

CASO®
DESIGN

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

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



Artikel-Nr.: 1825



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

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

Gerät / Device / Appareil / Aparato / Apparecchio / Apparaat / Apparat / Cihaz / Urządzenie / Aparat / המכשיר	Espressomaschine / Espresso machine / Machine à espresso / Cafetera exprés / Macchina per espresso / Espressomachine / Espressomaskin / Espresso Makinesi / Ekspres do kawy / Espressor de cafea / מכונת אספרסו
Name / Name / Nom / Denominación / Nome / Name / Namn / Adı / / Nazwa / Nume / שם המוצר	CASO EspressoGourmet Advanced
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N° de art / N. Articolo / Ar- tikelnr. / Artikel-nr. / Ürün no. / Nr artykułu / Cod articol / ס"קמ	1825
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccordement / Conexión / Dati connessione / Aansluitgegevens / Anslut- ningsdata / Bağlantı Bilgileri / Dane przyłączeniowe / Date de conectare / נתוני חיבור	220-240V, 50/60Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance con- sommée / Consumo de potencia / Potenza assorbita / Vermogens / Effektbehov / Mikrodalga nominal çukuk / Pobór mocy / Putere consumată / צריכת חשמ	3000 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W/H/D) / Dimensions extérieures (l/h/p) / Dimensiones exte- riores (An/H/P) / Misure esterne (L/H/P) / Afmetingen (B/H/D) / Yttermått (BxHxD) / Dış Gövdenin Boyutu (YxGxD) / Wymiary zewnętrzne (szer./wys./gt.) / Dimensiuni exterioare (lățime/ înălțime/adâncime) / קמטע/הבוע/בחור) סימניח ידיממ	245 mm x 340 mm x 430 mm
Außenabmessungen mit eingespanntem Siebträger / External measurements with inserted portafilter / Dimensions extérieures avec porte-filtre fixé / Dimensiones exteriores con el portafiltro instalado / Dimensioni esterne con portafiltro in- serito / Afmetingen met ingeklemde zeefsteun / Yttermått med införd silbärare / Portafiltre yerine takılı haldeyken dış ebatlar / Wymiary zewnętrzne z zamocowanym uchwytem filtra / Dimensiuni exterioare cu portafiltrul montat / מידות חיצוניות עם/ ידית מסננת ממורכבת	245 mm x 340 mm x 540 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso net / Peso netto / Nettogewicht / Nettovikt / Net ağırlık / Masa netto / Greutate netă / משקל נטו	9,8 kg

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

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

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

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:
www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 01825 03-12-2025

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2025 CASO GmbH

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

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

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

WARNUNG

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

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

VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

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

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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

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

HINWEIS

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

Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr

WARNUNG

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

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

WARNUNG

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

Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

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

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

Transportinspektion

WARNUNG

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

HINWEIS

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

Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät sollte auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt und vor Spritzwasser und allen möglichen Hitzequellen geschützt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Gerät nicht unter empfindlichen Möbeln betreiben, der austretende Wasserdampf könnte diese beschädigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank stehend betrieben werden.

Elektrischer Anschluss

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

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

Warning notices

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

DANGER

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

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

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

WARNING

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

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

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

ATTENTION

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

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

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

PLEASE NOTE

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

Intended use

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

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

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

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

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

WARNING

Danger due to unintended use!

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

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

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

General Safety information

PLEASE NOTE

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

- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ Children must not use this appliance. Keep the appliance and its power supply unit away from children.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed as to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ Operate the appliance only in dry indoor areas.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Make sure that the power socket is easily accessible so that you can quickly unplug the device if required.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.

PLEASE NOTE

- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.
- ▶ Place the appliance on a stable, level surface. Ensure sufficient distance between the appliance and strong heat sources such as hotplates, heating pipes, etc.
- ▶ Do not clean the appliance with hard, scratchy or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.
- ▶ The appliance's water tank lid must be kept closed during operation.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Only use the device with original accessories.
- ▶ Carefully clean all components that will come in contact with food before first use.

Sources of danger - Danger of burns

WARNING

The water heated inside this appliance, the steam wand, the hot-water wand, as well as the filter inserts and the portafilter head can become extremely hot. Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ▶ **WARNING!** The appliance's surfaces can become very hot during use. In particular, the hot-water wand, the steam wand, the cup-warming tray, the portafilter head, the filter inserts and the drip tray heat up significantly.
- ▶ The steam wand emits hot steam when in use. Only touch the wand's handle.

WARNING

- ▶ When using the hot-water wand, hot water is expelled. Only touch the wand's handle.
- ▶ Never place your hands under the outlets of the portafilter, the hot-water wand or the steam wand while the appliance is in operation.
- ▶ Always check the espresso's temperature before you drink it.

Sources of danger - Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power!

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

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

Transport inspection

WARNING

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

PLEASE NOTE

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

Setup location requirements

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

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

Electrical connection

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

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

FR Sécurité

Avertissements de danger

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

DANGER

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

PRUDENCE

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

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

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

REMARQUE

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

Utilisation conforme

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

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

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

ATTENTION

Danger en cas d'utilisation non conforme !

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

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

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

REMARQUE

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

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

REMARQUE

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

Sources de danger - Danger de brûlures

ATTENTION

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

- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil deviennent très bouillantes pendant l'utilisation. En particulier, la lance d'eau bouillante, la lance à vapeur, le plateau de tasse, la tête d'infusion, les filtres et la grille d'égouttage chauffent fortement.
- ▶ Lors de l'utilisation de la lance vapeur, de la vapeur bouillante s'échappe. Ne touchez la lance que par la poignée.
- ▶ Lors de l'utilisation de la lance d'eau bouillante, de l'eau très chaude est expulsée. Ne touchez la lance que par la poignée.
- ▶ Ne placez jamais vos mains sous les sorties du porte-filtre, de la lance d'eau bouillante ou de la lance à vapeur lorsque l'appareil est en fonctionnement.

ATTENTION

- Vérifiez toujours la température de l'espresso avant de le boire.

Sources de danger -Dangers du courant électrique

DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

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

Contrôle de transport

ATTENTION

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

REMARQUE

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

Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- Cette machine à café doit être posée sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et être protégée des éclaboussures et de toutes les sources de chaleur éventuelles.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sous des meubles sensibles, la vapeur d'eau qui s'échappe pourrait l'endommager.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.

- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire lorsqu'il est en service.

Raccordement électrique

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

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

ES Seguridad

Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa. Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

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

NOTA

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

Uso previsto

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

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

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

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

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

ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

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

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

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

Instrucciones generales de seguridad

NOTA

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

- Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable de conexión lejos del alcance de los niños.

NOTA

- ▶ Las personas con facultades físicas, sensoriales y mentales limitadas o con experiencia y conocimientos insuficientes también pueden utilizar el dispositivo si se les supervisa o si se les instruye sobre cómo usar el dispositivo de forma segura y sobre los riesgos que de él se derivan.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente en estancias interiores secas.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el aparato:
 - si está dañado el propio aparato o alguna de sus piezas,
 - si está dañado el cable de alimentación o el enchufe,
 - si el aparato ha sufrido una caída.
- ▶ Procure que sea posible acceder al enchufe fácilmente, de forma que pueda extraerlo con rapidez si es preciso.
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.
- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Coloque el dispositivo sobre una base estable y lisa. Procure que haya una distancia lo suficientemente grande con respecto a fuentes de calor potentes, como placas eléctricas o tubos de calefacción, entre otros.
- ▶ No limpie el aparato con productos de limpieza duros, que arañen o abrasivos, como la lana de acero o similares.

NOTA

- ▶ La tapa del depósito de agua del aparato debe estar siempre cerrada durante el funcionamiento.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Utilice el aparato solo con los accesorios originales.
- ▶ Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todos los componentes que puedan entrar en contacto con los alimentos.

Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

El agua calentada en este aparato, el distribuidor de vapor, el distribuidor de agua caliente, los filtros y la unidad de preparación de café pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Tenga en cuenta las siguientes advertencias de seguridad para evitar quemaduras a usted o a personas a su alrededor:

- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. En particular, el distribuidor de agua caliente, el distribuidor de vapor, la placa para tazas, la unidad de preparación de café, los filtros y la rejilla de goteo se calientan considerablemente.
- ▶ Al usar el distribuidor de vapor sale vapor caliente. Toque el distribuidor solo por el mango.
- ▶ Al utilizar el distribuidor de agua caliente, sale agua muy caliente. Toque el distribuidor solo por el mango.
- ▶ No coloque nunca las manos bajo las salidas del portafiltro, del distribuidor de agua caliente o del distribuidor de vapor mientras el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Compruebe siempre la temperatura del expreso antes de beberlo.

Fuentes de peligro - Peligro de electrocución

PELIGRO

Peligro de muerte por electrocución

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

PELIGRO

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

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

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

NOTA

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

Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

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

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

Conexión eléctrica

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

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

IT Sicurezza

Indicazioni d'avvertenza

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

PERICOLO

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

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

AVVISO

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

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

ATTENZIONE

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

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

INDICAZIONE

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

Utilizzo conforme alle disposizioni

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

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

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

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

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

AVVISO

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

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

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

Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

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

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

INDICAZIONE

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

 AVVISO

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

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

Fonti di pericolo – Pericolo dovuto a corrente elettrica

 PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

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

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

Ispezione trasporto

AVVISO

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

INDICAZIONE

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

Requisiti del luogo di posizionamento

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

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da spruzzi d'acqua e da possibili fonti di calore.
- Scegli il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto mobili delicati: il vapore acqueo che fuoriesce potrebbe danneggiarli.
- Non posizionare l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo che il cavo di alimentazione possa essere scollegato facilmente in caso di necessità.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato all'interno di un mobile chiuso.

Connessione elettrica

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

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

Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

** GEVAAR**

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

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

** WAARSCHUWING**

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

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

** VOORZICHTIG**

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

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

TIP

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

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

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

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

Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

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

- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van de gehaktmolen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet
 - als het apparaat zelf of onderdelen ervan beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het apparaat gevallen is.
- ▶ Zorg ervoor dat het stopcontact gemakkelijk bereikbaar is, zodat u indien nodig snel de stekker uit het stopcontact kunt trekken.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.

TIP

- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.
- ▶ Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tot sterke warmtebronnen zoals kookplaten, verwarmingsbuizen, enz.
- ▶ Maak het toestel niet schoon met harde, krassende of schurende reinigingsmiddelen zoals staalwol of iets dergelijks.
- ▶ Het deksel van het waterreservoir van het apparaat moet tijdens gebruik altijd gesloten zijn.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen die met levensmiddelen in contact kunnen komen zorgvuldig.

Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Het water dat in dit apparaat wordt verhit, de stoomlans, de heetwaterlans, de filters en de brouwkop kunnen zeer heet worden.

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

- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van de machine worden erg heet tijdens het gebruik. Vooral de heetwaterlans, de stoomlans, de bekerplaat, de brouwkop, de filters en het druppelrooster worden erg warm.

WAARSCHUWING

- ▶ Hete stoom ontsnapt wanneer je de stoomlans gebruikt. Raak de lans alleen aan bij het handvat.
- ▶ Bij gebruik van de heetwaterlans komt heet water naar buiten. Raak de lans alleen aan bij het handvat.
- ▶ Raak nooit de uitlopen van de zeefhouder, de heetwaterlans of de stoomlans aan wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Controleer altijd de temperatuur van de espresso voordat je hem drinkt.

Bronnen van gevaar - Gevaar door elektrische stroom

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische spanning!

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

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

Transportinspectie

WAARSCHUWING

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

TIP

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

Eisen aan de plek van plaatsing

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

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

Elektrische aansluiting

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

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

SV Säkerhet

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:



FARA

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

FARA

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

VARNING

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

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

FÖRSIKTIGHET

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

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

OBS

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

Avsedd användning

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

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

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

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

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

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

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

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

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

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

OBS

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

Riskkällor - Risk för brännskador

WARNING

Vattnet som värms upp i denna maskin, ångmunstycket, varmvattenmunstycket samt filterinsatserna och silbäraren kan bli mycket heta. Observera följande säkerhetsanvisningar för att undvika att bränna eller skälla dig själv eller andra:

- ▶ **WARNING!** Ytorna på enheten kan bli väldigt heta under användning. Särskilt varmvattenmunstycket, ångmunstycket, kopplattan, silbäraren, filterinsatserna och droppgallret blir mycket varma.
- ▶ Vid användning av ångmunstycket strömmar det ut het ånga. Vidrör munstycket endast med handtaget.
- ▶ När du använder varmvattenmunstycket rinner hett vatten ut. Vidrör munstycket endast med handtaget.
- ▶ Sätt aldrig händerna under utloppet från silbärare, varmvattenmunstycke eller ångmunstycke när apparaten är i drift.
- ▶ Kontrollera alltid espressos temperatur innan du dricker den.

Riskkällor - Fara genom elektrisk ström

FARA

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

FARA

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

Transportinspektion

WARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

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

Krav på uppställningsplatsen

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

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

Elektrisk anslutning

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

- Innan du ansluter enheten ska du jämföra anslutningsuppgifterna (spänning och frekvens) på typskylten med dem för ditt elnät. Dessa uppgifter måste stämma överens med varandra för att undvika skador på enheten. Vid tvivel kan du konsultera din lokala eltekniker.

- Anslutningen av enheten till elnätet får endast ske med en maximalt 3 meter lång och utrullad förlängningskabel med en diameter på 1,5 mm². Användningen av grenuttag och uttagslister är pga. brandfaran förbjuden.
- Se då till att elkabeln inte skadas av vassa kanter eller heta föremål.
- Väggtuttaget måste vara säkrad via en 16A-säkerhetsströmbrytare.
- Apparatens elsäkerhet garanteras endast om den är ansluten till ett korrekt installerat skyddsjordssystem. Det är förbjudet att använda ett uttag utan skyddande jordledare. Om du är osäker bör du låta en kvalificerad elektriker kontrollera installationen i huset. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakas av en saknad eller avbruten skyddsjordsledare.

TR

Güvenlik

Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:



TEHLİKE

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

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



UYARI

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

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



DIKKAT

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

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

BİLGİ

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

Amacına uygun kullanım

Bu cihaz sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır

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

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

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

Bunların haricindeki kullanımlar uygunsuz kullanım olarak nitelendirilir.

UYARI

Amaçlanmamış kullanım nedeniyle ortaya çıkan tehlike!

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

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

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

Genel güvenlik uyarıları

BILGI

Cihazın güvenli kullanımı için aşağıdaki genel güvenlik talimatlarına uyulmalıdır:

- ▶ Cihazın hatalı kullanımı halinde bozulmasını önlemek için kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanınız.
- ▶ Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve bağlantı kablolarını çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- ▶ 8 yaş ve üstü olmaları ve gözetim altında olmaları haricinde cihazın temizliği çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Çocukların cihazla oynamaları yasaktır.
- ▶ Cihazı sadece kuru ve kapalı ortamlarda kullanınız.
- ▶ Cihazı gözetimsiz kullanmayınız.
- ▶ Aşağıda belirtilen durumlarda cihazı kullanmayınız:
 - cihaz veya cihazın parçaları hasar görmüşse,
 - cihazın elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse,
 - cihaz düşmüşse.

BİLGİ

- Gerekğinde elektrik fişini hızlıca çekebilmeniz için prizini kolayca erişilebilir olduğundan emin olun.
- Her kullanımdan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelerden zarar görmediğinden emin olunuz.
- Aşağıda belirtilen durumlarda fişi elektrik prizinden çıkarınız:
 - cihazı kullanmadığınızda
 - her kullanımdan sonra
 - cihazı temizlemeden veya hareket ettirmeden önce
 - çalışma sırasında bariz bir arıza durumunda
 - gök gürültülü fırtına durumunda.
- Cihazda veya cihazın güç kablosunda herhangi bir değişiklik yapmayınız. Onarımları yalnızca uzman bir servise yaptırınız, çünkü yanlış onarılan cihazlar kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Lütfen Ek'te belirtilen garanti koşullarına da uyunuz.
- Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz. Elektrik levhaları ve ısıtma boruları gibi güçlü ısı kaynaklarıyla mesafenizi koruyunuz.
- Cihazı çelik yünü veya ona benzer sert, çizici veya aşındırıcı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
- Cihazın su deposu kapağı çalışma sırasında daima kapalı olmalıdır.
- Arızalı bileşenler sadece orijinal yedek parçalarla değiştirilebilir. Sadece bu parçalar güvenlik gereksinimlerini karşılayacağını garanti edebilir.
- Cihazı yalnızca orijinal aksesuarları olduğunda kullanınız.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edebilecek tüm bileşenleri dikkatlice temizleyin.

Tehlike kaynakları - Yanma tehlikesi

UYARI

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

- UYARI! Cihaz yüzeyleri kullanım sırasında çok ısınır. Özellikle sıcak su çubuğu, buhar çubuğu, fincan plakası, portafiltre başlığı, filtre takımları ve damlama ızgarası çok ısınır.

UYARI

- ▶ Buhar çubuğunu kullanırken sıcak buhar çıkar. Çubuğa sadece sapından dokunun.
- ▶ Su çubuğu kullanıldığında sıcak su çıkar. Çubuğa sadece sapından dokunun.
- ▶ Cihaz çalışırken asla portafiltrenin, su çubuğunun veya buhar çubuğunun çıkış deliklerinin altına dokunmayın.
- ▶ Espressonun sıcaklığını içmeden önce her zaman kontrol edin.

Tehlike kaynakları - Elektrik akımı nedeniyle tehlike

TEHLİKE

Elektrik akımı nedeniyle hayati tehlike!

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

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

Nakliye muayenesi

UYARI

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

NOT

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

Kurulum Yeri Gereklilikleri:

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

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

Elektrik bağlantısı

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

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

PL Bezpieczeństwo

Ostrzeżenia

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące ostrzeżenia:



NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

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

OSTRZEŻENIE

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

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

UWAGA

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

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

WSKAZÓWKA

Wskazówka oznacza dodatkowe informacje, które ułatwiają obsługę urządzenia.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE

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

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

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

WSKAZÓWKA

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

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Nie dokonywać żadnych zmian przy urządzeniu ani przy przewodzie zasilającym. Naprawy zlecać wyłącznie w specjalistycznych warsztatach, ponieważ nieprawidłowo naprawione urządzenia stanowią zagrożenie dla użytkownika. Należy również przestrzegać załączonych warunków gwarancji.
- ▶ Urządzenie należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni. Należy zachować odpowiednią odległość od silnych źródeł ciepła, takich jak płyty kuchenne, rury grzewcze itp.
- ▶ Nie należy czyścić urządzenia twardymi, drapiącymi lub szorującymi środkami czyszczącymi, takimi jak wełna stalowa itp.
- ▶ Podczas pracy urządzenia pokrywa zbiornika wody musi być zawsze zamknięta.
- ▶ Uszkodzone elementy można wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne. Tylko te części dają gwarancję spełnienia wymagań bezpieczeństwa.
- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami.
- ▶ Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić wszystkie elementy, które mogą mieć kontakt z żywnością.

Źródła zagrożenia / ryzyko oparzenia

OSTRZEŻENIE

Woda podgrzewana w tym urządzeniu, dysza pary, dysza gorącej wody, a także wkłady filtracyjne i głowica kolby mogą nagrzewać się do bardzo wysokich temperatur. Przestrzegaj poniższych zasad bezpieczeństwa, aby uniknąć poparzenia siebie lub innych:

- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Powierzchnie urządzenia stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Szczególnie dysza gorącej wody, dysza pary, płyta na filizanki, głowica kolby, wkłady filtracyjne oraz kratka ociekowa nagrzewają się bardzo mocno.
- ▶ Podczas korzystania z dyszy pary wydobywa się gorąca para – dotykaj jej wyłącznie za uchwyt.
- ▶ Podczas korzystania z dyszy gorącej wody wypływa z niej gorąca woda – dotykaj jej wyłącznie za uchwyt.
- ▶ Nigdy nie wkładać rąk pod otwory wylotowe kolby, dyszy gorącej wody ani dyszy pary, gdy urządzenie jest w trybie pracy.
- ▶ Zawsze sprawdzaj temperaturę espresso przed wypiciem.

Źródła zagrożeń / Zagrożenia powodowane energią elektryczną.

NIEBEZPIECZEŃSTWO

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

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

Kontrola po dostarczeniu produktu

OSTRZEŻENIE

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

WSKAZÓWKA

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

Wymagania co do miejsca przeznaczenia.

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

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

- Gniazdko elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było łatwo odłączyć kabel zasilający
- Ustawianie urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach) mogą przeprowadzać wyłącznie wyspecjalizowane firmy/ profesjonaliści, jeżeli zapewniają one warunki do bezpiecznego użytkowania tego urządzenia.
- Urządzenie nie może być używane wewnątrz szafek.

Podłączenie elektryczne

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

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

RO Siguranță

Avertismente

În aceste instrucțiuni de utilizare sunt folosite următoarele avertismente:

PERICOL

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

Nevitarea situației periculoase duce la deces sau leziuni grave.

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

AVERTIZARE

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

Nevitarea situației periculoase poate duce la leziuni grave.

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

PRECAUȚIE

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

Nevitarea situației periculoase poate duce la leziuni minore sau moderate.

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

OBSERVAȚIE

O observație indică informații suplimentare care facilitează manipularea echipamentului.

Utilizare corespunzătoare

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

- prepararea cafelei/espresso-ului din boabe de cafea/espresso proaspăt măcinate,
- prepararea apei fierbinți cu ajutorul duzei de apă caldă
- spumarea laptelui cu ajutorul aceleiași lance de abur.

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

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

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

⚠️ AVERTIZARE

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

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

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

Instrucțiuni generale de siguranță

OBSERVAȚIE

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

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

OBSERVAȚIE

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

OBSERVAȚIE

- Înainte de prima utilizare, curățați cu atenție toate componentele care pot intra în contact cu alimentele.

Surse de pericol / Risc de arsuri

AVERTIZARE

Apa încălzită în acest aparat, duza de abur, duza de apă caldă, precum și inserțiile filtrante și capul portafiltrului se pot încinge foarte tare. Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță pentru a evita arsuri sau opăriri:

- **AVERTISMENT!** Suprafețele aparatului se pot încălzi puternic în timpul utilizării. În special duza de apă caldă, duza de abur, placa pentru cești, capul portafiltrului, inserțiile filtrante și grătarul tăviței de scurgere se încălzesc puternic.
- În timpul utilizării lancei de abur, este emis abur fierbinte. Atingeți lancia numai de mâner.
- Atunci când utilizați duza de apă caldă, apa fierbinte curge în jet. Atingeți lancia numai de mâner.
- Nu atingeți niciodată orificiile de evacuare ale portafiltrului, ale duzei de apă caldă sau ale duzei de abur atunci când aparatul este în funcțiune.
- Verificați întotdeauna temperatura espresso-ului înainte de a-l consuma.

Surse de pericol / Pericol cauzat de curentul electric

PERICOL

Pericol de moarte cauzat de curentul electric! La contactul cu cabluri sau componente aflate sub tensiune există pericol de moarte! Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță, pentru a evita pericolul cauzat de curentul electric:

- În cazul în care cablul de alimentare al acestui aparat este deteriorat, cablul trebuie înlocuit de către producător sau serviciul său de asistență tehnică sau de o persoană cu calificare similară, pentru a evita pericolul.

PERICOL

- ▶ Nu deschideți în niciun caz carcasa aparatului. La atingerea conexiunilor aflate sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice există pericol de electrocutare. De asemenea, pot apărea defecțiuni la aparat.
- ▶ Nu scufundați niciodată aparatul în apă pentru curățare.
- ▶ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare! Nu trebuie să curgă lichide peste conectorul aparatului.

Inspecția în urma transportului

AVERTIZARE

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

OBSERVAȚIE

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

Cerințe cu privire la amplasament

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

- Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și rezistentă la căldură și protejați-l împotriva stropilor de apă sau a altor surse de căldură.
- Alegeți amplasamentul, astfel încât copiii să nu poată ajunge la suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Nu utilizați aparatul sub mobilier sensibil — aburul evacuat ar putea provoca deteriorări.
- Nu așezați aparatul într-un mediu fierbinte, umed sau foarte umed sau în apropierea materialelor inflamabile.
- Instalarea aparatului pe amplasamente nestaționare (de exemplu, pe nave) poate fi efectuată doar de către societăți specializate/persoane calificate, dacă amplasamentele asigură respectarea cerințelor pentru utilizarea în siguranță a acestui aparat.
- Aparatul nu trebuie utilizat în interiorul unui dulap sau spațiu închis.

Conexiune electrică

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

- Înainte de conectarea aparatului, comparați datele de conectare (tensiune și frecvență) de pe plăcuța de identificare cu cele ale rețelei dumneavoastră electrice. Aceste date trebuie să se potrivească, astfel încât să nu apară daune la aparat. Dacă aveți îndoieli, consultați un electrician.

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

HE

בטיחות

הודעות אזהרה

האזהרות הבאות נמצאות במדריך הפעלה זה

סכנה ⚠

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

אזהרה ⚠

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

זהירות ⚠

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

הודעה

הודעה מציינת שקיים מידע נוסף המקל על הטיפול במכשיר

שימוש מיועד

- מכשיר זה מיועד לשימוש במשק בית בחדרים סגורים בלבד כדאי
- הכנת קפה/אספרסו מפולי קפה/אספרסו טריים
 - הכנת מים חמים בעזרת צינורית יציאת המים החמים
 - והקצפת חלב באמצעות מקציף חלב

- מכשיר זה מיועד לשימוש ביישומים ביתיים ודומים כגון:
- במטבחים לעובדים בחנויות, משרדים ואזורי מסחר אחרים
 - במפעלים חקלאיים
 - על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים ומתקני מגורים אחרים
 - במקומות של לינה וארוחת בוקר
 - כל שימוש אחר או נוסף נחשב כלא תקין

⚠ אזהרה

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

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

הוראות בטיחות כלליות

הודעה

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

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

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

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

אסור לילדים לשחק עם המכשיר

כתוצאה משימוש לא נכון

הפעל את המכשיר רק בחדרים פנימיים יבשים

אין להפעיל את המכשיר ללא השגחה

אין להשתמש במכשיר:

- כאשר המכשיר עצמו או חלקים פגומים
- כאשר כבל החשמל או התקע פגומים
- כאשר המכשיר נפל

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

יש לפתוח לחלוטין את כבל החשמל לפני כל שימוש. יש להיזהר שלא לפגוע בכבל החשמל בקצוות חדים או בחפצים חמים.

נתק את המכשיר מהחשמל

• כאשר אינך משתמש בו

• לאחר כל שימוש

• לפני ניקוי או אחסונו

• אם מתרחשת תקלה ברורה במהלך הפעולה

• במהלך סופות רעמים

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

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

המשתמש. שים לב גם לתנאי האחריות המצורפים

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

חום חזקים כגון כיריים, צינורות חימום וכו

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

אסור שילדים יבצעו עבודות ניקוי ותחזוקה

יש לסגור את מכסה מיכל המים של המכשיר תמיד במהלך הפעולה

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

ניתן להבטיח שיעמדו בדרישות הבטיחות

השתמש במכשיר רק עם אביזרים מקוריים

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

מקורות סכנות / סכנת כווית

אזהרה



המים המחוממים במכשיר זה, צינורית יציאת הקיטור, צינורית יציאת המים,

כמו גם המסנן וראש ידית החליטה עלולים להתחמם מאוד. אנא הקפידו על

הוראות הבטיחות הבאות כדי להימנע מכוויות, גם מהמים החמים וגם מהאדים,

לעצמכם או לאחרים

אזהרה! משטחי המכשיר מתחממים מאוד במהלך השימוש. במיוחד צינורית

יציאת המים החמים, צינורית יציאת הקיטור, צלחת הספלים, ראש ידית החליטה,

המסנן ומגש הטפטוף מתחממים במידה ניכרת

בעת שימוש בזרוע הקיטור, משתחרר קיטור חם. גע בזרוע רק בתפס

בעת השימוש בצינורית יציאת המים יוצאים מים חמים. גע בזרוע רק בתפס

אין לעולם להכניס יד מתחת לפתחי היציאה של ידית החליטה, צינורית יציאת

המים או הקיטור כאשר המכשיר בפועלה

תמיד יש לבדוק את טמפרטורת האספרסו לפני שתייתו

סכנה ⚠

!סכנת חיים עקב זרם חשמלי

קיימת סכנת חיים במגע עם כבלים או רכיבים שתחת מתח חשמלי! כדי למנוע סכנת התחשמלות יש לשים לב להוראות הבטיחות הבאות
אם כבל החשמל של מכשיר זה פגום, יש להחליף אותו על ידי היצרן או שירות הלקוחות שלו או אדם מוסמך דומה
בשום פנים ואופן אסור לפתוח את בית המכשיר. אם נוגעים בחיבורים מוליכים ואם משנים את המבנה החשמלי והמכני, קיימת סכנת התחשמלות. בנוסף לכך, יכולות להופיע הפרעות בתפקוד המכשיר
אין לעולם לטבול את המכשיר במים לצורך ניקוי
אזהרה! סכנת התחשמלות! אסור שנוזל יזלוג מחיבור המכשיר

בדיקת הובלה

אזהרה ⚠

אין להשתמש בחומרי אריזה למשחק. קיימת סכנת חנק

הודעה

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

דרישות למיקום ההתקנה

להפעלה בטוחה וללא תקלות של המכשיר, מיקום ההתקנה חייב לעמוד בדרישות הבאות
יש להניח את המכשיר על משטח ישר, יציב ועמיד בחום ולהגן עליו מפני התזות מים ומכל מקורות החום האפשריים
בחר את מיקום ההתקנה כך שילדים לא יוכלו להגיע למשטחים חמים של המכשיר
אין להפעיל את המכשיר מתחת לרהיטים עדינים, מכיוון שהאדים הנפלטים עלולים לפגוע בו
אין למקם את המכשיר בסביבה חמה, רטובה או לחה מאוד או בקרבת חומרים דליקים
שקע החשמל חייב להיות נגיש בקלות כך שניתן יהיה לנתק את כבל החשמל בקלות במידת הצורך
ההתקנה של המכשיר מקומות התקנה לא נייחים (למשל ספינות) מותרת רק על ידי חברות / עובדים מתמחים ורק אם הם מבטיחים את קיום הדרישות לשימוש בטוח במכשיר זה
אין להפעיל את המכשיר בעמידה בתוך ארון

חיבור לחשמל

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

לפני חיבור המכשיר, השווה את נתוני החיבור (מתח ותדר) על תגית השם לאלו של רשת החשמל שלך.
נתונים אלה חייבים להתאים כך שלא ייגרם נזק למכשיר. אם יש לך ספק, שאל את החשמלאי שלך
ניתן לחבר את המכשיר לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך מגולגל באורך 3 מטר לכל היותר עם

חתך רוחב של 1.5 מ"מ. השימוש בשקעים מרובים או פסי שקעים אסור עקב סכנת השריפה הנלווית ודא שכבל החשמל אינו פגום ואינו מונח מתחת למכשיר או מעל משטחים חמים או בעלי קצוות חדים.

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

Inhaltsverzeichnis Bedienung

1	Allgemeines.....	56
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	57
1.2	Haftungsbeschränkung	57
1.3	Urheberschutz	57
1.4	Lieferumfang	57
1.5	Auspacken	58
2	Aufbau und Funktion.....	58
2.1	Gesamtübersicht	58
2.2	Bedienelemente	59
2.3	Typenschild	59
3	Bedienung und Betrieb	59
3.1	Vor dem ersten Gebrauch	60
3.2	Tipps / Empfehlungen für die Espresso Zubereitung	61
3.3	Siebeinsätze und Siebträger	61
3.3.1	Einwandige Profisiebe (ohne Druckregulierung)	62
3.3.2	Eigenschaften vom bodenlosen Siebträger	62
3.4	Espressozubereitung (Espresso und Caffè Doppio)	62
3.5	Heißwasser Funktion.....	63
3.5.1	Wassertemperatur (Brühkopf) ändern	64
3.5.2	Wassermenge (Brühkopf) ändern.....	64
3.5.3	Vorbrühfunktion einstellen	64
3.5.4	Wassermenge (Wasserlanze) ändern	65
3.5.5	Einstellungen zurücksetzen	65
3.6	Milchschaum herstellen.....	65
3.7	Externe Wasserquelle verwenden	66
4	Reinigung und Pflege	66
4.1	Sicherheitshinweise.....	66
4.2	Reinigung	67
4.3	Entkalkung	67
5	Störungsbehebung.....	68
5.1	Sicherheitshinweise.....	68
5.2	Tabelle Störungsursachen und -behebung	69
6	Entsorgung des Altgerätes.....	70
6.1	Entsorgung der Verpackung	71
7	Garantie	71

1 Allgemeines

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

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

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

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

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

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

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

1.2 Haftungsbeschränkung

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

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

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

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

1.3 Urheberrecht

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

1.4 Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Siebträger mit Holzgriff (58 mm)
- Bodenloser Siebträger mit Holzgriff (58 mm)
- 2 einwandige Profisiebe für 1 oder 2 Tassen
- Tamper
- Kaffeeelöffel
- Reinigungsbürste
- Wasserschlauch
- Kurzanleitung
- Bedienungsanleitung

1.5 Auspacken

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

HINWEIS

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

2 Aufbau und Funktion

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

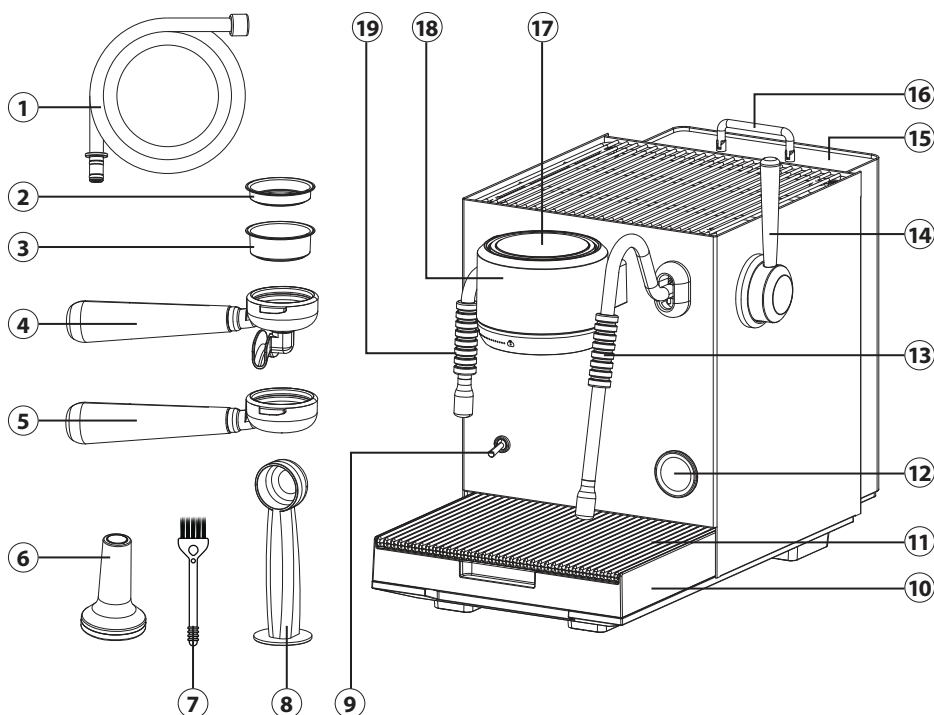
⚠ VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberflächen.

- Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!



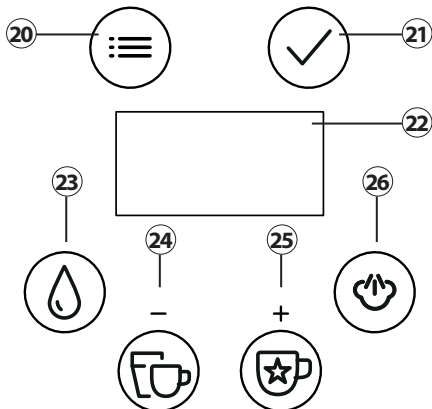
2.1 Gesamtübersicht



- ① Wasserschlauch für externe Wasserquelle
- ② einwandiges Profisieb (für 1 Tasse)
- ③ einwandiges Profisieb (für 2 Tassen)
- ④ Siebträger
- ⑤ Bodenloser Siebträger
- ⑥ Tamper
- ⑦ Reinigungsbürste
- ⑧ Kaffeelöffel
- ⑨ ON / OFF Kippschalter
- ⑩ Tropfschale

- ⑪ Tropfgitter
- ⑫ Manometer
- ⑬ Dampfzanze
- ⑭ Hebel zur Dampfanzgabe
- ⑮ Wassertank-Deckel
- ⑯ Wassertank
- ⑰ Bedienpanel
- ⑱ Brühkopf
- ⑲ Wasserlanze

2.2 Bedienelemente



- ⑳ Geräteeinstellungen
- ㉑ Auswahl bestätigen
- ㉒ Display
- ㉓ Wasserausgabe aus Wasserlanze
- ㉔ Manuelle Wasserausgabe Brühkopf / Wert bei Geräteeinstellung verringern
- ㉕ Voreingestellte Wasserausgabe / Wert bei Geräteeinstellung erhöhen
- ㉖ deaktivieren / aktivieren Dampfzanze

2.3 Typenschild

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

3 Bedienung und Betrieb

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

⚠️ WARNUNG

- ▶ Achtung beim Gerät kann heißer Dampf austreten. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Das Gerät nur mit eingesetztem Siebträger betreiben.
- ▶ Kein heißes Wasser in den Wassertank füllen.
- ▶ Bei der Benutzung der Dampfzange und der Wasserzange tritt heißer Dampf / heißes Wasser aus. Berühren Sie die Zangen nur an dem Griff.
- ▶ Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Dampf- und Wasserzangen, wenn das Gerät im Betrieb ist.

3.1 Vor dem ersten Gebrauch

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

1. Schieben Sie die Tropfschale in das Gerät und setzen Sie das Tropfgitter auf die Tropfschale.
2. Entnehmen Sie den Wassertank-Deckel und den Wassertank. Entfernen Sie den Transport-Stopfen unterhalb des Wassertanks. Befüllen Sie den Wassertank bis zur „MAX“ Markierung mit Wasser. Setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät und schließen Sie ihn mit dem Wassertank-Deckel.
3. Setzen Sie einen der Siebträger (mit einem leeren Siebeinsatz) an den Brühkopf des Geräts, richten Sie dann den Siebträger an der Markierung „☐“ aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Richtung „☐“ fest. Halten Sie das Gerät dabei seitlich oder am Wassertank fest.
4. Stellen Sie eine große Tasse auf das Tropfgitter. Vergewissern Sie sich, dass sich der Hebel zur Dampfausgabe in der senkrechten Position befindet (Aus-Stellung).
5. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und schalten Sie das Gerät mit dem Kippschalter ein (Kippschalter auf ON).
6. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen und das Display zeigt den Fortschritt an.
7. Sobald alle Symbole im Display konstant leuchten und ein akustisches Signal ertönt, ist das Gerät aufgeheizt und startbereit.
8. Drücken Sie die ☕-Taste.
9. Warten Sie bis Wasser ausfließt, drücken Sie die ☕-Taste erneut, um den Wasserfluss zu stoppen.
10. Bewegen Sie die Wasserzange zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
11. Halten Sie einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Wasserzange und drücken Sie die ☕-Taste.
12. Warten Sie bis Wasser ausfließt, drücken Sie die ☕-Taste erneut um den Wasserfluss zu stoppen.
13. Bewegen Sie die Dampfzange zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
14. Halten Sie einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Dampfzange und ziehen Sie den Hebel zur Dampfausgabe nach vorn zu sich.
15. Warten Sie bis Dampf aus der Zange tritt, bewegen Sie den Hebel wieder in die senkrechte Position, um den Dampfaustritt zu stoppen.
16. Sie können das Gerät jetzt wie gewünscht benutzen.

HINWEIS

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

3.2 Tipps / Empfehlungen für die Espresso Zubereitung

- Benutzen Sie immer frische Bohnen. Achten Sie auf das Röstdatum, es sollte 2 - 12 Wochen vor dem Verwendungsdatum liegen. Mahlen Sie das Kaffeepulver immer frisch für die Anzahl Tassen, die Sie zubereiten möchten.
- Kaffeebohnen sollten kühl, trocken und dunkel, aber nicht im Kühlschrank gelagert werden.
- Die Kaffeebohnen sollten **sehr fein** gemahlen sein. Verwenden Sie hierfür eine für Espresso geeignete Kaffeemühle.
- Achten Sie auf das passende Brühverhältnis zum Röstgrad der Bohnen. Bei dunklen Bohnen sollte das Verhältnis eher 1:2 oder weniger und bei hellen Bohnen eher 1:2,5 bis 1:3 sein, weil der Espresso sonst vielleicht zu säuerlich werden könnte.
- Passen Sie ggf. Ihre Brühzeit an, falls Ihnen Ihr Espresso nicht schmeckt.
- Dunkle Bohnen benötigen eher eine kühlere Brühtemperatur, helle Bohnen eher eine heißere Brühtemperatur.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Lockern Sie das gemahlene Kaffeepulver mit einem spitzen dünnen Gegenstand (z. B. Zahnstocher) auf, um vorhandene Klümpchen aufzubrechen. Klopfen Sie vorsichtig Ihren Siebträger auf der Arbeitsfläche oder einer Tampermatte an, damit sich das gelockerte Kaffeepulver gleichmäßig im Siebeinsatz verteilt.
- Levelling: Verwenden Sie Ihren Tamper um eine leicht verdichtete, ebene Oberfläche auf dem Kaffeepulver zu erzeugen. Legen Sie den Tamper dafür auf das Kaffeepulver im Siebeinsatz und drehen Sie den Tamper ohne Druck auszuüben.
- Tampen: Drücken Sie mit dem Tamper das Kaffeepulver gleichmäßig, senkrecht und fest nach unten.
- Das Gerät sollte immer sauber sein. Achten Sie darauf das Wasser im Wassertank regelmäßig zu wechseln.
- Es ist wichtig, dass Ihr Gerät, ihr Siebträger und die Tasse vor dem Brühvorgang richtig aufgeheizt ist, damit das Wasser nicht an Temperatur verliert.

3.3 Siebeinsätze und Siebträger

Der Lieferumfang umfasst sowohl einwandige Siebeinsätze für ein und zwei Tassen als auch zwei verschiedene Siebträger. Verwenden Sie stets den passenden Siebeinsatz zu Ihrer gewünschten Tassenanzahl bzw. Getränkegröße, wie auch den Siebträger für Ihren Erfahrungsgrad in der Anwendung einer Siebträgermaschine und der damit verbundenen Technik der Zubereitung. Mit dem bodenlosen Siebträger können Sie Ihren Espresso oder Caffé Doppio nur in einer Tasse zubereiten, da dieser keinen Auslass hat und der Kaffeestrahle somit nicht geteilt wird.

Einwandige Profisiebe				
Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach 	ca. 9 g	Profis	Frisch gemahlener Kaffee
	doppelt 	ca. 18 g		

3.3.1 Einwandige Profisiebe (ohne Druckregulierung)

Die einwandigen Profisiebe verfügen nur über eine Siebwand und wirken somit nicht druckregulierend. Die optimalen Stellparameter wie Mahlgrad, Tamperdruck, Kaffeemenge können experimentell erarbeitet werden. Man hat mehr eigene Kontrolle bei der Espresso-Zubereitung.

3.3.2 Eigenschaften vom bodenlosen Siebträger

Bei der Verwendung mit dem bodenlosen Siebträger können Sie direkt erkennen, ob die Extraktion perfekt verläuft oder ob es Probleme gibt. Darum eignet sich dieser Siebträger gut für Anfänger. Bei einer perfekten Extraktion bilden sich zu Beginn gleichmäßig einzelne Tropfen, die dann zu einem Strahl zusammenfließen, der sich mittig befindet.

Sie können bei dem bodenlosen Siebträger sehr gut erkennen, wann die Kaffeeextraktion stattgefunden hat und Ihr Espresso fertig ist. Man sieht bei der Extraktion die braunen Streifen in dem Kaffee-Strahl. Wenn der Kaffee-Strahl heller wird, ist die Extraktion abgeschlossen und sie können den Wasserfluss stoppen.

Probleme, die direkt erkannt werden können:

Es bilden sich nur auf einer Seite Tropfen und der entstehende Espresso-Strahl befindet sich nicht mittig. Sie haben wahrscheinlich schief getampert.

Es bilden sich zuerst Tropfen rund um die Mitte und es entsteht kein gleichmäßiger Espresso-Strahl in der Mitte. Das Kaffeepulver wurde nicht gleichmäßig im Siebeinsatz verteilt (WDT), somit kann die Extraktion nicht gleichmäßig stattfinden.

Channeling: Es bilden sich kleine Kanäle in dem Kaffeepulver im Siebeinsatz, sodass das Wasser durch den Druck durch diese Kanäle geschossen wird und es in alle Richtungen spritzt. Gründe dafür können sein:

Das Kaffeepulver wurde nicht gleichmäßig verteilt.

Es befinden sich Klümpchen im Kaffeepulver und es konnte somit nicht gleichmäßig verdichtet werden.

Der Siebeinsatz war vor dem Kaffee Mahlen nicht ganz trocken.

An der Unterseite Ihres Tampers war ein Wassertropfen oder noch altes Kaffeepulver.

3.4 Espressozubereitung (Espresso und Caffè Doppio)

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

1. Vergewissern Sie sich, dass sich der Hebel zur Dampfausgabe in der senkrechten Position befindet (Aus-Stellung).
2. Setzen Sie den gewünschten Siebträger mit dem gewünschten Siebeinsatz an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
3. Stellen Sie wie gewünscht eine oder zwei Tasse/n auf das Tropfgitter unter den Siebträger-Auslass.
4. Um den Siebträger, den Siebeinsatz, die Tasse/n und den Brühkopf vorzuheizen, lassen Sie sich die gewünschte Wassermenge ausgeben, indem Sie einmal auf die -Taste drücken.
5. Entnehmen Sie den Siebträger, indem Sie ihn in die gegengesetzte Richtung drehen.
6. Achtung, der Siebträger und der Siebeinsatz sind sehr heiß!

7. Trocknen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger gründlich ab.
8. Geben Sie den frisch gemahlene Kaffee gleichmäßig in den gewünschten Filtereinsatz. Wir empfehlen vor allem zu Beginn, die Kaffeepulvermenge mit einer Digitalwaage exakt abzuwiegen.
9. Verarbeiten Sie das gemahlene Kaffeepulver weiter (siehe WDT, Leveling und Tampen unter Kapitel „Tipps / Empfehlungen für die Espresso Zubereitung“).
10. Streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab.
11. Setzen Sie den Siebträger an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
12. Positionieren Sie die gewünschte Tassenanzahl (ein oder zwei Tassen) unter den Auslass auf das Tropfgitter.
13. Drücken Sie die -Taste für die Ausgabe Ihrer voreingestellten Wassermenge oder die -Taste für eine manuelle Wasserausgabe, die Sie durch erneutes Drücken derselben Taste wieder stoppen.
14. Um den Siebträger nach dem Brühvorgang zu entfernen, halten Sie das Gerät mit einer Hand fest und drehen Sie den Siebträger mit der anderen Hand wieder von dem Gerät ab.
15. Legen Sie den Siebträger zum Abkühlen auf das Tropfgitter.
16. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Kaffeepulver vollständig aus dem Siebeinsatz, in dem Sie es über einem Behälter aus klopfen.
17. Entfernen Sie den Siebeinsatz aus dem Siebträger, indem Sie ihn z. B. mit Hilfe eines anderen Siebeinsatzes aus dem Siebträger hebeln.
18. Reinigen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger gründlich unter fließendem Wasser.
19. Vor dem Trinken raten wir Ihnen, den Espresso mit einem Löffel durchzurühren, damit sich sämtliche Aromen entfalten können.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Brühvorgang jederzeit durch erneutes Drücken der -Taste oder -Taste stoppen.
- ▶ Wenn beim Starten oder während des Brühprozesses kein Wasser aus dem Auslass kommt, befindet sich kein Wasser mehr im Wassertank. Das Licht am Brühkopf leuchtet rot und in dem Display steht „add water“. Füllen Sie Wasser in den Wassertank nach und lassen Sie sich manuell Wasser durch Drücken der -Taste ausgeben, um die Leitungen erneut zu füllen.
- ▶ Nach ca. 20 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Tropfschale.
- ▶ Sie können hohe Gläser/Tassen mit einer max. Höhe von 135 mm verwenden. Entnehmen Sie für hohe Tassen die Tropfschale samt Tropfgitter von dem Gerät und platzieren Sie Ihr Glas/ Ihre Tasse dann direkt unter dem Auslass.

3.5 Heißwasser Funktion

Sie können sich mit der Heißwasserlanze heißes Wasser z. B. zum Aufwärmen von Tassen oder für die Zubereitung von Tee ausgeben lassen.

1. Stellen Sie eine Tasse unter den Wasserlanzen-Auslass.
2. Drücken Sie die -Taste.
3. In dem Display erscheint die voreingestellte Wassermenge.
4. Um den Vorgang vorzeitig abubrechen, drücken Sie erneut die -Taste.

3.5.1 Wassertemperatur (Brühkopf) ändern

Sie können die Wassertemperatur zwischen 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C und 96 °C ändern.

1. Drücken Sie ein Mal auf die  -Taste.
2. Im Display erscheint „Extraction water temperature“.
3. Wählen Sie mit der  -Taste (verringern) oder mit der  -Taste (erhöhen) die gewünschte Temperatur aus.
4. Bestätigen Sie Ihre ausgewählte Temperatureinstellung mit der  -Taste. Auch nach dem Ein- und Ausschalten des Gerätes und beim Aus- und Einstecken des Netzsteckers zeigt das Gerät Ihre vorher ausgewählte Temperatur an.

3.5.2 Wassermenge (Brühkopf) ändern

Sie können die Wassermenge für die Espressozubereitung individuell nach Ihren Wünschen einstellen. Die Wasserausgabe lässt sich zwischen min. 20 Sek und max. 40 Sek. (in 0,5 Sek. Schritten) einstellen.

1. Drücken Sie zwei Mal auf die  -Taste.
2. Im Display erscheint „Coffee auto-extraction time“.
3. Wählen Sie mit der  -Taste (verringern) oder mit der  -Taste (erhöhen) die gewünschte Wasserdurchlaufzeit aus.
4. Bestätigen Sie Ihre ausgewählte Wasserdurchlaufzeit mit der  -Taste. Die Einstellung bleibt gespeichert, auch nachdem das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

HINWEIS

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

3.5.3 Vorbrühfunktion einstellen

Sie können die Vorbrühzeit (ON) und die Pausenzeit (OFF) einstellen. Das Kaffeepulver wird für die eingestellte Vorbrühzeit benässt, es erfolgt eine Pause über die eingestellte Pausenzeit, bis der eigentliche Brühprozess startet. Es können maximal 5 Sekunden „Aktion“ eingestellt werden. Beispiel:

ON (Vorbrühzeit): 0 s & OFF (Pausenzeit): 0 s: Es ist keine Vorbrüh- und Pausenzeit eingestellt:
Wenn ON: 4s eingestellt wurde kann nur OFF: 1s eingestellt werden.

Wenn ON: 3s eingestellt wurde kann bei OFF: max. 2s eingestellt werden usw.

1. Drücken Sie drei Mal auf die  -Taste.
2. Im Display erscheint „Auto pre-infusion time“.
3. Wählen Sie mit der  -Taste (verringern) oder mit der  -Taste (erhöhen) die gewünschte Vorbrühzeit aus.
4. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der  -Taste.

5. Wählen Sie mit der  -Taste (verringern) oder mit der  -Taste (erhöhen) die gewünschte Pausenzeit aus.
6. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der  -Taste. Die Einstellung bleibt gespeichert, auch nachdem das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

3.5.4 Wassermenge (Wasserlanze) ändern

Sie können die Wassermenge für die Ausgabe aus der Wasserlanze individuell nach Ihren Wünschen einstellen. Die Wasserausgabe lässt sich zwischen 50 ml und 300 ml (in 50 ml Schritten) einstellen.

1. Drücken Sie vier Mal auf die  -Taste.
2. Im Display erscheint „Hot water volumen“.
3. Wählen Sie mit der  -Taste (verringern) oder mit der  -Taste (erhöhen) die gewünschte Wassermenge aus.
4. Bestätigen Sie Ihre ausgewählte Wassermenge mit der  -Taste. Die Einstellung bleibt gespeichert, auch nachdem das Gerät vom Stromnetz getrennt wurde.

3.5.5 Einstellungen zurücksetzen

Um die Einstellungen wieder zurückzusetzen, halten Sie die  -Taste und die  -Taste gleichzeitig bis zu dem Signalton gedrückt. Auf dem Display erscheint „reset“.

3.6 Milchschaum herstellen

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

1. Befüllen Sie ein Milchkännchen (nicht im Lieferumfang enthalten) mit kalter Milch. Verwenden Sie nicht zu viel Milch, damit sie beim Aufschäumen nicht überläuft.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Steam-Modus aktiv ist.
3. Bewegen Sie die Dampfplanze zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
4. Führen Sie die Dampfplanze am Ausguss des Milchkännchens parallel in die Milch und halten Sie das Milchkännchen dann parallel zur Arbeitsfläche. Die Dampfplanze sollte knapp unter der Milchoberfläche sein.
5. Ziehen Sie langsam den Holzhebel zu sich nach vorn.
6. Berühren Sie das Milchkännchen mit der anderen Hand am Boden, um die Milchtemperatur zu fühlen.
7. Wenn sich das Milchkännchen aufwärmt und Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Dampfplanze tiefer in die Milch, damit keine Luft mehr gezogen werden kann und die Milch sich in eine rollende Bewegung versetzt.
8. Wird das Milchkännchen heiß und ist die gewünschte Schaumkonsistenz erreicht, drücken Sie den Holzhebel wieder zur Ausgangsposition.
9. Ziehen Sie erst dann die Dampfplanze aus der Milch.
10. Schwenken Sie das Milchkännchen leicht in kreisende Bewegungen und klopfen Sie es mit dem Boden vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit grobe Luftbläschen verschwinden und sich der Schaum gleichmäßig verteilt.
11. Entfernen Sie sofort mit einem feuchten Tuch die Milchreste von der Dampfplanze, bevor sich die Milch festsetzt.

12. Verarbeiten Sie Ihren Milchschaum z. B. zu Cappuccino weiter.
 13. Fahren Sie fort, wie in dem Kapitel „Espressozubereitung“ beschrieben.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Steam-Modus durch Drücken der ☞-Taste deaktivieren. Wenn Sie dann den Holzhebel betätigen, kommt kein Dampf aus der Dampfpflanze.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Milch nicht zu sehr erhitzt und somit anbrennt.
- ▶ Reinigen Sie die Dampfpflanze unbedingt nach jedem Gebrauch mit Milch, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

3.7 Externe Wasserquelle verwenden

Sie können das Gerät mithilfe des beiliegenden Wasserschlauchs an eine externe Wasserquelle (z. B. einen externen Wassertank) anschließen. Der Anschluss befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

1. Entleeren Sie den Wassertank vor dem Anschließen des Wasserschlauchs.
2. Drücken Sie auf die Abdeckung, die sich neben dem Stromkabel befindet.
3. Ziehen Sie den Silikonstopfen aus dem Anschluss. Es können ein paar Tropfen Restwasser heraustropfen.
4. Stecken Sie den offenen Teil des Wasserschlauchs so in den Anschluss im Gerät, dass er vollständig darin steckt.
5. Legen Sie das Ende mit dem Sieb in Ihre externe Wasserquelle.
6. Füllen Sie Wasser bis zu MIN. Markierung in den Wassertank des Geräts.
7. Ihr Gerät ist einsatzbereit.



HINWEIS

- ▶ Beim Anschließen des Wasserschlauchs sollte der Wassertank vorher entleert werden, da sonst Wasser ausfließt wenn der Silikonstopfen aus dem Gerät gezogen wird.
- ▶ Bei der Verwendung einer externen Wasserquelle muss der Wassertank im Gerät eingesetzt sein und in dem Wassertank muss sich Wasser befinden. Der Wasserstandschalter muss einen Mindestwasserstand erkennen, damit das Gerät nicht die Warnung „add water“ ausgibt.
- ▶ Wenn keine externe Wasserquelle verwendet wird, achten Sie darauf, den Silikonstopfen in den Wasseranschluss zu setzen und die Abdeckung zu schließen.

4 Reinigung und Pflege

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

4.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

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

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

VORSICHT

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

4.2 Reinigung

◆ **Gerät**

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

◆ **Heißwasser und Dampfpflanze**

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

◆ **Brühkopf**

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

◆ **Zubehörteile**

Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Siebeinsatz. Spülen Sie den Filtereinsatz, den Siebträger und den Kaffeelöffel gründlich in warmem Wasser ab. Entleeren Sie regelmäßig die Tropfschale und spülen Sie diese, sowie das Troggitter unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie die Zubehörteile anschließend gründlich ab. Spülen Sie bei Gebrauch der externen Wasserquelle den Wasserschlauch regelmäßig mit warmem Wasser durch.

4.3 Entkalkung

HINWEIS

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

Das Gerät zeigt nach ca. 300 Zyklen eine Entkalkungswarnung an, indem die Beleuchtung am Brühkopf rot leuchtet und „cleaning“ im Display erscheint.

1. Befüllen Sie den Wassertank mit Wasser und handelsüblichem, für Espressomaschinen geeigneten Entkalker. Lesen Sie in der Anweisung des Entkalkers, das korrekte Mischverhältnis nach.
2. Stellen Sie einen Behälter, mit dem Fassungsvermögen von 1 Liter auf das Abtropfgitter unter den Brühkopf und einen 1 Liter Behälter unter den Dampfplanten-Auslass.
3. Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie gleichzeitig die ☰-Taste und die ✓-Taste.
4. Das Display zeigt „cleaning“ an.
5. Ziehen Sie den Holzhebel zur Dampfentgabe zu sich. Sowohl aus der Dampfplanten als auch aus dem Brühkopf fließt Wasser.
6. Nach ca. 2 Minuten ertönt ein akustisches Signal und dieser Teil des Vorgangs ist abgeschlossen.
7. Drücken Sie den Holzhebel in die Ausgangsposition zurück.
8. Schütten Sie das Wasser anschließend weg.
9. Spülen Sie den Wassertank sorgfältig aus.
10. Füllen Sie anschließend frisches Wasser (ohne Entkalker) in den Wassertank und starten Sie den Entkalkungsvorgang erneut.
11. Das Gerät spült die Leitungen mit klarem Wasser durch.
12. Schütten Sie das Wasser erneut weg bevor Sie das Gerät wie gewohnt mit Kaffee-pulver weiter benutzen.

HINWEIS

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

5 Störungsbehebung

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

5.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

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

5.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
E0-5	Temperatursensor defekt	Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Es kommt kein Wasser aus dem Auslass.	Es befindet sich kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie Wasser nach.
Es kommt kein Dampf aus der Dampfkanne.	Die Dampfkanne ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfkanne, wie beschrieben.
	Es befindet sich kein Wasser im Wassertank.	Füllen Sie Wasser nach.
Wasser tritt am Boden des Gerätes aus.	Die Tropfschale ist voll.	Entleeren Sie die Tropfschale.
	Der Wassertank ist nicht richtig auf dem Gerät positioniert.	Setzen Sie den Wassertank korrekt in das Gerät.
	Gerät ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker. Benutzen Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Wasser läuft am Rand des Siebträgers heraus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger korrekt einsetzen.
	Es befindet sich etwas Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers.	Entfernen Sie die Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker befindet sich nicht korrekt in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Steckdose. Wenden Sie sich an den Kundenservice, falls sich das Gerät noch immer nicht starten lässt.
Die Milch schäumt nicht auf.	Die Dampfkanne ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfkanne.
	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie kühle Milch aus dem Kühlschrank.

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

HINWEIS

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

6 Entsorgung des Altgerätes

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



HINWEIS

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



6.1 Entsorgung der Verpackung

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

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

7 Garantie

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

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

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

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

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

Table of contents - Operation

FR	1	General	72
ES	1.1	Information on this manual	73
IT	1.2	Limitation of liability	73
NL	1.3	Copyright protection.....	73
SV	1.4	Delivery scope	73
TR	1.5	Unpacking	74
PL	2	Design and Function.....	74
RO	2.1	Overview.....	74
HE	2.2	Control Panel	75
	2.3	Rating plate.....	75
	3	Operation and Handling.....	75
	3.1	Before first use.....	76
	3.2	Tips / recommendations for preparation	77
	3.3	Filter inserts and portafilters	77
	3.3.1	Single-walled professional filter (without pressure regulation)	78
	3.3.2	Characteristics of the bottomless portafilter.....	78
	3.4	How to prepare espresso (espresso and caffè doppio).....	78
	3.5	Hot-water function	79
	3.5.1	Changing the water temperature (group head).....	79
	3.5.2	Changing the water volume (group head).....	80
	3.5.3	Setting the pre-infusion function	80
	3.5.4	Changing the water volume (hot-water wand)	81
	3.5.5	Resetting the settings	81
	3.6	How to froth milk.....	81
	3.7	Using an external water source.....	82
	4	Cleaning and Maintenance	82
	4.1	Safety information.....	82
	4.2	Cleaning.....	83
	4.3	Descaling	83
	5	Troubleshooting	84
	5.1	Safety notices	84
	5.2	Troubleshooting table	84
	6	Disposal of the Old Device	86
	6.1	Disposal of the packaging.....	86
	7	Guarantee	86

1 General

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

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

1.1 Information on this manual

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

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

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

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

1.2 Limitation of liability

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

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

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

1.3 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

Subject to content and technical changes.

1.4 Delivery scope

The device includes the following components:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Portafilter with wooden handle (58 mm)
- Bottomless portafilter with wooden handle (58 mm)
- 2 single-walled professional filters for 1 or 2 cups
- Tamper
- Coffee spoon
- Cleaning brush
- Water hose
- Quick guide
- Operating manual

1.5 Unpacking

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

PLEASE NOTE

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

2 Design and Function

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

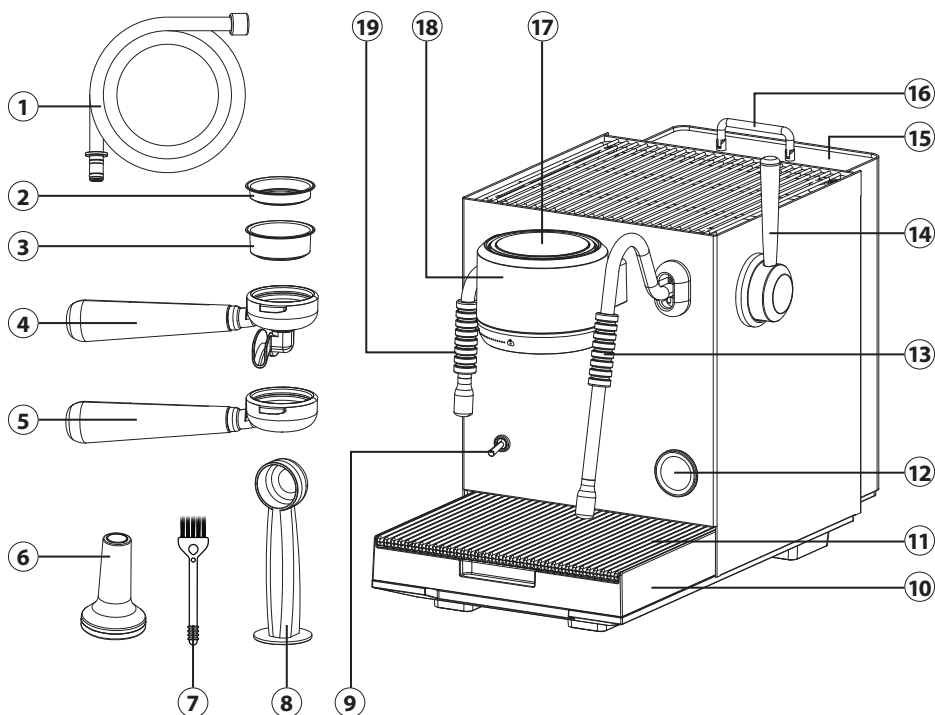
⚠ ATTENTION

Danger due to hot surface!

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

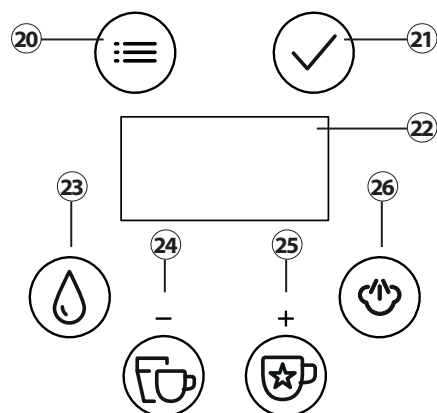


2.1 Overview



- | | |
|--|--------------------------|
| ① Water hose for external water supply | ⑪ Drip grid |
| ② single-walled professional filter (for 1 cup) | ⑫ Pressure gauge |
| ③ single-walled professional filter (for 2 cups) | ⑬ Steam wand handle |
| ④ Portafilter | ⑭ Steam-dispensing lever |
| ⑤ Bottomless portafilter | ⑮ Water tank lid |
| ⑥ Tamper | ⑯ Water tank |
| ⑦ Cleaning brush | ⑰ Control panel |
| ⑧ Coffee spoon | ⑱ Brew head |
| ⑨ ON / OFF toggle switch | ⑲ Hot-water wand |
| ⑩ Drip tray | |

2.2 Control Panel



- | | |
|----|--|
| ②① | Appliance settings |
| ②② | Confirm selection |
| ②③ | Display |
| ②④ | Water dispensing from the hot-water wand |
| ②⑤ | Manual water dispensing from the group head / Decrease value in appliance settings |
| ②⑥ | Preset water dispensing / Increase value in appliance settings |
| ②⑦ | Deactivate / activate steam wand |

2.3 Rating plate

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

3 Operation and Handling

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

⚠ WARNING

- ▶ Caution hot steam can escape at device. Risk of burns.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.
- ▶ Always insert the portafilter before you use the appliance.

⚠ WARNING

- ▶ Do not fill hot water into the watertank.
- ▶ When using the steam wand or the hot-water wand, hot steam or hot water will be expelled. Only touch the wands by the handle.
- ▶ Never place your hands under the outlets of the portafilter, the hot-water wand or the steam wand while the appliance is in operation.

3.1 Before first use

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

1. Insert the drip tray into the appliance and place the drip grid on top of the drip tray.
2. Remove the water-tank lid and the water tank. Remove the transport plug underneath the water tank. Fill the water tank with water up to the “MAX” marking. Insert the water tank back into the appliance and close it with the water-tank lid.
3. Attach one of the portafilters (with an empty filter insert) to the group head of the appliance, align the portafilter with the “” marking and then turn it counterclockwise towards “” to lock it in place. Hold the machine by the sides or the water tank while doing so.
4. Make sure that the steam-dispensing lever is in the upright position (OFF position).
5. Connect the appliance to a power outlet and switch it on using the toggle switch (toggle switch to ON).
6. The appliance will begin heating up, and the display will show the progress.
7. As soon as all symbols on the display are illuminated steadily and an acoustic signal sounds, the appliance is heated and ready for use.
8. Press the  button.
9. Wait until water flows out, then press the  button again to stop the water flow.
10. Move the hot-water wand to the side. When doing so, only touch its handle.
11. Hold a sufficiently large, heat-resistant empty container under the hot-water wand and press the  button.
12. Wait until water flows out, then press the  button again to stop the water flow.
13. Move the steam wand to the side. When doing so, only touch its handle.
14. Hold a sufficiently large, heat-resistant empty container under the steam wand and pull the steam-dispensing lever forward towards you.
15. Wait until steam exits the wand, then move the lever back into the upright position to stop the steam output.
16. You can now use the appliance as you wish.

PLEASE NOTE

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

3.2 Tips / recommendations for preparation

- Always use fresh coffee beans. Pay attention to the roast date; it should be between 2 and 12 weeks before the date of use. Always grind the coffee grounds freshly for the number of cups you want to make.
- Coffee beans should be stored in a cool, dry, dark place but not in the refrigerator.
- The coffee beans should be ground **very finely**. Use a coffee grinder which is suitable for espresso coffee to grind the beans.
- Ensure that the brewing ratio matches the roast level of the beans. For dark roasts, the ratio should typically be around 1:2 or lower; for light roasts, preferably around 1:2.5 to 1:3, otherwise the espresso may taste too acidic.
- Adjust your extraction time if the espresso does not taste as desired.
- Dark roasts typically require a lower brewing temperature, while light roasts generally need a higher brewing temperature.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Loosen the ground coffee using a thin, pointed tool (e.g., a toothpick) to break up any clumps. Gently tap your portafilter on the work surface or a tamping mat so the loosened coffee distributes evenly inside the filter insert.
- Levelling: Use your tamper to create a lightly compacted, level surface on the coffee. Place the tamper on the coffee in the filter insert and rotate it without applying pressure.
- Tamping: Press the coffee down with the tamper evenly, vertically and firmly.
- The appliance should always be kept clean. Make sure to change the water in the water tank regularly.
- It is important that your appliance, your portafilter and the cup are correctly heated before the brewing process begins to ensure that the water does not cool down.

3.3 Filter inserts and portafilters

The scope of delivery includes both single-wall filter inserts for one and two cups as well as two different portafilters. Always use the appropriate filter insert for the desired number of cups or beverage size, and choose the portafilter that matches your level of experience with using a portafilter machine and the associated preparation technique. With the bottomless portafilter, you can prepare your espresso or caffè doppio in only one cup, as it has no outlet and the coffee stream cannot be divided.

Single-walled professional filter				
Basket	Amount	Quantity (g)	For use by	
	Single 	ca. 9 g	Experts	Freshly ground coffee
	Double 	ca. 18 g		

3.3.1 Single-walled professional filter (without pressure regulation)

The professional single-wall filter baskets have only one filter wall and therefore do not regulate pressure. The user can experiment with the setting parameters, such as the coarseness of the beans, tamper pressure and the amount of coffee, to find their optimal settings. This gives the user more control over the espresso preparation process.

3.3.2 Characteristics of the bottomless portafilter

When using the bottomless portafilter, you can immediately see whether the extraction is running perfectly or whether there are issues. This makes it particularly suitable for beginners. With a perfect extraction, individual droplets form evenly at first and then merge into a single stream that flows centrally.

The bottomless portafilter allows you to clearly see when the coffee extraction has taken place and when your espresso is ready. During extraction, the characteristic brown streaks can be seen in the coffee stream. When the stream becomes lighter in colour, the extraction is complete and you can stop the water flow.

Issues that can be identified immediately:

Droplets form only on one side and the resulting espresso stream is off-centre. You have likely tamped unevenly.

Droplets appear around the centre first, and no uniform espresso stream forms in the middle. The coffee was not distributed evenly in the filter insert (WDT), preventing an even extraction.

Channeling: Small channels form in the coffee bed inside the filter insert, causing the pressurised water to shoot through these channels and spray in all directions.

Possible reasons include:

The ground coffee was not distributed evenly.

There were clumps in the ground coffee, preventing uniform densification.

The filter insert was not completely dry before grinding.

There was a drop of water or old coffee residue on the underside of your tamper.

3.4 How to prepare espresso (espresso and caffè doppio)

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

1. Make sure that the steam-dispensing lever is in the upright position (OFF position).
2. Attach the desired portafilter with the desired filter insert to the group head of the appliance and lock it firmly in place.
3. Place one or two cups as desired on the drip grid under the portafilter spout.
4. To preheat the portafilter, the filter insert, the cup(s) and the group head, dispense the desired amount of water by pressing the  button once.
5. Remove the portafilter by turning it in the opposite direction.
6. Warning! The portafilter and basket will be very hot!
7. Dry the filter insert and the portafilter thoroughly.
8. Fill the freshly ground coffee evenly into the desired filter insert. Especially at the beginning, we recommend weighing the coffee dose precisely using a digital scale.

9. Continue processing the ground coffee (see WDT, levelling and tamping under “Tips / Recommendations for Espresso Preparation”).
10. Skim off any excess coffee grounds from the edges of the portafilter.
11. Place the portafilter on the appliance’s group head and then turn it to attach it.
12. Position the desired number of cups (one or two) under the spout on the drip tray.
13. Press the  button to dispense your preset water volume, or press the  button for manual water dispensing, which you can stop by pressing the same button again.
14. To remove the portafilter after the brewing process, hold the machine firmly with one hand and turn the portafilter away from the appliance with other.
15. Place the portafilter on the drip grid to cool down.
16. Make sure that you remove all coffee grounds from the filter basket after each use by knocking the grounds out over a container.
17. Remove the filter insert from the portafilter by levering it out carefully, for example using another filter insert.
18. Clean the basket and the portafilter thoroughly under running water.
19. Before drinking your espresso we recommend stirring it with a spoon to release all its aromas.

PLEASE NOTE

- ▶ You can stop the brewing process at any time by pressing the right  or  button again.
- ▶ If no water comes out of the outlet when starting or during the brewing process, the water tank is empty. The light at the group head will illuminate red and the display will show “add water”. Refill the water tank and dispense water manually by pressing the  button to refill the internal lines.
- ▶ The appliance will automatically turn to standby mode after approx. 20 minutes.
- ▶ Empty the drip tray regularly.
- ▶ You can use high glasses/cups with a max. height of 135 mm. When using high cups, remove the drip tray and grid from the appliance and then place your glass/cup directly under the outlet spout.

3.5 Hot-water function

You can use the hot-water wand to dispense hot water, for example to warm cups or to prepare tea.

1. Place a cup under the hot-water wand outlet.
2. Press the  button.
3. The preset water volume will appear on the display.
4. To stop the process early, press the  button again.

3.5.1 Changing the water temperature (group head)

You can adjust the water temperature to 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C or 96 °C.

1. Press the  button once.
2. “Extraction water temperature” will appear on the display.

3. Use the  button (decrease) or the  button (increase) to select the desired temperature.
4. Confirm your selected temperature setting with the  button. The setting is retained even after disconnecting the appliance from the mains.

3.5.2 Changing the water volume (group head)

When preparing espresso you can individually set the water quantity in line with your preferences. The water dispensing time can be set between a minimum of 20 seconds and a maximum of 40 seconds (in 0.5-second steps).

1. Press the  button twice.
2. "Coffee auto-extraction time" will appear on the display.
3. Use the  button (decrease) or the  button (increase) to set the desired extraction time.
4. Confirm your selected extraction time with the  button. The setting is retained even after disconnecting the appliance from the mains.

PLEASE NOTE

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

3.5.3 Setting the pre-infusion function

You can set the pre-infusion time (ON) and the pause time (OFF). The ground coffee is moistened for the selected pre-infusion time, followed by a pause for the selected pause time before the actual extraction process begins. A maximum of 5 seconds of total "action" time can be set. Example:

ON (pre-infusion time): 0 s & OFF (pause time): 0 s no pre-infusion or pause time is set.

If ON: 4 s is selected, only OFF: 1 s can be selected.

If ON: 3 s is selected, OFF can be set to a maximum of 2 s, and so on.

1. Press the  button three times.
2. "Auto pre-infusion time" will appear on the display.
3. Use the  button (decrease) or the  button (increase) to select the desired pre-infusion time.
4. Confirm your selection with the  button.
5. Use the  button (decrease) or the  button (increase) to select the desired pause time.
6. Confirm your selection with the  button. The setting is retained even after disconnecting the appliance from the mains.

3.5.4 Changing the water volume (hot-water wand)

You can adjust the amount of water dispensed from the hot-water wand according to your preferences. The water volume can be set between 50 ml and 300 ml, in steps of 50 ml.

1. Press the  button four times.
2. "Hot water volume" will appear on the display.
3. Use the  button (decrease) or the  button (increase) to select the desired water volume.
4. Confirm your selected water volume with the  button. The setting is retained even after disconnecting the appliance from the mains.

3.5.5 Resetting the settings

To reset the settings, press and hold both the right  and right  buttons simultaneously until you hear a signal tone. "reset" will appear on the display.

3.6 How to froth milk

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

1. Fill a milk jug (not included) with cold milk. Do not use too much milk so that it does not overflow during frothing.
2. Make sure that the steam mode is active.
3. Move the steam wand to the side. When doing so, only touch its handle.
4. Insert the steam wand into the milk at the pitcher's pouring spout, keeping the wand parallel to the milk, and then hold the pitcher parallel to the work surface. The steam wand should be kept just below the surface of the milk.
5. Slowly pull the wooden lever forward towards you.
6. Use your other hand to touch the bottom of the milk pitcher to check the milk's temperature.
7. When the pitcher is warm and froth is rising to the surface, insert the steam wand further into the milk so that it cannot draw in more air. The milk should come to a rolling boil.
8. Once the milk jug becomes hot and the desired foam consistency is reached, push the wooden lever back to its initial position.
9. Only then remove the steam wand from the milk.
10. Gently shake the milk pitcher in circular movements before carefully tapping it on the work surface to remove any large air bubbles and evenly distribute the froth.
11. Use a damp cloth immediately after this to remove milk residues from the steam wand. This will prevent the milk from baking on.
12. You can now use the frothed milk to make your desired beverage, such as cappuccino.
13. You can now continue as described in the "How to prepare espresso" section.

PLEASE NOTE

- You can deactivate the steam mode by pressing the  button. If you then operate the wooden lever, no steam will be released from the steam wand.

PLEASE NOTE

- ▶ Make sure that the milk does not get too hot and burn.
- ▶ It is essential that you clean the steam wand every time you use it with milk. See the instructions in the “Cleaning and care” section for this.

3.7 Using an external water source

You can connect the appliance to an external water source (e.g., an external water container) using the supplied water hose. The connection port is located on the back of the appliance.

1. Empty the water tank before connecting the water hose.
2. Press on the cover located next to the power cord.
3. Remove the silicone plug from the connection port. A few drops of residual water may drip out.
4. Insert the open end of the water hose into the connection port on the appliance until it is fully seated.
5. Place the end with the filter mesh into your external water source.
6. Fill the water tank of the appliance up to the MIN marking.
7. Your appliance is now ready for use.

**PLEASE NOTE**

- ▶ When connecting the water hose, the water tank should be emptied beforehand; otherwise, water may flow out when the silicone plug is removed from the appliance.
- ▶ When using an external water source, the appliance's water tank must remain inserted, and water must be present in the tank. The water level sensor must detect a minimum water level so the appliance does not display the “add water” warning.
- ▶ If no external water source is used, ensure that the silicone plug is inserted into the water connection and the cover is closed.

4 Cleaning and Maintenance

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

4.1 Safety information**⚠ ATTENTION**

Please observe the safety instructions, before cleaning your device:

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

4.2 Cleaning

◆ Appliance

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

◆ Hot-water and steam wand

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

◆ Group head

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

◆ Accessories

Remove coffee grounds from the portafilter basket. Wash out the basket, portafilter and measuring spoon thoroughly in warm water. Remove the drip tray regularly and rinse it and the drip grid thoroughly under running water. Following this, dry the accessories thoroughly. If you are using an external water source, flush the water hose regularly with warm water.

4.3 Descaling

PLEASE NOTE

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

After approximately 300 cycles, the appliance will display a descaling warning: the lighting at the group head will turn red and "cleaning" will appear on the display.

1. Fill the water tank with water and a commercially available descaler suitable for espresso machines. Check the descaler instructions for the correct mixing ratio.
2. Place a container with a capacity of 1 liter on the drip tray under the brew head and another 1-liter container under the steam wand outlet.
3. When the machine is in standby mode, press the  button and the  button simultaneously.
4. The display shows "cleaning".
5. Pull the wooden lever toward you to release steam. Water flows from both the steam wand and the brew head.
6. After about 2 minutes, an acoustic signal sounds and this part of the process is complete.
7. Push the wooden lever back to its original position.

- 8. Then pour away the water.
- 9. Rinse the water tank thoroughly.
- 10. Then fill the tank with fresh water (without descaler) and start the descaling process again before using the machine with coffee powder as usual.
- 11. The machine flushes the pipes with clear water.
- 12. Pour the water away again before using the machine as usual with coffee powder.

PLEASE NOTE

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

5 Troubleshooting

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

5.1 Safety notices

 **ATTENTION**

► Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.

► Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

5.2 Troubleshooting table

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

Problem	Possible cause	Possible solution
E0-5	Temperature sensor fault.	Contact customer service.
No water comes out of the outlet.	There is no water in the water tank.	Refill the water tank.
No steam comes out of the steam wand.	The steam wand is blocked.	Clean the steam wand as described.
	There is no water in the water tank.	Refill the water tank.

Water is leaking out of the bottom of the appliance.	The drip tray is full.	Empty the drip tray.
	The water tank is not inserted into the appliance correctly.	Insert the water tank into the appliance correctly.
	The appliance is defective.	Remove the plug from the socket. Do not continue to use the appliance. Contact our Customer Service.
Water is leaking out over the edges of the portafilter.	The portafilter has not been attached correctly.	Attach the portafilter correctly.
	There are some coffee grounds on the edge of the portafilter.	Remove the leftover coffee grounds from the edges of the portafilter.
The appliance does not work.	The plug has not been inserted into the power socket correctly.	Insert the plug into the power socket correctly. Contact our Customer Service if the appliance still does not start after this.
Milk does not froth.	The steam wand is blocked.	Clean the steam wand.
	The milk is not cold enough.	Use cold milk from the fridge.
“cleaning” appears on the display.	The appliance must be descaled.	Descalcify the appliance.
The espresso is cold.	The appliance and thus the pipes inside it have not been pre-warmed.	Warm up the appliance as described in the “How to prepare espresso” section.
	The cups have not been pre-warmed.	Pre-warm cups by placing them on the cup warming tray.
No crema.	The espresso beans have been ground too coarsely.	Use finer grounds.
	The grounds have not been tamped enough or incorrectly.	Press the grounds down more firmly.
The espresso is too weak.	The espresso beans have been ground too coarsely.	Use finer grounds.
	Not enough coffee grounds.	Use more coffee grounds. Reduce the quantity which is dispensed.

The espresso is too strong.	The espresso beans have been ground too finely.	Use coarser grounds.
	Too many coffee grounds.	Use less coffee grounds. Increase the quantity which is dispensed.

PLEASE NOTE

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

6 Disposal of the Old Device

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



PLEASE NOTE

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

6.1 Disposal of the packaging

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



7 Guarantee

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

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects

which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

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

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

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

Table des matières Utilisation

1	Généralités	88
1.1	Informations relatives à ce manuel	89
1.2	Limite de responsabilités	89
1.3	Protection intellectuelle	89
1.4	Inventaire et contrôle de transport	89
1.5	Déballage	90
2	Structure et fonctionnement	90
2.1	Vue d'ensemble	90
2.2	Panneau de commande	91
2.3	Plaque signalétique	91
3	Commande et fonctionnement.....	91
3.1	Avant la première utilisation	92
3.2	Conseils / Recommandations pour la préparation	93
3.3	Filtres et porte-filtres.....	93
3.3.1	Filtre professionnel à simple paroi (sans régulation de pression).....	94
3.3.2	Caractéristiques du porte-filtre sans fond.....	94
3.4	Préparation d'un espresso (Espresso et Caffè Doppio).....	95
3.5	Fonction eau chaude.....	96
3.5.1	Modifier la température de l'eau (tête d'infusion)	96
3.5.2	Modifier la quantité d'eau (tête d'infusion)	96
3.5.3	Régler la fonction de pré-infusion.....	97
3.5.4	Modifier la quantité d'eau (lance d'eau bouillante)	97
3.5.5	Réinitialiser les réglages	97
3.6	Produire de la mousse de lait	97
3.7	Utiliser une source d'eau externe	98
4	Nettoyage et entretien	99
4.1	Consignes de sécurité	99
4.2	Nettoyage.....	99
4.3	Détartrage	100
5	Réparation des pannes.....	100
5.1	Consignes de sécurité	101
5.2	Résolution des problèmes.....	101
6	Elimination des appareils usés.....	102
6.1	Elimination des emballages.....	103
7	Garantie	103

1 Généralités

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

1.1 Informations relatives à ce manuel

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

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

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

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

1.2 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

1.3 Protection intellectuelle

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

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

Modifications techniques et de contenu réservées.

1.4 Inventaire et contrôle de transport

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

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Porte-filtre avec poignée en bois (58 mm)
- Porte-filtre sans fond avec poignée en bois (58 mm)
- 2 filtres professionnels à simple paroi pour 1 ou 2 tasses
- Tamper
- Cuillère à café
- Brosse de nettoyage
- Tuyau d'eau
- Guide de démarrage rapide
- Mode d'emploi

1.5 Déballage

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

REMARQUE

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

2 Structure et fonctionnement

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

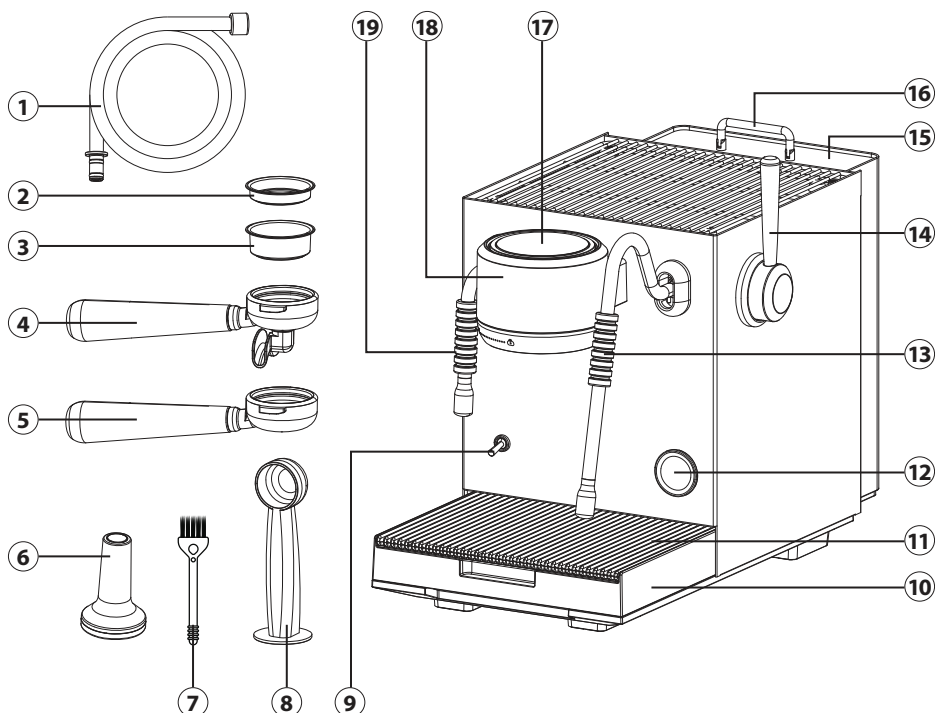
⚠ PRUDENCE

Danger, surfaces très chaudes !

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

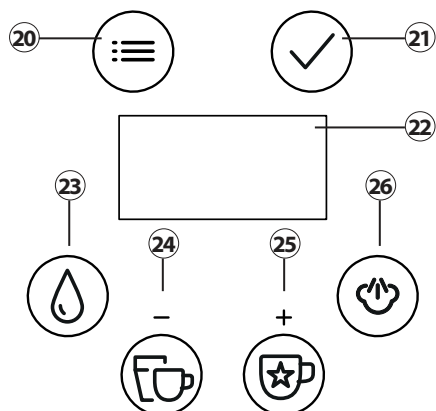


2.1 Vue d'ensemble



- | | |
|---|------------------------------------|
| ① Tuyau d'eau pour source d'eau externe | ⑩ Bac d'égouttage |
| ② Filtre professionnel à simple paroi (pour 1 tasse) | ⑪ Grille d'égouttage |
| ③ Filtre professionnel à simple paroi (pour 2 tasses) | ⑫ Manomètre |
| ④ Porte-filtre | ⑬ Poignée de la lance à vapeur |
| ⑤ Porte-filtre sans fond | ⑭ Levier de distribution de vapeur |
| ⑥ Tamper | ⑮ Couvercle du réservoir d'eau |
| ⑦ Brosse de nettoyage | ⑯ Réservoir d'eau |
| ⑧ Cuillère à café | ⑰ Panneau de commande |
| ⑨ Interrupteur Marche/Arrêt (ON/OFF) | ⑱ Tête d'infusion |
| | ⑲ Lance d'eau bouillante |

2.2 Panneau de commande



- | | |
|----|---|
| ②① | Réglages de l'appareil |
| ②② | Confirmer la sélection |
| ②③ | Display |
| ②④ | Distribution d'eau via la lance d'eau bouillante |
| ②⑤ | Distribution d'eau – tête d'infusion / diminuer la valeur dans les réglages |
| ②⑥ | Distribution d'eau pré-réglée / augmenter la valeur dans les réglages |
| ②⑦ | Désactiver / activer la lance à vapeur |

2.3 Plaque signalétique

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

3 Commande et fonctionnement

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

⚠ ATTENTION

- ▶ Attention, de la vapeur brûlante peut sortir de l'appareil. Danger de brûlures !
- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

⚠ ATTENTION

- ▶ N'utiliser l'appareil que lorsque le porte-filtre est en place.
- ▶ Ne pas verser d'eau chaude dans le réservoir d'eau.
- ▶ Lors de l'utilisation de la lance à vapeur et de la lance d'eau bouillante, de la vapeur très chaude ou de l'eau très chaude est expulsée. Ne touchez les lances qu'au niveau de la poignée.
- ▶ Ne placez jamais vos mains sous les sorties du porte-filtre, de la lance d'eau bouillante ou de la lance à vapeur lorsque l'appareil est en fonctionnement.

3.1 Avant la première utilisation

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

1. Insérez le bac d'égouttage dans l'appareil et placez la grille d'égouttage dessus.
2. Retirez le couvercle du réservoir d'eau ainsi que le réservoir d'eau. Enlevez le bouchon de transport situé sous le réservoir. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère « MAX ». Replacez le réservoir d'eau dans l'appareil et refermez-le avec son couvercle.
3. Placez l'un des porte-filtres (avec un filtre vide) sur la tête d'infusion de l'appareil, alignez le porte-filtre avec le repère «  » puis tournez-le dans le sens antihoraire vers «  » pour le verrouiller. Maintenez l'appareil par les côtés ou par le réservoir d'eau.
4. Placez une grande tasse sur la grille d'égouttement sous la sortie du porte-filtre. Assurez-vous que le levier de distribution de vapeur se trouve en position verticale (position Arrêt).
5. Branchez l'appareil sur une prise électrique et allumez-le à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt (position ON).
6. L'appareil commence à chauffer et le Display affiche la progression.
7. Lorsque tous les symboles du Display s'allument de manière constante et qu'un signal sonore retentit, l'appareil est chauffé et prêt à être utilisé.
8. Appuyez sur la touche .
9. Attendez que l'eau s'écoule, puis appuyez de nouveau sur la touche  pour arrêter l'écoulement.
10. Déplacez la lance d'eau bouillante sur le côté. Saisissez-la uniquement par la poignée.
11. Placez un récipient vide, résistant à la chaleur et de taille suffisante, sous la lance d'eau bouillante et appuyez sur la touche .
12. Attendez que l'eau s'écoule, puis appuyez de nouveau sur la touche  pour arrêter l'écoulement.
13. Déplacez la lance à vapeur sur le côté. Saisissez-la uniquement par la poignée.
14. Placez un récipient vide, résistant à la chaleur et de taille suffisante, sous la lance à vapeur, puis tirez le levier de distribution de vapeur vers l'avant, vers vous.
15. Attendez que la vapeur sorte de la lance, puis ramenez le levier en position verticale pour arrêter la distribution de vapeur.
16. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme vous le souhaitez.

REMARQUE

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

3.2 Conseils / Recommandations pour la préparation

- Utilisez toujours des grains de café frais. Vérifiez la date de torréfaction : elle devrait se situer entre 2 et 12 semaines avant la date d'utilisation. Moulez toujours le café fraîchement pour le nombre de tasses que vous souhaitez préparer.
- Les grains de café doivent être conservés dans un endroit frais, sec et sombre, mais pas au réfrigérateur.
- Les grains de café doivent être moulus très finement. Utilisez un moulin à café adapté à l'espresso.
- Veillez à utiliser un ratio d'extraction adapté au degré de torréfaction des grains. Pour des torréfactions foncées, le ratio devrait être d'environ 1:2 ou moins ; pour des torréfactions claires, plutôt entre 1:2,5 et 1:3, autrement l'espresso risque d'être trop acide.
- Ajustez le temps d'extraction si le goût de votre espresso ne vous satisfait pas.
- Les torréfactions foncées nécessitent généralement une température d'extraction plus basse, tandis que les torréfactions claires préfèrent une température plus élevée.
- Weiss Distribution Technique (WDT) : Aérez la mouture de café à l'aide d'un outil fin et pointu (par ex. un cure-dents) afin de casser les éventuels grumeaux. Tapotez délicatement votre porte-filtre sur le plan de travail ou sur un tapis à tamper pour que la mouture se répartisse uniformément dans le filtre.
- Levelling : Utilisez votre tamper pour créer une surface légèrement tassée et bien nivelée. Placez le tamper sur la mouture dans le filtre et faites-le pivoter sans exercer de pression.
- Tassage : Appuyez avec le tamper vers le bas de manière uniforme, verticale et ferme.
- L'appareil doit toujours rester propre. Veillez à changer régulièrement l'eau dans le réservoir d'eau.
- Il est important que votre appareil, son porte-filtre et la tasse soient correctement chauffés avant la préparation, afin que l'eau ne perde pas sa température.

3.3 Filtres et porte-filtres

La livraison comprend des filtres simples paroi pour une et deux tasses ainsi que deux porte-filtres différents. Utilisez toujours le filtre adapté au nombre de tasses ou à la taille de la boisson souhaitée, ainsi que le porte-filtre correspondant à votre niveau d'expérience dans l'utilisation d'une machine à porte-filtre et des techniques de préparation associées. Avec le porte-filtre sans fond, vous ne pouvez préparer votre espresso ou votre caffè doppio que dans une seule tasse, car il ne possède pas de sortie et le jet de café ne peut donc pas être divisé.

Filtre professionnel à simple paroi				
Insert de tamisage	Dose	Quantité (g)	Utilisation pour	
	Simple 	ca. 9 g	Professionnels	Café fraîchement moulu
	Double 	ca. 18 g		

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

Les filtres professionnels à simple paroi ne disposent que d’une paroi et ne régulent donc pas la pression. Les paramètres de réglage optimaux tels que la mouture, la pression du tamber et la quantité de café peuvent être élaborés de manière expérimentale. On a plus de contrôle sur la préparation de l’Espresso.

3.3.2 Caractéristiques du porte-filtre sans fond

Avec le porte-filtre sans fond, vous pouvez voir immédiatement si l’extraction se déroule correctement ou si des problèmes apparaissent. C’est pourquoi ce porte-filtre convient particulièrement aux débutants. Lors d’une extraction parfaite, des gouttes régulières se forment d’abord, puis se rejoignent pour créer un jet central.

Le porte-filtre sans fond permet également de voir clairement quand l’extraction du café a eu lieu et quand votre espresso est prêt. Pendant l’extraction, on distingue les stries brunes dans le jet de café. Lorsque le jet devient plus clair, l’extraction est terminée et vous pouvez arrêter l’écoulement d’eau.

Problèmes pouvant être identifiés immédiatement :

Des gouttes ne se forment que d’un seul côté et le jet d’espresso n’est pas centré : vous avez probablement tassé de manière inclinée.

Des gouttes apparaissent d’abord autour du centre et aucun jet uniforme ne se forme au milieu : la mouture n’a pas été répartie uniformément dans le filtre (WDT), ce qui empêche une extraction régulière.

Channeling : de petits canaux se forment dans la mouture dans le filtre, ce qui fait que l’eau sous pression traverse ces canaux et éclabousse dans toutes les directions.

Les causes possibles :

La mouture n’a pas été répartie uniformément.

Il y avait des grumeaux dans la mouture, empêchant un tassement homogène.

Le filtre n’était pas complètement sec avant la mouture.

Une goutte d’eau ou des résidus de café se trouvaient sous votre tamber.

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

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

1. Assurez-vous que le levier de distribution de vapeur se trouve en position verticale (position Arrêt).
2. Placez le porte-filtre souhaité, avec le filtre approprié, sur la tête d'infusion et verrouillez-le fermement.
3. Placez une ou deux tasses, selon vos besoins, sur la grille d'égouttement sous la sortie du porte-filtre.
4. Pour préchauffer le porte-filtre, le filtre, la ou les tasse(s) ainsi que la tête d'infusion, distribuez la quantité d'eau souhaitée en appuyant une fois sur la touche .
5. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens inverse.
6. Attention, le porte-filtre et l'élément filtrant sont très chauds !
7. Séchez soigneusement le filtre et le porte-filtre.
8. Remplissez le filtre avec la quantité souhaitée de café fraîchement moulu. Nous recommandons, surtout au début, de peser la dose de café avec une balance digitale.
9. Traitez ensuite la mouture comme indiqué (voir WDT, levelling et tassage dans la section « Conseils / Recommandations pour la préparation de l'espresso »).
10. Enlevez l'excédent de café moulu du bord du porte-filtre.
11. Placez le porte-filtre sur la tête d'infusion de l'appareil et tournez-le fermement.
12. Placez le nombre de tasses souhaité (une ou deux) sous la sortie sur le plateau d'égouttage.
13. Appuyez sur la touche  pour distribuer votre quantité d'eau pré réglée, ou sur la touche  pour une distribution manuelle que vous pouvez arrêter en appuyant à nouveau sur la même touche.
14. Pour retirer le porte-filtre après la préparation, tenez la machine d'une main et dévissez le porte-filtre de l'autre main.
15. Déposer le porte-filtre sur la grille d'égouttage pour le laisser refroidir.
16. Après chaque utilisation, retirez complètement la poudre de café du filtre en le tapotant au-dessus d'un récipient.
17. Retirez le filtre du porte-filtre en le soulevant délicatement, par exemple à l'aide d'un autre filtre.
18. Nettoyez soigneusement le filtre et le porte-filtre sous l'eau courante.
19. Avant de le boire, nous vous conseillons de remuer l'Espresso avec une cuillère afin que tous les arômes puissent se développer.

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez interrompre le cycle d'extraction à tout moment en appuyant de nouveau sur la touche droite «  » ou «  ».
- ▶ Si aucune eau ne sort de la sortie au démarrage ou pendant l'extraction, le réservoir d'eau est vide. La lumière au niveau de la tête d'infusion s'allume en rouge et le Display indique « add water ». Remplissez le réservoir d'eau et lancez une distribution manuelle d'eau en appuyant sur la touche  afin de remplir à nouveau les conduites internes.
- ▶ Après environ 20 minutes, l'appareil se met automatiquement en mode veille.

REMARQUE

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

3.5 Fonction eau chaude

Vous pouvez utiliser la lance d'eau bouillante pour distribuer de l'eau chaude, par exemple pour préchauffer des tasses ou préparer du thé.

1. Placez une tasse sous la sortie de la lance d'eau bouillante.
2. Appuyez sur la touche .
3. La quantité d'eau préréglée s'affiche sur le Display.
4. Pour interrompre le processus plus tôt, appuyez de nouveau sur la touche .

3.5.1 Modifier la température de l'eau (tête d'infusion)

Vous pouvez régler la température de l'eau sur 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C ou 96 °C.

1. Appuyez une fois sur la touche .
2. Le Display indique « Extraction water temperature ».
3. Sélectionnez la température souhaitée avec la touche  (diminuer) ou la touche  (augmenter).
4. Confirmez votre réglage de température avec la touche . Même après avoir éteint et rallumé l'appareil ou après l'avoir débranché et rebranché, il affichera la dernière température choisie.

3.5.2 Modifier la quantité d'eau (tête d'infusion)

Vous pouvez régler individuellement la quantité d'eau pour la préparation de l'espresso selon vos souhaits. La distribution d'eau peut être réglée entre un minimum de 20 secondes et un maximum de 40 secondes (par paliers de 0,5 seconde).

1. Appuyez deux fois sur la touche .
2. Le Display indique « Coffee auto-extraction time ».
3. Sélectionnez le temps d'écoulement souhaité avec la touche  (diminuer) ou la touche  (augmenter).
4. Confirmez le temps d'écoulement sélectionné avec la touche . Le réglage reste enregistré même après avoir débranché l'appareil du secteur.

REMARQUE

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

3.5.3 Régler la fonction de pré-infusion

Vous pouvez régler le temps de pré-infusion (ON) et le temps de pause (OFF). La mouture est humidifiée pendant le temps de pré-infusion sélectionné, puis une pause s'effectue pendant le temps de pause réglé, avant que le processus d'extraction proprement dit ne commence. Un maximum de 5 secondes d'« action » peut être programmé.

Exemple :

ON (pré-infusion) : 0 s & OFF (pause) : 0 s aucun temps de pré-infusion ou de pause n'est réglé.

Si ON : 4 s est sélectionné, seul OFF : 1 s peut être réglé.

Si ON : 3 s est sélectionné, OFF peut être réglé jusqu'à max. 2 s, etc.

1. Appuyez trois fois sur la touche .
2. Le Display indique « Auto pre-infusion time ».
3. Sélectionnez le temps de pré-infusion souhaité avec la touche  (diminuer) ou la touche  (augmenter).
4. Confirmez votre sélection avec la touche .
5. Sélectionnez ensuite le temps de pause souhaité avec la touche  (diminuer) ou la touche  (augmenter).
6. Confirmez votre sélection avec la touche . Le réglage reste enregistré même après avoir débranché l'appareil du secteur.

3.5.4 Modifier la quantité d'eau (lance d'eau bouillante)

Vous pouvez régler individuellement la quantité d'eau distribuée par la lance d'eau bouillante. La distribution peut être réglée entre 50 ml et 300 ml (par paliers de 50 ml).

1. Appuyez quatre fois sur la touche .
2. Le Display indique « Hot water volume ».
3. Sélectionnez la quantité d'eau souhaitée avec la touche  (diminuer) ou la touche  (augmenter).
4. Confirmez la quantité sélectionnée avec la touche . Le réglage reste enregistré même après avoir débranché l'appareil du secteur.

3.5.5 Réinitialiser les réglages

Pour réinitialiser les réglages, maintenez simultanément enfoncées les touches droites

«  » et «  » jusqu'à entendre un signal sonore. Le Display indique ensuite « reset ».

3.6 Produire de la mousse de lait

Pour obtenir une mousse de lait optimale, le lait doit être refroidi au préalable. Veuillez noter que la consistance de la mousse de lait varie en fonction de la température, du type de lait ou de la teneur en matières grasses. Utilisez uniquement du lait ou des boissons végétales, comme la boisson de soja. Veuillez noter que toutes les boissons végétales ne conviennent pas pour faire de la mousse.

1. Remplissez un pot à lait (non compris dans la livraison) de lait froid. N'utilisez pas trop de lait pour éviter qu'il ne déborde lorsque vous faites de la mousse.
2. Assurez-vous que le mode vapeur est activé.
3. Déplacez la lance à vapeur sur le côté. Saisissez-la uniquement par la poignée.

4. Introduisez la lance à vapeur au niveau du bec du pot à lait, parallèlement au lait, et tenez le pot à lait parallèlement au plan de travail. La lance à vapeur doit se trouver juste en dessous de la surface du lait.
5. Tirez lentement le levier en bois vers l'avant, vers vous.
6. Touchez le pot à lait au fond avec l'autre main pour sentir la température du lait.
7. Lorsque le pot à lait se réchauffe et que la mousse de lait monte, enfoncez la lance à vapeur plus profondément dans le lait afin d'éviter que l'air ne soit aspiré et que le lait ne se mette à tourner. .
8. Lorsque le pot à lait devient chaud et que la consistance de mousse souhaitée est atteinte, poussez le levier en bois vers sa position initiale.
9. Retirez la buse vapeur du lait uniquement à ce moment-là.
10. Faites pivoter légèrement le pot à lait en effectuant des mouvements circulaires et tapez délicatement le fond du pot sur le plan de travail afin d'éliminer les grosses bulles d'air et de répartir uniformément la mousse.
11. Retirez immédiatement les restes de lait de la lance à vapeur à l'aide d'un chiffon humide avant que le lait ne se fixe.
12. Continuez à transformer votre mousse de lait en cappuccino, par exemple.
13. Continuez ensuite comme décrit dans le chapitre « Préparation de l'espresso ».

REMARQUE

- ▶ Vous pouvez désactiver le mode vapeur en appuyant sur la touche . Si vous activez ensuite le levier en bois, aucune vapeur ne sortira de la lance à vapeur.
- ▶ Veillez à ce que le lait ne soit pas trop chaud et ne brûle pas.
- ▶ Nettoyez impérativement la lance à vapeur après chaque usage avec du lait, comme décrit sous « Nettoyage et entretien ».

3.7 Utiliser une source d'eau externe

Vous pouvez raccorder l'appareil à une source d'eau externe (par ex. un réservoir d'eau externe) à l'aide du tuyau d'eau fourni. Le raccord se trouve à l'arrière de l'appareil.

1. Videz le réservoir d'eau avant de raccorder le tuyau d'eau.
2. Appuyez sur le couvercle situé à côté du câble d'alimentation.
3. Retirez le bouchon en silicone du raccord. Quelques gouttes d'eau résiduelle peuvent s'écouler.
4. Insérez l'extrémité ouverte du tuyau d'eau dans le raccord de l'appareil jusqu'à ce qu'il soit complètement en place.
5. Placez l'extrémité munie du filtre dans votre source d'eau externe.
6. Remplissez le réservoir d'eau de l'appareil jusqu'au repère MIN.
7. Votre appareil est prêt à l'emploi.

REMARQUE

- ▶ Lors du raccordement du tuyau d'eau, le réservoir d'eau doit être vidé au préalable, sinon de l'eau risque de s'écouler lorsque vous retirez le bouchon en silicone.
- ▶ Lorsque vous utilisez une source d'eau externe, le réservoir d'eau de l'appareil doit être inséré et contenir de l'eau. Le capteur de niveau d'eau doit détecter un niveau d'eau minimum pour éviter que l'appareil n'affiche l'avertissement « add water ».
- ▶ Si aucune source d'eau externe n'est utilisée, veillez à remettre le bouchon en silicone dans le raccord d'eau et à refermer le couvercle.

4 Nettoyage et entretien

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

4.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

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

4.2 Nettoyage

◆ Appareil

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

◆ Lance d'eau bouillante et lance à vapeur

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

◆ Tête d'infusion

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

◆ Accessoires

Retirez le marc de café du filtre. Rincez soigneusement le filtre, le porte-filtre et la cuillère doseuse à l'eau bouillante. Videz régulièrement le bac d'égouttage et rincez-le,

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

ainsi que la grille d'égouttage, sous l'eau courante. Séchez ensuite soigneusement les accessoires. Si vous utilisez une source d'eau externe, rincez régulièrement le tuyau d'eau avec de l'eau tiède.

4.3 Détartrage

REMARQUE

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

Après environ 300 cycles, l'appareil affiche un avertissement de détartrage : l'éclairage au niveau de la tête d'infusion devient rouge et le Display indique « cleaning ».

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau et un détartrant disponible dans le commerce, adapté aux machines à espresso. Consultez les instructions du détartrant pour le bon dosage.
2. Placez un récipient d'une capacit   de 1 litre sur le plateau d'égouttage sous le groupe d'infusion et un autre récipient d'un litre sous la sortie de la buse vapeur.
3. Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez simultanément sur la touche  et la touche .
4. L'écran affiche « cleaning ».
5. Tirez le levier en bois vers vous pour activer la vapeur. De l'eau s'écoule à la fois de la buse vapeur et du groupe d'infusion.
6. Après environ 2 minutes, un signal sonore retentit et cette partie du processus est terminée.
7. Remplacez le levier en bois en position initiale.
8. Jetez ensuite l'eau.
9. Rincez soigneusement le réservoir d'eau.
10. Remplissez ensuite le réservoir avec de l'eau fraîche (sans détartrant) et relancez le processus de détartrage avant d'utiliser l'appareil comme d'habitude avec du café moulu.
11. L'appareil rince les conduits avec de l'eau claire.
12. Jetez à nouveau l'eau avant d'utiliser l'appareil comme d'habitude avec du café moulu.

REMARQUE

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

5 Réparation des pannes

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

5.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

5.2 Résolution des problèmes

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

Problème	Cause possible	Solution possible
E0-5	Capteur de température défectueux.	Contactez le service client.
Aucune eau ne sort de la sortie.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
Aucune vapeur ne sort de la lance vapeur.	La lance vapeur est obstruée.	Nettoyez la lance vapeur comme indiqué.
	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau.
De l'eau s'écoule au fond de l'appareil.	Le bac d'égouttage est plein.	Videz le bac d'égouttage.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné sur l'appareil.	Placez correctement le réservoir d'eau sur l'appareil.
	L'appareil est défectueux.	Débranchez l'appareil. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service clientèle.
De l'eau s'écoule sur le bord du porte-filtre.	Le porte-filtre n'a pas été inséré correctement.	Insérer le porte-filtre correctement.
	Il y a un peu de café moulu sur le bord du porte-filtre.	Enlever les restes de café moulu du bord du porte-filtre.
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche de secteur n'est pas correctement branchée dans la prise.	Branchez correctement la fiche de secteur dans la prise. Contactez le service clientèle si l'appareil ne démarre toujours pas.

Le lait ne mousse pas.	La lance à vapeur est obstruée.	Nettoyez la lance à vapeur.
	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez du lait frais du réfrigérateur.
« cleaning » apparaît sur l'écran.	L'appareil doit être détartré.	Détartrez l'appareil.
L'espresso est froid.	L'appareil et donc les conduites à l'intérieur de l'appareil n'ont pas été préchauffés.	Préchauffer l'appareil comme décrit au chapitre « Préparer un espresso ».
	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Préchauffer les tasses en les posant sur le plateau à tasses.
Pas de mousse.	Poudre à espresso trop grossière.	Utiliser une poudre plus fine.
	Poudre pas assez ou mal tassée.	Presser la poudre plus fort.
Espresso trop faible.	Poudre d'espresso trop grossière.	Utiliser une poudre plus fine.
	Pas assez de poudre d'espresso.	Utiliser plus de poudre d'espresso. Réduire la quantité distribuée.
Espresso trop fort.	Poudre à espresso trop fine.	Utiliser une poudre plus grosse.
	Trop de poudre d'espresso.	Utiliser moins de poudre d'espresso. Augmenter la quantité distribuée.

REMARQUE

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

6 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité. Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

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

6.1 Elimination des emballages

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



7 Garantie

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

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

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

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

Índice de uso

1	Generalidades	104
1.1	Información acerca de este manual	105
1.2	Limitación de responsabilidad	105
1.3	Derechos de autor (copyright)	105
1.4	Ámbito de suministro e inspección de transporte	105
1.5	Desembalaje	106
2	Estructura y funciones	106
2.1	Visión general	106
2.2	Elementos de operación	107
2.3	Placa de especificaciones	107
3	Operación y funcionamiento	107
3.1	Antes del primer uso	108
3.2	Consejos/recomendaciones para preparar café	109
3.3	Filtros y portafiltros	109
3.3.1	Filtros profesionales de pared simple (sin regulación de presión)	110
3.3.2	Propiedades del portafiltro sin fondo	110
3.4	Preparación de café expreso («espresso» y «caffè doppio»)	111
3.5	Función de agua caliente.....	112
3.5.1	Cambiar la temperatura del agua (unidad de preparación de café)	112
3.5.2	Cambiar la cantidad de agua (unidad de preparación de café)	112
3.5.3	Ajustar la función de preinfusión.....	113
3.5.4	Cambiar la cantidad de agua (distribuidor de agua caliente)	113
3.5.5	Restablecer los ajustes	113
3.6	Espumar leche	113
3.7	Uso de una fuente de agua externa	114
4	Limpieza y conservación	115
4.1	Instrucciones de seguridad	115
4.2	Limpieza	115
4.3	Eliminación de cal	116
5	Resolución de fallas	116
5.1	Instrucciones de seguridad	117
5.2	Indicaciones de avería.....	117
6	Eliminación del aparato usado	119
6.1	Eliminación del embalaje	119
7	Garantía	119

1 Generalidades

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

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

1.1 Información acerca de este manual

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

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

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

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

1.2 Limitación de responsabilidad

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

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

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

1.3 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

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

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

1.4 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Portafiltro con mango de madera (58 mm)
- Portafiltro sin fondo con mango de madera (58 mm)
- 2 filtros profesionales de pared simple para 1 o 2 tazas
- Tamper
- Cuchara de café
- Cepillo de limpieza
- Manguera de agua
- Guía rápida
- Manual de instrucciones

1.5 Desembalaje

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

NOTA

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

2 Estructura y funciones

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

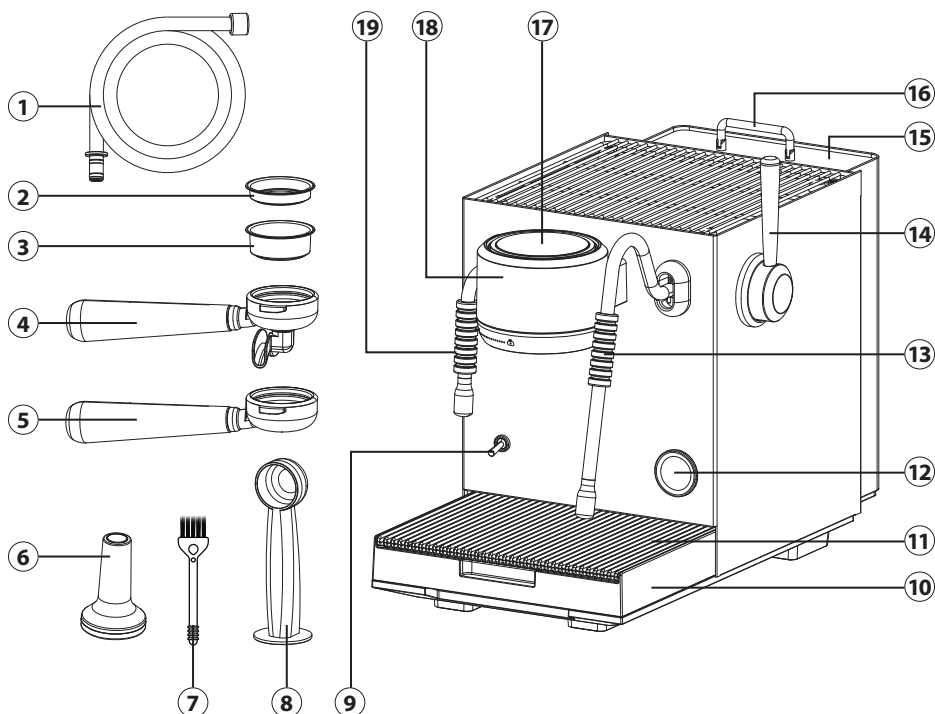
⚠ PRECAUCIÓN

¡Peligro debido a una superficie caliente!

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

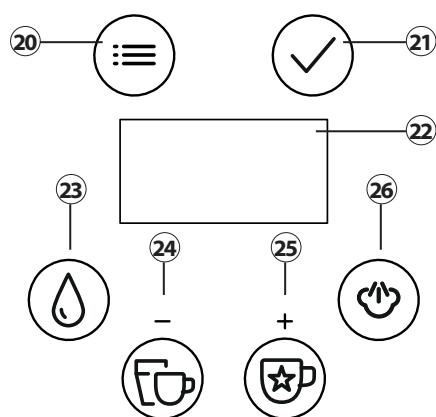


2.1 Visión general



- ① Manguera de agua para fuente de agua externa
- ② Filtro profesional de pared simple (para 1 taza)
- ③ Filtro profesional de pared simple (para 2 tazas)
- ④ Portafiltro
- ⑤ Portafiltro sin fondo
- ⑥ Tamper
- ⑦ Cepillo de limpieza
- ⑧ Cuchara de café
- ⑨ Botón: ON/OFF
- ⑩ Bandeja de goteo
- ⑪ Rejilla de goteo
- ⑫ Manómetro
- ⑬ Mango del distribuidor de vapor
- ⑭ Mango del distribuidor de vapor
- ⑮ Tapa del depósito de agua
- ⑯ Depósito de agua
- ⑰ Panel de control
- ⑱ Unidad de preparación de café
- ⑲ Distribuidor de agua caliente

2.2 Elementos de operación



- ⑳ Ajustes del aparato
- ㉑ Confirmar selección
- ㉒ Display
- ㉓ Salida de agua a través del distribuidor de agua caliente
- ㉔ Salida manual de agua – unidad de preparación de café / reducir valor en los ajustes del aparato
- ㉕ Salida de agua preajustada / aumentar valor en los ajustes del aparato
- ㉖ Desactivar / activar distribuidor de vapor

2.3 Placa de especificaciones

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

3 Operación y funcionamiento

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

⚠ ADVERTENCIA

- Atención: puede salir aire caliente del aparato. Precaución: peligro de sufrir quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ Utilice el aparato únicamente con el portafiltro instalado.
- ▶ No rellene agua caliente en el depósito de agua.
- ▶ Al utilizar el distribuidor de vapor y el distribuidor de agua caliente, sale vapor muy caliente o agua muy caliente. Toque las lanzas únicamente por el mango.
- ▶ No coloque nunca las manos bajo las salidas del portafiltro, del distribuidor de agua caliente o del distribuidor de vapor mientras el aparato esté en funcionamiento.

3.1 Antes del primer uso

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

1. Deslice la bandeja de goteo dentro del aparato y coloque la rejilla de goteo encima.
2. Retire la tapa del depósito de agua y el depósito de agua. Quite el tapón de transporte situado debajo del depósito. Llene el depósito de agua hasta la marca "MAX". Vuelva a colocar el depósito en el aparato y ciérrelo con la tapa del depósito de agua.
3. Coloque uno de los portafiltros (con un filtro vacío) en la unidad de preparación de café, alinéelo con la marca "☰" y gírelo en sentido antihorario hacia "☒" hasta que quede bien fijado. Mientras lo hace, sujete el aparato por los laterales o por el depósito de agua.
4. Coloque una taza grande sobre la rejilla de goteo, debajo del dispensador del portafiltro. Asegúrese de que el mango del distribuidor de vapor esté en posición vertical (posición de apagado).
5. Conecte el aparato a la toma de corriente y enciéndalo con el Botón: Encender/apagar (posición ON).
6. El aparato comenzará a calentarse y el Display mostrará el progreso.
7. Cuando todos los símbolos del Display se mantengan encendidos de manera constante y suene una señal acústica, el aparato estará calentado y listo para su uso.
8. Pulse el botón ☕.
9. Espere a que salga agua y vuelva a pulsar el botón ☕ para detener el flujo de agua.
10. Mueva el distribuidor de agua caliente hacia un lado. Tóquelo solo por el mango.
11. Coloque un recipiente vacío y resistente al calor debajo del distribuidor de agua caliente y pulse el botón ☹.
12. Espere a que salga agua y pulse otra vez el botón ☹ para detener el flujo.
13. Mueva el distribuidor de vapor hacia un lado. Tóquelo solo por el mango.
14. Coloque un recipiente vacío y resistente al calor debajo del distribuidor de vapor y tire del mango del distribuidor de vapor hacia usted.
15. Espere a que salga vapor por la lanza y devuelva el mango a la posición vertical para detener la salida de vapor.
16. Ahora puede utilizar el aparato como desee.

NOTA

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

3.2 Consejos/recomendaciones para preparar café

- Utilice siempre granos de café frescos. Preste atención a la fecha de tueste; debe estar entre 2 y 12 semanas antes de la fecha de uso. Muela siempre el café recién para la cantidad de tazas que desea preparar.
- Los granos de café deben almacenarse en un lugar fresco, seco y oscuro, pero no en el refrigerador.
- Los granos de café deben molerse muy finos. Utilice un molinillo adecuado para espresso.
- Asegúrese de utilizar la proporción de extracción adecuada según el grado de tueste de los granos. Para granos oscuros, la proporción debería ser aproximadamente 1:2 o menor; para granos claros, alrededor de 1:2,5 a 1:3, de lo contrario el espresso podría resultar demasiado ácido.
- Ajuste el tiempo de extracción si el sabor del espresso no es satisfactorio.
- Los granos oscuros requieren una temperatura de extracción más baja, mientras que los granos claros necesitan una temperatura más alta.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Suelte el café molido con un objeto delgado y puntiagudo (por ejemplo, un palillo) para romper cualquier grumo. Golpee suavemente el portafiltro contra la superficie de trabajo o sobre una alfombrilla para tamper para que el café suelto se distribuya uniformemente en el filtro.
- Nivelado: Utilice el tamper para crear una superficie ligeramente compactada y uniforme. Coloque el tamper sobre el café en el filtro y gírelo sin aplicar presión.
- Tampado: Presione el café con el tamper de manera uniforme, vertical y firme.
- El aparato debe mantenerse siempre limpio. Asegúrese de cambiar regularmente el agua del depósito de agua.
- Es importante que, antes del proceso de preparación de café, tanto el aparato como el portafiltro y la taza se hayan calentado correctamente, para que el agua no pierda temperatura.

3.3 Filtros y portafiltros

El suministro incluye filtros de una sola pared para una y dos tazas, así como dos portafiltros diferentes. Utilice siempre el filtro adecuado para el número de tazas o el tamaño de la bebida deseada, así como el portafiltro adecuado a su nivel de experiencia en el uso de una máquina con portafiltro y la técnica de preparación correspondiente. Con el portafiltro sin fondo solo puede preparar su espresso o caffè doppio en una sola taza, ya que no dispone de salida y, por tanto, el chorro de café no puede dividirse.

Filtro profesional de pared simple				
Filtro	Dosis	Cantidad (g)	Uso para	
	sencilla 	ca. 9 g	profesionales	café recién molido
	doble 	ca. 18 g		

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

Los filtros profesionales de una sola pared tienen únicamente una pared filtrante y, por lo tanto, no regulan la presión. Es posible experimentar con los parámetros de ajuste óptimos, como el grado de molienda, la presión del tamper y las cantidades de café. Permite un mayor control en la preparación del espresso.

3.3.2 Propiedades del portafiltro sin fondo

Al utilizar el portafiltro sin fondo puede ver directamente si la extracción se desarrolla de manera perfecta o si aparecen problemas. Por esta razón, este tipo de portafiltro es muy adecuado para principiantes. En una extracción perfecta, al principio se forman gotas uniformes que luego se unen en un chorro centrado.

Con el portafiltro sin fondo también puede ver claramente en qué momento se ha producido la extracción del café y cuándo su espresso está listo. Durante la extracción se aprecian las líneas marrones características en el chorro de café. Cuando el chorro empieza a aclararse, la extracción ha finalizado y puede detener el flujo de agua.

Problemas que pueden identificarse de inmediato:

- Solo se forman gotas en un lado y el chorro de espresso no sale centrado. Es probable que haya presionado con el tamper de forma inclinada.
- Primero se forman gotas alrededor del centro y no aparece un chorro uniforme en el centro. El café molido no se ha distribuido de manera uniforme en el filtro (WDT), lo que impide una extracción homogénea.
- Channeling: se forman pequeños canales en la pastilla de café dentro del filtro, de modo que el agua, bajo presión, atraviesa estos canales y puede salir en diferentes direcciones.
- Posibles causas:
- El café no se distribuyó uniformemente.
 - Había grumos en el café y no pudo compactarse de forma uniforme.
 - El filtro no estaba completamente seco antes de moler el café.
 - Había una gota de agua o restos de café en la parte inferior del tamper.

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

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

1. Asegúrese de que el mango del distribuidor de vapor esté en posición vertical (posición de apagado).
2. Coloque el portafiltro deseado con el filtro correspondiente en la unidad de preparación de café y gírelo hasta que quede bien fijado.
3. Coloque una o dos tazas, según desee, sobre la rejilla de goteo bajo la salida del portafiltro.
4. Para precalentar el portafiltro, el filtro, la(s) taza(s) y la unidad de preparación de café, deje correr la cantidad de agua deseada pulsando una vez el botón .
5. Quite el portafiltro girándolo en sentido contrario.
6. ¡Atención, el portafiltro y el filtro están muy calientes!
7. Seque bien el filtro y el portafiltro.
8. Rellene el filtro correspondiente con café recién molido de manera uniforme. Especialmente al principio, recomendamos pesar la cantidad de café con una báscula digital.
9. A continuación, prepare el café molido (ver WDT, nivelado y tampado en el capítulo "Consejos / Recomendaciones para la preparación del espresso").
10. Retire los restos de café molido del borde del portafiltro.
11. Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión del aparato y gírelo firmemente.
12. Coloque el número deseado de tazas (una o dos) bajo la salida sobre la rejilla de goteo.
13. Pulse el botón  para dispensar la cantidad de agua preajustada o pulse el botón  para una dispensación manual del agua, que podrá detener pulsando el mismo botón nuevamente.
14. Para quitar el portafiltro después de preparar el café, sujete la cafetera con una mano y gire el portafiltro con la otra mano para sacarlo del aparato.
15. Coloque el portafiltro sobre la rejilla de goteo para que se enfríe.
16. Después de cada uso, saque todo el café molido del filtro golpeándolo sobre un recipiente.
17. Retire el filtro del portafiltro haciendo palanca con cuidado, por ejemplo, con otro filtro.
18. Limpie bien el filtro y el portafiltro bajo un chorro de agua corriente.
19. Antes de tomar el espresso, le recomendamos que lo remueva con una cucharilla para que pueda desplegar todos los aromas.

NOTA

- Puede detener el proceso de preparación en cualquier momento tocando de nuevo la tecla derecha  o .
- Si al iniciar o durante la preparación no sale agua por la salida, significa que el depósito de agua está vacío. La luz de la unidad de preparación de café se encenderá en rojo y en el Display aparecerá "add water". Llene el depósito de agua y deje correr agua manualmente pulsando el botón  para volver a llenar las tuberías.
- El aparato pasa automáticamente al modo de espera al cabo de aprox. 20 minutos.
- Vacíe regularmente la bandeja de goteo.

NOTA

- Puede utilizar vasos o tazas altos con una altura máxima de 135 mm. Para usar tazas altas, quite del aparato la bandeja de goteo con la rejilla y coloque el vaso o taza directamente debajo de la salida.

3.5 Función de agua caliente

Puede utilizar el distribuidor de agua caliente para obtener agua caliente, por ejemplo, para calentar tazas o para preparar té.

1. Coloque una taza debajo de la salida del distribuidor de agua caliente.
2. Pulse el botón .
3. En el Display aparecerá la cantidad de agua preajustada.
4. Para interrumpir el proceso antes de tiempo, pulse de nuevo el botón .

3.5.1 Cambiar la temperatura del agua (unidad de preparación de café)

Puede ajustar la temperatura del agua a 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C o 96 °C.

1. Pulse una vez el botón .
2. En el Display aparecerá "Extraction water temperature".
3. Seleccione la temperatura deseada con el botón  (disminuir) o el botón  (aumentar).
4. Confirme el ajuste de temperatura seleccionado pulsando el botón . Incluso después de apagar y encender el aparato, o de desconectarlo y volverlo a conectar a la red eléctrica, el aparato mostrará la última temperatura seleccionada.

3.5.2 Cambiar la cantidad de agua (unidad de preparación de café)

Puede ajustar individualmente la cantidad de agua para preparar el expreso como desee. La cantidad de agua puede ajustarse entre un mínimo de 20 segundos y un máximo de 40 segundos (en pasos de 0,5 segundos).

1. Pulse dos veces el botón .
2. En el Display aparecerá "Coffee auto-extraction time".
3. Seleccione el tiempo de paso de agua deseado con el botón  (disminuir) o el botón  (aumentar).
4. Confirme el tiempo de paso de agua seleccionado pulsando el botón . El ajuste permanece guardado incluso después de desconectar el aparato de la red eléctrica.

NOTA

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

3.5.3 Ajustar la función de preinfusión

Puede ajustar el tiempo de preinfusión (ON) y el tiempo de pausa (OFF). El café molido se humedece durante el tiempo de preinfusión seleccionado; a continuación, se realiza una pausa durante el tiempo de pausa ajustado antes de que comience el proceso de extracción propiamente dicho. Puede ajustarse un máximo de 5 segundos de "acción".

Ejemplo:

ON (tiempo de preinfusión): 0 s & OFF (tiempo de pausa): 0 s no hay preinfusión ni pausa configuradas.

Si ON = 4 s, solo puede ajustarse OFF = 1 s.

Si ON = 3 s, OFF puede ajustarse como máximo a 2 s, etc.

1. Pulse tres veces el botón .
2. En el Display aparecerá "Auto pre-infusion time".
3. Seleccione el tiempo de preinfusión deseado con el botón  (disminuir) o el botón  (aumentar).
4. Confirme su selección pulsando el botón .
5. Seleccione después el tiempo de pausa deseado con el botón  (disminuir) o el botón  (aumentar).
6. Confirme de nuevo su selección con el botón . El ajuste permanece guardado incluso después de desconectar el aparato de la red eléctrica.

3.5.4 Cambiar la cantidad de agua (distribuidor de agua caliente)

Puede ajustar individualmente la cantidad de agua que se dispensa a través del distribuidor de agua caliente. La cantidad puede configurarse entre 50 ml y 300 ml (en incrementos de 50 ml).

1. Pulse cuatro veces el botón .
2. En el Display aparecerá "Hot water volume".
3. Seleccione la cantidad de agua deseada con el botón  (disminuir) o el botón  (aumentar).
4. Confirme la cantidad seleccionada pulsando el botón . El ajuste permanece guardado incluso después de desconectar el aparato de la red eléctrica.

3.5.5 Restablecer los ajustes

Para restablecer los ajustes, mantenga pulsadas al mismo tiempo la tecla derecha  y la tecla derecha  hasta que se escuche una señal acústica. En el Display aparecerá "reset".

3.6 Espumar leche

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

1. Llene con leche fría una jarra de leche (no incluida en el volumen de suministro). No utilice demasiada leche para que no rebose al espumarla.

2. Asegúrese de que el modo Steam esté activado.
3. Mueva hacia un lado el distribuidor de vapor. Tóquelo solo por el mango.
4. Introduzca en la leche el distribuidor de vapor paralelamente a la boquilla de la jarra y mantenga la jarra paralela a la encimera. El distribuidor de vapor debe estar justo debajo de la superficie de la leche.
5. Tire lentamente del mango de madera hacia usted.
6. Con la otra mano, toque el fondo de la jarra de leche para notar la temperatura de la leche.
7. Cuando la leche se caliente y la espuma suba, introduzca el distribuidor de vapor a más profundidad en la leche para que ya no se pueda aspirar más aire y la leche realice un movimiento rotatorio.
8. Cuando la jarra para leche esté caliente y se haya alcanzado la consistencia de espuma deseada, empuje el mango de madera de nuevo a la posición inicial.
9. Solo entonces saque la lanza de vapor de la leche.
10. Realice movimientos circulares con la jarra de leche y golpéela con cuidado contra la encimera para eliminar las burbujas de aire grandes y para que la espuma se distribuya uniformemente.
11. Limpie inmediatamente con un paño los restos de leche del distribuidor de vapor antes de que se adhiera la leche.
12. Utilice la espuma, por ejemplo, para hacer un capuchino.
13. Continúe como se describe en el capítulo «Preparación de café expreso».

NOTA

- Puede desactivar el modo Steam pulsando el botón . Si después acciona el mango de madera, no saldrá vapor del distribuidor de vapor.
- Preste atención a que la leche no se caliente demasiado y se queme.
- Es imprescindible limpiar el distribuidor de vapor cada vez que lo haya utilizado con leche, como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidados».

3.7 Uso de una fuente de agua externa

Puede conectar el aparato a una fuente de agua externa (por ejemplo, un depósito de agua adicional) utilizando la manguera de agua incluida. La conexión se encuentra en la parte posterior del aparato.

1. Vacíe el depósito de agua antes de conectar la manguera de agua.
2. Presione la tapa situada junto al cable de alimentación.
3. Retire el tapón de silicona de la conexión. Pueden salir algunas gotas de agua residual.
4. Introduzca el extremo abierto de la manguera de agua en la conexión del aparato hasta que quede completamente insertado.
5. Coloque el extremo con el filtro en su fuente de agua externa.
6. Llene el depósito de agua del aparato hasta la marca MIN.
7. El aparato está listo para su uso.



NOTA

- Al conectar la manguera de agua, el depósito debe estar vacío; de lo contrario, el agua podría salir al retirar el tapón de silicona.
- Cuando se utilice una fuente de agua externa, el depósito de agua debe permanecer colocado en el aparato y debe contener agua. El interruptor de nivel de agua debe detectar un nivel mínimo para que el aparato no muestre la advertencia “add water”.

NOTA

- Si no utiliza una fuente de agua externa, asegúrese de volver a colocar el tapón de silicona en la conexión de agua y cerrar la tapa.

4 Limpieza y conservación

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

4.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

- El aparato ha de limpiarse regularmente y se han de eliminar los residuos de cal.
- Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos y no lo ponga en el lavavajillas.
- Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. Existe peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

4.2 Limpieza

◆ **Aparato**

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

◆ **Distribuidor de agua caliente y distribuidor de vapor**

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

◆ **Unidad de preparación de café**

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

◆ **Accesorios**

Retire los posos de café del filtro. Enjuague bien con agua tibia el filtro, el portafiltro y la cuchara dosificadora. Vacíe regularmente la bandeja de goteo y enjuáguela con agua

corriente, al igual que la rejilla de goteo. A continuación, seque bien los accesorios. Si utiliza una fuente de agua externa, enjuague la manguera de agua regularmente con agua templada.

4.3 Eliminación de cal

NOTA

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

Tras aproximadamente 300 ciclos, el aparato mostrará una advertencia de descalcificación: la luz de la unidad de preparación de café se encenderá en rojo y en el Display aparecerá "cleaning".

1. Llene el depósito de agua con agua y un descalcificador comercial adecuado para máquinas de espresso. Consulte las instrucciones del descalcificador para conocer la proporción correcta.
2. Coloque un recipiente con capacidad de 1 litro sobre la rejilla de goteo debajo del grupo de infusión y otro recipiente de 1 litro debajo de la salida de la lanza de vapor.
3. Cuando el aparato esté en modo de espera, presione simultáneamente el botón ☰ y el botón ✓.
4. La pantalla muestra "cleaning".
5. Tire de la palanca de madera hacia usted para activar el vapor. El agua fluye tanto de la lanza de vapor como del grupo de infusión.
6. Después de unos 2 minutos, suena una señal acústica y esta parte del proceso se completa.
7. Empuje la palanca de madera a la posición inicial.
8. Luego deseche el agua.
9. Enjuague bien el depósito de agua.
10. Luego llene el depósito con agua fresca (sin descalcificador) y reinicie el proceso de descalcificación antes de usar el aparato normalmente con café molido.
11. El aparato enjuaga las tuberías con agua limpia.
12. Vierta el agua nuevamente antes de usar el aparato como de costumbre con café molido.

NOTA

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

5 Resolución de fallas

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

5.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

5.2 Indicaciones de avería

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

Problema	Posible causa	Posible solución
E0-5	Sensor de temperatura defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
No sale agua por el dispensador.	No hay agua en el depósito de agua.	Rellene el depósito de agua.
No sale vapor por la lanza de vapor.	La lanza de vapor está obstruida.	Limpie la lanza de vapor según las instrucciones.
	No hay agua en el depósito de agua.	Rellene el depósito de agua.
Sale agua del fondo del aparato.	La bandeja de goteo está llena.	Vacíe la bandeja de goteo.
	El depósito de agua no está colocado correctamente en el aparato.	Coloque el depósito de agua correctamente en el aparato.
	El aparato está averiado.	Saque el enchufe de la toma de corriente. No siga utilizando el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Sale agua por el borde del portafiltro.	El portafiltro no se ha instalado correctamente.	Instale el portafiltro correctamente.
	Hay un poco de café molido en el borde del portafiltro.	Elimine los restos de café molido del borde del portafiltro.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

El aparato no funciona.	El enchufe no está bien conectado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe correctamente a la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en caso de que el aparato todavía no se pueda poner en marcha.
La leche no se espuma.	El distribuidor de vapor está obstruido.	Limpie el distribuidor de vapor.
	La leche no está lo bastante fría.	Utilice leche fría de la nevera.
« cleaning » aparece en la pantalla.	Debe descalcificarse el aparato.	Descalcifique el aparato.
El expreso está frío.	El aparato y, por tanto, las tuberías no se han precalentado.	Precaliente el aparato como se describe en el capítulo «Preparación de café expreso».
	Las tazas no se han precalentado.	Precaliente las tazas colocándolas sobre la placa para tazas.
El café no tiene crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Utilice un café molido más fino.
	El café molido no se ha compactado bien o no se ha compactado lo suficiente.	Presione el café molido con más fuerza.
Expreso demasiado flojo.	El café se ha molido demasiado grueso.	Utilice un café molido más fino.
	Cantidad insuficiente de café molido.	Utilice más café molido. Reduzca la cantidad de agua utilizada para preparar el café.
Expreso demasiado fuerte.	El café se ha molido demasiado fino.	Utilice un café molido más grueso.
	Demasiado café molido.	Utilice menos café molido. Aumente la cantidad de agua utilizada para preparar el café.

NOTA

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

6 Eliminación del aparato usado

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



NOTA

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

6.1 Eliminación del embalaje

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



7 Garantía

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

Tabella dei contenuti

1	In generale.....	120
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	121
1.2	Limitazione della responsabilità	121
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	121
1.4	Insieme della fornitura.....	121
1.5	Disimballaggio	122
2	Costruzione e funzione.....	122
2.1	Panoramica complessiva	122
2.2	Elementi di comando	123
2.3	Targhetta di omologazione.....	123
3	Utilizzo e funzionamento	123
3.1	Prima del primo utilizzo	124
3.2	Consigli / raccomandazioni per la preparazione dell'espresso	125
3.3	Filtri e portafiltri	125
3.3.1	Filtri professionali a parete singola (senza regolazione della pressione)	126
3.3.2	Caratteristiche del portafiltro naked	126
3.4	Preparazione dell'espresso (Espresso e Caffè Doppio)	126
3.5	Funzione acqua calda.....	128
3.5.1	Wassertemperatur (Brühkopf) ändern	128
3.5.2	Modificare la quantità d'acqua (gruppo erogatore).....	128
3.5.3	Impostare la funzione di pre-infusione.....	128
3.5.4	Modificare la quantità d'acqua (lancia acqua calda).....	129
3.5.5	Ripristino delle impostazioni	129
3.6	Preparazione della schiuma di latte	129
3.7	Utilizzo di una fonte d'acqua esterna.....	130
4	Pulizia e cura	131
4.1	Indicazioni di sicurezza	131
4.2	Pulizia	131
4.3	Decalcificazione	132
5	Eliminazione guasti	132
5.1	Avvertenze di sicurezza	132
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	133
6	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	134
6.1	Smaltimento dell'involucro	135
7	Garanzia.....	135

1 In generale

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

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

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

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

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

1.2 Limitazione della responsabilità

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

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

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

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

1.3 Tutela dei diritti d'autore

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

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

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

1.4 Insieme della fornitura

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

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Portafiltro con manico in legno (58 mm)
- Portafiltro naked con manico in legno (58 mm)
- 2 filtri professionali a parete singola per 1 o 2 tazze
- Pressino
- Cucchiaino da caffè
- Spazzola per la pulizia
- Tubo dell'acqua
- Guida rapida
- Istruzioni d'uso

1.5 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

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

INDICAZIONE

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

2 Costruzione e funzione

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

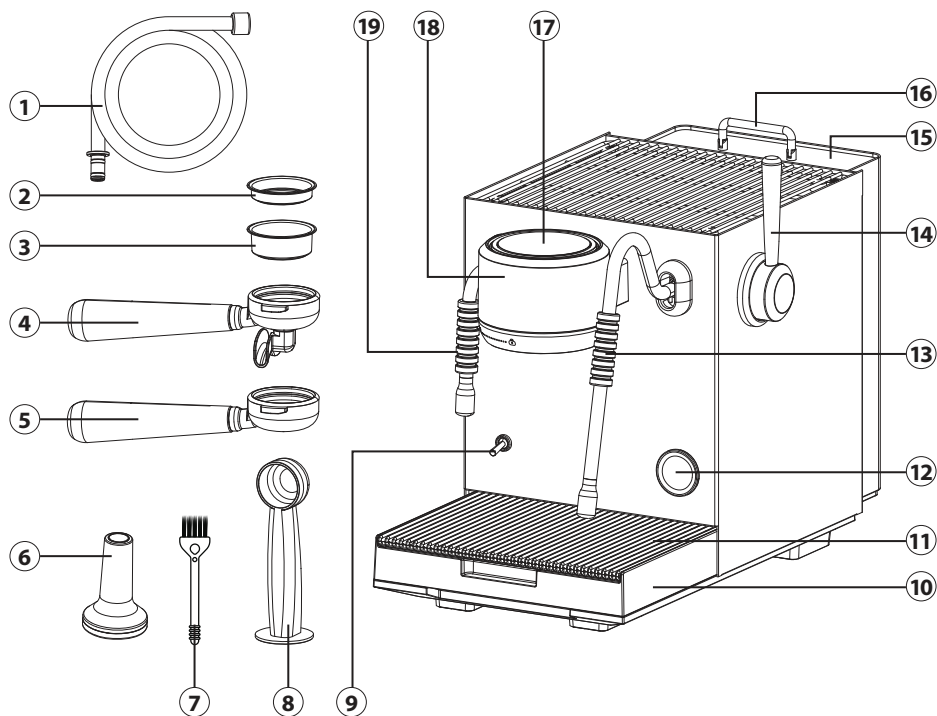
⚠ VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberflächen.

- Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!

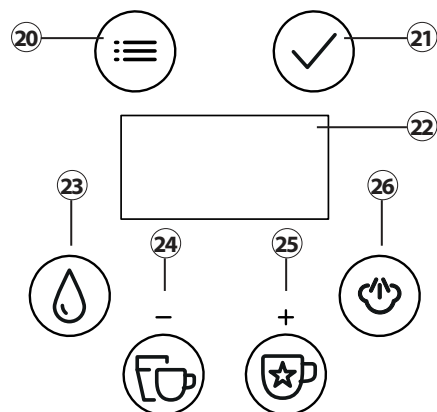


2.1 Panoramica complessiva



- | | |
|---|--------------------------------------|
| ① Tubo dell'acqua per fonte idrica esterna | ⑩ Vassoio raccogli gocce |
| ② Filtro professionale a parete singola (per 1 tazza) | ⑪ Griglia raccogli gocce |
| ③ Filtro professionale a parete singola (per 2 tazze) | ⑫ Manometro |
| ④ Portafiltro | ⑬ Impugnatura della lancia vapore |
| ⑤ Portafiltro naked | ⑭ Leva di erogazione vapore |
| ⑥ Pressino | ⑮ Coperchio del serbatoio dell'acqua |
| ⑦ Spazzolina di pulizia | ⑯ Serbatoio dell'acqua |
| ⑧ Cucchiaino da caffè | ⑰ Pannello di controllo |
| ⑨ Interruttore ON/OFF | ⑱ Gruppo erogatore |
| | ⑲ Lancia acqua calda |

2.2 Elementi di comando



- | | |
|----|---|
| ②① | Impostazioni dell'apparecchio |
| ②② | Confermare la selezione |
| ②③ | Display |
| ②④ | Erogazione acqua dalla lancia acqua calda |
| ②⑤ | Erogazione manuale acqua dal gruppo erogatore / diminuire valore nelle impostazioni |
| ②⑥ | Erogazione acqua preimpostata / aumentare valore nelle impostazioni |
| ②⑦ | Disattivare / attivare lancia vapore |

2.3 Targhetta di omologazione

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

3 Utilizzo e funzionamento

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

⚠ AVVISI

- ▶ Attenzione: dall'apparecchio può fuoriuscire vapore caldo. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento, in modo da poter intervenire rapidamente in caso di necessità.

⚠ AVVISO

- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con il portafiltro inserito.
- ▶ Non versare acqua calda nel serbatoio dell'acqua.
- ▶ Durante l'utilizzo della lancia vapore e della lancia acqua calda fuoriescono vapore molto caldo e acqua bollente. Toccare le lance esclusivamente dal manico.
- ▶ Non mettete mai le mani sotto le uscite del portafiltro, della lancia acqua calda o della lancia vapore quando l'apparecchio è in funzione.

3.1 Prima del primo utilizzo

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

1. Inserite la vaschetta raccogli gocce nell'apparecchio e posizionate la griglia raccogli-gocce sopra la vaschetta.
2. Rimuovete il coperchio del serbatoio dell'acqua e il serbatoio stesso. Togliete il tappo di trasporto situato sotto il serbatoio. Riempite il serbatoio fino al livello "MAX". Reinserite il serbatoio nell'apparecchio e chiudetelo con il coperchio.
3. Posizionate uno dei portafiltri (con un filtro vuoto) sul gruppo erogatore dell'apparecchio, allineatelo con la marcatura "☐" e ruotatelo in senso antiorario verso "☒" fino a bloccarlo saldamente. Tenere fermo l'apparecchio lateralmente o per il serbatoio dell'acqua durante questa operazione.
4. Posizionare una grande tazza sulla griglia raccogli gocce sotto l'uscita del portafiltro. Assicuratevi che la leva di erogazione del vapore sia in posizione verticale (posizione OFF).
5. Collegate l'apparecchio alla presa di corrente e accendetelo tramite l'interruttore ON/OFF (posizione ON).
6. L'apparecchio inizierà a riscaldarsi e il display mostrerà l'avanzamento.
7. Quando tutte le icone sul display rimangono accese in modo stabile e si sente un segnale acustico, l'apparecchio è completamente riscaldato e pronto all'uso.
8. Premete il tasto ☕.
9. Attendete che l'acqua inizi a uscire, quindi premete nuovamente il tasto ☕ per interrompere il flusso.
10. Spostate la lancia acqua calda lateralmente. Toccarli solo per la maniglia.
11. Tenete un contenitore vuoto e resistente al calore sotto la lancia acqua calda e premete il tasto 💧.
12. Attendete che l'acqua inizi a uscire, quindi premete di nuovo il tasto 💧 per interrompere il flusso.
13. Spostate la lancia vapore lateralmente. Toccarli solo per la maniglia.
14. Tenete un contenitore vuoto e resistente al calore sotto la lancia vapore e tirate la leva di erogazione del vapore verso di voi.
15. Attendete che il vapore inizi a uscire dalla lancia, quindi riportate la leva in posizione verticale per interrompere l'erogazione del vapore.
16. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

INDICAZIONE

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

3.2 Consigli / raccomandazioni per la preparazione dell'espresso

- Utilizzate sempre chicchi di caffè freschi. Prestate attenzione alla data di tostatura: dovrebbe essere compresa tra 2 e 12 settimane prima dell'utilizzo. Macinate sempre il caffè fresco per il numero di tazze che desiderate preparare.
- I chicchi di caffè devono essere conservati in un luogo fresco, asciutto e buio, ma non in frigorifero.
- I chicchi di caffè devono essere macinati molto finemente. Utilizzate un macinacaffè adatto per espresso.
- Assicuratevi di utilizzare un rapporto di estrazione adeguato in base al grado di tostatura dei chicchi. Con tostature scure è preferibile un rapporto di circa 1:2 o inferiore; con tostature chiare, invece, un rapporto di circa 1:2,5–1:3, altrimenti l'espresso potrebbe risultare troppo acido.
- Se necessario, regolate il tempo di estrazione se l'espresso non risulta di vostro gradimento.
- Le tostature scure richiedono in genere temperature di estrazione più basse, mentre le tostature chiare necessitano di temperature più elevate.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Allentate il caffè macinato con un oggetto sottile e appuntito (ad es. uno stuzzicadenti) per eliminare eventuali grumi. Picchiettate delicatamente il portafiltro sul piano di lavoro o su un tappetino per tamper affinché il caffè si distribuisca uniformemente nel filtro.
- Livellatura: Utilizzate il tamper per creare una superficie leggermente compattata e uniforme. Appoggiate il tamper sul caffè nel filtro e ruotatelo senza esercitare pressione.
- Tamping: Premete il caffè con il tamper in modo uniforme, verticale e deciso.
- L'apparecchio deve essere mantenuto sempre pulito. Assicuratevi di cambiare regolarmente l'acqua del serbatoio.
- È importante che l'apparecchio, il portafiltro e la tazza siano ben preriscaldati prima dell'erogazione, per evitare che l'acqua perda temperatura durante il processo di preparazione.

3.3 Filtri e portafiltri

La dotazione comprende filtri a parete singola per una o due tazze, oltre a due diversi tipi di portafiltro. Utilizzate sempre il filtro adeguato al numero di tazze o al formato della bevanda desiderata, nonché il portafiltro adatto al vostro livello di esperienza nell'utilizzo di una macchina con portafiltro e alla relativa tecnica di estrazione.

Con il portafiltro naked è possibile preparare il vostro espresso o caffè doppio solo in una tazza, poiché questo tipo di portafiltro non ha un'uscita e il flusso di caffè non può essere suddiviso.

Filtri professionali a parete singola				
Filtro	Dose	Quantità di caffè macinato (g)	Utilizzo	
	singolo 	ca. 9 g	Professionisti	Caffè appena macinato
	doppio 	ca. 18 g		

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

I filtri professionali a parete singola dispongono di un'unica parete filtrante e non regolano la pressione. I parametri ideali – come il grado di macinatura, la pressione di compattazione e la quantità di caffè – possono essere ottimizzati attraverso la pratica e l'esperienza. Questi filtri offrono un maggiore controllo personale sulla preparazione dell'espresso.

3.3.2 Caratteristiche del portafiltro naked

Quando si utilizza il portafiltro naked è possibile vedere immediatamente se l'estrazione procede in modo corretto oppure se si verificano problemi. Per questo motivo è particolarmente indicato per i principianti. In una perfetta estrazione, all'inizio si formano gocce uniformi che poi confluiscono in un flusso continuo e centrato.

Con il portafiltro naked è anche molto facile riconoscere quando l'estrazione è avvenuta e quando l'espresso è pronto. Durante l'estrazione si notano le tipiche striature marroni nel flusso di caffè. Quando il flusso inizia a schiarirsi, l'estrazione è completata e si può interrompere l'erogazione dell'acqua.

Problemi che possono essere riconosciuti immediatamente:

Si formano gocce solo da un lato e il flusso di espresso non è centrato. Probabilmente avete premuto con il tamper in modo inclinato.
Si formano dapprima gocce tutt'intorno al centro e non si genera un flusso uniforme al centro. Il caffè non è stato distribuito uniformemente nel filtro (WDT), quindi l'estrazione non può avvenire in modo uniforme.

Channeling: si creano piccoli canali nella pastiglia di caffè all'interno del filtro, attraverso i quali l'acqua, spinta dalla pressione, passa rapidamente schizzando in più direzioni.
Possibili cause:
Il caffè non è stato distribuito uniformemente.
Sono presenti grumi nel caffè e non è stato possibile compattarlo in modo uniforme.
Il filtro non era completamente asciutto prima della macinatura.
Sulla parte inferiore del tamper era presente una goccia d'acqua o residui di caffè.

3.4 Preparazione dell'espresso (Espresso e Caffè Doppio)

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

1. Assicuratevi che la leva di erogazione del vapore sia in posizione verticale (posizione OFF).
2. Inserite il portafiltro desiderato con il filtro adeguato nel gruppo erogatore e ruotatelo fino a bloccarlo saldamente.
3. Posizionare una o due tazze, secondo necessità, sulla griglia raccogliocce sotto l'uscita del portafiltro.
4. Per preriscaldare il portafiltro, il filtro, le tazze e il gruppo erogatore, fate erogare la quantità d'acqua desiderata premendo una volta il tasto .
5. Rimuovere il portafiltro ruotandolo in senso opposto.
6. Attenzione: portafiltro e filtro sono molto caldi!
7. Asciugate accuratamente il filtro e il portafiltro.
8. Distribuite uniformemente il caffè appena macinato nel filtro. Specialmente all'inizio, si consiglia di pesare la quantità di caffè con una bilancia digitale.
9. Successivamente, lavorate il caffè macinato (vedi WDT, livellamento e tamping nel capitolo "Consigli / Raccomandazioni per la preparazione dell'espresso").
10. Eliminare i residui di polvere dal bordo del portafiltro.
11. Agganciare di nuovo il portafiltro al gruppo erogatore e serrarlo.
12. Posizionare il numero desiderato di tazze (una o due) sotto l'uscita sulla griglia raccogliocce.
13. Premete il tasto  per erogare la quantità d'acqua preimpostata oppure il tasto  per un'erogazione manuale, che può essere interrotta premendo nuovamente lo stesso tasto.
14. Per rimuovere il portafiltro dopo l'erogazione, tenere fermo l'apparecchio con una mano e svitare il portafiltro con l'altra.
15. Appoggiare il portafiltro sulla griglia raccogliocce per farlo raffreddare.
16. Dopo ogni utilizzo, svuotare completamente il filtro battendo i fondi in un contenitore.
17. Rimuovere il filtro dal portafiltro facendo delicatamente leva, ad esempio con l'aiuto di un altro filtro.
18. Lavare accuratamente filtro e portafiltro sotto acqua corrente.
19. Prima di bere, si consiglia di mescolare l'espresso con un cucchiaino, in modo da esaltare tutti gli aromi.

INDICAZIONE

- È possibile interrompere l'erogazione in qualsiasi momento toccando di nuovo il tasto destro  o .
- Se all'avvio o durante il processo di estrazione non esce acqua dall'uscita, significa che il serbatoio dell'acqua è vuoto. La spia presso il gruppo erogatore si illumina di rosso e sul display appare la scritta "add water" (aggiungere acqua). Riempite il serbatoio e fate scorrere acqua manualmente premendo il tasto , in modo da riempire nuovamente le tubazioni.
- Dopo circa 20 minuti l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby.
- Svuotare regolarmente la vaschetta raccogliocce.
- È possibile utilizzare bicchieri/tazze alti fino a 135 mm. Per le tazze alte, rimuovere il vassoio con la griglia raccogliocce dall'apparecchio e posizionare il bicchiere/la tazza direttamente sotto l'uscita.

3.5 Funzione acqua calda

Potete utilizzare la lancia acqua calda per erogare acqua calda, ad esempio per riscaldare le tazze o per preparare tè.

1. Posizionate una tazza sotto l'uscita della lancia acqua calda.
2. Premete il tasto .
3. Sul display apparirà la quantità d'acqua preimpostata.
4. Per interrompere anticipatamente il processo, premete nuovamente il tasto .

3.5.1 Wassertemperatur (Brühkopf) ändern

È possibile impostare la temperatura dell'acqua su 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C o 96 °C.

1. Premete una volta il tasto .
2. Sul display apparirà "Extraction water temperature".
3. Selezionate la temperatura desiderata con il tasto  (ridurre) o il tasto  (aumentare).
4. Confermate l'impostazione selezionata premendo il tasto . Anche dopo lo spegnimento o la disconnessione dalla rete elettrica, l'apparecchio manterrà in memoria l'ultima temperatura impostata.

3.5.2 Modificare la quantità d'acqua (gruppo erogatore)

È possibile regolare la quantità d'acqua per la preparazione dell'espresso in base alle proprie preferenze. L'erogazione dell'acqua può essere impostata tra un minimo di 20 secondi e un massimo di 40 secondi (a intervalli di 0,5 secondi).

1. Premete due volte il tasto .
2. Sul display apparirà "Coffee auto-extraction time".
3. Selezionate il tempo di passaggio dell'acqua desiderato con il tasto  (ridurre) o il tasto  (aumentare).
4. Confermate il tempo di passaggio selezionato premendo il tasto . L'impostazione rimane memorizzata anche dopo che l'apparecchio è stato scollegato dalla rete elettrica.

INDICAZIONE

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

3.5.3 Impostare la funzione di pre-infusione

È possibile impostare il tempo di pre-infusione (ON) e il tempo di pausa (OFF). Il caffè macinato viene bagnato per la durata di pre-infusione selezionata; segue poi una pausa per il tempo impostato, prima che inizi il processo di estrazione vero e proprio.

È possibile impostare un massimo di 5 secondi complessivi di “azione”. Esempio:
ON (pre-infusione): 0 s & OFF (pausa): 0 s nessuna pre-infusione o pausa impostata.
Se ON = 4 s, può essere impostato solo OFF = 1 s.

Se ON = 3 s, OFF può essere impostato al massimo su 2 s, e così via.

1. Premete tre volte il tasto .
2. Sul display apparirà “Auto pre-infusion time”.
3. Selezionate il tempo di pre-infusione desiderato con il tasto  (ridurre) o il tasto  (aumentare).
4. Confermate la selezione con il tasto .
5. Selezionate quindi il tempo di pausa desiderato con il tasto  (ridurre) o il tasto  (aumentare).
6. Confermate nuovamente la selezione con il tasto . L'impostazione rimane memorizzata anche dopo che l'apparecchio è stato scollegato dalla rete elettrica.

3.5.4 Modificare la quantità d'acqua (lancia acqua calda)

È possibile impostare liberamente la quantità d'acqua erogata attraverso la lancia acqua calda. La quantità può essere regolata tra 50 ml e 300 ml (in incrementi da 50 ml).

1. Premete quattro volte il tasto .
2. Sul display apparirà “Hot water volume”.
3. Selezionate la quantità d'acqua desiderata con il tasto  (ridurre) o il tasto  (aumentare).
4. Confermate la quantità selezionata premendo il tasto . L'impostazione rimane memorizzata anche dopo che l'apparecchio è stato scollegato dalla rete elettrica.

3.5.5 Ripristino delle impostazioni

Per ripristinare le impostazioni predefinite, tenere premuti contemporaneamente i tasti destri  e  fino a quando si sente un segnale acustico. Sul display apparirà “reset”.

3.6 Preparazione della schiuma di latte

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

1. Riempire una lattiera (non inclusa nella confezione) con latte freddo. Non versare troppo latte, per evitare che trabocchi durante la montatura.
2. Assicuratevi che la modalità vapore sia attiva.
3. Spostare la lancia vapore lateralmente, toccandola solo dall'impugnatura.
4. Inserire la lancia vapore nel beccuccio della lattiera, mantenendola parallela alla superficie del latte, e tenere la lattiera parallela al piano di lavoro. La punta della lancia deve trovarsi appena sotto la superficie del latte.
5. Tirate lentamente verso di voi la leva in legno.
6. Toccare la parte inferiore della lattiera con l'altra mano per percepire la temperatura del latte.
7. Quando la lattiera si scalda e la schiuma si alza, abbassare la lancia più in profondità nel latte per evitare che entri aria e per creare un movimento rotatorio uniforme.

8. Quando la lattiera diventa calda e si ottiene la consistenza di schiuma desiderata, riportate la leva in legno nella posizione iniziale.
9. Solo allora estrarre la lancia vapore dal latte.
10. Muovere leggermente la lattiera con movimenti circolari e batterla delicatamente sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria più grandi e rendere la schiuma più omogenea.
11. Rimuovere subito eventuali residui di latte dalla lancia vapore con un panno umido, prima che si secchino.
12. Utilizzare la schiuma di latte, ad esempio, per preparare un cappuccino.
13. Procedere quindi come descritto nel capitolo "Preparazione dell'espresso".

INDICAZIONE

- ▶ È possibile disattivare la modalità vapore premendo il tasto . Dopo la disattivazione, premendo la leva in legno non uscirà più vapore dalla lancia vapore.
- ▶ Assicurarsi che il latte non venga surriscaldato per evitare che si bruci.
- ▶ Pulire sempre accuratamente la lancia vapore dopo ogni utilizzo, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

3.7 Utilizzo di una fonte d'acqua esterna

È possibile collegare l'apparecchio a una fonte d'acqua esterna (ad es. un serbatoio esterno) utilizzando il tubo dell'acqua in dotazione. Il collegamento si trova nella parte posteriore dell'apparecchio.

1. Svuotate il serbatoio dell'acqua prima di collegare il tubo dell'acqua.
2. Premete il coperchio situato accanto al cavo di alimentazione.
3. Estraete il tappo in silicone dal collegamento. Possono fuoriuscire alcune gocce d'acqua residua.
4. Inserite l'estremità aperta del tubo dell'acqua nel collegamento dell'apparecchio finché non è inserita completamente.
5. Collocate l'estremità con il filtro nella vostra fonte d'acqua esterna.
6. Riempite il serbatoio dell'acqua dell'apparecchio fino al livello MIN.
7. Il vostro apparecchio è pronto all'uso.



INDICAZIONE

- ▶ Quando collegate il tubo dell'acqua, il serbatoio deve essere svuotato in anticipo; altrimenti, l'acqua può fuoriuscire quando il tappo in silicone viene rimosso dall'apparecchio.
- ▶ Quando utilizzate una fonte d'acqua esterna, il serbatoio dell'acqua deve rimanere inserito nell'apparecchio e deve contenere acqua. Il sensore del livello dell'acqua deve rilevare un livello minimo affinché l'apparecchio non mostri l'avviso "add water" (aggiungere acqua).
- ▶ Se non utilizzate una fonte d'acqua esterna, assicuratevi di reinserire il tappo in silicone nel collegamento dell'acqua e di chiudere il coperchio.

4 Pulizia e cura

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

4.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

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

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

4.2 Pulizia

◆ **Apparecchio**

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

◆ **Acqua calda e lancia vapore**

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

◆ **Gruppo erogatore**

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

◆ **Accessori**

Rimuovere i fondi di caffè dal filtro. Sciacquare accuratamente il filtro, il portafiltro e il misurino per il caffè in acqua tiepida. Svuotare regolarmente il vassoio raccogli gocce e sciacquarlo, insieme alla griglia raccogli gocce, sotto l'acqua corrente. Asciugare accuratamente tutti gli accessori dopo l'uso. Quando utilizzate una fonte d'acqua esterna, risciacquate regolarmente il tubo dell'acqua con acqua tiepida.

4.3 Decalcificazione

INDICAZIONE

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

Dopo circa 300 cicli, l'apparecchio visualizza un avviso di decalcificazione: l'illuminazione della testa di erogazione si accende in rosso e sul display appare "cleaning".

1. Riempire il serbatoio con acqua e un decalcificante commerciale adatto alle macchine da espresso. Leggere nelle istruzioni del decalcificante il corretto rapporto di miscelazione.
2. Posizionare un contenitore con capacità di 1 litro sulla griglia raccogliacqua sotto il gruppo erogatore e un altro contenitore da 1 litro sotto l'uscita della lancia vapore.
3. Quando l'apparecchio è in modalità standby, premere contemporaneamente il tasto  e il tasto .
4. Sul display appare "cleaning".
5. Tirare la leva in legno verso di sé per erogare il vapore. L'acqua scorre sia dalla lancia vapore che dal gruppo erogatore.
6. Dopo circa 2 minuti si sente un segnale acustico e questa parte del processo è completata.
7. Spingere la leva in legno nella posizione iniziale.
8. Svuotare quindi l'acqua.
9. Sciacquare accuratamente il serbatoio.
10. Riempire poi il serbatoio con acqua fresca (senza decalcificante) e avviare nuovamente il processo di decalcificazione prima di utilizzare l'apparecchio normalmente con polvere di caffè.
11. L'apparecchio risciacqua i tubi con acqua pulita.
12. Svuotare nuovamente l'acqua prima di utilizzare l'apparecchio come di consueto con polvere di caffè.

INDICAZIONE

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

5 Eliminazione guasti

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

5.1 Avvertenze di sicurezza

ATTENZIONE

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

5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La tabella seguente aiuta a individuare e risolvere piccoli guasti.

Errore	Possibile causa	Soluzione
E0-5	Sensore di temperatura difettoso.	Contattare il servizio clienti.
Non esce acqua dall'erogatore.	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Non esce vapore dalla lancia vapore.	La lancia vapore è ostruita.	Pulire la lancia vapore come descritto.
	Non c'è acqua nel serbatoio.	Riempire il serbatoio dell'acqua.
Fuoriesce acqua dal fondo dell'apparecchio.	Il vassoio raccogliocce è pieno.	Svuotare il vassoio raccogliocce.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente.	Posizionare correttamente il serbatoio nell'apparecchio.
	L'apparecchio è difettoso.	Scollegare la spina. Non utilizzare l'apparecchio e contattare l'assistenza clienti.
Fuoriesce acqua dal bordo del portafiltro.	Il portafiltro non è stato inserito correttamente.	Inserire correttamente il portafiltro.
	Ci sono residui di caffè sul bordo del portafiltro.	Rimuovere i residui di caffè dal bordo del portafiltro.
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita correttamente nella presa.	Inserire correttamente la spina nella presa di corrente. Se l'apparecchio non si accende, contattare l'assistenza clienti.
Il latte non si monta.	La lancia vapore è ostruita.	Pulire la lancia vapore.
	Il latte non è abbastanza freddo.	Utilizzare latte freddo di frigorifero.
« cleaning » appare sul display.	L'apparecchio necessita di decalcificazione.	Decalcificare l'apparecchio.

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

INDICAZIONE

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

6 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

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

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

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

**INDICAZIONE**

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

6.1 Smaltimento dell'involucro

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



7 Garanzia

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

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

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

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

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	136
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	137
1.2	Aansprakelijkheid	137
1.3	Auteurswet.....	137
1.4	Leveringsomvang	137
1.5	Uitpakken	138
2	Opbouw en functie	138
2.1	Overzicht	138
2.2	Bedieningselementen.....	139
2.3	Typeplaatj.....	139
3	Bediening en werking.....	139
3.1	Voor het eerste gebruik van het apparaat	140
3.2	Tips / aanbevelingen voor voorbereiding.....	141
3.3	Filterelementen en zeefhouders.....	141
3.3.1	Enkelwandige professionele zeven (zonder drukregeling).....	142
3.3.2	Eigenschappen van de bodemloze zeefhouder	142
3.4	Espressobereiding (espresso en caffè doppio)	142
3.5	Functie heet water	143
3.5.1	Watertemperatuur wijzigen (brouwkop)	144
3.5.2	Waterhoeveelheid aanpassen (brouwkop).....	144
3.5.3	Voorinfusiefunctie instellen	144
3.5.4	Watervolume wijzigen (heetwaterlans)	145
3.5.5	Instellingen resetten.....	145
3.6	Melkschuim maken.....	145
3.7	Externe waterbron gebruiken	146
4	Reiniging en onderhoud	146
4.1	Veiligheidsvoorschriften	146
4.2	Reiniging.....	147
4.3	Ontkalken	147
5	Storingen verhelpen.....	148
5.1	Veiligheidsvoorschriften	148
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	148
6	Afvoer van het oude apparaat	150
6.1	Verwijderen van de verpakking	150
7	Garantie	151

1 Algemeen

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

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

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

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

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

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

1.2 Aansprakelijkheid

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

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

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

1.3 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Zeefhouder met houten handgreep (58 mm)
- Bodemloze zeefhouder met houten handgreep (58 mm)
- 2 enkelwandige professionele zeven voor 1 of 2 kopjes
- Stamper
- Reinigingsborstel
- Snelle gids
- Koffielepel
- Waterslang
- Bedieningshandleiding

1.5 Uitpakken

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

TIP

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

2 Opbouw en functie

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

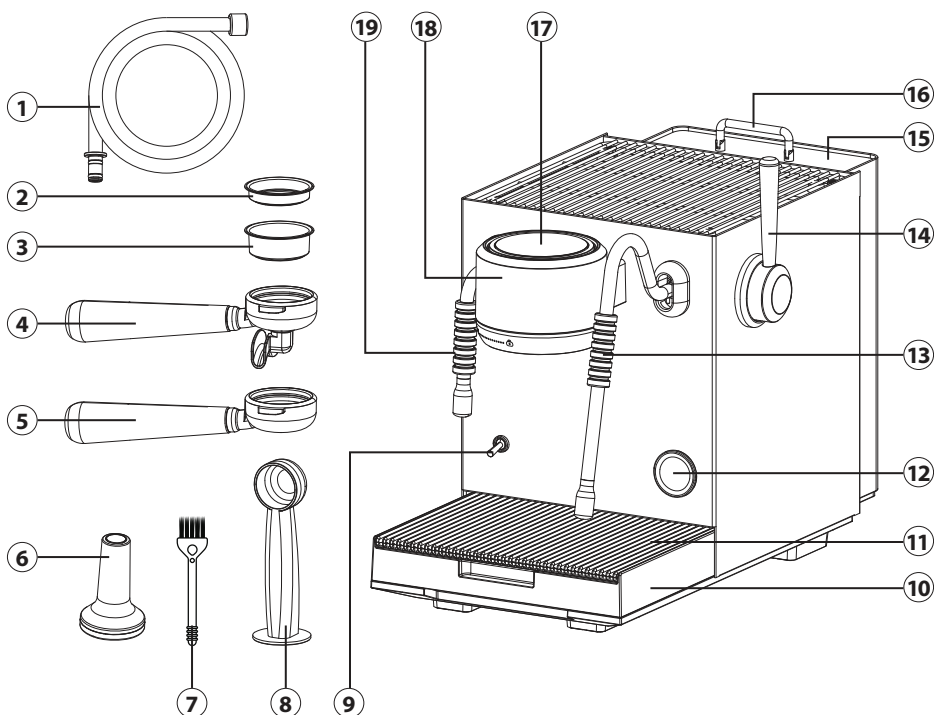
⚠ VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

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

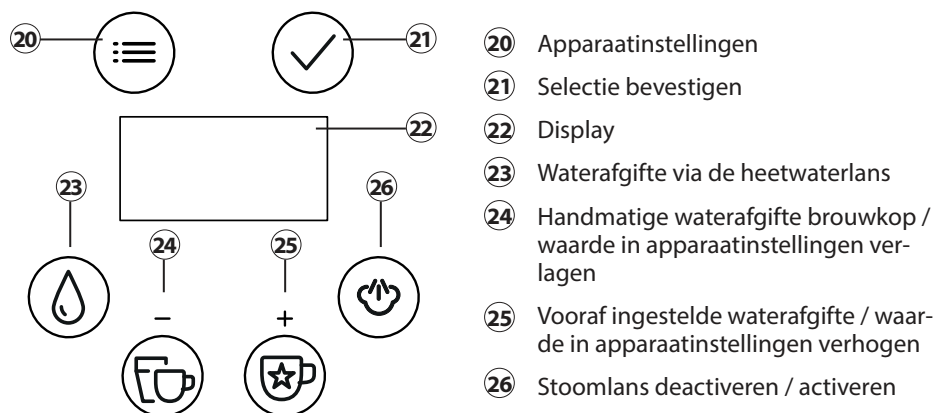


2.1 Overzicht



- | | |
|---|-----------------------------------|
| ① Waterslang voor externe waterbron | ⑩ Lekbak |
| ② Enkelwandige professionele zeef (voor 1 kopje) | ⑪ Druppelrooster |
| ③ Enkelwandige professionele zeef (voor 2 kopjes) | ⑫ Manometer |
| ④ Zeefhouder | ⑬ Handgreep voor stoominstallatie |
| ⑤ Bodemloze zeefhouder | ⑭ Handgreep voor stoominstallatie |
| ⑥ Stamper | ⑮ Deksel waterreservoir |
| ⑦ Reinigingsborstel | ⑯ Watertank |
| ⑧ Koffielepel | ⑰ Bedieningspaneel |
| ⑨ Toets: Aan/Uit (ON / OFF) | ⑱ Brouwkop |
| | ⑲ Heetwaterlans |

2.2 Bedieningselementen



2.3 Typeplaatj

Het typeplaatje met de aansluitings- en vermogensgegevens bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

3 Bediening en werking

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Er kan hete stoom uit het apparaat komen. Voorzichtig: verbrandingsgevaar!
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Gebruik de machine alleen met de filterhouder op zijn plaats.
- ▶ Geen heet water in het waterreservoir doen.
- ▶ Bij het gebruik van de stoomlans en de heetwaterlans komt hete stoom / heet water vrij. Raak de lansen alleen bij de handgreep aan.
- ▶ Raak nooit de uitlopen van de zeefhouder, de heetwaterlans of de stoomlans aan wanneer het apparaat in werking is.

3.1 Voor het eerste gebruik van het apparaat

Reinig de machine en accessoires zoals beschreven in 'Reiniging en onderhoud'. Voer voor het reinigen van de machine ook een koffiezetproces zonder koffiepoeder uit.

1. Schuif de lekbak in het apparaat en plaats het druppelrooster op de lekbak.
2. Neem de deksel van het waterreservoir en de watertank eruit. Verwijder de transportstop onder de watertank. Vul de watertank met water tot aan de "MAX"-markering. Plaats de watertank terug in het apparaat en sluit deze af met het deksel van het waterreservoir.
3. Bevestig een van de zeefhouders (met een lege filter) aan de brouwkop van het apparaat, lijn de zeefhouder uit met de markering "☑" en draai hem tegen de klok in richting "☑" om hem vast te zetten. Houd het apparaat daarbij aan de zijkant of aan het waterreservoir vast.
4. Plaats een grote kop op het lekrooster onder de uitloop van de filterdrager. Zorg ervoor dat de handgreep voor stoominstallatie in verticale positie staat (uit-stand).
5. Sluit het apparaat aan op het stopcontact en schakel het in met de Toets: Aan/Uit (stand ON).
6. Het apparaat begint op te warmen en het Display toont de voortgang.
7. Zodra alle symbolen op het Display constant branden en een geluidssignaal klinkt, is het apparaat opgewarmd en klaar voor gebruik.
8. Druk op de ☕-toets.
9. Wacht tot er water uitstroomt en druk nogmaals op de ☕-toets om de waterafgifte te stoppen.
10. Beweeg de heetwaterlans opzij. Houd hem alleen bij het handvat vast.
11. Houd een voldoende grote, hittebestendige, lege beker onder de heetwaterlans en druk op de ☺-toets.
12. Wacht tot er water uitstroomt en druk opnieuw op de ☺-toets om de waterafgifte te stoppen.
13. Beweeg de stoomlans opzij. Houd hem alleen bij het handvat vast.
14. Houd een voldoende grote, hittebestendige, lege beker onder de stoomlans en trek de handgreep voor stoominstallatie langzaam naar voren, naar u toe.
15. Wacht tot er stoom uit de lans komt en duw de handgreep daarna terug in de verticale positie om de stoomafgifte te stoppen.
16. U kunt het apparaat nu naar wens gebruiken.

TIP

- ▶ De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, maakt het harde geluiden wanneer het water in de leidingen wordt gezogen. De geluiden zijn normaal en het apparaat wordt na korte tijd stiller.

3.2 Tips / aanbevelingen voor voorbereiding

- Gebruik altijd verse koffiebonen. Let op de branddatum; deze moet 2 tot 12 weken vóór het gebruik liggen. Maal de koffiopoeder altijd vers voor het aantal kopjes dat je wilt zetten.
- Koffiebonen moeten koel, droog en donker bewaard worden, maar niet in de koelkast.
- De koffiebonen moeten **zeer fijn** worden gemalen. Gebruik hiervoor een koffiemolen die geschikt is voor espresso.
- Let op de juiste brouwverhouding in verhouding tot de branding. Bij donker gebrande bonen moet de verhouding eerder rond 1:2 of lager liggen; bij licht gebrande bonen eerder rond 1:2,5 tot 1:3, anders kan de espresso te zuur worden.
- Pas indien nodig de doorlooptijd aan als de smaak van uw espresso niet bevalt.
- Donker gebrande bonen hebben doorgaans een lagere zettemperatuur nodig, terwijl licht gebrande bonen juist een hogere temperatuur vereisen.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Maak de gemalen koffie los met een dun, puntig voorwerp (bijv. een tandenstoker) om eventuele klontjes te breken. Tik vervolgens voorzichtig uw zeefhouder op het werkblad of op een stampermat zodat de koffie gelijkmatig in het filter wordt verdeeld.
- Levelling: Gebruik uw stamper om een licht samengedrukte, vlakke bovenlaag op de koffie te creëren. Plaats de stamper op de koffie in het filter en draai deze zonder druk uit te oefenen.
- Stampen: Druk de koffie met de stamper gelijkmatig, recht en stevig naar beneden.
- Het apparaat moet altijd schoon worden gehouden. Let erop dat u het water in de watertank regelmatig vervangt.
- Het is belangrijk dat je machine, portafilter en kopje goed opgewarmd zijn voordat je gaat brouwen, zodat het water geen temperatuur verliest.

3.3 Filterelementen en zeefhouders

De levering omvat zowel enkelwandige filterelementen voor één en twee kopjes als twee verschillende zeefhouders. Gebruik altijd het juiste filterelement voor het gewenste aantal kopjes of de gewenste drankgrootte, evenals de zeefhouder die past bij uw ervaringsniveau in het gebruik van een espressomachine met zeefhouder en de daarbij horende bereidingstechniek. Met de bodemloze zeefhouder kunt u uw espresso of caffè doppio slechts in één kopje bereiden, omdat deze geen uitloop heeft en de koffiestroom daardoor niet kan worden verdeeld.

Enkelwandige professionele zeven				
Zeefinzet	Dosis	Hoeveelheid (g)	Gebruik voor	
	eenvoudig 	ca. 9 g	Professionals	Vergemalen koffie
	dubbel 	ca. 18 g		

3.3.1 Enkelwandige professionele zeven (zonder drukregeling)

De enkelwandige professionele filterelementen hebben slechts één filterwand en regelen daarom de druk niet. De optimale instelparameters zoals maalgraad, tamperdruk en koffiehoeveelheid kunnen proefondervindelijk worden bepaald. Je hebt meer controle bij het bereiden van je eigen espresso.

3.3.2 Eigenschappen van de bodemloze zeefhouder

Bij het gebruik van de bodemloze zeefhouder kunt u direct zien of de extractie perfect verloopt of dat er problemen optreden. Daarom is deze zeefhouder zeer geschikt voor beginners. Bij een perfecte extractie vormen zich in het begin gelijkmatige druppels die vervolgens samenkomen tot één straal die zich in het midden bevindt.

Met de bodemloze zeefhouder kunt u heel duidelijk zien wanneer de koffie-extractie heeft plaatsgevonden en wanneer uw espresso klaar is. Tijdens de extractie ziet u de karakteristieke bruine strepen in de koffiestraal. Wanneer de straal lichter van kleur wordt, is de extractie voltooid en kunt u de waterafgifte stoppen.

Problemen die direct zichtbaar zijn:

Er vormen zich alleen aan één kant druppels en de espressostraal komt niet in het midden uit. Waarschijnlijk heeft u scheef gestampt.

Er ontstaan eerst druppels rondom het midden en er vormt zich geen gelijkmatige straal in het midden. De koffie is niet gelijkmatig verdeeld in het filterelement (WDT), waardoor een gelijkmatige extractie niet mogelijk is.

Channeling: er ontstaan kleine kanaaltjes in de koffiepuck in het filterelement, waardoor het water onder druk door deze kanaaltjes wordt geperst en in alle richtingen kan spatten. Mogelijke oorzaken:

De koffie is niet gelijkmatig verdeeld.

Er zitten klontjes in de koffie waardoor deze niet gelijkmatig kon worden samengedrukt.

Het filterelement was niet volledig droog vóór het malen van de koffie.

Er zat een druppel water of oud koffieresidu aan de onderzijde van uw stamper.

3.4 Espressobereiding (espresso en caffè doppio)

Voor een optimale espresso moeten de kopjes worden voorverwarmd. Zet de kopjes op de kopjesplaat op de machine. Wees voorzichtig als je de kopjesplaat aanraakt, want deze wordt erg warm.

1. Zorg ervoor dat de handgreep voor stoominstallatie in verticale positie staat (uitstand).
2. Plaats de gewenste zeefhouder met het gewenste filterelement op de brouwkop en draai deze stevig vast.
3. Plaats één of twee kopjes naar wens op het lekrooster onder de uitloop van de portafilter.
4. Om de zeefhouder, het filterelement, de beker(s) en de brouwkop voor te verwarmen, laat u de gewenste hoeveelheid water doorlopen door één keer op de -toets te drukken.
5. Verwijder de portafilter door deze in de tegenovergestelde richting te draaien.
6. Wees voorzichtig, de portafilter en het filterelement zijn erg heet!

7. Droog het filterelement en de zeefhouder grondig.
8. Vul het gewenste filterelement gelijkmatig met versgemalen koffie. Wij raden vooral in het begin aan om de hoeveelheid koffie exact af te wegen met een digitale weegschaal.
9. Verwerk de gemalen koffie verder (zie WDT, levelling en tampen onder “Tips / Aanbevelingen voor de bereiding van espresso”).
10. Schraap het overtollige koffiepoeder van de rand van de portafilter.
11. Plaats de portafilterhouder op de kop van het apparaat en draai deze vast.
12. Plaats het gewenste aantal kopjes (één of twee) onder de uitloop op het lekrooster.
13. Druk op de -toets voor de vooraf ingestelde waterafgifte of op de -toets voor handmatige waterafgifte, die u opnieuw kunt stoppen door dezelfde toets nogmaals in te drukken.
14. Om de portafilter na het koffiezetten te verwijderen, houd je de machine met één hand stevig vast en schroef je met de andere hand de portafilter uit de machine.
15. Plaats de portafilter op het lekrooster om af te koelen.
16. Verwijder na elk gebruik het koffiepoeder volledig uit het filterelement door het boven een bakje uit te tikken.
17. Verwijder het filter basket uit de portafilter door het er voorzichtig uit te wippen, bijvoorbeeld met behulp van een ander filter basket.
18. Reinig het filterelement en de portafilter grondig onder stromend water.
19. Voor het drinken raden we je aan om de espresso te roeren met een lepel, zodat alle smaken zich kunnen ontwikkelen.

TIP

- ▶ U kunt het zetproces op elk moment stoppen door nogmaals op de rechter - of -toets te drukken.
- ▶ Als er bij het starten of tijdens het brouwproces geen water uit de uitloop komt, is de watertank leeg. Het lampje bij de brouwkop brandt rood en op het Display verschijnt “add water”. Vul de watertank bij en laat vervolgens handmatig water doorlopen door op de -toets te drukken, zodat de leidingen weer worden gevuld.
- ▶ Na ongeveer 20 minuten schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus.
- ▶ Leeg regelmatig de lekbak.
- ▶ Je kunt hoge glazen/kopjes gebruiken met een maximale hoogte van 135 mm. Verwijder voor hoge kopjes het lekbakje en het lekrooster van het apparaat en plaats je glas/kopje direct onder de uitloop.

3.5 Functie heet water

Met de heetwaterlans kunt u heet water laten lopen, bijvoorbeeld om kopjes voor te verwarmen of om thee te bereiden.

1. Plaats een kopje onder de uitloop van de heetwaterlans.
2. Druk op de -toets.
3. Op het Display verschijnt de vooraf ingestelde hoeveelheid water.
4. Om het proces voortijdig te stoppen, drukt u opnieuw op de -toets.

3.5.1 Watertemperatuur wijzigen (brouwkop)

U kunt de watertemperatuur instellen op 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C of 96 °C.

5. Druk één keer op de -toets.
6. Op het Display verschijnt "Extraction water temperature".
7. Selecteer de gewenste temperatuur met de -toets (verlagen) of de -toets (verhogen).
8. Bevestig de geselecteerde temperatuurinstelling met de -toets. Zelfs na het uit- en inschakelen van het apparaat of het los- en weer aansluiten van de stekker, toont het apparaat de eerder geselecteerde temperatuur.

3.5.2 Waterhoeveelheid aanpassen (brouwkop)

Je kunt de hoeveelheid water voor espressobereiding individueel aanpassen aan je wensen. De wateruitgifte kan worden ingesteld tussen minimaal 20 seconden en maximaal 40 seconden (in stappen van 0,5 seconden).

1. Druk twee keer op de -toets.
2. Op het Display verschijnt "Coffee auto-extraction time".
3. Selecteer de gewenste doorlooptijd met de -toets (verlagen) of de -toets (verhogen).
4. Bevestig de geselecteerde doorlooptijd met de -toets. De instelling blijft opgeslagen, zelfs nadat het apparaat van het stroomnet is losgekoppeld.

TIP

- ▶ De specificaties hebben betrekking op de output van zuiver brouwwater.
- ▶ Als de hoeveelheid zetwater wordt gewijzigd, moet de hoeveelheid koffiopoeder worden aangepast. Wij raden een zetverhouding van 1:2 aan, dus voor elke gram gemalen koffie wordt twee gram espresso geëxtraheerd, bijv. 36g espresso uit 18g gemalen koffie.
- ▶ De bereiding van een optimale espresso hangt af van veel factoren, zoals de maling van de koffie, het branden van de bonen, de temperatuur en de hoeveelheid water, en is daarom een kwestie van persoonlijke smaak. Na een korte gewenningsperiode kun je gemakkelijk de voor jou beste espresso bereiden.

3.5.3 Voorinfusiefunctie instellen

U kunt de voorinfusietijd (ON) en de pauzetijd (OFF) instellen. De gemalen koffie wordt gedurende de ingestelde voorinfusietijd bevochtigd, waarna een pauze volgt volgens de ingestelde pauzetijd, voordat het eigenlijke brouwproces begint. Er kan maximaal 5 seconden "actie" worden ingesteld. Voorbeeld:

ON (voorinfusietijd): 0 s & OFF (pauzetijd): 0 s er is geen voorinfusie of pauze ingesteld.

Als ON: 4 s is ingesteld, kan alleen OFF: 1 s worden ingesteld.

Als ON: 3 s is ingesteld, kan OFF maximaal 2 s worden ingesteld, enzovoort.

1. Druk drie keer op de -toets.
2. Op het Display verschijnt "Auto pre-infusion time".
3. Selecteer de gewenste voorinfusietijd met de -toets (verlagen) of de -toets (verhogen).
4. Bevestig uw selectie met de -toets.

5. Selecteer vervolgens de gewenste pauzetijd met de -toets (verlagen) of de -toets (verhogen).
6. Bevestig uw selectie opnieuw met de -toets. De instelling blijft opgeslagen, zelfs nadat het apparaat van het stroomnet is losgekoppeld.

3.5.4 Watervolume wijzigen (heetwaterlans)

U kunt de hoeveelheid water die via de heetwaterlans wordt afgegeven geheel naar wens instellen. De waterafgifte kan worden ingesteld tussen 50 ml en 300 ml (in stappen van 50 ml).

1. Druk vier keer op de -toets.
2. Op het Display verschijnt "Hot water volume".
3. Selecteer de gewenste hoeveelheid water met de -toets (verlagen) of de -toets (verhogen).
4. Bevestig het geselecteerde watervolume met de -toets. De instelling blijft opgeslagen, zelfs nadat het apparaat van het stroomnet is losgekoppeld.

3.5.5 Instellingen resetten

Om de instellingen te resetten, houdt u de rechter - en -toets tegelijkertijd ingedrukt tot u een signaaltoon hoort. Op het Display verschijnt vervolgens "reset".

3.6 Melkschuim maken

Voor optimaal melkschuim moet de melk van tevoren worden gekoeld. Houd er rekening mee dat de consistentie van het melkschuim varieert afhankelijk van de temperatuur, het soort melk of het vetgehalte. Gebruik alleen melk of plantaardige dranken, zoals sojadrink. Houd er rekening mee dat niet alle plantaardige dranken geschikt zijn om op te schuimen.

1. Vul een melkkannetje (niet meegeleverd) met koude melk. Gebruik niet te veel melk zodat het niet overloopt bij het opschuimen.
2. Zorg ervoor dat de stoommodus actief is.
3. Schuif de stoomlans opzij. Houd hem alleen bij het handvat vast.
4. Steek de stoomspuit bij de tuit van de melkkan parallel in de melk en houd de melkkan parallel tegen het werkoppervlak. De stoomspuit moet zich net onder het oppervlak van de melk bevinden.
5. Trek de houten hendel langzaam naar voren, naar u toe.
6. Raak met de andere hand de bodem van het melkkannetje aan om de melktemperatuur te voelen.
7. Wanneer het melkkannetje opwarmt en er melkschuim opstijgt, leidt u de stoomlans dieper in de melk zodat er geen lucht meer kan worden aangezogen en de melk begint te rollen.
8. Wanneer het creamer-kannetje heet wordt en de gewenste schuimconsistentie is bereikt, duwt u de houten hendel weer terug in de beginstand.
9. Haal dan pas de stoomlans uit de melk.
10. Draai het melkkannetje zachtjes rond en tik zachtjes met de onderkant van het kannetje op het werkvlak om grove luchtballen te verwijderen en het schuim gelijkmatig te verdelen.
11. Verwijder onmiddellijk alle melkresten van de stoomlans met een vochtige doek voordat de melk zich zet.

12. Verwerk je melkschuim bijvoorbeeld in cappuccino.
13. Ga nu verder zoals beschreven in het hoofdstuk „Espressobereiding“.

TIP

- ▶ U kunt de stoommodus uitschakelen door op de ☹️-toets te drukken. Als u daarna de houten hendel bedient, komt er geen stoom meer uit de stoomlans.
- ▶ Zorg ervoor dat de melk niet te heet wordt en dus aanbrandt.
- ▶ Zorg ervoor dat u de stoomspuit na elk gebruik met melk reinigt, zoals beschreven onder „Reiniging en onderhoud“.

3.7 Externe waterbron gebruiken

U kunt het apparaat met behulp van de meegeleverde waterslang aansluiten op een externe waterbron (bijv. een externe watertank). De aansluiting bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

1. Leeg de watertank voordat u de waterslang aansluit.
2. Druk op de afdekking naast de stroomkabel.
3. Trek de siliconen stop uit de aansluiting. Er kunnen enkele druppels restwater uitlopen.
4. Steek het open uiteinde van de waterslang in de aansluiting van het apparaat totdat het volledig is ingestoken.
5. Plaats het uiteinde met het zeefje in uw externe waterbron.
6. Vul de watertank van het apparaat met water tot aan de MIN-markering.
7. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

**TIP**

- ▶ Wanneer u de waterslang aansluit, moet de watertank vooraf geleegd worden; anders kan er water uitlopen wanneer u de siliconen stop verwijderd.
- ▶ Bij gebruik van een externe waterbron moet de watertank in het apparaat geplaatst zijn én water bevatten. De waterniveauschakelaar moet een minimaal waterniveau detecteren, anders geeft het apparaat de waarschuwing “add water” weer.
- ▶ Als u geen externe waterbron gebruikt, zorg er dan voor dat u de siliconen stop weer in de wateraansluiting plaatst en de afdekking sluit.

4 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

4.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ VOORZICHTIG

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine begint:

- ▶ De apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden en kalkresten dienen verwijderd te worden.
- ▶ Schakel de apparaat uit voordat u hem schoonmaakt en haal daarbij de stekker uit het stopcontact.

⚠ VOORZICHTIG

- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ De oppervlakken van het apparaat worden zeer heet tijdens het gebruik. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

4.2 Reiniging

◆ Apparaat

Het apparaat kan worden afgenomen met een vochtige doek. Droog het apparaat daarna grondig af.

◆ Heetwaterlans en stoomlans

De stoomspuit moet na elk gebruik worden gereinigd van melkresten. Verwijder voorzichtig het stoompijpje van de stoomlans door het bij de schroefdraad los te draaien. Maak hem grondig schoon onder stromend water. Neem de stoomspuit grondig af met een vochtige doek. Zorg ervoor dat het uitloopgaatje aan de onderzijde vrij is; maak het indien nodig schoon met een naald. Schroef na het reinigen de roestvrijstalen huls weer op de stoomspuit. Reinig de heetwaterlans op dezelfde manier.

◆ Brouwkop

Maak de kop na elk gebruik schoon. Veeg na het verwijderen van de portafilter het hele oppervlak af met een vochtige doek om eventuele resten koffiepoeder te verwijderen. Plaats de Portafilter met uitloop zonder filterinzet op de machine en spoel de kop eenmaal door zonder koffiepoeder te zetten.

◆ Accessoires

Verwijder het koffiedik uit de filterinzet. Spoel het filterelement, de portafilter en de portioneerlepel grondig uit in warm water. Maak het lekbakje regelmatig leeg en spoel het en het lekrooster af onder stromend water. Droog de accessoires vervolgens goed af. Spoel bij gebruik van een externe waterbron de waterslang regelmatig door met warm water.

4.3 Ontkalken

TIP

- ▶ Regelmatig ontkalken van uw apparaat zal het elektriciteitsverbruik reduceren en de levensduur van uw apparaat verlengen.
- ▶ Apparaten die door verkeerde ontkalking niet goed werken, vallen niet meer onder de garantie.

Na ongeveer 300 cycli toont het apparaat een ontkalkingswaarschuwing: de verlichting bij de brouwkop wordt rood en op het Display verschijnt "cleaning".

1. Vul het waterreservoir tot aan de MAX-markering met water en een gangbare ontkalker die geschikt is voor espressomachines. Raadpleeg de instructies van de ontkalker voor de juiste mengverhouding.

2. Plaats een container met een inhoud van 1 liter op het lekrooster onder de zetgroep en een andere container van 1 liter onder de uitloop van de stoompijp.
3. Wanneer het apparaat zich in de stand-by modus bevindt, drukt u tegelijkertijd op de -toets en de -toets.
4. Het display toont "cleaning".
5. Trek de houten hendel naar u toe om stoomafgifte te starten. Er stroomt water uit zowel de stoompijp als de zetgroep.
6. Na ongeveer 2 minuten klinkt een akoestisch signaal en dit deel van het proces is voltooid.
7. Duw de houten hendel terug in de uitgangpositie.
8. Giet vervolgens het water weg.
9. Spoel het waterreservoir grondig uit.
10. Vul daarna het waterreservoir met vers water (zonder ontkalker) en start het ontkalkingsproces opnieuw.
11. Het apparaat spoelt de leidingen door met schoon water.
12. Giet het water opnieuw weg voordat u het apparaat zoals gewoonlijk verder gebruikt met gemalen koffie.

TIP

- Zodra de ontkalkingsfunctie is geactiveerd, kan deze alleen worden gestopt door op de "Aan/Uit"-toets te drukken.

5 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

5.1 Veiligheidsvoorschriften

** VOORZICHTIG**

- Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
E0-5	Temperatuursensor defect	Neem contact op met de klantenservice.
Er komt geen water uit de uitloop.	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir bij.

Er komt geen stoom uit de stoompijp.	De stoompijp is verstopt.	Reinig de stoompijp zoals beschreven..
	Er zit geen water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir bij.
Er lekt water uit de onderkant van het apparaat.	De lekbak is vol.	Maak de lekbak leeg.
	De watertank zit niet goed op de machine.	Plaats het waterreservoir op de juiste manier in de machine.
	Apparaat is defect.	Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met de klantenservice.
Er loopt water uit de rand van de portafilter.	De portafilter is niet goed geplaatst.	Plaats de filterhouder op de juiste manier.
	Er zit wat koffiopoeder op de rand van de portafilter.	Verwijder de resten koffiopoeder van de rand van de portafilter.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Steek de stekker correct in het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice als het apparaat nog steeds niet start.
De melk schuimt niet op.	De stoomlans is verstopt.	Reinig de stoomlans.
	De melk is niet koud genoeg.	Gebruik koele melk uit de koelkast.
„Cleaning“ verschijnt op het display.	Het apparaat moet ontkalkt worden.	Ontkalk de machine.
De espresso is koud.	De unit en dus ook de leidingen in de unit zijn niet voorverwarmd.	Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'Espressokoffie zetten'.
	De kopjes waren niet voorverwarmd.	Verwarm de kopjes voor door ze op de kopjesplaat te plaatsen.

Geen crema.	Espressopoeder te grof.	Gebruik fijner poeder.
	Poeder niet genoeg of verkeerd aangestampt.	Druk het poeder harder aan.
Espresso te zwak.	Espressopoeder te grof.	Gebruik fijner poeder.
	Te weinig espressopoeder.	Gebruik meer espressopoeder. Verminder de doseerhoeveelheid.
Espresso te sterk.	Espressopoeder te fijn.	Gebruik grover poeder.
	Te veel espressopoeder.	Gebruik minder espresso-poeder. Verhoog de doseerhoeveelheid.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**
- ▶ Verwijder het resterende water uit de watertank en spoel het resterende water uit de services met de „stoomfunctie“.

6 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

6.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



7 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schade, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schade, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

Innehållsförteckning användning

1	Allmänt	152
1.1	Information om denna bruksanvisning.....	153
1.2	Ansvarsbegränsning	153
1.3	Upphovsmannarättsskydd.....	153
1.4	Leveransomfattning.....	153
1.5	Uppackning.....	154
2	Konstruktion och funktion	154
2.1	Översikt.....	154
2.2	Kontroller.....	155
2.3	Märkskylt	155
3	Manövrering och drift	155
3.1	Före första användning	156
3.2	Tips / rekommendationer för bryggningen.....	157
3.3	Filterinsatser och silbärare	157
3.3.1	Enväggig kaffesil (utan tryckreglering)	157
3.3.2	Egenskaper hos den bottenlösa silbäraren.....	158
3.4	Tillagning av espresso (espresso och caffè doppio).....	158
3.5	Funktion för hett vatten	159
3.5.1	Ändra vattentemperaturen (bryggenhet)	159
3.5.2	Ändra vattenmängden (bryggenhet).....	160
3.5.3	Ställa in förinfusion	160
3.5.4	Ändra vattenmängden (varmvattenmunstycke).....	160
3.5.5	Återställ inställningarna	161
3.6	Tillagning av mjölkskum	161
3.7	Externe Wasserquelle verwenden	162
4	Rengöring och skötsel	162
4.1	Säkerhetsanvisningar	162
4.2	Rengöring.....	162
4.3	Avkalkning	163
5	Åtgärdande av störningar	164
5.1	Säkerhetsanvisningar	164
5.2	Tabell för felsökning.....	164
6	Avfallshantering av uttjänt apparat	165
6.1	Avfallshantering av emballaget	166
7	Garanti	166

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av CASO EspressoGourmet Advanced (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
 - manövrering,
 - åtgärdande av störningar och/eller
 - rengöring
- av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH.

Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

1.4 Leveransomfattning

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Silbärare med trähandtag (58 mm)
- Bottenlös silbärare med trähandtag (58 mm)
- 2 enväggiga kaffesilar för 1 eller 2 koppar
- Tamper
- Kaffesked
- Rengöringsborste
- Vattenslang
- Snabbanvisning
- Bruksanvisning

1.5 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas.

OBS

- Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garatifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

2 Konstruktion och funktion

I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

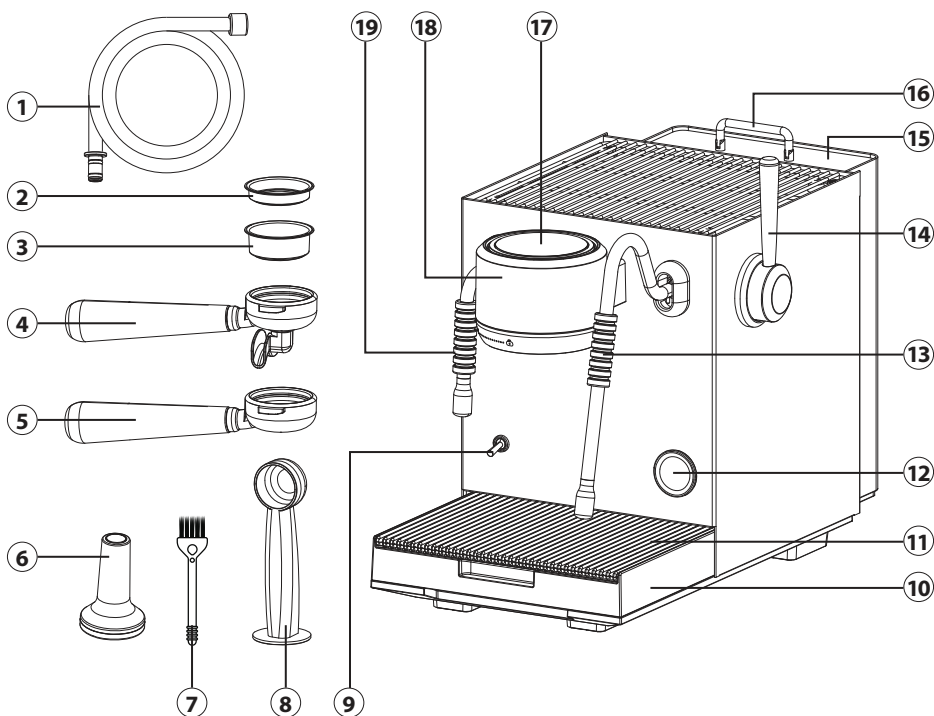
⚠ FÖRSIKTIGHET

Fara från heta ytor.

- Vidrör inte heta ytor på enheten. Förbränningsrisk!

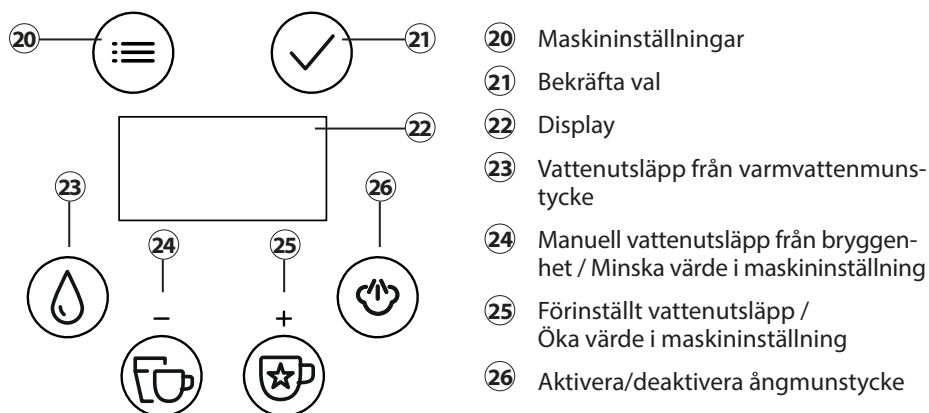


2.1 Översikt



- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| ① Vattenslang för extern vattenkälla | ⑪ Droppgaller |
| ② Enväggig kaffesil (för 1 kopp) | ⑫ Manometer |
| ③ Enväggig kaffesil (2 koppar) | ⑬ Handtag till ångmunstycke |
| ④ Silbärare | ⑭ Handtag till ångmunstycke |
| ⑤ Bottenlös silbärare | ⑮ Vattentankens lock |
| ⑥ Tamper | ⑯ Vattentank |
| ⑦ Rengöringsborste | ⑰ Kontrollpanel |
| ⑧ Kaffesked | ⑱ Bryggenhet |
| ⑨ På/Av-knapp (ON/OFF) | ⑲ Varmvattenmunstycke |
| ⑩ Droppbricka | |

2.2 Kontroller



2.3 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

3 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

⚠ VARNING

- ▶ Se upp för het ånga som kan strömma ut från enheten. Observera förbränningsrisken!
- ▶ Låt inte enheten stå utan uppsyn under användning så att du kan ingripa i en farosituation.
- ▶ Använd enheten endast med isatt silbärare.

⚠ VARNING

- ▶ Fyll inte på vattentanken med hett vatten.
- ▶ Vid användning av ångmunstycket och vattenmunstycket strömmar het ånga respektive hett vatten ut. Rör endast vid munstyckena på handtaget.
- ▶ Sätt aldrig händerna under utloppet från silbärare, varmvattenmunstycke eller ångmunstycke när apparaten är i drift.

3.1 Före första användning

Rengör enheten och tillbehörsdelarna enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel". Genomför också en bryggningsprocess utan kaffepulver i samband med rengöringen.

1. Skjut in droppbrickan i apparaten och placera droppgallret ovanpå droppbrickan.
2. Ta av vattentankens lock och lyft ur vattentanken. Ta bort transportproppen under vattentanken. Fyll vattentanken med vatten upp till "MAX"-markeringen. Sätt tillbaka vattentanken i apparaten och stäng den med vattentankens lock.
3. Sätt in en av silbärarna (med en tom filterinsats) i bryggenheten, rikta sedan in silbäraren vid markeringen "☐" och vrid den moturs i riktning mot "☐" tills den sitter fast. Håll samtidigt fast enheten i sidan eller vid vattentanken.
4. Placera en stor kopp på droppgallret under portafilter-utloppet. Försäkra dig om att hävarmen för ångutsläpp står i vertikalt läge (avstängt läge).
5. Anslut apparaten till eluttaget och slå på den med På/Av-knappen (läge På).
6. Apparaten börjar värmas upp och displayen visar förloppet.
7. När alla symboler på displayen lyser konstant och en ljudsignal hörs, är apparaten uppvärmd och klar att användas.
8. Tryck på ☕-knappen.
9. Vänta tills vatten rinner ut, tryck sedan på ☕-knappen igen för att stoppa vattenflödet.
10. För vattenmunstycket åt sidan. Använd då endast handtaget.
11. Håll en tillräckligt stor, värmetålig och tom behållare under vattenmunstycket och tryck på ☺-knappen.
12. Vänta tills vatten rinner ut, tryck sedan på ☺-knappen igen för att stoppa vattenflödet.
13. För ångmunstycket åt sidan. Använd då endast handtaget.
14. Håll en tillräckligt stor, värmetålig och tom behållare under ångmunstycket och dra hävarmen för ångutsläpp framåt mot dig.
15. Vänta tills ånga strömmar ut ur munstycket, för sedan tillbaka hävarmen till vertikalt läge för att stoppa ångutsläppet.
16. Du kan nu använda apparaten enligt önskemål.

OBS

- ▶ Vid första användning uppstår det ett högt ljud eftersom enheten suger in vatten i ledningarna. Ljudet är normalt, efter kort tid blir enheten tystare.

3.2 Tips / rekommendationer för bryggningen

- Använd alltid färska bönor. Kontrollera rostningsdatumet – det bör ligga 2–12 veckor före användningsdatumet. Mal alltid kaffet färskt för det antal koppar du vill tillreda.
- Kaffebönor ska förvaras svalt, torrt och mörkt, men inte i kylskåp.
- Kaffebönorna bör malas mycket fint. Använd en kaffekvarn som är lämplig för espresso.
- Var uppmärksam på rätt bryggförhållande i förhållande till bönornas rostningsgrad. För mörkrostade bönor bör förhållandet ligga runt 1:2 eller mindre, medan ljusrostade bönor bör ligga runt 1:2,5 till 1:3, annars kan espresson bli för syrlig.
- Justera vid behov bryggtiden om du inte är nöjd med smaken på din espresso.
- Mörkrostade bönor kräver ofta en något lägre bryggtemperatur, medan ljusrostade bönor kräver en högre temperatur.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Lossa det malda kaffet med ett tunt spetsigt föremål (t.ex. en tandpetare) för att bryta upp eventuella klumpar. Knacka sedan försiktigt silbäraren mot arbetsytan eller en tampermattan så att kaffet fördelas jämnt i filterinsatsen.
- Levelling: Använd din tamper för att skapa en lätt packad och jämn yta på kaffet. Placera tampen på kaffet i filterinsatsen och vrid den lätt utan att trycka nedåt.
- Tampning: Tryck kaffet jämnt, rakt och bestämt nedåt med tampen.
- Maskinen bör alltid hållas ren. Se till att byta vattnet i vattentanken regelbundet.
- Det är viktigt att din enhet, din silhållare och din kopp är riktigt uppvärmda innan bryggningen så att vattnet inte förlorar för mycket temperatur.

3.3 Filterinsatser och silbärare

Leveransomfattningen inkluderar både enväggiga filterinsatser för en och två koppar samt två olika silbärare. Använd alltid den filterinsats som passar det antal koppar eller den dryckesstorlek du önskar, samt den silbärare som motsvarar din erfarenhetsnivå vid användning av en espressomaskin och den teknik som krävs för bryggningen.

Med den bottenlösa silbäraren kan du endast tillreda din espresso eller caffè doppio i en enda kopp, eftersom den saknar utlopp och kaffestrålen därför inte delas.

Enväggig kaffesil				
Silinsats	Dos	Mängd (g)	Användning för	
	Enkel 	ca. 9 g	Proffs	Färskmalet kaffe
	Dubbel 	ca. 18 g		

3.3.1 Enväggig kaffesil (utan tryckreglering)

De enväggiga proffsfiltern har endast en filtervägg och ger ingen tryckreglering. De optimala inställningsparametrarna som malningsgrad, tampertryck, kaffemängd kan utarbetas experimentellt. Man får mer egenkontroll vid tillagningen av espresso.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

3.3.2 Egenskaper hos den bottenlösa silbäraren

När du använder den bottenlösa silbäraren kan du direkt se om extraktionen sker perfekt eller om det uppstår problem. Därför är denna silbärare mycket lämplig för nybörjare. Vid en perfekt extraktion bildas först jämna droppar som sedan flyter samman till en stråle som ligger mitt i filterinsatsen.

Med den bottenlösa silbäraren kan du tydligt se när kaffeextraktionen är klar och din espressos är färdig. Under extraktionen syns de bruna ränderna i kaffestrålen. När kaffestrålen blir ljusare är extraktionen avslutad och du kan stoppa vattenflödet.

Problem som kan upptäckas direkt:

Om det endast bildas droppar på ena sidan och kaffestrålen inte ligger i mitten har du troligen tampat snett.

Om det först bildas droppar runt mitten och ingen jämn kaffestråle uppstår har det malda kaffet inte fördelats jämnt i filterinsatsen (WDT), vilket leder till ojämn extraktion.

Channeling: Det bildas små kanaler i det malda kaffet i filterinsatsen, vilket gör att vattnet pressas genom dessa kanaler och sprutar åt olika håll.

Orsakerna kan vara:

Det malda kaffet har inte fördelats jämnt.

Det finns klumpar i kaffet och det har därför inte kunnat packas jämnt.

Filterinsatsen var inte helt torr före malningen.

På undersidan av din tamper fanns en vattendroppe eller gammalt kaffepulver.

3.4 Tillagning av espresso (espresso och caffè doppio)

För att få en optimal espresso bör du förvärma kopparna. Lagra kopparna på enhetens kopplatta. Vidrör kopplattan med stor försiktighet eftersom den värmer upp ordentligt.

1. Försäkra dig om att hävarmen för ångutsläpp står i vertikalt läge (avstängt läge).
2. Sätt in den silbärare och den filterinsats du vill använda i bryggenheten och vrid fast den.
3. Placera en eller två koppar på droppgallret under portafilter-utloppet.
4. För att förvärma silbäraren, filterinsatsen, kopp/koppar och bryggenheten, släpp ut önskad mängd vatten genom att trycka en gång på -knappen.
5. Ta loss silbäraren genom att vrida den i motsatt riktning.
6. Men se upp, silbäraren och filterinsatsen är mycket varma!
7. Torka filterinsatsen och silbäraren noggrant.
8. Fyll den valda filterinsatsen med nymalet kaffe och fördela det jämnt. Vi rekommenderar särskilt i början att du väger kaffemängden exakt med en digitalvåg.
9. Bearbeta det malda kaffet vidare enligt WDT, levelling och tampning (se kapitlet "Tips/rekommendationer för espressoberedning").
10. Ta bort överflödiga kaffepulverrester från silbärarens kant.
11. Placera portafiltern på apparatens brygghuvud och dra åt den.
12. Placera önskat antal koppar (en eller två) under utloppet på droppbrickan.
13. Tryck på -knappen för att släppa ut den förinställda vattenmängden eller på -knappen för ett manuellt vattenutsläpp, som du stoppar genom att trycka på samma knapp igen.

14. För att ta bort silbäraren efter bryggningen ska du hålla fast maskinen med en hand och vrida loss silbäraren från maskinen med den andra handen.
15. Lägg silbäraren på droppgallret så att den kan svalna.
16. Efter varje användning ska du avlägsna kaffepulvret fullständigt från filterinsatsen genom att knacka ur det i en behållare.
17. Ta bort filterinsatsen från portafiltret genom att försiktigt bända loss den, till exempel med hjälp av en annan filterinsats.
18. Rengör filterinsatsen och silbäraren grundligt under rinnande vatten.
19. Innan du dricker espresson rekommenderar vi att du rör om den så att den utvecklar sin fulla arom.

OBS

- ▶ Du kan när som helst stoppa bryggprocessen genom att trycka igen på den högra - eller -knappen.
- ▶ Om inget vatten kommer ut när bryggprocessen påbörjas eller pågår betyder det att vattentanken är tom. Lampan vid bryggenheten lyser rött och displayen visar "add water". Fyll på vatten i vattentanken och låt maskinen släppa ut vatten manuellt genom att trycka på -knappen för att fylla systemet igen.
- ▶ Efter ca 20 minuter går enheten automatiskt över till standby-läge.
- ▶ Töm droppbrickan regelbundet.
- ▶ Du kan använda långa glas/koppar med en maximal höjd på 135 mm. Ta bort droppbrickan och droppgallret från enheten om du vill använda långa koppar och placera sedan glaset/koppen direkt under utloppet.

3.5 Funktion för hett vatten

Du kan använda varmvattenmunstycket för att få hett vatten, till exempel för att värma koppar eller för att tillreda te.

1. Placera en kopp under utloppet på varmvattenmunstycket.
2. Tryck på -knappen.
3. Den förinställda vattenmängden visas på displayen.
4. För att avbryta processen i förtid trycker du på -knappen igen.

3.5.1 Ändra vattentemperaturen (bryggenhet)

Du kan ändra vattentemperaturen mellan 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C och 96 °C.

1. Tryck en gång på -knappen.
2. På displayen visas "Extraction water temperature".
3. Välj den önskade temperaturen med -knappen (sänka) eller -knappen (höja).
4. Bekräfta den valda temperaturen genom att trycka på -knappen. Även efter att apparaten har stängts av, kopplats ur och anslutits igen visar den den senast valda temperaturen.

3.5.2 Ändra vattenmängden (bryggenhet)

Du kan anpassa vattenmängden individuellt för espresson enligt dina egna önskemål. Vattenutmatningen kan ställas in mellan minst 20 sekunder och högst 40 sekunder (i steg om 0,5 sekunder).

1. Tryck två gånger på -knappen.
2. På displayen visas "Coffee auto-extraction time".
3. Välj den önskade genomrinningstiden med -knappen (sänka) eller -knappen (höja).
4. Bekräfta den valda genomrinningstiden genom att trycka på -knappen. Inställningen förblir sparad även efter att enheten har kopplats bort från elnätet.

OBS

- ▶ Uppgifterna refererar till själva vattenmängden som används för bryggningen.
- ▶ Vid en förändring av bryggvattenmängden ska kaffepulvermängden anpassas. Vi rekommenderar ett bryggningsförhållande på 1:2. För varje gram kaffepulver extrahe-
ras således två gram espresso, dvs. från t ex. 18g kaffepulver används 36g espresso.
- ▶ Tillagningen av en optimal espresso är beroende av flera faktorer, t ex. kaffets mal-
ningsgrad, bönornas rostning, vattnets temperatur och mängd och gör det således
till en fråga om personlig smak. Efter kort invänjningstid kan du enkelt tillaga den för
dig optimala espresson.

3.5.3 Ställa in förinfusion

Du kan ställa in förinfusionstiden (ON) och paustiden (OFF). Det malda kaffet fuktas under den inställda förinfusionstiden, därefter följer en paus under den inställda paustiden innan själva bryggprocessen startar. Det går att ställa in maximalt 5 sekunders "aktivitet".
Exempel:

ON (förinfusionstid): 0 s & OFF (paustid): 0 s: ingen förinfusion eller paus är inställd.

Om ON: 4 s har valts kan endast OFF: 1 s väljas.

Om ON: 3 s har valts kan OFF: max. 2 s väljas osv.

1. Tryck tre gånger på -knappen.
2. På displayen visas "Auto pre-infusion time".
3. Välj önskad förinfusionstid med -knappen (sänka) eller -knappen (höja).
4. Bekräfta ditt val genom att trycka på -knappen.
5. Välj önskad paustid med -knappen (sänka) eller -knappen (höja).
6. Bekräfta ditt val genom att trycka på -knappen. Inställningen förblir sparad även efter att enheten har kopplats bort från elnätet.

3.5.4 Ändra vattenmängden (varmvattenmunstycke)

Du kan ställa in vattenmängden som ska släppas ut från varmvattenmunstycket efter dina egna önskemål. Vattenmängden kan ställas in mellan 50 ml och 300 ml (i steg om 50 ml).

1. Tryck fyra gånger på -knappen.
2. På displayen visas "Hot water volumen".
3. Välj önskad vattenmängd med -knappen (sänka) eller -knappen (höja).
4. Bekräfta den valda vattenmängden genom att trycka på -knappen. Inställningen förblir sparad även efter att enheten har kopplats bort från elnätet.

3.5.5 Återställ inställningarna

För att återställa inställningarna, håll den högra  - och  -knappen intryckta samtidigt tills en signalton hörs. På displayen visas "reset".

3.6 Tillagning av mjölkskum

För att få optimalt mjölkskum bör mjölken dessförinnan vara kyld. Vänligen beakta att beroende på temperatur, mjölksort eller fetthalt kan mjölkskummets konsistens variera. Använd endast mjölk eller vegetabiliska sorter, t ex. sojammjölk. Tänk på att inte alla vegetabiliska sorter är lämpade för skumning.

1. Fyll på kall mjölk i en liten mjölkkanna (ingår inte i leveransen). Använd inte för mycket mjölk eftersom den annars rinner över under uppskumningen.
2. Försäkra dig om att ångläget (Steam-läge) är aktiverat.
3. Skjut ångmunstycket åt sidan. Använd då endast handtaget.
4. För ångmunstycket vid pipen på mjölkkannen parallellt in i mjölken och håll mjölkkannen sedan parallellt till arbetsytan. Ångmunstycket bör befinna sig knappt under mjölkytan.
5. Dra långsamt trähandtaget mot dig.
6. Vidrör mjölkkannen med den andra handen på botten för att känna av mjölkens temperatur.
7. När mjölkkannen värms upp och mjölkskum stiger upp ska du föra ångmunstycket djupare i mjölken så att ingen luft kan dras in igen och mjölken försätts i en rullande rörelse.
8. När mjölkkannen blir varm och den önskade skumkonsistensen har uppnåtts, för du tillbaka trähandtaget till utgångsläget.
9. Ta först då ut ångröret ur mjölken.
10. Sväng nu mjölkkannen med lätt cirkulerande rörelser och knacka den med dess botten försiktigt på arbetsytan så att grova luftbubblor försvinner och skummet fördelas jämnt.
11. Avlägsna mjölkrester från ångmunstycket med en fuktig trasa innan de hinner fastna på munstycket.
12. Använd nu mjölkskummet för t ex. en cappuccino.
13. Fortsätt nu enligt beskrivningen i kapitlet "Tillagning av espresso".

OBS

- ▶ Du kan avaktivera ångläget genom att trycka på  -knappen. När du därefter använder trähandtaget kommer ingen ånga ut ur ångmunstycket.
- ▶ Se till att mjölken inte värms upp för mycket och inte bränner fast.
- ▶ Rengör ångmunstycket alltid efter användning med mjölk enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel".

3.7 Externe Wasserquelle verwenden

Du kan ansluta apparaten till en extern vattenkälla (t.ex. en extern vattentank) med hjälp av den medföljande vattenslangen. Anslutningen sitter på baksidan av apparaten.

1. Töm vattentanken innan du ansluter vattenslangen.
2. Tryck på täcklocket som sitter bredvid strömkabeln.
3. Dra ut silikonproppen ur anslutningen. Det kan droppa ut lite restvatten.
4. För in den öppna änden av vattenslangen i anslutningen på apparaten tills den sitter helt inskjuten.
5. Placera änden med silen i din externa vattenkälla.
6. Fyll vattentanken i apparaten med vatten upp till MIN-markeringen.
7. Apparaten är nu klar att användas.



OBS

- När du ansluter vattenslangen bör vattentanken vara tömd, annars rinner vatten ut när silikonproppen tas bort från apparaten.
- Vid användning av en extern vattenkälla måste vattentanken sitta i apparaten och det måste finnas vatten i vattentanken. Vattennivågivaren måste känna av en miniminivå så att apparaten inte visar varningen "add water".
- Om du inte använder en extern vattenkälla ska du se till att sätta tillbaka silikonproppen i vattenanslutningen och stänga täcklocket.

4 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

4.1 Säkerhetsanvisningar

⚠ FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- Apparaten måste rengöras regelbundet och kalkavlagringar måste avlägsnas.
- Koppla ur apparaten från elnätet före rengöring.
- Doppa inte enheten i vatten eller andra vätskor och ställ den inte i diskmaskinen.
- Enhetens ytor kan bli mycket varma under användning. Det uppstår förbränningsrisk. Vänta tills enheten har svalnat tillräckligt.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte bort hårt sittande smuts med hårda föremål.

4.2 Rengöring

◆ Enhet

Enheten kan torkas av med en fuktad trasa. Torka sedan av enheten grundligt.

◆ Hett vatten och ångmunstycke

Efter varje användning måste ångmunstycket rengöras från mjölkrester. Skruva försiktigt loss ångmunstycket från ångröret vid gängorna. Rengör denna grundligt under rinnande vatten. Torka av ångmunstycket grundligt med en fuktig trasa. Kontrollera att

utloppet på undersidan är fritt; rengör det vid behov med en nål. Skruva fast hylsan av rostfritt stål på ångmunstycket efter rengöringen. Gör på samma sätt vid rengöring av varmvattenmunstycket.

◆ **Bryggenhet**

Rengör bryggenheten efter varje användning. Efter att du tagit bort silbäraren torkar du av hela ytan med en fuktig trasa för avlägsna eventuella kaffepulverrester. Sätt in Portafilter med pip utan filterinsats i enheten och spola igenom bryggenheten en gång genom att du genomför en brygningsprocess utan kaffepulver.

◆ **Tillbehörsdelar**

Ta bort kaffesumpen från filterhållaren. Skölj av filterinsatsen, silbäraren och portions-skeden grundligt med varmt vatten. Töm droppbrickan regelbundet och skölj av den tillsammans med droppgallret under rinnande vatten. Torka av tillbehörsdelarna sedan grundligt. Skölj vattenslangen regelbundet med varmt vatten när du använder en extern vattenkälla.

4.3 Avkalkning

OBS

- ▶ Regelbunden avkalkning av enheten minskar strömförbrukningen och förlänger enhetens livstid.
- ▶ Enheter som inte fungerar korrekt på grund av bristande avkalkning är undantagna från garantin.

Efter cirka 300 cykler visar apparaten en avkalkningsvarning genom att belysningen vid bryggenheten lyser rött och "cleaning" visas på displayen.

1. Fyll vattentanken med vatten och ett kommersiellt avkalkningsmedel som är lämpligt för espressomaskiner. Läs instruktionerna för avkalkningsmedlet för rätt blandningsförhållande.
2. Placera en behållare med en kapacitet på 1 liter på droppbrickan under brygg huvudet och en annan 1-litersbehållare under ångrörets utlopp.
3. När apparaten är i standbyläge, tryck samtidigt på ☰-knappen och ✓-knappen.
4. Displayen visar "cleaning".
5. Dra träspaken mot dig för att släppa ut ånga. Vatten rinner både från ångröret och brygg huvudet.
6. Efter cirka 2 minuter hörs en ljudsignal och denna del av processen är klar.
7. Tryck tillbaka träspaken till ursprungsläget.
8. Häll sedan bort vattnet.
9. Skölj vattentanken noggrant.
10. Fyll sedan tanken med färskt vatten (utan avkalkningsmedel) och starta avkalkningsprocessen igen innan du använder apparaten som vanligt med kaffepulver.
11. Maskinen spolar igenom rören med rent vatten.
12. Häll bort vattnet igen innan du använder maskinen som vanligt med kaffepulver.

OBS

- ▶ När avkalkningsfunktionen har aktiverats kan den endast avbrytas genom att trycka på "På/Av"-knappen.

5 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

5.1 Säkerhetsanvisningar

 **FÖRSIKTIGHET**

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

5.2 Tabell för felsökning

Följande tabell hjälper dig att lokalisera och åtgärda mindre fel.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
E0-5	Temperatursensor fel.	Kontakta kundtjänst.
Det kommer inget vatten ur utloppet.	Det finns inget vatten i vattentanken.	Fyll på vatten.
Det kommer ingen ånga ur ångröret.	Ångröret är igensatt.	Rengör ångröret enligt anvisningarna.
	Det finns inget vatten i vattentanken.	Fyll på vatten.
Vatten kommer ut ur botten på enheten.	Droppbrickan är full.	Töm droppbrickan.
	Vattentanken är inte rätt placerad på enheten.	Sätt in vattentanken korrekt i enheten.
	Enheten är defekt.	Dra ut elkontakten. Använd inte enheten igen. Kontakta vår kundtjänst.
Vatten rinner ut över kanten på silbäraren.	Silbäraren har inte satts in korrekt.	Sätt in silbäraren korrekt.
	Det finns kaffepulver på silbärens kant.	Ta bort kaffepulverrester från kanten på silbäraren.

Enheten fungerar inte.	Elkontakten sitter inte korrekt i eluttaget.	Sätt in elkontakten korrekt i eluttaget. Kontakta kundtjänsten om enheten fortfarande inte går att starta.
Mjölken skummar inte.	Ångmunstycket är igen-täppt.	Rengör ångmunstycket.
	Mjölken är inte tillräckligt kall.	Använd kall mjölk från kylskåpet.
"cleaning" visas på displayen.	Enheten måste avkalkas.	Avkalka enheten.
Espresson är kall.	Enheten och därmed ledningarna i enheten har inte förvärmats.	Förvärm enheten enligt beskrivningen i kapitlet "Tillaga espressokaffe".
	Kopparna har inte förvärmats.	Förvärm kopparna genom att ställa dem på kopplat-tan.
Ingen kräm.	Espressopulvret för grovt.	Använd finare pulver.
	Pulvret inte tillräckligt eller felaktigt pressat med tampen.	Pressa pulvret lite kraftigare.
Espresso för svag.	Espressopulvret för grovt.	Använd finare pulver.
	För lite espressopulver.	Använd mer espressopulver. Minska dispenseringsmängden.
Espresso för stark.	Espressopulvret för fint.	Använd grövre pulver.
	För mycket espressopulver.	Använd mindre espressopulver. Öka dispenseringsmängden.

OBS

- Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.
- **Rengör enheten innan du skickar den till servicecentret.**
- Ta bort kvarvarande vatten från vattentanken och spola bort restvatten från ledningarna med "Ångfunktionen".

6 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att er gamla utrustning förvaras barnsäkert tills den transporteras bort.

6.1 Avfallshantering av emballaget



Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

7 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land. Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin. Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning. Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

İçindekiler Çalıtırma

1 Genel	167
1.1 Informationen zu dieser Anleitung	168
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması	168
1.3 Telif Hakkı Koruması	168
1.4 Teslimat Kapsamı ve Taşıma Kontrol	168
1.5 Cihazı paketinden çıkarmak	169
2 Kurulum ve işlev	169
2.1 Genel bakış	169
2.2 Kontrol bileşeni	170
2.3 Tip plakası	170
3 Çalıştırma ve idare	170
3.1 İlk kullanımdan önce	171
3.2 Hazırlama için ipuçları / öneriler	171
3.3 Filtre takımları ve portafiltre	172
3.3.1 Tek duvarlı filtre takımları (basınç ayarsız)	172
3.3.2 Tabansız portafiltrelerin özellikleri	173
3.4 Espresso hazırlama (espresso ve caffè doppio)	173
3.5 Sıcak su fonksiyonu	174
3.5.1 Su sıcaklığının (kaynatma başlığı) değiştirilmesi	174
3.5.2 Su miktarının (kaynatma başlığı) değiştirilmesi	174
3.5.3 Ön kaynatma fonksiyonunun ayarlanması	175
3.5.4 Su miktarının (su çubuğu) değiştirilmesi	175
3.5.5 Ayarların sıfırlanması	175
3.6 Süt köpüğü yapımı	176
3.7 Harici su kaynağı kullanılması	176
4 Temizlik ve Bakım	177
4.1 Güvenlik uyarıları	177
4.2 Temizlik	177
4.3 Kireç temizleme	178
5 Sorun giderme	178
5.1 Güvenlik uyarıları	178
5.2 Sorun giderme tablosu	179
6 Eski cihazın imhası	180
6.1 İlaın Yok Edilmesi	181
7 Garanti	181

1 Genel

Cihazınızı çabuk şekilde tanıyabilmeniz ve fonksiyonlarından tam olarak faydalanabilmeniz için işbu kullanım kılavuzunda kapsanan bilgileri lütfen okuyunuz. Cihazınız, uygun şekilde kullandığınız ve bakımını yaptığınız takdirde, size uzun yıllar hizmet edecektir. Ürününüzü kullanırken çok memnun kalmanız dileklerimizle!

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Bu kullanım kılavuzu CASO EspressoGourmet Advanced ürününün bir parçasıdır (bundan sonra "Cihaz" olarak adlandırılacaktır) bir parçası olup siz kullanıcılara cihazın ilk çalıştırılması, güvenliği, kullanım amacı ve bakımı ile ilgili önemli bilgileri sağlamaktadır. Kullanım Talimatları her zaman cihazla birlikte bulundurulmalıdır. İşbu Kullanım Kılavuzu, cihazı kullanmak üzere eğitim almış her bir kişi tarafından özellikle aşağıdaki konular açısından okunmalı ve uygulanmalıdır:

- Çalıştırmaya Başlama
- Çalıştırma
- Problem Giderme ve/veya
- Temizlik

Kullanım Kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza ediniz ve cihazın bir başka kişiye verilmesi halinde sonraki sahibine cihazla birlikte veriniz.

1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakımla ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır. İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihazın modifikasyonu
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz, garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemektedir. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.3 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

1.4 Teslimat Kapsamı ve Taşıma Kontrol

Kural olarak, cihaz aşağıdaki parçalarla birlikte teslim edilmektedir:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Tahta saplı portafiltre (58 mm)
- Tahta saplı tabansız portafiltre (58 mm)
- Bir veya iki fincan için iki adet tek duvarlı profesyonel süzgeç
- Sıkıştırıcı
- kahve kaşığı
- Temizleme fırçası
- Su hortumu
- Özet kılavuz
- Kullanım talimatı

1.5 Cihazı paketinden çıkarmak

Cihazı ambalajından çıkarmak için kutudan çıkarıp ambalaj malzemesini çıkarınız.

BİLGİ

- Mümkün olduğu takdirde, herhangi bir garanti talebi halinde cihazın düzgün şekilde tekrar ambalajlanabilmesi amacıyla cihazın orijinal ambalajını cihazın garanti periyodu süresince saklayınız.

2 Kurulum ve işlev

Bu bölümde cihazın kurulumu ve işlevine dair önemli bilgileri bulacaksınız.



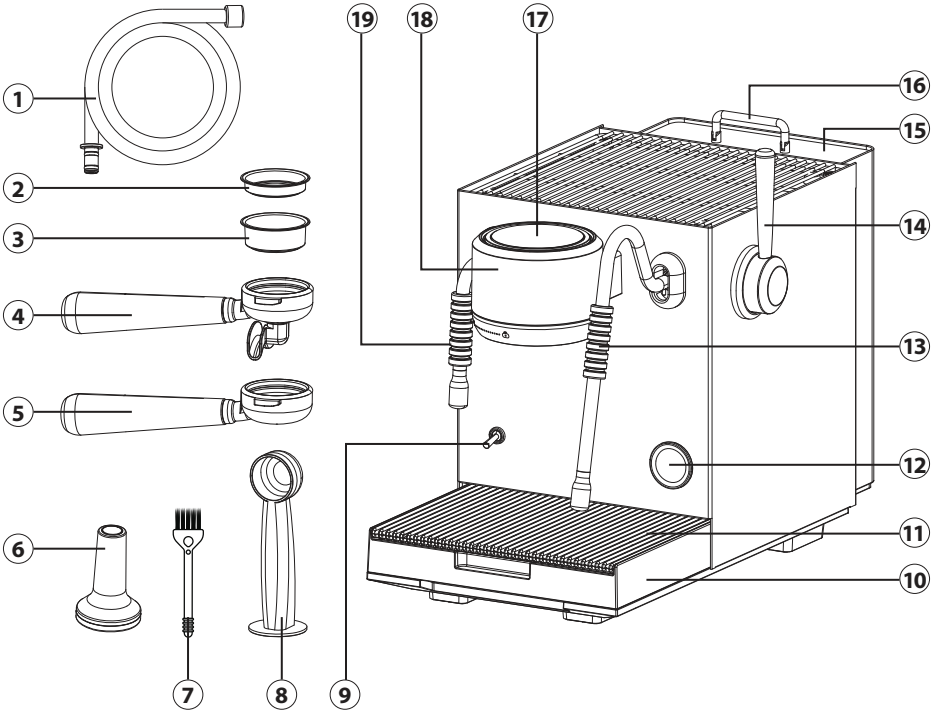
DIKKAT

Sıcak yüzeylerden kaynaklanan tehlike.

- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Yanma tehlikesi!

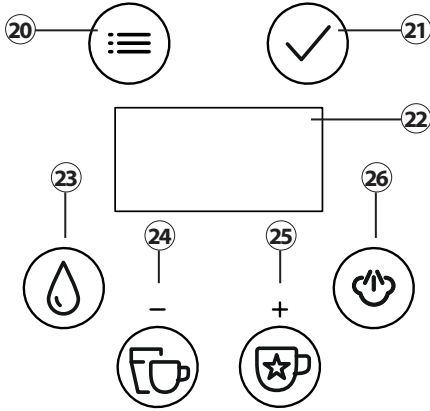


2.1 Genel bakış



- | | |
|---|---------------------|
| ① Harici su kaynağı için su hortumu | ⑪ Damlama ızgarası |
| ② Tek duvarlı profesyonel süzgeç (1 fincan) | ⑫ Manometre |
| ③ Tek duvarlı profesyonel süzgeç (2 fincan) | ⑬ Buhar çubuğu kolu |
| ④ Portafiltre | ⑭ Buhar çıkışı kolu |
| ⑤ Tabansız portafiltre | ⑮ Su deposu kapağı |
| ⑥ Sıkıştırıcı | ⑯ Su deposu |
| ⑦ Temizleme fırçası | ⑰ Kontrol Paneli |
| ⑧ Kahve kaşığı | ⑱ Kaynatma başlığı |
| ⑨ AÇ / KAPA şalteri | ⑲ Su çubuğu |
| ⑩ Damla kabı | |

2.2 Kontrol bileşeni



- | | |
|----|---|
| ②① | Cihaz ayarları |
| ②② | Seçimi onayla |
| ②③ | Ekran |
| ②④ | Su çubuğundan su çıkışı |
| ②⑤ | Kaynatma başlığı Manüel su çıkışı / Cihaz ayarlarından değeri azalt |
| ②⑥ | Önceden ayarlanmış su çıkışı / Cihaz ayarlarından değeri yükselt |
| ②⑦ | Buhar çubuğunu devredışı bırak / etkinleştir |

2.3 Tip plakası

Bağlantı ve güç verileri içeren tip plakası cihazın alt tarafında bulunur.

3 Çalıştırma ve İdare

Bu bölüm, size, cihazı çalıştırmayla ilgili önemli notları vermektedir. Tehlike ve hasarlardan kaçınmak için aşağıdaki notları gözetiniz.



UYARI

- Dikkat: Cihazdan sıcak buhar çıkabilir. Dikkat: Yanma tehlikesi!
- Tehlike durumunda hızlı bir şekilde müdahale edebilmek için cihazı çalışma sırasında gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazı sadece portafiltre takılıyken çalıştırın.

⚠ UYARI

- Su deposuna sıcak su doldurmayın.
- Buhar çubuğunu ve su çubuğunu kullanırken sıcak buhar / sıcak su çıkar. Çubuklara sadece sapından dokununuz.
- Cihaz çalışırken asla portafiltrenin, su çubuğunun veya buhar çubuğunun çıkış deliklerinin altına dokunmayın.

3.1 İlk kullanımdan önce

Cihazı ve aksesuarları "Temizleme ve bakım" bölümünde açıklandığı gibi temizleyin. Ayrıca cihazı temizlemek için içinde toz kahve olmadan bir kaynatma işlemi yapın.

1. Damlama kabını cihaza takın ve damlama ızgarasını damlama kabının üzerine koyun.
2. Su deposunun kapağını ve su deposunu çıkarın. Su deposunun altındaki nakliye tıpasını çıkarın. Su deposunu "MAX" işaretine kadar suyla doldurun. Su deposunu tekrar cihaza takın ve kapağını kapatın.
3. Portafiltrelerden birini (boş bir filtre takımıyla) makinenin kaynatma başlığına yerleştirin, ardından portafiltreyi „“ işaretiyle hizalayın ve saat yönünün tersine „“ yönüne getirin. Bu sırada cihazı yanından veya su tankından tutun.
4. Damlama ızgarasının üzerine, portafiltre çıkışının altına büyük bir fincan koyun. Buhar çıkışı kolunun dikey pozisyonda (kapalı pozisyon) olduğundan emin olun.
5. Cihazı prize takın ve şalterden cihazı açın (şalteri AÇIK (ON) konumuna getirin).
6. Cihaz ısınmaya başlar ve ekranda işlem safhası gösterilir.
7. Ekrandaki tüm işaretler sabit olarak yanmaya başladığında ve sesli sinyal geldiğinde, cihaz ısınmış ve çalışmaya hazır demektir.
8.  tuşuna basın.
9. Su akışı durana kadar bekleyin, su akışını durdurmak için  tuşuna tekrar basın.
10. Su çubuğunu yana doğru getirin. Bunu sadece sapından tutun.
11. Su çubuğunun altına yeterince büyük, ısıya dayanıklı, boş bir kap tutun ve  tuşuna basın.
12. Su akışı durana kadar bekleyin, su akışını durdurmak için  tuşuna tekrar basın.
13. Buhar çubuğunu yana doğru getirin. Bunu sadece sapından tutun.
14. Buhar çubuğunun altına yeterince büyük, ısıya dayanıklı, boş bir kap tutun ve buhar çıkışı kolunu öne doğru kendinize çekin.
15. Çubuktan buhar çıkmaya başlayana kadar bekleyin, buhar çıkışını durdurmak için kolu tekrar dikey konuma getirin.
16. Şimdi cihazı istediğiniz gibi kullanabilirsiniz.

BİLGİ

- Cihaz ilk kullanımda borulara su çektiğinden, gürültülü sesler çıkarır. Bu sesler normaldir ve cihaz kısa bir süre sonra daha sessiz hale gelir.

3.2 Hazırlama için ipuçları / öneriler

- Her zaman taze çekirdek kahve kullanın. Kavrulma tarihine dikkat edin, kullanım tarihinden 2 ila 12 hafta önce kavrulmuş olmalıdır. Hazırlamak istediğiniz fincan sayısı için kahveyi her zaman taze öğütün.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

- Kahve çekirdekleri serin, kuru ve karanlık bir yerde saklanmalıdır, ancak buzdolabında değil.
- Çekirdek kahve çok ince çekilmiş olmalıdır. Espresso'ya uygun bir kahve değirmeni kullanın.
- Çekirdek kahvenin kavrulma derecesine uygun kaynatma oranına dikkat edin. Koyu çekirdeklerde oran 1:2 veya daha az, açık renk çekirdeklerde ise, daha çok 1:2,5 - 1:3 arasında olmalıdır, aksi takdirde Espresso çok ekşi olabilir.
- Espressonuzun tadı hoşunuza gitmezse, kaynatma süresini yeniden ayarlayın.
- Koyu çekirdekler daha düşük kaynatma sıcaklığı, açık renk çekirdekler ise, daha yüksek kaynatma sıcaklığı gerektirir.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Oluşan topakları açmak için, öğütülmüş toz kahveyi sivri ve ince bir cisimle (örneğin kürdan) yayın. Yayılan bu toz kahveyi filtre takımı içinde eşit olarak dağıtmak için, portafiltrenizi tezgâha veya bir sıkıştırıcı matına dikkatlice vurun.
- Düzleştirme: Toz kahve üzerinde hafif sıkıştırılmış, düz bir yüzey oluşturmak için sıkıştırıcınızı kullanın. Bunun için tamperi filtre takımındaki toz kahvenin üzerine koyun ve basınç uygulamadan tamperi çevirin.
- Sıkıştırma: Tamper ile toz kahveyi eşit, dikey ve sıkı bir şekilde aşağı doğru bastırın.
- Cihaz her zaman temiz olmalıdır. Su deposundaki suyu düzenli aralıklarla değiştirmeye dikkat edin.
- Suyun sıcaklığını kaybetmemesi için kaynatma işleminden önce cihazınızın, portafiltrenizin ve fincanın doğru şekilde ısıtılması önemlidir.

3.3 Filtre takımları ve portafiltre

Teslimat kapsamı, hem tek ve çift fincan için tek duvarlı filtre takımlarını hem de iki farklı portafiltre içermektedir. Her zaman istediğiniz fincan sayısına veya içecek boyutuna uygun filtre takımını ve portafiltre makinesi kullanma ve buna bağlı hazırlama tekniği konusundaki deneyim dereceniz için olan portafiltreyi kullanın. Tabansız portafiltre ile Espresso veya Caffé Doppio'nuzu sadece tek fincanda hazırlayabilirsiniz, çünkü bunun çıkışı yoktur ve böylelikle kahve akışı bölünmez.

Tek duvarlı filtre takımları

Süzgeç takımı	Doz	Miktar (g)	Kullanım:	
	Tek 	ca. 9 g	Profesyoneller	Taze çekilmiş kahve
	Çift 	ca. 18 g		

3.3.1 Tek duvarlı filtre takımları (basınç ayarsız)

Tek duvarlı profesyonel filtreler, sadece bir süzgeç duvarına sahip olup, böylelikle basıncı ayarlamaya etkileri yoktur. Öğütme derecesi, tamper basıncı ve kahve miktarı gibi optimum ayar parametreleri deneyerek bulunabilir. Espresso yaparken daha fazla kontrole sahip olunur.

3.3.2 Tabansız portafiltrelerin özellikleri

Tabansız portafiltre ile kullanımda akışın mükemmel mi yoksa sorunlu mu olduğunu doğrudan görebilirsiniz. O nedenle bu portafiltre yeni başlayanlar için çok uygundur. Mükemmel bir akışta başlangıçta eşit aralıklarla tek tek damlalar akar ve bunlar daha sonra tam ortada akışa dönüşür.

Tabansız portafiltrede kahvenin ne zaman aktığını ve Espressonuzun ne zaman hazır hâle geldiğini çok iyi görebilirsiniz. Akış sırasında kahvede kahverengi çizgiler görülür. Kahve akışı daha açık renge dönüştüğünde, akış tamamlanmış demektir ve su akışını durdurabilirsiniz.

Doğrudan fark edilebilen sorunlar:

Sadece tek tarafta damla oluşuyor ve Espresso akışı ortalanmış durumda değil. Muhtemelen eğri sıkıştırma yapmışsınızdır.

Önce ortada damlalar oluşuyor ve ortada eşit bir espresso akışı olmuyor. Toz kahve filtre takımında eşit olarak dağıtılmamıştır (WDT), bu nedenle eşit şekilde akış olmaz.

Channeling: Filtre takımındaki toz kahvede küçük kanallar oluşur ve böylece su, basınçla bu kanallardan akarak her tarafa sıçrar. Bunun nedenleri şunlar olabilir:

Toz kahve eşit olarak dağıtılmamıştır.

Toz kahvede topaklar vardır ve bu nedenle eşit olarak sıkıştırılamamıştır.

Kahve öğütülmeden önce filtre takımı tam kuru değildir.

Sıkıştırıcınızın alt kısmında su damlası veya eskiden kalma toz kahve kalıntıları vardır.

3.4 Espresso hazırlama (espresso ve caffè doppio)

Optimum biçimde espresso için fincanlar önceden ısıtılmalıdır. Fincanları cihazdaki fincan plakası üzerine koyun. Çok ısındığı için fincan plakasına dokunurken dikkatli olun.

1. Buhar çıkışı kolunun dikey pozisyonda (kapalı pozisyon) olduğundan emin olun.
2. Kullanmak istediğiniz portafiltreyi yine kullanmak istediğiniz filtre takımı ile beraber cihazın kaynatma başlığına koyun ve ardından sıkıştırın.
3. İsteğinize göre 1 veya 2 fincanı portafiltre çıkış yerinin altındaki damlama ızgarasına koyun.
4. Portafiltreyi, filtre takımını, fincan(lar)ı ve kaynatma başlığını önceden ısıtmak için,  tuşuna bir kez basarak istenen su miktarını akıtın.
5. Portafiltreyi ters yöne çevirerek çıkarın.
6. Dikkat, portafiltre ve filtre takımı çok sıcaktır!
7. Filtre takımını ve portafiltreyi iyice kurulayın.
8. Taze çekilmiş kahveyi, kullanmak istediğiniz filtre takımına eşit şekilde dökün. Özellikle başlangıçta, toz kahve miktarını dijital bir tartı ile tam olarak tartmanızı öneririz.
9. Öğütülmüş toz kahve üzerinde işleme devam edin ("Espresso Hazırlama İçin Öneriler" bölümünde bkz. WDT, Düzleştirme ve Sıkıştırma).
10. Portafiltrenin kenarındaki fazla toz kahveyi sıyırın.
11. Portafiltreyi cihazın demleme başlığına yerleştirin ve sıkın.
12. İsteddiğiniz fincan sayısını (bir veya iki) çıkışın altına, damlama ızgarasının üzerine yerleştirin.
13. Önceden ayarlamış olduğunuz su miktarı çıkışı için  tuşuna veya manüel su çıkışı için  tuşuna basın; tekrar aynı tuşa basarak çıkışı durdurabilirsiniz.
14. Kaynatma işleminden sonra portafiltreyi çıkarmak için bir elinizle makineyi sıkıca tutun ve diğer elinizle portafiltreyi çevirerek tekrar cihazdan çıkarın.

15. Portafiltreyi soğuması için damlama ızgarasının üzerine koyun.
16. Her kullanımdan sonra toz kahveyi bir kabin üzerine vurarak filtre takımından tamamen temizleyin.
17. Filtre takımını örn. başka bir filtre takımı yardımıyla kaldırarak portafiltreden çıkarın.
18. Filtre takımını ve portafiltreyi akan suyun altında iyice yıkayın.
19. Espressoyu içmeden önce, tüm aromaların ortaya çıkması için bir kaşıkla karıştırmanızı tavsiye ederiz.

BILGI

- ▶ Sağdaki  veya  tuşuna tekrar basarak kaynatma işlemini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.
- ▶ Kaynatma işlemi başlatıldığında veya kaynatma işlemi esnasında çıkıştan su gelmiyorsa, su deposunda su kalmamıştır. Kaynatma başlığındaki ışık kırmızı yanıyor ve ekranda "add water" yazıyor. Su deposuna su ekleyin ve boruları yeniden doldurmak için  tuşuna basarak manuel olarak su akıtın.
- ▶ Yaklaşık 20 dakika sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer.
- ▶ Damlama tepsisini düzenli olarak boşaltın.
- ▶ Maksimum 135 mm yüksekliğe sahip bardak/fincan kullanabilirsiniz. Uzun bardaklarda damlama ızgarası ile birlikte damlama kabını cihazdan alın ve bardağınızı/fincanınızı doğrudan çıkış yerinin altına koyun.

3.5 Sıcak su fonksiyonu

Sıcak su çubuğundan örneğin fincanları ısıtmak veya çay hazırlamak için sıcak su alabilirsiniz.

1. Su çubuğu çıkışının altına bir fincan koyun.
2.  tuşuna basın.
3. Ekranda önceden ayarlanmış olan su miktarı görünür.
4. İşlemi erken sonlandırmak için tekrar  tuşuna basın.

3.5.1 Su sıcaklığının (kaynatma başlığı) değiştirilmesi

Su sıcaklığını 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C ve 96 °C arasında değiştirebilirsiniz.

1.  tuşuna bir kez basın.
2. Ekranda „Extraction water temperature“ yazısı görünür.
3.  tuşuyla (azaltma) veya  tuşuyla (yükseltme) istenen sıcaklığı seçin.
4. Seçmiş olduğunuz sıcaklık ayarını  tuşuyla onaylayın. Cihaz, açıp kapadıktan ve fişini çıkarıp tekrar taktıktan sonra da önceden seçtiğiniz sıcaklığı gösterir.

3.5.2 Su miktarının (kaynatma başlığı) değiştirilmesi

Espresso hazırlamak için su miktarını isteğinize göre ayarlayabilirsiniz. Su çıkışı minimum 20 saniye ile maksimum 40 saniye arasında ayarlanabilir (0,5 saniyelik adımlarla).

1.  tuşuna iki kez basın.
2. Ekranda „Coffee auto-extraction time“ yazısı görünür.
3.  tuşuyla (azaltma) veya  tuşuyla (yükseltme) istenen su akış süresini seçin.
4. Seçmiş olduğunuz su akış süresini  tuşuyla onaylayın. Ayar, cihaz elektrik şebekesinden çıkarıldıktan sonra bile kaydedilmiş olarak kalır.

BİLGİ

- ▶ Bu veriler, saf kaynatma suyu çıkışına dayanmaktadır.
- ▶ Kaynatma suyu miktarı değiştirilirse, toz kahve miktarı da buna göre ayarlanmalıdır. Kaynatma oranının 1:2 olmasını öneririz. Her bir gram öğütülmüş kahveden 2 gram espresso elde edilir, örneğin 18 gram öğütülmüş kahveden 36 gram espresso elde edilir.
- ▶ Optimum biçimde espresso hazırlanması, örneğin kahvenin öğütülme derecesi, çekirdeklerin kavrulması, suyun sıcaklığı ve miktarı gibi bir çok faktöre bağlı olup, böylelikle bir kişisel damak tadı meselesidir. Cihaza kısa bir alışma süresinden sonra, sizin için en lezzetli espressoyu kolayca hazırlayabilirsiniz.

3.5.3 Ön kaynatma fonksiyonunun ayarlanması

Ön kaynatma süresini (ON=AÇIK) ve duraklama süresini (OFF=KAPALI) ayarlayabilirsiniz. Toz kahve, ayarlanan ön kaynatma süresi boyunca ısıtılır ve ardından, asıl kaynatma işlemi başlayana kadar ayarlanmış olan duraklama süresi boyunca bir ara verilir. En fazla 5 saniyelik bir "işlem" ayarlanabilir. Örnek:

AÇIK (Ön kaynatma süresi): 0 sn & KAPALI (Duraklama süresi): 0 sn: Ön kaynatma süresi ve duraklama süresi ayarlanmamıştır:

AÇIK: 4 sn ayarlanmış ise, KAPALI: 1 sn ayarlanabilir.

AÇIK: 3 sn ayarlanmış ise, KAPALI'da: maks. 2 sn. ayarlanabilir v.b.

1. tuşuna üç kez basın.
2. Ekranda „Auto pre-infusion time“ yazısı görünür.
3. tuşuyla (azaltma) veya tuşuyla (yükseltme) istenen ön kaynatma süresini seçin.
4. Seçiminizi tuşuyla onaylayın.
5. tuşuyla (azaltma) veya tuşuyla (yükseltme) istenen duraklama süresini seçin.
6. Seçiminizi tuşuyla onaylayın. Ayar, cihaz elektrik şebekesinden çıkarıldıktan sonra bile kaydedilmiş olarak kalır.

3.5.4 Su miktarının (su çubuğu) değiştirilmesi

Su çubuğundan çıkacak su miktarını istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Su çıkışı 50 ml ile 300 ml arasında (50 ml'lik adımlarla) ayarlanabilir.

1. tuşuna dört kez basın.
2. Ekranda „Hot water volumen“ yazısı görünür.
3. tuşuyla (azaltma) veya tuşuyla (yükseltme) istenen su miktarını seçin.
4. Seçmiş olduğunuz su miktarını tuşuyla onaylayın. Ayar, cihaz elektrik şebekesinden çıkarıldıktan sonra bile kaydedilmiş olarak kalır.

3.5.5 Ayarların sıfırlanması

Ayarları tekrar sıfırlamak için, sağdaki ve tuşlarını aynı anda sinyal sesi gelene kadar basılı tutun. Ekranda „reset“ yazısı görünür.

3.6 Süt köpüğü yapımı

Optimum süt köpüğü için süt önceden soğutulmalıdır. Süt köpüğünün kıvamının sıcaklığa, süt türüne veya içerdiği yağ oranına bağlı olarak değişeceğini lütfen dikkate alın. Sadece süt veya örneğin soya içeceği gibi bitkisel içecekler kullanın. Lütfen tüm bitkisel içeceklerin köpürtme için uygun olmadığını dikkate alın.

1. Bir süt sürahisini (teslimat kapsamına dahil değildir) soğuk sülle doldurun. Çok fazla süt kullanmayın. Böylece köpürtürken süt taşmaz.
2. Steam modunun etkinleştirilmiş olduğundan emin olun.
3. Buhar çubuğunu yana doğru getirin. Bunu sadece sapından tutun.
4. Süt sürahisinin çıkış yerindeki buhar çubuğunu paralel olarak sütün içine getirin ve ardından süt sürahisini tezgâha paralel tutun. Buhar çubuğu sütün yüzeyinin hemen altında olmalıdır.
5. Tahta kolu yavaşça öne doğru kendinize çekin.
6. Sütün sıcaklığını hissetmek için diğer elinizle süt sürahisinin altına dokununuz.
7. Süt sürahisini ısındığında ve süt köpüğü yükselmeye başladığında buhar çubuğunu sütün içine daha fazla batırın ki, içeri hava girmesin ve süt hareketlensin. .
8. Süt kabı ısındığında ve istenen köpük kıvamı elde edildiğinde, tahta kolu tekrar başlangıç pozisyonuna kadar bastırın.
9. Ancak o zaman buhar çubuğunu süttten çıkarın.
10. Süt sürahisini dairesel hareketlerle hafifçe sallayın ve kaba hava kabarcıklarının gitmesi ve köpüğün eşit olarak dağılması için sürahinin altını tezgâha dikkatlice vurun.
11. Buhar çubuğundaki süt artığını, süt yapışıp kalmadan hemen nemli bir bezle temizleyin.
12. Süt köpüğünüzü örneğin cappuccino yapmak için işlemeye devam edin.
13. Şimdi „Espresso hazırlama“ bölümünde anlatıldığı gibi devam edin.

BİLGİ

-  tuşuna basarak steam modunu devre dışı bırakabilirsiniz. Bu durumda tahta kolu hareket ettirdiğinizde, buhar çubuğundan buhar çıkmaz.
- Sütün çok fazla ısınmamasına ve böylelikle yanmamasına dikkat edin.
- Buhar çubuğunu her sülle kullanımdan sonra mutlaka „Temizleme ve bakım“ bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.

3.7 Harici su kaynağı kullanılması

Cihazı, birlikte verilen su hortumu ile harici bir su kaynağına (örneğin harici bir su deposuna) bağlayabilirsiniz. Bağlantı yeri cihazın arka tarafındadır.

1. Su hortumunu takmadan önce su deposunu boşaltın.
2. Elektrik kablosunun yanında bulunan kapağı bastırın.
3. Silikon tıpayı bağlantı yerin çıkarın. İçinde kalan bir kaç damla su damlayabilir.
4. Su hortumunun açık kısmını, tamamen içine girecek şekilde cihazdaki bağlantı yerine sokun.
5. Süzgeçli ucu ise, harici su kaynağınıza koyun.
6. Cihazın su deposuna MIN. işaretine kadar su doldurun.
7. Cihazınız artık kullanıma hazırdır.



BİLGİ

- Su hortumunu takarken, su deposu önceden boşaltılmalıdır, aksi takdirde silikon tıpa cihazdan çıkarıldığında su akar.

BİLGİ

- ▶ Harici su kaynağı kullanıldığında, cihazın su deposu takılı olmalıdır ve su deposunda su olmalıdır. Su seviyesi şalteri, cihazın “add water” uyarısı vermemesi için minimum su seviyesini algılamalıdır.
- ▶ Harici su kaynağı kullanılmıyorsa, silikon tıpayı su bağlantı yerine takmaya ve kapağı kapatmaya dikkat edin.

4 Temizlik ve Bakım

Bu bölüm, cihazı temizlerken ve bakımını yaparken dikkat edilmesi gereken önemli noktaları içermektedir. Cihazın hatalı temizlenmesi nedeniyle meydana gelebilecek hasarları önlemek ve cihazın sorunsuz şekilde çalışmasını sağlamak için uyarıları dikkate alın.

4.1 Güvenlik uyarıları



DIKKAT

Cihazı temizlemeye başlamadan önce aşağıdaki güvenlik talimatlarına dikkat edin:

- ▶ Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve kireç kalıntıları giderilmelidir.
- ▶ Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- ▶ Cihazı suya veya daha başka sıvılara daldırmayın ve bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihaz yüzeyleri kullanım sırasında çok ısınır. Yanma tehlikesi vardır. Cihaz soğuyana kadar bekleyin.
- ▶ Aşındırıcı veya asidik temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayın.
- ▶ İnatçı kirleri sert cisimlerle kazımayın.

4.2 Temizlik

◆ Cihaz

Cihaz nemli bir bezle silinebilir. Cihazı daha sonra iyice kurulayın.

◆ Sıcak su ve buhar çubuğu

Buhar çubuğu her kullanımdan sonra süt artığından arındırılmalıdır. Buhar çubuğunun çıkışını dişliden çıkararak buhar çubuğundan dikkatlice çıkarın. Bunu akan su altında iyice yıkayın. Buhar çubuğunu nemli bir bezle iyice silin. Alt kısımdaki çıkış deliğinin açık olduğundan emin olun, gerekirse bunu bir iğne ile temizleyin. Paslanmaz çelik kovani temizledikten sonra buhar çubuğuna tekrar takın. Sıcak su çubuğunu temizlerken de aynı şekilde işlem yapın.

◆ Kaynatma başlığı

Kaynatma başlığını her kullanımdan sonra temizleyin. Portafiltreyi çıkardıktan sonra, toz kahve kalıntılarını temizlemek için tüm yüzeyi nemli bir bezle silin. Çıkışlı portafiltre filtre takımı olmaksızın cihaza takın ve toz kahve olmadan kaynatma işlemi yaparak kaynatma başlığını bir kez durulayın.

◆ Aksesuarlar

Filtre sepetinden kahve telvesini çıkarın. Filtre parçasını, portafiltreyi ve kahve kaşığına ılık suda iyice durulayın. Damla kabını düzenli olarak boşaltın ve hem bunu hem de damlama ızgarasını akan suyun altında yıkayın. Ardından aksesuarları iyice kurulayın. Harici su kaynağı kullanıldığında, su hortumunu düzenli olarak ılık suyla durulayın.

4.3 Kireç temizleme

BILGI

- Cihazınızın düzenli olarak kireçten arındırılması elektrik tüketimini azaltır ve cihazın ömrünü uzatır.
- Yeterli biçimde kireç temizlenmediği için düzgün çalışmayan cihazlar, garanti kapsamı dışındadır.

Cihaz, yaklaşık 300 döngüden sonra, kaynatma başlığındaki ışığın kırmızı yanması ve ekranda “cleaning” yazısının görünmesi yoluyla kireç çözme uyarısı verir.

1. Su haznesini su ve espresso makinelerine uygun ticari bir kireç çözücü ile doldurun. Doğru karışım oranı için kireç çözücü talimatlarını okuyun.
2. Brühkopf altındaki damlama ızgarasına 1 litrelik bir kap ve buhar çubuğu çıkışının altına 1 litrelik başka bir kap yerleştirin.
3. Cihaz bekleme modundayken  tuşuna ve  tuşuna aynı anda basın.
4. Ekranda “cleaning” yazısı görünür.
5. Buhar çıkışı için ahşap kolu kendinize doğru çekin. Hem buhar çubuğundan hem de brühkopf’tan su akar.
6. Yaklaşık 2 dakika sonra bir sesli sinyal duyulur ve bu işlem tamamlanır.
7. Ahşap kolu başlangıç konumuna itin.
8. Ardından suyu dökün.
9. Su haznesini iyice durulayın.
10. Daha sonra hazneyi taze su (kireç çözücü olmadan) ile doldurun ve cihazı normal şekilde kahve ile kullanmadan önce kireç temizleme işlemini tekrar başlatın.
11. Cihaz boruları temiz su ile durular.
12. Kahve telvesiyle normal şekilde kullanmadan önce suyu tekrar dökün.

BILGI

- Kireç çözme fonksiyonu etkinleştirildikten sonra, sadece „açma/kapama“ tuşuna basarak iptal edilebilir.

5 Sorun giderme

Bu bölüm, cihazı çalıştırırken dikkat edilmesi gereken önemli noktaları içermektedir. Tehlikeleri ve hasarı önlemek için aşağıdaki uyarıları dikkate alın.

5.1 Güvenlik uyarıları



DIKKAT

- Yalnızca üretici tarafından eğitim verilmiş uzman elektrikçiler elektrikli ekipman üzerinde onarım işlemlerini gerçekleştirebilir
- Hatalı yapılan onarımlar kullanıcı açısından.

5.2 Sorun giderme tablosu

Aşağıdaki tablo küçük arızaların bulunmasına ve giderilmesine yardımcı olur.

Arıza	Muhtemel nedeni	Giderme
E0-5	Isı sensörü bozuktur.	Müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
Çıkıştan su akıyor.	Su tankında su yoktur.	Su doldurun.
Buhar çubuğundan buhar çıkmıyor.	Buhar çubuğu tıkanmıştır.	Buhar çubuğunu tarif edilen şekilde temizleyin.
	Su tankında su yoktur.	Su doldurun.
Cihazın altından su sızıyor.	Damla kabı doludur.	Damla kabını boşaltın.
	Su deposu cihaza düzgün takılmamıştır.	Su deposunu cihaza düzgün takın.
	Cihaz bozulmuştur.	Elektrik fişini çekin. Cihazı kullanmaya devam etmeyin. Müşteri hizmetlerine başvurun.
Portafiltrenin kenarından su akıyor.	Portafiltre düzgün takılmamıştır.	Portafiltreyi düzgün takın.
	Portafiltrenin kenarında biraz toz kahve vardır.	Portafiltrenin kenarındaki toz kahve artıklarını temizleyin.
Cihaz çalışmıyor.	Elektrik fişi prize düzgün takılmamıştır.	Elektrik fişini prize düzgün takın. Cihaz hâlâ çalışmıyorsa, müşteri hizmetlerine başvurun.
Süt köpürmüyor.	Buhar çubuğu tıkanmıştır.	Buhar çubuğunu temizleyin.
	Süt yeterince soğuk değildir.	Buzdolabından soğuk süt kullanın.
"cleaning" ekranda görünür.	Cihazın kireçten arındırılması gerekiyor.	Cihazın kirecini temizleyin.

Espresso soğuk.	Cihaz ve dolayısıyla cihaz içindeki borular önceden ısıtılmamıştır.	Cihazı 'Espresso kahve pişirilmesi' bölümünde açıklandığı gibi önceden ısıtın.
	Fincanlar önceden ısıtılmamıştır.	Fincanları fincan plakasına koyarak önceden ısıtın.
Krema yok.	Espresso tozu çok iridir.	Daha ince toz kullanın.
	Toz yeterince sıkıştırılmamış veya yanlış sıkıştırılmıştır.	Tozu daha sert presleyin.
Espresso çok açık.	Espresso tozu çok iridir.	Daha ince toz kullanın.
	Espresso tozu çok azdır.	Daha fazla espresso tozu kullanın. Çıkış miktarını azaltın.
Espresso çok koyu.	Espresso tozu çok incedir.	Daha iri toz kullanın.
	Çok fazla espresso tozu kullanılmıştır.	Daha az espresso tozu kullanın. Çıkış miktarını artırın.

BİLGİ

- ▶ Yukarıdaki adımlarla sorununuzu çözemezseniz lütfen müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- ▶ **Cihazı müşteri hizmetlerine göndermeden önce temizleyiniz.**
- ▶ Su deposundaki kalan suyu dökün ve „buhar fonksiyonu“ ile borularda kalan suyu temizleyin.

6 Eski cihazın imhası

Elektrikli ve elektronik cihazlarda değerli maddeler bulunmaktadır. Aynı zamanda fonksiyon ve güvenlikleri için gerekli olan zararlı maddeler de içermektedirler. Bu maddeler, normal atık içinde veya hatalı imha durumunda insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Bu yüzden de eski cihazınızı asla normal atıklarla atmayın.

**BİLGİ**

- ▶ Kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanları iade etmek ve geri dönüştürmek için ikamet ettiğiniz yerde ayarlanmış toplama noktalarını kullanın. Gerekirse, belediyenize, atık kurumuna veya satıcınıza sorun.
- ▶ Eski cihazınız taşınana kadar çocukların ulaşamadığından emin olun.

6.1 İaın Yok Edilmesi

Ambalaj, cihazı taşıma sırasında ortaya çıkabilecek hasarlara karşı korur. Ambalaj malzemeleri çevresel olarak uyumu ve geri dönüşümü dikkate alan ilkeler uyarınca seçilmekte ve bundan dolayı geri dönüşüme tabi tutulabilmektedir.

Ambalajı malzeme çevrimine geri döndürme hammaddelerden tasarruf yapılmasını sağlar ve birikmiş atık miktarlarını azaltır. Artık kullanımda bulunmayan ambalaj malzemelerini yok etmek için "Yeşil Nokta" geri dönüşüm toplama noktalarına götürünüz.



7 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermektedir. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanım ile karşılaştırılabileceği ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdirimize bağlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalışma talimatlarının başında bulacaksınız.

DE

EN

FR

ES

IT

NL

SV

TR

PL

RO

HE

Spis treści Obsługa

1	Informacje ogólne	182
1.1	Informacje dotyczące tej instrukcji	183
1.2	Ograniczenie odpowiedzialności.....	183
1.3	Ochrona praw autorskich.....	183
1.4	Zakres dostawy	183
1.5	Rozpakowanie	184
2	Budowa i działanie.....	184
2.1	Przegląd ogólny	184
2.2	Elementy obsługowe.....	185
2.3	Tabliczka znamionowa.....	185
3	Obsługa i praca.	185
3.1	Przed pierwszym użyciem.....	186
3.2	Wskazówki / Zalecenia dotyczące przygotowania espresso	187
3.3	Wkłady filtracyjne i kolby	187
3.3.1	Sita profesjonalne pojedyncze (bez regulacji ciśnienia)	188
3.3.2	Właściwości kolby bezdennej	188
3.4	Przygotowanie espresso (espresso i Caffè Doppio)	189
3.5	Funkcja gorącej wody	190
3.5.1	Zmiana temperatury wody (jednostka zaparzająca)	190
3.5.2	Zmiana ilości wody (jednostka zaparzająca)	190
3.5.3	Ustawianie funkcji wstępnego zaparzania (pre-infuzji).....	191
3.5.4	Zmiana ilości wody (dysza wodna).....	191
3.5.5	Resetowanie ustawień	191
3.6	Spienianie mleka.....	191
3.7	Korzystanie z zewnętrznego źródła wody	192
4	Czyszczenie i pielęgnacja.	193
4.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	193
4.2	Odkamienianie	194
5	Usuwanie usterek.....	195
5.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.	195
5.2	Przyczyny i usuwanie usterek.....	195
6	Usuwanie starego urządzenia.....	196
6.1	Usuwanie odpadów z opakowania.....	197
7	Gwarancja	197

1 Informacje ogólne

Prosimy o przeczytanie zawartych tu informacji, co pozwoli Państwu szybko zapoznać się z obsługą urządzenia jak i w pełni wykorzystywać jego możliwości.

To urządzenie będzie służyło przez wiele lat, jeśli będzie odpowiednio obsługiwane i pielęgnowane. Życzymy Państwu wiele radości z jej użytkowania.

1.1 Informacje dotyczące tej instrukcji.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi część ekspres do kawy CASO EspressoGourmet Advanced (zwanej dalej urządzeniem) i zawiera ważne wskazówki dotyczące pierwszego uruchomienia, bezpieczeństwa, zgodnego z przepisami użytkowania jak i pielęgnacji tego urządzenia.

Instrukcję obsługi należy stale przechowywać blisko urządzenia. Powinna przeczytać i stosować ją każda osoba, która zajmuje się:

- Pierwszym uruchomieniem,
- Obsługą
- Usuwanym zakłóceń i/lub
- Czyszczenie

urządzenia. Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować i w przypadku przekazania urządzenia kolejnemu właścicielowi również ją załączyć.

1.2 Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie zawarte w tej instrukcji informacje techniczne, dane i wskazówki dotyczące instalacji, pracy i pielęgnacji urządzenia odpowiadają stanowi rzeczy w momencie składania instrukcji do druku i opracowane zostały zgodnie z naszymi dotychczasowymi doświadczeniami jak i według najlepszej wiedzy. Na zamieszczonych w instrukcji danych, rysunkach i opisach nie można opierać żadnych roszczeń.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za szkody spowodowane:

- Nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji
- Stosowaniem urządzenia niezgodnym z przeznaczeniem
- Niefachowo przeprowadzonymi naprawami
- Wprowadzeniem zmian technicznych czy modyfikacją urządzenia
- Stosowaniem niedozwolonych części zamiennych.

Nie zaleca się modyfikowania urządzenia. Zmodyfikowane urządzenie nie podlega gwarancji. Tłumaczenia wykonano zgodnie z najlepszą wiedzą. Nie ponosimy odpowiedzialności za błędy popełnione przez tłumacza, również wtedy nie, gdy tłumaczenie zostało zlecone przez nas lub na nasz wniosek. Wiążący jest wyłącznie pierwotnie sporządzony tekst w języku niemieckim.

1.3 Ochrona praw autorskich.

Ta dokumentacja podlega ustawie o ochronie praw autorskich.

CASO GmbH zastrzega sobie wszelkie prawa do fotomechanicznych reprodukcji, kopiowania i rozprowadzania przy zastosowaniu szczególnych metod postępowania (np. przez elektroniczne przetwarzanie danych, nośniki danych i sieci danych), również częściowego. Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia zmian merytorycznych i technicznych.

1.4 Zakres dostawy

Urządzenie jest standardowo wyposażone w następujące elementy:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Kolba z drewnianym uchwytem (58 mm)
- Kolba bezdenna z drewnianym uchwytem (58 mm)
- 2 jednolite profesjonalne sitka do 1 lub 2 filiżanek
- Tamper
- Łyżeczka do kawy
- Szczoteczka czyszcząca
- Wąż doprowadzający wodę
- Skrócona instrukcja obsługi
- Instrukcja obsługi

1.5 Rozpakowanie

Aby rozpakować urządzenie, należy wyjąć urządzenie z pudełka i usunąć materiał opakowaniowy.

WSKAZÓWKA

- ▶ Gdy jest to możliwe należy zachować oryginalne opakowanie podczas okresu gwarancyjnego, aby móc porządnie zapakować urządzenie w przypadku naprawy gwarancyjnej.

2 Budowa i działanie

Ten rozdział zawiera ważne informacje na temat budowy i funkcji urządzenia.

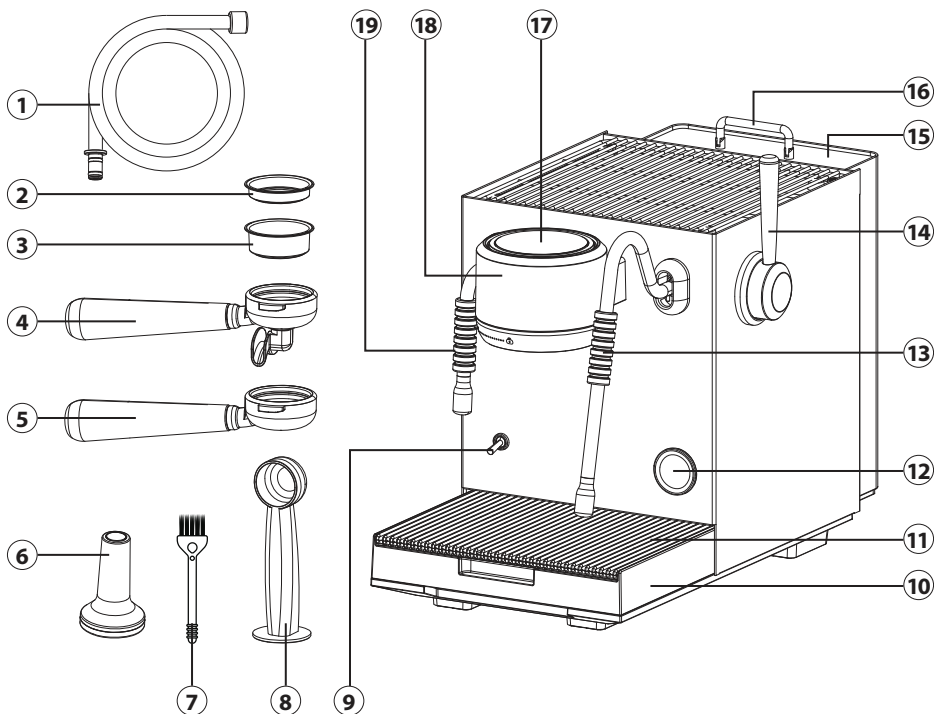
⚠ UWAGA

Niebezpieczeństwo związane z gorącymi powierzchniami.

- ▶ Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Ryzyko poparzenia!

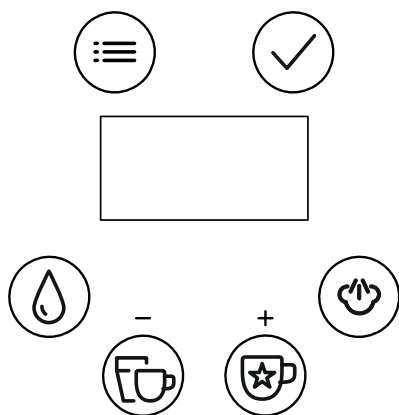


2.1 Przegląd ogólny



- ① Wąż doprowadzający wodę do zewnętrznego źródła wody
- ② Jednolite profesjonalne sitko (na 1 filiżankę)
- ③ Jednolite profesjonalne sitko (na 2 filiżanki)
- ④ Uchwyt filtra (portafilter)
- ⑤ Kolba bezdena (portafilter)
- ⑥ Tamper
- ⑦ Szczoteczka czyszcząca
- ⑧ Łyżeczka do kawy
- ⑨ Przełącznik ON / OFF
- ⑩ Tacka ociekowa
- ⑪ Kratka ociekowa
- ⑫ Manometr
- ⑬ Uchwyt dyszy pary
- ⑭ Dźwignia do wypuszczania pary
- ⑮ Pokrywka zbiornika na wodę
- ⑯ Zbiornik na wodę
- ⑰ Panel sterowania
- ⑱ Głowica zaparzająca
- ⑲ Dysza gorącej wody

2.2 Elementy obsługowe



- ⑳ Ustawienia urządzenia
- ㉑ Potwierdzenie wyboru
- ㉒ Wyświetlacz
- ㉓ Wypuszczanie wody z dyszy gorącej wody
- ㉔ Ręczne wypuszczanie wody z głowicy zaparzającej / Zmniejszanie wartości w ustawieniach urządzenia
- ㉕ Ustawione fabrycznie wypuszczanie wody / Zwiększanie wartości w ustawieniach urządzenia
- ㉖ Aktywacja / dezaktywacja dyszy pary

2.3 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa z danymi przyłączeniowymi i mocy znajduje się na spodniej stronie urządzenia.

3 Obsługa i praca.

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące obsługi urządzenia. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzeń.

⚠ OSTRZEŻENIE

- ▶ Uwaga! Z urządzenia może wydobywać się gorąca para – ryzyko oparzenia!
- ▶ Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy, aby w razie potrzeby móc szybko zareagować.
- ▶ Używaj urządzenia wyłącznie z zamontowanym portafiltrem.
- ▶ Nie wlewaj gorącej wody do zbiornika na wodę.
- ▶ Podczas korzystania z dyszy pary oraz dyszy gorącej wody wydobywa się z nich gorąca para lub gorąca woda. Chwytać dysze wyłącznie za uchwyt.
- ▶ Nigdy nie wkładać rąk pod otwory wylotowe kolby, dyszy gorącej wody ani dyszy pary, gdy urządzenie jest w trybie pracy.

3.1 Przed pierwszym użyciem

Wyczyść urządzenie oraz wszystkie akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Aby oczyścić wnętrze urządzenia, przeprowadź także proces parzenia bez kawy.

1. Wsuwają Państwo tackę ociekową do urządzenia i umieszczają kratkę ociekową na tacce.
2. Zdejmują Państwo pokrywę zbiornika na wodę i wyjmują zbiornik. Usuwają Państwo korek transportowy znajdujący się pod zbiornikiem. Napełniają Państwo zbiornik wodą do oznaczenia „MAX”. Następnie wkładają go Państwo z powrotem do urządzenia i zamykają pokrywę.
3. Umieszczają Państwo jedną z kolb (z pustym wkładem filtracyjnym) w głowicy zaparzącej, wyrównują ją z oznaczeniem „”, a następnie obracają w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w stronę „”, aż do stabilnego zamocowania. Przytrzymując urządzenie z boku lub za zbiornik na wodę.
4. Postaw dużą filiżankę na kratce ociekowej pod wylotem portafiltera. Należy upewnić się, że dźwignia wypuszczania pary znajduje się w pozycji pionowej (pozycja wyłączona).
5. Podłączają Państwo urządzenie do gniazda elektrycznego i włączają je za pomocą przełącznika ON/OFF (pozycja ON).
6. Urządzenie rozpoczyna nagrzewanie, a wyświetlacz pokazuje jego postęp.
7. Gdy wszystkie symbole na wyświetlaczu świecą światłem ciągłym i rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie jest nagrzane i gotowe do pracy.
8. Naciskają Państwo przycisk .
9. Po wypłynięciu wody naciskają Państwo ponownie przycisk , aby zatrzymać przepływ.
10. Przesuwają Państwo dyszę gorącej wody na bok. Trzymając ją wyłącznie za uchwyt.
11. Podstawiają Państwo wystarczająco duży, żaroodporny, pusty pojemnik pod dyszę gorącej wody i naciskają przycisk .
12. Po wypłynięciu wody naciskają Państwo ponownie przycisk , aby zatrzymać przepływ.
13. Przesuwają Państwo dyszę pary na bok. Trzymając ją wyłącznie za uchwyt.
14. Podstawiają Państwo wystarczająco duży, żaroodporny, pusty pojemnik pod dyszę pary i pociągają dźwignię wypuszczania pary do siebie, do przodu.

15. Po pojawieniu się pary przesuwają Państwo dźwignię z powrotem do pozycji pionowej, aby zakończyć wypuszczanie pary.
16. Urządzenie jest teraz gotowe do dalszego użytkowania zgodnie z Państwa potrzebami.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podczas pierwszego użycia mogą pojawić się głośne dźwięki, ponieważ urządzenie napełnia przewody wodą. To zjawisko jest normalne – po krótkim czasie praca urządzenia stanie się cichsza.

3.2 Wskazówki / Zalecenia dotyczące przygotowania espresso

- Należy zawsze używać świeżych ziaren kawy. Zwracają Państwo uwagę na datę palenia — powinna wynosić od 2 do 12 tygodni przed planowanym użyciem. Zawsze miel kawę świeżo na liczbę filiżanek, które chcesz przygotować.
- Ziarna kawy należy przechowywać w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu, ale nie w lodówce.
- Ziarna kawy powinny być zmielone bardzo drobno. Używaj młynka do kawy odpowiedniego do espresso.
- Należy zwracać uwagę na odpowiedni stosunek zaparzania w zależności od stopnia palenia ziaren. W przypadku kaw ciemno palonych stosunek powinien wynosić raczej 1:2 lub mniej, natomiast w przypadku jasnych ziaren raczej 1:2,5 do 1:3, ponieważ espresso mogłoby w przeciwnym razie smakować zbyt kwaśno.
- W razie potrzeby należy dostosować czas ekstrakcji, jeśli smak espresso nie jest zadowalający.
- Ciemne ziarna wymagają raczej niższej temperatury parzenia, natomiast jasne — wyższej temperatury.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Należy rozluźnić zmieloną kawę za pomocą cienkiego, ostrego narzędzia (np. wykałaczki), aby rozbić ewentualne grudki. Następnie lekko stuknąć kolbą o blat lub matę do tampowania, aby rozłożone ziarno równomiernie rozprzeczniło się w filtrze.
- Levelling: Tamperem należy wytworzyć lekko zagęszczoną, równą powierzchnię kawy. W tym celu kładzie się tamper na kawę w filtrze i obraca bez wywierania nacisku.
- Tampowanie: Należy docisnąć kawę tamperem równomiernie, pionowo i mocno.
- Urządzenie powinno być zawsze utrzymywane w czystości. Należy regularnie wymieniać wodę w zbiorniku na wodę.
- Ważne jest, aby urządzenie, portafilter i filiżanka były odpowiednio nagrzane przed zaparzeniem espresso, aby woda nie traciła temperatury w kontakcie z zimnymi elementami.

3.3 Wkłady filtracyjne i kolby

Zakres dostawy obejmuje zarówno jednostronne wkłady filtracyjne dla jednej lub dwóch filiżanek, jak również dwa różne rodzaje kolb. Należy zawsze używać odpowiedniego wkładu filtracyjnego, dostosowanego do liczby filiżanek lub pożądanej wielkości napoju, a także kolby odpowiedniej do Państwa poziomu doświadczenia w obsłudze ekspresu kolbowego i techniki przygotowywania kawy. Przy użyciu kolby bezdennej espresso lub caffè doppio

można przygotować wyłącznie do jednej filiżanki, ponieważ kolba ta nie posiada wylewki i strumień kawy nie jest rozdzielany.

Sita profesjonalne pojedyncze (z jedną ścianką)				
Sito	Doza	Ilość kawy (g)	Przeznaczenie	
	pojedyncze 	ca. 9 g	Dla zaawansowanych użytkowników	Świeżo mielona kawa
	podwójne 	ca. 18 g		

3.3.1 Sita profesjonalne pojedyncze (bez regulacji ciśnienia)

Jednostronne profesjonalne sitka mają tylko jedną warstwę sita, w związku z czym nie regulują ciśnienia podczas ekstrakcji. Optymalne parametry, takie jak stopień zmielenia kawy, siła ubicia (pressino) i ilość kawy, można dobrać eksperymentalnie, uzyskując pełną kontrolę nad procesem przygotowania espresso.

3.3.2 Właściwości kolby bezdennej

Podczas korzystania z kolby bezdennej można bezpośrednio obserwować, czy ekstrakcja przebiega prawidłowo, czy też występują problemy. Dlatego kolba bezdenna jest szczególnie odpowiednia dla osób początkujących. Przy prawidłowej ekstrakcji na początku pojawiają się równomierne krople, które następnie łączą się w jednolity strumień, znajdujący się pośrodku sitka.

Za pomocą kolby bezdennej można bardzo dobrze ocenić, kiedy zakończyła się ekstrakcja kawy i kiedy espresso jest gotowe. Podczas ekstrakcji widoczne są brązowe smugi w strumieniu kawy. Gdy strumień staje się jaśniejszy, ekstrakcja jest zakończona i można przerwać przepływ wody.

Jeżeli krople pojawiają się tylko po jednej stronie, a powstający strumień espresso nie znajduje się w centrum, prawdopodobnie ubito kawę pod kątem.

Jeżeli krople tworzą się najpierw wokół środka i nie powstaje równomierny strumień espresso w centrum, oznacza to, że kawa w sitku nie została równomiernie rozprowadzona (WDT), co uniemożliwia równą ekstrakcję.

Channeling: W zmielonej kawie w sitku tworzą się małe kanały, przez które woda pod ciśnieniem zostaje przepchnięta i rozpryskuje się we wszystkich kierunkach.

- Przyczyny tego mogą być następujące:
- Zmielona kawa nie została równomiernie rozprowadzona.
 - W zmielonej kawie znajdują się grudki, przez co nie mogła zostać równomiernie ubita.
 - Sitko nie było całkowicie suche przed mieleniem kawy.
 - Na spodniej stronie tampera znajdowała się kropla wody lub resztki starej kawy.

3.4 Przygotowanie espresso (espresso i Caffè Doppio)

Aby uzyskać optymalne espresso, filizanki powinny być wstępnie podgrzane. Przechowuj je na płycie do podgrzewania filizanek urządzenia. Dotykaj płyty ostrożnie – mocno się nagrzewa.

1. Upewnić się, że dźwignia do wyrzutu pary znajduje się w pozycji pionowej (pozycja wyłączona).
2. Umieścić wybraną kolbę z odpowiednim wkładem filtracyjnym w jednostce zaparzącej i dokręcić ją, aż będzie stabilnie zamocowana.
3. Ustaw jedną lub dwie filizanki na kratce ociekowej pod wylotem portafiltera.
4. Aby podgrzać kolbę, wkład filtracyjny, filizanki oraz jednostkę zaparzącą, należy wydać żadaną ilość wody, wciskając raz przycisk .
5. Wyjmij portafilter, obracając w kierunku przeciwnym.
6. Uwaga: portafilter i sito są bardzo gorące!
7. Dokładnie wysuszyć wkład filtracyjny i kolbę.
8. Wsypać świeżo zmieloną kawę równomiernie do wybranego wkładu filtracyjnego. Zaleca się, szczególnie na początku, dokładne odważanie ilości kawy na wadze cyfrowej.
9. Następnie obrobić kawę zgodnie z opisem technik WDT, levelingu i ubijania w rozdziale „Wskazówki dotyczące przygotowania espresso”.
10. Usun nadmiar kawy z krawędzi portafiltera.
11. Ponownie zamocuj portafilter w głowicy zaparzącej i dokręć.
12. Ustaw żadaną liczbę filizanek (jedną lub dwie) pod wylotem na kratce ociekowej.
13. Nacisnąć przycisk , aby wydać ustawioną ilość wody, lub przycisk , aby rozpocząć ręczne dozowanie wody, które można zakończyć ponownym naciśnięciem tego samego przycisku.
14. Aby wyjąć portafilter po zakończeniu parzenia, przytrzymaj urządzenie jedną ręką, a drugą odkręć portafilter.
15. Odłóż portafilter na kratkę ociekową do ostygnięcia.
16. Po każdym użyciu całkowicie usuń fusy z sitka, wybijając je do pojemnika.
17. Wyjmij sito z portafiltera, podważając je ostrożnie, np. drugim sitkiem.
18. Dokładnie opłucz sito i portafilter pod bieżącą wodą.
19. Przed wypiciem zamieszaj espresso łyżeczką, aby w pełni uwolnić aromaty.

WSKAZÓWKA

- ▶ Parzenie można zatrzymać w dowolnym momencie, ponownie naciskając prawy przycisk, „” lub „”.
- ▶ Jeżeli podczas rozpoczęcia lub w trakcie procesu parzenia z wylewki nie wypływa woda, oznacza to, że w zbiorniku na wodę nie ma już wody. Światło na jednostce zaparzącej świeci na czerwono, a na wyświetlaczu pojawia się „add water”. Należy uzupełnić wodę w zbiorniku i ręcznie wydać wodę, naciskając przycisk , aby ponownie napełnić przewody wodne.
- ▶ Po około 20 minutach urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania (standby).

WSKAZÓWKA

- ▶ Regularnie opróżniaj tackę ociekową.
- ▶ Możesz używać wysokich szklanek/filiżanek o maksymalnej wysokości 135 mm. Dla wysokich naczyń wyjmij tackę wraz z kratką ociekową i ustaw naczynie bezpośrednio pod wylotem.

3.5 Funkcja gorącej wody

Za pomocą dyszy gorącej wody mogą Państwo pobierać gorącą wodę, np. do podgrzewania filiżanek lub przygotowywania herbaty.

1. Podstawić filiżankę pod wylot dyszy gorącej wody.
2. Nacisnąć przycisk .
3. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona ilość wody.
4. Aby przerwać proces przed czasem, należy ponownie nacisnąć przycisk .

3.5.1 Zmiana temperatury wody (jednostka zaparzająca)

Temperaturę wody można ustawić na 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C lub 96 °C.

1. Nacisnąć raz przycisk .
2. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Extraction water temperature”.
3. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą przycisku  (zmniejszanie) lub  (zwiększanie).
4. Potwierdzić wybraną temperaturę, naciskając przycisk . Po ponownym włączeniu ekspresu lub odłączeniu i ponownym podłączeniu do sieci, urządzenie wyświetli ostatnio ustawioną temperaturę.

3.5.2 Zmiana ilości wody (jednostka zaparzająca)

Możesz dostosować ilość wody używanej do przygotowania espresso według własnych preferencji. Objętość wody można ustawić w zakresie od minimum 20 sekund do maksimum 40 sekund czasu ekstrakcji (w krokach co 0,5 sekundy).

1. Nacisnąć dwukrotnie przycisk .
2. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Coffee auto-extraction time”.
3. Wybrać żądany czas przepływu wody za pomocą przycisku  (zmniejszanie) lub  (zwiększanie).
4. Potwierdzić wybrany czas przepływu wody, naciskając przycisk . Ustawienie pozostaje zapisane nawet po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

WSKAZÓWKA

- ▶ Podane wartości odnoszą się do samego wypływu wody parzenia.
- ▶ W przypadku zmiany ilości wody należy również dostosować ilość kawy mielonej. Zalecamy stosowanie proporcji 1:2, czyli na każde 1 g kawy uzyskuje się około 2 g espresso – na przykład z 18 g kawy otrzymasz 36 g espresso.

WSKAZÓWKA

- ▶ Przygotowanie idealnego espresso zależy od wielu czynników, takich jak stopień zmielenia kawy, stopień palenia ziaren, temperatura oraz ilość wody, dlatego jest to kwestia indywidualnego smaku. Po krótkim czasie praktyki z łatwością przygotujesz espresso idealne dla siebie.

3.5.3 Ustawianie funkcji wstępnego zaparzania (pre-infuzji)

Mogą Państwo ustawić czas wstępnego zaparzania (ON) oraz czas przerwy (OFF). Kawa jest zwilżana przez ustawiony czas wstępnego zaparzania, następnie następuje przerwa przez ustawiony czas pauzy, zanim rozpocznie się właściwy proces parzenia. Łączny maksymalny czas „akcji” wynosi 5 sekund. Przykład:

ON (czas wstępnego zaparzania): 0 s & OFF (czas pauzy): 0 s – brak ustawionego czasu wstępnego zaparzania i pauzy.

Jeśli ON ustawiono na 4 s, można ustawić tylko OFF: 1 s.

Jeśli ON ustawiono na 3 s, przy OFF można ustawić maksymalnie 2 s itd.

1. Nacisnąć trzykrotnie przycisk .
2. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Auto pre-infusion time”.
3. Wybrać żądany czas wstępnego zaparzania za pomocą przycisku  (zmniejszanie) lub  (zwiększanie).
4. Potwierdzić wybór, naciskając przycisk .
5. Wybrać żądany czas pauzy za pomocą przycisku  (zmniejszanie) lub  (zwiększanie).
6. Potwierdzić wybór, naciskając przycisk . Ustawienie pozostaje zapisane nawet po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

3.5.4 Zmiana ilości wody (dysza wodna)

Mogą Państwo ustawić indywidualnie ilość wody dozowanej przez dyszę wodną. Ilość wody można ustawić w zakresie od 50 ml do 300 ml (w krokach co 50 ml).

1. Nacisnąć czterokrotnie przycisk .
2. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Hot water volumen”.
3. Wybrać żadaną ilość wody za pomocą przycisku  (zmniejszanie) lub  (zwiększanie).
4. Potwierdzić wybraną ilość wody, naciskając przycisk . Ustawienie pozostaje zapisane nawet po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej.

3.5.5 Resetowanie ustawień

Aby zresetować wszystkie ustawienia, przytrzymaj jednocześnie prawy przycisk „” i prawy przycisk „”, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „reset”.

3.6 Spienianie mleka

Aby uzyskać idealną piankę mleczną, mleko powinno być wcześniej schłodzone. Należy pamiętać, że konsystencja spienionego mleka może się różnić w zależności od tem-

peratury, rodzaju mleka i zawartości tłuszczu. Używaj wyłącznie mleka lub napojów roślinnych, takich jak napój sojowy. Pamiętaj, że nie wszystkie napoje roślinne nadają się do spieniania.

1. Nie wlewaj zbyt dużo mleka, aby podczas spieniania nie wykpiąło.
2. Upewnij się, że tryb Steam jest aktywny.
3. Przesuń dyszę pary na bok, chwytając ją tylko za uchwyt.
4. Wprowadź końcówkę dyszy pary tuż pod powierzchnię mleka w dzbanku, ustawiając ją równolegle do wylewki. Trzymaj dzbanek równolegle do blatu.
5. Powoli pociągnąć drewnianą dźwignię do siebie.
6. Drugą ręką dotknij spodu dzbanka, aby wyczuć temperaturę mleka.
7. Gdy dzbanek zacznie się nagrzewać, a piana unosić, zanurz dyszę głębiej, aby nie zasysała już powietrza i aby mleko zaczęło się obracać w „wirującym ruchu”.
8. Gdy dzbanek na mleko stanie się gorący i zostanie osiągnięta pożądana konsystencja pianki, przesunąć dźwignię z powrotem do pozycji wyjściowej.
9. Dopiero wtedy wyjmij dyszę parową z mleka.
10. Delikatnie zakręć dzbankiem, wykonując okrężne ruchy, i postukaj nim lekko o blat, aby usunąć większe pęcherzyki powietrza i równomiernie rozprowadzić piankę.
11. Natychmiast wytrzyj dyszę wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki mleka, zanim zaschną.
12. Gotową piankę możesz wykorzystać np. do przygotowania cappuccino.
13. Następnie kontynuuj przygotowanie napoju zgodnie z rozdziałem „Przygotowanie espresso”.

WSKAZÓWKA

- ▶ Tryb Steam można dezaktywować, naciskając przycisk ☹️. Jeśli następnie poruszą Państwo dźwignię, z dyszy pary nie będzie wydobywać się para.
- ▶ Uważaj, aby mleko nie przegrzało się i nie przypaliło.
- ▶ Po każdym użyciu dokładnie oczyść dyszę pary z resztek mleka, zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja”.

3.7 Korzystanie z zewnętrznego źródła wody

Mogą Państwo podłączyć urządzenie do zewnętrznego źródła wody (np. zewnętrznego zbiornika na wodę) za pomocą dołączonego wężyka. Złącze znajduje się na tylnej stronie urządzenia.

1. Przed podłączeniem wężyka należy opróżnić zbiornik na wodę.
2. Nacisnąć pokrywę znajdującą się obok przewodu zasilającego.
3. Wyjąć silikonowy korek ze złącza. Mogą wypłynąć kilka kropel pozostałej wody.
4. Wsunąć otwarty koniec wężyka do złącza w urządzeniu tak, aby wszedł całkowicie.
5. Umieścić drugi koniec, wyposażony w sitko, w zewnętrznym źródle wody.
6. Napełnić zbiornik urządzenia wodą do oznaczenia MIN.
7. Urządzenie jest gotowe do użycia.



WSKAZÓWKA

- ▶ Przy podłączaniu wężyka zbiornik na wodę powinien być wcześniej opróżniony, ponieważ w przeciwnym razie po wyjęciu silikonowego korka woda mogłaby wypłynąć z urządzenia.
- ▶ Podczas korzystania z zewnętrznego źródła wody zbiornik musi być włożony do urządzenia i musi znajdować się w nim woda. Czujnik poziomu wody musi wykryć minimalny poziom, aby urządzenie nie wyświetlało komunikatu „add water”.
- ▶ Jeżeli nie korzystają Państwo z zewnętrznego źródła wody, należy ponownie umieścić silikonowy korek w złączu wodnym i zamknąć pokrywę.

4 Czyszczenie i pielęgnacja.

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne informacje, jak czyścić i pielęgnować urządzenie. Należy postępować zgodnie ze wskazówkami, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia niewłaściwie je czyszcząc.

4.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

** UWAGA**

Należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, zanim przystąpimy do czyszczenia urządzenia:

- ▶ Urządzenie należy regularnie czyścić i usuwać osady kamienia.
- ▶ Przed czyszczeniem urządzenia wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- ▶ Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach i nie wkładaj go do zmywarki.
- ▶ Powierzchnie urządzenia nagrzewają się podczas użytkowania. Istnieje ryzyko oparzenia. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- ▶ Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.
- ▶ Nie usuwaj uporczywych zabrudzeń twardymi przedmiotami.

◆ Czyszczenie urządzenia

Przetrzyj obudowę wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

◆ Gorąca woda i dysza pary

Po każdym użyciu należy usunąć resztki mleka. Ostrożnie odkręć końcówkę dyszy i umyj ją pod bieżącą wodą. Przetrzyj całą dyszę wilgotną ściereczką. Upewnij się, że otwór wylotowy na spodzie nie jest zatkany – w razie potrzeby udrożnij go igłą. Po czyszczeniu przykręć końcówkę z powrotem. Postępować w identyczny sposób podczas czyszczenia dyszy gorącej wody.

◆ Głowica zaparzająca

Czyść głowicę zaparzającą po każdym użyciu. Po zdjęciu kolby przetrzyj całą powierzchnię wilgotną ściereczką, aby usunąć resztki kawy. Zamocuj kolbę bez sitka i uruchom cykl parzenia bez kawy, aby przepłukać głowicę zaparzającą. Usuń ziarna

DE
EN
FR
ES
IT
NL
SV
TR
PL
RO
HE

kawy z pojemnika i zdejmij go z podstawy urządzenia. Podnieś uchwyt wkładu młynka i przekręć go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby wyjąć go z mechanizmu młynka.

◆ Akcesoria

Usuń fusy z kawy z sitka. Dokładnie opłucz wkład filtra, uchwyt filtra oraz łyżeczkę do kawy w ciepłej wodzie. Regularnie opróżniaj tackę ociekową i opłucz ją oraz kratkę ociekową pod bieżącą wodą. Następnie dokładnie osusz wszystkie akcesoria. Podczas korzystania z zewnętrznego źródła wody regularnie przepłukiwać wężyk ciepłą wodą.

4.2 Odkamienianie

WSKAZÓWKA

- ▶ Regularne odkamienianie urządzenia zmniejsza zużycie energii i wydłuża jego żywotność.
- ▶ Urządzenia, które nie działają prawidłowo z powodu braku odkamieniania, są wyłączone z gwarancji.

Po około 300 cyklach urządzenie wyświetli ostrzeżenie o konieczności odkamieniania: podświetlenie grupy zaparządzającej zaświeci się na czerwono, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „cleaning”.

1. Napełnij zbiornik wodą i dostępnym w handlu odkamieniaczem odpowiednim do ekspresów do kawy. Sprawdź w instrukcji odkamieniacza prawidłowe proporcje mieszania.
2. Umieść pojemnik o pojemności 1 litra na kratce ociekowej pod grupą zaparządzającą i drugi pojemnik 1-litrowy pod wylotem dyszy parowej.
3. Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij jednocześnie przycisk  i przycisk .
4. Na wyświetlaczu pojawi się „cleaning”.
5. Pociągnij drewnianą dźwignię do siebie, aby uruchomić parę. Woda wypływa zarówno z dyszy parowej, jak i z grupy zaparządzającej.
6. Po około 2 minutach rozlega się sygnał dźwiękowy i ta część procesu jest zakończona.
7. Wciśnij drewnianą dźwignię z powrotem do pozycji wyjściowej.
8. Następnie wylej wodę.
9. Dokładnie wypłucz zbiornik na wodę.
10. Następnie napełnij zbiornik świeżą wodą (bez odkamieniacza) i ponownie uruchom proces odkamieniania przed normalnym użyciem urządzenia z kawą mieloną.
11. Urządzenie przepłukuje przewody czystą wodą.
12. Wylej wodę ponownie przed użyciem urządzenia jak zwykle z kawą mieloną.

WSKAZÓWKA

- ▶ Po aktywowaniu funkcji odkamieniania można ją przerwać wyłącznie poprzez naciśnięcie przycisku „Wł./Wył.”.

5 Usuwanie usterek

W tym rozdziale otrzymacie Państwo ważne wskazówki, jak lokalizować usterki i je usuwać. Prosimy o przestrzeganie wskazówek, by nie dopuścić do sytuacji zagrażających osobom czy szkód materialnych.

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

UWAGA

- ▶ Naprawy sprzętu elektrycznego może przeprowadzać wyłącznie specjalista, który został przeszkolony przez producenta.
- ▶ Przeprowadzając naprawy w sposób niefachowy może dojść do niebezpiecznych sytuacji dla użytkownika i może prowadzić to do uszkodzenia urządzenia.

5.2 Przyczyny i usuwanie usterek

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E0-5	Awaria czujnika temperatury	Skontaktuj się z obsługą klienta.
Nie wypływa woda z wylewki.	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnić zbiornik wodą.
Nie wypływa para z dyszy pary.	Dysza pary jest zatkana.	Oczyszczyć dyszę pary, zgodnie z instrukcją.
	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnić zbiornik wodą.
Woda wycieka spod urządzenia.	Tacka ociekowa jest pełna.	Opróżnić tackę ociekową.
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Umieścić zbiornik na wodę prawidłowo w urządzeniu.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Odłączyć wtyczkę od gniazdka i nie używać urządzenia. Skontaktować się z serwisem.
Woda wypływa z brzo- gów kolby.	Kolba nie została prawidłowo zamocowana.	Zamocować kolbę prawidłowo.
	Na brzegu kolby znajdują się resztki kawy.	Usunąć resztki kawy z brzegu kolby.

Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.	Podłączyć wtyczkę prawidłowo. Jeśli urządzenie nadal nie działa, skontaktować się z serwisem.
Mleko się nie spienia.	Dysza pary jest zatkana.	Oczyszczyć dyszę pary.
	Mleko nie jest wystarczająco zimne.	Użyć zimnego mleka z lodówki.
„cleaning” pojawia się na wyświetlaczu	Urządzenie wymaga odkamieniania.	Odkamienić urządzenie.
Espresso jest zimne.	Urządzenie i jego przewody nie zostały podgrzane.	Podgrzać urządzenie zgodnie z rozdziałem „Przygotowanie espresso”.
	Filiżanki nie zostały podgrzane.	Podgrzać filiżanki, stawiając je na płycie grzewczej.
	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Użyć drobniej zmielonej kawy.
Brak cremy.	Kawa została zbyt słabo lub nieprawidłowo ubita.	Docisnąć kawę mocniej.
	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Użyć drobniej zmielonej kawy.
Espresso jest zbyt słabe.	Za mało kawy mielonej.	Użyć większej ilości kawy. W razie potrzeby dostosować ilość ekstrakcji.
	Zbyt drobno zmielona kawa.	Użyć grubiej zmielonej kawy.
Espresso jest zbyt mocne.	Zbyt duża ilość kawy mielonej.	Użyć mniejszej ilości kawy. W razie potrzeby dostosować ilość ekstrakcji.

WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli powyższe kroki nie rozwiążą problemu, można bezpłatnie skontaktować się z działem serwisowym.
- ▶ **Przed wysłaniem urządzenia do serwisu należy je oczyścić.**

6 Usuwanie starego urządzenia

Stare urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają jeszcze różnorodne wartościowe materiały. Zawierają one jednak również substancje szkodliwe, które były jednak konieczne do ich funkcjonowania i bezpieczeństwa. Pozostawiając je na śmietniku lub niewłaściwie traktując mogą one szkodzić ludzkiemu zdrowiu i środowisku. Dlatego też nie wolno wyrzucać urządzenia na śmietnik ogólny.



WSKAZÓWKA

- ▶ Należy wykorzystać znajdujące się w Państwa miejscowości punkty zbiorcze dla odpadów, gdzie można oddać stare urządzenia elektryczne i elektroniczne. W razie wątpliwości można zasięgnąć rady w ratuszu, czy przedsiębiorstwie komunalnym, lub u dystrybutora.
- ▶ Należy zatroszczyć się, aby państwa stare urządzenie aż do odtransportowania było zabezpieczone przed dziećmi.

6.1 Usuwanie odpadów z opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed szkodami w transporcie. Materiały opakowaniowe wybrane zostały zgodnie z normami ochrony środowiska i możliwościami technicznej utylizacji, dlatego też nadają się do recyklingu. Wprowadzenie opakowania ponownie do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza powstawanie odpadów. Niepotrzebne już materiały opakowaniowe należy usuwać do punktów zbiorczych systemu utylizacji odpadów „zielony punkt”.

**7 Gwarancja**

Niniejszy produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją, począwszy od daty zakupu. Ochrona gwarancyjna obejmuje wady wynikające z wad produkcyjnych lub materiałowych. Nasza gwarancja obowiązuje na terenie Niemiec, Austrii i Holandii. Odnośnie do ochrony gwarancyjnej na terenie innych krajów należy skontaktować się z producentem. Zapisy gwarancyjne nie naruszają roszczeń gwarancyjnych konsumenta zgodnie z zapisami §437 ff. Niemieckiego kodeksu cywilnego (BGB). Dochodzenie ustawowych praw z tytułu wad produktu jest dla nabywcy nieodpłatne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą lub użytkowaniem ani wad, które tylko w niewielkim stopniu wpływają na działanie lub wartość urządzenia. Ponadto ochrona gwarancyjna nie obejmuje części zużywających się, szkód transportowych, o ile nie powstały one z winy producenta, a także szkód powstałych w wyniku zaniechania przeprowadzenia napraw przez producenta. To urządzenie zaprojektowane jest i przystosowane do użytku prywatnego (do użytku domowego). Każde ewentualne użycie komercyjne objęte jest ochroną gwarancyjną tylko w takim zakresie, w jakim można je porównać do użytku prywatnego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego wykraczającego poza opisany powyżej zakres.

W przypadku uzasadnionej reklamacji przeprowadzona zostanie według uznania producenta naprawa wadliwego urządzenia lub jego wymiana na egzemplarz wolny od wad. Wady jawne należy zgłosić w ciągu 14 dni od daty dostawy. Dochodzenie dalszych roszczeń jest wykluczone. W celu zgłoszenia roszczenia gwarancyjnego należy przed odesłaniem urządzenia (zawsze wraz z dowodem zakupu!) skontaktować się z producentem. Dane kontaktowe producenta (gwaranta) zamieszczone są na początku niniejszej instrukcji obsługi.

Conținut Operare

1	Generalități.....	198
1.1	Informații despre aceste instrucțiuni	199
1.2	Limitarea răspunderi	199
1.3	Protecția drepturilor de autor	199
1.4	Volumul de livrare	199
1.5	Despachetare	200
2	Structură și funcționare.....	200
2.1	Prezentare generală	200
2.2	Elemente de comandă	201
2.4	Plăcuța de identificare	201
3	Utilizare și funcționare	201
3.1	Înainte de prima utilizare	202
3.2	Sfaturi / Recomandări pentru prepararea espressoului	203
3.3	Insertii de sită și portafiltre	203
3.3.1	Site profesionale cu perete simplu (fără reglare a presiunii)	204
3.3.2	Caracteristicile portafiltrului fără fund.....	204
3.4	Prepararea espressoului (Espresso și Caffè Doppio)	204
3.5	Funcția de apă fierbinte.....	205
3.5.1	Schimbarea temperaturii apei (grupul de preparare)	206
3.5.2	Modificarea cantității de apă (grupul de preparare)	206
3.5.3	Setarea funcției de preinfuzie	206
3.5.4	Modificarea cantității de apă (lancea de apă).....	207
3.5.5	Resetarea setărilor	207
3.6	Prepararea spumei de lapte.....	207
3.7	Utilizarea unei surse externe de apă	208
4	Curățare și îngrijire	208
4.1	Instrucțiuni de siguranță	209
4.2	Decalcifiere.....	209
5	Remediarea defecțiunilor	210
5.1	Instrucțiuni de siguranță	210
5.2	Afișarea și remediarea defecțiunilor	210
6	Eliminarea aparatului vechi	212
6.1	Eliminarea ambalajului	212
7	Garanție	213

1 Generalități

Citiți informațiile cuprinse aici, pentru a vă familiariza rapid cu aparatul dumneavoastră și pentru a profita din plin de funcțiile acestuia.
Aparatul vă va servi mulți ani, dacă îl tratați și îngrijiți corespunzător. Vă dorim să îl utilizați cu plăcere.

1.1 Informații despre aceste instrucțiuni

Aceste instrucțiuni de utilizare fac parte din espresso de cafea CASO EspressoGourmet Advanced (denumită în continuare aparatul) și vă oferă informații importante despre punerea în funcțiune, siguranța, utilizarea corespunzătoare și îngrijirea aparatului. Instrucțiunile de utilizare trebuie să fie întotdeauna disponibile la aparat.

Ele trebuie citite și respectate de orice persoană însărcinată cu:

- punerea în funcțiune,
- remedierea defecțiunilor și/sau aparatului.
- utilizarea,
- curățarea

Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni de utilizare și să le transmiteți împreună cu aparatul viitorilor proprietari.

1.2 Limitarea răspunderi

Toate informațiile tehnice, datele și instrucțiunile de instalare, utilizare și întreținere conținute în aceste instrucțiuni corespund ultimei variante a aparatului din momentul tipăririi și au la bază experiența și cunoștințele noastre anterioare. Informațiile, figurile și descrierile din aceste instrucțiuni nu pot constitui temeiul formulării niciunui fel de pretenții. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daune cauzate de:

- nerespectarea instrucțiunilor
- utilizarea necorespunzătoare
- reparații necorespunzătoare
- modificări tehnice, modificări ale aparatului
- utilizarea pieselor de schimb neautorizate
- utilizarea accesoriilor neautorizate

Modificările aparatului nu sunt recomandate și nu sunt acoperite de garanție. Traducerile sunt efectuate cu maximă atenție.

Nu ne asumăm răspunderea pentru erorile de traducere, nici chiar dacă traducerea a fost efectuată de noi sau în numele nostru. Doar textul original în limba germană rămâne obligatoriu.

1.3 Protecția drepturilor de autor

Această documentație este protejată prin drepturi de autor. CASO GmbH își rezervă toate drepturile, inclusiv cele de reproducere fotomecanică, multiplicare și distribuție folosind procese speciale (de exemplu, prelucrarea datelor, suporturi de date și rețele de date), chiar și parțial. Sub rezerva modificărilor de conținut respectiv a modificărilor tehnice.

1.4 Volumul de livrare

Aparatul este livrat în mod standard cu următoarele componente:

- CASO EspressoGourmet Advanced
- Portafiltru cu mâner din lemn (58 mm)
- Portafiltru fără fund cu mâner din lemn (58 mm)
- 2 site profesionale cu perete simplu pentru 1 sau 2 cești
- Presă pentru cafea (tamper)
- Perie de curățare
- Ghid de utilizare rapidă
- Linguriță de cafea
- Furtun pentru apă
- Instrucțiuni de utilizare

1.5 Despachetare

Pentru despachetarea aparatului, procedați după cum urmează:

- Scoateți aparatul din cutie și îndepărtați materialul de ambalare.

OBSERVAȚIE

- Dacă este posibil, păstrați ambalajul original pe perioada de garanție a aparatului, astfel încât să puteți reambala corespunzător aparatul în cazul unei reclamații acoperite de garanție.

2 Structură și funcționare

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

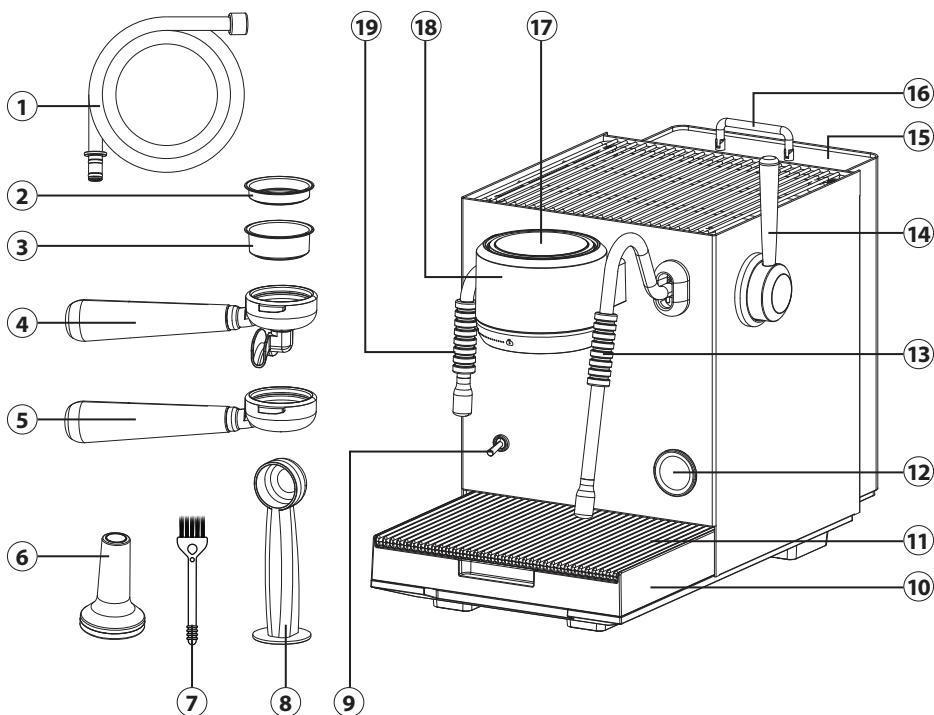
⚠ PRECAUȚIE

Nu atingeți suprafețele fierbinți.

- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. Pericol de arsuri!



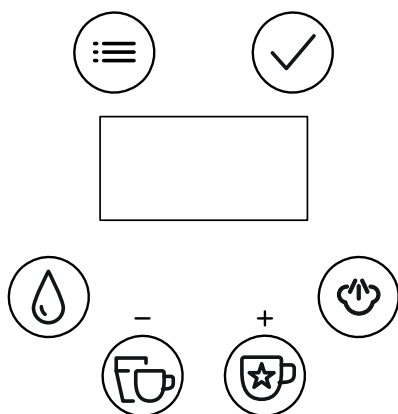
2.1 Prezentare generală



- ① Furtun pentru conectarea la o sursă externă de apă
- ② Sită profesională cu perete simplu (pentru 1 ceașcă)
- ③ Sită profesională cu perete simplu (pentru 2 cești)
- ④ Portafiltru
- ⑤ Portafiltru fără fund
- ⑥ Presă pentru cafea (tamper)
- ⑦ Perie de curățare
- ⑧ Linguriță de cafea
- ⑨ Comutator basculant ON / OFF

- ⑩ Tavă de scurgere
- ⑪ Grătar tavă de scurgere
- ⑫ Manometru
- ⑬ Mâner lance abur
- ⑭ Pârghie pentru eliberarea aburului
- ⑮ Capac rezervor de apă
- ⑯ Rezervor de apă
- ⑰ Panou de control
- ⑱ Cap de infuzie
- ⑲ Duză de apă

2.2 Elemente de comandă



- ⑳ Setări ale aparatului
- ㉑ Confirmare selecție
- ㉒ Display
- ㉓ Debit de apă prin duza de apă caldă
- ㉔ Debit manual de apă prin grupul de cafea / Reducerea valorii în setările aparatului
- ㉕ Debit presetat de apă / Creșterea valorii în setările aparatului
- ㉖ Activare / dezactivare duză de abur

2.4 Plăcuța de identificare

Plăcuța de identificare cu datele de conectare și de putere se află pe fața inferioară a aparatului.

3 Utilizare și funcționare

Acest capitol conține informații importante despre utilizarea aparatului. Respectați instrucțiunile, pentru a evita pericolele și deteriorările.

⚠️ AVERTIZARE

- Atenție: din aparat poate ieși abur fierbinte – pericol de arsuri!

⚠️ AVERTIZARE

- ▶ Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării, pentru a putea interveni rapid în caz de pericol.
- ▶ Utilizați aparatul numai cu portafiltrul montat.
- ▶ Nu turnați apă fierbinte în rezervorul de apă.
- ▶ Când utilizați duza de abur și duza de apă caldă, iese abur fierbinte, respectiv apă fierbinte. Atingeți duzele doar de mâner.
- ▶ Nu atingeți niciodată orificiile de evacuare ale portafiltrului, ale duzei de apă caldă sau ale duzei de abur atunci când aparatul este în funcțiune.

3.1 Înainte de prima utilizare

Curățați aparatul și accesoriile conform instrucțiunilor din capitolul „Curățare și întreținere”. Pentru o curățare suplimentară a aparatului, efectuați un ciclu de preparare fără cafea măcinată.

1. Introduceți tăvița de scurgere în aparat și așezați grătarul tăviței deasupra tăviței de scurgere.
2. Scoateți capacul rezervorului de apă și apoi rezervorul de apă. Îndepărtați dopul de transport aflat sub rezervorul de apă. Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Reintroduceți rezervorul în aparat și închideți-l cu capacul rezervorului de apă.
3. Introduceți unul dintre portafilte (cu o inserție filtrantă goală) în grupul de cafea, apoi aliniați portafiltrul la marcajul „ ” și rotiți-l în sens antiorar în direcția „ ” până se fixează. Țineți aparatul fixat lateral sau de rezervorul de apă.
4. Așezați o ceașcă mare pe grătarul de picurare, sub duza portafiltrului. Asigurați-vă că pârghia pentru eliberarea aburului se află în poziție verticală (poziție de oprire).
5. Conectați aparatul la priză și porniți-l cu comutatorul basculant (poziția ON).
6. Aparatul începe încălzirea, iar displayul afișează progresul.
7. De îndată ce toate simbolurile de pe display luminează constant și se aude un semnal sonor, aparatul este încălzit și gata de utilizare.
8. Apăsăți butonul .
9. Așteptați până când începe să curgă apa, apoi apăsați din nou butonul  pentru a opri curgerea apei.
10. Mutați duza de apă caldă într-o parte. Dotykaj ich wyłącznie za uchwyt.
11. Țineți un recipient suficient de mare, rezistent la căldură și gol sub duza de apă caldă și apăsați butonul .
12. Așteptați până când începe să curgă apa, apoi apăsați din nou butonul  pentru a opri curgerea apei.
13. Mutați duza de abur într-o parte. Dotykaj ich wyłącznie za uchwyt.
14. Țineți un recipient suficient de mare, rezistent la căldură și gol sub duza de abur și trageți pârghia pentru eliberarea aburului în față, spre dumneavoastră.
15. Așteptați până când iese abur din duză, apoi readuceți pârghia în poziție verticală pentru a opri eliberarea aburului.
16. Acum puteți utiliza aparatul conform dorințelor dumneavoastră.

OBSERVAȚIE

- La prima utilizare, aparatul poate produce zgomote mai puternice deoarece trage apă în circuite. Acest lucru este normal; după scurt timp, funcționarea devine mai silențioasă.

3.2 Sfaturi / Recomandări pentru prepararea espressoului

- Folosiți întotdeauna boabe proaspete. Acordați atenție datei de prăjire; aceasta ar trebui să fie cu 2–12 săptămâni înainte de data utilizării. Măcinați întotdeauna cafeaua proaspăt pentru numărul de cești pe care doriți să le preparați.
- Boabele de cafea trebuie păstrate într-un loc răcoros, uscat și întunecat, dar nu în frigider.
- Boabele de cafea trebuie să fie măcinate foarte fin. Folosiți o râșniță potrivită pentru espresso.
- Acordați atenție raportului corect de extracție în funcție de gradul de prăjire al boabelor. Pentru boabele închise la culoare, raportul ar trebui să fie mai degrabă 1:2 sau mai mic, iar pentru boabele deschise la culoare mai degrabă 1:2,5 până la 1:3, altfel espresso-ul ar putea deveni prea acru.
- Ajustați, dacă este necesar, timpul de extracție în cazul în care espresso-ul nu are gustul dorit.
- Boabele închise la culoare necesită o temperatură de extracție mai scăzută, iar boabele deschise la culoare o temperatură mai ridicată.
- Weiss Distribution Technique (WDT): Afânați cafeaua măcinată cu un obiect subțire și ascuțit (de ex. o scobitoare) pentru a desface eventualele aglomerări. Bateți ușor portafiltrul pe suprafața de lucru sau pe un covoraș pentru tamper, astfel încât cafeaua afânată să se distribuie uniform în inserția filtrantă.
- Levelling: Folosiți tamperul pentru a crea o suprafață ușor compactată și uniformă pe cafeaua măcinată. Așezați tamperul pe cafeaua din inserția filtrantă și rotiți-l fără a aplica presiune.
- Tamping: Apăsați cafeaua măcinată cu tamperul în mod uniform, vertical și ferm în jos.
- Aparatul trebuie să fie întotdeauna curat. Aveți grijă să schimbați regulat apa din rezervorul de apă.
- Este important ca aparatul, portafiltrul și ceașca să fie bine preîncălzite înainte de preparare, pentru a preveni pierderea de temperatură a apei în timpul extracției.

3.3 Inserții de sită și portafiltre

Pachetul de livrare include atât inserții de sită cu un singur perete pentru una și două cești, cât și două portafiltre diferite. Folosiți întotdeauna inserția de sită potrivită pentru numărul de cești dorit, respectiv pentru dimensiunea băuturii, precum și portafiltrul adecvat nivelului dumneavoastră de experiență în utilizarea unei mașini cu portafiltru și a tehnicii aferente de preparare. Cu portafiltrul fără fund puteți prepara espresso sau Caffé Doppio doar într-o singură ceașcă, deoarece acesta nu are un orificiu de ieșire și jetul de cafea nu se împarte.

Site profesionale cu un singur perete				
Tip sită	Doză	Cantitate cafea măcinată (g)	Recomandat pentru	
	simplă 	ca. 9 g	Profesioniști	Cafea proaspăt măcinată
	dublă 	ca. 18 g		

3.3.1 Site profesionale cu perete simplu (fără reglare a presiunii)

Insertiile profesionale cu un singur perete au doar un singur strat de sită și, prin urmare, nu reglează presiunea. Parametrii optimi, precum gradul de măcinare, presiunea aplicată cu tamperul și cantitatea de cafea, pot fi stabiliți experimental. Acest tip de sită oferă un control mai mare asupra procesului de preparare a espressoului.

3.3.2 Caracteristicile portafiltrului fără fund

Când folosiți portafiltrul fără fund, puteți vedea imediat dacă extracția se desfășoară perfect sau dacă apar probleme. De aceea, acest portafiltru este potrivit pentru începători. La o extracție perfectă, la început se formează picături uniforme care se unesc apoi într-un jet aflat în poziție centrală.

Puteți vedea foarte bine cu portafiltrul fără fund momentul în care extracția cafelei a avut loc și când espresso-ul este gata. În timpul extracției se pot observa dungi maro în jetul de cafea. Când jetul de cafea devine mai deschis la culoare, extracția este finalizată și puteți opri fluxul de apă.

Problemele care pot fi observate imediat pot fi următoarele:

- Se formează picături doar pe o parte, iar jetul de espresso nu este centrat. Cel mai probabil ați tasat înclinat. Se formează mai întâi picături în zona centrală și nu apare un jet uniform în mijloc. Cafeaua măcinată nu a fost distribuită uniform în inserția de sită (WDT), ceea ce împiedică o extracție uniformă.
- Channeling: Se formează mici canale în cafeaua măcinată din inserția de sită, astfel încât apa, sub presiune, trece prin aceste canale și stropște în toate direcțiile. Motivele pot fi: Cafeaua măcinată nu a fost distribuită uniform. Există aglomerări în cafeaua măcinată și aceasta nu a putut fi tasată uniform. Inserția de sită nu a fost complet uscată înainte de măcinare. Pe partea inferioară a tamperului se afla o picătură de apă sau reziduuri vechi de cafea.

3.4 Prepararea espressoului (Espresso și Caffè Doppio)

- A preîncălzi ceștile pentru un rezultat optim. A depozita ceștile pe placa de încălzire a ceștilor a aparatului. A atinge placa de încălzire cu prudență, deoarece se încinge puternic.
1. Asigurați-vă că levierul pentru abur se află în poziție verticală (poziție oprit).
 2. Introduceți portafiltrul dorit cu inserția de sită dorită în unitatea de preparare și fixați-l prin rotire.

3. A poziționa una sau două cești pe grătarul tăvii de scurgere, sub gura portafiltrului.
4. Pentru a preîncălzi portafiltrul, inserția de sită, ceașca/ceștile și unitatea de preparare, lăsați să curgă cantitatea de apă dorită apăsând o dată pe butonul .
5. A demonta portafiltrul, rotind în sens opus.
6. Atenție: portafiltrul și sita sunt foarte fierbinți.
7. Uscați bine inserția de sită și portafiltrul.
8. Distribuiți uniform cafeaua proaspăt măcinată în inserția de sită. Recomandăm ca, în special la început, cantitatea de cafea măcinată să fie cântărită exact cu un cântar digital.
9. Prelucrați în continuare cafeaua măcinată (consultați WDT, nivelare și tasare în capitolul „Sfaturi / Recomandări pentru prepararea espresso-ului”).
10. A îndepărta reziduurile de cafea de pe marginea portafiltrului.
11. A monta la loc portafiltrul în capul de infuzie și a strânge ferm.
12. Poziționați numărul dorit de cești (una sau două) sub duză pe grătarul de scurgere.
13. Apăsați butonul  pentru a elibera cantitatea presetată de apă sau butonul  pentru o eliberare manuală a apei, pe care o puteți opri prin apăsarea aceluiași buton.
14. Pentru demontarea portafiltrului după preparare, a susține aparatul cu o mână și a roti portafiltrul cu cealaltă mână pentru a-l scoate.
15. A așeza portafiltrul pe grătar pentru răcire.
16. După fiecare utilizare, a îndepărta complet pucul de cafea din sită, prin lovire de un recipient.
17. A scoate sita din portafiltru, de exemplu, prin pârgchiere cu ajutorul altei site.
18. A clăti temeinic sita și portafiltrul sub jet de apă.
19. Înainte de consum, a amesteca espresso-ul cu o linguriță pentru a permite eliberarea uniformă a aromelor.

OBSERVAȚIE

- ▶ Ciclul de infuzie se poate opri oricând printr-o nouă apăsare a tastei drepte „” sau „.
- ▶ Dacă la pornirea sau în timpul procesului de preparare nu iese apă din duză, în rezervor nu mai există apă. Lumina de pe unitatea de preparare se aprinde roșu, iar pe display apare mesajul „add water”. Umpleți din nou rezervorul de apă și lăsați să curgă apă manual apăsând butonul , pentru a reumple conductele.
- ▶ După aproximativ 20 minute, aparatul trece automat în modul standby.
- ▶ Goliți regulat tava de scurgere.
- ▶ Se pot utiliza pahare/cești înalte cu înălțime maximă de 135 mm. Pentru recipiente înalte, a scoate tava împreună cu grătarul și a poziționa paharul/ceașca direct sub gura de ieșire.

3.5 Funcția de apă fierbinte

Puteți utiliza duza de apă fierbinte pentru a obține apă fierbinte, de exemplu pentru încălzirea ceștilor sau pentru prepararea ceaiului.

1. Așezați o ceașcă sub orificiul de ieșire al duzei de apă fierbinte.
2. Apăsați butonul .

3. Pe display apare cantitatea presetată de apă.
4. Pentru a întrerupe procesul înainte de finalizare, apăsați din nou butonul .

3.5.1 Schimbarea temperaturii apei (grupul de preparare)

Puteți modifica temperatura apei între 88 °C, 90 °C, 92 °C, 94 °C și 96 °C.

1. Apăsați o dată butonul .
2. Pe display apare „Extraction water temperature”.
3. Selectați temperatura dorită folosind butonul  (scădere) sau butonul  (creștere).
4. Confirmați setarea aleasă a temperaturii cu butonul . Chiar și după oprirea și repornirea aparatului sau deconectarea și reconectarea la priză, aparatul va afișa temperatura setată anterior.

3.5.2 Modificarea cantității de apă (grupul de preparare)

Cantitatea de apă pentru prepararea espresso-ului poate fi ajustată individual, în funcție de preferințele personale. Debitul de apă poate fi setat între minimum 20 secunde și maximum 40 secunde (în pași de 0,5 secunde).

1. Apăsați de două ori butonul .
2. Pe display apare „Coffee auto-extraction time”.
3. Selectați timpul dorit de curgere a apei folosind butonul  (scădere) sau butonul  (creștere).
4. Confirmați timpul de curgere a apei selectat cu butonul . Setarea rămâne salvată chiar și după ce aparatul a fost deconectat de la rețeaua electrică.

OBSERVAȚIE

- ▶ Valorile se referă exclusiv la cantitatea de apă de infuzie.
- ▶ În cazul modificării cantității de apă, este recomandată ajustarea proporțională a cantității de cafea măcinată. Se recomandă un raport de extracție de 1:2, adică pentru 1 gram de cafea măcinată se obțin 2 grame de espresso — de exemplu, din 18 g de cafea rezultă 36 g de espresso.
- ▶ Prepararea unui espresso optim depinde de mai mulți factori, precum gradul de măcinare al cafelei, prăjirea boabelor, temperatura și cantitatea de apă, fiind o chestiune de gust personal. După o scurtă perioadă de familiarizare, se poate obține cu ușurință espresso-ul ideal.

3.5.3 Setarea funcției de preinfuzie

Puteți seta timpul de preinfuzie (ON) și timpul de pauză (OFF). Pulberea de cafea este umezită pentru timpul de preinfuzie setat, urmată de o pauză în durata setată, până când începe procesul propriu-zis de extracție. Se pot seta maximum 5 secunde de „acțiune”. Exemplu:

ON (timp de preinfuzie): 0 s & OFF (timp de pauză): 0 s: Nu este setat nici timp de preinfuzie, nici timp de pauză.

Dacă ON este setat la 4 s, atunci OFF poate fi setat doar la 1 s.

Dacă ON este setat la 3 s, atunci OFF poate fi setat la maximum 2 s, etc.

1. Apăsați de trei ori butonul .
2. Pe display apare „Auto pre-infusion time”.

3. Selectați timpul dorit de preinfuzie folosind butonul  (scădere) sau butonul  (creștere).
4. Confirmați selecția cu butonul .
5. Selectați timpul dorit de pauză folosind butonul  (scădere) sau butonul  (creștere).
6. Confirmați selecția cu butonul . Setarea rămâne salvată chiar și după ce aparatul a fost deconectat de la rețeaua electrică.

3.5.4 Modificarea cantității de apă (lancea de apă)

Puteți seta individual cantitatea de apă care este distribuită prin lancea de apă, în funcție de preferințele dumneavoastră. Distribuirea apei poate fi setată între 50 ml și 300 ml (în trepte de câte 50 ml).

1. Apăsăți de patru ori butonul .
2. Pe display apare „Hot water volumen”.
3. Selectați cantitatea de apă dorită folosind butonul  (scădere) sau butonul  (creștere).
4. Confirmați cantitatea selectată de apă cu butonul . Setarea rămâne salvată chiar și după ce aparatul a fost deconectat de la rețeaua electrică.

3.5.5 Resetarea setărilor

Pentru a reseta setările, a menține apăsată simultan tastele din dreapta „Single” și „Double” până la semnalul sonor. Pe display apare „reset”.

3.6 Prepararea spumei de lapte

Pentru a obține o spumă de lapte optimă, se recomandă ca laptele să fie răcit în prealabil. Trebuie avut în vedere faptul că, în funcție de temperatură, tipul de lapte și conținutul de grăsime, consistența spumei de lapte poate varia. Se recomandă utilizarea exclusivă a laptelui sau a băuturilor vegetale (de exemplu, băutură de soia). Nu toate băuturile vegetale sunt potrivite pentru spumare.

1. A umple un recipient pentru lapte (neinclus în pachetul de livrare) cu lapte rece. A nu utiliza o cantitate prea mare de lapte pentru a evita revărsarea în timpul spumării.
2. Asigurați-vă că modul Steam este activ.
3. A deplasa bagheta de abur lateral, ținând-o doar de mâner.
4. A introduce bagheta de abur paralel cu gura recipientului de lapte și a ține recipientul paralel cu suprafața de lucru. Bagheta de abur trebuie să fie poziționată imediat sub suprafața laptelui.
5. Trageți încet în față mânerul din lemn.
6. A atinge partea inferioară a recipientului cu cealaltă mână pentru a simți temperatura laptelui.
7. Când recipientul începe să se încălzească și spuma de lapte crește, a coborî bagheta de abur mai adânc în lapte pentru a opri aspirarea aerului și pentru a crea o mișcare de rotație uniformă a laptelui.
8. Când recipientul pentru lapte se încălzește și spuma a atins consistența dorită, împingeți mânerul din lemn înapoi în poziția inițială.
9. Abia atunci scoateți lancea de abur din lapte.

10. A roti ușor recipientul pentru lapte în mișcări circulare și a-l lovi ușor de suprafața de lucru pentru a elimina bulele mari de aer și a uniformiza textura spumei.
11. A îndepărta imediat reziduurile de lapte de pe bagheta de abur cu o cârpă umedă, înainte ca laptele să se întărească.
12. Spuma de lapte poate fi folosită, de exemplu, pentru prepararea unui cappuccino.
13. A închide regulatorul și a continua conform instrucțiunilor din capitolul „Prepararea espresso-ului”.

OBSERVAȚIE

- Puteți dezactiva modul Steam apăsând butonul . Dacă acționați apoi mânerul din lemn, nu va ieși abur din lancea de abur.
- A se evita supraîncălzirea laptelui, pentru a preveni arderea acestuia.
- A curăța întotdeauna bagheta de abur după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.

3.7 Utilizarea unei surse externe de apă

Puteți conecta aparatul la o sursă externă de apă (de ex. un rezervor extern de apă) folosind furtunul de apă inclus. Conectorul se află pe partea din spate a aparatului.

1. Goliți rezervorul de apă înainte de a conecta furtunul de apă.
2. Apăsați pe capacul aflat lângă cablul de alimentare.
3. Scoateți dopul de silicon din conector. Este posibil să se scurgă câteva picături de apă reziduală.
4. Introduceți capătul deschis al furtunului de apă în conectorul aparatului, astfel încât să fie introdus complet.
5. Așezați capătul cu sită în sursa externă de apă.
6. Umpleți rezervorul aparatului cu apă până la marcajul MIN.
7. Aparatul este pregătit pentru utilizare.



OBSERVAȚIE

- Înainte de conectarea furtunului de apă, rezervorul trebuie golit, deoarece altfel apa va curge atunci când dopul de silicon este scos din aparat.
- Când utilizați o sursă externă de apă, rezervorul aparatului trebuie să fie introdus și să conțină apă. Senzorul de nivel trebuie să detecteze un nivel minim de apă, altfel aparatul va afișa avertizarea „add water”.
- Dacă nu utilizați o sursă externă de apă, asigurați-vă că introduceți dopul de silicon în conectorul de apă și închideți capacul.

4 Curățare și îngrijire

Acest capitol conține instrucțiuni importante cu privire la curățarea și îngrijirea aparatului. Respectați instrucțiunile, pentru a evita deteriorările cauzate de curățarea greșită a aparatului.

4.1 Instrucțiuni de siguranță

PRECAUȚIE

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță înainte de a începe curățarea aparatului:

- ▶ Aparatul trebuie curățat regulat și depunerile de calcar trebuie îndepărtate.
- ▶ Scoateți ștecherul din priză înainte de a curăța aparatul.
- ▶ Nu scufundați aparatul în apă sau alte lichide și nu îl introduceți în mașina de spălat vase.
- ▶ Suprafețele aparatului devin foarte fierbinți în timpul utilizării. Există pericol de arsuri. Așteptați până când aparatul s-a răcit.
- ▶ Nu folosiți detergenți agresivi sau abrazivi și nici solvenți.
- ▶ Nu răzuți murdăria persistentă cu obiecte dure.

◆ Aparat

Aparatul se poate șterge cu o cârpă umezită. A se usca complet aparatul după curățare.

◆ Apă fierbinte și lancea de abur

Lancia de abur trebuie curățată de reziduurile de lapte după fiecare utilizare. Se desfilează cu atenție vârful lancei de abur de pe lancia propriu-zisă, răsucindu-l pe filet, și se curăță temeinic sub jet de apă. Lancia de abur se șterge cu o cârpă umedă. Se verifică faptul că orificiul de evacuare din partea inferioară este liber; dacă este necesar, se poate curăța cu un ac fin. După curățare, vârful lancei de abur trebuie înfiletat la loc. Procedați în același mod pentru curățarea lăncii de apă fierbinte.

◆ Grupul de preparare

Se recomandă curățarea grupului de preparare după fiecare utilizare. După îndepărtarea portafiltrului, ștergeți întreaga suprafață cu o cârpă umedă, pentru a elimina resturile de cafea măcinată. Apoi, montați Portafiltru cu duză fără sita de filtrare și porniți un ciclu de preparare fără cafea, pentru a clăti grupul de preparare.

◆ Accesorii

Se recomandă îndepărtarea zațului de cafea din sita de filtrare. Clătiți bine inserția filtrului, portafiltrul și lingurița de cafea în apă caldă. Goliți regulat tava de scurgere și clătiți-o, precum și grătarul de scurgere, sub apă curentă. Uscați apoi bine accesoriile. Dacă folosiți o sursă externă de apă, clătiți furtunul de apă în mod regulat cu apă caldă.

4.2 Decalcifiere

OBSERVAȚIE

- ▶ Decalcifierea regulată a aparatului reduce consumul de energie și prelungește durata de viață a acestuia.
- ▶ Aparatele care nu funcționează corespunzător din cauza lipsei decalcifierii nu sunt acoperite de garanție.

Aparatul afișează o avertizare de decalcifiere după aproximativ 300 de cicluri, prin aprinderea în roșu a iluminării de la unitatea de preparare și prin mesajul „cleaning” pe display.

1. Umpleți rezervorul cu apă și un decalcifiant comercial potrivit pentru aparate de espresso. Citiți în instrucțiunile decalcifiantului raportul corect de amestec.
2. Așezați un recipient cu capacitatea de 1 litru pe grătarul de scurgere sub grupul de preparare și un alt recipient de 1 litru sub duza de abur.
3. Când aparatul este în modul standby, apăsați simultan butonul ≡ și butonul ✓.
4. Afișajul arată „cleaning”.
5. Trageți maneta de lemn spre dvs. pentru a elibera aburul. Apa curge atât din duza de abur, cât și din grupul de preparare.
6. După aproximativ 2 minute se aude un semnal sonor și această parte a procesului este finalizată.
7. Apăsați maneta de lemn în poziția inițială.
8. Aruncați apoi apa.
9. Clătiți bine rezervorul de apă.
10. Umpleți apoi rezervorul cu apă proaspătă (fără decalcifiant) și reporniți procesul de detartrare înainte de a utiliza aparatul în mod normal cu cafea măcinată.
11. Aparatul clătește conductele cu apă curată.
12. Aruncați din nou apa înainte de a folosi aparatul în mod obișnuit cu cafea măcinată.

OBSERVAȚIE

- După activarea funcției de decalcifiere, aceasta poate fi oprită numai prin apăsarea butonului „Pornit/Oprit”.

5 Remedierea defecțiunilor

Acest capitol conține instrucțiuni importante cu privire la localizarea și remedierea defecțiunilor. Respectați instrucțiunile, pentru a evita pericolele și deteriorările.

5.1 Instrucțiuni de siguranță

PRECAUȚIE

- Reparațiile la aparatele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate, instruite de producător.
- În cazul reparațiilor necorespunzătoare pot apărea pericole semnificative pentru utilizator și deteriorări ale aparatului.

5.2 Afișarea și remedierea defecțiunilor

Erori	Cauze posibile	Soluții
E0-5	Senzor de temperatură defect	Contactați serviciul clienți.
Nu curge apă din orificiu.	Nu există apă în rezervorul de apă.	A umple rezervorul cu apă.

Nu iese abur din duza de abur.	Duza de abur este înfundată.	A curăța duza de abur conform instrucțiunilor.
	Nu există apă în rezervorul de apă.	A umple rezervorul cu apă.
Apa se scurge la baza aparatului.	Tava de colectare este plină.	A goli tava de colectare.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect pe aparat.	A așeza corect rezervorul pe aparat.
	Aparatul este defect.	A scoate ștecherul din priză. A nu mai utiliza aparatul. A contacta serviciul clienți.
Apa curge pe marginea portafiltrului.	Portafiltrul nu a fost montat corect.	A fixa corect portafiltrul.
	Există resturi de cafea măcinată pe marginea portafiltrului.	A îndepărta resturile de cafea de pe marginea portafiltrului.
Aparatul nu funcționează.	Țeava de alimentare nu este introdusă corect în priză.	A introduce corect ștecherul în priză. Dacă aparatul tot nu pornește, a contacta serviciul clienți.
Laptele nu face spumă.	Duza de abur este înfundată.	A curăța duza de abur.
	Laptele nu este suficient de rece.	A folosi lapte rece, din frigider.
„cleaning” apare pe afișaj.	Aparatul necesită decalcifiere.	A efectua procesul de decalcifiere.
Espresso-ul este rece.	Aparatul și conductele interne nu au fost preîncălzite.	A preîncălzi aparatul conform instrucțiunilor din capitolul „Prepararea espresso-ului”.
	Cănițele nu au fost preîncălzite.	A preîncălzi cănițele pe suportul de încălzire.
Fără cremă.	Cafeaua este măcinată prea grosier.	A folosi o măcinare mai fină.
	Cafeaua nu a fost presată suficient sau a fost presată incorect.	A presa cafeaua mai ferm.

Espresso prea slab.	Cafeaua este măcinată prea grosier.	A folosi o măcinare mai fină.
	Cantitatea de cafea este prea mică.	A folosi mai multă cafea măcinată sau a reduce cantitatea de apă.
Espresso prea tare.	Cafeaua este măcinată prea fin.	A folosi o măcinare mai grosieră.
	Cantitatea de cafea este prea mare.	A folosi mai puțină cafea măcinată sau a crește cantitatea de apă.

OBSERVAȚIE

- ▶ Dacă nu puteți rezolva problema urmând pașii de mai sus, vă rugăm să vă adresați serviciului de asistență tehnică.
- ▶ **Curățați aparatul înainte de a-l trimite serviciului de asistență tehnică.**

6 Eliminarea aparatului vechi

Aparatele electrice și electronice vechi conțin deseori materiale care sunt încă valoroase. Însă ele conțin și substanțe toxice, necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Dacă aceste substanțe ajung în deșeurile menajere sau dacă sunt manipulate incorect, pot dăuna sănătății umane și mediului. Prin urmare, nu eliminați sub nicio formă aparatul vechi împreună cu deșeurile menajere.

**OBSERVAȚIE**

- ▶ Utilizați punctul de colectare amenajat în localitatea dumneavoastră pentru returnarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice vechi. Dacă este necesar, informați-vă la primărie, operatorul de servicii de salubritate sau vânzător.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul dumneavoastră vechi este depozitat într-un mod sigur pentru copii până în momentul eliminării.

6.1 Eliminarea ambalajului

Ambalajul protejează aparatul împotriva daunelor survenite în timpul transportului. Materialele de ambalare sunt alese în funcție de rațiuni ecologice și tehnice de eliminare și, prin urmare, sunt reciclabile.

Returnarea ambalajului în circuitul materialelor economisește materii prime și reduce cantitatea de deșeuri. Eliminați materialele de ambalare care nu mai sunt necesare la punctele de colectare pentru sistemul de valorificare „Grüner Punkt”.



7 Garanție

Pentru acest produs oferim o garanție de 24 de luni de la data vânzării, pentru defecte de fabricație sau de material. Garanția noastră este valabilă în Germania, Austria și Țările de Jos. Pentru toate celelalte țări vă rugăm să ne contactați.

Pretențiile dumneavoastră de garanție conform art. 437 și următoarele din Codul Civil sunt în continuare valabile. Exercițarea drepturilor dumneavoastră legale privind deficiențele este gratuită pentru dumneavoastră. Garanția nu include daunele cauzate de manipulara sau utilizarea necorespunzătoare, precum și defectele care afectează doar într-o mică măsură funcționarea sau valoarea aparatului. De asemenea, garanția nu acoperă piesele de uzură, daunele survenite în timpul transportului, în măsura în care nu suntem responsabili pentru acestea, precum și daunele cauzate de reparațiile neefectuate de noi.

Acest aparat este construit și proiectat din punctul de vedere al performanței pentru utilizarea în spații private (utilizare casnică). Orice utilizare comercială este acoperită de garanție doar în măsura în care poate fi comparată cu o utilizare privată din punctul de vedere al solicitării aparatului. Aparatul nu este destinat utilizării comerciale generale.

În cazul reclamațiilor justificate, vom repara aparatul defect sau îl vom înlocui cu un aparat fără defecte, la alegerea noastră. Defecțiunile evidente trebuie notificate în termen de 14 zile de la livrare. Alte pretenții sunt excluse.

Pentru revendicarea unei pretenții de garanție, vă rugăm să ne contactați înainte de a returna aparatul (însoțit întotdeauna de dovada achiziției!). Puteți găsi datele noastre de contact („garant”) la începutul acestor instrucțiuni de utilizare.

תוכן העניינים

1 נושאים כלליים	214
1.1 מידע על מדריך זה	215
1.2 הגבלת אחריות	215
1.3 הגנת זכויות יוצרים	215
1.4 היקף האספקה	215
1.5 פריקה	215
2 התקנה ותפקוד	216
2.1 סקירה כללית	216
2.2 רכיבי הפעלה	217
2.3 תווית סוג	217
3 הפעלה ותפעול	217
3.1 לפני השימוש הראשון	218
3.2 טיפים / המלצות להכנת אספרסו	218
3.3 מסננים וידית החליטה	219
3.3.1 מסננות מקצועיות בעלות דופן אחת ללא ויסות לחץ	219
3.3.2 תכונות של ידית חליטה ללא תחתית	219
3.4 הכנת אספרסו אספרסו וקפה דופיו	220
3.5 פונקציית מים חמים	221
3.5.1 שינוי טמפרטורת המים ראש החליטה	221
3.5.2 שינוי כמות המים ראש החליטה	221
3.5.3 הגדרת פונקציית קדם-חליטה	222
3.5.4 שינוי כמות המים צינורית מים	222
3.5.5 איפוס הגדרות	222
3.6 יצירת קצף חלב	222
3.7 השתמש במקור מים חיצוני	223
4 ניקוי ותחזוקה	223
4.1 הוראות בטיחות	223
4.2 ניקוי	224
4.3 הסרת אבנית	224
5 תיקון תקלות	225
5.1 הוראות בטיחות	225
5.2 מחווני תקלות	225
6 סילוק המכשיר הישן	227
6.1 סילוק האריזה	227
7 אחריות	227

נושאים כלליים 1

קרא את המידע הכלול כאן כדי שתוכל להכיר במהירות את המכשיר שלך ולנצל את מלוא התכונות שלו. המכשיר שלך ישרת אותך במשך שנים רבות אם תטפל ותתחזק אותו כראוי

מידע על מדריך זה 1.1

מדריך הוראות זה הוא חלק ממטחנת הקפה החשמלית (המכונה להלן המכשיר) ומספקות לך מידע חשוב על ההפעלה, הבטיחות, השימוש המיועד והטיפול במכשיר. מדריך ההפעלה חייב להיות תמיד זמין במכשיר.
הוא חייב להיקרא ולהשתמש על ידי כל מי שהונחה להתקנה
להפעלה
לתקן תקלה ו/או
לנקות את המכשיר
שמור את מדריך ההפעלה והעבר אותו לבעלים הבאים יחד עם המכשיר

הגבלת אחריות 1.2

כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב כל המידע הטכני, הנתונים וההוראות להתקנה, תפעול ותחזוקה הכלולים במדריך זה תואמים את המצב העדכני ביותר בזמן ההדפסה ומבוססים על הניסיון והידע הקודם שלנו למיטב ידיעתנו. לא ניתן לגזור טענות מהמידע, האיורים והתיאורים במדריך זה. היצרן אינו נושא באחריות לנזק עקב

הגנת זכויות יוצרים 1.3

שומרת לעצמה את כל הזכויות, לרבות שכפול CASO GmbH. תיעוד זה מוגן בזכויות יוצרים. חברת פטו-מכני, העתקה והפצה תוך שימוש בתהליכים מיוחדים (למשל עיבוד נתונים, אמצעי לאחסון נתונים ורשתות נתונים), אפילו באופן חלקי. הזכות לתוכן ושנייה טכניים שמורים

היקף האספקה 1.4

- המכשיר מסופק כסטנדרט עם הרכיבים הבאים
- CASO EspressoGourmet Advanced
 - ידית חליטה עם ידית עץ 58 מ"מ
 - ידית חליטה ללא תחתית עם ידית עץ 58 מ"מ
 - מסננות מקצועיות בעלות דופן אחת לספל אחד או שניים
 - דוחס
 - כפית קפה
 - צינור מים
 - מברשת ניקוי
 - מדריך קצר
 - מדריך הפעלה

פריקה 1.5

לפריקת המכשיר, הוצא את המכשיר מהאריזה והסר את חומר האריזה

הודעה

במידת האפשר, שמור את האריזה המקורית במשך תקופת האחריות של המכשיר, כך שניתן יהיה לארוז את המכשיר כראוי שוב במקרה של תביעת אחריות

התקנה ותפקוד 2

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ההתקנה והתפקוד של המכשיר

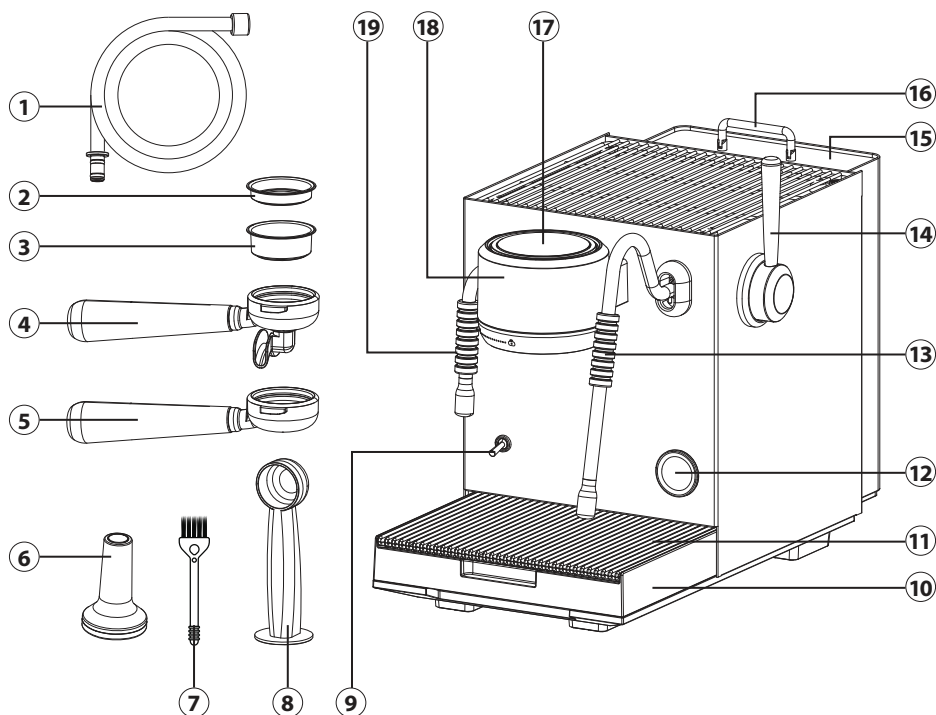


זהירות ⚠

סכנת כוויות.

אין לגעת במשטחים החמים. אין לגעת במשטחים החמים של המכשיר!

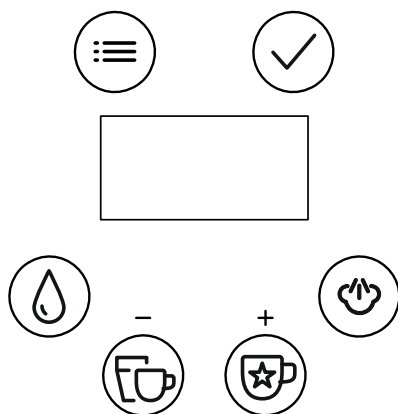
סקירה כללית 2.1



- | | | | |
|----|---------------------------------------|----|----------------------|
| 1 | צינור מים למקור מים חיצוני | 11 | רשת טפטוף |
| 2 | מסננת מקצועית בעלת דופן אחת לספל אחד | 12 | מד לחץ |
| 3 | מסננת מקצועית בעלת דופן אחת ל-2 ספלים | 13 | טפס זרוע קיטור |
| 4 | מחזיק ידית מסננת | 14 | מנוף להוצאת קיטור |
| 5 | ידית חליטה ללא תחתית | 15 | מכסה מיכל מים |
| 6 | דוחס | 16 | מיכל מים |
| 7 | מברשת ניקוי | 17 | לוח בקרה |
| 8 | כפית קפה | 18 | ראש הזרקת המים החמים |
| 9 | מתג דנדוד הפעלה/כיבוי | 19 | צינורית יציאת המים |
| 10 | מגש טפטוף | | |

רכיבי הפעלה 2.2

- 20 הגדרות מכשיר
21 אישור בחירה
22 תצוגה
23 תפוקת מים מצינורית יציאת המים
24 תפוקת מים ידנית ראש חליטה / הפחתת ערך בהגדרות המכשיר
25 תפוקת מים מוגדרת מראש / הגדלת ערך בהגדרות המכשיר
26 כיבוי / הפעלה צינורית יציאת הקיטור



תווית סוג 2.3

תגית השם עם נתוני החיבור והביצועים ממוקמת בתחתית המכשיר

הפעלה ותפעול 3

פרק זה מספק לך מידע חשוב על הפעלת המכשיר. פעל לפי ההוראות כדי למנוע סכנה ונזק

⚠ אזהרה

⚠! זהירות: אדים חמים עלולים להיפלט מהמכשיר. זהירות: סכנת כוויה.
אין להשאיר את המכשיר ללא השגחה במהלך הפעולה כדי להבטיח התערבות מהירה במקרה חירום.
הפעל את המכשיר רק כאשר ידית המסננת מותקן.
אין למלא את מיכל המים במים חמים

בעת השימוש בצינורית יציאת הקיטור וצינורית יציאת המים ייפלטו אדים / מים חמים. אין לגעת בצינוריות אלא רק בידית.
אין לעולם להכניס יד מתחת לפתחי היציאה של ידית החליטה, צינורית יציאת המים או הקיטור כאשר המכשיר בפעולה.

לפני השימוש הראשון 3.1

- לנקות את המכשיר והאביזרים כמתואר תחת „ניקוי ותחזוקה“. כדי לנקות את המכשיר, יש לבצע גם תהליך הכנת קפה ללא קפה טחון.
- החלק את מגש הטפטוף לתוך המכשיר והנח את רשת הטפטוף על מגש הטפטוף.
1. הסירו את מכסה מיכל המים ואת מיכל המים. הסר את פקק ההובלה מתחת למיכל המים.
 2. החזר שוב את מיכל המים למכשיר וסגור אותו „MAX“, מלא את מיכל המים במים עד לסיומן באמצעות מכסה מיכל המים.
 3. חבר את אחד מהמסננים (עם מסננת ריקה) לראש החליטה של המכונה, לאחר מכן, יישר את ידית החליטה עם הסימן „☑“ וסובב אותו נגד כיוון השעון בכיוון „☑“. במקביל החזק את המכשיר בצד או ליד מיכל המים.
 4. הניח ספל גדול על מגש הטפטוף מתחת לפתחים של ידית המסננת. וודא שידית שחרור (הקיטור) נמצאת במצב אנכי (מצב כבוי).
 5. חבר את המכשיר לשקע החשמל והפעל אותו באמצעות מתג הנדנוד (מתג הנדנוד במצב ON).
 6. המכשיר מתחיל לחמם והתצוגה מציגה את ההתקדמות.
 7. ברגע שכל הסמלים בתצוגה דולקים באופן קבוע ונשמע אות קולי, המכשיר מחומם ומוכן להפעלה.
 8. „☑“ לחץ את לחצן.
 9. המתן עד שהמים יאזלו, לאחר מכן לחץ שוב על הלחצן „☑“ כדי להפסיק את הזרמת המים.
 10. געו בהם רק בידית. הזז את צינורית יציאת המים הצידה.
 11. „☑“ החזק מיכל ריק, גדול מספיק, עמיד לחום, מתחת לצינורית יציאת המים ולחץ על לחצן.
 12. המתן עד שהמים יאזלו, לאחר מכן לחץ שוב על הלחצן „☑“ כדי להפסיק את הזרמת המים.
 13. געו בהם רק בידית. הזז את צינורית יציאת הקיטור הצידה.
 14. החזק מיכל ריק, גדול מספיק, עמיד לחום, מתחת לצינורית יציאת הקיטור ומשוך את ידית שחרור הקיטור קדימה כלפיך.
 15. המתן עד שהקיטור ייצא מהצינורית, לאחר מכן הזז את הידית חזרה למצב אנכי כדי למנוע יציאת קיטור.
 16. כעת ניתן להשתמש במכשיר כרצוי.

הודעה

בעת השימוש הראשון, נשמעים רעשים חזקים כאשר המכשיר שואב מים לתוך הצינורות. הרעשים הם נורמליים, לאחר זמן קצר המכשיר יהפוך לשקט יותר.

טיפים / המלצות להכנת אספרסו 3.2

השתמש תמיד בפולי קפה טריים. שים לב לתאריך הקלייה; עליו להיות בין 2 ל-12 שבועות לפני טחון. תמיד את אבקת הקפה טרייה עבור מספר הכוסות שאתם רוצים להכין. תאריך השימוש המיועד יש לאחסן פולי קפה במקום קריר, יבש וחשוק, אך לא במקרר.

השתמשו במטחנת קפה המתאימה לאספרסו. רצוי שפולי הקפה יהיו טחונים דק מאוד. הקפד על יחס החליטה הנכון עבור מידת הקלייה של הפולים. עבור פולים כהים, רצוי שהיחס יהיה יותר כמו 1:2 או פחות, ועבור פולים בהירים יותר כמו 1:2.5 עד 1:3, כי אחרת האספרסו עלול להיות חומצי מדי.

אם לא אוהבים את טעם האספרסו, התאם במידת הצורך את זמן החליטה.

פולי קפה כהים דורשים טמפרטורת חליטה קרירה יותר, בעוד שפולי קפה בהירים דורשים טמפרטורת חליטה גבוהה יותר.

תפורר את אבקת הקפה הטחון בעזרת חפץ דק ומחודד: Weiss Distribution Technique (WDT) (למשל, קיסם שיניים) כדי לפרק גושים שאולי קיימים. הקיש בעדינות עם ידית החליטה על משטח העבודה או על משטח הדחיסה כדי לפזר את שאריות הקפה המפורר באופן שווה במסננת הקפה. ישור פני הקפה: השתמש בדוחסן שלכם כדי ליצור משטח דחוס קל וישר של אבקת הקפה. לשם כך, הנח את דוחסן על אבקת הקפה שבמסננת וסובב את הדוחסן מבלי להפעיל לחץ.

דחיסה: השתמשו בדוחסן כדי ללחוץ את אבקת הקפה כלפי מטה באופן שווה, אנכי וחזק. המכשיר צריך להיות תמיד נקי. הקפד להחליף את המים במיכל המים באופן קבוע.

חשוב שהמכונה, ידית המסננת והספל יחוממו לפני מזיגת המים כראוי, כדי שהמים לא יאבדו את הטמפרטורה.

מסננים וידית החליטה 3.3

האספקה כוללת מסננים בעלי דופן אחת לכוס אחת ושתיים, וכן שני ידיות חליטה שונים. השתמש תמיד במסננת המתאימה למספר הכוסות או גודל המשקה הרצוי, כמו גם ידית חליטה המתאימה למידת הניסיון בשימוש במכונת קפה עם ידית חליטה וטכניקת ההכנה הקשורה בה. בעזרת ידית חליטה ללא תחתית, תוכל להכין אספרסו או קפה דופיו רק בכוס אחת, מכיוון שאין לה פתח וזרם הקפה אינו מחולק.

תושבות מסננת בעלי דופן יחיד			
תושב מסננת	כמות	אבקת קפה (כמות ג')	שימוש עבור
	יחיד	9 g	קפה טחון טרי
	כפול	18 g	

מסננות מקצועיות בעלות דופן אחת ללא ויסות לחץ 3.3.1

למסננות מקצועיות בעלות דופן אחת יש רק דופן מסננת אחת ולכן אינן מווסתות לחץ. ניתן לקבוע באופן ניסיוני את פרמטרי ההגדרה האופטימליים כגון מידת טחינה, לחץ דחיסה וכמות קפה. יש בזה יותר שליטה עצמית על הכנת האספרסו.

תכונות של ידית חליטה ללא תחתית 3.3.2

בשימוש עם ידית חליטה ללא תחתית, ניתן לראות ישירות אם מיצוי הקפה מושלם או אם יש בעיות כלשהן. בגלל זה מתאימה ידית החליטה הזו במיוחד למתחילים. במיצוי מושלם, נוצרות תחילה באופן שווה טיפות בודדות, אשר מתמזגות לאחר מכן לזרם שיוצא במרכז.

בעזרת ידית חליטה ללא תחתית, ניתן לראות בקלות מתי מיצוי הקפה התרחש והאספרסו מוכן. במהלך המיצוי הקפה, ניתן לראות את הפסים החומים בזרם הקפה. כאשר זרם הקפה הופך דליל

יותר, מיצוי הקפה הושלם וניתן לעצור את זרימת המים

בעיות שניתן לזהות ישירות

נוצרות טיפות רק בצד אחד, זרם האספרסו שנוצר אינו ממורכז. כנראה שהדחיסה לא הייתה ישרה תחילה נוצרות טיפות סביב האמצע, זרם אספרסו האחד לא נוצר במרכז. אבקת הקפה לא פוזרה לכן המיצוי לא יכול להתרחש באופן שווה, (WDT) באופן שווה במסננת תעלות מיצוי: נוצרות תעלות קטנות באבקת הקפה שבמסננת, כך שהמים נדחפים על ידי הלחץ דרך תעלות אלה ונתזים לכל הכיוונים. סיבות אפשריות לכך יכולות להיות אבקת הקפה לא פוזרה באופן שווה יש גושים באבקת הקפה, ולכן לא ניתן לדחוס אותה באופן שווה. המסננת לא הייתה יבשה לחלוטין לפני מילוי אבקת הקפה בחלק התחתון של הדוחסן הייתה טיפת מים או גרגירי קפה ישנים

הכנת אספרסו אספרסו וקפה דופי 3.4

לקבלת אספרסו אופטימלי, יש לחמם את הספלים מראש. הנח את הספלים על מגש הספלים שבמכונה. גע במגש הספלים בזהירות מכיוון שהוא מתחמם מאוד

(ודא שידית שחרור הקיטור נמצאת במצב אנכי (מצב כבוי) 1.

2. חבר את ידית החליטה הרצויה עם המסננת הרצויה לראש החליטה של המכשיר והדק אותה.

הנח ספל אחד או שניים, לפי הצורך, על מגש הטפטוף שמתחת לפתח ידית המסננת 3.

4. כדי לחמם מראש את ידית החליטה, המסננת, את הספל/ים ואת ראש החליטה, אפשר להזרים

”☼“, את כמות המים הרצויה על ידי לחיצה אחת על לחצן

הורד את ידית המסננת על ידי סיבובו בכיוון ההפוך 5.

!זהירות, ידית המסננת ותושב המסננת חמים מאוד 6.

יבשו היטב את המסננת ואת ידית החליטה 7.

8. מלא את אבקת הקפה הטחונה ההטריה באופן שווה לתוך המסננת הרצוי. אנו ממליצים,

במיוחד בהתחלה, לשקול את כמות אבקת הקפה בצורה מדויקת באמצעות משקל דיגיטלי

יישור ודחיסה תחת הפרק, ”טיפים / המלצות, WDT טפל באבקת הקפה הטחון בהמשך (ראו 9.

”)להכנת אספרסו

10. הסר את שאריות הקפה הטחון העודפות מקצה ידית המסננת

התקן את ידית המסננת על ראש הזורקת המים החמים של המכונה והדקו אותו על ידי סיבוב 11.

מקם את מספר הכוסות הרצוי (אחת או שתיים) מתחת לפיה על מגש הטפטוף 12.

13. כדי למזוג את כמות המים שנקבעה מראש, לחץ על לחצן ”☼“ או עבור מזיגת מים ידנית, לחץ.

על לחצן ”☼“, ניתן לעצור את המזיגה הידנית על ידי לחיצה נוספת על אותו לחצן

14. כדי להסיר את ידית המסננת לאחר הפקת הקפה, החזק את המכשיר ביד אחת והסר את ידית

המסננת מהמכשיר על ידי סיבוב ביד השנייה

הניח את ידית המסננת על מגש הטפטוף שיתקרב 15.

16. לאחר כל שימוש, יש להסיר החוצה לחלוטין את שאריות הקפה הטחון מתושב המסננת על ידי

דפיקה מעל מיכל

הוצא את תושב המסננת החוצה מידית המסננת על ידי משיכתו ממנו, לדוגמה, באמצעות 17.

תושב מסנן אחר

18. נקה היטב את תושב המסננת ואת ידית המסננת תחת מים זורמים

19. לפני השתייה, אנו ממליצים לערבב את האספרסו בעזרת כף כדי שכל הנינוחות יוכלו להתפתח

הודעה

ניתן לעצור את תהליך הפקת הקפה בכל עת על ידי לחיצה נוספת על ”☼“ או ”☼“ הימני

הודעה

אם לא יוצאים מים מפתח יציאת המים בעת ההפעלה או במהלך תהליך החליטה, לא נותרו מים מלא את מיכל המים. "add water", במיכל המים. האור בראש החליטה דולק באדום והתצוגה מראה ומזג מים ידנית על ידי לחיצה על לחצן "☕" כדי למלא את הצינורות. לאחר כ-20 דקות, המכשיר עובר אוטומטית למצב המתנה. רוקן את מגש הטפטוף באופן קבוע. ניתן להשתמש בכוסות/ספלים גבוהים בגובה מקסימלי של 135 מ"מ.

פונקציית מים חמים 3.5

ניתן להשתמש בצינורית המים החמים כדי למזג מים חמים, למשל לחימום כוסות או להכנת תה.

1. הנה כוס מתחת לפתח צינורית המים.
2. "☕", לחץ על לחצן.
3. נפח המים שנקבע מראש יופיע על הצג.
4. "☕", כדי לבטל את התהליך בטרם עת, לחץ שוב על לחצן.

שינוי טמפרטורת המים ראש החליטה 3.5.1

ניתן לשנות את טמפרטורת המים בין 88, 90, 92, 94 ו-96 מעלות צלזיוס.

1. "☐", לחץ פעם אחת על לחצן.
2. "Extraction water temperature", התצוגה תציג.
3. כדי לבחור את הטמפרטורה הרצויה השתמש בלחצן "☕" (להנמיך) או בלחצן "☕" (להגביר).
4. אשר את הגדרת הטמפרטורה שבחרת באמצעות לחצן "☑". גם לאחר הדלקה וכיבוי המכשיר וחיבור וניתוק התקע מ- ואל רשת החשמל, המכשיר מציג את הטמפרטורה שנבחרה קודם לכן.

שינוי כמות המים ראש החליטה 3.5.2

ניתן להתאים את כמות המים להכנת אספרסו בהתאם להעדפותיכם. ניתן לכוון את תפוקת המים בין מינימום של 20 שניות למקסימום של 40 שניות. (בצעדים של 0.5 שניות)

1. "☐", לחץ פעם אחת על לחצן.
2. "Coffee auto-extraction time", התצוגה תציג.
3. כדי לבחור את משך זמן החליטה הרצוי השתמש בלחצן "☕" (הקטנה) או בלחצן "☕" (הגדלה).
4. אשר את משך זמן החליטה שבחרת באמצעות לחצן "☑". ההגדרה נשמרת גם לאחר ניתוק המכשיר מרשת החשמל.

הודעה

המידע מתייחס למזיגת מים טהורים להפקת הקפה. אם כמות המים לחליטה משתנה, יש להתאים את כמות הקפה הטחון. אנו ממליצים על יחס הקפה של 1:2. עבור כל גרם של קפה טחון, מופקים שני גרם של אספרסו, כך לדוגמה, 18 גרם של קפה טחון מניבים 36 גרם של אספרסו. הכנת אספרסו אופטימלי תלויה בגורמים רבים, כגון מידת טחינת הקפה, קליית הפולים, טמפרטורה וכמות המים, ולכן זה עניין של טעם אישי. לאחר תקופה קצרה של הסתגלות, תוכל להכין בקלות את האספרסו המושלם עבורך.

הגדרת פונקציית קדם-חליטה 3.5.3

אבקת הקפה תירטב. (OFF) ואת משך זמן ההשהיה (ON) ניתן להגדיר את משך זמן קדם-החליטה למשך זמן קדם-החליטה שנקבע, לאחר מכן מתבצעת הפסקה לפי משך זמן ההשהיה שנקבע עד דוגמה: „Aktion“, לתחילת תהליך החליטה בפועל. ניתן להגדיר מקסימום 5 שניות של זמן ההשהיה: 0 שניות: לא הוגדר זמן קדם-חליטה (או OFF-זמן קדם-חליטה): 0 שניות ו) ON: ההשהיה

רק לש' 1 OFF ל-4 ש', ניתן להגדיר ON אם מוגדר

1. „≡“: לחץ שלוש פעמים על לחצן

2. „Auto pre-infusion time“, התצוגה תציג

3. כדי לבחור את משך זמן קדם-החליטה הרצוי, השתמש בלחצן „☼“ (הקטנה) או בלחצן „☼“ (הגדלה)

4. „✓“: אשר את בחירתך באמצעות לחצן

5. כדי לבחור את משך זמן ההשהיה הרצוי, השתמש בלחצן „☼“ (הקטנה) או בלחצן „☼“ (הגדלה)

6. אשר את בחירתך באמצעות לחצן „✓“. ההגדרה נשמרת גם לאחר ניתוק המכשיר מרשת החשמל

שינוי כמות המים צינורית מים 3.5.4

ניתן להתאים לפי הצורך את כמות המים הנמזגת מצינורית המים בהתאם למבוקש. ניתן לכוון את (כמות המים בין 50 מ"ל ל-300 מ"ל (במרווחים של 50 מ"ל

1. „≡“: לחץ ארבע פעמים על לחצן

2. „Hot water volume“, על הצג יופיע

3. (כדי לבחור את כמות המים הרצויה השתמש בלחצן „☼“ (הקטנה) או בלחצן „☼“ (הגדלה)

4. „✓“: אשרו את כמות המים שבחרת על ידי לחיצה על כפתור

איפוס הגדרות 3.5.5

כדי לאפס את ההגדרות, לחצו והחזיקו את הלחצנים ☼ ו-☼ בו זמנית עד שתשמעו צפצפון יופיע על הצג „reset“

יצירת קצף חלב 3.6

לקבלת קצף חלב אופטימלי, רצוי לקרר את החלב מראש. יש לשים לב כי מרקם קצף החלב משתנה בהתאם לטמפרטורה, לסוג החלב או לתכולת השומן. השתמשו רק בחלב או במשקאות כל בסיס צמחי, כמו משקאות סויה. יש לשים לב שלא כל המשקאות על בסיס צמחי מתאימים להקצפה

מלא קנקן חלב (לא כלול) בחלב קר. אל תשתמש ביותר מדי חלב כדי שלא יעלה על גדותיו בזמן ההקצפה

2. ודא שמצב קיטור מופעל

3. הזז את זרוע הקיטור הצידה. החזק אותו רק בטפס

4. הוביל את פיית זרוע הקיטור במקביל לחלב שבקנקן החלב ולאחר מכן החזק את קנקן החלב במקביל למשטח העבודה. זרוע הקיטור צריך להיות מעט מתחת לפני השטח של החלב

5. משוך באיטיות את ידית העץ קדימה לכיווןך

6. גע בתחתית קנקן החלב ביד השנייה כדי לחוש את טמפרטורת החלב

7. כאשר קנקן החלב מתחמם והקצף עולה, הכנס את זרוע הקיטור עמוק יותר לתוך החלב כדי למנוע שאיבת אוויר פנימה ולגרום לחלב להתגלגל

- לאחר שקנקן החלב חם והגיעה למרקם הקצף הרצויה, דחפו את ידית העץ בחזרה למצבה. 8.
- רק אז הוציאו את צינור האדים מהחלב. 9.
- נענע בעדינות את קנקן החלב בתנועה מעגלית והקש בעדינות את תחתיתו על משטח העבודה. 10.
- כדי להסיר בועות אוויר גדולות ולפזר את הקצף באופן שווה.
- הסר מיד את שאריות חלב מזרוע הקיטור בעזרת מטלית לחה לפני שהן מתקשות. 11.
- המשך לעבד את קצף החלב שלך לדוגמה, לקפוצ'ינו. 12.
- “כעת המשך כמתואר בפרק „הכנת אספרסו“ 13.

הודעה

ניתן לבטל את מצב הקיטור על ידי לחיצה על לחצן „☺“. לאחר מכן, כאשר תפעיל את ידית העץ, לא ייצא קיטור מצינורית הקיטור.

הקפד לא לחמם את החלב יותר על המידה ולגרום לו להישרף.

“הקפד לנקות את זרוע הקיטור עם חלב לאחר כל שימוש, כמתואר תחת „ניקוי ותחזוקה“

השתמש במקור מים חיצוני 3.7

באמצעות צינור המים המצורף ניתן לחבר את המכשיר למקור מים חיצוני (למשל, מיכל מים חיצוני).

המחבר ממוקם בגב המכשיר.



- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.



- רוקן את מיכל המים לפני חיבור צינור המים.
- לחץ על המכסה הממוקם ליד כבל החשמל.
- משוך את פקק הסיליקון מהמחבר. ייתכן שידלפו כמה טיפות של מים שירייים.
- הכנס את הקצה הפתוח של צינור המים לחיבור שבמכשיר כך שייכנס במלואו.
- הנח את הקצה עם המסנן במקור המים החיצוני שלך.
- MIN. מלא את מיכל המים של המכשיר במים עד לסימון.
- המכשיר מוכן לשימוש.

הודעה

לפני חיבור צינור המים, יש קודם לרוקן את מיכל המים, אחרת מים ידלפו החוצה בעת משיכת פקק הסיליקון מהמכשיר.

בעת שימוש במקור מים חיצוני, יש להכניס את מיכל המים למכשיר וחייבים להיות מים במיכל המים.

“add water”, מתג מפלס המים חייב לזהות מפלס מים מינימלי כדי שהמכשיר לא יוציא את האזהרה אם לא נעשה שימוש במקור מים חיצוני, יש לוודא שפקק הסיליקון מוכנס למחבר המים והמכסה סגור.

ניקוי ותחזוקה 4

פרק זה מספק לך מידע חשוב על ניקוי וטיפול בפריט. שים לב להוראות כדי למנוע נזק שיכול להגרם כתוצאה מניקוי שגוי של הפריט וכדי להבטיח פעולה ללא תקלות.

הוראות בטיחות 4.1

זהירות ⚠

אנא שים לב להוראות הבטיחות הבאות לפני שתתחיל לנקות את המכשיר.

יש לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר משקעי אבנית.

נתק את המכשיר מהחשמל לפני הניקוי.

אין לטבול את המכשיר במים או בנוזלים אחרים ואין להכניסו למדיח הכלים. משטחי המכשיר מתחממים מאוד במהלך השימוש. קיימת סכנת כוויות. המותן עד שהמכשיר יתקרר. אין להשתמש בחומרי ניקוי אגרסיביים או שוחקים ובחומרי ממש. אין לגרד לבלוך עיקש בעזרת חפצים קשים.

4.2 ניקוי

מכשיר

ניתן לנגב את המכשיר בעזרת מטלית לחה. יש לייבש היטב לאחר מכן.

צינורית המים החמים והקיטור

יש לנקות את זרוע הקיטור משאריות חלב לאחר כל שימוש. הסר בזהירות את פתח זרוע הקיטור מזרוע הקיטור על ידי הברגה החוצה מההברגה. יש לנקות אותו היטב תחת מים זורמים. נגב את זרוע הקיטור היטב בעזרת מטלית לחה. ודאו שפתח היציאה בתחתית נקי, במידת הצורך, נקה אותו בעזרת מחט. לאחר הניקוי, הברג את פתח זרוע הקיטור בחזרה אל זרוע הקיטור. בעת הניקוי של צינורית המים החמים פעל באותו אופן.

ראש הזרקת המים החמים

נקח את ראש הזרקת המים החמים לאחר כל שימוש. לאחר הסרת ידידת המסננת, נגב את כל המשטח בעזרת מטלית לחה כדי להסיר שאריות קפה. הכרב את ידידת המסננת ללא תושב המסננת על המכונה. ושטוף את ראש הזרקת המים החמים פעם אחת על ידי הכנת קפה ללא אבקת קפה.

אביזרים

הוציאו את שאריות הקפה תושב המסננת. שטפו היטב את מסנן הקפה, ידידת הפילטר וכפית הקפה במים חמים. רוקנו באופן קבוע את מגש הטפטוף ושטפו אותו ואת רשת הטפטוף תחת מים זורמים. ייבשו היטב את האביזרים לאחר מכן. בעת שימוש במקור מים חיצוני, יש לשטוף את צינור המים במים חמים באופן קבוע.

4.3 הסרת אבנית

הודעה

הסרת אבנית באופן קבוע של המכשיר מפחיתה את צריכת החשמל ומאריכה את תוחלת החיים שלו. מכשירים שתקולים עקב הסרת אבנית לא מספקת אינם מכוסים באחריות.

לאחר כ-300 מחזורים מציג המכשיר אזהרת הסרת אבנית על ידי הדלקת נורית אדומה בראש. על הצג „cleaning” החליטה והצגת.

- מלא את מיכל המים במים ובחומר מסיר אבנית מתאים למכונות אספרסו. בדוק.
- בהוראות החומר את יחס הערבוב הנכון.
- הנח מיכל בנפח של ליטר אחד על מגש הטפטוף מתחת לראש החליטה ומיכל נוסף בנפח ליטר אחד מתחת לפיית צינור האדים. כאשר המכשיר במצב המתנה, לחץ בו זמנית על כפתור : ✓ ועל כפתור „cleaning” התצוגה מראה.
- משוך את הידית מעץ אליך לשחרור קיטור. מים זורמים הן מצינור האדים והן מראש החליטה.
- לאחר כ-2 דקות נשמע אות שמע וחלק זה של התהליך מסתיים.
- דחוף את הידית מעץ חזרה למצב ההתחלתי.

- 8. לאחר מכן שפוך את המים.
- 9. שטוף היטב את מיכל המים.
- 10. מלא שוב את המיכל במים טריים (ללא חומר מסיר אבנית) והפעל מחדש את תהליך הסרת האבנית לפני השימוש הרגיל במכשיר עם קפה טחון.
- 11. המכשיר שוטף את הצינורות במים נקיים.
- 12. שפוך את המים שוב לפני השימוש הרגיל במכשיר עם קפה טחון.

הודעה

“לאחר הפעלת פונקציית הסרת האבנית, ניתן לבטלה רק על ידי לחיצה על לחצן „הפעלה/כיבוי

5 תיקון תקלות

פרק זה מספק לך מידע חשוב על איתור תקלות פתרון תקלות. שים להוראות כדי למנוע סכנות ונזקים

5.1 הוראות בטיחות

זהירות

תיקונים למכשירי חשמל מותרים להתבצע רק על ידי מומחים שהוכשרו על ידי היצרן. תיקונים לא מקצועיים עלולים לגרום לסיכונים משמעותיים למשתמש ולפגוע במכשיר

5.2 מחוויי תקלות

תקלה	סיבה אפשרית	פתרון
E0-5	חיישן טמפרטורה פגום	פנה לשירות הלקוחות
לא יוצאים מים מהיציאה	אין מים במיכל המים	מלא מים
לא יוצא קיטור מזרוע הקיטור	זרוע הקיטור סתום	נקו את זרוע הקיטור כמתואר
	אין מים במיכל המים	מלא מים

	מגש הטפטוף מלא	רוקן את מגש הטפטוף
מים נוזלים מתחתית המכשיר	מיכל המים אינו ממוקם כהלכה על המכשיר	הרכב את מיכל המים בצורה נכונה לתוך המכשיר
	המכשיר פגום	הוצא את התקע מהחשמל. הפסק להשתמש במכשיר. פנה לשירות הלקוחות
מים זורמים מקצה ידית המסננת	ידית המסננת לא הוכנסה כהלכה	הרכב את ידית המסננת בצורה נכונה
	יש מעט קפה טחון בקצה ידית המסננת	נקה את שאריות אבקת הקפה מקצה הפורטה-פילטר
המכשיר לא עובד	תקע החשמל אינו מחובר כראוי לשקע	הכנס את תקע החשמל בצורה נכונה לשקע. אם המכשיר עדיין לא דולק, פנה לשירות הלקוחות
החלב לא מקציף	זרוע הקיטור סתום	נקה את זרוע הקיטור
	החלב לא קר מספיק	השתמש בחלב קר מהמקרר
מופיע "cleaning" בתצוגה	הסרת את אבנית מהמכשיר	יש צורך להסיר אבנית מהמכשיר
האספרסו קר	המכשיר ולכן צינורות במכשיר לא חוממו מראש	חמם את המכשיר מראש כמתואר ב"פרק "הכנת אספרסו
	הספלים לא חוממו מראש	חמם מראש את ספלים על ידי הנחתם על מגש הספלים
אין קרמה	אבקת אספרסו גסה מדי	השתמש באבקה דקה יותר
	אין מספיק קפה טחון או שהקפה לא הודק נכון	להדק את האבקה חזק יותר
אספרסו חלש מדי	אבקת אספרסו גסה מדי	השתמש באבקה דקה יותר
	מעט מדי אבקת אספרסו	השתמש ביותר אבקת אספרסו. הפחת את כמות המזיגה
אספרסו חזק מדי	אבקת אספרסו דקה מדי	השתמש באבקה גסה יותר
	יותר מדי אבקת אספרסו	השתמש בפחות אבקת אספרסו. הגבר את כמות המזיגה

הודעה

אם השלבים לעיל אינם פותרים את הבעיה, אנא צור קשר עם שירות הלקוחות
יש לנקות את המכשיר טרם שליחתו לשירות הלקוחות

**סילוק המכשיר הישן 6**

מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים עדיין מכילים חומרים יקרי ערך לרוב. אבל הם מכילים גם חומרים מזיקים שהיו הכרחיים לתפקודם ולבטיחותם. פסולת שאריות או אם מטפלים בהן בצורה לא נכונה, הן עלולות לפגוע בבריאות האדם ובסביבה. לכן, בשום פנים ואופן אסור לזרוק את המכשיר הישן לפח רגיל.

הודעה

השתמש בנקודת האיסוף שהוקמה על ידי מקום מגוריך כדי להחזיר ולמחזר מכשירים חשמליים ואלקטרוניים ישנים. במידת הצורך, לקבלת מידע פנה לעירייה שלך, למסלק האשפה או לסוחר שלך ודא שלמכשיר הישן שלך אין גישה לילדים עד לסילוקו

סילוק האריזה 6.1

האריזה מגינה על המכשיר מפני נזקים במהלך ההובלה. חומרי האריזה נבחרים על פי היבטים לאפשרות סילוק וידידותיים לסביבה ולכן ניתנים למחזור. החזרת האריזה למחזור החומרים חוסכת בחומרי גלם ומפחיתה את כמות הפסולת. השלך "חומרי אריזה שאינם נחוצים עוד בנקודות האיסוף של מערכת המחזור, נקודה ירוקה

אחריות 7

למוצר זה אנו מספקים אחריות של 24 חודשים, החל מתאריך המכירה, עבור פגמים הנובעים מפגמי ייצור או חומר. האחריות שלנו חלה על גרמניה, אוסטריה והולנד. עבור כל שאר המדינות אנו פנה אלינו.

לא מושפעות מכך. ניצול הזכויות BGB תביעות האחריות הסטטוטוריות שלך לפי סעיף 437 ואילך הסטטוטוריות שלך על פגמים אינו כרוך בתשלום. האחריות אינה כוללת נזק שנגרם כתוצאה מטיפול או שימוש לא מקצועיים, כמו גם פגמים שמשפיעים רק במעט על תפקוד או ערכו של המכשיר. יתר על כן, חלקי בלאי, נזקי הובלה, אלא אם כן אנו אחראים לכך, וכן נזקים שנגרמו מתיקונים שלא בוצעו על ידינו, אינם נכללים בתביעת האחריות.

מכשיר זה תוכנן ומיועד לשימוש במרחבים פרטיים (שימוש ביתי). כל שימוש מסחרי שיתכן מכוסה באחריות רק במידה שניתן להשוות אותו לדרישות השימוש הפרטי. הוא אינו מיועד לשימוש מסחרי מתמשך.

אם התלונות מוצדקות, נתקן, לפי שיקול דעתנו, את המכשיר הפגום או נחליף אותו במכשיר נקי מפגמים. יש לדווח על ליקויים גלויים תוך 14 יום מהמסירה. תביעות נוספות אינן אפשריות כדי להגיש תביעת אחריות, אלא פנה אלינו לפני החזרת המכשיר (תמיד עם הוכחת רכישה!). ניתן למצוא את פרטי ההתקשרות שלנו ("מספקי שירותים") בתחילת מדריך הפעלה זה.



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

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

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