizt werden, indem Sie die Taste   drücken. Lassen Sie dann das Wasser in die darunter stehende Abtropfschale laufen. Sie können dieses Wasser auch zum Vorwärmen der Tasse, die Sie für den Kaffee benutzen, verwenden. In diesem Fall einfach das heiße Wasser in die Tasse geben (und dann entleeren).
- 3) Verwenden Sie nicht zu dicke Tassen, außer wenn diese vorgewärmt sind, da diese die Wärme zu sehr absorbieren.


4) Verwenden Sie stets vorgewärmte Tassen, indem Sie diese mit warmem Wasser ausspülen oder mindestens 20 Minuten auf der Warmhalteplatte auf dem Deckel der eingeschalteten Kaffeemaschine abstellen.

 **Hinweis 4:** Während der Kaffeezubereitung kann die Kaffeeausgabe jederzeit abgebrochen werden, indem Sie Taste  (Abb. 13) oder Taste  (Abb. 14) drücken, oder indem Sie den Drehknopf Kaffeemenge (Abb. 10) gegen den Uhrzeigersinn drehen.

 **Hinweis 5:** Wenn Sie nach abgeschlossener Kaffeeausgabe mehr Kaffee in der Tasse haben möchten, einfach Taste  (Abb. 13) oder Taste  (Abb. 14) gedrückt halten, bis die gewünschte Menge erreicht wird, oder den Drehknopf Kaffeemenge (Abb. 10) im Uhrzeigersinn drehen (dies muss geschehen, unmittelbar nachdem der Kaffee ausgegeben ist und vor das verbrauchte Kaffeepulver in den Tresterbehälter ausgeworfen wird).

 **Hinweis 6:** Bei ständigem Leuchten der Kontrollanzeige , muss der Wassertank gefüllt werden. Andernfalls kann kein Kaffee zubereitet werden. Der Wassertank kann nur herausgenommen werden, wenn der Milchaufschäumer vorher zur Mitte der Maschine hin gerichtet ist. (Es ist normal, dass bei Aufleuchten der Kontrollanzeige  noch etwas Wasser im Tank ist).

 **Hinweis 7:** Die Kaffeemaschine zählt die Anzahl der ausgegebenen Kaffees. Alle 14 einzeln (oder 7 paarweise) zubereitete Kaffees, leuchtet die Kontrollanzeige  konstant auf, um anzuzeigen, dass der Kaffeesatzbehälter voll ist und entleert sowie gereinigt werden muss, siehe 9.2 „Kaffeesatzbehälter leeren“, Seite 17.


 **Hinweis 8:** Bei dem Gebrauch der Kaffeemaschine kann es mit der Zeit vorkommen, dass das Mahlwerk sich

D

abnutzt und der Kaffee zu schnell und ohne Crema herausläuft, da er zu grob gemahlen ist.

Zur Behebung dieser Störung muss der Mahlgrad des Mahlwerks neu eingestellt werden. Hierzu den Drehknopf zur Einstellung des Mahlwerks drehen (Abb. 17), und zwar um eine Position nach links (wie in Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 14 beschrieben).

i **Hinweis 9:** Wenn die Kaffeemaschine längere Zeit nicht benutzt wurde, muss vor deren erneutem Gebrauch die Brühinheit wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brühinheit“, Seite 18 beschrieben gereinigt werden.

i **Hinweis 10: Während der Kaffeeausgabe niemals den Wassertank herausnehmen.** Falls dieser herausgenommen werden sollte, kann die Kaffeemaschine keinen Kaffee mehr zubereiten, und die Kontrollanzeige (Wasser fehlt)  blinkt auf. Bei Anforderung eines weiteren Kaffees, wird die Kaffeemaschine außergewöhnlich laut und bereitet keinen Kaffee zu. Zur Wiederinbetriebsetzung der Kaffeemaschine, drehen Sie bitte den Dampfdruckknopf nach links bis zum Anschlag, und lassen Sie einige Sekunden lang Wasser aus dem Milchaufschäumer laufen.

i Bei der ersten Inbetriebnahme der Kaffeemaschine müssen Sie mindestens 4–5 Kaffees zubereiten, bevor die Maschine ein zufriedenstellendes Resultat erbringt.

i Bei Auftreten einer Störung, die durch Aufleuchten der betreffenden Alarmanzeige angezeigt wird, brauchen Sie sich nicht sofort an den technischen Kundendienst zu wenden. Das Problem kann fast immer behoben werden, indem Sie die in Kapitel 11 „Bedeutung der Alarmanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben“, Seite 21 und Kapitel 12 „Lösbare Probleme, bevor Sie den Kundendienst rufen“, Seite 22 aufgeführten Anlei-

tungen befolgen. Falls die Anleitungen nicht zur Behebung des Problems ausreichen sollten, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

5 Einstellung des Mahlwerks

Da das Mahlwerk bereits für eine korrekte Kaffeeausgabe werkseitig voreingestellt worden ist, brauchen Sie dieses, zumindest anfangs, nicht einzustellen.

Falls die Kaffeeausgabe dennoch nach den ersten Kaffees zu schnell oder zu langsam (tröpfchenweise) erfolgen sollte, muss dies durch den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) im Kaffeebohnenbehälter korrigiert werden.

Die Wirkung dieser Korrektur merken Sie jedoch erst nach mindestens 2 darauf folgenden Kaffeezubereitungen.



Der Mahlgrad darf nur während des Mahlvorgangs verändert werden. Einstellungen am stehenden Mahlwerk können die Kaffeemaschine beschädigen.



Um eine langsamere Kaffeeausgabe und eine bessere Crema zu erzielen, den Drehknopf um eine Position nach links drehen (= der Kaffee wird feiner gemahlen) (Abb. 18).





Um eine schnellere Kaffeeausgabe zu erzielen (nicht tröpfchenweise), den Drehknopf um eine Position nach rechts drehen (= der Kaffee wird gröber gemahlen) (Abb. 18).



Die Kaffeemaschine wurde werkseitig geprüft. Hierzu wurde Kaffee benutzt, sodass es vollkommen normal ist, wenn Sie etwas Kaffee im Mahlwerk finden. Es wird auf jeden Fall garantiert, dass diese Kaffeemaschine neu ist.

6 Kaffee mit Pulver zubereiten

- ☞ Durch Drücken der Taste  die Funktion „Kaffeepulver“ (Abb. 19) anwählen.



Die Kontrollanzeige  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Funktion angewählt wurde und der Betrieb des Mahlwerks ausgeschaltet worden ist.

- ☞ Den Deckel in der Mitte anheben, in den Einfüllschacht einen (für 1 Tasse) oder zwei (für 2 Tassen) gestrichene Messlöffel vorgemahlenes Kaffeepulver geben (Abb. 20).

- ☞ Mit dem Drehknopf Kaffeemenge (Abb. 10) wählen Sie die Einstellung der gewünschten Kaffeemenge.

Je weiter Sie nach rechts drehen, desto grösser wird die zubereitete Kaffeemenge.

- ☞ Stellen Sie unter die Ausgüsse des Kaffeeauslaufs entweder eine Tasse für 1 Kaffee oder zwei Tassen für 2 Kaffees (Abb. 11). Um eine besonders gute Crema zu erzielen, bringen Sie den Kaffeeauslauf so weit wie möglich an die Tassen, indem Sie ihn absenken (Abb. 12).

- ☞ Zur Zubereitung eines Kaffees die Taste  (Abb. 13) drücken. Zur Zubereitung von 2 Kaffees die Taste  (Abb. 14) drücken.


- i** **Hinweis 1:** Das Kaffeepulver niemals in die ausgeschaltete Kaffeemaschine füllen, um zu vermeiden, dass es sich im Innern der Maschine ausbreitet.

- i** **Hinweis 2:** Niemals mehr als 2 gestrichene Messlöffel einfüllen, da die Kaffeemaschine sonst keinen Kaffee zubereiten wird, und das Kaffeepulver innerhalb der Kaffeemaschine verloren geht und diese beschmutzt, oder der Kaffee tröpfchenweise herausläuft.

- i** **Hinweis 3:** Zur Dosierung der einzufüllenden Kaffeepulvermenge, ausschließlich den mitgelieferten Messlöffel benutzen.



- i** **Hinweis 4:** Geben Sie nur für Espresso-Maschinen geeignetes Kaffeepulver in den Einfüllschacht: Verwenden Sie auf keinen Fall Kaffeebohnen, gefriergetrockneten Kaffee oder andere Materialien, die die Kaffeemaschine beschädigen können.

- i** **Hinweis 5:** Falls beim Einfüllen von mehr als zwei Messlöffeln Kaffeepulver der Einfüllschacht verstopfen sollte, das Kaffeepulver mit einem Messer nach unten schieben (Abb. 21), dann die Brüheinheit entnehmen und zusammen mit der Kaffeemaschine wie im Kapitel 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18 beschrieben reinigen.

- ☞ Wenn Sie nach erfolgter Kaffeezubereitung mit Kaffeepulver einen Kaffee mit Kaffeebohnen zubereiten möchten, einfach durch Drücken der Taste  die Funktion „Kaffeepulver“ deaktivieren (die Kontrollanzeige schaltet sich aus und das Mahlwerk ist wieder betriebsbereit).

- i** Bitte beachten Sie auch Kapitel 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 12, Hinweise Nr. 3 - 7, 9 und 10.

7 Heisswasserzubereitung

- ☞ Stets kontrollieren, dass die Kontrollanzeigen  und  permanent leuchten.

- ☞ Den Milchaufschäumer zur Außenseite der Maschine hin drehen (Abb. 6).

- ☞ Einen Behälter unter den Milchaufschäumer stellen (Abb. 6).

- ☞ Den Dampfdruckknopf um eine halbe Umdrehung nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 8): Das heiße Wasser tritt aus dem Milchaufschäumer heraus und läuft in den darunter stehenden Behälter.

- ☞ Zur Unterbrechung der Heißwasserabgabe, den Dampfdruckknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 8), und den Milchaufschäumer wieder auf seine Ausgangsposition zur Mitte der Maschine hin drehen. (Es wird empfohlen, nicht länger als 2 Minuten Heißwasser zu beziehen).

D

8 Milch aufschäumen




- ☞ Ein Gefäß mit etwa 100 Gramm Milch pro Cappuccino, den Sie zubereiten möchten, füllen. Bei der Wahl der Größe des Behältnisses ist zu berücksichtigen, dass das Milchvolumen sich verdoppelt oder verdreifacht.


i Es wird empfohlen, halbfette, kühle Milch aus dem Kühlschrank zu verwenden.

- ☞ Den Espresso wie in den entsprechenden Kapiteln beschrieben zubereiten, und ausreichend große Tassen verwenden.


- ☞ Den Milchaufschäumer nach außen drehen (Abb. 6).


- ☞ Dann die Dampftaste  drücken (Abb. 22).

Die Kontrollanzeige  beginnt zu blinken, was bedeutet, dass die Kaffeemaschine sich aufheizt (die Kontrollanzeigen  und  leuchten nicht, um anzuzeigen, dass kein Kaffee zubereitet werden kann).

Sobald die Kontrollanzeige  konstant aufleuchtet und nicht mehr blinkt, hat die Temperatur der Kaffeemaschine den optimalen Wert zur Dampferzeugung erreicht.


- ☞ Sofort danach, und zwar innerhalb von maximal zwei Minuten (andernfalls kehrt die Maschine wieder automatisch zur Funktion „Kaffee“ zurück), den Milchaufschäumer in das Gefäß mit der Milch eintauchen (Abb. 23). Dann den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung nach links bis zum Anschlag drehen (Abb. 8).

-  Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.




-  **Achtung!** Gefahr von Verunreinigungen durch angetrocknete Milch im Milchaufschäumer. Achten Sie darauf, dass Sie den Milchaufschäumer nicht so weit in die Milch eintauchen, dass die Luftansaugöffnung am oberen Ende des Milchaufschäumers mit Milch bedeckt ist. Hierdurch kann Milch in



die Düse gesaugt werden und evtl. Verunreinigungen des Milchaufschäumers verursachen.

Aus dem Milchaufschäumer entweicht der Dampf, der die Milch aufschäumt und ihr eine cremige Konsistenz verleiht. Um einen cremigeren Milchschaum zu erhalten, den Milchaufschäumer in die Milch eintauchen, und das Gefäß langsam von unten nach oben bewegen. (Es wird empfohlen, nicht länger als 2 Minuten Dampf zu beziehen).

- ☞ Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, die Dampfabgabe durch Drehen des Dampfdrehknopfs nach rechts bis zum Anschlag unterbrechen (Abb. 8), und zur Deaktivierung der Funktion „Dampf“, die Dampftaste  drücken (Abb. 22).

- ☞ Den Milchschaum in die mit dem vorab zubereiteten Espresso gefüllten Tassen geben. Der Cappuccino ist fertig (Nach Belieben zuckern und, wenn Sie wünschen, den Schaum mit etwas Kakao pulver bestreuen).

- i** **Hinweis:** Sofort nach der Cappuccino-Zubereitung und nach durch Drücken der Dampftaste  (Abb. 22) erfolgten Deaktivierung der Funktion „Dampf“ hat die Kaffeemaschine noch eine zu hohe Temperatur, um einen Kaffee zuzubereiten (die Kontrollanzeigen  und  blinken, um anzuzeigen, dass die Temperatur für eine neue Kaffeezubereitung nicht geeignet ist): Daher müssen Sie vor einer erneuten Kaffeezubereitung etwa 10 Minuten warten, damit die Kaffeemaschine sich etwas abkühlt.

TIPP: Damit sich die Kaffeemaschine nach Deaktivierung der Funktion „Dampf“ schneller abkühlt, den Dampfdrehknopf öffnen, und das Wasser aus dem Milchaufschäumer in ein Gefäß fließen lassen, bis die Kontrollanzeigen  und  nicht mehr blinken.

8.1 Milchaufschäumer reinigen

Es ist wichtig, den Milchaufschäumer nach jedem Gebrauch zu reinigen.

- ☞ Einige Sekunden lang etwas Wasser oder Dampf austreten lassen, indem Sie den Dampfdruckknopf bis zum Anschlag nach links drehen (Abb. 8).

Dadurch spült das Dampfrohr eventuelle Milchrückstände, die sich im Innern abgesetzt haben, heraus.

- 📌 **Wichtig:** Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, diesen Vorgang stets durchzuführen, um zu vermeiden, dass sich Milch im Innern des Milchaufschäumers absetzt.

- ☞ Den Drehknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen. Warten Sie ein paar Minuten, bis sich der Milchaufschäumer abgekühlt hat.
- ☞ Mit einer Hand den Griff des Dampfrohrs festhalten. Mit der anderen Hand öffnen Sie den Bajonettverschluss des Milchaufschäumers durch eine kleine Drehung im Uhrzeigersinn. Den Milchaufschäumer herausziehen (Abb. 24).
- ☞ Die Milchaufschäumdüse vom Dampfrohr nach unten abziehen.
- ☞ Den Milchaufschäumer sowie die Düse mit lauwarmem Wasser sorgfältig abwaschen.
- ☞ Kontrollieren, dass die beiden in Abb. 25 durch die Pfeile angezeigten Löcher nicht verstopft sind. Gegebenenfalls mit einer Nadel durchstechen und säubern.
- ☞ Die Milchaufschäumdüse wieder montieren, indem Sie diese auf das Dampfrohr aufsetzen und kräftig nach oben drehen.
- ☞ Den Milchaufschäumer wieder montieren, indem Sie diesen nach oben schieben und gegen den Uhrzeigersinn drehen (Abb. 24).

9 Reinigung und Wartung



Vor jeder Reinigung die Kaffeemaschine stets abkühlen lassen und vom Stromnetz trennen.

Die Kaffeemaschine niemals ins Wasser tauchen: Es handelt sich um ein Elektrogerät.

Zur Reinigung der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Scheuermittel verwenden. Es reicht ein feuchtes, weiches Tuch.

Sämtliche Komponenten der Kaffeemaschine dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

9.1 Reinigung der Kaffeemaschine


- ☞ Jedes Mal, wenn die Kontrollanzeige konstant aufleuchtet, den Kaffeesatzbehälter reinigen (beschrieben im Kapitel 9.2 „Kaffeesatzbehälter leeren“, Seite 17).
- ☞ Es wird empfohlen, auch den Wassertank häufig zu reinigen.
- ☞ Die Abtropfschale ist mit einer Wasserstandanzeige (rot gefärbt) ausgestattet (Abb. 26). Wenn diese Anzeige sichtbar wird (einige Millimeter unter der Abtropfschale), muss die Abtropfschale entleert und gereinigt werden.
- ☞ Überprüfen, dass die Öffnungen des Kaffeeauslaufs nicht verstopft sind. Zum Säubern derselben, mit einer Nadel den angetrockneten Kaffee entfernen (Abb. 27).



9.2 Kaffeesatzbehälter leeren


Das Gerät zählt die Anzahl der zubereiteten Kaffees. Nach 14 einzeln (oder 7 paarweise) zubereiteten Kaffees leuchtet die Kontrollanzeige , um darauf hinzuweisen, dass der Kaffeesatzbehälter voll ist und entleert sowie gereinigt werden muss. Solange der Kaffeesatzbehälter nicht gereinigt wird, kann die Kaffeemaschine keinen Kaffee zubereiten.

- ☞ Zur Reinigung die Serviceklappe durch Drücken auf den entsprechenden Öffnungsknopf entriegeln und öffnen

D






(Abb. 15), die Kontrollanzeige  blinkt.


-  Dann die Abtropfschale entnehmen (Abb. 16), entleeren und reinigen.
 -  Entleeren und reinigen Sie sorgfältig den Kaffeesatzbehälter. Achten Sie bitte darauf, dass alle auf dem Boden abgelagerten Rückstände beseitigt werden.
- Wichtig:** Jedes Mal, wenn Sie die Abtropfschale herausziehen, **muss** auch der Kaffeesatzbehälter geleert werden, selbst wenn dieser nicht ganz voll ist. Wird dieser Vorgang nicht ausgeführt, kann es bei den darauf folgenden Kaffeezubereitungen passieren, dass sich der Kaffeesatzbehälter zu sehr füllt und der übermäßige Kaffeesatz die Kaffeemaschine verstopft.

-  Leeren Sie grundsätzlich bei täglichem Gebrauch des Gerätes auch den Behälter täglich.
Entleeren Sie den Tresterbehälter immer bei eingeschaltetem Gerät. Nur dann erkennt das Gerät die Entleerung.


9.3 Reinigung der Brüheinheit


Die Brüheinheit sollte regelmäßig einer Reinigung unterzogen werden, um zu vermeiden, dass sich an ihr Kaffeeverkrustungen bilden (was zu Betriebsstörungen führen kann). Zur Reinigung wie folgt vorgehen:


-  Durch Drücken der Taste  (Abb. 4) die Kaffeemaschine ausschalten (nicht den Netzstecker ziehen) und abwarten, bis alle Kontrollanzeigen erlöschen.
-  Die Serviceklappe öffnen (Abb. 15).
-  Die Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter entnehmen (Abb. 16) und reinigen.
-  Die beiden roten Entriegelungstasten der Brüheinheit seitlich und gegen die Mitte zusammendrücken (Abb. 28) und die Brüheinheit herausziehen.


-  **Achtung:** die Brüheinheit kann nur bei ausgeschalteter Maschine herausgenommen werden. Falls sie versuchen sollten, die Brüheinheit bei


eingeschalteter Kaffeemaschine herauszunehmen, riskieren Sie, diese ernsthaft zu beschädigen.

-  Die Brüheinheit ohne Benutzung von Spülmittel unter fließendem Leitungswasser reinigen.

-  Die Brüheinheit niemals im Geschirrspüler reinigen.

-  Das Maschineninnere sorgfältig reinigen. Die Kaffeeverkrustungen innerhalb der Kaffeemaschine mit einer Holz- oder Plastikgabel abkratzen (Abb. 29) und dann mit einem Staubsauger alle Rückstände absaugen (Abb. 30).

-  Zum Wiedereinsetzen die Brüheinheit (Abb. 32, a) in den Halter (Abb. 32, b) und den Stift (Abb. 32, c) einschieben. Der Stift muss in das Rohr (Abb. 32, d) unten an der Brüheinheit eingeführt werden.

-  Dann fest auf die Schrift PUSH (Abb. 32, e) drücken, bis das Klicken des Einrastens zu vernehmen ist.





-  Sicherstellen, dass die beiden roten Tasten (Abb. 32, f) herausgeschnappt sind, da sich sonst die Klappe nicht schließen lässt.

Abb. 33: Die beiden roten Tasten sind korrekt herausgeschnappt.


Abb. 34: Die beiden roten Tasten sind nicht herausgeschnappt.


-  **Hinweis 1:** Wenn die Brüheinheit nicht korrekt eingesetzt ist, d.h. bis das Einrasten durch ein Klicken hörbar ist, und die roten Tasten nicht richtig herausgeschnappt sind, kann die Serviceklappe nicht geschlossen und die Kaffeemaschine nicht in Betrieb gesetzt werden (falls diese eingeschaltet wird, blinkt die Kontrollanzeige ).

-  **Hinweis 2:** Wenn die Brüheinheit sich nur schwer einsetzen lässt, muss diese (vor dem Einsetzen) auf die richtige Größe gebracht werden, und zwar indem Sie die Brüheinheit gleichzeitig von unten und von oben, wie in Abb. 31 dargestellt, fest zusammendrücken.







i **Hinweis 3:** Wenn sich die Brüheinheit noch immer schwer einsetzen lässt, versuchen Sie diese nicht mit Gewalt einzusetzen, sondern schließen Sie die Serviceklappe, ziehen Sie den Stecker des Versorgungskabels aus der Steckdose und stecken Sie ihn dann sofort wieder ein. Warten Sie ab, bis alle Kontrollanzeigen erlöschen, öffnen Sie dann die Serviceklappe und setzen Sie die Brüheinheit wieder ein. Setzen Sie die Abtropfschale zusammen mit dem Kaffeesatzbehälter wieder ein, und schließen Sie die Serviceklappe.

9.4 Entkalkung

Auf Grund der zur Kaffeezubereitung erforderlichen ständigen Erwärmung des benutzten Wassers ist es normal, dass sich mit der Zeit im Innern der Kaffeemaschine Kalk ablagert. Sobald die Kontrollanzeige  zu blinken beginnt, ist es an der Zeit, die Kaffeemaschine zu entkalken.

















i **Hinweis:** Wenn die Kontrollanzeige  aufleuchtet, ist es weiterhin möglich, Kaffee zuzubereiten.

Gehen Sie wie folgt vor:

-  Durch Drücken der Taste  (Abb. 7) die Maschine einschalten.
-  Warten, bis die Kontrollanzeigen  und  nicht mehr aufblinken, sondern konstant leuchten.
-  Die Lösung, wie auf der Flasche des mitgelieferten Entkalkungsmittels angegeben, zubereiten:
Den Inhalt der Flasche Entkalkungsmittel (ca. 0,125 Liter) in den Wassertank gießen, und dann 1 Liter Wasser hinzufügen.

! **Achtung:** Auf keinen Fall irgendwelche Entkalkungsmittel verwenden, die nicht von AEG/Electrolux empfohlen sind. Bei Verwendung anderer Entkalkungsmittel übernimmt AEG/Electrolux keine Haftung für evtl. Schäden. Entkalkungsflüssigkeit erhalten Sie im


Fachhandel oder unter der AEG/Electrolux Serviceline.

-  Unter dem Milchaufschäumer ein Gefäß mit mindestens 1,5 Liter Fassungsvermögen positionieren (Abb. 6).
-  Die Taste  drücken und mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die Kontrolllampe  leuchtet daraufhin auf, um anzuzeigen, dass das Entkalkungsprogramm gestartet ist (Die Kontrollanzeigen  und  bleiben aus, um anzuzeigen, dass kein Kaffee zubereitet werden kann).
-  Den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 8). Daraufhin läuft die Entkalkungslösung aus dem Milchaufschäumer heraus in das darunter stehende Gefäß.
Das Entkalkungsprogramm führt automatisch eine Reihe von Ausgaben und Pausen aus, um die Kalkverkrustungen in der Kaffeemaschine zu beseitigen.
-  Nach etwa 30 Minuten, wenn die Kontrollanzeige  aufleuchtet, den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung bis zum Anschlag nach rechts drehen (Abb. 8).
Nun muss zur Beseitigung der Rückstände der Entkalkungslösung in der Kaffeemaschine ein Spülvorgang durchgeführt werden.
-  Den Wassertank entnehmen, ausspülen und mit frischem Wasser füllen.
-  Den Wassertank wieder einsetzen.
-  Das unter dem Milchaufschäumer positionierte, mit Flüssigkeit gefüllte Gefäß entleeren und dann wieder unter den Milchaufschäumer stellen.
-  Den Dampfdrehknopf um eine halbe Umdrehung nach links drehen (Abb. 8). Aus dem Milchaufschäumer tritt heißes Wasser heraus und läuft in das darunter stehende Gefäß.
Sobald der Wassertank leer ist, schaltet sich die Kontrollanzeige  aus, und die Kontrollanzeige  leuchtet auf.
-  Den Dampfdrehknopf nach rechts bis zum Anschlag drehen (Abb. 8), und den

D


Wassertank erneut mit sauberem Wasser füllen.

Das Entkalkungsprogramm ist damit abgeschlossen und die Kaffeemaschine ist erneut betriebsbereit.

i **Hinweis:** Wird der Entkalkungsvorgang nicht vollständig durchgeführt und vorzeitig abgebrochen, schaltet sich der Alarm  nicht aus, und der Vorgang muss von Anfang an wiederholt werden.


! **Wichtig:** Bei nicht vorschriftsmäßiger Durchführung der Entkalkung verliert die Garantie ihre Gültigkeit.


9.5 Wasserhärte einstellen


Die Kontrollanzeige  leuchtet nach einer festgelegten Betriebszeit auf, die unter Berücksichtigung der im Leitungswasser enthaltenen maximalen Kalkmenge werkseitig eingestellt wurde. Es ist möglich, diese Betriebszeit zu verlängern, damit die Kaffeemaschine nicht zu häufig einer Entkalkung unterzogen wird. Hierzu muss die Kaffeemaschine an Hand des tatsächlichen Kalkgehaltes des verwendeten Wassers programmiert werden. Verwenden Sie das beigelegte Teststäbchen zur Bestimmung der Härtestufe, oder fragen Sie Ihr Wasserwerk nach dem Härtegrad.


Ermitteln der Wasser-Härtestufe

! Tauchen Sie dazu den Teststreifen für ca. 1 Sekunde in kaltes Wasser. Schütteln Sie das überschüssige Wasser ab und ermitteln Sie die Härtestufe anhand der rosa gefärbten Felder.

 **Kein oder ein Feld rosa:**
Härtestufe 1, weich
bis 1,24 mmol/l, bzw.
bis 7° deutscher Härte, bzw.
bis 12,6° französischer Härte












 **Zwei Felder rosa:**
Härtestufe 2, mittelhart
bis 2,5 mmol/l, bzw.
bis 14° deutscher Härte, bzw.
bis 25,2° französischer Härte

 **Drei Felder rosa:**
Härtestufe 3, hart
bis 3,7 mmol/l, bzw.
bis 21° deutscher Härte, bzw.
bis 37,8° französischer Härte

 **Vier Felder rosa:**
Härtestufe 4, sehr hart
über 3,7 mmol/l, bzw.
über 21° deutscher Härte, bzw.
über 37,8° französischer Härte

Einstellen und Speichern der ermittelten Wasser-Härtestufe



Sie können 4 Härtestufen einstellen. Das Gerät ist werkseitig auf Härtestufe 4 eingestellt.

- !** Vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet ist (alle Kontrollanzeigen sind ausgeschaltet).
- !** Die Taste  mindestens 5 Sekunden lang gedrückt halten. Die vier Kontrollanzeigen , ,  und  leuchten auf.
- !** Die Taste  (Abb. 19) wiederholt drücken, bis so viele Kontrollanzeigen wie die ermittelte Härtestufe aufleuchten (zum Beispiel, um die Härtestufe 3 einzustellen, müssen Sie die Taste  so oft drücken, bis die 3 Kontrollanzeigen ,  und  zusammen leuchten).
- !** Zur Speicherung des Werts die Taste  drücken. Nun ist die Maschine programmiert, um anzuzeigen, wann an Hand des tatsächlichen Kalkgehalts des Wassers unbedingt eine Entkalkung durchgeführt werden muss.


10 Bedeutung der Betriebs-Kontrollanzeigen

Die Kontrollanzeigen und blinken auf


Die Kaffeemaschine ist nicht betriebsbereit (die Temperatur des Wassers hat noch nicht den idealen Wert zur Kaffeezubereitung erreicht). Erst dann mit der Kaffeezubereitung beginnen, wenn alle Kontrollanzeigen dauerhaft aufleuchten.

Die Kontrollanzeigen  und  leuchten konstant


Die Kaffeemaschine hat die ideale Temperatur zur Kaffeezubereitung erreicht.

Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant


Die Kaffeemaschine gibt gerade eine Tasse Kaffee aus.

Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant


Die Kaffeemaschine gibt gerade zwei Tassen Kaffee aus.

Die Kontrollanzeige  Dampf blinkt auf


Die Kaffeemaschine heizt sich gerade auf, um die ideale Temperatur zur Dampferzeugung zu erreichen. Abwarten, bis die Kontrollanzeige konstant leuchtet, bevor Sie den Dampfdruckknopf drehen.

Die Kontrollanzeige  Dampf leuchtet konstant

Die Kaffeemaschine ist zur Dampfabgabe bereit, und Sie können den Dampfdruckknopf drehen.


Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant


Die Kaffeemaschine ist für die Ausgabe von Pulverkaffee eingestellt (siehe Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 15).

Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant


Das automatische Entkalkungsprogramm läuft (siehe Kap. 9.4 „Entkalkung“, Seite 19)

11 Bedeutung der Alarmanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben

Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant


- Der Wassertank ist leer oder nicht richtig eingesetzt.
-  Den Wassertank wie in Kap. 3.2 „Wasser einfüllen“, Seite 11, beschrieben füllen und ihn vorschriftsmäßig einsetzen.

- Der Wassertank ist schmutzig oder es haben sich Kalkverkrustungen in ihm gebildet.


-  Den Wassertank ausspülen oder entkalken.


Die Kontrollanzeige  blinkt auf

- Die Kaffeemaschine kann keinen Kaffee zubereiten und gibt laute Geräusche von sich.


-  Den Dampfdruckknopf wie in Kap. 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 12, Hinweis 10 beschrieben nach links drehen (Abb. 8).

- Der Kaffee tritt zu langsam heraus.


-  Den Drehkopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach rechts drehen (Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 14).

Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant


- Der Kaffeesatzbehälter ist voll oder nicht eingesetzt.


-  Den Kaffeesatzbehälter entleeren, und diesen wie in Kap. 9.2 „Kaffeesatzbehälter leeren“, Seite 17, reinigen und richtig einsetzen.

- Nach der Reinigung wurde der Kaffeesatzbehälter nicht eingesetzt.


-  Die Serviceklappe öffnen, und den Kaffeesatzbehälter einsetzen.

Die Kontrollanzeige  blinkt auf

- Es wurde die Funktion  gewählt, aber kein Kaffeepulver in den Einfüllschacht gegeben.

-  Das Kaffeepulver wie in Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 15 beschrieben einfüllen.

- Es sind keine Kaffeebohnen mehr im Kaffeebohnenbehälter.

-  Den Kaffeebohnenbehälter wie in Kap. 3.3 „Kaffeebohnenbehälter befüllen“, Seite 11 beschrieben mit Kaffeebohnen füllen.

- Wenn das Mahlwerk sehr geräuschvoll ist, bedeutet dies, dass ein kleines, in den Kaffeebohnen enthaltenes Steinchen, das Mahlwerk blockiert hat.





D

☞ Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. **Blockierung oder Beschädigung verursacht durch Fremdkörper im Malwerk können von der Garantie ausgeschlossen sein.**



Die Kontrollanzeige   blinkt auf

- Zeigt an, dass die Kaffeemaschine mit Kalk verkrustet ist.

☞ Das in Kapitel 9.4 „Entkalkung“, Seite 19 beschriebene Entkalkungsprogramm muss durchgeführt werden.


Die Maschine gibt ein anomales Geräusch von sich, und die vier Kontrollanzeigen , ,  und  blinken abwechselnd auf




- Wahrscheinlich wurde vergessen, die Brüheinheit nach erfolgter Reinigung wieder in der Kaffeemaschine einzusetzen.

☞ Die Serviceklappe geschlossen lassen, und die Brüheinheit nicht einsetzen. Die Tasten  und  solange gleichzeitig gedrückt halten, bis sich die vier Kontrollanzeigen ausschalten. Erst wenn alle vier Alarme ausgeschaltet sind, kann die Serviceklappe geöffnet und die Brüheinheit eingesetzt werden (hierzu siehe Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18).

Die Kontrollanzeigen  und  blinken abwechselnd auf


- Die Kaffeemaschine ist gerade eingeschaltet worden, und die Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt, sodass sich die Serviceklappe nicht korrekt schließen lässt.

☞ Auf die Schrift PUSH auf der Brüheinheit drücken, bis ein Klicken zu hören ist. Sicherstellen, dass die beiden roten Tasten herausgeschnappt sind (Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18). Die Serviceklappe schließen und die Taste  drücken.

Die Kontrollanzeigen ,  und  sind eingeschaltet und blinken auf




- Die Kaffeemaschine wurde mit geöffnetem Dampfdruckknopf eingeschaltet.

☞ Den Dampfdruckknopf nach rechts bis zum Anschlag zudrehen (Abb. 8).

Die Kontrollanzeige  blinkt auf

- Die Serviceklappe ist offen.

☞ Sollte sich die Serviceklappe nicht schließen lassen, so vergewissern Sie sich, dass die Brüheinheit korrekt eingesetzt ist (Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18).


Die Kontrollanzeige  leuchtet konstant und die Kontrollanzeigen  und  blinken auf

- Wahrscheinlich wurde vergessen, die Brüheinheit nach erfolgter Reinigung wieder in der Kaffeemaschine einzusetzen.

☞ Die Brüheinheit einsetzen, siehe hierzu Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18.

- Das Innere der Kaffeemaschine ist sehr schmutzig.

☞ Die Kaffeemaschine innen wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18 beschrieben sorgfältig reinigen.

Die Kontrollanzeige  blinkt auf

- Der Einfüllschacht für das Kaffeepulver ist verstopft.

☞ Den Einfüllschacht mit Hilfe eines Messers wie in Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 15, Hinweis 5 (Abb. 21) säubern.

12 Lösbare Probleme, bevor Sie den Kundendienst rufen

Wenn die Kaffeemaschine nicht funktioniert und eine Alarmanzeige aufleuchtet, können Sie leicht die Ursache der Betriebsstörung ausfindig machen und diese beheben, indem Sie Kap. 11 „Bedeutung der Alarmanzeigen und Verhaltensweise bei Aufleuchten derselben“, Seite 21 zu Rate ziehen. Sollte hingegen kein Alarm aufleuchten, bitte die folgenden Überprüfungen vornehmen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.




Der Kaffee ist nicht heiß

- Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.

☞ Die Tassen vorwärmen, indem Sie sie mit warmem Wasser ausspülen oder


mindestens 20 Minuten auf die Warmhalteplatte (A) stellen (siehe Kap. 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 12, Hinweis 3).

- Die Brüheinheit ist zu kalt.


 Vor der Kaffeezubereitung durch Drücken der Taste   die Brüheinheit vorheizen (siehe Kap. 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 12, Hinweis 3).

Der Kaffee hat wenig Crema


- Die Maschine benutzt zu wenig Kaffee für den Brühvorgang.

 Den Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) etwas nach rechts drehen (siehe Kap. 4 „Kaffee mit Bohnen zubereiten“, Seite 12, Hinweis 2).

- Der Kaffee ist zu grob gemahlen.


 Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links drehen (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 14).

- Die Kaffeemischung ist nicht geeignet.


 Eine für Kaffeevollautomaten geeignete Kaffeemischung verwenden.

Der Kaffee tritt zu langsam heraus.

- Der Kaffee ist zu fein gemahlen.


 Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach rechts drehen (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 14).

- Die Kaffeemaschine benutzt für den Brühvorgang zu viel Kaffee.


 Den Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) etwas nach links drehen.

Der Kaffee tritt zu schnell heraus

- Der Kaffee ist zu grob gemahlen.


 Den Drehknopf zur Einstellung des Mahlgrads (Abb. 17) um eine Position nach links drehen (siehe Kap. 5 „Einstellung des Mahlwerks“, Seite 14).

- Die Kaffeemaschine benutzt während des Brühvorgangs zu wenig Kaffee.

 Den Drehknopf Kaffeepulvermenge (Abb. 9) etwas nach rechts drehen.


Der Kaffee fließt nicht aus einem der beiden Ausgüsse des Kaffeeauslaufs heraus

- Die Öffnung ist verstopft.

 Mit einer Nadel den angetrockneten Kaffee entfernen (Abb. 27).


Trotz Drehen des Dampfdruckknopfs, tritt kein Dampf aus dem Milchaufschäumer

- Die kleinen Löcher des Milchaufschäumers und der Milchaufschäumdüse sind verstopft.

 Die Löcher des Milchaufschäumers und der Milchaufschäumdüse reinigen (siehe Kap. 8.1 „Milchaufschäumer reinigen“, Seite 17 – Abb. 25).


Bei Drücken der Taste und tritt kein Kaffee, sondern Wasser aus der Maschine heraus

- Das Kaffeepulver könnte in dem Einfüllschacht stecken geblieben sein.

 Das stecken gebliebene Kaffeepulver, das den Einfüllschacht verstopft, mit einem Messer entfernen (siehe Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 15 – Hinweis 5). Dann die Brüheinheit und das Innere der Maschine reinigen (siehe hierzu Anleitungen in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18).


Bei Drücken der Taste schaltet sich die Maschine nicht ein


- Die Kaffeemaschine ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.

 Kontrollieren, dass das Netzkabel richtig in der Steckdose steckt.

Die Brüheinheit lässt sich nicht herausnehmen, um diese zu reinigen

- Die Kaffeemaschine ist eingeschaltet. Die Brüheinheit kann nur bei ausgeschalteter Maschine entnommen werden.

 Die Maschine ausschalten (siehe Kap.9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18).

 **Achtung:** Die Brüheinheit kann nur bei ausgeschalteter Kaffeemaschine herausgenommen werden. Falls Sie versuchen sollten, die Brüheinheit bei

D

eingeschalteter Kaffeemaschine herauszunehmen, riskieren Sie, diese ernsthaft zu beschädigen.

Es wurde Kaffeepulver verwendet (anstatt der Kaffeebohnen) und die Maschine gibt keinen Kaffee ab

- Es wurde zuviel Kaffeepulver eingefüllt.
 - ☞ Die Brüheinheit entnehmen, und das Innere der Maschine wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18 beschrieben sorgfältig reinigen. Den Vorgang wiederholen und maximal 2 gestrichene Messlöffel Kaffeepulver verwenden.
 - Die Taste ☞ wurde nicht gedrückt, und die Maschine hat sowohl das vorgemahlene Kaffeepulver als auch das vom Mahlwerk gemahlene Kaffeepulver benutzt.
 - ☞ Das Innere der Maschine wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18 beschrieben sorgfältig reinigen. Zuerst wie in Kap. 6 „Kaffee mit Pulver zubereiten“, Seite 15 beschrieben, die Taste ☞ drücken, und den Vorgang wiederholen.
 - Das Kaffeepulver wurde bei ausgeschalteter Maschine eingefüllt.
 - ☞ Die Brüheinheit entnehmen, und das Innere der Maschine wie in Kap. 9.3 „Reinigung der Brüheinheit“, Seite 18 beschrieben sorgfältig reinigen. Den Vorgang bei eingeschalteter Maschine wiederholen.
- Der Kaffee tritt nicht aus den Ausgüssen des Kaffeeauslaufs, sondern seitlich aus der Serviceklappe heraus**
- Die Öffnungen des Kaffeeauslaufs sind mit angetrocknetem Kaffee verstopft.
 - ☞ Die Löcher mit einer Nadel durchstechen (Abb. 27).
 - Das innen an der Serviceklappe befindliche Schwenkfach ist blockiert und schwingt nicht.
 - ☞ Das Schwenkfach sorgfältig reinigen, insbesondere in der Nähe der Scharniere, sodass diese beweglich bleiben.

Was tun, wenn das Gerät transportiert werden soll?

- Originalverpackung als Transportschutz aufbewahren. Zum Schutz gegen Kratzer unbedingt den Original-Plastikbeutel verwenden.
- Gerät gegen Stöße sichern. Es kann keine Haftung für Schäden während des Transports übernommen werden.
- Wassertank und Kaffeesatzbehälter leeren.
- Bitte achten Sie auch auf den Standort des Gerätes, vor allem während der kalten Jahreszeit. Es können Frostschäden entstehen.

13 Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V
Leistungsaufnahme: 1350 W

CE Dieses Gerät erfüllt folgende EC Normen:

- Niedrig-Spannungs-Norm 2006/95/EC
- EMC Norm 89/336/EEC und Ergänzung 92/31/EEC sowie 93/68/EEC

14 Entsorgung



Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z.B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.



Altgerät

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

15 Im Service-Fall

Bei einer evtl. erforderlichen Reparatur, einschließlich Ersatz der Netzzuleitung, wenden Sie sich bitte **zunächst telefonisch an unsere Serviceline AEG-Electrolux**.

AEG

 Electrolux

Für Deutschland : 01801 - 20 30 60*

(*Ortstarif aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)
montags bis freitags von 8.00 - 18.00 Uhr

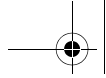
Für Österreich:

Für Reparaturservice: 0810-955 400 *

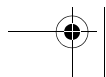
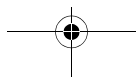
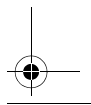
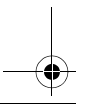
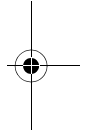
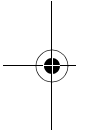
Für Produktservice: 0810-955 200*

*aus dem Festnetz der TELEKOM AUSTRIA Euro 0,10/Min.

Die Originalverpackung inklusive Aufschäumteile unbedingt aufbewahren. Um Transportschäden zu vermeiden, muss das Gerät sicher verpackt sein. Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre nach Kaufdatum. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich genutzt wird. Unter gewerblicher Nutzung werden mehr als 3000 Brühzyklen pro Jahr verstanden.



D



GB Dear Customer

Please read this user manual carefully, paying special attention to the safety notes! Keep the manual in a safe place for later reference, and pass it on to any new owner.

Contents

1	Figure captions	28	10	Meaning of the normal operation indicator lights	39
1.1	Front view (Fig. 1)	28	11	Meaning of the alarm indicator lights and what to do when they are on	39
1.2	Front view with open service door (Fig. 2)	28	12	Problems that can be resolved before calling the Customer Service Centre	41
1.3	Control panel (Fig. 3)	28	13	Technical Data	42
2	Safety Information	29	14	Disposal	43
3	Before using for the first time	30	15	If service is needed	43
3.1	Setting up and connecting the coffee machine	30			
3.2	Filling with water	31			
3.3	Filling the coffee bean container	31			
3.4	Switching on for the first time	31			
4	Making coffee with beans	32			
5	Adjusting the coffee grinder	34			
6	Using pre-ground coffee	34			
7	Preparing hot water	35			
8	Frothing milk	35			
8.1	Cleaning the milk frother	36			
9	Cleaning and Maintenance	36			
9.1	Cleaning the coffee maker	36			
9.2	Emptying the grounds container	36			
9.3	Cleaning the infuser	37			
9.4	Descaling	37			
9.5	Setting the water hardness	38			

(GB)

1 Figure captions

i This manual is valid for the Fully Automatic Espresso Maker version CS 5000 and version CS 5200. The operation of both models is similar.

Figure 1 and figure 2 show both versions. All other illustrations show version CS 5200.

1.1 Front view (Fig. 1)

- A Cup warmer tray
- B Steam knob
- C Steam spout
- D Milk frother
- E Milk frother (removable)
- F Milk frother nozzle (removable)
- G Service door opening button
- H Water tank (removable)
- J Drip tray (removable)
- K Cup support tray
- L Coffee spout, adjustable in height
- M Control panel (see Fig. 3)
- N Bean container lid
- O Centre lid for the ground coffee


1.2 Front view with open service door (Fig. 2)

- P Measure for pre-ground coffee
- Q Compartment for the measure
- R Funnel for pre-ground coffee
- S Service door
- T Removable container for the coffee grounds
- U Mobile drawer
- V Infuser
- W Grinding coarseness adjustment knob
- X Container for the coffee beans
- Y Type plate (under appliance)
- Z Liquid descaler and Test strip for water hardness

1.3 Control panel (Fig. 3)

- a Coffee quantity selector knob (short, normal or long)
- b Grinding quantity selector knob (for weak, normal or strong coffee)
- c One cup button
- d Two cup button
- e On/off button
- f Steam function selector button
- g Ground coffee button (disables the coffee grinder)
- h Rinse and descaling button
- j 1 cup and coffee temperature OK light
- k 2 cup and coffee temperature OK light
- l Steam and steam temperature OK light
- m Ground coffee light (coffee grinder disabled)
- n Scale alarm light
- o No water or water tank absent indicator light
- p Grounds container full or absent indicator light
- q Generic alarm indicator light

2 Safety Information

 This appliance conforms to accepted technological standards with regard to safety, and to the Appliance Safety Law. As the manufacturer, we nevertheless wish to familiarise you with the following safety information.

General safety

- The coffee machine must be connected only to a mains power current of which the voltage, type of supply and frequency conform to the details shown on the type plate (this can be found on the underside of the appliance)!
- Never allow the mains lead to come into contact with hot parts of the appliance.
- Never use the mains lead to pull the plug out of the mains socket!
- Do not use the coffee machine if:
 - the mains lead is damaged, or
 - the housing shows visible signs of damage.
- This appliance is not intended for use by people (including children) who, due to lack of experience or knowledge, are unable to operate it safely, or for use by people (including children) whose physical, sensory or mental capabilities are reduced, unless a person responsible for them has shown them how to use it safely, and has supervised them initially.

Child safety

- Do not leave the coffee machine running unattended, and take special care when children are about!
- Packaging material, e.g. plastic bags, should not be accessible to children.

Safety in operation

- **Caution! The coffee spout, milk frother and cup warmer tray become hot in operation. Keep children at a safe distance!**

- **Caution! Danger of scalding when the milk frother is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Activate the milk frother only when you are holding a container under the nozzle.**
- Do not use steam to heat inflammable liquids!
- Only use the coffee machine with water in the system! Fill the water tank only with cold water. **Do not use hot water, milk or other liquids.** Do not exceed the maximum fill level of approx. 1.8 litres.
- **Do not put frozen or caramelised coffee beans in the bean container. Use only roasted coffee beans! Remove any foreign objects, such as small stones, from the coffee beans. Blocking or damage caused by foreign objects in the grinder might be excluded from the guarantee.**
- Spoon only ground coffee into the ground coffee funnel.
- Do not leave the coffee machine switched on unnecessarily.
- Do not expose the coffee machine to the effects of weather.
- When using an extension lead, use only a commercially available cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm².
- To avoid injury, people with motor system disorders should never use the machine without an accompanying person.
- **Operate the machine only when the drip tray, coffee grounds container and the cup support tray are installed!**

Safety in cleaning and care

- Follow the cleaning and descaling instructions.
- Switch off the coffee machine and unplug it from the mains socket before carrying out any maintenance or cleaning!
- Do not immerse the coffee machine in water.



(GB)

- Only clean the milk frother when the machine is switched off, cold and not under pressure!
- Do not clean coffee machine parts in the dishwasher.
- **Never put water in the grinder.** This would damage the grinder.

Never open or repair the coffee machine. Faulty repairs can result in considerable hazard to the user. Repairs to electrical appliances must be carried out only by qualified service engineers.


If a repair becomes necessary, including replacement of the mains lead, please contact


- the dealer where you bought the coffee machine, or
- the AEG/Electrolux Service Line.


If the machine is misused or incorrectly operated the manufacturer accepts no liability for damage and the guarantee is invalidated - likewise if the descaling program is not carried out in accordance with these operating instructions immediately after the   light flashes. Blocking or damage caused by foreign objects in the grinder might be excluded from the guarantee.

3 Before using for the first time


3.1 Setting up and connecting the coffee machine


 After unpacking, make sure the appliance is complete and undamaged. If in doubt, do not use it. Contact professionally qualified personnel.


 Place the appliance on a work surface far away from water taps, basins and sources of heat.

 After having positioned the appliance on the work bench, make sure that there is a free space of around 5 cm between the surfaces of the appliance and the side and rear walls and a free space of at least 20 cm above the coffee maker.


Never install the machine in environments where the temperature may reach 0 °C or lower (the appliance may be damaged if the water freezes).

 Check that the voltage of the mains power supply corresponds to the value indicated on the appliance's type plate. Only connect the appliance to a power outlet with a minimum rating of 10 A that is properly earthed. The manufacturer declines all liability for any accidents caused if the system is not correctly earthed.

 If the power outlet does not match the plug on the appliance, have the outlet replaced with a suitable type by qualified personnel.

 Plug the coffee machine into the power outlet.


If the coffee machine is plugged in for the very first time, all lights come on for a few seconds for a check, then all lights go off.


 The water hardness should be set as soon as possible, following the procedure described in the section 9.5 „Setting the water hardness“, page 38.


i To correctly learn how to use the machine, when starting it for the first time, carefully follow the step-by-step instructions described in the following paragraphs.

3.2 Filling with water

Each time before switching on the coffee machine, check that there is water in the water tank, and refill if necessary. The coffee machine requires water for the automatic rinsing processes each time the machine is switched on or off.

 Remove the water tank (Fig. 4), rinse it and fill it with fresh water, without exceeding the MAX line. When removing the tank, the milk frother must always be positioned towards the centre of the machine, otherwise the tank cannot be removed.


 Pour only fresh cold water into the water tank. Never put in other liquids, e.g. mineral water or milk.


 Replace the tank, pushing it all the way in.


i To always be sure of obtaining a rich coffee with a full aroma, you should:


- change the water in the water tank daily,
- wash the water tank at least once a week in normal washing-up water (not in the dishwasher). Then rinse with fresh water.

3.3 Filling the coffee bean container

 Open the lid on the coffee bean container (Fig. 5).

 Fill the container with coffee beans.


 Close the lid.



 **Note!** Do not put frozen or caramelised coffee beans in the bean container. Use only roasted coffee beans! Make sure that no foreign objects, such as small stones, enter the coffee bean container. **Blocking or damage caused by foreign objects in the grinder might be excluded from the guarantee.**


i Coffee has been used to factory-test the appliance, and it is therefore completely normal for there to be traces of coffee in the mill. This appliance is however guaranteed to be new.

3.4 Switching on for the first time


When you operate the machine for the first time, the coffee machine has to be vented.




 Check that the water tank is full and that power cable is plugged into the power outlet.

 Move the milk frother towards the outside and place a cup underneath (Fig. 6). Then turn the machine on by pressing the  button (Fig. 7).

 **Immediately after, within a maximum of 30 seconds**, turn the steam knob anticlockwise until it stops (Fig. 8) (it is normal for the machine to make some noise).

After few seconds, a little water will come out of the milk frother.

 When there is around 30 cc in the cup, turn the steam knob half a turn clockwise (Fig. 8) until it stops, so as to stop the water coming out.

 Wait for the  and  lights to stop flashing and turn on steady. (When the lights are flashing it means that the machine is pre-heating, while when they are on steady it means that the machine has reached the ideal temperature for making coffee).

A few moments before the lights stop flashing the machine automatically performs a rinse cycle: a little hot water will come out of the delivery spouts and will be collected in the drip tray underneath.

i Tip: for a hotter, short coffee (less than 60 cc), first fill the cup with the hot rinsing water. Then leave it inside for a few seconds (before emptying it) so as to pre-heat the cup.

At this point, the machine is ready for use.

(GB)

4 Making coffee with beans

- ☞ Before delivering the coffee, always make sure that the ☐ and ☐ lights are on steady, and that the water tank and the coffee bean container are full.

- ☞ Adjust the grinding quantity selector knob (Fig. 9) to set the desired taste of the coffee.

Turning the knob clockwise increases the quantity of coffee beans that the machine will grind, and thus makes the taste of the coffee stronger. When using the machine for the first time, the correct position of the knob can be found by trial and error. Make sure not to turn it too far clockwise, otherwise the coffee will be delivered too slowly (in drops), above all when preparing two cups of coffee.

- ☞ Adjust the coffee quantity selector knob (Fig. 10) to set the quantity of coffee required.

Turning the knob clockwise makes a longer coffee. When using the machine for the first time, the correct position of the knob can be found by trial and error.

- ☞ Place one cup under the spouts to make 1 coffee or 2 cups for 2 coffees (Fig. 11). For a creamy coffee, lower the spouts to bring them as close to the cups as possible (Fig. 12).

- ☞ Press the button ☐ (Fig. 13) to make one cup of coffee or the button ☐ (Fig. 14) to make 2 coffees.

At this point the machine grinds the beans, runs a short pre-infusion cycle, a pause and then completes the delivery.

Once the desired quantity has been reached, the machine automatically stops delivering the coffee and discharges the grounds into the special container.

After a few seconds, when both the ☐ and ☐ indicator lights are on again, another coffee can be made.

- ☞ To switch the machine off, press the ⓪ button. (Before switching off, the machine automatically runs a rinse cycle: a little hot water will come out of the spouts and will be collected in the drip tray underneath - be careful, to avoid being scalded). If the machine is not switched off using the ⓪ button, it will switch itself off and run a brief rinse cycle 3 hours after the last operation.

- i** **Note 1:** If the coffee is delivered a drop at a time or not at all, turn the grinding coarseness regulator (Fig. 17) one click clockwise (see section 5 „Adjusting the coffee grinder“, page 34). Turn a click at a time until the coffee is delivered satisfactorily.

- !** **The grinder setting may be changed only while coffee is being ground. Making adjustments to the stationary grinder can damage the coffee machine.**



- i** **NOTE 2:** If the coffee is delivered too fast and is not creamy enough, turn the grinding quantity selector knob (Fig. 9) clockwise. Proceed by trial and error to find the correct position of the knob. Make sure not to turn the knob too far clockwise, otherwise the delivery may become too slow (in drops), above all when making two cups of coffee. If, after several coffees, the cream is still not satisfactory, also turn the grinding adjustment knob (Fig. 17) one click anticlockwise (see section 5 „Adjusting the coffee grinder“, page 34).



- i** **Note 3: Tips on making hotter coffee:**
 - 1) If, when the machine has just been turned on, a short cup of coffee is required (less than 60 cc), use the hot rinsing water to pre-heat the cups.
 - 2) If, on the other hand, more than 2 or 3 minutes have elapsed since the last coffee was made, before preparing another coffee the infuser must be pre-heated, pressing the ☐☐ button.


Then let the water flow out into the drip tray underneath, or alternatively use this water to fill (and then empty) the cup to be used for the coffee, so as to pre-heat it.


3) Unless preheated, do not use cups that are too thick, as they will absorb too much heat.

4) Use cups that have been previously heated by rinsing them with hot water or alternatively by leaving them for at least 20 minutes on the cup warmer tray on top of the machine with the appliance on.

i **Note 4:** while the machine is making the coffee, the delivery can be stopped at any time by pressing the  button (Fig. 13) or  button (Fig. 14), or by turning the coffee quantity selector knob (Fig. 10) anti-clockwise.

i **Note 5:** as soon as delivery is complete, to increase the quantity of coffee, simply press and hold the  button (Fig. 13) or  button (Fig. 14), until reaching the desired quantity, or turn the coffee quantity selector knob (Fig. 10) clockwise (this operation must be performed immediately after the coffee is dispensed and before the coffee grounds are ejected into the grounds container).


i **Note 6:** when the  alarm comes on, the water tank must be filled, otherwise the coffee cannot be made. The water tank can only be removed if the milk frother is first positioned towards the centre of the machine. (It is normal for there to be a little water left in the tank when the alarm comes on).

i **Note 7:** the machine counts the number of cups of coffee made. Each 14 single cups (or 7 double cups), the  light switches on steady, warning the user that the grounds container is full and must be emptied and cleaned, see 9.2 „Emptying the grounds container“, page 36.

i **Note 8:** the grinder in the coffee maker may become worn over time and consequently the coffee will change taste as it is ground more coarsely.

To resolve this problem, re-set the grinding coarseness on the coffee grinder by adjusting the knob (Fig. 17) one click anticlockwise (as described in section 5 „Adjusting the coffee grinder“, page 34).

i **Note 9:** if the machine is not used for a long period, the infuser must be cleaned, as described in section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37.

i **Note 10:** while the machine is delivering coffee, never remove the water tank. If it is removed, the machine will not be able to make the coffee and the "no water" light  will flash. If you try and make another coffee, the machine becomes noisy and does not make the coffee. To reset the machine, turn the steam knob anticlockwise as far as it will go and run off water from the milk frother for a few seconds.

i When using the machine for the first time, 4-5 cups of coffee made before the machine starts to give satisfying results.

i When an alarm light comes on to signal an anomaly, do not contact the service centre straight away. The problems can almost always be resolved by following the instructions indicated in section 11 „Meaning of the alarm indicator lights and what to do when they are on“, page 39 and section 12 „Problems that can be resolved before calling the Customer Service Centre“, page 41. If necessary, contact the Customer Service Centre.


(GB)


5 Adjusting the coffee grinder


The coffee grinder must not be adjusted, at least initially, as it has already been pre-set in the factory for the correct delivery of the coffee.


Nonetheless, after having made the first coffees, if delivery is too fast or too slow (in drops), the grinding coarseness must be adjusted using the knob (Fig.17) located inside the bean container.

These adjustments will only be evident after the delivery of at least 2 cups of coffee.



 **The grinder setting may be changed only while coffee is being ground. Making adjustments to the stationary grinder can damage the coffee machine.**


 Turn one click (one number) anticlockwise for finer ground coffee and consequently slower delivery and a creamier appearance (Fig. 18).


 Turn one click (one number) clockwise for coarser ground coffee and consequently faster delivery (not a drop at a time) (Fig. 18).


 The machine has been tested in the factory using coffee and therefore it is completely normal to find some traces of coffee in the grinder. The machine is in any case guaranteed to be new.

6 Using pre-ground coffee


 Press the  button to select the ground coffee function (Fig. 19).




The  light switches on to indicate that the function has been selected and the coffee grinder has been disabled.


 Lift the lid in the centre, insert one (for 1 cup) or two (for 2 cups) pre-ground coffee measures in the funnel (Fig. 20).


 Adjust the coffee quantity selector knob (Fig. 10) to set the quantity of coffee required.


Turning the knob clockwise makes a longer coffee.


 Place one cup under the spouts to make 1 coffee or 2 cups for 2 coffees (Fig. 11). For a creamy coffee, lower the spouts to bring them as close to the cups as possible (Fig. 12).


 Press the button  (Fig. 13) to make one cup of coffee or the button  (Fig. 14) to make 2 coffees.



 **Note 1:** Never add the ground coffee when the machine is off, to prevent it from spilling inside the machine.


 **Note 2:** Never add more than 2 measures, otherwise either the machine will not make the coffee and the pre-ground coffee will be lost inside the machine, dirtying it, or the coffee will be run off in drips.

 **Note 3:** When dosing the quantity of coffee to be added, only use the measure supplied.








 **Note 4:** Only use ground coffee for espresso coffee makers: do not use coffee beans, freeze-dried coffee or other materials that may damage the machine.

 **Note 5:** If you add more than two measures of pre-ground coffee and the funnel blocks, use a knife to push the coffee down (Fig. 21) and then remove and clean the infuser and the machine, as described in section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37.












 Once the coffee has been delivered, to make coffee using the beans again, deactivate the ground coffee function by pressing the  button again (the light goes off and the coffee grinder is enabled for operation again).

 Please observe also section 4 „Making coffee with beans“, page 32, notes no. 3 - 7, 9 and 10.

7 Preparing hot water

-  Always make sure that the  and  lights are on steady.
-  Turn the milk frother towards the outside of the machine (Fig. 6).
-  Position a container underneath the milk frother (Fig. 6).
-  Turn the steam knob half a turn anticlockwise until it stops (Fig. 8): hot water will come out of the milk frother and start to fill the container underneath.
-  To stop the flow of hot water, turn the steam knob all the way clockwise (Fig. 8) and return the milk frother to the original position towards the centre of the machine. (It is recommended to deliver hot water for no more than 2 minutes).

8 Frothing milk

-  Fill a container with around 100 grams of milk for each cappuccino being prepared. When choosing the size of the container, remember that the volume will increase by 2 or 3 times.
-  It is recommended to use partially skimmed milk at fridge temperature.
-  Move the milk frother towards the outside (Fig. 6).
-  Prepare the espresso coffee as described in the corresponding sections, using sufficiently large cups.
-  Then press the steam button  (Fig. 22).
The  light starts flashing to indicate that the machine is heating up (the  and  lights remain off to indicate that it is not possible to make coffee). When the  light remains on steady and stops flashing, the temperature of the machine has reached the ideal value for making the steam.
-  Immediately after, within a maximum of two minutes (otherwise the machine automatically returns to the coffee function), dip the milk frother into the

container of milk (Fig. 23), and turn the steam knob half a turn anticlockwise until it stops (Fig. 8).




Be careful, to avoid being scalded.



Attention! Risk of impurities from dried on milk residues in the milk frother. Take care not to immerse the milk frother in the milk far enough to cover the air intake opening at the top of the milk frother. Otherwise milk can be sucked into the nozzle and cause impurities in the milk frother.

The steam released will make the milk froth and increase in volume. To make creamier foam, dip the milk frother into the milk and rotate the container with slow movements from the bottom to the top (you are recommended to limit steam delivery to no more than two minutes at a time).








Once having reached the desired temperature, stop the steam by turning the steam knob clockwise until it stops (Fig. 8) and then press the  steam button (Fig. 22) to deactivate the steam function.



Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee prepared previously. The cappuccino is now ready (add sugar to taste and if desired, sprinkle the foam with a little cocoa powder).




Note 1: immediately after having prepared the cappuccino, once having pressed the steam button  (Fig. 22) to deactivate the function, the machine is too hot to make coffee (the  and  lights flash to indicate that the temperature is not suitable); simply wait around 10 minutes for the machine to cool down a little.

Hint: To cool it down more quickly, after having deactivated the steam function, open the steam knob and release some water from the milk frother into a container, until the  and  lights stop flashing.


(GB)


8.1 Cleaning the milk frother


The milk frother must always be cleaned after use.


-  Release a little steam for a few seconds by turning the steam knob anticlockwise until it stops (Fig. 8).


With this operation, the steam spout discharges any milk that may be left inside.


-  **Important:** For reasons of hygiene, this operation should always be performed, so as to prevent the milk from remaining in the circuits inside the milk frother.


-  Turn the knob clockwise as far as it will go. Wait a couple of minutes for the milk frother to cool down.


-  With one hand, hold the steam spout handle firm and with the other disengage the bayonet connection of the milk frother by turning it slightly clockwise. Extract the milk frother downwards (Fig. 24).

-  Remove the milk frother nozzle from the delivery spout by pulling it downwards.

-  Carefully wash the milk frother and the nozzle in warm water.

-  Check that the two holes indicated by the arrows in Fig. 25 are not clogged. If necessary, clean them using a needle or pin.

-  Replace the milk frother nozzle by inserting it and vigorously turning it upwards onto the steam spout.

-  Replace the milk frother by pushing it upwards and turning it anticlockwise (Fig. 24).

9 Cleaning and Maintenance





Before performing any cleaning operations, the machine must have cooled down and must be disconnected from the mains power supply.


Never immerse the machine in the water: it is an electrical appliance.


Do not use solvents or abrasive detergents to clean the coffee maker. A soft damp cloth will suffice.


All the components of the machine must not be washed in the dishwasher.

9.1 Cleaning the coffee maker


-  Clean the grounds container (as described in section 9.2 „Emptying the grounds container“, page 36) whenever the  light comes on steady.



-  The water tank should be cleaned regularly.


-  The drip tray is fitted with a level indicator (red) (Fig. 26) showing the level of water inside. When the indicator starts to become visible (a few millimetres under the drip tray), the drip tray must be emptied and cleaned.


-  Check that the holes in the coffee delivery spout are not blocked. To clean them, scrape the dry coffee residues with a needle (Fig. 27).

9.2 Emptying the grounds container


The appliance counts the number of coffees made. Every 14 single coffees (or 7 doubles) the  light comes on to indicate that the grounds container is full and must be emptied and cleaned. Until the grounds container has been cleaned, the appliance cannot make coffee.

-  To clean it, unlock and open the service door by pushing the respective button (Fig. 15), the  light flashes.

-  Then remove the drip tray (Fig. 16), and empty and clean it.











-  Empty the grounds container and clean it thoroughly, making sure that all residues deposited on the bottom are removed.

Important: Each time you pull out the drip tray, the grounds container **must** also be emptied, even if it is not completely full. If this is not done, when coffee is next made, the grounds in the container may exceed the maximum level and block the appliance.

-  When the coffee machine is in daily use, empty the container daily. Always empty the container with the coffee machine switched on, otherwise the coffee machine does not register that the container has been emptied.

9.3 Cleaning the infuser

The infuser must be cleaned regularly to prevent it from filling with coffee deposits (that may lead to malfunctions). To clean it, proceed as follows:

-  Turn the machine off by pressing the  button (Fig. 4) (do not unplug it) and wait for all the indicator lights to go off.
-  Open the service door (Fig. 15).
-  Remove the drip tray and the grounds container (Fig. 16) and clean them.
-  Press the two red release buttons on the infuser sideways and towards the centre (Fig. 28) and pull it out.
-  **Warning: the infuser can only be removed when the machine is off. Attempting to remove the infuser with the machine on will risk causing damage.**
-  Wash the infuser under running water, without using detergents.
-  **Never wash the infuser in the dishwasher.**
-  Carefully clean the inside of the machine. To remove the coffee stuck to the parts inside the machine, scrape it with a plastic or wooden fork (Fig. 29) and then pick up all the residues using a vacuum cleaner (Fig. 30).
-  Replace the infuser (Fig. 32, a) by pushing it onto the holder (Fig. 32, b) and pushing in the pin (Fig. 32, c). The

pin must be inserted into the pipe at the bottom of the infuser (Fig. 32, d).







-  Then push the PUSH symbol (Fig. 32, e) fully in until hearing the click.
-  Check that the two red buttons (Fig. 32, f) have opened back out, otherwise the door cannot close.

Fig. 33: The two red buttons have snapped out correctly.


Fig. 34: The two red buttons have not snapped out.








-  **Note 1:** If the infuser is not inserted correctly until hearing the click and the two red buttons have not opened out properly, the service door will not close and the machine will not operate (when switching on the machine the  light starts flashing).

-  **Note 2:** if it is hard to insert the infuser, (before inserting it) squeeze it into size by pressing it vigorously from above and below at the same time, as shown in Figure 31.

-  **Note 3:** if it is still hard to insert the infuser, leave it out of the machine, close the service door, unplug from the mains then plug in again. Wait for all the lights to go off, then open the door and replace the infuser. Then replace the drip tray, complete with the grounds container, and close the service door.

9.4 Descaling






Due to the continuous heating of the water used to make the coffee, over time it is normal for the tubing inside the machine to fill with lime scale. When the  light starts flashing, it is time to descale the machine.

-  **Note:** when the  light switches on, the coffee maker can still be used to prepare coffee. Proceed as follows:
-  Turn the machine on by pressing the  button (Fig. 7).
-  Wait for the  and  indicator lights to come on steady.



(GB)

- ➔ Prepare the solution as indicated on the packaging of the descaling product supplied with the coffee maker. Pour the contents of the bottle of descaler (approx. 0.125 litres) into the water tank and then add 1 litre water.


⚠ Important: Do not under any circumstances use any descalers which are not recommended by AEG/Electrolux. If other descaling agents are used, AEG/Electrolux accepts no liability for any damage. You can obtain descaling liquid from specialist retailers or from the AEG/Electrolux Service Line.

- ➔ Place a container with a minimum capacity of 1.5 litres under the milk frother (Fig. 6).
- ➔ Press and hold the  button for at least 5 seconds. The  light switches on to indicate the start of the descaling program (the  and  lights remain off to indicate that it is not possible to make coffee).
- ➔ Turn the steam knob half a turn anti-clockwise (Fig. 8). The descaling solution will come out of the milk frother and start to fill the container underneath.
- ➔ The descaling program automatically performs a series of deliveries and pauses, so as to remove the lime scale deposits from inside the coffee maker.
- ➔ After around 30 minutes, when the  light comes on, turn the steam knob half a turn clockwise (Fig. 8) until it stops.
The machine must be rinsed so as to eliminate the residues of descaling solution from inside the machine.
- ➔ Remove the water tank, rinse it and fill it with clean water.
- ➔ Reposition the tank.
- ➔ Empty the collection container (located under the milk frother) that is full of liquid, and then replace it under the milk frother.
- ➔ Turn the steam knob half a turn anti-clockwise (Fig. 8). Hot water will come

out of the milk frother and fill the container underneath.


- ➔ When the tank is empty, the  light goes off and the  light comes on.
- ➔ Turn the steam knob all the way clockwise (Fig. 8) and fill the water tank with clean water again.

The program of descaling is now terminated and the machine is ready to do again the coffee.

- ⓘ **Note:** if the descaling procedure is stopped before completion, the  alarm is not deactivated and the procedure must be started again from the beginning.


⚠ **Important:** the guarantee is not valid if the above descaling operation is not performed regularly.


9.5 Setting the water hardness



The  light switches on after a preset period of operation, set in the factory, considering the maximum quantity of lime scale that may be contained in the mains water. If necessary, this period of operation can be extended, thus making the descaling operation less frequent, by programming the machine based on the actual lime content in the water used. You can use the enclosed test strip to determine the water hardness, or contact your local water supply company.

Determining water hardness

- ➔ Dip the test strip in cold water for around 1 second. Shake off the excess water, and gauge the hardness by means of the pink bands.















 **No pink bands or one pink band:**
Hardness level 1, soft
up to 1.24 mmol/l, or
up to 7° German hardness, or
up to 12.6° French hardness

 **Two pink bands:**
Hardness level 2, medium hard
up to 2.5 mmol/l, or
up to 14° German hardness, or
up to 25.2° French hardness

-  **Three pink bands:**
Hardness level 3, hard
 up to 3.7 mmol/l, or
 up to 21° German hardness, or
 up to 37.8° French hardness
-  **Four pink bands:**
Hardness level 4, very hard
 over 3.7 mmol/l or
 over 21° German hardness, or
 over 37.8° French hardness

Setting and saving the water hardness level

You can set 4 hardness levels. The coffee machine is factory-set to hardness level 4.

-  Check that the machine is off (all the indicator lights are off).
-  Press the  button and hold it for at least 5 seconds. The four lights , ,  and  come on.
-  Press the  button (Fig. 19) repeatedly until the number of lights that are on coincides with the hardness level (for example, to set hardness level 3, press the button until 3 indicator lights come on together, ,  and ).
-  Press the  button to save the data. The coffee maker is now programmed to provide the descaling warning when effectively necessary, based on the actual hardness of the water.

10 Meaning of the normal operation indicator lights

The and indicator lights are flashing

The machine is not ready to make coffee (the ideal water temperature has not yet been reached). Wait for the indicator lights to come on steady before making the coffee.

The and indicator lights are on steady

The machine is at the right temperature and ready to make coffee.

The light is on steady

The machine is delivering one cup of coffee.

The light is on steady

The machine is delivering two cups of coffee.

The steam light flashes

The machine is heating to the ideal temperature to produce steam. Wait for the light to come on steady before turning the steam knob.

The steam light is on steady

The machine is ready to deliver steam and the steam knob can be turned.

The light is on steady



The machine is ready for delivery using ground coffee (see section 6 „Using pre-ground coffee“, page 34).

The light is on steady



The automatic descaling program is in progress (see section 9.4 „Descaling“, page 37).

11 Meaning of the alarm indicator lights and what to do when they are on

The light is on steady

- The water tank is empty or is positioned incorrectly.
-  Fill the water tank as described in section 3.2 „Filling with water“, page 31, and insert it fully.
- The tank is dirty or lined with lime scale.
-  Rinse or descale the tank.

The light flashes

- The machine cannot make the coffee and is noisy.
-  Turn the steam knob anticlockwise (Fig. 8) as described in section 4 „Making coffee with beans“, page 32, note 10.
- The coffee comes out too slowly.
-  Turn the grinding adjustment knob (Fig. 17) one click clockwise (section 5 „Adjusting the coffee grinder“, page 34).

(GB)

The ☒ light is on steady

- The coffee grounds container is full or not in place.
- ☞ Empty the grounds container and clean it as described in section 9.2 „Emptying the grounds container“, page 36, then insert it fully.
- The grounds container has not been replaced after cleaning.
- ☞ Open the service door and replace the grounds container.

The ☒ light flashes

- The ground coffee has not been poured into the funnel with the ☞ function selected.
- ☞ Add the ground coffee as described in section 6 „Using pre-ground coffee“, page 34.
- No more coffee beans.
- ☞ Fill the container with beans, as described in section 3.3 „Filling the coffee bean container“, page 31.
- If the coffee grinder is very noisy, it means that a small stone in the coffee beans has blocked the coffee grinder.
- ☞ Contact the Customer Service Centre. **Blocking or damage caused by foreign objects in the grinder might be excluded from the guarantee.**

The ☒ light flashes

- This indicates the presence of lime scale in the machine.
- ☞ The descaling procedure, described in section 9.4 „Descaling“, page 37, needs to be performed as soon as possible.

The machine makes a strange noise and the four lights ☒, ☒, ☒ and ☒ flash alternately

- After cleaning, the infuser has probably been left out of the coffee maker.
- ☞ Leave the service door closed and the infuser out of the coffee maker. Press the ☒ and ☒ buttons together until the four lights go off. Only when all four lights are off can the door be opened and the infuser inserted (to insert the infuser see section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37).

The ☒ and ☒ lights flash alternately

- The machine has just been switched on and the infuser is not inserted correctly, consequently the door is not closed properly.
- ☞ Press the infuser where marked PUSH until hearing the click. Check that the two red buttons open out correctly (section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37). Close the service door and press the ⌚ button.

The ☒, ☒ and ☒ lights are on and flashing

- The machine has been switched on with the steam knob in the open position.
- ☞ Turn the steam knob clockwise all the way round (Fig. 8).

The ☒ light is flashing

- The service door is open.
- ☞ If the service door cannot be closed, check that the infuser is inserted correctly (section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37).

The ☒ light is on steady and the ☒ and ☒ lights are flashing

- After cleaning, the infuser has probably been left out of the coffee maker.
- ☞ Insert the infuser, see section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37.
- The inside of the machine is very dirty.
- ☞ Thoroughly clean the inside of the machine, as described in section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37.

The ☞ light is flashing

- The ground coffee funnel is clogged.
- ☞ Empty the funnel with the help of a knife, as described in section 6 „Using pre-ground coffee“, page 34, note 5 (Fig. 21).

12 Problems that can be resolved before calling the Customer Service Centre

If the machine is not working and an alarm light is on, the causes of the malfunction can be identified and resolved by referring to chap. 11. If, on the other hand, no alarm light is on, run the following checks before calling the Customer Service Centre.

The coffee is not hot

- The cups have not been preheated.
- ☞ Pre-heat the cups by rinsing them in hot water or leaving them for at least 20 minutes on the cup warmer tray (A) (see section 4 „Making coffee with beans“, page 32, note 3).
- The infuser is too cold.
- ☞ Heat the infuser by pressing the ☞ button before making the coffee (see section 4 „Making coffee with beans“, page 32, note 3).

The coffee is not creamy enough

- The machine uses too little coffee during the infusion process.
- ☞ Turn the grinding quantity selector knob (Fig. 9) a little clockwise (see section 4 „Making coffee with beans“, page 32, note 2).
- The coffee is ground too coarse.
- ☞ Turn the grinding adjustment knob (Fig. 17) one click anticlockwise (see section 5 „Adjusting the coffee grinder“, page 34).
- Wrong type of coffee.
- ☞ Use a type of coffee for fully automated espresso makers.

The coffee comes out too slowly

- The coffee is ground too fine.
- ☞ Turn the grinding adjustment knob (Fig. 17) one click clockwise (see section 5 „Adjusting the coffee grinder“, page 34).
- The machine uses too much coffee during the infusion process.

- ☞ Turn the grinding quantity selector knob (Fig. 9) a little anticlockwise.

The coffee comes out too quickly

- The coffee is ground too coarse.
- ☞ Turn the grinding adjustment knob (Fig. 17) one click anticlockwise (see section 5 „Adjusting the coffee grinder“, page 34).
- The machine uses too little coffee during infusion.
- ☞ Turn the grinding quantity selector knob (Fig. 9) a little clockwise.

The coffee does not come out of one of the spouts

- The outlet is blocked.
- ☞ Scrape the remains of dry coffee accumulated with a needle (Fig. 27).

Turning the steam knob, no steam comes out of the milk frother

- The holes in the spouts are clogged.
- ☞ Clean the holes in the milk frother and the milk frother nozzle (see section 8.1 „Cleaning the milk frother“, page 36 - Fig. 25).

Pressing the ☞ and ☞ buttons, the machine does not deliver coffee, but only water

- Ground coffee may be blocked in the funnel.
- ☞ Remove the ground coffee inside the funnel, using a knife (see section 6 „Using pre-ground coffee“, page 34, note 5). Then clean the infuser and the inside of the machine (see the description in section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37).

Pressing the ① button, the machine does not switch on

- The machine is not plugged in.
- ☞ Check that the power cable is plugged into the power outlet.

The infuser cannot be removed for cleaning






- The machine is on. The infuser can only be removed if the machine is off.
- ☞ Turn the machine off (see section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37).

(GB)





Warning: the infuser can only be removed when the machine is off. Attempting to remove the infuser with the machine on will risk causing damage.

Ground coffee is used (rather than beans) and the machine does not deliver the coffee

- Too much ground coffee has been added.
-  Remove the infuser and thoroughly clean the inside of the machine, as described in section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37. Repeat the operation using a maximum of 2 level measures of ground coffee.
 - The  button has not been pressed and the machine has used both the ground coffee added and the coffee ground by the grinder.
-  Thoroughly clean the inside of the machine, as described in section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37. Repeat the operation by first pressing the  button, as indicated in section 6 „Using pre-ground coffee“, page 34.
 - Ground coffee has been added when the machine is off.
-  Remove the infuser and thoroughly clean the inside of the machine, as described in section 9.3 „Cleaning the infuser“, page 37. Repeat the operation, however switching on the machine first.

The coffee does not come out of the spouts, but rather around the service door

 - The holes in the spouts are clogged with dry coffee.
-  Scrape the holes with a needle (Fig. 27).
 - The mobile drawer inside the service door is blocked and cannot swing.
-  Thoroughly clean the mobile drawer, above all near the hinges, so that they swing smoothly.

What to do if the coffee machine has to be transported

- Keep the original packaging as transport protection. It is important to use the original plastic bag as a protection against scratches.
- Secure the coffee machine against jarring. The manufacturer accepts no liability for damage during transportation.
- Empty the water tank and the container for the coffee grounds.
- Care should also be taken with the location of the coffee machine - especially in cold weather, when damage can be caused by frost.

13 Technical Data

Mains voltage: 220-240 V
Power consumption: 1350 W



This appliance conforms with the following EC Directives:

- Low Voltage Directive 2006/95/EC
- EMC Directive 89/336/EEC with amendments 92/31/EEC and 93/68/EEC

14 Disposal




Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at the community waste disposal facilities.



Old appliance



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

15 If service is needed

If repairs should become necessary, including replacement of the mains cable, please telephone **in the first instance our AEG-Electrolux Service Line.**

AEG

 Electrolux

For Germany : 01801 - 20 30 60*

(*Local tariff on Deutsche Telekom's landline network)
Monday to Friday 8.00 am - 6.00 pm

For Austria:

For Repairs service: 0810-955 400 *

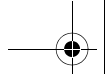
For Product service: 0810-955 200*

*From TELEKOM AUSTRIA's landline network 0.10 Euro/min.

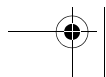
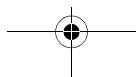
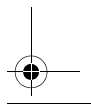
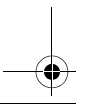
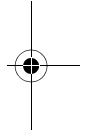
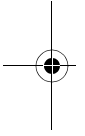
Original packaging, including expanded foam parts, must be retained.

To avoid damage in transport, the appliance must be packed securely.

The warranty period runs for 2 years from the date of purchase. The warranty period is limited to 6 months if the appliance is used commercially. More than 3,000 brewing cycles per year is understood as commercial use.



GB



F **Très chère cliente,
très cher client,**

veuillez lire attentivement le présent mode d'emploi. Respectez avant tout les consignes de sécurité. Conservez ces informations aux utilisateurs pour un usage ultérieur et transmettez-les à un éventuel possesseur ultérieur de la machine.

Table des matières

1	Légende des illustrations	46	10	Explication des voyants de fonctionnement normal	58
1.1	Vue de face (figure 1)	46	11	Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés?	58
1.2	Vue de face avec panneau de service ouvert (figure 2)	46	12	Problèmes solubles avant d'appeler l'assistance technique	59
1.3	Commandes (figure 3)	46	13	Caractéristiques techniques	61
2	Consignes de sécurité	47	14	Mise au rebut	62
3	Première mise en service	48	15	S'il vous faut faire appel au Service Après-Vente	62
3.1	Mettre l'appareil en place et le raccorder au secteur	48			
3.2	Remplir d'eau	49			
3.3	Remplir le conteneur de grains de café	49			
3.4	Première mise en service	49			
4	Préparer le café avec des grains	50			
5	Réglage du moulin à café	52			
6	Préparer le café avec du café moulu	52			
7	Préparation d'eau chaude	53			
8	Faire mousser le lait	53			
8.1	Nettoyer la buse à cappuccino	54			
9	Nettoyage et entretien	54			
9.1	Nettoyage de la machine	54			
9.2	Vider le tiroir à marc	55			
9.3	Nettoyage de l'infuseur	55			
9.4	Détartrage	56			
9.5	Régler la dureté de l'eau	57			

(F)

1 Légende des illustrations

i Le présent mode d'emploi est valide pour le mode de la machine à café CS 5000 et le modèle CS 5200. La manipulation est identique pour les deux appareils.
La figure 1 et la figure 2 représentent les deux modèles. Toutes les autres illustrations représentent le modèle CS 5200.

1.1 Vue de face (figure 1)

- A Appui chauffe-tasses
- B Manette vapeur
- C Tube vapeur
- D Buse à cappuccino
- E Buse à cappuccino (amovible)
- F Gicleur buse (amovible)
- G Bouton d'ouverture pour volet de service
- H Réservoir d'eau (amovible)
- J Egouttoir (amovible)
- K Plateau appui tasses
- L Sortie café (réglable en hauteur)
- M Commandes (cf. fig.3)
- N Couvercle du réservoir de grains
- O Couvercle central du café moulu


1.2 Vue de face avec panneau de service ouvert (figure 2)

- P Doseur pour café prémoulu
- Q Range-doseur
- R Entonnoir pour verser le café prémoulu
- S Volet de service
- T Tiroir à marc (amovible)
- U Tiroir mobile
- V Infuseur
- W Bouton de réglage du degré de mouture
- X Réservoir de grains de café
- Y Panneau signalétique (dessous de l'appareil)
- Z Détartrant liquide et Bâtonnet de test

1.3 Commandes (figure 3)

- a Bouton sélecteur quantité café (serré, normal ou allongé)
- b Bouton sélecteur quantité mouture (pour un café léger, normal ou fort)
- c Touche une tasse
- d Voyant deux tasses
- e Touche marche/ arrêt
- f Voyant sélection fonction vapeur
- g Touche sélection café prémoulu (moulin à café coupé)
- h Touche rinçage et détartrage
- j Voyant 1 tasse et OK température café
- k Voyant 2 tasses et OK température café
- l Voyant vapeur et OK température vapeur
- m Voyant café prémoulu (moulin à café coupé)
- n Voyant alarme calcaire
- o Voyant manque d'eau ou réservoir d'eau manquant
- p Voyant tiroir à marc plein ou tiroir à marc manquant
- q Voyant alarme générique

2 Consignes de sécurité

 La sécurité de cet appareil est conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation en vigueur en matière de sécurité des appareils. Néanmoins en qualité de fabricant, nous tenons à attirer votre attention sur les consignes de sécurité suivantes.

Sécurité générale

- L'appareil ne doit être raccordé qu'à un réseau électrique dont la tension, le type de courant et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique figurant sous l'appareil!
- Toujours veiller à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation!
- Ne pas mettre l'appareil en service si:
 - le cordon d'alimentation est endommagé ou
 - le boîtier présente des dégâts visibles.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été initiées à son utilisation de la part d'une personne responsable de leur sécurité qui s'est assurée qu'elles en maîtrisent le maniement.

Sécurité des enfants

- **Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance et soyez particulièrement vigilants avec les enfants!**
- Le matériel d'emballage tels les sachets en plastique sont à tenir hors de portée des enfants.

Sécurité pendant le fonctionnement

- **Attention! La sortie café, la buse à cappuccino et l'appui chauffe-tasses deviennent évidemment brûlants**

pendant le fonctionnement. Tenir les enfants à distance!

- **Attention! Risque de brûlures lorsque la buse à cappuccino est en marche! Les éclaboussures d'eau chaude ou la vapeur d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. N'activez la buse à cappuccino que lorsqu'un récipient se trouve sous la buse à cappuccino.**
- Ne réchauffez pas de liquides inflammables avec de la vapeur!
- L'appareil ne doit fonctionner que lorsqu'il y a de l'eau dans le système! Ne remplir le réservoir d'eau qu'avec de l'eau froide, pas avec de l'eau chaude, du lait ou d'autres liquides. Respecter la quantité maxi de remplissage de 1,8 litre.
- **Ne pas mettre de grains de café congelés ou caramélisés dans le réservoir de grains, mais uniquement des grains de café torréfiés! Retirez les corps étrangers, comme par exemple des cailloux, des grains de café. Les blocages ou dégâts dus à des corps étrangers dans le moulin à café peuvent être exclus de la garantie.**
- Mettre uniquement du café moulu dans l'entonnoir pour verser le café prémoulu.
- Ne pas laisser l'appareil allumé inutilement.
- N'exposez pas l'appareil aux intempéries.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, utilisez uniquement un cordon d'usage courant ayant une section de conducteur d'au moins 1,5 mm².
- Les personnes atteintes de troubles moteurs ne doivent jamais mettre l'appareil en marche sans l'aide d'un accompagnateur pour éviter tout danger.
- **L'appareil ne doit fonctionner que lorsque l'égouttoir, le tiroir à marc et le plateau appui-tasses sont en place!**

F

Sécurité lors du nettoyage et de l'entretien


- Respecter les consignes de nettoyage et de détartrage.
- Avant l'entretien ou le nettoyage, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant!
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Nettoyez la buse à cappuccino que lorsque l'appareil débranché, froid et sans pression!
- Ne nettoyez pas les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- **Ne jamais verser d'eau dans le broyeur, car vous risquez de l'endommager.**

N'ouvrez pas et ne tentez pas de réparer l'appareil. Des réparations non appropriées peuvent faire courir de graves dangers à l'utilisateur.

Les réparations sur les appareils électriques doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié.



Si une réparation s'avère nécessaire, ou s'il faut remplacer un cordon de raccordement, veuillez vous adresser


- au magasin dans lequel vous avez acheté l'appareil, ou
- appelez la Serviceline d'AEG/Electrolux.

Si l'appareil est employé pour des usages autres que son usage normal ou utilisé incorrectement, nous declinons toute responsabilité en cas de dégâts et ne pouvons vous faire bénéficier de la garantie; il en va de même si le programme de détartrage n'a pas été activé comme indiqué dans le présent mode d'emploi aussitôt après que le voyant alarme  clignote. Les blocages ou dégâts dus à des corps étrangers dans le moulin à café peuvent être exclus de la garantie.


3 Première mise en service


3.1 Mettre l'appareil en place et le raccorder au secteur


-  Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
-  Placez l'appareil sur un plan de travail éloigné des robinets d'eau et des éviers et loin des sources de chaleur.

 Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, laissez un espace d'environ 5 cm de chaque côté et derrière et au moins 20 cm au-dessus de la machine.


N'installez jamais la machine dans une pièce où la température peut être égale ou inférieure à 0°C (si l'eau gèle, l'appareil peut se détériorer).


 Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant présentant une intensité minimale de 10 A et munie d'une terre efficace. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels accidents provoqués par le manque de mise à la terre.

 S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.

-  Branchez l'appareil sur une prise de courant.

Lorsque la machine à café est raccordée au réseau pour la toute première fois, tous les voyants d'alarme s'allument pendant quelques secondes à des fins de test, puis tous les voyants d'alarme s'éteignent.

-  Nous conseillons de mesurer au plus vite la dureté de l'eau, en suivant la procédure illustrée au chapitre 9.5 „Régler la dureté de l'eau“, page 57.

 Pour apprendre à utiliser correctement la machine, il est nécessaire, la pre-

mière fois, de suivre pas à pas les instructions fournies aux paragraphes suivants.

3.2 Remplir d'eau

Avant chaque mise en marche, vérifiez la présence d'eau dans le réservoir d'eau; au besoin, faites l'appoint d'eau. Avant chaque mise en marche et chaque arrêt, l'appareil a besoin d'eau pour les processus de rinçage automatique.

- ☞ Sortez le réservoir d'eau (fig. 4), rincez-le et remplissez-le d'eau fraîche sans dépasser la ligne MAX. Quand vous sortez le réservoir, la buse à cappuccino doit toujours être positionnée vers le centre de la machine, autrement elle empêcherait l'extraction.

- ⓘ Remplir le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide. Ne jamais y verser d'autres liquides tels que de l'eau minérale ou du lait.

- ☞ Remettez le réservoir à sa place en le poussant jusqu'au bout.

- ⓘ Pour toujours obtenir un café aromatique, vous devriez:
 - changer tous les jours l'eau du réservoir d'eau,
 - nettoyer le réservoir d'eau au moins une fois par semaine dans de l'eau de rinçage normale (pas dans le lave-vaisselle). Rincer ensuite à l'eau claire.

3.3 Remplir le conteneur de grains de café

- ☞ Ouvrez le couvercle du réservoir de café en grains (fig. 5)
- ☞ Remplissez-le de grains de café.
- ☞ Refermez le couvercle

- ⚠ **Attention!** Veillez à utiliser exclusivement des grains purs sans ajout de composants caramélisés ou aromatisés, et uniquement des grains non congelés. Vérifiez qu'aucun corps étranger, comme par exemple des cailloux, n'a été introduit dans le réservoir de grains. **Les blocages ou dégâts dus à des corps étrangers dans le moulin à café peuvent être exclus de la garantie.**

- ⓘ La machine à café a été testée en usine. Pour ce faire, on a utilisé du café. Il est donc parfaitement normal que vous trouviez du café dans le broyeur. De toutes façons, cette machine à café est garantie livrée à l'état neuf.

3.4 Première mise en service

Lors de la première mise en service de l'appareil, la machine à café doit être ventilée.

- ☞ Vérifiez si le réservoir d'eau est rempli et si la fiche du cordon est branchée sur la prise de courant.

- ☞ Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur, posez une tasse dessous (fig. 6) et mettez la machine en marche en appuyant sur la touche Ⓛ (fig. 7).

- ☞ **Tout de suite après, dans les 30 secondes,** tournez complètement la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8) (il est normal que la machine fasse du bruit). Au bout de quelques secondes, de l'eau sortira de la buse à cappuccino.

- ☞ Dès que la tasse contient environ 30 ml, tournez la commande vapeur d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8) pour arrêter la sortie d'eau.

- ☞ Attendez que les voyants ☐ et ☐ cessent de clignoter et restent allumés fixes (quand les voyants verts clignotent, ils indiquent que la machine est en préchauffage; quand ils sont allumés fixes, ils indiquent que la machine a atteint la température idéale pour faire le café).



Quelques instants avant que les voyants cessent de clignoter, la machine exécute automatiquement un rinçage: un peu d'eau chaude sortira des buses de sortie et coulera dans l'égouttoir.

- ⓘ Conseil si vous demandez un café serré (moins de 60 ml): pour qu'il soit plus chaud, versez d'abord l'eau chaude de rinçage, laissez-la quelques secondes dans la tasse afin de préchauffer celle-ci, et videz-la.

La machine est prête.

F

4 Préparer le café avec des grains

➤ Avant de faire couler le café, contrôlez toujours si les voyants verts  et  sont allumés fixes et si le réservoir de grains de café est plein.



➤ Réglez le bouton Quantité mouture (fig. 9) pour programmer le goût désiré du café.

Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus la quantité de grains à moulin augmentera et donnera un café plus fort. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café.



➤ Réglez le bouton Quantité café (fig. 10) pour programmer la quantité de café désirée.



Plus vous tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et plus le café obtenu sera allongé. Lors de la première utilisation, il faut procéder par tentatives et faire plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton.

➤ Mettez sous les buses de sortie une tasse si vous désirez 1 café ou 2 tasses pour 2 cafés (fig. 11). Pour obtenir une meilleure crème, approchez la buse sortie café le plus possible des tasses en la baissant (fig. 12).

➤ Appuyez sur la touche  (fig. 13) si vous désirez faire un café ou sur la touche  (fig. 14) si vous désirez faire 2 cafés. La machine va maintenant moulin les grains et exécuter une brève pré-infusion avant de compléter la sortie de café dans la tasse.

Dès que la quantité de café programmée est obtenue, la machine arrête automatiquement la sortie de café et éjecte le marc usé dans le tiroir à marc.

Au bout de quelques secondes, dès que les deux voyants  et  sont de nouveau allumés fixes, vous pouvez faire un autre café.

➤ Pour arrêter la machine, appuyez sur la touche . Avant de s'arrêter, la machine exécute automatiquement un rinçage: un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Attention à ne pas vous brûler! Si vous n'arrêtez pas la machine avec la touche , elle s'éteindra toute seule 3 heures après le dernier usage et après avoir exécuté un bref rinçage.


i **Nota 1:** si le café coule goutte à goutte ou s'il ne sort pas du tout, tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 52). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtention d'un débit satisfaisant.

! Le degré de mouture ne doit être modifié que pendant le processus de broyage. Les réglages effectués sur le broyeur immobile peuvent endommager la machine à café.

i **Nota 2:** si le café coule trop vite et que la crème n'est pas satisfaisante, tournez légèrement le bouton Quantité mouture vers la droite (fig. 9). Procédez par tentatives et faites plusieurs cafés pour trouver la bonne position du bouton. Attention à ne pas trop tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, le café risquerait de couler trop lentement (goutte à goutte) surtout si vous devez faire deux tasses de café. Si, au bout de quelques cafés la crème obtenue n'est pas satisfaisante, tournez également le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 52).

i **Nota 3: conseils pour obtenir un café plus chaud:**



1) Si, la machine à peine en marche, vous devez faire une tasse de café serré (moins de 60 ml), utilisez l'eau chaude du rinçage pour préchauffer les tasses.



2) Si, en revanche, il s'est écoulé plus de 2 ou 3 minutes depuis le dernier café fait, vous devrez préchauffer l'infuseur avant de faire un autre café, en appuyant sur la touche .



Laissez couler l'eau dans l'égouttoir ou utilisez cette eau pour remplir (puis vider) la tasse que vous utiliserez ensuite pour le café, de manière à la préchauffer.


3) Évitez les tasses épaisses car elles absorbent trop de chaleur, à moins qu'elles ne soient préchauffées.

4) Utilisez des tasses que vous aurez préchauffées en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant pendant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses du couvercle de la machine en marche.

i **Nota 4:** pendant que la machine fait le café, vous pouvez interrompre la sortie à tout moment en appuyant sur la touche  (fig. 13) ou  (fig. 14) précédemment sélectionnée, ou en tournant le bouton sélecteur Quantité café (fig. 10) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.


i **Nota 5:** dès que le café a fini de couler, si vous souhaitez augmenter la quantité, il suffit de maintenir la pression sur la touche  (fig. 13) ou  (fig. 14) précédemment sélectionnée jusqu'à obtenir la quantité désirée, ou de tourner le bouton sélecteur Quantité café (fig. 10) dans le sens des aiguilles d'une montre (cela doit se faire immédiatement après que le café ait été versé et avant que la poudre de café utilisée soit éjecté dans le tiroir à marc).

i **Nota 6:** si le voyant d'alarme  s'allume et reste fixe, il faudra remplir le réservoir d'eau, autrement la machine ne pourra pas faire de café. Pour extraire le réservoir d'eau, il faut d'abord que la buse à cappuccino soit positionnée vers le centre de la machine (quand l'alarme  s'allume, il reste toujours un peu d'eau dans le réservoir).

i **Nota 7:** la machine compte le nombre de cafés qu'elle fait. Tous les 14 cafés simples (ou 7 doubles), le voyant  s'allume fixe pour avertir que le tiroir est plein de marc usé et qu'il faut le vider et le nettoyer, cf. chapitre 9.2 „Vider le tiroir à marc“, page 55.

i **Nota 8:** à force d'utiliser la machine, il se peut que les meules s'usent et que le café sorte trop vite et sans crème parce qu'il est moulu trop gros. Pour résoudre ce problème, il faut régler le degré de mouture du moulin à café en tournant le bouton de réglage (fig.17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 52).

i **Nota 9:** si la machine est restée longtemps inutilisée, il faudra nettoyer l'infuseur avant usage (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55.)

i **Nota 10:** vous ne devez jamais extraire le réservoir d'eau pendant que le café coule. Le cas échéant, la machine ne parviendrait plus à faire de café et le voyant  (manque d'eau) se mettrait à clignoter. À la demande d'un autre café, la machine deviendrait bruyante et ne le ferait pas. Pour remettre la machine en marche, vous devez tourner la manette vapeur jusqu'au bout en sens inverse des aiguilles d'une montre et laisser couler l'eau de la buse à cappuccino pendant quelques secondes.

i Lors de la première utilisation, il faudra faire 4 ou 5 cafés avant d'obtenir de la machine un résultat satisfaisant.

F

i Quand un voyant d'alarme s'allume pour signaler une anomalie, ne courez pas appeler le service assistance. Le problème est presque toujours soluble en suivant les instructions fournies aux chapitres 11 „Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés?“, page 58 et 12 „Problèmes solubles avant d'appeler l'assistance technique“, page 59. Si ces instructions ne suffisent pas, nous vous conseillons de vous adresser au service Après-Vente.

5 Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, du moins au début, puisqu'il est pré-réglé en usine pour que le café coule correctement.

Cependant, si après les premiers cafés le café coule trop vite ou trop lentement (goutte à goutte) vous devez régler le problème en agissant sur le bouton de réglage du degré de mouture dans le réservoir de grains de café (fig. 17).

Pour sentir l'effet de cette correction, il faudra attendre au moins 2 cafés.


! Le degré de mouture ne doit être modifié que pendant le processus de broyage. Les réglages effectués sur le broyeur immobile peuvent endommager la machine à café.


☞ Pour que le café coule plus lentement et que la crème soit plus belle, tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre (café moulu plus fin) (fig. 18)

☞ Pour que le café coule plus vite (et non goutte à goutte), tournez d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (= café moulu plus gros) (fig. 18)

i La machine ayant été testée en usine avec du café, il est normal d'en trouver des traces dans le moulin. Nous garantissons en tout cas que cette machine est neuve.

6 Préparer le café avec du café moulu

☞ Appuyez sur la touche  pour sélectionner la fonction café prémoulu (fig. 19).



Le voyant  s'allume pour indiquer que la fonction a été sélectionnée et que le fonctionnement du moulin à café est coupé.

☞ Soulevez le couvercle central, versez dans l'entonnoir un doseur (pour 1 tasse) ou deux doseurs (pour 2 tasses) de café prémoulu (fig. 20).

☞ Avec le bouton sélectionneur Quantité café (fig. 10), choisissez le réglage pour la quantité de café souhaitée.

Plus vous tournez le bouton vers la droite, plus la quantité de café est grande.

☞ Sous les buses de la sortie café, placez soit une tasse pour 1 café soit deux tasses pour 2 cafés (fig. 11). Pour obtenir une particulièrement bonne crème, rapprochez la sortie café le plus près possible des tasses en l'abaissant (fig. 12).

☞ Pour préparer un café, appuyer sur la touche  (fig. 13). Pour préparer 2 cafés, appuyer sur la touche  (fig. 14).


i **Nota 1:** ne versez jamais de café prémoulu quand la machine est arrêtée, il se disperserait à l'intérieur.

i **Nota 2:** ne versez jamais plus de 2 doseurs autrement la machine ne fera pas de café, et le café prémoulu se dispersera à l'intérieur de la machine et la salira, ou alors le café coulera goutte à goutte.

i **Nota 3:** pour doser la quantité de café, utilisez exclusivement le doseur fourni avec l'appareil.



i **Nota 4:** versez dans l'entonnoir exclusivement du café prémoulu pour machines à café espresso: ne versez jamais de café en grains ni lyophilisé ni rien qui pourrait détériorer la machine.

i **Nota 5:** Si vous avez versé plus de deux doseurs de café prémoulu et qu'il bouche l'entonnoir, faites-le descendre à l'aide d'un couteau (fig. 20) puis retirez et nettoyez l'infuseur et la machine en suivant les indications du chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55.

☞ Si, après avoir fait fonctionner la machine avec du café prémoulu, vous désirez faire du café en utilisant des grains, vous devez désactiver la fonction café prémoulu en appuyant de nouveau sur la touche  (le voyant s'éteindra et le moulin à café pourra fonctionner).

i Prière de tenir aussi compte du chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 50, remarques n^{os} 3 - 7, 9 et 10.

7 Préparation d'eau chaude

☞ Contrôlez toujours si les voyants  et  sont allumés fixes.

☞ Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur de la machine (fig. 6).

☞ Posez une tasse sous la buse à cappuccino (fig. 6)

☞ Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8): l'eau chaude sortira de la buse à cappuccino et commencera à remplir la tasse.

☞ Pour arrêter la sortie d'eau chaude, tournez le robinet dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8) et ramenez la buse à cappuccino dans sa position initiale vers le centre de la machine. (Il est conseillé de ne pas faire couler l'eau chaude pendant plus de 2 minutes.)


8 Faire mousser le lait




☞ Versez dans un pichet environ 100 grammes de lait par cappuccino à préparer. Choisissez le récipient en tenant compte que le lait va doubler ou tripler de volume.


i Il est conseillé d'utiliser du lait demi-écrémé à température réfrigérateur.

☞ Poussez vers l'extérieur la buse à cappuccino (fig. 6)

☞ Préparez le café en suivant les indications des chapitres correspondants et en utilisant des tasses suffisamment grandes.

☞ Appuyez sur la touche vapeur  (fig. 22).

Le voyant  commence à clignoter pour indiquer que la machine est en préchauffage ((les voyants d'alarme  et  ne s'allument pas pour indiquer qu'il n'est pas possible de préparer du café).

Quand le voyant  reste allumé fixe, la température de la machine a atteint la température idéale pour produire de la vapeur.


☞ Tout de suite après, dans les deux minutes qui suivent (autrement la machine revient automatiquement à la fonction café) plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 23). Tournez le robinet vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8).

! Attention à ne pas vous brûler!




! **Attention!** Danger d'impuretés à cause du lait desséché dans la buse à cappuccino. Veillez à ne pas enfoncer la buse à cappuccino dans le lait au point que l'ouverture d'aspiration d'air à l'extrémité supérieure de la buse à cappuccino soit recouverte de lait. Cela risque d'entraîner du lait dans la buse et de causer éventuellement des impuretés de la buse à cappuccino.



La vapeur qui sort de la buse à cappuccino donne au lait un aspect crémeux et va augmenter son volume. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, immergez la buse à cappuccino dans le lait et, dans un mouvement rotatoire, montez et descendez lentement le récipient. (Il est conseillé de ne pas faire sortir de vapeur pendant plus de 2 minutes à la fois.)

F

Une fois la température désirée atteinte, arrêtez la sortie de vapeur en tournant complètement la manette dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8) et appuyez sur la touche vapeur  (fig. 22) pour désactiver la fonction vapeur.

Versez la mousse de lait ainsi obtenue dans les tasses contenant le café préparé auparavant. Le cappuccino est prêt. Sucrez à volonté et, éventuellement, saupoudrez de cacao.

Nota 1: si, juste après avoir préparé le cappuccino et désactivé la fonction vapeur en appuyant sur la touche vapeur  (fig. 22), la machine aura une température trop élevée pour faire du café (les voyants  et  clignotent pour indiquer que la température n'est pas bonne). Il faudra attendre une dizaine de minutes que la machine refroidisse un peu.

Conseil: pour refroidir plus vite, après avoir désactivé la fonction vapeur, ouvrez la manette vapeur et laissez sortir l'eau de la buse à cappuccino dans un récipient jusqu'à ce que les voyants  et  cessent de clignoter.

8.1 Nettoyer la buse à cappuccino

Il est important de toujours nettoyer la buse à cappuccino après usage.

Tournez complètement le robinet vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8) et laissez sortir un peu d'eau ou de vapeur pendant quelques secondes.

Cette opération permet de vider le lait qui serait resté à l'intérieur du tuyau vapeur.

Important: par mesure d'hygiène, il est recommandé de toujours exécuter cette opération, afin d'éviter que le lait ne stagne dans les circuits intérieurs de la buse à cappuccino.

Tournez le bouton jusqu'au bout dans le sens des aiguilles d'une montre. Attendez quelques minutes que la buse à cappuccino se soit refroidie.

Tenez d'une main la poignée du tube de la buse à cappuccino et, de l'autre, dévissez l'emboîtement à baïonnette de la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, puis retirez-la (fig. 24).

Retirez le gicleur du tuyau de sortie en le tirant vers le bas.

Lavez soigneusement à l'eau tiède la buse à cappuccino et le gicleur.

Vérifiez si les deux trous indiqués par les flèches fig. 25 sont bien dégagés. Si nécessaire, débouchez-les avec une épingle.

Remontez le gicleur vapeur en l'introduisant et en le tournant franchement vers le haut dans le tuyau vapeur.

Remontez la buse à cappuccino en l'introduisant vers le haut et en la tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 24).

9 Nettoyage et entretien


! Avant toute opération de nettoyage, débranchez la machine et laissez-la refroidir.

Ne plongez jamais la machine dans l'eau: c'est un appareil électrique!

Pour nettoyer la machine, évitez les solvants et les détergents abrasifs. Un chiffon doux et humide suffit.

Ne passez jamais aucun composant de la machine au lave-vaisselle.

9.1 Nettoyage de la machine

Nettoyer le tiroir à marc (voir chapitre 9.2 „Vider le tiroir à marc“, page 55) chaque fois que le voyant  s'allume fixe.

Il est recommandé de nettoyer fréquemment aussi le réservoir d'eau.

L'égouttoir est doté d'un indicateur (rouge) de niveau d'eau (fig. 26). Quand l'indicateur commence à se voir (quelques millimètres sous de l'égouttoir) il faut vider le bac et le nettoyer.

Vérifiez de temps en temps si les trous de la buse d'où sort le café ne sont pas

bouchés. Pour les déboucher, raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 27)

9.2 Vider le tiroir à marc

L'appareil compte le nombre de cafés préparés. Après 14 cafés préparés séparément (ou 7 par paire), le voyant ☐ s'allume fixe pour avertir que le tiroir est plein de marc usé et qu'il faut le vider et le nettoyer. Tant que le tiroir à marc n'est pas nettoyé, la machine à café ne peut pas préparer de café.

- ☞ Pour le nettoyage, déverrouiller et ouvrir le panneau de service en appuyant sur le bouton d'ouverture correspondant (fig. 15), le voyant ▲ clignote.
 - ☞ Enlevez ensuite l'égouttoir (fig. 16), le vider et nettoyer.
 - ☞ Vider et nettoyer soigneusement le tiroir à marc. A cette occasion, veiller à ce que tous les résidus qui se sont déposés sur le fond soient enlevés.
- Important:** à chaque fois que l'on extrait le bac de récupération, il faut aussi vider le tiroir à marc, même si celui-ci n'est pas complètement plein. Si l'on n'exécute pas cette procédure, il peut se produire, lors des préparations de café suivantes, que le tiroir à marc se remplisse trop et que le marc de café excédentaire obstrue la machine à café.

- i** Vider systématiquement tous les jours le tiroir en cas d'usage quotidien de l'appareil. Vider toujours le tiroir à marc pendant que l'appareil est allumé. Ce n'est qu'ainsi que l'appareil peut reconnaître que le tiroir a été vidé.

9.3 Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur doit être nettoyé périodiquement pour éviter qu'il ne se remplisse de dépôts de café (pouvant provoquer des dysfonctionnements). Pour le nettoyage, procédez de la façon suivante:

- ☞ Arrêtez la machine en appuyant sur la touche ① (fig. 4) (sans la débrancher) et attendez que tous les voyants s'éteignent.

- ☞ Ouvrez le volet de service (fig. 15).
- ☞ Retirez l'égouttoir et le tiroir à marc (fig. 16) et lavez-les.
- ☞ Appuyez de chaque côté et vers le centre sur les deux touches rouges de déblocage de l'infuseur (fig. 28) et tirez vers l'extérieur pour l'extraire.

- ⚠ **Attention:** vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.

- ☞ Lavez l'infuseur sous le robinet, sans détergent.

- ⚠ Ne le passez jamais au lave-vaisselle.

- ☞ Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine. Pour éliminer le café déposé à l'intérieur, grattez avec une fourchette en bois ou en plastique (fig. 29) et aspirez tous les résidus (fig. 30).

- ☞ Pour remettre l'infuseur en place (fig. 32, a), l'introduire dans son support (fig. 32, b) et faire rentrer le goujon (fig. 32, c). Le goujon doit être introduit dans le tube (fig. 32, d) se trouvant à la partie inférieure de l'unité d'infusion.


- ☞ Puis appuyez à bloc et fort sur le symbole PUSH (fig. 32, e) jusqu'au dé clic de blocage.

- ☞ Assurez-vous que les deux touches rouges (fig. 32, f) sont ressorties, autrement, le volet ne pourra pas se fermer. Figure 33: les deux touches rouges sont bien ressorties.

Figure 34: les deux touches rouges ne sont pas ressorties.

- i** **Nota 1:** si l'infuseur n'est pas inséré correctement jusqu'au dé clic de blocage et si les touches rouges ne sont pas ressorties correctement, le volet ne


F

se fermera pas et vous ne pourrez pas faire marcher la machine (si vous la mettez en marche, le voyant  restera allumé et clignotera).







i **Nota 2:** si l'infuseur est difficile à insérer, il faut (avant de l'insérer) l'amener à la bonne dimension en appuyez fort sur le bas et sur le haut en même temps (voir figure 31).

i **Nota 3:** si l'infuseur est encore difficile à insérer, laissez-le hors de la machine, refermez le volet de service, débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation sur la prise de courant. Attendez que tous les voyants s'éteignent, ouvrez le volet et réinsérez l'infuseur. Remettez en place l'égouttoir et le tiroir à marc et refermez le volet de service.

9.4 Détartrage








L'eau utilisée pour faire le café étant continuellement chauffée, il est normal qu'avec le temps les conduits intérieurs de la machine s'entartrent. Quand le voyant  commence à clignoter il signale qu'il est temps d'effectuer un détartrage.

i **Nota:** quand le voyant est allumé, la machine peut toujours préparer le café. Procédez de la façon suivante:









-  Mettez la machine en marche en appuyant sur la touche  (fig. 7).
-  Attendez que les voyants  et  restent allumés fixes.
-  Préparez la solution en suivant les indications figurant sur le flacon de détartrant fourni avec la machine: Versez dans le réservoir d'eau le contenu du flacon de détartrant (0,125 l) et ajoutez 1 l d'eau.


! **Attention:** n'employez en aucun cas des produits détartrants autres que ceux préconisés par AEG/Electrolux. Si vous employez d'autres détartrants, AEG/Electrolux décline toute responsabilité en cas de détériorations de votre appareil. Vous trouverez du détartrant

liquide dans les magasins spécialisés ou en vous adressant à la Serviceline AEG/Electrolux.

-  Posez sous la buse à cappuccino un récipient d'une capacité minimale de 1,5 l (fig. 6).
-  Appuyez sur la touche  et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes. Le voyant  s'allume pour indiquer que le programme de détartrage a démarré. (Les voyants  et  restent éteints pour indiquer que vous ne pouvez pas faire de café).
-  Tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8). La solution détartrante va couler de la buse à cappuccino et remplir le récipient.


Pendant que de la solution coule, le programme de détartrage exécute automatiquement une série de pauses pour éliminer les dépôts de tartre à l'intérieur de la machine.

-  Au bout de 30 minutes environ, quand le voyant  s'allume, tournez la manette d'un demi-tour dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8). Le rinçage est maintenant nécessaire pour chasser de la machine les résidus de solution détartrante.
 -  Retirez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau claire.
 -  Remettez le réservoir à sa place.
 -  Videz le récipient (sous la buse à cappuccino) plein de liquide et remettez-le sous la buse à cappuccino.
 -  Tournez la manette vapeur d'un demi-tour en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8). De l'eau chaude sort de la buse et va remplir le récipient. Quand le réservoir est vide, le voyant  s'éteint et le voyant s'allume.
 -  Tournez complètement la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8) et remplissez d'eau claire le réservoir d'eau.
- Le programme de détartrage est terminé et la machine peut faire du café.

i **Nota:** si la procédure de détartrage est interrompue avant la fin, l'alarme  ne se désactivera pas et il faudra tout recommencer.


! **Important:** si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, la garantie sera nulle.


9.5 Régler la dureté de l'eau


Le voyant d'alarme  s'allume au bout d'un certain temps de fonctionnement qui a été programmé en usine en tenant compte de la quantité maximale de calcaire que peut contenir l'eau du robinet. Il est possible d'allonger cette période de fonctionnement, donc de réduire la fréquence de détartrage, en programmant la machine selon le contenu réel de calcaire dans l'eau utilisée. Utilisez le bâtonnet de test joint à l'appareil pour déterminer le degré de dureté, ou bien demandez le degré de dureté à votre service des eaux.


Détermination du degré de dureté de l'eau

☞ Plongez le bâtonnet de test pendant environ 1 seconde dans l'eau froide. Secouez-le pour le débarrasser de l'eau en excédent et déterminez le degré de dureté à l'aide des zones colorées en rose.

 aucune ou une zone rose:
degré de dureté 1, douce
jusqu'à 1,24 mmol/l, ou
jusqu'à 7° de dureté (échelle allemande), ou
jusqu'à 12,6° de dureté (échelle française)













 deux zones roses:
degré de dureté 2, dureté moyenne
jusqu'à 2,5 mmol/l, ou
jusqu'à 14° de dureté (échelle allemande), ou
jusqu'à 25,2° de dureté (échelle française)

 trois zones roses:
degré de dureté 3, dure (calcaire)
jusqu'à 3,7 mmol/l, ou
jusqu'à 21° de dureté (échelle allemande), ou
jusqu'à 37,8° de dureté (échelle française)

 quatre zones roses:
degré de dureté 4, très dure (calcaire)
plus de 3,7 mmol/l, ou
plus de 21° de dureté (échelle allemande), ou plus de 37,8° de dureté (échelle française)



Réglage et sauvegarde du degré de dureté de l'eau mesuré

Vous pouvez régler quatre duretés d'eau. L'appareil est réglé en usine sur le degré de dureté 4.



- ☞** Assurez-vous que la machine est arrêtée (tous les voyants éteints).
- ☞** Appuyez sur la touche  et maintenez la pression pendant au moins 5 secondes. Les quatre voyants , , ,  et  s'allument.
- ☞** Appuyez sur la touche  (fig. 19) à plusieurs reprises jusqu'à faire s'allumer autant de voyants que de carrés roses qui se sont formés sur la bande réactive (exemple: afin de régler le degré de dureté 3, il faudra appuyer tant de fois sur la touche  pour faire s'allumer ensemble les 3 voyants ,  et ).
- ☞** Appuyez sur la touche  pour mémoriser la donnée. La machine est programmée pour avertir quand il est nécessaire d'effectuer un détartrage, selon le contenu réel de calcaire dans l'eau.

(F)

10 Explication des voyants de fonctionnement normal

Les voyants  et  clignotent

- La machine n'est pas prête (l'eau n'a pas encore atteint la température idéale pour faire le café). Attendez que les voyants s'allument fixes avant de faire du café.

Les voyants  et  sont allumés fixes

- La machine a atteint la bonne température et elle est prête pour faire le café.

Le voyant  est allumé fixe

- La machine fait couler une tasse de café.

Le voyant  est allumé fixe


- La machine fait couler deux tasses de café.

Le voyant vapeur  clignote

- La machine est en train de chauffer pour atteindre la température idéale et produire de la vapeur. Attendez que le voyant reste allumé fixe avant de tourner la manette vapeur.

Le voyant vapeur  est allumé fixe

- La machine est prête pour produire de la vapeur. Vous pouvez tourner la manette vapeur.

Le voyant  est allumé fixe

- La machine est programmée pour travailler avec du café prémoulu (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 52).


Le voyant  est allumé fixe

- Le programme automatique de détartrage est en cours (voir chapitre 9.4 „Détartrage“, page 56).


11 Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés?

Le voyant  est allumé fixe

- Le réservoir d'eau est vide ou mal inséré.


 Remplissez le réservoir d'eau (voir chapitre 3.2 „Remplir d'eau“, page 49) et insérez-le jusqu'au bout.

- Le réservoir est sale ou entartré.


 Rincez ou détartrez le réservoir.


Le voyant  clignote

La machine ne parvient pas à faire le café et elle est bruyante.


 Tournez la manette vapeur en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 8) comme l'indique le chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 50, note 10.

- Le café sort trop lentement.


 Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 52).

Le voyant  est allumé fixe


- Le tiroir à marc est plein ou il n'a pas été inséré.


 Videz le tiroir à marc, exécutez le nettoyage décrit au chapitre 9.2 „Vider le tiroir à marc“, page 55, et réinsérez-le.

- Après le nettoyage, le tiroir à marc n'a pas été inséré.


 Ouvrez le volet d'accès et insérez le tiroir à marc.















Le voyant  clignote

- La fonction  a été sélectionnée mais la mouture n'a pas été versée dans l'entonnoir.

 Versez la mouture comme l'indique le chapitre 6 „Préparer le café avec du café moulu“, page 52.

- Il n'y a plus de café en grains.

 Remplissez le réservoir de grains (voir chapitre 3.3 „Remplir le conteneur de grains de café“, page 49).

- Si le moulin à café devient très bruyant, cela peut signifier qu'une petite pierre contenue parmi les grains de café a bloqué le moulin à café.
- ☞ Adressez-vous à un Centre de service. **Les blocages ou dégâts dus à des corps étrangers dans le moulin à café peuvent être exclus de la garantie.**
- Le voyant   clignote**
- Il indique que la machine est entartrée.
- ☞ Il faut exécuter au plus vite le programme de détartrage décrit au chapitre 9.4 „Détartrage“, page 56.
- La machine a fait un bruit anormal et les quatre voyants , ,  et  clignent en s'alternant**
- L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.
- ☞ Laissez le volet de service fermé et l'infuseur hors de la machine. Appuyez simultanément sur la touche  et  jusqu'à ce que les quatre voyants s'éteignent. Une fois que les quatre voyants seront éteints, vous pourrez ouvrir le volet et insérer l'infuseur (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55).
- Le voyant  et  est allumé fixe**
- La machine vient d'être mise en marche et l'infuseur n'a pas été inséré correctement, par conséquent le volet est mal fermé.
- ☞ Appuyez sur le symbole PUSH de l'infuseur jusqu'au dé clic de blocage. Assurez-vous que les deux touches rouges sont ressorties (chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55). Refermez le volet de service et appuyez sur la touche .
- Les voyants ,  et  clignent en s'alternant**
- La machine a été mise en marche le robinet de vapeur ouvert.
- ☞ Tournez complètement le robinet vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 8).

Le voyant clignote

- Le volet de service est ouvert.

☞ Si vous ne parvenez pas à refermer le volet, assurez-vous que l'infuseur est inséré correctement (chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55).

Le voyant est allumé fixe et les voyants et clignent

- L'infuseur, une fois nettoyé, a été probablement oublié hors de la machine.

☞ Insérez l'infuseur (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55).

- L'intérieur de la machine est très sale.

☞ Nettoyez soigneusement la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55).

Le voyant clignote

- L'entonnoir pour le café prémoulu est bouché.

☞ Videz l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme l'indique le chapitre 6 „Préparer le café avec du café moulu“, page 52, nota 5 (fig. 21).

12 Problèmes solubles avant d'appeler l'assistance technique

Si la machine ne fonctionne pas et qu'il y a un voyant d'alarme allumé, vous pouvez facilement identifier la cause et résoudre le problème en consultant le chapitre 11 „Explication des voyants d'alarme et que faire quand ils sont allumés?“, page 58. Si, en revanche, aucune alarme n'est allumée, vérifiez les points suivants avant d'appeler l'assistance technique.


Le café n'est pas chaud

- Les tasses n'ont pas été préchauffées.

☞ Chauffez les tasses en les rinçant à l'eau chaude ou en les laissant au moins 20 minutes posées sur le chauffe-tasses (A), sur le couvercle (voir chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 50, nota 3).

F

- L'infuseur est trop froid.

☞ Avant de faire le café, chauffez l'infuseur en appuyant sur la touche  (voir nota 3 du chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 50).

Le café est peu crémeux

- La machine utilise peu de café pendant l'infusion.

☞ Tournez légèrement le bouton sélecteur Quantité mouture (fig. 9) dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chapitre 4 „Préparer le café avec des grains“, page 50, nota 2).

- Le café est moulu trop gros.

☞ Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 52).

- Le mélange de café ne convient pas.

☞ Utiliser un mélange de café convenant aux machines à café entièrement automatiques.

Le café sort trop lentement

- Le café est moulu trop fin.

☞ Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran dans le sens des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 52).

- La machine utilise trop de café pour faire l'infusion.

☞ Tournez légèrement le bouton sélecteur Quantité mouture (fig. 9) en sens inverse des aiguilles d'une montre.

Le café sort trop vite

- Le café est moulu trop gros.

☞ Tournez le bouton de réglage de la mouture (fig. 17) d'un cran en sens inverse des aiguilles d'une montre (voir chapitre 5 „Réglage du moulin à café“, page 52).

- La machine utilise peu de café pendant l'infusion.

☞ Tournez légèrement le bouton sélecteur Quantité mouture (fig. 9) dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le café ne coule pas d'une des buses de sortie café

- Le trou est bouché.

☞ Raclez avec une épingle le dépôt de café séché qui s'est accumulé (fig. 27).

Vous tournez la manette vapeur, mais la vapeur ne sort pas de la buse à cappuccino

- Les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur sont bouchés.

☞ Nettoyez les trous de la buse à cappuccino et du gicleur vapeur (voir chapitre 8.1 „Nettoyer la buse à cappuccino“, page 54 - fig. 25).

Vous appuyez sur la touche ou , mais au lieu du café la machine donne de l'eau

- La mouture est peut être bloquée dans l'entonnoir.

☞ Retirez, à l'aide d'un couteau, le café moulu qui bouche l'entonnoir (voir chapitre 6 „Préparer le café avec du café moulu“, page 52, nota 5). Nettoyez l'infuseur et l'intérieur de la machine (voir indications au chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55).

Vous appuyez sur la touche , mais la machine ne s'allume pas

- La machine n'est pas raccordée au réseau.

☞ Vérifiez si la fiche du cordon est bien enfoncée dans la prise de courant.

Vous ne parvenez pas à extraire l'infuseur pour effectuer le nettoyage

- La machine est allumée. Vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée.

☞ Arrêtez la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55).



Attention: vous ne pouvez extraire l'infuseur que si la machine est arrêtée. Si vous essayez de le retirer quand la machine est en marche, vous risquez de détériorer gravement la machine.

Vous avez utilisé du café prémoulu (à la place des grains) et la machine ne fait pas de café

- Vous avez versé trop de café prémoulu.
- ☞ Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55). Répétez l'opération en utilisant au maximum 2 doseurs de café moulu. nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55).
- Vous n'avez pas appuyé sur la touche ☞ et la machine a utilisé du café prémoulu et du café en grains moulu par le moulin.
- ☞ Nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55). Répétez l'opération en appuyant d'abord sur la touche ☞, comme l'indique le chapitre 6 „Préparer le café avec du café moulu“, page 52.
- Vous avez versé du café prémoulu quand la machine était arrêtée.
- ☞ Retirez l'infuseur et nettoyez soigneusement l'intérieur de la machine (voir chapitre 9.3 „Nettoyage de l'infuseur“, page 55). Répétez l'opération mais en mettant d'abord la machine en marche.

Le café ne sort pas par les buses mais il coule le long du volet de service

- Les trous de la buse sont bouchés par du café séché.
- ☞ Raclez-les trous avec une épingle (fig. 27).
- Le tiroir mobile dans le volet de service est coincé et ne peut pas osciller.
- ☞ Nettoyez bien le tiroir mobile surtout à proximité des charnières.

Que faire si l'on doit transporter l'appareil?

- Conserver l'emballage d'origine pour le protéger pendant le transport. Pour protéger l'appareil contre les éraflures, utiliser impérativement le sachet en plastique d'origine.

- Maintenir la machine à café à l'abri des chocs. Nous déclinons toute responsabilité en cas de détériorations pendant le transport.
- Vider le réservoir d'eau et le tiroir à marc.
- Veuillez également faire attention à l'endroit où vous entreposez votre appareil, surtout pendant la saison froide. Il peut être endommagé par le gel.

13 Caractéristiques techniques

Tension du réseau: 220-240 V
Puissance absorbée: 1350 W

☞ Cet appareil est conforme aux directives suivantes de la C.E. :

- 2006/95/CE relative à la "basse tension"
- 89/336/CEE "Directive CEM" y compris les directives de modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE

F

14 Mise au rebut




Matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les pièces en matière plastique portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS< etc. Éliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les centres de traitement des déchets de la commune, dans les conteneurs prévus à cet effet.



Appareil usagé



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être considéré comme un déchet ménager ordinaire mais qu'il doit être remis à un centre de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé. L'élimination incorrecte des déchets constitue une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec votre mairie, votre service d'enlèvement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

15 S'il vous faut faire appel au Service Après-Vente

Conserver impérativement l'emballage d'origine, y compris les inserts en mousse. L'appareil doit être emballé méticuleusement pour éviter tout dommage lors du transport.

(NL) Geachte klant,

wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen! Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze later te raadplegen en geef hem aan eventuele latere eigenaars van het apparaat door.

Inhoud

1	Legenda	64	10	Betekenis van de normale controlelampjes	76
1.1	Voorraanzicht (afb. 1)	64	11	Betekenis van de alarmlampjes en wat te doen als ze gaan branden	76
1.2	Voorraanzicht met open servicedeurtje (afb. 2)	64	12	Problemen die opgelost kunnen worden voordat u de klantendienst belt	78
1.3	Bedieningspaneel (afb. 3)	64	13	Technische gegevens	79
2	Veiligheidsvoorschriften	65	14	Afvalverwerking	80
3	Eerste ingebruikneming	66	15	Service	80
3.1	Apparaat opstellen en aansluiten	66			
3.2	Met water vullen	67			
3.3	Koffiebonenreservoir vullen	67			
3.4	Eerste keer inschakelen	67			
4	Koffie zetten met bonen	68			
5	Instellen van het maalmechanisme	70			
6	Koffie zetten met voorgemalen koffie	70			
7	Heet water maken	71			
8	Melk opschuimen	71			
8.1	Melkopschuimer reinigen	72			
9	Reiniging en onderhoud	72			
9.1	Reinigen van de koffiemachine	73			
9.2	Koffiedikreservoir legen	73			
9.3	Reinigen van de koffiezeteenheid	73			
9.4	Ontkalking	74			
9.5	Waterhardheid instellen	75			

(NL)

1 Legenda

i Deze gebruiksaanwijzing geldt voor de volautomatische koffiemachines van de modellen CS 5000 en CS 5200. Beide machines worden op dezelfde manier bediend. In afbeelding 1 en afbeelding 2 zijn de twee modellen te zien. In alle andere afbeeldingen wordt model CS 5200 gebruikt.

1.1 Vooraanzicht (afb. 1)

- A Warmhoudplaat voor kopjes
- B Stoomdraaiknop
- C Stoompijpje
- D Melkopschuimer
- E Melkopschuimer (afneembaar)
- F Melkopschuimmondstuk (afneembaar)
- G Knop om servicedeurtje te openen
- H Watertank (uitneembaar)
- J Afdruipbakje (afneembaar)
- K Afdruiprooster
- L In de hoogte verstelbare koffieuitloop
- M Bedieningspaneel (zie afbeelding 3)
- N Deksel voor koffiebonenreservoir
- O Deksel voor koffiebonenreservoir


1.2 Vooraanzicht met open servicedeurtje (afb. 2)

- P Maatlepel voor de voorgemalen koffie
- Q Vak voor de maatlepel
- R Vulschacht voor de voorgemalen koffie
- S Servicedeurtje
- T Uittrekbaar koffiedikreservoir
- U Zwenkvak
- V Koffiezeteenheid
- W Draaiknop voor het instellen van de maalgraad
- X Koffiebonenreservoir
- Y Typeplaatje (onderkant van het apparaat)
- Z Vloeibaar ontkalkingsmiddel en teststrookje

1.3 Bedieningspaneel (afb. 3)

- a Draaiknop hoeveelheid koffie (weinig, normaal of veel)
- b Draaiknop hoeveelheid gemalen koffie (voor milde, normale of sterke koffie)
- c Bereidingstoets voor één kopje
- d Bereidingstoets voor twee kopjes
- e AAN/UIT-toets van de koffiemachine
- f Keuzetoets functie „Stoom”
- g Toets voor selectie van gemalen koffie (uitschakelen van het maalmechanisme)
- h Toets „Spoelen” en „Ontkalken”
- j Controlelampje 1 kopje en koffietemperatuur OK
- k Controlelampje 2 kopje en koffietemperatuur OK
- l Controlelampje stoom en stoomtemperatuur OK
- m Controlelampje selectie gemalen koffie (maalmechanisme uitgeschakeld)
- n Controlelampje „Alarm kalk”
- o Controlelampje „Geen water” of „Watertank niet ingezet”
- p Controlelampje „Koffiedikreservoir vol” of „Koffiedikreservoir niet ingezet”
- q Controlelampje „Algemeen alarm”

2 Veiligheidsvoorschriften

 De veiligheid van dit apparaat voldoet aan de officiële regels der techniek en de wet in het kader van veilige apparaten. Toch voelen wij ons als fabrikant verplicht u op de volgende veiligheidsvoorschriften te wijzen.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten aan een stroomnet waarvan spanning, stroomtype en frequentie overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje (zie onderkant van het apparaat)!
- Het snoer nooit met hete onderdelen van het apparaat in contact laten komen.
- De stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact trekken!
- Het apparaat niet in gebruik nemen als:
 - het snoer beschadigd is
 - de ommanteling zichtbare schade vertoont.
- Dit apparaat is niet geschikt voor personen (ook kinderen) met een lichamelijke, sensorische of geestelijke handicap of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij het gebruik van het apparaat eerst hebben geleerd onder toezicht of met instructie van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

Veiligheid van kinderen

- Laat het apparaat niet zonder toezicht lopen en voorkom vooral dat kinderen letsel oplopen!
- Verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken, horen niet in de handen van kinderen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- **Attentie! Koffieuitloop, melkopschuimer en warmhoudplaat voor kopjes worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt!**
- **Attentie! Verbrandingsgevaar als de melkopschuimer geactiveerd is! Uitstromend heet water of hete stoom kan tot brandwonden leiden. Activeer de melkopschuimer alleen als u er een kopje of bakje onder houdt.**
- Geen ontvlambare vloeistoffen met stoom verhitten!
- Het apparaat alleen gebruiken als er zich water in het systeem bevindt! **Alleen koud water in de watertank doen, geen heet water, melk of andere vloeistoffen.** Neem de max. vulhoeveelheid van ca. 1,8 liter in acht.
- **Geen bevroren of gekarameliseerde koffiebonen in het bonenreservoir doen, alleen gebrande koffiebonen! Verwijder vreemde elementen, zoals steentjes, uit de koffiebonen. Blokkering of beschadiging veroorzaakt door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen eventueel niet onder de garantie.**
- Alleen gemalen koffie in de vulschacht voor voorgemalen koffie doen.
- Apparaat niet onnodig ingeschakeld laten.
- Apparaat niet blootstellen aan weersinvloeden.
- Bij gebruik van een verlengsnoer alleen een normaal snoer met een geleidersnede van minstens 1,5 mm² gebruiken.
- Personen met motorische storingen mogen het apparaat nooit zonder begeleidende persoon gebruiken, om risico's te voorkomen.
- **Het apparaat alleen gebruiken als het afdruipbakje, het koffiedikreservoir en het afdruiprooster ingezet zijn!**

(NL)

Veiligheid bij reiniging en verzorging

- Reinigings- en ontkalkingsinstructies in acht nemen.
- Voor onderhoud of reiniging apparaat uitschakelen en stekker uit het stopcontact trekken!
- Apparaat niet in water onderdompelen.
- De melkopschuimer alleen schoonmaken als er geen druk is en het apparaat koud en uitgeschakeld is!
- Onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- **Nooit water in het maalmechanisme doen;** daardoor wordt het maalmechanisme beschadigd.

Het apparaat niet open maken en niet repareren. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.



Bij een evt. noodzakelijke reparatie of vervanging van het snoer dient contact te worden opgenomen met


- de winkel waar u het apparaat hebt gekocht of
- de servicelijn van AEG/Electrolux.

Als het toestel verkeerd wordt gebruikt of bediend, kunnen wij niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade die hieruit voortvloeit; dit geldt ook voor schade die ontstaat doordat het ontkalkingsprogramma niet onmiddellijk na het knippen van het controlelampje  volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgevoerd. Blokkering of beschadiging veroorzaakt door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen eventueel niet onder de garantie.


3 Eerste ingebruikneming


3.1 Apparaat opstellen en aansluiten


-  Controleer na het uitpakken of het apparaat onbeschadigd is. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem contact op met een vakkundig persoon.
-  Zet het apparaat op een werkvlak, ver van waterkranen, gootstenen en warmtebronnen.

-  Controleer, nadat het apparaat op een werkvlak is gezet, of er bij de zijwanden en achterwand van het apparaat een vrije ruimte van ongeveer 5 cm is en er boven de koffiemachine een vrije ruimte van minstens 20 cm is.


Installeer het apparaat nooit in een ruimte waar de temperatuur 0°C of minder kan bedragen (indien het water bevroest, kan het apparaat beschadigd worden).

-  Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Sluit het apparaat alleen aan een geaard stopcontact met een vermogen van minstens 10 A aan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele ongevallen die door de afwezigheid van een aardleiding worden veroorzaakt.

-  Als het stopcontact niet compatibel is met de stekker van het apparaat, laat het dan vakkundig vervangen door een geschikt stopcontact.

-  Sluit het apparaat aan een stopcontact aan.


Als de koffiemachine de allereerste keer aan het stroomnet wordt aangesloten, gaan alle controlelampjes een paar seconden aan voor een test, daarna gaan alle controlelampjes uit.


-  Het is aan te bevelen zo snel mogelijk de hardheid van het water aan te passen volgens de procedure beschreven in paragraaf 9.5 „Waterhardheid instellen“, pagina 75.


- i** Om vertrouwd te raken met het gebruik van het apparaat moet u de eerste keer de aanwijzingen beschreven in de volgende paragrafen stap voor stap volgen.

3.2 Met water vullen

Controleer elke keer voor het inschakelen of de watertank water bevat en vul hem indien nodig. Het apparaat heeft bij elk inschakel- en uitschakelproces water nodig voor het automatische spoelen.

-  De watertank eruitnemen (afb. 4), uitspoelen en tot de markeringslijn MAX met vers water vullen. Om de watertank eruit te nemen de melkopschuimer altijd naar het midden van het apparaat richten, anders kan deze het verwijderen van de tank belemmeren.


-  Doe altijd koud water in de watertank. Nooit andere vloeistoffen, zoals mineraalwater of melk, erin doen.

-  De watertank weer inzetten en stevig aandrukken.

- i** Om altijd een aromatische koffie te krijgen moet u:


- het water in de watertank dagelijks versen,
- de watertank minstens eens per week in normaal afwaswater (niet in de vaatwasmachine) schoonmaken. Volgens met schoon water afspoelen.

3.3 Koffiebonenreservoir vullen

-  De deksel van het koffiebonenreservoir openen (afb. 5).

-  Het reservoir met koffiebonen vullen.

-  De deksel sluiten.



-  **Attentie!** Denk eraan dat u alleen zure bonen zonder toevoeging van gekarameliseerde of gearomatiseerde bestanddelen en ook geen bevroren bonen mag gebruiken. Vergewis u ervan dat er geen vreemde elementen, zoals steentjes, in het bonenreservoir komen. **Blokkering of beschadiging veroorzaakt door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen eventueel niet onder de garantie.**


- i** De koffiemachine is in de fabriek getest. Hiervoor is koffie gebruikt, dus het is volkomen normaal als u een beetje koffie in het maalmechanisme aantreft. Deze koffiemachine is in ieder geval gegarandeerd nieuw.

3.4 Eerste keer inschakelen


Als u het apparaat de eerste keer gebruikt, moet de koffiemachine ontvlucht worden.




-  Controleer of de watertank vol is en of de stekker van het snoer in het stopcontact is gestoken.

-  Draai de melkopschuimer naar buiten, zet er een kopje onder (afb. 6) en druk op de toets  (afb. 7) om de machine in te schakelen.

-  Onmiddellijk daarna, binnen maximaal 30 seconden, de stoomknop helemaal naar links draaien (afb. 8) (het is volkomen normaal als het apparaat hierbij wat luidruchtig is).

Na enkele seconden komt water uit de melkopschuimer.

-  Als het kopje met circa 30 ml gevuld is, draait u de stoomknop helemaal naar rechts (afb. 8) om de waterafgifte te stoppen.



-  Wacht tot de controlelampjes  en  niet meer knipperen, maar continu branden. (Het knipperen van de controlelampjes geeft aan dat het apparaat aan het voorverwarmen is; als ze continu branden, betekent dit dat de ideale temperatuur is bereikt om koffie te zetten.) Net vóór de controlelampjes continu branden, voert de koffiemachine automatisch een spoeling uit: er komt heet water uit de openingen van de koffieuitloop, dat wordt opgevangen in het eronder aanwezige afdruiptankje.

- i** Tip: Als u sterke koffie wilt zetten (minder dan 60 ml), vul het kopje dan eerst met het hete spoelwater. Laat het water enkele seconden in het kopje (alvorens het leeg te gieten) om het kopje voor te verwarmen.

Nu is de koffiemachine klaar voor gebruik.

(NL)

4 Koffie zetten met bonen

☞ Controleer vóór de koffieafgifte altijd of de controlelampjes  en  continu branden en of het koffiebonenreservoir vol is.



☞ Stel met de draaiknop voor hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) de gewenste koffiesmaak in.

Hoe verder u naar rechts draait, des te meer koffiebonen maalt de koffiemachine, waardoor de koffie sterker wordt. Zet bij het eerste gebruik van de koffiemachine als test een aantal koppen koffie om de juiste stand van de draaiknop vast te stellen. Pas op dat u niet te ver naar rechts draait, anders bestaat het risico dat de koffieafgifte te langzaam (druppelsgewijs) plaatsvindt, met name als u twee kopjes tegelijk zet.

☞ Met de draaiknop hoeveelheid koffie (afb. 10) stelt u de gewenste hoeveelheid koffie in.



Hoe verder u naar rechts draait, des te meer koffie wordt er gemaakt. Zet bij het eerste gebruik van de koffiemachine als test een aantal koppen koffie om de juiste stand van de draaiknop vast te stellen.



☞ Zet één of twee kopjes onder de openingen van de koffiemitloop (afb. 11). Om een bijzonder goede crema te krijgen, brengt u de koffiemitloop zo dicht mogelijk bij de kopjes door hem omlaag te brengen (afb. 12).

☞ Om één kop koffie te zetten drukt u op de toets  (afb. 13). Om twee koppen koffie te zetten drukt u op de toets  (afb. 14).

Nu begint de koffiemachine koffiebonen te malen, er wordt even voorgerekookt en ten slotte wordt de koffie in het kopje afgegeven.

Zodra de gewenste hoeveelheid koffie afgegeven is, wordt de afgifte automatisch gestopt en wordt het koffiedik in het koffiedikreservoir afgevoerd.

Na enkele seconden, als de twee controlelampjes  en  weer continu branden, kunt u opnieuw koffie zetten.

☞ Om de koffiemachine uit te zetten, drukt u op de knop . Voordat de koffiemachine uitgeschakeld wordt, wordt er automatisch een spoeling uitgevoerd: er komt wat heet water uit de openingen, dat wordt opgevangen in het eronder aanwezige afdruiptakje. Pas op dat u zich niet brandt.) Als u het apparaat niet met de toets  uitschakelt, schakelt het in ieder geval 3 uur na het laatste gebruik vanzelf uit na eerst een korte spoeling te hebben uitgevoerd.


i **Opmerking 1:** Als de koffie druppelsgewijs of helemaal niet wordt afgegeven, moet de draaiknop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar rechts worden gedraaid (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 70). Draai telkens één stand verder tot er een bevredigende koffieafgifte bereikt is.

! **De maalgraad mag alleen tijdens het malen veranderd worden. Instellen terwijl het maalmechanisme stilstaat, kan de koffiemachine beschadigen.**

i **Opmerking 2:** Als de koffie te snel wordt afgegeven en de crema u niet bevalt, draait u de draaiknop hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) één stand naar rechts. Probeer door een aantal keren koffie te zetten de juiste stand van de draaiknop vast te stellen. Pas op dat u de knop niet te ver naar rechts draait, anders bestaat het risico dat de koffieafgifte te langzaam (druppelsgewijs) plaatsvindt, met name als u twee kopjes tegelijk zet. Als u na enkele koppen nog steeds niet tevreden bent met de crema, draai de knop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) dan één stand naar links (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 70).

i **Opmerking 3: Tips voor afgifte van hetere koffie:**



1) Als u meteen na het inschakelen van de koffiemachine een sterk kopje (minder dan 60 ml) wilt zetten, gebruik dan het hete water van het spoelproces om de kopjes te verwarmen.



2) Als er echter sinds het zetten van het laatste kopje meer dan 2 of 3 minuten verstreken zijn, moet u de koffiezeteenheid voor het volgende kopje voorverwarmen door op de toets  te drukken.


Laat het water dan in het eronder staande afdruiptankje lopen. U kunt dit water gebruiken om het kopje dat u voor de koffie gebruikt voor te verwarmen. In dat geval doet u het hete water gewoon in het kopje (dat u daarna leegt).


3) Gebruik geen te dikke kopjes, ook niet als ze voorverwarmd worden, want die absorberen te veel warmte.


4) Gebruik altijd voorverwarmde kopjes door ze met warm water te spoelen of minstens 20 minuten op de warmhoudplaat op de deksel van de ingeschakelde koffiemachine te zetten.

i **Opmerking 4:** Opmerking 4: Terwijl het apparaat koffie zet, kan de afgifte op elk moment worden gestopt door op de toets  (afb. 13) of de toets  (afb. 14) te drukken of door de draaiknop hoeveelheid koffie (afb. 10) tegen de klok in de draaien.

i **Opmerking 5:** Als u na afloop van de koffieafgifte meer koffie in het kopje wilt hebben, houdt u gewoon de toets  (afb. 13) of de toets  (afb. 14) ingedrukt tot de gewenste hoeveelheid koffie bereikt is of draait u de knop hoeveelheid koffie (afb. 10) met de klok mee (dit moet gebeuren onmiddellijk nadat de koffie is afgegeven en voordat de verbruikte koffie in het koffiedikreservoir wordt uitgeworpen).

i **Opmerking 6:** Als het controlelampje  continu brandt, moet de watertank gevuld worden. Anders kan er geen


koffie worden gezet. De watertank kan alleen verwijderd worden als de melkopschuimer eerst naar het midden van de machine is gericht. (Het is normaal dat de tank nog wat water bevat wanneer het controlelampje  gaat branden).

i **Opmerking 7:** De koffiemachine telt het aantal gezette koppen koffie. Telkens na 14 apart (of 7 paarsgewijs) gezette koppen koffie gaat het controlelampje  continu branden om aan te geven dat het koffiedikreservoir vol is en geleegd en gereinigd moet worden (zie 9.2 „Koffiedikreservoir legen“, pagina 73).

i **Opmerking 8:** Bij het gebruik van de koffiemachine kan het op den duur gebeuren dat het maalmechanisme slijt en de koffie te snel en zonder crema afgegeven wordt omdat de bonen te grof gemalen zijn.

Om deze storing te verhelpen moet de maalgraad van het maalmechanisme opnieuw worden ingesteld. Hiervoor moet de draaiknop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar links worden gedraaid (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 70).

i **Opmerking 9:** Als de koffiemachine lang niet is gebruikt, moet de koffiezeteenheid gereinigd worden zoals beschreven in par 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73, voordat hij weer wordt gebruikt.

i **Opmerking 10:** Tijdens de koffieafgifte nooit de watertank weghalen. Als deze eruit genomen wordt, kan de koffiemachine geen koffie meer zetten en begint het controlelampje  (geen water) te knipperen. Als u dan probeert nog een kopje te zetten, maakt de koffiemachine veel lawaai en zet geen koffie. Om de koffiemachine weer te starten draait u de stoomknop helemaal naar links en laat u een paar seconden lang water uit de melkopschuimer lopen.

(NL)

i Als u de koffiemachine de eerste keer in gebruik neemt, moet u minstens 4-5 koppen koffie zetten voordat de machine een bevredigend resultaat levert.

i Als er een storing optreedt die wordt aangegeven doordat de betreffende alarmindicatie gaat branden, hoeft u niet meteen contact op te nemen met de technische klantendienst. Het probleem kan bijna altijd verholpen worden als u de instructies in hoofdstuk 11 „Betekenis van de alarmlampjes en wat te doen als ze gaan branden“, pagina 76 en hoofdstuk 12 „Problemen die opgelost kunnen worden voordat u de klantendienst belt“, pagina 78 volgt. Als de instructies niet voldoende zijn om het probleem te verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

5 Instellen van het maalmechanisme

Omdat het maalmechanisme al in de fabriek voor goede afgifte van koffie is ingesteld, hoeft u dit, althans in het begin, niet zelf te doen.

Als de koffie toch na de eerste kop te snel of te langzaam (druppelsgewijs) wordt afgegeven, kunt u dit corrigeren met de draaiknop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) in het koffiebonenreservoir.

Het effect van deze correctie merkt u echter pas na minstens 2 keer koffie zetten.

! De maalgraad mag alleen tijdens het malen veranderd worden. Instellen terwijl het maalmechanisme stilstaat, kan de koffiemachine beschadigen.


☞ Om een langzamere koffieafgifte en een betere crema te krijgen draait u de knop één stand naar links (= koffiebonen worden fijner gemalen) (afb. 18).


☞ Om een snellere koffieafgifte te krijgen (niet druppelsgewijs) draait u de knop

één stand naar rechts (= koffiebonen worden grover gemalen) (afb. 18).

i De koffiemachine is in de fabriek getest. Hiervoor is koffie gebruikt, dus het is volkomen normaal als u een beetje koffie in het maalmechanisme aantreft. Deze koffiemachine is in ieder geval gegarandeerd nieuw.

6 Koffie zetten met voorgemalen koffie

☞ Druk op de knop  om de functie voorgemalen koffie te selecteren (afb. 19).



Het controlelampje  gaat branden om aan te geven dat de functie geselecteerd is en het gebruik van het maalmechanisme uitgeschakeld is.

☞ Til de deksel in het midden op en doe één (voor één kopje) of twee (voor twee kopjes) afgestreken maatlepels voorgemalen koffie in de vulschacht (afb. 20).

☞ Met de draaiknop hoeveelheid koffie (afb. 10) kiest u de instelling van de gewenste hoeveelheid koffie.

Hoe verder u naar rechts draait, des te meer koffie wordt er gemaakt.

☞ Zet één of twee kopjes onder de openingen van de koffieuitloop (afb. 11). Om een bijzonder goede crema te krijgen, brengt u de koffieuitloop zo dicht mogelijk bij de kopjes door hem omlaag te brengen (afb. 12).

☞ Om één kop koffie te zetten drukt u op de toets  (afb. 13). Om twee koppen koffie te zetten drukt u op de toets  (afb. 14).

i **Opmerking 1:** Doe nooit voorgemalen koffie in de koffiemachine wanneer deze uitgeschakeld is, om te voorkomen dat de koffie verloren gaat en in de machine verspreid wordt.



i **Opmerking 2:** Gebruik nooit meer dan 2 afgestreken maatlepels koffie, anders zet de koffiemachine geen koffie en gaat de gemalen koffie verloren in de

koffiemachine, waardoor deze vuil wordt of de koffie druppelsgewijs wordt afgegeven.

i **Opmerking 3:** Gebruik om hoeveelheid gemalen koffie te doseren uitsluitend de bijgeleverde maatlepel.




i **Opmerking 4:** Doe in de vulschacht alleen voorgemalen koffie voor espressoapparaten: gebruik in geen geval koffiebonen, gevriesdroogde koffie of ander materiaal dat de machine kan beschadigen.


i **Opmerking 5:** Als bij het vullen meer dan twee maatlepel voorgemalen koffie de vulschacht verstoppen, duw de koffie dan met een mes naar beneden (afb. 21), neem de koffiezeteenheid eruit en reinig deze samen met de koffiemachine zoals beschreven in paragraaf 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73 beschreven reinigen.


 Als u na de koffieafgifte met voorgemalen koffie wilt zetten met koffiebonen, schakelt u de functie voorgemalen koffie uit door op de toets  te drukken (het controlelampje gaat uit en het maalmechanisme is weer bedrijfsklaar).


i Lees ook hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 68, opmerkingen 3 - 7, 9 en 10.


7 Heet water maken

 Controleer altijd of de controlelampjes  en  continu branden.

 Draai de melkopschuimer naar de buitenkant van de machine (afb. 6).


 Zet een kop of kan onder de melkopschuimer (afb. 6).

 Draai de stoomknop een halve slag naar links tot de aanslag (afb. 8): het hete water loopt uit de melkopschuimer in de daaronder staande kop of kan.


 Om de afgifte van heet water te onderbreken draait u de stoomknop hele-


maal naar rechts (afb. 8) en draait u de melkopschuimer weer in zijn oorspronkelijke stand naar het midden van het apparaat toe. Het is aan te raden niet langer dan 2 minuten heet water te maken.



8 Melk opschuimen




 Vul een kop of kan met circa 100 gram melk per kop cappuccino de u wilt maken. Denk er bij het kiezen van de kop of kan aan dat het melkvolume twee- of driemaal zo groot wordt.

i Het is aan te bevelen halfvette, koude melk uit de koelkast te gebruiken.


 Draai de melkopschuimer naar buiten (afb. 6).


 Zet de espresso zoals in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven en gebruik voldoende grote koppen.


 Druk dan op de stoomtoets  (afb. 22).

Het controlelampje  begint te knipperen, hetgeen betekent dat de koffiemachine aan het verwarmen is (de controlelampjes  en  branden niet, waarmee wordt aangegeven dat er geen koffie kan worden gezet).

Zodra het controlelampje  continu brandt en niet meer knippert, heeft de temperatuur van de koffiemachine de optimale waarde voor het produceren van stoom heeft bereikt.

 Dompel onmiddellijk hierna, binnen twee minuten (anders gaat de machine automatisch terug naar de functie koffie), de melkopschuimer in de kop of kan met melk (afb. 23). Draai de stoomknop dan een halve slag naar links (afb. 8).



 Pas op dat u zich niet brandt.


 **Attentie!** Gevaar van verontreiniging door opgedroogde melk in de melkopschuimer. Let erop dat u de melkopschuimer niet zo diep in de melk dompelt dat de luchtaanzuigopening aan de bovenkant van de melkopschui-





(NL)



mer met melk bedekt is. Hierdoor kan er melk in het pijpje gezogen worden, die evt. tot verontreiniging van de melkopschuimer kan leiden.

Uit de melkopschuimer komt de stoom, die de melk opschuimt en deze een romige consistentie geeft. Om een romiger melkschuim te krijgen dompelt u de melkopschuimer in de melk en beweegt u het kannetje langzaam van beneden naar boven. (Het is aan te raden niet langer dan 2 minuten heet water te maken.)

 Zodra het gewenste schuim bereikt is, kunt u de stoomafgifte stoppen door de stoomknop helemaal naar rechts te draaien (afb. 8); om de functie "Stoom" uit te schakelen drukt u op de stoomtoets  (afb. 22).


 Doe het melkschuim in de tevoren met espresso gevulde koppen. De cappuccino is klaar (naar believen suiker toevoegen en eventueel cacao op het schuim strooien).


 **Aanwijzing:** Onmiddellijk na het maken van de cappuccino en het uitzetten van de functie "Stoom" met de stoomtoets  (afb. 22) is de temperatuur van de koffiemachine nog te hoog om koffie te zetten (de controlelampjes  en  knipperen om aan te geven dat de temperatuur niet goed is om weer koffie te zetten). Daarom moet u ongeveer 10 minuten wachten voordat u weer koffie zet, om de koffiemachine iets te laten afkoelen.


TIP: Om ervoor te zorgen dat de koffiemachine na het uitschakelen van de functie "Stoom" sneller afkoelt, opent u de stoomdraaiknop en laat u het water uit de melkopschuimer in een bakje lopen tot de controlelampjes  en  niet meer knipperen.


8.1 Melkopschuimer reinigen


Het is belangrijk dat de melkopschuimer na elk gebruik schoongemaakt wordt.


 Laat enkele seconden lang wat water of stoom afgeven door de stoomknop helemaal naar links te draaien (afb. 8). Daardoor worden eventuele melkresten uit het stoompijpje verwijderd.


 **Belangrijk:** Om hygiënische redenen is het aan te raden dit proces elke keer uit te voeren om te voorkomen dat er melk binnen in de melkopschuimer vastkoekt.

 Draai de knop helemaal naar rechts. Wacht een paar minuten tot de melkopschuimer afgekoeld is.


 Houd met één hand de greep van het stoompijpje vast. Open met uw andere hand de bajonetsluiting van de melkopschuimer door deze iets met de klok mee te draaien. Trek de melkopschuimer eruit (afb. 24).

 Trek het melkopschuimmondstuk naar beneden van het stoompijpje af.


 Was de melkopschuimer en het mondstuk met lauw water zorgvuldig af.

 Controleer of de twee in afb. 25 met pijlen aangegeven gaatjes niet verstopt zijn. Steek ze indien nodig met een naald door en maak ze schoon.

 Monteer het melkopschuimmondstuk weer door het op het stoompijpje te zetten en krachtig omhoog te draaien.

 Monteer de melkopschuimer weer door deze omhoog te schuiven en tegen de klok in te draaien (afb. 24).

9 Reiniging en onderhoud

 Laat de koffiemachine vóór elke reinigingsbeurt altijd afkoelen en verbreek de verbinding met het elektriciteitsnet.

Dompel de koffiemachine nooit in water: dit is een elektrisch apparaat.


Gebruik voor het reinigen van de koffiemachine geen oplos- of schuurmiddelen. Een vochtige, zachte doek is voldoende.





Geen van de componenten van de koffiemachine mag in de vaatwasser afgewassen worden.

9.1 Reinigen van de koffiemachine


-  Elke keer als het controlelampje  continu brandt, moet het koffiedikreservoir gereinigd worden (beschreven in paragraaf 9.2 „Koffiedikreservoir legen“, pagina 73).
-  Het is aan te bevelen ook de watertank vaak schoon te maken.
-  Het afdruiptakje is voorzien van een waterpeilmkering (rood) (afb. 26). Als deze markering zichtbaar wordt (enkele millimeters onder het afdruiptakje), moet het afdruiptakje geleegd en gereinigd worden.
-  Controleer of de openingen van de koffieuitloop niet verstopt zijn. Voor het schoonmaken daarvan kunt u de opgedroogde koffie met een naald verwijderen (afb. 27).

9.2 Koffiedikreservoir legen

Het apparaat telt het aantal gezette koppen koffie. Na 14 apart (of 7 paarsgewijs) gezette koppen koffie brandt het controlelampje  om aan te geven dat het koffiedikreservoir vol is en geleegd en gereinigd moet worden. Zolang het koffiedikreservoir niet gereinigd wordt, kan de koffiemachine geen koffie zetten.






-  Ontgrendel voor het reinigen het servicedeurtje door op de daarvoor bestemde knop te drukken en open het (afb. 15); het controlelampje  knippert.
-  Het afdruiptakje eruit nemen (afb. 16), leeg maken en reinigen.
-  Maak het koffiedikreservoir zorgvuldig leeg en schoon. Let erop dat alle op de bodem achtergebleven resten verwijderd worden.



Belangrijk: Elke keer als u het afdruiptakje eruit trekt, moet ook het koffiedikreservoir geleegd worden, ook als het niet helemaal vol is. Als dit niet wordt gedaan, kan het de volgende keer bij het koffie zetten gebeuren dat het koffiedikreservoir te vol wordt en het overtollige koffiedik de koffiemachine verstopt.




-  Als u het apparaat dagelijks gebruikt, maak het reservoir dan ook dagelijks leeg. Maak het koffiedikreservoir alleen leeg als het apparaat ingeschakeld is. Alleen dan detecteert het apparaat dat het geleegd wordt.

9.3 Reinigen van de koffiezeteenheid

De koffiezeteenheid moet regelmatig een schoonmaakbeurt krijgen om te voorkomen dat er koffieresten in vastkoeken (wat tot storingen kan leiden). Ga voor het reinigen als volgt te werk:


-  Schakel de koffiemachine met de toets "Aan/uit"  (afb. 4) uit (niet de stekker uit het stopcontact trekken) en wacht tot alle controlelampjes uit zijn.
-  Open het servicedeurtje (afb. 15).
-  Het afdruiptakje en het koffiedikreservoir eruit nemen (afb. 16) en reinigen.
-  De twee rode ontgrendelingsknoppen van de koffiezeteenheid opzij en naar het midden tegen elkaar drukken (afbeelding 28) en de koffiezeteenheid eruit trekken.


-  **Attentie:** De koffiezeteenheid kan alleen uit de machine worden genomen als deze uitgeschakeld is. Als u probeert de koffiezeteenheid uit de koffiemachine te nemen terwijl deze ingeschakeld is, riskeert u dat het apparaat ernstig beschadigd wordt.
-  Reinig de koffiezeteenheid onder stromend leidingwater zonder afwasmiddel te gebruiken.

-  Was de koffiezeteenheid nooit in de vaatwasmachine.
-  De machine van binnen zorgvuldig reinigen. Krab de vastgekoekte koffieresten in de koffiemachine weg met een houten of plastic vork (afb. 29) en zuig alle resten met een stofzuiger weg (afb. 30).
-  Om de koffiezeteenheid weer in te zetten (afb. 32, a) deze in de houder (afbeelding 32, b) en de pen (afb. 32, c) schuiven. De pen moet in de buis

(NL)



(afbeelding 32, d) onder aan de koffiezeteenheid worden geschoven.


 Druk dan stevig op de tekst PUSH (afb. 32, e) tot de koffiezeteenheid hoorbaar vastklikt.


 Controleer of de twee rode knoppen (afb. 32, f) naar buiten zijn gekomen, anders kan het deurtje niet gesloten worden.

Afb. 33: de twee rode knoppen zijn correct naar buiten gekomen.


Afb. 34: de twee rode knoppen zijn niet naar buiten gekomen.



 **Opmerking 1:** Als de koffiezeteenheid niet correct is ingezet, d.w.z. voordat het vastklikken te horen is, en de rode knoppen niet goed naar buiten zijn gekomen, kan het servicedeurtje niet gesloten worden en kan het apparaat niet gebruikt worden (als het ingeschakeld wordt, knippert het controlelampje ).

 **Opmerking 2:** Als het inzetten van de koffiezeteenheid moeilijk gaat, moet deze (voor het inzetten) op de juiste grootte worden gebracht, en wel door de koffiezeteenheid tegelijk van onderen en van boven, zoals in afb. 31 weergegeven, stevig samen te drukken.



 **Opmerking 3:** Als de koffiezeteenheid dan nog steeds moeilijk in te zetten is, probeer het dan niet met geweld, maar sluit het servicedeurtje, trek de stekker van het voedingssnoer uit het stopcontact en steek hem er dan meteen weer in. Wacht tot alle symbolen uit zijn, open dan het servicedeurtje en zet de koffiezeteenheid weer in. Zet het afdruiptankje samen met het koffiedikreservoir weer in het apparaat en sluit het servicedeurtje.




9.4 Ontkalking


Doordat het gebruikte water voor het koffie zetten voortdurend verwarmd wordt, is het normaal dat er zich in de loop van de tijd kalk in de koffiemachine afzet. Zodra het controlelampje  begint te knipperen, moet de koffiemachine ontkalkt worden.


 **Aanwijzing:** Als het controlelampje  begint te branden, kan er nog steeds koffie worden gezet.


Ga als volgt te werk:






 Druk op de toets  (afb. 7) om de machine in te schakelen.


 Wacht tot de controlelampjes  en  niet meer knipperen, maar continu branden.

 Maak de oplossing zoals aangegeven op de fles van het bijgeleverde ontkalkingsmiddel klaar:
Giet de inhoud van de fles ontkalkingsmiddel (0,125 liter) in de watertank en voeg dat 1 liter water toe.


 **Attentie:** Gebruik in geen geval ontkalkingsmiddelen die niet door AEG/Electrolux aanbevolen worden. Bij gebruik van andere ontkalkingsmiddelen aanvaardt AEG/Electrolux geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. Vloeibaar ontkalkingsmiddel is verkrijgbaar in de vakhandel of via de servicelijn van AEG/Electrolux.

 Zet een bak met een inhoud van minstens 1,5 liter onder de melkopschuimer (afb. 6).




 Druk op de toets  en houd deze minstens 5 seconden ingedrukt. Dan begint het controlelampje  te branden om aan te geven dat het ontkalkingsprogramma gestart is (de controlelampjes  en  blijven uit, waarmee wordt aangegeven dat er geen koffie kan worden gezet).


 Draai de stoomknop een halve slag maar links (afb. 8). Dan loopt de ontkalkingsoplossing uit de melkopschuimer in de daaronder geplaatste bak.

Het ontkalkingsprogramma doorloopt automatisch een serie spoelingen en pauzes om vastgekoekte kalk binnen uit de koffiemachine te verwijderen.


-  Draai na circa 30 minuten, als het controlelampje  gaat branden, de stoomknop een halve slag naar rechts tot de aanslag (afb. 8).

Nu moet er gespoeld worden om de restanten van de ontkalkingsoplossing uit de koffiemachine te verwijderen.



-  Neem de watertank eruit, spoel hem en vul hem met vers water.
-  Zet de watertank weer in.
-  Giet de onder de melkopschuimer geplaatste, met vloeistof gevulde bak leeg en plaats deze weer onder de melkopschuimer.


-  Draai de stoomknop een halve slag maar links (afb. 8). Er komt heet water uit de melkopschuimer, dat in de eronder geplaatste bak loopt.

Zodra de watertank leeg is, gaat het controlelampje  uit en begint het controlelampje  te branden.

-  Draai de stoomknop helemaal naar rechts (afb. 8) en vul de watertank nogmaals met schoon water.

Nu is het ontkalkingsprogramma afgelopen en de koffiemachine is weer gebruiksklaar.

-  **Aanwijzing:** Als het ontkalkingsproces niet volledig wordt uitgevoerd en voortijdig wordt afgebroken, gaat het alarm  niet uit en moet het proces vanaf het begin herhaald worden.


-  **Belangrijk:** als het ontkalken niet volgens de voorschriften wordt uitgevoerd, vervalt de garantie.

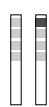
9.5 Waterhardheid instellen


Het controlelampje  gaat branden na een gebruikstijd die, rekening houdend met de in het leidingwater aanwezige maximale hoeveelheid kalk, in de fabriek is ingesteld. U kunt de ingestelde gebruikstijd verlengen als u minder vaak een ontkalking wilt uitvoeren. Hiervoor moet de koffiema-


chine aan de hand van het werkelijke kalkgehalte van het gebruikte water worden geprogrammeerd. Gebruik het bijgeleverde teststaafje om de hardheidsstand te bepalen of vraag bij uw watermaatschappij naar de hardheid.

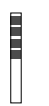
Bepalen van het waterhardheidsniveau

-  Doop hiervoor het teststrookje ca. 1 seconde in koud water. Schud het overtollige water eraf en bepaal het hardheidsniveau aan de hand van de roze vakjes.

 Geen of één vakje roze
hardheidsniveau 1, zacht
tot 1,24 mmol/l of
tot 7° Duitse hardheid of
tot 12,6° Franse hardheid










 Twee vakjes roze:
hardheidsniveau 2, middelhard
tot 2,5 mmol/l of
tot 14° Duitse hardheid of
tot 25,2° Franse hardheid

 Drie vakjes roze:
hardheidsniveau 3, hard
tot 3,7 mmol/l of
tot 21° Duitse hardheid of
tot 37,8° Franse hardheid





 Vier vakjes roze:
hardheidsniveau 4, zeer hard
meer dan 3,7 mmol/l of
meer dan 21° Duitse hardheid of
meer dan 37,8° Franse hardheid

Instellen en opslaan van het bepaalde waterhardheidsniveau

U kunt 4 hardheidsniveaus instellen. Het apparaat is in de fabriek op hardheidsniveau 4 ingesteld.

-  Controleer of de koffiemachine uitgeschakeld is (alle controlelampjes zijn uit).
-  Druk op de toets  en houd deze minstens 5 seconden ingedrukt. De vier controlelampjes , ,  en  gaan branden.
-  Druk een aantal keren op de toets  (afb. 19) tot het aantal brandende controlelampjes gelijk is aan het vastge-

(NL)


stelde hardheidsniveau (om b.v. hardheidsniveau 3 in te stellen drukt u zo vaak op de toets  dat de drie controlelampjes ,  en  samen branden).

-  Druk op de toets  om de waarde op te slaan. Nu is het apparaat zo geprogrammeerd dat het aangeeft wanneer er volgens het werkelijke kalkgehalte beslist een ontkalking moet worden uitgevoerd.

10 Betekenis van de normale controlelampjes

De controlelampjes  en  knipperen

De koffiemachine is niet bedrijfsklaar (het water heeft nog niet de ideale temperatuur bereikt om koffie te zetten). Begin pas met koffie zetten als alle controlelampjes continu branden.

De controlelampjes  en  branden continu


De koffiemachine heeft de ideale temperatuur bereikt om koffie te zetten

Het controlelampje  brandt continu


De koffiemachine is een kop koffie aan het afgeven.

Het controlelampje  brandt continu

De koffiemachine is twee koppen koffie aan het afgeven.

Het controlelampje  stoom knippert

De koffiemachine wordt verwarmd om de ideale temperatuur te bereiken om stoom te produceren. Wacht tot het controlelampje continu brandt alvorens de stoomknop te draaien.

Het controlelampje  stoom brandt continu

De koffiemachine is gereed voor stoomafgifte en u kunt de stoomknop draaien.

Het controlelampje  brandt continu






De koffiemachine is ingesteld voor het afgeven van koffie op basis van gemalen koffie (zie par. 6 „Koffie zetten met voorgemalen koffie“, pagina 70).

Het controlelampje  brandt continu


Het automatische ontkalkingsprogramma loopt (zie par. 9.4 „Ontkalking“, pagina 74)














11 Betekenis van de alarmlampjes en wat te doen als ze gaan branden

Het controlelampje  brandt continu

- De watertank is leeg of niet goed ingezet.
 -  De watertank vullen zoals beschreven in par. 3.2 „Met water vullen“, pagina 67, en correct inzetten.
 - De watertank is vuil of er hebben zich kalkkorsten in gevormd.
 -  De watertank uitspoelen of ontkalken.
- Het controlelampje  knippert**
- De koffiemachine kan geen koffie zetten en maakt veel lawaai.
 -  Draai de stoomknop naar links zoals beschreven in hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 68, opmerking 10 (Abb. 8).
 - De koffie komt te langzaam uit het apparaat.
 -  Draai de draaiknop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar rechts (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 70).

Het controlelampje  brandt continu

- Het koffiedikreservoir is vol of niet goed ingezet.
-  Het koffiedikreservoir legen en zoals beschreven in hoofdstuk 9.2 „Koffiedikreservoir legen“, pagina 73, reinigen en correct inzetten.


- Na het schoonmaken is het koffiedikreservoir niet ingezet.
- ☞ Het servicedeurtje openen en het koffiedikreservoir inzetten.
- Het controlelampje  knippert**
- De functie  is gekozen, maar er is geen gemalen koffie in de vulschacht gedaan.
- ☞ De gemalen koffie erin doen zoals beschreven in hoofdstuk 6 „Koffie zetten met voorgemalen koffie“, pagina 70.
- Het koffiebonenreservoir bevat geen koffiebonen meer.
- ☞ Het koffiebonenreservoir met koffiebonen vullen zoals beschreven in hoofdstuk 3.3 „Koffiebonenreservoir vullen“, pagina 67.
- Als het maalmechanisme veel lawaai maakt, betekent dit dat een klein steentje tussen de koffiebonen het maalmechanisme geblokkeerd heeft.
- ☞ Neem contact op met de klantendienst. **Blokking of beschadiging veroorzaakt door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen eventueel niet onder de garantie.**
- Het controlelampje  knippert**
- Geeft aan dat de koffiemachine verkalkt is.
- ☞ Het in par. 9.4 „Ontkalking“, pagina 74 beschreven ontkalkingsprogramma moet uitgevoerd worden.
- De machine maakt een abnormaal geluid en de vier controlelampjes , ,  en  knipperen afwisselend**
- Waarschijnlijk hebt u vergeten de koffiezeteenheid na het reinigen weer in de koffiemachine te plaatsen.
- ☞ Laat het servicedeurtje dicht en zet de koffiezeteenheid niet in. Houd de toetsen  en  ingedrukt tot de vier controlelampjes uitgaan. Pas wanneer alle vier de alarmlampjes uit zijn, kan het servicedeurtje geopend worden en kan de koffiezeteenheid ingezet worden (zie hiervoor par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73).
- De controlelampjes  en  knipperen afwisselend**
- De koffiemachine is zojuist ingeschakeld en de koffiezeteenheid is niet correct ingezet, zodat het servicedeurtje niet gesloten kan worden.
- ☞ Druk op de tekst PUSH op de koffiezeteenheid tot u een klik hoort. Let erop of de twee rode knoppen naar buiten gekomen zijn (par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73). Het servicedeurtje sluiten en op de toets  drukken.
- De controlelampjes ,  en  zijn aan en knipperen**
- De koffiemachine is ingeschakeld terwijl de stoomdraaiknop ingeschakeld is.
- ☞ Draai de stoomknop helemaal naar rechts (afb. 8).
- Het controlelampje  knippert**
- Het servicedeurtje is open.
- ☞ Als u het servicedeurtje niet kunt sluiten, controleer dan of de koffiezeteenheid correct is ingezet (zie par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73).
- Het controlelampje  brandt continu en de controlelampjes  en  knipperen**
- Waarschijnlijk hebt u vergeten de koffiezeteenheid na het reinigen weer in de koffiemachine te plaatsen.
- ☞ Zet de koffiezeteenheid in, zie hiervoor par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73.
- De koffiemachine is van binnen zeer vuil.
- ☞ De koffiemachine reinigen zoals beschreven in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73.
- Het controlelampje  knippert**
- De vulschacht voor gemalen koffie is verstopt.
- ☞ De vulschacht met behulp van een mes schoonmaken zoals beschreven in hoofdstuk 6 „Koffie zetten met voorgemalen koffie“, pagina 70, opmerking 5 (Abb. 21).

(NL)

12 Problemen die opgelost kunnen worden voordat u de klantendienst belt

Als de koffiemachine niet functioneert en er een alarmlampje brandt, kunt u de oorzaak van de storing gemakkelijk vinden en verhelpen door hoofdstuk 11 „Betekenis van de alarmlampjes en wat te doen als ze gaan branden“, pagina 76 te raadplegen. Als er echter geen alarmlampje brandt, voer dan de volgende controles uit voordat u contact opneemt met de klantendienst.

De koffie is niet heet

- De kopjes zijn niet voldoende voorverwarmd.
- ☞ De kopjes voorverwarmen door ze met heet water te spoelen of minstens 20 minuten op de warmhoudplaat (A) te zetten (zie hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 68, opmerking 3).
- De koffiezeteenheid is te koud.
- ☞ Voor het koffie zetten de koffiezeteenheid voorverwarmen door op de toets  die drukken (zie hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 68, opmerking 3).

De koffie heeft weinig crema

- De machine gebruikt te weinig koffie voor het zetten.
- ☞ Draai de knop voor de hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) iets naar rechts (zie hoofdstuk 4 „Koffie zetten met bonen“, pagina 68 opmerking 2).
- De koffie is te grof gemalen.
- ☞ Draai de knop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar links (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 70).
- Het koffiemengsel is niet geschikt.
- ☞ Gebruik een koffiemengsel dat geschikt is voor volautomatische koffiemachines.

De koffie komt te langzaam uit het apparaat

- De koffie is te fijn gemalen.
- ☞ Draai de knop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar rechts (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 70).
- De machine gebruikt te veel koffie voor het zetten.
- ☞ Draai de knop voor de hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) iets naar links.

De koffie komt te snel uit het apparaat

- De koffie is te grof gemalen.
- ☞ Draai de knop voor het instellen van de maalgraad (afb. 17) één stand naar links (zie hoofdstuk 5 „Instellen van het maalmechanisme“, pagina 70).
- De machine gebruikt te weinig koffie tijdens het koffie zetten.
- ☞ Draai de knop voor de hoeveelheid gemalen koffie (afb. 9) iets naar rechts.

De koffie komt niet uit beide openingen van de koffieuitloop

- De opening is verstopt.
- ☞ Verwijder de opgedroogde koffie met een naald (afb. 27).


Ondanks draaien aan de stoomknop komt er geen stoom uit de melkopschuimer








- De gaatjes van de melkopschuimer en het melkopschuimmondstuk zijn verstopt.
- ☞ Reinig de gaatjes van de melkopschuimer en het melkopschuimmondstuk (zie par. 8.1 „Melkopschuimer reinigen“, pagina 72 – afb. 25).

Als er op de toetsen en wordt gedrukt, komt er geen koffie, maar water uit de machine


- De gemalen koffie is misschien vast blijven zitten in de vulschacht.
- ☞ Verwijder de gemalen koffie die de vulschacht verstopt met een mes (zie hoofdstuk 6 „Koffie zetten met voor-gemalen koffie“, pagina 70 – opmerking 5). Reinig dan de koffiezeteenheid en het inwendige van de machine (zie

hiervoor de instructies in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73).



Als er op de toets  wordt gedrukt, wordt de machine niet ingeschakeld

- De koffiemachine is niet aan het stroomnet aangesloten.
-  Controleer of het snoer goed in het stopcontact gestoken is.
- De koffiezeteenheid kan niet verwijderd worden om gereinigd te worden**
- De koffiemachine is ingeschakeld. De koffiezeteenheid kan alleen uit de machine worden genomen als deze uitgeschakeld is.
-  Schakel de machine uit (zie par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73).
-  **Attentie:** De koffiezeteenheid kan alleen uit de koffiemachine worden genomen als deze uitgeschakeld is. Als u probeert de koffiezeteenheid uit de koffiemachine te nemen terwijl deze ingeschakeld is, riskeert u dat het apparaat ernstig beschadigd wordt.
- Er is gemalen koffie gebruikt (in plaats van koffiebonen) en de machine geeft geen koffie**
- Er is te veel gemalen koffie in de machine gedaan.
-  De koffiezeteenheid uit de machine nemen en de machine van binnen zorgvuldig reinigen zoals beschreven in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73. De procedure herhalen en daarbij maximaal 2 afgestreken maatlepels gemalen koffie gebruiken.
- Er is niet op de toets  gedrukt en de machine heeft zowel de voorgemalen koffie als de door het maalmechanisme gemalen koffie gebruikt.
-  Reinig de machine van binnen zorgvuldig zoals beschreven in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73. Eerst zoals in hoofdstuk 6 „Koffie zetten met voorgemalen koffie“, pagina 70 beschreven op de toets  drukken en de procedure herhalen.

- De gemalen koffie is in de machine gedaan terwijl deze uitgeschakeld was.

 De koffiezeteenheid uit de machine nemen en de machine van binnen zorgvuldig reinigen zoals beschreven in par. 9.3 „Reinigen van de koffiezeteenheid“, pagina 73. Herhaal de procedure terwijl de machine ingeschakeld is.

De koffie komt niet uit de openingen van de koffieuitloop, maar opzij uit het servicedeurtje


- De openingen van de koffieuitloop zijn verstopt met opgedroogde koffie.
-  Steek de gaatjes met een naald door (afb. 27).
- Het zwenkvak aan de binnenkant van het servicedeurtje is geblokkeerd en draait niet.
-  Het zwenkvak zorgvuldig reinigen, vooral bij de scharnieren, zodat deze beweegbaar blijven.

Wat moet u doen als het apparaat getransporteerd moet worden?

- Originele verpakking als transportbescherming bewaren. Ter bescherming tegen krassen in ieder geval de oorspronkelijke plastic zak gebruiken.
- Apparaat tegen schokken beveiligen. Voor schade tijdens het transport aangevaren wij geen aansprakelijkheid.
- Watertank en koffiedikreservoir leeg maken.
- Let er ook op waar u het apparaat plaatst, vooral in de winter. Er kan vorstschade ontstaan.

13 Technische gegevens

Netspanning: 220–240 V
Opgenomen vermogen: 1350 W

 Dit apparaat voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC
- EMC-richtlijn 89/336/EEC met toevoeging 92/31/EEC en 93/68/EEC

(NL)

14 Afvalverwerking



Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn onschadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen zijn voorzien van een aanduiding, b.v. >PE<, >PS< enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.



Oude apparaten



Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar naar een plaats moet worden gebracht voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product kunt u het best contact opnemen met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

15 Service

De originele verpakking inclusief piepschuimdelen beslist bewaren. Om transportschade te voorkomen moet het apparaat veilig verpakt zijn.

I Gentile Cliente

La preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, osservando in particolare le avvertenze di sicurezza! Si prega inoltre di conservare le presenti istruzioni per l'uso per consultarle in seguito e consegnarle ad un eventuale futuro proprietario dell'apparecchio.

Indice

1	Legenda	82	10	Significato delle spie luminose di normale funzionamento	94
1.1	Vista dal davanti (figura 1)	82	11	Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese	94
1.2	Vista dal davanti con portello di servizio aperto (figura 2)	82	12	Problemi risolvibili prima di chiamare l'assistenza tecnica	96
1.3	Pannello dei comandi (figura 3)	82	13	Dati tecnici	97
2	Avvertimenti per la sicurezza	83	14	Smaltimento	98
3	Prima messa in esercizio	84	15	In caso di ricorso al servizio	98
3.1	Sistemare l'apparecchio e collegarlo	84			
3.2	Riempire l'acqua	85			
3.3	Riempire il contenitore dei chicchi di caffè	85			
3.4	Prima messa in funzione	85			
4	Preparare il caffè con chicchi	86			
5	Regolazione del macinacaffè	88			
6	Preparare il caffè con la polvere di caffè	88			
7	Preparazione di acqua calda	89			
8	Schiumare il latte	89			
8.1	Pulire il cappuccinatore	90			
9	Pulizia e manutenzione	91			
9.1	Pulizia della macchina	91			
9.2	Svuotare il contenitore dei fondi	91			
9.3	Pulizia dell'infusore	91			
9.4	Decalcificazione	92			
9.5	Regolare la durezza dell'acqua	93			

I

1 Legenda

- i** Questa istruzione per l'uso vale per le macchine da caffè automatiche modello CS 5000 e modello CS 5200. L'uso di entrambi i modelli è lo stesso. Le figure 1 e 2 mostrano entrambi i modelli. Tutte le altre figure mostrano il modello CS 5200.

1.1 Vista dal davanti (figura 1)

- A Ripiano scaldatasse
- B Manopola vapore
- C Tubo vapore
- D Cappuccinatore
- E Cappuccinatore (rimovibile)
- F Ugello cappuccinatore (rimovibile)
- G Pulsante d'apertura per lo sportello di servizio
- H Serbatoio dell'acqua (rimovibile)
- J Vaschetta raccogli gocce (estraibile)
- K Vassoio poggia tazze
- L Erogatore di caffè regolabile in altezza
- M Pannello dei comandi (vedi figura 3)
- N Coperchio del contenitore per i chicchi
- O Coperchietto centrale per il caffè macinato


1.2 Vista dal davanti con portello di servizio aperto (figura 2)

- P Misurino per il caffè premacinato
- Q Alloggio per il misurino
- R Imbuto per introduzione del caffè premacinato
- S Sportello di servizio
- T Contenitore estraibile per i fondi di caffè
- U Cassettino mobile
- V Infusore
- W Manopola di regolazione del grado di macinazione
- X Contenitore per i chicchi di caffè
- Y Targhetta delle caratteristiche (lato inferiore dell'apparecchio)
- Z Decalcificante liquido e Strisce tornasole

1.3 Pannello dei comandi (figura 3)

- a Manopola selettore quantità caffè (corto, normale o lungo)
- b Manopola selettore quantità macinato (per ottenere caffè leggero, normale o forte)
- c Tasto erogazione una tazza
- d Tasto erogazione due tazze
- e Tasto di accensione/spegnimento macchina
- f Tasto selezione funzione „vapore“
- g Tasto selezione polvere di caffè (esclusione del macinacaffè)
- h Tasto risciacquo e decalcificazione
- j Spia 1 tazza e OK temperatura caffè
- k Spia 2 tazze e OK temperatura caffè
- l Spia vapore e OK temperatura vapore
- m Spia selezione polvere di caffè (macinacaffè escluso)
- n Spia „allarme calcare“
- o Spia „mancanza acqua“ oppure „serbatoio acqua mancante“
- p Spia „contenitore fondi pieno“ oppure „contenitore fondi mancante“
- q Spia „allarme generico“

2 Avvertimenti per la sicurezza

 La sicurezza di questo apparecchio corrisponde alle regole riconosciute dalla tecnica e dalla legge sulla sicurezza degli apparecchi. Ciò nonostante noi produttori dobbiamo ugualmente fare in modo che lei prenda confidenza con i seguenti avvertimenti sulla sicurezza.

Sicurezza in generale

- L'apparecchio può essere collegato solo ad una rete elettrica, la cui tensione, tipo di corrente e frequenza corrispondono alle indicazioni riportate sulla targhetta delle caratteristiche (vedere lato inferiore dell'apparecchio)!
- Mai far entrare in contatto il cordone d'alimentazione con parti della macchina surriscaldate.
- Mai estrarre la spina dalla presa tirando dal cordone di alimentazione!
- Mai mettere in esercizio la macchina quando:
 - il cordone d'alimentazione è danneggiato oppure
 - l'involucro presenta danni visibili.
- Questa macchina non è destinata all'uso o alla messa in esercizio da parte di persone (inclusi i bambini) che in seguito alla loro inesperienza o inconsapevolezza non sono in grado di usarla con sicurezza o da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie e psichiche limitate, eccetto quando vengono istruite nell'utilizzazione sicura della macchina, da una persona per loro responsabile e sorvegliate inizialmente da quest'ultima.

Sicurezza dei bambini

- **Mai far funzionare la macchina incustodita e nei confronti dei bambini attenersi sempre ad un particolare obbligo di sorveglianza.**
- I materiali d'imballaggio, come per es. i sacchetti di plastica, non sono giocattoli per bambini.

Sicurezza durante l'esercizio

- **Attenzione! Erogatore del caffè, cappuccinatore e ripiano scaldatasse durante l'esercizio divengono roventi. Tenere lontano dalla portata dei bambini!**
- **Attenzione! Pericolo di bruciature quando il cappuccinatore è attivato! L'acqua bollente erogata rispettivamente il vapore acqueo bollente possono provocare bruciature. Attivare il cappuccinatore solo se si tiene un contenitore sotto il cappuccinatore.**
- Mai riscaldare liquidi infiammabili con il vapore!
- Attivare l'apparecchio solo se l'acqua è stata riempita nel sistema! Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fredda, **non riempire con acqua calda, latte o altri liquidi.** Osservare il volume di riempimento mass. di ca. 1,8 litri
- **Non caricare il contenitore dei chicchi con caffè a chicchi surgelato o caramellato. Usare solo chicchi di caffè torrefatti! Togliere i corpi estranei, per es. pietruzze, dai chicchi di caffè. Se il macinino si blocca o viene danneggiato in seguito ad un corpo estraneo, eventualmente il danno non è coperto dalla garanzia.**
- Versare solo polvere di caffè nell'imbuto d'introduzione della polvere di caffè premacinata.
- Mai lasciare l'apparecchio acceso inutilizzato.
- Non esporre l'apparecchio agli influssi atmosferici.
- Utilizzando un cavo di prolunga, servirsi unicamente di un cavo normalmente reperibile in commercio, con una sezione del conduttore minima di 1,5 mm².
- Le persone che soffrono di disturbi motori non dovrebbero mai utilizzare da soli l'apparecchio, per evitare l'insorgere di pericoli.
- **Utilizzare l'apparecchio solo dopo che sono stati inseriti la vaschetta raccogligocce, il contenitore per i fondi di caffè e il vassoio poggia tazze!**

Sicurezza durante la pulizia e la cura dell'apparecchio


- Attenersi alle istruzioni per la pulizia e la decalcificazione.
- Prima di eseguire la manutenzione o la pulizia, spegnere l'apparecchio e sfilare la spina dalla rete elettrica!
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Pulire il cappuccinatore solo con dispositivo spento, freddo e senza pressione!
- Non pulire parti dell'apparecchio nella lavastoviglie.
- **Mai versare acqua nel macinino,** quest'ultimo ne verrebbe danneggiato.

Non aprire né riparare l'apparecchio. Riparazioni inappropriate possono causare pericoli notevoli per l'utilizzatore.

Le riparazioni agli apparecchi elettrici devono essere eseguite solo da personale specializzato.


Quando si rende eventualmente necessaria una riparazione, inclusa la sostituzione del cavo elettrico d'alimentazione, rivolgersi


- al commerciante specializzato, dal quale è stato acquistato l'apparecchio, oppure
- alla AEG/Electrolux Serviceline.


Quando si usa l'apparecchio per scopi diversi da quello a cui è destinato o si usa in modo sbagliato, non è possibile assumere responsabilità per eventuali danni o garanzie - lo stesso vale quando il programma di decalcificazione non viene eseguito immediatamente dopo che la spia  inizia a lampeggiare e non ci si attiene alle istruzioni contenute in queste istruzioni per l'uso. Se il macinino si blocca o viene danneggiato in seguito ad un corpo estraneo, eventualmente il danno non è coperto dalla garanzia.

3 Prima messa in esercizio


3.1 Sistemare l'apparecchio e collegarlo


 Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.


 Posizionare l'apparecchio sopra un piano di lavoro lontano da rubinetti dell'acqua, lavelli e fonti di calore.

 Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra la macchina da caffè.

Non installare mai la macchina in un ambiente che può raggiungere una temperatura inferiore o uguale a 0 °C (se l'acqua si ghiaccia, l'apparecchio può danneggiarsi).

 Verificare che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente avente una portata minima di 10 A e dotata di messa a terra conforme alle prescrizioni. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

 In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto, da personale qualificato.

 Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica.


La prima volta che si collega la macchina da caffè alla rete elettrica, durante un test tutte le spie si accendono per alcuni secondi e poi si spengono.

i Si consiglia di personalizzare al più presto la durezza dell'acqua seguendo la procedura descritta nel paragrafo 9.5 „Regolare la durezza dell'acqua“, pagina 93.


i Per un corretto apprendimento dell'uso è necessario, la prima volta, operare sulla macchina seguendo scrupolosamente, passo a passo, le istruzioni descritte nei paragrafi seguenti.

3.2 Riempire l'acqua

Prima di accendere accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia stato riempito e, se necessario, riempirlo. Ogni volta si accende rispettivamente si spegne, l'apparecchio consuma acqua per i processi automatici di risciacquo.

 Estrarre il serbatoio dell'acqua (fig. 4), sciacquarlo e riempirlo con acqua fresca senza superare la linea MAX. Quando si estrae il serbatoio, il cappuccinatore deve essere sempre posizionato verso il centro della macchina altrimenti ne impedirebbe l'estrazione.


i Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fredda. Mai riempire altri liquidi come per es. acqua minerale o latte.


 Reinscrivere il serbatoio spingendolo a fondo.

i Per ottenere un caffè sempre aromatico, occorre:

- sostituire quotidianamente l'acqua del serbatoio,
- pulire il serbatoio dell'acqua lavandolo normalmente (non nella lavastoviglie) almeno una volta la settimana. Dopo risciacquare con acqua fresca.

3.3 Riempire il contenitore dei chicchi di caffè

 Aprire il coperchio del contenitore del caffè in chicchi (fig. 5).

 Riempire il contenitore con chicchi di caffè.


 Chiudere il coperchio.



! **Attenzione!** Fare attenzione a usare solo chicchi puri senza l'aggiunta di componenti caramellizzati o aromatizzati e a non utilizzare chicchi surgelati. Accertarsi che nel contenitore dei chicchi non si trovino corpi estranei, come per es. pietruzze. **Se il macinino si blocca o viene danneggiato in seguito ad un corpo estraneo, eventualmente il danno non è coperto dalla garanzia.**


i La macchina da caffè è stata controllata in fabbrica. A questo scopo è stato utilizzato del caffè, quindi è completamente normale trovare un po' di caffè nel macinino. In ogni caso si garantisce che la macchina da caffè è nuova.

3.4 Prima messa in funzione


Quando prende per la prima volta in esercizio l'apparecchio, la macchina da caffè dev'essere sfiatata.




 Assicurarsi che il serbatoio dell'acqua sia riempito e che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa della rete elettrica.

 Spostare il cappuccinatore verso l'esterno, posizionarvi sotto una tazza (fig. 6) e accendere la macchina premendo il tasto  (fig. 7).

 **Immediatamente dopo, entro massimo 30 secondi** ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 8) (è normale che la macchina diventi rumorosa).

Dopo pochi secondi dal cappuccinatore fuoriesce dell'acqua.

 Quando la tazza si è riempita di circa 30 ml ruotare la manopola vapore in senso orario (fig. 8) fino a fine corsa, in modo da interrompere la fuoriuscita dell'acqua.

 Attendere che le spie  e  finiscano di lampeggiare e si accendano in modo fisso. (Quando le spie lampeggiano vuol dire che la macchina si sta preriscaldando, mentre quando sono accese in modo fisso vuol dire che ha raggiunto la temperatura ideale per fare il caffè).



①

Qualche istante prima che le spie si accendano in modo fisso, la macchina esegue automaticamente un risciacquo: un po' di acqua calda fuoriuscirà dai beccucci dell'erogatore e sarà raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante.

i Consiglio: se si richiede un caffè corto (inferiore a 60 ml), per ottenerlo più caldo, riempire prima la tazza con questa acqua calda del risciacquo. Lasciarla poi dentro per qualche secondo (prima di svuotarla) in modo da preriscaldare la tazza.

A questo punto, la macchina è pronta per l'uso.

4 Preparare il caffè con chicchi

☞ Prima di richiedere il caffè, controllare sempre che le spie  e  siano accese in modo fisso e che il contenitore dei chicchi di caffè sia riempito.



☞ Con la manopola quantità caffè macinato (fig. 9) impostare il gusto del caffè desiderato.

Più si ruota in senso orario e maggiore sarà la quantità di caffè a chicchi che la macchina macinerà e quindi più forte sarà il gusto del caffè ottenuto. Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola. Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè.



☞ Con la manopola quantità caffè (fig. 10) impostare la quantità di caffè desiderata.



Più si ruota in senso orario e più lungo sarà il caffè ottenuto. Al primo utilizzo è necessario procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la giusta posizione della manopola.

☞ Mettere sotto i beccucci dell'erogatore una tazza se si vuole 1 caffè oppure 2 tazze per 2 caffè (fig. 11). Per ottenere una migliore crema, avvicinare il più possibile l'erogatore caffè alle tazze abbassandolo (fig. 12).

☞ Premere il tasto  (fig. 13) se si vuole fare un caffè oppure il tasto  (fig. 14) se si vuole fare 2 caffè.

A questo punto la macchina macina i chicchi, esegue una breve preinfusione e poi completa l'erogazione nella tazza. Una volta ottenuta la quantità di caffè preimpostata, la macchina ferma l'erogazione automaticamente e provvede all'espulsione del fondo di caffè nel contenitore dei fondi.

Dopo qualche secondo, quando entrambe le spie  e  sono di nuovo accese in modo fisso, si può preparare un ulteriore caffè.

☞ Per spegnere la macchina, premere il tasto . (Prima di spegnersi, la macchina esegue automaticamente un risciacquo: un po' di acqua calda fuoriesce dai beccucci e viene raccolta nella vaschetta raccogliogocce sottostante. Attenzione a non scottarsi). Se la macchina non viene spenta con il tasto , in ogni caso dopo 3 ore dall'ultimo utilizzo, si spegne da sola eseguendo prima un breve risciacquo.

i **Nota 1:** Se il caffè fuoriesce a gocce oppure non esce del tutto, è necessario ruotare la manopola di regolazione del grado di macinazione (fig. 17) di uno scatto in senso orario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 88). Procedere di uno scatto alla volta fino ad ottenere un'erogazione soddisfacente.



! **Il grado di macinazione si può cambiare solo durante la macinazione. Regolazioni eseguite a macinino fermo possono danneggiare la macchina da caffè.**

i **Nota 2:** Se il caffè fuoriesce troppo velocemente e la crema non è soddisfacente; ruotare un po' la manopola

quantità caffè macinato (fig. 9) in senso orario. Procedere a tentativi e fare più di un caffè per individuare la corretta posizione della manopola. Fare attenzione a non ruotare troppo in senso orario altrimenti c'è il rischio di ottenere un'erogazione troppo lenta (a gocce), soprattutto quando si richiedono due tazze di caffè. Se, dopo qualche caffè, non si ottiene una crema soddisfacente, ruotare anche la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso antiorario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè”, pagina 88).



i **Nota 3: Consigli per ottenere il caffè più caldo**



1) Se, appena accesa la macchina, si richiede una tazza di caffè forte (inferiore a 60 ml), usare l'acqua calda del risciacquo per preriscaldare le tazze.



2) Se invece dall'ultimo caffè fatto, sono trascorsi più di 2-3 minuti, prima di richiedere di nuovo un caffè è necessario preriscaldare l'infusore premendo il tasto  . Lasciare poi defluire l'acqua nella vaschetta raccogliogocce sottostante, oppure utilizzare questa acqua per riempire (e poi svuotare) la tazzina che si utilizzerà poi per il caffè in modo da preriscaldarle.


3) Non utilizzare tazzine troppo spesse altrimenti assorbono troppo calore, a meno che non siano preriscaldate.

4) Utilizzare sempre tazzine precedentemente riscaldate risciacquandole con dell'acqua calda oppure lasciarle appoggiate a riscaldarsi per almeno 20 minuti sopra il ripiano scaldatasse sul coperchio della macchina accesa.

i **Nota 4: Mentre la macchina sta facendo il caffè, l'erogazione può essere fermata in qualsiasi momento premendo il tasto  (fig. 13) oppure  (fig. 14), oppure girando la manopola della quantità di caffè (fig. 10) in senso antiorario.**

i **Nota 5: Appena terminata l'erogazione, se si vuole aumentare la quantità di caffè nella tazza, basta tenere premuto il tasto  (fig. 13) oppure  (fig. 14) fino ad ottenere la quantità desiderata, oppure girando la manopola della quantità di caffè (fig. 10) in senso orario (questa operazione deve avvenire immediatamente dopo l'erogazione del caffè e prima che la polvere di caffè consumata venga espulsa nel contenitore dei fondi).**

i **Nota 6: quando si accende l'allarme  in modo fisso è necessario riempire il serbatoio dell'acqua altrimenti la macchina non eroga il caffè. Il serbatoio dell'acqua può essere estratto solo se prima il cappuccinatore è posizionato verso il centro della macchina. (E' normale che quando si accende l'allarme  rimanga un po' di acqua nel serbatoio).**


i **Nota 7: la macchina conta il numero di caffè che vengono erogati. Ogni 14 caffè singoli (o 7 doppi), la spia  si accende in modo fisso avvertendo che il contenitore fondi è pieno ed è necessario svuotarlo e pulirlo, vedi paragrafo 9.2 „Svuotare il contenitore dei fondi”, pagina 91.**

i **Nota 8: con l'utilizzo della macchina, può succedere che nel tempo le macine si usurino e quindi il caffè fuoriesca troppo veloce e senza crema perché è macinato troppo grosso.**

Per risolvere questo inconveniente è necessario regolare il grado di macinazione del macinacaffè ruotando la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (come descritto nel paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè”, pagina 88).

i **Nota 9: se la macchina è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, prima dell'uso è necessario eseguire la pulizia dell'infusore come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore”, pagina 91.**

1

i **Nota 10:** mentre la macchina sta erogando caffè, non si deve mai estrarre il serbatoio dell'acqua. Infatti se questo venisse estratto, la macchina poi non riesce più a fare il caffè e si accende la spia  (mancanza acqua) in modo lampeggiante. Se si richiede un altro caffè, la macchina diventa rumorosa e non fa il caffè. Per riavviare la macchina è necessario ruotare la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa e far defluire l'acqua dal cappuccinatore per qualche secondo.

i Al primo utilizzo è necessario fare 4-5 caffè prima che la macchina cominci a dare un risultato soddisfacente.

i Quando si accende una spia di allarme per segnalare qualche anomalia, non bisogna rivolgersi subito al servizio di assistenza tecnica. Il problema è quasi sempre risolvibile seguendo le istruzioni indicate nei paragrafi 11 „Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese“, pagina 94 e 12 „Problemi risolvibili prima di chiamare l'assistenza tecnica“, pagina 96. Se queste risultassero inefficaci o per ulteriori chiarimenti, si consiglia consultare l'assistenza clienti.

5 Regolazione del macinacaffè

Il macinacaffè non deve essere regolato, almeno inizialmente, perché è già stato preimpostato in fabbrica in modo da ottenere una corretta erogazione del caffè.

Tuttavia se dopo aver fatto i primi caffè, l'erogazione dovesse risultare troppo veloce o troppo lenta (a gocce), è necessario effettuare una correzione con la manopola di regolazione del grado di macinazione (fig. 17) nel contenitore dei chicchi di caffè.

L'effetto di questa correzione si avverte solo dopo l'erogazione di almeno 2 caffè successivi.



! Il grado di macinazione si può cambiare solo durante la macinazione. Regolazioni eseguite a macinino fermo possono danneggiare la macchina da caffè.

☞ Per ottenere un'erogazione del caffè più lenta e migliorare l'aspetto della crema, girare la manopola di una posizione a sinistra (=caffè macinato più fine) (Fig. 18).

☞ Per ottenere un'erogazione del caffè più veloce (non a gocce), girare la manopola di una posizione a destra (=caffè macinato più grosso) (Fig. 18).

i La macchina è stata controllata in fabbrica utilizzando del caffè per cui è del tutto normale trovare qualche traccia di caffè nel macinino. È garantito comunque che questa macchina è nuova.

6 Preparare il caffè con la polvere di caffè


☞ Premere il tasto  per selezionare la funzione "polvere di caffè" (fig. 19). La spia  si accende per indicare che la funzione è stata selezionata ed è stato escluso il funzionamento del macinacaffè.


☞ Sollevare il coperchietto al centro, inserire nell'imbuto uno (per 1 tazza) o due (per 2 tazze) misurini rasi di polvere di caffè caffè premacinata (fig. 20).


☞ Con il selettore a manopola quantità caffè (fig. 10) regolare la quantità di caffè desiderata.


Più si gira la manopola a destra, maggiore sarà la quantità di caffè preparata.


☞ Porre sotto gli erogatori del caffè una tazza per 1 caffè oppure due tazze per 2 caffè (fig. 11). Per ottenere una crema particolarmente buona, avvicinare l'erogatore del caffè il più possibile alle tazze, abbassandolo (fig. 12).


 Per preparare un caffè premere il tasto ☐ (fig. 13). Per preparare due caffè premere il tasto ☐☐ (fig. 14).


 **Nota 1:** Non introdurre mai il caffè premacinato a macchina spenta, per evitare che si disperda all'interno della macchina.


 **Nota 2:** Non inserire mai più di 2 misurini rasi, altrimenti la macchina poi non farà il caffè e la polvere di caffè si dispergerà all'interno della macchina sporcandola oppure il caffè verrà erogato a gocce.

 **Nota 3:** Per dosare la quantità di caffè da introdurre, utilizzare solo il misurino dato in dotazione.


 **Nota 4:** Inserire nell'imbuto solo caffè premacinato per macchine da caffè espresso: non inserire mai caffè in chicchi, caffè liofilizzato od altri materiali che possono danneggiare la macchina.


 **Nota 5:** Se versando più di due misurini di caffè premacinato l'imbuto si intasa, utilizzare un coltello per far scendere il caffè (fig. 21), quindi togliere e pulire l'infusore e la macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91.


 Se dopo aver fatto funzionare la macchina utilizzando caffè premacinato si vuole ritornare a fare caffè utilizzando i chicchi è necessario disattivare la funzione caffè premacinato riprendendo il tasto ☞ (la spia si spegne e il macinacaffè viene riabilitato al funzionamento).


 Si prega di osservare anche il capitolo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 86, osservazioni n. 3-7, 9 e 10.


7 Preparazione di acqua calda

 Controllare sempre che le spie ☐ e ☐☐ siano accese in modo fisso.


 Ruotare il cappuccinatore verso l'esterno della macchina (fig. 6).


 Posizionare un contenitore sotto il cappuccinatore (fig. 6).


 Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 8): l'acqua calda esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.


 Per interrompere la fuoriuscita di acqua calda, ruotare la manopola in senso orario fino a fine corsa (fig. 8) e riportare il cappuccinatore nella posizione originale verso il centro della macchina. (Si consiglia di erogare acqua calda per non più di 2 minuti di seguito).


8 Schiumare il latte

 Riempire un contenitore con circa 100 grammi di latte per ogni cappuccino che si vuole preparare. Nella scelta delle dimensioni del contenitore tenere conto che il volume del latte aumenterà di 2 o 3 volte.


 Si consiglia di utilizzare latte parzialmente scremato e a temperatura di frigorifero.

 Spostare all'esterno il cappuccinatore (fig. 6).


 Preparare il caffè espresso come descritto nei paragrafi precedenti utilizzando tazze sufficientemente grandi.


 Poi premere il tasto vapore ☞ (fig. 22). La spia ☞ inizia a lampeggiare per indicare che la macchina si sta preriscaldando (le spie ☐ e ☐☐ non sono accese, per indicare che non è possibile preparare il caffè).

Quando la spia ☞ rimane accesa in modo fisso e non lampeggia, la temperatura della macchina ha raggiunto il valore ottimale per la produzione del vapore.



 Subito dopo, entro massimo due minuti (altrimenti la macchina ritorna automaticamente alla funzione caffè), immergere il cappuccinatore nel conte-


nitore contenente il latte (fig. 23). Ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 8).





 **Attenzione** a non scottarsi.



 **Attenzione!** Pericolo della formazione di impurità in seguito al latte essiccato nel cappuccinatore. Fare attenzione a non immergere il cappuccinatore nel latte fino al punto da coprire con il latte l'apertura d'aspirazione dell'aria sul lato terminale superiore del cappuccinatore. In tal caso il latte può essere aspirato nell'ugello del vapore e sporcare ev. il cappuccinatore.

Dal cappuccinatore esce il vapore che fa assumere un aspetto cremoso al latte e ne aumenterà il volume. Per ottenere una schiuma più cremosa, immergere il cappuccinatore nel latte e far ruotare il contenitore con lenti movimenti dal basso verso l'alto. (Si consiglia di erogare vapore per non più di 2 minuti di seguito).

 Raggiunta la temperatura desiderata, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 8) e premere il tasto vapore  (fig. 22) per disattivare la funzione „vapore“.


 Versare la schiuma del latte così ottenuto nelle tazze contenenti il caffè espresso preparate in precedenza. Il cappuccino è pronto (zuccherare a piacere, e se si desidera, cospargere la schiuma con un po' di cacao in polvere).

 **Nota:** Subito dopo aver preparato il cappuccino e una volta disattivata la funzione „vapore“ premendo il tasto vapore  (fig. 22), la macchina ha una temperatura troppo elevata per fare il caffè (le spie  e  lampeggiano per indicare che la temperatura non è idonea a preparare il caffè): è necessario attendere una decina di minuti fino a che la macchina si raffreddi un po'.


Consiglio: Per raffreddare più velocemente, dopo aver disattivato la funzione „vapore“, aprire la manopola vapore e fare fuoriuscire l'acqua dal cappuccinatore dentro un contenitore finché le spie  e  non lampeggiano più.


8.1 Pulire il cappuccinatore


E' importante pulire sempre il cappuccinatore subito dopo l'uso.


 Far defluire un po' di acqua o vapore per qualche secondo ruotando la manopola vapore in senso antiorario fino a fine corsa (fig. 8).


Con questa operazione, il tubo vapore scarica l'eventuale latte che può essere rimasto al suo interno.


 **Importante:** Per motivi di igiene si raccomanda di fare sempre questa operazione in modo da evitare che il latte ristagni nei circuiti interni del cappuccinatore.


 Ruotare la manopola in senso orario fino a fine corsa. Attendere alcuni minuti, fino a quando il cappuccinatore si sarà raffreddato.


 Con una mano, tenere ferma la maniglia del tubo del cappuccinatore e con l'altra, aprire l'innesto a baionetta del cappuccinatore eseguendo una piccola rotazione in senso orario e poi sfilarlo (fig. 24).

 Togliere l'ugello vapore dal tubo erogazione tirandolo verso il basso.


 Lavare accuratamente il cappuccinatore e l'ugello vapore con acqua tiepida.

 Controllare che i due fori indicati dalle frecce nella fig. 25, non siano otturati. Se necessario pulirli con l'aiuto di uno spillo.

 Rimontare l'ugello vapore inserendolo e ruotandolo con forza verso l'alto nel tubo vapore.

 Rimontare il cappuccinatore infilandolo verso l'alto e ruotandolo in senso antiorario (fig. 24).



9 Pulizia e manutenzione


 Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, la macchina deve essere raffreddata e scollegata dalla rete elettrica.


Non immergere mai la macchina nell'acqua: è un apparecchio elettrico. Per la pulizia della macchina non usare solventi o detersivi abrasivi. È sufficiente un panno umido e morbido.

Tutti i componenti della macchina non devono essere mai puliti nella lavastoviglie.

9.1 Pulizia della macchina


 Eseguire la pulizia del cassetto fondi (descritta nel paragrafo 9.2 „Svuotare il contenitore dei fondi“, pagina 91) ogni volta che la spia  si accende in modo fisso.



 Si raccomanda di pulire frequentemente anche il serbatoio dell'acqua.


 La vaschetta raccogli gocce è provvista di un indicatore (di colore rosso) di livello dell'acqua contenutavi (fig. 26). Quando questo indicatore comincia ad essere visibile (qualche millimetro sotto il vassoio raccogli gocce), è necessario svuotare la vaschetta e pulirla.


- Verificare di tanto in tanto che i fori dell'erogatore da cui esce il caffè, non siano otturati. Per aprirli raschiare con un ago il deposito di caffè secco accumulato (fig. 27).

9.2 Svuotare il contenitore dei fondi


L'apparecchio conta la quantità di caffè preparata. Dopo 14 (oppure 7 doppi) caffè singoli preparati, la spia  si accende, per indicare che il contenitore dei fondi è pieno e che deve essere vuotato e pulito. Fintanto il contenitore dei fondi non sarà pulito, la macchina da caffè non può preparare caffè.

 Per pulire, sbloccare lo sportello di servizio premendo il rispettivo pulsante d'apertura e aprirlo (fig. 15), la spia  lampeggia.

 Dopo prelevare la vaschetta raccogli-gocce (fig. 16), vuotarla e pulirla.



 Vuotare e pulire accuratamente il contenitore dei fondi. Fare attenzione ad eliminare tutti i residui depositati nel contenitore.

Importante: Ogni volta che si estrae la vaschetta raccogli-gocce, occorre vuotare anche il contenitore dei fondi, anche se non è ancora completamente pieno. In caso contrario, quando si preparano i prossimi caffè può accadere, che il contenitore dei fondi si riempia eccessivamente e che i fondi di caffè in eccesso intasino la macchina da caffè.


 Usando l'apparecchio quotidianamente, vuotare per principio anche il contenitore quotidianamente. Vuotare il contenitore dei fondi sempre ad apparecchio acceso. Solo così l'apparecchio riconosce lo svuotamento del contenitore.


9.3 Pulizia dell'infusore


L'infusore deve essere pulito ogni tanto per evitare che si riempia di incrostazioni di caffè (che possono creare malfunzionamenti). Per pulirlo procedere come segue:


 Spegnere la macchina premendo il tasto  (fig. 4) (non staccando la spina) e attendere che tutte le spie si spengano.


 Aprire lo sportello di servizio (fig. 15).

 Estrarre il vassoio raccogli gocce ed il contenitore dei fondi (fig. 16) e lavarli.

 Premere lateralmente e verso il centro i due tasti di sgancio di colore rosso dell'infusore (fig. 28) ed estrarlo.

 **Attenzione:** L'infusore può essere estratto solo quando la macchina è spenta. Nel caso si tenti di togliere l'infusore con la macchina accesa, si rischia di danneggiarla gravemente.

 Lavare l'infusore sotto l'acqua corrente del rubinetto senza usare detersivi.

 Non lavare mai l'infusore in lavastoviglie.

①










-  Pulire accuratamente l'interno della macchina. Per togliere il caffè incrostato nelle parti interne, grattare con una forchetta di legno o plastica (fig. 29) e poi aspirare tutti i residui con un'aspirapolvere (fig. 30).
-  Per reinserirlo, far scorrere l'infusore (figura 32, a) nel supporto (figura 32, b) e nel perno (figura 32, c). Il perno dev'essere introdotto nel tubo (figura 32, d) in basso presso l'infusore.
-  Quindi premerlo a fondo con forza sulla scritta PUSH (fig. 32, e) fino a sentire il clic di aggancio.
-  Assicurarsi che i due tasti di color rosso (Abb. 32, f) siano scattati verso l'esterno, altrimenti poi la portina non si chiude.



Fig. 33: Entrambi i tasti rossi sono scattati correttamente.

Fig. 34: Entrambi i tasti rossi non sono scattati.






-  **Nota 1:** Se l'infusore non è inserito correttamente fino a sentire il clic di aggancio e i tasti rossi non sono scattati bene verso l'esterno, non è possibile chiudere lo sportello e quindi far funzionare la macchina (se si accende la macchina, rimane accesa la spia  in modo lampeggiante).
-  **Nota 2:** Se l'infusore è ancora difficile da inserire, è necessario (prima dell'inserimento) portarlo alla giusta dimensione premendolo con forza contemporaneamente dalla parte inferiore e superiore come indicato in figura 31.
-  **Nota 3:** Se l'infusore è ancora difficile da inserire, lasciarlo fuori dalla macchina, chiudere lo sportello di servizio, disinserire ed inserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa. Attendere che tutte le spie si spengano, quindi aprire lo sportello e reinserire l'infusore.
Reinserire il vassoio raccogli gocce completo del contenitore fondi e chiudere lo sportello di servizio.


9.4 Decalcificazione








A causa del continuo riscaldamento dell'acqua utilizzata per fare il caffè, è normale che con il tempo i condotti interni della macchina si riempiano di calcare. Quando si accende la spia  in modo lampeggiante è arrivato il momento di eseguire la decalcificazione

-  **Nota:** Mentre la spia  è accesa è comunque possibile continuare a fare il caffè.



Procedere come segue:

-  Accendere la macchina premendo il tasto ① (fig. 7).
-  Attendere che le spie  e  cessino di lampeggiare e restino accese in modo fisso.
-  Preparare la soluzione come indicato sul flacone del prodotto decalcificante dato in dotazione:
Versare nel serbatoio dell'acqua, il contenuto del flacone di decalcificante (ca. 0,125 litri) e aggiungere poi 1 litro d'acqua.





-  **Attenzione:** Evitare assolutamente di usare un decalcificante qualsiasi, non consigliato da AEG/Electrolux. Usando decalcificanti diversi da quelli consigliati, AEG/Electrolux non si assumono garanzie per eventuali danni. I liquidi decalcificanti si ottengono presso il commercio specializzato oppure mediante la AEG/Electrolux Serviceline.




-  Posizionare sotto il cappuccinatore un contenitore avente capacità minima di 1,5 litri (fig. 6).
-  Premere il tasto  e tenerlo premuto per almeno 5 secondi. La spia  si accende per indicare l'avvio del programma di decalcificazione (Le spie  e  rimangono spente per indicare che non è possibile fare il caffè).
-  Ruotare la manopola vapore in senso antiorario di mezzo giro (fig. 8). A questo punto la soluzione decalcificante esce dal cappuccinatore e comincia a riempire il contenitore sottostante.


Il programma di decalcificazione esegue automaticamente una serie di erogazioni e di pause per eliminare le incrostazioni di calcare all'interno della macchina.

-  Dopo circa 30 minuti, quando, la spia  si accende, ruotare la manopola vapore di mezzo giro in senso orario (fig. 8) fino a fine corsa.




A questo punto è necessario eseguire il risciacquo per eliminare i residui della soluzione di decalcificante all'interno della macchina.


-  Estrarre il serbatoio dell'acqua, risciacquarlo e riempirlo con acqua pulita.
-  Reinserire il serbatoio.
-  Svuotare il contenitore (sotto il cappuccinatore) pieno di liquido e rimetterlo nuovamente sotto il cappuccinatore.
-  Ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 8) di mezzo giro. Dal cappuccinatore esce acqua calda che riempie il contenitore sottostante.

Quando il serbatoio si è svuotato, la spia   si spegne e si accende la spia .



-  Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 8) e riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua con acqua pulita.

Il programma di decalcificazione è ora terminato e la macchina è pronta per fare nuovamente il caffè.

-  **Nota:** Se si interrompe la procedura di decalcificazione prima che sia completa, l'allarme   non si disattiva ed è necessario ricominciare tutto da capo.


-  **Importante:** La garanzia non è valida, se la decalcificazione non è regolarmente eseguita.


9.5 Regolare la durezza dell'acqua

La spia   si accende dopo un pre-determinato periodo di funzionamento che è stato impostato in fabbrica tenendo conto della massima quantità di calcare che può essere contenuta


nell'acqua in utenza. Volendo è possibile allungare questo periodo di funzionamento e quindi rendere meno frequente l'operazione di decalcificazione programmando la macchina in base al reale contenuto di calcare che c'è nell'acqua utilizzata. Utilizzare il bastoncino tornasole allegato per determinare il grado di durezza, oppure chiedere la durezza dell'acqua alla centrale idrica locale.


Determinare il grado di durezza dell'acqua


-  Immergere la striscia tornasole per ca. 1 secondo nell'acqua fredda. Scuotere l'acqua in eccesso e determinare il grado di durezza in base ai campi colorati di rosa.

 **Nessun campo** oppure **un campo** color rosa:

Grado di durezza 1, dolce
fino a 1,24 mmol/l, rispettiv.
fino a 7° tedeschi di durezza, rispettiv.
fino a 12,6° di durezza francesi

 **Due campi** rosa:
Grado di durezza 2, durezza media
fino a 2.5 mmol/l, rispettiv.
fino a 14° tedeschi di durezza, rispettiv.
fino a 25.2° di durezza francesi










 **Tre campi** rosa:
Grado di durezza 3, dura
fino a 3.7 mmol/l, rispettiv.
fino a 21° tedeschi di durezza, rispettiv.
fino a 37.8° di durezza francesi


 **Quattro campi** rosa:
Grado di durezza 4, molto dura
oltre 3.7 mmol/l, rispettiv.
oltre 21° tedeschi di durezza, rispettiv.
oltre 37.8° di durezza francesi

Regolare e salvare il grado di durezza dell'acqua determinato

Si possono regolare 4 gradi di durezza. In fabbrica l'apparecchio è stato regolato sul grado di durezza 4.

1

- ☞ Assicurarsi che la macchina sia spenta (tutte le spie spente).
- ☞ Premere il tasto  e tenerlo premuto per almeno 5 secondi. Le quattro spie , ,  e  si accendono.
- ☞ Premere il tasto  (fig. 19) ripetutamente fino a far accendere tante spie quante sono i quadratini rossi che si sono formati sulla striscia tornasole (esempio, se sulla striscia tornasole si sono formati 3 quadratini rossi è necessario premere tre volte il tasto in modo da far accendere assieme le 3 spie ,  e ).

Premere il tasto  per memorizzare il valore. A questo punto la macchina è programmata per dare l'avviso di eseguire la decalcificazione quando è effettivamente necessaria, in base al reale contenuto di calcare dell'acqua.

10 Significato delle spie luminose di normale funzionamento

Le spie  e  lampeggiano


- La macchina non è pronta per fare il caffè (la temperatura dell'acqua non ha ancora raggiunto la temperatura ideale). Attendere che le spie si accendano in modo fisso prima di fare il caffè.

Le spie  e  sono accese in modo fisso


- La macchina è alla giusta temperatura e pronta per fare il caffè.

La spia  è accesa in modo fisso


- La macchina sta erogando una tazza di caffè.

La spia  è accesa in modo fisso

- La macchina sta erogando due tazze di caffè.

La spia vapore  lampeggia


- La macchina si sta riscaldando alla temperatura ideale per la produzione di vapore. Attendere che la spia rimanga accesa in modo fisso prima di ruotare la manopola vapore.

La spia vapore  è accesa in modo fisso

- La macchina è pronta per erogare vapore e si può ruotare la manopola vapore.

La spia  è accesa in modo fisso

- La macchina è predisposta per l'erogazione con il caffè premacinato (vedi paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 88).

La spia  è accesa in modo fisso

- Il programma automatico di decalcificazione è in corso (vedi paragrafo 9.4 „Decalificazione“, pagina 92).

11 Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese

La spia  è accesa in modo fisso

- Il serbatoio dell'acqua è vuoto oppure è male inserito.

☞ Riempire il serbatoio dell'acqua come descritto nel paragrafo 3.2 „Riempire l'acqua“, pagina 85 e inserirlo a fondo.

- Il serbatoio è sporco oppure incrostato di calcare.

☞ Sciacquare oppure decalcificare il serbatoio.


La spia  lampeggia

- La macchina non riesce a fare il caffè e produce forti rumori.

☞ Ruotare la manopola vapore in senso antiorario (fig. 8) come descritto nel paragrafo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 86, nota 10.

- Il caffè fuoriesce troppo lentamente.

☞ Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig. 17) di uno scatto in senso orario (paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 88).

La spia  è accesa in modo fisso

- Il contenitore dei fondi di caffè è pieno oppure non è stato inserito.

☞ Svuotare il contenitore dei fondi ed eseguire la pulizia descritta del paragrafo 9.2 „Svuotare il contenitore dei fondi“, pagina 91, pulire e inserire correttamente.

- Dopo la pulizia, non è stato inserito il contenitore dei fondi.
- ☞ Aprire lo sportello di accesso e inserire il contenitore dei fondi.
- La spia ☒ lampeggia**
- Con la funzione ☞ selezionata, non è stato versato il caffè macinato nell'imbuto.
- ☞ Introdurre il caffè macinato come descritto nel paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 88.
- I chicchi di caffè sono finiti.
- ☞ Riempire il contenitore chicchi come descritto nel paragrafo 3.3 „Riempire il contenitore dei chicchi di caffè“, pagina 85.
- Se il macinacaffè è molto rumoroso, significa che un sassolino contenuto nei chicchi di caffè ha bloccato il macinacaffè.
- ☞ Rivolgersi ad un centro di assistenza. **Quando il macinino si blocca o viene danneggiato in seguito ad un corpo estraneo, eventualmente il danno non è coperto dalla garanzia.**
- La spia ☒ lampeggia**
- Indica che la macchina è incrostata di calcare.
- ☞ E' necessario eseguire al più presto il programma di decalcificazione descritto nel paragrafo 9.4 „Decalcificazione“, pagina 92.
- La macchina emette un rumore anomalo e le quattro spie ☒, ☒, ☒ e ☒ lampeggiano in modo alternato**
- L'infusore, dopo la pulizia, è stato probabilmente dimenticato fuori dalla macchina.
- ☞ Lasciare lo sportello di servizio chiuso e l'infusore fuori dalla macchina. Premere contemporaneamente il tasto ☐ e ☐ fino a quando le quattro spie si spengono. Solo quando tutte e quattro le spie sono spente, si può aprire lo sportello di accesso e inserire l'infusore (per inserimento vedi paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91).
- Le spie ☒ e ☒ lampeggiano in modo alternato**
- La macchina è stata appena accesa e l'infusore non è stato inserito correttamente e quindi lo sportello non è chiuso bene.
- ☞ Premere l'infusore sulla scritta PUSH fino a sentire il clic di aggancio. Assicurarsi che i due tasti di colore rosso siano scattati verso l'esterno (paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91). Chiudere lo sportello di servizio e premere il tasto ①.
- Le spie ☐, ☐ e ☒ sono accese e lampeggiano**
- La macchina è stata accesa con la manopola vapore in posizione di aperto.
- ☞ Ruotare la manopola vapore in senso orario fino a fine corsa (fig. 8).
- La spia ☒ lampeggia**
- Lo sportello di servizio è aperto.
- ☞ Se non si riesce a chiudere lo sportello, assicurarsi che l'infusore sia inserito correttamente (paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91 - nota 1).
- La spia ☒ accesa in modo fisso e le spie ☐ e ☐ lampeggiano**
- L'infusore, dopo la pulizia, è stato probabilmente dimenticato fuori dalla macchina.
- ☞ Inserire l'infusore vedi paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91.
- L'interno della macchina è molto sporco.
- ☞ Pulire accuratamente la macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91.
- La spia ☞ lampeggia**
- L'imbuto per il caffè premacinato si è intasato.
- ☞ Svuotare l'imbuto con l'aiuto di un coltello come descritto al paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 88, nota 5 (fig. 21).

12 Problemi risolvibili prima di chiamare l'assistenza tecnica

Se la macchina non funziona e c'è una spia di allarme accesa, si può facilmente individuare e risolvere la causa della malfunzione consultando il paragrafo 11 „Significato delle spie luminose di allarme e cosa fare quando sono accese“, pagina 94. Se, invece non c'è nessun allarme acceso fare le seguenti verifiche prima di rivolgersi all'assistenza tecnica.

Il caffè non è caldo

- Le tazze non sono state preriscaldate.
- ☞ Riscaldare le tazze risciacquandole con dell'acqua calda oppure lasciandole appoggiate per almeno 20 minuti sul ripiano scaldatazze (A) sul coperchio (vedi paragrafo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 86, nota 3).
- L'infusore è troppo freddo.
- ☞ Prima di fare il caffè riscaldare l'infusore premendo il tasto ☞ ☞ (vedi nota 3 del paragrafo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 86).

Il caffè ha poca crema

- La macchina utilizza poco caffè durante l'infusione
- ☞ Ruotare un po' la manopola (fig. 9) in senso orario (vedi paragrafo 4 „Preparare il caffè con chicchi“, pagina 86, nota 2).
- Il caffè è macinato troppo grosso.
- ☞ Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 88).
- La miscela di caffè non è adatta.
- ☞ Usare una miscela di caffè adatta per le macchine da caffè automatiche.

Il caffè fuoriesce troppo lentamente

- Il caffè è macinato troppo fine.
- ☞ Ruotare la manopola di regolazione macinatura (fig.17) di uno scatto in senso orario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 88).

- La macchina utilizza troppo caffè per fare l'infusione.

- ☞ Ruotare un po' la manopola della quantità di polvere di caffè (fig. 9) in senso antiorario.

Il caffè fuoriesce troppo velocemente

- Il caffè è macinato troppo grosso.
- ☞ Ruotare la manopola macinatura (fig.17) di uno scatto in senso antiorario (vedi paragrafo 5 „Regolazione del macinacaffè“, pagina 88).
- La macchina utilizza poco caffè durante l'infusione.
- ☞ Ruotare un po' la manopola della quantità di polvere di caffè (fig. 9) in senso orario.

Il caffè non esce da uno dei beccucci dell'erogatore

- Il foro è otturato.
- ☞ Raschiare con un ago il deposito di caffè secco accumulato (fig. 27).


Ruotando la manopola vapore, non esce vapore dal cappuccinatore

- I forellini del cappuccinatore e dell'ugello del cappuccinatore sono ostruiti.
- ☞ Pulire i forellini del cappuccinatore e dell'ugello del cappuccinatore (vedi paragrafo 8.1 „Pulire il cappuccinatore“, pagina 90 - fig. 25).


Premendo il tasto ☞ e ☞ la macchina non eroga caffè ma acqua


- Il caffè macinato potrebbe essere rimasto bloccato nell'imbuto.
- ☞ Rimuovere il blocco di caffè macinato che ostruisce l'imbuto con l'aiuto di un coltello (vedi paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 88 - nota 5). Poi pulire l'infusore e l'interno della macchina (vedi quanto descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91).

Premendo il tasto , la macchina non si accende






- La macchina non è sotto tensione.
-  Controllare che la spina del cavo di alimentazione sia ben inserita nella presa elettrica.

Non si riesce ad estrarre l'infusore per eseguire la pulizia



- La macchina è accesa. L'infusore può essere estratto solo se la macchina è spenta.
-  Spegner la macchina (vedi paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91).

 **Attenzione:** L'infusore può essere estratto solo quando la macchina è spenta. Nel caso si tenti di togliere l'infusore con la macchina accesa, si rischia di danneggiare gravemente la macchina.

Si è utilizzato il caffè premacinato (al posto dei chicchi) e la macchina non eroga il caffè

- È stato introdotto troppo caffè premacinato.
-  Togliere l'infusore e pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91. Ripetere l'operazione utilizzando al massimo 2 misurini rasi di polvere di caffè.
- Non è stato premuto il tasto  e la macchina ha utilizzato oltre alla polvere di caffè premacinata anche il caffè macinato dal macinino.
-  Pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91. Ripetere l'operazione premendo, prima, il tasto  come indicato nel paragrafo 6 „Preparare il caffè con la polvere di caffè“, pagina 88.
- È stata riempita polvere di caffè a macchina spenta.
-  Togliere l'infusore e pulire accuratamente l'interno della macchina come descritto nel paragrafo 9.3 „Pulizia dell'infusore“, pagina 91. Ripetere l'operazione accendendo però prima la macchina.

Il caffè non esce dai beccucci dell'erogatore, ma lungo lo sportello di servizio

- I fori dell'erogatore sono otturati di caffè secco.
-  Raschiare i fori con un ago (vedi fig. 27).
- Il cassetto mobile all'interno dello sportello di servizio si è bloccato e non può oscillare.
-  Pulire bene il cassetto mobile soprattutto in prossimità delle cerniere in modo che possa oscillare.

Cosa fare, quando occorre trasportare l'apparecchio?

- Conservare l'imballaggio originale che serve da protezione dell'apparecchio. Per proteggerlo dai graffi, usare assolutamente il sacchetto di plastica originale.
- Proteggere dagli urti l'apparecchio. Non è possibile assumere responsabilità per i danni durante il trasporto.
- Vuotare il serbatoio dell'acqua e il contenitore dei fondi.
- Si prega di fare attenzione anche al posto in cui si colloca l'apparecchio, soprattutto durante la stagione fredda. Potrebbero verificarsi danni da gelo.

13 Dati tecnici

Tensione di rete: 220-240 V
Potenza assorbita: 1350 W

 Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive CE:

- Direttiva Bassa tensione 2006/95/CE
- Direttiva EMC 89/336/EEC e successivi emendamenti 92/31/EEC e 93/68/EEC

I

14 Smaltimento



Materiale d'imballaggio

I materiali usati per l'imballaggio sono ecologici e riutilizzabili. Le parti in materiale sintetico sono contrassegnate, per es. >PE<, >PS< ecc. Smaltire i materiali dell'imballaggio, conformemente al loro contrassegno, negli appositi contenitori collettivi presso i punti di smaltimento comunali



Apparecchio vecchio

Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica, che questo prodotto non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico, bensì consegnato presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Con il suo contributo al corretto smaltimento di questo prodotto protegge l'ambiente e la salute dei suoi simili. Uno smaltimento sbagliato è un pericolo per l'ambiente e la salute. Ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto si ottengono presso il municipio, il servizio di nettezza urbana o il negozio, nel quale è stato acquistato il prodotto.

15 In caso di ricorso al servizio

Conservare in ogni caso l'imballaggio originale incluse le parti schiumate. Per evitare danni da trasporto, l'apparecchio deve essere imballato in modo ben protetto.

E Estimada clienta, estimado cliente,

Lea por favor atentamente estas instrucciones de uso. ¡Observe sobre todo las indicaciones sobre la seguridad! Conserve las instrucciones de uso para consultas posteriores y entréguelas también a los eventuales propietarios sucesivos del aparato.

Indice

1 Texto de las figuras	100	10 Significado de los pilotos de funcionamiento normal	111
1.1 Vista frontal (figura 1)	100	11 Significado de las luces pilotos de alarma y qué hacer cuando están encendidas	112
1.2 Vista frontal con portezuela de servicio abierta (figura 2)	100	12 Problemas que pueden resolverse antes de acudir al servicio de asistencia técnica	113
1.3 Panel de mandos (figura 3)	100	13 Datos técnicos	115
2 Indicaciones de seguridad	101	14 Eliminación	116
3 Primera puesta en marcha	102	15 En caso de reparaciones	116
3.1 Montar el aparato y enchufarlo	102		
3.2 Añadir agua	103		
3.3 Llenado de la tolva de café en grano	103		
3.4 Primera puesta en marcha	103		
4 Preparar café con granos	104		
5 Regulación del molinillo de café	106		
6 Preparar café con café molido	106		
7 Preparación de agua caliente	107		
8 Espumar la leche	107		
8.1 Limpiar el espumador	108		
9 Limpieza y mantenimiento	108		
9.1 Limpieza de la máquina	108		
9.2 Vaciar el depósito de restos de café	109		
9.3 Limpieza del grupo de erogación	109		
9.4 Descalcificación	110		
9.5 Ajustar la dureza del agua	111		

E

1 Texto de las figuras

i Las presentes Instrucciones de servicio son válidas para la máquina de café Modelo CS 5000 y Modelo CS 5200. El manejo de ambas máquinas es idéntico.

Las figuras 1 y 2 representan los dos modelos. Todas las demás figuras demuestran el Modelo CS 5200.

1.1 Vista frontal (figura 1)

- A Superficie calentatazas
- B Mando de vapor
- C Tubo de vapor
- D Espumador
- E Espumador (extraíble)
- F Boquilla espumador (extraíble)
- G Mando de apertura para compuerta de servicio
- H Depósito de agua (extraíble)
- J Bandeja recogegotas (extraíble)
- K Rejilla escurridora
- L Salida de café (regulable en altura)
- M Panel de mandos (ver fig. 3)
- N Tapa tolva para granos de café
- O Tapa tolva para café molido

1.2 Vista frontal con portezuela de servicio abierta (figura 2)

- P Cuchara de medida para el café premolido
- Q Hueco para la cuchara de medida
- R Embudo para café premolido
- S Compuerta de servicio
- T Depósito extraíble de restos de café
- U Compartimento abatible
- V Grupo de erogación
- W Regulador del grado de molienda
- X Tolva para granos de café
- Y Placa de características (parte inferior del aparato)
- Z Descalcificador líquido y Tira de prueba

1.3 Panel de mandos (figura 3)

- a Selector cantidad de café (corto, normal o largo)
- b Selector cantidad de café molido (para obtener un café suave, normal o fuerte)
- c Botón una taza
- d Botón dos tazas
- e Botón encendido/apagado
- f Botón selección función „Vapor“
- g Botón para seleccionar el café molido (desconexión del molinillo de café)
- h Botón „Enjuague“ y „Descalcificación“
- j Piloto 1 taza y temperatura café correcta
- k Piloto 2 tazas y temperatura café correcta
- l Piloto vapor y temperatura vapor correcta
- m Piloto Selección café molido (molinillo de café desconectado)
- n Piloto „Alarma cal“
- o Piloto falta de agua o falta de agua en el depósito
- p Piloto „Recipiente de posos lleno“ o „Falta recipiente para posos“
- q Piloto „Alarma general“

2 Indicaciones de seguridad



La seguridad de este aparato es conforme a las normas reconocidas de la técnica y a la ley de seguridad de los aparatos. Sin embargo, como fabricantes, deseamos que se familiaricen con las siguientes indicaciones de seguridad.

Seguridad general

- ¡El aparato sólo puede conectarse a una red eléctrica que se corresponda con la tensión, tipo de corriente y frecuencia que se indican en la placa de características (ver parte inferior del aparato)!
- Nunca se deberá poner en contacto el cable de alimentación con las partes calientes del aparato.
- ¡No tire nunca del cable para desenchufar el enchufe de la red!
- No deberá ponerse en marcha el aparato si:
 - el cable de alimentación está dañado
 - o
 - la carcasa muestra daños visibles.
- Este aparato no está concebido para que sea utilizado ni manejado por personas (incluidos niños) que por razones de su inexperiencia o falta de conocimiento, no estén capacitados para manejarlo de forma segura, ni por personas (incluidos niños) con sus capacidades físicas, sensoriales y psíquicas limitadas, a no ser que fueran instruidos por una persona responsable sobre cómo usar el aparato de forma segura y fueran supervisados inicialmente por dicho responsable.

Seguridad para niños

- ¡No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión y preste una especial atención en presencia de niños!
- No debe permitirse que los niños tengan acceso al material de embalaje, como, por ejemplo, a las bolsas de plástico.

Seguridad durante su funcionamiento

- ¡Atención! Durante el funcionamiento, la salida de café, el espumador de leche y la bandeja calentadora se calientan. Evitar el acceso de niños a la máquina!
- ¡Atención! Riesgo de quemaduras si el espumador está activado. Al salir agua o vapor calientes se pueden producir quemaduras. Sólo active el espumador de leche si hay un recipiente colocado debajo del espumador.
- ¡No caliente con vapor ningún líquido inflamable!
- ¡Utilice el aparato sólo si hay agua en el sistema! Rellene el depósito de agua sólo con agua fría, nunca de agua caliente, leche u otros líquidos. Tenga en cuenta el nivel máximo de llenado de unos 1,8 litros.
- ¡No introduzca granos de café congelados o caramelizados en el contenedor de granos de café, introduzca únicamente granos de café tostados! Quite los cuerpos extraños del café en grano, p.ej. pequeñas piedras. La garantía puede no tener validez si el molinillo se bloquea o se daña por efecto de un cuerpo extraño.
- Sólo introduzca café molido en la tolva para café premolido.
- No deje el aparato encendido si no es necesario.
- No exponga el aparato a las influencias climáticas.
- Si utiliza un alargador de cable, emplee únicamente un cable convencional con una sección de al menos 1,5 mm².
- Aquellas personas con deficiencias motrices, no deberían nunca utilizar el aparato sin una persona supervisando para evitar peligros.
- Sólo encienda la máquina si la bandeja recogegotas, el recipiente de posos de café y la parilla escurridora están colocados!

E

Seguridad durante la limpieza y cuidados


- Cumpla las indicaciones de limpieza y descalcificación.
- ¡Apague y desenchufe el aparato antes de limpiarlo o de llevar a cabo un mantenimiento!
- No sumerja el aparato en agua.
- El espumador sólo debe limpiarse si la máquina está desconectada, fría y sin presión!
- No lave los componentes del aparato en el lavavajillas.
- **Nunca introduzca agua en el molinillo, porque lo dañaría.**

No abra ni repare el aparato. Como consecuencia de reparaciones incorrectas, pueden generarse peligros considerables para el usuario.

Únicamente el personal experto podrá llevar a cabo reparaciones en los aparatos eléctricos.


En caso de que fuera necesaria una reparación, incluida la sustitución del cable de alimentación, diríjase, por favor,


- al establecimiento en el que adquirió el aparato, o
- a la línea de servicio AEG/Electrolux.


Si se usara el aparato para otros fines que los previstos o se manipulara incorrectamente, el fabricante no se hará cargo de eventuales daños ni la garantía será efectiva;- tampoco si el programa de descalcificación no se ejecuta, siguiendo estas instrucciones de servicio, de forma inmediata tras la aparición del símbolo . La garantía puede no tener validez si el molinillo se bloquea o se daña por efecto de un cuerpo extraño.

3 Primera puesta en marcha


3.1 Montar el aparato y enchufarlo


 Tras haber desembalado la cafetera, asegúrese de la integridad del aparato. Si tuviera dudas, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal cualificado.


 Coloque el aparato sobre una superficie que se encuentre lejos de grifos y de fuentes de calor.


 Tras colocar el aparato sobre la superficie de trabajo, controle que quede un espacio de alrededor de 5 cm entre las superficies del aparato y las paredes laterales y la parte trasera, y un espacio de 20 cm como mínimo por encima de la cafetera.

Nunca instale la cafetera en un ambiente que pueda alcanzar una temperatura inferior o igual a 0 °C (si el agua se congela, el aparato podría estropearse).

 Controle que la tensión de la red eléctrica corresponda a aquella indicada en la placa de características del aparato. Conecte el aparato exclusivamente a un tomacorriente con una capacidad mínima de 10 A y dotado de una puesta a tierra eficiente. El fabricante no es responsable de los accidentes provocados por la falta de puesta a tierra de la instalación.

 Si el tomacorriente no fuera compatible con la clavija del aparato, hágala sustituir con otra adecuada por personal cualificado.


 Conecte la máquina a la red eléctrica. La primera vez que la máquina de café se conecta a la red, todos los indicadores luminosos se encenderán durante unos segundos para una prueba, luego se apagarán.


 Se aconseja personalizar lo antes posible la dureza del agua siguiendo el procedimiento descrito en el cap. 9.5 „Ajustar la dureza del agua”, página 111.


i Para aprender a utilizar la máquina correctamente, la primera vez siga paso a paso las instrucciones descritas en los siguientes capítulos.

3.2 Añadir agua

Antes de encender el aparato, asegúrese de que hay agua en el depósito de agua y, si no la hubiera, rellénelo. Con cada encendido y apagado, el aparato necesita agua para el proceso de aclarado automático.

 Extraiga el depósito de agua (fig. 4), enjuáguelo y llénelo con agua fresca sin superar la marca MÁX. Cuando extraiga el depósito, coloque el espumador en el centro de la máquina para poderlo quitar.


 Introduzca únicamente agua fría en el depósito de agua. Nunca introduzca otros líquidos como agua mineral o leche.


 Vuelva a colocar el depósito empujándolo hasta el fondo.

i Para obtener un café aromático deberá:


- cambiar el agua del depósito diariamente,
- limpiar el depósito de agua al menos una vez por semana en agua de limpieza normal (no lo meta en el lavavajillas). Aclárelo después con agua dulce y fresca.

3.3 Llenado de la tolva de café en grano

 Abra la tapa del recipiente de los granos de café (fig. 5).

 Llene el recipiente con granos de café.


 Cierre la tapa.



 **¡Atención!** Tenga en cuenta que sólo puede utilizar granos puros sin añadido de componentes caramelizados o aromatizados y tampoco podrá utilizar grano congelado. Asegúrese de que no hay cuerpos extraños, como p.ej. piedritas, en el recipiente de los granos de café. **La garantía puede no tener validez si el molinillo se bloquea o se daña por efecto de un cuerpo extraño.**


i La máquina ha sido controlada en fábrica utilizando café, por lo que es normal encontrar restos de café en el molinillo. Se garantiza que esta máquina es nueva.

3.4 Primera puesta en marcha


Cuando ponga en marcha el aparato por primera vez, se deberá purgar el aire de la cafetera.




 Controle que el depósito de agua esté lleno y que el cable de alimentación esté enchufado en la red eléctrica.

 Desplace el espumador hacia afuera y coloque una taza abajo (fig. 6) y encienda la máquina presionando el botón  (fig. 7).

 **Inmediatamente después, antes de transcurridos 30 segundos gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el tope (fig. 8) (es normal que la máquina haga ruido).**

Transcurridos algunos segundos, del espumador saldrá agua.

 Cuando la taza se haya llenado con alrededor de 30 ml gire el mando de vapor media vuelta hacia la derecha (fig. 8) hasta el fondo para que no salga más agua.



 Espere a que los pilotos  y  dejen de parpadear y queden encendidos con luz fija. (Cuando los pilotos parpadean quiere decir que la máquina se encuentra en precalentamiento, mientras que cuando están encendidos con luz fija, quiere decir que ha alcanzado la temperatura ideal para hacer el café).

Algunos instantes antes de que los pilotos dejen de parpadear la máquina realiza un enjuague automático: por las boquillas del grupo erogador saldrá un poco de agua caliente que será recogida en la bandeja recogegotas de abajo.

i **Consejo:** si se prepara hacer un café corto (inferior a 60 ml), llene primero la taza con el agua caliente del enjuague. Déjela algunos instantes en la taza (antes de vaciarla) para precalentarla. Ahora, la máquina está lista para su uso.

E

4 Preparar café con granos

➔ Antes de servir el café, controle que los pilotos  y  estén encendidos con luz fija y que la tolva de granos de café esté llena.



➔ Regule el mando Cantidad de café molido (fig. 9) para configurar el gusto deseado del café.

Cuanto más lo gire hacia la derecha, mayor será la cantidad de granos de café que la máquina molerá y, por consiguiente, el gusto del café será más fuerte. La primera vez que se use la cafetera habrá que hacer varios cafés hasta encontrar la posición correcta del mando. Procure no girar totalmente hacia la derecha el mando porque el café podría salir muy lentamente (a gotas), especialmente cuando se desean servir dos tazas de café.



➔ Regule el mando Cantidad de café (fig. 10) para configurar la cantidad de café deseada.



Cuanto más lo gire hacia la derecha, mayor será la cantidad de café preparado. La primera vez que se use la cafetera habrá que hacer varios cafés hasta encontrar la posición correcta del .

➔ Coloque una taza debajo de las boquillas del grupo erogador si quiere 1 café o 2 tazas para 2 cafés (fig. 11). Para lograr una buena crema, acerque lo máximo posible el tubo de salida a las tazas, bajándolo (fig. 12).

➔ Presione el botón  (fig. 13) para hacer un café o el botón  (fig. 14) para preparar dos cafés. Ahora la máquina empezará a moler los granos, realizará una breve pre-erogación y después expenderá el café.

Una vez obtenida la cantidad de café predeterminada, la máquina detiene la erogación automáticamente y expelle la pastilla en el recipiente de los posos.

Transcurridos algunos segundos, cuando ambos pilotos  y  están de nuevo encendidos, se puede hacer otro café.

➔ Para apagar la máquina, presione el botón . (Antes de apagarse, la máquina se enjuaga automáticamente: sale un poco de agua caliente por las boquillas que se recogerá en la bandeja recogegotas de abajo - Tenga cuidado en no quemarse). Si la máquina no se apaga con el botón , de todas maneras, se apagará por sí sola tras un breve enjuague después de transcurridas 3 horas después del último uso.



i **Nota 1:** si el café sale en gotas o no sale, hay que girar el regulador del grado de molienda (fig. 17) una posición hacia la derecha (véase cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 106). Proceda moviéndolo de una posición a la siguiente hasta obtener una calidad de café satisfactoria.

! El grado de molienda sólo puede modificarse durante el proceso de molienda. Si se realizan ajustes con el molinillo parado, éstos podrían dañar la máquina de café.

i **Nota 2:** si el café sale muy rápido y la crema no le satisface, gire un poco el regulador Cantidad de café molido (fig. 9) hacia la derecha. Prepare varios cafés para determinar la posición correcta del regulador. No gire el mando demasiado hacia la derecha porque el café podría salir muy lentamente (a gotas), especialmente cuando se desean hacer dos tazas de café. Si después de algunos cafés no obtiene una crema que le satisfaga, gire también el regulador del grado de molienda (fig. 17) una posición hacia la izquierda (véase cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 106).



i **Nota 3:** Consejos para obtener el café más caliente:



1) Si ni bien encendida la máquina se desea hacer una taza de café corto (inferior a 60 ml), use el agua caliente del enjuague para precalentar las tazas.



2) Por el contrario, si del último café hecho han transcurrido más de 2/3 minutos, antes de hacer un café nuevo, es necesario precalentar el grupo de erogación, presionando el botón  . Luego deje que el agua caiga en la bandeja recogegotas, o bien utilice este agua para llenar (y luego vaciar) la taza de café para precalentarla.


3) No utilice tazas muy gruesas porque absorben mucho calor, salvo que hayan sido calentadas previamente.

4) Utilice siempre tazas calentadas previamente, enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo sobre el calentatazas de la tapa de la máquina encendida.

i Nota 4: Mientras la máquina está haciendo el café, es posible detener la erogación en cualquier momento presionando el botón  (fig. 13) o  (fig. 14), o girando el mando „Cantidad de café” (fig. 10) en sentido contrario a las agujas del reloj.

i Nota 5: una vez concluida la erogación, si quiere aumentar la cantidad de café en la taza, basta con mantener apretado el botón  (fig. 13) o  (fig. 14) hasta obtener la cantidad deseada, o girar el mando „Cantidad de café”. (fig. 10) en el sentido de las agujas del reloj (esto debe efectuarse inmediatamente después de la preparación del café y antes de que los psozo se echen al depósito de restos de café.

i Nota 6: cuando se enciende el piloto de control  de manera fija, es necesario llenar el depósito de agua, por el contrario no se puede preparar café. El depósito de agua puede quitarse únicamente si antes el espumador fue colocado en el centro de la cafetera. (Es normal que cuando se encienda el piloto de control  quede un poco de agua en el depósito).


i Nota 7: la máquina cuenta el número de cafés que se sirven. Cada 14 cafés individuales (o 7 dobles), el piloto  se

enciende de manera fija advirtiendo que el depósito de restos de café está lleno y que hay que vaciarlo y limpiarlo, ver 9.2 „Vaciar el depósito de restos de café”, página 109.

i Nota 8: puede suceder que con el tiempo, por la utilización de la máquina, las cuchillas se desgasten y, por tanto, el café salga muy rápido y sin crema porque está molido muy grueso.

Para resolver este inconveniente es necesario regular el grado de molienda del molinillo girando el regulador (fig.17) una posición hacia la izquierda (tal como descrito en el cap. 5 „Regulación del molinillo de café”, página 106).

i Nota 9: si la máquina ha quedado inactiva por un largo período de tiempo, antes de usarla es necesario limpiar el grupo de erogación tal como descrito en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 109.

i Nota 10: mientras la máquina está haciendo café, nunca extraiga el depósito de agua. Efectivamente, si se extrajera, después la máquina no lograría hacer el café y el piloto  parpadearía (falta de agua). Si se pide otro café, la máquina se vuelve ruidosa y no hace el café. Para volver a poner en marcha la máquina es necesario usar el mando vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta el final y haga salir el agua del emulsionador durante algunos segundos.

i La primera vez que se usa la máquina hay que hacer 4-5 cafés antes de que la máquina obtenga los resultados esperados.

i Cuando se enciende un piloto de alarma indicando un desperfecto, no contacte de inmediato al servicio de asistencia técnica. El problema casi siempre puede resolverse siguiendo las instrucciones indicadas en los cap. 11 „Significado de las luces pilotos de

E


alarma y qué hacer cuando están encendidas", página 112 y 12 „Problemas que pueden resolverse antes de acudir al servicio de asistencia técnica", página 113. Si dichas instrucciones fueran insuficientes para solucionar el problema, diríjase al Servicio técnico.


5 Regulación del molinillo de café


El molinillo de café no debe regularse, por lo menos al inicio, porque ha sido programado en fábrica para un valor medio de molido, para obtener una erogación correcta del café.


De todas maneras, después de haber hecho los primeros cafés, si la erogación fuera muy rápida o muy lenta (a gotas) es necesario corregirla con el regulador del grado de molienda (fig. 17) en la tolva de café en granos.

El efecto de dicha corrección se advierte solamente después de servir 2 cafés sucesivos como mínimo.



 **El grado de molienda sólo puede modificarse durante el proceso de molienda. Si se realizan ajustes con el molinillo parado, éstos podrían dañar la máquina de café.**


 Para obtener una erogación del café más lenta y mejorar el aspecto de la crema, gire el mando una posición hacia la izquierda (= café molido más fino) (fig. 18).


 Para obtener una erogación del café más rápida (no en gotas), gire el mando una posición hacia la derecha (= café molido grueso) (fig. 18).


 La máquina ha sido controlada en fábrica utilizando café, por lo que es normal encontrar restos de café en el molinillo. Se garantiza que esta máquina es nueva.

6 Preparar café con café molido


 Presione el botón  para seleccionar la función café molido (fig. 19).




El piloto  se enciende para indicar que la función ha sido seleccionada y se ha desactivado el molinillo.


 Levante la tapa del centro, introduzca en el embudo un medidor de café premolido (fig. 20).


 Con el mando "Cantidad de café" (fig. 10) seleccione la cantidad deseada de café.


Cuanto más gire el mando hacia la derecha, mayor será la cantidad de café preparado.


 Para 1 café coloque una taza, para 2 cafés dos tazas debajo de las boquillas de salida de café (fig. 11). Para conseguir una crema especialmente buena, acerque el tubo de salida lo más posible a las tazas bajándolo (fig. 12).


 Para preparar un café pulse la tecla  (fig. 13), para preparar dos cafés pulse la tecla  (fig. 14).

 **Nota 1:** no introduzca nunca el café molido con la máquina apagada para que evitar que se disperse en el interior de la máquina.

 **Nota 2:** no introduzca nunca más de 2 cucharas de medida porque la máquina no hará el café y el café molido se perderá en el interior de la máquina ensuciándola o bien el café saldrá a gotas.

 **Nota 3:** para dosificar la cantidad de café a emplear, utilice exclusivamente la cuchara de medida suministrada.

 **Nota 4:** introduzca en el embudo solamente café molido para máquinas de café espresso: no introduzca granos de café, café liofilizado u otros productos que puedan dañar la máquina.

 **Nota 5:** si al colocar más de dos cucharas de medida de café molido el embudo se quedara obstruido, utilice

un cuchillo para hacer bajar el café (fig. 21), después quite y limpie el grupo de erogación y la máquina como se explica en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 109.

- ☞ Si después de haber hecho funcionar la máquina utilizando café molido desea volver a hacer café utilizando granos, hay que desactivar la función café molido, presionando de nuevo el botón ☞ (el piloto se apaga y el molinillo vuelve a activarse).

- ⓘ Observe también el capítulo 4 „Preparar café con granos”, página 104, notas 3 - 7, 9 y 10.

7 Preparación de agua caliente

- ☞ Controle siempre que los pilotos ☐ y ☐ estén encendidos con luz fija.
- ☞ Gire el espumador de leche hacia el exterior de la máquina (fig. 6).
- ☞ Coloque un recipiente debajo del espumador (fig. 6).
- ☞ Gire el mando vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el tope (fig. 8): el agua caliente saldrá por el espumador y empezará a llenar el recipiente de abajo.
- ☞ Para interrumpir la salida de agua caliente, gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el tope (fig. 8) y coloque el espumador en su posición original hacia el centro de la máquina. (Se aconseja no erogar agua caliente durante más de 2 minutos seguidos).

8 Espumar la leche

- ☞ Llene un recipiente con alrededor de 100 gramos de leche por cada capuchino que usted quiera preparar. Al elegir el recipiente, tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará 2 ó 3 veces.

- ⓘ Se aconseja utilizar leche semidesnatada y a temperatura de refrigerador.

- ☞ Desplace hacia afuera el espumador (fig. 6).

- ☞ Prepare el café expés tal como descrito en los cap. anteriores utilizando tazas bastante grandes.

- ☞ Luego presione el botón vapor ☞ (fig. 22).

El piloto ☞ comienza a parpadear para indicar que la máquina se está calentando (los pilotos ☐ y ☐ no están encendidos e indican que no se puede preparar café).

- ☞ Cuando el piloto ☞ quede encendido con luz fija y no parpadee, la temperatura de la máquina habrá alcanzado el valor óptimo para producir vapor.

- ☞ Inmediatamente después, antes de transcurridos dos minutos como máximo (en caso contrario la máquina vuelve automáticamente a la función café), sumerja el espumador en el recipiente de la leche (fig. 23). Gire el mando vapor media vuelta hacia la izquierda hasta el tope (fig. 8).

- ⚠ Tenga cuidado en no quemarse.



¡Atención! Riesgo de ensuciamiento por restos de leche en el espumador. Tenga cuidado de no introducir el espumador en la leche hasta el punto de que el orificio de aspiración de aire en el extremo superior del espumador quede cubierto con leche. Esto puede provocar que la leche penetre en la tobera y ensucie el espumador.



Del espumador saldrá vapor que le dará un aspecto cremoso a la leche y aumentará su volumen. Para formar una espuma más cremosa, sumerja en la leche el espumador y gire el recipiente con movimientos lentos de abajo hacia arriba. (Se aconseja no erogar vapor durante más de 2 minutos seguidos).

- ☞ Una vez alcanzada la temperatura deseada, interrumpa la salida de vapor girando el mando vapor hacia la derecha hasta el tope (fig. 8), y presione el mando de vapor ☞ (fig. 22) para desactivar la función „Vapor”.

E

Vierta la espuma de leche en las tazas que contienen el café exprés antes preparado. El capuchino está listo (añada azúcar a gusto y, si lo desea, puede espolvorear la espuma con cacao en polvo).

i **Nota:** inmediatamente después de haber preparado el capuchino y después de desactivar la función „Vapor“ presionando el botón de vapor (fig. 22), la máquina tiene una temperatura demasiado alta para preparar café (los pilotos  y  parpadean para indicar que la temperatura no es idónea): es necesario esperar aprox. diez minutos hasta que la máquina se enfríe un poco.

Consejo: para enfriarla más rápidamente, tras haber desactivado la función "Vapor", abra el mando de vapor y deje salir el agua del espumador dentro de un recipiente hasta que los pilotos  y  dejen de parpadear.

8.1 Limpiar el espumador

Es importante limpiar el espumador después de cada uso.

Haga salir un poco de agua o vapor durante algunos segundos girando el mando de vapor hacia la izquierda hasta el tope (fig. 8).

Con esta operación, se quitan los eventuales restos de leche que puedan haber quedado en el interior del tubo de vapor.

i **Importante:** por razones de higiene se aconseja realizar siempre esta operación para que la leche no se deposite en el interior del espumador.

Gire el mando en sentido de las agujas del reloj. Espere unos minutos para que el espumador se enfríe.

Con una mano, mantenga firme la perilla del tubo de vapor y con la otra, abra el cierre de bayoneta del espumador girándolo en el sentido de las agujas del reloj y extraiga el espumador (fig. 24).

Quite la tobera de espuma del tubo de vapor tirando de ella hacia abajo.

Lave muy bien el espumador y la tobera con agua tibia.

Controle que los dos agujeros indicados por las flechas en la fig. 25, no estén obstruidos. En su caso, límpielos ayudándose con una aguja.

Vuelva a montar la tobera de espuma colocándola sobre el tubo de vapor y gírela con fuerza hacia arriba.

Vuelva a montar el espumador introduciéndolo hacia arriba y girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj (fig. 24).

9 Limpieza y mantenimiento


! Antes de limpiar la cafetera, déjela enfriar y desconéctela de la red eléctrica.

No sumerja nunca la máquina en el agua: es un aparato eléctrico.

Para la limpieza de la máquina no use disolventes ni detergentes abrasivos. Es suficiente utilizar un paño húmedo y suave.

Todos los componentes de la máquina no deben lavarse NUNCA en lavavajillas.

9.1 Limpieza de la máquina


Limpie el depósito de restos de café (véase el cap. 9.2 „Vaciar el depósito de restos de café“, página 109) cada vez que el piloto  se encienda de manera fija.



Se aconseja limpiar a menudo también el depósito de agua.


La bandeja recogegotas tiene un indicador de nivel del agua (color rojo) (Fig. 26). Cuando este indicador comienza a verse (algunos milímetros por debajo de la bandeja recogegotas), significa que hay que vaciar la bandeja y limpiarla.


Controle de vez en cuando que los orificios de salida del café no estén obstruidos. Para limpiarlos elimine los restos de café con la ayuda de una aguja (fig. 27).

9.2 Vaciar el depósito de restos de café


La máquina cuenta el número de cafés preparados. Después de 14 cafés individuales (o 7 dobles), se encenderá el piloto , para indicar que el depósito de restos de café está lleno y debe ser vaciado y limpiado. Hasta que no se limpie el depósito, la máquina no puede preparar café.

 Para la limpieza, desbloquear la tapa de servicio presionando el correspondiente botón de apertura y abrirla (fig. 15). El pilot  parpadea.

 Extraer la bandeja recogegotas (fig. 16), vaciarla y limpiarla.



 Vacíe y limpie cuidadosamente el depósito de restos de café, eliminando todos los restos depositados en el fondo.

Importante: Cada vez que saque la bandeja recogegotas, también debe vaciar el depósito de restos de café, incluso si éste no está completamente lleno. Si eso no se hace, puede pasar que durante las siguientes preparaciones de café el depósito se llene demasiado y que los posos de café sobrantes obstruyan la máquina de café.


 Si utiliza la máquina todos los días, vacíe el depósito también diariamente. Siempre vacíe el depósito de restos de café con la máquina encendida. Solo así la máquina detecta el vaciado.


9.3 Limpieza del grupo de erogación


El grupo de erogación debe limpiarse periódicamente para que no se llene de incrustaciones de café (que pueden causar problemas de funcionamiento). Para limpiarlo proceda de la siguiente manera:


 Apague la máquina presionando el botón  (fig. 4) (no desconectando el enchufe) y espere a que todos los pilotos se apaguen.


 Abra la compuerta de servicio (fig. 15).


 Extraiga la bandeja recogegotas y el recipiente de los posos (fig. 16) y lávelos.


 Presione desde el costado y hacia el centro los dos botones de color rojo de desenganche del grupo de erogación (fig. 28) y tire de él hacia afuera para extraerlo.


 **Atención: el grupo de erogación puede extraerse solamente cuando la máquina está apagada. Si trata de extraerlo con la máquina encendida, ésta podría sufrir serios daños.**

 Limpie el grupo de erogación debajo del agua corriente del grifo sin utilizar detergentes.

 No lave nunca el grupo de erogación en el lavavajillas.

 Limpie muy bien el interior de la máquina. Para quitar el café incrustado en la paredes interiores, rasque con un tenedor de madera o de plástico (fig. 29) y después aspire los restos con una aspiradora (fig. 30).

 Vuelva a colocar el grupo de erogación (fig. 32, a) introduciéndola en el soporte (fig. 32, b) y el pasador (fig. 32, c). El pasador debe introducirse en el tubo (fig. 32, d) en la parte inferior del grupo de erogación.

 Luego presiónelo hasta el fondo con fuerza sobre el símbolo PUSH (fig. 32, e) hasta oír el clic de enganche.





 Controle que los dos botones rojos (fig. 32, f) hayan salido hacia afuera, porque en caso contrario la compuerta no se cierra.

Fig. 33: Los dos botones rojos han saltado y están correctamente salidos.

Fig. 34: Los dos botones rojos no han saltado.

 **Nota 1:** si el grupo de erogación no se coloca correctamente hasta oír el clic de enganche y los botones no se han saltado hacia afuera, no se puede cerrar la compuerta y hacer funcionar la máquina (si se enciende la máquina el piloto  parpadea).


 **Nota 2:** si es difícil introducir el grupo de erogación, (antes de introducirlo),


E

ajústelo a la medida correcta, presionándolo con fuerza simultáneamente la parte inferior y superior como muestra la figura 31.







- i** **Nota 3:** si aún fuera difícil introducir el grupo de erogación, déjelo afuera de la máquina, cierre la compuerta de servicio, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo de inmediato. Espere a que todas los pilotos se apaguen y abra la compuerta para introducir el grupo de erogación. Vuelva a colocar la bandeja recogegotas con el recipiente de los posos y cierre la compuerta de servicio.

9.4 Descalcificación


Al calentar continuamente el agua utilizada para hacer el café, es normal que, con el tiempo, los conductos internos de la máquina se llenen de cal. Cuando el piloto  parpadea es el momento de descalcificar la cafetera.






- i** **Nota:** si se enciende el piloto , se puede seguir preparando café.


Proceda de la siguiente manera:

-  Encienda la máquina presionando el botón  (fig. 7).
-  Espere a que los pilotos  y  queden encendidos con luz fija.
-  Prepare la solución tal como indicado en el envase del producto descalcificante suministrado: Vierta en el depósito de agua el contenido del frasco de descalcificante (aprox. 0,125 l) y añada 1 litro de agua.



- !** **Atención:** Nunca utilice descalcificadores que no hayan sido recomendados por AEG/Electrolux. Si se utilizan otros descalcificadores, AEG/Electrolux no asumirá ninguna responsabilidad por eventuales daños. Los descalcificadores pueden adquirirse en los establecimientos especializados o en la línea de servicio de AEG/Electrolux.

-  Coloque debajo del espumador un recipiente con una capacidad mínima de 1,5 litro (fig. 6).





-  Presione el botón  y manténgalo apretado durante 5 segundos como mínimo. El piloto  se enciende para indicar que comienza el programa de descalcificación (los pilotos  y  quedan apagados para indicar que no se puede preparar café).



-  Gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda (fig. 8). A este punto la solución descalcificante saldrá por el espumador y empezará a llenarse el recipiente colocado debajo.


El programa de descalcificación ejecuta automáticamente una serie de erogaciones y de pausas para eliminar las incrustaciones de cal de la cafetera.

-  Transcurridos alrededor de 30 minutos, cuando el piloto  se enciende, gire el mando de vapor media vuelta hacia la derecha (fig. 8) hasta el tope.


Entonces, hay que efectuar un enjuagado para eliminar los restos de la solución descalcificante del interior de la máquina.


-  Extraiga el depósito de agua, enjuáguelo y llénelo con agua limpia.
-  Vuelva a introducir el depósito.
-  Vacíe el recipiente colocado debajo del espumador lleno de líquido y colóquelo nuevamente abajo del espumador.
-  Gire el mando de vapor media vuelta hacia la izquierda (fig. 8). Del espumador saldrá agua caliente que llenará el recipiente de abajo.

Cuando se haya vaciado el depósito, el piloto  se apagará y se encenderá el piloto .


-  Gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el tope (fig. 8) y vuelva a llenar el depósito de agua con agua limpia.

El programa de descalcificación ha concluido y la máquina está lista para el servicio.


- i** **Nota:** si se interrumpe el procedimiento de descalcificación antes de que termine, la alarma  no se desactivará y habrá que comenzar desde el inicio.




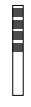
 **Importante:** la garantía caduca si no se efectúa con regularidad la descalcificación.

9.5 Ajustar la dureza del agua

El piloto  se enciende después de un período predeterminado de funcionamiento que ha sido configurado en fábrica teniendo en cuenta la cantidad máxima de cal que puede contener el agua. Si lo desea, es posible prolongar este período de funcionamiento y hacer con menor frecuencia la operación de descalcificación programando la máquina según el contenido de cal del agua utilizada. Utilice el bastoncito incluido en el suministro para determinar el nivel de dureza, o pregunte a su proveedor de agua cuál es su nivel de dureza.















Determinación del nivel de dureza del agua

 Sumerja para ello la tira de ensayo durante aprox. 1 segundo en agua fría. Elimine el agua excedente y determine el nivel de dureza según las casillas teñidas de rosa.

-  **Ninguna o una casilla rosa:**
Nivel de dureza 1, blanda
hasta 1,24 mmol/l, y/o
hasta 7° de dureza alemana, y/o
hasta 12,6° de dureza francesa
-  **Dos casillas rosas:**
Nivel de dureza 2, media
hasta 2,5 mmol/l, y/o
hasta 14° de dureza alemana, y/o
hasta 25,2° de dureza francesa
-  **Tres casillas rosas:**
Nivel de dureza 3, dura
hasta 3,7 mmol/l, y/o
hasta 21° de dureza alemana, y/o
hasta 37,8° de dureza francesa
-  **Cuatro casillas rosas:**
Nivel de dureza 4, muy dura
por encima de 3,7 mmol/l, y/o
por encima de 21° de dureza alemana, y/o
por encima de 37,8° de dureza francesa

Ajustar y memorizar el nivel de dureza determinado

Puede configurar 4 niveles de dureza. El aparato viene configurado de fábrica en el nivel de dureza 4.

-  Controle que la máquina esté apagada (todos los pilotos apagados).
-  Presione el botón  y manténgalo apretado durante 5 segundos. Los cuatro pilotos , ,  y  se encienden.
-  Presione el botón  (fig. 19) varias veces hasta que se encienda una cantidad de pilotos equivalente a los cuadrados rojos que se formaron en la tira reactiva (ejemplo, si en la tira reactiva se formaron 3 cuadrados rojos hay que presionar tres veces el botón para que se enciendan los 3 pilotos ,  y  juntos).
-  Presione el botón  para memorizar el dato. Ahora la máquina está programada para avisar de ejecutar la descalcificación cuando sea realmente necesario, de acuerdo con el contenido real de cal en el agua.

10 Significado de los pilotos de funcionamiento normal

Los pilotos y parpadean

- La máquina no está lista para hacer café (la temperatura del agua no ha alcanzado el valor ideal para preparar café). Espere que los pilotos se enciendan con luz fija antes de comenzar con la preparación de café.

Los pilotos y están encendidos con luz fija

- La máquina tiene la temperatura justa y está lista para hacer el café.

El piloto está encendido con luz fija

- La máquina está sirviendo una taza de café.


El piloto está encendido con luz fija

- La máquina está sirviendo dos tazas de café.


E

El piloto Vapor  parpadea



- La máquina se está calentando a la temperatura ideal para la producción de vapor. Espere a que el piloto quede encendido con luz fija antes de girar el mando de vapor.

El piloto Vapor  está encendido con luz fija

- La máquina está lista para producir vapor y puede girarse el mando de vapor.


El piloto  está encendido con luz fija

- La máquina está ajustada para preparar un café con el café molido (véase cap. 6 „Preparar café con café molido“, página 106).

El piloto   está encendido con luz fija

- Se está ejecutando el programa automático de descalcificación. (véase cap. 9.4 „Descalcificación“, página 110).

11 Significado de las luces pilotos de alarma y qué hacer cuando están encendidas

El piloto  está encendido con luz fija


- El depósito de agua está vacío o mal colocado.
- ☞ Llene el depósito con agua como indicado en el cap. 3.2 „Añadir agua“, página 103 e introdúzcalo correctamente.
- El depósito está sucio o incrustado con cal.
- ☞ Enjuague o descalcifique el depósito.

El piloto  parpadea

- consigue preparar café y hace ruidos.
- ☞ Gire el mando de vapor hacia la izquierda (fig. 8) tal como descrito en el cap. 4 „Preparar café con granos“, página 104 nota 10.

- El café sale demasiado despacio.

- ☞ Gire el regulador del grado de molienda (fig. 17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 5 „Regulación del molinillo de café“, página 106).

El piloto  está encendido con luz fija


- El depósito de restos de café está lleno o no está colocado.

- ☞ Vacíe el depósito de restos de café y límpielo como indicado en el cap. 9.2 „Vaciar el depósito de restos de café“, página 109 e introdúzcalo correctamente.

- Después de la limpieza no se colocó el depósito de restos de café.

- ☞ Abra la compuerta de servicio e introduzca el depósito de restos de café.

El piloto  parpadea

- Se ha seleccionado la función , sin embargo no se ha vertido café molido en la tolva.

- ☞ Introduzca el café molido tal como descrito en el cap. 6 „Preparar café con café molido“, página 106.

- Ya no quedan granos de café en la tolva.

- ☞ Rellene el recipiente con granos tal como descrito en el cap. 3.3 „Llenado de la tolva de café en grano“, página 103.





- Si el molinillo hace mucho ruido significa que alguna pequeña piedra contenida en los granos de café ha bloqueado el molinillo.




- ☞ Dirijase a un centro de asistencia. **La garantía puede no tener validez si el molinillo se bloquea o se daña por efecto de un cuerpo extraño.**



El piloto   parpadea



- Indica que la máquina está incrustada con cal.




- ☞ Ejecute lo antes posible el programa de descalcificación descrito en el cap. 9.4 „Descalcificación“, página 110.




La máquina hace un ruido anormal y los cuatro pilotos , ,  y  parpadean alternándose




- Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el grupo de erogación afuera de la máquina.
-  Deje la compuerta de servicio cerrada y el grupo de erogación afuera de la máquina. Presione simultáneamente los botones  y  hasta que los cuatro pilotos se apaguen. Sólo cuando los cuatro pilotos se apaguen se puede abrir la compuerta de servicio e introducir el grupo de erogación (para su colocación, véase el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 109).

Los pilotos  y  parpadean alternándose


- La máquina acaba de encenderse y el grupo de erogación no está colocado correctamente y por ello la compuerta no se puede cerrar bien.
-  Presione hasta el fondo sobre el símbolo PUSH en el grupo de erogación hasta oír el clic de enganche. Controle que los dos botones de color rojo hayan salido hacia afuera (cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 109). Cierre la compuerta de servicio y presione el botón .

Los pilotos ,  y  se encienden y parpadean


- La máquina se ha encendido con el mando de vapor abierto.
-  Gire el mando de vapor hacia la derecha hasta el tope (fig. 8).
- El piloto  parpadea**
- La compuerta de servicio está abierta.
-  Si no logra cerrar la compuerta, controle que el grupo de erogación esté colocado correctamente (cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 109).

El piloto  se enciende con luz fija y los pilotos  y  parpadea

- Después de la limpieza, es probable que se haya dejado el grupo de erogación afuera de la máquina.


-  Introduzca el grupo de erogación véase cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 109.

- El interior de la máquina está muy sucio.

-  Limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación“, página 109

El piloto  parpadea





- El embudo para el café molido está obstruido.

-  Vacíe el embudo con un cuchillo, tal como descrito en el cap. 6 „Preparar café con café molido“, página 106 nota 5 (fig. 21).

12 Problemas que pueden resolverse antes de acudir al servicio de asistencia técnica

Si la máquina no funciona y hay un piloto de alarma encendido, se puede localizar fácilmente la causa y resolverla consultando el cap. 11 „Significado de las luces pilotos de alarma y qué hacer cuando están encendidas“, página 112. Si no hay ninguna alarma encendida, realice los siguientes controles antes de contactar al servicio de asistencia técnica.

El café no está caliente

- Las tazas no han sido precalentadas.
-  Caliente las tazas enjuagándolas con agua caliente o dejándolas apoyadas durante 20 minutos como mínimo encima de la superficie calentatazas (A) en la tapadera (véase cap. 4 „Preparar café con granos“, página 104, nota 3).
- El grupo de erogación está muy frío.
-  Antes de preparar café, caliente el grupo de erogación presionando el botón   (véase cap. 4 „Preparar café con granos“, página 104, nota 3).

E

El café tiene poca crema

- La máquina utiliza demasiado poco café durante la erogación.
- ☞ Gire un poco el mando Cantidad de café molido (fig. 9) hacia la derecha (véase el cap. 4 „Preparar café con granos”, página 104, nota 2).
- El café está molido demasiado grueso.
- ☞ Gire el regulador del grado de molienda (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 5 „Regulación del molinillo de café”, página 106).
- La mezcla de café no es adecuada.
- ☞ Utilice una mezcla de café apropiada para máquinas de café automáticas.

El café sale muy lentamente

- El café está molido muy fino.
- ☞ Gire el regulador del grado de molienda (fig.17) una posición hacia la derecha (véase el cap. 5 „Regulación del molinillo de café”, página 106).
- La máquina utiliza demasiado café para la erogación.
- ☞ Gire un poco el mando Cantidad de café molido (fig. 9) hacia la izquierda.

El café sale muy rápidamente

- El café está molido muy grueso.
- ☞ Gire el regulador del grado de molienda (fig.17) una posición hacia la izquierda (véase el cap. 5 „Regulación del molinillo de café”, página 106).
- La máquina utiliza demasiado poco café durante la erogación.
- ☞ Gire un poco el mando Cantidad de café molido (fig. 9) hacia la derecha.

El café no sale por una de las boquillas del erogador

- El orificio está obstruido.
- ☞ Elimine con una aguja el depósito del café seco acumulado (fig. 27).

Girando el mando de vapor, no sale vapor por el espumador

- Los orificios del espumador y de la tobera de vapor están obstruidos.
- ☞ Limpie los orificios del espumador y los de la tobera de vapor (véase el cap. 8.1 „Limpiar el espumador”, página 108-fig. 25).

Al presionar los botones ☐ y ☐, no sale café de la máquina sino agua

- Es posible que el café molido se haya quedado atascado en el embudo.
- ☞ Elimine el bloqueo de café molido dentro del embudo ayudándose con un cuchillo (véase cap. 6 „Preparar café con café molido”, página 106 – nota 5). Limpie el grupo de erogación y el interior de la máquina (véanse las instrucciones del cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 109).

Al presionar el botón de Ⓛ, la máquina no se enciende

- La máquina no está conectada a la red.
- ☞ Controle que la clavija del cable de alimentación esté enchufada en el tomacorriente.


No se puede quitar el infusor para limpiarlo

- La máquina está encendida. El grupo de erogación puede extraerse sólo si la máquina está apagada.
- ☞ Apague la máquina (véase cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 109).


⚠ **Atención:** el grupo de erogación se puede quitar sólo cuando la máquina está apagada. Si se intenta quitar el grupo de erogación con la máquina encendida, la máquina podría sufrir serios daños.

Se ha utilizado el café molido (en lugar de los granos) y la máquina no sirve el café

- Se ha introducido demasiado café molido.
- ☞ Quite el grupo de erogación y limpie cuidadosamente el interior de la máquina tal como descrito en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 109. Repita la operación utilizando como máximo 2 cucharas de medida de café molido.
- No se ha presionado el botón ☞ y la máquina ha utilizado el café premolido y el café molido por el molinillo.
- ☞ Limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el cap.


9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 109. Repita la operación presionando el botón , tal como indicado en el cap. 6 „Preparar café con café molido”, página 106.

- Se ha llenado con café molido cuando la máquina estaba apagada.


 Quite el grupo de erogación y limpie muy bien el interior de la máquina, tal como descrito en el cap. 9.3 „Limpieza del grupo de erogación”, página 109. Repita la operación con la máquina encendida.

El café no sale por las boquillas del erogador sino que sale por la compuerta de servicio

- Los orificios del erogador están obstruidos con café seco.

 Abra los orificios con una aguja (fig. 27).

- El compartimento abatible en el interior de la compuerta de servicio está bloqueado y no se deja mover.


 Limpie el compartimento abatible sobre todo cerca de las bisagras para que éstas conserven su movilidad.

¿Qué hacer cuando deba transportar la máquina?

- Guarde el embalaje original como protección para el transporte. Utilice la bolsa de plástico original para proteger la máquina contra arañazos.
- Asegure el aparato contra los golpes. No se asumirá ninguna garantía por los daños causados durante el transporte.
- Vaciar el depósito de agua y el depósito de restos de café.
- Por favor, tenga en cuenta el lugar de ubicación del aparato, especialmente durante la estación fría del año. Pueden ocasionarse daños por congelación.

13 Datos técnicos

Tensión de red : 220-240 V
Consumo de potencia : 1350 W

 Este aparato cumple los requisitos de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2006/95/CE
- Directiva EMC (Compatibilidad electromagnética) 89/336/CEE con las modificaciones 92/31/CEE y 93/68/CEE

E

14 Eliminación




Material de embalaje

Los materiales de embalaje son compatibles con el medio ambiente y reutilizables. Las piezas de plástico están identificadas, por ejemplo >PE<, >PS< etc. Deshágase de los materiales de embalaje según su identificación en los contenedores previstos para ellos en los lugares de recogida de desechos.



Aparatos viejos

El símbolo  sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede eliminarse como basura doméstica sino que debe entregarse en los puntos de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Con su colaboración en la correcta eliminación de este producto, protegerá el medio ambiente y la salud de todos nosotros. Una eliminación incorrecta pone en peligro el medio ambiente y la salud. Si desea más información sobre el reciclaje de este producto, diríjase a su ayuntamiento, al organismo encargado de la eliminación de desechos o al establecimiento en el que adquirió este producto.

15 En caso de reparaciones

Conserve sin falta, el embalaje original junto con las piezas de espuma. Para evitar daños durante el transporte, el aparato deberá estar bien embalado.

P **Prezada Cliente,
Prezado Cliente,**

por favor leia atentamente as instruções que se seguem. Tenha em especial atenção as instruções de segurança! Guarde estas instruções para consulta futura e passe as instruções a qualquer eventual futuro proprietário da máquina.

Índice

1	Legenda de figura	118	10	Significado das luzes piloto de funcionamento normal	130
1.1	Vista frontal (Figura 1)	118	11	Significado das luzes piloto de alarme e como proceder quando estiverem acesas	130
1.2	Vista frontal com a porta de serviço aberta (Figura 2)	118	12	Resolução de problemas antes de telefonar para a assistência técnica	131
1.3	Painel de comandos (Figura 3)	118	13	Dados técnicos	133
2	Instruções de segurança	119	14	Eliminação	134
3	Primeira colocação em funcionamento	120	15	Em caso de assistência	134
3.1	Montar e ligar o aparelho	120			
3.2	Colocar água	121			
3.3	Encher o recipiente dos grãos de café	121			
3.4	Primeira ligação	121			
4	Preparar café com grãos	122			
5	Regulação do moinho	124			
6	Preparar café com café moído	124			
7	Preparação de água quente	125			
8	Espuma de leite	125			
8.1	Limpar o emulsionador de capuccinos	126			
9	Limpeza e Manutenção	127			
9.1	Limpeza da máquina	127			
9.2	Esvaziamento do depósito para borras de café	127			
9.3	Limpeza do infusor	127			
9.4	Descalcificação	128			
9.5	Definir a dureza da água	129			

P

1 Legenda de figura

i Este manual de instruções é válido para a máquina automática de café modelo CS 5000 e modelo CS 5200. A operação das máquinas é semelhante para ambas.

A figura 1 e a figura 2 mostram ambos os modelos. Todas as outras figuras mostram o modelo CS 5200.

1.1 Vista frontal (Figura 1)

- A Superfície de aquecimento de chávenas
- B Botão de vapor
- C Tubo de vapor
- D Emulsionador de cappuccinos
- E Emulsionador de cappuccinos (amovível)
- F Bico do emulsionador de cappuccinos (amovível)
- G Botão de abertura para a porta de serviço
- H Reservatório de água (amovível)
- J Pingadeira (amovível)
- K Tabuleiro das chávenas
- L Ejector de café (regulável em altura)
- M Painel de comandos (Figura 3)
- N Tampa do recipiente de café em grão
- O Tampa central para café moído


1.2 Vista frontal com a porta de serviço aberta (Figura 2)

- P Colher doseadora para café pré-moído
- Q Compartimento para a colher doseadora
- R Funil para introdução de café pré-moído
- S Porta de serviço
- T Recipiente (amovível) para borras de café
- U Gaveta móvel
- V Infusor
- W Botão de regulação do grau de moagem
- X Recipiente de café em grão
- Y Placa de características (parte inferior da máquina)
- Z Descalcificador líquido e Tira reagente

1.3 Painel de comandos (Figura 3)

- a Selector da quantidade de café (curto, normal ou cheio)
- b Selector da quantidade de café moído (para obter um café fraco, normal ou forte)
- c Tecla de extracção de uma chávena de café
- d Tecla de extracção de duas chávenas de café
- e Tecla para Ligar/Desligar a máquina
- f Tecla de selecção da função de vapor
- g Tecla de café pré-moído (exclusão do moinho de café)
- h Tecla de enxaguamento e descalcificação
- j Luz de 1 chávena e temperatura do café OK
- k Luz de 2 chávenas e temperatura do café OK
- l Luz de vapor e temperatura do vapor OK
- m Luz de café pré-moído (moinho de café excluído)
- n Luz de alarme de calcário
- o Luz de falta de água ou de reservatório de água não colocado
- p Luz de recipiente de borras cheio ou de recipiente de borras não colocado
- q Luz de alarme genérico

2 Instruções de segurança

 A segurança deste aparelho corresponde às normas técnicas reconhecidas e às normas de segurança dos aparelhos. Contudo, na qualidade de fabricantes deste aparelho, pedimos-lhe que se familiarize com as instruções de segurança que se seguem.

Segurança geral

- Antes de ligar a máquina à rede de alimentação, certifique-se de que a tensão, o tipo e a frequência da rede coincidem com os dados indicados na placa de características (que se encontra na parte inferior da máquina)!
- Não deve permitir o contacto do cabo de alimentação com peças da máquina que estejam quentes.
- Nunca retire a ficha da máquina puxando pelo cabo de alimentação!
- Não colocar a máquina em funcionamento caso:
 - O cabo esteja danificado ou
 - a caixa apresente danos visíveis.
- Esta máquina não se destina a ser utilizada por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenha havido uma supervisão inicial ou elas tenham recebido instruções quanto à utilização segura desta máquina por parte de uma pessoa responsável.

Segurança das crianças

- **Nunca deixe a máquina a funcionar sem vigilância e esteja especialmente atento na presença de crianças!**
- Os materiais de embalagem, tais como saquinhos plásticos, devem ser mantidos fora do alcance de crianças.

Segurança durante o funcionamento

- **Atenção!** Pelas suas características, o ejector de café, o emulsionador de capuccinos e a superfície de aquecimento de chávenas aquecem durante a operação da máquina. Manter as crianças longe!
- **Atenção!** Existe perigo de ficar escaldado quando o emulsionador de café está activado. A água quente ou o vapor de água quente que sai pode provocar queimaduras. Active o emulsionador de capuccinos apenas se tiver colocado um recipiente debaixo do mesmo.
- Não aqueça líquidos inflamáveis com vapor!
- Utilize a máquina apenas se a mesma tiver água no seu sistema! Encha o depósito da água apenas com água fria e não com água quente, leite ou outros líquidos. Respeite o nível de enchimento máximo, de aproximadamente 1,8 litros.
- Não coloque grãos de café congelados ou caramelizados no recipiente dos mesmos, apenas grãos de café torrados! Retire todos os objectos estranhos, como por exemplo pequenas pedras, dos grãos de café. Se o mecanismo de moagem ficar bloqueado e danificado devido a um objecto estranho, isso poderá eventualmente não estar coberto pela garantia.
- Colocar apenas café moído no funil para introdução de café pré-moído.
- Não deixar a máquina ligada desnecessariamente.
- Não expor a máquina aos efeitos de condições atmosféricas.
- Ao utilizar uma extensão, deverá utilizar apenas um cabo normal com um diâmetro mínimo do condutor de 1,5 mm².
- As pessoas com problemas motores não devem utilizar esta máquina sem acompanhamento, a fim de evitar a exposição a riscos.

P

- Utilizar a máquina apenas se a pingeadeira, o recipiente para borras de café e o tabuleiro das chávenas estiverem montados!

Segurança durante a limpeza e os cuidados



- Respeitar as indicações de limpeza e descalcificação.
- Desligar a máquina e retirar a ficha da tomada antes de proceder à manutenção ou limpeza!
- Não mergulhar a máquina em água.
- Limpar o emulsionador de capuccinos apenas com ele desligado, frio e sem pressão!
- Não lavar as peças do aparelho na máquina de lavar loiça.
- **Nunca colocar água no moinho**, pois irá danificar o mecanismo de moagem.

Não abrir nem proceder a reparações no aparelho. Reparções inadequadas podem constituir perigos consideráveis para o utilizador.

Reparação em aparelhos eléctricos devem ser efectuados unicamente por técnicos especializados.


Caso seja necessária uma reparação, inclusive a substituição da ficha, contacte o


- revendedor onde adquiriu o aparelho ou
- a linha de assistência técnica AEG/Electrolux.


Caso o aparelho seja utilizado incorrecta ou indevidamente, não poderá ser assumida responsabilidade por eventuais danos ou pela garantia - o mesmo aplica-se, caso o programa de descalcificação não for realizado imediatamente depois da luz de controlo   começar a piscar e o mesmo não ser realizado de acordo com as indicações deste manual de instruções. Se o mecanismo de moagem ficar bloqueado e danificado devido a um objecto estranho, isso poderá eventualmente não estar coberto pela garantia.

3 Primeira colocação em funcionamento


3.1 Montar e ligar o aparelho


 Após a remoção da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho. Em caso de dúvida, não o utilize. Contacte um técnico qualificado.


 Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho, longe de torneiras, bancas e fontes de calor.

 Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca de 5 cm entre as superfícies do aparelho e as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 20 cm por cima da máquina de café.

Nunca instale a máquina num ambiente passível de alcançar uma temperatura inferior ou igual a 0°C (se a água congelar, o aparelho poderá sofrer danos).

 Certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa de características do aparelho. Ligue o aparelho apenas a uma tomada de alimentação com uma capacidade mínima de 10 A e dotada de uma ligação à terra eficaz. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais acidentes provocados pela falta de ligação à terra do sistema.

 Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, mande substituir a tomada por outra de tipo adequado, recorrendo a pessoal qualificado.

 Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica.


Quando a máquina de café é ligada pela primeira vez à rede eléctrica, todas as luzes de controlo acendem-se durante alguns segundos para efectuar um teste; quando este tiver sido efectuado, todas as luzes de controlo apagam-se.


i É aconselhável personalizar o quanto antes o grau de dureza da água seguindo o procedimento descrito no cap. 9.5 „Definir a dureza da água“, página 129.


i Para aprender a utilizar a máquina correctamente, aquando da primeira utilização cumpra rigorosamente as instruções descritas nos parágrafos seguintes.

3.2 Colocar água

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que existe água no depósito e, se necessário, encha até ao nível adequado. Sempre que o aparelho é ligado e desligado, este necessita de água para os ciclos de lavagem automáticos.

 Retire o reservatório de água (fig. 4), enxágue-o e encha-o com água fresca sem ultrapassar a linha MAX. Quando retirar o reservatório, o emulsionador de cappuccinos deve estar sempre virado para o centro da máquina. Caso contrário, não conseguirá removê-lo.


 O depósito da água deve apenas ser enchido com água fria. Nunca utilizar outros líquidos como, por exemplo, água mineral ou leite.

 Insira novamente o reservatório pressionando-o bem.

i Para obter sempre um café aromático deverá:


- Mudar diariamente a água do depósito da água.
- Limpar o depósito da água pelo menos uma vez por semana com água de lavagem normal (não na máquina de lavar loiça). Em seguida, enxaguar com água limpa.

3.3 Encher o recipiente dos grãos de café

 Abra a tampa do recipiente de café em grão (fig. 5).

 Encha o recipiente com café em grão.


 Feche a tampa.



 **Atenção!** Certifique-se de que utiliza apenas grãos puros, sem adição de ingredientes caramelizadas ou aromatizadas e grãos congelados. Certifique-se de que não entram objectos estranhos para este recipiente como, por exemplo, pedras. **Se o mecanismo de moagem ficar bloqueado e danificado devido a um objecto estranho, isso poderá eventualmente não estar coberto pela garantia.**


i A máquina foi controlada na fábrica mediante a utilização de café, pelo que é absolutamente normal encontrar vestígios de café no moinho. Garantimos, porém, que esta máquina é totalmente nova.


3.4 Primeira ligação




Quando a máquina é posta em funcionamento pela primeira vez, é necessário retirar o ar do seu interior

 Certifique-se de que o reservatório de água está cheio e de que o cabo de alimentação está inserido na tomada da rede eléctrica.

 Empurre o emulsionador de cappuccinos para fora, coloque uma chávena por baixo (fig. 6) e ligue a máquina premindo a tecla  (fig. 7).

 **Imediatamente depois, no espaço de 30 segundos no máximo, rode o botão do vapor para a esquerda, até ao limite máximo (fig. 8) (é normal que a máquina faça um pouco de barulho).** Ao fim de alguns segundos, sairá um pouco de água através do emulsionador de cappuccinos.

 Quando a chávena estiver com cerca de 30 ml, rode até meio o botão do vapor para a direita (fig. 8), até ao limite máximo, para interromper a saída da água.

 Aguarde que as luzes  e  deixem de piscar, tornando-se fixas. (Quando as luzes verdes estão a piscar, é sinal de que a máquina está na fase de pré-aquecimento; quando estão fixas, é sinal de que a máquina atingiu a temperatura ideal para a preparação do café.

P

Alguns instantes antes de as luzes piloto deixarem de piscar, a máquina efectua automaticamente um enxaguamento: através dos bicos do ejector, sai um pouco de água quente, a qual é recolhida na pingadeira subjacente.

- i** Conselho: se desejar tirar um café curto (inferior a 60 ml), para que ele saia mais quente, encha primeiro a chávena com esta água quente do enxaguamento. Deixe-a dentro da chávena durante alguns segundos (antes de a esvaziar) para pré-aquecer a chávena.

A máquina está, então, pronta para ser utilizada.

4 Preparar café com grãos

- ☞** Antes de tirar o café, certifique-se sempre de que as luzes ☐ e ☐ estão fixas e de que o recipiente de café em grão está cheio.

- ☞** Com o botão da quantidade de café moído (fig. 9) defina o sabor desejado do café.

Quanto mais rodar para a direita, maior será a quantidade de café em grão moído pela máquina e, logo, mais forte será o sabor do café obtido. Na primeira utilização, é necessário fazer várias tentativas e tirar mais do que um café, a fim de encontrar a posição correcta do botão. Preste atenção para não rodar o botão demasiado para a direita. Se o fizer, poderá obter uma extracção demasiado lenta (às gotas), sobretudo quando se tiram duas chávenas de café.

- ☞** Com o botão da quantidade de café (fig. 10), defina a quantidade de café desejada.

Quanto mais rodar para a direita, mais cheio será o café obtido. Na primeira utilização, é necessário fazer várias tentativas e tirar mais do que um café, a fim de encontrar a posição correcta do botão.

- ☞** Coloque uma chávena debaixo dos bicos do ejector, se desejar 1 café, ou 2

chávenas, se desejar 2 cafés (fig. 11). Para obter um bom creme, aproxime o mais possível o ejector de café das chávenas, baixando-o (fig. 12).

- ☞** Prima a tecla ☐ (fig. 13) se tiver optado por tirar um café ou a tecla ☐ (fig. 14) se desejar tirar 2 cafés.

A máquina mói, então, os grãos, efectua uma breve pré-infusão e, depois, completa a extracção do café para dentro da chávena.

Uma vez obtida a quantidade de café predefinida, a máquina interrompe automaticamente a extracção do café e expulsa a pastilha de café consumida para o recipiente das borras).

Depois de alguns segundos, quando ambas as luzes ☐ e ☐ se acenderem novamente de forma fixa, poderá tirar mais um café.

- ☞** Para desligar a máquina, prima a tecla ⓪. (Antes de se apagar, a máquina efectua automaticamente um enxaguamento: através dos bicos, sai um pouco de água quente, a qual é recolhida na pingadeira subjacente – Cuidado para não se queimar). Se não for desligada com a tecla ⓪, a máquina apaga-se sozinha, de qualquer forma, 3 horas depois da última utilização, efectuando primeiro um breve enxaguamento.

- i** **Nota 1:** Se o café sair às gotas ou não sair de todo, é necessário rodar o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a direita (consulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 124). Avance um nível de cada vez até obter uma extracção satisfatória.


! O grau de moagem pode apenas ser alterado durante o processo de moagem. A alteração destas regulações com o moinho desactivado pode danificar a máquina de café.

- i** **Nota 2:** Se o café sair de forma demasiado rápida e se o creme não for satisfatório, rode ligeiramente o botão da quantidade de café moído (fig. 9) no sentido dos ponteiros do relógio. Faça

várias tentativas e tire mais do que um café, a fim de encontrar a posição correcta do botão. Preste atenção para não rodar o botão demasiado para a direita. Se o fizer, poderá obter uma extracção demasiado lenta (às gotas), sobretudo se tirar duas chávenas de café. Se, ao fim de alguns cafés, não obtiver um creme satisfatório, rode também o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a esquerda (consulte o cap. 5 „Regulação do moinho”, página 124).



i **Nota 3:** Conselhos para obter um café mais quente:

1) Se tirar uma chávena de café curto (inferior a 60 ml) logo depois de ligar a máquina, utilize a água quente do enxaguamento para pré-aquecer as chávenas.



2) Se, porém, decorrerem mais de 2/3 minutos após a preparação do último café, antes de tirar novamente um café é necessário pré-aquecer o infusor premindo a tecla . Deixe que a água flua para a pingadeira subjacente ou utilize esta água para encher (e depois esvaziar) a chávena que utilizará para o café, de forma a pré-aquecê-la.



3) Não utilize chávenas demasiado espessas, pois estas absorvem demasiado calor, a menos que elas tenham sido previamente aquecidas.


4) Utilize chávenas previamente aquecidas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pousadas durante pelo menos 20 minutos na superfície de aquecimento das chávenas situada na tampa da máquina ligada.

i **Nota 4:** A extracção pode ser interrompida a qualquer momento, enquanto a máquina estiver a fazer o café, bastando para tal premir a tecla  (fig. 13) ou  (fig. 14), ou rodando o botão giratório da quantidade de café (fig. 10) no sentido contrário aos ponteiros do relógio.

i **Nota 5:** Se, depois de terminada a extracção, desejar aumentar a quanti-

dade de café que está na chávena, mantenha premida a tecla  (fig. 13) ou  (fig. 14), até obter a quantidade desejada, ou gire o botão giratório da quantidade de café (fig. 10) no sentido dos ponteiros do relógio (isto deve acontecer imediatamente depois de se ter tirado o café e antes do café moído utilizado ser deitado no recipiente para borras).

Nota 6: Quando o alarme  se acende e se mantém fixo, é necessário encher o reservatório de água, caso contrário a máquina não extrai o café. O reservatório de água só pode ser removido se antes o emulsionador de cappuccinos estiver virado para o centro da máquina. (Quando o alarme  se acende, é normal que fique um pouco de água no reservatório).

i **Nota 7:** A máquina conta o número de cafés tirados. A cada 14 cafés normais (ou 7 duplos), a luz piloto  acende-se fixamente, indicando que o recipiente de borras está cheio de pastilhas e que é, assim, necessário esvaziá-lo e limpá-lo, ver 9.2 „Esvaziamento do depósito para borras de café”, página 127.

i **Nota 8:** Com o tempo e a utilização da máquina, pode acontecer que as mós sofram um desgaste e que, assim, o café saia de forma demasiado rápida e sem creme, devido à sua moagem demasiado grossa. Para resolver este problema, é necessário regular o grau de moagem do moinho de café, rodando o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a esquerda (conforme descrito no cap. 5 „Regulação do moinho”, página 124).

i **Nota 9:** Se a máquina não for utilizada durante um longo período, é necessário limpar o infusor, antes da utilização, conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127.

i **Nota 10:** Nunca se deve extrair o reservatório de água enquanto a máquina estiver a tirar o café. De facto, se ele

P

for removido, a máquina depois não consegue fazer o café e a luz ☹️ (falta de água) acende-se de forma intermitente. Se tirar um outro café, a máquina começará a fazer muito barulho e não fará o café. Para ligar novamente a máquina, será necessário rodar o botão do vapor para a esquerda até ao limite máximo e fazer fluir a água através do emulsionador de capuccinos durante alguns segundos.

i Aquando da primeira utilização, é necessário tirar 4-5 cafés até que a máquina comece a dar um resultado satisfatório

i Quando alguma luz de alarme se acende para assinalar uma anomalia, não é necessário contactar de imediato o serviço de assistência técnica. O problema pode ser quase sempre resolvido seguindo as instruções indicadas nos capítulos 11 „Significado das luzes piloto de alarme e como proceder quando estiverem acesas“, página 130 e 12 „Resolução de problemas antes de telefonar para a assistência técnica“, página 131. Se estas se revelarem ineficazes ou se necessitar de mais informações, consulte o serviço de assistência ao cliente.

5 Regulação do moinho

O moinho de café não deve ser regulado, pelo menos inicialmente, pois já se encontra regulado de origem para obter uma extracção correcta do café. Se, porém, depois de tirar os primeiros cafés, a extracção estiver demasiado rápida ou lenta (às gotas), será necessário corrigi-la com o botão de regulação do grau de moagem (fig. 17).

O efeito desta correcção só se nota depois de se tirarem pelo menos 2 cafés de seguida.

! O grau de moagem pode apenas ser alterado durante o processo de moagem. A alteração destas regulações com o moinho desactivado pode danificar a máquina de café.

☞ Para obter uma extracção do café mais lenta e melhorar o aspecto do creme, rode (o equivalente a um número) o botão para a esquerda (=moagem mais fina) (fig. 18).

☞ Para obter uma extracção do café mais rápida (não às gotas), rode (o equivalente a um número) o botão para a direita (=moagem mais grossa) (fig. 18).

i A máquina foi controlada na fábrica mediante a utilização de café, pelo que é absolutamente normal encontrar vestígios de café no moinho. Garantimos, porém, que esta máquina é totalmente nova.

6 Preparar café com café moído

☞ Prima a tecla ☞ para seleccionar a função de café pré-moído (fig. 19).

A luz ☞ acende-se, indicando que a função foi seleccionada e que se excluiu o funcionamento do moinho de café.

☞ Levante a tampa central, introduza no funil uma colher doseadora (para uma chávena) ou duas colheres doseadoras (para duas chávenas) de café pré-moído (fig. 20).

☞ Com o botão giratório da quantidade de café (fig. 10) seleccione durante a regulação a quantidade de café desejada.

Quanto mais o girar para a direita, maior será a quantidade de café preparada.

☞ Coloque agora debaixo dos bicos dos ejector de café uma chávena para 1 café, ou duas chávenas para 2 cafés (fig. 11). Para obter um creme especialmente bom, aproxime o ejector de café o mais perto possível das chávenas, baixando-o (fig. 12).

☞ Para preparar um café, prima a tecla ☐ (fig. 13). Para preparar 2 cafés, prima a tecla ☐☐ (fig. 14).


i **Nota 1:** Nunca introduza o café pré-moído com a máquina desligada para evitar que este se espalhe pelo interior da máquina.

i **Nota 2:** Nunca introduza mais de 2 colheres doseadoras. Caso contrário, a máquina não funcionará e o café pré-moído perder-se-á no interior da mesma, sujando-a, ou então sairá às gotas.

i **Nota 3:** Para dosear a quantidade de café a introduzir, utilize apenas a colher doseadora fornecida.



i **Nota 4:** Introduza no funil apenas café pré-moído próprio para máquinas de café expresso: nunca introduza café em grão, café liofilizado ou outros materiais que possam danificar a máquina.

i **Nota 5:** Se, deitando mais de duas colheres doseadoras de café pré-moído, o funil ficar obstruído, empurre o café com uma faca (fig. 21) e, depois, retire e limpe o infusor e a máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127.

☞ Se, depois de fazer funcionar a máquina com café pré-moído, desejar voltar a utilizar café em grão, desactive a função de café pré-moído, premindo novamente a tecla  (a luz apaga-se e o moinho de café é reactivado).

i Por favor observe também o capítulo 4 „Preparar café com grãos”, página 122, indicações nº 3 - 7, 9 e 10

7 Preparação de água quente

☞ Certifique-se sempre de que as luzes  e  estão acesas e fixas.

☞ Rode o emulsionador de cappuccinos para fora (fig. 6).

☞ Coloque um recipiente debaixo do emulsionador de cappuccinos (fig. 6).

☞ Rode para a esquerda o botão do vapor até meio, até ao limite máximo (fig. 8): a água quente sairá através do emulsionador de cappuccinos e começará a encher o recipiente.

☞ Para interromper a saída da água quente, rode o botão para a direita até ao limite máximo (fig. 8) e coloque novamente o emulsionador de cappuccinos na posição original, virado para o centro da máquina. (Recomendamos que não ejecte água quente durante mais de 2 minutos consecutivos).


8 Espuma de leite




☞ Encha um recipiente com cerca de 100 gramas de leite por cada cappuccino que desejar preparar. Ao escolher as dimensões do recipiente, tenha em consideração que o volume do leite aumenta 2 ou 3 vezes.


i É aconselhável utilizar leite meio gordo que esteja à temperatura do frigorífico.

☞ Empurre o emulsionador de cappuccinos para fora (fig. 6).

☞ Prepare o café conforme descrito nos parágrafos correspondentes, utilizando chávenas suficientemente grandes.

☞ Prima a tecla de vapor  (fig. 22).

A luz  começará a piscar, indicando que o aquecimento prévio da máquina está em curso (luzes de controlo  e  não se acendem, para indicar que não é possível preparar café).

Quando a luz  se mantiver acesa sem piscar, é sinal de que a temperatura da máquina atingiu o valor ideal para a produção de vapor.

☞ Logo depois, no espaço de dois minutos no máximo (senão a máquina volta automaticamente à função de café), introduza o emulsionador de cappuccinos no recipiente que contém o leite (fig. 23). Rode para a esquerda o botão do vapor até meio, até ao limite máximo (fig. 8).


! Tenha cuidado para não se queimar.

! **Atenção!** Perigo de sujidade no emulsionador de cappuccinos devido a leite ressequido. Tenha em atenção de não introduzir o emulsionador de cappuccinos




P



nos tanto no leite que o orifício de aspiração de ar na extremidade superior do emulsionador de cappuccinos fique tapado pelo leite. Se isso acontecesse, o leite poderia ser aspirado para dentro do bico e eventualmente provocar sujidade dentro do emulsionador de cappuccinos.

Através do emulsionador de cappuccinos sai o vapor que confere um aspecto cremoso ao leite, aumentando o seu volume. Para obter uma espuma mais cremosa, introduza o emulsionador de cappuccinos no leite e faça rodar o recipiente com movimentos lentos, de baixo para cima. (Recomendamos que não ejecte vapor durante mais de 2 minutos de seguida).

➤ Uma vez atingida a temperatura desejada, interrompa a extracção do vapor, rodando o botão do vapor para a direita, até ao limite máximo (fig. 8) e prima a tecla de vapor  (fig. 22) para desactivar a função de vapor.

➤ Deite a espuma do leite nas chávenas que contêm o café expresso previamente preparado. O cappuccino está pronto (adicione açúcar a gosto e, se desejar, polvilhe a espuma com um pouco de chocolate em pó).

i **Nota:** Logo após a preparação do cappuccino e uma vez desactivada a função de vapor premindo a tecla de vapor , a máquina está com uma temperatura demasiado elevada para o fazer (as luzes  e  piscam, indicando que a temperatura não é a mais adequada). Torna-se, assim, necessário aguardar uns dez minutos para que a máquina arrefeça um pouco.

Conselho: Para arrefecer a máquina mais rapidamente, depois de desactivar a função de vapor, abra o botão do vapor e deixe sair a água através do emulsionador de cappuccinos para dentro de um recipiente até as luzes verdes  e  deixarem de piscar.

8.1 Limpar o emulsionador de cappuccinos

É importante limpar sempre o emulsionador de cappuccinos logo após a sua utilização.

➤ Deixe sair um pouco de água ou de vapor durante alguns segundos, rodando o botão do vapor para a esquerda, até ao limite máximo (fig. 8).

Através desta operação, o tubo do vapor elimina qualquer leite que tenha eventualmente ficado no seu interior.

i **Importante:** Por motivos de higiene, recomendamos que efectue sempre esta operação, a fim de evitar que o leite se acumule nos circuitos internos do emulsionador de cappuccinos.

➤ Rode o botão para a direita até ao limite máximo. Espere alguns minutos até o emulsionador de cappuccinos ter arrefecido.

➤ Com uma mão, mantenha a pega do tubo do emulsionador de cappuccinos bloqueada e, com a outra mão, desenrosque o fecho de baioneta do emulsionador de cappuccinos, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio. Puxe o emulsionador de cappuccinos para fora (fig. 24).

➤ Retire o bico de vapor do tubo ejector, puxando-o para baixo.


➤ Lave cuidadosamente com água tépida o emulsionador de cappuccinos e o bico de vapor.

➤ Certifique-se de que os dois orifícios indicados pelas setas na fig. 25 não estão obstruídos. Se necessário, limpe-os com um alfinete.

➤ Monte novamente o bico de vapor, rodando-o com força no sentido ascendente e inserindo-o no tubo do vapor.

➤ Monte novamente o emulsionador de cappuccinos, encaixando-o no sentido ascendente e rodando-o para a esquerda (fig. 24).

9 Limpeza e Manutenção



 Antes de efectuar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer a máquina e desligue-a da corrente.


Nunca mergulhe a máquina na água: trata-se de um aparelho eléctrico.


Não utilize solventes nem detergentes abrasivos para a limpeza da máquina. Basta um pano húmido e macio.


Nenhum dos componentes da máquina deve ser lavado na máquina de lavar loiça.

9.1 Limpeza da máquina


 Limpe a gaveta de borras de café (descrita no capítulo 9.2 „Esvaziamento do depósito para borras de café“, página 127) sempre que a luz  se acender fixamente.



 Recomendamos que também limpe frequentemente o reservatório de água.


 A pingadeira possui um indicador do nível de água (vermelho) (fig. 26). Quando este indicador começar a ser visível (alguns milímetros sob a pingadeira), esvazie a gaveta e limpe-a.


 Certifique-se de que os orifícios do ejector através do qual sai o café não estão obstruídos. Para os abrir, raspe com uma agulha o depósito de café seco acumulado (fig. 27).

9.2 Esvaziamento do depósito para borras de café


O aparelho conta o número de cafés que tira. Depois de 14 cafés simples (ou 7 cafés duplos) preparados, a luz de controlo , acende-se, para indicar que o depósito para borras de café está cheio e que deve ser esvaziado e limpo. Enquanto não se limpar o depósito para borras de café, a máquina de café não pode preparar café.

 Para a limpeza, desbloquear e abrir a tampa de serviço pressionando o botão de abertura correspondente (fig. 15); a luz de controlo , pisca.

 De seguida, retirar a pingadeira (fig. 16), esvaziá-la e limpá-la.



 Esvazie e limpe cuidadosamente o depósito para borras de café. Tenha em atenção que é necessário retirar todos os restos acumulados no fundo do depósito.


Importante: Cada vez que extrair a pingadeira, também é **necessário** esvaziar o depósito para borras de café, mesmo que este ainda não esteja completamente cheio. Caso não se realize este procedimento, pode acontecer que da próxima vez que se preparar cafés, o depósito para borras de café encha demasiado e a acumulação de borras de café entupa a máquina.


 Se utilizar a máquina diariamente, esvazie sempre também o depósito todos os dias. Esvazie o depósito para borras de café sempre com o aparelho ligado. Só assim o aparelho é capaz de detectar que este foi esvaziado.


9.3 Limpeza do infusor


O infusor deve ser limpo periodicamente para evitar que se acumulem incrustações de café (as quais podem originar anomalias). Para o limpar, proceda da seguinte forma:


 Desligue a máquina premindo a tecla  (fig. 4) (não retirando a ficha da tomada) e aguarde que todas as luzes se apaguem.


 Abra a porta de serviço (fig. 15).

 Retire a pingadeira e o depósito para borras (fig. 16) e lave-os.

 Prima lateralmente e para o centro as duas teclas vermelhas de libertação do infusor (fig. 28) e retire-o, puxando-o para fora.

 **Atenção: O infusor só pode ser removido com a máquina desligada. Se tentar retirar o infusor com a máquina ligada, poderá danificá-la seriamente.**

 Lave o infusor sob água corrente sem usar detergentes.

 Nunca lave o infusor na máquina de lavar loiça.


P

Limpe cuidadosamente o interior da máquina. Para retirar o café incrustado nas partes internas, raspe-as com um garfo de madeira ou de plástico (fig. 29) e, depois, aspire todos os resíduos com um aspirador (fig. 30).

Para tornar a instalar o infusor (fig. 32, a), coloque-o no suporte (fig. 32, b) introduza o pino (fig. 32, c). O pino deve ser introduzido no tubo (fig. 32, d), na sua parte inferior, junto do infusor.

De seguida, carregue bem no local assinalado pela palavra PUSH (fig. 32, e) até ouvir o estalido de encaixe.

Certifique-se de que as duas teclas (fig. 32, f) vermelhas saltaram para fora, senão depois a porta não fecha. Fig. 33: As duas teclas vermelhas saíram correctamente para fora. Fig. 34: As duas teclas vermelhas não saíram para fora.


Nota 1: Se o infusor não for correctamente inserido até se ouvir o estalido de encaixe e as teclas vermelhas não saltarem bem para fora, não é possível fechar a porta e, logo, fazer funcionar a máquina (se ligar a máquina, a luz  permanecerá acesa e a piscar).

Nota 2: Se o infusor for difícil de inserir, dê-lhe a dimensão correcta premindo-o com força (antes da inserção), na parte inferior e superior em simultâneo, conforme indicado na figura 31.

Nota 3: se, ainda assim, o infusor for difícil de inserir, deixe-o fora da máquina, feche a porta de serviço e retire e volte a introduzir a ficha do cabo de alimentação na tomada. Aguarde que todas as luzes se apaguem e, de seguida, abra a porta e insira novamente o infusor. Insira novamente a pingadeira juntamente com o recipiente de borras e feche a porta de serviço.


9.4 Descalcificação



Devido ao aquecimento contínuo da água utilizada para fazer o café, é normal que, com o tempo, os tubos inter-

nos da máquina se encham de calcário. Quando a luz  se acender de forma intermitente, é sinal de que é necessário efectuar a descalcificação.

Nota: É de, qualquer forma, possível continuar a tirar cafés enquanto a luz estiver acesa.

Proceda da seguinte forma:

Ligue a máquina premindo a tecla  (fig. 7).





Aguarde até que as luzes  e  se acendam fixamente.

Prepare a solução conforme indicado no frasco do produto descalcificante fornecido:

Deite no reservatório de água o conteúdo do frasco de descalcificante (aprox. 0,125 litros) e adicione depois 1 litro de água.

Atenção: Não utilizar de modo nenhum quaisquer produtos de descalcificação, que não sejam recomendados pela AEG/Electrolux. Se utilizar outros produtos de descalcificação, a AEG/Electrolux não assume responsabilidade por eventuais danos. Poderá encontrar líquido de descalcificação em lojas especializadas ou através da linha de assistência técnica AEG/Electrolux.



Coloque sob o emulsionador de cappuccinos um recipiente com uma capacidade mínima de 1,5 litros (fig. 6).

Prima e mantenha premida a tecla  durante pelo menos 5 segundos. A luz  acende-se, indicando o arranque do programa de descalcificação. (As luzes  e  permanecem apagadas, indicando que não é possível preparar o café).


Rode o botão do vapor para a esquerda, até meio (fig. 8). A solução descalcificante sairá, então, através do emulsionador de cappuccinos e começará a encher o recipiente colocado debaixo do mesmo.


O programa de descalcificação efectua automaticamente uma série de extracções e de pausas para eliminar as


incrustações de calcário do interior da máquina.




-  Ao fim de cerca 30 minutos, quando a luz  se acender, rode o botão de vapor para a direita, até meio (fig. 8), até ao limite máximo.


Será, então, necessário efectuar um enxaguamento para eliminar os resíduos da solução de descalcificante do interior da máquina.

-  Retire o reservatório de água, enxagúe-o e encha-o com água limpa.



-  Insira novamente o reservatório.


-  Esvazie o recipiente (sob o emulsionador de cappuccinos) cheio de líquido e coloque-o novamente sob o emulsionador de cappuccinos.

-  Rode o botão do vapor para a esquerda, até meio (fig. 8). Através do emulsionador de cappuccinos sairá água quente, que começará a encher o recipiente colocado debaixo do mesmo. Quando o reservatório estiver vazio, a luz  apaga-se e a luz  acende-se.


-  Rode o botão de vapor para a direita até ao limite máximo (fig. 8) e encha novamente o reservatório de água com água limpa.

O programa de descalcificação está, assim, concluído, estando a máquina pronta para fazer novamente o café.

-  **Nota:** Se interromper o procedimento de descalcificação antes de este estar concluído, o alarme  não se desactiva, sendo necessário recomeçar tudo desde o início.


-  **Importante:** a garantia perde a validade se a descalcificação não for regularmente efectuada.

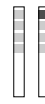
9.5 Definir a dureza da água

A luz  acende-se após um determinado período de funcionamento. Este foi definido de origem, tendo em conta a quantidade máxima de calcário que pode estar contida na água que é utilizada. Se necessário, poderá prolongar este período de funcionamento e,

assim, tornar menos frequente a operação de descalcificação, bastando para tal programar a máquina com base no conteúdo real de calcário presente na água utilizada. Utilize a tira de teste fornecida para determinar o grau de dureza da água ou pergunte aos serviços municipalizados locais qual o grau de dureza.

Determinar o grau de dureza da água

-  Para isso, mergulhe a tira de teste durante ca. de 1 segundo em água fria. Retire a água em excesso e determine o grau de dureza de acordo com os campos tingidos de cor-de-rosa.



Nenhum ou um campo cor-de-rosa:

Grau de dureza 1, macia
até 1,24 mmol/l ou
até 7° dureza alemã ou
até 12,6° dureza francesa



Dois campos cor-de-rosa:
Grau de dureza 2, média
até 2,5 mmol/l ou
até 14° dureza alemã ou
até 25,2° dureza francesa










Três campos cor-de-rosa:
Grau de dureza 3, dura
até 3,7 mmol/l ou
até 21° dureza alemã ou
até 37,8° dureza francesa







Quatro campos cor-de-rosa:
Grau de dureza 4, muito dura
mais de 3,7 mmol/l ou
mais de 21° dureza alemã ou
mais de 37,8° dureza francesa


Definir e memorizar o grau de dureza determinado da água

É possível definir 4 graus de dureza. O aparelho vem programado de fábrica com o grau de dureza 4.

-  Certifique-se de que a máquina está desligada (todas as luzes apagadas).
-  Prima a tecla  e mantenha-a premida durante pelo menos 5 segundos. As quatro luzes , ,  e  acendem-se.

P

☞ Prima repetidamente a tecla  (fig. 19) até se acenderem as luzes de controlo que correspondem ao grau de dureza determinado (por exemplo, para regular a dureza 3, deve premir a tecla tantas vezes até as três luzes de controlo ,  e  se acenderem conjuntamente).

Prima a tecla  para memorizar o dado. A máquina fica, assim, programada para dar o alarme quando for realmente necessário efectuar a descalcificação, com base no conteúdo real de calcário presente na água.

10 Significado das luzes piloto de funcionamento normal

As luzes  e  estão a piscar

- A máquina não está pronta para fazer o café (a temperatura da água ainda não atingiu a temperatura ideal). Aguarde até que as luzes fiquem fixas antes de fazer o café.

As luzes  e  estão acesas e fixas

- A máquina está à temperatura correcta e pronta para fazer o café.

A luz  está acesa e fixa

- A máquina está a tirar uma chávena de café.

A luz  está acesa e fixa


- A máquina está a tirar duas chávenas de café.

A luz do vapor  está a piscar

- A máquina está a aquecer até à temperatura ideal para a produção de vapor. Aguarde até que a luz fique fixa antes de rodar o botão do vapor.

A luz do vapor  está acesa e fixa

- A máquina está pronta para ejectar vapor e pode rodar-se o botão de vapor.

A luz  está acesa e fixa

- A máquina está preparada para a extracção com café pré-moído (consulte o cap. 6 „Preparar café com café moído”, página 124).

A luz  está acesa e fixa

- O programa automático de descalcificação está em curso (consulte o cap. 9.4 „Descalcificação”, página 128).

11 Significado das luzes piloto de alarme e como proceder quando estiverem acesas

A luz  está acesa e fixa

- O reservatório de água está vazio ou mal inserido.
- ☞ Encha o reservatório de água conforme descrito no 3.2 „Colocar água”, página 121 e insira-o devidamente.
- O reservatório está sujo ou com incrustações de calcário.

☞ Enxagúe ou descalcifique o reservatório.


A luz  está a piscar

- A máquina não consegue fazer o café e faz muito barulho.

☞ Rode o botão de vapor para a esquerda (fig. 8) conforme descrito no 4 „Preparar café com grãos”, página 122, nota 10.

- O café sai de forma demasiado lenta.

☞ Rode o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a direita (cap. 5 „Regulação do moinho”, página 124).


A luz  está acesa e fixa


- O depósito para borras de café está cheio ou não foi inserido.

☞ Esvazie o recipiente de borras de café, efectue a limpeza descrita no cap. 9.2 „Esvaziamento do depósito para borras de café”, página 127, e depois, insira-o.











- O recipiente de borras não foi inserido após a limpeza.

☞ Abra a porta de acesso e insira o recipiente de borras.






A luz  está a piscar

- O café moído não foi deitado no funil com a função  seleccionada.

☞ Introduza o café moído conforme descrito no cap. 6 „Preparar café com café moído”, página 124.

- O café em grão acabou.
- ☞ Encha o recipiente de café em grão conforme descrito no cap. 3.3 „Encher o recipiente dos grãos de café”, página 121.
- Se o moinho de café fizer muito barulho, é sinal de que alguma pedrinha contida nos grãos de café bloqueou o moinho de café.
- ☞ Contacte um centro de assistência. Se o mecanismo de moagem ficar bloqueado e danificado devido a um objecto estranho, isso poderá eventualmente não estar coberto pela garantia.
- A luz  está a piscar**
- É sinal de que a máquina está com incrustações de calcário.
- ☞ É necessário efectuar o programa de descalcificação descrito no cap. 9.4 „Descalcificação”, página 128.
- A máquina fez um ruído estranho e as quatro luzes , ,  e  estão a piscar alternadamente**
- O infusor, após a limpeza, foi provavelmente esquecido fora da máquina.
- ☞ Deixe a porta de serviço fechada e o infusor fora da máquina. Prima simultaneamente a tecla  e  até que as quatro luzes se apaguem. Só se pode abrir a porta de acesso e inserir o infusor quando as quatro luzes estiverem apagadas (para a inserção, consulte o cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127).
- As luzes  e  estão a piscar alternadamente**
- A máquina acabou de ser ligada e o infusor não foi correctamente inserido, pelo que a porta está mal fechada.
- ☞ Prima o infusor no local assinalado pela palavra PUSH até ouvir o estalido de encaixe. Certifique-se de que as duas teclas vermelhas saltaram para fora (cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127). Feche a porta de serviço e prima a tecla .

As luzes , e estão acesas e a piscar


- A máquina foi ligada com o botão de vapor aberto.
- ☞ Gire o comando de vapor para a direita até ao fundo (fig. 8).
- A luz  está a piscar**
- A porta de serviço está aberta.
- ☞ Se não conseguir fechar a porta, certifique-se de que o infusor está devidamente inserido (cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127 - nota 1)
- A luz  está acesa fixamente  e  as luzes verdes estão a piscar**
- O infusor, após a limpeza, foi provavelmente esquecido fora da máquina.
- ☞ Insira o infusor (consulte o cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127).
- O interior da máquina está muito sujo.
- ☞ Limpe cuidadosamente a máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127.
- A luz  está a piscar**
- O funil do café pré-moído está entupido.
- ☞ Esvazie o funil com o auxílio de uma faca conforme descrito no cap. 6 „Preparar café com café moído”, página 124 nota 5 (fig. 21).

12 Resolução de problemas antes de telefonar para a assistência técnica

Se a máquina não funcionar e houver uma luz de alarme acesa, poderá identificar e resolver facilmente a causa da anomalia consultando o cap. 11 „Significado das luzes piloto de alarme e como proceder quando estiverem acesas”, página 130. Se, no entanto, não houver nenhum alarme aceso, faça as seguintes verificações antes de contactar a assistência técnica.

P

O café não está quente

- As chávenas não foram previamente aquecidas.
- ☞ Aqueça as chávenas enxaguando-as com água quente ou deixando-as pousadas, durante pelo menos 20 minutos, sobre a superfície de aquecimento das chávenas (A) situada na tampa (consulte o cap. 4 „Preparar café com grãos“, página 122 – nota 3).
- O infusor está demasiado frio.
- ☞ Antes de fazer o café, aqueça o infusor premindo a tecla  (consulte a nota 3 do cap. 4 „Preparar café com grãos“, página 122).

O café tem pouco creme

- A máquina utiliza pouco café durante a infusão.
- ☞ Rode ligeiramente o botão da quantidade de café moído (fig. 9) no sentido dos ponteiros do relógio (consulte o cap. 4 „Preparar café com grãos“, página 122 – nota 2).
- O café está com uma moagem demasiado grossa.
- ☞ Rode o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a esquerda (consulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 124).
- A mistura de café não é apropriada.
- ☞ Utilizar uma mistura própria para máquinas de café automáticas.

O café sai muito lentamente

- O café está com uma moagem demasiado fina.
- ☞ Rode o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a direita (consulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 124).
- A máquina utiliza demasiado café para fazer a infusão.
- ☞ Rode ligeiramente o botão da quantidade de café moído (fig. 9) em sentido contrário aos ponteiros do relógio.

O café sai muito rapidamente



- O café está com uma moagem demasiado grossa.
- ☞ Rode o botão de regulação da moagem (fig. 17) um nível para a esquerda (consulte o cap. 5 „Regulação do moinho“, página 124).
- A máquina utiliza pouco café durante a infusão.
- ☞ Rode ligeiramente o botão do lado direito (fig. 9) no sentido dos ponteiros do relógio.

O café não sai de um dos bicos do ejector


- O orifício está obstruído.
- ☞ Retire com uma agulha o depósito de café seco acumulado (fig. 27).

Rodando o botão do vapor, não sai vapor através do emulsionador de cappuccinos

- Os orifícios do emulsionador de cappuccinos e do bico de vapor estão obstruídos.
- ☞ Limpe os orifícios do emulsionador de cappuccinos e do bico de vapor (consulte o cap. 8.1 „Limpar o emulsionador de cappuccinos“, página 126 – fig. 25).

Premindo a tecla  e , a máquina não tira café, mas sim água

- É possível que o café moído tenha ficado bloqueado no funil.
- ☞ Elimine o bloqueio de café moído que está a obstruir o funil com o auxílio de uma faca (consulte o cap. 6 „Preparar café com café moído“, página 124 – nota 5). Depois, limpe o infusor e o interior da máquina (consulte a descrição do cap. 9.3 „Limpeza do infusor“, página 127).

A máquina não se acende quando se prime a tecla 

- A máquina não está ligada à corrente.
- ☞ Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação está bem inserida na tomada.

Não se consegue remover o infusor para efectuar a limpeza

- A máquina está ligada. O infusor só pode ser removido com a máquina desligada.
- ☞ Desligue a máquina (consulte o cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127). Atenção: O infusor só pode ser removido com a máquina desligada. Se tentar retirar o infusor com a máquina ligada, poderá danificá-la seriamente.

Utilizou café pré-moído (em vez de café em grão) e a máquina não efectua a extracção

- Introduziu demasiado café pré-moído.
- ☞ Retire o infusor e limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127. Repita a operação utilizando no máximo 2 colheres doseadoras de café moído.
- A tecla não foi premida e a máquina também utilizou, para além do café pré-moído, o café moído pelo moinho.
- ☞ Limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127. Proceda primeiro tal como se descreve no cap. 6 „Preparar café com café moído”, página 124, prima a tecla ☞, e repita a operação.

- Deitou café pré-moído com a máquina desligada.

Retire o infusor e limpe cuidadosamente o interior da máquina conforme descrito no cap. 9.3 „Limpeza do infusor”, página 127. Repita a operação, mas ligue primeiro a máquina.

O café não sai através dos bicos do ejector, mas sim ao longo da porta de serviço

- Os orifícios do ejector estão obstruídos com café seco.
- ☞ Desobstrua os orifícios com uma agulha (fig. 27).
- A gaveta móvel no interior da porta de serviço bloqueou, deixando de oscilar.

- ☞ Limpe bem a gaveta móvel, sobretudo junto às dobradiças, de forma a que ela possa oscilar livremente.

Como proceder quando o aparelho for transportado?

- Guardar a embalagem original como protecção de transporte. Para proteger contra arranhões utilizar impreterivelmente o saco de plástico original.
- Proteger o aparelho contra choques. Não pode ser assumida responsabilidade por danos causados durante o transporte.
- Esvazie o depósito de água e o depósito para borras de café.
- Tenha em atenção o local do aparelho, especialmente nas alturas frias do ano. Podem ocorrer danos provocados pelo frio.

13 Dados técnicos

Tensão de rede: 220-240 V
Consumo de energia: 1350 W

☞ Este aparelho está de acordo com as seguintes Directivas EC:

- Directiva Baixa Voltagem 2006/95/EC
- Directiva EMC 89/336/EEC com aditamentos 92/31/EEC e 93/68/EEC

P

14 Eliminação




Material de embalagem

Os materiais utilizados na embalagem deste aparelho são recicláveis e compatíveis com o ambiente. As peças em plástico estão identificadas, por exemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine os materiais de embalagem de acordo com a sua identificação, utilizando para o efeito os contentores de recolha existentes para essa finalidade nos locais de eliminação de resíduos da sua área de residência.



Aparelho usado

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública. A eliminação incorrecta coloca em risco o meio ambiente e a saúde. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

15 Em caso de assistência

Guardar impreterivelmente a embalagem original, inclusive as peças de esferovite. Para evitar danos de transporte, o aparelho tem de ser acondicionado de forma segura.

S Bästa kund,

läs noga igenom denna bruksanvisning. Beakta särskilt säkerhetsanvisningarna! Ta väl vara på bruksanvisningen för senare uppslagning och lämna ut den om en annan person övertar kaffebryggaren.

Innehållsförteckning

1 Bildförklaring	136	10 Vad kontrolllamporna för normal drift betyder	146
1.1 Vy framifrån (bild 1)	136	11 Vad larmlamporna betyder och vad du ska göra när de lyser	147
1.2 Vy framifrån med öppen servicelucka (bild 2)	136	12 Problem som du kan lösa utan att kontakta en serviceverkstad	148
1.3 Kontrollpanel (bild 3)	136	13 Tekniska data	149
2 Säkerhetsanvisningar	137	14 Avfallshantering	150
3 Första start av bryggaren	138	15 Om service behövs	150
3.1 Påfyllning av vatten	138		
3.2 Påfyllning av kaffebönsbehållaren	138		
3.3 Första inkoppling	139		
4 Kaffebrygning med bönor	139		
5 Inställning av kaffekvarnen	141		
6 Kaffebrygning med pulver	141		
7 Beredning av hett vatten	142		
8 Skumning av mjölk	142		
8.1 Rengöra cappuccinoröret	143		
9 Rengöring och underhåll	143		
9.1 Rengöring av maskinen	143		
9.2 Tömning av sumpbehållaren	144		
9.3 Rengöring av infusionsanordningen	144		
9.4 Avkalkning	145		
9.5 Inställning av vattnets hårdhet	145		

S

1 Bildförklaring

i Denna bruksanvisning gäller kaffeautomater av modellerna CS 5000 och CS 5200. Du använder båda maskinerna på samma sätt.

På bild 1 och bild 2 visas de båda modellerna. Alla andra bilder visar modell CS 5200.

1.1 Vy framifrån (bild 1)

- A Värmeplatta för koppar
- B Ångreglage
- C Ångrör
- D Cappuccinorör
- E Cappuccinorör (löstagbart)
- F Munstycke till cappuccinoröret (löstagbart)
- G Öppningsknapp för servicelucka
- H Vattenbehållare (löstagbar)
- J Droppskål (löstagbar)
- K Bricka för koppar
- L Utmatningsrör för kaffet som kan ställas in i höjdled
- M Kontrollpanel (se bild 3)
- N Lock till behållaren för kaffeböner
- O Lock till behållaren för malet kaffe


1.2 Vy framifrån med öppen servicelucka (bild 2)

- P Kaffemått
- Q Utrymme för kaffemåttet
- R Tratt för malet kaffe
- S Servicelucka
- T Löstagbar behållare för kaffesump
- U Rörlig låda
- V Infusionsanordning
- W Vred för inställning av malningsgrad
- X Behållare för kaffeböner
- Y Typskylt (apparatens undersida)
- Z Flytande avkalkningsmedel och Testremsa

1.3 Kontrollpanel (bild 3)

- a Vred för kaffemängd (liten, normal eller stor kopp)
- b Vred för mängd malet kaffe (för att laga svagt, normalt eller starkt kaffe)
- c Knapp för 1 kopp
- d Knapp för 2 koppar
- e På/av-knapp
- f Ångknapp
- g Knapp för färdigmalet kaffe (bortkoppling av kaffekvarnen)
- h Sköljnings- och avkalkningsknapp
- j Kontrollampa för 1 kopp och kaffe-temperatur OK
- k Kontrollampa för 2 koppar och kaffe-temperatur OK
- l Kontrollampa för ånga och ångtemperatur OK
- m Kontrollampa för färdigmalet kaffe (kaffekvarnen bortkopplad)
- n Larmlampa för kalk
- o Kontrollampa som visar att det saknas vatten eller att vattenbehållaren inte är isatt
- p Kontrollampa som visar att behållaren för kaffesump är full eller inte är isatt
- q Lampa för generellt larm

2 Säkerhetsanvisningar

 Bryggarens säkerhet uppfyller godkända regler för teknik och apparatsäkerhetslagens föreskrifter. Det oaktat ber vi er att göra er förtrogen med säkerhetsanvisningarna nedan.

Allmän säkerhet

- Bryggaren får endast anslutas till elnät vars spänning, strömtyp och frekvens överensstämmer med uppgifterna på typskylten (se bryggarens undersida)!
- Låt aldrig nätsladden komma i kontakt med heta delar på bryggaren.
- Dra aldrig ut stickproppen ur vägguttaget genom att dra i nätsladden!
- Bryggaren får inte tas i bruk om:
 - nätsladden är skadad eller
 - bryggarens hus har synliga skador.
- Bryggaren får inte hanteras av personer (inklusive barn) som saknar nödvändig erfarenhet och kunskap för säker hantering eller av personer (inklusive barn) som är fysiskt, eller psykiskt handikappade om de inte blivit undervisade eller instruerade av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Skydda barn

- Lämna inte bryggaren påkopplad utan uppsikt och var speciellt försiktig om barn finns i närheten!
- Förpackningsmaterial som t.ex. plastpåsar får inte hamna i barnens händer.

Säkerhet under brygging

- **Obs! Kaffeutlopp, cappuccinorör och värmeplatta för koppar blir heta under bryggingen. Håll barn på betryggande avstånd!**
- **OObs! Risk för brännskador när cappuccinoröret är påkopplat! Risk att hett vatten eller het ånga leder till skållning. Håll alltid en behållare under cappuccinoröret när du aktiverar det.**
- Värm inte upp lättantändliga vätskor med ånga!
- Använd bryggaren endast om vatten fyllts på! Håll endast kallt vatten i vat-

tentanken, aldrig hett vatten, mjölk eller andra vätskor. Observera att maxvolymen är ca 1,8 liter.

- **Fyll inte på djupfrysta eller karamelliserade kaffeböner i bönbehållaren, utan endast rostade kaffeböner! Rensa kaffebönorna från främmande partiklar som t.ex. små stenar. För skada och blockering som orsakats av främmande partiklar fritar vi oss allt ansvar.**
- Fyll endast på kaffepulver i behållaren för malet kaffe.
- Håll inte bryggaren påkopplad längre än nödvändigt.
- Utsätt inte bryggaren för väder och vind.
- Som förlängningssladd får endast en i handeln förekommande sladd med en ledningsarea på minst 1,5 mm² användas.
- För att undvika faror bör personer med motoriska störningar inte använda bryggaren utan assistans av en annan person.
- **Starta bryggaren endast när droppskålen, behållaren för kaffesump och brickan för koppar är isatta!**

Säkerhet vid rengöring och skötsel

- Beakta rengörings- och avkalkningsanvisningarna.
- Före underhåll och rengöring skall bryggaren kopplas från och stickproppen dras ur!
- Doppa inte bryggaren i vatten.
- Cappuccinoröret får endast rengöras när det är frånkopplat, kallt och utan tryck!
- Bryggarens delar får inte rengöras i diskmaskin.
- **Håll aldrig vatten i kvarnen, risk för att kvarnen skadas.**


Bryggaren får varken öppnas eller repareras. Osakkunnig reparation kan leda till stora risker för användaren.

Elapparater får endast repareras av elfackman.


S


För eventuell reparation samt byte av nätsladden bör du kontakta


- återförsäljaren där du köpte bryggaren eller
- AEG/Electrolux serviceline.

Om kaffebryggaren används för ändamål den inte är avsedd för eller om den används på fel sätt fritar vi oss från allt ansvar för skador och garanti – detta gäller även om avkalkningsprogrammet inte utförts enligt beskrivning i denna bruksanvisning omedelbart när larmlampan för kalk  blinkar. För skada och blockering som orsakats av främmande partiklar fritar vi oss allt ansvar.


3 Första start av bryggaren


 Ta ut espressomaskinen ur förpackningen och kontrollera att den är hel. I tveksamma fall ska espressomaskinen inte användas. Vänd dig vid behov till fackman.

 Placera espressomaskinen på en arbetsbänk långt från vattenkranar, diskhoar och värmekällor.

 Se till att det finns ett fritt avstånd på cirka 5 cm på sidorna av och bakom espressomaskinen och på minst 20 cm ovanför den.


Installera aldrig espressomaskinen på en plats där temperaturen kan sjunka ned till eller under 0 °C (om vattnet fryser kan apparaten skadas).


 Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på maskinens typskylt. Espressomaskinen får endast anslutas till eluttag som har en kapacitet på minst 10 A och är ordentligt jordat. Tillverkaren kan inte ställas till ansvar för eventuella olyckor som inträffar till följd av att jordning saknas.

 Överlåt åt en elektriker att byta ut vägguttaget om det inte passar till espressomaskinens stickpropp.

 Anslut bryggaren till ett eluttag.


Första gången kaffebryggaren ansluts till elnätet lyser alla kontrollampor under några sekunder och slocknar sedan igen. Detta är ett test.


 Ställ helst in vattnets hårdhetsgrad enligt anvisningarna i avsnitt 9.5 „Inställning av vattnets hårdhet“, sida 145 innan du börjar använda maskinen.


 För att lära dig använda espressomaskinen på rätt sätt bör du noggrant följa nedanstående anvisningar steg för steg första gången du använder den.


3.1 Påfyllning av vatten

Kontrollera före påkoppling att det finns vatten i vattenbehållaren, fyll på vid behov. Bryggaren använder vatten vid varje in- och frånkoppling för automatisk sköljning.

 Ta loss vattenbehållaren (bild 4), skölj den och fyll den med friskt vatten utan att överskrida markeringen MAX. När du tar loss behållaren ska cappuccinoröret alltid vara infällt mot mitten av maskinen, annars är det i vägen och det går inte att ta loss behållaren.


 Fyll endast på kallt vatten. Andra vätskor som t.ex. mineralvatten eller mjölk får inte användas.


 Sätt tillbaka behållaren och tryck fast den.


 För att alltid lyckas med ett aromatiskt kaffe, tänk på:


- att byta vattnet i vattentanken dagligen,
- att rengöra vattentanken minst en gång i veckan i vanligt diskvatten (inte i diskmaskin). Skölj sedan med rent vatten.


3.2 Påfyllning av kaffebönsbehållaren

 Öppna locket till behållaren för kaffeböner (bild 5).

 Fyll behållaren med kaffeböner.


 Stäng locket.


 **Obs!** Fyll endast på med rena, rostade kaffeböner utan tillsats av karamelliserade eller smaksatta ingredienser, och använd inte heller frysta kaffeböner. Kontrollera att inga främmande föremål, t.ex. småstenar, hamnar i kaffebehållaren. **Blockering eller skada som orsakas av främmande föremål i kvarnen täcks inte av garantin.**


 Espresso-maskinen har testkörts med kaffe i fabriken och därför är det helt normalt om det finns spår av kaffe i kvarnen. Vi garanterar naturligtvis att maskinen är ny.

3.3 Första inkoppling


Första gången kaffebryggaren kopplas in måste den avluftas.




 Se till att vattenbehållaren är fylld och att stickproppen sitter i eluttaget.

 Vrid cappuccinoröret utåt och ställ en kopp under det (bild 6). Sätt på maskinen genom att trycka på knappen (bild 7).


 Vrid **omedelbart efter igångsättningen, inom 30 sekunder**, ångreglaget motsols så långt det går (bild 8). Lite buller från maskinen är helt normalt.

Efter några sekunder börjar det komma ut vatten ur cappuccinoröret.

 Vrid ångreglaget medsols ett halvt varv (bild 8) för att avbryta vattenutmatningen när koppen innehåller 30 ml.

 Vänta tills kontrolllamporna  och  slutar blinka och lyser med fast sken. När kontrolllamporna blinkar värms maskinen upp. När de lyser med fast sken har espressomaskinen uppnått den idealiska temperaturen för tillagning av kaffe.




Strax innan kontrolllamporna slutar blinka genomför maskinen en automatisk sköljning: lite varmt vatten kommer ut ur munstyckena och samlas upp i droppskålen.


 Fyll koppen med detta varma sköljvatten för att få varmare kaffe när du ska laga en liten kopp (mindre än 60 ml).


Låt vattnet vara kvar i koppen en liten stund så att koppen värms upp och töm sedan ut det.


Espressomaskinen är nu klar att använda.




4 Kaffebrygning med böner

 Kontrollera alltid att de kontrolllamporna  och  lyser med fast sken samt att behållaren för kaffeböner är påfylld innan du matar ut kaffet.

 Ställ in önskad smak på kaffet med vredet för mängd malet kaffe (bild 9). Maskinen mal mer kaffeböner ju längre medsols du vrider det, och därmed blir kaffet också starkare. När maskinen är ny krävs det att du lagar några koppar för att hitta den inställning som ger dig en espresso med önskad smak. Om du vrider vredet för långt medsols blir utmatningen väldigt långsam (droppvis), framför allt när du lagar två koppar kaffe.

 Ställ in önskad mängd kaffe med vredet för kaffemängd (bild 10). Ju längre medsols du vrider det, desto mer kaffe får du. När maskinen är ny krävs det att du lagar några koppar för att hitta den inställning som ger dig en espresso med önskad smak.



 Ställ en kopp under munstyckena om du vill laga 1 kopp espresso eller 2 koppar om du vill laga 2 koppar espresso (bild 11). Sänk utmatningsröret så att munstyckena kommer så nära kopparna som möjligt för att få ett perfekt skum (bild 12).




 Tryck på knappen  (bild 13) om du ska laga en kopp espresso eller på knappen  (bild 14) om du ska laga 2 koppar.


Espressomaskinen mal nu bönorna, utför en kort för-infusion och matar sedan ut kaffet.


När den förinställda kaffemängden har uppnåtts avbryter maskinen automatiskt utmatningen och tömmer ut sumpen i behållaren för kaffesump.


S


Efter några sekunder, när båda de kontrolllamporna  och  åter lyser, kan du laga mer kaffe.


-  Slå av maskinen genom att trycka på knappen  (innan den stängs av genomför maskinen en automatisk sköljning: lite varmt vatten kommer ut ur munstyckena och samlas upp i droppskålen; akta så du inte bränner dig). Om du inte stänger av maskinen med knappen  genomför den en kort sköljning och stängs sedan av automatiskt 3 timmar efter den senaste användningen.

-  **Anm 1:** Vrid vredet för inställning av malningsgrad (bild 17) ett steg medsols om kaffet matas ut droppvis eller inte alls (se avsnitt 5 „Inställning av kaffekvarnen“, sida 141). Vrid ett steg i taget tills du är nöjd med utmatningen.

-  **Malningsgraden får endast ändras under malning. Om du gör denna inställning när kvarnen är frånkopp-lad kan kaffebryggaren skadas.**

-  **Anm 2:** Vrid det vredet för för mängd malet kaffe (bild 9) något medsols om kaffet matas ut för snabbt och du inte är nöjd med skummet. Det krävs att du lagar några koppar för att hitta den inställning som ger dig en espresso med önskad smak. Om du vrider vredet för långt medsols blir utmatningen väldigt långsam (droppvis), framför allt när du lagar två koppar kaffe. Vrid också vredet för inställning av malningsgrad ett steg motsols om du inte är nöjd med skummet efter att ha lagat några koppar (bild 17). Se avsnitt 5 „Inställning av kaffekvarnen“, sida 141.


-  **Anm 3:** Så här får du varmare kaffe
 - 1) Om du vill laga en liten kopp kaffe (mindre än 60 ml) strax efter att ha satt på maskinen kan du använda det varma sköljvattnet för att värma upp koppen.
 - 2) Om det har gått mer än 2-3 minuter sedan du lagade kaffe senast måste du däremot värma upp infusionsanord-




ningen genom att trycka på knappen .




Låt vattnet rinna ner i droppskålen eller använd detta vatten för att fylla (och sedan tömma) den kopp som du ska använda till kaffet så att den värms upp.



3) Använd inte mycket tjocka koppar, eftersom de absorberar för mycket värme, åtminstone om de inte värms upp i förväg.

4) Värm kopparna genom att spola dem med varmt vatten eller ställ dem på värmeplattan på locket i minst 20 minuter med maskinen påslagen.

-  **Anm 4:** Du kan när som helst avbryta utmatningen genom att trycka på den av knapparna (bild 13) och (bild 14) som du tidigare tryckte på, eller genom att vrida vredet för kaffemängd (bild 10) åt vänster.

-  **Anm 5:** Om du vill öka mängden kaffe i koppen när utmatningen är klar håller du den av knapparna  (bild 13) och  (bild 14) som du tidigare har tryckt på intryckt tills du erhåller önskad mängd. Du kan även vrida vredet för kaffemängd (bild 10) åt höger (detta måste ske direkt efter det att kaffet matats ut och innan det förbrukade kaffepulvret slängs i behållaren för kaffesump).

-  **Anm 6:** När larmlampan  lyser med fast sken måste du fylla på vattenbehållaren för att kunna laga kaffe. Det går bara att ta loss vattenbehållaren när cappuccinoröret är infällt mot mitten av maskinen (det är normalt att det finns lite vatten kvar i behållaren när larmlampan  tänds).

-  **Anm 7:** Maskinen räknar antalet kaffekoppar som har lagats. Efter 14 koppar kaffe (eller 7 dubbla koppar) tänds kontrolllampan  för att varna för att behållaren för kaffesump är full och behöver tömmas och rengöras, se 9.2 „Tömning av sumpbehållaren“, sida 144.

i **Anm 8:** Med tiden kan det hända att knivarna i kaffekvarnen slits så att kaffet blir mer grovmalet. Då matas det ut för snabbt och det bildas inget skum. För att råda bot på detta kan du ställa in en annan malningsgrad genom att vrida vredet för inställning av malningsgrad (bild 17) ett steg motsols (se anvisningarna i avsnitt 5 „Inställning av kaffekvarnen“, sida 141).

i **Anm 9:** Om maskinen inte har använts under en längre tid måste du innan du tar den i bruk igen rengöra infusionsanordningen enligt anvisningarna i avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144.

i **Anm 10:** Ta aldrig loss vattenbehållaren när maskinen håller på att mata ut kaffe. Om du gör det kan inte maskinen laga något kaffe och kontrollampen för vattenbrist börjar blinka. Om du sedan försöker laga en kopp kaffe till blir maskinen bullrig och producerar inget kaffe. För att starta om maskinen måste du då vrida ångreglaget motsols så långt det går och låta vattnet rinna ut genom cappuccinoröret i några sekunder.

i Första gången du använder maskinen måste du laga 4-5 koppar kaffe innan resultatet börjar bli bra.

i Du behöver inte vända dig till en serviceverkstad så fort en larmlampa tänds: det går nästan alltid att lösa problemet med hjälp av instruktionerna i avsnitt 11 „Vad larmlamporna betyder och vad du ska göra när de lyser“, sida 147 och 12 „Problem som du kan lösa utan att kontakta en serviceverkstad“, sida 148. Om dessa inte hjälper eller om du vill ha mer information kan du ringa till vår kundtjänst.

5 Inställning av kaffekvarnen

Kaffekvarnen har förinställts i fabriken för att utmatningen av kaffet ska bli korrekt och behöver inte ställas in, åtminstone inte i början. När du har

lagat de första kopporna kaffe måste du dock ändra inställningen med hjälp av vredet för inställning av malningsgrad i behållaren för kaffebönor, om utmatningen går för snabbt eller för långsamt (droppvis) (bild 17).

Den nya inställningen märks inte förrän du har lagat minst 2 koppar kaffe.



Malningsgraden får endast ändras under malning. Om du ändrar denna inställning när kvarnen är frånkopplad kan kaffebryggaren skadas.



Vrid ett steg motsols (=mer finmalet kaffe) för en långsammare utmatning och ett bättre skum (bild 18).




Vrid ett steg medsols (=mer grovmalet kaffe) för en snabbare utmatning (inte droppvis) (bild 18).




Espressomaskinen har testkörts med kaffe i fabriken, och därför är det helt normalt om det finns spår av kaffe i kvarnen. Vi garanterar naturligtvis att maskinen är ny.

6 Kaffebrygning med pulver



Tryck på knappen  för färdigmalet kaffe (bild 19).

Kontrollampen  tänds för att visa att denna funktion har valts och att kaffekvarnen är bortkopplad.



Öppna locket i mitten och håll i ett eller två strukna mått färdigmalet kaffe (för en resp. två koppar kaffe) i tratten (bild 20).





Med vredet för kaffemängd (bild 10) väljer du önskad kaffemängd.

Vrid åt höger för att öka kaffemängden.




Ställ en kopp under munstyckena om du vill laga en kopp espresso eller två koppar om du vill laga två koppar espresso (bild 11). Sänk utmatningsröret så att munstyckena kommer så nära kopporna som möjligt för att få ett perfekt skum (bild 12).










Tryck på knappen  (bild 13) om du ska laga en kopp espresso eller på knappen  (bild 14) för att laga två koppar.

S











- i** **Anm 1:** Häll aldrig i det färdigmalda kaffet när maskinen inte är på, för att undvika att det sprids inuti maskinen.
- i** **Anm 2:** Häll aldrig i mer än 2 strukna mått kaffe. I annat fall tillagar inte maskinen något kaffe och det malda kaffet smutsar ner maskinens inre, eller så matas kaffet ut droppvis.
- i** **Anm 3:** Använd alltid det medföljande kaffemåttet för att dosera kaffet.
- i** **Anm 4:** Häll endast färdigmalet kaffe som är avsett för espressomaskiner i tratten, inte kaffebönor, frystorkat kaffe eller andra material som kan skada maskinen.
- i** **Anm 5:** Peta ner kaffet med en kniv om tratten har täppts till av för mycket kaffe (bild 21) och ta sedan loss infusionsanordningen och rengör den och maskinen enligt anvisningarna i avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144.
-  Om du vill övergå till att laga kaffe med kaffebönor när utmatningen av kaffet är klar kan du stänga av tillagningen med färdigmalet kaffe genom att trycka på knappen en gång till (kontrolllampan släcks och kaffekvarnen kopplas in igen).
- i** Se även kapitel 4 „Kaffebrygning med bönor“, sida 139, anmärkningarna Nr. 3 - 7, 9 och 10.


7 Beredning av hett vatten


-  Kontrollera alltid att de kontrolllamporna  och  lyser med fast sken.
-  Vrid cappuccinoröret utåt (bild 6).
-  Placera en behållare under cappuccinoröret (bild 6).
-  Vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (bild 8): vattnet rinner ut ur cappuccinoröret och ner i behållaren.
-  Vrid ångreglaget medsols (bild 8) för att avbryta vattenutmatningen och sätt tillbaka cappuccinoröret i utgångsläget vid maskinens mitt.

(Mata inte ut hett vatten under längre tid än 2 minuter).

8 Skumning av mjölk


-  Fyll en behållare med cirka 1 dl mjölk för varje cappuccino som du ska laga. När du väljer behållare, tänk på att mjölkens volym ökar 2 eller 3 gånger.
 - i** Använd helst kylskåpskall lättmjölk.
 -  Vrid cappuccinoröret utåt (bild 6).
 -  Laga espresso på det sätt som beskrivs i de föregående avsnitten och använd koppar som är tillräckligt stora för att rymma cappuccino.
 -  Tryck sedan på ångknappen  (bild 22).
- Kontrolllampan  börjar blinka för att visa att maskinen håller på att värmas upp (kontrolllamporna  och  lyser inte för att visa att det inte går att brygga något kaffe).
- När kontrolllampan  slutar blinka och lyser med fast sken har maskinen nått optimal temperatur för att producera ånga.
-  Sänk omedelbart, inom två minuter, ner cappuccinoröret i behållaren med mjölk (bild 23), annars återgår maskinen automatiskt till kaffefunktionen. Vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (bild 8).




 Akta så att du inte bränner dig.



 **Obs!** Risk att cappuccinoröret täpps till av intorkad mjölk. Tänk på att inte låta cappuccinoröret komma så långt ned i mjölken att luftintaget på cappuccinorörets övre del täcks av mjölk. Det kan leda till att mjölk sugts in i ventilen och ev. leda till föroreningar i cappuccinoröret.

Ur cappuccinoröret kommer det ånga som ger mjölken ett krämigt utseende och ökar dess volym. Doppa ner cappuccinoröret i mjölken och för behållaren i cirklar med långsamma rörelser

nedifrån och upp för att få ett fylligare skum. (Mata inte ut ånga under längre tid än 2 minuter.)

- ☞ När önskad temperatur har uppnåtts avbryter du utmatningen av ånga genom att vrida reglaget medsols så långt det går (bild 8) och trycka på ångknappen  (bild 22) för att koppla bort ångfunktionen.
- ☞ Håll den skummade mjölken i kopporna med espresso. Cappuccinon är färdig. Sockra efter behag och strö lite kakao-pulver över mjölkskummet om så önskas.

i **Anm:** Omedelbart efter det att du har lagat cappuccino och kopplat bort ångfunktionen genom att trycka på ångknappen  (bild 22) håller maskinen för hög temperatur för att laga kaffe. Om du trycker på knappen  (bild 12) eller  (bild 13) för att göra mer kaffe blinkar de kontrolllamporna och för att visa att temperaturen inte är den rätta, och du måste vänta i ungefär tio minuter tills maskinen svalnat något.

Tips: För att påskynda avsvälningen kan du efter att ha kopplat bort ångfunktionen öppna ångreglaget och tömma ut vatten ur cappuccinoröret i en behållare tills kontrolllamporna  och  slutar att blinka.

8.1 Rengöra cappuccinoröret

Det är viktigt att alltid rengöra cappuccinoröret efter användning.

- ☞ Släpp ut lite vatten eller ånga under några sekunder genom att vrida ångreglaget motsols så långt det går (bild 5).
Detta medför att eventuell mjölk som finns kvar i ångröret töms ut.
- i** **Obs:** Du bör av hygieniska skäl alltid göra detta så att inte mjölk står kvar i cappuccinoröret.
- ☞ Vrid reglaget medsols så långt det går. Vänta ett par minuter tills cappuccinoröret svalnat.

- ☞ Håll spaken på fästet stilla med ena handen och skruva med den andra loss cappuccinoröret genom att vrida det medsols och dra av det (bild 24).
- ☞ Ta loss ångmunstycket från ångröret genom att dra det nedåt.
- ☞ Kontrollera att de två hålen vid pilarna på bild 25 inte är tilltäppta. Rengör dem vid behov med hjälp av en nål.
- ☞ Sätt tillbaka ångmunstycket genom att föra in det i ångröret och vrida åt det ordentligt samtidigt som du trycker det uppåt.
- ☞ Sätt tillbaka cappuccinoröret genom att föra det uppåt och vrida det motsols (bild 24).

9 Rengöring och underhåll




Innan du utför någon form av rengöring måste du se till att maskinen är kall och att stickproppen är urdragen. Doppa aldrig ned maskinen i vatten: den innehåller elektronik.

Använd inte lösningsmedel eller medel med slipverkan för rengöring av espressomaskinen. Det räcker med en fuktad mjuk trasa.


Maskinens komponenter får **aldrig** diskas i diskmaskin.



9.1 Rengöring av maskinen


- ☞ Rengör behållaren för kaffesump  varje gång som kontrolllampan tänds (avsnitt 9.2 „Tömning av sumpbehållaren“, sida 144).
- ☞ Vattenbehållaren bör också rengöras ofta.
- ☞ Droppskålen har en indikator som visar vattennivån (bild 26). När denna börjar synas (några millimeter under droppskålen) behöver droppskålen tömmas och rengöras.
- ☞ Kontrollera med jämna mellanrum att utmatningshålen för kaffet inte är tilltäppta. Ta bort kafferester ur dem med en nål (bild 28).


S

9.2 Tömning av sumpbehållaren


Maskinen räknar antalet tillagade koppar kaffe. Efter 14 enskilda (eller 7 dubbla) koppar kaffe som tillagats tänds kontrolllampan , för att indikera att behållaren för kaffesump är full och måste tömmas och rengöras. Inget mer kaffe kan tillagas innan behållaren för kaffesump har rengjorts.

 Vid rengöring låser du upp och öppnar serviceluckan genom att trycka på öppningsknappen (bild 15), kontrolllampan  blinkar.

 Tag ut droppskålen (bild 16), töm och diska den.

 Töm och rengör noggrant sumpbehållaren. Se till att alla avlagringar på botten avlägsnas.



Viktigt: Varje gång droppskålen dras ut måste även sumpbehållaren tömmas även om den inte är helt full. Om detta inte gjorts kan det vid nästa kaffe-brygning hända att sumpbehållaren blir för full och kaffesumpen täpper då till kaffebyggaren.


 Om bryggaren används varje dag bör behållaren tömmas varje dag. Töm alltid sumpbehållaren när bryggaren är påkopplad. Då registrerar bryggaren att tömning skett.


9.3 Rengöring av infusionsanordningen


Infusionsanordningen måste rengöras med jämna mellanrum för att den inte ska fyllas med kaffeavlagringar (som kan orsaka driftsstörningar).


Gör så här för att rengöra den:


 Stäng av maskinen genom att trycka på knappen  (bild 4), inte genom att dra ur stickproppen, och vänta tills alla kontrolllamporna har släckts.


 Öppna luckan (bild 15).


 Ta loss droppskålen och behållaren för kaffesump (bild 16) och diska dem.


 Tryck in de två röda spärrarna på infusionsanordningen mot mitten (bild 28) och dra den utåt


 **Varning:** det går bara att ta loss infusionsanordningen när maskinen är avstängd. Om du försöker ta loss den när maskinen är på riskerar du att skada maskinen allvarligt.

 Skölj infusionsanordningen under rinnande vatten utan att använda diskmedel.

 Diska aldrig infusionsanordningen i diskmaskin.

 Rengör maskinen noggrant invändigt. Skrapa bort kaffe som har fastnat inuti maskinen med en trä- eller plastgaffel (bild 29) och avlägsna sedan alla rester med en dammsugare (bild 30).

 För att sätta tillbaka bryggningsenheten (bild 32, a) skjuter du in den i hållaren (bild 32, b) och mot stiftet (bild 32, c). Stiftet måste gå in i röret (bild 32, d) nedtill på bryggningsenheten.

 Tryck sedan med kraft på texten PUSH (bild 32, e) så att den klickar på plats.






 Kontrollera att de två röda spärrarna (bild 32, f) har slagit till och är ute, annars går det inte att stänga luckan. Bild 33: De röda spärrarna har hoppat ut korrekt.

Bild 34: De röda spärrarna har inte hoppat ut.


 **Anm 1:** Om du inte sätter i infusionsanordningen ordentligt så att du hör den klicka på plats och de röda spärrarna inte är helt ute går det inte att stänga luckan och därmed att starta maskinen (om du sätter på den blinkar kontrolllampan ).

 **Anm 2:** Om det fortfarande är svårt att sätta i infusionsanordningen måste du få den att anta rätt storlek genom att samtidigt trycka hårt på dess nedre och övre ände (innan du sätter i den), som figur 31 visar.

 **Anm 3:** Om du ändå inte lyckas sätta i infusionsanordningen kan du lämna den lös, stänga luckan, dra ur stickproppen och sätta i den igen). Vänta tills alla kontrolllamporna har släckts







och öppna sedan luckan och sätt tillbaka infusionsanordningen. Sätt tillbaka droppskålen och behållaren för kaffesump; stäng luckan.

9.4 Avkalkning








Det är normalt att maskinens ledningar fylls med kalk med tiden, eftersom vattnet som används för att laga kaffet ständigt värms upp. När kontrollampan  börjar blinka är det dags att avkalka maskinen.

i **Obs:** Det går att laga kaffe trots att kontrollampan lyser.



Gå till väga enligt följande:

-  Slå på maskinen genom att trycka på knappen  (bild 7).
 -  Vänta tills de kontrolllamporna  och  lyser med fast sken.
 -  Blanda lösningen enligt beskrivningen på den medföljande flaskan med avkalkningsmedel:
- Häll innehållet i flaskan med avkalkningsmedel (0,125 liter) i vattenbehållaren och tillsätt 1 liter vatten.





! **Obs!** Använd absolut inte avkalkningsmedel som AEG/Electrolux inte rekommenderat. Om avkalkningsmedel av andra fabrikat används fritar sig AEG/Electrolux från allt ansvar för eventuella skador. Avkalkningsmedel kan köpas i fackhandel eller beställas via AEG/Electrolux servicelinje.



-  Ställ en behållare som rymmer minst 1,5 liter under cappuccinoröret (bild 6).
 -  Tryck på knappen  och håll den intryckt i minst 5 sekunder. Kontrolllampan  tänds för att visa att avkalkningsprogrammet har startat (kontrolllamporna  och  förblir släckta för att visa att det inte går att laga kaffe).
 -  Vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (bild 8). Avkalkningslösningen börjar rinna ut ur cappuccinoröret och ner i behållaren.
- Avkalkningsprogrammet genomför automatiskt en serie med utmatningar


och pauser för att avlägsna kalkavlagringar ur espressomaskinen.

-  Vrid ångreglaget ett halvt varv med-
sols (bild 8) när kontrollampan  tänds efter cirka 30 minuter.


Efter avkalkningen måste du skölja bort resterna av avkalkningslösning ur maskinen på följande sätt:

-  Ta loss vattenbehållaren, skölj den och fyll den med friskt vatten.
-  Sätt tillbaka behållaren.
-  Töm uppsamlingsbehållaren (under cappuccinoröret) och sätt tillbaka den.
-  Vrid ångreglaget ett halvt varv motsols (bild 8). Ur cappuccinoröret rinner det nu hett vatten som samlas upp i behållaren.

När behållaren är tom släcks kontrolllampan  och kontrollampan tänds .


-  Vrid ångreglaget medsols så långt det går (bild 6) och fyll vattenbehållaren med friskt vatten igen.

Avkalkningsprogrammet är nu avslutat och maskinen är redo att laga kaffe igen.

i **Obs:** Om avkalkningen avbryts innan den är färdig kvarstår  larmet och du måste börja om från början.

! **Obs:** En förutsättning för att garantin ska gälla är att kaffebryggaren kalkas av regelbundet.

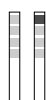
9.5 Inställning av vattnets hårdhet

Kontrollampan  tänds efter en bestämd driftstid som ställs in i fabriken med hänsyn till den maximala mängd kalk som hushållsvattnet kan innehålla. Om du vill kan du förlänga denna driftstid, och därigenom genomföra avkalkningen mindre ofta, genom att programmera maskinen utifrån det verkliga kalkinnehållet i det vatten du använder. Använd bifogad testremsa för bestämning av hårdhetsgraden eller fråga lokalt vattenverk.

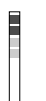
S

Bestämning av vattnets hårdhet

☞ Doppa testremsan för ca 1 sekund i kallt vatten. Skaka av överflödigt vatten och bestäm hårdheten med hjälp av de rosa fälten.



Inget eller ett rosa fält:
Hårdhetsgrad 1, mjukt
till 1,24 mmol/l, resp.
till 7° tysk hårdhetsgrad resp.
till 12,6° fransk hårdhetsgrad



Två rosa fält:
Hårdhetsgrad 2, medelhårt
till 2,5 mmol/l, resp.
till 14° tysk hårdhetsgrad resp.
till 25,2° fransk hårdhetsgrad



Tre rosa fält:
Hårdhetsgrad 3, hårt
till 3,7 mmol/l, resp.
till 21° tysk hårdhetsgrad resp.
till 37,8° fransk hårdhetsgrad



Fyra rosa fält:
Hårdhetsgrad 4, mycket hårt
över 3,7 mmol/l, resp.
över 21° tysk hårdhetsgrad, resp.
över 37,8° fransk hårdhetsgrad

Inställning och lagring av vattnets beräknade hårdhetsgrad

4 hårdhetsgrader kan ställas in. Bryggaren har vid fabriken ställts in på hårdhetsgrad 4.

☞ Kontrollera att maskinen är avstängd (alla kontrolllamporna är släckta).

☞ Tryck på knappen och håll den intryckt i minst 5 sekunder. De fyra kontrolllamporna , , och tänds.

☞ Tryck på knappen (bild 19) flera gånger tills lika många kontrolllampor som de röda fyrkanter som har bildats på remsan tänds (om det till exempel finns 3 röda fyrkanter på indikatorremsan ska du trycka tre gånger så att de 3 kontrolllamporna , och tänds).

Tryck på knappen för att spara inställningen. Nu är maskinen programmerad så att den larmar när det verkligen är dags för avkalkning, baserat på det verkliga kalkinnehållet i vattnet.

10 Vad kontrolllamporna för normal drift betyder

Kontrolllamporna och blinkar

- Maskinen är inte klar att använda (vattemperaturen är ännu inte idealisk för tillagning av kaffe). Vänta tills kontrolllamporna lyser med fast sken.

Kontrolllamporna och lyser med fast sken

- Maskinen har uppnått rätt temperatur och är redo att laga kaffe.

Kontrolllampan lyser med fast sken

- Maskinen matar ut en kopp kaffe.

Kontrolllampan lyser med fast sken

- Maskinen matar ut två koppar kaffe.
- **Kontrolllampan för ånga blinkar**
- Maskinen håller på att värmas upp till idealisk temperatur för produktion av ånga. Vänta tills kontrolllampan lyser med fast sken innan du vrider på ångreglaget.

Kontrolllampan för ånga lyser med fast sken

- Maskinen är redo att mata ut ånga och det går att vrida ångreglaget.

Kontrolllampan lyser med fast sken













- Maskinen är inställd för tillagning med färdigmalet kaffe (se avsnitt 6 „Kaffe-brygning med pulver“, sida 141).

Kontrolllampan lyser med fast sken


- Det automatiska avkalkningsprogrammet pågår (se avsnitt 9.4 „Avkalkning“, sida 145).

11 Vad larmlamporna betyder och vad du ska göra när de lyser

Kontrolllampan lyser med fast sken


- Vattenbehållaren är tom eller felaktigt isatt.
-  Fyll vattenbehållaren enligt anvisningarna i avsnitt 3.1 „Påfyllning av vatten“, sida 138 och sätt i den ordentligt.
- Det finns smuts eller kalkavlagringar i behållaren.
-  Skölj eller kalka av behållaren.
- Kontrolllampan  blinkar**
- Det går inte att laga kaffe och maskinen bullrar.
-  Vrid ångreglaget motsols (bild 8) enligt anvisningarna i avsnitt 4 „Kaffebrygning med bönor“, sida 139 anm. 10.
- Kaffet matas ut för långsamt.
-  Vrid vredet för inställning av malningsgrad (bild 17) ett steg medsols (se avsnitt 5 „Inställning av kaffekvarnen“, sida 141).
- Kontrolllampan  lyser med fast sken**
- Behållaren för kaffesump är full eller inte isatt.
-  Töm behållaren för kaffesump, rengör den enligt anvisningarna i avsnitt 9.2 „Tömning av sumpbehållaren“, sida 144, och sätt tillbaka den ordentligt.
- Du har inte satt tillbaka behållaren för kaffesump efter rengöringen.
-  Öppna luckan och för in behållaren.
- Kontrolllampan  blinkar**
- Du har valt funktionen , men inte hållt i något malet kaffe i tratten.
-  Häll i kaffe enligt anvisningarna i avsnitt 6 „Kaffebrygning med pulver“, sida 141.
- Kaffebönorna är slut.
-  Fyll på behållaren för kaffebönor enligt anvisningarna i avsnitt 3.2 „Påfyllning av kaffebönsbehållaren“, sida 138.

- Om kaffekvarnen bullrar ovanligt mycket betyder det att den har blockerats av skräp bland kaffebönorna.

 Vänd dig till kundtjänst. För skada och blockering orsakat av främmande partiklar fritar vi oss allt ansvar.




Kontrolllampan blinkar

- Det finns kalkavlagringar i maskinen.

 Genomför snarast avkalkningsprogrammet enligt instruktionerna i avsnitt 9.4 „Avkalkning“, sida 145.



Maskinen bullrar onormalt och de fyra kontrolllamporna , , och blinkar omväxlande

- Förmodligen har du glömt att sätta tillbaka infusionsanordningen efter rengöring.

 Tryck på knapparna  och  samtidigt tills de fyra kontrolllamporna släcks. Öppna inte luckan och sätt tillbaka infusionsanordningen förrän alla fyra kontrolllamporna har släckts (monteringen beskrivs i avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144).


Kontrolllamporna och blinkar omväxlande

- Maskinen har just satts på och infusionsanordningen är inte isatt ordentligt, vilket gör att luckan inte är riktigt stängd.

 Tryck på texten PUSH på infusionsanordningen så att du hör ett klick. Kontrollera att de två röda spärrarna har slagit till och är ute (avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144). Stäng luckan och tryck på knappen .


Kontrolllamporna , och blinkar

- Maskinen har startats med öppet ångreglage.

 Vrid ångreglaget medsols så långt det går (bild 8).




Kontrolllampan blinkar

- Luckan är öppen.

 Kontrollera att infusionsanordningen är ordentligt isatt om du inte kan stänga luckan (avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144).

S




Kontrolllampan lyser med fast sken och de kontrolllamporna och blinkar

- Förmodligen har du glömt att sätta tillbaka infusionsanordningen efter rengöring.
 -  Sätt i infusionsanordningen (se avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144).
 - Maskinen är mycket smutsig inuti.
 -  Rengör maskinen noggrant enligt anvisningarna i avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144.
- ### Kontrolllampan blinkar
- Filtret för färdigmalet kaffe är tilltäppt.
 -  Töm filtret med hjälp av en kniv enligt anvisningarna i avsnitt 6 „Kaffebergning med pulver“, sida 141, anmärkning 5 (bild 21).




12 Problem som du kan lösa utan att kontakta en serviceverkstad

Om maskinen inte fungerar och en larmlampa lyser är det lätt att ta reda på orsaken och lösa problemet med hjälp av avsnitt 11 „Vad larmlamporna betyder och vad du ska göra när de lyser“, sida 147. Om ingen larmlampa lyser kan du göra följande kontroller innan du kontaktar serviceverkstaden.



Kaffet är inte varmt

- Kopporna har inte värmts i förväg
-  Värm kopporna genom att spola dem med varmt vatten eller ställ dem på värmeplattan (A) på locket i minst 20 minuter (se avsnitt 4 „Kaffebergning med bönor“, sida 139, anmärkning 3).
- Infusionsanordningen är för kall
-  Värm infusionsanordningen genom att trycka på knappen  innan du lagar kaffet (se anmärkning 3 i avsnitt 4 „Kaffebergning med bönor“, sida 139).



Kaffet har för lite skum

- Maskinen använder för lite kaffe under infusionen
-  Vrid vredet för kaffepulvermängd (bild 9) medsols (se anmärkning 2 i avsnitt 4 „Kaffebergning med bönor“, sida 139).
- Kaffet är för grovmalet
-  Vrid vredet för inställning av malningsgrad (bild 17) ett steg medsols (se avsnitt 5 „Inställning av kaffekvarnen“, sida 141).
- Kaffeblandningen är inte lämplig.
-  Välj en kaffeblendning som är lämplig för kaffeautomater.


Kaffet matas ut för långsamt

- Kaffet är för finmalet.
-  Vrid vredet för inställning av malningsgrad (bild 17) ett steg medsols (se avsnitt 5 „Inställning av kaffekvarnen“, sida 141).
- Maskinen använder för mycket kaffe under infusionen
-  Vrid vredet för kaffepulvermängd (bild 9) motsols.


Kaffet matas ut för snabbt

- Kaffet är för grovmalet
-  Vrid vredet för inställning av malningsgrad (bild 17) ett steg motsols (se avsnitt 5 „Inställning av kaffekvarnen“, sida 141).
- Maskinen använder för lite kaffe under infusionen
-  Vrid vredet för kaffepulvermängd (bild 9) medsols.


Det kommer inte ut något kaffe ur ett av munstyckena.

- Hålet är tilltäppt
-  Ta bort kafferesterna med en nål (bild 27).



När du vrider på ångreglaget kommer det ingen ånga ur cappuccinoröret


- Hålen på cappuccinoröret och ångmunstycket är tilltäppta.
-  Rengör hålen på cappuccinoröret och ångmunstycket (se avsnitt 8.1 „Rengöra cappuccinoröret“, sida 143 – bild 25).

När du trycker på knappen eller matar maskinen ut vatten i stället för kaffe





- Det malda kaffet kan ha fastnat i tratten.
-  Ta bort kaffet som täpper till tratten med en kniv (se anmärkning 5 i avsnitt 6 „Kaffebrygning med pulver“, sida 141). Rengör sedan infusionsanordningen och maskinen invändigt (se anvisningarna i avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144).

När du trycker på knappen startar inte maskinen


- Maskinen är inte under spänning.
-  Kontrollera att stickproppen sitter i eluttaget ordentligt.
- Det går inte att ta loss infusionsanordningen för att rengöra den**
- Det går bara att ta loss infusionsanordningen när maskinen är avstängd.
-  Stäng av maskinen (se avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144).

 **Varning:** Det går bara att ta loss infusionsanordningen när maskinen är avstängd. Om du försöker ta loss den när maskinen är på riskerar du att skada maskinen allvarligt.



Vid användning av malet kaffe (i stället för kaffeböror) matar maskinen inte ut något kaffe

- Du har hållt i för mycket färdigmalet kaffe.
-  Ta loss infusionsanordningen och rengör maskinen noggrant invändigt (se anvisningarna i avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144. Upprepa tillagningen med högst 2 strukna mått malet kaffe.
- Du har inte tryckt på knappen  och därför har maskinen använt både färdigmalet kaffe och kaffe från kvarnen.
-  Rengör maskinen noggrant invändigt enligt anvisningarna i avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144. Upprepa tillagningen och tryck först på knappen  enligt anvis-

ningarna i avsnitt 6 „Kaffebrygning med pulver“, sida 141.

- Du har hållt i färdigmalet kaffe när maskinen var avstängd.
-  Ta loss infusionsanordningen och rengör maskinen noggrant invändigt (se anvisningarna i avsnitt 9.3 „Rengöring av infusionsanordningen“, sida 144. Sätt på maskinen och upprepa påfyllningen.

Det kommer inte ut något kaffe ur munstyckena, utan längs luckans kanter


- Hålen i munstycket är tilltäppta av intorkat kaffe.
-  Rensa hålen med en nål (bild 27).
- Den rörliga lådan innanför luckan är blockerad och kan inte röra sig.
-  Rengör den rörliga lådan ordentligt, framför allt vid gångjärnen, så att den kan röra sig.

Hur skall bryggaren transporteras?

- Spara originalförpackningen för transport. För att skydda bryggaren mot repor skall originalplastpåsen användas.
- Skydda bryggaren mot stötar. Vi fritar oss från allt ansvar för skador som uppstått under transport.
- Töm vattentanken och sumpbehållaren.
- Se till att bryggaren under den kalla årstiden står på ett skyddat ställe, annars kan den bli frostskadad.

13 Tekniska data

Nätspänning: 220-240 V
Effektförbrukning: 1350 W

 Den här produkten är anpassad enligt följande EG-direktiv:

- Lågspänningsdirektiv 2006/95/EG
- EMC-direktiv 89/336/EEG med ändringarna 92/31/EEG och 93/68/EEG

S

14 Avfallshantering



Förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är miljövänligt och kan återanvändas. Plastdelarna är märkta, till exempel >PE<, >PS< etc. Lämna förpackningsmaterialet vid kommunal återvinningsstation i därför avsedda behållare.



Kasserad produkt

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Om produkten avfallshandteras på rätt sätt skyddar du miljön och dina medmänniskors hälsa. Miljön och hälsan kan skadas vid felaktig avfallshandtering. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sopsamlingstjänst eller affären där du köpte produkten.

15 Om service behövs

Ta vara på originalförpackningen och skumplastdelarna. För att undvika transportskada måste bryggaren förpackas ordentligt.

FIN Arvoisa asiakas

on suositeltavaa lukea käyttöohje huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa. Kiinnitä huomiota erityisesti turvallisuutta koskeviin ohjeisiin! Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten, ja luovuta se laitteen mahdolliselle seuraavalle omistajalle.

Sisällysluettelo

1 Kuvien numeroiden selitykset	152	10 Merkkivalojen selitykset	163
1.1 Kuva edestä (kuva 1)	152	11 Hälytysmerkkivalojen selitykset ja mitä tehdä, jos ne syttyvät	164
1.2 Kuva edestä, huoltoluukku avattu (kuva 2)	152	12 Vianetsintä ennen kuin kutsut paikalle huoltoliikkeen	165
1.3 Ohjauspaneeli (kuva 3)	152	13 Tekniset tiedot	167
2 Turvaohjeita	153	14 Hävittäminen	167
3 Ensimmäinen käyttöönotto	154	15 Huoltotapauksessa	167
3.1 Laitteen asettaminen paikoilleen ja liittäminen	154		
3.2 Vesisäiliön täyttäminen	154		
3.3 Kahvipapusaäiliön täyttäminen	155		
3.4 Laitteen ensimmäinen käynnistäminen	155		
4 Kahvin valmistaminen kahvipavuista	155		
5 Kahvimyllyn säätö	157		
6 Kahvin valmistaminen kahvijauheesta	158		
7 Kuumen veden valmistaminen	159		
8 Maidon vaahdottaminen	159		
8.1 Cappuccinoputken puhdistus	160		
9 Puhdistus ja hoito	160		
9.1 Kahvinkeitin puhdistus	160		
9.2 Sakkasäiliön tyhjentäminen	160		
9.3 Kuumennuselementin puhdistus	161		
9.4 Kalkinpoisto	161		
9.5 Veden kovuuden asetus	162		

FIN

1 Kuvien numeroiden selitykset

i Tämä käyttöohje koskee kahvinkeitinmallia CS 5000 ja mallia CS 5200. Laitteiden käytössä ei ole eroja. Kuvissa 1 ja 2 näytetään kumpikin malli. Kaikissa muissa kuvissa on malli CS 5200.

1.1 Kuva edestä (kuva 1)

- A ämmitystaso kupeille
- B Höyrynuppi
- C Höyryputki
- D Cappuccinoputki
- E Cappuccinoputki (irrotettava)
- F Cappuccinosuutin (irrotettava)
- G Huoltoluukun avauspainike
- H Vesisäiliö (irrotettava)
- J Tippa-alusta (irrotettava)
- K Valumisritilä
- L Kupin korkeuden mukaan säädettävä kahvisuutin
- M Ohjauspaneeli (katso kuva 3)
- N Kahvipapusaaliön kansi
- O Keskellä oleva jauhekahvin kansi

1.2 Kuva edestä, huoltoluukku avattu (kuva 2)

- P Esijauhetun kahvin mittalusikka
- Q Mittalusikan säilytystila
- R Esijauhetun kahvin suppilo
- S Huoltoluukku
- T Irrotettava sakkasäiliö (irrotettava)
- U Kääntölokero
- V Kuumennuselementti
- W Jauhatuskarkeuden säätönuppi
- X Kahvipapusaaliö
- Y Arvokilpi (laitteen pohjassa)
- Z Kalkinpoistoneste ja testiliuskat

1.3 Ohjauspaneeli (kuva 3)

- a Käytetyn vesimäärän valintanuppi (pieni, normaali tai suuri kupillinen)
- b Kahvijauheen määrän valintanuppi (laiha, normaali tai vahva)
- c Yhden kupillisen painike
- d Kahden kupillisen painike
- e Käynnistys/sammutuspainike
- f Höyrytoiminnon valintapainike
- g Kahvijauheen valintapainike (kahvimyllyllä käytöstä poisto)
- h Huuhtelun ja kalkinpoiston painike
- j Yhden kupillisen ja kahvin lämpötila OK -merkkivalo
- k Kahden kupillisen ja kahvin lämpötila OK -merkkivalo
- l Höyryn merkkivalo ja höyryn lämpötila OK -merkkivalo
- m Kahvijauheen valinta -merkkivalo (kahvimylly ei käytössä)
- n Kalkkihälytyksen merkkivalo
- o Vesi tai vesisäiliö puuttuu -merkkivalo
- p Sakkasäiliö täynnä tai puuttuu -merkkivalo
- q Yleishälytyksen merkkivalo

2 Turvaohjeita



Tämän laitteen turvallisuus vastaa tekniikan tunnettuja sääntöjä ja laite-turvallisuuslakia. Katsomme laitteen valmistajana kuitenkin velvollisuudeksemme tutustuttaa sinut seuraaviin turvallisuutta koskeviin ohjeisiin.

Yleinen turvallisuus

- Laitteen saa liittää vain sähköverkkoon, jonka jännite, virtalaji ja taajuus vastaavat arvokilvessä (laitteen pohjassa) ilmoitettuja tietoja.
- Johto ei koskaan saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Älä vedä pistotulppaa pistorasiasta pitäen kiinni johdosta!
- Älä käytä laitetta, jos:
 - johto on vahingoittunut tai
 - siinä näkyy silmämääräisesti havaittavia vaurioita.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), jotka kokemattomuutensa tai tietämättömyytensä takia eivät ole kykeneviä käyttämään laitetta turvallisesti. Henkilöt (lapset mukaanluettuna) joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä vammoja, saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että heidät on opastettu laitteen käyttöön ja käyttöä on aluksi ollut valvossa toinen henkilö.

Lasten turvallisuus

- Älä poistu paikalta laitteen ollessa käynnissä. Pidä lapsia aina silmällä laitteen ollessa toiminnassa!
- Pakkausmateriaali, kuten esim. muovipussit, eivät sovi lasten käsiin.

Käytön aikainen turvallisuus

- **Huom!** Kahvisuutin, cappuccinoputki ja kuppien lämmitystaso kuumenevat laitteen käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä!
- **Huom!** Toiminnassa oleva cappuccinoputki voi johtaa palovammoihin! Laitteesta ulos tuleva kuuma vesi / kuuma vesihöyry voi johtaa palovam-

moihin. Käynnistä cappuccinoputki vain, kun sen alla on astia.

- Älä kuumenna höyryllä syttyviä nesteitä!
- Käytä laitetta vain, kun siinä on vettä! Laita vesisäiliöön vain kylmää vettä. **Älä laita sinne kuumaa vettä, maitoa tai muita nesteitä.** Ota huomioon, että säiliöön mahtuu enintään 1,8 litraa.
- Älä laita kahvipapusaäiliöön jäisiä tai karamellisoituja papuja, vaan ainoastaan paahdettuja kahvipapuja! Ota papujen joukosta pois kaikki niihin kuulumaton (esim. pikkukivet). Takuu ei välttämättä korvaa myllyn tukkeutumista tai vioittumista, jonka syynä on myllyyn joutunut vierasosa.
- Laita esijauhettun kahvin suppiloon vain kahvijauhetta.
- Älä anna laitteen virran olla kytkettynä tarpeettomasti.
- Älä altista laitetta säätilan vaikutuksille.
- Jatkojohtona saa käyttää vain tavallista johtoa, jonka johtimen halkaisija on vähintään 1,5 mm².
- Motorisista häiriöistä kärsivien ihmisten ei tulisi koskaan käyttää laitetta yksinään, sillä se voi olla vaarallista.
- Käytä laitetta vain, kun tippa-alusta, sakkasäiliö ja valumisritilä ovat paikoillaan!

Puhdistukseen ja hoitoon liittyvä turvallisuus

- Noudata puhdistukseen ja kalkinpoistoon liittyviä ohjeita.
- Katkaise virta ja vedä pistoke pistorasiasta ennen huoltotoimenpiteitä tai puhdistusta!
- Älä upota laitetta veteen.
- Puhdista cappuccinoputki vain, kun virta on katkaistu ja putki on kylmä ja paineeton!
- Älä pese laitteen osia astianpesukoneessa.
- Älä koskaan kaada myllyyn vettä, sillä vesi vaurioittaa sitä.


FIN

Älä avaa tai korjaa laitetta itse. Asian-
tuntemattomasti tehdyt korjaukset
voivat aiheuttaa käyttäjälle huomatta-
via vaaratilanteita.

Vain sähköalan ammattilainen saa kor-
jata sähkölaitteet.


Jos laite joudutaan korjaamaan tai
sähköjohto on vaihdettava uuteen, ota
yhteys


- ammattiliikkeeseen, josta hankit
laitteen, tai
- AEG/Electrolux huoltopalveluun.


Takuu ei korvaa laitteen käyttötarkoi-
tuksen vastaisesta tai väärästä käyt-
östä mahdollisesti aiheutuvia
vahinkoja. Takuu ei myöskään korvaa
vahinkoja, joiden syynä on kalkin-
poisto-ohjelman suorittamatta jättä-
minen tämän käyttöohjeen ohjeiden
mukaisesti välittömästi, kun merkki-
valo  vilkkuu. Takuu ei
välttämättä korvaa myllyn tukkeutu-
mista tai vioittumista, jonka syynä on
myllyyn joutunut vierasosa.


3 Ensimmäinen käyttöönotto


3.1 Laitteen asettaminen paikoilleen ja liittäminen


-  Tarkasta pakkauksesta poistamisen jäl-
keen, ettei laitteessa ole vaurioita. Älä
käytä laitetta, jos et ole varma sen
toimintakunnosta vaan ota yhteys
huoltoliikkeeseen.

-  Sijoita laite tasaiselle työtasolle kauas
vesihanoista, pesualtaista ja mahdolini-
sista lämmönlähteistä.


-  Aseta keitin työtasolle ja varmista
tämän jälkeen, että kahvinkeitin
molemmille sivuille sekä taakse jää
vähintään 5 cm ja keittimen päälle
vähintään 20 cm tyhjää tilaa.
Älä asenna kahvinkeitintä koskaan
tiloihin, joissa lämpötila voi pudota
nollaan tai sen alapuolelle (veden jää-
tyessä laite voi rikkoutua).


-  Varmista ennen keittimen käyttöönot-
toa, että verkkovirran jännite vastaa
keittimen arvokyltissä ilmoitettua jän-
nitettä. Kytke keitin ainoastaan maa-
doitettuun pistorasiaan, jonka teho on
vähintään 10 A. Valmistaja ei vastaa
mistään onnettomuuksista tai vahin-
goista, jotka johtuvat laitteen maa-
doittamisen laiminlyönnistä.

-  Anna ammattitaitoisen sähköasenta-
jan vaihtaa pistoke, mikäli pistoke ja
pistorasia eivät sovi yhteen.

-  Liitä laite pistorasiaan.


Kun laite liitetään sähköverkkoon
ensimmäisen kerran, kaikki merkkivalot
syttyvät testausta varten muutaman
sekunnin ajaksi.


-  Säädä veden kovuus mahdollisimman
pian kap. 9.5 „Veden kovuuden asetus”,
sivu 162 annettujen ohjeiden mukai-
sesti.


-  Noudata seuraavissa kappaleissa
annettuja ohjeita erittäin tarkasti askel
askelelta keittimen ensimmäisen
käytön yhteydessä, jolloin opit käyt-
tämään sitä oikein ja turvallisesti.

3.2 Vesisäiliön täyttäminen

Tarkista aina ennen kuin kytket laitte-
seen virran, että vesisäiliössä on vettä.
Lisää vettä tarvittaessa. Laite tarvitsee
vettä käynnistymisen ja poiskeyty-
misen aikaisiin automaattisiin huuhte-
luvaiheisiin.

-  Irrota vesisäiliö (kuva 4), huuhtelee ja
täytä se raikkaalla vedellä. Älä ylitä
MAX- merkintää. Cappuccinoputken
on oltava suunnattuna aina laitteen
keskustaan päin säiliön irrottamisen
yhteydessä, sillä muussa tapauksessa
vesisäiliötä ei voida irrottaa.

-  Täytä vesisäiliöön vain kylmää vettä.
Älä koskaan laita sinne muita nesteitä
(esim. kivennäisvettä tai maitoa).

-  Laita säiliö takaisin paikoilleen.

- i** Jotta saisit aina hyvänmakuista kahvia:
- vaihda vesisäiliön vesi päivittäin,
 - puhdista vesisäiliö vähintään kerran viikossa tavallisessa tiskivedessä (ei astianpesukoneessa). Huuhtelee lopuksi puhtaalla vedellä.

3.3 Kahvipapusaäiliön täyttäminen

- ☞** Aukaise kahvipapusaäiliön kansi (kuva 5).
- ☞** Täytä säiliö kahvipavuilla.
- ☞** Sulje kansi.

! **Huomio!** Käytä aina pelkkiä kahvipapuja, joiden seassa ei ole karamellisoituja tai aromatisoituja ainesosia. Älä käytä jäisiä papuja. Papusaäiliöön on saa päästä mitään ylimääräistä (esim. pikkukiviä). **Takuu ei välttämättä korvaa myllyn tukkeutumista tai vioittumista, jonka syynä on myllyn joutunut vierasosa.**



- i** Keitin on tarkastettu tehtaalla kahvia käyttämällä, jonka vuoksi on täysin normaalia, että löydät jonkin verran kahvia kahvimyllystä. Vakuutamme kuitenkin, että tämä keitin on täysin uusi.

3.4 Laitteen ensimmäinen käynnistäminen

Kahvinkeittimeen jäänyt ilma on poistettava ennen laitteen ensimmäistä käyttöä.

- ☞** Tarkista, että vesisäiliö on täynnä ja että verkkojohdon pistoke on pistoraissa.
- ☞** Käännä cappuccinoputkea ja aseta kuppi sen alle (kuva 6). Käynnistä kahvinkeitin painamalla painiketta ① (kuva 7).
- ☞** Käännä höyrynuppia vastapäivään perille saakka välittömästi tämän jälkeen 30 sekunnin kuluessa (kuva 8) (on täysin normaalia että keittimen toiminta on äänekästä). Muutaman sekunnin kuluttua cappuccinoputkesta alkaa valua vettä.
- ☞** Kun kuppiin on valunut noin 30 ml vettä, käännä höyrynuppia puoli

kierrosta myötäpäivään (kuva 6) perille saakka, jolloin veden tulo lakkaa.



- ☞** Odota, että merkkivalot  ja  lopettavat vilkkumisen ja palavat vilkkumatta. (Merkkivalojen vilkkuminen tarkoittaa, että keitin on esilämmitystilassa, kun taas niiden syytyminen tarkoittaa, että keitin on saavuttanut parhaan mahdollisen lämpötilan kahvin valmistukseen).

Keitin suorittaa automaattisesti huuhtelujakson muutama sekunti ennen kuin merkkivalot lopettavat vilkkumisen. Kahvisuuttimen putkista valuu jonkin verran kuumaa vettä suuttimen alla olevalle tippa-alustalle).

- i** Vinkki: Pienen (alle 60 ml) kahvikupillisen valmistuksen yhteydessä saat kuumempaa kahvia, jos täytät ensin kupin tällä huuhtelujakson lämmittämällä vedellä. Jätä vesi kupin sisälle muutaman sekunnin ajaksi (ennen kuin heität veden pois), jolloin kuppi lämpee.


Keitin on nyt käyttövalmis.

4 Kahvin valmistaminen kahvipavuista


- ☞** Tarkista aina ennen kahvin valmistuksen aloittamista, että merkkivalot  ja  palavat vilkkumatta ja että kahvipapusaäiliö ovat täynnä.
- ☞** Säädä kahvin voimakkuutta kahvijauheen määrän nuppia (kuva 9) kääntämällä.




Mitä enemmän käännät nuppia myötäpäivään, sitä enemmän keitin jauhaa kahvipapuja kahvin valmistukseen, jolloin kahvista tulee voimakkaampaa. Valmista uudella keittimellä useampi kupillinen kahvia, kunnes löydät oikean paikan nupille ja valmistamasi kahvi on juuri sopivan vahvaa. Älä käännä nuppia kuitenkaan liikaa myötäpäivään, jottei kahvi valu liian hitaasti (tippumalla) ennen kaikkea silloin, kun valmistat kaksi kupillista.

FIN

 Säädä kahvin valmistukseen käytettävän veden määrää sitä varten olevaa nuppia (kuva 10) kääntämällä.



Veden määrä lisääntyy sitä mukaa, kun käännät nuppia myötöpäivään. Valmistusta uudella keittimellä useampi kupillinen kahvia, kunnes löydät oikean paikan nupille ja valmistamasi kahvi on juuri sopivan vahvaa.




 Pane yksi kuppi suuttimen alle, jos valmistat yhden kupillisen kahvia tai kaksi kupillista, mikäli valmistat kaksi kupillista kahvia (kuva 11). Laske kahvisuutinta mahdollisimman lähelle kuppeja, jolloin vaahdosta tulee paras mahdollinen (kuva 12).


 Jos haluat vain yhden kupillisen kahvia, paina painiketta  (kuva 13). Paina painiketta  (kuva 14), mikäli valmistat kaksi kupillista samalla kertaa.


Nyt keitin jauhaa kahvipavut, suorittaa lyhyen esihaudutuksen ja lyhyen tauon jälkeen valmistaa kahvin.


Keitin pysäyttää kahvin valmistuksen automaattisesti sen jälkeen, kun haluttu määrä kahvia on valmistettu, ja työntää kahvinporot sakkasäiliöön.

Voit valmistaa seuraavan kupillisen muutaman sekunnin kuluttua merkivalon  ja  sytyttyä uudelleen.


 Sammuta keitin painiketta painamalla painiketta . (Keitin suorittaa huuhtelun automaattisesti ennen sammumista, jolloin suuttimista valuu jonkin verran vettä alla olevalle tippa-alustalle. Ole varovainen, sillä kuuma vesi voi aiheuttaa palovammoja). Jos et sammuta keitintä painiketta  käytämällä, keitin suorittaa huuhtelujakson ja sammuu itsestään 3 tunnin kuluessa viimeisestä käyttökerrasta.

 **Huom 1:** Jos kahvi valuu tippumalla tai ei valu lainkaan, käännä jauhatuskarkeuden säätönuppia (kuva 17) yhden naksahduksen verran myötöpäivään (katso luku 5 „Kahvimyllyn säätö”, sivu 157). Käännä sitä aina yhden naksahduksen verran kerrallaan, kunnes kahvia valuu hyvin.



 **Jauhatusasteen saa muuttaa vain jauhatuksen aikana. Säätöjen tekeminen kahvimyllyn ollessa pysähtyneessä voi vaurioittaa laitetta.**

 **Huom 2:** Jos kahvi valuu liian nopeasti ja vaahto ei ole riittävän hyvää, käännä kahvijauheen määrän nuppia (kuva 9) jonkin verran myötöpäivään.

Valitse nupin asento kokeiden avulla valmistamalla useita kupillisia, kunnes löydät nupin oikean asennon. Älä käännä nuppia liikaa myötöpäivään, ettei kahvi ala valua liian hitaasti (tippumalla) ennen kaikkea kahden kupillisen valmistuksen yhteydessä. Jos vaahto ei ole tyydyttävä muutaman kupillisen valmistuksen jälkeen, käännä myös jauhatuskarkeuden säätönuppia (kuva 17) yhden naksahduksen verran vastapäivään (katso luku 5 „Kahvimyllyn säätö”, sivu 157).

 **Huom 3: Vinkkejä kuumemman kahvin valmistukseen**

1) Käytä esihuuhteluun käytettyä vettä kuppien lämmittämiseen, mikäli haluat valmistaa pienen kahvikupillisen (alle 60 ml) heti keittimen käynnistämisen jälkeen.

2) Mikäli edellisen kupillisen valmistuksesta on kulunut yli 2 tai 3 minuuttia, lämmitä kuumennuselementti painiketta   painamalla ennen uuden kahvin valmistuksen aloittamista. Anna veden valua tämän jälkeen alla olevalle tippa-alustalle tai käytä tätä vettä kahvin valmistukseen käytettävän kupin lämmittämiseen. Valuta vesi tässä tapauksessa kuppiin ja tyhjennä se.

3) Älä käytä liian paksuja kuppeja, sillä ne imevät erittäin paljon lämpöä ellei niitä ole esilämmitetty.

4) Lämmitä kahvikupit huuhtelemalla ne kuumalla vedellä tai jättämällä ne vähintään 20 minuutiksi keittimen kannella olevalle lämmitystasolle silloin, kun keitin on päällä.

- i** **Huom 4:** Voit pysäyttää kahvin valmistuksen milloin tahansa keittimen toiminnan aikana painamalla jo aiemmin valitsemaasi painiketta  (kuva 13) tai  (kuva 14), kääntämällä käytettävän vesimäärän valintanuppia (kuva 10) vastapäivään.
- i** **Huom 5:** Jos haluat kuppiin enemmän kahvia, pidä painiketta  (kuva 13) tai  (kuva 14) painettuna heti kahvin valmistamisen jälkeen, kunnes kahvia on valunut tarpeeksi, tai käännä käytettävän vesimäärän valintanuppia (kuva 10) vastapäivään (välittömästi sen jälkeen, kun kahvin valuminen on päättynyt ja ennen kuin laite tyhjentää kahvinporot sakkasäiliöön).
- i** **Huom 6:** Täytä vesisäiliö, kun merkkivalo  palaa vilkkumatta, sillä muussa tapauksessa kahvia ei voida valmistaa. Voit poistaa vesisäiliön ainoastaan sen jälkeen, kun cappuccinoputki on asetettu keittimen sisään päin. (On täysin normaalia, että säiliössä on vielä jonkin verran vettä merkkivalon  syyntymisen yhteydessä).
- i** **Huom 7:** Kahvinkeitin laskee valmistettujen kahvikupillisten määrän. Merkkivalo  syttyy joka 14 yksittäisen kahvikupillisen (tai 7 kahden samanaikaisesti valmistetun kahvikupillisen) valmistuksen jälkeen ja varoittaa, että sakkasäiliö on täynnä. Säiliö on tyhjennettävä ja puhdistettava, katso luku 9.2 „Sakkasäiliön tyhjentäminen“, sivu 160.
- i** **Huom 8:** Laitteen käytön myötä myllyn eri osat voivat kulua, jolloin kahvi valuu liian nopeasti ja vaahtoa ei muodostu, koska kahvipavut on jauhettu liian karkeiksi. Voit ratkaista tämän ongelman asettamalla kahvimyllyn jauhatuskarkeuden uudelleen kääntämällä vastaavaa säätönuppia (kuva 17) yhden naksahduksen verran vastapäivään (luvussa 5 „Kahvimyllyn säätö“, sivu 157 annettujen ohjeiden mukaisesti).
- i** **Huom 9:** Puhdista kuumennuselementti luvussa 9.3 „Kuumennuselementin puhdistus“, sivu 161 annettujen ohjeiden mukaisesti ennen käyttöönottoa, mikäli et ole käyttänyt keitintä pitkään aikaan.
- i** **Huom 10:** Älä irrota vesisäiliötä koskaan keittimen toiminnan aikana. Jos poistat vesisäiliön, keitin ei kykene enää valmistamaan kahvia ja merkkivalo  (vesi puuttuu) alkaa vilkkua. Mikäli yrität valmistaa lisää kahvia, laitteen käyttöäni muuttuu voimakkaammaksi eikä kahvin valmistus onnistu. Voit käynnistää keittimen uudelleen kääntämällä höyryruppia vastapäivään perille saakka ja antamalla veden valua cappuccinoputkesta muutaman sekunnin ajan.
- i** Valmista keittimen ensimmäisen käytön yhteydessä vähintään 4-5 kupillista kahvia, ja kaada ne pois. Vasta tämän jälkeen kahvista tulee hyvää.
- i** Älä ota yhteyttä huoltoliikkeeseen heti, kun jokin hälytyksen merkkivalo syttyy ja ilmoittaa toimintahäiriöistä. Voit ratkaista useimmat ongelmat luvussa 11 „Hälytysmerkkivalojen selitykset ja mitä tehdä, jos ne syttyvät“, sivu 164 ja 12 „Vianetsintä ennen kuin kutsut paikalle huoltoliikkeen“, sivu 165 annettuja ohjeita seuraamalla. Soita tämän käyttöoppaan sivulla 2 olevassa liitteessä osoitettuun huoltoliikkeeseen, mikäli ongelma ei poistu kyseisten ohjeiden avulla tai kaipaat lisätietoja. Soita takuukortissa ilmoitettuun numeroon, mikäli keittimen käyttömaata ei ole mainittu liitteen luettelossa.

5 Kahvimyllyn säätö

Kahvimylly on säädetty tehtaalla normaalille jauhatukselle, jonka avulla kahvin valmistus tapahtuu parhaalla mahdollisella tavalla. Älä siis säädä sitä heti ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä. Muuta säätöä jauhatuskarkeu-

FIN

den säätönuppia (kuva 17) käyttämällä, mikäli huomaat ensimmäisten kahvikupillisten valmistuksen jälkeen, että kahvi valuu liian nopeasti tai liian hitaasti (tippumalla).

Huomaat tapahtuneen muutoksen vaikutuksen vasta 2 kupillisen valmistuksen jälkeen.



Jauhatusasteen saa muuttaa vain jauhatuksen aikana. Säätöjen tekeminen kahvimyllyn ollessa pysähdyksissä voi vaurioittaa laitetta.

Käännä vastapäivään (= kahvi jauhetaan hienommaksi), jolloin kahvi valuu hitaammin ja vaahto syntyy paremmin (kuva 18).


Käännä myötäpäivään (= kahvi jauhetaan karkeammaksi), jolloin kahvi valuu nopeammin (ei tippumalla) (kuva 18).




Keitin on tarkastettu tehtaalla kahvia käyttämällä, jonka vuoksi on täysin normaalia, että löydät jonkin verran kahvia kahvimyllystä. Vakuutamme kuitenkin, että tämä keitin on täysin uusi.

6 Kahvin valmistaminen kahvijauheesta



Paina painiketta , mikäli haluat valmistaa kahvin kahvijauheesta (kuva 19).

Painikkeen merkkivalo  syttyy ja ilmoittaa, että kyseinen toiminta on valittu ja että kahvimylly on pois päältä.



Nosta keskellä olevaa kantta, kaada suppiloon yksi mittalusikallinen (kun valmistat 1 kupillisen) tai 2 mittalusikallista (kun valmistat 2 kupillista) kahvijauhetta (kuva 20).





Valitse käytettävän vesimäärän valintanupilla (kuva 10) haluamasi vesimäärä.

Mitä enemmän kierrät nuppia myötäpäivään, sitä enemmän kahvia valmistetaan.



Aseta kahvisuuttimen alle joko yksi kuppi tai kaksi kuppia riippuen siitä, haluatko valmistaa yhden vai kaksi kupillista kahvia (kuva 11). Vaahdosta tulee hyvää, kun lasket kahvisuuttimen mahdollisimman lähelle kuppeja (kuva 12).



Kun haluat valmistaa yhden kupillisen kahvia, paina painiketta  (kuva 13). Kun haluat valmistaa kaksi kupillista kahvia, paina painiketta  (kuva 14).



Huom 1: Älä koskaan kaada kahvijauhetta keittimeen silloin, kun keittimeen ei ole kytketty virtaa. Kahvijauhe saattaa valua keittimen sisäosiin.



Huom 2: Älä koskaan kaada suppiloon kahta mittalusikallista enempää kahvia, sillä tällöin keitin ei valmista kahvia vaan kahvijauhe joutuu keittimen sisään ja likaa sen tai kahvi valuu ainoastaan tippoittain.



Huom 3: Käytä kahvimäärän mittauksessa ainoastaan keittimen mukana toimitettua mittalusikkaa.




Huom 4: Käytä ainoastaan espressokeittimille tarkoitettua kahvia. Älä kaada suppiloon kahvipapuja, murukahvia tai muita materiaaleja, jotka saattaisivat vahingoittaa keitintä.



Huom 5: Jos laitat keittimeen enemmän kuin kaksi mittalusikallista kahvijauhetta ja suppilo tukkiutuu, työnnä kahvijauhetta alas veitsellä (kuva 21). Poista kuumennuselementti ja puhdistase ja keitin luvussa 9.3 „Kuumennuselementin puhdistus“, sivu 161 annettujen ohjeiden mukaisesti.










Pane kahvijauhetoiminto pois päältä painamalla vastaavaa painiketta , jos haluat siirtyä kahvijauheella tapahtuvasta kahvin valmistuksesta kahvipa-
vuilla tapahtuvaan kahvin valmistukseen (vastaava merkkivalo sammuu ja kahvimylly on käyttövalmis).














Huomioi myös luvun 4 „Kahvin valmistaminen kahvipavuista“, sivu 155, huomautukset nro 3 - 7, 9 ja 10.


7 Kuuman veden valmistaminen


-  Tarkista aina, että vihreät merkkivalot  ja  palavat vilkkumatta.
-  Käännä cappuccinoputkea keittimestä ulospäin (kuva 6).
-  Aseta astia cappuccinoputken alapuolelle (kuva 6).
-  Käännä höyrynuppia puoli kierrosta vastapäivään perille saakka (kuva 8). Cappuccinoputkesta alkaa valua kuumaa vettä putken alle asetettuun astiaan.
-  Voit keskeyttää kuuman veden valumisen kääntämällä nuppia myötäpäivään perille saakka (kuva 8) ja aseta cappuccinoputki tämän jälkeen alkuperäiseen asentoonsa keittimen keskustaa kohden. (Anna kuuman veden valua korkeintaan 2 minuutin ajan kerrallaan).

8 Maidon vaahdottaminen




-  Kaada astiaan noin 100 grammaa maitoa jokaista valmistamaasi cappuccinokupillista kohti. Muista astiaa valitessasi, että maidon tilavuus kasvaa noin 2 tai 3 kertaiseksi cappuccinon valmistuksen aikana.
-  Suosittelemme jääkaappikylmän kevytmaidon käyttöä.
-  Valmista kahvi edellisissä luvuissa annettujen ohjeiden mukaisesti ja muista käyttää riittävän suuria kuppeja.
-  Käännä cappuccinoputkea ulospäin (kuva 6).
-  Paina höyrypainiketta  (kuva 22). Merkkivalo  alkaa vilkkua ja osoittaa, että keittimen esilämmitys on meneillään (merkkivalot  ja  eivät pala, mikä tarkoittaa, että kahvia ei voi valmistaa).
Kun merkkivalo  palaa vilkkumatta, keitin on saavuttanut parhaan mahdollisen lämpötilan höyryn valmistukseen.





-  Upota cappuccinoputki välittömästi (viimeistään kahden minuutin kuluttua, sillä muuten keitin palaa automaattisesti kahvitoimintoon) maitoa sisältävään astiaan (kuva 23). Käännä höyrynuppia vastapäivään puoli kierrosta perille saakka (kuva 8).

 Varo kuumaa höyryä.

 **Huom!** Cappuccinoputken kuivunut maito voi aiheuttaa epäpuhtauksia. Älä upota cappuccinoputkea maitoon niin syvälle, että putken yläosassa oleva ilma-aukko on maidossa. Maitoa voi sitä kautta imeytyä suuttimeen ja aiheuttaa cappuccinoputken epäpuhtauksia.



Cappuccinoputkesta tuleva höyry vaahdottaa maidon ja lisää sen tilavuutta. Maito vaahdottuu paremmin, jos upotat cappuccinoputken maitoon ja käännät sitä astiassa hitain liikkein alhaalta ylöspäin. (Anna höyryn tulla ulos korkeintaan 2 minuutin ajan kerrallaan).

-  Keskeytä höyryn tulo kääntämällä höyrynuppia myötäpäivään perille saakka (kuva 8) sen jälkeen, kun lämpötila on oikea. Paina tämän jälkeen höyrypainiketta  (kuva 22), jolloin höyrytoiminto menee pois päältä.
-  Kaada maitovahto aiemmin valmistettua espressokahvia sisältäviin kuppeihin. Cappuccino on nyt valmis (lisää sokeria maun mukaan ja ripottele kaakaojauhetta maitovaahdon pinnalle).

 **Huom:** Keitin on liian kuuma uuden kahvikupillisen valmistamiseksi heti cappuccinon valmistamisen ja höyrytoiminnon sammuttamisen jälkeen höyrypainiketta  (kuva 22) (merkkivalot  ja  vilkkuvat ja osoittavat, ettei lämpötila sovellu valmistukseen). Anna keittimen jäähtyä noin 10 minuutin ajan ennen seuraavan kahvin valmistamista.


Vinkki: Keitin jäähtyy nopeammin höyrytoiminnon käytön jälkeen, kun

FIN


avaat höyrynupin ja annat veden valua cappuccinoputkesta astiaan, kunnes merkkivalojen  ja  vilkkuminen loppuu.








8.1 Cappuccinoputken puhdistus

Puhdista cappuccinoputki aina käytön jälkeen.


-  Käännä höyrynupia vastapäivään perille saakka ja anna veden tai höyryn tulla ulos muutaman sekunnin ajan (kuva 8).

Höyryputken sisälle mahdollisesti jäänyt maito huuhtoutuu näin pois.

-  **Tärkeää:** Suorita tämä toimenpide hygienisistä syistä aina keittimen käytön jälkeen, jottei maitoa pääse kerääntymään cappuccinoputken sisään.

-  Käännä nupia myötäpäivään perille saakka. Odota pari minuuttia, kunnes cappuccinoputki on jäähtynyt.
-  Pidä toisella kädellä höyryputken kahvaa paikallaan ja avaa cappuccinoputken pikalukitus kiertämällä sitä toisella kädellä vähän myötäpäivään. Vedä cappuccinoputki irti (kuva 24).
-  Irrota cappuccinosuutin höyryputkesta vetämällä se alas.
-  Pese cappuccinoputki ja suutin huolellisesti kädenlämpoisellä vedellä.
-  Tarkista, etteivät kaksi kuvassa 25 nuolten osoittamaa reikää ole tukossa. Puhdista ne tarvittaessa neulalla.
-  Asenna cappuccinosuutin takaisin höyryputkeen kääntämällä sitä voimakkaasti ylöspäin.
-  Asenna cappuccinoputki paikoilleen työntämällä sitä ylöspäin ja kääntämällä sitä vastapäivään (kuva 24).

9 Puhdistus ja hoito



-  Irrota pistoke pistorasiasta ja anna keittimen jäähtyä aina ennen puhdistuksen aloittamista.


Älä koskaan upota keitintä veteen, sillä se on sähkökäyttöinen laite.


Älä käytä liuotainaineita tai hankausaineita keittimen puhdistukseen. Puhdistukseen riittää kostea ja pehmeä pyyhe.


Keittimen mitään osaa ei saa koskaan pestä astianpesukoneessa.

9.1 Kahvinkeittimen puhdistus


-  Puhdista sakkasäiliö (ohjeet löydet luvusta 9.2 „Sakkasäiliön tyhjentäminen“, sivu 160) aina silloin, kun merkkivalo  palaa vilkkumatta.



-  Puhdista vesisäiliö säännöllisin väliajoin.


-  Tippa-alusta on varustettu siihen keräytyneen veden tason osoittimella (punainen (kuva 26)). Tyhjennä ja pese tippa-alusta, kun osoitin alkaa näkyä (muutama millimetri tippa-alustan alapuolella).


-  Varmista säännöllisesti, etteivät kahvisuuttimen reiät ole tukossa. Voit aukaista reiät raaputtamalla reikiin keräytyneen kuivan kahvin pois neulaa käyttämällä (kuva 27).

9.2 Sakkasäiliön tyhjentäminen


Laite laskee valmistettujen kahviannosten määrän. 14 yksittäisen (tai 7 pareittain) valmistetun kahvin jälkeen merkkivalo  syttyy ilmoittamaan, että sakkasäiliö on täynnä. Säiliö on tyhjennettävä ja puhdistettava. Kahvinkeittimellä ei voi valmistaa kahvia, ennen kuin sakkasäiliö on puhdistettu.

-  Avaa huoltoluukku puhdistusta varten avauspainiketta painamalla (kuva 15); merkkivalo vilkkuu .

-  Ota tippa-allas pois (kuva 16). Tyhjennä ja puhdista se.











-  Tyhjennä ja puhdista sakkasäiliö huolellisesti. Varmista, että kaikki pohjaan jäänyt kahvinporo poistetaan.



Tärkeää: Sakkasäiliö on tyhjennettävä aina, kun tippa-alusta vedetään ulos, vaikka se ei olisikaan aivan täynnä. Jos sitä ei tyhjennetä, se saattaa tulla liian täyteen seuraavan kahvinvalmistuksen yhteydessä ja kahvinporo voi tukkia kahvinkeittimen.



-  Säiliö kannattaa puhdistaa laitteen päivittäisen käytön yhteydessä joka päivä. Tyhjennä sakkasäiliö aina, kun laitteessa on virta. Vain silloin laite tunnistaa tyhjennyksen.


9.3 Kuumennuselementin puhdistus


Puhdista kuumennuselementti säännöllisesti, etteivät kahvikerrostumat pääse täyttämään sitä (kerrostumat voivat aiheuttaa toimintahäiriöitä). Puhdista kuumennuselementti seuraavasti:

-  Sammuta keitin painamalla painiketta  (kuva 4) (älä irrota pistoketta) ja odota, että kaikki merkkivalot sammuvat.
-  Aukaise huoltoluukku (kuva 15).
-  Vedä tippa-alusta sekä sakkasäiliö ulos (kuva 16) ja pese ne.
-  Paina kahta kuumennuselementin punaista vapautuspainiketta sivuilta keskelle päin yhteen (kuva 28) ja vedä kuumennuselementti ulos.
-  **Huomio: Voit poistaa kuumennuselementin ainoastaan silloin, kun keitin on sammutettuna. Älä yritä poistaa kuumennuselementtiä keittimen ollessa päällä, sillä tämä saattaa vahingoittaa keitintä pahoin.**
-  Pese kuumennuselementti juoksevan veden alla ilman pesuaineita.
-  Älä pese kuumennuselementtiä koskaan astianpesukoneessa.
-  Puhdista keittimen sisäosat huolellisesti. Voit poistaa kovettuneet kahvikerrostumat sisäosista puisella tai muovisella haarukalla (kuva 29). Imele loput kahvinporot tämän jälkeen pölynimurilla (kuva 30).
-  Asenna kuumennuselementti takaisin (kuva 32, a) työntämällä se pitimeen (kuva 32, b) ja tappiin (kuva 32, c). Tapin tulee asettua kuumennuselementin alla olevaan putkeen (kuva 32, d).



-  Paina kuumennuselementtiä voimakkaasti tämän jälkeen PUSH (kuva 32, e) kirjoituksen kohdalta, kunnes kuulet naksahduksen.
-  Varmista, että kaksi punaista painiketta (kuva 32, f) ovat ponnahtaneet ulospäin. Muussa tapauksessa luukku ei sulkeudu. Kuva 33: Molemmat punaiset painikkeet ovat ponnahtaneet ulos oikealla tavalla. Kuva 34: Punaiset painikkeet eivät ole ponnahtaneet ulos.

-  **Huom 1:** Voit sulkea huoltoluukun ja käyttää keitintä ainoastaan sen jälkeen, kun olet asettanut kuumennuselementin oikein paikoilleen (napsahdus on kuulunut ja kumpikin punainen painike on ponnahtanut ulos). Merkkivalo  vilkkuu, kun keitin yritetään käynnistää).



-  **Huom 2:** Jos kuumennuselementin paikalleen asetuksessa ilmenee ongelmia, se on puristettava oikeisiin mittoihinsa painamalla sitä (ennen paikoilleen asetusta) voimakkaasti yhteen ylä- ja alaosaan kuvassa 31 osoitetulla tavalla.

-  **Huom 3:** Jos kuumennuselementin paikoilleen asetuksessa ilmenee edelleenkin ongelmia, älä yritä laittaa sitä paikoilleen väkisin. Sulje huoltoluukku, irrota verkkojohdon pistotulppa hetkeksi pistorasiasta ja pane se heti uudelleen paikoilleen. Odota, että kaikki merkkivalot sammuvat, aukaise huoltoluukku ja aseta kuumennuselementti uudelleen paikoilleen. Aseta tippa-alusta sekä sakkasäiliö takaisin paikoilleen ja sulje huoltoluukku.






9.4 Kalkinpoisto

Kahvin valmistukseen käytetyn veden jatkuvan lämmittämisen seurauksena on täysin normaalia, että keittimen sisäosiin kertyy ajan myötä kalkkijäämiä. Suorita kalkinpoisto aina silloin, kun merkkivalo   alkaa vilkkumaan.











FIN


i **Huom:** Voit valmistaa kahvia normaaliin tapaan vielä merkkivalon   syttymisen jälkeenkin.


Suorita kalkinpoisto seuraavasti:


-  Käynnistä keitin painiketta ① painamalla (kuva 7).
-  Odota, että merkkivalot  ja  lopettavat vilkkumisen.
-  Valmista kalkinpoistoliuos keittimen mukana toimitetussa kalkinpoistoainepullossa annettujen ohjeiden mukaisesti. Kaada kalkinpoistoainepullon sisältö (0,125 litraa) vesisäiliöön ja lisää sitten 1 litra vettä.


! **Huomio:** Älä missään tapauksessa käytä kalkinpoistoainetta, joka ei ole AEG:n/ Electroluxin suosittelema. AEG/ Electrolux ei korvaa muiden kalkinpoistoaineiden käytöstä mahdollisesti aiheutuvia vahinkoja. Kalkinpoistonestettä saat alan liikkeistä tai AEG/Electrolux huoltopalvelusta.




-  Sijoita vähintään 1,5 litran vetoinen astia cappuccinoputken alle (kuva 6).
-  Paina painiketta  ja pidä se painettuna vähintään viiden sekunnin ajan. Painikkeen merkkivalo   syttyy ja osoittaa, että kalkinpoisto-ohjelma on alkanut (merkkivalot  ja  ovat sammuneina ja osoittavat, ettei kahvia voida valmistaa).
-  Käännä höyrynuppia vastapäivään puolen kierroksen verran (kuva 8). Kalkinpoistoliuosta alkaa nyt valua cappuccinoputkesta sen alle asetettuun astiaan. Kalkinpoisto-ohjelma suorittaa automaattisesti joitakin valutus- ja taukojaksoja, joiden avulla kahvinkeit-timen sisälle kerääntyneet kalkkikerrostumat saadaan poistettua.
-  Kun merkkivalo  syttyy noin 30 minuutin kuluttua, käännä höyrynuppia puolen kierroksen verran myötäpäivään (kuva 8) perille saakka. Huuhtelee keitin tämän jälkeen, jolloin saat poistettua kaiken keittimen sisälle vielä jääneen kalkinpoistoaineen.


 Poista vesisäiliö, huuhtelee se ja täytä se puhtaalla vedellä.

 Aseta vesisäiliö takaisin paikoilleen.



 Tyhjennä cappuccinoputken alle sijoitettuun astiaan kerääntynyt neste ja aseta se uudelleen putken alle.

 Käännä höyrynuppia vastapäivään (kuva 8) puolen kierroksen verran. Cappuccinoputkesta alkaa nyt valua kuumaa vettä alla olevaan astiaan.

Kun vesisäiliö on tyhjä, merkkivalo   sammuu ja merkkivalo syttyy .



 Käännä höyrynuppia myötäpäivään perille saakka (kuva 8) ja täytä vesisäiliö uudelleen puhtaalla vedellä.

Kalkinpoisto-ohjelma on nyt loppunut ja keitin on valmis uuden kahvin valmistukseen.


i **Huom:** Mikäli keskeytät kalkinpoisto-ohjelman ennen sen päättymistä, hälytys   ei poistu ja joudut aloittamaan kalkinpoisto-ohjelman alusta.


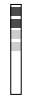

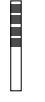
! **Tärkeää:** Laitteen takuu raukeaa, mikäli yllä kuvattua kalkinpoistoa ei suoriteta säännöllisesti.

9.5 Veden kovuuden asetukset

Merkkivalo   syttyy tietyn, jo tehtaalla ohjelmoidun toiminta-ajan jälkeen. Tämän oletusaika on ohjelmoitu erittäin paljon kalkkia sisältävälle vedelle. Halutessasi voi pidentää keittimen toiminta-aikaa ja vähentää kalkinpoiston suoritus-heyttä ohjelmoimalla keittimen vesijoh-toveden todellisen kalkkipitoisuuden mukaisesti. Selvitä käytettävän veden kovuus laitteen mukana toimitetulla testiliuskalla tai kysy tietoja veden kovuudesta paikalliselta vesilaitokselta.












Veden kovuuden määrittäminen

-  Upota testiliuska noin 1 sekunnin ajaksi kylmään veteen. Ravistelee ylimääräinen vesi pois ja määritä veden kovuus vaaleanpunaisiksi värjäytyneiden alueiden perusteella.

-  Ei yhtään tai yksi vaaleanpunainen alue:
kovuusaste 1, pehmeä
enint. 1,24 mmol/l eli
7 saksalaista kovuusastetta eli
12,6° ranskalaista kovuusastetta
-  **Kaksi vaaleanpunaista aluetta:**
kovuusaste 2, keskikova
enint. 2,5 mmol/l eli
14° saksalaista kovuusastetta eli
25,2° ranskalaista kovuusastetta
-  **Kolme vaaleanpunaista aluetta:**
kovuusaste 3, kova
enint. 3,7 mmol/l eli
21° saksalaista kovuusastetta eli
37,8° ranskalaista kovuusastetta
-  **Neljä vaaleanpunaista aluetta:**
kovuusaste 4, erittäin kova
enint. 3,7 mmol/l eli
yli 21° saksalaista kovuusastetta eli
yli 37,8° ranskalaista kovuusastetta

Selvitetyn veden kovuuden asettaminen ja tallentaminen

Käytettävissä on 4 eri kovuusastetta. Tehtaalla laitteeseen on asetettu arvo 4.

-  Varmista, että keittimessä ei ole virtaa (mikään merkkivalo ei pala).
-  Paina painiketta  ja pidä sitä painettuna vähintään 5 sekunnin verran. Neljä merkkivaloa  ja  syttyvät.
-  Paina painiketta  (kuva 19) useita kertoja, kunnes merkkivalojen lukumäärä vastaa selvitetyn kovuusasteen vaaleanpunaisten alueiden lukumäärää (esimerkiksi kun on asetettava veden kovuus 3, paina painiketta  kolme kertaa siten, että 3 merkkivaloa  ja  palavat yhdessä). Paina painiketta , jolloin tieto tallentuu muistiin. Nyt keitin on ohjelmoitu siten, että se ilmoittaa kalkinpoiston suorittamisen tarpeesta veden todellisen kalkkipitoisuuden mukaan.

10 Merkkivalojen selitykset

Merkkivalot ja vilkkuvat

- Keitin ei ole käyttövalmis (veden lämpötila ei ole saavuttanut kahvin valmistukselle parhaiten sopivaa lämpötilaa). Odota, että merkkivalot palavat vilkkumatta ennen kahvin valmistuksen aloittamista.

Merkkivalot ja palavat vilkkumatta

- Kahvinkeitin on saavuttanut oikean lämpötilan ja on valmis kahvin valmistukseen

Merkkivalo palaa vilkkumatta

- Kahvinkeitin valmistaa yhtä kahvikupillista.

Merkkivalo palaa vilkkumatta

- Kahvinkeitin valmistaa kahta kahvikupillista.

Höyryn merkkivalo vilkkuu

- Kahvinkeitin lämpenee höyryn tuottamiselle parhaaseen mahdolliseen lämpötilaan. Odota, että merkkivalo palaa vilkkumatta ennen kuin käännät höyrynuppia.

Höyryn merkkivalo palaa vilkkumatta

- Kahvinkeitin on valmis höyryn tuottamiseen ja voit kääntää höyrynuppia.

Merkkivalo palaa vilkkumatta

- Kahvinkeitin on asetettu kahvijauheella tapahtuvalle kahvin valmistukselle (katso luku 6 „Kahvin valmistaminen kahvijauheesta“, sivu 158).



Merkkivalo ja palaa vilkkumatta

- Automaattinen kalkinpoisto-ohjelma on käynnissä. (Katso luku 9.4 „Kalkinpoisto“, sivu 161)



FIN

11 Hälytysmerkkivalojen selitykset ja mitä tehdä, jos ne syttyvät



Merkkivalo palaa vilkkumatta

- Vesisäiliö on tyhjä tai se on asetettu väärin paikoilleen.
-  Täytä vesisäiliö luvussa 3.2 „Vesisäiliön täyttäminen”, sivu 154 annettujen ohjeiden mukaisesti ja aseta se oikein paikoilleen.
- Säiliö on likainen tai siinä on kalkkikerrostumia.
-  Huuhtelee säiliö tai poista siihen kerääntynyt kalkki.



Merkkivalo vilkkuu

- Kahvinkeitin ei valmista kahvia ja sen toiminta on äänekästä.
-  Käännä höyrynuppia vastapäivään (kuva 8) luvussa 4 „Kahvin valmistaminen kahvipavuista”, sivu 155 kohta 10 annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Kahvia valuu liian hitaasti
-  Käännä jauhatuskarkeuden säätönuppia (kuva 17) vastapäivään yhden nak-sahduksen verran (luku 5 „Kahvimyllyn säätö”, sivu 157).


Merkkivalo palaa vilkkumatta

- Sakkasäiliö on täynnä tai sitä ei ole asetettu paikoilleen.
-  Tyhjennä sakkasäiliö, puhdista ja luvussa 9.2 „Sakkasäiliön tyhjentäminen”, sivu 160 osoitetulla tavalla ja aseta se uudelleen paikoilleen.
- Sakkasäiliötä ei ole asetettu paikoilleen puhdistuksen jälkeen.
-  Aukaise huoltoluukku ja aseta sakkasäiliö paikoilleen.


Merkkivalo vilkkuu

- Kahvijauhetta ei ole kaadettu suppiloon, vaikka toiminto  on valittu.
-  Kaada kahvijauhetta suppiloon luvussa 6 „Kahvin valmistaminen kahvijauheesta”, sivu 158 osoitetulla tavalla.


- Kahvipavut ovat loppuneet.

 Täytä kahvipapusaäiliö luvussa 3.3 „Kahvipapusaäiliön täyttäminen”, sivu 155 kuvatulla tavalla.




- Mikäli kahvimyllyn toiminta on erittäin äänekästä, kahvipapujen seassa ollut pieni kivi on lukinnut kahvimyllyn toiminnan

 Ota yhteys huoltoliikkeeseen. **Takuu ei välttämättä korvaa myllyn tukkeutumista tai vioittumista, jonka syynä on myllyyn joutunut vierasosa.**



Merkkivalo vilkkuu

- Kahvinkeitinissä on kalkkikerrostumia.
-  Suorita kalkinpoisto-ohjelma mahdollisimman pian luvussa 9.4 „Kalkinpoisto”, sivu 161 annettujen ohjeiden mukaisesti.











Keittimestä kuuluu epätavallisia ääniä ja neljä merkkivaloa , , ja vilkkuvat vuorotellen

- Kuumennuselementtiä ei ole todennäköisesti asetettu takaisin keittimeen puhdistuksen jälkeen.
-  Paina painikkeita  ja  samanaikaisesti, kunnes neljä merkkivaloa sammuvat. Voit aukaista huoltoluukun ja asettaa kuumennuselementin paikoilleen vasta sen jälkeen, kun kaikki neljä merkkivaloa ovat sammuneet (katso luku 9.3 „Kuumennuselementin puhdistus”, sivu 161).

Merkkivalot ja vilkkuvat vuorotellen

- Keitin on juuri pantu päälle, mutta kuumennuselementtiä ei ole asetettu oikein paikoilleen, jolloin luukku ei voi sulkea.
-  Paina kuumennuselementtiä PUSH kirjoituksen kohdalla, kunnes kuulet nak-sahduksen. Varmista, että kaksi punaista painiketta ovat ponnahtaneet ulos (luku 9.3 „Kuumennuselementin puhdistus”, sivu 161). Sulje huoltoluukku ja paina painiketta .










Merkkivalot , ja palavat ja vilkkuvat

- Kahvinkeitin on pantu päälle silloin, kun höyrynuppi oli auki.
-  Käännä höyrynuppia myötäpäivään perille saakka (kuva 8).
- Merkkivalo  vilkkuu**
- Huoltoluukku on auki.
-  Varmista, että kuumennuselementti on asetettu oikein paikoilleen, mikäli huoltoluukku ei sulkeudu oikein (luku 9.3 „Kuumennuselementin puhdistus“, sivu 161).
- Merkkivalo  palaa vilkkumatta ja merkkivalot  ja  vilkkuvat**
- Kuumennuselementtiä ei ole todennäköisesti asetettu takaisin keittimeen puhdistuksen jälkeen.
-  Aseta kuumennuselementti paikoilleen, katso luku 9.3 „Kuumennuselementin puhdistus“, sivu 161.
- Kahvinkeitimen sisäosat ovat erittäin likaiset.
-  Puhdista keittimen sisäosa huolellisesti luvussa 9.3 „Kuumennuselementin puhdistus“, sivu 161 annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Merkkivalo  vilkkuu**
- Kahvijauheen suppilo on tukossa.
-  Tyhjennä suppilo veistä käyttämällä luvussa 6 „Kahvin valmistaminen kahvijauheesta“, sivu 158 kohta 5 annettujen ohjeiden mukaisesti (kuva 21).

12 Vianetsintä ennen kuin kutsut paikalle huoltoliikkeen

Voit löytää toimintahäiriön syyn ja korjata sen helposti luvussa 11 „Hälytysmerkkivalojen selitykset ja mitä tehdä, jos ne sytyvät“, sivu 164 annettujen ohjeiden perusteella silloin, kun keitin ei toimi ja jokin hälytysmerkkivaloista palaa. Mikäli sitä vastoin mikään hälytysmerkkivaloista ei pala, suorita seuraavat tarkistukset ennen huoltoliikkeen paikalle kutsumista.

Kahvi ei ole kuumaa

- Kuppeja ei ole esilämmitetty
-  Lämmitä kahvikupit huuhtomalla ne kuumalla vedellä tai jättämällä ne vähintään 20 minuutiksi kannella olevalle lämmitystasolle (A) (katso luku 4 „Kahvin valmistaminen kahvipavuista“, sivu 155 - kohta 3).
- Kuumennuselementti on liian kylmä.
-  Lämmitä kuumennuselementti ennen kahvin valmistusta painamalla painiketta  (katso kap. 4 „Kahvin valmistaminen kahvipavuista“, sivu 155 kohta 3).
- Kahvissa on vähän vaahtoa**
- Keitin käyttää liian vähän kahvia haudutuksen aikana.
-  Käännä kahvijauheen määrän valintanuppia (kuva 9) jonkin verran myötäpäivään (katso luku 4 „Kahvin valmistaminen kahvipavuista“, sivu 155 kohta 2).
- Kahvi on jauhettu liian karkeaksi.
-  Käännä jauhatuskarkeuden säätönuppia (kuva 17) vastapäivään yhden naksahduksen verran (katso luku 5 „Kahvimyllyn säätö“, sivu 157).
- Kahvisekoitus ei ole sopiva.
-  Käytä täysautomaattiseen kahvinkeitimeen soveltuvaa kahvisekoitusta.
- Kahvi valuu ulos liian hitaasti**
- Kahvi on jauhettu liian hienoksi.
-  Käännä jauhatuskarkeuden säätönuppia (kuva 17) myötäpäivään yhden naksahduksen verran (katso luku 5 „Kahvimyllyn säätö“, sivu 157).
- Keitin käyttää liian paljon kahvia haudutuksen suorittamiseksi
-  Käännä kahvijauheen määrän valintanuppia (kuva 9) jonkin verran vastapäivään.
- Kahvia valuu liian nopeasti**
- Kahvi on jauhettu liian karkeaksi
-  Käännä jauhatuskarkeuden säätönuppia (kuva 17) yhden naksahduksen verran vastapäivään (katso luku 5 „Kahvimyllyn säätö“, sivu 157).

FIN

- Keitin käyttää liian vähän kahvia haudutuksen yhteydessä
 - ☞ Käännä kahvijauheen määrän valintan-
uppiä (kuva 9) jonkin verran
myötäpäivään.
**Kahvia ei valu jommasta kummasta
suuttimesta**
 - Reikä on tukossa.
 - ☞ Poista kuiva kahvi pois neulalla
(kuva 27).
**Höyrynuppiä käännettäessä cappuc-
cinoputkesta ei tule höyryä**
 - Cappuccinoputken ja cappuccinosuut-
timen pienet reiät ovat tukossa.
 - ☞ Puhdista cappuccinoputken ja cappuc-
cinosuuttimen pienet reiät (katso luku
8.1 „Cappuccinoputken puhdistus”,
sivu 160 - kuva 25).
**Painikkeita ☐ ja ☐ painettaessa
keittimestä ei valu kahvia vaan vettä**
 - Kahvijauhe on voinut juuttua kiinni
suppiloon.
 - ☞ Poista suppilon tukkiva kahvijauhe
veitsellä (katso luku 6 „Kahvin valmis-
taminen kahvijauheesta”, sivu 158-
kohta 5). Puhdista uutin ja keittimen
sisäosat tämän jälkeen (katso luvussa
9.3 „Kuumennuselementin puhdistus”,
sivu 161 annettuja ohjeita).
**Keitin ei käynnisty painiketta ①
painettaessa**
 - Kahvinkeitintä ei ole liitetty sähköverk-
koon.
 - ☞ Tarkista, että verkkojohdon pistoke on
asetettu pistorasiaan
**Kuumennuselementtiä ei saada
irrotettua puhdistuksen suorit-
tamista varten**
 - Keitin on päällä. Voit poistaa kuumen-
nuselementin ainoastaan silloin, kun
keitin on sammutettuna.
 - ☞ Sammuta keitin (katso luku 9.3 „Kuu-
mennuselementin puhdistus”,
sivu 161).
 - ⚠ **Huomio:** Voit poistaa kuumennusele-
mentin ainoastaan silloin, kun keitin on
sammutettu. Älä yritä poistaa kuumen-
nuselementtiä keittimen ollessa päällä,
- sillä tämä saattaa vahingoittaa keitintä
erittäin pahoin.
- Kahvijauheen käytön (kahvipapujen
sijaan) yhteydessä kahvinkeit-
timestä ei valu kahvia**
- Olet kaatanut suppiloon liikaa kahvi-
jauhetta.
 - ☞ Poista kuumennuselementti ja puhdista
keittimen sisäosat luvussa 9.3 „Kuu-
mennuselementin puhdistus”, sivu 161
annettujen ohjeiden mukaisesti. Toista
toimenpide kaatamalla suppiloon
korkeintaan 2 mittalusikallista kahvi-
jauhetta.
 - Painiketta ☞ ei ole painettu ja keitin
on käyttänyt kahvijauheen lisäksi myös
kahvimyllyn jauhaman kahvin.
 - ☞ Puhdista keittimen sisäosat huolellis-
esti luvussa 9.3 „Kuumennuselementin
puhdistus”, sivu 161 annettujen ohjei-
den mukaisesti. Toista toimenpide
painamalla ensin painiketta ☞ luvussa
6 „Kahvin valmistaminen kahvi-
jauheesta”, sivu 158 annettujen ohjei-
den mukaisesti.
 - Kahvijauhe on täytetty silloin, kun kah-
vinkeitimessä ei ole virtaa.
 - ☞ Poista kuumennuselementti ja puhdista
keittimen sisäosat luvussa 9.3 „Kuu-
mennuselementin puhdistus”, sivu 161
annettujen ohjeiden mukaisesti. Pane
kahvinkeitin päälle ja toista toimen-
piteet.
 - Kahvi ei valu suuttimista vaan huol-
toluukkaa pitkin**
 - Kuiva kahvi on tukkinut suuttimen
reiät.
 - ☞ Lävistä reiät neulalla (kuva 27).
 - Huoltoluukun sisällä oleva kääntölo-
kero on juuttunut paikoilleen ja ei
pääse kääntymään.
 - ☞ Puhdista kääntölokero huolellisesti
ennen kaikkea saranoiden kohdalta,
jotta se pääsee kääntymään vapaasti.

Mitä pitää tehdä, jos laite on kuljetettava toiseen paikkaan?

- Säilytä laitteen alkuperäinen pakkaus mahdollista kuljetusta varten. Käytä ehdottomasti alkuperäistä muovipussia suojana naarmuja vastaan.
- Suojaa laite iskuilta. Emme ota vastuuta kuljetuksen aikana sattuneista vaurioista.
- Tyhjennä vesisäiliö ja sakkasäiliö.
- Kiinnitä huomiota laitteen varastointipaikkaan erityisesti kylminä vuodenaikoina. Pakkanen voi vioittaa laitetta.

13 Tekniset tiedot

Verkköjännite: 220-240 V
Ottoteho: 1350 W

CE Laite täyttää seuraavat EU-direktiivit:

- Pienjännitedirektiivi 2006/95/EU
- EMC direktiivi (sähkömagneettinen yhteensopivuus) 89/336/EEC ja seurannaismuutokset 92/31/EEC ja 93/68/EEC

14 Hävittäminen



Pakkausmateriaali

Pakkausmateriaalit ovat haitattomia ja kierrätettäviä. Muoviosat on merkitty esim. >PE<, >PS< jne. Toimita pakkausmateriaalit lajiteltuina niille varattuihin kunnallisiin keräyspisteisiin.



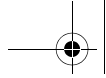
Käytöstä poistettu laite

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva

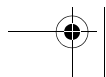
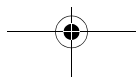
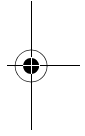
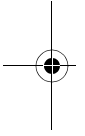
symboli  ilmoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä, vaan se on luovutettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen. Hävittämällä tuotteen oikein vaikutat osaltasi ympäristönsuojeluun ja estät lähimmäisesi terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset. Laitteen väärä hävittäminen vaarantaa ympäristön ja terveyden. Lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saat paikallisesta kunnanvirastosta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta hankit tuotteen.

15 Huoltotapauksessa

Säilytä ehdottomasti alkuperäinen pakkaus vaahtomuoviosat mukaanlukien. Kuljetusvaurioiden välttämiseksi tulee laitteen olla hyvin pakattu.



FIN



CZ **Vážená zákaznice,
vážený zákazník,**

laskavě si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Dodržujte především bezpečnostní pokyny! Návod k použití pečlivě uschovejte a předejte ho i případnému dalšímu majiteli přístroje.

Obsah

1 Popis obrázků	170	10 Význam signalizace provozních světelných kontrol	181
1.1 Pohled zepředu (obr. 1)	170	11 Význam výstražné světelné signalizace a další postup	182
1.2 Pohled zepředu na přístroj s otevřenými servisními dvířky (obr. 2)	170	12 Obtíže, které se můžete pokusit odstranit, než se obrátíte na servis	183
1.3 Ovládací panel (obr. 3)	170	13 Technické údaje	185
2 Bezpečnostní pokyny	171	14 Likvidace	186
3 První použití	172	15 Servis	186
3.1 Umístění přístroje a jeho připojení	172		
3.2 Doplnění vody	173		
3.3 Nasypání zrnkové kávy do zásobníku	173		
3.4 První zapnutí	173		
4 Příprava nápoje ze zrnkové kávy	174		
5 Nastavení mlýnku na kávu	176		
6 Příprava nápoje z mleté kávy	176		
7 Příprava horké vody	177		
8 Napěnění mléka	177		
8.1 Vyčištění napěňovače mléka	178		
9 Čištění a údržba	178		
9.1 Čištění kávovaru	178		
9.2 Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu	178		
9.3 Čištění spařovací jednotky	179		
9.4 Odvápňení	180		
9.5 Nastavení tvrdosti vody	181		

CZ

1 Popis obrázků

i Tento návod k obsluze je určen pro kávovar model CS 5000 a model CS 5200. Oba přístroje se ovládají stejným způsobem.

Obr. 1 a obr. 2 představují oba modely. Všechny ostatní obrázky zachycují model CS 5200.

1.1 Pohled zepředu (obr. 1)

- A** Ohřívací deska pro šálky
- B** Otočný ovladač páry
- C** Parní tryska
- D** Napěňovač mléka
- E** Napěňovač mléka (vyjímatelný)
- F** Tryska napěňovače mléka (vyjímatelná)
- G** Uvolňovací tlačítko servisních dvířek
- H** Zásobník na vodu (vyjímatelný)
- J** Nádobka odkapávače (vyjímatelná)
- K** Odkapávací mřížka
- L** Výškově přestavitelný výtok
- M** Ovládací panel (viz obr. 3)
- N** Víko zásobníku na zrnkovou kávu
- O** Víko zásobníku na mletou kávu


1.2 Pohled zepředu na přístroj s otevřenými servisními dvířky (obr. 2)

- P** Odměrka na mletou kávu
- Q** Prostor pro uložení odměrky
- R** Plnicí násypka pro namletou kávu
- S** Servisní dvířka
- T** Vyjímatelná nádobka na kávovou sedlinu
- U** Výklopná zásuvka
- V** Spařovací jednotka
- W** Otočný spínač pro volbu stupně mletí
- X** Zásobník na zrnkovou kávu
- Y** Typový štítek (spodní strana přístroje)
- Z** Tekutý odvápňovač a zkušební proužek

1.3 Ovládací panel (obr. 3)

- a** Otočný spínač pro volbu množství nápoje (malé, normální nebo velké)
- b** Otočný spínač pro volbu množství mleté kávy (slabá, normální nebo silná káva)
- c** Tlačítko pro podávání jednoho šálku
- d** Tlačítko pro podávání dvou šálků
- e** Tlačítko pro ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ kávovaru
- f** Tlačítko pro volbu funkce „Pára“
- g** Tlačítko pro volbu namleté kávy (zablokuje mlýnek na kávu)
- h** Tlačítko „Proplachování“ a „Odvápnění“
- j** Světelná kontrolka 1 šálek a teplota kávy OK
- k** Světelná kontrolka 2 šálky a teplota kávy OK
- l** Světelná kontrolka Pára a teplota páry OK
- m** Světelná kontrolka Volba namleté kávy (mlýnek na kávu je vypnutý)
- n** Světelná kontrolka „Upozornění na odvápnění“
- o** Světelná kontrolka „Zásobník na vodu je prázdný“ nebo „Zásobník na vodu není vložen do přístroje“
- p** Světelná kontrolka „Nádobka na kávovou sedlinu je plná“ nebo „Nádobka na kávovou sedlinu není vložena do přístroje“
- q** Světelná kontrolka „Všeobecné upozornění“

2 Bezpečnostní pokyny

 Bezpečnost tohoto přístroje splňuje uznávané technické zásady a zákon o bezpečnosti zařízení. Přesto jako výrobce cítíme povinnost vás seznámit s následujícími bezpečnostními pokyny.

Základní zásady bezpečnosti

- Přístroj smí být připojen pouze k elektrické síti s napětím, druhem proudu a frekvencí, které odpovídají údajům na typovém štítku (na spodní straně přístroje)!
- Přívodní kabel nesmí přijít do styku s horkými díly přístroje.
- Za žádných okolností nevytahujte vidlici síťové šňůry ze síťové zásuvky tahem za kabel.
- Přístroj nezapínejte, jestliže:
 - je přívodní kabel poškozený, nebo
 - kryt přístroje je viditelně poškozený.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí), které vzhledem ke své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné ho bezpečně obsluhovat, ani osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, pokud nebyly poučeny odpovědnou osobou, jak přístroj bezpečně obsluhovat, a nenaúčily se přístroj ovládat pod jejich dohledem.

Zajištění bezpečnosti dětí

- **Nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru, a to především v případě, když se v jeho blízkosti nacházejí děti!**
- Obalový materiál, jako např. plastový sáček, nepatří do rukou dětí.

Bezpečnost za provozu

- **Pozor! Výtok kávy, napěňovač mléka a ohřívací deska jsou u zapnutého přístroje z provozních důvodů horké. Nedovolte, aby se jejich děti dotýkaly!**
- **Pozor! Nebezpečí popálení napěňovačem mléka! Vytékající horká voda resp. horká pára mohou způsobit popáleniny. Otevřete napěňovač mléka pouze v případě, že se pod ním nachází nádoba.**
- Párou neohřívejte hořlavé kapaliny!
- Přístroj zapněte jen v případě, že je naplněn vodou! Do zásobníku na vodu nalévejte pouze studenou vodu **a v žádném případě horkou vodu, mléko ani jiné tekutiny.** Upozorňujeme, že maximální obsah přístroje je 1,8 litru.
- **Do zásobníku na zrnkovou kávu sypejte pouze praženou zrnkovou kávu, v žádném případě mražená nebo karamelizovaná kávová zrna! Odstraňte z kávy nežádoucí příměsi, jako např. drobné kamenky. Na zablokování či poškození mlýnku způsobené nežádoucími příměsí se nevztahuje záruka.**
- Do násypky na mletou kávu sypejte výhradně namletou kávu.
- Přístroj nesmí být zapnutý, pokud není používán.
- Přístroj chraňte proti povětrnostním vlivům.
- Jestliže je nutno přístroj připojit prodlužovacím kabelem, použijte běžný kabel s průřezem min. 1,5 mm².
- Osoby s motorickými poruchami by měly obsluhovat přístroj pouze v přítomnosti dohlížející osoby.
- **Přístroj musí být používán výhradně s odkapávací nádobkou, nádobkou na kávovou sedlinu a odkapávací mřížkou!**

CZ

Bezpečnost při čištění a péči


- Říďte se pokyny pro čištění a odvápnění.
- Před údržbou a čištěním je nutno přístroj vypnout a vytáhnout vidlici síťové šňůry ze zásuvky!
- Přístroj nesmí být ponořen do vody.
- **Při čištění napěňovače mléka** musí být přístroj vypnutý, studený a nesmí být pod tlakem!
- Díly přístroje nesmějí být umývány v myčce.
- **Do mlýnku nelijte vodu**, protože by mohlo dojít k jeho poškození.

Přístroj neotvírejte a neopravujte. Neodborné opravy mohou ohrozit zdraví uživatele.


Opravy elektrických přístrojů smějí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci.


Jestliže přístroj vyžaduje opravu nebo výměnu síťové šňůry, obraťte se laskavě na


- prodejce, u něhož jste přístroj zakoupili
- servisní linku společnosti AEG/ Electrolux.

Záruka se nevztahuje na škody, které jsou způsobeny používáním přístroje způsobem, k němuž není určen, anebo nesprávnou obsluhou. To platí i v případě, že není okamžitě proveden odvápnovací program podle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze, jakmile začne blikat světelná kontrolka . Na zablokování či poškození mlýnku způsobené nežádoucími příměsmi se nevztahuje záruka.


3 První použití**3.1 Umístění přístroje a jeho připojení**


 Po vybalení přístroje se přesvědčte, zda nedošlo k jeho poškození. V případě pochybností přístroj nepoužívejte a obraťte se na odborníka.


 Přístroj umístěte na pracovní plochu v bezpečné vzdálenosti od vodovodních kohoutků, dřezu a tepelných zdrojů.


 Jakmile postavíte spotřebič na pracovní plochu, zkontrolujte, zda mezi přístrojem a okolními stěnami je cca. 5 cm volného prostoru a zda nad přístrojem zůstal volný prostor alespoň 20 cm.

Nepoužívejte spotřebič na místě, na němž může teplota klesnout na nulu či dokonce pod bod mrazu (zmrzeli v přístroji voda, může dojít k jeho poškození).

 Přesvědčte se, zda elektrické napětí sítě odpovídá požadovanému napětí, které je uvedeno na štítku na přístroji. Přístroj zapojte pouze do řádně uzemněné zásuvky s minimálním proudovým jističením 10 A. Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nedostatečným uzemněním přístroje.

 V případě, že zásuvka a vidlice spotřebiče nejsou kompatibilní, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, aby vidlici vyměnil.


 Přístroj je nutno připojit do zásuvky. Jakmile připojíte kávovar k síti, všechny světelné kontrolky se rozsvítí po dobu několika sekund, kdy proběhne test přístroje, a poté zhasnou.


 Doporučujeme, abyste co nejdříve nastavili tvrdost vody podle místních podmínek, přičemž postupujte podle návodu v kapitole 9.5 „Nastavení tvrdosti vody“, str. 181.


i Před prvním použitím kávovaru je nutné, abyste se naučili přístroj správně obsluhovat. Laskavě se řiďte podrobnými pokyny v následujícím návodu.

3.2 Doplnění vody

Před každým zapnutím přístroje se přesvědčte, zda je v zásobníku voda a podle potřeby ji doplňte. Přístroj spotřebovává vodu při každém zapnutí resp. vypnutí na automatické proplachování.

 Vyjměte zásobník na vodu (obr. 4), vypláchněte ho a naplňte čerstvou vodou až po značku MAX. Před vyjmutím zásobníku na vodu přesuňte napěňovač mléka do středu kávovaru, aby nebránil vyjmutí zásobníku.


 Do zásobníku na vodu doplňujte pouze studenou vodu. Nenalévejte do něj jiné kapaliny, jako např. minerální vodu nebo mléko.


 Při vkládání zásobníku na vodu do přístroje stlačte zásobník.


i Jestliže má být zajištěna automatická příprava kávy, je nutno:


- každý den měnit vodu v zásobníku
- zásobník na vodu je třeba alespoň jednou týdně vypláchnout vodou (nikoli v myčce). Nakonec zásobník vypláchněte čerstvou vodou.

3.3 Nasypání zrnkové kávy do zásobníku

 Otevřete víko zásobníku na zrnkovou kávu (obr. 5).

 Zrnkovou kávu nasypejte do zásobníku.

 Víko zásobníku zavřete.


 **Pozor!** Upozorňujeme, že je nutno používat pouze čistá kávová zrna a nikoli karamelizovaná, aromatizovaná či mražená zrna. Zkontrolujte, zda mezi zrny v zásobníku nejsou nežádoucí příměsi, jako např. kaménky.



Na zablokování či poškození mlýnku způsobené nežádoucími příměsmi se nevztahuje záruka.


i Kávovar prošel výrobní kontrolou. Při této kontrole byla použita káva, a tedy je zcela normální, že zbytky kávy zůstaly v mlýnku. Tento kávovar je však zaručeně nový.

3.4 První zapnutí


Před prvním uvedením do provozu je třeba kávovar odvzdušnit.




 Zásobník na vodu naplňte vodou a vidlici síťového kabelu zapojte do elektrické zásuvky.

 Napěňovač mléka otočte směrem ven a umístěte pod něj šálek (obr. 6). Kávovar zapněte stisknutím tlačítka  (obr. 7).

 **Do 30 sekund po zapnutí** nastavte otočný spínač páry doleva až k zářičce (obr. 8) (v tomto okamžiku může být přístroj hlučnější, což je zcela normální).

Po několika sekundách vyteče z napěňovače malé množství vody.

 Jakmile je v šálku přibližně 30 ml vody, otočte otočný spínač páry doprava až k zářičce (obr. 8), čímž zavřete výtok vody.




 Vyčkejte, až světelné kontrolky  a  přestanou blikat a začnou svítit nepřerušovaně. (Blikání kontrolky signalizuje, že se kávovar předehřívá, zatímco nepřerušované světlo upozorňuje, že kávovar dosáhl ideální teploty pro přípravu kávy.)


Krátce před tím, než světelné kontrolky začnou svítit nepřerušovaně, kávovar provede automaticky proplachovací cyklus: z trysek výtok unikne malé množství horké vody, která je zachycena v odkapávací nádobce pod výtokem.

i Tip: Chcete-li připravit silnou kávu (méně než 60 ml), naplňte nejdříve šálek horkou vodou z přístroje. Vodu ponechejte v šálku několik sekund, aby se předehřál. Poté vodu vylijte. Nyní je kávovar připraven k použití.


CZ

4 Příprava nápoje ze zrnkové kávy


 Před přípravou kávy je třeba zkontrolovat, zda světelné kontrolky  a  svítí nepřerušovaně a zda je zásobník na zrnkovou kávu plný.




 Otočným spínačem pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) nastavte požadovanou chuť kávy.



Otáčením spínače doprava zvýšíte množství zrnkové kávy, kterou kávovar umele, a tedy připravená káva bude silnější. Při prvním použití kávovaru připravte několik různě silných nápojů a pokusem určete správnou polohu otočného spínače. Pokud otočíte spínač do pravé krajní polohy, káva začne vytékat velmi pomalu (po kapkách), především při přípravě dvou šáleků kávy.




 Otočným spínačem pro volbu množství kávy (obr. 10) nastavte požadované množství kávy.


Otáčením spínače doprava zvýšíte množství připravované kávy. Při prvním použití kávovaru připravte několik různě silných nápojů a pokusem určete správnou polohu otočného spínače.


 Pod výtok postavte jeden šálek, chcete-li připravit jednu kávu, nebo dva šálky na dvě kávy (obr. 11). Jestliže chcete připravit obzvláště dobrou kávovou pěnu, zasuňte výtok co nejhlouběji do šáleků (obr. 12).


 Při přípravě jedné kávy stiskněte tlačítko  (obr. 13). Při přípravě dvou káv stiskněte tlačítko  (obr. 14). V tomto okamžiku začne kávovar mlít zrnkovou kávu, krátce ji spaří a poté do šálku začne vytékat káva.


Jakmile kávovar připraví nastavené množství kávy, přeruší automaticky nalévání kávy a vyklopí kávovou sedlinu do nádobky na kávovou sedlinu. Další kávu můžete připravit po několika sekundách, jakmile obě světelné kontrolky  a  začnou znovu svítit nepřerušovaně.

 Kávovar vypnete stisknutím tlačítka . (Před vypnutím kávovar provede automaticky proplachovací cyklus: z trysek výtoku unikne malé množství horké vody, která je zachycena v nádobce pod výtokem. Dejte pozor, abyste se neopařili.) Jestliže kávovar nevypnete stisknutím tlačítka , přístroj se vypne automaticky po třech hodinách od posledního použití, přičemž před vypnutím provede samostatně krátký proplachovací cyklus.

 **Poznámka 1:** Jestliže káva vytéká z kávovaru po kapkách nebo nevytéká vůbec, nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doprava (viz kapitola 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 176). Otáčejte spínačem postupně vždy o jeden stupeň, dokud káva nezačne vytékat plynule.


 **Stupeň mletí smí být měněn pouze v průběhu mletí. Změna nastavení na vypnutém mlýnku může způsobit poškození kávovaru.**

 **Poznámka 2:** Vytéká-li káva z kávovaru příliš rychle a kávová pěna nesplňuje vaše představy, pootočte spínač pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) doprava. Vyzkoušejte více poloh a připravte několik nápojů, abyste našli správnou polohu otočného spínače. Pokud otočíte spínač směrem do pravé krajní polohy, káva může začít vytékat velmi pomalu (po kapkách), především při přípravě dvou šáleků kávy. Jestliže ani po přípravě několika šáleků kávy nejste s pěnou spokojeni, otočte také spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doleva (viz kapitola 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 176).

 **Poznámka 3: Tipy pro přípravu teplejší kávy:**

1) V případě, že chcete připravit silnou kávu ihned po zapnutí kávovaru (méně než 60 ml), předejte šálek



horkou vodou, která vytéká při proplachování.



2) Pokud od přípravy poslední kávy uplynuly 2-3 minuty, je třeba nejprve předeřhát spařovací jednotku. Předeřhívání vyvoláte stisknutím tlačítka .


Nechejte vytéct vodu do odkapávací nádoby. Vodu můžete použít k předeřhání šálky, do něhož připravíte kávu. V tomto případě nechejte jednoduše natéct horkou vodu do šálky (a poté šálek vylijte).


3) Nepoužívejte silnostěnné šálky, které velmi rychle odvádějí teplo. Takové šálky je vhodné nejprve předeřhát.


4) Vždy používejte předeřháté šálky, které ohřejete teplou vodou, anebo je postavte alespoň na 20 minut na ohřívací desku přístroje, který musí být zapnutý.

i **Poznámka 4:** V průběhu přípravy kávy můžete nalévání kávy kdykoli přerušit stisknutím tlačítka  (obr. 13) nebo  (obr. 14), popř. otočením spínače pro volbu množství kávy (obr. 10) proti směru pohybu hodinových ruček.

i **Poznámka 5:** Po nalití kávy můžete její množství jednoduše zvýšit stisknutím tlačítka  (obr. 13) nebo tlačítka  (obr. 14), přičemž tlačítko přidržíte ve stisknuté poloze, dokud není dosaženo požadovaného množství, nebo otáčejte otočným spínačem pro volbu množství kávy (obr. 10) ve směru pohybu hodinových ruček (volbu je nutno provést bezprostředně po nalití kávy a před vysypáním sedliny do nádoby na kávovou sedlinu).

i **Poznámka 6:** Jestliže začne nepřetržitě svítit světelná kontrolka , je třeba doplnit vodu do zásobníku na vodu. V opačném případě není možné připravit kávu. Zásobník na vodu lze vyjmout pouze v případě, že napěňovač mléka je nastaven do


středu kávovaru. (Je zcela normální, že se rozsvítí **svítící kontrolky** , i když v zásobníku zbývá ještě malé množství vody.)

i **Poznámka 7:** Kávovar registruje počet připravených šálek. Jakmile připravíte 14 jednotlivých šálek (nebo sedmkrát dva šálky), rozsvítí se světelná kontrolka , která signalizuje, že nádoba na kávovou sedlinu je plná a je třeba ji vyprázdnit – viz 9.2 „Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu“, str. 178.

i **Poznámka 8:** Při delším používání kávovaru se mohou díly mlýnku na kávu opotřebovat a káva bude semleta nahrubo. Projeví se to rychlým vytečením kávy a vytvořením nedostatečné kávové pěny.

Tuto závadu odstraníte změnou nastavení stupně mletí na mlýnku. Při volbě stupně mletí nastavte otočný spínač mlýnku (obr. 17) o jeden stupeň doleva (podle návodu v kapitole 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 176).

i **Poznámka 9:** Pokud jste kávovar dlouho nepoužívali, je nutné spařovací jednotku vyčistit podle návodu uvedeného v kapitole 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179.

i **Poznámka 10:** V průběhu nalévání kávy **nevyjímejte zásobník na vodu**. Pokud byste zásobník vyjmuli, kávovar přestane pracovat a světelná kontrolka (Zásobník na vodu je prázdný) začne blikat . Jestliže byste chtěli připravit další kávu, kávovar bude vydávat neobvykle hlasité zvuky a nebude pracovat. Při opětovném spuštění kávovaru otočte spínač páry doleva k zářičce a nechejte několik vteřin vytékat vodu z napěňovače.

i Při prvním zapnutí kávovaru byste měli uvařit alespoň 4 až 5 šálek, než připravíte skutečně chutnou kávu.

CZ

i Pokud se rozsvítí světelná kontrolka signalizující poruchu, není nutné se obracet na servis. Problém lze téměř vždy vyřešit podle pokynů uvedených v kapitole 11 „Význam výstražné světelné signalizace a další postup“, str. 182 a kapitole 12 „Obtíže, které se můžete pokusit odstranit, než se obrátíte na servis“, str. 183. Jestliže podle uvedeného návodu nelze závadu odstranit, obraťte se laskavě na servis.

5 Nastavení mlýnku na kávu

Mlýnek na kávu je správně nastaven již ve výrobním závodu, a tedy není nutné alespoň zpočátku mlýnek seřizovat.





Jestliže však kávovar nalije první šálek kávy příliš rychle nebo naopak pomalu (po kapkách), je třeba upravit stupeň mletí (obr. 17) v zásobníku na mletou kávu změnou polohy otočného spínače pro volbu stupně mletí. Změna nastavení se projeví nejdříve po dvou připravených šálcích.

! **Stupeň mletí smí být měněn pouze v průběhu mletí. Změna nastavení na vypnutém mlýnku může způsobit poškození kávovaru.**

- ☞** Chcete-li dosáhnout pomalejšího nalévání kávy a lepší kávové pěny, otáčejte otočným spínačem o jeden dílek doleva (= káva bude namleta jemněji) (obr. 18).
- ☞** V případě, že káva má být nalévána rychleji (nikoli po kapkách), nastavte otočný spínač o jeden dílek doprava (= káva bude namleta nahrubo) (obr. 18).

i Kávovar prošel výrobní kontrolou. Při této kontrole byla použita káva, a tedy je zcela normální, že zbytky kávy zůstaly v mlýnku. Tento kávovar je však zaručeně nový.

6 Příprava nápoje z mleté kávy

- ☞** Stisknutím tlačítka  zvolíte funkci „Namletá káva“ (obr. 19). Světelná kontrolka  se rozsvítí a tím potvrdí volbu funkce. Současně se vypne mlýnek na kávu.
- ☞** Zdvihněte víko uprostřed a do plnicí násypky nasypejte jednu zarovnanou odměrku namleté kávy (na jeden šálek) nebo dvě odměrky (na dva šálky) (obr. 20).
- ☞** Otočným spínačem pro volbu množství kávy (obr. 10) nastavíte požadované množství kávy. Otáčením spínače doprava zvýšíte množství připravované kávy.
- ☞** Pod výtok postavte jeden šálek, chcete-li připravit jednu kávu, nebo dva šálky na dvě kávy (obr. 11). Jestliže chcete připravit obzvláště dobrou kávovou pěnu, zasuňte výtok co nejhlouběji do šálek (obr. 12).
- ☞** Při přípravě jedné kávy stiskněte tlačítko  (obr. 13). Při přípravě dvou káv stiskněte tlačítko  (obr. 14).


i **Poznámka 1:** Namletou kávu nesyptejte do vypnutého přístroje, protože by ho zanesla.

i **Poznámka 2:** Nedoplňujte do přístroje více než dvě zarovnané odměrky, protože v takovém případě by přístroj přestal pracovat. Namletá káva by zanesla kávovar anebo káva by vytékala po kapkách.

i **Poznámka 3:** Při dávkování mleté kávy používejte výhradně odměrku dodanou s kávovarem.



i **Poznámka 4:** Používejte pouze namletou kávu, která je určena pro přístroje na přípravu espressa: V žádném případě nepoužívejte zrnkovou kávu, kávu sušenou vymrazováním apod., protože by mohlo dojít k poškození přístroje.

i **Poznámka 5:** Jestliže jste nasypali do násypky více než dvě odměrky namleté kávy a násypka se ucpe, stlačte namletou kávu pomocí nože dolů (obr. 21) a vyjměte spařovací jednotku. Jednotku i kávovar vyčistěte podle návodu v kapitole 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179.

☞ Pokud si chcete připravit nápoj ze zrnkové kávy bezprostředně po přípravě nápoje z namleté kávy, vypněte tlačítkem  funkci „Namletá káva“ (světelná kontrolka zhasne a mlýnek je opět připraven k použití).

i Říďte se rovněž pole kapitoly 4 „Příprava nápoje ze zrnkové kávy“, str. 174, poznámek č. 3 - 7, 9 a 10.

7 Příprava horké vody

☞ Vždy zkontrolujte, zda světelné kontrolky svítí nepřerušovaně  a .

☞ Otočte napěňovač mléka k vnější straně kávovaru (obr. 6).

☞ Postavte pod napěňovač nádobu (obr. 6).

☞ Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky směrem doleva až k zarážce (obr. 8). Z napěňovače začne vytékat horká voda do připravené nádoby.

☞ Jestliže chcete ukončit nalévání horké vody, nastavte otočný spínač doprava až k zarážce (obr. 8) a napěňovač otočte do výchozí polohy. (Doporučujeme používat horkou vodu nejvýše dvě minuty bez přerušení.)






8 Napěnění mléka

☞ Nalijte do nádoby cca. 100 g mléka na jeden připravovaný šálek. Při volbě nádoby nezapomínejte, že mléko zdvojnásobí či dokonce ztrojnásobí svůj objem.

i Doporučujeme používat polotučné vychlazené mléko z chladničky.

☞ Připravte espresso podle návodu v příslušných kapitolách do dostatečně velkých šálek.

☞ Otočte napěňovač směrem ven (obr. 6).


☞ Stiskněte tlačítko páry  (obr. 22). Světelná kontrolka  začne blikat, což znamená, že kávovar se ohřívá (světelné kontrolky  a  nesvíí v případě, že nelze připravit kávu). Jakmile kontrolka  přestane blikat a začne svítit nepřerušovaně, kávovar dosáhl optimální teploty pro přípravu páry.

☞ Nejvýše do dvou minut (v opačném případě se kávovar vrátí automaticky do režimu přípravy kávy) ponořte napěňovač mléka do nádoby s mlékem (obr. 23). Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky směrem doleva až k zarážce (obr. 8).

! Dejte pozor, abyste se neopařili.

! **Pozor!** Nebezpečí znečištění zasklým mlékem v napěňovači. Dbejte, aby napěňovač nebyl ponořen do mléka tak hluboko, aby byl otvor pro nasávání vzduchu na horním konci napěňovače zaplaven mlékem. Tímto otvorem může proniknout mléko do parní trysky a popř. způsobit znečištění napěňovače.



Z napěňovače vychází pára, která napění mléko a dodá mu krémovou konzistenci. Chcete-li dosáhnout skutečné krémové mléčné pěny, ponořte napěňovač do mléka a pohybujte nádobou pomalu zezdola nahoru. (Doporučujeme používat páru nejvýše dvě minuty.)



☞ Jakmile je dosažena požadovaná teplota, přerušte výdej páry nastavením otočného spínače páry doprava až k zarážce (obr. 8). Funkci „Pára“ ukončíte stisknutím tlačítka  (obr. 22).

☞ Nalijte mléčnou pěnu do šálek naplněných připraveným espresem. Cappuccino je hotové. (Přidejte

CZ


podle chuti cukr a případně ozdobte pěnu kakaovým práškem.)

- i** **Poznámka:** Bezprostředně po přípravě cappuccina a vypnutí funkce „Pára“ stisknutím tlačítka páry (obr. 22) má kávovar ještě příliš vysokou teplotu a nemůže připravit další kávu (světelné kontrolky  a  blikají a tím signalizují, že teplota není vhodná pro přípravu další kávy): S přípravou další kávy tedy počkejte přibližně 10 minut, dokud kávovar nevychladne.


TIP: Chcete-li urychlit ochlazení kávovaru po vypnutí funkce „Pára“, otevřete otočný spínač páry a nechejte vytékat vodu z napěňovače do připravené nádoby, dokud nepřestanou blikat světelné kontrolky  a .


8.1 Vyčištění napěňovače mléka


Napěňovač mléka je nutno vyčistit po každém použití.


-  Nastavte otočný spínač páry doleva až k zarážce (obr. 8) a nechejte vytékat vodu nebo páru několik sekund. Tím odstraníte případné zbytky mléka z parní trysky, které se v ní usadily.


- i** **Důležité upozornění:** Z hygienických důvodů doporučujeme napěňovač vyčistit po každém použití, protože mléko se usadí uvnitř napěňovače.

-  Otočte otočným spínačem doprava až k zarážce. Vyčkejte několik minut, dokud napěňovač mléka nevychladne.


-  Jednou rukou podržte držadlo trubky napěňovače. Druhou rukou uvolněte bajonetový uzávěr napěňovače mléka pootočením ve směru pohybu hodinových ruček. Vytáhněte napěňovač (obr. 24).


-  Stáhněte parní trysku z napěňovače směrem dolů.

-  Napěňovač a trysku pečlivě vypláchněte ve vlažné vodě.


-  Zkontrolujte, zda oba otvory označené šipkou na obr. 25 nejsou ucpané.

Podle potřeby je propíchněte jehlou a vyčistěte.

-  Znovu namontujte parní trysku: Parní trysku nasad'te na parní trubku a otočte ji směrem nahoru.

-  Namontujte napěňovač – nasad'te ho a otočte proti směru pohybu hodinových ruček (obr. 24).

9 Čištění a údržba



-  Před každým čištěním vyčkejte, až kávovar vychladne, a odpojte ho od sítě.


Kávovar neoplachujte ve vodě: Je to elektrický spotřebič.


Při čištění kávovaru nepoužívejte rozpouštědla ani abrazivní prostředky. Stačí vlhký měkký hadřík.


Žádný díl kávovaru nesmí být umýván v myčce.

9.1 Čištění kávovaru


-  Jakmile světelná kontrolka  začne svítit nepřerušovaně, je třeba vyčistit nádobku na kávovou sedlinu (podle návodu v kapitole 9.2 „Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu“, str. 178).

-  Doporučujeme častěji čistit i zásobník na vodu.





-  Nádobka odkapávače je vybavena ukazatelem stavu vody (červeným) (obr. 26). Jestliže je ukazatel vidět (několik milimetrů pod nádobkou), je nutno nádobku vyprázdnit a vyčistit.

-  Zkontrolujte, zda otvory výtoku kávy nejsou ucpané. Při čištění odstraňte jehlou usazené zbytky kávy (obr. 27).


9.2 Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu

Přístroj počítá počet připravených šálek kávy. Jakmile připraví čtrnáctkrát jednotlivý šálek kávy (nebo sedmkrát dva šálky kávy), rozsvítí se světelná kontrolka , která upozorňuje, že nádobka na kávovou sedlinu je plná a musí být vyprázdněna a vyčištěna. Dokud nevyprázdníte ná-

dobku na kávovou sedlinu, kávovar nemůže připravit kávu.






-  Při čištění odjistíte servisní dvířka stisknutím příslušného tlačítka a otevřete je (obr. 15). Začne blikat světelná kontrolka .
-  Vyjměte odkapávací nádobku (obr. 16), vyprázdněte ji a vyčistěte.
-  Vyprázdněte nádobku na kávovou sedlinu a pečlivě ji vyčistěte. Odstraňte veškeré usazeniny na dně.


Důležité upozornění: Při každém vyjmutí odkapávací nádoby, **je nutno** vyprázdnit rovněž nádobku na kávovou sedlinu, a to i když ještě není plná. Pokud ji nevyprázdníte, může při příští přípravě kávy dojít k přeplnění nádoby na kávovou sedlinu a ucpání kávovaru.

-  Při každodenním používání přístroje vyprazdňujte nádobku každý den. Vyprázdněte nádobku na kávovou sedlinu vždy, když je přístroj zapnutý. Pouze v takovém případě, přístroj pozná, že jste nádobku vyčistili.







9.3 Čištění spařovací jednotky

Spařovací jednotku je třeba pravidelně čistit, aby se v ní nevytvořily kávové usazeniny (které mohou vyvolat provozní poruchy). Při čištění postupujte následujícím způsobem:

-  Stisknutím tlačítka  (obr. 4) vypněte kávovar (nevytahujte síťovou vidlici ze zásuvky) a vyčkejte, dokud všechny světelné kontrolky nezhasnou.
-  Otevřete servisní dvířka (obr. 15).
-  Vyjměte odkapávací nádobku a nádobku na kávovou sedlinu (obr. 16) a vyčistěte je.
-  Obě červená uvolňovací tlačítka spařovací jednotky na stranách stiskněte směrem ke středu (obr. 28) a jednotku vytáhněte.





-  **Upozornění: Spařovací jednotku lze vyjmout z kávovaru pouze v případě, že je přístroj vypnutý. Pokud se pokusíte vyjmout spařovací jednotku ze zapnutého přístroje, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.**

stroje, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.

-  Spařovací jednotku opláchněte pod tekoucí vodou bez použití mycích přípravků.
-  Spařovací jednotku nemyjte v myčce na nádobí.
-  Vnitřek přístroje pečlivě vyčistěte. Kávové usazeniny v přístroji uvolněte dřevěnou či plastovou vidličkou (obr. 29) a poté odstraňte veškeré zbytky vysavačem (obr. 30).
-  Při opětovné montáži zasuňte spařovací jednotku (obr. 32, a) do držáku (obr. 32, b), přičemž dbejte na správné zasunutí kolíku (obr. 32, c). Kolík musí zapadnout do trubky (obr. 32, d) na spodní straně spařovací jednotky.
-  Tiskněte nápis PUSH (obr. 32, e) tak, aby jednotka zaskočila do provozní polohy.
-  Zkontrolujte, zda se vysunula obě červená tlačítka (obr. 32, f), protože v opačném případě nelze zavřít dvířka.

Obr. 33: Obě červená tlačítka jsou správně vysunutá.

Obr. 34: Obě červená tlačítka nejsou vysunutá.


-  **Poznámka 1:** Pokud spařovací jednotka není správně nasazena, tzn. neozval se zvuk potvrzující, že jednotka zaskočila do provozní polohy a červená tlačítka nevyskočila, servisní dvířka nelze zavřít a kávovar není možné uvést do provozu (pokud přístroj zapnete, světelná kontrolka bude blikat ).
-  **Poznámka 2:** V případě, že spařovací jednotku lze zasunout do přístroje jen s obtížemi, je třeba nejprve upravit její výšku (před nasazením). Stlačte ji z obou stran tak, jak to ukazuje obr. 31.
-  **Poznámka 3:** Pokud ji nelze ani potom nasadit do provozní polohy, zavřete servisní dvířka, vytáhněte síťovou


CZ

vou vidlici ze zásuvky a znovu ji zapojte. Vyčkejte, dokud nezhasnou všechny světelné kontrolky, otevřete servisní dvířka a znovu zasuňte spárovací jednotku do přístroje.


Vložte do přístroje odkapávací nádobku a nádobku na kávovou sedlinu a zavřete servisní dvířka.




9.4 Odvápňení


Při přípravě kávy dochází k ohřívání vody, a tedy je normální, že v průběhu doby vzniknou uvnitř kávovaru vápenné usazeniny. Jakmile začne blikat světelná kontrolka , je třeba neprodleně provést odvápňení kávovaru.

i Poznámka: I když se rozsvítí světelná kontrolka , je možná pokračovat v přípravě kávy.


Postupujte následujícím způsobem:




 Stisknutím tlačítka  (obr. 7) zapněte kávovar.



 Vyčkejte, až světelné kontrolky  a  přestanou blikat a začnou svítit nepřerušovaně.


 Připravte roztok podle návodu na láhvi s odvápňovacím prostředkem, která je součástí dodávky kávovaru. Obsah láhve s odvápňovacím prostředkem (cca. 0,125 l) nalijte do zásobníku na vodu a přidejte 1 l vody.

! Upozornění: V žádném případě nepoužívejte odvápňovací prostředek, který není doporučen společností AEG/Electrolux. Při používání jiných odvápňovacích prostředků nemůže společnost AEG/Electrolux ručit za případné škody. Odvápňovací přípravky obdržíte ve specializovaných prodejnách nebo si ho objednejte na servisní lince AEG/Electrolux.



 Pod napěňovač postavte nádobu, která má objem alespoň 1,5 l (obr. 6).

 Stiskněte tlačítko  a přidržte je ve stisknuté poloze alespoň 5 sekund. Světelná kontrolka  se


rozsvítí a signalizuje, že je spuštěn odvápňovací program (světelné kontrolky  a  zůstávají zhasnuté, což znamená, že nemůže být připravena káva).


 Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky směrem doleva (obr. 8). Odvápňovací roztok začne vytékat z napěňovače do připravené nádoby.


Odvápňovací program propláchně automaticky několikrát přístroj, aby dokonale odstranil z přístroje usazeniny.


 Po cca. 30 minutách se rozsvítí světelná kontrolka . Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky doprava až k zarážce (obr. 8).



Nyní musí kávovar provést proplachovací cyklus, při němž jsou odstraněny zbytky odvápňovacího roztoku.


 Vyjměte zásobník na vodu, vypláchněte ho a naplňte čerstvou vodou.

 Zásobník vložte do přístroje.


 Nádobu s roztokem, která se nachází pod napěňovačem, vylijte a znovu ji postavte pod napěňovač.

 Nastavte otočný spínač páry o polovinu otáčky směrem doleva (obr. 8). Z napěňovače začne vytékat horká voda do připravené nádoby.

Jakmile je zásobník na vodu prázdný, světelná kontrolka zhasne  a světelná kontrolka  se rozsvítí.


 Otočte spínačem páry doprava k zarážce (obr. 8) a znovu doplňte do zásobníku čistou vodu.

Tím je odvápňovací program ukončen a kávovar je znovu připraven k použití.

i Poznámka: Jestliže odvápňovací program je předčasně přerušen a není dokončen, kontrolka nezhasne  a celý postup je nutno opakovat.

! Důležité upozornění: V případě, že nebude prováděno odvápňování podle návodu, ztratí záruka platnost.

9.5 Nastavení tvrdosti vody

Světelná kontrolka  se rozsvítí po předem určené provozní době, která závisí na maximálním obsahu vápníku ve vodě, nastaveném ve výrobním závodu. Tuto dobu je však možné prodloužit, aby kávovar nemusel být příliš často odvápnován. V takovém případě je třeba naprogramovat kávovar na skutečný obsah vápníku ve vodě. Stupeň tvrdosti vody stanovte přiloženým zkušebním proužkem anebo se informujte ve vodárně.

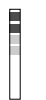
Zjištění stupně tvrdosti vody

- ☞ Ponořte zkušební proužek na cca. 1 s do studené vody. Nechejte okapat vodu a určete stupeň tvrdosti podle růžově zbarvených polí.



Žádné nebo **jedno** růžové pole:

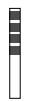
Stupeň tvrdosti 1, měkká
až 1,24 mmol/l resp.
až 7° německé stupnice resp.
až 12,6° francouzské stupnice



Dvě růžová pole:
Stupeň tvrdosti 2, středně tvrdá
až 2,5 mmol/l resp.
až 14° německé stupnice resp.
až 25,2° francouzské stupnice














Tři růžová pole:
Stupeň tvrdosti 3, tvrdá
až 3,7 mmol/l resp.
až 21° německé stupnice resp.
až 37,8° francouzské stupnice



Čtyři růžová pole:
Stupeň tvrdosti 4, velmi tvrdá
větší než 3,7 mmol/l resp.
větší než 21° německé
stupnice resp.
větší než 37,8° francouzské
stupnice

Nastavení zjištěného stupně tvrdosti vody a jeho uložení do paměti

Můžete určit čtyři stupně tvrdosti. Výrobce nastavil na přístroji čtvrtý stupeň tvrdosti.

- ☞ Zkontrolujte, zda je kávovar vypnutý (všechny světelné kontrolky musí být zhasnuté).
- ☞ Stiskněte tlačítko  a přidržte je ve stisknuté poloze alespoň 5 sekund. Čtyři světelné kontrolky , ,  a  se rozsvítí.
- ☞ Tlačítko  (obr. 19) opakovaně stiskněte, dokud se nerozsvítí tolik světelných kontrolky, kolik odpovídá zjištěnému stupni tvrdosti (např. při nastavení stupně tvrdosti 3 je třeba opakovaně stisknout tlačítko , dokud se nerozsvítí tři světelné kontrolky ,  a ).
- ☞ Stisknutím tlačítka  uložíte hodnotu do paměti. Nyní je přístroj naprogramován a upozorní na odvápnění podle skutečného obsahu vápníku v používané vodě.

10 Význam signalizace provozních světelných kontrolky

Světelné kontrolky a blikají

Kávovar není připraven k provozu (teplota vody ještě nedosáhla potřebné hodnoty pro přípravu kávy). Začněte s přípravou kávy, až když svítí všechny světelné kontrolky nepřerušovaně.

Světelné kontrolky a svítí nepřerušovaně

Kávovar dosáhl ideální teploty pro přípravu kávy.

Světelná kontrolka svítí nepřerušovaně

Kávovar právě nalévá jeden šálek kávy.

CZ

Světelná kontrolka ☐ svítí nepřerušovaně

Kávovar právě nalévá dva šálky kávy.

Světelná kontrolka páry ☹ bliká

Kávovar se ohřívá na teplotu potřebnou pro výrobu páry. Vyčkejte, dokud světelná kontrolka nezačne svítit nepřerušovaně, a poté otočte spínačem páry.

Světelná kontrolka páry ☹ svítí nepřerušovaně

Kávovar je připraven k odběru páry. Můžete otočit spínačem páry.

Světelná kontrolka ☞ svítí nepřerušovaně

Kávovar je připraven na přípravu nápoje z namleté kávy (viz kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 176).

Světelná kontrolka ☹ ☹ svítí nepřerušovaně

Probíhá automatický odvápňovací program (viz kap. 9.4 „Odvápňování“, str. 180).

11 Význam výstražné světelné signalizace a další postup

Světelná kontrolka ☹ svítí nepřerušovaně

- Zásobník na vodu je prázdný nebo je nesprávně nasazen.
- ☞ Doplněte vodu do zásobníku na vodu podle kap. 3.2 „Doplnění vody“, str. 173 a zasuňte ho správně do přístroje.
- Zásobník na vodu je znečištěný nebo se v něm vytvořily vápenné usazeniny.
- ☞ Vypláchněte ho anebo odstraňte vápenné usazeniny.
- Světelná kontrolka ☹ bliká**
- Kávovar nemůže připravit nápoj a vydává hlasité zvuky.
- ☞ Otočný spínač páry otočte doleva, jak je uvedeno v kap. 4 „Příprava

nápoje ze zrnkové kávy“, str. 174, poznámce 10 (obr. 8).

- Káva vytéká pomalu.
- ☞ Nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doprava (kap. 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 176).

Světelná kontrolka ☹ svítí nepřerušovaně

- Nádobka na kávovou sedlinu je plná nebo není správně vložena do přístroje.
- ☞ Vyprázdněte nádobku na kávovou sedlinu a vyčistěte ji podle kap. 9.2 „Vyprázdnění nádobky na kávovou sedlinu“, str. 178. Nádobku správně zasuňte do přístroje.
- Po očištění nebyla nádobka na kávovou sedlinu vložena do přístroje.
- ☞ Otevřete servisní dvířka a vložte nádobku do kávovaru.

Světelná kontrolka ☹ bliká

- Byla zvolena funkce ☞, avšak do plnicí násypky není nasypána mletá káva.
- ☞ Nasypejte do kávovaru namletou kávu podle kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 176.
- Zásobník na zrnkovou kávu je prázdný.
- ☞ Doplněte do zásobníku zrnkovou kávu podle kap. 3.3 „Nasypání zrnkové kávy do zásobníku“, str. 173.
- Jestliže mlýnek je příliš hlučný, může to znamenat, že je zablokován kámenkem, který se dostal do kávových zrn.
- ☞ Obrat'te se laskavě na servis. **Na zablokování či poškození mlýnku způsobené nežádoucími příměsmi se nevztahuje záruka.**
- Světelná kontrolka ☹ ☹ bliká**
- Kontrolka upozorňuje, že se v kávovaru vytvořily vápenné usazeniny.
- ☞ Je třeba provést odvápňovací program popisovaný v kapitole 9.4 „Odvápňování“, str. 180.

Kávovar vydává neobvyklý hluk a čtyři světelné kontrolky ☐, ☐, △ a ☐ ☐ ☐ střídavě blikají

- Pravděpodobně jste zapomněli po očištění zasunout do přístroje spařovací jednotku.
- ☞ Zavřeli jste servisní dvířka, ale spařovací jednotku jste do kávovaru nevložili. Současně tiskněte tlačítka ☐ a ☐, dokud všechny čtyři světelné kontrolky nezhasnou. Jakmile zhasnou, můžete otevřít servisní dvířka a vložit do přístroje spařovací jednotku (viz kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179).

Světelné kontrolky ☐ a △ střídavě blikají

- Kávovar byl právě zapnut, avšak spařovací jednotka není správně vložena do přístroje, a tedy nebylo možné řádně zavřít servisní dvířka.
- ☞ Tiskněte nápis PUSH na spařovací jednotce, dokud jednotka nezaskočí se slyšitelným cvaknutím. Přesvědčte se, zda vyskočila obě červená tlačítka (kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179). Zavřete servisní dvířka a stiskněte tlačítko ①.

Světelné kontrolky ☐, ☐ a ☐ blikají

- Kávovar byl zapnut, ačkoli otočný spínač páry je otevřený.
- ☞ Otočte spínač doprava až k zarážce (obr. 8).

Světelná kontrolka △ bliká

- Servisní dvířka jsou otevřená.
- ☞ Pokud servisní dvířka nelze zavřít, přesvědčte se, zda spařovací jednotka je správně nasazena (viz 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179).

Světelná kontrolka △ svítí nepřerušovaně a kontrolky ☐ a ☐ blikají

- Pravděpodobně jste zapomněli po očištění vložit do přístroje spařovací jednotku.
- ☞ Vložte do přístroje spařovací jednotku podle kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179.

- Vnitřek přístroje je silně znečištěný.

- ☞ Pečlivě vyčistěte vnitřek kávovaru podle návodu v kap.9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179.

Světelná kontrolka ☐ bliká

- Plnicí násypka pro mletou kávu je ucpaná.
- ☞ Násypku vyčistěte nožem podle kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 176, poznámky 5 (obr. 21).

12 Obtíže, které se můžete pokusit odstranit, než se obrátíte na servis

Jestliže kávovar není funkční a svítí výstražná signalizace, můžete se pokusit zjistit závadu a odstranit ji podle kap. 11. V případě, že se na kávovaru nerozsvítí žádná výstražná signalizace, proveďte následující kontroly, než se obrátíte na servis.

Káva není horká

- Šálky nebyly předehřátý.
- ☞ Šálky je třeba předehřát. Vypláchněte je horkou vodou anebo je alespoň na 20 minut postavte na ohřívací desku (A) (viz kap. 4 „Příprava nápoje ze zrnkové kávy“, str. 174, poznámka 3).
- Spařovací jednotka má příliš nízkou teplotu.
- ☞ Před přípravou kávy spustíte stisknutím tlačítka ☐ ☐ ☐ předehřívání spařovací jednotky (viz kap. 4 „Příprava nápoje ze zrnkové kávy“, str. 174, poznámka 3).

Na kávě je vytvořena nedostatečná pěna

- Kávovar použil příliš malé množství kávy pro spařovací cyklus.
- ☞ Otočný spínač pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) pootočte doprava (viz kap.4 „Příprava nápoje ze zrnkové kávy“, str. 174, poznámka 2).
- Káva je namleta příliš hrubě.
- ☞ Nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň

CZ


doleva (kap. 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 176).

- Směs není vhodná.


 Použijte směs určenou pro kávovar.

Káva vytéká příliš pomalu

- Káva je namletá příliš jemně.


 Nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doprava (kap. 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 176).

- Kávovar používá pro spařování příliš velké množství kávy.


 Pootočte spínač pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) doleva.

Káva vytéká příliš rychle

- Káva je namletá příliš hrubě.


 Nastavte otočný spínač pro volbu stupně mletí (obr. 17) o jeden stupeň doleva (kap. 5 „Nastavení mlýnku na kávu“, str. 176).

- Kávovar používá při spařování příliš malé množství kávy.

 Pootočte spínač pro volbu množství mleté kávy (obr. 9) doprava.


Káva vytéká pouze z jednoho ze dvou otvorů výtoku kávy

- Otvor je ucpaný.

 Odstraňte jehlou usazené zbytky kávy (obr. 27).


Ačkoli otáčíte otočným spínačem páry, z napěňovače nevychází pára

- Malé otvory v napěňovači a v trysce napěňovače jsou ucpané.

 Vyčistěte otvory v napěňovači a v trysce napěňovače (viz kap. 8.1 „Vyčištění napěňovače mléka“, str. 178, obr. 25).

Při stisknutí tlačítek a nevytéká z kávovaru káva, nýbrž voda.


- Mletá káva zůstala v násypce.

 Namletou kávu odstraňte z plnicí násypky nožem (viz kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 176, poznámka 5). Vyčistěte spařovací jednotku a vnitřek kávovaru (viz rovněž

návod v kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179).


Při stisknutí tlačítka se přístroj nezapne

- Kávovar není připojen k síti.

 Zkontrolujte, zda je vidlice síťové šňůry správně zapojena do zásuvky.

Spařování jednotku nelze při čištění vyjmout z přístroje

- Kávovar je zapnutý. Spařovací jednotku lze vyjmout z kávovaru pouze v případě, že je přístroj vypnutý.


 Vypněte přístroj (viz kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179).






Upozornění: Spařovací jednotku lze vyjmout z kávovaru pouze v případě, že je přístroj vypnutý. Pokud se pokusíte vyjmout spařovací jednotku ze zapnutého přístroje, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození.

K přípravě kávy byla použita mletá káva (místo zrnkové kávy) a z přístroje nevytéká káva


- Do přístroje jste nasypali příliš velké množství mleté kávy.

 Vyjměte spařovací jednotku a vnitřek přístroje pečlivě vyčistěte podle návodu v kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179. Celý postup opakujte a do přístroje nasypejte nejvýše dvě zarovnané odměrky mleté kávy.

- Nebylo stisknuto tlačítko  a kávovar používá namletou kávu i kávu z mlýnku.

 Pečlivě vyčistěte vnitřek kávovaru podle návodu v kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179. Nejprve stiskněte tlačítko  podle kap. 6 „Příprava nápoje z mleté kávy“, str. 176 a poté celý postup opakujte.

- Namletou kávu jste nasypali do vypnutého přístroje.

 Vyjměte spařovací jednotku a vnitřek přístroje pečlivě vyčistěte podle návodu v kap. 9.3 „Čištění spařovací jednotky“, str. 179. Postup opakujte po zapnutí přístroje.

Káva nevytéká z výtoku, nýbrž kolem servisních dvířek

- Otvory výtoku jsou zaneseny zaschlou kávou.
- ☞ Vyčistěte jehlou otvory (obr. 27).
- Na vnitřní straně servisních dvířek se nachází výklopná přihrádka, která je zablokována a nepohybuje se.
- ☞ Výklopnou přihrádku pečlivě vyčistěte, především okolí závěsů, aby byla zajištěna pohyblivost.

Co dělat, když chcete přístroj přepravit na jiné místo?

- Ušchovejte originální obal, abyste v něm mohli přístroj přepravovat. Jako ochranu proti poškrábání je bezpodmínečně nutné používat originální fólii.
- Chraňte přístroj proti nárazům. Záruka se nevztahuje na škody způsobené při přepravě.
- Vyprázdněte zásobník na vodu a nádobku na kávovou sedlinu.
- Laskavě zvažte, kam umístíte přístroj, především v chladných ročních obdobích. Přístroj může být poškozen mrazem.

13 Technické údaje

Sít'ové napětí: 220-240 V
Příkon: 1350 W

- CE Tento spotřebič odpovídá následujícím směrnici ES:
- Směrnice pro nízké napětí 2006/95/EC
 - Směrnice pro elektromagnetickou slučitelnost 89/336/EEC s dodatky 92/31/EEC a 93/68/EEC

CZ

14 Likvidace




Obalový materiál

Obalové materiály nezatěžují životní prostředí a jsou recyklovatelné. Plastové díly jsou označeny, např. >PE<, >PS< atd. Tyto obalové materiály vyhod'te do příslušných kontejnerů podle označení na místech pro likvidaci komunálního odpadu.



Vyřazený přístroj

Symbol  na výrobku nebo jeho obalu upozorňuje, že v případě tohoto výrobku se nejedná o běžný domovní odpad, ale že je nutné jej odevzdat na sběrném místě pro recyklování elektrických a elektronických přístrojů. Správná likvidace tohoto výrobku představuje váš příspěvek k ochraně životního prostředí a zdraví spoluobčanů. Nesprávná likvidace ohrožuje životní prostředí i zdraví. Další informace o recyklaci tohoto výrobku vám poskytne obecní úřad, společnost pro svoz odpadu nebo prodejna, v níž jste tento výrobek zakoupili.

15 Servis

Uchovejte originální obal včetně polystyrénových vložek. Přístroj musí být bezpečně zabalen, aby nedošlo k jeho poškození při přepravě.

PL WáSzanowni klienci!

Prosimy o dokładne przeczytanie tej instrukcji obsługi. A w szczególności wskazówek dotyczących bezpieczeństwa użytkowania! Instrukcję obsługi należy przechowywać w celu korzystania z niej w przyszłości lub przekazania jej ewentualnemu następnemu użytkownikowi tego urządzenia.

Spis treści

1 Opis rysunku	188	10 Znaczenie lampek kontrolnych dla normalnego działania urządzenia	200
1.1 Widok z przodu (rys. 1)	188	11 Znaczenie lampek kontrolnych i sposób postępowania, gdy są zaświecone	201
1.2 Widok od przodu przy otwartych drzwiczkach serwisowych (rys. 2)	188	12 Problemy, które można samodzielnie rozwiązać przed wezwaniem serwisu	202
1.3 Panel obsługi (rys. 3)	188	13 Dane techniczne	204
2 Zasady bezpieczeństwa	189	14 Utylizacja	205
3 Pierwsze uruchomienie	190	15 W przypadku naprawy	205
3.1 Ustawienie i podłączenie urządzenia	190		
3.2 Napełnianie wodą	191		
3.3 Napełnianie pojemnika na kawę ziarnistą	191		
3.4 Pierwsze włączenie	191		
4 Przygotowywanie naparu z kawy ziarnistej	192		
5 Ustawianie młynka do kawy	194		
6 Przygotowywanie naparu z kawy sypkiej	195		
7 Przygotowywanie gorącej wody	195		
8 Spienianie mleka	196		
8.1 Czyszczenie dyszy do kawy cappuccino	196		
9 Czyszczenie i konserwacja	197		
9.1 Czyszczenie ekspresu do kawy	197		
9.2 Opróżnianie pojemnika na fusy	197		
9.3 Czyszczenie zaparzacza	198		
9.4 Odkamienianie	199		
9.5 Ustawianie twardości wody	200		

PL

1 Opis rysunku

i Niniejsza instrukcja obsługi odnosi się do przelewowych ekspresów do kawy model CS 5000 oraz CS 5200. Obsługa obu urządzeń jest identyczna.

Rysunek 1 i 2 prezentują oba modele. Na wszystkich pozostałych rysunkach przedstawiony jest model CS 5200.

1.1 Widok z przodu (rys. 1)

- A** Płytką grzewczą na filiżanki
- B** Pokrętko pary
- C** Przewód pary
- D** Dysza do kawy cappuccino
- E** Dysza do kawy cappuccino (wyjmowana)
- F** Wylot dyszy do cappuccino (wyjmowany)
- G** Przycisk do otwierania drzwiczek serwisowych
- H** Pojemnik na wodę (wyjmowany)
- J** Zbiorniczek na skropliny (wyjmowany)
- K** Kratka ociekowa
- L** Wylot kawy o regulowanej wysokości
- M** Panel obsługi (patrz rys. 3)
- N** Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą
- O** Pokrywa pojemnika na kawę mieloną


1.2 Widok od przodu przy otwartych drzwiczkach serwisowych (rys. 2)

- P** Miarka do kawy mielonej
- Q** Schowek na miarkę do kawy
- R** Kanał wyspowy do kawy mielonej
- S** Drzwiczki serwisowe
- T** Wyjmowany pojemnik na fusy po kawie
- U** Półka obrotowa
- V** Zaparzacze
- W** Pokrętko regulacji stopnia zmielenia kawy
- X** Pojemnik na kawę ziarnistą
- Y** Tabliczka znamionowa (spód urządzenia)
- Z** Odkamieniacz w płynie i pasek testowy

1.3 Panel obsługi (rys. 3)

- a** Pokrętko wyboru ilości naparu kawy (kawa mała, normalna lub duża)
- b** Pokrętko wyboru ilości kawy mielonej (aby uzyskać kawę słabą, normalną lub mocną)
- c** Przycisk wytwarzania 1 filiżanki kawy
- d** Przycisk wytwarzania 2 filiżanek kawy
- e** Przycisk włączenia/wyłączenia
- f** Przycisk wyboru funkcji wytwarzania pary
- g** Przycisk wyboru kawy mielonej (młynek do kawy wyłączony)
- h** Przycisk płukania i odwapniania
- j** Lampka kontrolna 1 filiżanka i OK temperatura kawy
- k** Lampka kontrolna 2 filiżanki i OK temperatura kawy
- l** Lampka kontrolna pary i OK temperatura pary
- m** Lampka kontrolna wyboru kawy mielonej (młynek do kawy wyłączony)
- n** Lampka kontrolna odwapniania
- o** Lampka informująca o braku wody lub braku pojemnika na wodę
- p** Lampka informująca o pełnym zbiorniku na osady (fusy) z kawy lub braku pojemnika na osady (fusy)
- q** Dioda alarmowa

2 Zasady bezpieczeństwa

 Bezpieczeństwo tego urządzenia odpowiada ogólnie stosowanym przepisom technicznym i zasadom dotyczącym bezpieczeństwa sprzętu. Jednak jako producent tego urządzenia zalecamy szczególnie stosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Sprzęt ten można podłączać tylko do źródła zasilania, którego napięcie jest zgodne z podanym na tabliczce znamionowej (patrz: spód urządzenia)!
- Chronić przewód zasilający przed stykaniem się z gorącymi elementami urządzenia.
- Wtyczka przewodu zasilającego nigdy nie powinna być wyjmowana z gniazdka przez pociąganie za przewód!
- Nie włączać urządzenia w przypadku, gdy:
 - przewód zasilający jest uszkodzony lub
 - na obudowie widać wyraźne ślady uszkodzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone dla osób (w tym dzieci), które z powodu braku doświadczenia lub stosownej wiedzy nie są w stanie zapewnić bezpiecznego użytkowania, ani też dla osób (w tym dzieci) niepełnosprawnych fizycznie, sensorycznie lub umysłowo, chyba że osoby te zostały odpowiednio poinstruowane, jak należy poprawnie obchodzić się z urządzeniem i były od początku nadzorowane przez osoby sprawujące nad nimi opiekę.

Zagrożenie dla dzieci

- **Nigdy nie należy pozostawiać włączonego sprzętu bez nadzoru; należy zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci!**
- Materiałów opakowaniowych, np. worków foliowych, nie należy oddawać dzieciom do zabawy.

Bezpieczeństwo w trakcie użytkowania

- **Uwaga! Otwór wypływu kawy, dysza do kawy cappuccino, płyta podgrzewająca są podczas pracy urządzenia gorące. Należy chronić przed dostępem do nich dzieci!**
- **Uwaga! Niebezpieczeństwo poparzenia podczas korzystania z dyszy do kawy cappuccino! Wypływająca gorąca woda, względnie gorąca para wodna, może spowodować poparzenie. Dyszę do kawy cappuccino należy włączać tylko wtedy, gdy znajduje się pod nią jakiś pojemnik.**
- Nie wolno podgrzewać parą żadnych łatwopalnych płynów!
- Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy znajduje się w nim woda! Pojemnik na wodę wypełniać tylko zimną wodą, **nigdy wodą gorącą, mlekiem ani innymi płynami.** Maksymalne wypełnienie pojemnika wynosi ok. 1,8 litra.
- **Do pojemnika na kawę ziarnistą wsypywać tylko paloną kawę, nie wolno wsypywać kawy mrożonej lub z dodatkiem cukru! Z kawy ziarnistej należy usunąć wszelkie obce ciała, np. drobne kamyczki. Uszkodzenie i zablokowanie mechanizmu spowodowane przez ciało obce, które dostało się do środka, może nie zostać objęte gwarancją.**
- Do pojemnika na kawę sypką wsypywać tylko kawę mieloną.
- Nie pozostawiać bez potrzeby włączonego urządzenia.
- Nie narażać urządzenia na wpływ warunków pogodowych.
- W przypadku konieczności zastosowania przedłużacza używać wyłącznie przedłużaczy dostępnych w handlu, o przekroju co najmniej 1,5 mm².
- Aby uniknąć zagrożenia, osoby o ograniczonej sprawności motorycznej nigdy nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru.

PL

- **Urządzenie używać tylko z założoną podstawką ociekową, pojemnikiem na fusy i kratką ociekową!**

Bezpieczeństwo podczas czyszczenia i konserwacji


- Stosować się do wskazówek dotyczących czyszczenia i usuwania kamienia.
- Przed rozpoczęciem czynności konserwacyjnych i czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z sieci!
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- **Dyszę do kawy cappuccino** czyścić tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone, zimne i nie pod ciśnieniem!
- Części urządzenia nie czyścić w zmywarce do naczyń.
- **Nie wlewać wody do młynka**, ponieważ spowoduje to jego uszkodzenie.

Urządzenia nie wolno samodzielnie rozkręcać ani naprawiać. Niefachowa naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika.

Elektryczne urządzenia mogą być naprawiane wyłącznie przez przeszkolony personel!


W przypadku konieczności naprawy, w tym wymiany kabla zasilającego, należy zwrócić się do


- punktu sprzedaży, w którym urządzenie zostało zakupione lub
- do serwisu firmy AEG/Electrolux.


W przypadku niezgodnego z przeznaczeniem lub niewłaściwego użytkownika urządzenia producent nie udziela gwarancji, ani nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody – również wtedy, gdy program odkamieniania nie był wykonywany zaraz po pojawieniu się lampki kontrolnej  zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi. Uszkodzenie i zablokowanie mechanizmu spowodowane przez ciało obce, które dostało się do środka, może nie zostać objęte gwarancją.


3 Pierwsze uruchomienie


3.1 Ustawienie i podłączenie urządzenia


-  Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się czy jest ono kompletne i w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie używać ekspresu, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu serwisu.

-  Ustawić urządzenie na powierzchni roboczej z dala od kranów, zlewozmywaków i źródeł ciepła.

-  Po ustawieniu urządzenia na powierzchni roboczej należy sprawdzić, czy od ścianek bocznych i tylnej ścianki ekspresu zachowany został odstęp około 5 cm oraz odstęp co najmniej 20 cm nad urządzeniem. Nigdy nie instalować ekspresu w otoczeniu, w którym mogą wystąpić spadki temperatury do 0 °C lub poniżej (zamarznięta woda może uszkodzić urządzenie).

-  Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej ekspresu. Podłączać urządzenie wyłącznie do gniazdka o minimalnym natężeniu 10 A, wyposażonego w odpowiednie uziemienie. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne wypadki spowodowane brakiem uziemienia instalacji elektrycznej.

-  W razie niezgodności między gniazdkiem zasilającym a wtyczką urządzenia, wykwalifikowany personel powinien dokonać wymiany wtyczki na właściwy model.

-  Urządzenie należy podłączyć do gniazdka. Podczas pierwszego podłączenia urządzenia do sieci zasilającej na kilka sekund zapalają się wszystkie lampki kontrolne w celu sprawdzenia ich sprawności, a następnie wszystkie gasną.

i Zaleca się jak najwcześniejsze określenie twardości wody, zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale 9.5 «Ustawianie twardości wody», strona 200.

i Aby poznać prawidłową obsługę ekspresu do kawy, przy pierwszym jego użyciu należy uważnie przestrzegać i stosować się po kolei do instrukcji opisanych w poniższych rozdziałach.

3.2 Napełnianie wodą

Przed każdym włączeniem należy upewnić się, czy w pojemniku na wodę znajduje się woda i uzupełnić go w razie potrzeby. Urządzenie potrzebuje przy każdym włączeniu i wyłączeniu wody do przeprowadzenia automatycznego płukania.

☞ Pojemnik na wodę wyjąć (rys. 4), wypłukać i napełnić świeżą wodą nie przekraczając poziomu MAX. W trakcie wyjmowania pojemnika dysza do kawy cappuccino powinna być zawsze skierowana do środka ekspresu. W przeciwnym wypadku wyjęcie pojemnika będzie niemożliwe.

! Napełniać pojemnik tylko zimną wodą. Nie wlewać do pojemnika innych płynów, np. wody mineralnej lub mleka.

☞ Ponownie włożyć pojemnik mocno go dociskając.

i Aby zawsze uzyskiwać aromatyczną kawę, należy:

- zmieniać codziennie wodę w pojemniku na wodę,
- co najmniej raz w tygodniu oczyścić pojemnik podczas normalnego zmywania (nie w zmywarce do naczyń). Następnie opłukać czystą wodą.

3.3 Napełnianie pojemnika na kawę ziarnistą

☞ Otworzyć pokrywę pojemnika na kawę ziarnistą (rys. 5).

☞ Napełnić pojemnik ziarnami kawy.

☞ Zamknąć pokrywę.

! **Uwaga!** Należy pamiętać, aby używać tylko czystych ziaren kawy, bez żadnych dodatków aromatyzujących i cukru, jak również nie używać ziaren zmrożonych. Należy upewnić się, że do pojemnika na kawę nie dostały się żadne ciała obce, np. kamyki.

Uszkodzenie i zablokowanie mechanizmu spowodowane przez ciało obce, które dostało się do środka, może nie zostać objęte gwarancją.

i Automat do kawy został sprawdzony przez producenta. Do tego celu użyta została kawa, a więc w młynku mogą znajdować się jej pozostałości. Gwarantujemy, że Państwa automat jest nowy.

3.4 Pierwsze włączenie

Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia należy odpowietrzyć automat do kawy.



☞ Upewnić się, czy pojemnik na wodę jest napełniony i czy kabel zasilający znajduje się w gniazdku sieci elektrycznej.

☞ Przesunąć dyszę do kawy cappuccino na zewnątrz, ustawić pod nią jedną filiżankę (rys. 6) i włączyć ekspres przy pomocy przycisku ① (rys. 7).

☞ **Natychmiast po włączeniu ekspresu, w ciągu 30 sekund,** przesunąć pokrętko pary w lewo maksymalnie do końca (rys. 8) (jest rzeczą całkowicie normalną, że urządzenie głośno przy tym pracuje).

Po kilku sekundach z dyszy do kawy cappuccino zacznie wypływać woda.


☞ Kiedy w filiżance będzie około 30 ml, należy przesunąć pokrętko pary w prawo (rys. 8) maksymalnie do końca, aby przerwać wypływanie wody.

☞ Poczekać, aż lampki kontrolne  i  przestaną migać i zaczną świecić się bez przerwy. (Miganie lampek kontrolnych wskazuje, że urządzenie znajduje się w fazie podgrzewania; ciągłe świecenie lampek kontrolnych

PL






oznacza natomiast, że została osiągnięta idealna temperatura do przyrządzenia kawy.)

Na krótko zanim lampki kontrolne zaczną się świecić bez przerwy, ekspres wykona automatyczne płukanie: z otworów dyszy wypłynie niewielka ilość gorącej wody, która zostanie zebrana w znajdującym się poniżej zbiorniczku na skropliny.


-  Rada: Jeżeli chcemy przygotować mocną kawę (mniej niż 60 ml), należy najpierw napęścić filiżankę wodą z płukania. Pozostawić wodę w filiżance na kilka sekund (przed jej opróżnieniem) po to, by się nagrzała.



W tym momencie urządzenie jest gotowe do użycia.

4 Przygotowywanie naparu z kawy ziarnistej

-  Przed przystąpieniem do parzenia kawy zawsze sprawdzić czy lampki kontrolne  i  świecą się bez przerwy oraz czy pojemnik na ziarna jest napęnlony.
-  Ustawić pokrętko wyboru ilości kawy mielonej (rys. 9) w celu zaprogramowania żadanego smaku kawy.
Im dalej przesuniemy pokrętko w prawo, tym większa będzie ilość kawy w ziarnach, którą ekspres zmieli, a zatem smak kawy będzie mocniejszy. Przy pierwszym użyciu ekspresu należy wykonać próbę i zaparzyć kilka kaw, aby określić prawidłową pozycję pokrętkła. Należy uważać, aby nie przesunąć pokrętkła zbyt daleko w prawo. W przeciwnym wypadku kawa będzie wypływać zbyt wolno (kropla za kroplą) przede wszystkim przy przygotowaniu dwóch filiżanek.
-  Ustawić pokrętko wyboru ilości naparu kawy (rys. 10) w celu zaprogramowania żadanej ilości kawy.
Im bardziej przesuniemy pokrętko w prawo, tym większa będzie ilość otrzymanej kawy. Przy pierwszym



użyciu ekspresu należy wykonać próbę i zaparzyć kilka kaw, aby określić prawidłową pozycję pokrętkła.




-  Pod wylotami dyszy do kawy ustawić jedną filiżankę, jeżeli chcemy uzyskać 1 kawę lub 2 filiżanki dla uzyskania 2 kaw (rys. 11). Aby otrzymać jak najlepszą piankę, należy możliwie jak najbardziej przybliżyć dyszę do filiżanek (rys. 12).


-  Nacisnąć przycisk  (rysunek 13), aby przyrządzić 1 filiżankę kawy. Nacisnąć przycisk  (rysunek 14), aby przyrządzić 2 filiżanki kawy.


W tym momencie ekspres zmieli ziarna kawy, wykona krótkie parzenie wstępne, a następnie naleje kawę do filiżanki.


Po uzyskaniu zaprogramowanej ilości kawy, urządzenie automatycznie przerwie parzenie i usunie zużytą kawę do specjalnego pojemnika.


Po kilku sekundach, kiedy obie lampki kontrolne  i  ponownie zaczną świecić bez przerwy, można przygotować kolejną kawę.

-  Aby wyłączyć ekspres, należy nacisnąć przycisk . (Zanim ekspres się wyłączy, wykona automatyczne płukanie: z otworów wypłynie niewielka ilość gorącej wody, która zebrana zostanie w znajdującym się poniżej zbiorniczku na skropliny. Należy uważać, aby się nie poparzyć.) Jeżeli ekspres nie zostanie wyłączony przy pomocy przycisku  po upływie 3 godzin od ostatniego użycia wyłączy się sam wykonując wcześniej szybkie płukanie.


-  **Wskazówka 1:** Jeżeli kawa wypływa kropla za kroplą lub nie wypływa w całości, należy przekręcić pokrętko stopnia zmielenia kawy (rys. 17) o jedną pozycję w prawo (zob. rozdz. 5 «Ustawianie młynka do kawy», strona 194). Przekręcać o jedną pozycję aż do osiągnięcia zadowalającego wypływania kawy.

 **Stopień grubości mielenia może być zmieniony tylko podczas mielenia. Regulacja przy zatrzymanym młynku może spowodować uszkodzenie automatu do kawy.**

 **Wskazówka 2:** Jeżeli kawa wypływa zbyt szybko i pianka jest nieodpowiednia, należy przesunąć pokrętko wyboru ilości kawy mielonej (rys. 9) odrobinę w prawo. Następnie wykonać kilka prób, aby określić właściwą pozycję pokrętkła. Należy uważać, aby nie przesunąć pokrętkła zbyt daleko w prawo. W przeciwnym wypadku kawa będzie wypływać zbyt wolno (kropla za kroplą) przede wszystkim przy przygotowaniu dwóch filiżanek. Jeżeli po przygotowaniu kilku kaw nie uzyskamy pianki o zadowalającej konsystencji, należy przesunąć również pokrętko zmielenia kawy (rys. 17) o jedną pozycję w lewo (zob. rozdz. 5 «Ustawianie młynka do kawy», strona 194).

 **Wskazówka 3: Co zrobić, aby kawa była bardziej gorąca**

1) Jeżeli tuż po włączeniu ekspresu chce się przygotować jedną małą filiżankę kawy (mniej niż 60 ml), należy wykorzystać gorącą wodę z płukania do podgrzania filiżanek.




2) Jeżeli zaś od ostatniego parzenia minęło więcej niż 2-3 minuty, przed przygotowaniem nowej kawy należy nagrzać zaparacz naciskając przycisk .




Pozwolić, aby woda spłynęła do zbiorniczka na skropliny znajdującego się poniżej. Wodę tą można również wykorzystać do podgrzania filiżanki używanej do kawy. W takim przypadku wystarczy spuścić gorącą wodę do filiżanki (a następnie wylać).




3) Nie używać filiżanek o zbyt grubych ściankach, chyba, że filiżanki zostały wcześniej podgrzane, ponieważ pochłaniają dużo ciepła.



4) Używać filiżanek uprzednio nagranych poprzez wypłukanie gorącą wodą albo pozostawienie ich do na-


grzania na płycie grzewczej na pokrywie włączonego ekspresu przez co najmniej 20 minut.

 **Wskazówka 4:** Nalewanie kawy można zawsze przerwać poprzez naciśnięcie przycisku  (rys. 13) lub  (rys. 14) bądź obrócenie pokrętkła wyboru ilości naparu kawy (rys. 10) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

 **Wskazówka 5:** Po zakończeniu nalewania kawy można zwiększyć jej ilość naciskając przycisk  (rys. 13) lub  (rys. 14), który należy przytrzymać, aż nalana zostanie żądana ilość kawy, lub też obracając pokrętko wyboru ilości naparu kawy (rys. 10) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (musi to nastąpić bezpośrednio po nalaniu kawy, ale jeszcze przed wyrzuceniem zużytych fusów do pojemnika).

 **Wskazówka 6: Jeżeli stale świeci się lampka kontrolna ,** należy napełnić pojemnik na wodę. W przeciwnym wypadku ekspres nie zaparzy kawy. Pojemnik na wodę można wyjąć dopiero po skierowaniu dyszy do kawy do środka ekspresu. (Jest rzeczą normalną, że po zapaleniu się **lampki kontrolnej**  w pojemniku znajduje się jeszcze niewielka ilość wody.)


 **Wskazówka 7:** Ekspres liczy ilość zaparzonych kaw. Każdorazowo po 14 wykonanych pojedynczych kawach (lub 7 podwójnych) zapala się lampka kontrolna  i świeci się bez przerwy informując, że pojemnik na fusy jest pełny i należy go opróżnić oraz wyczyścić, patrz 9.2 «Opróżnianie pojemnika na fusy», strona 197.

 **Wskazówka 8:** Wskutek częstego użytkowania ekspresu może się zdarzyć, że ostrza młynka po pewnym czasie zużyją się, a tym samym kawa będzie wypływać zbyt szybko i bez pianki, ponieważ będzie zbyt grubo zmielona.

PL

Aby rozwiązać ten problem, należy ponownie ustawić stopień zmielenia kawy w młynku. W tym celu należy przesunąć pokrętkę regulacji stopnia zmielenia kawy (rys. 17) o jedną pozycję w prawo (zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale 5 «Ustawianie młynka do kawy», strona 194).

i **Wskazówka 9:** Jeżeli nie używamy ekspresu przez długi okres czasu, przed kolejnym użyciem należy wyczyścić zaparzacz, zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdz. 9.3 «Czyszczenie zaparzacza», strona 198.

i **Wskazówka 10: Podczas nalewania kawy nie wolno wyjmować pojemnika na wodę.** Jeżeli zostanie on wyjęty, ekspres nie będzie w stanie przygotować kawy, a lampka kontrolna (brak wody)  zacznie migać. W przypadku ponownego przystąpienia do parzenia kawy, urządzenie zacznie bardzo głośno pracować i nie wykona polecenia. Aby ponownie uruchomić ekspres należy przekręcić pokrętkę pary w lewo do oporu i przez kilka sekund pozwolić wypływać wodzie z dyszy do kawy cappuccino.

i Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia zadowalający rezultat wystąpi po przyrządzeniu przynajmniej 4-5 kaw.

i Jeżeli zapali się dioda alarmowa sygnalizująca nieprawidłowość, nie trzeba natychmiast zwracać się do serwisu technicznego. Problem prawie zawsze można rozwiązać zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziałach 11 «Znaczenie lampek kontrolnych i sposób postępowania, gdy są zaświecone», strona 201 i 12 «Problemy, które można samodzielnie rozwiązać przed wezwaniem serwisu», strona 202. Jeżeli postępowanie opisane w instrukcji obsługi jest niewystarczające w celu usunięcia problemu, należy zwrócić się do serwisu.


5 Ustawianie młynka do kawy


Młynka do kawy nie należy początkowo regulować, ponieważ jest on fabrycznie ustawiony na odpowiednie parzenie kawy.

Jeżeli jednak po zaparzeniu pierwszych kaw okaże się, że kawa wypływa zbyt szybko lub zbyt wolno (kropla za kroplą), należy dokonać zmiany przy pomocy pokrętki regulacji stopnia zmielenia kawy (rys. 17) w pojemniku na kawę ziarnistą.

Skuteczność tych korekt można jednak zauważyć dopiero po co najmniej 2 kolejnych operacjach przyrządzenia kawy.














! **Stopień grubości mielenia może być zmieniony tylko podczas mielenia. Regulacja przy zatrzymanym młynku może spowodować uszkodzenie automatu do kawy.**

 Aby uzyskać wolniejsze wypływanie kawy i lepszą piankę, pokrętkę należy przesunąć o jedną pozycję w lewo (= kawa drobniej mielona) (rys. 18).





 Aby uzyskać szybsze wypływanie kawy (a nie po kropli), pokrętkę należy przesunąć o jedną pozycję w prawo (= kawa grubiej mielona) (rys. 18).

i Automat do kawy został sprawdzony przez producenta. Do tego celu użyta została kawa, a więc w młynku mogą znajdować się jej pozostałości. Gwarantujemy, że Państwa automat jest nowy.








6 Przygotowywanie naparu z kawy sypkiej

-  Nacisnąć przycisk , aby wybrać funkcję kawa mielona (rys. 19). Zapali się wówczas lampka kontrolna  informująca, że funkcja została wybrana i że młynek do kawy został wyłączony.
-  Podnieść pokrywę na środku, wsypaną do kanału wysypowego jedną (na 1 filiżankę) lub dwie (na 2 filiżanki) płaskie miarki zmielonej kawy (rys. 20).
-  Ustawić pokrętko wyboru ilości naparu kawy (rys. 10) w celu zaprogramowania żądanej ilości kawy. Im bardziej przesuniemy pokrętko w prawo, tym większa będzie ilość otrzymanej kawy.
-  Pod wylotami dyszy do kawy ustawić jedną filiżankę, jeżeli chcemy uzyskać 1 kawę lub 2 filiżanki dla uzyskania 2 kaw (rys. 11). Aby otrzymać jak najlepszą piankę, należy możliwie jak najbardziej przybliżyć dyszę do filiżanek (rys. 12).
-  Nacisnąć przycisk , aby przyrządzić 1 filiżankę kawy. Nacisnąć przycisk , aby przyrządzić 2 filiżanki kawy.
-  **Wskazówka 1:** Nigdy nie wsypywać kawy mielonej, jeżeli ekspres jest wyłączony, aby zapobiec jej przedostawaniu się do wnętrza urządzenia.
-  **Wskazówka 2:** Nigdy nie wsypywać więcej niż płaską 2 miarkę kawy. W przeciwnym wypadku ekspres nie zaparzy kawy, a zmielona kawa pozostanie we wnętrzu urządzenia powodując jego zabrudzenie.
-  **Wskazówka 3:** Do dozowania wsypanej ilości kawy należy używać jedynie dozownika należącego do wyposażenia ekspresu.
-  **Wskazówka 4:** Do kanału wysypowego należy wsypywać wyłącznie kawę mieloną przeznaczoną do

ekspresów do kawy espresso: nigdy nie stosować kawy w ziarnach, kawy rozpuszczalnej, ani innych substancji, które mogą uszkodzić ekspres.


-  **Wskazówka 5:** Jeżeli po wsypaniu więcej niż dwóch miarek kawy mielonej, kanał wysypowy zostanie zatkaany, należy go przepchnąć przy pomocy noża (rys. 21), a następnie wyjąć i oczyścić zaparzacze oraz ekspres, zgodnie ze wskazówkami podanymi w rozdziale Kapitel 9.3 «Czyszczenie zaparzacza», strona 198.
-  Jeżeli po zakończeniu działania ekspresu z użyciem kawy mielonej chcemy ponownie przygotować kawę przy użyciu kawy w ziarnach, należy wyłączyć funkcję kawa mielona poprzez naciśnięcie przycisku  (lampka kontrolna zgaśnie i młynek do kawy zostanie ponownie włączony).
-  Należy przestrzegać również wskazówek z rozdz. 4 «Przygotowywanie naparu z kawy ziarnistej», strona 192, wskazówki nr 3 - 7, 9 i 10.


7 Przygotowywanie gorącej wody


-  Zawsze sprawdzać, czy lampki kontrolne  i  świecą bez przerwy.
-  Dyszę do kawy cappuccino przesunąć na zewnątrz ekspresu (rys. 6).
-  Pod dyszą do kawy cappuccino ustawić pojemnik (rys. 6).
-  Przekręcić pokrętko pary o pół obrotu w lewo maksymalnie do końca (rys. 8): z dyszy do kawy cappuccino wypłynie gorąca woda, która zacznie napełniać pojemnik znajdujący się pod dyszą.
-  Aby przerwać wypływanie gorącej wody, należy przesunąć pokrętko pary w prawo maksymalnie do końca (rys. 8) i przekręcić dyszę do kawy cappuccino do początkowej jej pozycji, czyli w kierunku środka ekspresu. (Zaleca się, aby gorąca woda nie wypływała dłużej niż przez 2 minuty.)


PL



8 Spienianie mleka




 Wlać do pojemnika około 100 g mleka na każdą kawę cappuccino, którą chcemy przygotować. Wybierając wielkość pojemnika należy pamiętać, że objętość mleka wzrośnie dwu- lub trzykrotnie.


 Zaleca się stosowanie mleka półtłustego prosto z lodówki.


 Przygotować kawę espresso zgodnie ze wskazówkami podanymi w odpowiednich rozdziałach używając w tym celu filiżanek o wystarczającej wielkości.


 Dyszę do kawy cappuccino przesunąć na zewnątrz (rys. 6).


 Następnie nacisnąć przycisk pary  (rys. 22).

Lampka kontrolna  zaczyna migać, co oznacza, że urządzenie nagrzało się (lampki kontrolne  i  nie świecą się, aby wskazać, że nie można przyrządzić kawy).



Jeżeli lampka kontrolna  świeci się bez przerwy i nie miga, oznacza to, że temperatura ekspresu osiągnęła wielkość idealną do wytworzenia pary.


 Od razu, w ciągu maksymalnie dwóch minut (w przeciwnym wypadku ekspres automatycznie powróci do funkcji wytwarzania kawy) dyszę do kawy cappuccino zanurzyć w pojemniku z mlekiem (rys. 23). Przesunąć pokrętkę pary o pół obrotu w lewo maksymalnie do końca (rys. 8).





 Należy uważać, aby się nie poparzyć.



 **Uwaga!** Niebezpieczeństwo zanieczyszczenia dyszy do kawy cappuccino przez zaschnięte mleko. Należy zwracać uwagę na to, aby dyszy do kawy cappuccino nie zanurzać zbyt głęboko w mleku. Otwór wlotu powietrza w górnej części dyszy nie może być przykryty mlekiem. W przeciwnym razie mleko może być zassane do dyszy i spowodować jej zanieczyszczenie.

Z dyszy do kawy cappuccino zacznie się wydostawać para, która spieni mleko i spowoduje wzrost jego objętości. Aby uzyskać bardziej gęstą piankę, dyszę do kawy cappuccino należy zanurzyć w mleku, a pojemnik przesuwając powoli od góry do dołu. (Zaleca się, aby nie wytwarzać pary dłużej niż przez 2 minuty bez przerwy.)

 Po osiągnięciu żądanej temperatury należy zatrzymać wytwarzanie pary poprzez przesunięcie pokrętki pary w prawo maksymalnie do końca (rys. 8) i nacisnąć przycisk pary  (rys. 22), aby przerwać wytwarzanie pary.


 Otrzymaną pianę z mleka należy wlać do filiżanek z wcześniej przygotowaną kawą espresso. Kawa cappuccino jest gotowa (pośłodzić do woli i ewentualnie posypać piankę odrobiną kakao w proszku).

 **Wskazówka:** Od razu po przygotowaniu kawy cappuccino i po przerwaniu funkcji wytwarzania pary poprzez naciśnięcie przycisku pary  (rys. 22) temperatura ekspresu będzie zbyt wysoka, by zaparzyć kawę (lampki kontrolne  i  migają informując, że temperatura jest nieodpowiednia): wobec tego, przed przygotowaniem kawy, należy poczekać około 10 minut, aż ekspres trochę ostygnie.

Rada: Aby ekspres ostygł szybciej, po przerwaniu funkcji wytwarzania pary, odkręcić pokrętkę pary i pozwolić, by woda wypływała z dyszy do kawy cappuccino do pojemnika, dopóki lampki kontrolne  i  nie przestaną migać.









8.1 Czyszczenie dyszy do kawy cappuccino

Zawsze po użyciu dyszę do kawy cappuccino należy wyczyścić.


 Pozwolić, by przez kilka sekund z dyszy wydostawała się niewielka ilość wody lub pary przesuwając w

tym celu pokręćło pary w lewo maksymalnie do końca (rys. 8).

Dzięki tej czynności przewód pary wypłucze mleko, które mogło pozostać w jego wnętrzu.

-  **Ważne:** Z przyczyn higienicznych zaleca się wykonywanie tej czynności każdorazowo, aby mleko nie odkładało się w wewnętrznych przewodach dyszy do kawy cappuccino.
-  Przesunąć pokręćło w prawo maksymalnie do końca. Począkać kilka minut, aż dysza do kawy cappuccino ostygnie.
-  Jedną ręką przytrzymać uchwyt przewodu pary. Drugą ręką otworzyć zamknięcie bagnetowe dyszy obracając lekko w kierunku ruchu wskazówek zegara. Wyciągnąć dyszę (rys. 24);
-  Zdjąć wylot dyszy z przewodu pary.
-  Dyszę do kawy cappuccino oraz wylot dyszy starannie umyć przy użyciu letniej wody.
-  Sprawdzić, czy oba otwory zaznaczone strzałkami na rys. 25 nie są zatkane. W razie potrzeby należy je przetkać igłą i oczyścić.
-  Zamocować wylot dyszy do kawy cappuccino wsuwając ją na przewód pary i obracając mocno w górę.
-  Zamocować ponownie dyszę do kawy cappuccino wsuwając ją w górę i obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rys. 24).






9 Czyszczenie i konserwacja

-  Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czynności czyszczenia, należy poczekać, aż ekspres ostygnie i odłączyć go od sieci elektrycznej. Nigdy nie zanurzać ekspresu w wodzie: jest to urządzenie elektryczne. Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników ani detergentów


ściernych. Wystarczy wilgotna i miękka ściereczka.





Żadnej z części ekspresu nie wolno nigdy myć w zmywarce.

9.1 Czyszczenie ekspresu do kawy

-  Pojemnik na osady z kawy należy czyścić każdorazowo, gdy lampka kontrolna  świeci się bez przerwy (rozdział 9.2 «Opróżnianie pojemnika na fusy», strona 197).
-  Zaleca się również częste czyszczenie pojemnika na wodę.
-  Zbiorniczek na krople jest wyposażony w czerwony wskaźnik poziomu znajdującej się w nim wody (rys. 26). Kiedy wskaźnik ten zacznie być widoczny (kilka milimetrów pod podstawą na skropliny), zbiorniczek na skropliny należy opróżnić i wyczyścić.
-  Sprawdzić, czy otwory w wylocie na kawę nie są zatkane. Aby je oczyścić, należy przy pomocy igły usunąć resztki nagromadzonej zeschniętej kawy (rys. 27).


9.2 Opróżnianie pojemnika na fusy

Urządzenie liczy ilość przygotowanych kaw. Po przyrządzeniu 14 pojedynczych filiżanek (lub 7 par) kawy pojawia się lampka kontrolna , informująca o tym, że pojemnik jest pełny i wymaga opróżnienia i wyczyszczenia. D czasu wyczyszczenia pojemnika na fusy automat nie może przyrządzać kawy.

-  W celu wyczyszczenia pojemnika należy odblokować i otworzyć drzwiczki serwisowe, naciskając na odpowiedni przycisk (rys. 15), pojawi się lampka kontrolna .
-  Wyjąć, opróżnić i wyczyścić podstawkę ociekową (rys. 16).
-  Opróżnić i dokładnie wyczyścić pojemnik na fusy. Usunąć dokładnie wszystkie resztki, które osadziły się na dnie.






PL


Ważne: Za każdym razem, gdy wyjmowana jest podstawka ociekowa opróżniony, **musi** zostać też pojemnik na fusy – nawet, gdy nie jest jeszcze pełny. Jeżeli czynność ta nie zostanie wykonana, może się zdarzyć, że w trakcie przygotowywania kolejnych kaw pojemnik na fusy zostanie nadmiernie napełniony, a nadmiar fusów zapcha urządzenie.




-  Przy codziennym używaniu urządzenia pojemnik należy w zasadzie opróżniać codziennie. Pojemnik na fusy należy opróżnić przy włączonym urządzeniu. W przeciwnym razie urządzenie „nie pamięta” opróżnienia.

9.3 Czyszczenie zaparzacza




Zaparzacz należy czyścić regularnie, aby zapobiec odkładaniu się osadów z kawy (które mogą zakłócić działanie urządzenia). W tym celu należy postępować w poniższy sposób:

-  Naciskając przycisk  (rys. 4) wyłączyć automat (nie wyciągać wtyczki z gniazdka) i poczekać, aż zgasną wszystkie lampki kontrolne!
-  Otworzyć drzwiczki serwisowe (rys. 15).
-  Wyjąć i wyczyścić zbiorniczek na skropliny i pojemnik na fusy (rys. 16).
-  Docisnąć z boku i do środka dwa czerwone przyciski odblokowujące zaparzacz (rys. 28), a następnie wyciągnąć zaparzacz.

-  **Uwaga: Zaparzacz można wyjąć tylko przy wyłączonym urządzeniu. W razie próby wyjęcia zaparzacza przy włączonym urządzeniu może ono ulec poważnemu uszkodzeniu.**



-  Zaparzacz myć pod bieżącą wodą bez użycia detergentów.
-  Nie wolno myć zaparzacza w zmywarkach do naczyń.
-  Dokładnie wyczyścić wnętrze automatu do kawy. Aby usunąć osady z kawy znajdujące się na elementach


wewnętrznych, należy użyć drewnianego lub plastikowego widelca (rys. 29), a następnie usunąć wszystkie pozostałości przy pomocy odkurzacza (rys. 30).


-  Przy wkładaniu zaparzacza (rys. 32, a) włożyć do uchwytu (rys. 32, b) i wsunąć trzpień (rys. 32, c). Trzpień musi być wprowadzony do rurki (rys. 32, d) na dole przy zaparzaczu.
-  Docisnąć mocno w miejscu oznaczonym symbolem PUSH (rys. 32, e), do usłyszenia kliknięcia zaczepu.
-  Należy się upewnić, czy wszystkie czerwone przyciski (rys. 32, f) są wysunięte. W przeciwnym wypadku kłapa się nie zamknie.

Rys. 33: Oba czerwone przyciski są prawidłowo wysunięte.


Rys. 34: Oba czerwone przyciski nie są prawidłowo wysunięte.

-  **Wskazówka 1:** Jeżeli zaparzacz został nieprawidłowo założony, czyli aż do wyraźnego kliknięcia zaczepu mocującego, a czerwone klawisze nie są prawidłowo wysunięte, nie można zamknąć kłapy kontrolnej i tym samym uruchomić ekspresu (jeżeli ekspres się włączy, lampka kontrolna ) zacznie migać.

-  **Wskazówka 2:** Jeżeli występują trudności przy wkładaniu zaparzacza, to (przed włożeniem) należy go ustawić na odpowiednią wielkość, naciskając go jednocześnie od dołu i od góry, jak na rys. 31.















-  **Wskazówka 3:** Jeżeli nadal występują trudności przy wkładaniu zaparzacza, należy pozostawić go poza urządzeniem, zamknąć kłapę kontrolną, wyjąć i ponownie włożyć wtyczkę do gniazdka zasilającego. Poczekać, aż zgasną wszystkie symbole, a następnie otworzyć drzwiczki serwisowe i włożyć ponownie zaparzacz. Włożyć ponownie zbiorniczek na skropliny razem z pojemnikiem na fusy i zamknąć drzwiczki serwisowe.

9.4 Odkamienianie



Ze względu na ciągłe podgrzewanie wody używanej do parzenia kawy, normalną rzeczą jest, że wraz z upływem czasu wnętrze ekspresu pokryje się osadem wapniowym. Jeżeli lampka kontrolna  zacznie migać, należy przeprowadzić odkamienianie ekspresu.

i **Wskazówka:** Jeżeli świeci się lampka kontrolna , nadal można przygotować kawę.








Postępowanie:


-  Włączyć ekspres przy pomocy przycisku  (rys. 7).
-  Poczekać aż lampki kontrolne  i  przestaną migać i zaczną świecić się bez przerwy.
-  Przygotować roztwór zgodnie ze wskazówkami umieszczonymi na butelce dołączonego odkamieniacza. Wlać zawartość butelki z odkamieniaczem (ok. 0,125 l) do pojemnika na wodę, a następnie dolać 1 litr wody.
-  **Uwaga:** Nie wolno stosować odkamieniaczy, które nie są zalecane przez firmę AEG/Electrolux. W razie stosowania innych odkamieniaczy firma AEG/Electrolux nie odpowiada za ewentualne szkody. Odkamieniacz w płynie można nabyć u sprzedawcy automatów do kawy lub po kontakcie z linią serwisową AEG/Electrolux.
-  Pod dyszą do kawy cappuccino umieścić pojemnik o minimalnej objętości 1,5 litra (rys. 6).
-  Trzymać wciśnięty przycisk  przez co najmniej 5 sekund. Zapali się wówczas lampka kontrolna , informująca o rozpoczęciu programu odkamieniania (lampki kontrolne  i  są wyłączone informując, że nie można przygotować kawy).
-  Przesunąć pokrętko pary o pół obrotu w lewo (rys. 8). W tym momencie roztwór odkamieniający zacznie wypływać z dyszy do kawy cappuccino i napełniać pojemnik znajdujący się pod dyszą.

Program odkamieniania automatycznie kilkakrotnie wykona parzenie w celu usunięcia osadów wapniowych znajdujących się we wnętrzu ekspresu do kawy.

-  Po około 30 minutach, kiedy zapali się lampka kontrolna , należy przesunąć pokrętko pary o pół obrotu w prawo (rys. 8) maksymalnie do końca.

W tym momencie należy wykonać płukanie, aby usunąć resztki odkamieniacza pozostałe we wnętrzu ekspresu.



-  Pojemnik na wodę wyjąć, oplukać i napełnić czystą wodą.
 -  Włożyć ponownie pojemnik.
 -  Opróżnić zbiorniczek (pod dyszą do kawy cappuccino) napełniony skroplinami i ustawić go ponownie pod dyszą.
 -  Przesunąć pokrętko pary o pół obrotu w lewo (rys. 8). Z dyszy do kawy cappuccino zacznie wypływać gorąca woda napełniając pojemnik znajdujący się pod dyszą.
- Kiedy pojemnik na wodę będzie pusty, zgaśnie lampka kontrolna , a zapali się lampka kontrolna .
-  Przesunąć pokrętko pary zgodnie w prawo maksymalnie do końca (rys. 8) i ponownie napełnić pojemnik czystą wodą.
- Program odkamieniania w tym momencie zostaje zakończony, a ekspres jest gotowy do ponownego zaparzenia kawy.

- i** **Wskazówka:** W razie przerwania procedury odkamieniania przed jej zakończeniem, nie wyłączy się dioda alarmowa  i całą procedurę należy powtórzyć od początku.


-  **Ważne: Gwarancja traci swą ważność, jeżeli odkamienianie nie jest regularnie i właściwie wykonywane.**

PL

9.5 Ustawianie twardości wody


Lampka kontrolna   zapali się po okresie użytkowania ustawionym przez producenta z uwzględnieniem maksymalnej ilości wapnia, która może się znajdować w używanej wodzie. Możliwe jest wydłużenie powyższego okresu czasu i tym samym zmniejszenie częstotliwości odkamieniania. W tym celu należy zaprogramować ekspres na podstawie rzeczywistej zawartości wapnia w używanej wodzie. W tym celu należy użyć dołączonych do urządzenia pasków do oceny stopnia twardości wody lub zasięgnąć informacji u lokalnego dostawcy.

Określenie stopnia twardości wody


-  Zanurzyć pasek testowy na ok. 1 sekundę w zimnej wodzie. Strząsnąć nadmiar wody i określić stopień twardości wody na podstawie liczby zabarwionych na różowo pól.

 **Brak lub jedno różowe pole: stopień twardości 1, woda miękka**


do 1,24 mmol/l, wzgl.
do 7° w niemieckiej skali twardości wody, wzgl.
do 12,6° we francuskiej skali twardości wody

 **Dwa różowe pola: stopień twardości 2, woda średnio twarda**

do 2,5 mmol/l, wzgl.
do 14° w niemieckiej skali twardości wody, wzgl.
do 25,2° we francuskiej skali twardości wody

 **Trzy różowe pola: stopień twardości 3, woda twarda**


















do 3,7 mmol/l, wzgl.
do 21° w niemieckiej skali twardości wody, wzgl.
do 37,8° we francuskiej skali twardości wody

 **Cztery różowe pola: stopień twardości 4, woda bardzo twarda**

ponad 3,7 mmol/l, wzgl.
ponad 21° w niemieckiej skali twardości wody, wzgl.
ponad 37,8° we francuskiej skali twardości wody

Nastawianie i zapamiętanie określonego stopnia twardości wody

Można ustawić 4 stopnie twardości wody. Urządzenie jest ustawione fabrycznie na stopień twardości 4.

-  Upewnić się, że ekspres jest wyłączony (nie świeci się żadna lampka kontrolna).
-  Trzymać wciśnięty przycisk   przez co najmniej 5 sekund. Zapalą się wówczas cztery lampki kontrolne , ,  i .
-  Ponownie nacisnąć przycisk  (rys. 19), aż zapali się liczba lampek kontrolnych odpowiednia do stopnia twardości wody (n.p. aby ustawić 3 stopień twardości wody, przycisk  należy przyciskać aż do zapalenia się jednocześnie 3 lampek kontrolnych ,  i ).
-  Nacisnąć przycisk   w celu zapisania ustawienia. W tym momencie ekspres zostaje zaprogramowany na rozpoczęcie odkamieniania, kiedy jest ono rzeczywiście potrzebne, czyli w oparciu o rzeczywistą zawartość wapnia w wodzie.

10 Znaczenie lampek kontrolnych dla normalnego działania urządzenia

Migają lampki kontrolne i


Ekspres nie jest gotowy do przygotowania kawy (temperatura wody nie osiągnęła jeszcze idealnej wartości). Przed przygotowaniem kawy należy poczekać aż lampki kontrolne zaczną świecić bez przerwy.

Lampki kontrolne  i  świecą się bez przerwy


Ekspres osiągnął odpowiednią temperaturę i jest gotowy do przygotowania kawy.

Lampka kontrolna  świeci się bez przerwy

Ekspres parzy jedną filiżankę kawy.

Lampka kontrolna  świeci się bez przerwy

Ekspres parzy jedną filiżankę kawy.

Lampka kontrolna pary  miga



Ekspres nagrzewa się do temperatury idealnej do wytwarzania pary. Przed przekręceniem pokrętła pary należy poczekać, aż lampka przestanie migać i zacznie świecić się bez przerwy.

Lampka kontrolna pary  świeci się bez przerwy

Ekspres jest gotowy do wytworzenia pary i można przekręcić pokrętło pary.

Lampka kontrolna  świeci się bez przerwy


Ekspres jest gotowy do przygotowania kawy przy użyciu kawy mielonej (zob. rozdz. 6 «Przygotowywanie naparu z kawy sypkiej», strona 195).

Lampka kontrolna   świeci się bez przerwy


Ekspres wykonuje automatyczny program odkamieniania (zob. rozdz. 9.4 «Odkamienianie», strona 199).

11 Znaczenie lampek kontrolnych i sposób postępowania, gdy są zaświecone

Lampka kontrolna  świeci się bez przerwy


- Pojemnik na wodę jest pusty lub włożony nieprawidłowo.
-  Napełnić pojemnik na wodę, zgodnie ze wskazówkami z rozdz. 3.2 «Napełnianie wodą», strona 191 i prawidłowo go zamocować.

- Pojemnik na wodę jest zabrudzony lub utworzyły się w nim bryłki kamienia.


-  Wypłukać lub oczyścić pojemnik z kamienia.


Lampka kontrolna  miga

- Przyrządzenie kawy nie jest możliwe i wydadzą głośne sygnały dźwiękowe.


-  Przekręcić pokrętło pary w lewo (rys. 8) zgodnie z opisem w rozdz. 4 «Przygotowywanie naparu z kawy ziarnistej», strona 192, wskazówka 10.

- Kawa wypływa zbyt wolno.


-  Przesunąć pokrętło regulacji stopnia zmielenia kawy (rys. 17) o jedną pozycję w prawo (rozdz. 5 «Ustawianie młynka do kawy», strona 194).

Lampka kontrolna  świeci się bez przerwy


- Pojemnik na fusy po kawie jest pełny lub nie został włożony.


-  Opróżnić pojemnik na fusy po kawie i wyczyścić zgodnie z instrukcją opisaną w rozdz. 9.2 «Opróżnianie pojemnika na fusy», strona 197, a następnie ponownie go włożyć.

- Po czyszczeniu nie włożono pojemnika na fusy.


-  Otworzyć drzwiczki serwisowe i włożyć pojemnik na fusy.

Lampka kontrolna  miga

- Po wybraniu tej funkcji  do kanału wyspowego nie wsypano mielonej kawy.

-  Wsypać kawę mieloną, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdz. 6 «Przygotowywanie naparu z kawy sypkiej», strona 195.

- Pojemnik na kawę ziarnistą jest pusty.

-  Napełnić pojemnik na kawę ziarnistą, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdz. 3.3 «Napełnianie pojemnika na kawę ziarnistą», strona 191.

- Jeżeli młynek pracuje bardzo głośno, to może to oznaczać, że został on zablokowany kamyczkiem znajdującym się w między ziarnami kawy.

PL



☞ W takiej sytuacji należy zwrócić się do serwisu. **Uszkodzenie i zablokowanie mechanizmu spowodowane przez ciało obce, które dostało się do środka, może nie zostać objęte gwarancją.**

Lampka kontrolna miga

- Komunikat ten informuje, że w automacie do kawy znajdują się osad z kamienia.


☞ Należy wykonać program odkamieniania opisany w rozdziale 9.4 «Odkamienianie», strona 199.

Urządzenie wydaje nieprawidłowe odgłosy i cztery lampki kontrolne i migają na przemian.

- Prawdopodobnie po czyszczeniu zapomniano włożyć zaporacz z powrotem do urządzenia.
- ☞ Pozostawić drzwiczki serwisowe zamknięte i nie zakładać zaporacza. Naciskać równocześnie przyciski  i , aż zgasną cztery lampki kontrolne. Dopiero gdy wszystkie cztery lampki kontrolne zgasną, można otworzyć drzwiczki serwisowe i zamocować zaporacz (mocowanie zaporacza zob. rozdz. 9.3 «Czyszczenie zaporacza», strona 198).

Na zmianę migają lampki kontrolne i

- Ekspres dopiero co został włączony i zaporacz jest nieprawidłowo założony, a więc drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.

☞ Nacisnąć zaporacz w miejscu z napisem PUSH, aż słyszalne będzie kliknięcie zaczepu mocującego. Upewnić się, że oba czerwone przyciski są skierowane wysunięte (rozd. 9.3 «Czyszczenie zaporacza», strona 198). Zamknąć drzwiczki serwisowe i nacisnąć przycisk .

Lampki kontrolne i świecą się i migają

- Ekspres został włączony z odkręconym kurkiem pary.

☞ Przesunąć pokrętko pary w prawo maksymalnie do końca (rys. 8).

Lampka kontrolna miga

- Drzwiczki serwisowe są otwarte.

☞ Jeżeli zamknięcie drzwiczek nie jest możliwe, należy sprawdzić, czy zaporacz jest prawidłowo włożony (rozd. 9.3 «Czyszczenie zaporacza», strona 198).

Lampka kontrolna świeci bez przerwy, a lampki i migają

- Prawdopodobnie po czyszczeniu zapomniano włożyć zaporacz z powrotem do urządzenia.

☞ Założyć zaporacz, zob. rozdz. 9.3 «Czyszczenie zaporacza», strona 198.

- Wnętrze ekspresu jest bardzo zabrudzone.

☞ Starannie wyczyścić ekspres zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdz. 9.3 «Czyszczenie zaporacza», strona 198.

Lampka kontrolna miga


- Kanał wyspowy do kawy mielonej jest zapchany.

☞ Opróżnić kanał wyspowy przy pomocy noża zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdz. 6 «Przygotowywanie naparu z kawy sypkiej», strona 195 wskazówka 5 (rys. 21).

12 Problemy, które można samodzielnie rozwiązać przed wezwaniem serwisu

Jeżeli automat do kawy nie działa i świeci się dioda alarmowa, przyczynę awarii można łatwo znaleźć i usunąć, korzystając z instrukcji zawartych w rozdz. 11. Jeżeli nie świecą się żadne lampki kontrolne, przed zgłoszeniem się do serwisu należy sprawdzić poniższą listę problemów.

Kawa nie jest gorąca

- Filiżanki nie zostały podgrzane.
- ☞ Podgrzać filiżanki, płuczając je gorącą wodą lub stawiając na co najmniej 20 minut na płytę podgrzewającą (A) (patrz 4 «Przygotowywanie naparu z kawy ziarnistej», strona 192, wskazówka 3).
- Zaparzacz jest za zimny.
- ☞ Przed przygotowaniem kawy rozgrzać zaparzacza naciskając przycisk  (zob. rozdz. 4 «Przygotowywanie naparu z kawy ziarnistej», strona 192, wskazówka 3).

Kawa ma mało pianki

- Ekspres zużywa zbyt mało kawy do parzenia.
- ☞ Przesunąć odrobinę wyboru ilości kawy mielonej (rys. 9) w prawo (zob. rozdz. 4 «Przygotowywanie naparu z kawy ziarnistej», strona 192, wskazówka 2).
- Za grubo zmielona kawa.
- ☞ Przesunąć pokrętko regulacji stopnia zmielenia kawy (rys. 17) o jedną pozycję w lewo (zob. rozdz. 5 «Ustawianie młynka do kawy», strona 194).
- Niewłaściwa mieszanka kawy.
- ☞ Zastosować mieszanki kawowe nadającej się do stosowania w automatach.

Kawa wypływa zbyt wolno

- Kawa zmielona jest zbyt miękko.
- ☞ Przesunąć pokrętko regulacji stopnia zmielenia kawy (rys. 17) o jedną pozycję w prawo (zob. rozdz. 5 «Ustawianie młynka do kawy», strona 194).
- Ekspres używa zbyt dużo kawy do parzenia.
- ☞ Przesunąć odrobinę pokrętko wyboru ilości kawy mielonej (rys. 9) w lewo.



Kawa wypływa zbyt szybko

- Za grubo zmielona kawa.
- ☞ Przesunąć pokrętko regulacji stopnia zmielenia kawy (rys. 17) o jedną pozycję w lewo (zob. rozdz. 5 «Ustawianie młynka do kawy», strona 194).


- Ekspres zużywa zbyt mało kawy do parzenia.
- ☞ Przesunąć odrobinę pokrętko wyboru ilości kawy mielonej (rys. 9) w prawo.

Kawa nie wypływa z jednego lub obydwu otworów dyszy

- Otwór jest zatkany.
- ☞ Oczyszczyć za pomocą igły resztki przyschniętej kawy (rys. 27).
- **Pomimo przesunięcia pokrętła pary, para nie wydostaje się z dyszy do kawy cappuccino**
- Otwory dyszy do kawy cappuccino i wylot dyszy są zatkane.
- ☞ Oczyszczyć otwory dyszy do kawy cappuccino i wylot dyszy (zob. rozdz. 8.1 «Czyszczenie dyszy do kawy cappuccino», strona 196, rys. 25).

Po naciśnięciu przycisku  i  z ekspresu nie wypływa kawa, lecz woda.

- Zmielona kawa zawiesiła się w kanale wyspowym.
- ☞ Przy pomocy noża usunąć mieloną kawę blokującą kanał (zob. rozdz. 6 «Przygotowywanie naparu z kawy sypkiej», strona 195, wskazówka 5). Następnie oczyścić zaparzacza i wnętrze ekspresu (zob. instrukcje zawarte w rozdz. 9.3 «Czyszczenie zaparzacza», strona 198).

Po naciśnięciu przycisku  urządzenie nie włącza się








- Urządzenie nie jest podłączone do sieci zasilającej.
- ☞ Sprawdzić, czy wtyczka kabla zasilającego jest prawidłowo włożona do gniazdka sieci elektrycznej.
- **Nie można wyjąć zaparzacza w celu wyczyszczenia**
- Urządzenie jest włączone. Zaparzacz można wyjąć tylko przy wyłączonym urządzeniu.
- ☞ Wyłączyć ekspres (zob. rozdz. 9.3 «Czyszczenie zaparzacza», strona 198).

PL



Uwaga: Zaparzacz można wyjąć tylko przy wyłączonym urządzeniu. W razie próby wyjęcia zaparzacza przy włączonym urządzeniu może ono ulec poważnemu uszkodzeniu.

Zastosowano kawę mieloną (zamiast ziarnistej) i dlatego maszyna nie produkuje kawy

- Wsypano za dużo mielonej kawy.
 -  Wyjąć zaparzacz i dokładnie wyczyścić wnętrze urządzenia, jak opisano w rozdziale 9.3 «Czyszczenie zaparzacza», strona 198. Powtórzyć tę czynność, używając maks. 2 płaskie miarki mielonej kawy.
 - Przycisk  nie został wciśnięty i ekspres użył oprócz kawy mielonej także kawy zmielonej w młynku.
 -  Wyjąć zaparzacz i dokładnie wyczyścić wnętrze urządzenia, jak opisano w rozdziale 9.3 «Czyszczenie zaparzacza», strona 198. Powtórzyć czynność naciskając wcześniej przycisk  zgodnie ze wskazówkami w rozdz. 6 «Przygotowywanie naparu z kawy sypkiej», strona 195.
 - Nasypiano kawy mielonej, gdy ekspres był wyłączony.
 -  Wyjąć zaparzacz i dokładnie wyczyścić wnętrze urządzenia, jak opisano w rozdziale 9.3 «Czyszczenie zaparzacza», strona 198. Powtórzyć tę czynność przy włączonym urządzeniu.
- Kawa nie wypływa z otworów wypływowych, tylko z boku przez drzwiczki serwisowe**
- Otwory wypływowe są zatkane zaschniętymi resztkami kawy.
 -  Wyczyścić otwory igłą (rys. 28).
 - Półka obrotowa znajdująca się od wewnątrz na drzwiczkach serwisowych jest zablokowana i nie przechyła się.
 -  Oczyszczyć półkę, przede wszystkim w pobliżu zawiasów, aby były ruchome.

Przed transportem urządzenia

- Przechowywać oryginalne opakowanie w celu zabezpieczenia podczas transportu. W celu ochrony przed zadrapaniami stosować koniecznie folię oryginalną.
- Zabezpieczyć urządzenie przed uderzeniami. Producent nie odpowiada za szkody podczas transportu.
- Opróżnić pojemnik na wodę i pojemnik na fusy.
- Zwracać uwagę na odpowiednie miejsce przechowywania urządzenia, szczególnie w zimnych porach roku. W przeciwnym razie mogą powstać uszkodzenia spowodowane mrozem.

13 Dane techniczne

Napięcie znamionowe: 220-240 V

Pobór mocy: 1350 W



Urządzenie spełnia wymagania Dyrektyw Unii Europejskiej:

- Dyrektywa 2006/95/EC – niskie napięcie
- Dyrektywa 89/336/EEC ze zmianami 92/31/EEC oraz 93/68/EEC – kompatybilność elektromagnetyczna

14 Utylizacja




Opakowanie

Opakowanie wykonano z materiałów ekologicznych i nadających się do ponownego wykorzystania. Części z tworzywa sztucznego są oznaczone, np. >PE<, >PS< itd. Opakowania należy utylizować zgodnie z ich oznaczeniem w zakładach oczyszczania i przetwarzania odpadów miejskich, w pojemnikach służących do gromadzenia tego typu odpadów.

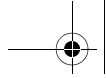


Stare urządzenia

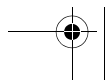
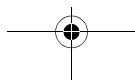
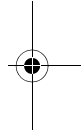
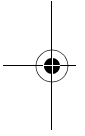
Symbol  na samym produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że stare urządzenie nie może zostać wyrzucone z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je utylizować w punktach zajmujących się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Stosując prawidłowe procedury utylizacji tego rodzaju urządzeń przyczyniamy się do ochrony środowiska i zdrowia współmieszkańców. Niewłaściwa utylizacja zagraża zdrowiu i środowisku. Więcej informacji dotyczących recyklingu tego produktu można otrzymać w urzędach gminnych, zakładach usług komunalnych i w miejscu zakupu.

15 W przypadku naprawy

Bezwzględnie zachować oryginalne opakowanie i elementy piankowe. Aby uniknąć uszkodzeń podczas transportu, urządzenie należy odpowiednio opakować.



PL



H Tisztelt Vásárló!

Kérjük, figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót.

Mindenekelőtt kérjük, tartsa be az útmutató első lapjain közölt biztonsági tudnivalókat. A használati útmutatót gondosan őrizze meg, hogy később is felhasználhassa. Ha a készüléket eladja vagy elajándékozza, kérjük, adja tovább az útmutatót is az új tulajdonosnak.

Tartalomjegyzék

1	Jelmagyarázat	208	10	Az üzemi fényjelek jelentése	220
1.1	Előlnézet (1. ábra)	208	11	A riasztási fényjelek jelentése és mi a teendő, ha kigyulladnak	220
1.2	Előlnézet nyitott karbantartónyílással (2. ábra)	208	12	A vevőszolgálat nélkül megoldható problémák	221
1.3	Kezelőmező (3. ábra)	208	13	Műszaki adatok	223
2	Biztonsági tudnivalók	209	14	Ártalmatlanítás	223
3	Az első üzembe helyezés	210	15	Ha javításra van szükség	224
3.1	A készülék felállítása és csatlakoztatása	210			
3.2	Víz betöltése	211			
3.3	A babkávétartályának feltöltése	211			
3.4	A készülék első bekapcsolása	211			
4	Kávékészítés babkávéből	212			
5	A daráló beállítása	214			
6	Kávékészítés őrölt kávéból	214			
7	Forró víz készítése	215			
8	Tejhabosítás	215			
8.1	A tejhabosító tisztítása	216			
9	Tisztítás és karbantartás	216			
9.1	A kávégép tisztítása	216			
9.2	A zacctartály kiürítése	217			
9.3	A forrázóegység tisztítása	217			
9.4	Vízkömentesítés	218			
9.5	A vízkeménység beállítása	219			

(H)

1 Jelmagyarázat

i Ez a használati útmutató az CS 5000 és az CS 5200 kávéautomatára vonatkozik. A két készülék kezelése azonos.

Az 1. és 2. ábrán a két készüléktípus látható. Minden további ábrán az CS 5200 típus látható.

1.1 Előlnézet (1. ábra)

- A** Melegen tartó lap a csészek számára
- B** A gőz forgatható gombja
- C** Gőzcső
- D** Tejhabosító
- E** Tejhabosító (leveshető)
- F** Tejhabosító fúvóka (leveshető)
- G** A karbantartónyílás nyitó gombja
- H** Víz tartály (kivehető)
- J** Csepegtetőrács
- K** Csepegtetőrács
- L** Állítható magasságú kávékifolyó
- M** Kezelőmező (lásd 3. ábra)
- N** A babkávétartályának fedele
- O** Az őrölt kávé tartályának fedele

1.2 Előlnézet nyitott karbantartónyílással (2. ábra)

- P** Mérőkanál őrölt kávéhoz
- Q** A mérőkanál rekesze
- R** Az őrölt kávé betöltő rekesze
- S** Karbantartónyílás
- T** Kihúzható zacstartály
- U** Mozgatható rekesz
- V** Forrázóegység
- W** Az őrlési finomság forgatható beállító gombja
- X** A babkávétartály
- Y** Típus tábla (a készülék alján)
- Z** Folyékony vízkőmentesítő és tesztcsík

1.3 Kezelőmező (3. ábra)

- a** „Kávé mennyiség” forgatható gomb (rövid, normál, hosszú)
- b** „Őrölt kávé mennyisége” forgatható gomb (gyenge, normál, erős)
- c** „Egy csésze” gomb
- d** „Két csésze” gomb
- e** A kávé gép ki-/bekapcsoló gombja
- f** „Gőz” funkcióválasztó gomb
- g** „Őrölt kávé” gomb (a daráló kikapcsolása)
- h** „Öblítés” és „vízkőmentesítés” gomb
- j** „1 csésze” és „kávé hőmérséklet OK” fényjel
- k** „2 csésze” és „kávé hőmérséklet OK” fényjel
- l** „Gőz” és „gőz hőmérséklet OK” fényjel
- m** „Őrölt kávé” fényjel (daráló kikapcsolva)
- n** „Víz kőriasztás” fényjel
- o** „Nincs víz” vagy „víz tartály kivéve” fényjel
- p** „Zacstartály tele” vagy „zacstartály kivéve” fényjel
- q** „Általános riasztás” fényjel

2 Biztonsági tudnivalók



Ez a készülék biztonsági szempontból megfelel az elismert műszaki szabályzatoknak és a készülékbiztonságról szóló törvény előírásainak. Gyártóként mégis kötelességünknek érezzük, hogy felhívjuk a figyelmét az alábbi biztonsági tudnivalókra.

Általános biztonság

- A készüléket kizárólag olyan elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni, amelynek feszültsége, áramfajtája és frekvenciája megegyezik a típustáblán megadottakkal (lásd a készülék alján)!
- A tápvezeték sohasem érintkezzen a készülék forró részeivel.
- A hálózati csatlakozódugót sohasem vezeték nélkül fogva húzza ki az aljzatból!
- Ne helyezze üzembe a készüléket, ha:
 - sérült a tápvezeték vagy
 - a házon látható sérülések vannak.
- Korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. a készülék kezeléséhez szükséges tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket) a készüléket kizárólag csak az értük felelős személy által végzett betanítás és kezdeti felügyelet után üzemeltethetik és használhatják.

A gyermekek biztonsága

- **Sohasem működtesse a készüléket felügyelet nélkül, és gyermekek jelenlétében különösen körültekintően használja!**
- A csomagolóanyagok (pl. fóliazacskók) nem gyermekek kezébe valók.

Biztonságos üzemeltetés

- **Vigyázat! A kávékifolyó, a tejhabosító és a melegen tartó lap működés közben üzemszerűen felforrósodik. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől!**
- **Vigyázat! Bekapcsolt tejhabosító esetén forrázásveszély áll fenn! A kilépő forró víz ill. forró vízgőz égési sérülést okozhat. A tejhabosítót csak akkor kapcsolja be, amikor edényt tart a tejhabosító alá.**
- Gyúlékony folyadékot ne melegítsen gőzzel!
- A készüléket csak akkor üzemeltesse, ha van víz a rendszerben! A víztartályba kizárólag hideg vizet töltsön. **Ne töltsön bele forró vizet, tejet vagy más folyadékot.** Vegye figyelembe, hogy a max. feltöltési mennyiség kb. 1,8 liter.
- **Ne tegyen fagyasztott vagy karamellezett kávészemeket a kávétartályba, csak pörkölt babkávét! Az idegen testeket, pl. az apró kővecskéket távolítsa el a kávészemek közül. A daráló idegen testek következtében fellépő sérülése és beszorulása kizárható a garancia hatálya alól.**
- Az őrölt kávé betöltőrekeszébe csak őrölt kávéval tegyen.
- Ne hagyja szükségtelenül bekapcsolva a készüléket.
- A készüléket ne tegye ki az időjárás hatásának.
- Hosszabbító kábel használata esetén kizárólag kereskedelembe kapható, legalább 1,5 mm² vezeték-keresztmetszetű kábelt használjon.
- A veszélyek elkerülése érdekében mozgászavarban szenvedő személyek sohasem használják a készüléket kísérszemély nélkül.
- **A készüléket csak akkor üzemeltesse, ha be van helyezve a csepptálca, a zacstartály és a csepegtetőrács!**

(H)

Biztonság a tisztítás és gondozás során


- Vegye figyelembe a tisztítási és vízkő-mentesítési tudnivalókat.
- A karbantartás ill. a tisztítás előtt a készüléket kapcsolja ki, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót!
- Ne merítse víz alá a készüléket.
- **A tejhabsítót** csak kikapcsolt, lehűlt és nyomásmentes állapotban tisztítsa!
- A készülék alkatrészeit ne tisztítsa mosogatógépben.
- **Sohase öntsön vizet a darálóba,** a víz károsítja a darálót.

A készüléket ne nyissa fel, és ne próbálja megjavítani. A szakszerűtlen javítás következtében a felhasználó súlyos veszélynek lehet kitéve.

Villamos készülékeken csak képzett szakember végezhet javítást.



Amennyiben esetleg javítás szükséges, beleértve a hálózati tápvezeték cseréjét is, kérjük forduljon


- ahhoz a szakkereskedőhöz, akinél a készüléket vásárolta, vagy
- az AEG/Electrolux szervizvonalához.

A készülék nem rendeltetésszerű használata vagy helytelen kezelése esetén nem tudunk garanciát ill. felelősséget vállalni az esetleges károkért – ugyanez érvényes abban az esetben is, ha a tisztítási és a vízkőmentesítő programot nem ennek a használati útmutatónak megfelelően, vagy a  fényjel villogása esetén nem azonnal hajtják végre. A daráló idegen testek következtében fel lépő sérülése és beszorulása kizárható a garancia hatálya alól.


3 Az első üzembe helyezés


3.1 A készülék felállítása és csatlakoztatása


-  Kicsomagolás után ellenőrizze a készülék sértetlenségét. Kételty esetén ne használja a készüléket, forduljon szakemberhez.
-  A készüléket helyezze vízcsaptól, mosogatótól és hőforrástól távol eső munkafelületre.

 Miután a készüléket a munkafelületre tette, ellenőrizze, hogy a gép oldal- és hátlapja körül legalább 5 cm, míg a kávé gép felett legalább 20 cm szabad tér maradjon.


A készüléket soha ne állítsa 0 °C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékletű helyiségbe (ha a víz megfagy, a készülék károsodik).

 Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék típustábláján feltüntetett értékkel. A készüléket mindig legalább 10 A teljesítményű, előírászerűen földelt aljzathoz csatlakoztassa. A gyártó nem vállal felelősséget a berendezés földelésének hiányából eredő, esetleg fellépő balesetekért.

 Amennyiben a dugaszolóaljzat nem kompatibilis a készülék csatlakozódugójával, kérjük, szakemberrel cseréltesse ki megfelelő dugaszolóaljzatra.

-  Csatlakoztassa a készüléket egy dugaszolóaljzathoz.


Amikor a legelső alkalommal csatlakoztatják a kávégépet a villamos hálózatra, az önteszthez néhány másodpercre minden fényjel világít a kijelzőn, azután minden fényjel kialszik.


 Tanácsos a 9.5 „A vízkeménység beállítása”, 219. oldal fejezetben leírtak szerint a lehető legrövidebb időn belül beállítani a vízkeménységet.

i A készülék helyes használatának el-sajátításához kérjük, az első üzembe helyezés alkalmával kövesse lépésről lépésre az alábbi fejezetek útmutatását.

3.2 Víz betöltése

Minden bekapcsolás előtt győződjön meg arról, hogy van-e víz a víztartályban, és szükség esetén töltsse fel. A készüléknek az automatikus öblítéshez minden be- ill. kikapcsolási folyamatnál vízre van szüksége.

 Vegye ki a víztartályt (4. ábra), öblítse ki, és töltsse fel friss vízzel a MAX vonalig. A víztartály kivételéhez a tejhabosítót mindig állítsa a gép közepe felé, különben az akadályozná a tartály kivételét.


 A víztartályba kizárólag hideg vizet töltsön. Sohase töltsön bele egyéb folyadékot, pl. ásványvizet vagy tejet.

 A víztartályt behelyezéskor ütközésig nyomja be.

i Annak érdekében, hogy mindig aromás kávét kapjon:


- naponta cserélje a vizet a víztartályban,
- a víztartályt hetente legalább egyszer tisztítsa meg normál mosogatóvízben (ne mosogatógépben). Utána öblítse át friss vízzel.

3.3 A babkávétartályának feltöltése

 Nyissa fel a babkávétartályának fedelét (5. ábra).

 Töltsse fel a tartályt babkávével.


 Zárja le a fedelet.



 **Vigyázat!** Vegye figyelembe, hogy csak tiszta babkávét használható, amelyben nincsenek karamellezett vagy aromásított összetevők, sem fagyasztott szemek. Győződjön meg arról, hogy nem kerül idegen test, pl. kavics a babkávétartályába. **A daráló idegen testek következtében fellépő sérülése és beszorulása kizárható a garancia hatálya alól.**


i A kávégépet gyárilag ellenőrizték. Ehhez kávét használtak, így teljesen normális, ha a darálóban némi kávé található. Minden esetben garantáljuk, hogy a kávégép új.

3.4 A készülék első bekapcsolása


A készülék első üzembe helyezésekor a kávégépet légteleníteni kell.




 Ellenőrizze, hogy a víztartály fel van-e töltve, és hogy a hálózati kábel megfelelően be van-e dugva a dugaszolóaljzatba.

 Fordítsa ki a tejhabosítót, állítson alá egy csészét (6. ábra), és a  gomb (7. ábra) megnyomásával kapcsolja be a gépet.

 **Közvetlenül ez után, 30 másodpercen belül** fordítsa el a gőz forgatható gombját balra, ütközésig (8. ábra) (nem hiba, ha ekkor a készülék zajos lesz).

Néhány másodperc múlva víz folyik ki a tejhabosítón.

 Amikor a csésze mintegy 30 ml-ig fel van töltve vízzel, fordítsa a gőz forgatható gombját ütközésig jobbra (8. ábra), hogy leállítsa a víz kifolyását.

 Várjon, amíg a  és a  fényjel már nem villog, hanem folyamatosan világít. (A fényjelek villogása arra utal, hogy a gép felfűtési szakaszban van, míg a folyamatos világítás azt jelzi, hogy elérte a kávékészítéshez ideális hőmérsékletet.)




Kevéssel azelőtt, hogy a fényjelek folyamatosan világítani kezdenének, a kávégép automatikusan öblítést végez: a kávékifolyón egy kevés forró víz folyik ki, amelyet az alatta elhelyezkedő csepptálca fog fel.


i Tanács: Ha (60 ml-nél kevesebb) erős kávét kíván készíteni, előzőleg a forró öblítővízzel töltsse fel a csészét. Néhány másodpercre hagyja a vizet a csészében (mielőtt kiöntené), hogy előmelegítse a csészét.

A kávégép ekkor üzemkész.


(H)

4 Kávékészítés babkávéből


 Kávékészítés előtt mindig ellenőrizze, hogy folyamatosan világít-e a  és a  fényjel, és hogy tele van-e a babkávétartálya.




 Az őrölt kávé mennyiségének forgatható gombjával (9. ábra) állítsa be a kívánt izhatást.

Minél inkább jobbra fordítja, annál nagyobb az a babkávémennyiség, amelyet a kávégép megdarál; tehát a kávé íze annál erősebb lesz. A kávégép első használatakor próbaképpen készítsen több különböző kávé, hogy megtalálja a forgatható gomb Ön számára megfelelő beállítását. Ügyeljen arra, hogy ne forgassa túlságosan jobbra, különben fennáll annak a veszélye, hogy a kávé lassan (cseppenként) folyik ki, főleg amikor két csésze kávé készül.

 A kávé mennyiség forgatható gombjával (10. ábra) állítsa be a kívánt kávé mennyiséget.



Minél inkább jobbra fordítja, annál több kávé készül. A kávégép első használatakor próbaképpen készítsen több különböző kávé, hogy megtalálja a forgatható gomb Ön számára megfelelő beállítását.




 Állítson a kávékifolyó nyílásai alá egy csészét, ha 1 kávé, ill. két csészét, ha 2 kávé kíván készíteni (11. ábra). Akkor keletkezik több kávéhab, ha a kávékifolyót lesüllyesztve a lehető legközelebb állítja azt a csészéhez (12. ábra).


 Ha egy kávé kíván készíteni, nyomja meg a  gombot (13. ábra). Ha 2 kávé kíván készíteni, nyomja meg a  gombot (14. ábra).


Ekkor a kávégép elkezd darálni a babkávét, rövid előforrázást végez, majd kiadja a kávé a csészébe.


Ha megtörtént a beállított kávé mennyiség kiadása, a készülék automatikusan befejezi a kávékészítést, és a kávézaccot a zacstartálya dobja.

Néhány másodperc elteltével, amikor a  és a  fényjel ismét állandóan világít, további kávé készíthető.

 A kávégép kikapcsolásához nyomja meg a  gombot. (Mielőtt kikapcsol a kávégép, automatikusan öblít: a kávékifolyón egy kevés forró víz folyik ki, amelyet az alatta elhelyezkedő cseptálca fog fel. Vigyázzon, nehogy leforrázza magát.) Ha nem kapcsoljuk ki a kávégépet a  gombbal, 3 órával az utolsó használat után minden esetben önműködően kikapcsol, miután előzőleg rövid öblítést végzett.


 **1. megjegyzés:** Ha a kávé cseppenként ill. egyáltalán nem folyik ki, az őrlési finomság forgatható gombját (17. ábra) egy pozícióval el kell fordítani jobbra (lásd 5 „A daráló beállítása”, 214. oldal). Mindig egy pozícióval fordítsa odébb, egészen a kielégítő kávékiadás eléréséig.

 **Az őrlési finomságot csak őrlés közben szabad módosítani. Az álló darálón végzett beállítás a kávégép sérülését okozhatja.**

 **2. megjegyzés:** Amennyiben túl gyorsan folyik ki a kávé, és a kávéhab sem felel meg az ízlésének, fordítsa az őrölt kávé mennyiségének forgatható gombját (9. ábra) kissé jobbra. Próbaképpen készítsen több kávé, hogy megtalálja a forgatható gomb megfelelő beállítását. Ügyeljen arra, hogy a forgatható gombot ne forgassa túlságosan jobbra, különben fennáll annak veszélye, hogy a kávé lassan (cseppenként) folyik ki, főleg amikor két csésze kávé készül. Ha pár adag lefőzése után a kávéhab még mindig nem felel meg az ízlésének, fordítsa az őrlési finomság forgatható gombját (17. ábra) egy pozícióval balra (lásd 5 „A daráló beállítása”, 214. oldal).

i **3. megjegyzés: Tanácsok forróbb kávé kiadásához:**



1) Ha a rögtön a kávégép bekapcsolása után (60 ml-nél kevesebb) erős kávé kíván készíteni, használja az öblítés forró vizét a csészék előmelegítésére.



2) Ha azonban az utolsó kávékészítés óta 2-3 percnél több telt el, akkor az újbóli kávékészítés előtt a  gomb megnyomásával fel kell fűteni a forrázóegységet.


Ilyenkor folyassa a vizet az alatta álló cseptálcába. Ezt a vizet használhatja a kávéscsésze előmelegítésére is. Ebben az esetben a forró vizet egyszerűen folyassa a csészébe (majd öntse ki).


3) Ne használjon túl vastag csészét, kivéve ha előmelegíti őket, mivel az ilyenek túl sok hőt nyelnek el.


4) Mindig meleg vízzel kiöblítve vagy legalább 20 percre a bekapcsolt kávégép tetején a fűtött melegen tartó lapra állítva előmelegített csészéket használjon.

i **4. megjegyzés:** A kávékészítés során a kávé kiadása bármikor befejezhető idő előtt a  gomb (13. ábra) vagy a  gomb (14. ábra) ismételt rövid megnyomásával, vagy a kávémenntiség forgatható gombjának (10. ábra) elforgatásával az óramutató járásával ellentétes irányban.

i **5. megjegyzés:** Amikor befejeződött a kávékiadás, a kávémenntiség növelhető a  gomb (13. ábra) vagy a  gomb (14. ábra) nyomva tartásával és a kívánt kávémenntiség eléréséig, vagy a kávémenntiség forgatható gombjának (10. ábra) elforgatásával az óramutató járásával meg egyező irányban (közvetlenül a kávé kiadása után kell beavatkozni, mielőtt az elhasznált örlött kávé a készülék a zacstartályba dobná).

i **6. megjegyzés: A  fényjel folyamatos világítása esetén** fel kell tölteni a víztartályt. Máskülönben


nem készíthető kávé. A víztartály csak akkor vehető ki, ha a tejjhabosítót előzőleg a gép közepe felé állítottuk. (Nem hiba, ha a  fényjel ki-gyulladásakor van még némi víz a tartályban.)

i **7. megjegyzés:** A kávégép számolja az elkészített kávékat. 14 egycsészes (vagy 7 kétsészes) kávékészítés után folyamatosan világít a  fényjel, ami annak jelzése, hogy a zacstartály tele van, ki kell üríteni és meg kell tisztítani (lásd 9.2 „A zacstartály kiürítése”, 217. oldal).

i **8. megjegyzés:** A kávégép használata során idővel előfordulhat, hogy a daráló elkopik és a kávé túl gyorsan vagy kávéhab nélkül folyik ki, mivel túl durvára van darálva.

Ennek a hibának az elhárításához újra be kell állítani a daráló őrlési finomságát. Ehhez fordítsa el a daráló forgatható beállítógombját (17. ábra), mégpedig egy pozícióval balra (a megfelelő fejezetben leírtak szerint, lásd 5 „A daráló beállítása”, 214. oldal).

i **9. megjegyzés:** Ha hosszabb ideig nem használták a kávégépet, akkor az újbóli használat előtt a forrázóegységet a megfelelő fejezetben leírtak szerint meg kell tisztítani, lásd 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal.

i **10. megjegyzés: Kávékészítés közben sohase vegye ki a víztartályt.** Ha kivette, a kávégép már nem tud kávé készíteni, és villogni kezd a vízhiányt jelző  fényjel. Ha további kávé próbál készíteni, a kávégép szokatlanul zajos lesz, és nem készíti el a kávé. A kávégép újbóli üzembe helyezése céljából kérjük, fordítsa el a gőz forgatható gombját ütközésig balra, és néhány másodpercig folyassa a vizet a tejjhabosítóból.

(H)

i A kávégép első üzembe helyezésékor legalább 4-5 kávét kell készíteni, mielőtt a gép kielégítő eredményt nyújtana.

i A riasztási fényjel kigyulladásával jelzett zavar fellépésekor nem kell azonnal a szervizhez fordulni. A probléma majdnem mindig elhárítható a 11. „A riasztási fényjelek jelentése és mi a teendő, ha kigyulladnak”, 220. oldal és a 12. „A vevőszolgálat nélkül megoldható problémák”, 221. oldal útmutatásainak követésével. Amennyiben az útmutatás nem elegendő a probléma elhárításához, kérjük, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

5 A daráló beállítása

Mivel a darálót gyárilag már előre beállították a helyes kávékiadáshoz, azt – legalábbis eleinte – nem kell állítani.

Amennyiben a kávékiadás az első kávék után mégis túl gyorsan vagy túl lassan (cseppenként) történik, akkor ez az őrlési finomság forgatható beállítógombjával korrigálható, amely a babkávét tartályában található (17. ábra).

E korrekció hatása azonban csak legalább 2 kávékészítéssel később észlelhető.


! **Az őrlési finomságot csak őrlés közben szabad módosítani. Az álló darálón végzett beállítás a kávégép sérülését okozhatja.**


☞ A lassabb kávékiadás és a jobb kávéhab érdekében fordítsa a forgatható gombot egy pozícióval balra (= a kávé finomabb őrlésű lesz) (18. ábra).

☞ A gyorsabb (nem cseppenkénti) kávékiadás érdekében fordítsa a forgatható gombot egy pozícióval jobbra (= a kávé durvább őrlésű lesz) (18. ábra).

i A kávégépet gyárilag ellenőrizték. Ehhez kávét használtak, így teljesen normális, ha a darálóban némi kávé található. Minden esetben garantáljuk, hogy a kávégép új.

6 Kávékészítés őrölt kávéból

☞ A  gomb megnyomásával válassza ki az „őrölt kávé” funkciót (19. ábra).



Kigyullad a  fényjel, és jelzi, hogy ez a funkció van kiválasztva, és a daráló ki van kapcsolva.

☞ Középen emelje fel a fedelet, és töltsön őrölt kávét a betöltőrekeszbe (20. ábra), 1 csészéhez egy csapott mérőkanálnyit, 2 csészéhez két csapott mérőkanálnyit.

☞ A kávémenyiség forgatható gombjával (10. ábra) állítsa be a kívánt kávémenyiséget.

Minél inkább jobbra fordítja, annál több kávét készít.

☞ Állítson a kávékifolyó nyílásai alá egy csészét, ha 1 kávét, ill. két csészét, ha 2 kávét kíván készíteni (11. ábra). Akkor keletkezik több kávéhab, ha a kávékifolyót lesüllyesztve a lehető legközelebb állítja azt a csészéhez (12. ábra).

☞ Ha egy kávét kíván készíteni, nyomja meg a  gombot (13. ábra). Ha 2 kávét kíván készíteni, nyomja meg a  gombot (14. ábra).



i **1. megjegyzés:** Az őrölt kávét soha ne töltsse kikapcsolt gépbe, így elkerülheti, hogy az szétterjedjen a gép belsejében.

i **2. megjegyzés:** Sohase töltsön be 2 csapott mérőkanálnál többet, különben a kávégép nem fog kávét készíteni, és az őrölt kávé a gép belsejébe kerül és beszennyezi azt, vagy a kávé csak cseppenként folyik ki.

i **3. megjegyzés:** Az őrölt kávé betöltendő mennyiségének adagolására kizárólag a mellékelt mérőkanalat használja.




i **4. megjegyzés:** Csak presszógépekhez alkalmas őrölt kávé tessen a betöltőrekeszbe: Semmi esetre se használjon babkávét, liofilizált (fagyasztva szárított) kávé vagy más, ami károsíthatná a kávégépet.


i **5. megjegyzés:** Amennyiben kettőnél több mérőkanál betöltése eldugítaná a betöltőrekeszt, késsel tolja le az őrölt kávé (21. ábra), majd vegye ki a forrázóegységet, és a kávégéppel együtt tisztítsa meg a 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal leírása szerint.


 Ha őrölt kávéval történő kávékészítés után babkávéből kíván kávé készíteni, egyszerűen a  gomb megnyomásával kapcsolja ki az „őrölt kávé” funkciót (kikapcsol a fényjel és a daráló ismét üzemkészs).


i Kérjük, vegye figyelembe a 3 - 7., a 9. és a 10. megjegyzést a következő fejezetben: 4 „Kávékészítés babkávéből”, 212. oldal.


7 Forró víz készítése

 Mindig ellenőrizze, hogy folyamatosan világít-e a  és a  fényjel.


 A tejhabosítót fordítsa ki (6. ábra).

 Állítson egy edényt a tejhabosító alá (6. ábra).


 A gőz forgatható gombját fordítsa félfordulatnyit ütközésig balra (8. ábra): A tejhabosítóból a forró víz az alatta álló edénybe folyik.


 A forró víz kiadásának megszakításához fordítsa a forgatható gőzgombot ütközésig jobbra (8. ábra), és a tejhabosítót fordítsa vissza a kiindulási helyzetébe, a gép közepe felé. (Azt ajánljuk, hogy 2 percnél hosszabban ne folyassa a forró vizet.)



8 Tejhabosítás




 Töltsön egy edénybe annyiszor 100 gramm tejet, ahány cappuccinót szeretne készíteni. Az edény méretének kiválasztásakor vegye figyelembe, hogy a tej térfogata kétszeresére vagy háromszorosára nő.


i Javasoljuk, hogy hűtőszekrényben tartott, félszíros, hideg tejet használjon.


 A megfelelő fejezetekben leírtak szerint készítse el a presszókávé, és használjon elegendően nagy csészéket.

 Fordítsa a tejhabosítót kifelé (6. ábra).


 Ez után nyomja meg a  gőz gombot (22. ábra).

A  fényjel villogni kezd, ami azt jelenti, hogy a kávégép felfűt (a  és  fényjel nem világít, jelezve, hogy nem készíthető kávé).

Amint a  fényjel már nem villog, hanem állandóan világít, a kávégép hőmérséklete elérte a gőzképzéshez optimális értéket.

 Rögtön ezután, de legfeljebb két percen belül (különben a gép automatikusan visszakapcsol „kávé” üzemmódba), merítse bele a tejhabosítót a tejesedénybe (23. ábra). Ez után a gőz forgatható gombját fordítsa félfordulatnyit ütközésig balra (8. ábra).

 Vigyázzon, nehogy leforrázza magát.

 **Vigyázat!** A tejhabosítót szennyező beszáradt tejmaradványok veszélyt jelenthetnek. Ügyeljen arra, hogy ne merítse a tejhabosítót a tejbe olyan mélyen, hogy a tej ellepje a tejhabosító felső részén található légszívónyílást. Ezáltal a tej beszívódna a fűvókába, és esetleg a tejhabosító szennyeződését idézné elő.

A tejhabosítóból gőz áramlik ki, ami felhabosítja a tejet, és krémes állagot kölcsönöz neki. Krémesebb tejhab készítéséhez merítse a tejhabosítót az edénybe, és mozgassa az edényt

H

lassan alulról felfelé. (Azt ajánljuk, hogy 2 percnél hosszabban ne engedje a gőzt.)

- ☞ A kívánt hőmérséklet elérésekor a forgatható gőzgombot ütközésig jobbra fordítva (8. ábra) szakítsa meg a gőz kiadását, és a „gőz” funkció kikapcsolásához nyomja meg a gőzgombot (22. ábra).

- ☞ A tejhabot töltsze az előzőleg elkészített presszókávét tartalmazó csészébe. Kész a cappuccino (ízles szerint cukrozza, és ha szereti, szórjon kakaót a habra).

- i** **Megjegyzés:** A cappuccino elkészítése és a „gőz” funkciónak a gőzgomb (22. ábra) megnyomásával történő kikapcsolása után a kávégép hőmérséklete kávékészítéshez még túl magas (villog a és a fényjel, annak jelzésére, hogy a hőmérséklet még nem alkalmas újabb kávékészítéshez). Ezért az újabb kávékészítés előtt mintegy 10 percet várni kell, hogy a kávégép kissé lehűljön.

TANÁCS: Annak érdekében, hogy a kávégép a „gőz” funkció kikapcsolása után gyorsabban lehűljön, nyissa meg a forgatható gőzgombot, és folyassa a vizet a tejhabosítóból egy edénybe, amíg már nem villog a és a fényjel.

8.1 A tejhabosító tisztítása

Fontos, hogy a tejhabosítót minden használat után megtisztítsa.

- ☞ Néhány másodpercig engedje a vizet vagy a gőzt, a gőz forgatható gombját ütközésig balra fordítva (8. ábra). Ezáltal a gőzcső belsejében esetleg lerakódott tejmaradványok is kiöblítődnek.

- i** **Fontos:** Higiéniai okokból azt ajánljuk, hogy ezt a műveletet mindig végezze el, elkerülendő, hogy tej rakódjon le a tejhabosító belsejében.

- ☞ A forgatható gombot fordítsa el ütközésig jobbra. Várjon pár percet, amíg lehűl a tejhabosító.

- ☞ Egyik kezével tartsa szorosan a gőzcső fogatnyúját. Másik kezével az óramutató járásával megegyező irányban enyhén elforgatva nyissa ki a tejhabosító bajonettzárát. Húzza ki a tejhabosítót (24. ábra).

- ☞ Lefelé húzza le a tejhabosító fúvókát a gőzcsőről.

- ☞ A tejhabosítót és a fúvókát langyos vízben gondosan mossa el.

- ☞ Ellenőrizze, hogy nincs-e eldugulva a 25. ábrán nyilakkal jelölt két furat. Adott esetben tűvel szúrja át és tisztítsa meg őket.

- ☞ Ismét szerelje fel a tejhabosító fúvókát, helyezve azt a gőzcsőre és erősen felfelé tekerve.

- ☞ Szerelje vissza a tejhabosítót, felfelé betolva és az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva azt (24. ábra).

9 Tisztítás és karbantartás

- A kávégépet minden tisztítás előtt hagyja lehűlni, és válassza le az elektromos hálózatról.

A kávégépet soha ne merítse vízbe: elektromos készülékről van szó.

A kávégép tisztításához ne használjon oldószert ill. súrolószert. Elegendő egy nedves, puha kendő.

A kávégép semelyik része sem tisztítható mosogatógépben.

9.1 A kávégép tisztítása

- ☞ Minden alkalommal, amikor folyamatosan világít a fényjel, tisztítsa meg a zacctartályt (leírás: 9.2 „A zacctartály kiürítése”, 217. oldal).


- ☞ Javasoljuk, hogy gyakran tisztítsa a víztartályt is.


- ☞ A csepptálca (piros színű) vízállásjelzővel van felszerelve (26. ábra). Ha ez a jelzés láthatóvá válik (néhány milliméterrel a csepptálca alatt), ki

kell üríteni és meg kell tisztítani a csepptálcát.


- ☞ Ellenőrizze, hogy nincsenek-e eldugulva a kávékifolyó nyílásai. Tisztítás-képpen túvel távolíthatja el a rászárdt kávét (27. ábra).

9.2 A zacctartály kiürítése

A készülék számolja az elkészített kávékat. 14 egycsészés (vagy 7 kétcsészés) kávékészítés után világít a  fényjel, amely arra utal, hogy tele van a zacctartály, ki kell üríteni és meg kell tisztítani. Amíg a zacctartályt meg nem tisztítják, a kávégép nem tud kávét készíteni.


- ☞ Tisztításhoz a megfelelő nyitógombot megnyomva reteszelve ki és nyissa fel a karbantartónyílást (15. ábra), ekkor villog a  fényjel.
- ☞ Ezután vegye ki és tisztítsa meg csepptálcát (16. ábra).
- ☞ Gondosan ürítse ki és tisztítsa meg a zacctartályt. Kérjük, ügyeljen arra, hogy eltávolítson a fenékre lerakódott minden maradványt.


Fontos: Minden alkalommal, amikor kihúzza a csepptálcát, ki **kell** üríteni a zacctartályt is, még ha az nincs is egészen tele. Ha nem hajjuk végre ezt a műveletet, akkor a rákövetkező kávékészítéseknel előfordulhat, hogy a zacctartály túlságosan megtelik, és a túlcserdülő kávézacc eltömíti a kávégépet.


-  A készülék napi használata esetén a tartályt is naponta ürítse ki. A zacctartályt mindig bekapcsolt készüléknél ürítse ki. A készülék csak így ismeri fel az ürítést.


9.3 A forrázóegység tisztítása

A forrázóegységet rendszeresen meg kell tisztítani, elkerülendő, hogy rásüljön a kávé (ami üzemzavarokhoz vezethet). A tisztításhoz a következőképpen járjon el:


- ☞ A  gomb (4. ábra) megnyomásával kapcsolja ki a kávégépet (ne húzza ki a hálózati csatlakozódugót) és várjon, amíg ki nem alszik minden fényjel!
- ☞ Nyissa fel a karbantartónyílást (15. ábra).
- ☞ Vegye ki és tisztítsa meg csepptálcát és a zacctartályt (16. ábra).
- ☞ Nyomja meg a forrázóegység két piros kioldógombját oldalra és közép felé (28. ábra), és húzza ki a forrázóegységet.

 **Figyelem! A forrázóegység csak kikapcsolt gépnél vehető ki. Ha megkísérli a bekapcsolt kávégépből kivenni a forrázóegységet, azzal a gép súlyos károsodását kockáztatja.**

- ☞ A forrázóegységet mosogatószer használata nélkül, folyó vezetékes víz alatt tisztítsa meg.
-  A forrázóegységet sohase tisztítsa mosogatógépben.
- ☞ Alaposan tisztítsa meg a gép belsejét. A kávégépre belül rásült kávémaradványokat fa vagy műanyag villával kaparja le (29. ábra), majd porszívózzon ki minden maradványt (30. ábra).
- ☞ Az ismételt behelyezéshez tegye a forrázóegységet (32. ábra, a) a tartóba (32. ábra, b) és tolja be a rögzítőcsapot (32. ábra, c). A rögzítőcsapot be kell vezetni a forrázóegységen alul található csőbe (32. ábra, d).
- ☞ Most nyomja erősen a PUSH feliratot (32. ábra, e), amíg a bekattanás hangját nem hallja.
- ☞ Győződjön meg arról, hogy a két piros gomb (32. ábra, f) ki van pattanva, különben a nyílás nem zárható le. 33. ábra: A két piros gomb helyesen ki van pattanva. 34. ábra: A két piros gomb nincs kipattanva.

-  **1. megjegyzés:** Ha a forrázóegység nincs megfelelően behelyezve, azaz a hallható kattánásig bepattintva, és a piros gombok nincsenek helyesen


H


kipattanva, nem zárható be a karbantartónyílás, és a kávégép nem helyezhető üzembe (ha bekapcsolják, villog a  fényjel).

i **2. megjegyzés:** Ha a forrázóegység csak nehezen helyezhető be, akkor (behelyezés előtt) megfelelő méretre kell állítani, mégpedig a 31. ábrán bemutatott módon alulról és felülről egyidejűleg erősen összenyomva a forrázóegységet.







i **3. megjegyzés:** Ha a forrázóegység még mindig nehezen helyezhető be, ne próbálja meg erővel behelyezni, hanem zárja le a karbantartónyílást, húzza ki a tápkábel csatlakozódugóját a dugaszolóaljzatból, majd dugja azonnal ismét vissza. Várja meg, hogy minden fényjel kialudjon, majd nyissa fel a karbantartónyílást, és helyezze be ismét a forrázóegységet. A zacstartállyal együtt helyezze vissza a csepptálcát, és zárja le a karbantartónyílást.

9.4 Vízkömentesítés








A felhasznált víznek a kávékészítéshez szükséges állandó melegítése miatt természetes, hogy idővel vízkő rakódik le a kávégép belsejében. Amikor villogni kezd a  fényjel, ideje vízkömentesíteni a kávégépet.

i **Mejggyzés:** Ha világít a  fényjel, továbbra is lehet kávéét készíteni.









A következőképpen járjon el:


-  A  gomb (7. ábra) megnyomásával kapcsolja be a gépet.
-  Várjon, amíg a  és a  fényjel már nem villog, hanem folyamatosan világít.
-  Készítse el az oldatot a mellékelt vízkömentesítő szer palackján megadottak szerint. A vízkömentesítő szer palackjának tartalmát (kb. 0,125 liter) öntse a víztartályba, majd adjon hozzá 1 liter vizet.



! **Figyelem!** Semmi esetre se használjon az AEG/Electrolux által ajánlottak között nem szereplő vízkömentesítőt. Más vízkömentesítő szer használata esetén az AEG/Electrolux nem vállal felelősséget az esetleges károkért. Vízkömentesítő folyadék kapható a szakkereskedésekben és az AEG/Electrolux szervizvonalán.


-  Állítson egy legalább 1,5 liter űrtartalmú edényt a tejhabosító alá (6. ábra).
-  Nyomja meg a  gombot és tartsa nyomva legalább 5 másodperc hosszan. Erre kigyullad a  fényjel, annak jelzésére, hogy elindult a vízkömentesítő program (a  és a  fényjel kialszik, jelezve, hogy nem készíthető kávé).
-  A gőz forgatható gombját fordítsa félfordulatnyit balra (8. ábra). Ezt követően a tejhabosítóból a vízkömentesítő oldat az alatta álló edénybe folyik.

A vízkömentesítő program automatikusan végrehajt egy sor öblítést (szünetekkel elválasztva), hogy eltávolítsa a vízkőlerakódásokat a kávégép belsőjéből.


-  Mintegy 30 perc elteltével, amikor folyamatosan világít a  fényjel, fordítsa a forgatható gőzgombot félfordulatnyit ütközésig jobbra (8. ábra). Ekkor a vízkömentesítő oldat maradványainak a kávégépből való eltávolításához öblítést kell végrehajtani.
-  Vegye ki a víztartályt, öblítse ki és töltsze fel friss vízzel.
-  Helyezze vissza a víztartályt.
-  A tejhabosító alá helyezett, folyadékkal teli edényt ürítse ki, majd tegye vissza a tejhabosító alá.
-  A gőz forgatható gombját fordítsa félfordulatnyit balra (8. ábra). A tejhabosítóból a forró víz az alatta álló edénybe folyik. Amint a víztartály kiürült, kialszik a  fényjel, és kigyullad a  fényjel.

 Fordítsa a forgatható gőzgombot ütközésig jobbra (8. ábra) és ismét töltsse fel tiszta vízzel a víztartályt. Ezzel lezárult a vízkömentesítő program, és a kávégép újból üzemkész.


 **Megjegyzés:** Ha a vízkömentesítő műveletet nem hajtják végre végig és idő előtt megszakítják, a  riasztás nem kapcsol ki, és a műveletet előlről kell kezdeni.


 **Fontos: Ha nem előírászerűen hajtják végre a vízkömentesítést, akkor érvényét veszti a garancia.**


9.5 A vízkeménység beállítása


A  fényjel egy gyárilag beállított használati időtartam után gyullad ki. Az időtartam meghatározását a lehető legkeményebb víz figyelembevételével végezték el. A használati időtartam meghosszabbítható, hogy a kávégépet ne vízkömentesítsék szükségtelenül gyakran. Ehhez a kávégépet a felhasznált víz tényleges mésztartalmának megfelelően kell beállítani. A keménységi fok meghatározásához használja a mellékelt tesztcsíkot, vagy kérdezze meg a víz-műveket.


A vízkeménységi fokozat meghatározása

 Mártsa a tesztcsíkot kb. 1 másodpercre hideg vízbe. Rázza le a felesleges vizet, és a rózsaszínre színeződött mezők alapján határozza meg a keménységi fokozatot.

 **Nulla** vagy **egy** rózsaszín mező:
1. keménységi fokozat, lágy
max. 1,24 mmol/l, ill.
max. 7 német keménységi fok, ill.
max. 12,6 francia keménységi fok


 **Két** rózsaszín mező:
2. keménységi fokozat, közepesen kemény
max. 2,5 mmol/l, ill.
max. 14 német keménységi fok, ill.
max. 25,2 francia keménységi fok







 **Három** rózsaszín mező:
3. keménységi fokozat, kemény
max. 3,7 mmol/l, ill.
max. 21 német keménységi fok, ill.
max. 37,8 francia keménységi fok







 **Négy** rózsaszín mező:
4. keménységi fokozat, nagyon kemény
3,7 mmol/l felett, ill.
21 német keménységi fok felett, ill.
37,8 francia keménységi fok felett



A meghatározott vízkeménységi fokozat beállítása és tárolása

A beállítható keménységi fokozatok száma 4. A készülék gyárilag a 4. keménységi fokozatra van beállítva.

 Győződjön meg arról, hogy a kávégép ki van kapcsolva (minden fényjel kialudt).

 A  gombot tartsa nyomva legalább 5 másodperc hosszan. Felgyullad a négy , ,  és  fényjel.

 Addig nyomogassa a  gombot (19. ábra), amíg a meghatározott keménységi fokozatnak megfelelő számú fényjel nem gyullad ki (a 3. keménységi fokozat beállításához annyiszor kell megnyomni a  gombot, hogy a 3 fényjel (,  és ) együtt világitson).

 Az érték eltárolásához nyomja meg a  gombot. Ezzel a kávégépet beállította, hogy a víz tényleges mésztartalmának megfelelően jelezze, hogy mikor kell vízkömentesítést végrehajtani.

(H)

10 Az üzemi fényjelek jelentése

A ☐ és a ☐ fényjel villog

A kávégép nem üzemkész (a víz hőmérséklete még nem érte el a kávékészítéshez ideális értéket). Csak akkor kezdje meg a kávékészítést, ha minden fényjel folyamatosan világít.

A ☐ és a ☐ fényjel folyamatosan világít

A kávégép elérte a kávékészítéshez ideális hőmérsékletet.

A ☐ fényjel folyamatosan világít

A kávégép éppen egy csésze kávé készítését.

A ☐ fényjel folyamatosan világít

A kávégép éppen két csésze kávé készítését.

A ☐ „gőz” fényjel villog

A kávégép éppen felfűt, hogy elérje a gőzképzéshez ideális hőmérsékletet. Várja meg, hogy a fényjelek folyamatosan világítsanak, mielőtt elfordítja a forgatható gőzgombot.

A ☐ „gőz” fényjel folyamatosan világít

A kávégép kész a gőz kiadására, elfordíthatja a gőzgombot.

A ☐ fényjel folyamatosan világít

A kávégépet őrölt kávéból készített kávé kiadására állították be (lásd 6 „Kávékészítés őrölt kávéból”, 214. oldal).

A ☐ fényjel folyamatosan világít

Az automatikus vízkőmentesítő program fut (lásd 9.4 „Vízkőmentesítés”, 218. oldal).

11 A riasztási fényjelek jelentése és mi a teendő, ha kigyulladnak

A ☐ fényjel folyamatosan világít

- A víztartály üres vagy nem megfelelően van behelyezve:

☞ A 3.2 „Víz betöltése”, 211. oldal szerint tölts fel és helyezze be előírászerűen a víztartályt.

- Szennyezett a víztartály, vagy vízkőkéreg képződött rajta.

☞ Öblítse ki vagy vízkőmentesítse a víztartályt.

A ☐ fényjel villog

- A kávégép nem tud kávé készíteni, és hangos zajokat bocsát ki.

☞ A gőz forgatható gombját fordítsa a 4 „Kávékészítés babkávéból”, 212. oldal 10. megjegyzése szerint balra (8. ábra).

- A kávé túl lassan folyik ki.

☞ Fordítsa el az őrlési finomság forgatható beállítógombját (17. ábra) egy pozícióval jobbra (5 „A daráló beállítása”, 214. oldal).

A ☐ fényjel folyamatosan világít

- A zacctartály tele van vagy nincs behelyezve.

☞ Ürítse ki a zacctartályt, majd tisztítsa meg és helyezze be megfelelően a 9.2 „A zacctartály kiürítése”, 217. oldal szerint.

- A zacctartályt a tisztítás után nem helyezték be.

☞ Nyissa fel a karbantartónyílást, és helyezze be a zacctartályt.



















A ☐ fényjel villog

- Kiválasztották a ☐ funkciót, de nem töltöttek őrölt kávé a betöltőrekeszbe.

☞ Tölts be az őrölt kávé a 6 „Kávékészítés őrölt kávéból”, 214. oldal szerint.

- Nincs több babkávé a babkávé tartályában.

☞ Tölts fel a babkávé tartályát babkávával a 3.3 „A babkávé tartályának feltöltése”, 211. oldal szerint.

- Ha nagyon zajos a daráló, az azt jelenti, hogy a babkávében lévő kis kavics megakasztotta a darálót.
- ☞ Kérjük, forduljon a vevőszolgálathoz.
- A daráló idegen testek következtében fellépő sérülése és beszorulása kizárható a garancia hatálya alól.**
- A  fényjel villog**
- Azt jelzi, hogy a kávégép elvzikkövesedett.
- ☞ Végre kell hajtani a 9.4 „Vízkömentesítés”, 218. oldal szerinti vízkömentesítő programot.
- A gép furcsa zajt hallat és a négy , ,  és  fényjel felváltva villog**
- Valószínűleg elfelejtették visszatenni a forrázóegységet a kávégépbbe a tisztítás után.
- ☞ Hagyja zárva a karbantartónylást, és ne helyezze be a forrázóegységet. Tartsa nyomva a  és a  gombot mindaddig, amíg a négy fényjel ki nem alszik. Csak az után nyissa fel a karbantartónylást és helyezze be a forrázóegységet, hogy mind a négy riasztás kialudt (ide vonatkozólag lásd még: 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal).
- A  és a  fényjel felváltva villog**
- A kávégépet most kapcsolta be és a forrázóegység nincs megfelelően behelyezve, ezért a karbantartónylás nem zárható le helyesen.
- ☞ Nyomja erősen a forrázóegység PUSH feliratát, amíg egy kattánás nem hallható. Győződjön meg arról, hogy a két piros gomb ki van pattanva (9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal). Zárja le a karbantartónylást és nyomja meg a  gombot.
- A , a  és a  fényjel be van kapcsolva és villog**
- A kávégépet nyitott forgatható gőzgombbal kapcsolták be.
- ☞ A gőz forgatható gombját ütközésig jobbra fordítva zárja el (8. ábra).
- A  fényjel villog**
- Nyitva van a karbantartónylás.
- ☞ Amennyiben a karbantartónylás nem volna lezárható, győződjön meg arról, hogy helyesen van-e behelyezve a forrázóegység (9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal).
- A  fényjel folyamatosan világít és a  és a  fényjel villog.**
- Valószínűleg elfelejtették visszatenni a forrázóegységet a kávégépbbe a tisztítás után.
- ☞ Helyezze be a forrázóegységet, ide vonatkozólag lásd: 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal.
- A kávégép belseje nagyon szennyezett.
- ☞ Gondosan tisztítsa meg a kávégép belsejét a 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal szerint.
- A  fényjel villog**
- Eldugult az őrölt kávé betöltőrekesze.
- ☞ Tisztítsa meg a betöltőrekeszt egy kés segítségével, a 6 „Kávékészítés őrölt kávéból”, 214. oldal 5. megjegyzése szerint (21. ábra).

12 A vevőszolgálat nélküli megoldható problémák

Amennyiben nem működik a kávégép és világít egy riasztási fényjel, könnyen megtalálhatja és elháríthatja az üzemzavar okát, ha tanulmányozza a 11. fejezetet. Ha azonban nem látható riasztási jelzés, kérjük, végezze el az alábbi ellenőrzéseket, mielőtt a vevőszolgálathoz fordul.

Nem elég forró a kávé.

- Nem melegítették elő a csészéket.
- ☞ Melegítse elő a csészéket úgy, hogy vízzel kiöblíti vagy legalább 20 perc-re a melegen tartó lapra (A) állítja őket (lásd 4 „Kávékészítés babkávéből”, 212. oldal, 3. megjegyzés).
- Túl hideg a forrázóegység.

(H)

- ☞ Kávékészítés előtt a gomb megnyomásával fűtse elő a forrázóegységet (lásd 4 „Kávékészítés babkávéból”, 212. oldal, 3. megjegyzés).

Kevés a kávéhab

- A gép túl kevés kávé használ a kávéfőzéshez.
- ☞ A jobb oldali forgatható gombot (9. ábra) fordítsa kissé jobbra (lásd 4 „Kávékészítés babkávéból”, 212. oldal, 2. megjegyzés).
- Túl durvára van őrölve a kávé.
- ☞ Fordítsa el az őrlési finomság forgatható beállítógombját (17. ábra) egy pozícióval balra (lásd 5 „A daráló beállítása”, 214. oldal).
- Nem alkalmas a kávékeverék.
- ☞ Használjon kávéautomatához alkalmas kávékeveréket.

A kávé túl lassan folyik ki

- Túl finomra van őrölve a kávé.
- ☞ Fordítsa el az őrlési finomság forgatható beállítógombját (17. ábra) egy pozícióval jobbra (lásd 5 „A daráló beállítása”, 214. oldal).
- A kávégép túl sok kávé használ a kávéfőzéshez.
- ☞ Az őrölt kávé mennyiségének forgatható gombját (9. ábra) fordítsa kissé balra.

A kávé túl gyorsan folyik ki

- Túl durvára van őrölve a kávé.
- ☞ Fordítsa el az őrlési finomság forgatható beállítógombját (17. ábra) egy pozícióval balra (lásd 5 „A daráló beállítása”, 214. oldal).
- A kávégép túl kevés kávé használ a kávéfőzés során.
- ☞ Az őrölt kávé mennyiségének forgatható gombját (9. ábra) fordítsa kissé jobbra.

Csak az egyik kávékifolyóból jön kávé

- Eldugult a nyílás.
- ☞ Tűvel távolítsa el a rászáradt kávé (27. ábra).

A gőz forgatható gombjának elfordítása ellenére nem jön gőz a tejhabosítóból

- Eldugultak a tejhabosító és a tejhabosító fúvóka kis furatai.
- ☞ Tisztítsa meg a tejhabosító és a gőzfúvóka furatait (lásd 8.1 „A tejhabosító tisztítása”, 216. oldal, 25. ábra).
- A és a gomb megnyomásakor nem kávé, hanem víz folyik a gépből**
- Az őrölt kávé megakadhatott a betöltőrekeszben.
- ☞ Késsel távolítsa el a betöltőrekeszt eldugító őrölt kávé (lásd 6 „Kávékészítés őrölt kávéből”, 214. oldal, 5. megjegyzés). Ez után tisztítsa meg a forrázóegységet és a gép belsejét (ide vonatkozólag lásd: 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal).

A gép nem kapcsol be a gomb megnyomásakor

- A kávégép nincs csatlakoztatva a villamos hálózathoz.
- ☞ Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel megfelelően be van-e dugva a dugaszolóaljzatba.
- A forrázóegység nem vehető ki tisztítás céljából**
- Be van kapcsolva a kávégép. A forrázóegység csak kikapcsolt gépnél vehető ki.
- ☞ Kapcsolja ki a gépet (lásd 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal).









Figyelem! A forrázóegység csak kikapcsolt kávégépnél vehető ki. Ha megkísérli a bekapcsolt kávégépből kivenni a forrázóegységet, azzal a gép súlyos károsodását kockáztatja.

Őrölt kávé használta (babkáv helyett), és a gép nem ad kávé

- Túl sok őrölt kávé töltöttek be.
- ☞ Vegye ki a forrázóegységet, és alaposan tisztítsa meg a gép belsejét a 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal szerint. Ismétlje meg a

kávékészítést és legfeljebb 2 csapott mérőkanál őrölt kávé használjon.

- Nem nyomták meg a  gombot, és a készülék felhasználta a készen vett őrölt kávé és a darálóban őrölt kávé is.
 -  Gondosan tisztítsa meg a gép belsejét a 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal szerint. Először nyomja meg a  gombot a 6 „Kávékészítés őrölt kávéból”, 214. oldal szerint, majd ismételje meg a műveletet.
 - Az őrölt kávé kikapcsolt gépnél töltötték be.
 -  Vegye ki a forrázóegységet, és alaposan tisztítsa meg a gép belsejét a 9.3 „A forrázóegység tisztítása”, 217. oldal szerint. Ismételje meg a műveletet bekapcsolt gépnél.
- A kávé nem a kávékifolyó nyílásaiban, hanem oldalt, a karbantartónyíláson folyik ki**
- A kávékifolyó nyílásait eltömítette a beszáradt kávé.
 -  A furatokat szűrja át túvel (27. ábra).
 - A karbantartónyíláson belül található mozgatható rekesz megakadt és nem mozog.
 -  Alaposan tisztítsa meg a mozgatható rekeszt, különösen a zsanérok közelében, hogy azok mozgathatók maradjanak.

Mi a teendő, ha a készüléket szállítani kell?

- Szállítási célokra őrizze meg az eredeti csomagolást. A karcolások elleni védelemre használja az eredeti műanyag zsákot.
- Biztosítsa a készüléket ütődés ellen. A szállítás során bekövetkező sérülésekért nem tudunk felelősséget vállalni.
- A víztartályt és a zacctartályt ürítse ki.
- Kérjük, fordítson gondot a készülék tárolási helyére, különösen hideg időben. Fagykárak keletkezhetnek.

13 Műszaki adatok

Hálózati feszültség: 220-240 V

Teljesítményfelvétel: 1350 W

 Ez a készülék megfelel az EK alábbi irányelveinek:

- 2006/95 "A kisfeszültségről szóló irányelv"
- 89/336/EGK, "Az elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelv", beleértve a 92/31/EGK és 93/68/EGK számú módosításokat is

14 Ártalmatlanítás




Csomagolóanyagok

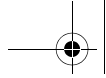
A csomagolóanyagok nem károsítják a környezetet és újrahasznosíthatók. A műanyag részek meg vannak jelölve, pl. >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagokat jelölésüknek megfelelően ártalmatlanítsa a kommunális hulladékgyűjtő helyeken, az erre a célra szolgáló gyűjtőkonténerekben.



Kiselejtezett készülék

A terméken vagy a csomagolásán

található  jelzés azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként, hanem az elektromos és az elektronikai készülékek újrahasznosítási gyűjtőhelyeinek egyikén kell leadni. E termék megfelelő ártalmatlanításával Ön védi a természetet és embertársainak egészségét. A helytelen hulladékkezelés veszélyt jelent a természetre és az egészségre. E termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért forduljon a helyi önkormányzathoz, a szemétszállítóhoz, vagy az üzlethez, amelyben a terméket megvásárolta.

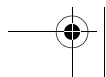
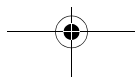
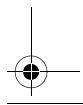
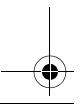
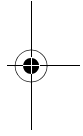
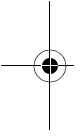


H



15 Ha javításra van szükség

Feltétlenül őrizze meg az eredeti csomagolást, beleértve a habosított darabokat is. A szállítási károk elkerülése érdekében a készüléket biztonságosan be kell csomagolni.



RUS Уважаемые покупатели!

Внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Обязательно соблюдайте указания по технике безопасности! Храните руководство и, в случае продажи прибора, передайте его новому владельцу.

Содержание

1 Пояснение к иллюстрации	226	10 Значение световых индикаторов	239
1.1 Вид спереди (рис. 1)	226	11 Значение предупреждающего индикатора и, что делать, когда он горит	239
1.2 Вид спереди с открытой дверцей для обслуживания (рис. 2)	226	12 Проблемы, которые можно устранить перед тем, как позвонить в клиентскую службу	240
1.3 Панель управления (рис. 3)	226	13 Технические характеристики	243
2 Указания по технике безопасности227		14 Утилизация	243
3 Первый ввод в эксплуатацию 228		15 Клиентская служба	243
3.1 Установка и подключение прибора	228		
3.2 Добавление воды	229		
3.3 Помещение зерен в контейнер	229		
3.4 Первое включение	229		
4 Приготовление кофе из зерен 230			
5 Регулировка кофемолки 232			
6 Приготовление молотого кофе 233			
7 Подогрев воды 233			
8 Вспенивание молока 234			
8.1 Очистить насадку для взбивания молока	235		
9 Чистка и техническое обслуживание235			
9.1 Очистка кофеварки	235		
9.2 Удаление кофейной гущи	235		
9.3 Очистка варочного блока	236		
9.4 Удаление накипи	237		
9.5 Настройка жесткости воды	238		

RUS

1 Пояснение к иллюстрации

i Это руководство предназначено для автоматических кофеварок модели CS 5000 и модели CS 5200. Обслуживание обеих кофеварок одинаково.

На рисунке 1 и рисунке 2 показаны обе модели. На всех других рисунках показана модель CS 5200.

1.1 Вид спереди (рис. 1)

- A** Подставка для нагрева чашек
- B** Регулятор подачи пара
- C** Трубка для подачи пара
- D** Насадка для взбивания молока
- E** Насадка для взбивания молока (съёмная)
- F** Сопло насадки для взбивания молока (съёмное)
- G** Кнопка для открывания дверцы для обслуживания
- H** Бачок для воды (съёмный)
- J** Поддон для сбора капель (съёмная)
- K** Сетка
- L** Регулируемая по высоте выпускная трубка
- M** Панель управления (см. рис. 3)
- N** Крышка контейнера для зерен
- O** Крышка для молотого кофе


1.2 Вид спереди с открытой дверцей для обслуживания (рис. 2)

- P** Мерка для предварительно молотого кофе
- Q** Отсек для мерки
- R** Воронка для засыпки предварительно молотого кофе
- S** Дверца для обслуживания
- T** Съёмная кассета для кофейной гущи
- U** Откидная полка
- V** Варочный блок
- W** Ручка регулировки степени помола
- X** Контейнер для зерен
- Y** Фирменная табличка (нижняя сторона прибора)
- Z** Жидкость для удаления накипи и тестовая полоска

1.3 Панель управления (рис. 3)

- a** Регулятор количества кофе (маленькая, нормальная или большая порция)
- b** Регулятор количества молотого кофе (легкий, нормальный или крепкий)
- c** Кнопка приготовления одной чашки
- d** Кнопка приготовления двух чашек
- e** Кнопка включения/выключения
- f** Кнопка выбора функции подачи пара
- g** Кнопка молотого кофе (отключение кофемолки)
- h** Кнопка споласкивания и удаления накипи
- j** Индикатор 1 чашка и температура кофе ОК
- k** Индикатор 2 чашки и температура кофе ОК
- l** Индикатор пара и температура пара ОК
- m** Индикатор молотого кофе (кофемолка отключена)
- n** Индикатор сигнализации, предупреждающей о накипи
- o** Индикатор отсутствия воды либо бачка для воды
- p** Индикатор наполнения кассеты для гущи либо отсутствия кассеты
- q** Индикатор предупреждающей сигнализации

2 Указания по технике безопасности

 Безопасность данного прибора отвечает существующим техническим и законодательным нормам. Несмотря на это, рекомендуется внимательно ознакомиться с представленными ниже указаниями по технике безопасности.

Общие указания

- Напряжение, вид и частота тока в сети, к которой подключен прибор, должны соответствовать значениям, указанным на фирменной табличке в нижней части прибора.
- Питающий кабель не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
- Не тяните за питающий кабель для извлечения вилки из розетки!
- Не используйте прибор, если:
 - поврежден питающий кабель;
 - имеются заметные повреждения на корпусе.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), которые по причине своей неопытности или неосведомленности не в состоянии безопасно им управлять, а также людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями. Исключением из данного правила являются случаи, когда такие люди получают инструкции по безопасной эксплуатации прибора от ответственного за них лица и первое время пользуются прибором под наблюдением этого лица.

Безопасность детей

- **Не оставляйте включенный прибор без надзора и не подпускайте к нему детей!**
- Упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты, не должны попадать детям в руки.

Указания по безопасной эксплуатации

- **Внимание! Выпускная трубка, насадка для взбивания молока и подставка для нагрева чашек в процессе эксплуатации нагреваются. Не подпускайте близко детей!**
- **Внимание! Будьте осторожны при работе насадки для взбивания молока! Попав на кожу, исходящий пар может вызвать обваривание. Активировать насадку для взбивания молока, только если под ней находится соответствующая емкость.**
- Не используйте пар для разогрева воспламеняющихся жидкостей!
- Перед включением прибора убедитесь, что в системе имеется вода! Нельзя заливать в емкость для воды ничего, кроме холодной воды, например, молоко, горячую воду или другие жидкости. Не наливайте больше 1,8 л воды.
- **Не используйте замороженных или карамелизированных кофейных зерен! В прибор должны засыпаться только жареные зерна. Удалите из зерен все посторонние предметы, например, камешки. Устранение блокировки или повреждений мельницы, возникших из-за наличия в ней посторонних предметов, условиями гарантии не предусмотрено.**
- В загрузочную воронку можно засыпать только молотый кофе.
- Выключайте прибор, когда он не используется.
- Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений.
- В случае необходимости используйте стандартный удлинитель с диаметром провода не менее 1,5 мм².
- Во избежание получения травмы люди с нарушением моторно-двигательных функций должны пользоваться прибором только под присмотром.

RUS

- **Прибор должен использоваться только после установки поддона для сбора капель, контейнера для гуши и сетки!**

Чистка и уход

- Соблюдайте правила чистки и удаления накипи.
- Отключите прибор и вытащите штепсель перед проведением чистки или технического обслуживания.
- Не погружайте прибор в воду.
- **Насадку для взбивания молока** можно чистить только на отключенном, остывшем и не находящемся под давлением приборе!
- Не используйте для мойки прибора посудомоечную машину.
- **Попадание в мельницу воды может вызвать ее повреждение.**

Не открывайте и не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Неправильно выполненный ремонт может послужить причиной травмирования пользователя.

Ремонт электроприборов должен производиться только подготовленным специалистом.


В случае необходимости выполнения ремонтных работ, включая замену питающего кабеля, обращайтесь


- к продавцу прибора или
- в клиентскую службу компании AEG/Electrolux.


Кроме того, действие гарантии не распространяется на случаи неправильной эксплуатации прибора, использования его не по назначению, а также невыполнения программы удаления накипи немедленно после начала мигания индикатора  , в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве. Устранение блокировки или повреждений мельницы, возникших из-за наличия в ней посторонних предметов, условиями гарантии не предусмотрено.

3 Первый ввод в эксплуатацию


3.1 Установка и подключение прибора


 После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности прибора. В случае сомнений не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.


 Поставьте прибор на рабочую поверхность вдали от краев с водой и источников тепла.

 После установки прибора на рабочую поверхность убедитесь, что по бокам и сзади осталось примерно 5 см свободного места и не менее 20 см свободного пространства над ним.


Ни в коем случае не устанавливайте кофеварку в помещениях, где температура может опуститься до 0 °С или ниже (заморозание воды может привести к повреждению прибора).

 Убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует указанному на табличке прибора. Подключайте прибор только к розеткам с допустимым током минимум 10 А и надежным заземлением. Производитель не может считаться ответственным за возможный ущерб, связанный с отсутствием заземления.

 В случае несоответствия типа вилки и розетки попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую.

 Подключите прибор к розетке.

При самом первом подключении кофеварки к сети на несколько секунд для тестирования загораются все индикаторы, после этого индикаторы гаснут.

 Рекомендуется сразу ж определить жесткость воды, выполнив операции, описанные в главе 9.5 «Настройка жесткости воды», стр. 238.

i Для правильного изучения использования прибора при первом включении необходимо скрупулезно шаг за шагом выполнять операции, описанные в параграфах, следующих ниже.

3.2 Добавление воды

Перед включением прибора проверяйте наличие воды в емкости и доливайте ее при необходимости. Прибор автоматически промывается водой при каждом включении и выключении.

☞ Извлеките бачок для воды (рис. 4), сполосните его и наполните свежей водой, не превышая линии MAX. Когда вы извлекаете бачок, насадка для взбивания молока должна быть направлена к центру прибора, в противном случае бачок нельзя вынуть.

! В емкость нельзя наливать других жидкостей кроме холодной воды (например, минеральную воду или молоко).

☞ Установите бачок на место, вставив его до упора.

i Чтобы кофе всегда был ароматным и вкусным,

- ежедневно меняйте воду в емкости и
- как минимум раз в неделю мойте емкость свежей, проточной водой (но не в посудомоечной машине). После этого ополосните емкость свежей водой.

3.3 Помещение зерен в контейнер

☞ Откройте крышку контейнера для кофе в зернах (рис. 5).

☞ Наполните контейнер кофе в зернах.

☞ Закройте крышку.

! **Внимание!** Помните, что нельзя использовать замороженные зерна, а также зерна с различными ароматизаторами и подсластителями.

Убедитесь, что в контейнер не попали посторонние предметы, например, камешки. **Устранение блокировки или повреждений мельницы, возникших из-за наличия в ней посторонних предметов, условиями гарантии не предусмотрено.**

i Кофеварка была проверена на заводе. Для этого использовался кофе, поэтому в мельнице может оставаться немного кофе. Существует абсолютная гарантия того, что эта кофеварка новая.

3.4 Первое включение

При первом вводе прибора в эксплуатацию необходимо произвести удаление воздуха из кофеварки.

☞ Убедитесь, что бачок для воды наполнен и что вилка шнура электропитания вставлена в розетку.

☞ Передвиньте насадку для взбивания молока наружу и поставьте под него чашку, рис. 6 и включите прибор, нажав кнопку **ⓘ**, рис. 7.

☞ **Сразу же после этого в течение максимум 30 секунд** поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора, рис. 8 (появление шума в кофеварке – нормальное явление).

Через несколько секунд из насадки для взбивания молока начнет вытекать вода.

☞ Когда чашка будет наполнена примерно 30 мл воды, поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке на половину оборота, рис. 8, до упора, так чтобы вода перестала течь.

☞ Дождитесь, чтобы индикаторы **☐** и **☐** постоянно горели, а не мигали. (Мигание индикаторов указывает на то, что машина нагревается, когда индикаторы горят постоянно – достигнута идеальная температура для приготовления кофе.)



RUS

За несколько секунд до прекращения мигания кофеварка автоматически произведет споласкивание: из носиков подачи кофе выльется немного горячей воды, которая будет собрана в поддоне для сбора капель.

- i** Совет: Если вам нужна маленькая чашка кофе (меньше 60 мл), для того, чтобы она была горячей, наполните сначала чашку этой горячей водой. Оставьте воду на несколько секунд в чашке, чтобы чашка нагрелась.

После этого кофеварка готова к использованию.

4 Приготовление кофе из зерен

- ☞** До того, как готовить кофе убедитесь, что индикаторы  и  горят постоянно и, что контейнер для зерен кофе наполнен.

- ☞** Поверните регулятор количества молотого кофе, рис. 9, для установки необходимого количества молотого кофе.



Чем больше вы поворачиваете ручку по часовой стрелке, тем большее количество зерен кофе будет помолото и тем крепче будет приготовленный кофе. При первом использовании необходимо путем проб приготовить несколько чашек кофе, чтобы определить правильное положение ручки. Будьте внимательны и не поворачивайте ручку по часовой стрелке слишком сильно, так есть вероятность получить слишком медленное вытекание готового кофе (каплями), особенно, если вы готовите две чашки кофе.

- ☞** Повернув регулятор, рис. 10, вы устанавливаете количество молотого кофе.

Чем больше повернута ручка по часовой стрелке, тем больше кофе



получится. При первом использовании необходимо путем проб приготовить несколько чашек кофе, чтобы определить правильное положение ручки.



- ☞** Поставьте под носики чашку, если готовите 1 чашка кофе или 2 чашки для двух чашек кофе, рис. 11. Для получения вкусной пенки как можно приблизьте носики к чашкам, опустив блок подачи кофе, рис. 12.

- ☞** Нажмите кнопку , рис. 13, если вы готовите 1 кофе. Нажмите кнопку , рис. 14, если вы готовите 2 чашки кофе.

После этого кофеварка помелит зерна кофе, выполнит короткую подачу кофе, паузу и полностью выльет кофе в чашку.

После достижения требуемого количества кофеварка автоматически остановит подачу кофе и вытолкнет остатки кофе в кассету для кофейной гущи.

Через несколько секунд, когда оба индикатора  и  загорятся, снова приготовить кофе.

- ☞** Для того чтобы включить кофеварку нажмите кнопку . (За несколько секунд до прекращения мигания кофеварка автоматически произведет споласкивание: из носиков подачи кофе выльется немного горячей воды, которая будет собрана в поддоне для сбора капель. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.) Если кофеварка не выключается кнопкой  в любом случае через 3 часа после последнего использования, она выключится самостоятельно, выполнив сначала короткое споласкивание.



- i** **Примечание 1:** Если кофе вытекает каплями или не разливается полностью, необходимо повернуть ручку регулировки помола, рис. 17 на один щелчок по часовой стрелке, см. главу 5 «Регулировка кофемолки», стр. 232. Поворачивайте ручку постепенно на один щелчок

до получения удовлетворительной подачи кофе.

! **Тонкость помола можно изменять только в процессе размола. Изменение установок при выключенной мельнице может привести к повреждению прибора.**



i **Примечание 2:** Если кофе вытекает слишком быстро и пенка образуется не так, как Вам хочется, поверните регулятор количества молотого кофе, рис. 9, на одно деление против часовой стрелки. Путем проб приготовьте несколько чашек кофе, чтобы определить правильное положение ручки. Будьте внимательны и не поворачивайте ручку по часовой стрелке слишком сильно, так есть вероятность получить слишком медленное вытекание готового кофе (каплями), особенно, если вы готовите две чашки кофе. Если после нескольких чашек кофе не удастся добиться удовлетворительной пенки, поверните ручку регулировки помола, рис. 17, против часовой стрелки на один щелчок (см. главу 5 «Регулировка кофемолки», стр. 232).



i **Примечание 3: Рекомендации для получения более горячего кофе:**



- 1) Если после включения кофеварки необходимо приготовить маленькую чашку крепкого кофе (меньше 60 мл), для нагрева чашки используйте горячую воду от споласкивания.
- 2) Если после приготовления последнего кофе прошло более 2 - 3 минут, то до приготовления новой порции кофе, необходимо прогреть варочный блок, нажав кнопку  . После этого дайте воде стечь в подставленный поддон для сбора капель. Эту воду можно также использовать для подогрева чашки, в которую будет наливаться кофе. Для этого нужно просто слить горячую воду в чашку (а затем вылить ее).


3) Не используйте очень толстые чашки, если только они не подогреты, поскольку они слишком быстро поглощают тепло.

4) Пользуйтесь предварительно нагретыми чашками, сполоснув их под горячей водой, либо поместите на 20 минут на подставку для чашек на крышке включенной кофеварки.

i **Примечание 4:** В то время, когда кофеварка готовит кофе, разлив кофе может быть остановлен в любой момент нажатием кнопки , рис. 13, или , рис. 14, нажатой ранее, или повернуть против часовой стрелки регулятор количества кофе, рис. 10.

i **Примечание 5:** Как только подача кофе закончится, если вы хотите увеличить количество кофе, достаточно удерживать кнопку , рис. 13 или , рис. 14, надетую ранее до получения нужного количества, или повернув регулятор количества кофе, рис. 10, по часовой стрелке (это необходимо выполнить непосредственно после выдачи кофе и до сброса использованного кофейного порошка в контейнер для кофейной гущи).

i **Примечание 6: Если индикатор горит ,** следует заполнить емкость для воды. Иначе кофе из кофеварки подаваться не будет. Бачок для воды может быть извлечен только в том случае, если насадка для взбивания молока повернута в сторону центра кофеварки. (В бачке, когда загорается **индикатора ** остается немного воды – это нормальное явление.)


i **Примечание 7:** Кофеварка подсчитывает количество чашек воды, которые были приготовлены. Каждые 14 маленьких чашек (или 7 больших) загорается индикатор , предупреждая, что кассета для кофейной гущи заполнена и ее не-

RUS

обходимо встряхнуть и прочистить, см. 9.2 «Удаление кофейной гущи», стр. 235.

i **Примечание 8:** Со временем при износе кофемолки кофе будет вытекать слишком быстро и без пенки, так как помол станет крупнее. Для решения этой проблемы необходимо отрегулировать степень помола кофеварки. Поверните регулятор помола, рис. 17, против часовой стрелки на одно деление (см. главу 5 «Регулировка кофемолки», стр. 232).

i **Примечание 9:** Если кофеварка не используется в течение длительного времени, до ее применения необходимо очистить варочный блок, как описано в главе 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236.

i **Примечание 10: Не вынимайте емкость для воды в процессе выдачи кофе.** Если бакоч достать, кофеварка не будет больше готовить кофе и начнет мигать индикатор отсутствия воды . Если необходимо сделать еще один кофе, кофеварка начинает сильно шуметь и не готовит кофе. Для того чтобы кофеварка начала работать, необходимо повернуть против часовой стрелки до упора регулятор подачи пара и в течение нескольких секунд сливать воду из насадки взбивания молока.

i При первом пуске в эксплуатацию кофеварки необходимо приготовить 4-5 чашек кофе, только после этого прибор начнет давать удовлетворительный результат.

i Когда загорается индикатор, сигнализирующий какое-либо отклонение в работе, нет необходимости сразу же обращаться в техническую сервисную службу. Проблему почти всегда можно решить, следуя инструкциям, указанным в главе 11 «Значение предупрежда-

щего индикатора и, что делать, когда он горит», стр. 239 и главе 12 «Проблемы, которые можно устранить перед тем, как позвонить в клиентскую службу», стр. 240. Если информации в руководстве будет недостаточно для устранения проблемы, рекомендуется обратиться в сервисную службу.


5 Регулировка кофемолки


Кофемолка не должна подвергаться регулировке (по крайней мере, в начале), так как уже отрегулирована на заводе для обеспечения правильной подачи кофе.

Тем не менее, если после первых чашек кофе разлив кофе будет слишком быстрым или медленным (каплями), необходимо произвести коррекцию при помощи регулятора помола кофе, рис. 17, в контейнере для зерен.

Результат изменения настройки будет виден только после двух следующих приготовлений кофе.










! **Тонкость помола можно изменять только в процессе размола. Изменение установок при выключенной мельнице может привести к повреждению прибора.**


 Для обеспечения более медленной подачи кофе и улучшения вида пенки поверните регулятор против часовой стрелки на одну позицию (более мелкий помол), рис. 18.


 Для обеспечения более быстрой подачи кофе (без капель) поверните регулятор по часовой стрелке на одну позицию (более крупный помол), рис. 18.


i Кофеварка была проверена на заводе. Для этого использовался кофе, поэтому в мельнице может оставаться немного кофе. Существует абсолютная гарантия того, что эта кофеварка новая.


6 Приготовление молотого кофе

-  Нажмите кнопку  для использования молотого кофе, рис. 19. Индикатор  загорится, указывая, что функция задана, а кофемолка отключена.
-  Поднимите крышечку в центре, засыпьте в воронку одну мерку молотого кофе (для 1 чашки) или две мерки (для 2 чашек), рис. 20.
-  Для установки количества кофе поверните регулятор количества кофе, рис. 10.
Чем больше повернута ручка по часовой стрелке, тем больше кофе получится.
-  Поставьте под носики чашку, если готовите 1 чашку кофе или 2 чашки для двух чашек кофе, рис. 11. Для получения вкусной пенки как можно приблизьте носики к чашкам, опустив блок подачи кофе, рис. 12.
-  Нажмите кнопку , рис. 13, если вы готовите 1 кофе. Нажмите кнопку , рис. 14, если вы готовите 2 чашки кофе.


 **Примечание 1:** Ни в коем случае не засыпайте молотый кофе, если кофеварка выключена, чтобы избежать рассыпания кофе внутри нее.



 **Примечание 2:** Ни в коем случае не засыпайте больше двух мерок, так как кофеварка не сможет приготовить напиток, а молотый кофе будет разбросан в кофеварке, пачкая ее, либо кофе будет разливаться каплями.


 **Примечание 3:** Для дозировки количества засыпаемого кофе используйте только прилагаемую мерку.

 **Примечание 4:** Засыпайте в воронку только кофе с помолом для кофеварок эспрессо, ни в коем случае не засыпайте кофе в зернах, растворимый кофе или другие про-








дукты, которые могут испортить кофеварку.

 **Примечание 5:** Если более одной мерки засыпанного молотого кофе застрянет в воронке, для того, чтобы он прошел, используйте нож, рис. 21, затем снимите и очистите варочный блок и кофеварку, как описано в главе 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236.

 Если после работы кофеварки с использованием молотого кофе вы хотите вернуться к использованию кофе в зернах, необходимо отключить функцию молотого кофе, еще раз нажав кнопку  (индикатор погаснет и кофемолка вновь сможет включиться).


 См. также главу 4 «Приготовление кофе из зерен», стр. 230, примечания №. 3 - 7, 9 и 10.


7 Подогрев воды


-  Не забудьте убедиться, что индикаторы  и  горят постоянно.
-  Поверните насадку для взбивания молока в направлении от кофеварки, рис. 6.
-  Установите емкость под насадку для взбивания молока, рис. 6.
-  Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора, рис. 8. Из насадки для взбивания молока выльется горячая вода, которая заполнит стоящую под ним емкость.
-  Поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, рис. 8, для того, чтобы прервать выход воды и переведите насадку для взбивания молока в первоначальное положение, направив в центр кофеварки. (Рекомендуется не разливать горячую воду больше, чем 2 минуты подряд.)


RUS



8 Вспенивание молока




 Влейте в емкость примерно 100 г молока на каждое приготовление капучино, которой вы хотите приготовить. При выборе размеров емкости учтите, что объем молока увеличится в 2 или 3 раза.


 Рекомендуется использовать частично снятое молоко, охлажденное в холодильнике.


 Приготовьте кофе как описано в соответствующих главах, используя достаточно большие чашки.


 Направьте насадку для взбивания молока, рис. 6, наружу.


 Нажмите кнопку подачи пара , рис. 22.

Индикатор  начнет мигать, указывая, что кофеварка разогревается (индикаторы  и  не горят, что указывает на невозможность приготовления кофе).

Когда индикатор  перестанет мигать и начнет гореть постоянно, температура кофеварки достигла оптимального значения для приготовления пара.



 Сразу же после этого, максимум в течение двух минут (иначе кофеварка автоматически вернется на функцию приготовления кофе) поместите насадку для взбивания молока в емкость, в которой содержатся молоко, рис. 23. После этого поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора, рис. 8.


 Будьте осторожны, чтобы не обжечься.





 **Внимание!** При высыхании молока происходит засорение насадки для взбивания молока. Не погружайте насадку для взбивания молока в молоко настолько глубоко, чтобы оно покрывало отверстие воздухозаборника в верхней части насадки для взбивания молока. При этом молоко может засосаться в насад-



ку для взбивания молока и вызвать ее засорение.

Из насадки для взбивания молока выйдет пар, которой придаст молоку вид пены и увеличит его объем. Для того чтобы пена была более густой, погрузите насадку для взбивания молока в молоко и вращательными медленными движениями поднимайте емкость. (Рекомендуется подавать пар не более 2 минут подряд.)

 После достижения требуемой температуры прервите подачу пара, повернув регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, рис. 8 и нажмите кнопку подачи пара , рис. 22, для отключения пара.

 Налейте взбитое таким образом молоко в чашки с кофе эспрессо, приготовленного заранее. Капучино готов (положите по вкусу сахар и, если захотите, присыпьте поверхность пенки шоколадным порошком).

 **Примечание:** Сразу же после приготовления капучино и после отключения функции пара, если нажать кнопку , рис. 22, функция пара отключается, но кофеварка еще слишком сильно нагрета, что не позволяет приготовить новый кофе (индикаторы  и  мигают, указывая на то, что температура не подходит для следующего приготовления кофе): Поэтому необходимо подождать около 10 минут, чтобы она немного остыла.

СОВЕТ: Для более быстрого охлаждения после отключения функции подачи пара откройте регулятор подачи пара и разлейте воду из насадки для взбивания молока в емкость до тех пор, пока индикаторы  и  перестанут мигать.

8.1 Очистить насадку для взбивания молока

Каждый раз после использования очищайте насадку для приготовления капучино.

- ☞ Несколько секунд выпускайте воду или пар, повернув регулятор подачи пара против часовой стрелки до упора, рис. 8.

Трубка для подачи пара позволит удалить остатки молока, которые остались внутри.

- ⓘ **Внимание!** Для соблюдения гигиены рекомендуется постоянно проводить эту процедуру, чтобы избежать застоя молока во внутренних системах прибора.

- ☞ Поверните регулятор по часовой стрелке до упора. Подождите пару минут, пока остынет насадка для взбивания молока.

- ☞ Удерживайте одной рукой ручку трубки для подачи пара. Другой рукой откройте байонетное соединение насадки для взбивания молока, слегка повернув по часовой стрелке. Выньте насадку для взбивания молока, рис. 24.

- ☞ Стянуть вниз насадку для взбивания молока с трубки подачи пара.

- ☞ Тщательно промойте в теплой воде насадку для взбивания молока и сопло.

- ☞ Убедитесь в том, что два отверстия, указанные стрелками на рис. 25 не забиты. При необходимости проткните их иглой и прочистите.

- ☞ Установите на место насадку для взбивания молока, вставив ее на трубку подачи пара и с усилием повернув вверх.

- ☞ Установите на место насадку для взбивания молока, сдвинув ее вверх и повернув против часовой стрелки, рис. 24.

9 Чистка и техническое обслуживание



До выполнения любой операции по уходу кофеварка должна остыть и должна быть отключена от электроэнергии.

Не погружайте кофеварку в воду: это электроприбор.

Для чистки прибора не используйте растворители или абразивные моющие средства. Для этого достаточно мягкой и влажной ткани.

Части кофеварки нельзя мыть в посудомоечной машине.

9.1 Очистка кофеварки

- ☞ Очищайте кассету для гущи (как описано в главе 9.2 «Удаление кофейной гущи», стр. 235) каждый раз, когда загорается индикатор ☒.

- ☞ Рекомендуется регулярно чистить бачок для воды.

- ☞ Поддон для сбора капель имеет индикатор уровня (красного цвета) для находящейся в ней воды, рис. 26. Когда индикатор становится виден (несколько миллиметров под ванночкой для сбора воды), необходимо слить воду из ванночки и промыть ее.

- ☞ Время от времени убегайтесь, что отверстия узла подачи кофе не засорены. Для их очистки от остатков высохшего кофе используйте иглу, рис. 27.

9.2 Удаление кофейной гущи

Прибор считает количество приготовленного кофе. После приготовления 14 одинарных (или 7 двойных порций кофе) загорится индикатор ☒, указывающий на то, что контейнер полон, и его необходимо очистить. Пока контейнер для кофейной гущи не будет очищен, машина не сможет приготовить кофе.

RUS

☞ Разблокируйте дверцу для обслуживания нажатием на соответствующую кнопку для открывания и откройте ее, рис. 15, загорится индикатор Δ .

☞ Выньте и очистите поддон для сбора капель, рис. 16.

☞ Вылейте содержимое контейнера для кофейной гущи и тщательно очистите его. Следите за тем, чтобы были удалены все остатки, находящиеся на днище.

Внимание! Каждый раз, вынимая поддон для сбора капель **необходимо** также выбросить содержимое контейнера для кофейной гущи, даже если он не совсем полон. Если эта операция не выполняется, может случиться, что во время приготовления последующих порций кофе, касета переполнится и кофеварка засорится кофе.

i Если прибор активно используется, контейнер для кофейной гущи следует чистить ежедневно. Контейнер для кофейной гущи можно вынимать только из включенного прибора. Только в этом случае прибор может определить, что он вынут.

9.3 Очистка варочного блока

Варочный блок периодически должен очищаться, чтобы избежать накопления кофейного налета, который может вызвать неисправность. Для того, чтобы очистить его, выполните следующее:

☞ Выключите кофеварку, нажав кнопку O , рис. 4, (не вынимая вилки), и дождитесь выключения всех индикаторов.

☞ Откройте дверцу для обслуживания, рис. 15.

☞ Извлеките поддон для сбора капель и касету для гущи, рис. 16, и промойте их.

☞ Сдавите с боков в центр две кнопки красного цвета варочного бло-

ка, рис. 28, и извлеките его, потянув во внешнюю сторону.

! **Внимание! Варочный блок можно вынуть только из выключенного прибора. Попытка вынуть варочный блок при включенной кофеварке может привести к повреждению кофеварки.**

☞ Промойте варочный блок под проточной водой, не используя моющие средства.

! Не используйте для мойки варочного блока посудомоечную машину.

☞ Тщательно очистите внутреннюю часть прибора. Для того, чтобы удалить кофе, прилипший к внутренней части, соскоблите его деревянной или пластмассовой вилкой, рис. 29, а затем при помощи пылесоса удалите всю грязь, рис. 30.

☞ Для последующего применения вставьте варочный блок, рис. 32 a, в крепление, рис. 32 b, и задвиньте штифт, рис. 32 c. Штифт должен войти в трубу, рис. 32 d, в нижней части варочного блока.

☞ Нажмите с усилием до упора на символ PUSH, рис. 32 e, до щелчка защелки.

☞ Убедитесь, что две кнопки красного цвета, рис. 32 f, не находятся в утопленном состоянии, так как дверца не сможет закрыться.

Рис. 33: Обе красные кнопки вышли правильно.

Рис. 34: Красные кнопки не вышли.

i **Примечание 1:** Если варочный блок не вставлен правильно до щелчка зацепления и красные кнопки не вышли, невозможно закрыть дверцу для обслуживания и, следовательно, запустить кофеварку в работу (если кофеварка включается, начинает мигать индикатор Δ).


i **Примечание 2:** Если варочный блок вставляется с трудом, то его (перед вставкой) нужно привести к


нужной высоте, для этого одновременно нажмите на блок снизу и сверху, как показано на рис. 31.

Примечание 3: Если варочный блок вставляется еще с трудом, выньте его из кофеварки, закройте дверцу для обслуживания без приложения усилий, выньте вилку из розетки и вставьте обратно. Дождитесь, когда все индикаторы выключатся, откройте дверцу для обслуживания и вставьте варочный блок.







Установите на место поддон для сбора капель и кассету для гуши и закройте дверцу для обслуживания.

9.4 Удаление накипи

Из-за продолжительного нагрева воды, используемой для приготовления кофе, со временем во внутренних контурах образуется накипь. Когда индикатор  начинает мигать, значит наступил момент выполнить очистку от накипи.


















Примечание: Пока индикатор  горит можно продолжить готовить кофе.

Для этого выполните следующие действия:


-  Выключите кофеварку, нажав кнопку , рис. 7.
-  Дождитесь, чтобы индикаторы  и  постоянно горели, а не мигали.
-  Подготовьте раствор как указано на упаковке прилагаемого химиката для снятия накипи. Налейте в бачок для воды содержимое флакона с химикатом (примерно 0,125 л) и затем долейте 1 литр воды.

Внимание! Пользуйтесь только рекомендованными AEG/Electrolux средствами для удаления накипи. При использовании других средств AEG/Electrolux не несет ответственности за возможный ущерб.



Средства для удаления накипи можно заказать в специализированных магазинах или в клиентской службе AEG/Electrolux.


-  Поставьте под насадку для взбивания молока емкость объемом не менее 1,5 л, рис. 6.
-  Нажмите кнопку   и удерживайте не менее 5 секунд. Индикатор   загорается, указывая включение программы снятия накипи (индикаторы  и  остаются выключенными, указывая, что кофе готовить нельзя).
-  Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки на половину оборота, рис. 8. После этого горячая вода потечет из насадки для взбивания молока, начиная заполнять стоящую под ним емкость. Программа удаления накипи автоматически выполнит несколько промываний, разделенных паузой, чтобы удалить известковые отложения внутри кофеварки.
-  Через 30 минут, когда загорится индикатор , поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке на пол-оборота до упора, рис. 8. Для того, чтобы удалить остатки раствора для снятия накипи из кофеварки, необходимо произвести споласкивание.
-  Извлеките бачок для воды, сполосните его и наполните чистой водой.
-  Установите бачок на место.
-  Слейте емкость под насадкой для взбивания молока, наполненную жидкостью и вновь поставьте ее под насадку.
-  Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки на половину оборота, рис. 8. Из насадки для взбивания молока выльется горячая вода, которая заполнит стоящую под ним емкость. Когда вода из бачка будет слита, индикатор  погаснет и загорится другой индикатор .

RUS

 Поверните регулятор пара по часовой стрелке до упора, рис. 8, и вновь наполните бачок чистой водой.

Программа снятия накипи завершена и кофеварка готова для приготовления кофе.


 **Примечание:** Если процедура снятия накипи заканчивается до ее завершения, сигнализация  не отключается и все необходимо выполнить сначала.


 **Внимание! Гарантия на прибор перестает действовать, если очистка от накипи не производится регулярно.**


9.5 Настройка жесткости воды


Индикатор  загорается через определенный период работы, который задан на заводе, учитывая максимальное количество кальция, который может присутствовать в воде у потребителя. При желании можно увеличить этот период работы и уменьшить частоту проведения операции по удалению накипи. Запрограммируйте для этого кофеварку на базе реального содержания кальция в воде. Для определения жесткости воспользуйтесь прилагаемым тестером или обратитесь к поставщику воды.


Определение жесткости воды

 Примерно на 1 секунду погрузите тестовую полоску в холодную воду. Стряхните лишнюю воду. Уровень жесткости определяется по количеству розовых полосок.

 **Нет или одна розовая полоска: уровень жесткости 1 (мягкая вода)**
до 1,24 ммол/л или
до 7° немецкой меры жесткости или
до 12,6° французской меры жесткости














 **Две розовых полоски: уровень жесткости 2 (вода средней жесткости)**
до 2,5 ммол/л или
до 14° немецкой меры жесткости или
до 25,2° французской меры жесткости


 **Три розовых полоски: уровень жесткости 3 (жесткая вода)**
до 3,7 ммол/л, или
до 21° немецкой меры жесткости или
до 37,8° французской меры жесткости

 **Четыре розовых полоски: уровень жесткости 4 (очень жесткая вода)**
более 3,7 ммол/л или
более 21° немецкой меры жесткости или
более 37,8° французской меры жесткости

Настройка и сохранение уровня жесткости воды

Можно настроить любой из четырех уровней жесткости. Предприятием-изготовителем стандартно устанавливается значение 4.

-  Убедитесь, что кофеварка выключена (все индикаторы выключены).
-  Нажмите кнопку  и удерживайте не менее 5 секунд. Загорятся четыре индикатора , ,  и .
-  Нажимать кнопку , рис. 19, до тех пор, пока не загорятся индикаторы, количество которых соответствовало бы определенной жесткости воды (например, чтобы настроить жесткость воды 3, следует нажимать кнопку  до тех пор, пока одновременно не загорятся 3 индикатора ,  и ).

☞ Нажмите кнопку  для того, чтобы запомнить данные. После этого машина запрограммирована для предупреждения о выполнении очистки от накипи, когда она будет действительно необходима.

10 Значение световых индикаторов

Индикаторы и мигают

Кофеварка к работе не готова (температура воды не достаточна для идеального приготовления кофе). Начинать процесс приготовления кофе только индикаторы горят постоянно.

Индикаторы и горят постоянно

Кофеварка достигла идеальной температуры для приготовления кофе.

Индикатор горит постоянно

Кофеварка наливает в данный момент чашку кофе.

Индикатор горит постоянно

Кофеварка наливает в данный момент две чашки кофе.

Индикатор пара мигает

Происходит нагрев кофеварки для достижения идеальной температуры генерации пара. Перед поворотом регулятора подачи пара следует дождаться, чтобы индикатор горел постоянно.

Индикатор пара горит постоянно

Кофеварка готова к подаче пара, вы можете повернуть регулятор подачи пара.

Индикатор горит постоянно

Кофеварка настроена на приготовление напитка из молотого кофе (см. главу 6 «Приготовление молотого кофе», стр. 233).

Индикатор горит постоянно

Действует автоматическая программа удаления накипи (см. главу 9.4 «Удаление накипи», стр. 237).

11 Значение предупреждающего индикатора и, что делать, когда он горит

Индикатор горит постоянно

- Емкость для воды пуста или неправильно установлена.

☞ Залейте в бачок воду, как описано в главе 3.2 «Добавление воды», стр. 229 и вставьте его в соответствии с инструкцией.

- Емкость для воды загрязнена, или в ней образовались известковые отложения.

☞ Промойте емкость для воды или удалите накипь.

Индикатор мигает

- Кофеварка не может приготовить кофе и работает слишком шумно.

☞ Поверните регулятор подачи пара против часовой стрелки, как описано в главе 4 «Приготовление кофе из зерен», стр. 230, примечание 10, рис. 8.

- Кофе вытекает слишком медленно.

☞ Поверните ручку регулировки помола, рис. 17, на один щелчок по часовой стрелке (глава 5 «Регулировка кофемолки», стр. 232).

Индикатор горит постоянно


- Кассета для гущи полная или неправильно установлена.

☞ Очистите кассету для гущи и произведите очистку, описанную в главе 9.2 «Удаление кофейной гущи», стр. 235, вставьте кассету правильно.

- После очистки не была вставлена кассета для гущи.

☞ Откройте дверцу для обслуживания и установите кассету для кофейной гущи.

Индикатор мигает

- Выбрана функция , но молотый кофе в воронку не был засыпан.

☞ Засыпать молотый кофе, как описано в главе 6 «Приготовление молотого кофе», стр. 233.



RUS



- В контейнере для зерен больше нет зерен.
- ☞ Засыпьте в контейнер кофе в зернах, как описано в главе 3.3 «Помещение зерен в контейнер», стр. 229.
- Если при работе кофемолки создается сильный шум, это означает, что мельница заблокирована маленьким камешком, попавшим с зернами.
- ☞ Обратитесь в клиентскую службу. **Устранение блокировки или повреждений мельницы, возникших из-за наличия в ней посторонних предметов, условиями гарантии не предусмотрено.**

Индикатор  мигает


- Указывает на то, что кофеварка покрыта налетом известняка.
- ☞ Необходимо запустить программу удаления накипи, описанную в главе 9.4 «Удаление накипи», стр. 237.




Кофеварка производит ненормальный шум и четыре индикатора , ,  и  попеременно мигают

- Возможно, варочный блок не был установлен после очистки.
- ☞ Оставьте дверцу для обслуживания закрытой, а варочный блок не вставляйте в кофеварку. Одновременно нажимайте кнопки  и  до тех пор, пока четыре индикатора не погаснут. Только тогда, когда четыре индикатора погаснут можно открыть дверцу для обслуживания и вставить варочный блок (см. главу 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236).

Индикаторы ,  и  попеременно мигают

- Кофеварка только что включена и варочный блок вставлен неправильно, поэтому дверца для обслуживания закрылась плохо.
- ☞ Нажатие на надпись PUSH до щелчка зацепления. Убедитесь, что две кнопки красного цвета не находят-




ся в утопленном состоянии (глава 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236). Закройте дверцу для обслуживания и нажмите кнопку .

Индикаторы ,  и  включены и мигают

- Кофеварка включена с открытой ручкой регулятора пара.
- ☞ Поверните регулятор подачи пара по часовой стрелке до упора, рис. 8.

Индикатор  мигает

- Открыта дверца для обслуживания.
- ☞ Если дверца для обслуживания не закрывается, убедитесь в том, что правильно вставлен варочный блок (см. 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236)

Индикатор  горит постоянно, а индикаторы  и  мигают

- Возможно, варочный блок не был установлен после очистки.
- ☞ Вставьте варочный блок, см. главу 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236.
- Внутренняя часть машины сильно загрязнена.
- ☞ Тщательно очистите внутреннюю часть кофеварки, как описано в главе 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236.

Индикатор  мигает


- Воронка для молотого кофе засорена.
- ☞ Опустошите воронку при помощи ножа, как описано в главе 6 «Приготовление молотого кофе», стр. 233, примечание 5, рис. 21.

12 Проблемы, которые можно устранить перед тем, как позвонить в клиентскую службу

Если кофеварка не работает и горит предупреждающая индикаторная лампа, можно с легкостью найти и устранить причину неисправности, см. гл. 11. Если ж ни

одна из индикаторных ламп не горит, до обращения в клиентскую службу произведите следующие проверки.

Кофе не горячий

- Чашки не были подогреты.
- ☞ Чтобы подогреть чашки, их нужно ополоснуть теплой водой или поставить как минимум на 20 минут на плитку для тепловой выдержки (A) (см. главу 4 «Приготовление кофе из зерен», стр. 230, примечание 3).
- Варочный блок слишком холодный.
- ☞ До приготовления кофе нагрейте варочный блок, нажав кнопку  (см. главу 4 «Приготовление кофе из зерен», стр. 230, прим. 3).

На кофе мало пенки

- Во время заварки кофеварка использует мало кофе.
- ☞ Поверните немного регулятор количества молотого кофе, рис. 9, по часовой стрелке (см. главу 4 «Приготовление кофе из зерен», стр. 230, прим. 2).
- Кофе слишком крупно помолот.
- ☞ Поверните регулятор количества молотого кофе, рис. 17, против часовой стрелки на одно деление (см. главу 5 «Регулировка кофемолки», стр. 232).
- Неподходящая смесь для кофе.
- ☞ Используйте смесь, предназначенную для автоматических кофеварок.

Кофе вытекает слишком медленно

- Кофе слишком тонко помолот.
- ☞ Поверните регулятор количества молотого кофе, рис. 17, по часовой стрелке на одно деление (см. главу 5 «Регулировка кофемолки», стр. 232).
- Во время заварки кофеварка использует много кофе.

- ☞ Немного поверните регулятор количества молотого кофе, рис. 9, против часовой стрелки.

Кофе вытекает слишком быстро

- Кофе слишком крупно помолот.
- ☞ Поверните регулятор количества молотого кофе, рис. 17, против часовой стрелки на одно деление (см. главу 5 «Регулировка кофемолки», стр. 232).
- Во время заварки кофеварка использует мало кофе.
- ☞ Немного поверните регулятор количества молотого кофе, рис. 9, по часовой стрелке.

Кофе не разливается из одного носика узла подачи кофе

- Отверстие засорено.
- ☞ Для его очистки от остатков высохшего кофе используйте иглу, рис. 27.

После поворота регулятора подачи пара пар не выходит из насадки для взбивания молока

- Отверстия насадки для взбивания молока и сопло взбитого молока засорены.
- ☞ Очистить отверстия насадки для взбивания молока и сопло взбитого молока, гл. 8.1 «Очистить насадку для взбивания молока», стр. 235, рис. 25).


При нажатии кнопок и из кофеварки вытекает вода, а не кофе

- Кофейный порошок застрял в воронке.
- ☞ При помощи ножа устраните засорение воронки молотым кофе (см. гл. 6 «Приготовление молотого кофе», стр. 233, прим. 5). Тщательно очистите варочный блок и внутреннюю часть кофеварки (см. инструкции главы 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236).

RUS


Кофеварка не включается при нажатии клавиши ①

- Кофеварка не подсоединена к сети.

 Убедитесь, что вилка шнура электропитания вставлена в розетку.

Не удается извлечь варочный блок для выполнения очистки

- Кофеварка включена. Варочный блок можно вынуть только из выключенного прибора.


 Выключите кофеварку (см. главу 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236).






Внимание! Варочный блок можно вынуть только из выключенного прибора. Попытка вынуть варочный блок при включенной кофеварке может привести к повреждению прибора.

Вместо кофейных зерен использовался кофейный порошок, и кофеварка не разливает кофе


- Засыпано слишком много молотого кофе.

 Выньте варочный блок и тщательно очистите внутреннюю часть прибора как описано в 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236. Повторите операцию, используя максимум 2 мерку, наполненную молотым кофе.

- Не нажата кнопка  и кофеварка использовала кроме молотого кофе также кофе, помолотый в кофемолке.


 Тщательно очистите внутреннюю часть кофеварки, как описано в главе 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236. Повторите операции, нажав кнопку , как описано в главе 6 «Приготовление молотого кофе», стр. 233.

- Молотый кофе был засыпан в выключенную кофеварку.


 Выньте варочный блок и тщательно очистите внутреннюю часть прибора как описано в 9.3 «Очистка варочного блока», стр. 236. Повторите операцию при включенной кофеварке.

Кофе вытекает не из отверстий выпускной трубы, а сбоку из дверцы для обслуживания

- Отверстия выпускной трубы засорились засохшим кофе.

 Прочистите отверстия иглой, рис. 27.

- Откидная полка, расположенная с внутренней части дверцы для обслуживания, заблокирована и не откидывается.

 Тщательно очистите откидную полку, в особенности вблизи шарниров, чтобы они могли свободно двигаться.

Что делать, если прибор необходимо перевезти в другое место?

- Перевозите прибор только в оригинальной упаковке. Для защиты от царапин обязательно используйте оригинальный пластиковый пакет.
- Берегите прибор от толчков и ударов. Гарантия не распространяется на повреждения, произошедшие во время перевозки.
- Опустошите емкость для воды и контейнер для кофейной гущи.
- Внимательно относитесь к подбору места расположения прибора, особенно в холодное время года. Воздействие минусовой температуры может привести к повреждению прибора.

13 Технические характеристики

Напряжение в сети: 220-240 В
Потребляемая мощность: 1350 Вт

CE Прибор соответствует следующим директивам ЕС:

- Директива по низкому напряжению 2006/95/ЕС
- EMC Директива 89/336/ЕЕС с поправками 92/31/ЕЕС и 93/68/ЕЕС

14 Утилизация




Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Пластмассовые детали имеют специальную маркировку, например, >PE<, >PS< и т.д. Упаковочные материалы утилизируйте согласно маркировок в соответствующих пунктах приема пластмасс и в специальных контейнерах.

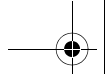


Старый прибор

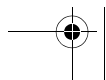
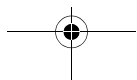
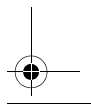
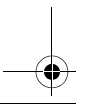
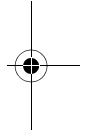
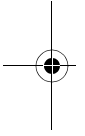
Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить нанесение вреда окружающей среде и здоровью людей. Неправильная утилизация подвергает опасности людей и окружающую среду. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

15 Клиентская служба

Храните оригинальную упаковку, включая прокладки из пеноматериалов. Тщательно упаковывайте прибор перед перевозкой.



RUS



GR **Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,**

Παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις υποδείξεις ασφαλείας! Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης για μελλοντική αναφορά και παραχωρήστε το σε ενδεχόμενο μελλοντικό χρήστη της συσκευής.

Περιεχόμενα

1	Λεζάντα εικόνας	246	10	Σημασία των ενδεικτικών λυχνιών λειτουργίας	260
1.1	Μπροστινή όψη (εικόνα 1)	246	11	Σημασία των ενδεικτικών λυχνιών συναγερμού και τι να κάνετε όταν ανάψουν	261
1.2	Μπροστινή όψη με ανοικτό πορτάκι σέρβις (εικ. 2)	246	12	Προβλήματα που μπορείτε να λύσετε πριν καλέσετε το Σέρβις	263
1.3	Πίνακας χειριστηρίων (εικ. 3)	246	13	Τεχνικά χαρακτηριστικά	265
2	Υποδείξεις ασφαλείας	247	14	Απόρριψη	265
3	Πρώτη χρήση	249	15	Σε περίπτωση που χρειαστεί σέρβις	266
3.1	Τοποθέτηση και σύνδεση της συσκευής	249			
3.2	Πλήρωση νερού	249			
3.3	Πλήρωση δοχείου για κόκκους καφέ	250			
3.4	Πρώτη χρήση	250			
4	Παρασκευή καφέ με κόκκους	250			
5	Ρύθμιση του μύλου	253			
6	Παρασκευή καφέ με αλεσμένο καφέ	254			
7	Παρασκευή ζεστού νερού	254			
8	Αφρόγαλα	255			
8.1	Καθαρισμός του εξαρτήματος για αφρόγαλα	256			
9	Καθαρισμός και συντήρηση	256			
9.1	Καθαρισμός της μηχανής καφέ	256			
9.2	Άδειασμα του δοχείου για κατακάθια καφέ	257			
9.3	Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ	257			
9.4	Καθαρισμός αλάτων	258			
9.5	Ρύθμιση της σκληρότητας νερού	259			

GR

1 Λεζάντα εικόνας

i Οι παρούσες οδηγίες χρήσης αφορούν τα μοντέλα αυτόματης μηχανής καφέ CS 5000 και CS 5200. Ο χειρισμός είναι ίδιος και στις δύο συσκευές. Στις εικόνες 1 και 2 απεικονίζονται και τα δύο μοντέλα. Σε όλες τις υπόλοιπες εικόνες απεικονίζεται το μοντέλο CS 5200.

1.1 Μπροσινή όψη (εικόνα 1)

- A** Πλάκα θέρμανσης φλιτζανιών
- B** Διακόπτης ατμού
- C** Σωλήνας ατμού
- D** Εξάρτημα για αφρόγαλα
- E** Εξάρτημα για αφρόγαλα (αφαιρούμενο)
- F** Ακροφύσιο εξαρτήματος για αφρόγαλα (αφαιρούμενο)
- G** Κουμπί ανοίγματος για το πορτάκι σέρβις
- H** Δοχείο νερού (αφαιρούμενο)
- J** Λεκάνη συλλογής σταγονιδίων (αφαιρούμενη)
- K** Σχάρα στράγγισης
- L** Εγχυτήρας (ρυθμιζόμενος σε ύψος)
- M** Πίνακας ελέγχου (βλ. εικόνα 3)
- N** Καπάκι δοχείου για τους κόκκους καφέ
- O** Καπάκι δοχείου για τον αλεσμένο καφέ


1.2 Μπροσινή όψη με ανοικτό πορτάκι σέρβις (εικ. 2)

- P** Μεζούρα για αλεσμένο καφέ
- Q** Υποδοχή για τη μεζούρα
- R** Χωνί για εισαγωγή αλεσμένου καφέ
- S** Πορτάκι σέρβις
- T** Δοχείο (αφαιρούμενο) για κατακάθια καφέ
- U** Κινητό συρταράκι
- V** Μονάδα παροχής καφέ
- W** Διακόπτης ρύθμισης του βαθμού αλέσματος
- X** Δοχείο για κόκκους καφέ
- Y** Πινακίδα τύπου (κάτω πλευρά της συσκευής)
- Z** Υγρό αφαίρεσης αλάτων και ταινία ελέγχου

1.3 Πίνακας χειριστηρίων (εικ. 3)

- a** Διακόπτης ποσότητας καφέ (ελαφρύς, κανονικός ή βαρύς)
- b** Διακόπτης ποσότητας αλεσμένου καφέ (για ελαφρύ, κανονικό ή βαρύ καφέ)
- c** Πλήκτρο ενός φλιτζανιού
- d** Πλήκτρο δύο φλιτζανιών
- e** Πλήκτρο on/off της μηχανής καφέ
- f** Πλήκτρο επιλογής λειτουργίας ατμού
- g** Πλήκτρο αλεσμένου καφέ (αποκλεισμός μύλου)
- h** Πλήκτρο ξεβγάλματος και καθαρισμού των αλάτων
- j** Ενδεικτική λυχνία ενός φλιτζανιού και OK θερμοκρασίας καφέ
- k** Ενδεικτική λυχνία 2 φλιτζανιών OK θερμοκρασίας καφέ
- l** Ενδεικτική λυχνία ατμού και OK θερμοκρασίας ατμού
- m** Ενδεικτική λυχνία αλεσμένου καφέ (αποκλεισμός μύλου)
- n** Ενδεικτική λυχνία συναγερμού αλάτων
- o** Ενδεικτική λυχνία έλλειψης νερού ή απουσίας δοχείου νερού
- p** Ενδεικτική λυχνία πλήρους δοχείου για κατακάθια ή απουσίας δοχείου για κατακάθια
- q** Ενδεικτική λυχνία γενικού συναγερμού

2 Υποδείξεις ασφαλείας

 Η ασφάλεια της παρούσας συσκευής ανταποκρίνεται στους ισχύοντες τεχνολογικούς κανόνες καθώς και στις νομοθετικές διατάξεις σχετικά με την ασφάλεια των συσκευών. Ωστόσο, από την πλευρά μας ως κατασκευαστές, θεωρούμε υποχρέωσή μας να σας γνωστοποιήσουμε τις παρακάτω υποδείξεις ασφαλείας.

Γενική ασφάλεια

- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε ηλεκτρικό δίκτυο, με αντίστοιχη τάση, τύπο ρεύματος και συχνότητα σύμφωνα με τα στοιχεία που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (βλέπε κάτω πλευρά της συσκευής)!
- Μην φέρνετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε επαφή με θερμά τμήματα της συσκευής.
- Μην τραβάτε ποτέ το βύσμα από την πρίζα πιάνοντάς το από το καλώδιο τροφοδοσίας!
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν:
 - το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά ή
 - εντοπίζονται εμφανείς βλάβες στο περίβλημα.
- Τοποθετείτε το βύσμα στην πρίζα μόνον όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση ή λειτουργία από άτομα (και παιδιά) που λόγω της απειρίας τους ή της έλλειψης γνώσεων δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια, ούτε από άτομα (και παιδιά) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, παρά μόνον εφόσον ο ασφαλής τρόπος χειρισμού τους υποδειχθεί από υπεύθυνο για τα άτομα αυτά πρόσωπο, το οποίο και αρχικά θα τα επιτηρεί.

Ασφάλεια παιδιών

- Μην αφήνετε τη συσκευή από την επίβλεψή σας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της και δείξτε ιδιαίτερη προσοχή όταν υπάρχουν παιδιά!
- Κρατάτε τα υλικά της συσκευασίας, όπως π.χ. την πλαστική σακούλα, μακριά από παιδιά.

Ασφάλεια κατά τη λειτουργία

- Προσοχή! Ο εγχυτήρας, το εξάρτημα για αφρόγαλα και η πλάκα θέρμανσης αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία. Κρατήστε μακριά τα παιδιά!
- Προσοχή! Κίνδυνος εγκαυμάτων όταν είναι ενεργοποιημένο το εξάρτημα για αφρόγαλα! Το καυτό νερό και ο καυτός ατμός που εξέρχονται μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Ενεργοποιείτε το εξάρτημα για αφρόγαλα μόνο όταν κρατάτε ένα δοχείο από κάτω.
- Μην θερμαίνετε εύφλεκτα υγρά με ατμό!
- Ενεργοποιείτε τη συσκευή μόνον εφόσον υπάρχει νερό στο σύστημα! Γεμίζετε το δοχείο νερού μόνο με κρύο νερό, μην προσθέτετε ζεστό νερό, γάλα ή άλλα υγρά. Προσέξτε τη μέγιστη χωρητικότητα περίπου 1,8 λίτρων.
- Προσθέτετε μόνο καβουρντισμένους, όχι κατεψυγμένους ή καραμελωμένους κόκκους καφέ στο δοχείο για κόκκους! Αφαιρέστε τα ξένα σώματα, π.χ. πετραδάκια, από τους κόκκους καφέ. Εμπλοκές ή ζημιές που προκλήθηκαν στο μύλο λόγω της παρουσίας ξένου σώματος ενδέχεται να μην καλύπτονται από την εγγύηση.
- Προσθέτετε αποκλειστικά αλεσμένο καφέ στο χωνί για εισαγωγή αλεσμένου καφέ.

(GR)

- Μην αφήνετε τη συσκευή ενεργοποιημένη χωρίς λόγο.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε άσχημες καιρικές συνθήκες.
- Σε περίπτωση που χρειαστείτε καλώδιο προέκτασης, χρησιμοποιήστε μόνο κοινό καλώδιο διαμέτρου 1,5 mm² τουλάχιστον.
- Άτομα με κινητικές διαταραχές συνιστάται να μην χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη, ώστε να αποφευχθούν ενδεχόμενοι κίνδυνοι.
- **Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνον εφόσον η λεκάνη συλλογής σταγονιδίων, το δοχείο για κατακάθια καφέ και η σχάρα στράγγισης είναι τοποθετημένα!**

Ασφάλεια κατά τον καθαρισμό και τη φροντίδα


- Λάβετε υπόψη τις υποδείξεις καθαρισμού και αφαίρεσης αλάτων.
- Πριν από τη συντήρηση ή τον καθαρισμό θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τραβήξτε το βύσμα!
- Μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό.
- **Καθαρίζετε το εξάρτημα για αφρόγαλα μόνο όταν είναι απενεργοποιημένο, κρύο και χωρίς πίεση!**
- Μην πλένετε τμήματα της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- **Μην ρίχνετε ποτέ νερό στο μύλο,** καθώς μπορεί να υποστεί ζημιές.

Μην ανοίγετε και μην επισκευάζετε μόνοι σας τη συσκευή. Μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για το χρήστη εξαιτίας ακατάλληλων εργασιών επισκευής.

Οι επισκευές σε ηλεκτρικές συσκευές πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένους τεχνικούς.



Σε περίπτωση που χρειαστεί επισκευή, καθώς και αλλαγή του καλωδίου τροφοδοσίας, παρακαλούμε απευθυνθείτε


- στον αντιπρόσωπο από τον οποίο προμηθευτήκατε τη συσκευή, ή
- καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της AEG/ Electrolux.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για βλάβες που μπορεί να προκύψουν από εσφαλμένη ή διαφορετική από την προβλεπόμενη χρήση, και σε αυτήν την περίπτωση δεν υποχρεούται να τηρήσει την εγγύηση. Το ίδιο ισχύει σε περίπτωση που το πρόγραμμα αφαίρεσης αλάτων δεν εκτελεστεί αμέσως αφότου η ενδεικτική λυχνία  αρχίσει να αναβοσβήνει και σύμφωνα με τα στοιχεία του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών. Εμπλοκές ή ζημιές που προκλήθηκαν στο μύλο λόγω της παρουσίας ξένου σώματος ενδέχεται να μην καλύπτονται από την εγγύηση.


3 Πρώτη χρήση


3.1 Τοποθέτηση και σύνδεση της συσκευής


-  Αφού αφαιρέσετε τη συσκευασία βεβαιωθείτε για την ακεραιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολίας μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο προσωπικό.
-  Τοποθετήστε τη συσκευή στην επιφάνεια εργασίας μακριά από βρύσες νερού, νεροχύτες και πηγές θερμότητας.

 Μετά την τοποθέτηση της συσκευής στην επιφάνεια εργασίας, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει χώρος περίπου 5 cm ανάμεσα στις επιφάνειες της συσκευής, στα πλευρικά τοιχώματα και στο πίσω μέρος και ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 20 cm πάνω από τη μηχανή καφέ.


Μην εγκαθιστάτε ποτέ τη μηχανή καφέ σε χώρο που μπορεί να φτάσει σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση με 0°C (αν το νερό παγώσει, η συσκευή μπορεί να υποστεί βλάβες).


 Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί σε εκείνη που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10A και εφοδιασμένη με κατάλληλη γείωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενα ατυχήματα που οφείλονται στην απουσία γείωσης από την εγκατάσταση.

 Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φως της συσκευής σας, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό για την αντικατάσταση της πρίζας.

 Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα. Όταν η μηχανή καφέ συνδέεται για πρώτη φορά στο ρεύμα, ανάβουν


όλες οι ενδεικτικές λυχνίες για μερικά δευτερόλεπτα στα πλαίσια μιας δοκιμαστικής λειτουργίας και στη συνέχεια σβήνουν.


 Συνιστάται να ρυθμίζετε το ταχύτερο δυνατόν τη σκληρότητα του νερού, ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται στο κεφάλαιο 9.5 „Ρύθμιση της σκληρότητας νερού” Σελίδα 259.


 Για τη σωστή εκμάθηση της χρήσης είναι αναγκαίο να χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή ακολουθώντας σχολαστικά, βήμα-βήμα, τις οδηγίες των παραγράφων που ακολουθούν.


3.2 Πλήρωση νερού

Πριν από κάθε ενεργοποίηση βεβαιωθείτε ότι υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο νερού και αν χρειαστεί συμπληρώστε την απαιτούμενη ποσότητα. Σε κάθε ενεργοποίηση και απενεργοποίηση η συσκευή χρειάζεται νερό για τις λειτουργίες αυτόματου ξεπλύματος.

 Βγάλτε το δοχείο νερού (εικ. 4), ξεβγάλετε το και γεμίστε το με φρέσκο νερό χωρίς να ξεπεράσετε την ένδειξη MAX. Όταν αφαιρείτε το δοχείο, το εξάρτημα για αφρόγαλα πρέπει να είναι τοποθετημένο πάντα προς το κέντρο της μηχανής καφέ, διαφορετικά εμποδίζει την εξαγωγή.

 Γεμίζετε το δοχείο μόνο με κρύο νερό. Ποτέ μην προσθέτετε άλλα υγρά, όπως π.χ. μεταλλικό νερό ή γάλα.

 Τοποθετήστε το δοχείο νερού πιέζοντας μέχρι τέρμα.

 Για να παρασκευάζετε πάντοτε αρωματικό καφέ, συνιστάται:

- να αλλάζετε καθημερινά το νερό στο δοχείο νερού,
- να πλένετε το δοχείο νερού τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα σε σαπουνόνερο (όχι στο πλυντήριο πιάτων). Στη συνέχεια ξεπλένετε με φρέσκο νερό.

GR

3.3 Πλήρωση δοχείου για κόκκους καφέ


- Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου για κόκκους καφέ (εικ. 5).
- Γεμίστε το δοχείο με κόκκους καφέ.
- Κλείστε το καπάκι.

! **Προσοχή!** Φροντίστε να χρησιμοποιείτε μόνο καθαρούς κόκκους χωρίς προσθήκη καραμελωμένων ή αρωματισμένων ουσιών. Επίσης μην χρησιμοποιείτε κατεψυγμένους κόκκους και φροντίστε να μην εισέλθουν ξένα σώματα, όπως π.χ. πετραδάκια στο δοχείο για κόκκους. **Εμπλοκές ή ζημιές που προκλήθηκαν στο μύλο λόγω της παρουσίας ξένου σώματος ενδέχεται να μην καλύπτονται από την εγγύηση.**



i Η μηχανή καφέ έχει ελεγχθεί στο εργοστάσιο. Για τον έλεγχο χρησιμοποιήθηκε καφές, κατά συνέπεια είναι φυσικό να υπάρχουν ίχνη καφέ στο μύλο. Η εταιρία εγγυάται σε κάθε περίπτωση ότι η μηχανή καφέ είναι καινούργια.

3.4 Πρώτη χρήση

Την πρώτη φορά που θα θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, πρέπει να την εξαερώσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο και ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος.
- Στρέψτε το εξάρτημα για αφρόγαλα προς τα έξω, τοποθετήστε από κάτω ένα φλιτζάνι (εικ. 6), και ανάψτε τη μηχανή πιέζοντας το πλήκτρο  (εικ. 7).
- **Αμέσως μετά, το πολύ μέσα σε 30 δευτερόλεπτα**, γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα μέχρι τέρμα (εικ. 8) (είναι φυσιολογικό να ακούγεται θόρυβος από τη μηχανή).

Μετά από λίγα δευτερόλεπτα από το εξάρτημα για αφρόγαλα αρχίζει να τρέχει νερό.



- Όταν το φλιτζάνι γεμίσει με περίπου 30 ml, γυρίστε το διακόπτη ατμού μίση στροφή δεξιόστροφα μέχρι το τέρμα (εικ. 8), ώστε να διακόψετε τη ροή του νερού.
- Περιμένετε έως ότου σταματήσουν να αναβοσβήνουν οι ενδεικτικές λυχνίες  και  και παραμείνουν σταθερά αναμμένες. (Όταν οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν αυτό σημαίνει ότι η μηχανή προθερμαίνεται, ενώ όταν είναι σταθερά αναμμένες, ότι έχει φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία για να φτιάξει καφέ).

Λίγο πριν οι ενδεικτικές αρχίσουν να ανάβουν σταθερά, η μηχανή καφέ εκτελεί ένα αυτόματο ξέβγαλμα: Λίγο ζεστό νερό θα τρέξει από τα στόμια του εγχυτήρα και θα συγκεντρωθεί στη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων που βρίσκεται από κάτω.

- i** Συμβουλή: Εάν θέλετε βαρύ καφέ (λιγότερο από 60 ml), γεμίστε πρώτα το φλιτζάνι με το ζεστό νερό του ξεβγάλματος. Αφήστε το νερό για λίγο στο φλιτζάνι (πριν το αδειάσετε) έτσι ώστε να προθερμανθεί.

Η μηχανή καφέ είναι πλέον έτοιμη για χρήση.

4 Παρασκευή καφέ με κόκκους



- Πριν φτιάξετε καφέ, ελέγχετε πάντα αν οι ενδεικτικές λυχνίες  και  είναι σταθερά αναμμένες και αν το δοχείο για κόκκους καφέ είναι γεμάτο.
- Ρυθμίστε με το διακόπτη ποσότητας αλεσμένου καφέ (εικ. 9) την επιθυμητή γεύση καφέ. Όσο περισσότερο γυρίζετε το κουμπί προς τα δεξιά, τόσο

μεγαλύτερη θα είναι η ποσότητα του καφέ σε κόκκους που θα αλέσει η μηχανή καφέ και επομένως τόσο πιο δυνατή θα είναι η γεύση του καφέ. Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη μηχανή καφέ θα είναι αναγκαίο να κάνετε αρκετές προσπάθειες και να φτιάξετε μερικούς καφέδες για να προσδιορίσετε τη σωστή θέση του διακόπτη. Προσοχή ώστε να μην γυρίσετε υπερβολικά δεξιά το διακόπτη διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος η παροχή να είναι πολύ αργή (σε σταγόνες), ιδίως όταν θέλετε να φτιάξετε δύο φλιτζάνια καφέ.

- ☞ Ρυθμίστε το διακόπτη ποσότητας καφέ (εικ. 10) για να επιλέξετε την επιθυμητή ποσότητα καφέ.



Όσο περισσότερο γυρίσετε προς τα δεξιά το διακόπτη, τόσο μεγαλύτερη θα είναι η ποσότητα του καφέ που θα φτιάξετε. Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη μηχανή καφέ θα είναι αναγκαίο να κάνετε αρκετές προσπάθειες και να φτιάξετε μερικούς καφέδες για να προσδιορίσετε τη σωστή θέση του διακόπτη.



- ☞ Τοποθετήστε κάτω από τα στόμια του εγχυτήρα ένα φλιτζάνι εάν θέλετε 1 καφέ ή δύο φλιτζάνια για 2 καφέδες (εικ. 11). Για να πετύχετε καλύτερη κρέμα, κατεβάστε όσο το δυνατόν περισσότερο τον εγχυτήρα για να πλησιάσει στα φλιτζάνια (εικ. 12).

- ☞ Πατήστε το πλήκτρο  (εικ. 13) εάν θέλετε να φτιάξετε έναν καφέ. Εάν θέλετε να φτιάξετε 2 καφέδες πατήστε το πλήκτρο  (εικ. 14). Στο σημείο αυτό η μηχανή καφέ αλέθει τους κόκκους, εκτελεί μια αρχική έγχυση και στη συνέχεια ολοκληρώνει την παροχή στο φλιτζάνι.

Μετά την παραγωγή της επιλεγμένης ποσότητας καφέ, η μηχανή διακόπτει αυτόματα την

παροχή και αποβάλλει τα υπολείμματα του καφέ στο δοχείο για κατακάθια.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, όταν ανάψουν και πάλι σταθερά οι δυο ενδεικτικές λυχνίες  και  μπορείτε και πάλι να φτιάξετε καφέ.

- ☞ Για να σβήσετε την μηχανή καφέ πατήστε το πλήκτρο . (Πριν σβήσει η μηχανή εκτελεί αυτόματα ένα ξέβγαλμα: Λίγο ζεστό νερό τρέχει από τα στόμια και συγκεντρώνεται στη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων που βρίσκεται από κάτω. Προσοχή στα εγκαύματα.) Εάν δεν σβήσετε τη μηχανή με το πλήκτρο  θα σβήσει μόνη της και θα εκτελέσει αυτόματα το ξέβγαλμα 3 ώρες μετά την τελευταία χρήση.

- i** **Σημείωση 1:** Εάν ο καφές τρέχει σταγόνα – σταγόνα ή δεν τρέχει καθόλου, πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη για τη ρύθμιση του βαθμού αλέσματος (εικ. 17) κατά μία θέση προς τα δεξιά (βλ. κεφ. 5 „Ρύθμιση του μύλου“ Σελίδα 253). Μετακινείτε το διακόπτη κατά μία θέση κάθε φορά, έως ότου επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα.

- !** **Τροποποίηση του βαθμού αλέσματος επιτρέπεται μόνο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αλέσματος. Οι ρυθμίσεις σε ακινητοποιημένο μύλο μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στη μηχανή καφέ.**


- i** **Σημείωση 2:** Εάν ο καφές τρέχει πολύ γρήγορα και η κρέμα δεν είναι ικανοποιητική, γυρίστε το διακόπτη ποσότητας αλεσμένου καφέ (εικ. 9) ελαφρώς προς τα δεξιά. Δοκιμάστε να φτιάξετε αρκετούς καφέδες για να εντοπίσετε τη σωστή θέση του διακόπτη. Προσοχή ώστε να μην γυρίσετε υπερβολικά δεξιά το διακόπτη, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος η παροχή να είναι πολύ

GR

αργή (σε σταγόνες), ιδίως όταν θέλετε να φτιάξετε δύο φλιτζάνια καφέ. Εάν ακόμα και μετά από μερικούς καφέδες η κρέμα εξακολουθεί να μην είναι ικανοποιητική, γυρίστε και το διακόπτη ρύθμισης του βαθμού αλέσματος (εικ. 17) (βλ. κεφ. 5 „Ρύθμιση του μύλου“ Σελίδα 253).


i Σημείωση 3: Συμβουλές για να φτιάξετε πιο ζεστό καφέ:


1) Εάν θέλετε να φτιάξετε βαρύ καφέ (κάτω από 60 ml) μόλις ανάψετε την μηχανή, χρησιμοποιήστε το ζεστό νερό του ξεβγάλματος για να προθερμάνετε τα φλιτζάνια.



2) Εάν αντιθέτως έχουν περάσει πάνω από 2-3 λεπτά από την τελευταία φορά που φτιάξατε καφέ, πρέπει πριν ξαναφτιάξετε να προθερμάνετε τη μονάδα παροχής καφέ πατώντας το πλήκτρο . Αφήστε στη συνέχεια να τρέξει νερό στη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων που βρίσκεται από κάτω. Το νερό αυτό μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε και για την προθέρμανση του φλιτζανιού που θα χρησιμοποιήσετε για τον καφέ. Στην περίπτωση αυτή, αφήστε το ζεστό νερό να τρέξει στο φλιτζάνι (και μετά αδειάστε το).



3) Μην χρησιμοποιείτε φλιτζάνια με πολύ μεγάλο πάχος, εκτός κι αν τα έχετε προθερμάνει, γιατί απορροφούν πολλή θερμότητα.


4) Χρησιμοποιείτε φλιτζάνια που έχετε προθερμάνει με ζεστό νερό ή αφήστε τα να προθερμανθούν για τουλάχιστον 20 λεπτά στην επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών στο καπάκι της αναμμένης μηχανής καφέ.

i Σημείωση 4: Κατά τη διάρκεια της παρασκευής καφέ, μπορείτε να διακόψετε ανά πάσα στιγμή την παροχή καφέ πατώντας το πλήκτρο  (εικ. 13) ή το πλήκτρο

 (εικ. 14) , ή γυρίζοντας αριστερόστροφα το διακόπτη ποσότητας καφέ (εικ. 10).

i Σημείωση 5: Μόλις ολοκληρωθεί η παροχή καφέ, εάν θέλετε να αυξήσετε την ποσότητα καφέ στο φλιτζάνι, αρκεί να κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο  (εικ. 13) ή το πλήκτρο  (εικ. 14), έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή ποσότητα ή να γυρίσετε δεξιόστροφα το διακόπτη ποσότητας καφέ (εικ. 10) (αυτό πρέπει να γίνει αμέσως μόλις σταματήσει η εκροή καφέ και προτού ο χρησιμοποιημένος αλεσμένος καφές απορριφθεί στο δοχείο συλλογής υπολειμμάτων καφέ).

i Σημείωση 6: Όταν ανάψει σταθερά η ενδεικτική λυχνία , πρέπει να γεμίσετε το δοχείο νερού διαφορετικά η μηχανή δεν μπορεί να φτιάξει καφέ. Το δοχείο νερού μπορεί να αφαιρεθεί μόνο αν προηγουμένως το εξάρτημα για αφρόγαλα έχει τοποθετηθεί προς το κέντρο της μηχανής. (Είναι φυσικό να υπάρχει ακόμα λίγο νερό στο δοχείο όταν ανάβει η **ενδεικτική λυχνία **).

i Σημείωση 7: Η μηχανή καφέ μετράει τον αριθμό των καφέδων που φτιάχνει. Κάθε 14 μονούς καφέδες (ή 7 διπλούς), η ενδεικτική λυχνία ανάβει  σταθερά επισημαίνοντας ότι το δοχείο για κατακάθια είναι γεμάτο με υπολείμματα και είναι αναγκαίο να το αδειάσετε και να το καθαρίσετε, βλ. 9.2 „Αδειασμα του δοχείου για κατακάθια καφέ“ Σελίδα 257.

i Σημείωση 8: Η χρήση της μηχανής καφέ μπορεί με την πάροδο του χρόνου να προκαλέσει φθορά στο μύλο και κατά συνέπεια ο καφές να τρέχει πολύ γρήγορα και χωρίς κρέμα, γιατί είναι πολύ χοντραλεσμένος.

Για να λύσετε αυτό το πρόβλημα πρέπει να ρυθμίσετε το βαθμό αλέσματος του μύλου γυρνώντας προς τα αριστερά κατά μία θέση το διακόπτη ρύθμισης αλέσματος (εικ. 17) (όπως περιγράφεται στο κεφ. 5 „Ρύθμιση του μύλου“ Σελίδα 253).

i **Σημείωση 9:** Εάν η μηχανή καφέ δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, πριν τη χρήση θα πρέπει να καθαρίσετε τη μονάδα παροχής καφέ σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257.

i **Σημείωση 10: Ποτέ μην αφαιρείτε το δοχείο νερού ενώ από τη μηχανή τρέχει καφέ.** Εάν το αφαιρέσετε, η μηχανή πράγματι δεν κατορθώνει να φτιάξει καφέ και η ενδεικτική λυχνία (έλλειψη νερού) αναβοσβήνει. Αν θέλετε να φτιάξετε κι άλλο καφέ, η μηχανή κάνει έναν ασυνήθιστα δυνατό θόρυβο και δεν φτιάχνει καφέ. Για να ξεκινήσει πάλι η μηχανή καφέ γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα μέχρι τέρμα και αφήστε το νερό να τρέξει από το εξάρτημα για αφρόγαλα για μερικά δευτερόλεπτα.

i Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη μηχανή καφέ θα χρειαστεί να φτιάξετε τουλάχιστον 4-5 καφέδες πριν επιτευχθούν ικανοποιητικά αποτελέσματα.

i Όταν εμφανίζεται κάποια βλάβη, γεγονός που επισημαίνεται όταν ανάβει η σχετική ενδεικτική λυχνία συναγερμού, δεν είναι ανάγκη να καλέσετε αμέσως το Σέρβις. Τις περισσότερες φορές το πρόβλημα μπορεί να λυθεί ακολουθώντας τις οδηγίες των κεφαλαίων 11 „Σημασία των ενδεικτικών λυχνιών συναγερμού και τι να κάνετε όταν ανάψουν“ Σελίδα 261 και 12 „Προβλήματα που μπορείτε να λύσετε πριν καλέσετε το Σέρβις“

Σελίδα 263. Εάν οι οδηγίες δεν φέρουν αποτέλεσμα απευθυνθείτε στο Σέρβις.

5 Ρύθμιση του μύλου

Ο μύλος δεν χρειάζεται ρύθμιση, τουλάχιστον στην αρχή, γιατί έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο για τη σωστή παροχή καφέ.

Ωστόσο, αφού φτιάξετε τους πρώτους καφέδες, εάν η παροχή είναι πολύ γρήγορη ή πολύ αργή (σε σταγόνες), πρέπει να τη διορθώσετε με το διακόπτη ρύθμισης του βαθμού αλέσματος (εικ. 17) στο δοχείο για κόκκους καφέ.

Ωστόσο, το αποτέλεσμα αυτής της διόρθωσης γίνεται αντιληπτό μόνο μετά από 2 τουλάχιστον παρασκευές καφέ.

! **Τροποποίηση του βαθμού αλέσματος επιτρέπεται μόνο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αλέσματος. Οι ρυθμίσεις σε ακινητοποιημένο μύλο μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στη μηχανή καφέ.**





☞ Για πιο αργή παροχή του καφέ και για να βελτιωθεί η υφή της κρέμας, γυρίστε το διακόπτη αριστερόστροφα κατά μία θέση (= καφές πιο ψιλοαλεσμένος) (εικ. 18).

☞ Για ταχύτερη παροχή του καφέ (όχι με σταγόνες), γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα κατά μία θέση (= καφές πιο χονδραλεσμένος) (εικ. 18).

i Η μηχανή καφέ έχει ελεγχθεί στο εργοστάσιο. Για τον έλεγχο χρησιμοποιήθηκε καφές, κατά συνέπεια είναι φυσικό να υπάρχουν ίχνη καφέ στο μύλο. Η εταιρία εγγυάται σε κάθε περίπτωση ότι η μηχανή καφέ είναι καινούργια.


GR

6 Παρασκευή καφέ με αλεσμένο καφέ



- ☞ Πατήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία αλεσμένου καφέ (εικ. 19).
Η ενδεικτική λυχνία  ανάβει υποδηλώνοντας την επιλογή της λειτουργίας και τον αποκλεισμό της λειτουργίας του μύλου.
- ☞ Σηκώστε το καπάκι στο κέντρο και τοποθετήστε μία (για 1 φλιτζάνι) ή δύο (για 2 φλιτζάνια) κοφτές μεζούρες αλεσμένου καφέ στο χωνί (εικ. 20).
- ☞ Ρυθμίστε το διακόπτη ποσότητας καφέ (εικ. 10) για να επιλέξετε την επιθυμητή ποσότητα καφέ.
Όσο περισσότερο γυρίσετε προς τα δεξιά το διακόπτη, τόσο μεγαλύτερη θα είναι η ποσότητα του καφέ που θα φτιάξετε.
- ☞ Τοποθετήστε κάτω από τα στόμια του εγχυτήρα ένα φλιτζάνι εάν θέλετε 1 καφέ ή δύο φλιτζάνια για 2 καφέδες (εικ. 11). Για να πετύχετε καλύτερη κρέμα, κατεβάστε όσο το δυνατόν περισσότερο τον εγχυτήρα για να πλησιάσει στα φλιτζάνια (εικ. 12).
- ☞ Πατήστε το πλήκτρο  (εικ. 13) εάν θέλετε να φτιάξετε έναν καφέ. Εάν θέλετε να φτιάξετε 2 καφέδες πατήστε το πλήκτρο  (εικ. 14).

- i** **Σημείωση 1:** Μην βάζετε ποτέ αλεσμένο καφέ στη μηχανή, όταν είναι σβηστή, για να αποφύγετε το διασκορπισμό του στο εσωτερικό της.
- i** **Σημείωση 2:** Μην βάζετε ποτέ πάνω από 2 κοφτές μεζούρες, διαφορετικά η μηχανή δεν θα φτιάξει καφέ και ο αλεσμένος καφές παραμένει στο εσωτερικό της συσκευής και τη λερώνει ή ο καφές τρέχει σε σταγόνες.
- i** **Σημείωση 3:** Για να υπολογίσετε τη δόση του αλεσμένου καφέ

χρησιμοποιείτε μόνο τη μεζούρα του εξοπλισμού.

- i** **Σημείωση 4:** Βάζετε στο χωνί μόνο αλεσμένο καφέ για μηχανές espresso: Ποτέ μην βάζετε καφέ σε κόκκους, λυοφιλοποιημένο καφέ ή άλλα προϊόντα που μπορούν να προκαλέσουν βλάβες στη μηχανή.
- i** **Σημείωση 5:** Εάν βάζοντας πάνω από δύο μεζούρες αλεσμένου καφέ βουλώσει το χωνί, χρησιμοποιήστε ένα μαχαίρι για να σπρώξετε τον καφέ προς τα κάτω (εικ. 21) και στη συνέχεια αφαιρέστε και καθαρίστε τη μονάδα παροχής και τη μηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257.
- ☞ Εάν χρησιμοποιήσατε τη συσκευή με αλεσμένο καφέ και στη συνέχεια θέλετε να φτιάξετε καφέ χρησιμοποιώντας κόκκους καφέ, απλά απενεργοποιήστε τη λειτουργία αλεσμένου καφέ πατώντας το πλήκτρο  (η ενδεικτική λυχνία σβήνει και επιτρέπεται πάλι η λειτουργία του μύλου).
- i** Λάβετε υπόψη σας και τις σημειώσεις 3 – 7, 9 και 10 του κεφαλαίου 4 „Παρασκευή καφέ με κόκκους“ Σελίδα 250.

7 Παρασκευή ζεστού νερού

- ☞ Ελέγχετε πάντα εάν οι ενδεικτικές λυχνίες  και  είναι σταθερά αναμμένες.
- ☞ Γυρίστε το εξάρτημα για αφρόγαλα προς το εξωτερικό της μηχανής (εικ. 6).
- ☞ Τοποθετήστε ένα δοχείο κάτω από το εξάρτημα για αφρόγαλα (εικ. 6).
- ☞ Γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα κατά μισή περιστροφή μέχρι τέρμα (εικ. 8): Το ζεστό νερό τρέχει από το εξάρτημα για αφρόγαλα στο δοχείο που βρίσκεται από κάτω.

- ☞ Για να διακόψετε τη ροή ζεστού νερού, γυρίστε δεξιόστροφα το διακόπτη ατμού μέχρι τέρμα (εικ. 8) και επαναφέρετε το εξάρτημα για αφρόγαλα στην αρχική του θέση στο κέντρο της μηχανής. (Συνιστάται να μην αφήσετε το νερό να τρέξει για πάνω από 2 λεπτά συνεχώς).


8 Αφρόγαλα




- ☞ Γεμίστε ένα σκεύος με περίπου 100 γραμμάρια γάλα για κάθε carruccino που θέλετε να φτιάξετε. Για να επιλέξετε τις διαστάσεις του σκεύους έχετε υπόψη ότι ο όγκος του γάλακτος διπλασιάζεται ή τριπλασιάζεται.


i Συνιστάται να χρησιμοποιείται ελαφρύ γάλα σε θερμοκρασία ψυγείου.

- ☞ Στρέψτε το εξάρτημα για αφρόγαλα προς τα έξω (εικ. 6).

- ☞ Φτιάξτε τον καφέ espresso όπως περιγράφεται στα αντίστοιχα κεφάλαια, χρησιμοποιώντας επαρκώς μεγάλα φλιτζάνια.

- ☞ Στη συνέχεια πατήστε το πλήκτρο ατμού  (εικ. 22).

Η ενδεικτική λυχνία  αρχίζει να αναβοσβήνει υποδηλώνοντας ότι η μηχανή καφέ προθερμαίνεται (οι ενδεικτικές λυχνίες  και  δεν ανάβουν υποδηλώνοντας πως δεν είναι δυνατή η παρασκευή καφέ).

Μόλις η ενδεικτική λυχνία  παραμένει αναμμένη και δεν αναβοσβήνει, η θερμοκρασία της μηχανής καφέ έχει φτάσει την ιδανική τιμή για την παραγωγή ατμού.

- ☞ Αμέσως μετά, το πολύ μέσα σε δύο λεπτά (διαφορετικά η μηχανή επανέρχεται αυτόματα στη λειτουργία καφέ), βυθίστε το εξάρτημα για αφρόγαλα στο δοχείο με το γάλα (εικ. 23). Στη συνέχεια γυρίστε το διακόπτη ατμού

αριστερόστροφα κατά μισή περιστροφή μέχρι τέρμα (εικ. 8).




Προσοχή στα εγκαύματα.






Προσοχή! Κίνδυνος από ακαθαρσίες από αποξηραμένο γάλα μέσα στο εξάρτημα για αφρόγαλα. Προσέξτε να μην βυθίσετε το εξάρτημα για αφρόγαλα τόσο βαθιά μέσα στο γάλα, ώστε να καλυφτεί με γάλα το άνοιγμα εισαγωγής αέρα στο άνω άκρο του εξαρτήματος. Μπορεί να εισέλθει γάλα μέσα στο ακροφύσιο με αποτέλεσμα να δημιουργηθούν ακαθαρσίες εντός του εξαρτήματος για αφρόγαλα.

Από το εξάρτημα για αφρόγαλα ελευθερώνεται ατμός που αυξάνει τον όγκο του γάλακτος δίνοντάς του κρεμώδη υφή. Για να σχηματιστεί πιο κρεμώδης αφρός, βυθίστε το εξάρτημα για αφρόγαλα στο γάλα και μετακινείτε το δοχείο με αργές κινήσεις προς τα πάνω. (Συνιστάται να μην αφήσετε την παροχή ατμού για πάνω από 2 λεπτά συνεχώς).

- ☞ Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, διακόψτε την παροχή ατμού γυρνώντας το διακόπτη ατμού δεξιόστροφα μέχρι τέρμα (εικ. 8) και πατήστε το πλήκτρο ατμού  για να διακόψετε τη λειτουργία ατμού (εικ. 22).

- ☞ Αδειάστε το αφρόγαλα στα φλιτζάνια με τον καφέ espresso που είχατε φτιάξει προηγουμένως. Ο carruccino είναι έτοιμος (προσθέστε ζάχαρη κατά βούληση και, αν θέλετε, πασπαλίστε τον αφρό με σκόνη κακάο).

- i** **Σημείωση:** Αφού φτιάξετε τον carruccino και διακόψετε τη λειτουργία ατμού πατώντας το πλήκτρο ατμού  (εικ. 22) η θερμοκρασία της μηχανής είναι ακόμα αρκετά υψηλή ώστε να μπορείτε να φτιάξετε καφέ (οι ενδεικτικές λυχνίες  και  αναβοσβήνουν υποδηλώνοντας ότι

GR

η θερμοκρασία είναι ακατάλληλη για μια νέα παρασκευή καφέ): Γι' αυτό πριν φτιάξετε πάλι καφέ περιμένετε περίπου 10 λεπτά για να κρυώσει η μηχανή.

ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Αφού διακόψετε τη λειτουργία ατμού, για να κρυώσει πιο γρήγορα η μηχανή, ανοίξτε το διακόπτη ατμού και αφήστε να τρέξει το νερό από το εξάρτημα για αφρόγαλα μέσα σε ένα σκεύος, έως ότου σταματήσουν να αναβοσβήνουν οι ενδεικτικές λυχνίες ☐ και ☐.

8.1 Καθαρισμός του εξαρτήματος για αφρόγαλα

Είναι σημαντικό να καθαρίζετε πάντα το εξάρτημα για αφρόγαλα αμέσως μετά τη χρήση.

- ☞ Αφήστε να τρέξει λίγο νερό ή ατμός για λίγα δευτερόλεπτα γυρνώντας το διακόπτη του ατμού αριστερόστροφα μέχρι τέρμα (εικ. 8).

Με την ενέργεια αυτή ο σωλήνας ατμού αδειάζει από το γάλα που ενδεχομένως έχει μείνει στο εσωτερικό του.

- i** **Σημαντικό:** Για λόγους υγιεινής, συνιστάται να εκτελείτε πάντοτε την ενέργεια αυτή έτσι ώστε να αποφεύγετε την κατακράτηση γάλακτος στο εσωτερικό του εξαρτήματος για αφρόγαλα.
- ☞ Γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα μέχρι τέρμα. Περιμένετε λίγα λεπτά, μέχρι να κρυώσει το εξάρτημα για αφρόγαλα.
- ☞ Με το ένα χέρι κρατήστε σταθερή τη χειρολαβή του σωλήνα ατμού και με το άλλο ξεβιδώστε το λογχοειδή σύνδεσμο του εξαρτήματος για αφρόγαλα με μια μικρή περιστροφή προς τα δεξιά. Τραβήξτε το εξάρτημα για αφρόγαλα προς τα έξω (εικ. 24).
- ☞ Βγάλτε το ακροφύσιο του εξαρτήματος για αφρόγαλα από το σωλήνα ατμού τραβώντας το προς τα κάτω.

- ☞ Ξεπλύντε καλά το εξάρτημα για αφρόγαλα και το αφρόγαλα με χλιαρό νερό.
- ☞ Βεβαιωθείτε ότι καμία από τις δύο σπές που υποδεικνύουν τα βέλη στην εικ. 25 δεν είναι βουλωμένη. Εν ανάγκη ανοίξτε τις με μια βελόνα και καθαρίστε τις.
- ☞ Για να μοντάρτε πάλι το ακροφύσιο του εξαρτήματος για αφρόγαλα, τοποθετήστε το πάνω στο σωλήνα ατμού και γυρίστε το με δύναμη προς τα πάνω.
- ☞ Τοποθετήστε πάλι το εξάρτημα για αφρόγαλα πιέζοντάς το προς τα πάνω και γυρνώντας το αριστερόστροφα (εικ. 24).

9 Καθαρισμός και συντήρηση

- ⚠ Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού, η μηχανή καφέ πρέπει να κρυώσει και να αποσυνδεθεί από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Μην βυθίζετε ποτέ τη μηχανή καφέ σε νερό: Η μηχανή είναι ηλεκτρική.

Για τον καθαρισμό της μηχανής μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή διαβρωτικά απορρυπαντικά. Αρκεί ένα υγρό και μαλακό πανί.

Μην βάζετε κανένα από τα εξαρτήματα της μηχανής καφέ στο πλυντήριο πιάτων.


9.1 Καθαρισμός της μηχανής καφέ


- ☞ Κάθε φορά που ανάβει σταθερά η ενδεικτική λυχνία ☐, καθαρίζετε το δοχείο για κατακάθια (οδηγίες στο κεφάλαιο 9.2 „Αδειασμα του δοχείου για κατακάθια καφέ“ Σελίδα 257).
- ☞ Συνιστάται επίσης να καθαρίζετε τακτικά το δοχείο νερού.
- ☞ Η λεκάνη συλλογής σταγονιδίων διαθέτει μια ένδειξη στάθμης νερού (κόκκινου χρώματος) (εικ. 26). Όταν η ένδειξη αυτή αρχίσει να


γίνεται ορατή (μερικά χιλιοστά κάτω από τη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων), πρέπει να αδειάσετε και να καθαρίσετε τη λεκάνη.

- ☞ Βεβαιωθείτε ότι οι τρύπες του εγχυτήρα από τις οποίες τρέχει ο καφές δεν είναι βουλωμένες. Για να τις καθαρίσετε ξύστε με μια βελόνα τα ξεραμένα υπολείμματα του καφέ που έχουν συσσωρευτεί (εικ. 27).

9.2 Αδειασμα του δοχείου για κατακάθια καφέ


Η συσκευή μετράει τους καφέδες που παρασκευάζονται. Μετά από παρασκευή 14 μονών (ή 7 διπλών) καφέδων ανάβει η ενδεικτική λυχνία , υποδεικνύοντας ότι το δοχείο για κατακάθια καφέ είναι γεμάτο και πρέπει να αδειάσει για να καθαριστεί. Μέχρι να καθαριστεί το δοχείο για κατακάθια καφέ, η μηχανή δεν μπορεί να παρασκευάσει άλλο καφέ.


- ☞ Για τον καθαρισμό απασφάλιστε και ανοίξτε το πορτάκι σέρβις πατώντας το αντίστοιχο κουμπί ανοίγματος (εικόνα 15), η ενδεικτική λυχνία  αναβοσβήνει.
- ☞ Στη συνέχεια αφαιρέστε τη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων (εικόνα 16), αδειάστε την και καθαρίστε την.
- ☞ Αδειάστε και καθαρίστε προσεκτικά το δοχείο για υπολείμματα καφέ. Φροντίστε ώστε να απομακρυνθούν όλα τα κατάλοιπα που έχουν εναποτεθεί στη βάση.
Σημαντικό: Κάθε φορά που αφαιρείτε τη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων, **πρέπει** να αδειάζετε και το δοχείο για κατακάθια καφέ, ακόμη κι αν δεν είναι εντελώς γεμάτο. Αν δεν εκτελέσετε αυτήν τη διαδικασία, ενδέχεται τις επόμενες φορές που θα φτιάξετε καφέ, το δοχείο για κατακάθια καφέ να υπερχειλίσει και η πλεονάζουσα ποσότητα υπολειμμάτων καφέ να προκαλέσει την απόφραξη της καφετιέρας.


-  Εφόσον χρησιμοποιείτε τη συσκευή καθημερινά, πρέπει να αδειάζετε και το δοχείο καθημερινά. Αδειάζετε το δοχείο συλλογής υπολειμμάτων καφέ πάντοτε με ενεργοποιημένη τη συσκευή. Μόνο τότε η συσκευή αναγνωρίζει το άδειασμα.

9.3 Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ

Η μονάδα παροχής καφέ πρέπει να καθαρίζεται τακτικά ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ξεραμένων υπολειμμάτων καφέ (που μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στη λειτουργία). Για να την καθαρίσετε ενεργήστε ως εξής:

- ☞ Με το πάτημα του πλήκτρου  (εικ. 4) σβήστε τη μηχανή καφέ (χωρίς να την αποσυνδέσετε από την πρίζα) και περιμένετε να σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες.
- ☞ Ανοίξτε το πορτάκι σέρβις (εικ. 15).
- ☞ Βγάλτε τη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων και το δοχείο για κατακάθια (εικ. 16) και καθαρίστε τα.
- ☞ Πιέστε τα δύο κόκκινα πλήκτρα απασφάλισης της μονάδας παροχής καφέ στα πλάγια και προς το κέντρο (εικ. 28) και βγάλτε την τραβώντας προς τα έξω.

 **Προσοχή: Η μονάδα παροχής καφέ μπορεί να αφαιρεθεί μόνον όταν η μηχανή είναι σβηστή. Υπάρχει κίνδυνος η μηχανή καφέ να υποστεί σοβαρή βλάβη, εάν ενώ είναι αναμμένη επιχειρήσετε να αφαιρέσετε τη μονάδα παροχής καφέ.**

- ☞ Πλένετε τη μονάδα παροχής με τρεχούμενο νερό βρύσης χωρίς απορρυπαντικά.
-  Ποτέ μην πλένετε τη μονάδα παροχής στο πλυντήριο πιάτων.
- ☞ Καθαρίζετε σχολαστικά το εσωτερικό της μηχανής. Για να βγάλετε τον καφέ που έχει κολλήσει στα


GR

εσωτερικά τοιχώματα της μηχανής, ξύστε τον με ένα ξύλινο ή πλαστικό πιρούνι (εικ. 29) και στη συνέχεια καθαρίστε όλα τα υπολείμματα με ηλεκτρική σκούπα (εικ. 30).

- ☞ Για να τοποθετήσετε πάλι τη μονάδα παροχής καφέ (εικόνα 32, a), ωθήστε την στη βάση (εικόνα 32, b) και τον αξονίσκο (εικόνα 32, c). Ο αξονίσκος πρέπει να εισαχθεί στο σωλήνα (εικόνα 32, d) που υπάρχει στο κάτω μέρος της μονάδας παροχής καφέ.
- ☞ Στη συνέχεια πιέστε δυνατά στην ένδειξη PUSH (εικ. 32, e) έως ότου ασφαλίσει με ένα χαρακτηριστικό "κλικ".
- ☞ Βεβαιωθείτε ότι τα δύο κόκκινα πλήκτρα (εικ. 32, f) έχουν πεταχτεί προς τα έξω, διαφορετικά δεν θα κλείνει το πορτάκι.

Εικ. 33: Τα δύο κόκκινα πλήκτρα έχουν πεταχτεί σωστά προς τα έξω.

Εικ. 34: Τα δύο κόκκινα πλήκτρα δεν έχουν πεταχτεί προς τα έξω.

- i** **Σημείωση 1:** Εάν η μονάδα παροχής καφέ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, δηλ. δεν έχει ακουστεί το χαρακτηριστικό "κλικ" που υποδεικνύει ότι έχει ασφαλίσει, το πορτάκι σέρβις δεν μπορεί να κλείσει και κατά συνέπεια δεν μπορεί να λειτουργήσει η μηχανή (εάν η συσκευή ανάψει, αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία ).


- i** **Σημείωση 2:** Εάν η τοποθέτηση της μονάδας παροχής καφέ είναι δύσκολη, θα πρέπει (πριν από την τοποθέτηση) να προσαρμόσετε το μέγεθός της πιέζοντας την ταυτόχρονα από κάτω και από πάνω, όπως φαίνεται στην εικόνα 31.


- i** **Σημείωση 3:** Εάν η τοποθέτηση της μονάδας παροχής καφέ εξακολουθεί να είναι δύσκολη, μην προσπαθείτε να την τοποθετήσετε με βίαιο τρόπο, αλλά κλείστε το

πορτάκι σέρβις και στη συνέχεια αποσυνδέστε και συνδέστε πάλι το φως του ηλεκτρικού καλωδίου στην πρίζα. Περιμένετε να σβήσουν όλες οι ενδεικτικές λυχνίες και στη συνέχεια ανοίξτε το πορτάκι σέρβις και τοποθετήστε πάλι τη μονάδα παροχής καφέ.




Τοποθετήστε πάλι τη λεκάνη συλλογής σταγονιδίων μαζί με το δοχείο για κατακάθια και κλείστε το πορτάκι σέρβις.

9.4 Καθαρισμός αλάτων

Εξαιτίας της συνεχούς θέρμανσης του νερού για τον καφέ, είναι φυσιολογικό με την πάροδο του χρόνου να σχηματίζονται άλατα στο εσωτερικό της μηχανής. Μόλις η ενδεικτική λυχνία  αρχίσει να αναβοσβήνει είναι αναγκαίο να εκτελέσετε τον καθαρισμό των αλάτων.

- i** **Σημείωση:** Όταν η ενδεικτική λυχνία  είναι αναμμένη, η μηχανή μπορεί να συνεχίσει να φτιάχνει καφέ.





Ενεργήστε ως εξής:

- ☞ Ανάψτε τη μηχανή πατώντας το πλήκτρο  (εικ. 7).
- ☞ Περιμένετε έως ότου σταματήσουν να αναβοσβήνουν οι ενδεικτικές λυχνίες  και  και παραμείνουν σταθερά αναμμένες.
- ☞ Ετοιμάστε το διάλυμα σύμφωνα με τις οδηγίες στη φιάλη του καθαριστικού αλάτων που διατίθεται μαζί με τη συσκευή: Αδειάστε στο δοχείο νερού το περιεχόμενο της φιάλης του καθαριστικού αλάτων (περίπου 0,125 λίτρα), και στη συνέχεια προσθέστε 1 λίτρο νερού.

- !** **Προσοχή:** Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε μέσα ασφαλάτωσης που δεν συνιστώνται από την AEG/Electrolux. Σε περίπτωση χρήσης άλλων μέσων ασφαλάτωσης, η AEG/Electrolux δεν αναλαμβάνει καμιά ευθύνη για τυχόν ζημιές.


Υγρά αφαίρεσης αλάτων μπορείτε να προμηθευτείτε από εξειδικευμένα καταστήματα ή καλώντας τη γραμμή εξυπηρέτησης AEG/Electrolux.

- ☞ Τοποθετήστε κάτω από το εξάρτημα για αφρόγαλα ένα σκεύος με ελάχιστη χωρητικότητα 1,5 λίτρα (εικ. 6).

- ☞ Πατήστε το πλήκτρο  και κρατήστε το πατημένο για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Η ενδεικτική λυχνία  ανάβει υποδηλώνοντας την έναρξη του προγράμματος καθαρισμού των αλάτων (Οι ενδεικτικές λυχνίες  και  παραμένουν σβηστές υποδηλώνοντας ότι δεν είναι δυνατή η παρασκευή καφέ).

- ☞ Γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα κατά μισή περιστροφή (εικ. 8). Στο σημείο αυτό το διάλυμα καθαρισμού αλάτων αρχίζει να τρέχει το εξάρτημα για αφρόγαλα από το σκεύος που βρίσκεται από κάτω.

Το πρόγραμμα καθαρισμού αλάτων εκτελεί αυτόματα μια σειρά από παροχές και διακοπές για να απομακρυνθούν οι εναποθέσεις αλάτων από τη μηχανή καφέ.

- ☞ Μετά από 30 λεπτά περίπου, όταν ανάψει η ενδεικτική λυχνία , γυρίστε το διακόπτη ατμού προς τα δεξιά κατά μισή στροφή μέχρι τέρμα (εικ. 8).

Στο σημείο αυτό πρέπει να εκτελέσετε ένα ξέβγαλμα για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του διαλύματος καθαρισμού των αλάτων από το εσωτερικό της μηχανής.

- ☞ Βγάλτε το δοχείο του νερού, ξεπλύντε το και γεμίστε το με καθαρό νερό.
- ☞ Τοποθετήστε πάλι το δοχείο.
- ☞ Αδειάστε το δοχείο με το υγρό που βρίσκεται κάτω από το εξάρτημα


για το αφρόγαλα και τοποθετήστε το πάλι στη θέση του.

- ☞ Γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα κατά μισή περιστροφή (εικ. 8). Από το εξάρτημα για αφρόγαλα τρέχει καυτό νερό στο δοχείο που βρίσκεται από κάτω.

Όταν το δοχείο νερού αδειάσει, η ενδεικτική λυχνία  σβήνει, και ανάβει η ενδεικτική λυχνία .


- ☞ Γυρίστε το διακόπτη ατμού δεξιόστροφα μέχρι τέρμα (εικ. 8) και γεμίστε πάλι το δοχείο με καθαρό νερό.

Το πρόγραμμα καθαρισμού αλάτων ολοκληρώθηκε και η μηχανή είναι έτοιμη να φτιάξει καφέ.

- ⓘ **Σημείωση:** Εάν διακόψετε τη διαδικασία καθαρισμού αλάτων πριν την ολοκλήρωσή της, δεν σβήνει η ενδεικτική λυχνία συναγερμού  και πρέπει να ξεκινήσετε τη διαδικασία από την αρχή.

- ⚠ **Σημαντικό:** Η εγγύηση δεν ισχύει, εάν δεν εκτελείτε τον καθαρισμό των αλάτων σύμφωνα με τις προδιαγραφές.


9.5 Ρύθμιση της σκληρότητας νερού

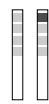
Η ενδεικτική λυχνία  ανάβει μετά από προκαθορισμένο χρονικό διάστημα λειτουργίας που έχει προγραμματιστεί από το εργοστάσιο λαμβάνοντας υπόψη τη μέγιστη ποσότητα αλάτων που μπορεί να περιέχει το νερό του δικτύου. Εάν θέλετε μπορείτε να παρατείνετε αυτό το διάστημα λειτουργίας ώστε να μην είναι πολύ συχνά απαραίτητος ο καθαρισμός των αλάτων από τη μηχανή. Μπορείτε να το πετύχετε αυτό προγραμματίζοντας τη μηχανή του καφέ ανάλογα με το πραγματικό περιεχόμενο αλάτων στο νερό που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε τη συνοδευτική ράβδο ελέγχου για

GR

τον προσδιορισμό του βαθμού σκληρότητας του νερού ή ρωτήστε την εταιρία ύδρευσης της περιοχής σας.

Προσδιορισμός του βαθμού σκληρότητας του νερού

-  Βυθίστε την ταινία ελέγχου για 1 δευτερόλεπτο περίπου σε κρύο νερό. Χύστε το επιπλέον νερό και προσδιορίστε το βαθμό σκληρότητας με τη βοήθεια των ροζ πεδίων στην ταινία.



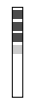
Κανένα ή ένα ροζ πεδίο:
Βαθμός σκληρότητας 1, μαλακό

έως 1,24 mmol/l, ή
έως 7° σε γερμανικούς βαθμούς, ή
έως 12,6° σε γαλλικούς βαθμούς



Δύο ροζ πεδία:
Βαθμός σκληρότητας 2, μέτρια σκληρότητα

έως 2,5 mmol/l, ή
έως 14° σε γερμανικούς βαθμούς, ή
έως 25,2° σε γαλλικούς βαθμούς



Τρία ροζ πεδία:
Βαθμός σκληρότητας 3, σκληρό

έως 3,7 mmol/l, ή
έως 21° σε γερμανικούς βαθμούς, ή
έως 37,8° σε γαλλικούς βαθμούς


















Τέσσερα ροζ πεδία:
Βαθμός σκληρότητας 4, πολύ σκληρό

πάνω από 3,7 mmol/l, ή
πάνω από 21° σε γερμανικούς βαθμούς, ή
πάνω από 37,8° σε γαλλικούς βαθμούς

Ρύθμιση και αποθήκευση του προσδιορισμένου βαθμού σκληρότητας νερού

Μπορείτε να ρυθμίσετε 4 βαθμούς σκληρότητας. Η συσκευή είναι ρυθμισμένη από το εργοστάσιο στο βαθμό σκληρότητας 4.

-  Βεβαιωθείτε ότι η μηχανή καφέ είναι σβηστή (όλες οι ενδεικτικές λυχνίες είναι απενεργοποιημένες).
-  Πατήστε το πλήκτρο  και κρατήστε το πατημένο για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα. Οι τέσσερις ενδεικτικές λυχνίες , , , και  ανάβουν.
-  Πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  (εικ. 19), έως ότου ο αριθμός των λυχνιών που είναι αναμμένες συμπίπτει με το βαθμό σκληρότητας που έχει προσδιοριστεί (π.χ. για να ρυθμίσετε το βαθμό σκληρότητας 3, πρέπει να πατήσετε τρεις φορές το πλήκτρο , ώστε να ανάψουν μαζί οι 3 ενδεικτικές λυχνίες , , και ).
-  Πατήστε το πλήκτρο  για να αποθηκεύσετε την τιμή. Η μηχανή είναι πλέον προγραμματισμένη ώστε να ειδοποιεί για τον καθαρισμό αλάτων, όταν είναι πραγματικά αναγκαίο, ανάλογα με την πραγματική περιεκτικότητα του νερού σε άλατα.

10 Σημασία των ενδεικτικών λυχνιών λειτουργίας

Οι ενδεικτικές λυχνίες και αναβοσβήνουν

Η μηχανή δεν είναι έτοιμη να φτιάξει καφέ (η θερμοκρασία του νερού δεν έφτασε ακόμα στην ιδανική τιμή). Πριν φτιάξετε καφέ περιμένετε ανάφουν σταθερά όλες οι ενδεικτικές λυχνίες.

Οι ενδεικτικές λυχνίες ☐ και ☐ 11

είναι σταθερά αναμμένες
Η μηχανή έχει την ιδανική θερμοκρασία και είναι έτοιμη να φτιάξει καφέ

Η ενδεικτική λυχνία ☐ είναι σταθερά αναμμένη

Η μηχανή φτιάχνει ένα φλιτζάνι καφέ.

Η ενδεικτική λυχνία ☐ είναι σταθερά αναμμένη

Η μηχανή φτιάχνει δύο φλιτζάνια καφέ.

Η ενδεικτική λυχνία ☼ ατμού αναβοσβήνει

Η μηχανή βρίσκεται στη φάση θέρμανσης έως την ιδανική θερμοκρασία για την παραγωγή ατμού. Περιμένετε να ανάψει σταθερά η ενδεικτική λυχνία πριν γυρίσετε το διακόπτη ατμού.

Η ενδεικτική λυχνία ☼ ατμού είναι σταθερά αναμμένη

Η μηχανή είναι έτοιμη για παροχή ατμού και μπορείτε να γυρίσετε το διακόπτη ατμού.

Η ενδεικτική λυχνία ☼ είναι σταθερά αναμμένη

Η μηχανή έχει ρυθμιστεί για τη χρήση αλεσμένου καφέ (βλ. κεφ. 6 „Παρασκευή καφέ με αλεσμένο καφέ“ Σελίδα 254).

Η ενδεικτική λυχνία ☼ ☼ είναι σταθερά αναμμένη

Εκτελείται το αυτόματο πρόγραμμα καθαρισμού των αλάτων (βλέπε κεφ. 9.4 „Καθαρισμός αλάτων“ Σελίδα 258)

Σημασία των ενδεικτικών λυχνιών συναγερμού και τι να κάνετε όταν ανάψουν

Η ενδεικτική λυχνία ☼ είναι σταθερά αναμμένη

- Το δοχείο νερού είναι άδειο ή δεν τοποθετήθηκε σωστά.

☞ Γεμίστε το δοχείο νερού σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 3.2 „Πλήρωση νερού“ Σελίδα 249, και τοποθετήστε το σύμφωνα με τις προδιαγραφές.

- Το δοχείο νερού είναι βρώμικο ή στο εσωτερικό του έχουν εναποτεθεί άλατα.

☞ Ξεπλύνετε το δοχείο νερού ή καθαρίστε τα άλατα.

Η ενδεικτική λυχνία ☼ αναβοσβήνει

- Η μηχανή δεν φτιάχνει καφέ και είναι θορυβώδης.

☞ Γυρίστε το διακόπτη ατμού αριστερόστροφα σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 4 „Παρασκευή καφέ με κόκκους“ Σελίδα 250, σημείωση 10 (εικ. 8).

- Ο καφές τρέχει πολύ αργά.

☞ Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης βαθμού αλέσματος (εικ. 17) δεξιόστροφα κατά μία θέση (κεφ. 5 „Ρύθμιση του μύλου“ Σελίδα 253).

Η ενδεικτική λυχνία ☼ ☼ είναι σταθερά αναμμένη

- Το δοχείο για κατακάθια καφέ είναι γεμάτο ή δεν έχει τοποθετηθεί.





☞ Αδειάστε το δοχείο για κατακάθια, καθαρίστε το σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 9.2 „Αδειασμα του δοχείου για κατακάθια καφέ“ Σελίδα 257 και τοποθετήστε το σωστά στη θέση του.

- Μετά τον καθαρισμό δεν τοποθετήθηκε το δοχείο για κατακάθια.


☞ Ανοίξτε το πορτάκι σέρβις και τοποθετήστε το δοχείο για κατακάθια.

GR




Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει

- Επιλέχθηκε η λειτουργία , αλλά δεν τοποθετήθηκε αλεσμένος καφές στο χωνί.
-  Βάλτε αλεσμένο καφέ σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 6 „Παρασκευή καφέ με αλεσμένο καφέ“ Σελίδα 254.
- Δεν υπάρχουν άλλοι κόκκοι καφέ στο δοχείο για κόκκους καφέ.
-  Γεμίστε το δοχείο για τους κόκκους καφέ σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 3.3 „Πλήρωση δοχείου για κόκκους καφέ“ Σελίδα 250.
- Αν ο μύλος αρχίσει να κάνει πολύ θόρυβο, αυτό σημαίνει ότι κάποιο πετραδάκι που υπάρχει μέσα στους κόκκους καφέ τον έχει μπλοκάρει.
-  Απευθυνθείτε στο Σέρβις.
Εμπλοκές ή ζημιές που προκλήθηκαν στο μύλο λόγω της παρουσίας ξένου σώματος ενδέχεται να μην καλύπτονται από την εγγύηση.

Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει



- Υποδηλώνει ότι στη μηχανή έχουν σχηματιστεί εναποθέσεις αλάτων.
-  Είναι αναγκαία η εκτέλεση του προγράμματος καθαρισμού αλάτων που περιγράφεται στο κεφάλαιο 9.4 „Καθαρισμός αλάτων“ Σελίδα 258.

Η μηχανή κάνει έναν ασυνήθιστο θόρυβο και οι τέσσερις ενδεικτικές λυχνίες , , και αναβοσβήνουν εναλλάξ


- Πιθανώς ξεχάσατε να τοποθετήσετε πάλι τη μονάδα παροχής καφέ στη μηχανή μετά από τον καθαρισμό.
-  Αφήστε το πορτάκι σέρβις κλειστό και την μονάδα παροχής καφέ έξω από τη μηχανή. Κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα τα πλήκτρα  και  έως ότου σβήσουν οι

τέσσερις ενδεικτικές λυχνίες. Μόνο όταν σβήσουν και οι τέσσερις ενδεικτικές λυχνίες συναγερμού, μπορείτε να ανοίξετε το πορτάκι σέρβις και να τοποθετήσετε τη μονάδα παροχής καφέ (για την τοποθέτηση βλ. κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257).


Οι ενδεικτικές λυχνίες και αναβοσβήνουν εναλλάξ

- Η μηχανή μόλις έχει ανάψει και η μονάδα παροχής καφέ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά με αποτέλεσμα το πορτάκι σέρβις να μην μπορεί να κλείσει σωστά.
-  Πιέστε την ένδειξη PUSH στη μονάδα παροχής καφέ μέχρι να ασφαλίσει με ένα χαρακτηριστικό “κλικ”. Βεβαιωθείτε ότι και τα δύο κόκκινα πλήκτρα έχουν πεταχτεί προς τα έξω (κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257). Κλείστε το πορτάκι σέρβις και πατήστε το πλήκτρο .

Οι ενδεικτικές λυχνίες , και είναι αναμμένες και αναβοσβήνουν

- Η μηχανή καφέ άναψε με το διακόπτη ατμού ανοιχτό.
-  Γυρίστε το διακόπτη ατμού δεξιόστροφα μέχρι τέρμα (εικ. 8).

Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει

- Το πορτάκι σέρβις είναι ανοιχτό.
-  Εάν το πορτάκι σέρβις δεν κλείνει, βεβαιωθείτε ότι η μονάδα παροχής καφέ έχει τοποθετηθεί σωστά (κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257).

Η ενδεικτική λυχνία είναι σταθερά αναμμένη και οι ενδεικτικές λυχνίες και αναβοσβήνουν

- Πιθανώς ξεχάσατε να τοποθετήσετε πάλι τη μονάδα παροχής καφέ στη μηχανή μετά τον καθαρισμό.

☞ Τοποθετήστε τη μονάδα παροχής καφέ, βλ. κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ” Σελίδα 257.

- Το εσωτερικό της μηχανής είναι πολύ βρώμικο.

☞ Καθαρίστε προσεκτικά το εσωτερικό της μηχανής σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ” Σελίδα 257.

Η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει

- Το χωνί για εισαγωγή αλεσμένου καφέ έχει βουλώσει.
- ☞ Χρησιμοποιήστε ένα μαχαίρι για να καθαρίσετε το χωνί σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 6 „Παρασκευή καφέ με αλεσμένο καφέ” Σελίδα 254, σημείωση 5 (εικ. 21).

12 Προβλήματα που μπορείτε να λύσετε πριν καλέσετε το Σέρβις

Όταν η καφετιέρα δεν λειτουργεί και είναι αναμμένη μια ενδεικτική λυχνία συναγερμού, μπορείτε εύκολα να εντοπίσετε και να αντιμετωπίσετε την αιτία του προβλήματος λειτουργίας, ανατρέχοντας στο κεφ. 11. Εάν αντιθέτως καμία ενδεικτική λυχνία συναγερμού δεν είναι αναμμένη, προβείτε στους ακόλουθους ελέγχους πριν καλέσετε το Σέρβις.

Ο καφές δεν είναι ζεστός

- Τα φλιτζάνια δεν έχουν προθερμανθεί.
- ☞ Προθερμάνετε τα φλιτζάνια, ξεπλένοντάς τα με ζεστό νερό ή αφήστε τα τουλάχιστον για 20 λεπτά στην επιφάνεια θέρμανσης φλιτζανιών (Α) (βλ. κεφ. 4 „Παρασκευή καφέ με κόκκους” Σελίδα 250, σημείωση 3).

- Η μονάδα παροχής καφέ είναι κρύα.

☞ Πριν φτιάξετε τον καφέ προθερμάνετε τη μονάδα παροχής πατώντας το πλήκτρο ☞ ☞ (βλ. κεφ. 4 „Παρασκευή καφέ με κόκκους” Σελίδα 250, σημείωση 3).

Ο καφές δεν έχει αρκετή κρέμα

- Η μηχανή χρησιμοποιεί λίγο καφέ κατά τη διαδικασία παρασκευής.
- ☞ Γυρίστε το διακόπτη ποσότητας αλεσμένου καφέ (εικ. 9) ελαφρώς προς τα δεξιά (βλ. κεφ. 4 „Παρασκευή καφέ με κόκκους” Σελίδα 250 σημείωση 2).
- Ο καφές είναι πολύ χονδροαλεσμένος.
- ☞ Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης βαθμού αλέσματος (εικ. 17) αριστερόστροφα κατά μία θέση (βλ. κεφ. 5 „Ρύθμιση του μύλου” Σελίδα 253).

- Το μίγμα καφέ δεν είναι κατάλληλο.

☞ Χρησιμοποιήστε ένα μίγμα καφέ κατάλληλο για αυτόματες μηχανές καφέ.

Ο καφές τρέχει πολύ αργά.

- Ο καφές είναι ψιλοαλεσμένος.
- ☞ Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης βαθμού αλέσματος (εικ. 17) δεξιόστροφα κατά μία θέση (βλ. κεφ. 5 „Ρύθμιση του μύλου” Σελίδα 253).

- Η μηχανή χρησιμοποιεί πολύ καφέ για την παρασκευή.

☞ Γυρίστε το διακόπτη ποσότητας αλεσμένου καφέ (εικ. 9) ελαφρώς προς τα αριστερά.

Ο καφές τρέχει πολύ γρήγορα

- Ο καφές είναι πολύ χονδροαλεσμένος.
- ☞ Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης βαθμού αλέσματος (εικ. 17) αριστερόστροφα κατά μία θέση (βλ. κεφ. 5 „Ρύθμιση του μύλου” Σελίδα 253).

GR

- Η μηχανή δεν χρησιμοποιεί αρκετό καφέ για την παρασκευή.

☞ Γυρίστε το διακόπτη ποσότητας αλεσμένου καφέ (εικ. 9) ελαφρώς προς τα δεξιά.

Ο καφές δεν τρέχει από το ένα από τα δύο στόμια του εγχυτήρα.

- Η τρύπα έχει βουλώσει.

☞ Ξύστε με μια βελόνα τα ξεραμένα υπολείμματα του καφέ (εικ. 27).

Γυρνώντας το διακόπτη ατμού δεν ελευθερώνεται ατμός από το εξάρτημα για αφρόγαλα

- Οι μικρές τρύπες του εξαρτήματος για αφρόγαλα και του ακροφυσίου του είναι βουλωμένες.

☞ Καθαρίστε τις τρύπες του εξαρτήματος για αφρόγαλα και του ακροφυσίου του (βλ. κεφ. 8.1 „Καθαρισμός του εξαρτήματος για αφρόγαλα“ Σελίδα 256 – εικ. 25).

Πατώντας το πλήκτρο και το από τη μηχανή δεν τρέχει καφές, αλλά νερό

- Ο αλεσμένος καφές μπορεί να έχει μπλοκάρει στο χωνί.

☞ Αφαιρέστε τον αλεσμένο καφέ που έχει βουλώσει το χωνί με ένα μαχαίρι (βλ. κεφ. 6 „Παρασκευή καφέ με αλεσμένο καφέ“ Σελίδα 254 – σημείωση 5). Στη συνέχεια καθαρίστε τη μονάδα παροχής καφέ και το εσωτερικό της μηχανής (βλ. οδηγίες του κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257).

Η καφετιέρα δεν ανάβει με το πάτημα του πλήκτρου

- Η μηχανή καφέ δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.

☞ Ελέγξτε αν το φις του ηλεκτρικού καλωδίου έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα του ρεύματος.

Δεν είναι δυνατή η αφαίρεση της μονάδας παροχής καφέ για τον καθαρισμό.

- Η μηχανή καφέ είναι αναμμένη. Η μονάδα παροχής καφέ μπορεί να αφαιρεθεί μόνον όταν η μηχανή είναι σβηστή.

☞ Σβήστε τη μηχανή (βλ. κεφ.9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257).





Προσοχή: Η μονάδα παροχής καφέ μπορεί να αφαιρεθεί μόνον όταν η μηχανή καφέ είναι σβηστή. Υπάρχει κίνδυνος η μηχανή καφέ να υποστεί σοβαρή βλάβη, εάν ενώ είναι αναμμένη επιχειρήσετε να αφαιρέσετε την μονάδα παροχής καφέ.


Χρησιμοποιήθηκε αλεσμένος καφές (αντί για κόκκους) και η καφετιέρα δε φτιάχνει καφέ

- Χρησιμοποιήσατε υπερβολική ποσότητα αλεσμένου καφέ.



☞ Βγάλτε τη μονάδα παροχής καφέ και καθαρίστε σχολαστικά το εσωτερικό της μηχανής, σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257. Επαναλάβετε τη διαδικασία χρησιμοποιώντας το πολύ 2 κοφτές μεζούρες καφέ σε σκόνη.

- Δεν πατήσατε το πλήκτρο  και η μηχανή εκτός από αλεσμένο καφέ χρησιμοποίησε και τον καφέ που αλέθει ο μύλος.

☞ Καθαρίστε προσεκτικά το εσωτερικό της μηχανής καφέ σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ“ Σελίδα 257. Αρχικά πατήστε το πλήκτρο  σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 6 „Παρασκευή καφέ με αλεσμένο καφέ“ Σελίδα 254 και επαναλάβετε τη διαδικασία.

- Βάλατε αλεσμένο καφέ όταν η μηχανή ήταν σβηστή.
-  Βγάλτε τη μονάδα παροχής καφέ και καθαρίστε σχολαστικά το εσωτερικό της μηχανής σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφ. 9.3 „Καθαρισμός της μονάδας παροχής καφέ” Σελίδα 257. Επαναλάβετε τη διαδικασία αφού ανάψετε πρώτα τη μηχανή.

Ο καφές δεν τρέχει από τα στόμια του εγχυτήρα, αλλά από τα πλάγια, από το πορτάκι σέρβις


- Οι τρύπες του εγχυτήρα έχουν φράξει από ξεραμένο καφέ.
-  Ανοίξτε τις τρύπες με μια βελόνα (εικ. 27).
- Το κινητό συρταράκι μέσα από το πορτάκι σέρβις έχει μπλοκάρει και δεν περιστρέφεται.
-  Καθαρίστε προσεκτικά το κινητό συρταράκι, ιδιαίτερα κοντά στους μεντεσέδες ώστε να μπορεί να περιστρέφεται.

Τι πρέπει να γίνει όταν η συσκευή χρειάζεται να μεταφερθεί;

- Φυλάξτε το κουτί της συσκευής για προστασία κατά τη μεταφορά. Για προστασία από τις γρατζουνιές, χρησιμοποιήστε οπωσδήποτε την πλαστική σακούλα της αρχικής συσκευασίας.
- Ασφαλίστε τη συσκευή έναντι κρούσεων. Η εταιρεία δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για την πρόκληση ζημιών κατά τη μεταφορά.
- Αδειάστε το δοχείο νερού και το δοχείο συλλογής υπολειμμάτων καφέ.
- Παρακαλούμε προσέξτε και το σημείο τοποθέτησης της συσκευής, ιδίως το χειμώνα. Μπορεί να προκληθούν βλάβες εξαιτίας της παγωνιάς.

13 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου: 220-240 V
Κατανάλωση ισχύος: 1350 W

 Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τους ακόλουθους νόμους της ΕΕ:

- Κανονισμός χαμηλής τάσης 2006/95/EC
- Κανονισμός EMC 89/336/EEC συμπεριλ. τροποποίηση 92/31/EEC και 93/68/EEC

14 Απόρριψη




Υλικά συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά μέρη φέρουν τη σχετική σήμανση, π.χ. >PE<, >PS< κλπ. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τη σήμανσή τους στα προβλεπόμενα για το σκοπό αυτό δοχεία που βρίσκονται στα σημεία απόρριψης των δήμων και κοινοτήτων.



Αχρηστευμένη συσκευή

Το σύμβολο  στη συσκευή ή τη συσκευασία της επισημαίνει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα, αλλά να παραδίδεται σε ένα σημείο συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών που προορίζονται για ανακύκλωση. Με τη συμβολή σας στην ορθή απόρριψη αυτής της συσκευής προστατεύετε το περιβάλλον και την υγεία των συνανθρώπων σας. Η απόρριψη με εσφαλμένο τρόπο θέτει σε κίνδυνο το περιβάλλον και την υγεία. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος μπορείτε να πάρετε από τις δημοτικές αρχές ή τις υπηρεσίες αποκομιδής

GR

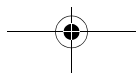
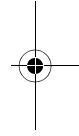
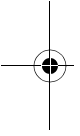
απορριμμάτων της περιοχής σας, ή από το κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

15 Σε περίπτωση που χρειαστεί σέρβις

Φυλάξτε οπωσδήποτε την αρχική συσκευασία και τα παρενθέματα από αφρώδες υλικό. Για να αποφύγετε ζημιές κατά τη μεταφορά, η συσκευή πρέπει να είναι καλά συσκευασμένη.

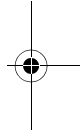
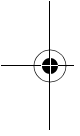
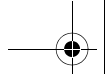


GR



267





Electrolux Hausgeräte Vertriebs GmbH
Muggenhofer Str. 135
D-90429 Nürnberg

<http://www.electrolux.de>

© Copyright by Electrolux

822 949 352 - 02 - 0507

