822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 1 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

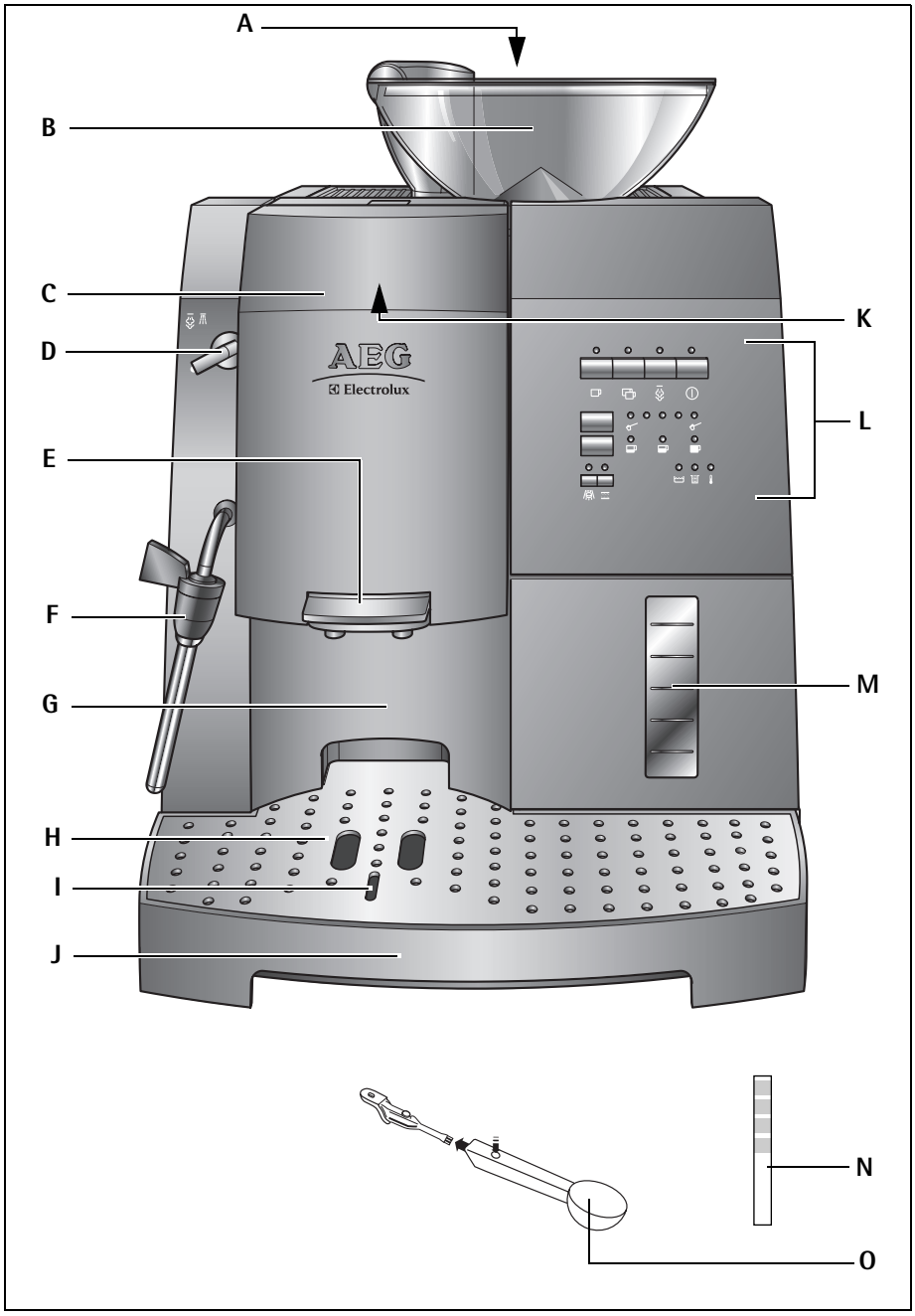
CP 2...

Ⓓ Kaffee-Espresso-Vollautomat
ⒼⒷ Fully Automatic Espresso-Maker
ⓃⓁ Volautomatische koffie- en espressomachine
Ⓔ Máquina automática para Café Expresso
Ⓟ Máquina de café Espresso- totalmente automática
Ⓕ Machine à café/expresso entièrement automatique

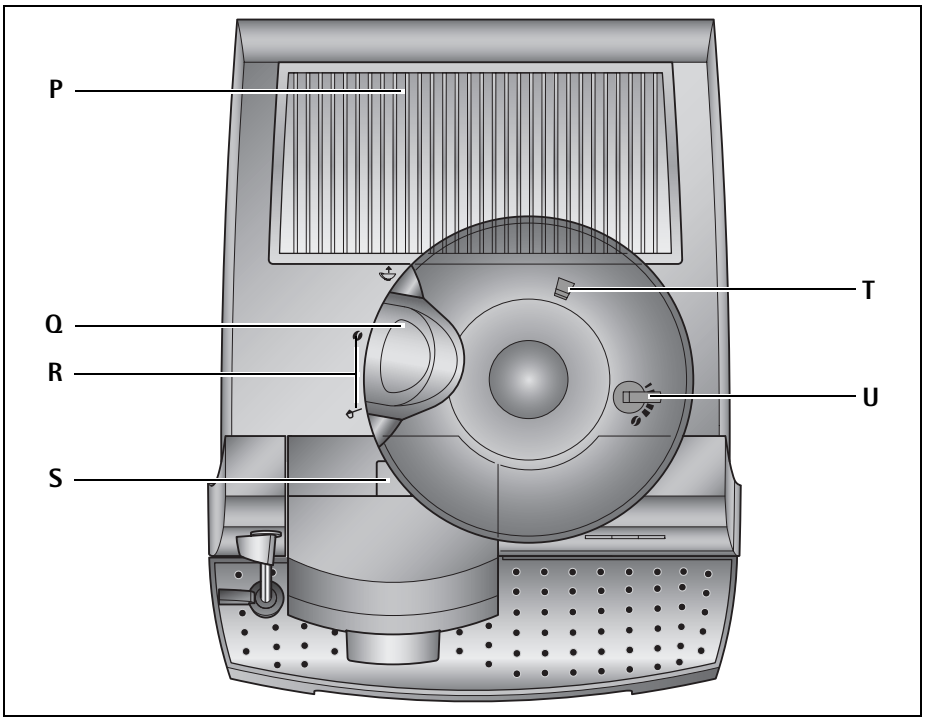
Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Gebruiksaanwijzing
Instrucciones de uso
Instruções de serviço
Mode d'emploi

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

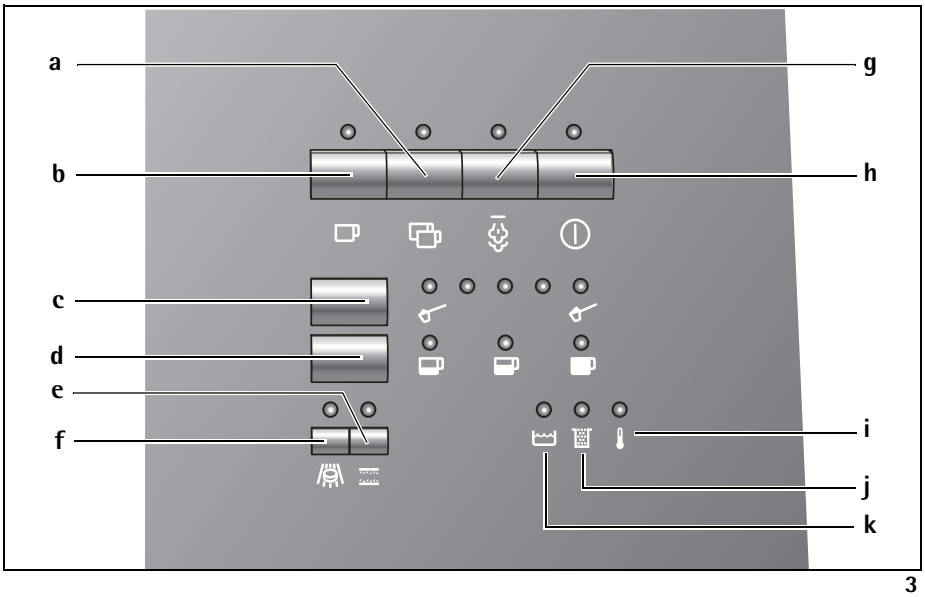
AEG
Electrolux



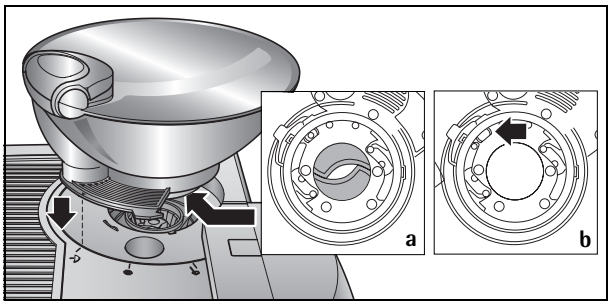
1



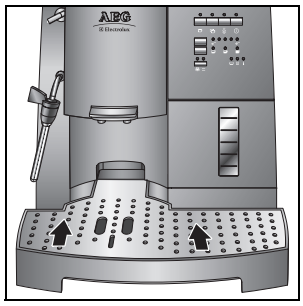
2

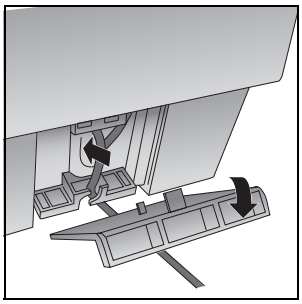


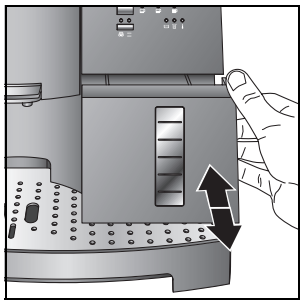
3

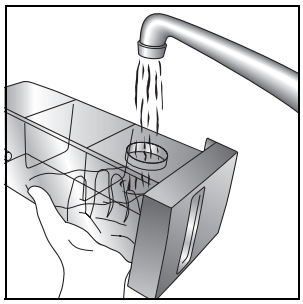


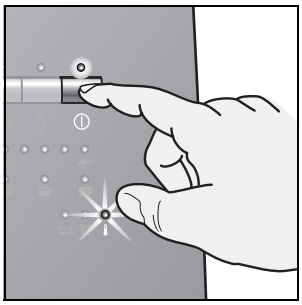
4

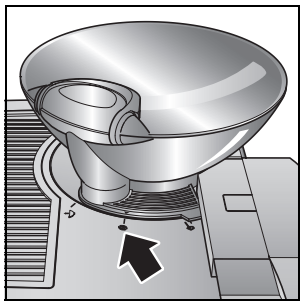

5

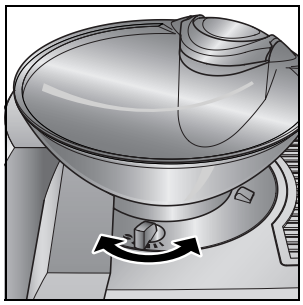

6

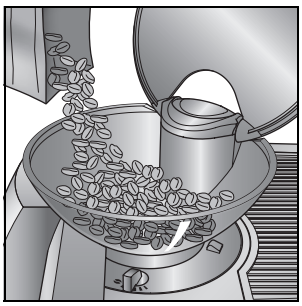

7

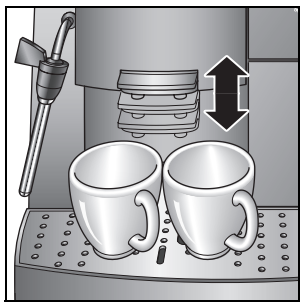

8

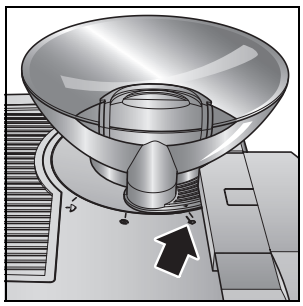

9


10

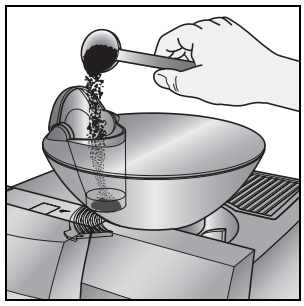

11

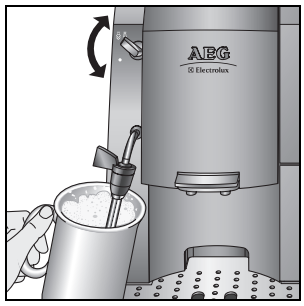

12


13

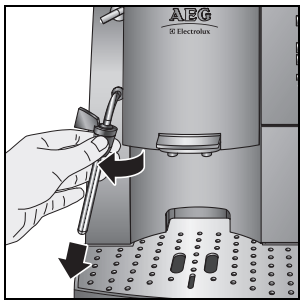

14


15


16



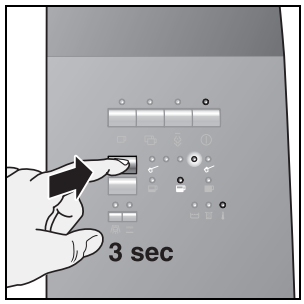
17



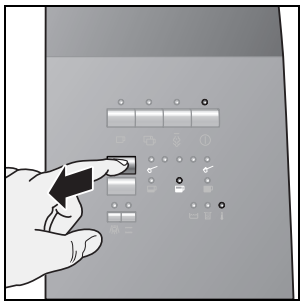
18

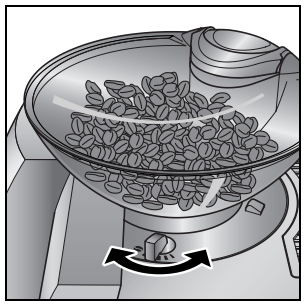


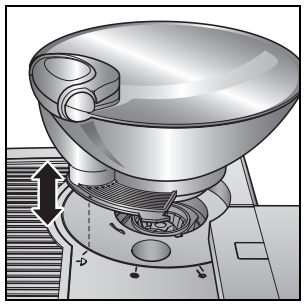
19

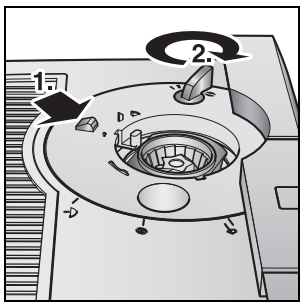


20

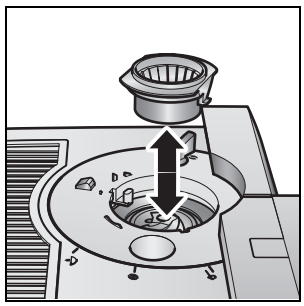

21

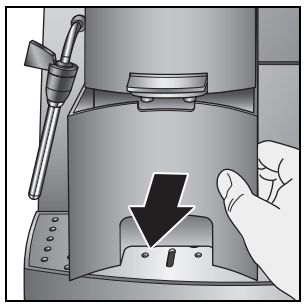

22

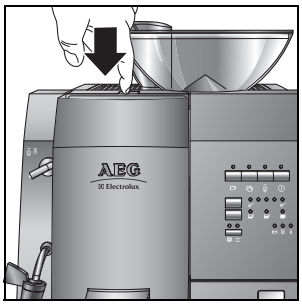

23



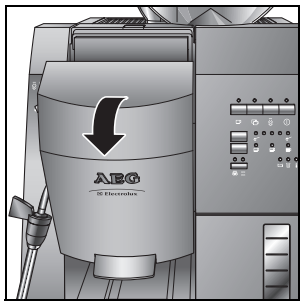
24


25

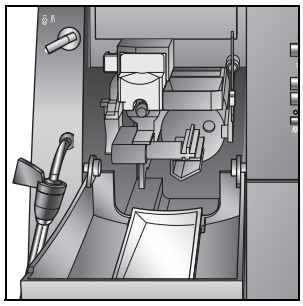

26



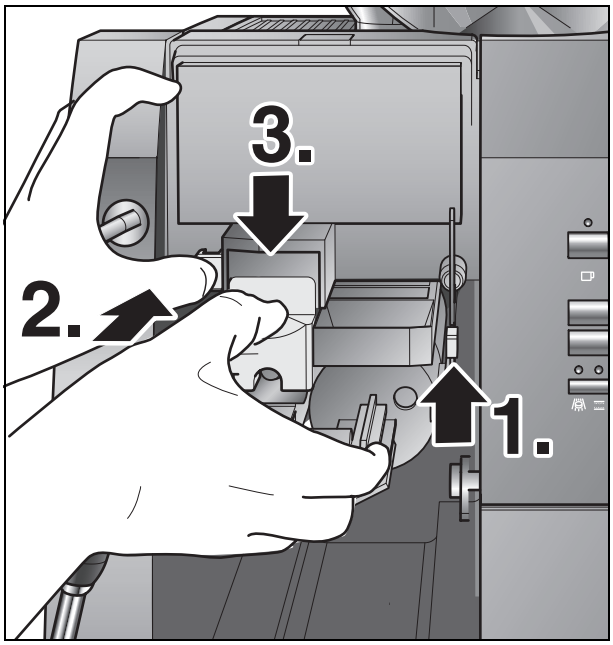
27



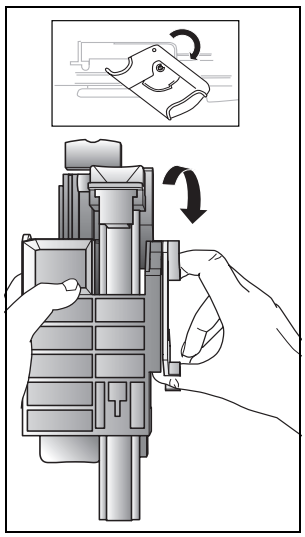
28



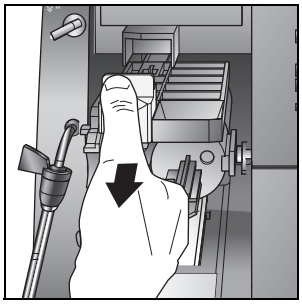
29



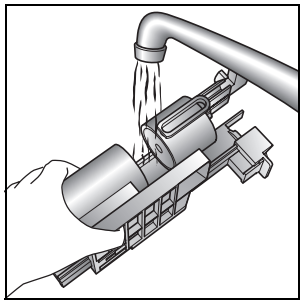
30



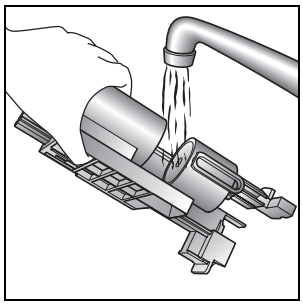
32



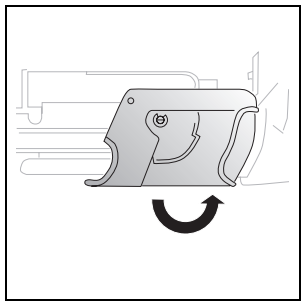
31



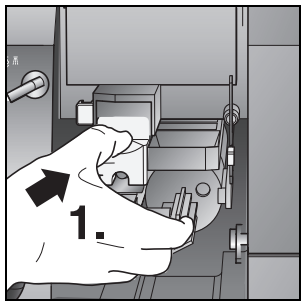
33



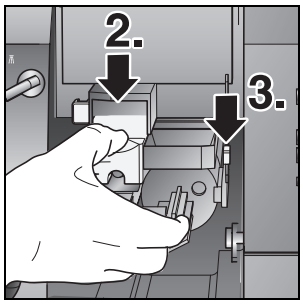
34



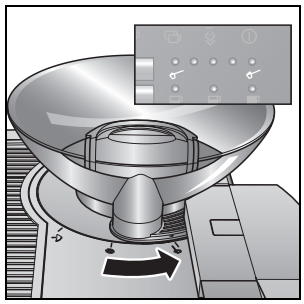
35



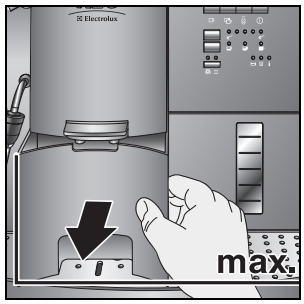
36



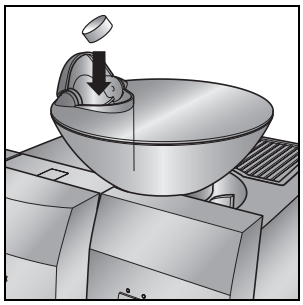
37



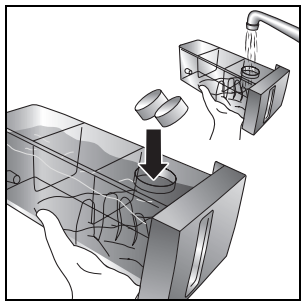
38



39



40



41



42

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 8 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 9 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

D Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Inhaltsverzeichnis

1 Bildlegende 10
1.1 Ausstattung (Bild 1) 10
1.2 Ansicht von oben (Bild 2) 10
1.3 Bedienfeld (Bild 3) 10

2 Kaffee und Espresso 11

3 Sicherheitshinweise 11

4 Erste Inbetriebnahme 13
4.1 Gerät aufstellen und anschliessen 13
4.2 Wasser einfüllen 13
4.3 Gerät einschalten 13
4.4 Gerät ausschalten 14
4.5 Wasserhärte einstellen 14

5 Kaffee mit Bohnen zubereiten 14
5.1 Kaffeebohnenbehälter befüllen 15
5.2 Tassengrösse wählen 15
5.3 Kaffeemahlmenge wählen 15
5.4 Kaffee beziehen 15

6 Kaffee mit Pulver zubereiten 16
6.1 Kaffeepulverschacht befüllen 16
6.2 Tassengrösse wählen 16
6.3 Kaffee beziehen 16

7 Milch aufschäumen 16

8 Heisswasserzubereitung 18

9 Tassenfüllmenge ändern und speichern 18

10 Kaffeemahlmenge ändern und speichern 18

11 Mahlgrad einstellen 18

12 Kaffeetemperatur einstellen 19

13 Abschaltzeit einstellen 19

14 Gerät zurücksetzen (Reset) 20

15 Reinigung und Pflege 20
15.1 Regelmäßige Reinigung 20
15.2 Höhenverstellung säubern 21
15.3 Tresterbehälter leeren 21
15.4 Mahlwerk reinigen 21
15.5 Brüheinheit reinigen 22
15.6 Reinigungsprogramm durchführen 23
15.7 Entkalkungsprogramm durchführen 23
15.8 Bestellung von Zubehör 24

16 Was tun, wenn ... 25

17 Anzahl der bezogenen Kaffees abfragen 26

18 Technische Daten 27

19 Entsorgung 27

20 Im Service-Fall 28

1 Bildlegende

1.1 Ausstattung (Bild 1)

- **A** Ansicht von oben (siehe Bild 2)
- **B** Bohnenbehälter mit Deckel
- **C** Servicetür
- **D** Drehwähler für Dampf und Heißwasser
- **E** Höhenverstellbarer Auslauf mit Auslaufrohren
- **F** Schwenkdüse für Dampf und Heißwasser mit abnehmbarer Aufschäumhilfe
- **G** Tresterbehälter (herausnehmbar)
- **H** Tropfgitter
- **I** Schwimmer der Tropfschale
- **J** Tropfschale
- **K** Typschild (im oberen Bereich hinter der Servicetüre)
- **L** Bedienfeld (siehe Bild 3)
- **M** Wassertank mit Füllstandsanzeige (herausnehmbar)
- **N** Teststreifen für Wasserhärte
- **O** Messlöffel mit Reinigungspinsel

1.2 Ansicht von oben (Bild 2)

- **P** Tassenablage
- **Q** Einfüllöffnung für Kaffeepulver mit Deckel (Pulvereinwurf)
- **R** Bohnenbehälter-Positionseinstellung
- **S** Entriegelung Servicetür
- **T** Entriegelung zur Mahlringentnahme
- **U** Hebel für die Mahlgradeinstellung

1.3 Bedienfeld (Bild 3)

- **a** Taste für 2 Tassen Kaffee (mit Anzeige)
- **b** Taste für 1 Tasse Kaffee (mit Anzeige)
- **c** Taste „Kaffeemahlmenge" (mit Anzeigen)
- **d** Taste „Tassengrösse" (mit Anzeigen)
- **e** Taste „Entkalken" (mit Anzeige)
- **f** Taste „Reinigen" (mit Anzeige)
- **g** Taste „Dampfvorwahl" (mit Anzeige)
- **h** Taste „Ein/Aus" (mit Anzeige)
- **i** Anzeige „Gerät heizt"
- **j** Anzeige „Tresterbehälter leeren"
- **k** Anzeige „Wassertank füllen"

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 11 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

2 Kaffee und Espresso

Die Funktion Ihres Vollautomaten garantiert Ihnen

- einfachste **Bedienung**, bei der Kaffeezubereitung ebenso wie bei der Wartung und Pflege.
  Der vorzügliche, individuelle **Geschmack** wird erreicht durch
- das Vorbrühsystem: vor dem eigentlichen Brühvorgang wird das Kaffeemehl angefeuchtet, um das gesamte Aroma auszuschöpfen,
- die individuell einstellbare Wassermenge pro Tasse zwischen kurzem Espresso und „langem" Kaffee mit Crema,
- die individuell einstellbare Kaffeetemperatur, mit der der Kaffee gebrüht wird,
- die Wahlmöglichkeit zwischen einer normalen oder starken Tasse Kaffee,
- den auf die Röstung der Bohnen einstellbaren Mahlgrad,
- und nicht zuletzt durch die garantierte Crema, jenes Schaumkrönchen, das den Espresso-Kaffee für Kenner so unvergleichbar macht.
  Übrigens: Die Kontaktzeit des Wassers mit dem Kaffeemehl ist bei Espresso-Kaffee wesentlich kürzer als bei herkömmlichem Filterkaffee. Damit werden weniger Bitterstoffe aus dem Kaffeemehl herausgelöst, was den Espresso-Kaffee viel bekömmlicher macht!

3 Sicherheitshinweise

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

Allgemeine Sicherheit

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

Sicherheit von Kindern

- **Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und wahren Sie gegenüber Kindern eine besondere Aufsichtspflicht!**
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass diese mit dem Gerät nicht spielen.

Sicherheit beim Betrieb

- **Achtung! Kaffeeauslauf, Schwenkdüse und Tassenablage werden funktionsbedingt während des Betriebes heiß. Kinder fernhalten!**
- **Achtung! Verbrühungsgefahr bei aktivierter Dampfdüse! Austretendes Heißwasser bzw. heißer Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Aktivieren Sie die Dampfdüse nur, wenn Sie ein Behältniss unter die Dampfdüse halten.**
- Keine entzündbaren Flüssigkeiten mit Dampf erhitzen!
- Das Gerät nur betreiben, wenn sich Wasser im System befindet! Nur kaltes Wasser in den Wassertank einfüllen, kein heißes Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten. Beachten Sie die max. Füllmenge von 1,5 Litern.
- Keine gefrorenen oder karamelisierten Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter geben, nur geröstete Kaffeebohnen! Entfernen Sie Fremdkörper aus den Kaffeebohnen. Sonst kann keine Garantie übernommen werden.
- Nur Kaffeepulver in den Pulvereinwurf geben.
- Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen.
- Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels nur ein handelsübliches Kabel mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 1,5 mm^2 benutzen.
- Personen mit motorischen Störungen sollten das Gerät nie ohne Begleitperson benutzen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät nur betreiben, wenn die Tropfschale, der Tresterbehälter und das Tropfgitter eingesetzt sind!

Sicherheit bei Reinigung und Pflege

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

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

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

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

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

Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden oder Garantie übernommen werden - ebenso, wenn Reinigungs- und Entkalkungsprogramm nicht umgehend nach der Anzeige der Taste „Reinigen" (Bild 3, f) respektive der Taste „Entkalken" (Bild 3, e) und nach den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

4 Erste Inbetriebnahme

4.1 Gerät aufstellen und anschliessen

Wählen Sie einen geeigneten, waagerechten, stabilen, unbeheizten, trockenen und wasserfesten Untergrund. Achten Sie auf gute Luftzirkulation.

Achtung! Wenn das Gerät aus der Kälte kommend in einem warmen Raum aufgestellt wird, ca. 2 Stunden mit dem Einschalten warten!

Wir empfehlen eine geeignete Unterlage unter das Gerät zu legen um Beschädigungen durch Spritzer zu vermeiden.

☞ Halten Sie den Bohnenbehälter mit der Markierung auf die Position „Behälterentriegelung“ und setzen Sie ihn auf **(Bild 4)**. Hierbei muss die untere Öffnung des Bohnenbehälters geschlossen sein **(Bild 4,a)**, falls nicht **(Bild 4,b)**, Spitze eines Kugelschreibers in die kleine ovale Öffnung (Pfeil) des schwarzen Rings mit der Markierung „TOP“ stecken und die Öffnung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zudrehen.

☞ Drehen Sie den Bohnenbehälter nun gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Kaffeebohnen“ **(Bild 10)** oder weiter in die Position „Pulverbetrieb“ **(Bild 14)**.

☞ Schieben Sie die Tropfschale ein, bis diese rechts unter dem Wassertank einrastet **(Bild 5)**.

☞ Schließen das Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an.

☞ Öffnen Sie gegebenenfalls anschließend die Klappe des Kabelstaufaches an der Geräterückseite und verstauen Sie das restliche Kabel **(Bild 6)**.

4.2 Wasser einfüllen

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

☞ Ziehen Sie den Wassertank aus dem Gerät **(Bild 7)**.

☞ Füllen Sie den Wassertank mit frischem kaltem Wasser **(Bild 8)**.

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

☞ Setzen Sie den Wassertank wieder ein **(Bild 7)**. Drücken Sie dabei den Tank fest an, damit sich das Ventil des Wassertanks öffnet.

ℹ Wenn bei der Benutzung des Gerätes Wasser nachgefüllt werden muss, blinkt die Anzeige „Wassertank füllen“ (Bild 3, k) . Die Zubereitung von Kaffee bzw. Heisswasser/Dampf wird unterbrochen. Füllen Sie den Wassertank auf!

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

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

4.3 Gerät einschalten

☞ Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h) ⏻ ein **(Bild 9)**. Die rote Anzeige leuchtet. Während des Aufheizvorgangs (ca. 60 Sekunden) blinkt die Anzeige „Gerät heizt“ (Bild 3, i) .

☞ Nachdem die Betriebstemperatur erreicht ist führt das Gerät einen automatischen Spülvorgang durch. Das Wasser fließt in die Tropfschale. Die Anzeige „Gerät heizt“ (Bild 3, i) leuchtet.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

ℹ Unmittelbar nach dem Einschalten stellt sich das Gerät ein. Die dadurch entstehenden Geräusche sind völlig normal.

4.4 Gerät ausschalten

Wenn das Gerät nach der Kaffeezubereitung mit der Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) ⏻ ausgeschaltet wird, erfolgt noch ein Spülvorgang und die Anzeige „Tresterbehälter leeren" (Bild 3, j) blinkt zur Erinnerung noch ca. 1 Min. Wenn das Gerät **während einer Funktion** mit der Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) ⏻ ausgeschaltet wird, sind sofort alle Funktionen abgeschaltet.

4.5 Wasserhärte einstellen

Nach der ersten Inbetriebnahme oder bei Verwendung einer anderen Wasserqualität sollten Sie das Gerät auf die Wasser-Härtestufe einstellen, die der örtlichen Wasserhärte entspricht. Verwenden Sie das beigelegte Teststäbchen zur Bestimmung der Härtestufe, oder fragen Sie Ihr Wasserwerk nach dem Härtegrad.

Ermitteln der Wasser-Härtestufe

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

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

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

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

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

Einstellen und Speichern der ermittelten Wasser-Härtestufe

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

☞ Drehen Sie bei eingeschaltetem Gerät den Bohnenbehälter in die Position „Kaffeebohnen" **(Bild 10).**

☞ Drücken Sie die Taste „Reinigen" (Bild 3, f) und halten Sie diese gedrückt.

☞ Betätigen Sie zusätzlich die Taste „Kaffeemahlmenge" (Bild 3, c) sooft, bis Sie die ermittelte Härtestufe eingestellt haben. Durch loslassen der Taste „Reinigen" wird der eingestellte Wert gespeichert. Die Anzeige wechselt zurück zur Kaffeemahlmenge.

Die Härtestufen werden wie folgt angezeigt:

 Härtestufe 1

 Härtestufe 2

 Härtestufe 3

 Härtestufe 4

ℹ Abfrage der eingestellten Wasser-Härtestufe: Drehen Sie bei eingeschaltetem Gerät den Bohnenbehälter in die Position „Kaffeebohnen" . Drücken Sie die Taste „Reinigen" (Bild 3, f) und halten Sie diese gedrückt. Sie erkennen nun die eingestellte Wasser-Härtestufe.

5 Kaffee mit Bohnen zubereiten

Der folgende Prozeß läuft bei der Kaffezubereitung mit Bohnen **vollautomatisch** ab: Mahlen, Portionieren, Pressen, Vorbrühen, Brühen und Auswerfen des aufgebrühten Kaffeemehls.

Durch die Möglichkeit der Mahlgrad- und Mahlmengeneinstellung können Sie das Gerät individuell auf Ihren persönlichen Geschmack einstellen.

Beachten Sie, dass Sie nur reine Bohnen ohne Zusatz von karamellisierten oder aromatisierten Bestandteilen sowie keine gefrorenen Bohnen verwenden.

5.1 Kaffeebohnenbehälter befüllen

☞ Drehen Sie den Bohnenbehälter in die Position „Kaffeebohnen" **(Bild 10)**. Die Mechanik stellt sich ein.

☞ Stellen Sie den Mahlgrad ein **(Bild 11)**. Mit Hilfe der Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) können Sie den Mahlgrad des Mahlwerkes einstellen.

Achtung! Vor der ersten Befüllung des Gerätes mit Bohnen können Sie die Einstellung einmalig bei stehendem Mahlwerk vornehmen. Ist das Mahlwerk einmal mit Bohnen gefüllt, dürfen Sie das Mahlwerk nur noch während des Mahlvorgangs verstellen, da sonst Beschädigungen am Gerät auftreten können.

Werkseitig ist ein mittlerer Mahlgrad eingestellt. Hinweise zur Mahlwerkseinstellung finden Sie im Abschnitt „Mahlgrad einstellen" Seite 18.

☞ Klappen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters auf und füllen Sie diesen mit frischen Kaffeebohnen auf **(Bild 12)**. Schließen Sie anschließend den Behälter wieder.

Achtung! Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper, wie z.B. Steine in den Bohnenbehälter geraten. **Beschädigungen** durch Fremdkörper im Mahlwerk sind von der Garantie ausgeschlossen.

5.2 Tassengrösse wählen

Wählen Sie je nach Geschmack einen „kurzen" Espresso oder einen „langen" Kaffee mit Crema.

☞ Drücken Sie dazu die Taste „Tassengrösse" (Bild 3, d) so oft, bis das gewünschte Tassensymbol ausgewählt ist.

Die Tassengrössen werden wie folgt angezeigt:

- Espressotasse
- Kaffeetasse
- Kaffeebecher

Das Gerät ist werkseitig auf Standardmengen eingestellt.

Sollten Sie die jeweiligen Tassenfüllmengen ändern wollen, finden Sie Hinweise dazu im Abschnitt „Tassenfüllmenge ändern und speichern" auf Seite 18.

5.3 Kaffeemahlmenge wählen

☞ Drücken Sie die Taste „Kaffeemahlmenge" (Bild 3, c) so oft, bis die gewünschte Kaffeemahlmenge ausgewählt ist.

Die Kaffeemahlmengen werden wie folgt angezeigt:


„extra leicht"


„leicht"


„normal"


„stark"


„extra stark"

Um die Kaffeemahlmenge nicht bei jedem erneuten Einschalten des Gerätes neu auswählen zu müssen, haben Sie die Möglichkeit, die Kaffeemahlmenge, in Abhängigkeit der Tassengrösse, fest zu speichern. Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt „Kaffeemahlmenge ändern und speichern" auf Seite 18.

5.4 Kaffee beziehen

☞ Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf. Durch Hoch- oder Runterschieben des Auslaufes können Sie die Auslaufhöhe optimal Ihrer Tassenhöhe anpassen, um Wärmeverlust und Kaffeespritzer zu reduzieren **(Bild 13)**.

Bei schwergängiger Höhenverstellung gehen Sie bitte wie unter „Höhenverstellung säubern" auf Seite 21 beschrieben vor.

☞ Drücken Sie die Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b) bzw. die Taste für 2 Tassen Kaffee (Bild 3, a). Beim Bezug von 2 Tassen Kaffee verdoppelt sich der zuvor eingestellte Wert „Tassenfüllmenge", und der Wert „Kaffeemahlmenge" wird entsprechend angepasst.

Der Kaffee wird zubereitet.

Bei der Kaffeezubereitung wird das Kaffeepulver zum Vorbrühen zunächst mit einer kleinen Menge Wasser benetzt. Nach einer kurzen Unterbrechung erfolgt der eigentliche Brühvorgang.

☞ Sie können jederzeit die Kaffeeausgabe vorzeitig beenden, indem Sie die zuvor betätigte Kaffeebezugstaste kurz drükken.

6 Kaffee mit Pulver zubereiten

Mit dieser Funktion können Sie bereits gemahlenen Kaffee, z.B. **entkoffeinierten Kaffee,** aufbrühen.

Beachten Sie, dass Sie nur den mitgelieferten Messlöffel verwenden und nie mehr als 2 gestrichene Messlöffel Kaffeepulver in den Schacht eingeben.

Achtung! Vergewissern Sie sich, dass kein Pulver im Schacht hängengeblieben ist, ebenso dürfen keine Fremdkörper in den Schacht gelangen. **Der Einfüllschacht** ist kein Vorratsbehälter, das Pulver muss direkt zur Brüheinheit gelangen.

Keine wasserlöslichen, keine gefriergetrockneten Instantprodukte sowie keine anderen Getränkepulver in den Schacht einfüllen. Zu feine Kaffeepulver können zu Verstopfungen führen.

6.1 Kaffeepulverschacht befüllen

☞ Drehen Sie den Bohnenbehälter in die Position „Kaffeepulver" **(Bild 14)**. Die Mechanik stellt sich ein.

Bei der Zubereitung von Kaffee mit Pulver ist die Funktion „Kaffeemahlmenge" ausser Betrieb. Dies wird durch das Erlöschen aller Lampen der Kaffeemahlmengenanzeige (Bild 3, c) angezeigt **(Bild 15)**.

☞ Öffnen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachtes, füllen Sie das frische Kaffeepulver ein **(Bild 16)**.

Während des Brühvorgangs kein Kaffeepulver einfüllen. Erst nach Beenden des kompletten Brühvorgangs, wenn das Gerät wieder bereit ist, das Kaffeepulver für die nächste Tasse einfüllen.

☞ Schließen Sie den Deckel.

6.2 Tassengrösse wählen

Siehe Abschnitt „Tassengrösse wählen" Seite 15.

6.3 Kaffee beziehen

Siehe Abschnitt „Kaffee beziehen" Seite 15.

7 Milch aufschäumen

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch und zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzt werden. Da zur Dampferzeugung eine höhere Temperatur benötigt wird als zur Kaffeezubereitung, verfügt das Gerät über einen zusätzlichen Dampfmodus.

Für eine Portion Cappuccino füllen Sie eine große Tasse zu 1/2 bis 2/3 mit Espresso und geben anschließend die aufgeschäumte Milch dazu.

Achtung! Verbrühungsgefahr bei aktivierter Dampfdüse! Austretendes Heißwasser bzw. heißer Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Aktivieren Sie die Dampfdüse deshalb erst, wenn diese in die Milch eingetaucht ist.

☞ Zur Dampfvorbereitung drücken Sie die Taste „Dampfvorwahl" (Bild 3, g).

Die Anzeige leuchtet, zusätzlich blinkt die Anzeige „Gerät heizt" (Bild 3, i) . Nach Beendigung des Aufheizvorganges wechselt die Anzeige auf Dauerlicht, das Gerät ist für das Milchaufschäumen vorbereitet.

Wird die Dampffunktion länger als 1 Minute nicht benutzt, schaltet das Gerät automatisch in den Kaffeezubereitungsmodus zurück.

Um zu vermeiden, dass sich beim Aufschäumen Restwasser mit in die Milch mischt, sollten Sie das Wasser vorher ablassen. Halten sie hierzu ein Gefäß unter die Dampfdüse und drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) so lange in die Position , bis sich Dampf einstellt. Drehen Sie den Drehwähler dann auf die Position ● zurück.

☞ Gießen Sie fettarme, kalte Milch in einen Becher, der unter die Dampfdüse des Gerätes passen muss.

Die Milch sollte gut gekühlt sein. Ebenfalls sollten Sie ein kaltes Gefäß, am Besten einen Edelstahlbecher, benutzen und dieses nicht vorher mit warmem Wasser ausspülen.

☞ Schwenken Sie die Dampfdüse nach aussen und halten Sie den Becher so unter die Dampfdüse, dass die Düsenöffnung so eben in die Milch eintaucht.

Achtung! Gefahr von Verunreinigungen durch angetrocknete Milch in der Dampfdüse. Achten Sie darauf, dass Sie die Dampfdüse nicht so weit in die Milch eintauchen, dass die Luftansaugöffnung am oberen Ende der Dampfdüse mit Milch bedeckt ist. Hierdurch kann Milch in die Düse gesaugt werden und evtl. Verunreinigungen der Dampfdüse verursachen.

☞ Drehen Sie Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) in die Position **(Bild 17)**. Die Milch wird aufgeschäumt.

Halten Sie den Becher während des Aufschäumens ruhig. Die Düse sollte den Becherboden nicht berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern. Schäumen Sie die Milch mindestens bis zum doppelten Volumen auf.

☞ Um das Aufschäumen zu beenden, drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) auf die Pos. ● und entfernen anschließend das Gefäß **(Bild 17)**.

Achtung! Verbrühungsgefahr durch herausspritzende, heiße Milch! Schalten Sie den Dampf ab, bevor Sie das Gefäß mit der aufgeschäumten Milch herausziehen.

☞ Verlassen Sie den Dampfmodus, indem Sie die Taste „Dampfvorwahl" (Bild 3, g) drücken oder warten Sie ca. 60 Sek., bis das Gerät automatisch in den Kaffeemodus zurückkehrt, die Anzeige erlischt.

Das Gerät ist nun wieder für die Kaffeezubereitung bereit.

☞ Lassen Sie in jedem Fall nach dem Aufschäumen von Milch noch einmal kurz heißes Wasser durch die Düse austreten, indem Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) in die Pos. stellen. Dies ist notwendig, damit die Milchreste innerhalb der Düse nicht antrocknen können und somit die Düse verstopfen. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes Auffanggefäß. Stellen Sie anschließend den Drehwähler wieder auf die Pos. ●.

☞ Nehmen Sie nach jedem Aufschäumen die Aufschäumhilfe ab **(Bild 18)**. Fassen Sie dazu die Aufschäumhilfe am schwarzen Verschluss und öffnen Sie den Bajonettverschluss durch eine kleine Drehung gegen den Uhrzeigersinn. Spülen Sie unter fließendem Wasser die Milchrückstände ab. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen die Dampfdüse ab.

Achtung! Verbrennungsgefahr an der Aufschäumhilfe! Halten Sie die Aufschäumhilfe nur am schwarzen Verschluss fest.

8 Heisswasserzubereitung

Das Heißwasser kann zum Vorwärmen von Tassen und zum Zubereiten von Heißgetränken, wie z. B. Tee oder Fertigsuppen benutzt werden.

⚠ Achtung! Verbrühungsgefahr bei aktivierter Heißwasserdüse! Austretendes Heißwasser kann zu Verbrühungen führen. Aktivieren Sie die Heißwasserdüse nur, wenn sich ein Behältnis unter die Heißwasserdüse befindet.

☞ Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse. Drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) in die Pos. **(Bild 19)**. Heißwasser wird zubereitet.

☞ Nach der Heißwasserentnahme drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) auf die Pos. ● zurück **(Bild 19)** und entfernen Sie das Gefäß.

9 Tassenfüllmenge ändern und speichern

Das Gerät ist werkseitig auf Standardmengen voreingestellt. Diese Mengen können Sie für jede Tassengröße individuell an Ihren Geschmack anpassen und speichern. Die Anpassung kann im Bohnen-, wie auch im Pulvermodus durchgeführt werden. Die Einstellung der Tassenfüllmenge ist nur für 1 Tasse möglich. Bei Bezug von 2 Tassen wird die Tassenfüllmenge entsprechend verdoppelt.

☞ Drücken Sie die Taste „Tassengrösse" (Bild 3, d) so oft, bis das Tassensymbol leuchtet, für das Sie die Füllmenge anpassen möchten.

☞ Stellen Sie eine entsprechende Tasse unter den Kaffeeauslauf (z.B. Kaffeebecher).

☞ Drücken Sie anschließend die Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b) und halten Sie diese solange gedrückt, bis die gewünschte Tassenfüllmenge erreicht ist. Lassen Sie die Taste los. Ihre gewünschte neue Tassenfüllmenge ist nun gespeichert.

☞ Wiederholen Sie den Vorgang, wenn Sie für die anderen Tassensymbole ebenfalls die Füllmengen anpassen möchten.

ⓘ Das Gerät schaltet bei Erreichen der max. Tassenfüllmenge automatisch ab. Die gespeicherten Werte bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät erhalten. Sollte sich Ihre Tassengröße bzw. Ihr Geschmack ändern, können Sie jeder Zeit die Tassenfüllmenge individuell anpassen.

10 Kaffeemahlmenge ändern und speichern

Sie können individuell für jedes Tassensymbol eine andere Kaffeemahlmenge speichern. Dies ist nur bei Betrieb mit Kaffeebohnen möglich, nicht für den Betrieb mit Pulver.

☞ Drücken Sie die Taste „Tassengrösse" (Bild 3, d) so oft, bis Sie das gewünschte Tassensymbol ausgewählt haben.

☞ Drücken Sie anschließend die Taste „Kaffeemahlmenge" (Bild 3, c) so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kaffeemahlmenge leuchtet und halten Sie die Taste gedrückt **(Bild 20)**.

Nach einigen Sekunden des Haltens erlöschen alle Anzeigen Kaffeemahlmenge kurz **(Bild 21)**. Lassen Sie nun die Taste los, die Einstellung der Kaffeemahlmenge ist dann gespeichert.

☞ Wiederholen Sie den Vorgang, wenn Sie für die verbleibenden Tassensymbole ebenfalls Kaffeemahlmengen speichern wollen.

ⓘ Die gespeicherten Werte bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät erhalten.

11 Mahlgrad einstellen

⚠ **Achtung!** Sie dürfen das Mahlwerk nur während des Mahlvorganges verstellen.

Einstellungen am stehenden Mahlwerk können Beschädigungen am Gerät verursachen.

☞ Drücken Sie die Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b) für eine Kaffeezubereitung. Während des Mahlvorganges verstellen Sie den Mahlgrad mit dem Hebel für die Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) und **(Bild 22)**.

Die Hebelstellungen haben folgende Auswirkungen:


feine Mahlung für „intensiven Geschmack"


mittlere Mahlung für „normalen Geschmack"


grobe Mahlung für „leichteren Kaffee"

Fremdkörper im Mahlwerk entfernen

Fremdkörper im Mahlwerk wie z.B. Steinchen können das Mahlwerk beschädigen. Das Gerät verfügt über eine sogenannte Steinsicherung, die, im Falle eines Fremdkörpers, ein gleichmäßiges lautes Rattern verursacht. Sollten Sie während des Mahlvorgangs dieses Geräusch hören, schalten Sie das Gerät unverzüglich aus und entfernen Sie den Fremdkörper wie im Abschnitt „Mahlwerk reinigen" Seite 21 beschrieben.

12 Kaffeetemperatur einstellen

Sie können zwischen 5 Temperaturstufen wählen. Im Modus „Kaffeetemperatur einstellen" leuchtet die Anzeige zur Regulierung der Kaffeemahlmenge, die in diesem Fall die Kaffeetemperatur anzeigt.

Die Kaffeetemperaturstufen werden wie folgt angezeigt:


„mäßig warm"


„warm"


„normal"


„heiß"


„extra heiß"

Die Werkseinstellung ist „normal". Diese Einstellung können Sie wie folgt verändern:

☞ Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es sich in Grundposition befindet.

☞ Drücken Sie gleichzeitig die Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b) und die Taste „Dampfvorwahl" (Bild 3, g) .

☞ Halten Sie diese gedrückt und betätigen Sie zusätzlich noch die Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) .

☞ Halten Sie alle 3 Tasten für ca. 1 Sekunde gedrückt, bis die Anzeige „Gerät heizt" (Bild 3, i) sowie eine der Kaffeetemperaturanzeigen leuchtet.

☞ Lassen Sie danach alle Tasten los.

☞ Mit der Taste „Kaffeemahlmenge" (Bild 3, c) (Temp. erhöhen) oder der Taste „Tassengrösse" (Bild 3, d) (Temp. verringern) wählen Sie die Temperaturstufen.

☞ Mit der Taste „Reinigen" (Bild 3, f) speichern und Modus „Kaffeetemperatur einstellen" verlassen.

13 Abschaltzeit einstellen

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, so schaltet es sich aus Gründen der Energieersparnis automatisch ab.

Sie können zwischen 5 Abschaltzeiten wählen (automatische Abschaltung nach 1 bis 5 Stunden).

Im Modus „Abschaltzeit einstellen" leuchtet die Anzeige zur Regulierung der Kaffeemahlmenge, die in diesem Fall die Abschaltzeit anzeigt.

Die Abschaltzeiten werden wie folgt angezeigt:

 1 Stunde

 2 Stunden

 3 Stunden

 4 Stunden

 5 Stunden

Werksseitig ist die Abschaltzeit auf 3 Stunden eingestellt. Diese Einstellung können Sie wie folgt verändern:

☞ Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es sich in Grundposition befindet.

☞ Drücken Sie gleichzeitig die Taste für 2 Tassen Kaffee (Bild 3, a) und die Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) ⏻. Halten Sie die 2 Tasten für ca. 1 Sekunde gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) ⏻ sowie eine der Abschaltzeitanzeigen leuchtet.

☞ Lassen Sie danach alle Tasten los.

☞ Mit der Taste „Kaffeemahlmenge" (Bild 3, c) (Zeit verlängern) oder der Taste „Tassengrösse" (Bild 3, d) (Zeit verkürzen) wählen Sie die Abschaltzeit.

☞ Mit der Taste „Reinigen" (Bild 3, f) speichern und Modus „Abschaltzeit einstellen" verlassen.

14 Gerät zurücksetzen (Reset)

Mit dieser Funktion werden alle zuvor geänderten Werte wieder auf Werkseinstellungen zurückgesetzt.

Folgende Einstellungen sind davon betroffen:

- Tassenfüllmengen
- Mahlmengen
- Kaffeetemperaturen
- Wasserhärte

☞ Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es sich in Grundposition befindet.

☞ Drücken Sie gleichzeitig die Taste „Entkalken" (Bild 3, e) und die Taste „Reinigen" (Bild 3, f) . Halten Sie die beiden Tasten für ca. 3 Sekunden gedrückt bis sich das Gerät kurz ausschaltet und sich anschließend mit den werkseitigen Einstellungen wieder einschaltet. Das Gerät ist nun zurückgesetzt.

15 Reinigung und Pflege

Halten Sie Ihr Gerät stets sauber für konstante Kaffeequalität und störungsfreie Funktion.

15.1 Regelmäßige Reinigung

⚠ Achtung! Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie keine kratzenden, scheuernden oder ätzenden Mittel. Wischen Sie das Gehäuse innen und aussen nur mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ Achtung! Geben Sie das Gerät oder einzelne Teile des Gerätes niemals in die Geschirrspülmaschine.

⚠ Achtung! Niemals Wasser in den Bohnenbehälter geben, dadurch wird das Mahlwerk beschädigt.

☞ Entnehmen Sie täglich den Wassertank (**Bild 7**) und schütten Sie das Restwasser weg. Spülen Sie den Wassertank mit frischem Wasser aus. Verwenden Sie täglich frisches Wasser.

☞ Leeren Sie täglich den Tresterbehälter, siehe Abschnitt „Tresterbehälter leeren" Seite 21.

☞ Entleeren Sie die Tropfschale regelmäßig. Spätestens jedoch dann, wenn der rote Schwimmer der Tropfschale (Bild 1, I) durch die Öffnung im Tropfgitter erscheint.

☞ Reinigen Sie regelmässig, mindestens einmal pro Woche, Wassertank (Bild 1, M), Tropfschale (Bild 1, J), Tropfgitter

(Bild 1, H) und Tresterbehälter (Bild 1, G) mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und evtl. einem Pinsel.

☞ Entnehmen Sie von Zeit zu Zeit den Bohnenbehälter und entfernen Sie die Rückstände.

☞ Nehmen Sie nach jedem Aufschäumen die Aufschäumhilfe ab und reinigen Sie diese gründlich von Milchrückständen. Die Luftansaugöffnung unterhalb des Verschlusses darf nicht verstopft sein. Ggf. mit einer dünnen Nadel öffnen.

15.2 Höhenverstellung säubern

☞ Bei schwergängiger Höhenverstellung des Kaffeeauslaufs entnehmen Sie den Tresterbehälter, klappen Sie die Servicetür auf und nehmen Sie diese ab. Schieben Sie die Höhenverstellung ganz nach unten heraus, wobei Sie dabei den inneren Rasthaken leicht hochziehen müssen. Reinigen Sie beide Teile von möglichen Kaffeeresten mit warmem Wasser. Montieren Sie beide Teile wieder zusammen, heben Sie den Rasthaken dabei leicht an. Prüfen Sie, ob die Höhenverstellung nun wieder leichtgängig ist. Setzen Sie die Servicetür ein und schieben Sie den Tresterbehälter wieder ein.

15.3 Tresterbehälter leeren

Regelmäßig nach 16 Kaffeezubereitungen „1 Tasse" bzw. 8 Kaffeezubereitungen „2 Tassen" zeigt die Anzeige „Tresterbehälter leeren" (Bild 3, j) an, dass der Behälter entleert und gereinigt werden muss.

☞ Leeren Sie grundsätzlich bei täglichem Gebrauch des Gerätes auch den Behälter täglich. Sie werden jedesmal daran erinnert, indem die Anzeige nach dem Abschalten noch ca. 1 Min. blinkt.

ℹ Entleeren Sie den Tresterbehälter immer bei eingeschaltetem Gerät. Nur dann erkennt das Gerät die Entleerung.

15.4 Mahlwerk reinigen

Kaffeemehlrückstände können mit dem mitgelieferten Pinsel entfernt werden.

⚠ **Achtung!** Niemals Wasser in das Mahlwerk geben, dadurch wird das Mahlwerk beschädigt.

☞ Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) ⏻ aus und ziehen Sie den Netzstecker.

☞ Drehen Sie den Bohnenbehälter mit der Markierung auf Position „Behälterentriegelung" und nehmen Sie den Behälter ab **(Bild 23)**.

☞ Entfernen Sie die restlichen Kaffeebohnen (z.B. Staubsauger mit Schlauch oder Fugendüse verwenden).

ℹ Lässt sich ein Fremdkörper nicht entfernen, müssen Sie den Mahlring entnehmen.

☞ Gehen Sie dazu wie folgt vor **(Bild 24)**:

1. Schieben Sie die Entriegelung zur Mahlringentnahme (Bild 2, T) nach vorne in Richtung Mahlwerksmitte.
2. Halten Sie diese Position und drehen Sie den Hebel für die Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) um ca. 1 Umdrehung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

ℹ Beachten Sie, dass Sie den Hebel für die Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) nur weiterdrehen können, wenn die Entriegelung zur Mahlringentnahme (Bild 2, T) gedrückt ist.

☞ Lösen Sie nun den Mahlring **(Bild 25)** und entnehmen Sie dabei den (die) Fremdkörper.

⚠ **Achtung!** Verletzungsgefahr durch drehendes Mahlwerk. Schalten Sie niemals das Gerät ein, wenn Sie am Mahlwerk arbeiten. Dies kann schwerste Verletzungen verursachen. Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker.

ℹ Bitte beachten Sie bei der Montage des Mahlrings, dass beide Haken am Mahlringhalter in den entsprechenden Öffnungen eintauchen **(Bild 25)**.
Bei Nichtbeachtung kommt es zu Beschädigungen am Mahlwerk.

☞ Drehen Sie den Hebel für die Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) um ca. 1 Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück.

☞ Setzen Sie den Bohnenbehälter in Position „Behälterentriegelung" wieder auf und drehen ihn in Position „Kaffeebohnen".

☞ Testen Sie nun mit einer geringen Menge Bohnen die Funktion des Mahlwerks, indem Sie einen Kaffee zubereiten. Bei der ersten Mahlung oder nach der Reinigung wird weniger Kaffeemehl in die Brüheinheit gelangen, da der Kanal gefüllt werden muss. Dies kann den ersten Kaffee beeinflussen.

15.5 Brüheinheit reinigen

Wir empfehlen, die Brüheinheit (je nach Nutzungsintensität) regelmäßig zu reinigen, spätestens jedoch bevor Sie das Reinigungsprogramm starten. Bevor Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z.B. Urlaub), ist es notwendig den Tresterbehälter und den Wassertank zu entleeren und das Gerät inkl. Brüheinheit gründlich zu reinigen.

Brüheinheit entnehmen

☞ Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) ⏻ aus. Warten Sie, bis das Gerät in die Ruhestellung gefahren und der automatische Spülvorgang beendet ist. Ziehen Sie dann den Netzstecker.

☞ Ziehen Sie den Tresterbehälter komplett aus dem Gerät **(Bild 26)**.

☞ Drücken Sie die Entriegelung Servicetür (Bild 2, S) **(Bild 27)**.

Die Servicetür klappt nach vorne auf **(Bild 28)**.

☞ Entnehmen Sie die Servicetür.

Hinter der Servicetür befindet sich die Brüheinheit **(Bild 29)**. Die 3 rot eingefärbten Elemente dienen zur Entriegelung bzw. Verriegelung.

☞ Um die Brüheinheit zu entnehmen, betätigen Sie die Verriegelungselemente in folgender Reihenfolge **(Bild 30)**:

1. Verriegelungshebel hochschieben.
2. Sicherungsknopf drücken und gedrückt halten.
3. Verriegelungsknopf nach unten drükken, halten und die Brüheinheit herausziehen **(Bild 31)**.

Brüheinheit säubern

☞ Um die Brüheinheit von groben Partikeln (Verunreinigungen) zu befreien, öffnen Sie die Brüheinheit, indem Sie den roten Servicehebel bis zum Anschlag nach unten schwenken **(Bild 32)**.

Die beiden Siebe sind nun frei zugänglich und der Auswerferhebel klappt nach unten.

☞ Reinigen Sie die Brüheinheit unter fließendem, warmen Wasser, insbesondere müssen die Edelstahlsiebe gut ausgespült und von Kaffeerückständen befreit werden **(Bilder 33 und 34)**.

☞ Trocknen Sie die Brüheinheit ab und schwenken Sie den Servicehebel wieder bis zum Anschlag nach oben **(Bild 35)**.

Der Auswerferhebel klappt wieder ein und die Brüheinheit schließt sich.

Brüheinheit einsetzen

☞ Setzen Sie die Brüheinheit folgendermaßen wieder ein:

1. Stecken Sie die Brüheinheit auf die Führungsstange und schieben Sie die Brüheinheit bis zum Anschlag in das Gerät **(Bild 36)**.
2. Drücken Sie den Verriegelungsknopf nach unten und schieben Sie die Brüheinheit noch ca. 1 cm nach hinten, bis der Verriegelungsknopf einrastet **(Bild 37)**.
3. Drücken Sie den Verriegelungshebel bis zum Anschlag nach unten **(Bild 37)**.

☞ Setzen Sie die Servicetür wieder ein, schließen Sie sie und setzen Sie den Tresterbehälter wieder ein.

ℹ Sie können das Gerät nur dann einschalten, wenn die Servicetür geschlossen ist. Nach dem Einschalten stellt sich die Brüheinheit neu ein, anschließend beginnt der normale Aufheizprozess.

15.6 Reinigungsprogramm durchführen

Das Reinigungsprogramm ermöglicht die intensive Reinigung an sonst nicht zugänglichen Stellen. Starten Sie das Reinigungsprogramm spätestens dann, wenn die Anzeige der Taste „Reinigen" (Bild 3, f) blinkt.

Der Reinigungsprozess dauert ca. 8 Minuten und sollte nicht unterbrochen werden.

Verwenden Sie nur original AEG-Reinigungstabletten! Sie sind über die AEG-Serviceline (ET-Nr. 663 910 480) oder im Fachhandel (E-Nr. 950 078 803) erhältlich.

☞ Bevor Sie das Reinigungsprogramm starten, reinigen Sie die Brüheinheit (siehe Abschnitt „Brüheinheit reinigen" Seite 22) und entleeren Sie den Tresterbehälter. Füllen Sie den Wassertank mit mindestens 1 Liter frischem Wasser auf.

☞ Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) ⏻ ein.

☞ Drehen Sie den Bohnenbehälter in die Position „Kaffeepulver" **(Bild 38)**. Warten Sie, bis sich die Mechanik eingestellt hat und alle Lampen der Kaffeemahlmengenanzeige erlöschen.

☞ Ziehen Sie den entleerten Tresterbehälter bis unter den Kaffeeauslauf heraus **(Bild 39)**.

Er dient als Sammelbehälter für die Reinigungsflüssigkeit. Die Anzeige „Tresterbehälter leeren" (Bild 3, j) leuchtet, solange der Behälter herausgezogen ist.

☞ Geben Sie eine Reinigungstablette in den Kaffeepulverschacht **(Bild 40)**.

☞ Drücken Sie die Taste „Reinigen" (Bild 3, f) für ca. 3 Sekunden. Die Anzeige wechselt von Blinklicht auf Dauerlicht. Das Programm startet, der Prozess darf nicht unterbrochen werden.

Während des Reinigungsprozesses leuchtet die Anzeige „Tresterbehälter leeren" (Bild 3, j) , und die Symbole der Kaffeemahlmengenanzeige leuchten abwechselnd. Das Programm führt 6 Zyklen mit Reinigungsflüssigkeit durch. Die Pausenzeiten dienen der Einwirkung der Reinigungstablette. Bei Stromausfall oder Unterbrechung muss das Programm neu gestartet werden!

Der Reinigungsprozess ist nach ca. 8 Minuten beendet, wenn die Kaffeemahlmengenanzeige erlischt und die Anzeige „Tresterbehälter leeren" (Bild 3, j) blinkt.

☞ Entleeren Sie den Tresterbehälter und setzen Sie ihn wieder ein, so dass die Anzeige erlischt.

☞ Drehen Sie den Bohnenbehälter in die gewünschte Position und füllen Sie den Wassertank. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

Wir empfehlen, nach dem Durchlauf des Reinigungsprogrammes die erste bezogene Tasse Kaffee wegzugießen.

15.7 Entkalkungsprogramm durchführen

Das Entkalkungsprogramm ermöglicht eine einfache und wirksame Entkalkung Ihres Gerätes. Wenn die Anzeige der Taste „Entkalken" (Bild 3, e) blinkt, muss das Gerät entkalkt werden, spätestens aber nach 4 Monaten.

Achtung: Auf keinen Fall Kalklöser auf Ameisensäure-Basis verwenden sowie Essig und reine Zitronensäure, da diese das Gerät beschädigen können. Pulverförmige Mittel sind nicht zu empfehlen. Verwenden Sie ausschließlich AEG Entkalkungsstabletten.

Bei Verwendung anderer Entkalkungsmittel übernimmt AEG keine Haftung für evtl. Schäden. Entkalkungsstabletten erhalten Sie im Fachhandel (E-Nr. 900 195 537/7) oder unter der AEG Serviceline.

Der Entkalkungsprozess verläuft in 2 Phasen und sollte nicht unterbrochen werden.

Phase 1: Entkalkungsphase sowie
Phase 2: Spülphase.
Bei Stromausfall oder Unterbrechung muss das Programm neu gestartet werden!

Phase 1: Entkalken

☞ Bevor Sie das Entkalkungsprogramm starten, schalten Sie das Gerät aus.

☞ Entnehmen und reinigen Sie die Brüheinheit (siehe Abschnitt „Brüheinheit reinigen" Seite 22). Die Brüheinheit wird erst nach dem Entkalken wieder eingesetzt.

☞ Setzen Sie die Servicetür wieder ein.

☞ Entleeren Sie den Tresterbehälter.

☞ Füllen Sie den Wassertank mit ca. 400 ml warmem Wasser und geben Sie einen Beutel (2 Entkalkungstabletten) in den Wassertank **(Bild 41)**.

☞ Setzen Sie den Wassertank wieder ein, nachdem sich die Tabletten aufgelöst haben, dieses dauert ca. 5-7 Minuten.

☞ Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es sich in Grundposition befindet.

☞ Drücken Sie die Taste „Entkalken" (Bild 3, e) für ca. 3 Sekunden.

ⓘ Während des Entkalkungsprozesses leuchtet die Anzeige der Taste „Entkalken" (Bild 3, e) permanent, und die Symbole der Kaffeemahlmengenanzeige leuchten abwechselnd.

Nachdem die Entkalkung beendet ist, blinkt die Anzeige „Wassertank füllen" (Bild 3, k).

☞ Spülen Sie den Wassertank aus, füllen ihn mit mindestens 1 Liter frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.

Phase 2: Spülen

☞ Drücken Sie die Taste „Entkalken" (Bild 3, e). Danach beginnt der automatische Frischwasserspülprozess.

Die Pumpe stoppt automatisch, nachdem der Spülvorgang in den Tresterbehälter beendet ist. Dann blinkt die Anzeige der Taste „Dampfvorwahl" (Bild 3, g).

☞ Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Heißwasserdüse. Das Gefäß sollte mind. 200 ml fassen.

☞ Drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) in die Pos. **(Bild 42)**. Die Anzeige der Taste „Dampfvorwahl" (Bild 3, g) leuchtet.

Die Pumpe stoppt automatisch, nachdem der Spülvorgang beendet ist. Die Symbole der Kaffeemahlmengenanzeige erlöschen, die Anzeige der Taste „Dampfvorwahl" (Bild 3, g) blinkt.

☞ Drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) auf die Pos. ● zurück **(Bild 42)**.

Der Spülvorgang ist beendet. Das Gerät fährt in die Grundposition und schaltet sich danach aus. Die Anzeige „Tresterbehälter leeren" (Bild 3, j) blinkt noch ca. 1 Minute.

☞ Entleeren Sie den Tresterbehälter.

☞ Spülen Sie den Wassertank gründlich aus, füllen diesen mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.

☞ Bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen, setzen Sie die gereinigte Brüheinheit wieder ein (siehe „Brüheinheit reinigen" Seite 22).

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

ⓘ Wir empfehlen, nach dem Durchlauf des Entkalkungsprogrammes die erste bezogene Tasse Kaffee wegzugießen.

15.8 Bestellung von Zubehör

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben und um vorzeitige Defekte zu vermeiden, ist es sehr wichtig, das Gerät regelmäßig zu reinigen und zu entkalken. Die original Reinigungstabletten und Entkalkungsmittel können Sie auch direkt bei uns beziehen.
Bitte wenden Sie sich in Deutschland an unsere Bestell-Hotline
Tel. 0 18 01-20 30 90

16 Was tun, wenn ...

- **... die Kaffeezubereitung unterbrochen wird und Anzeige „Wassertank füllen“ (Bild 3, k) blinkt?**
  - Wassertank ist leer: Wassertank auffüllen und ggf. Taste bzw. Taste erneut drücken.
  - Wassertank ist nicht richtig eingesetzt: Richtigen Sitz des Wassertanks prüfen.
  - Kaffee ist zu fein gemahlen: Brüheinheit reinigen und Mahlgrad verstellen.
  - Brüheinheit ist verstopft: siehe „Brüheinheit reinigen" Seite 22, Kaffeekuchen restlos aus der Brüheinheit entfernen, Mahlmenge niedriger einstellen.
- **... die Anzeige „Wassertank füllen“ (Bild 3, k) blinkt, obwohl genügend Wasser eingefüllt ist?**
  - Gerät entlüften: Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse. Drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) für einige Sekunden in die Pos. . Sobald Wasser austritt, drehen Sie den Drehwähler auf die Pos. ● zurück.
- **... das Gerät sich nicht mehr bedienen lässt und Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (Bild 3, j) blinkt?**
  - Tresterbehälter ist voll, Behälter leeren und gut reinigen: Tresterbehälter leeren und gut reinigen, siehe „Tresterbehälter leeren“ auf Seite 21.
- **... das Gerät sich nicht mehr bedienen lässt und alle 5 Anzeigen Kaffeemahlmenge sowie oder blinken?**
  - Brüheinheit ist überfüllt: siehe „Brüheinheit reinigen" Seite 22, Kaffeekuchen restlos aus der Brüheinheit entfernen.
  - Weniger Kaffeepulver einfüllen.
  - Geringere Mahlmenge einstellen, siehe „Kaffeemahlmenge ändern und speichern“ auf Seite 18.
  - Auswerfer kontrollieren.
  - Sollten Sie den Fehler nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an die AEG Serviceline.
- **... Taste „Reinigen“ (Bild 3, f) blinkt?**
  - Anzahl der Kaffeebezüge erfordert Reinigung: Reinigungsprogramm durchführen, siehe „Reinigungsprogramm durchführen“ auf Seite 23.
- **... sich das Reinigungsprogramm nicht starten lässt?**
  - Bohnenbehälter in Pulverstellung drehen, dann Reinigungsprogramm starten.
- **... Taste „Entkalken“ (Bild 3, e) blinkt?**
  - Anzahl der Kaffeebezüge erfordert Entkalkung: Entkalkungsprogramm durchführen, siehe „Entkalkungsprogramm durchführen“ auf Seite 23.
- **... der Espresso/Kaffee nicht heiß genug ist?**
  - Tassen mit Heißwasser vorwärmen.
  - Kaffeetemperatur erhöhen, siehe „Kaffeetemperatur einstellen“ auf Seite 19.
- **... der Espresso/Kaffee zu dünn ist?**
  - zu wenig Kaffeepulver eingefüllt: Kaffeemehl richtig dosieren, max. 2 Messlöffel.
  - Bohnenbehälter leer: Kaffeebohnen nachfüllen.
  - Mahlmenge zu niedrig eingestellt: Mahlmenge höher einstellen, siehe „Kaffeemahlmenge ändern und speichern“ auf Seite 18.
  - Mahlgrad zu grob eingestellt: Mahlgrad feiner einstellen, siehe „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 18.
- **...die Crema zu schwach ist?**
  - Frisches Wasser verwenden.
  - Frische Bohnen oder frisches Kaffeemehl verwenden.
  - Brüheinheit reinigen, siehe „Brüheinheit reinigen", Seite 22.

- **...beim Milchaufschäumen zu wenig Schaum entsteht?**
  - Milch zu warm oder zu alt oder Fettgehalt zu hoch: geeignete Milch verwenden.
  - Dampfdüse verstopft: Dampfdüse reinigen, siehe Seite 17.
  - Luftansaugloch der Aufschäumhilfe verstopft: Aufschäumhilfe reinigen, siehe Seite 17.
- **... sich der Bohnenbehälter nicht mehr aufsetzen läßt?**
  - Kaffeebohnenreste auf/neben dem Mahlwerk: Kaffeebohnenreste am Mahlwerk entfernen, siehe Seite 21.
  - Kaffeebohnenreste im Verschluß des Bohnenbehälters verklemmt: Verschluß des Bohnenbehälters von Bohnenresten befreien.
- **... die Mühle sehr laute Geräusche beim Mahlen verursacht?**
  - Mahlwerk durch Fremdkörper blokkiert: Fremdkörpernach Anleitung entfernen, siehe „Mahlwerk reinigen" Seite 21. Gegebenenfalls vom Kundendienst prüfen lassen.
  - Das Gerät kann weiterhin mit Pulverkaffee betrieben werden.
- **... sich die Brüheinheit nicht entnehmen läßt?**
  - Die Brüheinheit ist nicht in Grundposition:
    - Gerät wieder zusammensetzen und einschalten.
    - Jetzt das Gerät ordnungsgemäss wieder ausschalten. Brüheinheit wird in Grundposition gefahren.
    - Brüheinheit entnehmen, siehe „Brüheinheit reinigen" Seite 22.
- **... sich die Brüheinheit nicht einsetzen läßt?**
  - Brüheinheit nicht zugedreht: Brüheinheit am Servicehebel zudrehen.
  - Verriegelungshebel am Gerät nicht hochgeschoben: Metallbügel hochschieben und Brüheinheit einsetzen, siehe Seite 22.
- **... das Gerät transportiert werden soll?**
  - Originalverpackung als Transportschutz aufbewahren. Zum Schutz gegen Kratzer unbedingt die Originalfolie verwenden.
  - Gerät gegen Stöße sichern.
  - Behälter des Gerätes leeren und das System ausdampfen.
    Damit schützen Sie Ihr Gerät in der kalten Jahreszeit vor Frostschäden. Das System wir ausgedampft indem die Dampffunktion gewählt wird, jedoch der Wassertank vorher entfernt wurde. Wenn kein Dampf mehr austritt Dampfhahn schließen und Gerät abschalten. Vor dem Verpakken das Gerät abkühlen lassen.
  - Bitte achten Sie auch auf den Standort des Gerätes, vor allem während der kalten Jahreszeit. Es können Frostschäden entstehen.

17 Anzahl der bezogenen Kaffees abfragen

Das Gerät bietet die Möglichkeit, die Anzahl aller bisher mit dem Gerät zubereiteten Kaffees abzufragen.

Werden mit der Taste für 2 Tassen Kaffee (Bild 3, a) gleichzeitig 2 Tassen Kaffee bezogen, so werden diese auch als 2 Tassen gezählt.

☞ Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie, bis es sich in Grundposition befindet.

☞ Drücken Sie gleichzeitig die Taste „Dampfvorwahl" (Bild 3, g) und die Taste „Ein/Aus" (Bild 3, h) . Halten Sie die 2 Tasten für ca. 1 Sekunde gedrückt, bis die Anzeige der Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b) sowie die Anzeigen der Kaffeemahlmenge leuchten.

☞ Lassen Sie danach alle Tasten los.

Danach fangen einzelne der Anzeigen der Kaffeemahlmenge nacheinander an zu blinken, womit in diesem Fall die

Anzahl der bezogenen Kaffees angezeigt wird:


1 x blinken enspricht 10'000 Tassen


1 x blinken enspricht 1'000 Tassen


1 x blinken enspricht 100 Tassen


1 x blinken enspricht 10 Tassen


1 x blinken enspricht 1 Tasse

Die Blinkzeichen werden laufend wiederholt, vor jeder Wiederholung leuchten alle Anzeigen gleichzeitig kurz auf.

☞ Zählen Sie die Anzahl der einzelnen Blinkzeichen.

Beispiel: Die folgende Blinkfolge entspricht 1529 Tassen.


0 x blinken


1 x blinken


5 x blinken


2 x blinken


9 x blinken

☞ Mit der Taste „Reinigen" (Bild 3, f) verlassen Sie diesen Modus.

18 Technische Daten

Netzspannung:	220-240 V
Leistungsaufnahme:	1290-1400 W

CE Dieses Gerät erfüllt folgende EC Normen:

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

19 Entsorgung

Verpackungsmaterial

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

Altgerät

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

20 Im Service-Fall

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

Für Deutschland: 01805-22 83 84*:

*aus dem Festnetz der Deutschen Telekom Euro 0,14/Min.

Für Österreich:

Für Reparaturservice: 0810-955 400 *

Für Produktservice: 0810-955 200*

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

Die Originalverpackung inklusive Aufschäumteile unbedingt aufbewahren. Um Transportschäden zu vermeiden, muss das Gerät sicher verpackt sein.

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre nach Kaufdatum. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich genutzt wird. Unter gewerblicher Nutzung werden mehr als 3000 Brühzyklen pro Jahr verstanden.

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 29 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

GB Dear Customer

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

Contents

1 Figure captions 30
1.1 Machine Parts (Fig. 1) 30
1.2 Top View (Fig. 2) 30
1.3 Control Panel (Fig. 3) 30

2 Coffee and espresso 31

3 Safety Information 31

4 Using for the First Time 33
4.1 Setting Up and Connecting the Coffee Machine 33
4.2 Filling with Water 33
4.3 Switching the Coffee Machine On 33
4.4 Switching the Coffee Machine Off 34
4.5 Setting the Water Hardness 34

5 Making Coffee with Beans 34
5.1 Filling the Coffee Bean Container 35
5.2 Select Cup Size 35
5.3 Selecting the Coffee Quantity 35
5.4 Dispensing Coffee 35

6 Making Ready-ground Coffee 36
6.1 Using the Ground Coffee Filler 36
6.2 Select Cup Size 36
6.3 Dispensing Coffee 36

7 Frothing Milk 36

8 Preparing Hot Water 37

9 Changing and Saving the Cup Measure 37

10 Changing and Saving the Coffee Quantity 38

11 Setting the Grinding Texture 38

12 Setting the Coffee Temperature 38

13 Setting the Switch-off Time 39

14 Resetting the Coffee Machine 39

15 Cleaning and Care 40
15.1 Regular Cleaning 40
15.2 Cleaning the height adjustment 40
15.3 Emptying the Coffee Grounds Container 40
15.4 Cleaning the Grinder 40
15.5 Cleaning the Coffee-making Unit 41
15.6 Running the Cleaning Program 42
15.7 Running the Descaling Program 42
15.8 Ordering Accessories 44

16 What do I do, if ... 44

17 Using the Total Cups Counter 45

18 Technical Data 46

19 Disposal 46

20 If service is needed 47

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 30 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

1 Figure captions

1.1 Machine Parts (Fig. 1)

A Top view (see Fig. 2)

B Bean container with lid

C Service cover

D Selection dial for steam and hot water

E Height-adjustable dispenser with outlets

F Swivel nozzle for steam and hotwater with removable frothing aid

G Coffee grounds container (removable)

H Drip grille

I Drip tray float

J Drip tray

K Type plate (at top behind service cover)

L Control panel (see Fig. 3)

M Water tank with fill level indicator (removable)

N Test strip for water hardness

O Measuring spoon with cleaning brush

1.2 Top View (Fig. 2)

P Cup rack

Q Opening for ground coffee with lid (ground coffee filler)

R Bean-container position setting

S Service cover release button

T Release catch for removing grinding ring

U Lever for setting grinding texture

1.3 Control Panel (Fig. 3)

a Key for 2 cups of coffee (with indicator)

b Key for 1 cup of coffee (with indicator)

c "Coffee Quantity" key (with indicator)

d "Cup Size" key (with indicator)

e "Descale" key (with indicator)

f "Clean" key (with indicator)

g "Steam Pre-selector" key (with indicator)

h "On/Off" key (with indicator)

i "Coffee machine heating" indicator

j "Empty grounds container" indicator

k "Fill water tank" indicator

2 Coffee and espresso

Your fully automated coffee machine guarantees you

- Absolute ease of operation, both in making coffee and in maintenance and care

The excellent, individual **taste** is achieved by

- The pre-brewing system: before the coffee is brewed, it is first moistened to extract its full aroma
- The individually controllable amount of water per cup, from a short espresso to a "long" milky coffee
- The individually controllable temperature, at which the coffee is made
- The choice between a normal or a strong cup of coffee
- The grinding texture – adjustable to the roast of the coffee beans, and
- Last, but not least, the guaranteed crema, that small crown of froth that makes espresso-coffee so unmatchable for connoisseurs

Did you know? The time the water is in contact with the ground coffee is considerably less for espresso coffee than conventional filter coffee. As a result, less bitterness is released from the ground coffee– making espresso-coffee that much milder!

3 Safety Information



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

General safety

- The coffee machine must be connected only to a mains power supply of which the voltage, type of supply and frequency conform with the details shown on the type plate (this can be found on the upper part, behind the service cover)!
- Never allow the mains lead to come into contact with hot parts of the appliance.
- Never use the mains lead to pull the plug out of the mains socket!
- Do not use the coffee machine, if:
  - the mains lead is damaged, or
  - the case shows visible signs of damage.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given initial supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Child safety

- **Do not leave the coffee machine running unattended, and take special care when children are about!**
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Safety in operation

- **Caution! The coffee dispenser, swivel nozzle and cup rack become hot in operation. Keep childeren at a safe distance!**

- **Caution! Danger of scalding when the steam nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Activate the steam nozzle only when you are holding a container under the nozzle.**
- Do not use steam to heat inflammable liquids!
- Only use the coffee machine with water in the system! Fill the water tank with cold water. Do not use hot water, milk or other liquids. Do not exceed the maximum fill level of 1.5 litres.
- Do not put frozen or caramelised coffee beans in the bean container. Use only roast coffee beans! Remove any foreign bodies from the coffee beans. Failure to do this invalidates the guarantee.
- Spoon only ground coffee into the ground coffee filler.
- Do not leave the coffee machine switched on unnecessarily.
- Do not expose the coffee machine to the weather.
- When using an extension lead, use only a commercially available cable with a conductor cross-section of at least 1.5 mm^2.
- To avoid injury, persons with motor system disorders should never use the machine without an accompanying person.
- Operate the machine only when the drip tray, container and the drip grille are installed!

Safety in cleaning and care

- Follow the cleaning and descaling instructions.
- Switch off the coffee machine and unplug from the mains socket before carrying out any maintenance or cleaning!
- Do not immerse the coffee machine in water.
- Only clean the steam nozzle when the machine is switched off, cold and not under pressure!
- Do not clean coffee machine parts in the dishwasher.
- Never put water in the grinder. This would damage the grinder.

Never open or repair the coffee machine. Faulty repairs can result in considerable hazard to the user.

Repairs to electrical appliances must be carried out only by qualified service engineers.

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

- the dealer where you bought the coffee machine, or
- the AEG Serviceline.

If the coffee machine is used incorrectly, or for a purpose other than its intended purpose, we cannot accept any liability for damage caused or any guarantee claims. This provision also applies if the cleaning and descaling programs are not run in accordance with the instructions in this manual, immediately after illumination of the "Clean" key (Fig. 3, f) or the "Descale" key (Fig. 3, e).

4 Using for the First Time

4.1 Setting Up and Connecting the Coffee Machine

Place machine on a suitable horizontal, stable, unheated, dry and water-resistant surface. Ensure good air circulation.

Important! If the coffee machine is brought into a warm room from a cold environment, wait about two hours before switching on!

We advise you to place the coffee machine on a suitable mat to prevent damage being caused by spray and splashes.

☞ Hold the bean container with the marking on the "Unlock container" position, and set it in place **(Fig. 4)**. The bottom opening of the bean container must be closed **(Fig. 4,a)**. If it is not closed **(Fig. 4,b)**, insert the tip of a ballpoint pen in the small oval hole (arrow) of the black ring with the marking "TOP" and turn opening clockwise as far as the stop.

☞ Now turn the bean container anticlockwise to the position "Coffee beans" **(Fig. 10)** or further on to the position "Powder" **(Fig. 14)**.

☞ Push the drip tray in, until it engages on the right under the water tank **(Fig. 5)**.

☞ Plug the coffee machine into an earthed mains socket. Do not use a socket that is not earthed!

☞ If you do not need the full length of the mains lead, open the cable compartment on the back of the coffee machine, and tidy away the unused lead **(Fig. 6)**.

4.2 Filling with Water

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

☞ Remove the water tank from the coffee machine **(Fig. 7)**.

☞ Fill the water tank with fresh cold water **(Fig. 8)**.

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

☞ Replace the water tank **(Fig. 7)**. Press the tank firmly in, to ensure that the water-tank valve opens.

i If water must be refilled during the use of the coffee machine, the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, k) flashes. Coffee resp. hot water/steam preparation is interrupted. Fill the water tank!.

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

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

4.3 Switching the Coffee Machine On

☞ Switch the coffee machine on by means of the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻ **(Fig. 9)**. The red indicator light comes on. While the water is being heated (approx. 60 seconds) the "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, i) flashes.

☞ Once the operating temperature has been reached, the coffee machine carries out an automatic flushing cycle. The water flows out into the drip tray. The "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, i) remains constantly on.

The coffee machine is now ready to use.

i Immediately after being switched on the coffee machine runs through a set-up cycle. The noises this creates are completely normal.

4.4 Switching the Coffee Machine Off

If you switch the coffee machine off with the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻ after you have finished making coffee, the machine carries out a flush program, during which time the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j) flashes for about 1 minute as a reminder. If you switch the coffee machine off with the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻ **while a function is running**, all functions are immediately switched off.

4.5 Setting the Water Hardness

After first placing the machine in use or when using a different water quality you should set the machine to the water hardness level corresponding to the local water hardness. You can use the included test card to determine the water hardness, or contact your local water supply company.

Determining water hardness

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

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

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

Three pink bands:
Hardness 3, hard
up to 3.7 mmol/l, or
up to 21° German hardness, or
up to 37.8° French hardness

Four pink bands:
Hardness 4, very hard
over 3.7 mmol/l or
over 21° German hardness, or
over 37.8° French hardness

Setting and saving the water hardness level

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

☞ With the machine switched on, turn the bean container to the "Coffee Beans" position **(Fig. 10)**.

☞ With the machine switched on, press and hold the "Clean" key (Fig. 3, f).

☞ Now repeatedly press the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) until you have selected the required hardness level. Release the "Clean" key. The selected value is now saved. The indication changes back to the Coffee Quantity.

The hardness levels are indicated as follows:


Hardness level 1


Hardness level 2


Hardness level 3


Hardness level 4

ℹ Interrogate the set water hardness level: With the machine switched on, turn the bean container to the "Coffee Beans" position . Press and hold the "Clean" key (Fig. 3, f). The set water hardness level is now indicated.

5 Making Coffee with Beans

The following process for making coffee with beans runs **completely automatically**: Grinding, portioning, pressing, pre-brewing, brewing, ejection of the coffee grounds.

The facility to select the grinding texture and the coffee quantity allows you to individually set up the coffee machine to your own personal taste.

⚠ Ensure that you use only pure coffee beans with no caramelised or aromatised additives. Do not use frozen beans.

5.1 Filling the Coffee Bean Container

☞ Turn the bean container to the "Coffee Beans" position **(Fig. 10)**. The mechanism sets to the required function.

☞ Set the grinding texture **(Fig. 11)**. Using the grinding texture adjustment (Fig. 2, bottom) you can set the grinding texture of the grinder.

⚠ **Note!** Before putting beans into the coffee machine for the first time, you can set the grinding texture once with the grinder stationary. Once the grinder has been filled with beans, the setting can be changed only while grinding is proceeding. Otherwise the coffee machine could be damaged.

ⓘ The grinder is factory-set at a medium grinding texture. Notes on changing the grinder setting can be found in „Setting the Grinding Texture" page 38.

☞ Raise the lid of the coffee bean container, and fill the container with fresh coffee beans **(Fig. 12)**. Then reclose the lid.

⚠ **Note!** Make sure that no foreign bodies, such as stones, enter the coffee bean container. **Damage** caused by foreign bodies in the grinder is excluded from the guarantee.

5.2 Select Cup Size

Depending on your taste, select a "short" espresso or a "long" milky coffee.

☞ The selection is made by repeatedly pressing the "Cup Size" key (Fig. 3, d) until the desired cup symbol is indicated.

The cup sizes are indicated as follows:

- Espresso cup
- Coffee cup
- Coffee mug

The coffee machine is factory-set to standard measures.

ⓘ Notes on changing the cup measures can be found in „Changing and Saving the Cup Measure" on page 37.

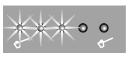
5.3 Selecting the Coffee Quantity

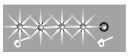
☞ Repeatedly press the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) until the desired coffee quantity is indicated.

The coffee quantities are indicated as follows:

 "extra mild"

 "mild"

 "normal"

 "strong"

 "extra strong"

ⓘ To save having to select the coffee quantity every time you switch on the coffee machine, you can save the coffee quantity in relation to the cup size. Notes on how to do this can be found in „Changing and Saving the Coffee Quantity" on page 38.

5.4 Dispensing Coffee

☞ Place one or two cups under the coffee dispenser. The dispenser can be slid up or down to match the height of your cup/mug to reduce heat loss and coffee splashes **(Fig. 13)**.

ⓘ If the height adjuster is stiff, proceed as described under „Cleaning the height adjustment" page 40.

☞ Press the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) ☐ or the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a) ☐☐. When you dispense 2 cups of coffee, the previously set "Coffee Quantity" is doubled and the "Cup Measure" is adjusted accordingly.

The coffee is now made.

ⓘ In the coffee-making process, the ground coffee is first of all wetted with a small quantity of water for pre-brewing. Following a short pause, the actual brewing process commences.

☞ You can stop coffee being dispensed by briefly pressing the coffee dispensing key.

6 Making Ready-ground Coffee

This function allows you to brew pre-ground coffee, e.g. **decaffinated coffee.**

Note that you must use only the supplied measuring spoon, and never put more than 2 level measuring spoons of ground coffee into the ground coffee filler.

⚠ Note! Make sure that no ground coffee has remained in the filler, and that no foreign bodies enter the filler. **The ground coffee filler** is not a storage container. The ground coffee must be fed directly into the coffee-making unit.

⚠ Do not put any water-soluble or freeze-dried instant powders or any other drink powder into the ground coffee filler. Coffee powder, which is too fine, can lead to blockages.

6.1 Using the Ground Coffee Filler

☞ Turn the coffee bean container to the "Ground Coffee" position **(Fig. 14)**. The mechanism sets to the required function.

ℹ When using ready ground coffee, the "Coffee Quantity" function is inactive. All coffee quantity indicator lamps (Fig. 3, c) are extinguished **(Fig. 15)**.

☞ Open the lid of the ground coffee filler, and spoon in the fresh ground coffee **(Fig. 16)**.

Do not add coffee during the brewing process. Only put in ground coffee for the next cup when the brewing process has completely finished and the coffee machine is ready.

☞ Close the lid.

6.2 Select Cup Size

Refer to „Select Cup Size" page 35.

6.3 Dispensing Coffee

Refer to „Dispensing Coffee" page 35.

7 Frothing Milk

The steam can be used to froth milk and to heat liquids. Since a higher temperature is needed to produce steam than to make coffee, the coffee machine has an additional steam mode.

ℹ To make a cappuccino, fill a large cup 1/2 to 2/3 full with espresso, and then add the frothed milk.

⚠ Caution! Danger of scalding when the steam nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Do not activate the steam nozzle until it is immersed in the milk.

☞ To produce steam, press the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) . The indicator illuminates, at the same time the "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, i) flashes. When the heating process is finished, this indicator changes from flashing to constantly on. The coffee machine is now ready for frothing milk.

ℹ If the steam function is left unused for more than 1 minute, the coffee machine automatically changes back to coffee-making mode.

ℹ To avoid any residual water mixing in with the milk when frothing, the water should be drained off beforehand. To do this, place a container under the steam nozzle and turn the selection dial for steam and hot water (Fig. 1, d) to position until steam emission stops. Then turn the selection dial back to position ●.

☞ Pour low-fat, cold milk into a mug which must be small enough to fit under the steam nozzle.

ℹ The milk should be cold. You should also use a cold mug, preferably a stainless steel one which should not be rinsed beforehand in hot water.

☞ Swing out the steam nozzle and hold the mug under the steam nozzle so that the nozzzle opening is just immersed in the milk.

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

☞ Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the position **(Fig. 17)**. The milk is now frothed up.

ℹ Hold the mug steady during the frothing. The nozzle should not be allowed to touch the bottom of the mug and cut off the steam supply. Froth the milk to at least twice its volume.

☞ To stop frothing, turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the ● position and remove the jug **(Fig. 17)**.

⚠ Caution! Danger of scalding from hot milk spray! Switch the steam off, before removing the jug with the frothed milk.

☞ To finish steam mode, press the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) , or wait ca. 60 sec., for the machine to automatically return to the coffee mode. The indication is extinguished.

The coffee machine is now ready for making coffee again.

☞ Each time you have frothed milk, let off some hot water through the nozzle for a short time by setting the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the position. This is necessary to prevent milk residues drying inside the nozzle, and thereby blocking it. Use a suitable container to catch the water. Afterwards turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) back to the ● position

☞ Remove the frothing aid after each use **(Fig. 18)**. For this, take hold of the frothing aid by the black seal and disengage the bayonet connector by turning it slightly anticlockwise. Rinse off the milk residues under running water. Wipe the steam nozzle off with a damp cloth.

⚠ Caution! Danger of burns from the frothing aid! Hold the frothing aid only by the black seal.

8 Preparing Hot Water

The hot water can be used to pre-heat cups and for making hot drinks, e.g. tea or instant soups.

⚠ Caution! Danger of scalding when the hot water nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Activate the hot water nozzle only when a container is under the hot water nozzle.

☞ Place a container under the hot water nozzle. Set the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the position **(Fig. 19)**. Hot water is now prepared.

☞ After you have dispensed the hot water turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) back to the ● position **(Fig. 19)** and remove the container.

9 Changing and Saving the Cup Measure

The coffee machine is factory-set to standard measures. These measures can be individually changed to your own taste and saved for each cup size. The adjustment can take place in both bean and powder mode. The setting of "Cup Measure" is only possible for 1 cup. When dispensing 2 cups the "Cup Measure" is doubled.

☞ Repeatedly press the "Cup Size" key (Fig. 3, d) until the cup symbol, for which you wish to change the measure, is illuminated.

☞ Place the appropriate cup under the coffee dispenser (e.g. coffee mug).

☞ Press and hold the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) until the cup/mug is filled to the desired measure. Release the key. Your new cup measure is now saved.

☞ Repeat the process if you would like to change the measures for the other cup symbols.

ℹ The machine switches off automatically on reaching the max. Cup Measure. The saved measures remain stored when the coffee machine is switched off. If your coffee cups or your taste change, you can easily change the cup measure(s) to your new requirements, whenever you want.

10 Changing and Saving the Coffee Quantity

You can set and save a different coffee quantity for each cup symbol to your individual requirements. This can be done only for use with coffee beans, not for use with ground coffee.

☞ Repeatedly press the "Cup Size" key (Fig. 3, d) until the desired cup symbol is indicated.

☞ Then repeatedly press the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) until the desired coffee quantity indicator is illuminated, and hold the key pressed **(Fig. 20)**.

After the key has been held for a few seconds, all the coffee quantity indicators are briefly extinguished **(Fig. 21)**. Now release the key. The coffee quantity is now saved.

☞ Repeat the process if you would like to save coffee quantities for the remaining cup symbols.

ℹ The saved quantities remain stored when the coffee machine is switched off.

11 Setting the Grinding Texture

⚠ **Note!** The grinder settings must be changed only while coffee is being ground. Making adjustments to the stationary grinder can damage the coffee machine.

☞ Press the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) ☐ to make one cup of coffee. While the coffee is being ground, use the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) and **(Fig. 22)** to change the grinding texture.

The lever positions have the following effects:


Fine grade for intensive taste


Medium grade for normal taste


Coarse grade for mild coffee

Remove foreign bodies from the grinder

Foreign bodies, such as small stones, in the grinder can damage the grinder. The coffee machine includes a stone detector. A foreign body in the coffee causes a loud, even rattle. If you hear this noise while coffee is being ground, immediately switch off the coffee machine and remove the foreign body, as described in „Cleaning the Grinder" page 40.

12 Setting the Coffee Temperature

There are five temperature levels to choose from. In the "Set Coffee Temperature" mode, the coffee quantity indicator is illuminated, which now acts as the coffee temperature indicator.

The coffee temperature levels are indicated as follows:


"lukewarm"


"warm"


"normal"


"hot"


"extra hot"

The factory setting is "normal". You can change this setting as follows:

☞ Switch the appliance on and wait until it is in the base position.

☞ Simultaneously press and hold the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) and the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g).

☞ While still holding these keys, press the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻.

☞ Keep all three keys pressed for around 1 second, until the "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, i) and one of the coffee temperature indicators are illuminated.

☞ Now release all three keys.

☞ Use the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) (increase temp.) or the "Cup Size" key (Fig. 3, d) (reduce temp.) to select the temperature level you require.

☞ When you have selected the temperature, press the "Clean" key (Fig. 3, f) to save and exit the "Set Coffee Temperature" mode.

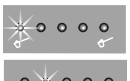
13 Setting the Switch-off Time

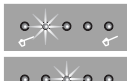
If the coffee machine is not used for a set amount of time, it automatically switches off for economy reasons.

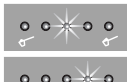
You can choose between five switch-off times (automatic switch-off after 1 to 5 hours).

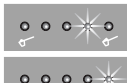
In the "Set Switch-off Time" mode, the coffee quantity indicator is illuminated, which now acts as the switch-off time indicator.

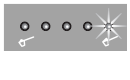
The switch-off times are indicated as follows:


1 hour


2 hours


3 hours


4 hours


5 hours

The switch-off time has been factory-set to 3 hours. You can change this setting as follows:

☞ Switch the appliance on and wait until it is in the base position.

☞ Simultaneously press and hold the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a) and the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻. Keep both keys pressed for around 1 second, until the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻ indicator and one of the switch-off time indicators are illuminated.

☞ Now release both keys.

☞ Use the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) (increase time) or the "Cup Size" key (Fig. 3, d) (reduce time) to select the switch-off time you require.

☞ When you have selected the switch-off time, press the"Clean" key (Fig. 3, f) to save and exit the "Set Switch-off Time" mode.

14 Resetting the Coffee Machine

This function is used to reset any changes you have made to the factory settings.

The following settings are affected:

- Cup measures
- Coffee quantities
- Coffee temperatures
- Water hardness

☞ Switch the appliance on and wait until it is in the base position.

☞ Simultaneously press and hold the "Descale" key (Fig. 3, e) and the "Clean" key (Fig. 3, f). Keep both keys pressed for around 3 seconds, until the coffee machine switches off for a short time, and then switches back on with the factory settings. The coffee machine is now reset.

15 Cleaning and Care

To ensure consistent coffee quality and faultless operation, always keep your coffee machine clean.

15.1 Regular Cleaning

⚠ Caution! Before cleaning, switch off the coffee machine and allow it to cool down. Do not use any abrasive, scouring or corrosive cleaning materials. Wipe the inside and outside of the case only with a damp cloth.

⚠ Note! Never put the coffee machine or separate parts of the coffee machine in the dishwasher.

⚠ Note! Never put water in the coffee bean container, as this would damage the grinder.

☞ Remove the water tank daily **(Fig. 7)** and empty any remaining water away. Rinse out the water tank with fresh water. Use fresh water every day.

☞ Empty the coffee grounds container daily, see „Emptying the Coffee Grounds Container" page 40.

☞ Regularly drain the drip tray. This can be done at any time, but must be done when the red Drip tray float (Fig. 1, I) appears through the opening in the drip grille.

☞ Regularly (at least once per week) clean the Water tank (Fig. 1, M), Drip tray (Fig. 1, J), Drip grille (Fig. 1, H) and Coffee grounds container (Fig. 1, G) with warm water, a mild washing up liquid and possibly a brush.

☞ From time to time, remove the coffee bean container and clear away any residues.

☞ Each time the machine is used for frothing, remove the frothing aid and clean off any milk remains. The air intake opening under the seal must not become blocked. This can be cleaned out with a thin needle.

15.2 Cleaning the height adjustment

☞ If the height adjustment of the coffee dispenser becomes stiff, remove the coffee grounds container, open the service cover and remove it. Slide the height adjuster right down, and off the bottom. To do this, gently raise the inside catch. Use warm water to clean any coffee residues from both parts. Reassemble the two parts. To do this, gently pull up the catch. Check the ease of movement of the height adjuster. Refit the service cover and push the grounds container back in place.

15.3 Emptying the Coffee Grounds Container

At regular intervals, after every 16 coffee brews "1 cup" resp. 8 coffee brews "2 cups", the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j) signals that the container has to be emptied and cleaned.

☞ When the coffee machine is in daily use, empty the container daily. The indicator flashes for around 1 minute each time the machine is switched off, as a reminder to do this.

ℹ Always empty the grounds container with the coffee machine switched on, otherwise the coffee machine does not register that the container has been emptied.

15.4 Cleaning the Grinder

Use the supplied brush to remove ground coffee residues.

⚠ **Note!** Never put water in the grinder. This would damage the grinder.

☞ Press the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻ to switch off the coffee machine. Unplug from the mains socket.

☞ Turn the bean container so that the mark is at the "UnlockContainer" position and remove the container **(Fig. 23)**.

☞ Remove any remaining coffee beans (you could use the vacuum cleaner with the hose or crevice tool attachment for this).

ℹ If a foreign body is impossible to remove, take off the grinding ring.

☞ To do this, proceed as follows **(Fig. 24)**:

1. Push the Release catch for removing grinding ring (Fig. 2, T) forward toward the centre of the grinder.
2. Keep it in this position and turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) approximately one full turn clockwise until it comes up against the stop.

ⓘ You can continue to turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) only if the Release catch for removing grinding ring (Fig. 2, T) is pressed.

☞ Now release the grinding ring **(Fig. 25)** and remove the foreign body or bodies.

⚠ **Caution!** Risk of injury from the spinning grinder. Never switch the coffee machine on, when you are working on the grinder. This can lead to severe injuries. Before starting work, ensure that the machine is unplugged from the mains socket.

ⓘ When refitting the grinding ring, ensure that both catches on the grinding ring holder engage in the corresponding slots **(Fig. 25)**.
Failure to do this can lead to damage to the grinder.

☞ Turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) approximately one full turn anticlockwise until it comes up against the stop.

☞ Set the bean container in place at the "UnlockContainer" position, and turn it back to the "Coffee Beans" position.

☞ Add a small quantity of coffee beans, and test the proper operation of the grinder by making a cup of coffee. The first time the grinder is used, or after cleaning, less ground coffee will enter the coffee-making unit, because the channel first has to be filled. This can influence the first cup of coffee.

15.5 Cleaning the Coffee-making Unit

We advise you to clean the coffee-making unit regularly (depending on how frequently it is used). It should be cleaned before you start the cleaning program. If your coffee machine is to be left unused for some time (e.g. holidays), empty the coffee grounds container and the water tank, and thoroughly clean the coffee machine, including the coffee-making unit.

Removing the coffee-making unit

☞ Switch the coffee machine off with the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻. Wait until the coffee machine has reverted to the standby position and the automatic rinsing has ended. Then unplug from the mains socket.

☞ Pull the coffee grounds container completely out of the coffee machine **(Fig. 26)**.

☞ Press the Service cover release button (Fig. 2, S) **(Fig. 27)**.
The service cover opens at the front **(Fig. 28)**.

☞ Remove the service cover.
The coffee-making unit is located behind the service cover **(Fig. 29)**. The three red elements are used for latching and unlatching.

☞ To remove the coffee-making unit, operate the latches in the following order **(Fig. 30)**:

1. Push the latching lever up.
2. Press and hold the lock button.
3. Press and hold the latching button down and pull out the coffee-making unit **(Fig. 31)**.

Cleaning the coffee-making unit

☞ To clear coarse particles (contamination) from the coffee-making unit, pull the red service lever down to the stop and open the coffee-making unit **(Fig. 32)**.
The two strainers and now readily accessible, and the ejector lever drops down.

☞ Rinse the coffee-making unit under warm, running water. It is essential to thoroughly flush the stainless steel strainers to remove all coffee residues **(Fig. 33 and 34)**.

☞ Dry the coffee-making unit off and push the service lever back up to the stop **(Fig. 35)**.

The ejector lever flips in and the coffee-making unit closes.

Inserting the coffee-making unit

☞ Follow these steps to re-insert the coffee-making unit:

1. Push the coffee-making unit onto the guide bar and then unit into the coffee machine as far as it will go **(Fig. 36)**.
2. Press the latching button down and slide the coffee-making unit back for around another 1 cm until the latching button engages **(Fig. 37)**.
3. Press the latching lever down to the stop **(Fig. 37)**.

☞ Replace and close the service cover, and re-insert the coffee grounds container.

ⓘ The coffee machine can be switched on only when the service cover is closed. After the coffee machine has been switched on, the coffee-making unit runs through the set-up cycle, and this is followed by the normal heating process.

15.6 Running the Cleaning Program

The cleaning program permits the intensive cleaning of otherwise inaccessible locations. Run the cleaning program no later than when the "Clean" key (Fig. 3, f) indicator flashes.

The cleaning process lasts around 8 minutes and should not be interrupted.

ⓘ Use only original AEG-cleaning tablets! These can be obtained through the AEG Serviceline (ET No. 663 910 480) or your dealer (E No. 950 078 803).

☞ Before starting the cleaning program, clean the coffee-making unit (refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" page 41) and empty the coffee grounds container. Fill the water tank with at least 1 litre fresh water.

☞ Press the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻ to switch the coffee machine on.

☞ Turn the coffee bean container to the "Ground Coffee" position **(Fig. 38)**. Wait until the mechanism has set up and all the lights of the Coffee Quantity indicator are extinguished.

☞ Pull the emptied grounds container out until it is under the coffee dispenser **(Fig. 39)**.

It is used to collect the cleaning liquid. The "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j) comes on and remains illuminated for as long as the grounds container is pulled out.

☞ Place a cleaning tablet in the ground coffee filler **(Fig. 40)**.

☞ Press the "Clean" key (Fig. 3, f) for around 3 seconds. The indicator changes from flashing to constantly on. The program starts. The cleaning program must not be interrupted.

ⓘ During the cleaning process, the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j) is illuminated, and the Coffee Quantity indicators are illuminated alternately. The program runs six cycles with cleaning liquid. The standing times are used to allow the cleaning tablet to penetrate. In the event of a power failure or interruption, the program must be restarted!

The cleaning process finishes after approximately 8 minutes, when the Coffee Quantity indicators are extinguished and the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j) flashes.

☞ Empty the coffee grounds container and re-insert it. The indicator light now goes out.

☞ Turn the coffee bean container to the desired position and fill the water tank. The coffee machine is now ready for use.

ⓘ After running the cleaning program, you are advised to throw away the first cup of coffee from the machine.

15.7 Running the Descaling Program

The descaling program allows you to simply and effectively descale your coffee machine. The coffee machine must be descaled when the "Descale" key (Fig. 3, e) indicator flashes, at the latest however after 4 months.

Important: Do not under any circumstances use descalers based on formic acid or vinegar or pure lemon juice, as these can damage the appliance. Powdered descalers are not recommended. Use only AEG descaling tablets.

If other descaling agents are used, AEG accepts no liability for any damage. You can obtain descaling tablets from specialist retailers (E-No. 900195537/7) or from the AEG Service Line.

The descaling process runs over two phases and should not be interrupted.

Phase 1: descaling phase, and **Phase 2:** flushing phase.
In the event of a power failure or interruption, the program must be restarted!

Phase 1: Descaling

☞ Before starting the descaling program, switch the coffee machine off.

☞ Remove and clean the coffee-making unit (refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" page 41). The coffee-making unit is replaced not until after the descaling.

☞ Replace the service cover.

☞ Empty the coffee grounds container and re-insert it.

☞ Pour about 400 ml warm water into the water tank and place a bag (2 descaling tablets) in the water tank **(Fig. 41)**.

☞ Put the water tank back in place when the tablets have dissolved. This takes approximately 5-7 minutes.

☞ Switch the appliance on and wait until it is in the base position.

☞ Press the "Descale" key (Fig. 3, e) for around 3 seconds.

During the descaling process, the "Descale" key (Fig. 3, e) indicator is constantly illuminated, and the Coffee Quantity indicators are illuminated alternately.
At the end of descaling, the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, k) flashes.

☞ Rinse the water tank out, fill with a minimum of 1 litre fresh water and replace it.

Phase 2: flushing

☞ Press the "Descale" key (Fig. 3, e) .
The automatic fresh-water flushing process starts now.

The pump switches off automatically, after the flushing process to the coffee grounds container is finished. Then the indicator of the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) flashes.

☞ Place a suitable cup or jug with a capacity of at least 200 ml under the hot-water nozzle.

☞ Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the position **(Fig 42)**. The indicator of the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) illuminates.

The pump stops automatically on completion of the rinsing process. The Coffee Quantity indicators are extinguished, the indicator of the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) flashes.

☞ Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) back to the ● position **(Fig. 42)**.

The flushing process is finished. The appliance runs to the base position and then switches off. The "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j) flashes for about 1 minute.

☞ Empty the coffee grounds container.

☞ Thoroughly rinse the water tank, fill with fresh water and replace it.

☞ Before placing the appliance back in operation, replace the cleaned coffee-making unit (refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" page 41).

The coffee machine is now ready for use.

After running the descaling program, you are advised to throw away the first cup of coffee from the machine.

15.8 Ordering Accessories

To ensure years of satisfaction with your coffee machine and prevent faults arising, it is very important to regularly clean and descale the coffee machine. The original cleaning tablets and descalant are obtainable direct from us.

If you live in Germany, please call our Order Hotline
Tel. 0 18 01-20 30 90.

16 What do I do, if ...

- **... coffee-making is interrupted and the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, k) flashes?**
  - The water tank is empty. Fill the water tank and press the key or the key again.
  - The water tank is not properly inserted. Check that the water tank is properly seated.
  - The coffee is ground too finely. Clean the coffee-making unit and adjust the grinding texture.
  - The coffee-making unit is blocked. Refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" page 41. Completely remove any encrusted coffee remains from the coffee-making unit, set a smaller coffee quantity.
- **... the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, k) flashes, even though it is sufficiently filled with water?**
  - Vent the coffee machine: Place a container under the hot water nozzle. Then turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) for a few seconds to position . As soon as water is ejected, turn the selection dial back to position ●.
- **... the coffee machine does not operate, and the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j) flashes?**
  - Container is full: Empty container and clean thoroughly; see „Emptying the Coffee Grounds Container" page 40.
- **... the coffee machine does not operate, and all 5 indicator lights Coffee Quantity and or are flashing?**
  - The coffee-making unit is overfilled. Refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" page 41. Completely remove any encrusted coffee remains from the coffee-making unit.
  - Reduce the amount of ground coffee spooned in.
  - Set a small coffee quantity; see „Changing and Saving the Coffee Quantity" page 38.
  - Check ejector.
  - If you are unable to remedy the fault, please contact the AEG Serviceline.
- **... "Clean" key (Fig. 3, f) is flashing?**
  - Number of coffees dispensed necessitates cleaning: Run cleaning program; see „Running the Cleaning Program" page 42.
- **... the cleaning program cannot be started?**
  - Turn the bean container to the powder setting, then start the cleaning program.
- **... "Descale" key (Fig. 3, e) is flashing?**
  - Number of coffees dispensed necessitates descaling: Carry out descaling: see „Running the Descaling Program" page 42.
- **... the espresso/coffee is not hot enough?**
  - Preheat the cups with hot water.
  - Increase coffee temperature; see „Setting the Coffee Temperature" page 38.
- **... the espresso/coffee is too weak?**
  - Not enough ground coffee. Increase the amount of ground coffee, max. 2 measuring spoons.
  - The coffee bean container is empty. Add coffee beans.
  - The coffee quantity is set too low.

Increase the coffee quantity, see „Changing and Saving the Coffee Quantity“ page 38.

– The grinding texture is set too coarse. Set the grinding texture to a finer grade, see „Setting the Grinding Texture“ page 38.

- **...the crema is too weak?**
  – Use fresh water.
  – Use fresh beans or fresh coffee powder.
  – Clean the coffee-making unit, see „Cleaning the Coffee-making Unit", page 41.
- **...milk is not frothy enough?**
  – The milk is too hot or too old or the fat content is too high. Use suitable milk.
  – Blocked steam nozzle. Clean the steam nozzle, see page 37.
  – The air intake in the frothing aid is blocked. Clean the frothing aid, see page 37.
- **... the bean container will not locate on the grinder?**
  – Coffee bean residue on or around the grinder: Remove coffee bean residue from the grinder, see page 40.
  – Coffee bean residue is jammed in the bean container lock. Clear the bean container lock of coffee bean residue.
- **... the grinder makes very loud noises when grinding?**
  – The grinder is blocked by a foreign body. Remove the foreign body as described in this manual, refer to „Cleaning the Grinder" page 40. If necessary, have the coffee machine checked by the Customer Service Centre.
  – You can continue to use your coffee machine with ground coffee.
- **... the coffee-making unit will not come out?**
  – The coffee-making unit is not in the base position.
  – Re-assemble the appliance and switch on.
  – Now switch the appliance off again in the normal way. The coffee-making unit runs to the base position.
  – Remove the coffee-making unit, refer to „Cleaning the Coffee-making Unit", page 41.
- **... the coffee-making unit will not fit back in?**
  – The coffee-making unit is not closed. Turn the service lever to close the coffee-making unit.
  – The latching lever is not up. Push the metal clip up, and insert the coffee-making unit, see page 42.
- **... the coffee machine has to be transported?**
  – Keep the original packaging as transport protection. It is important to use the original film as a protection against scratches.
  – Secure the coffee machine against jarring.
  – Empty the coffee machine tank and container and allow any remaining moisture in the system to steam off. This will protect your coffee machine from being damaged by freezing in cold weather.
    To steam off the system, remove water tank and then select the steam function. When no more steam is released, turn off the steam tap and switch off the coffee machine. Allow the appliance to cool before packing.
  – Care should also be taken with the location of the coffee machine – especially in cold weather, when damage can be caused by freezing.

17 Using the Total Cups Counter

The coffee machine has the facility to display the total number of cups of coffee made.

If the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a) is used to make 2 cups of coffee at the same time, these are counted as 2 cups.

☞ Switch the appliance on and wait until it is in the base position.

☞ Simultaneously press and hold the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) and the "On/Off" key (Fig. 3, h) ⏻. Keep both keys pressed for around 1 second, until the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) ☕ indicator and the Coffee Quantity indicator come on.

☞ Now release both keys.

Now individual indicator lights start to flash in sequence, showing the number of cups made:


1 x flash corresponds to 10,000 cups


1 x flash corresponds 1,000 cups


1 x flash corresponds 100 cups


1 x flash corresponds 10 cups


1 x flash corresponds 1 cup

The flashing sequence is continuously repeated. All the indicators are briefly illuminated at once before each repetition.

☞ Count the number of individual flashes by each indicator.

Example: The following flashing sequence corresponds to 1,529 cups.


0 x flash


1 x flash


5 x flashes


2 x flashes


9 x flashes

☞ To exit this mode, press the "Clean" key (Fig. 3, f) 🧹.

18 Technical Data

Mains voltage:	220-240 V
Power consumption:	1290-1400 W

CE This appliance conforms with the following EC Directives:

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

19 Disposal

Packaging material

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

Old appliance

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

20 If service is needed

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

For Germany : 01805-22 83 84*: *from Deutsche Telekon's fixed-line network 0.14/min..

For Austria:
For Repairs service: 0810-955 400 *
For Product service: 0810-955 200*
*from TELEKOM AUSTRIA's fixed-line network 0.10/min.

Original packaging including expanded foam must be retained.

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

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

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 48 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

NL

Geachte klant,

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

Inhoud

1 Legenda 50
1.1 Uitrusting (afbeelding 1) 50
1.2 Bovenaanzicht (afbeelding 2) 50
1.3 Bedieningspaneel (afbeelding 3) 50

2 Koffie en espresso 51

3 Veiligheidsvoorschriften 51

4 Eerste ingebruikneming 53
4.1 Apparaat opstellen en aansluiten 53
4.2 Met water vullen 53
4.3 Apparaat inschakelen 53
4.4 Apparaat uitschakelen 54
4.5 Waterhardheid instellen 54

5 Koffie zetten met bonen 54
5.1 Koffiebonenreservoir vullen 55
5.2 Kopgrootte kiezen 55
5.3 Koffiemaalhoeveelheid kiezen 55
5.4 Koffie tappen 55

6 Koffie zetten met poeder 56
6.1 Poederschacht vullen 56
6.2 Kopgrootte kiezen 56
6.3 Koffie tappen 56

7 Melk opschuimen 56

8 Heet water maken 58

9 Kopvulhoeveelheid veranderen en opslaan 58

10 Koffiemaalhoeveelheid veranderen en opslaan 58

11 Maalgraad instellen 59

12 Koffietemperatuur instellen 59

13 Uitschakeltijd instellen 59

14 Apparaat terugzetten (reset) 60

15 Reiniging en verzorging 60
15.1 Regelmatige reiniging 60
15.2 Hoogteverstelling schoonmaken 61
15.3 Koffiedikreservoir legen 61
15.4 Maalmechanisme reinigen 61
15.5 Koffiezeteenheid reinigen 62
15.6 Reinigingsprogramma uitvoeren 63
15.7 Ontkalkingsprogramma uitvoeren 63
15.8 Bestellen van accessoires 65

16 Wat te doen als ... 65

17 Aantal getapte kopjes koffie oproepen 67

18 Technische gegevens 67

19 Afvalverwerking 68

NL

1 Legenda

1.1 Uitrusting (afbeelding 1)

- **A** Bovenaanzicht (zie afbeelding 2)
- **B** Bonenreservoir met deksel
- **C** Servicedeur
- **D** Draaiknop voor stoom en heet water
- **E** In de hoogte verstelbare uitloop met uitlooppijpjes
- **F** Stoompijpje voor stoom en heet water met afneembaar opschuimhulpstuk
- **G** Koffiedikreservoir (uitneembaar)
- **H** Afdruiprooster
- **I** Vlotter van het afdruipbakje
- **J** Afdruipbakje
- **K** Typeplaatje (boven achter de servicedeur)
- **L** Bedieningspaneel (zie afbeelding 3)
- **M** Watertank met peilindicatie (uitneembaar)
- **N** Teststrook voor waterhardheid
- **O** Maatlepel met reinigingskwast

1.2 Bovenaanzicht (afbeelding 2)

- **P** Afzetvlak voor kopjes
- **Q** Vulopening voor poeder met deksel (vulopening voor gemalen koffie)
- **R** Positie-instelling voor bonenreservoir
- **S** Ontgrendeling servicedeur
- **T** Ontgrendeling voor verwijderen van maalring
- **U** Hendel voor instelling van maalgraad

1.3 Bedieningspaneel (afbeelding 3)

- **a** Toets voor 2 kopjes koffie (met indicatielampje)
- **b** Toets voor 1 kopje koffie (met indicatielampje)
- **c** Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (met indicatielampjes)
- **d** Toets "Kopgrootte" (met indicatielampjes)
- **e** Toets "Ontkalken" (met indicatielampje)
- **f** Toets "Reinigen" (met indicatielampje)
- **g** Toets "Stoomkeuze" (met indicatielampje)
- **h** Toets "Aan/uit" (met indicatielampje)
- **i** Indicatielampje "Apparaat warmt op"
- **j** Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen"
- **k** Indicatielampje "Watertank vullen"

2 Koffie en espresso

Uw volautomatische machine garandeert

- zeer eenvoudige **bediening**, bij het koffiezetten en bij onderhoud en verzorging.
  De uitstekende, individuele **smaak** wordt bereikt door
- het voorkooksysteem: vóór het eigenlijke zetten wordt de gemalen koffie vochtig gemaakt om het volledige aroma vrij te maken,
- de individueel instelbare hoeveelheid water per kop tussen een kleine espresso en een grote koffie met crema,
- de individueel instelbare koffietemperatuur waarmee de koffie wordt gezet,
- de keuzemogelijkheid tussen een normaal en een sterk kopje koffie,
- de op de branding van de bonen instelbare maalgraad,
- en niet op de laatste plaats door de gegarandeerde crema, het schuimlaagje dat de espressokoffie voor kenners zo uniek maakt.
  Overigens: De contacttijd van het water met de gemalen koffie is bij espressokoffie veel korter dan bij traditionele filterkoffie. Hierdoor komen minder bitterstoffen uit de koffie vrij, wat de espressokoffie veel beter verteerbaar maakt!

3 Veiligheidsvoorschriften

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

Algemene veiligheid

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

Veiligheid van kinderen

- **Laat het apparaat niet zonder toezicht lopen en voorkom vooral dat kinderen letsel oplopen!**
- Let op dat kinderen niet met het apparaat spelen.

Veiligheid tijdens het gebruik

- **Attentie! Koffieuitloop, stoompijpje en afzetvlak voor kopjes worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt!**
- **Attentie! Verbrandingsgevaar als het stoompijpje actief is! Uitstromend heet water of hete stoom kan tot brandwonden leiden. Activeer het**

stoompijpje alleen als u een kopje of bakje onder het stoompijpje houdt.

- Geen ontvlambare vloeistoffen met stoom verhitten!
- Het apparaat alleen gebruiken als er zich water in het systeem bevindt! Alleen koud water in de watertank doen, geen heet water, melk of andere vloeistoffen. Neem de max. vulhoeveelheid van 1,5 liter in acht.
- Geen bevroren of gekarameliseerde koffiebonen in het bonenreservoir doen, alleen gebrande koffiebonen! Verwijder vreemde elementen uit de koffiebonen. Anders kunt u geen aanspraak maken op garantie.
- Alleen gemalen koffie in de vulopening voor gemalen koffie doen.
- Apparaat niet onnodig ingeschakeld laten.
- Apparaat niet blootstellen aan weersinvloeden.
- Bij gebruik van een verlengsnoer alleen een normaal snoer met minstens 1,5 mm^2 dwarsdoorsnede van de geleider gebruiken.
- Personen met motorische storingen mogen het apparaat nooit zonder bege- leidende persoon gebruiken, om risico's te voorkomen.
- Het apparaat alleen gebruiken als het afdruipbakje, het koffiedikreservoir en het afdruiprooster ingezet zijn!

Veiligheid bij reiniging en verzorging

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

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

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.

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

- de winkel waar u het apparaat hebt gekocht of
- met de AEG servicelijn.

Als het toestel verkeerd wordt gebruikt of bediend, kunnen we niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade die hieruit voortvloeit; dit geldt ook voor schade die ontstaat doordat het reinigings- en ontkalkingsprogramma niet onmiddellijk volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgevoerd nadat dit door het indicatielampje van de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) of de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) is aangegeven.

4 Eerste ingebruikneming

4.1 Apparaat opstellen en aansluiten

Kies een passende, horizontale, stabiele, onverwarmde, droge en waterbestendige ondergrond. Zorg voor een goede luchtcirculatie.

Attentie! Als het apparaat vanuit de kou in een warme ruimte wordt opgesteld, moet u ca. 2 uur wachten voordat u het apparaat inschakelt!

Wij raden u aan een geschikte onderlaag onder het apparaat te plaatsen om beschadiging door spatten te voorkomen.

☞ Houd het bonenreservoir met de markering op de positie "Ontgrendelingreservoir" en breng het aan **(afbeelding 4)**. Hierbij moet de onderste opening van het bonenreservoir gesloten zijn **(afbeelding 4,a)**, anders **(afbeelding 4,b)** de punt van een balpen in de kleine ovale opening (pijl) van de zwarte ring met de markering "TOP" steken en de opening met de klok mee helemaal dichtdraaien.

☞ Draai het bonenreservoir nu met de klok mee in de stand "Koffiebonen" **(afbeelding 10)** of verder naar de stand "Poeder" **(afbeelding 14)**.

☞ Schuif het afdruipbakje in tot het rechts onder de watertank inklikt **(afbeelding 5)**.

☞ Sluit het apparaat uitsluitend aan een geaard stopcontact aan.

☞ Open vervolgens eventueel de klep van het snoervak aan de achterkant van het apparaat en schuif het resterende deel van het snoer daarin **(afbeelding 6)**.

4.2 Met water vullen

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

☞ Trek de watertank uit het apparaat **(afbeelding 7)**.

☞ Vul de watertank met vers koud water **(afbeelding 8)**.

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

☞ Breng de watertank weer aan **(afbeelding 7)**. Druk de tank daarbij vast aan, zodat het ventiel van de watertank open gaat.

ℹ Als er bij het gebruik van het apparaat water bijgevuld moet worden, knippert het Indicatielampje "Watertank vullen" (afbeelding 3, k) . Het maken van koffie of heet water wordt dan onderbroken. Vul de watertank.

ℹ Om altijd een aromatische koffie te krijgen moet u:

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

4.3 Apparaat inschakelen

☞ Schakel het apparaat in met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻ **(afbeelding 9)**. Het rode indicatielampje brandt. Tijdens het opwarmproces (ca. 60 seconden) knippert het Indicatielampje "Apparaat warmt op" (afbeelding 3, i) .

☞ Wanneer de bedrijfstemperatuur bereikt is, voert het apparaat een automatische spoeling uit. Het water stroomt in het afdruipbakje. Het Indicatielampje "Apparaat warmt op" (afbeelding 3, i) brandt.

Het apparaat is nu bedrijfsklaar.

ℹ Direct na het inschakelen gaat het apparaat aan. De daardoor veroorzaakte geluiden zijn volkomen normaal.

4.4 Apparaat uitschakelen

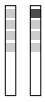
Als het apparaat na het maken van koffie met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻ uitgeschakeld wordt, vindt er nog een spoeling plaats en het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j) knippert nog ca. 1 minuut om u daaraan te herinneren. Als het apparaat **tijdens een functie** met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻ wordt uitgeschakeld, zijn onmiddellijk alle functies uitgeschakeld.

4.5 Waterhardheid instellen

Na de eerste ingebruikneming of bij gebruik van een andere waterkwaliteit moet u het apparaat instellen op de waterhardheidsstand die overeenkomt met de plaatselijke waterhardheid. Gebruik het bijgeleverde teststaafje om de hardheidsstand te bepalen of vraag bij uw watermaatschappij naar de hardheid.

Bepalen van het waterhardheidsniveau

☞ Doop hiervoor het teststrookje ca. 1 seconde in koud water. Schud het overtollige water eraf en bepaal het hardheidsniveau aan de hand van de roze vakjes.



Geen of **één** vakje roze:
hardheidsniveau 1, zacht
tot 1,24 mmol/l of
tot 7° Duitse hardheid of
tot 12,6° Franse hardheid



Twee vakjes roze:
hardheidsniveau 2, middelhard
tot 2,5 mmol/l of
tot 14° Duitse hardheid of
tot 25,2° Franse hardheid



Drie vakjes roze:
hardheidsniveau 3, hard
tot 3,7 mmol/l of
tot 21° Duitse hardheid of
tot 37,8° Franse hardheid



Vier vakjes roze:
hardheidsniveau 4, zeer hard
meer dan 3,7 mmol/l of
meer dan 21° Duitse hardheid of
meer dan 37,8° Franse hardheid

Instellen en opslaan van het bepaalde waterhardheidsniveau

U kunt 4 hardheidsniveaus instellen. Het apparaat is in de fabriek op hardheidsniveau 4 ingesteld.

☞ Draai, terwijl het apparaat ingeschakeld is, het bonenreservoir in de stand "Koffiebonen" **(afbeelding 10)**.

☞ Druk de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) en houd deze ingedrukt.

☞ Druk dan tevens een aantal keren op de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) tot u het bepaalde hardheidsniveau hebt ingesteld. Als u de toets "Reinigen" dan loslaat, wordt de ingestelde waarde opgeslagen. Dan wordt de koffiemaalhoeveelheid weer weergegeven.

De hardheidsniveaus worden als volgt aangegeven:



Hardheidsniveau 1



Hardheidsniveau 2



Hardheidsniveau 3



Hardheidsniveau 4

ⓘ Opvragen van het ingestelde waterhardheidsniveau: draai, terwijl het apparaat ingeschakeld is, het bonenreservoir in de stand "Koffiebonen" . Druk op de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) en houd deze ingedrukt. Dan ziet u het ingestelde waterhardheidsniveau.

5 Koffie zetten met bonen

Het volgende proces vindt **volautomatisch** plaats als u koffie zet met bonen: malen, portioneren, persen, voorkoken, zetten en uitwerpen van de verbruikte gemalen koffie.

Door middel van de maalgraad en de maalhoeveelheid kunt u het apparaat individueel op uw persoonlijke smaak instellen.

⚠ Denk eraan dat u alleen zuivere bonen zonder toevoeging van gekarameliseerde of gearomatiseerde bestanddelen en ook geen bevroren bonen mag gebruiken.

5.1 Koffiebonenreservoir vullen

☞ Draai het bonenreservoir in de stand "Koffiebonen" **(afbeelding 10)**. Het mechanisme wordt ingesteld.

☞ Stel de maalgraad in **(afbeelding 11)**. Met behulp van de maalgraadinstelling (afbeelding 2, U) kunt u de maalgraad van de maalmechanisme instellen.

⚠ **Attentie!** Voordat u het apparaat de eerste keer met bonen vult, kunt u de instelling één keer uitvoeren terwijl het maalmechanisme stilstaat. Als het maalmechanisme eenmaal met bonen is gevuld, mag u de instelling van het maalmechanisme alleen nog tijdens het malen veranderen, anders kunnen er beschadigingen aan het apparaat optreden.

ℹ In de fabriek is een middelfijne maalgraad ingesteld. Instructies voor het instellen van het maalmechanisme vindt u in de paragraaf "Maalgraad instellen" pagina 59.

☞ Klap het deksel van het koffiebonenreservoirs open en vul het met verse koffiebonen **(afbeelding 12)**. Sluit het reservoir dan weer.

⚠ **Attentie!** Vergewis u ervan dat er geen vreemde elementen, zoals steentjes, in het bonenreservoir komen. **Beschadigingen** door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen niet onder de garantie.

5.2 Kopgrootte kiezen

Kies afhankelijk van uw smaak een kleine espresso of een grote koffie met crema.

☞ Druk daarvoor meermalen op de Toets "Kopgrootte" (afbeelding 3, d) tot het gewenste kopsymbool geselecteerd is.

De kopgrootten worden als volgt aangegeven:

- Espressokopje
- Koffiekopje
- Koffiebeker

Het apparaat is in de fabriek op standaardhoeveelheden ingesteld.

ℹ Als u de kopvulhoeveelheden wilt veranderen, vindt u instructies daarvoor in de paragraaf "Kopvulhoeveelheid veranderen en opslaan" op pagina 58.

5.3 Koffiemaalhoeveelheid kiezen

☞ Druk meermalen op de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) tot de gewenste koffiemaalhoeveelheid geselecteerd is.

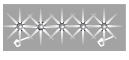
De koffiemaalhoeveelheden worden als volgt aangegeven:


"Extra licht"


"Licht"


"Normaal"


"Sterk"


"Extra sterk"

ℹ Om de koffiemaalhoeveelheid niet elke keer bij het inschakelen van het apparaat opnieuw te hoeven kiezen kunt u de koffiemaalhoeveelheid afhankelijk van de kopgrootte vast opslaan. Instructies daarvoor vindt u in de paragraaf "Koffiemaalhoeveelheid veranderen en opslaan" op pagina 58.

5.4 Koffie tappen

☞ Zet een of twee kopjes onder de koffieuitloop. Door de uitloop omhoog of omlaag te schuiven kunt u de uitloophoogte optimaal aan de hoogte van uw kopjes aanpassen om warmteverlies en koffiespatten te verminderen **(afbeelding 13)**.

Als de hoogte moeilijk te veranderen is, ga dan te werk zoals bij „Hoogteverstelling schoonmaken“ op pagina 61 wordt beschreven.

☞ Druk op de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b) of op de Toets voor 2 kopjes koffie (afbeelding 3, a) . Bij het tappen van 2 kopjes koffie wordt de ingestelde waarde voor de kopvulhoeveelheid verdubbeld en wordt de waarde voor de koffiemaalhoeveelheid daaraan aangepast.

De koffie wordt gezet.

Bij het zetten van de koffie wordt de gemalen koffie bij het voorkoken eerst met een kleine hoeveelheid water vochtig gemaakt. Na een korte pauze volgt dan het eigenlijke zetten van de koffie.

☞ U kunt de afgifte van de koffie op elk gewenst moment voortijdig afbreken door de eerder ingedrukte koffiezettoets nog eens kort in te drukken.

6 Koffie zetten met poeder

Met deze functie kunt u reeds gemalen koffie, b.v. **cafeïnevrije koffie,** gebruiken.

Let erop dat u alleen de bijgeleverde maatlepel gebruikt en nooit meer dan 2 afgestreken maatlepels poeder in de schacht doet.

Attentie! Vergewis u ervan dat er geen poeder in de schacht achtergebleven is en er mogen ook geen vreemde elementen in de schacht komen. **De vulschacht** is geen voorraadreservoir, het poeder moet direct naar de koffiezeteenheid gaan.

Geen in water oplosbare of gevriesdroogde instantproducten en ook geen andere soorten drankpoeder in de schacht doen. Te fijne poedersoorten kunnen tot verstoppingen leiden.

6.1 Poederschacht vullen

☞ Draai het bonenreservoir in de stand “Poeder” **(afbeelding 14)**. Het mechanisme wordt ingesteld.

Bij het maken van koffie met poeder is de functie “Koffiemaalhoeveelheid” buiten werking. Daarom branden er geen lampjes voor de koffiemaalhoeveelheid (afbeeling 3,c) **(afbeelding 15)**.

☞ Open het deksel van de poederschacht, doe de verse poeder erin **(afbeelding 16)**.

Tijdens het zetten geen poeder erin doen. Pas na afloop van het complete zetproces, als het apparaat weer gereed is, het poeder voor het volgende kopje erin doen.

☞ Sluit het deksel.

6.2 Kopgrootte kiezen

Zie paragraaf "Kopgrootte kiezen" op pagina 55.

6.3 Koffie tappen

Zie paragraaf "Koffie tappen" op pagina 55.

7 Melk opschuimen

De stoom kan gebruikt worden om melk op te schuimen of vloeistoffen te verhitten. Aangezien er voor het maken van stoom een hogere temperatuur nodig is dan voor koffie zetten, heeft het apparaat een aparte stoommodus.

Voor een portie cappuccino vult u een groot kopje voor 1/2 tot 2/3 met espresso en doet u vervolgens de opgeschuimde melk erbij.

Attentie! Verbrandingsgevaar als het stoompijpje actief is! Uitstromend heet water of hete stoom kan tot brandwonden leiden. Activeer het stoompijpje daarom pas als het in de melk gedompeld is.

☞ Om stoom voor te bereiden drukt u op de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) ♨. Het indicatielampje brandt en het Indicatielampje "Apparaat warmt op" (afbeelding 3, i) 🌡 knippert. Na afloop van het verhittingsproces brandt het indicatielampje 🌡 continu en is het apparaat voorbereid om melk op te schuimen.

ℹ Als de stoomfunctie langer dan 1 minuut niet gebruikt wordt, schakelt het apparaat automatisch terug naar de koffiezetmodus.

ℹ Om te voorkomen dat er bij het opschuimen overblijvend water met de melk wordt vermengd, moet u het water eerst laten weglopen. Houd daarvoor een bakje onder het stoompijpje en draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de pos. ♨ tot er stoom ontstaat. Draai de draaiknop dan terug naar de pos. ●.

☞ Giet magere, koude melk in een beker die onder het stoompijpje van het apparaat past.

ℹ De melk moet goed gekoeld zijn. De beker moet ook koud zijn, het best van roestvrij staal, dus spoel hem niet eerst met warm water uit.

☞ Draai het stoompijpje naar buiten en houd de beker zo onder het stoompijpje dat de opening van het pijpje net in de melk gedompeld is.

⚠ **Attentie!** Gevaar van verontreiniging door opgedroogde melk in het stoompijpje. Let erop dat u het stoompijpje niet zo diep in de melk dompelt dat de luchtaanzuigopening aan de bovenkant van het stoompijpje met melk bedekt is. Hierdoor kan er melk in het pijpje gezogen worden, die evt. tot verontreiniging van het stoompijpje kan leiden.

☞ Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand ♨ **(afbeelding 17)**. De melk wordt opgeschuimd.

ℹ Houd de beker tijdens het opschuimen stil. Het uiteinde van het pijpje mag de bodem van de beker niet raken, zodat de stoom goed naar buiten kan komen. Schuim de melk minstens tot het dubbele volume op.

☞ Om het opschuimen te beëindigen draait u de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) naar de stand ● en vervolgens verwijdert u het kannetje **(afbeelding 17)**.

⚠ Attentie! Verbrandingsgevaar door spattende hete melk! Schakel de stoom uit voordat u het kannetje met de opgeschuimde melk wegtrekt.

☞ Verlaat de stoommodus door op de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) ♨ te drukken of wacht ca. 60 sec. tot het apparaat automatisch teruggaat naar de koffiemodus; het indicatielampje gaat uit.

Het apparaat is nu weer gereed voor koffie zetten.

☞ Laat na het opschuimen van melk in ieder geval nog even heet water door het pijpje naar buiten komen door de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand ♨ te zetten. Dit is noodzakelijk om te voorkomen dat de melkresten in het pijpje opdrogen en het zo verstoppen. Gebruik hiervoor een geschikt opvangbakje. Zet de draaiknop daarna weer op de stand ●.

☞ Neem elke keer na het opschuimen het opschuimhulpstuk eraf **(afbeelding 18)**. Pak daarvoor het opschuimhulpstuk bij de zwarte sluiting vast en open de bajonetsluiting door iets tegen de klok in te draaien. Spoel onder stromend water de melkresten eraf. Veeg het stoompijpje met een vochtige doek af.

⚠ Attentie! Verbrandingsgevaar aan het opschuimhulpstuk! Houd het opschuimhulpstuk alleen aan de zwarte sluiting vast.

8 Heet water maken

Het hete water kan gebruikt worden om kopjes voor te verwarmen en voor het maken van hete dranken, zoals thee en instant-soep.

⚠ Attentie! Verbrandingsgevaar als het stoompijpje actief is! Uitstromend heet water kan tot brandwonden leiden. Activeer het stoompijpje alleen als u een kopje of bakje onder het stoompijpje houdt.

☞ Zet een bakje onder het heetwaterpijpje. Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand **(afbeelding 19)**. Het hete water wordt gemaakt.

☞ Na het tappen van het hete water draait u de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) naar de stand ● terug **(afbeelding 19)** en verwijdert u het bakje.

9 Kopvulhoeveelheid veranderen en opslaan

Het apparaat is in de fabriek op standaardhoeveelheden ingesteld. Deze hoeveelheden kunt u voor elke kopgrootte individueel aan uw smaak aanpassen en opslaan. Het aanpassen is zowel in de bonenmodus als in de poedermodus mogelijk. De kopvulhoeveelheid kan alleen voor 1 kopje worden ingesteld. Bij het tappen van 2 kopjes wordt de kopvulhoeveelheid verdubbeld.

☞ Druk een aantal keren op de Toets "Kopgrootte" (afbeelding 3, d) tot het kopsymbool brandt waarvoor u de vulhoeveelheid wilt aanpassen.

☞ Zet de betreffende kop onder de koffieuitloop (b.v. koffiebeker).

☞ Druk vervolgens op de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b) en houd deze ingedrukt tot de gewenste kopvulhoeveelheid bereikt is. Laat de toets dan los. Uw gewenste nieuwe kopvulhoeveelheid is nu opgeslagen.

☞ Herhaal dit proces als u ook voor de andere kopsymbolen de vulhoeveelheden wilt aanpassen.

ℹ Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de max. kopvulhoeveelheid bereikt is. De opgeslagen waarden blijven gehandhaafd als het apparaat wordt uitgeschakeld. Als uw kopgrootte of uw smaak verandert, kunt u de kopvulhoeveelheid op elk gewenst moment individueel aanpassen.

10 Koffiemaalhoeveelheid veranderen en opslaan

U kunt individueel voor elk kopsymbool een andere koffiemaalhoeveelheid opslaan. Dit is alleen voor gebruik van koffiebonen mogelijk, niet voor gebruik van poeder.

☞ Druk een aantal keren op de Toets "Kopgrootte" (afbeelding 3, d) tot u het gewenste kopsymbool hebt geselecteerd.

☞ Druk vervolgens een aantal keren op de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) tot het indicatielampje van de gewenste koffiemaalhoeveelheid brandt en houd de toets ingedrukt **(afbeelding 20)**.

Nadat u de toets enkele seconden hebt ingedrukt, gaan alle indicatielampjes voor de koffiemaalhoeveelheid even uit **(afbeelding 21)**. Laat de toets dan los; de instelling van de koffiemaalhoeveelheid is nu opgeslagen.

☞ Herhaal dit proces als u ook voor de anderen kopsymbolen koffiemaalhoeveelheden wilt opslaan.

ℹ De opgeslagen waarden blijven gehandhaafd als het apparaat wordt uitgeschakeld.

11 Maalgraad instellen

⚠ **Attentie!** U mag de instelling van het maalmechanisme alleen tijdens het malen veranderen. Instellen terwijl het maalmechanisme stilstaat, kan beschadigingen aan het apparaat veroorzaken.

☞ Druk op de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b) ☐ om een kopje koffie te maken. Tijdens het malen verandert u de instelling van de maalgraad met de Hendel voor instelling van maalgraad (afbeelding 2, U) en **(afbeelding 22)**.

De standen van de hendel hebben de volgende effecten:


fijne maling voor "intensieve smaak"


middelfijne maling voor "normale smaak"


grove maling voor "lichte koffie"

Vreemde elementen uit het maalmechanisme verwijderen

Vreemde elementen in het maalmechanisme, zoals steentjes, kunnen het maalmechanisme beschadigen. Het apparaat beschikt over een zogenaamde steenbeveiliging, die bij aanwezigheid van een vreemd element een gelijkmatig, hard ratelend geluid veroorzaakt. Als u dit geluid tijdens het malen hoort, schakel het apparaat dan meteen uit en verwijder de vreemde elementen zoals beschreven in de paragraaf "Maalmechanisme reinigen" pagina 61.

12 Koffietemperatuur instellen

U kunt kiezen uit 5 temperatuurniveaus. In de modus "Koffietemperatuur instellen" brandt het indicatielampje voor het reguleren van de koffiemaalhoeveelheid, dat in dit geval de koffietemperatuur aangeeft.

De niveaus voor de koffietemperatuur worden als volgt aangegeven:


"Matig warm"


"Warm"


"Normaal"


"Heet"


"Extra heet"

De fabrieksinstelling is "Normaal". Deze instelling kunt u als volgt veranderen:

☞ Schakel het apparaat in en wacht tot het in de basistoestand is.

☞ Druk gelijktijdig de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b) ☐ en de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) in.

☞ Houd deze ingedrukt en druk dan tevens op de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻.

☞ Houd alle 3 de toetsen ca. 1 seconde ingedrukt tot het Indicatielampje "Apparaat warmt op" (afbeelding 3, i) 🌡 en een van de indicatielampjes voor de koffietemperatuur branden.

☞ Laat daarna alle toetsen los.

☞ Met de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) (temp. verhogen) of de Toets "Kopgrootte" (afbeelding 3, d) (temp. verlagen) kiest u de temperatuurniveaus.

☞ Met de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) opslaan en de modus "Koffietemperatuur instellen" verlaten.

13 Uitschakeltijd instellen

Als het apparaat lang niet wordt gebruikt, wordt het om redenen van energiebesparing automatisch uitgeschakeld.

U kunt uit 5 uitschakeltijden kiezen (automatische uitschakeling na 1 tot 5 uur).

In de modus "Uitschakeltijd instellen" brandt het indicatielampje voor het reguleren van de koffiemaalhoeveelheid, die in dit geval de uitschakeltijd aangeeft.
De uitschakeltijden worden als volgt aangegeven:

 1 uur

 2 uur

 3 uur

 4 uur

 5 uur

In de fabriek is de uitschakeltijd op 3 uur ingesteld. Deze instelling kunt u als volgt veranderen:

☞ Schakel het apparaat in en wacht tot het in de basistoestand is.

☞ Druk gelijktijdig op de Toets voor 2 kopjes koffie (afbeelding 3, a) en de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻. Houd de 2 toetsen ca. 1 seconde ingedrukt tot het indicatielampje van de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻ en een van de uitschakeltijdlampjes branden.

☞ Laat daarna alle toetsen los.

☞ Met de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) (tijd verlengen) of de Toets "Kopgrootte" (afbeelding 3, d) (tijd verkorten) kiest u de uitschakeltijd.

☞ Met de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) opslaan en Modus "Uitschakeltijd instellen" verlaten.

14 Apparaat terugzetten (reset)

Met deze functie worden alle tevoren veranderde waarden weer op de fabrieksinstellingen teruggezet.
Dit geldt voor de volgende instellingen:

- kopvulhoeveelheden
- maalhoeveelheden
- koffietemperaturen
- waterhardheid

☞ Schakel het apparaat in en wacht tot het in de basistoestand is.

☞ Druk gelijktijdig op de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) en de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f). Houd beiden toetsen ca. 3 seconden ingedrukt tot het apparaat even uitgeschakeld wordt en vervolgens met de fabrieksinstellingen weer ingeschakeld wordt. Het apparaat is nu teruggezet.

15 Reiniging en verzorging

Houd uw apparaat altijd schoon om voor constante koffiekwaliteit en storingsvrije werking te zorgen.

15.1 Regelmatige reiniging

⚠ Attentie! Schakel het apparaat voor het reinigen uit. Laat het apparaat afkoelen. Gebruiken geen krassende, schurende of bijtenden middelen. Veeg de ommanteling van binnen en van buiten alleen met een vochtige doek af.

⚠ Attentie! Was het apparaat of onderdelen van het apparaat nooit in de vaatwasmachine.

⚠ Attentie! Nooit water in het bonenreservoir doen; daardoor wordt het maalmechanisme beschadigd.

☞ Neem dagelijks de watertank (**afbeelding 7**) van het apparaat en giet het resterende water weg. Spoel de watertank met schoon water uit. Gebruik dagelijks vers water.

☞ Leeg het koffiedikreservoir dagelijks; zie paragraaf "Koffiedikreservoir legen" pagina 61.

☞ Maak het afdruipbakje regelmatig leeg. Doe dit uiterlijk als de rode Vlotter van het afdruipbakje (afbeelding 1, I) door de opening in het afdruiprooster te voorschijn komt.

☞ Reinig regelmatig, minstens eens per week, Watertank (afbeelding 1, M), Afdruipbakje (afbeelding 1, J), Afdruiprooster (afbeelding 1, H) en Koffiedikreservoir (afbeelding 1, G) met warm water, mild afwasmiddel en evt. een kwast.

☞ Neem van tijd tot tijd het bonenreservoir uit het apparaat en verwijder achtergebleven resten.

☞ Neem elke keer na het opschuimen van melk het opschuimhulpstuk van de machine en reinig dit grondig om melkresten te verwijderen. De luchtaanzuigopening onder de sluiting mag niet verstopt zijn. Zo nodig met een dunne naald open maken.

15.2 Hoogteverstelling schoonmaken

☞ Als de hoogte van de koffieuitloop moeilijk te veranderen is, neemt u het koffiedikreservoir uit het apparaat, klapt u de servicedeur open en verwijdert u deze. Schuif de hoogteverstelling geheel omlaag naar buiten, waarbij u de vastklikhaak aan de binnenkant iets omhoog moet trekken. Ontdoe beide onderdelen met warm water van mogelijke koffieresten. Monteer de twee onderdelen weer en til de haak daarbij iets op. Controleer of de hoogte nu weer gemakkelijk te veranderen is. Breng de servicedeur weer aan en schuif het koffiedikreservoir weer in het apparaat.

15.3 Koffiedikreservoir legen

Regelmatig na 16 keer koffie maken "1 kopje" of 8 keer "2 kopjes" geeft het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j) aan dat het reservoir geleegd en gereinigd moet worden.

☞ Als u het apparaat dagelijks gebruikt, maak het reservoir dan ook dagelijks leeg. Daaraan wordt u telkens herinnerd doordat het na het uitschakelen nog ca. 1 minuut knippert.

ℹ Maak het koffiedikreservoir alleen leeg als het apparaat ingeschakeld is. Alleen dan detecteert het apparaat dat het geleegd wordt.

15.4 Maalmechanisme reinigen

Resten van gemalen koffie kunnen met de bijgeleverde kwast verwijderd worden.

⚠ **Attentie!** Nooit water in het maalmechanisme doen; daardoor wordt het maalmechanisme beschadigd.

☞ Schakel het apparaat uit met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻ en trek de stekker uit het stopcontact.

☞ Draai het bonenreservoir met de markering op de stand "Ontgrendelingreservoir" en verwijder het reservoir **(afbeelding 23)**.

☞ Verwijder de resterende koffiebonen (b.v. stofzuiger met slang of spleetmondstuk gebruiken).

ℹ Als u een vreemd element niet kunt verwijderen, moet u de maalring verwijderen.

☞ Ga hiervoor als volgt te werk **(afbeelding 24)**:

1. Schuif de Ontgrendeling voor verwijderen van maalring (afbeelding 2, T) naar voren in de richting van het midden van het maalmechanisme.
2. Blijf in deze positie en draai de Hendel voor instelling van maalgraad (afbeelding 2, U) ca. 1 slag met de klok mee tot hij niet meer verder gaat.

ℹ Denk eraan dat u de Hendel voor instelling van maalgraad (afbeelding 2, U) alleen kunt doordraaien als de Ontgrendeling voor verwijderen van maalring (afbeelding 2, T) ingedrukt is.

☞ Zet nu de maalring los **(afbeelding 25)** en verwijder daarbij het (de) vreemde element(en).

Attentie! Gevaar van letsel door het draaiende maalmechanisme. Schakel het apparaat nooit in als u aan het maalmechanisme werkt. Dit kan zeer ernstig letsel veroorzaken. Trek beslist de stekker uit het stopcontact.

Let er bij het monteren van de maalring op dat beide haken aan de maalringhouder in de betreffende openingen komen **(afbeelding 25)**.

Anders ontstaan er beschadigingen aan het maalmechanisme.

☞ Draai de Hendel voor instelling van maalgraad (afbeelding 2, U) ca. 1 slag tegen de klok in tot hij niet meer verder gaat.

☞ Breng het bonenreservoir in de stand "Ontgrendelingreservoir" weer op het apparaat en draai het in de stand "Koffiebonen" .

☞ Test nu met een kleine hoeveelheid bonen of het maalmechanisme goed werkt, door een kopje koffie te zetten. Bij de eerste maling of na het schoonmaken zal er minder gemalen koffie in de koffiezeteenheid komen, aangezien het kanaal gevuld moet worden. Dit kan invloed hebben op het eerste kopje koffie.

15.5 Koffiezeteenheid reinigen

Wij adviseren u de koffiezeteenheid (afhankelijk van de gebruiksfrequentie) regelmatig te reinigen, maar uiterlijk voordat u het reinigingsprogramma start. Voordat u het apparaat lang niet gebruikt (b.v. vakantie), is het noodzakelijk dat het koffiedikreservoir en de watertank geleegd worden en het apparaat incl. de koffiezeteenheid grondig wordt gereinigd.

Koffiezeteenheid verwijderen

☞ Schakel het apparaat uit met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻. Wacht tot het apparaat in de ruststand is en het automatische spoelproces afgelopen is. Trek dan de stekker uit het stopcontact.

☞ Trek het koffiedikreservoir helemaal uit het apparaat **(afbeelding 26)**.

☞ Druk op de Ontgrendeling servicedeur (afbeelding 2, S) **(afbeelding 27)**.

De servicedeur klapt naar voren open **(afbeelding 28)**.

☞ Verwijder de servicedeur.

Achter de servicedeur bevindt zich de koffiezeteenheid **(afbeelding 29)**. De 3 rood gekleurde elementen dienen voor ontgrendeling en vergrendeling.

☞ Om de koffiezeteenheid te verwijderen gebruikt u de vergrendelingselementen in de volgende volgorde **(afbeelding 30)**:

1. Vergrendelingshendel omhoog schuiven.
2. Beveiligingsknop indrukken en ingedrukt houden.
3. Vergrendelingsknop omlaag drukken, zo houden en de koffiezeteenheid eruit trekken **(afbeelding 31)**.

Koffiezeteenheid schoonmaken

☞ Om de koffiezeteenheid van grove deeltjes (verontreinigingen) te ontdoen opent u de koffiezeteenheid door de rode servicehendel helemaal omlaag te duwen **(afbeelding 32)**.

De twee zeven zijn nu vrij toegankelijk en de uitwerphendel klapt omlaag.

☞ Reinig de koffiezeteenheid onder stromend warm water; met name de twee stalen zeven moeten goed uitgespoeld en van koffieresten ontdaan worden **(afbeeldingen 33 en 34)**.

☞ Droog de koffiezeteenheid af en duw de servicehendel weer helemaal naar boven **(afbeelding 35)**.

De uitwerphendel klapt weer in en de koffiezeteenheid wordt gesloten.

Koffiezeteenheid aanbrengen

☞ Zet de koffiezeteenheid als volgt weer op zijn plaats:

1. Steek koffiezeteenheid op de geleidestang en schuif de koffiezeteenheid tot zo ver mogelijk in het apparaat **(afbeelding 36)**.
2. Druk de vergrendelingsknop omlaag en schuif de koffiezeteenheid nog ca. 1 cm naar achteren tot de vergrendelingsknop inklikt **(afbeelding 37)**.

3. Druk de vergrendelingshendel helemaal omlaag **(afbeelding 37)**.

☞ Zet de servicedeur weer in, sluit deze en breng het koffiedikreservoir weer aan.

ⓘ U kunt het apparaat alleen inschakelen als de servicedeur gesloten is. Na het inschakelen stelt de koffiezeteenheid zich weer in en vervolgens begint het normale verhittingsproces.

15.6 Reinigingsprogramma uitvoeren

Met het reinigingsprogramma kan het apparaat op anders niet toegankelijke plaatsen grondig schoongemaakt worden. Start het reinigingsprogramma uiterlijk wanneer het indicatielampje van de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) ⩓ knippert.

Het reinigingsproces duurt ca. 8 minuten en mag niet onderbroken worden.

ⓘ Gebruik alleen originele AEG-reinigingstabletten! Deze zijn via de AEG servicelijn (onderdeel-nr. 663 910 480) of in de vakhandel (onderdeel-nr. 950 078 803) verkrijgbaar.

☞ Voordat u het reinigingsprogramma start, reinigt u de koffiezeteenheid (zie paragraaf "Koffiezeteenheid reinigen" pagina 62) en leegt u het koffiedikreservoir. Vul de watertank met minstens 1 liter vers water.

☞ Schakel het apparaat in met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻.

☞ Draai het bonenreservoir in de stand "Poeder" **(afbeelding 38)**. Wacht tot het mechanisme ingesteld is en alle indicatielampjes voor de koffiemaalhoeveelheden uitgaan.

☞ Trek het geleegde koffiedikreservoir tot onder de koffieuitloop naar buiten **(afbeelding 39)**.

Het dient als verzamelreservoir voor de reinigingsvloeistof. Het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j) brandt zolang het reservoir uitgetrokken is.

☞ Doe een reinigingstablet in de poederschacht **(afbeelding 40)**.

☞ Druk ca. 3 seconden op de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) ⩓. Het indicatielampje gaat van knipperend over naar continu brandend. Het programma start; het proces mag niet onderbroken worden.

ⓘ Tijdens het reinigingsproces brandt het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j) en de symbolen voor de weergave van de koffiemaalhoeveelheid branden afwisselend. Het programma voert 6 cycli met reinigingsvloeistof uit. De pauzetijden zijn bedoeld om het reinigingstablet te laten inwerken. Bij stroomuitval of onderbreking moet het programma opnieuw gestart worden!

Het reinigingsproces is na ca. 8 minuten afgelopen als het indicatielampje voor de koffiemaalhoeveelheid uitgaat en het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j) knippert.

☞ Leeg het koffiedikreservoir en zet het weer in het apparaat, zodat het indicatielampje uitgaat.

☞ Draai het bonenreservoir in de gewenste stand en vul de watertank. Het apparaat is nu weer bedrijfsklaar.

ⓘ Wij raden u aan na het uitvoeren van het reinigingsprogramma het eerste kopje koffie weg te gooien.

15.7 Ontkalkingsprogramma uitvoeren

Met het ontkalkingsprogramma kunt u een eenvoudige en efficiënte ontkalking van uw apparaat uitvoeren. Het apparaat moet ontkalkt worden als het indicatielampje van de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) begint te knipperen, maar uiterlijk na 4 maanden.

⚠ **Attentie:** Gebruik nooit geen kalkoplosmiddelen op basis van mierenzuur, zoals azijn of citroenzuur, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen. Wij raden u aan geen middelen in poedervorm te gebruiken. Gebruik uitsluitend AEG-ontkalkingstabletten.

Als u andere ontkalkingmiddelen gebruikt wijst AEG iedere vorm van aansprakelijkheid of garantie ten aanzien van mogelijke schade af. Ontkalkingstabletten zijn in de vakhandel verkrijgbaar (E-nr. 900 195 537/7) of via de klantenservice van AEG.

Het ontkalkingsproces vindt in 2 fasen plaats en mag niet onderbroken worden.

Fase 1: ontkalkingsfase en **fase 2:** spoelfase.

Bij stroomuitval of onderbreking moet het programma opnieuw gestart worden!

Fase 1: ontkalken

☞ Voordat u het ontkalkingsprogramma start, schakelt u het apparaat uit en reinigt u de koffiezeteenheid (zie paragraaf "Koffiezeteenheid reinigen" pagina 62). De koffiezeteenheid wordt na de eerste ontkalking weer in het apparaat geplaatst.

☞ Breng de servicedeur weer aan.

☞ Leeg het koffiedikreservoir en zet het weer in het apparaat.

☞ Vul de watertank met ca. 400 ml warm water en doe een zakje (2 ontkalkingstabletten) in de watertank **(afbeelding 41)**.

☞ Zet de watertank weer in het apparaat nadat de tabletten opgelost zijn; dit duurt ca. 5-7 minuten.

☞ Schakel het apparaat in en wacht tot het in de basispositie is.

☞ Druk ca. 3 seconden op de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) .

ℹ Tijdens het ontkalkingsproces brandt het indicatielampje van de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) permanent en de symbolen voor de weergave van de koffiemaalhoeveelheid branden afwisselend.

Na afloop van het ontkalken knippert het Indicatielampje "Watertank vullen" (afbeelding 3, k) .

☞ Spoel de watertank uit, vul hem met minstens 1 liter vers water en zet hem weer in het apparaat.

Fase 2: spoelen

☞ Druk op de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) . Daarna begint het automatische verswater-spoelproces.

Na afloop van het spoelproces in het koffiedikreservoir stopt de pomp automatisch. Dan knippert het indicatielampje van de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) .

☞ Plaats een geschikt bakje onder het heetwaterpijpje. Het moet een volume van minstens 200 ml hebben.

☞ Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand **(afbeelding 42)**. Het indicatielampje van de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) gaat aan.

Na afloop van het spoelproces stopt de pomp automatisch. De symbolen voor de koffiemaalhoeveelheid gaan uit, het indicatielampje van de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) knippert.

☞ Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) terug in de stand ● **(afbeelding 42)**.

Het spoelproces is afgelopen. Het apparaat gaat naar de basispositie en schakelt daarna uit. Het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j) knippert nog ca. 1 minuut.

☞ Maak het koffiedikreservoir leeg.

☞ Spoel de watertank grondig uit, vul hem met vers water en plaats hem weer in het apparaat.

☞ Voordat u het apparaat weer gebruikt, plaatst u de gereinigde koffiezeteenheid weer in het apparaat (zie "Koffiezeteenheid reinigen" op pagina 62).

Het apparaat is nu weer bedrijfsklaar.

ℹ Wij raden u aan na het uitvoeren van het ontkalkingsprogramma het eerste kopje koffie weg te gooien.

15.8 Bestellen van accessoires

Om ervoor te zorgen dat u lang plezier hebt van uw apparaat en om voortijdige defecten te voorkomen is het zeer belangrijk dat het apparaat regelmatig gereinigd en ontkalkt wordt. De originele reinigingstabletten en ontkalkingsmiddelen zijn ook direct bij ons verkrijgbaar.

Neem in Duitsland contact op met onze bestel-hotline tel. 0 18 01-20 30 90

16 Wat te doen als ...

- **... het koffiezetten onderbroken wordt en het Indicatielampje "Watertank vullen" (afbeelding 3, k) knippert?**
  - Watertank is leeg: watertank vullen en zo nodig nogmaals op toets of toets drukken.
  - Watertank is niet correct aangebracht: controleren of de watertank goed op zijn plaats zit.
  - Koffie is te fijn gemalen: koffiezeteenheid reinigen en maalgraad veranderen.
  - Koffiezeteenheid is verstopt: zie "Koffiezeteenheid reinigen" pagina 62, koffiekoek helemaal uit de koffiezeteenheid verwijderen, maalhoeveelheid kleiner instellen.
- **... het Indicatielampje "Watertank vullen" (afbeelding 3, k) knippert hoewel er voldoende water is?**
  - Apparaat ontluchten: zet een bakje onder het heetwaterpijpje. Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) naar de pos. . Zodra er water naar buiten komt, draait u de draaiknop weer naar de pos. ●.
- **... het apparaat niet meer kan worden bediend en het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j) knippert?**
  - Koffiedikreservoir is vol: koffiedikreservoir legen en goed reinigen, zie „Koffiedikreservoir legen" op pagina 61.
- **... het apparaat niet meer kan worden bediend en alle 5 de indicatielampjes voor de koffiemaalhoeveelheid en of knipperen?**
  - Koffiezeteenheid is te vol geraakt: zie "Koffiezeteenheid reinigen" pagina 62, koffiekoek helemaal uit de koffiezeteenheid verwijderen.
  - Minder gemalen koffie erin doen.
  - Kleinere maalhoeveelheid instellen, zie „Koffiemaalhoeveelheid veranderen en opslaan" op pagina 58.
  - Uitwerper controleren.
  - Als u de fout niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de AEG servicelijn.
- **... de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) knippert?**
  - Het aantal kopjes koffie maakt reiniging nodig: reinigingsprogramma uitvoeren, zie „Reinigingsprogramma uitvoeren" op pagina 63.
- **... het reinigingsprogramma niet kan worden uitgevoerd?**
  - Bonenreservoir in poederstand draaien, dan het reinigingsprogramma uitvoeren.
- **... de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) knippert?**
  - Het aantal kopjes koffie maakt reiniging nodig: reinigingsprogramma uitvoeren, zie „Ontkalkingsprogramma uitvoeren" op pagina 63.
- **... de espresso/koffie niet heet genoeg is?**
  - Kopjes met heet water voorverwarmen.
  - Koffietemperatuur verhogen, zie „Koffietemperatuur instellen" op pagina 59.
- **... de espresso/koffie te slap is?**
  - Te weinig poeder gebruikt: gemalen koffie correct doseren, max. 2 maatlepels.
  - Bonenreservoir leeg: koffiebonen bijvullen.

- Maalhoeveelheid te laag ingesteld: maalhoeveelheid hoger instellen, zie „Koffiemaalhoeveelheid veranderen en opslaan“ op pagina 58.
- Maalgraad te grof ingesteld: maalgraad fijner instellen, zie „Maalgraad instellen“ op pagina 59.

- **...de crema te zwak is?**
  - Vers water gebruiken.
  - Verse koffiebonen of vers gemalen koffie gebruiken
  - Koffiezeteenheid reinigen, zie "Koffiezeteenheid reinigen", pagina 62.
- **... er bij het opschuimen van melk te weinig schuim ontstaat?**
  - Melk te warm of te oud of vetgehalte te hoog: geschikte melk gebruiken.
  - Stoompijpje verstopt: stoompijpje reinigen, zie pagina 57.
  - Luchtaanzuigopening van het opschuimhulpstuk verstopt: opschuimhulpstuk reinigen, zie pagina 57.
- **... het bonenreservoir niet meer op het apparaat gezet kan worden?**
  - Resten van koffiebonen op/naast het maalmechanisme: resten van koffiebonen bij het maalmechanisme verwijderen, zie pagina 61.
  - Resten van koffiebonen in de sluiting van het bonenreservoir klem geraakt: sluiting van het bonenreservoirs van bonenresten ontdoen
- **... de molen bij het malen zeer hard geluid veroorzaakt?**
  - Maalmechanisme door vreemde elementen geblokkeerd: vreemde elementen volgens handleiding verwijderen, zie "Maalmechanisme reinigen" pagina 61. Indien nodig door de klantendienst laten controleren.
  - Het apparaat kan wel nog met poederkoffie gebruikt worden.
- **... de koffiezeteenheid niet uit het apparaat kan worden gehaald?**
  - De koffiezeteenheid staat niet in de basispositie:
    - apparaat weer in elkaar zetten en inschakelen.
    - nu het apparaat normaal uitschakelen; koffiezeteenheid gaat naar basispositie.
    - koffiezeteenheid eruit halen, zie "Koffiezeteenheid reinigen" pagina 62.
- **... de koffiezeteenheid niet in het apparaat kan worden geplaatst?**
  - Koffiezeteenheid niet dicht gedraaid: koffiezeteenheid met de servicehendel dicht draaien.
  - Vergrendelingshendel aan het apparaat niet omhoog geschoven: metalen beugel omhoog schuiven en koffiezeteenheid in het apparaat plaatsen, zie pagina 62.
- **... het apparaat getransporteerd moet worden?**
  - Originele verpakking als transportbescherming bewaren. Ter bescherming tegen krassen in ieder geval de originele folie gebruiken.
  - Apparaat tegen schokken beveiligen.
  - Reservoirs van het apparaat legen en het systeem droogstomen.
    Zo beschermt u het apparaat in de koude tijd van het jaar tegen vorstschade.
    Het systeem wordt drooggestoomd door de stoomfunctie te kiezen, maar eerst de watertank te verwijderen. Als er geen stoom meer naar buiten komt, stoomkraan sluiten en apparaat uitschakelen. Het apparaat voor het verpakken laten afkoelen.
  - Let er ook op waar u het apparaat plaatst, vooral in de winter. Er kan vorstschade ontstaan.

17 Aantal getapte kopjes koffie oproepen

Het apparaat biedt de mogelijkheid het aantal van alle tot nu toe met het apparaat gezette kopjes koffie op te roepen.

Als er met de Toets voor 2 kopjes koffie (afbeelding 3, a) 2 kopjes koffie tegelijk worden getapt, worden deze ook als 2 kopjes geteld.

☞ Schakel het apparaat in en wacht tot het in de basispositie is.

☞ Druk gelijktijdig op de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) en de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) ⏻. Houd de 2 toetsen ca. 3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje van de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b) ☕ en de indicatie-lampjes voor de koffiemaalhoeveelheid branden.

☞ Laat daarna alle toetsen los.

Daarna beginnen de indicatielampjes voor de koffiemaalhoeveelheid achtereenvolgens te knipperen, waarmee in dit geval het aantal getapte kopjes koffie wordt aangegeven:


1 x knipperen = 10.000 kopjes


1 x knipperen = 1000 kopjes


1 x knipperen = 100 kopjes


1 x knipperen = 10 kopjes


1 x knipperen = 1 kopje

De knippersignalen worden continu herhaald; voor elke herhaling gaan alle indicatielampjes tegelijk even aan.

☞ Tel het aantal van de afzonderlijke knippersignalen.

Voorbeeld: de volgende knipperserie komt overeen met 1529 kopjes.


0 x knipperen


1 x knipperen


5 x knipperen


2 x knipperen


9 x knipperen

☞ Met de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) verlaat u deze modus.

18 Technische gegevens

Netspanning:	220-240 V
Opgenomen vermogen:	1290-1400 W

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EU richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC
- EMC-richtlijn 89/336/EEC met toevoeging 92/31/EEC en 93/68/EEC

19 Afvalverwerking

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en herbruikbaar. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen, bijv. >PE<, >PS<, enz. Verwijder de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de aanduiding bij de gemeentelijke inzamelplaatsen in de daarvoor bestemde containers.

Oud apparaat verwijderen

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 69 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

(E)

Estimada clienta, estimado cliente,

Lea por favor atentamente estas instrucciones de uso. ¡Observe sobre todo las indicaciones sobre la seguridad! Conserve las instrucciones de uso para consultas posteriores y entréguelas también a los eventuales propietarios sucesivos del aparato.

Indice

1 Leyenda 70
1.1 Equipamiento (Fig. 1) 70
1.2 Vista superior (Fig. 2) 70
1.3 Zona de los mandos (Fig. 3) 70

2 Café y expreso 71

3 Indicaciones de seguridad 71

4 Primera puesta en marcha 73
4.1 Colocar el aparato y conectarlo a la red 73
4.2 Llenado del agua 73
4.3 Conectar el aparato 73
4.4 Desconexión del aparato 74
4.5 Ajustar la dureza del agua 74

5 Preparación de café en grano 75
5.1 Llenado del recipiente para café en grano 75
5.2 Seleccionar el tamaño de las tazas 75
5.3 Seleccionar cantidad de café a moler 75
5.4 Preparación del café 76

6 Preparación de café en polvo 76
6.1 Llenado del orificio para el café molido 76
6.2 Seleccionar el tamaño de las tazas 76
6.3 Preparación del café 76

7 Espumado de la leche 76

8 Preparación de agua caliente 78

9 Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas 78

10 Modificar y almacenar la cantidad de café a moler 78

11 Ajuste del grado de molienda 79

12 Ajustar la temperatura del café 79

13 Ajustar la desconexión automática 79

14 Reiniciar el aparato (Reset) 80

15 Limpieza y cuidados 80
15.1 Limpieza regular 80
15.2 Limpieza del ajuste de la altura 81
15.3 Vaciado del recipiente de los posos 81
15.4 Limpieza del molinillo 81
15.5 Limpieza de la unidad de erogación 82
15.6 Realización del programa de limpieza 83
15.7 Realización del programa de descalcificación 83
15.8 Pedidos de accesorios 85

16 ¿Qué hacer, cuando... 85

17 Consultar el número de cafés preparados87

18 Datos técnicos 88

19 Eliminación de desechos 88

1 Leyenda

1.1 Equipamiento (Fig. 1)

A Vista superior (ver Fig. 2)

B Recipiente con tapa para café en grano

C Compuerta de servicio

D Selector giratorio para vapor y agua caliente

E Salida de altura regulable con tubos de salida

F Tobera giratoria para vapor y agua caliente con elemento auxiliar de espumado

G Recipiente de posos (extraíble)

H Rejilla antigoteo

I Flotador de la bandeja recogegotas

J Bandeja recogegotas

K Placa de características (en la parte de arriba tras la compuerta de servicio)

L Zona de los mandos (ver Fig. 3)

M Depósito de agua con indicador del nivel de llenado (extraíble)

N Tiras de comprobación de la dureza del agua

O Cuchara medidora con pincel de limpieza

1.2 Vista superior (Fig. 2)

P Soporte para tazas

Q Orificio de llenado para café molido con tapa (boca de entrada del café molido)

R Regulación de la posición del recipiente para café en grano

S Desbloqueo compuerta de servicio

T Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda

U Palanca de regulación del grado de molienda

1.3 Zona de los mandos (Fig. 3)

a Tecla para 2 tazas de café (con indicador)

b Tecla para 1 taza de café (con indicador)

c Tecla „Cantidad de café a moler" (con indicadores)
Tecla „Tamaño de la taza" (con indicadores)

d Tecla „Descalcificación" (con indicador)

e Tecla „Limpieza" (con indicador)

f Tecla „Preselección de vapor" (con indicador)

g Tecla „Conexión/Desconexión" (con indicador)

h Indicador „Calentamiento"

i Indicador „Vaciar recipiente de posos"

j Indicador „Llenar depósito de agua"

2 Café y expreso

La función de su autómata le garantiza

- un sencillo **manejo**, al preparar café y también en el mantenimiento y cuidados.
  Se consigue un excelente **aroma individual** mediante
- el sistema de erogación previa: antes de la erogación propiamente dicha, se humedece el café molido para extraer todo su aroma,
- la cantidad de agua por taza, ajustable de forma individual entre un expreso corto y un café largo con crema (espuma),
- la temperatura del café, con la que se hace la erogación del mismo, regulable individualmente,
- la posibilidad de elegir entre una taza de café normal o más cargado,
- el grado de molienda, ajustable al tipo de tueste de los granos de café,
- y desde luego, por la crema, la corona de espuma que hace tan incomparable al café expreso para sus amantes.
  Por cierto: el tiempo de contacto del agua con el café molido es significativamente más corto en el café expreso que en el café de filtro. Con ello se liberan menos sustancias amargas del café molido, lo cual hace al café expreso mucho más saludable.

3 Indicaciones de seguridad



La seguridad de este aparato corresponde a las reglas reconocidas de la técnica y a la Ley sobre la seguridad de aparatos. Sin embargo, como fabricantes nos creemos en la obligación de recordarle las siguientes indicaciones de seguridad.

Seguridad general

- El aparato sólo puede ser conectado a una red cuya tensión, tipo de corriente y frecuencia coincidan con las datos de la placa de características (ver en la parte superior, tras las compuertas de servicio)
- No hacer contactar el cable de alimentación con aparatos o piezas muy calientes.
- ¡No estirar nunca del cable para desenchufar la clavija de la red!
- No ponga el aparato en funcionamiento, cuando:
  - el cable de alimentación esté dañado o
  - si la carcasa muestra daños visibles.
- Este aparato no está concebido para su uso por personas (incluyendo ninos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuídas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos de que se les haya dado una formación o supervisión inicial sobre el uso del aparato, por una persona responsable de su seguridad.

Seguridad de los niños

- **¡No deje el aparato funcionando sin vigilancia, y tenga un especial cuidado con los niños!**
- Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no juegan con el aparato.

Seguridad durante el funcionamiento

- **¡Atención! La salida del café, la tobera giratoria y el soporte de las tazas se calientan durante el funcio-**

namiento. ¡Mantenga alejados a los niños!

- **¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera de vapor está activada! El agua caliente saliente o el vapor de agua pueden ocasionar quemaduras. Active la tobera de vapor solamente si ha colocado un recipiente bajo la misma.**
- ¡No caliente líquidos inflamables con vapor!
- Utilice el aparato sólo si hay agua en el sistema. Llene el depósito de agua sólo con agua fría; no ponga agua caliente, leche, ni ningún otro líquido. Tenga en cuenta que el volumen máximo de llenado es de 1,5 litros.
- No introduzca granos de café congelados ni caramelizados en el recipiente para café en grano; utilice solamente granos de café tostados. Limpie los granes de café de cualquier cuerpo extraño. De lo contrario, la garantía no será válida.
- Ponga sólo polvo de café en el correspondiente orificio de llenado.
- No deje conectado el aparato si no es necesario.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos.
- Si utiliza una alargadera de cable, utilice solamente un cable convencional con una sección de como mínimo 1,5 mm^2
- Para evitar riesgos, las personas con trastornos de motricidad no deberán utilizar el aparato sin compañía.
- Utilice el aparato sólo si la bandeja recogegotas, el recipiente de posos y la rejilla antigoteo están debidamente colocadas.

Seguridad durante la limpieza y cuidados

- Tenga en cuenta las indicaciones de limpieza y descalcificación.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato y desenchufe el cable de alimentación.
- No sumerja el aparato en agua.
- ¡Para limpiar la tobera de vapor, el sistema deberá estar desconectado, frío y sin presión!
- No introduzca piezas del aparato en el lavavajillas.
- No introduzca nunca agua en el molinillo, pues éste resultaría dañado.

No abrir ni reparar el aparato. Las reparaciones mal efectuadas pueden provocar riesgos considerables para el usuario.

Las reparaciones en aparatos eléctricos deberán realizarse solamente por especialistas.

Para alguna reparación que eventualmente pueda ser necesaria, inclusive la sustitución del cable de alimentación, diríjase por favor

- a la tienda especializada, donde haya adquirido el aparato, o bien
- al Serviceline de AEG.

Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para algún fin ajeno a aquellos para los que se ha construído, no nos haremos cargo de los eventuales daños producidos ni la garantía será válida. Lo mismo se aplicará si no se realiza el programa de limpieza o de descalcificación inmediatamente después de que así lo indique la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, e) o la Tecla „Descalcificación“ (Fig. 3, d) , y siempre según las indicaciones de las presentes instrucciones de utilización.

4 Primera puesta en marcha

4.1 Colocar el aparato y conectarlo a la red

Elija una superficie adecuada, horizontal, estable, sin calefacción, seca y resistente al agua. Preste atención a una buena circulación del aire.

¡Atención! ¡Si el aparato es llevado desde el frío a un recinto caliente, espere aprox. 2 horas antes de conectarlo!

Recomendamos colocar un material adecuado bajo el aparato para evitar daños por salpicaduras.

☞ Mantenga el recipiente para café en grano con la marca en la posición „Desbloqueo del recipiente" y colóquelo **(Fig. 4)**. La abertura inferior del recipiente deberá permanecer cerrada **(Fig. 4,a)**, de lo contrario **(Fig. 4,b)**, introducir la punta de un bolígrafo en la pequeña abertura oval (flecha) del anillo negro con la marca "TOP" y cerrar la abertura girando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope.

☞ Gire ahora el recipiente de café en grano en sentido contrario a las agujas del relos hasta la posición "Café en grano" **(Fig. 10)** o hasta la posición "Café molido" **(Fig. 14)**.

☞ Introduzca la bandeja recogegotas deslizándola hasta que se enclave abajo a la derecha, bajo el depósito de agua **(Fig. 5)**.

☞ Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.

☞ Si fuera necesario, abra la tapa del compartimiento para el cable en la parte posterior del aparato y recoja allí el cable sobrante **(Fig. 6)**.

4.2 Llenado del agua

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que siempre haya agua en el depósito y rellénelo si fuera necesario. El aparato necesita agua cada vez que se conecta y desconecta, para realizar el enjuagado automático.

☞ Retire el depósito de agua del aparato **(Fig. 7)**.

☞ Llene el depósito de agua con agua fría y limpia **(Fig. 8)**.

ℹ Ponga sólo agua fría en el depósito de agua. Nunca deberá poner otros líquidos como p.ej. agua mineral o leche.

☞ Vuelva a colocar el depósito de agua en su sitio **(Fig. 7)**. Apriete el depósito con fuerza, para que la válvula del mismo se abra.

ℹ Si al emplear el aparato se debe reponer agua, parapadeará el Indicador „Llenar depósito de agua" (Fig. 3, j) . La preparación de café o bien de agua caliente/vapor se interrumpirá. ¡Rellene el depósito de agua!

ℹ Para conseguir un café siempre aromático, deberá:

- cambiar el agua del depósito diariamente,
- limpiar el depósito del agua como mínimo una vez a la semana con agua (no en agua con lavavajillas). A continuación enjuagar bien con agua limpia.

4.3 Conectar el aparato

☞ Conecte el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) **(Fig. 9)**. Se iluminará el indicador rojo. Durante el calentamiento (aprox. 60 segundos) parpadea la Indicador „Calentamiento" (Fig. 3, h) .

☞ Cuando se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, el aparato lleva a cabo un enjuague automático. El agua caerá a la bandeja recogegotas. El Indicador „Calentamiento" (Fig. 3, h) se iluminará.

El aparato está ahora listo para funcionar.

ℹ Inmediatamente tras la conexión, el aparato se ajusta. Los ruidos producidos por este proceso son completamente normales.

4.4 Desconexión del aparato

Si después de preparar café se desconecta el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) ⏻, se ejecutará otro enjuague y el Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, i) parpadeará como recordatorio todavía por aprox. 1 minuto. Si se desconecta el aparato **durante alguna de las funciones** con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) ⏻, de inmediato se deconectarán tods las funciones.

4.5 Ajustar la dureza del agua

Tras de la primera puesta en marcha o si se emplea una calidad diferente de agua deberá ajustar el aparato al grado de dureza del agua que corresponda a la dureza local del agua. Utilice la varita de prueba adjunta para determinar el grado de dureza, o infórmese en su ayuntamiento acerca del mismo.

Determinación del grado de dureza del agua

☞ Para ello, mantenga la cinta de prueba durante 1 segundo en agua fría. Sacuda el agua sobrante y determine el grado de dureza por medio de los campos coloreados en rosa.

Ningún o **un** campo rosa:
Grado 1, agua blanda
hasta 1,24 mmol/l, es decir,
hasta 7° de dureza alemana, es decir,
hasta 12,6° de dureza francesa

Dos campos rosas:
Grado de dureza 2, dureza media
hasta 2.5 mmol/l, es decir,
hasta 14° de dureza alemana, es decir,
hasta 25.2° de dureza francesa

Tres campos rosas:
Grado 3, agua dura
hasta 3.7 mmol/l, es decir,
hasta 21° de dureza alemana, es decir,
hasta 37.8° de dureza francesa

Cuatro campos rosas:
Grado 4, agua muy dura
más de 3.7 mmol/l, es decir,
más de 21° de dureza alemana, es decir,
más de 37.8° de dureza francesa

Ajustar y almacenar el grado de dureza del agua determinado

Ud. puede escoger entre 4 grados de dureza. El aparato está ajustado de fábrica para el grado 4 de dureza.

☞ Con el aparato encendido gire el depósito de grano hasta la posición "Café en grano" **(Fig. 10)**.

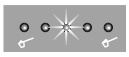
☞ Pulse la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, e) y manténgala presionada.

☞ Accione adicionalmente la Tecla „Cantidad de café a moler" (Fig. 3, c) las veces necesarias hasta que haya ajustado el grado de dureza que Ud. ha determinado. Al soltar la tecla „Limpieza", el valor ajustado es almacenado. El mensaje en el display vuelve a la cantidad de café a moler.

Los grados de dureza se indican como sigue:


Grado de dureza 1


Grado de dureza 2


Grado de dureza 3


Grado de dureza 4

ℹ Consulta del Grado seleccionado de dureza del agua: Con la máquina encendida, gire el depósito de granos a la posición "Café en grano" . Pulse la Tecla "Limpieza" (Fig. 3, f) y manténgala presionada. Entonces aparecerá el grado de dureza del agua seleccionado.

5 Preparación de café en grano

Al preparar el café en grano, tienen lugar los siguientes procesos **de forma totalmente automática**: Molienda, porcionado, prensado, erogación previa, erogación y expulsión del café en polvo ya erogado.

Gracias a la posibilidad del ajuste del grado de molienda y de la cantidad a moler, Usted podrá adaptar el aparato a sus gustos personales.

⚠ Tenga en cuenta que deberá utilizar sólo café puro en grano, sin añadidos de elementos caramelizados o aromatizados; tampoco utilice café congelado.

5.1 Llenado del recipiente para café en grano

☞ Gire el recipiente hasta la posición „Café en grano" **(Fig. 10)**. El mecanismo se ajustará.

☞ Ajuste el grado de molienda **(Fig. 11)**. Con ayuda del ajuste del grado de molienda (Fig. 2, U) podrá ajustar el grado de molienda del molinillo.

⚠ **¡Atención!** Antes de llenar por primera vez el aparato con café en grano, podrá realizar el ajuste de una sola vez con el molinillo parado. Una vez llenado el molinillo, ya sólo podrá ajustarlo durante la molienda, ya que de lo contrario pueden producirse daños en el aparato.

ℹ El ajuste de fábrica es un grado medio de molienda. Encontrará indiciaciones para el ajuste del molinillo en el apartado „Ajuste del grado de molienda" página 79.

☞ Abra la tapa del recipiente para café en grano y llene éste con café fresco en grano **(Fig. 12)**. Vuelva a cerrar el recipiente a continuación.

⚠ **¡Atención!** Asegúrese de que no caiga al recipiente ningún cuerpo extraño, como p.ej. piedras. **Los daños** causados por cuerpos extraños en el molinillo están excluídos de la garantía.

5.2 Seleccionar el tamaño de las tazas

Seleccione a su gusto un café sólo „corto" o un café „largo" con crema de espuma.

☞ Para ello pulse la Tecla „Tamaño de la taza" (con indicadores) (Fig. 3,) las veces necesarias, hasta que el nivel deseado se corresponda con el símbolo de las tazas.

Los tamaños de las tazas se muestran como sigue:

- Taza de café solo
- Taza de café con leche
- Tazón de café con leche

El aparato está ajustado de fábrica con cantidades estándar.

ℹ Si desea modificar las cantidades de llenado, encontrará para ello indicaciones en „Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas" página 78.

5.3 Seleccionar cantidad de café a moler

☞ Pulse la Tecla „Cantidad de café a moler" (Fig. 3, c) tantas veces como sea necesario para seleccionar la cantidad a moler deseada.

Las cantidades de café a moler se muestran como sigue:

 „muy ligero"

 „ligero"

 „normal"

 „cargado"

 „muy cargado"

ℹ Para no tener que seleccionar la cantidad de café a moler cada vez que conecte el aparato, Ud. tiene la posibilidad de almacenar la cantidad de café a moler para cada tamaño de las tazas. Encontrará indicaciones para ello en el apartado „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler" en la página 78.

5.4 Preparación del café

☞ Ponga una o dos tazas bajo la salida del café. Podrá ajustar de manera óptima la altura de la salida del café al tamaño de sus tazas subiendo/bajando la misma, para reducir la pérdida de calor y las salpicaduras de café. **(Fig. 13)**.

i En caso de que resulte difícil ajustar la altura siga las instrucciones que aparecen en „Limpieza del ajuste de la altura" en la pagina 81.

☞ Pulse la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b) ☐ o bien la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) ☐☐. Si prepara 2 tazas, el valor del "tamaño de tazas" seleccionado se duplicará, y el valor "cantidad de café a moler" deberá ajustarse de forma correspondiente.

El café se hace.

i Durante la preparación, el café en polvo se humedece con un a pequeña cantidad de agua para su erogación previa. Tras una pequeña interrupción se realiza la erogación propiamente dicha.

☞ Podrá interrumpir en cualquier momento la salida de café antes del final, pulsando brevemente la tecla de preparación del café que pulsó para preparar el mismo.

6 Preparación de café en polvo

Con esta función podrá preparar café ya molido, como p.ej. **café descafeinado**.

Tenga en cuenta que sólo debe utilizar la cuchara de medida incluída, sin echar nunca más de 2 cucharadas a ras de polvo de café en el orificio.

⚠ ¡Atención! Asegúrese de que no queden restos de polvo de café en el orificio. Tampoco deben caer cuerpos extraños en el mismo. **El orificio de carga** para café molido no es ningún contenedor de reserva. El café molido debe entrar directamente a la unidad de erogación.

⚠ No deberá introducir productos hidrosolubles ni cafés instantáneos liofilizados, ni otros polvos para infusiones en el orificio. Los polvos de café demasiado finos pueden cegar la máquina.

6.1 Llenado del orificio para el café molido

☞ Gire el recipiente del café en grano hasta la posición „café en polvo" **(Fig. 14)**. El mecanismo se ajustará.

i La función „cantidad de café a moler" está desactivada durante la preparación de café en polvo. Esto se comprueba al apagarse todas las lámparas de indicadores de cantidad de café a moler (Fig. 3, c) **(Fig. 15)**.

☞ Abra la tapa del orificio del café en polvo y llénelo con café en polvo **(Fig. 16)**.

No añada café en polvo durante el proceso de erogación del café. Sólo tras completar la erogación, cuando el aparato está otra vez listo, podrá llenar el café en polvo para la próxima taza.

☞ Cierre la tapa.

6.2 Seleccionar el tamaño de las tazas

Ver el apartado „Seleccionar el tamaño de las tazas" página 75.

6.3 Preparación del café

Ver el apartado „Preparación del café" página 76.

7 Espumado de la leche

El vapor se puede utilizar para espumar leche y calentar líquidos. Como para producir vapor se necesita una temperatura más alta que para preparar café, el aparato dispone de un modo adicional de vapor.

i Para un capuccino, llene una taza grande hasta la mitad o 2/3 con café solo y ponga a continuación leche espumada.

⚠ ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera de vapor está

activada! El agua caliente saliente o el vapor de agua pueden ocasionar quemaduras. Por ello, active la tobera del vapor sólo cuando la misma esté sumergida en la leche.

☞ Para crear vapor, pulse la Tecla „Preselección de vapor" (Fig. 3, f) . Se encenderá este indicador, y además el Indicador „Calentamiento" (Fig. 3, h) parpadeará simultáneamente. Al finalizar el calentamiento, este indicador se iluminará de forma permanente y el aparato está preparado para espumar la leche.

Si la función de vapor no se utiliza durante más de 1 minuto, el aparato vuelve automáticamente al modo de preparación de café.

Para evitar que durante la formación de espuma se mezcle agua residual con la leche, es necesario hacer salir primero el agua. Para ello, coloque un recipiente debajo de la tobera de vapor y gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la pos. hasta que empiece a salir vapor. Después, vuelva a colocar el selector giratorio a la pos. ●.

☞ Ponga leche fría semidesnatada en un vaso pequeño, que deberá poderse colocar bajo la tobera de vapor.

La leche debe estar bien fría. También podría usar un recipiente frío, a ser posible de acero inoxidable, no calentado previamente con agua caliente.

☞ Gire la tobera de vapor hacia afuera y mantenga el vaso bajo la tobera de vapor de tal modo que la abertura de la tobera esté sumergida en la leche.

¡Atención! Peligro de impurezas por restos de leche seca en la tobera de vapor. Ponga atención de no sumergir la tobera demasiado en la leche, para evitar que el orificio de aspiración de aire de la parte superior de la tobera de vapor pudiera quedar cubierto con la leche. Esto podría hacer que la tobera aspirara leche y originar depósitos de suciedad en la tobera.

☞ Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición **(Fig. 17)**. La leche es espumada.

No agite el vaso de la leche durante su espumado. La tobera no debe tocar el fondo del vaso, para no impedir la salida del vapor. Espume la leche como mínimo hasta el doble de su volumen.

☞ Para terminar el espumado, gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición ● y retire a continuación el recipiente **(Fig. 17)**.

¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras por posibles salpicaduras de leche caliente! Desactive el vapor antes de retirar la jarra con la leche espumada.

☞ Salga del modo de vapor pulsando la Tecla „Preselección de vapor" (Fig. 3, f) o espere unos 60 segundos hasta que el aparato vuelva automáticamente al modo de café. La indicación se apaga.

El aparato está de nuevo listo para preparar café.

☞ Tras el espumado de leche, haga salir siempre algo de agua caliente por la tobera, girando el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) hasta la posición . Esto es necesario para que no se sequen los restos de leche dentro de la tobera, cegándola. Utilice para ello un recipiente adecuado. Vuelva a poner el Selector giratorio en la posición ●.

☞ Después de cada espumado, tome el elemento auxiliar de espumado **(Fig. 18)**. Sujete el elemento auxiliar de espumado por el cierre negro y abra el cierre de bayoneta girándolo ligeramente en contra del sentido horario. Friéguelo bajo el grifo quitando los restos de leche. Pase un trapo húmedo por la tobera de vapor.

¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras con el elemento auxiliar de espumado! Sujete el elemento auxiliar de espumado siempre por el cierre negro.

8 Preparación de agua caliente

El agua caliente puede utilizarse para precalentar las tazas y para preparar bebidas o platos calientes, como p.ej. Té o sopas precocinadas.

⚠ ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera del agua caliente está activada! El agua caliente saliente puede causar quemaduras. Active la tobera de agua caliente sólo si hay un recipiente bajo la misma.

☞ Coloque un recipiente bajo la tobera de agua caliente. Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición **(Fig. 19)**. Se produce el agua caliente.

☞ Tras retirar el agua caliente, gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición ● **(Fig. 19)** y retire el recipiente.

9 Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas

El aparato está ajustado de fábrica con cantidades estándar. Las cantidades se pueden adaptar (y almacenar) a sus gustos individuales para cada tamaño de taza. El ajuste puede realizarse tanto en modo "grano" como en modo "molido". El ajuste del nivel de llenado de tazas sólo es posible para 1 taza. En caso de seleccionar 2 tazas deberá duplicarse la cantidad de nivel de llenado.

☞ Pulse la Tecla „Tamaño de la taza" (con indicadores) (Fig. 3,) tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el símbolo de tazas al que quiera ajustar el nivel de llenado.

☞ Coloque la taza correspondiente bajo la salida del café (p.ej. tipo tazón de café con leche).

☞ Pulse a continuación la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b) y manténgala pulsada hasta que se alcance el nivel de llenado deseado. Suelte la tecla. Su nuevo nivel de llenado está ahora almacenado.

☞ Repita este proceso si desea adaptar el nivel de llenado para cada tipo de taza.

ⓘ La máquina se desconecta automáticamente al alcanzar la cantidad máxima por taza. Los valores permanecerán almacenados aunque se desconecte el aparato. Si cambia el tamaño de sus tazas o sus gustos, podrá también adaptar individualmente en cualquier momento el nivel de llenado de las tazas.

10 Modificar y almacenar la cantidad de café a moler

Podrá almacenar una cantidad diferente de café a moler para cada símbolo de taza. Ello es sólo posible lógicamente para café en grano, no para café ya molido.

☞ Pulse la Tecla „Tamaño de la taza" (con indicadores) (Fig. 3,) las veces necesarias, hasta que el nivel deseado se corresponda con el símbolo de las tazas.

☞ A continuación pulse la Tecla „Cantidad de café a moler" (Fig. 3, c) las veces necesarias, hasta que la cantidad deseada de café a moler se ilumine, y mantenga pulsada la tecla **(Fig. 20)**.

Tras algunos segundos desaparecerán brevemente todos los indicadores de cantidad de café a moler **(Fig. 21)**. Suelte ahora la tecla; el ajuste de la cantidad de café a moler está ahora almacenada.

☞ Repita el proceso si quiere almacenar otras cantidades de café a moler para los restantes símbolos de tazas.

ⓘ Los valores permanecerán almacenados aunque se desconecte el aparato.

11 Ajuste del grado de molienda

⚠ **¡Atención!** Sólo podrá ajustar el molinillo durante el proceso de molido. Los ajustes con el molinillo paradao pueden causar daños en el aparato.

☞ Pulse la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b) ☐ para preparar café. Durante el proceso de molido podrá ajustar el grado de molienda con la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U) y **(Fig. 22)**.

Las posiciones de la palanca tienen los efectos siguientes:


Molienda fina para un „aroma intenso"


Molienda media para un „aroma normal"


Molienda gruesa para un „café ligero"

Retirada de cuerpos extraños del molinillo

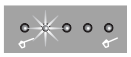
Los cuerpos extraños del molinillo, como p.ej. piedrecitas, pueden dañar el molinillo. El aparato dispone de un dispositivo llamado antipiedras, el cual, en caso de haber un cuerpo extraño, producirá un ruido regular alto. Si Ud. oye ese ruido durante el molido, desconecte de inmediato el aparato y retire el cuerpo extraño como se describe en el apartado „Limpieza del molinillo" página 81.

12 Ajustar la temperatura del café

Podrá escoger entre 5 diferentes niveles de temperatura. En el modo „Ajustar la temperatura del café" se ilumina el indicador de la regulación de la cantidad de café a moler, que, en este caso, indicará la temperatura.

Los neveles de temperatura se muestran como sigue:


„moderadamente templado"


„templado"


„normal"


„caliente"


„muy caliente"

El ajuste de fábrica es "normal". Este ajuste puede modificarse como se indica a continuación:

☞ Conecte el aparato y espere hasta hallarse en la posición básica.

☞ Pulse al mismo tiempo la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b) ☐ y la Tecla „Preselección de vapor" (Fig. 3, f) ♨.

☞ Manténgalas pulsadas y accione adicionalmente también la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) ⏻.

☞ Mantenga las 3 teclas pulsadas durante aprox. 1 segundo, hasta que se iluminen la Indicador „Calentamiento" (Fig. 3, h) 🌡 y uno de los indicadores de la temperatura del café.

☞ Suelte después todas las teclas.

☞ Con la Tecla „Cantidad de café a moler" (Fig. 3, c) ☕ (subir temperatura) o la Tecla „Tamaño de la taza" (con indicadores) (Fig. 3,) ☕ (bajar temperatura), seleccione el nivel de temperatura.

☞ Almacene el valor con la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, e) 🧹 y salga del modo „Ajustar la temperatura del café".

13 Ajustar la desconexión automática

Si no se utiliza el aparato durante un tiempo largo, éste se desconectará automáticamente por razones de ahorro de energía.

Podrá escoger entre 5 tiempos de desconexión diferentes (desconexión automática tras un tiempo de entre 1 y 5 horas).

En el modo „Ajustar la desconexión automática" se ilumina el indicador de la regulación de la cantidad de café a moler, que en este caso indicará el tiempo de desconexión automática.
Los tiempos de desconexión se muestran como sigue:

 1 hora

 2 horas

 3 horas

 4 horas

 5 horas

De fábrica, el tiempo de desconexión automática es de 3 horas. Podrá modificar este ajuste como sigue:

☞ Conecte el aparato y espere hasta hallarse en la posición básica.

☞ Pulse al mismo tiempo la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) y la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) ⏻. Mantenga las 2 teclas pulsadas durante aprox. 1 segundo, hasta que se iluminen la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) ⏻ y uno de los indicadores de la temperatura del café.

☞ A continuación suelte todas las teclas.

☞ Con la Tecla „Cantidad de café a moler" (Fig. 3, c) (aumentar tiempo) o la Tecla „Tamaño de la taza" (con indicadores) (Fig. 3,) (disminuir tiempo), seleccione el tiempo de desconexión automática.

☞ Con la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, e) almacene el valor y salga del modo „Ajuste del tiempo de desconexión automática".

14 Reiniciar el aparato (Reset)

Con esta función se resetean todos los parámetros modificados con anterioridad a los valores ajustados de fábrica.
Esto afecta a los siguientes ajustes:

- Niveles de llenado de tazas
- Cantidades a moler
- Temperatura del café
- Nivel de dureza del agua

☞ Conecte el aparato y espere hasta hallarse en la posición básica.

☞ Pulse al mismo tiempo la Tecla „Descalcificación" (Fig. 3, d) y la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, e). Mantenga las dos teclas pulsadas durante unos 3 segundos, hasta que el aparato se apaga un instante y a continuación se vuelve a conectar con los ajustes de fábrica. El aparato está ahora listo para funcionar.

15 Limpieza y cuidados

Mantenga el aparato siempre limpio si desea una calidad contante del café y un funcionamiento sin problemas.

15.1 Limpieza regular

⚠ **¡Atención!** Desconecte el aparato antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe. No utilice medios de limpieza que rayen, sean abrasivos o cáusticos. Pase solamente un trapo húmedo por fuera y dentro de la carcasa.

⚠ **¡Atención!** No ponga nunca el aparato o piezas del mismo en el lavavajillas.

⚠ **¡Atención!** No eche nunca agua en el recipiente de café en grano, ya que eso dañaría el molinillo.

☞ Retire todos los días el depósito de agua (**Fig. 7**) y tire el agua sobrante. Enjuague el depósito del agua con agua limpia. Utilice cada día agua fresca y limpia.

☞ Vacíe cada día el recipiente de los posos, ver el apartado „Vaciado del recipiente de los posos" página 81.

☞ Vacíe regularmente la bandeja recogegotas. Hágalo, sin embargo, como muy tarde, cuando el flotador rojo de la bandeja recogegotas (Fig. 1, I) aparezca a través de la abertura en la rejilla antigoteo.

☞ Limpie regularmente pero como mínimo una vez por semana, Depósito de agua (Fig. 1, M), Bandeja recogegotas (Fig. 1, J), Rejilla antigoteo (Fig. 1,

H) y el Recipiente de posos (Fig. 1, G) con agua caliente, un lavavajillas suave y un pincel, si fuera necesario.

☞ Retire de vez en cuando el recipiente para el café en grano y limpie los restos.

☞ Tras el espumado, quite el elemento auxiliar para espumado y límpielo a fondo de restos de leche. La abertura de aspiración de aire bajo el cierre no debe estar obstruída. En su caso, proceda a abrirla con una aguja.

15.2 Limpieza del ajuste de la altura

☞ Si el ajuste en altura de la salida del café no se deja mover fácilmente, retire el recipiente de los posos, abra la compuerta de servicio y retírela. Saque el ajuste de altura hacia abajo hasta el tope, levantando ligeramente para hacerlo el enclavamiento interno. Limpie ambas piezas de restos de café utilizando agua caliente. Vuelva a montar las dos piezas, levantando ligeramente de nuevo el enclavamiento para hacerlo. Compruebe si el ajuste de altura se puede ahora mover con facilidad. Coloque la compuerta de servicio en su sitio e introduzca de nuevo el recipiente de los posos.

15.3 Vaciado del recipiente de los posos

Regularmente, cada 16 preparaciones de café "1 taza" o bien 8 preparaciones de "2 tazas", la indicación Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, i) muestra, que el recipiente debe ser vaciado y limpiado.

☞ Si usa la máquina diariamente, vacíe también a diario el recipiente. Se le recordará esto cada vez por medio del parpadeo del indicador durante aprox. 1 min. tras la desconexión.

ⓘ Vacíe el recipiente de los posos siempre con el aparato encendido. Sólo entonces el aparato reconoce el vaciado.

15.4 Limpieza del molinillo

Los restos de café molido se pueden retirar con el pincel incluído.

⚠ **¡Atención!** No introduzca nunca agua en el molinillo, pues éste resultaría dañado.

☞ Desconecte el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) ⏻ y desenchufe la clavija de la red.

☞ Mantenga el recipiente para café en grano con la marca en la posición „Desbloqueo del recipiente" y retírelo **(Fig. 23)**.

☞ Retire los granos de café restantes (utilizar p.ej. un aspirador con su tubo o cabezal para uniones).

ⓘ Si algún cuerpo extraño no se puede quitar, deberá Ud. retirar el anillo moledor.

☞ Proceda como sigue **(Fig. 24)**:

1. Desplace el Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda (Fig. 2, T) hacia adelante en dirección al centro del molinillo.
2. Mantenga esta posición y gire la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U) en aprox. una vuelta en sentido horario hasta el tope.

ⓘ Tenga en cuenta que sólo podrá girar la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U), si el Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda (Fig. 2, T) se encuentra pulsado.

☞ Suelte ahora el anillo moledor **(Fig. 25)** y retire el/los cuerpos extraños.

⚠ **¡Atención!** Existe riesgo de lesiones a causa del movimiento de giro del molinillo. Nunca conecte el aparato cuando esté trabajando en el molinillo. Ello podría causar lesiones muy graves. Desenchufe siempre la clavija de la red.

ⓘ Al montar el anillo moledor, observe que los dos ganchos del soporte del anillo se introducen en las correspondientes aberturas **(Fig. 25)**.
Si no se procede así, se producirán daños en el molinillo.

☞ Vuelva a girar la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U) en

aprox. 1 vuelta, en sentido contrahorario, hasta el tope.

☞ Vuelva a colocar el recipiente del café en grano en la posición „Desbloqueodel recipiente" y gírelo hasta la posición „Café en grano" .

☞ Compruebe el funcionamiento del molinillo, preparándose un café con una cantidad reducida de café en grano. En la primera molienda, o después de la limpieza, entrará menos café molido en la unidad de erogación, puesto que el canal debe primero llenarse. Ello puede influir sobre el primer café.

15.5 Limpieza de la unidad de erogación

Recomendamos limpiar regularmente la unidad de erogación (según la intensidad del uso), y como muy tarde, hacerlo antes de comenzar el programa de limpieza. Si no va a usar el aparato durante una temporada larga (p.ej. vacaciones), es necesario vaciar el depósito de agua y de posos, y limpiar el aparato a fondo, incluída la unidad de erogación.

Desmontar la unidad de erogación

☞ Desconecte el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) ⏻. Espere hasta que el aparato se encuentre en la posición de reposo y el proceso de lavado automático haya terminado. Después desenchufe la clavija de la red.

☞ Retire el depósito de los posos completo del aparato **(Fig. 26)**.

☞ Pulse la Desbloqueo compuerta de servicio (Fig. 2, S) **(Fig. 27)**.

La compuerta de servicio se abre hacia adelante **(Fig. 28)**.

☞ Retire la compuerta de servicio.

Tras la compuerta de servicio se encuentra la unidad de erogación **(Fig. 29)**. Los elementos en rojo sirven para bloquear/desbloquearla.

☞ Para sacar la unidad de erogación, accione los elementos de bloqueo en la siguiente secuencia **(Fig. 30)**:

1. Levantar la palanca de bloqueo.
2. Pulsar y mantener pulsado el botón de seguridad.
3. Pulsar el botón de bloqueo hacia abajo, mantenerlo así y sacar la unidad de erogación **(Fig. 31)**.

Limpiar la unidad de erogación.

☞ Para limpiar la unidad de partículas gruesas (suciedad), ábrala girando la palanca roja de servicio hacia abajo hasta el tope **(Fig. 32)**.

Los dos filtros son ahora accesibles y la palanca de extracción gira hacia abajo.

☞ Limpie la unidad de erogación bajo el grifo de agua caliente. Especialmente los filtros de acero inoxidable deben de enjuagarse bien y limpiarse de todo resto de café **(Fig. 33 y 34)**.

☞ Seque la unidad de erogación y vuelva a girar la palanca de servicio hacia arriba hasta el tope **(Fig 35)**.

La palanca de extracción se recoge de nuevo y la unidad de erogación se cierra.

Colocación de la unidad de erogación

☞ Proceda a colocar la unidad de erogación como sigue:

1. Coloque la unidad de erogación sobre la varilla de guía e introduzca la unidad hasta el tope en el aparato **(Fig. 36)**.
2. Pulse el botón de bloqueo hacia abajo y desplace la unidad de erogación todavía aprox. 1 cm hacia atrás, hasta que el botón de enclave haga clic **(Fig. 37)**.
3. Apriete la palanca de bloqueo hasta el tope hacia abajo **(Fig. 37)**.

☞ Vuelva a colocar la compuerta de servicio, ciérrela y vuelva a colocar el recipiente de los posos de nuevo.

ⓘ Sólo podrá conectar el aparato si la compuerta de servicio esté cerrada. Tras la conexión, la unidad de erogación se ajusta de nuevo, y a continuación comienza el proceso normal de calentamiento.

15.6 Realización del programa de limpieza

El programa de limpieza hace posible una limpieza intensiva de lugares de otra manera no accesibles. Comience el programa de limpieza como muy tarde cuando el indicador de la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, e) parpadea.
El proceso de limpieza dura aprox. 8 minutos y debería interrumpirse.

Utilice sólo las pastillas de limpieza originales AEG. Podrá adquirirlas a través del Serviceline de AEG (Ref. ET 663 910 480) o en el comercio especializado (Ref. E 950 078 803).

☞ Antes de comenzar el programa de limpieza, limpie la unidad de erogación (ver el apartado „Limpieza de la unidad de erogación" página 82) y vacíe el recipiente de los posos. Llene el depósito de agua con por lo menos 1 litro de agua limpia.

☞ Conecte el aparato por medio de la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, g) ⏻.

☞ Gire el recipiente del café en grano hasta la posición „café en polvo" **(Fig. 38)**. Espere a que el mecanismo se haya ajustado y todos los indicadores de la cantidad de café a moler estén apagados.

☞ Estire del recipiente vacío de los posos por debajo de la salida del café **(Fig. 39)**.
Sirve de recipiente recogedor para el líquido de limpieza. El Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, i) está encendido, mientras el recipiente esté sacado.

☞ Introduzca una pastilla de limpieza en el orificio del café en polvo **(Fig. 40)**.

☞ Pulse la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, e) durante unos 3 segundos. El indicador deja de parpadear y se mantiene encendido. El programa empieza. No se puede interrumpir el proceso.

Durante el proceso de limpieza, se enciende la indicación Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, i) y los símbolos del indicador de cantidad de café a moler se iluminan alternativamente. El programa ejecuta 6 ciclos con líquido de limpieza. Las pausas sirven para que la pastilla de limpieza haga efecto. Si se va la corriente o el programa es interrumpido, éste deberá comenzar de nuevo.
El proceso de limpieza habrá terminado tras aprox. 8 minutos, cuando el indicador de cantidad de café a moler se haya apagado y el Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, i) parpadea.

☞ Vacíe el recipiente de los posos y vuelva a colocarlo. La indicación se apagará.

☞ Gire el recipiente del café en grano hasta la posición deseada y llene el depósito de agua. El aparato está ahora listo para funcionar de nuevo.

Recomendamos tirar la primera taza de café hecha después de ejecutar el programa de limpieza.

15.7 Realización del programa de descalcificación

El programa de descalcificación hace posible descalcificar su aparato de modo eficiente y simple. Cuando el indicador de la Tecla „Descalcificación" (Fig. 3, d) parpadea, el aparato debe ser descalcificado, sin embargo como muy tarde cada 4 meses.

⚠ **Atención:** No utilice en ningún caso desincrustante basado en ácido fórmico ni vinagre y ácido cítrico puro, ya que podrían dañar el aparato. No se recomienda el uso de productos en forma de polvo. Utilice únicamente las pastillas desincrustantes de AEG.
Si se usan otros desincrustantes, AEG no asume ninguna responsabilidad en caso de daños. Las pastillas desincrustantes se pueden adquirir en el comercio especializado (nº E 900 195 537/7) o a través de Serviceline de AEG.
El proceso de descalcificación se ejecuta en 2 fases y no debe interrumpirse.

Fase 1: Fase de descalcificación y
Fase 2: Fase de enjuagado.
Si se va la corriente o el programa es interrumpido, éste deberá comenzar de nuevo.

Fase 1: Descalcifición

☞ Antes de comenzar el programa de limpieza, desconecte el aparato.

☞ Extraiga y limpie la unidad de erogación (ver „Limpieza de la unidad de erogación" página 82). La unidad de erogación se colocará de nuevo en su lugar una vez que se haya descalcificado.

☞ Coloque de nuevo la compuerta de servicio.

☞ Vacíe el recipiente de los posos y colóquelo de nuevo.

☞ Llene el depósito del agua con unos 400 ml de agua caliente e introduzca una bolsa (2 pastillas descalcificadoras) en el depósito del agua **(Fig. 41)**.

☞ Vuelva a colocar el depósito del agua cuando se hayan disuelto las pastillas (esto dura unos 5-7 minutos).

☞ Conecte el aparato de nuevo y espere hasta que se halle en la posición de base.

☞ Pulse la Tecla „Descalcificación" (Fig. 3, d) durante unos 3 segundos.

i Durante el proceso de descalcificación permanece encendida la indicación de la Tecla „Descalcificación" (Fig. 3, d) y los símbolos del indicador de cantidad de café a moler se iluminan alternativamente.
Una vez finalizada la descalcificación, parpadeará el Indicador „Llenar depósito de agua" (Fig. 3, j).

☞ Enjuague el depósito de agua y llénelo con 1 litro de agua limpia como mínimo y colóquelo de nuevo.

Fase 2: Enjuagado

Pulse la Tecla „Descalcificación" (Fig. 3, d). Después comienza el proceso automático de enjuagado con agua limpia.

La bomba se para automáticamente una vez que ha finalizado el proceso de enjuagado en el recipiente de posos. A continuación parpadea el indicador de la Tecla „Preselección de vapor" (Fig. 3, f).

☞ Coloque un recipiente adecuado bajo la tobera de agua caliente. El recipiente deberá tener una capacidad mínima de 200 ml.

☞ Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición **(Fig. 42)**. El indicador de la Tecla „Preselección de vapor" (Fig. 3, f) se iluminará.

La bomba se para automáticamente una vez finalizado el proceso de enjuagado. Se iluminan los símbolos de indicador de cantidad de café a moler, el indicador de la Tecla „Preselección de vapor" (Fig. 3, f) parpadea.

☞ Gire de nuevo el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición ● **(Fig. 42)**.

El proceso de enjuagado ha finalizado. El aparato vuelve a la posición básica y se desconecta a continuación. El Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, i) parpadeará aprox. 1 minuto.

☞ Vacíe el recipiente de los posos.

☞ Aclare el depósito del agua a fondo y llénelo con agua limpia y colóquelo de nuevo.

☞ Antes de conectar de nuevo el aparato, coloque de nuevo la unidad de erogación limpia (ver „Limpieza de la unidad de erogación" página 82).

El aparato está de nuevo listo para su uso.

i Recomendamos tirar la primera taza de café hecha después de ejecutar el programa de descalcificación.

15.8 Pedidos de accesorios

Para que Usted pueda disfrutar muchos años de su aparato, y para evitar fallos anticipados, es muy importante que limpie y descalcifique el aparato con regularidad. Podrá conseguir las pasti-

llas de limpieza y productos de descalcificación originales directamente a través de nosotros.
Le rogamos que, en Alemania, utilice nuestra línea para pedidos
Tel. 0 18 01-20 30 90

16 ¿Qué hacer, cuando...

- **... se interrumpe la preparación del café y el Indicador „Llenar depósito de agua" (Fig. 3, j) parpadea?**
  - El depósito de agua está vacío: Llene el depósito de agua y en su caso vuelva a pulsar la Tecla o la tecla de nuevo.
  - El depósito del agua no está bien colocado: Compruebe el correcto asiento del depósito de agua.
  - El café se ha molido demasiado fino: Limpiar la unidad de erogación y ajustar el grado de la molienda.
  - La unidad de erogación está obstruida: Ver „Limpieza de la unidad de erogación" página 82, retirar los restos de café por completo de la unidad de erogación y reduzca la cantidad de molido.
- **... el Indicador „Llenar depósito de agua" (Fig. 3, j) parpadea a pesar de que hay agua suficiente en el depósito?**
  - Purgar el aparato: coloque un recipiente debajo de la tobera de agua caliente. Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) durante unos segundos a la pos. . Cuando empieza a salir agua, vuelva a colocar el selector giratorio a la pos. ●.
- **... el aparato no se puede accionar y el Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, i) parpadea?**
  - El recipiente de los posos está lleno: Vacíe el recipiente de posos y límpielo bien. Consulte „Vaciado del recipiente de los posos" en la pagina 81.
- **... el aparato no se puede accionar y los 5 indicadores de cantidad de café a moler y el o el parpadean?**
  - La unidad de erogación está demasiado llena: Ver „Limpieza de la unidad de erogación" página 82, retirar los restos de café por completo de la unidad de erogación.
  - Reducir la cantidad de café en polvo.
  - Fije una cantidad de café a moler menor. Consulte „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler" en la pagina 78.
  - Controle el extractor.
  - Si no puede corregir el fallo, diríjase al Serviceline de AEG.
- **... parpadea la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, e) ?**
  - Debido a la cantidad de preparaciones de café se necesita una limpieza: Lleve a cabo el programa de limpieza. Consulte „Realización del programa de limpieza" en la pagina 83.
- **... el programa de limpieza no arranca?**
  - Gire el recipiente de granos a la posición de café molido, y reinicie el programa de limpieza.
- **... parpadea la Tecla „Descalcificación" (Fig. 3, d) ?**
  - Debido al número de preparaciones de café se necesita realizar una limpieza: Realice el programa de descalcificación. Consulte „Realización del programa de descalcificación" en la pagina 83.

- **... el café no sale suficientemente caliente?**
  - Precalentar las tazas con agua caliente.
  - Suba la temperatura del café. Consulte „Ajustar la temperatura del café“ en la pagina 79
- **... el café/espresso sale demasiado ligero?**
  - Ha puesto demasiado poco café en polvo: dosificar correctamente el café en polvo, máx. 2 cucharadas medidoras.
  - El recipiente del café en grano está vacío: volver a llenar con granos de café.
  - Cantidad de café a moler demasiado baja: aumente la cantidad de café a moler. Consulte „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler“ en la pagina 78.
  - Grado de molienda demasiado grueso: ajuste el grado de molienda más fino. Consulte „Ajuste del grado de molienda“ en la pagina 79.
- **...la espuma no tiene la consistencia deseada?**
  - Utilizar agua limpia.
  - Utilizar café en grano o café molido fresco.
  - Limpiar la unidad de erogación. Consulte „Limpieza de la unidad de erogación", página 82.
- **...se forma muy poca espuma de leche al espumarla?**
  - Leche demasiado caliente o contenido en grasa demasiado alto: emplear leche apropiada.
  - Tobera de vapor atascada: limpiar la tobera de vapor, consulte la página 77.
  - Orificio de aspiración del elemento auxiliar de espumado, cegado: limpiar el elemento auxiliar de espumado, consulte la página 77.
- **... no se puede volver a colocar el recipiente de café en grano?**
  - Hay restos de café sobre/al lado del molinillo: retirar los restos de café del molinillo, consulte la página 81.
  - Hay restos de café adheridos en el cierre del recipiente de café en grano: limpiar el cierre del recipiente de café en grano de todos los restos de café
- **... el molinillo hace un ruido muy alto al moler?**
  - El molinillo está bloqueado por un cuerpo extraño: Retirar el cuerpo extraño según las instrucciones, consulte „Limpieza del molinillo" página 81. En su caso, hacer comprobar por el Servicio Oficial de AEG.
  - El aparato se podrá seguir utilizando con polvo de café.
- **... no se puede desmontar la unidad de erogación?**
  - La unidad de erogación no se encuentra en su posición de base:
    - Monte de nuevo el aparato y conéctelo.
    - Desconecte de nuevo el aparato de forma correcta. Coloque la unidad de erogación en su posición de base.
    - Retire la unidad de erogación; consulte „Limpieza de la unidad de erogación" página 82.
- **... no se puede volver a colocar la unidad de erogación?**
  - La unidad de erogación no se ha cerrado girándola correctamente: girar la unidad de erogación por la palanca de servicio
  - Palanca de bloqueo del aparato no se ha puesto hacia arriba: Levantar el estribo de metal y colocar la unidad de erogación. Consulte la página 82.
- **... se deba transportar el aparato?**
  - Guardar el embalaje original como protección de transporte. Para protegerlo de arañazos, debe utilizarse el plástico protector original.
  - Proteger el aparato de los golpes.

– Vaciar los recipientes del aparato y soltar el vapor del sistema.
Así protege Usted su aparato de los daños por heladas en los meses fríos del año.
Para soltar el vapor del sistema, se selecciona la función vapor, pero habiendo antes quitado el depósito de agua. Cerrar la válvula de vapor cuando ya no salga éste y desconectar el aparato. Deje enfriar el aparato antes de empaquetarlo.
– Tenga en cuenta la posición del aparato, sobre todo durante los meses fríos del año. Podrían producirse daños por congelación.

17 Consultar el número de cafés preparados

El aparato ofrece la posibilidad de consultar el número total de cafés preparados con el mismo.

Cuando se preparan con la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) 2 cafés a la vez, éstos se cuentan también como 2 tazas.

☞ Conecte el aparato y espere hasta que vuelva a la posición de base.

☞ Pulse simultáneamente la Tecla „Preselección de vapor“ (Fig. 3, f) y la Tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, g) ⏻. Mantenga las 2 teclas pulsadas durante aprox. 1 segundo, hasta que se iluminen la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b) y los indicadores de la cantidad de café a moler.

☞ A continuación, suelte todas las teclas.

Después comienzan a parpadear uno tras otro algunos de los indicadores de la cantidad de café a moler, lo que en este caso indica el número de cafés preparados:


1 parpadeo significa 10.000 tazas


1 parpadeo significa 1.000 tazas


1 parpadeo significa 100 tazas


1 parpadeo significa 10 tazas


1 parpadeo significa 1 taza

Los parpadeos se repiten continuamente; antes de cada repetición se encienden simultáneamente todos los indicadores.

☞ Cuente el número de parpadeos.

Ejemplo: La siguiente serie de parpadeos corresponde a 1529 tazas.


0 parpadeos


1 parpadeo


5 parpadeos


2 parpadeos


9 parpadeos

☞ Con la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, e) podrá salir de este modo.

18 Datos técnicos

Tensión de red: 220-240 V
Potencia nominal: 1290-1400 W

CE Este aparato cumple los requisitos de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2006/95/CE
- Directiva EMC (Compatibililidad electromagnética) 89/336/CEE con las modificaciones 92/31/CEE y 93/68/CEE

19 Eliminación de desechos

Material de embalaje
Los materiales de embalaje respetan el medio ambiente y son reciclables. Los elementos de materia plástica están identificados; por ejemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine los materiales de embalaje, según su identificación, en los contenedores de recogida disponibles en los puntos de gestión de desechos locales.

Aparato viejo

El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 89 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

(P) Prezada Cliente, Prezado Cliente,

por favor leia atentamente as instruções que se seguem. Tenha em especial atenção as instruções de segurança! Guarde estas instruções para consulta futura e passe as instruções a qualquer eventual futuro proprietário da máquina.

Índice

1 Legendas das imagens 90
1.1 Equipamento (Fig.1) 90
1.2 Vista de cima (Fig. 2) 90
1.3 Zona de comando (Fig. 3) 90

2 Café e café expresso 91

3 Instruções de segurança 91

4 Colocação em funcionamento 93
4.1 Colocação do aparelho no local pretendido e ligação 93
4.2 Adicionar água 93
4.3 Ligar o aparelho 93
4.4 Desligar o aparelho 94
4.5 Definir a dureza da água 94

5 Preparar café com grãos 94
5.1 Encher o recipiente de café em grão 95
5.2 Seleccionar o tamanho da chávena 95
5.3 Seleccionar a quantidade de café moído 95
5.4 Obter o café 95

6 Preparar café com café moído 96
6.1 Encher o compartimento para café moído 96
6.2 Seleccionar o tamanho da chávena 96
6.3 Obter o café 96

7 Espuma de leite 96

8 Preparação de água quente 98

9 Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar 98

10 Alterar a quantidade de café moído e memorizar 98

11 Definir o grau de moagem 99

12 Definir a temperatura do café 99

13 Definir o período de tempo após o qual o aparelho é desligado automaticamente 99

14 Voltar às predefinições do aparelho (Reset) 100

15 Limpeza e cuidados 100
15.1 Limpeza regular 100
15.2 Limpar a regulação em altura 101
15.3 Esvaziar o recipiente de borras 101
15.4 Limpar o moinho 101
15.5 Limpar a unidade de infusão 102
15.6 Executar o programa de limpeza 103
15.7 Executar o programa de descalcificação 103
15.8 Encomenda de acessórios 105

16 O que fazer em caso de ... 105

17 Obter o número de cafés preparados 107

18 Dados técnicos 107

19 Eliminação 108

1 Legendas das imagens

1.1 Equipamento (Fig.1)

- **A** Vista de cima (veja a Fig. 2)
- **B** Recipiente de café em grão com tampa
- **C** Tampa da abertura de serviço
- **D** Selector para vapor e água quente
- **E** Saída regulável em altura, com tubos de saída
- **F** Bocal giratório para vapor e águaquente, com dispositivo de espuma amovível
- **G** Depósito de borras (amovível)
- **H** Grelha de gotejamento
- **I** Flutuador do colector de gotas
- **J** Colector de gotas
- **K** Placa de características (na zona superior, atrás da abertura de serviço)
- **L** Zona de comando (veja a Fig. 3)
- **M** Depósito de água com indicador de nível (amovível)
- **N** Fita de teste para a dureza da água
- **O** Colher medida com um pincel de limpeza

1.2 Vista de cima (Fig. 2)

- **P** Bandeja das chávenas
- **Q** Abertura de enchimento para café moído com tampa (abertura de enchimento)
- **R** Regulação da posição do recipiente de café em grão
- **S** Desbloquear a abertura de serviço
- **T** Desbloquear para retirar o anel de moagem
- **U** Alavanca para regulação do grau de moagem

1.3 Zona de comando (Fig. 3)

- **a** Botão para 2 chávenas de café (com indicador)
- **b** Botão para 1 chávena de café (com indicador)
- **c** Botão „Quantidade de café moído" (com indicadores)
- **d** Botão „Tamanho de chávena" (com indicadores)
- **e** Botão „Descalcificar" (com indicador)
- **f** Botão „Limpar" (com indicador)
- **g** Botão „Pré-selecção de vapor" (com indicador)
- **h** Botão „Ligar/Desligar" (com indicador)
- **i** Indicador „Aquecimento do aparelho"
- **j** Indicador „Esvaziar recipiente de borras"
- **k** Indicador „Encher depósito de água"

2 Café e café expresso

As funções do seu aparelho totalmente automático garantem-lhe

- um funcionamento **muito simples**, na preparação do café, assim como na manutenção e cuidados.
  O sabor único e **excelente** é obtido da seguinte forma
- o sistema de infusão prévia: antes do processo de infusão o pó de café é humedecido, para que todo o aroma seja retirado,
- a quantidade de água individual por cada chávena regulável entre um café curto e um comprido com creme,
- a temperatura à qual o café é fervido, é regulável,
- a possibilidade de escolha entre uma chávena de café normal, ou de café forte,
- a regulação do grau de moagem na torrefacção do café,
- e finalmente, mas não menos importante, através do creme garantido, a coroa de espuma que torna o café incomparável para os apreciadores de café expresso.
  A propósito: O tempo de contacto da água com o pó de café é significativamente mais curto no café expresso, do que no café feito com filtro. Desta forma o café expresso fica menos amargo, o que o torna muito mais agradável!

3 Instruções de segurança

⚠ A segurança deste aparelho está de acordo com as regras da técnica conhecidas e com as normas de segurança de aparelhos. Todavia, como fabricantes, temos a responsabilidade de lhe dar a conhecer as seguintes normas de segurança.

Regras gerais de segurança

- A máquina só pode ser ligada a uma fonte de energia, cuja tensão, tipo de corrente e frequência estejam em conformidade com as especificações constantes na placa de características (ver zona superior atrás da abertura de serviço)!
- Nunca deixe o cabo de alimentação em contacto com componentes do aparelhoque possam aquecer.
- Nunca desligue a ficha da tomada puxando o cabo de alimentação!
- Nunca colocar o aparelho em funcionamento quando:
  – o cabo se encontrar danificado
  – o corpo da máquina apresentar sinais evidentes de danos.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiên- cia e conhecimento, excepto sob supervisão inicial ou se tiverem recebido instruções quanto ao uso deste aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança

Segurança infantil

- **Não deixar a máquina a funcionar sem supervisão e em caso de crianças na proximidade redobrar os cuidados de vigilância!**
- As crianças devem ser vigiadas de forma a assegurar que estas não brincam com o aparelho.

Segurança durante o funcionamento

- **Atenção! O local de saída de café, o bico regulável e a bandeja das chávenas são componentes que aquecem obrigatoriamente, quando a máquina se encontra em funcionamento. Manter fora do alcance das crianças!**
- **Atenção! Perigo de queimaduras, caso o bico de vapor esteja em funcionamento! A saída de água quente, ou de vapor quente pode causar queimaduras. Ligar apenas o bico de vapor, quando tiver um recipiente por baixo do bico de vapor.**
- Não aquecer líquidos inflamáveis com vapor!
- A máquina só pode ser colocada em funcionamento, quando existir água no sistema! No depósito de água só é permitido colocar água. Não colocar água quente, leite, ou outros líquidos. Respeitar a quantidade máxima de enchimento de 1,5 litros.
- No recipiente de café em grão não colocar grãos de café gelados ou caramelizados, apenas grãos de café torrados! Retirar os corpos estranhos dos grãos de café. Caso contrário não é possível assumir a responsabilidade pela garantia.
- Na abertura de enchimento para café moído só pode colocar café moído.
- Não deixar o aparelho ligado desnecessariamente.
- Não expor o aparelho a influências atmosféricas.
- Na utilização de uma extensão, utilizar apenas um cabo normal com uma secção transversal mínima de 1,5 mm^2.
- As pessoas com deficiências motoras não devem utilizar o aparelho sem o acompanhamento de outra pessoa, para evitar perigos.
- Utilizar este aparelho apenas se o colector de gotas, o depósito de borras e a grelha de gotejamento se encontrarem instalados!

Segurança na limpeza e cuidados do aparelho

- Respeitar as indicações de limpeza e descalcificação.
- Antes de efectuar operações de manutenção e limpeza desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada!
- Não mergulhar o aparelho em água.
- Limpar o bocal para vapor apenas com a máquina desligada, fria e sem pressão!
- Não lavar as peças do aparelho na máquina de lavar louça.
- Nunca colocar água no moinho, dado que iria danificá-lo.

Não abrir, nem reparar o aparelho. As reparações indevidas podem originar perigos consideráveis para o utilizador.

As reparações em electrodomésticos só podem ser realizadas por técnicos especializados.

Em caso de necessidade de reparação, incluindo substituição do cabo de alimentação, dirija-se por favor

- à loja da especialidade onde adquiriu o aparelho, ou
- à Linha de Atenção ao Cliente da AEG.

Caso o aparelho seja utilizado para fins que não os que estão previstos, ou manuseado incorrectamente, não pode ser assumida responsabilidade por quaisquer danos eventuais, ou garantia – o mesmo se aplica, se os programas de limpeza e descalcificação não forem executados após a sinalização Botão „Limpar" (Fig. 3, f) no respectivo indicador Botão „Descalcificar" (Fig. 3, e) e segundo as indicações deste manual de instruções.

4 Colocação em funcionamento

4.1 Colocação do aparelho no local pretendido e ligação

Escolha uma superfície adequada, horizontal, estável, não aquecida, seca e resistente à água. Tenha em conta uma boa circulação de ar.

Atenção! Caso o aparelho venha de um lugar frio e seja colocado num local quente, aguarde cerca de 2 horas antes de o ligar!

Recomendamos a utilização de uma base apropriada debaixo do aparelho, para evitar danos causados por salpicos.

☞ Pare o recipiente de café em grão com a marca na posição „Desbloquear-recipiente“ e ligue-o **(Fig. 4)**. Durante este procedimento a abertura inferior do recipiente de café em grão tem que estar fechada **(Fig. 4,a)**, caso contrário **(Fig 4,b)**, colocar a ponta de uma esferográfica na pequena abertura oval (seta) do anel preto com a marca "TOP" e girar a abertura no sentido dos ponteiros do relógio até chegar ao batente.

☞ Rode o recipiente do café em grão no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, para a posição "Grãos de café" **(Fig. 10)** ou para a posição "Modo de pó" **(Fig. 14)**.

☞ Empurre o colector de gotas para dentro, até que encaixe debaixo do lado direito do depósito de água **(Fig. 5)**.

☞ Finalmente ligue o aparelho a uma tomada com terra.

☞ Se necessário abra a aba do espaço onde é guardado o cabo, na parte de trás do aparelho e armazene o cabo restante **(Fig. 6)**.

4.2 Adicionar água

Certifique-se antes de qualquer ligação do aparelho, se existe água no depósito e se necessário, encha até ao nível adequado. Cada vez que o aparelho é ligado/desligado é necessária água para os processos automáticos de lavagem.

☞ Retire o depósito de água do aparelho **(Fig. 7)**.

☞ Encha o depósito de água com água fria e fresca **(Fig. 8)**.

i O depósito só pode ser enchido com água fria. Nunca encher o depósito com outros líquidos, tais como água mineral ou leite.

☞ Volte a colocar o depósito de água **(Fig. 7)**. Ao fazê-lo pressione o depósito, para que a válvula se abra.

i Se durante a utilização do aparelho for necessário repor água, o Indicador „Encher depósito de água“ (Fig. 3, k) está intermitentemente. A preparação de café ou água quente / vapor é interrompida. Encha o depósito de água!

i Para obter sempre um café aromático deverá:

- mudar diariamente a água do depósito,
- limpar o depósito de água pelo menos uma vez por semana em água normal de lavar a louça (não na máquina de lavar louça). De seguida enxaguar com água limpa.

4.3 Ligar o aparelho

☞ Ligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h) ⏻ a **(Fig. 9)**. Acende-se o indicador vermelho. Durante o processo de aquecimento (cerca de 60 segundos) pisca o Indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, i) .

☞ Depois de a temperatura de funcionamento ser atingida, o aparelho executa um processo de enxaguamento automático. A água flui pelo colector de gotas. O Indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, i) fica aceso.

O aparelho está agora pronto a funcionar.

i Imediatamente depois de ter sido ligado o aparelho prepara-se para funcionar. Os ruídos resultantes deste processo são completamente normais.

4.4 Desligar o aparelho

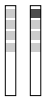
Quando o aparelho é desligado com a Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) ⏻ depois da preparação de café, segue-se ainda um processo de enxaguamento e o Indicador „Esvaziar recipiente de borras" (Fig. 3, j) pisca ainda durante cerca de 1 minuto para o lembrar. Quando o aparelho é **desligado durante o funcionamento** com o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) ⏻, todas as funções são desligadas.

4.5 Definir a dureza da água

Após da primeira colocação em funcionamento, ou em caso de utilização de água de outra qualidade, deve regular o aparelho para a dureza da água correspondente à dureza da água local. Para determinação do grau de dureza da água utilize a fita de teste incluída, ou pergunte à companhia de águas local qual o grau de dureza da água da sua região.

Determinação do grau de dureza da água

☞ Mergulhe a fita de teste durante cerca de 1 segundo em água fria. Sacuda para retirar o excesso de água e determine o grau de dureza através dos campos a cor-de-rosa.



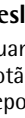
Nenhum ou **um** campo cor-de-rosa:
Grau de dureza 1, macia
até 1,24 mmol/l.
até 7° dureza alemã.
até 12,6° dureza francesa



Dois campos rosa:
Grau de dureza 2, dureza média
até 2,5 mmol/l.
até 14° dureza alemã.
até 25,2° dureza francesa



Três campos rosa:
Grau de dureza 3, dura
até 3,7 mmol/l.
até 21° dureza alemã.
até 37,8° dureza francesa



Quatro campos rosa:
Grau de dureza 4, muito dura
acima de 3,7 mmol/l.
acima 21° dureza alemã.
acima 37,8° dureza francesa

Definir e memorizar o grau de dureza determinado

O aparelho pode ser definido para 4 níveis de dureza. O aparelho vem predefinido de fábrica para o grau de dureza 4.

☞ Com o aparelho ligado rode o recipiente de grãos de café para a posição "Grãos de café" **(Fig. 10)**.

☞ Prima o Botão „Limpar" (Fig. 3, f) e mantenha-o premido.

☞ Adicionalmente deve premir também o Botão „Quantidade de café moído" (Fig. 3, c) até que o grau de dureza determinado tenha sido regulado. Se deixar de premir o botão „Limpar" o valor regulado será memorizado. A indicação regressará à quantidade de café moído.

Os graus de dureza são indicados da seguinte forma:



Grau de dureza 1



Grau de dureza 2



Grau de dureza 3



Grau de dureza 4

ℹ Consulta do grau de dureza da água regulado: Com o aparelho ligado rode o recipiente de grãos de café para a posição "Grãos de café" . Prima o Botão „Limpar" (Fig. 3, f) e mantenha-o premido. Agora, poderá ver o grau de dureza da água regulado.

5 Preparar café com grãos

O processo abaixo decorre de forma totalmente automática na preparação de **café com** grãos: Moer, dividir em porções, comprimir, pré-infusão, infusão e expelir o pó de café utilizado.

Dado que existe a possibilidade de regular o grau de moagem e a quantidade de café, poderá regular o aparelho de acordo com o seu gosto pessoal.

⚠ Tenha em consideração que só deverá utilizar grãos simples, sem a adição de qualquer caramelização ou aroma, assim como não pode utilizar grãos congelados.

5.1 Encher o recipiente de café em grão

☞ Rode o recipiente de café em grão para a posição „Grãos de café" **(Fig. 10)**. O aparelho é regulado.

☞ Regule agora o grau de moagem **(Fig. 11)**. Através da regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) poderá definir o grau de moagem do moinho.

⚠ **Atenção!** Antes de encher o aparelho com grão de café pela primeira vez pode ainda efectuar a regulação uma vez com o moinho parado. Depois de o moinho estar uma vez cheio de grãos, só pode regular o moinho durante o processo de moagem, dado que de outra forma poderá danificar o aparelho.

ℹ O aparelho vem regulado de fábrica com um grau de moagem médio. Encontrará alguns conselhos para regulação do moinho no capítulo „Definir o grau de moagem" página 99.

☞ Abra a tampa do recipiente de café em grão e encha-o com grãos de café frescos **(Fig 12)**. Depois volte a fechar o recipiente.

⚠ **Atenção!** Certifique-se de que não existem quaisquer corpos estranhos no recipiente de grãos de café, tais como pedras. **Os danos** causados por corpos estranhos no moinho estão excluídos da garantia.

5.2 Seleccionar o tamanho da chávena

De acordo com o seu gosto seleccione um Expresso curto, ou um café comprido com creme.

☞ Para tal prima o Botão „Tamanho de chávena" (Fig. 3, d) tantas vezes até que apareça o respectivo símbolo da chávena.

As tamanho da chávena são indicadas da seguinte forma:

- Uma chávena de café expresso
- Uma chávena de café
- Caneca de café

O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades estandardizadas.

ℹ Caso pretenda alterar a quantidade de café por chávena encontrará indicações no capítulo „Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar" página 98.

5.3 Seleccionar a quantidade de café moído

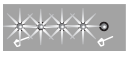
☞ Prima o Botão „Quantidade de café moído" (Fig. 3, c) tantas vezes até que a quantidade de café moído pretendida apareça.

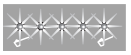
As quantidades de café moído são indicadas da seguinte forma:


„extra leve"


„leve"


„normal"


„forte"


„extra forte"

ℹ Para que não seja necessário regular a quantidade de café moído todas as vezes que liga o aparelho, existe a possibilidade de memorizar a quantidade de café moído independentemente do tamanho da chávena. Encontrará indicações para o fazer no capítulo „Alterar a quantidade de café moído e memorizar" página 98.

5.4 Obter o café

☞ Coloque uma ou duas chávenas debaixo da saída de café. Através da regulação da altura de saída poderá encontrar a altura ideal para a altura

da sua chávena, evitando assim perda de calor e salpicos de café **(Fig. 13)**.

Caso a regulação em altura seja difícil proceda como descrito em „Limpar a regulação em altura" na página 101.

☞ Prima o Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) ☐ ou o Botão para 2 chávenas de café (Fig. 3, a) ☐☐. Ao colocar 2 chávenas de café os valores de "Quantidade de café por chávena" regulados irão duplicar e o valor "Quantidade de café moído" irá adaptar-se respectivamente.

O café será preparado.

Durante a preparação de café o pó de café é sujeito a um processo de infusão prévia e depois é humedecido com uma pequena quantidade de água. Depois de uma pequena interrupção segue-se o processo de infusão.

☞ Poderá terminar a saída de café antecipadamente a qualquer hora, premindo por breves instantes o botão de saída de café.

6 Preparar café com café moído

Com esta função pode preparar café moído, ou **café descafeinado**.

Tenha em atenção que deve utilizar a colher medida que vem incluída e nunca colocar mais do que 2 colheres medida rasas de café moído no compartimento.

⚠ Atenção! Certifique-se de que não deixou ficar pó do lado de fora do compartimento e de que no compartimento não há corpos estranhos. **O compartimento de enchimento** não é um recipiente de armazenamento; o pó de café vai directamente para a unidade de infusão.

⚠ Não colocar produtos instantâneos solúveis, secos, assim como quaisquer outras bebidas em pó no compartimento. Os pós de café demasiado finos podem causar obstruções.

6.1 Encher o compartimento para café moído

☞ Rode o recipiente de café em grão para a posição „Pó de café" **(Fig. 14)**. O aparelho é regulado.

Na preparação de café com pó a função „Quantidade de café moído" não está em funcionamento. Tal é indicado através da extinção de todas as lâmpadas do indicador de quantidade de café moído (Fig. 3, c) **(Fig. 15)**.

☞ Abra a tampa do compartimento de pó de café e encha com pó de café fresco **(Fig. 16)**.

Durante o processo de infusão não pode colocar café no compartimento. Só depois de ter terminado totalmente o processo de infusão, quando o aparelho está de novo preparado, é que poderá colocar o café para a chávena seguinte.

☞ Feche a tampa.

6.2 Seleccionar o tamanho da chávena

Consulte o capítulo „Seleccionar o tamanho da chávena" página 95.

6.3 Obter o café

Consulte o capítulo „Obter o café" página 95.

7 Espuma de leite

O vapor tanto pode ser utilizado para espumar o leite, como para aquecer líquidos. Dado que a produção de vapor exige uma temperatura mais elevada da que é necessária para preparação de café, o aparelho dispõe de um modo de vapor adicional.

Para uma dose de Cappuccino encha uma chávena grande de 1/2 até 2/3 com Expresso e finalmente adicione a espuma de leite.

⚠ Atenção! Perigo de queimaduras, caso o bico de vapor esteja em funcionamento! A saída de água quente, ou de vapor quente pode causar queimaduras. Por esta razão só deve activar o bico de vapor, quando este está mergulhado no leite.

☞ Para preparação de vapor prima o Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g) . O indicador acende; adicionalmente, o Indicador „Aquecimento do aparelho" (Fig. 3, i) pisca. Depois de terminado o processo de aquecimento o indicador fica aceso contínuamente; o aparelho está pronto para a espuma de leite.

ℹ Caso a função de vapor não seja utilizada durante mais de 1 minuto, o aparelho volta automaticamente ao modo de preparação de café.

ℹ Para evitar que durante a formação de espuma se misture água residual com o leite, será necessário deixar sair primeiro a água. Para isso, coloque um recipiente debaixo do bico de vapor e gire o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição , o tempo suficiente para que comece a sair vapor. Depois, volte a colocar o selector na posição ●.

☞ Coloque leite magro e frio num recipiente, que caiba debaixo do bico de vapor do aparelho.

ℹ O leite deve estar bem frio. Deve também utilizar um copo frio, de preferência em aço inox, e não o passar previamente por água quente.

☞ Rode o bocal de vapor para fora e mantenha o copo debaixo do bocal de vapor, de tal forma que a abertura do bocal fique mergulhada no leite.

⚠ **Atenção!** Perigo de impurezas por restos de leite seco no bocal de vapor. Certifique-se que não mergulha demasiado o bocal no leite, para que a abertura de aspiração de ar, na extremidade superior do bocal, não fique tapada com leite. Se isso acontecer, é possível que um pouco de leite possa ser aspirado para dentro do bocal e causar impurezas.

☞ Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição **(Fig. 17)**. O leite ganhará espuma.

ℹ Durante este processo segure o copo firmemente. O bico não deve tocar no fundo do copo, para não impedir a saída de vapor. Deve espumar o leite no mínimo até duplicar o volume.

☞ Para terminar o processo de espuma, rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição ● e para finalizar retire o recipiente **(Fig. 17)**.

⚠ Atenção! Existe o perigo de queimaduras devido a salpicos de leite quente! Desligue o vapor, antes de retirar o recipiente de leite com espuma.

☞ Para sair do modo de vapor deve premir o Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g) ou aguardar ca. de 60 segundos, até que o aparelho volte automaticamente para o modo de café, o indicador apagar-se-á.

O aparelho está novamente pronto para a preparação de café.

☞ Depois de fazer espuma de leite deve deixar sair um pouco de água quente pelo bico; para tal deve colocar o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) na posição . Este procedimento é necessário para que os restos de leite dentro do bico não sequem e entupam o bico. Para tal deve utilizar um recipiente adequado. De seguida, volte a colocar o selector na posição ●.

☞ Depois de cada processo de espuma deve retirar o dispositivo de espuma **(Fig. 18)**. Para isso pegue no dispositivo de espuma pelo fecho preto e abra o trinco rodando-o ligeiramente no sentido contrário aos ponteiros do relógio. Lave em água corrente, para retirar os resíduos de leite. Limpe o bico de vapor com um pano húmido.

⚠ Atenção! Existe o perigo de queimaduras no dispositivo de espuma! Fixe o dispositivo de espuma firmemente apenas no fecho preto.

8 Preparação de água quente

A água quente pode ser utilizada para aquecimento prévio das chávenas e para preparação de bebidas quentes, tais como chá ou sopas instantâneas.

⚠ Atenção! Existe o perigo de queimaduras caso o bico de água quente esteja em funcionamento! A saída de água quente pode causar queimaduras. Só pode ligar o bico de água quente, quando tiver um recipiente debaixo do bico de água quente.

☞ Coloque um recipiente debaixo do bico de água quente. Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição **(Fig. 19)**. A água quente será preparada.

☞ Depois de recolher a água quente rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) novamente para a posição ● **(Fig. 19)** e retire o recipiente.

9 Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar

O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades estandardizadas. Estas quantidades podem ser adaptadas para o tamanho da chávena, de acordo com o seu gosto. A adaptação pode se efectuada no modo de café em grão assim como no modo café em pó. A regulação da quantidade de café por chávena apenas é possível para uma chávena. Para duas chávenas a quantidade de café por chávena é respectivamente duplicada.

☞ Prima o Botão „Tamanho de chávena" (Fig. 3, d) tantas vezes, até que o símbolo que corresponde à chávena pretendida acenda.

☞ Coloque uma chávena do tamanho correspondente debaixo da saída de café (como, por exemplo, uma caneca de café).

☞ Depois prima o Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) e mantenha-o premido até que apareça a quantidade pretendida por chávena. Solte o botão. A quantidade de café por chávena que pretendia fica assim memorizada.

☞ Repita o procedimento, caso pretenda adaptar as quantidades para os outros tipos de chávenas.

ⓘ O aparelho desliga-se automaticamente quando alcança a quantidade de enchimento máxima das chávenas. Os valores memorizados mantêm-se mesmo quando o aparelho é desligado. Caso altere a tamanho da sua chávena, ou o seu gosto, pode alterar a quantidade de café por chávena a qualquer momento.

10 Alterar a quantidade de café moído e memorizar

Para cada símbolo de chávena pode memorizar uma quantidade diferente de café moído. Este processo só é possível no funcionamento com café em grão e não com café moído.

☞ Prima o Botão „Tamanho de chávena" (Fig. 3, d) tantas vezes, até que tenha seleccionado o símbolo da chávena pretendida.

☞ Depois prima o Botão „Quantidade de café moído" (Fig. 3, c) tantas vezes, até que a quantidade pretendida de café moído acenda e mantenha o botão premido **(Fig. 20)**.

Alguns segundos depois da paragem todos os indicadores de quantidade de café moído apagam-se brevemente **(Fig. 21)**. Solte o botão e a definição da quantidade de café moído fica memorizada.

☞ Repita o procedimento, caso pretenda igualmente memorizar a quantidade de café moído para os restantes símbolos de chávena.

ⓘ Os valores memorizados mantêm-se mesmo quando o aparelho é desligado.

11 Definir o grau de moagem

Atenção! O moinho só pode ser regulado durante o processo de moagem. As regulações efectuadas com o moinho parado poderão causar danos no aparelho.

☞ Prima o Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) ☐ para uma preparação de café. Durante o processo de moagem defina o grau de moagem com o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) e **(Fig. 22)**.

As posições da alavanca são as seguintes:


moagem fina para um „gosto intenso"


moagem média para um „gosto normal"


moagem grossa para um „café mais leve"

Retirar os corpos estranhos do moinho

Os corpos estranhos no moinho, tais como pequenas pedras, podem danificar o moinho. O aparelho dispõe de um dispositivo de segurança contra pedras que, em caso de um corpo estranho, emite um barulho alto e regular. Caso ouça esse barulho durante o processo de moagem, deve desligar o aparelho imediatamente e retirar o corpo estranho, tal como é descrito no capítulo „Limpar o moinho" página 101.

12 Definir a temperatura do café

O aparelho dispõe de 5 níveis de temperatura para selecção. No modo „Regular a temperatura do café" acende o indicador de regulação da quantidade de café moído, que neste caso indica a temperatura do café.

Os níveis de temperatura do café são indicados da seguinte forma:


„tépido"


„morno"


„normal"


„quente"


„muito quente"

A regulação de origem é "normal". Pode alterar esta regulação da seguinte forma:

☞ Ligue o aparelho e aguarde até que se encontre na posição base.

☞ Prima ao mesmo tempo o Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) ☐ e o Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g) .

☞ Mantenha-os premidos e além disso prima ainda o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) ⏻.

☞ Mantenha os 3 botões premidos durante cerca de 1 segundo, até que o Indicador „Aquecimento do aparelho" (Fig. 3, i) 🌡, assim como um dos indicadores de temperatura do café acendam.

☞ Deixe depois de premir todos os botões.

☞ Com o Botão „Quantidade de café moído" (Fig. 3, c) (aumentar a temp.), ou com o Botão „Tamanho de chávena" (Fig. 3, d) (diminuir a temp.) seleccione os níveis de temperatura.

☞ Memorizar com o Botão „Limpar" (Fig. 3, f) e sair do modo „Regular a temperatura do café".

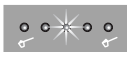
13 Definir o período de tempo após o qual o aparelho é desligado automaticamente

Caso o aparelho não seja utilizado durante um período longo de tempo, desliga-se automaticamente, por razões de poupança de energia.

O aparelho dispõe de 5 períodos de tempo para selecção (desligar após um período de 1 a 5 horas).
No modo „Definir período de tempo para desligar o aparelho" acende-se o indicador de regulação da quantidade de café moído, que, neste caso, indica o período de tempo para desligar o aparelho.
Os períodos de tempo para desligar o aparelho são indicados da seguinte forma:

 1 hora

 2 horas

 3 horas

 4 horas

 5 horas

O aparelho vem regulado de fábrica para desligar após 3 horas. Este tempo pode ser alterado de seguinte forma:

☞ Ligue o aparelho e aguarde até que se encontre na posição base.

☞ Prima ao mesmo tempo o Botão para 2 chávenas de café (Fig. 3, a) e o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) ⏻. Mantenha os 2 botões premidos durante cerca de 1 segundo, até que o indicador do Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) ⏻, assim como um dos indicadores do período de tempo acendam.

☞ De seguida, solte todos os botões.

☞ Com o Botão „Quantidade de café moído" (Fig. 3, c) (aumentar o tempo), ou Botão „Tamanho de chávena" (Fig. 3, d) (encurtar o tempo) seleccione o período de tempo.

☞ Memorizar com o Botão „Limpar" (Fig. 3, f) e sair do modo „Definir período de tempo".

14 Voltar às predefinições do aparelho (Reset)

Com esta função todos os valores alterados previamente voltarão às predefinições de fábrica.

Esta função inclui as seguintes definições:

- Quantidades de café por chávena
- Quantidades de café moído
- Temperaturas do café
- Dureza da água

☞ Ligue o aparelho e aguarde até que se encontre na posição base.

☞ Prima ao mesmo tempo o Botão „Descalcificar" (Fig. 3, e) e o Botão „Limpar" (Fig. 3, f) . Mantenha premidos ambos os botões durante cerca de 3 segundos, até que o aparelho se desligue durante um período muito curto de tempo e logo depois se volte a ligar com as predefinições de fábrica. O aparelho fica assim novamente com as predefinições de fábrica.

15 Limpeza e cuidados

Para manter a qualidade constante do café e um funcionamento sem avarias, deve manter sempre o seu aparelho limpo.

15.1 Limpeza regular

⚠ Atenção! Antes da limpeza desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer. Não deve utilizar produtos que arranhem, risquem ou produtos corrosivos. O aparelho só deve ser limpo por dentro e por fora com um pano húmido.

⚠ Atenção! Nunca coloque o aparelho, ou quaisquer dos acessórios na máquina de lavar louça.

⚠ Atenção! Nunca colocar água no recipiente de café em grão, dado que iria danificar o moinho.

☞ Deve esvaziar diariamente o depósito de água (**Fig. 7**) e retirar todos os restos de água. Enxagúe o tanque com água limpa. Utilize água fresca diariamente.

☞ Esvazie diariamente o recipiente de borras; consulte o capítulo „Esvaziar o recipiente de borras" página 101.

☞ Esvazie regularmente o colector de gotas. Se não o fizer antes terá que o fazer no máximo quando o Flutuador

do colector de gotas (Fig. 1, I) vermelho aparecer através da abertura da grelha de gotejamento.

☞ Limpe regularmente, no mínimo uma vez por semana, Depósito de água (Fig. 1, M), Colector de gotas (Fig. 1, J), Grelha de gotejamento (Fig. 1, H) e Depósito de borras (Fig. 1, G) com água morna, um detergente não agressivo e eventualmente com um pincel.

☞ De vez em quando retire o recipiente de café em grão e retire os resíduos de café.

☞ Depois de cada processo de espuma retire o dispositivo de espuma e limpe-o, retirando todos os resíduos de leite. A abertura para aspiração de ar debaixo do fecho não pode estar entupida e deve eventualmente ser aberta com uma agulha.

15.2 Limpar a regulação em altura

☞ Em caso de dificuldade de regulação em altura da saída de café, retire o recipiente de borras, abra a abertura de serviço e retire-o. Empurre a regulação de altura totalmente para baixo, levantando levemente o encaixe interior. Retire os restos de café das duas peças com água morna. Volte a montar as duas peças, levantando levemente o encaixe. Verifique se a regulação da altura está novamente a funcionar bem. Coloque a tampa da abertura de serviço e volte a inserir novamente o recipiente de borras.

15.3 Esvaziar o recipiente de borras

Regularmente, depois de 16 preparações de café "1 chávena" ou 8 preparações de café „2 chávenas“, o Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, j) indica que o recipiente deve ser esvaziado e limpo.

☞ Caso utilize o aparelho diariamente deve esvaziar também diariamente o recipiente. O indicador irá lembrá-lo para executar essa tarefa, dado que fica a piscar durante cerca de 1 minuto depois de o aparelho ser desligado.

ℹ Deve esvaziar o recipiente de borras sempre com o aparelho ligado. Só assim é que o aparelho reconhece que foi esvaziado.

15.4 Limpar o moinho

Os resíduos de café no moinho podem ser limpos com o pincel que acompanha o aparelho.

⚠ **Atenção!** Nunca colocar água no moinho, dado que iria danificá-lo.

☞ Desligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h) ⏻ e retire a ficha da tomada.

☞ Rode o recipiente de café em grão para a posição indicando „Desbloquear-recipiente“ e retire o recipiente **(Fig. 23)**.

☞ Retire os restos de grãos de café (por ex. utilizar aspirador com mangueira ou o bocal de aspiração).

ℹ Caso não seja possível retirar qualquer corpo estranho, terá que retirar o anel de moagem.

☞ Proceda da seguinte forma **(Fig. 24)**:

1. Empurre o Desbloquear para retirar o anel de moagem (Fig. 2, T) para a frente, em direcção ao meio do moinho.
2. Mantenha essa posição e rode o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) cerca de 1 volta no sentido dos ponteiros do relógio, até ao limite.

ℹ Tenha em atenção que o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) só pode voltar a ser rodado, quando o Desbloquear para retirar o anel de moagem (Fig. 2, T) for premido.

☞ Agora solte o anel de moagem **(Fig. 25)** e retire o(s) corpo(s) estranho(s).

⚠ **Atenção!** Perigo de ferimentos, caso o moinho esteja a trabalhar. Quando estiver a efectuar qualquer operação com o moinho, nunca ligue o aparelho. Tal poderia causar-lhe ferimentos graves. Retire sempre a ficha da tomada.

ℹ Na montagem do anel de moagem tenha em atenção que ambos os gan-

chos no suporte do moinho encaixem nas respectivas aberturas **(Fig. 25)**.

Em caso de não observância, poderá causar danos no moinho.

☞ Rode o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) cerca de 1 volta no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, até ao limite.

☞ Volte a colocar o recipiente de café em grão na posição „Desbloquear-recipiente" e rode-o para a posição „Grãos de café".

☞ Com uma pequena quantidade de grãos teste o funcionamento do moinho, preparando um café. Na primeira moagem, ou depois da limpeza haverá menos café moído na unidade de infusão, dado que o canal tem que estar cheio. Este facto poderá ter influência no primeiro café.

15.5 Limpar a unidade de infusão

Recomendamos que limpe regularmente a unidade de infusão (de acordo com a frequência de utilização), o mais tardar antes de dar início ao programa de limpeza. Caso não vá utilizar o aparelho durante um longo espaço de tempo (como por exemplo o período de férias), antes disso é necessário esvaziar o recipiente de borras e o depósito de água e limpar cuidadosamente o aparelho, incluindo a unidade de infusão.

Retirar a unidade de infusão

☞ Desligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) ⏻. Espere até o aparelho se encontrar na posição de repouso e o processo de lavagem automático ter terminado. Depois, retire a ficha da tomada.

☞ Retire o recipiente de borras totalmente do aparelho **(Fig. 26)**.

☞ Prima o Desbloquear a abertura de serviço (Fig. 2, S) **(Fig. 27)**.

A tampa da abertura de serviço salta para a frente **(Fig. 28)**.

☞ Retire a tampa da abertura de serviço.

Atrás da tampa da abertura de serviço encontra-se a unidade de infusão **(Fig. 29)**. Os 3 elementos de cor vermelha servem para desbloqueio e bloqueio.

☞ Para retirar a unidade de infusão, prima os elementos de bloqueio na seguinte sequência **(Fig. 30)**:

1. Empurrar a alavanca de bloqueio para cima.
2. Premir o botão de segurança e mantê-lo premido.
3. Premir o botão de bloqueio, mantê-lo premido e retirar a unidade de infusão **(Fig. 31)**.

Limpar a unidade de infusão

☞ Para libertar a unidade de infusão de partículas grossas (resíduos), abra a unidade de infusão, rodando a alavanca vermelha de serviço para baixo, até ao limite **(Fig. 32)**.

É agora possível ter acesso a ambos os filtros e a alavanca do ejector está voltada para baixo.

☞ Limpe a unidade de infusão em água morna corrente; sobretudo deve enxaguar bem e retirar todos os resíduos de café dos filtros de inox **(Fig. 33 e 34)**.

☞ Seque a unidade de infusão e rode a alavanca de serviço novamente para cima, até ao limite **(Fig. 35)**.

A alavanca do ejector está novamente encaixada e a unidade de infusão é fechada.

Colocar a unidade de infusão

☞ Volte a colocar a unidade de infusão da seguinte forma:

1. Encaixe a unidade de infusão nas guias e empurre-a para dentro do aparelho, até ao limite **(Fig. 36)**.
2. Prima o botão de bloqueio e empurre a unidade de infusão ainda mais cerca de 1 cm para trás, até que o botão de bloqueio encaixe **(Fig. 37)**.
3. Empurre a alavanca de bloqueio para baixo, até ao limite **(Fig. 37)**.

☞ Volte a colocar a tampa de serviço, feche-a e volte a encaixar o depósito de borras.

Só pode voltar a ligar o aparelho quando a tampa da abertura de serviço estiver fechada. Depois de ligar a unidade de infusão posiciona-se e depois começa o processo normal de aquecimento.

15.6 Executar o programa de limpeza

O programa de limpeza permite uma limpeza intensiva dos locais normalmente inacessíveis. Inicie o programa de limpeza, o mais tardar quando o indicador do Botão „Limpar" (Fig. 3, f) piscar.

O processo de limpeza dura cerca de 8 minutos e não deve ser interrompido.

Utilize apenas pastilhas de limpeza originais AEG! Poderá adquirir as pastilhas através da Linha de Atenção ao Cliente AEG (Nº 663 910 480), ou em qualquer loja especializada (Nº 950 078 803).

☞ Antes de iniciar o programa de limpeza, limpe a unidade de infusão (consulte o capítulo „Limpar a unidade de infusão" página 102) e esvazie o recipiente de borras. Encha o depósito de água com um mínimo de 1 litro de água fresca.

☞ Ligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) ⏻.

☞ Rode o recipiente de café em grão para a posição „Pó de café" **(Fig. 38)**. Aguarde que o sistema fique pronto e todas as lâmpadas do indicador da quantidade de café moído se apaguem.

☞ Puxe o recipiente de borras vazio até ficar debaixo da saída de café **(Fig. 39)**.

Servirá de recipiente de recolha do líquido de limpeza. O Indicador „Esvaziar recipiente de borras" (Fig. 3, j) mantém-se aceso, enquanto o recipiente estiver fora do lugar.

☞ Coloque a pastilha de limpeza no compartimento de café moído **(Fig. 40)**.

☞ Prima o Botão „Limpar" (Fig. 3, f) durante ca. 3 segundos. O indicador passa de luz a piscar para luz contínua. O programa tem agora início e não pode ser interrompido.

Durante o processo de limpeza o Indicador „Esvaziar recipiente de borras" (Fig. 3, j) está permanentemente aceso e os símbolos do indicador de quantidade de café moído encontram-se alternadamente intermitentes. O programa executa 6 ciclos com o líquido de limpeza. Os tempos de pausa servem para permitir que a pastilha de limpeza faça efeito. Em caso de um corte de energia eléctrica, ou de interrupção, terá que começar um novo programa desde o início!

O processo de limpeza termina depois de cerca de 8 minutos, quando o Indicador da quantidade de café moído se apagar e Indicador „Esvaziar recipiente de borras" (Fig. 3, j) pisca.

☞ Esvazie o recipiente de borras e volte a colocá-lo, para que o indicador se apague.

☞ Rode o recipiente de café em grão para a posição pretendida e encha o depósito de água. O aparelho está novamente pronto a funcionar.

Depois de executar um programa de limpeza recomendamos que deite fora a primeira chávena de café que preparar.

15.7 Executar o programa de descalcificação

O programa de descalcificação permite um descalcificação simples e eficaz do seu aparelho. Quando o indicador do Botão „Descalcificar" (Fig. 3, e) piscar, será necessário descalcificar o aparelho, ou então o mais tardar depois de 4 meses.

Atenção: Nunca use descalcificantes à base de ácido fórmico, como vinagre e sumo de limão puro, pois podem danificar o aparelho. Não podem ser usados produtos em pó. Use exclusivamente as pastilhas de descalcificação AEG.

No caso de utilização de outros produtos de descalcificação, a AEG não se responsabiliza por eventuais danos. Pode adquirir as pastilhas de

descalcificação em lojas especializadas (n.º de peça 900 195 537/7) ou através do serviço de assistência AEG.

O processo de descalcificação decorre em 2 fases e não deve ser interrompido.

Fase 1: Fase de descalcificação, **fase 2:** Fase de enxaguamento.

Em caso de um corte de energia eléctrica, ou de interrupção, terá que começar um novo programa desde o início!

Fase 1: Descalcificar

☞ Antes de iniciar o programa de descalcificação, desligue o aparelho.

☞ Retire e limpe a unidade de infusão (consulte o capítulo „Limpar a unidade de infusão" página 102). A unidade de infusão apenas é novamente colocada depois da descalcificação.

☞ Volte a colocar a porta de assistência.

☞ Esvazie o recipiente de borras e volte a colocá-lo.

☞ Encha o depósito de água com cerca de 400 ml de água morna e coloque uma embalagem (2 pastilhas de descalcificação) no depósito **(Fig. 41)**.

☞ Volte a inserir o depósito de água, depois de as pastilhas se terem dissolvido; tal demora entre 5-7 minutos.

☞ Ligue o aparelho e aguarde até que se encontre na posição base.

☞ Prima o Botão „Descalcificar" (Fig. 3, e) durante ca. 3 segundos.

ⓘ Durante o processo de descalcificação o indicador do Botão „Descalcificar" (Fig. 3, e) está permanentemente aceso e os símbolos do indicador de quantidade de café moído piscam alternadamente.

Depois de a descalcificação estar concluída, o Indicador „Encher depósito de água" (Fig. 3, k) encontra-se intermitente.

☞ Enxagúe o depósito de água encha-o com pelo menos1 litro de água fresca e volte a colocá-lo.

Fase 2: Enxaguar

☞ Prima o Botão „Descalcificar" (Fig. 3, e) . De seguida começa o processo automático de enxagua- mento com água limpa.

A bomba pára automaticamente depois de estar concluído o processo de enxaguamento no recipiente de borras. De seguida o indicador do Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g) encontra-se intermitente.

☞ Coloque um recipiente adequado sob o bocal de água quente. O recipiente deve ter uma capacidade mínima de 200 ml.

☞ Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição **(Fig. 42)**. O indicador do Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g) encontra-se intermitente.

A bomba pára automaticamente depois de estar concluído o processo de enxaguamento. Os símbolos do indicador de quantidade de café moído apagam-se, o indicador do Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g) piscar.

☞ Volte a rodar o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição ● **(Fig. 42)**.

O processo de enxaguamento está concluído. O aparelho volta para a posição base e desliga-se. A Indicador „Esvaziar recipiente de borras" (Fig. 3, j) continua a piscar durante ca. 1 minuto.

☞ Esvazie o recipiente de borras.

☞ Lave o depósito de água muito bem volte a enchê-lo com água limpa e volte a colocá-lo.

☞ Antes de voltar a colocar o aparelho em funcionamento volte a colocar a unidade de infusão limpa (consulte „Limpar a unidade de infusão" página 102).

O aparelho está novamente pronto a funcionar.

ⓘ Depois de decorrido o programa de descalcificação recomendamos que deite fora a primeira chávena de café que preparar.

15.8 Encomenda de acessórios

Para que possa desfrutar do seu aparelho durante muito tempo e para evitar alguns problemas antecipadamente, é muito importante que limpe o aparelho e o descalcifique regularmente. Deve obter as pastilhas originais de limpeza e descalcificação directamente através de nós.

Na Alemanha, dirija-se directamente à nossa linha directa de encomendas
Tel. 0 18 01-20 30 90

16 O que fazer em caso de ...

- **... a preparação de café ser interrompida e o Indicador „Encher depósito de água“ (Fig. 3, k) piscar?**
  - o depósito de água está vazio: encher o depósito de água e voltar a premir o botão ou o botão .
  - o depósito de água não está bem encaixado: verificar o encaixe correcto de depósito de água.
  - a moagem de café é demasiado fina: limpar a unidade de infusão e ajustar o grau de moagem.
  - a unidade de infusão está obstruída: consulte „Limpar a unidade de infusão" página 102, retire os resíduos de café da unidade de infusão e coloque uma quantidade inferior de café em pó.
- **... o Indicador „Encher depósito de água“ (Fig. 3, k) pisca, apesar de haver água quente suficiente no depósito?**
  - Deixe sair ar do aparelho: Coloque um recipiente debaixo do bico de água quente. Gire o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) durante alguns segundos para a posição . No momento em que a água começar a sair, torne a colocar o selector na posição ●.
- **... o aparelho não funcionar e Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, j) piscar?**
  - o recipiente de borras está cheio, esvaziar o recipiente de borras e limpar bem, consulte „Esvaziar o recipiente de borras“ na página 101.
- **... o aparelho não funcionar e todos os 5 indicadores Quantidade de café moído, assim como o ou o piscarem?**
  - a unidade de infusão está demasiado cheia: consulte „Limpar a unidade de infusão" página 102; retirar os resíduos de café da unidade de infusão.
  - colocar uma quantidade menor de café em pó.
  - regular uma quantidade de moagem menor, consulte „Alterar a quantidade de café moído e memorizar“ na página 98.
  - controlar o ejector.
  - caso não seja possível detectar o erro, dirija-se por favor à Linha de Atenção ao Cliente da AEG.
- **... o Botão „Limpar“ (Fig. 3, f) estar a piscar?**
  - quantidade de cafés tirados requer limpeza: executar o programa de limpeza, consulte „Executar o programa de limpeza“ na página 103.
- **... o programa de limpeza não iniciar?**
  - Colocar o recipiente de grãos de café na posição pó, de seguida, iniciar o programa de limpeza.
- **... o Botão „Descalcificar“ (Fig. 3, e) estar a piscar?**
  - quantidade de cafés tirados requer a descalcificação: executar o programa de descalcificação, consulte „Executar o programa de descalcificação“ na página 103.
- **... o café expresso/café não estar suficientemente quente?**
  - aquecer as chávenas previamente com água quente
  - aumentar a temperatura do café, consulte „Definir a temperatura do café“ na página 99.

- **... o café expresso/café estar muito fraco?**
  - foi colocada uma quantidade insuficiente de café em pó: dosear correctamente o café, no máximo 2 colheres medida.
  - o recipiente de café em grão está vazio: adicionar café em grão.
  - quantidade de café moído é insuficiente: regular uma quantidade superior de café moído, consultar „Alterar a quantidade de café moído e memorizar" na página 98.
  - grão de moagem demasiado grosso: definir um grau de moagem mais fino, consultar „Definir o grau de moagem" na página 99.
- **... o creme é demasiado fraco?**
  - Utilize água fresca.
  - Utilize grãos de café frescos ou café moído fresco.
  - Limpe a unidade de infusão, consulte „Limpar a unidade de infusão", página 102.
- **... ser formada pouca espuma na espuma de leite?**
  - o leite está demasiado quente, ou demasiado frio, ou teor de gordura demasiado elevado: utilizar o tipo de leite adequado.
  - o bico de vapor está entupido: limpar o bico de vapor, consulte página 97.
  - o orifício de aspiração de ar do dispositivo de espuma está entupido: limpar o dispositivo de espuma, consulte página 97.
- **... não ser possível colocar novamente o recipiente de café em grão no aparelho?**
  - há restos de grãos de café no/perto do moinho: retirar todos os restos de grãos de café, consulte página 101.
  - há restos de grãos de café presos no fecho do recipiente de café em grão: retirar os restos de grãos de café do recipiente de café em grão.
- **... o moinho fazer muito barulho durante a moagem?**
  - o moinho está bloqueado com corpos estranhos: retirar os corpos estranhos de acordo com as instruções; consulte „Limpar o moinho" página 101. Caso contrário o aparelho deve ser verificado pelo serviço de clientes.
  - não é possível trabalhar com o aparelho com pó de café.
- **... não ser possível retirar a unidade de infusão?**
  - a unidade de infusão não se encontra na posição base:
    - voltar a montar e ligar o aparelho.
    - Desligar agora o aparelho de forma correcta. A unidade de infusão volta à posição base.
    - Retirar a unidade de infusão; consulte „Limpar a unidade de infusão" página 102.
- **... não ser possível colocar a unidade de infusão no aparelho?**
  - a unidade de infusão não está totalmente fechada: fechar a unidade de infusão na alavanca de serviço.
  - a alavanca de bloqueio do aparelho não está levantada para cima: levantar o suporte de metal e colocar a unidade de infusão, consulte página 102.
- **... o aparelho ter de ser transportado?**
  - guardar a embalagem original do aparelho para utilizar como protecção em caso de transporte. Para protecção contra riscos utilizar sempre a película original.
  - proteger o aparelho de pancadas.
  - esvaziar os depósitos e recipientes do aparelho e retirar o vapor do sistema.
    Desta forma estará a proteger o seu aparelho de danos causados por geada nas épocas frias do ano.
    O vapor é retirado do sistema seleccionando a função de vapor, retirando antes o depósito de água.
    Quando já não houver saída de vapor, fechar a torneira de vapor e

desligar o aparelho. Deixar arrefecer o aparelho antes de o embalar.

– Tenha por favor em atenção a localização do aparelho, sobretudo durante as épocas frias do ano. O aparelho pode ser danificado pela geada.

17 Obter o número de cafés preparados

O aparelho dispõe de uma funcionalidade que lhe permite obter o número de cafés preparados até à data.

Caso utilize o Botão para 2 chávenas de café (Fig. 3, a) para retirar ao mesmo tempo 2 chávenas de café, estas duas chávenas são contadas como 2 chávenas.

☞ Ligue o aparelho e aguarde que até que se encontre na posição base.

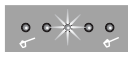
☞ Prima ao mesmo tempo o Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g) e o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) ⏻. Mantenha os 2 botões premidos durante cerca de 1 segundo, até que o indicador do Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) ☕, assim como o indicador da quantidade de café moído acendam.

☞ De seguida, solte todos os botões.

Depois começam vários dos indicadores da quantidade de café moído a piscar uns a seguir aos outros, sendo assim indicado o número de cafés retirados:


piscar 1 x equivale a 10'000 chávenas


piscar 1 x equivale a 1'000 chávenas


piscar 1 x equivale a 100 chávenas


piscar 1 x equivale a 10 chávenas

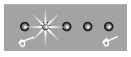

piscar 1 x equivale a 1 chávena

Os indicadores piscam repetidamente na sequência indicada, antes de cada repetição todos os indicadores iluminam-se brevemente.

☞ Conte o número de vezes que os indicadores piscam.

Por exemplo: A seguinte sequência de imagens a piscar equivale a 1529 chávenas.


piscar o x


piscar 1 x


piscar 5 x


piscar 2 x


piscar 9 x

☞ Para sair deste modo utilize o Botão „Limpar" (Fig. 3, f) .

18 Dados técnicos

Tensão de alimentação:	220-240 V
Consumo de energia:	1290-1400 W

CE Este aparelho está de acordo com as seguintes Directivas EC:

- Directiva Baixa Voltagem 2006/95/EC
- Directiva EMC 89/336/EEC com aditamentos 92/31/EEC e 93/68/EEC

19 Eliminação

Material de embalagem
Os materiais utilizados na embalagem deste aparelho são compatíveis com o ambiente e recicláveis. As peças em plástico estão identificadas, por exemplo, >PE<, >PS< etc. Elimine os materiais de embalagem de acordo com a sua identificação, utilizando para o efeito os contentores de recolha existentes para essa finalidade nos locais de eliminação de resíduos da sua área de residência.

Aparelho usado

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

F

Très chère cliente, très cher client,

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

Table des matières

1 Légende 110
1.1 Equipement (Figure 1) 110
1.2 Vue du haut (Figure 2) 110
1.3 Panneau de commande (Figure 3) 110

2 Café et expresso 111

3 Consignes de sécurité 111

4 Première mise en service 113
4.1 Mettre l'appareil en place et le raccorder au réseau 113
4.2 Remplir d'eau 113
4.3 Mise en marche de l'appareil 113
4.4 Arrêter l'appareil 114
4.5 Régler la dureté de l'eau 114

5 Préparer le café avec des grains 115
5.1 Remplir le conteneur de grains de café 115
5.2 Sélectionner la grandeur des tasses 115
5.3 Sélectionnez la quantité de mouture de café 115
5.4 Faire le café 116

6 Préparer le café avec du café moulu 116
6.1 Remplir l'entonnoir de café moulu 116
6.2 Sélectionner la grandeur des tasses 116
6.3 Faire le café 116

7 Faire mousser le lait 116

8 Préparation d'eau chaude 118

9 Modifiez le volume de remplissage de la tasse et sauvegardez-le 118

10 Modifier et sauvegarder la quantité de mouture de café 118

11 Régler le degré de broyage 119

12 Régler la température du café 119

13 Régler le délai de déconnexion 120

14 Réinitialiser l'appareil (Reset) 120

15 Nettoyage et entretien 121
15.1 Nettoyage régulier 121
15.2 Nettoyage du système de réglage en hauteur 121
15.3 Vider le bac à résidus 121
15.4 Nettoyer le broyeur 121
15.5 Nettoyer l'unité d'infusion 122
15.6 Lancer le programme de nettoyage 123
15.7 Lancer le programme de détartrage 124
15.8 Commande d'accessoires 125

16 Que faire si... 125

17 Demander le nombre de cafés préparés 127

18 Caractéristiques techniques 128

19 Protection de l'environnement 128

1 Légende

1.1 Equipement (Figure 1)

A Vue du haut (voir Figure 2)

B Conteneur de grains avec couvercle

C Panneau de service

D Sélecteur de vapeur et d'eau chaude

E Orifice d'écoulement à hauteur réglable avec tuyaux d'écoulement

F Buse pivotante pour vapeur et eauchaude avec accélérateur de mousse amovible

G Bac à résidus (amovible)

H Grille-égouttoir

I Flotteur du bac de récupération d'eau

J Bac de récupération d'eau

K Panneau signalétique (dans partie supérieure derrière le panneau de service)

L Panneau de commande (voir Figure 3)

M Réservoir d'eau avec indicateur de niveau (amovible)

N Bande de test pour la dureté de l'eau

O Cuillère de dosage avec pinceau de nettoyage

1.2 Vue du haut (Figure 2)

P Repose-tasse

Q Orifice de remplissage du café moulu avec couvercle (fente pour le café moulu)

R Réglage de la position du conteneur de grains

S Panneau de déverrouillage

T Déverrouillage pour dépose de la couronne de mouture

U Levier de réglage du degré de broyage

1.3 Panneau de commande (Figure 3)

a Touche pour 2 tasses de café (avec témoin)

b Touche pour 1 tasse de café (avec témoin)

c Touche "quantité de mouture de café" (avec témoins)

d Touche "grandeur de tasse" (avec témoins)

e Touche "détartrage" (avec témoin)

f Touche "nettoyage" (avec témoin)

g Touche "préselection vapeur" (avec témoin)

h Touche "marche/arrêt" (avec témoin)

i Affichage "appareil chauffe"

j Affichage "vider bac à résidus"

k Témoin "remplir réservoir d'eau"

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 111 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

2 Café et expresso

L'utilisation de votre machine à café vous garantit

- **une manipulation** très simple, lors de la préparation du café ainsi que lors de la maintenance et du nettoyage.
  On obtient le **goût** supérieur, individualisé grâce
- au système de trempage préalable: avant le passage du café proprement dit, le café moulu est humidifié afin d'extraire tout l'arôme,
- à la possibilité de régler individuellement la quantité d'eau par tasse entre un petit expresso et un café «long» avec crème,
- à la température, réglable individuellement, à laquelle le passage du café s'effectue,
- à la possibilité de choix entre une tasse de café normal ou de café fort,
- à la finesse de mouture réglable en fonction de la torréfaction des grains de café,
- et ce n'est pas le moindre, à la crème garantie, la couronne crémeuse qui, pour le connaisseur, donne à l'expresso son caractère inimitable.
  Par ailleurs: Le temps de contact de l'eau avec le café moulu est pour l'expresso nettement plus court que pour le café filtre habituel. De la sorte, on extrait moins de substances amères du café moulu, ce qui rend l'expresso nettement plus digeste!

3 Consignes de sécurité

⚠ La sécurité de cet appareil est conforme aux règles reconnues de la technique et à la loi sur la sécurité du matériel technique. Cependant, il est de notre devoir en tant que fabricant de vous familiariser avec les remarques suivantes relatives à la sécurité.

Sécurité générale

- L'appareil doit uniquement être raccordé à un réseau électrique dont la tension, la nature du courant et la fréquence correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique (voir dans la partie supérieure derrière le panneau de service)!
- Ne jamais faire entrer en contact le câble d'alimentation avec des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant en tirant sur le cordon d'alimentation !
- Ne pas mettre l'appareil en service si :
  - le cordon d'alimentation est endommagé ou
  - le boîtier présente des dégâts visibles.
- Cet appareil n'est pas conçu pour etre utilisé par des personnes (y compris des enfants) a capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, a moins qu'elles n'aient bénéficié d'une surveillance ou d'un apprentissage initial sur son utilisation de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Sécurité des enfants

- **Ne laissez pas fonctionner l'appareil sans surveillance et soyez particulièrement vigilants avec les enfants !**
- Les enfants doivent être sous la surveillance d'un adulte afin d'empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Sécurité pendant le fonctionnement

- **Attention ! L'écoulement du café, la buse rotative et le repose-tasses**

deviennent bien entendu chauds pendant le fonctionnement. Tenez les enfants à distance !

- **Attention ! Risque d'ébouillantage lorsque la buse à vapeur est en marche ! Des éclaboussures d'eau chaude ou de vapeur d'eau chaude peuvent provoquer un ébouillantage. Activez la buse à vapeur seulement lorsque vous tenez un récipient sous la buse à vapeur.**
- Ne réchauffez pas de liquides inflammables avec de la vapeur !
- L'appareil ne doit fonctionner que lorsqu'il y a de l'eau dans le système ! Ne remplir le réservoir d'eau qu'avec de l'eau froide, pas avec de l'eau chaude, du lait ou d'autres liquides. Respecter la quantité maxi de remplissage de 1,5 litre.
- Ne mettez pas de grains de café congelés ou caramélisés dans le conteneur de grains, mais uniquement des grains de café torréfiés ! Retirez les corps étrangers des grains de café. Sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie.
- Mettre uniquement du café moulu dans l'orifice de remplissage du café moulu.
- Ne pas laisser l'appareil allumé inutilement.
- N'exposez pas l'appareil aux intempéries.
- En cas d'utilisation d'un câble de rallonge, utilisez uniquement un câble d'usage courant ayant une section de conducteur d'au moins 1,5 mm^2.
- Les personnes atteintes de troubles moteurs ne doivent jamais utiliser l'appareil sans l'aide d'un accompagnateur pour éviter tout danger.
- L'appareil ne doit fonctionner que si le bac de récupération d'eau, le bac à résidus et la grille- égouttoir sont en place !

Sécurité lors du nettoyage et de l'entretien

- Respecter les consignes de nettoyage et de détartrage.
- Avant l'entretien ou le nettoyage, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant !
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne nettoyer la buse à vapeur que lorsque l'appareil est éteint, froid et hors pression !
- Ne nettoyez pas les pièces de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ne mettez jamais d'eau dans le broyeur en raison du risque de dégâts.

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

Les réparations sur les appareils électriques ne peuvent faites que par un personnel qualifié.

En cas de nécessité d'une réparation, y compris le remplacement d'un câble de raccordement, veuillez vous adresser

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

Si l'appareil est détourné de son usage normal ou utilisé incorrectement, nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts éventuels et nous ne prenons pas en charge la garantie ; il en va de même si le programme de nettoyage et le programme de détartrage n'ont pas été activés aussitôt après le témoin de la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) ⩓ ou de la touche "Détartrage" (Figure 3, e) ⩋ et en suivant les indications du présent mode d'emploi.

4 Première mise en service

4.1 Mettre l'appareil en place et le raccorder au réseau

Choisir une surface appropriée, horizontale, stable, non chauffée, sèche et résistant à l'eau. Veillez à assurer une bonne circulation d'air.

Attention ! Lorsque l'appareil est installé dans une pièce chaude alors qu'il était entreposé au froid, attendez environ 2 heures avant de l'allumer !

Nous recommandons de placer un support approprié sous l'appareil pour éviter les dégâts dus aux éclaboussures.

☞ Tenir le conteneur de grains avec le repère sur la position "Déverrouillage conteneur" et le poser sur **(Figure 4)**. L'orifice inférieur du conteneur de grains doit être fermé pendant cette opération **(Figure 4,a)** ; s'il ne l'est pas **(Figure 4,b)**, insérer la pointe d'un stylo à bille dans le petit orifice ovale (flèche) de la bague noire portant l'inscription "TOP" et fermer l'ouverture en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

☞ En le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, amener le conteneur de grains dans la position "grains de café" **(Figure 10)** ou, en continuant à tourner, dans la position "Fonctionnement avec café moulu" **(Figure 14)**..

☞ Faire glisser le bac de récupération d'eau à l'intérieur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en bas à droite sous le réservoir d'eau **(Figure 5)**.

☞ Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant reliée à la terre.

☞ Ensuite ouvrir le cas échéant la trappe du compartiment de rangement du câble à l'arrière de l'appareil et y loger le câble en excédent **(Figure 6)**.

4.2 Remplir d'eau

S'assurer avant chaque mise en marche de la présence d'eau dans le réservoir d'eau, et le remplir d'eau le cas échéant. A chaque mise en marche et à chaque arrêt, l'appareil a besoin d'eau pour les processus de rinçage automatique.

☞ Sortir le réservoir d'eau de l'appareil **(Figure 7)**.

☞ Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et froide **(Figure 8)**.

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

☞ Remettre le réservoir d'eau **(Figure 7)**. Appuyer en même temps fermement sur le réservoir afin que le clapet du réservoir d'eau s'ouvre.

ℹ Si lors de l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de rajouter de l'eau, le témoin "Remplir le réservoir d'eau" clignote (Figure 3, i) . La préparation du café ou d'eau chaude/vapeur est alors interrompue. Remplissez le réservoir d'eau.

ℹ Pour obtenir toujours un café aromatique, vous devriez :

- changer l'eau du réservoir d'eau tous les jours,
- nettoyer le réservoir d'eau au moins une fois par semaine dans de l'eau de rinçage normale (pas dans le lave-vaisselle). Rincer ensuite à l'eau claire.

4.3 Mise en marche de l'appareil

☞ Allumer l'appareil à l'aide de la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻ **(Figure 9)**. Le témoin rouge s'allume. Pendant le processus de chauffage (env. 60 secondes) le témoin "Appareil chauffe" clignote (Figure 3, i) .

☞ Lorsque la température de fonctionnement est atteinte, l'appareil lance un processus de rinçage automatique. L'eau coule dans le bac de récupération d'eau. Le témoin "Appareil chauffe" (Figure 3, i) reste allumé.

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

ℹ Aussitôt après la mise en marche, le réglage de l'appareil s'effectue. Les bruits qui en découlent sont parfaitement normaux.

4.4 Arrêter l'appareil

Lorsque l'appareil est arrêté à l'aide de la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻ après la préparation du café, un processus de rinçage est encore effectué et l'affichage "Vider le bac à résidus", (Figure 3, j) clignote encore env. 1 minute en guise de rappel. Lorsque l'appareil **est arrêté pendant le fonctionnement** avec la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻, toutes les fonctions sont aussitôt interrompues.

4.5 Régler la dureté de l'eau

Après la première mise en service, ou en cas d'utilisation d'une autre qualité d'eau, vous devez régler l'appareil sur le degré de dureté de l'eau correspondant à la dureté de l'eau de l'endroit où vous trouvez. Utilisez le bâtonnet de test joint pour déterminer le degré de dureté, ou bien demandez le degré de dureté à votre service des eaux.

Détermination du degré de dureté de l'eau

☞ Plongez la bande test pendant environ 1 seconde dans l'eau froide. Secouez le trop-plein d'eau et déterminez le degré de dureté à l'aide des zones colorées en rose.



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



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



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



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

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

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

☞ L'appareil étant allumé, placez le conteneur de grains dans la position "Grains de café" **(Figure 10)**.

☞ Appuyez sur la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) et maintenez-la enfoncée.

☞ Appuyez en outre sur la touche "quantité de mouture de café" (Figure 3, c) jusqu'à ce le degré de dureté déterminé soit obtenu. Lorsqu'on relâche la touche "Nettoyage", la valeur réglée est sauvegardée. Le témoin passe à nouveau sur l'indication de la quantité de mouture de café.

Les degrés de dureté sont indiqués comme suit :



Degré de dureté 1



Degré de dureté 2



Degré de dureté 3



Degré de dureté 4

ⓘ Demande du degré de dureté de l'eau réglé : L'appareil étant en marche, amenez le conteneur de grains dans la position "Grains de café" . Appuyez ensuite sur la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) et maintenez-la enfoncée. Vous reconnaissez maintenant le degré de dureté de l'eau réglé.

5 Préparer le café avec des grains

Le processus suivant fonctionne entièrement automatiquement **pour la préparation du café en grains** : Broyer, diviser en parties, comprimer, pré-ébouillanter, ébouillanter et éjecter la poudre de café ébouillantée.

Grâce à la possibilité de réglage du degré de broyage et de la quantité de mouture, vous pouvez régler l'appareil en fonction de vos goûts personnels.

⚠ Veuillez utiliser exclusivement des grains purs sans ajout de composants caramélisés ou aromatisés, et uniquement des grains non congelés.

5.1 Remplir le conteneur de grains de café

☞ Amener le conteneur de grains sur la position "grains de café" **(Figure 10)**. Le mécanisme s'ajuste.

☞ Réglez le degré de broyage **(Figure 11)**. A l'aide du réglage de degré de broyage (Figure 2, U), vous pouvez régler le degré de broyage du broyeur.

⚠ **Attention !** Avant le premier remplissage de l'appareil avec des grains, vous pouvez exceptionnellement effectuer le réglage avec le broyeur immobile. Une fois que le broyeur est rempli de grains, vous ne pouvez ajuster le broyage que pendant le processus de broyage, sinon l'appareil peut être endommagé.

ℹ Un degré de broyage moyen est réglé en usine. Vous trouverez des conseils sur le réglage du broyeur dans la section „Régler le degré de broyage" page 119.

☞ Ouvrez le couvercle du conteneur de grains de café et remplissez-le de grains de café frais **(Figure 12)**. Puis refermez le conteneur.

⚠ **Attention !** Vérifiez qu'aucun corps étranger, comme par exemple des cailloux, n'ont été introduits dans le conteneur de grains. **Les dégâts** dus à des corps étrangers dans le broyeur sont exclus de la garantie.

5.2 Sélectionner la grandeur des tasses

Choisissez suivant votre goût un expresso "court" ou bien un café "long" avec de la crème.

☞ A cet effet, appuyez sur la touche "grandeur de tasse" (Figure 3, d) jusqu'à ce que le symbole de tasse souhaité soit sélectionné.

Les grandeurs des tasses sont indiquées comme suit :

- Tasse d'expresso
- Tasse de café
- Gobelet de café

L'appareil est réglé en usine sur les quantités standard.

ℹ Si vous souhaitez changer les volumes de remplissage des tasses, vous trouverez des conseils sous „Modifiez le volume de remplissage de la tasse et sauvegardez-le" à la page 118.

5.3 Sélectionnez la quantité de mouture de café

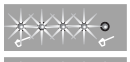
☞ A cet effet, appuyez sur la touche "quantité de mouture de café" (Figure 3, c) jusqu'à ce que le symbole de quantité de mouture souhaité soit sélectionné.

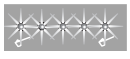
Les quantités de mouture de café sont indiqués comme suit :

 "extra léger"

 "léger"

 "normal"

 "fort"

 "très fort"

ℹ Pour ne pas être obligé de sélectionner à nouveau la quantité de mouture de café à chaque fois que vous rallumez l'appareil, vous avez la possibilité de sauvegarder la quantité de mouture de café par rapport a la grandeur des tasses. Vous trouverez des conseils à ce propos sous „Modifier et sauvegarder la quantité de mouture de café" à la page 118.

5.4 Faire le café

☞ Mettez une ou deux tasses sous l'écoulement du café. En remontant ou en descendant l'orifice d'écoulement, vous pouvez adapter de manière optimale la hauteur d'écoulement à la hauteur de votre tasse, afin de réduire la perte de chaleur et les éclaboussures de café **(Figure 13)**.

ℹ Lorsque le déplacement en hauteur se fait difficilement, procédez comme indiqué sous "Nettoyage du système de réglage en hauteur" page 121.

☞ Appuyez sur la touche pour une tasse de café (Figure 3, b) ☐ ou sur la touche pour 2 tasses de café (Figure 3, a) ☐☐. Lorsqu'on demande deux tasses de café, la valeur réglée auparavant pour la "quantité de remplissage des tasses" se trouve doublée et la valeur "quantité de mouture de café" est adaptée en conséquence.

Le café est alors préparé.

ℹ Lors de la préparation du café, le café moulu est d'abord humecté avec une faible quantité d'eau pour l'ébouillanter une première fois. Après une brève interruption, le processus d'infusion proprement dit commence.

☞ Vous pouvez interrompre prématurément à tout moment l'écoulement de café en appuyant brièvement sur la touche de fabrication du café utilisée précédemment.

6 Préparer le café avec du café moulu

Avec cette fonction, vous pouvez faire infuser du café déjà moulu, par ex. **du café décaféiné**.

Prenez soin d'utiliser uniquement la cuillère de dosage fournie et de ne pas mettre plus de 2 cuillerées de café moulu remplies à ras bord dans l'entonnoir.

⚠ Attention ! Vérifiez qu'aucune poudre n'est restée accrochée dans l'entonnoir, et qu'aucun corps étranger ne pénètre dans l'entonnoir. **L'entonnoir de remplissage** n'est pas un réservoir : la poudre doit parvenir directement dans l'unité d'infusion.

⚠ Ne pas mettre dans l'entonnoir des produits instantanés solubles dans l'eau ou lyophilisés, ni aucune autre poudre pour boisson. Les cafés moulus trop fin risquent d'obstruer la machine.

6.1 Remplir l'entonnoir de café moulu

☞ Amener le conteneur de grains sur la position "café moulu" **(Figure 14)**. Le mécanisme s'ajuste.

ℹ Lors de la préparation avec du café moulu, la fonction "Quantité de mouture de café" n'est pas en service. Ceci est indiqué par l'extinction de tous les témoins se rapportant à la quantité de mouture de café (Figure 3, c) **(Figure 15)**.

☞ Ouvrez le couvercle de l'entonnoir de café moulu, remplissez avec du café moulu frais **(Figure 16)**.

Ne pas verser de café moulu pendant l'opération d'infusion. Ne verser le café moulu pour la tasse suivante que lorsque le processus d'infusion est entièrement achevé et que l'appareil est prêt.

☞ Refermez le couvercle.

6.2 Sélectionner la grandeur des tasses

Voir la section „Sélectionner la grandeur des tasses", page 115.

6.3 Faire le café

Voir la section „Faire le café", page 116.

7 Faire mousser le lait

La vapeur peut être utilisée pour faire mousser le lait et pour réchauffer des liquides. Etant donné que la production de vapeur nécessite une température plus élevée que la préparation du café, l'appareil dispose d'un mode vapeur supplémentaire.

Pour un cappuccino, remplissez la moitié ou les 2/3 d'une grande tasse avec de l'expresso, puis rajoutez ensuite le lait mousseux.

Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse de vapeur est en marche ! Des éclaboussures d'eau chaude ou de la vapeur d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. C'est la raison pour laquelle vous ne devez actionner la buse de vapeur qu'une fois qu'elle est plongée dans le lait.

☞ Pour préparer la vapeur, appuyez sur la touche "sélection de vapeur" (Figure 3, g) . Le témoin s'allume, par ailleurs, le témoin "Appareil chauffe" (Figure 3, i) clignote. A la fin de ce processus de préchauffage, le témoin reste allumé de façon permanente, et l'appareil est prêt à faire mousser le la.

Si la fonction vapeur n'est pas utilisée pendant plus d'1 minute, l'appareil revient automatiquement sur le mode de préparation du café.

Afin d'éviter que lors du moussage, un reste d'eau se mélange au lait, vous devriez tout d'abord évacuer cette eau. Pour ce faire, placez un récipient sous la buse de vapeur et maintenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) dans la position jusqu'à ce que de la vapeur sorte. Replacez alors le sélecteur dans la position ●.

☞ Versez du lait froid écrémé dans un gobelet qui doit pouvoir être posé sous la buse à vapeur de l'appareil.

Le lait doit être bien refroidi. Par ailleurs, vous devrez utiliser un récipient froid, de préférence un gobelet en acier inox, et ne pas l'avoir rincé à l'eau chaude auparavant.

☞ Faites pivoter la buse vapeur vers l'extérieur et tenez le gobelet sous la buse à vapeur de manière que l'orifice de la buse soit tout juste plongé dans le lait.

Attention ! Risque de présence d'impuretés causées par du lait séché dans la buse à vapeur. Veillez à ce que la buse à vapeur ne soit pas plongée trop loin dans le lait afin d'éviter que l'orifice d'aspiration d'air à l'extrémité supérieure de la buse soit recouvert de lait. Sinon, du lait peut se trouver aspiré dans la buse et venir ainsi souiller la buse à vapeur.

☞ Amenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position. **(Figure 17)**. Le lait est rendu mousseux.

Maintenez le gobelet bien immobile pendant la production de mousse. La buse ne doit pas toucher le fond du gobelet pour ne pas empêcher l'évacuation de la vapeur. Faites mousser le lait au moins jusqu'à ce qu'il double de volume.

☞ Pour arrêter la mousse, amenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position ● et enlevez ensuite le gobelet **(Figure 17)**.

Attention ! Risque de brûlures causées par les éclaboussures de lait chaud ! Arrêtez la vapeur avant de retirer le pichet contenant le lait mousseux.

☞ Quittez le mode vapeur en appuyant sur la touche "sélection de vapeur" (Figure 3, g) ou attendez env. 60 secondes jusqu'à ce que l'appareil retourne automatiquement au mode café, le témoin s'éteint.

L'appareil est à nouveau prêt pour la préparation du café.

☞ Laissez dans tous les cas sortir encore un peu d'eau chaude par la buse après avoir fait mousser le lait, en amenant le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position . Cela est nécessaire pour que les restes de lait à l'intérieur de la buse ne sèchent pas, ce qui risque d'obstruer la buse. Utilisez à cette fin un réservoir collecteur approprié. Placez ensuite le sélecteur à nouveau sur la position ●.

☞ Après avoir fait mousser le lait, enlevez l'accessoire de moussage **(Figure 18)**. Pour cela, saisissez l'accessoire de moussage par son embout noir et déverrouillez la fermeture à baïonnette en tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Faites partir les restes de lait en rinçant à l'eau courante. Essuyer la buse à vapeur avec un chiffon humide.

⚠ Attention ! Risque de brûlures en cas de contact avec l'accessoire de moussage ! Tenez l'accessoire de moussage uniquement par sa fermeture noire.

8 Préparation d'eau chaude

L'eau chaude peut être utilisée pour préchauffer les tasses et pour préparer des boissons chaudes, comme par exemple le thé ou les soupes instantanées.

⚠ Attention ! Risque de brûlures lorsque la buse d'eau chaude est en marche ! Les éclaboussures d'eau chaude peuvent provoquer des brûlures. Activez les buses à eau chaude uniquement lorsqu'un récipient est placé sous la buse d'eau chaude.

☞ Posez un récipient sous la buse d'eau chaude. Amenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position **(Figure 19)**. L'eau chaude est en cours de préparation.

☞ Après avoir retiré l'eau chaude, ramenez le sélecteur de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) sur la position ● **(Figure 19)** et enlevez le récipient.

9 Modifiez le volume de remplissage de la tasse et sauvegardez-le

L'appareil est préréglé en usine sur les quantités standard. Vous pouvez adapter ces quantités selon vos goûts pour chaque taille de tasse et les sauvegarder. L'adaptation peut avoir lieu tant en mode "grains de café" qu'en mode "café moulu". Le réglage du volume de remplissage de la tasse ne peut se faire que pour 1 tasse. Si l'on veut servir 2 tasses, la quantité de remplissage sera doublée en conséquence.

☞ Appuyez sur la touche "grandeur de tasse" (Figure 3, d) de façon répétée jusqu'à ce que le symbole de la tasse pour laquelle vous souhaitez adapter le volume de remplissage de tasse s'allume.

☞ Mettez la tasse correspondante sous l'écoulement de café (par ex. gobelet de café).

☞ Appuyez ensuite sur la touche correspondant à une tasse de café (Figure 3, b) et continuez d'appuyer sur cette touche jusqu'à ce que le volume de remplissage de tasse souhaité soit atteint. Relâchez la touche. Le nouveau volume de remplissage de tasse souhaité est maintenant en mémoire.

☞ Répétez le processus si vous souhaitez également adapter les quantités de remplissage pour les autres symboles de tasses.

ⓘ L'appareil s'arrête automatiquement lorsque la quantité maximale de remplissage de tasses est atteinte. Les valeurs sauvegardées sont conservées en mémoire, même lorsque l'appareil est éteint. Si votre taille de tasse ou votre goût changent, vous pouvez à tout moment adapter la quantité de remplissage des tasses selon le cas.

10 Modifier et sauvegarder la quantité de mouture de café

Vous pouvez sauvegarder pour chaque symbole de tasse une quantité de mouture de café différente. C'est uniquement possible avec le café en grains, et pas avec le café moulu.

☞ Appuyez sur la touche "grandeur de tasse" (Figure 3, d) jusqu'à ce que le symbole de tasse souhaité soit sélectionné.

☞ Appuyez ensuite sur la touche "Quantité de mouture de café" (Figure 3, c) jusqu'à ce que l'affichage de la quantité de mouture de café souhaitée s'allume, et continuez d'appuyer sur la touche **(Figure 20)**.

La touche ayant été maintenue enfoncée pendant quelques secondes, tous les témoins se rapportant à la quantité de mouture s'éteignent brièvement **(Figure 21)**. Relâchez maintenant la touche : le réglage de la quantité de mouture de café est désormais en mémoire.

☞ Répétez le processus si vous souhaitez également sauvegarder les quantités de mouture de café pour les autres symboles de tasse.

Les valeurs sauvegardées sont conservées en mémoire, même lorsque l'appareil est éteint.

11 Régler le degré de broyage

Attention ! Vous pouvez uniquement modifier le réglage du broyeur pendant le processus de broyage. Les réglages effectués sur un broyeur immobile peuvent provoquer des détériorations de l'appareil.

☞ Appuyez sur la touche correspondant à une tasse de café (Figure 3, b) pour la préparation d'un café. Pendant le processus de broyage, modifiez le degré de mouture avec le levier de réglage du degré de mouture (Figure 2, U) et **(Figure 22)**.

Les positions de levier exercent les effets suivants :


mouture fine pour "goût intensif"


mouture moyenne pour "goût normal"


grosse mouture pour "café plus léger"

Retirer un corps étranger du broyeur

Les corps étrangers, tels que les petits cailloux, par exemple, peuvent endommager le broyeur. L'appareil est muni d'un "boulon de sécurité" qui, en présence d'un corps étranger, laisse entendre un cliquetis régulier. Si vous entendez ce bruit pendant le processus de broyage, éteignez immédiatement l'appareil et retirez le corps étranger conformément à la description faite dans la section „Nettoyer le broyeur" page 121.

12 Régler la température du café

Vous avez le choix entre cinq niveaux de températures. En mode "Régler la température du café", le témoin de réglage de la quantité de mouture de café s'allume et vous indique alors la température du café.

Les niveaux de température du café sont indiqués comme suit :


"moyennement chaud"


"chaud"


"normal"


"très chaud"


"extrêmement chaud"

Au départ de l'usine, l'appareil est réglé sur "normal". Vous pouvez modifier ce réglage de la façon suivante :

☞ Mettez l'appareil en marche et attendez qu'il soit en position de base.

☞ Appuyez en même temps sur la touche correspondant à une tasse de café (Figure 3, b) et sur la touche "sélection de vapeur" (Figure 3, g) .

☞ Restez appuyé sur ces touches et appuyez en outre sur la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) .

☞ Maintenez les 3 touches enfoncées pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que le témoin "Appareil chauffe" (Figure 3, i) et l'un des témoins de température du café s'allume.

☞ Puis relâchez toutes les touches.

☞ A l'aide de la touche "Quantité de mouture de café" (Figure 3, c) (accroître la température) ou la touche "grandeur de tasse" (Figure 3, d) (réduire la température), choisissez les niveaux de température.

☞ Sauvegardez avec la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) et quittez le mode "Régler la température du café" .

13 Régler le délai de déconnexion

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain laps de temps, il s'éteint automatiquement pour des raisons d'économie d'énergie.

Vous avez le choix entre 5 délais de déconnexion (arrêt automatique au bout de 1 à 5 heures).

En mode "Régler le délai de déconnexion", le témoin de réglage de la quantité de mouture de café s'allume et vous indique alors le délai de déconnexion.

Les délais de déconnexion sont indiqués comme suit :

 1 heure

 2 heures

 3 heures

 4 heures

 5 heures

Le délai de déconnexion est réglé en usine sur 3 heures. Vous pouvez modifier ce réglage comme suit :

☞ Mettez l'appareil en marche et attendez qu'il soit en position de base.

☞ Appuyez en même temps sur la touche correspondant à deux tasses de café (Figure 3, a) et sur la touche de "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻ . Maintenez les 2 touches enfoncées pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que le témoin de la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻ et l'un des témoins du délai de déconnexion s'allument.

☞ Puis relâchez toutes les touches.

☞ A l'aide de la touche "Quantité de mouture de café" (Figure 3, c) (accroître le délai) ou la touche "grandeur de tasse" (Figure 3, d) (réduire le délai), choisissez le délai de déconnexion.

☞ Sauvegardez avec la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) et quittez le mode "Régler le délai de déconnexion".

14 Réinitialiser l'appareil (Reset)

Cette fonction permet de ramener sur les réglages faits en usine toutes les valeurs qui viennent d'être modifiées.

Les réglages suivants sont concernés :

- Volumes de remplissage des tasses
- Volumes de mouture
- Températures du café
- Dureté de l'eau

☞ Mettez l'appareil en marche et attendez qu'il soit en position de base.

☞ Appuyez en même temps sur la touche "Détartrage" (Figure 3, e) et sur la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) . Restez appuyé sur les deux touches pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que l'appareil s'arrête brièvement, puis se remette en marche sur les réglages effectués en usine. L'appareil a maintenant été réinitialisé.

15 Nettoyage et entretien

Maintenez toujours l'appareil en parfait état de propreté afin d'obtenir une qualité de café constante et un fonctionnement impeccable.

15.1 Nettoyage régulier

⚠ Attention ! Eteignez l'appareil avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir. N'utilisez aucun produit récurant, corrosif ou de grattage. Utilisez exclusivement un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du boîtier.

⚠ Attention ! Ne mettez jamais l'appareil ou certaines de ses pièces dans un lave-vaiselle.

⚠ Attention ! Ne versez jamais d'eau dans le conteneur de grains de café, car cela endommagerait le broyeur.

☞ Retirez tous les jours le réservoir d'eau (**Figure 7**) et jetez le reste de l'eau. Nettoyez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche. Utilisez tous les jours de l'eau fraîche.

☞ Videz tous les jours le bac à résidus, voir la section „Vider le bac à résidus" page 121.

☞ Videz régulièrement le bac de récupération d'eau. Mais faites-le au plus tard quand le flotteur rouge du bac de récupération d'eau (Figure 1, I) apparaît dans l'ouverture de la grille-égouttoir.

☞ Nettoyez régulièrement, et au moins une fois par semaine, le réservoir d'eau (Figure 1, M), le bac de récupération d'eau (Figure 1, J), la grille-égouttoir (Figure 1, H) et le bac à résidus (Figure 1, G) avec de l'eau tiède, un détergent doux, et éventuellement un pinceau.

☞ Sortez de temps en temps le conteneur de grains et enlevez les résidus.

☞ Retirez l'accessoire pour faire de la mousse après chaque utilisation, et nettoyez-le à fond pour le débarrasser des résidus de lait. L'orifice d'aspiration d'air sous la fermeture ne doit pas être obstrué. Au besoin, ouvrez-le à l'aide d'une aiguille fine.

15.2 Nettoyage du système de réglage en hauteur

☞ Si le réglage en hauteur de l'écoulement du café se fait difficilement, retirez le bac à résidus, ouvrez le panneau de service et déposez ce dernier. Poussez le réglage en hauteur tout à fait vers le bas, tout en tirant légèrement vers le haut le crochet d'arrêt intérieur. Retirez d'éventuels restes de café sur ces deux pièces avec de l'eau tiède. Assemblez à nouveau les deux pièces tout en soulevant légèrement le crochet d'arrêt. Vérifiez si le réglage en hauteur est à nouveau facile à manipuler. Remettez en place le panneau de service et repoussez à nouveau le bac à résidus vers l'intérieur.

15.3 Vider le bac à résidus

Régulièrement, après 16 préparations de café à "1 tasse" ou de 8 préparations de café à "2 tasses", le témoin indique "Vider le bac à résidus" (Figure 3, j) 🗑, ce qui signifie que le conteneur doit être vidé et nettoyé.

☞ D'autre part, videz aussi tous les jours le conteneur en cas d'usage quotidien de l'appareil. L'appareil vous le rappellera à chaque fois, car son témoin clignote encore pendant 1 minute environ après l'arrêt.

ℹ Videz toujours le bac à résidus pendant que l'appareil est allumé. Ce n'est qu'ainsi que l'appareil peut reconnaître que le conteneur a été vidé.

15.4 Nettoyer le broyeur

Les restes de café moulu peuvent être enlevés à l'aide du pinceau fourni.

⚠ **Attention !**Ne jamais verser d'eau dans le broyeur, car vous risquez de l'endommager.

☞ Eteignez l'appareil à l'aide de la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻ et sortez la fiche de la prise de courant.

☞ Amenez le repère du conteneur de grains sur la position "Déverrouillage du conteneur" ⏚ et retirez le conteneur **(Figure 23)**.

☞ Enlevez les restes de café en grains (utilisez par exemple un aspirateur avec un tuyau ou une buse en forme de fente).

ℹ Si vous n'arrivez pas à retirer un corps étranger, vous devrez retirer la couronne de mouture.

☞ Suivez les étapes suivantes **(Figure 24)**:

1. Poussez le déverrouillage de dépose de la couronne de mouture (Figure 2, T) vers l'avant en direction du milieu du broyeur.
2. Gardez cette position et tournez le levier de réglage du degré de mouture (Figure 2, U) d'environ un tour dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

ℹ Attention : vous ne pouvez continuer à tourner le levier de réglage du degré de mouture (Figure 2, U) que si le déverrouillage de dépose de la couronne de mouture (Figure 2, T) est enfoncé.

☞ Détachez maintenant la couronne de mouture **(Figure 25)** et retirez en même temps les corps étrangers.

⚠ **Attention !** Risque de blessure pendant que le broyeur tourne. Ne mettez jamais l'appareil en marche lorsque vous travaillez sur le broyeur. Cela pourrait provoquer de très graves blessures. Retirez obligatoirement la fiche de la prise de courant.

ℹ Lors de l'installation de la couronne de mouture, assurez-vous que les deux crochets sur le support de la couronne de mouture pénètrent dans les orifices correspondants **(Figure 25)**.

En cas de non-respect de cette règle, des détériorations peuvent se produire sur le broyeur.

☞ Ramenez le levier de réglage du degré de mouture (Figure 2, U) d'environ un tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

☞ Ramenez le conteneur de grains sur la position "déverrouillagedu conteneur" ⏚ et amenez-le en position "grains de café" .

☞ Testez maintenant le fonctionnement du broyeur avec un petite quantité de grains en préparant un café. Lors de la première mouture ou après le nettoyage, seule une petite quantité de café moulu va pénétrer dans l'unité d'infusion, car le canal doit être rempli. Cela peut exercer une influence sur le premier café.

15.5 Nettoyer l'unité d'infusion

Nous vous conseillons de nettoyer régulièrement l'unité d'infusion (en fonction de l'intensité d'utilisation), et au plus tard avant de lancer le programme de nettoyage. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un certain temps (vacances, par exemple), il conviendra de vider le bac à résidus et le réservoir d'eau, et de nettoyer l'appareil à fond, y compris l'unité d'infusion.

Retirer l'unité d'infusion

☞ Eteignez l'appareil à l'aide de la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻. Attendez que l'appareil ait rejoint la position de repos et que le processus de rinçage automatique soit terminé. Débranchez alors la fiche secteur.

☞ Sortez complètement le bac à résidus de l'appareil **(Figure 26)**.

☞ Appuyez sur le déverrouillage du panneau de service (Figure 2, S) **(Figure 27)**.

Le panneau de service s'ouvre vers l'avant **(Figure 28)**.

☞ Retirez le panneau de service.

L'unité d'infusion se trouve derrière le panneau de service **(Figure 29)**. Les trois éléments de couleur rouge servent au déverrouillage ou au verrouillage.

☞ Pour retirer l'unité d'infusion, actionnez les éléments de verrouillage dans l'ordre suivant **(Figure 30)** :

1. Poussez vers le haut le levier de verrouillage.

2. Appuyez sur le bouton de sécurité et restez appuyé dessus.
3. Appuyez le bouton de verrouillage vers le bas, restez appuyé dessus et sortez l'unité d'infusion **(Figure 31)**.

Nettoyer l'unité d'infusion

☞ Pour débarrasser l'unité d'infusion des plus grandes particules (saletés), ouvrez l'unité d'infusion en faisant pivoter le levier de service rouge vers le bas, jusqu'à la butée **(Figure 32)**.

Les deux tamis sont maintenant accessibles et le levier d'éjection se replie vers le bas.

☞ Nettoyez l'unité d'infusion à l'eau courante chaude ; les tamis en aluminium en particulier doivent être bien rincés et débarrassés des résidus de café **(Figures 33 et 34)**.

☞ Séchez l'unité d'infusion et refaites pivoter le levier de service vers le haut jusqu'à la butée **(Figure 35)**.

Le levier d'éjection se replie à nouveau vers l'intérieur et l'unité d'infusion se ferme.

Insérer l'unité d'infusion

☞ Réinsérez l'unité d 'infusion en procédant comme suit :

1. Enfoncez l'unité d'infusion sur la barre de guidage et poussez l'unité d'infusion jusqu'à la butée dans l'appareil **(Figure 36)**.
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage et poussez encore l'unité d'infusion d'environ 1 cm vers l'arrière jusqu'à ce que le bouton de verrouillage s'enclenche **(Figure 37)**.
3. Poussez le levier de verrouillage vers le bas jusqu'à la butée **(Figure 37)**.

☞ Remettez en place le panneau de service, fermez-le et remettez le bac à résidus à l'intérieur.

ⓘ Vous ne pouvez mettre l'appareil en marche que lorsque le panneau de service est fermé. Après la mise en marche, l'unité d'infusion s'ajuste à nouveau, puis le processus de chauffage normal commence.

15.6 Lancer le programme de nettoyage

Le programme de nettoyage permet d'effectuer un nettoyage intensif des emplacements normalement non accessibles. Lancez le programme de nettoyage au plus tard quand le témoin de la touche 'Nettoyage" (Figure 3, f) clignote.

Le processus de nettoyage dure environ 8 minutes et ne devrait pas être interrompu.

ⓘ Utilisez uniquement les comprimés de nettoyage AEG d'origine ! Ils peuvent être obtenus par le biais du service après-vente d'AEG (N° ET 663 910 480) ou dans le commerce (N° E 950 078 803).

☞ Avant de lancer le programme de nettoyage, nettoyez l'unité d'infusion (voir paragraphe „Nettoyer l'unité d'infusion" page 122) et videz le bac à résidus. Remplissez le réservoir d'eau avec au moins 1 litre d'eau fraîche.

☞ Mettez l'appareil sous tension à l'aide de la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻.

☞ Amenez le conteneur de grains sur la position "café moulu" **(Figure 38)**. Attendez que le mécanisme s'ajuste et que tous les témoins de l'affichage des volumes de mouture de café s'éteignent.

☞ Sortez le bac à résidus vidé pour l'installer juste sous l'écoulement du café **(Figure 39)**.

Il sert de collecteur pour le liquide de nettoyage. Le témoin "Vider le bac à résidus" (Figure 3, j) reste allumé tant que le conteneur est extrait.

☞ Placer un comprimé de nettoyage dans l'entonnoir de café moulu **(Figure 40)**.

☞ Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) . Le témoin cesse de clignoter pour rester allumé en permanence. Le programme démarre, ce processus ne doit pas être interrompu.

Pendant le processus de nettoyage, le témoin "Vider le bac à résidus" s'allume (Figure 3, j) et les symboles d'affichage des quantités de mouture de café s'allument en alternance. Le programme effectue 6 cycles avec le liquide de nettoyage. Les temps de pause servent à laisser agir le comprimé de nettoyage. En cas de panne de courant ou d'interruption du programme, celui-ci doit être redémarré à zéro !

Le processus de nettoyage est terminé au bout de 8 minutes environ, lorsque le témoin de la quantité de mouture de café s'éteint et que le témoin "Vider le bac à résidus" (Figure 3, j) clignote.

☞ Videz le bac à résidus et remettez-le en place afin que le témoin s'éteigne.

☞ Amenez le conteneur de grains sur la position souhaitée et remplissez le réservoir d'eau. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner à nouveau.

Après le déroulement du programme de nettoyage, nous vous conseillons de jeter la première tasse de café obtenue.

15.7 Lancer le programme de détartrage

Le programme de détartrage permet un détartrage simple et efficace de votre appareil. Lorsque le témoin de la touche "Détartrage" (Figure 3, e) clignote, l'appareil doit être détartré. Celui-ci devra l'être en tout cas au plus tard au bout de 4 mois.

Attention : N'utilisez en aucun cas un détartrant à base d'acide formique, ni du vinaigre ou du citron, qui pourraient endommager l'appareil. Les produits en poudre ne sont pas conseillés. Utilisez exclusivement des comprimés de détartrage AEG.

En cas d'utilisation d'autres produits de détartrage, AEG décline toute responsabilité en cas de dégâts. Vous pouvez obtenir des comprimés de détartrage dans le commerce de détail (N° E 900 195 537/7) ou auprès de la hotline d'AEG.

Le processus de détartrage se déroule en 2 phases et ne doit pas être interrompu.

Phase 1 : Phase de détartrage et **phase 2:** Phase de rinçage.
En cas de panne de courant ou d'interruption du programme, celui-ci doit être redémarré à zéro !

Phase 1 : Détartrage

☞ Avant de lancer le programme de détartrage, arrêtez l'appareil.

☞ Retirez et nettoyez l'unité de d'infusion (voir la section „Nettoyer l'unité d'infusion" page 122). L'unité d'infusion ne sera remise en place qu'après le détartrage.

☞ Remettez le panneau de service en place.

☞ Videz le bac à résidus et remettez-le en place.

☞ Remplissez le réservoir d'eau avec environ 400 ml d'eau tiède et versez le contenu d'un sachet (2 comprimés de détartrage) dans le réservoir d'eau **(Figure 41)**.

☞ Remettez le réservoir d'eau en place lorsque les comprimés sont dissous, ce qui prend environ 5 à 7 minutes.

☞ Mettez l'appareil en marche et attendez jusqu'à ce qu'il soit en position de base.

☞ Appuyez pendant environ 3 secondes sur la touche "détartrage" (Figure 3, e) .

Pendant le processus de détartrage, le témoin de la touche "détartrage" est allumé (Figure 3, e) en permanence et les symboles de la quantité de mouture de café s'allument en alternance.
Lorsque le détartrage est terminé, le témoin "Remplir le réservoir d'eau" (Figure 3, k) clignote.

☞ Rincez le réservoir d'eau et versez-y au moins 1 litre d'eau fraîche, puis remettez-le en place.

Phase 2 : Rinçage

☞ Appuyez sur la touche "détartrage" (Figure 3, e) . Ensuite, commence le

processus automatique de rinçage à l'eau fraîche.

La pompe s'arrête automatiquement dès que le processus de rinçage du bac à résidus est terminé. Ensuite, le témoin de la touche "Sélection de vapeur" (Figure 3, g) clignote.

☞ Placez un récipient approprié sous la buse à eau chaude. Ce récipient devrait avoir une contenance d'au moins 200 ml.

☞ Amenez le sélecteur rotatif de vapeur et d'eau chaude (Figure 1, D) dans la position **(Figure 42)**. Le témoin de la touche "Sélection de vapeur" (Figure 3, g) s'allume.

La pompe s'arrête automatiquement dès que le processus de rinçage est terminé. Les symboles des témoins de quantité de mouture de café s'éteignent, le témoin de la touche "Sélection de vapeur" (Figure 3, g) clignote.

☞ Ramenez le sélecteur de la vapeur et de l'eau chaude (Figure 1, D) sur la position ● **(Figure 42)**.

Le processus de rinçage est terminé. L'appareil passe en position de base et s'arrête ensuite. Le témoin "Vider le bac à résidus" (Figure 3, j) clignote encore pendant environ 1 minute.

☞ Videz le bac à résidus.

☞ Rincez à fond le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche et remettez-le en place.

☞ Avant de remettre l'appareil en marche, remettez l'unité d'infusion nettoyée en place (siehe „Nettoyer l'unité d'infusion" page 122).

L'appareil est maintenant prêt à fonctionner à nouveau.

ⓘ Lorsque le programme de détartrage vient d'être effectué, nous vous conseillons de jeter la première tasse de café préparée.

15.8 Commande d'accessoires

Pour profiter le plus longtemps possible de votre appareil et éviter des pannes prématurées, il est très important de le nettoyer et de le détartrer régulièrement. Vous pouvez également commander directement chez nous les comprimés de nettoyage et les produits de détartrage d'origine.
Veuillez-vous adresser à notre hotline de commande en Allemagne
Tél. 0 18 01-20 30 90

16 Que faire si...

- **... la préparation du café est interrompue et le témoin "Remplir le réservoir d'eau" (Figure 3, k) clignote ?**
  - Le réservoir d'eau est vide : Remplir le réservoir d'eau et le cas échéant, appuyer à nouveau sur la touche ou la touche .
  - Le réservoir d'eau n'est pas correctement mis en place : Vérifier la bonne assise du réservoir d'eau.
  - Le café est moulu trop finement : Nettoyer l'unité d'infusion et changer le réglage du degré de mouture.
  - L'unité d'infusion est obstruée: voir „Nettoyer l'unité d'infusion" page 122, retirer entièrement le marc de café de l'unité d'infusion, régler une quantité de mouture plus faible.
- **... le témoin "remplir réservoir d'eau" (Bild 3, k) clignote bien que celui-ci contienne suffisamment d'eau?**
  - Purger l'appareil : Placez un récipient sous la buse d'eau chaude. Placez le sélecteur de vapeur et eau chaude (Figure 1, D) quelques secondes dans la position . Dès qu'il sort de l'eau, replacez le sélecteur dans la position ●.
- **... l'appareil ne répond plus à vos commandes et le témoin "Vider le bac à résidus" (Figure 3, j) clignote ?**
  - Le bac à résidus est plein, vider le bac à résidus et bien le nettoyer, voir "Vider le bac à résidus" page 121.

- **... l'appareil ne répond plus à vos commandes et les 5 témoins quantité de mouture de café, ainsi que ou clignotent ?**
  - L'unité d'infusion est trop pleine : voir „Nettoyer l'unité d'infusion" page 122, retirer entièrement le marc de café de l'unité d'infusion.
  - La remplir avec une quantité plus faible de café moulu.
  - Régler une quantité de mouture plus faible, voir "Modifier et sauvegarder la quantité de mouture de café" page 118.
  - Contrôler l'éjecteur.
  - Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, veuillez-vous adresser à la hotline d'AEG.
- **... la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) clignote ?**
  - Le nombre de cafés demandé exige un nettoyage : effectuer le programme de nettoyage, voir "Lancer le programme de nettoyage" page 123.
- **... il n'est plus possible de lancer le programme de nettoyage ?**
  - Placer le conteneur de grains en position Café moulu, puis lancer le programme de nettoyage.
- **... la touche "Détartrage" (Figure 3, e) clignote ?**
  - Le nombre de café demandé exige un détartrage : lancer le programme de détartrage, voir "Lancer le programme de détartrage" page 124.
- **... l'expresso ou le café ne sont pas assez chauds ?**
  - Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude.
  - Accroître la température du café, voir "Régler la température du café" page 119.
- **... l'expresso ou le café ne sont pas assez forts ?**
  - Vous avez mis trop peu de café moulu : bien doser le café moulu, maximum 2 cuillères de dosage.
  - Le conteneur de grains est vide : rajouter du café en grains.
  - Le volume de mouture a été réglé trop bas : Accroître le volume de mouture, voir "Modifier et sauvegarder la quantité de mouture de café" page 118.
  - Réglage du degré de mouture trop grossier : Régler un degré de broyage plus fin, voir "Régler le degré de broyage" page 119.
- **...la crème n'est pas assez forte ?**
  - Utiliser de l'eau fraîche.
  - Utiliser des grains frais ou du café fraîchement moulu.
  - Nettoyer l'unité d'infusion, voir „Nettoyer l'unité d'infusion", page 122.
- **... trop peu de mousse lors de la production de mousse ?**
  - Lait trop chaud ou trop vieux, ou teneur en graisse trop élevée : utiliser du lait approprié
  - Buse vapeur obstruée : Nettoyer la buse à vapeur, voir page 117.
  - Orifice d'aspiration de l'air de l'accessoire de moussage obstrué : Nettoyer l'accessoire de moussage, voir page 118.
- **... le conteneur de grains ne peut pas être remis en place ?**
  - Restes de grains de café près du ou sur le broyeur : Enlever les restes de grains de café qui se trouvent sur le broyeur, voir page 121.
  - Restes de grains de café coincés dans la fermeture du conteneur de grains : Enlever les restes de grains se trouvant sur la fermeture du conteneur de grains.
- **... le broyeur est très bruyant lors du broyage ?**
  - Le broyeur est bloqué par un corps étranger : Enlever le corps étranger en suivant les indications, voir „Nettoyer le broyeur" page 121. Faire examiner l'appareil par le service après-vente, au besoin.
  - Vous pouvez continuer de vous servir de l'appareil pour le café moulu.

- **... l'unité d'infusion ne peut pas être enlevée ?**
  - L'unité d'infusion n'est pas en position de base :
    - Remettre l'unité en place correctement et mettre l'appareil en marche.
    - Arrêter l'appareil de nouveau comme il se doit. L'unité d'infusion va rejoindre la position de base.
    - Retirer l'unité d'infusion, voir „Nettoyer l'unité d'infusion" page 122.
- **... l'unité d'infusion ne peut pas être mise en place ?**
  - L'unité d'infusion n'est pas entièrement fermée : Fermer l'unité d'infusion au moyen du levier de service.
  - Le levier de verrouillage sur l'appareil n'est pas poussé vers le haut : Pousser la monture en métal vers le haut et insérer l'unité d'infusion, voir page 123.
- **... l'appareil doit être transporté ?**
  - Conserver l'emballage d'origine pour le protéger pendant le transport. Pour éviter les éraflures, utiliser impérativement le film protecteur d'origine.
  - Protéger l'appareil contre les chocs.
  - Vider les conteneurs de l'appareil et laisser s'évaporer l'eau du système. Vous protégez ainsi l'appareil contre les dégâts du gel pendant la saison froide.
    Le système est débarrassé de la vapeur par la sélection de la fonction vapeur, mais il faudra enlever auparavant le réservoir d'eau. Lorsque plus aucune vapeur ne s'en échappe, fermer le robinet de vapeur et éteindre l'appareil. Avant de l'emballer, laisser l'appareil refroidir.
  - Veuillez également faire attention à l'endroit où vous entreposez votre appareil, surtout pendant la saison froide. Il peut être endommagé par le gel.

17 Demander le nombre de cafés préparés

L'appareil offre la possibilité de demander combien de tasses de café ont été préparées jusqu'à maintenant avec cet appareil.

Si deux cafés ont été demandés en même temps à l'aide de la touche correspondant à 2 tasses de café (Figure 3, a), deux tasses de café seront effectivement comptées.

☞ Allumez l'appareil et attendez qu'il ait rejoint la position de base.

☞ Appuyez en même temps sur la touche "Sélection de vapeur" (Figure 3, g) et sur la touche "marche/arrêt" (Figure 3, h) ⏻. Restez appuyé sur les 2 touches pendant environ 1 seconde jusqu'à ce que le témoin de la touche correspondant à une tasse de café (Figure 3, b) ainsi que les témoins de la quantité de mouture de café s'allument.

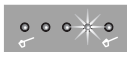
☞ Relâchez ensuite toutes les touches.

Ensuite, certains témoins de la quantité de mouture de café clignotent les uns après les autres, et dans ce cas, le nombre de cafés préparés est affiché :


1 clignotement correspond à 10'000 tasses


1 clignotement correspond à 1'000 tasses


1 clignotement correspond à 100 tasses


1 clignotement correspond à 10 tasses


1 clignotement correspond à 1 tasse

Les clignotements sont répétés en permanence, avant chaque séquence de répétition, les témoins s'allument tous pendant un court instant.

☞ Comptez le nombre des différents clignotements.

Exemple : La séquence de clignotements suivante correspond à 1 529 tasses.


0 clignotement


1 clignotement


5 clignotement


2 clignotement


9 clignotement

☞ Vous quittez ce mode à l'aide de la touche "Nettoyage" (Figure 3, f) .

18 Caractéristiques techniques

Tension du secteur: 220-240 V
Puissance consommée: 1290-1400 W

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

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

19 Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.

Appareils usagés

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 129 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 130 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 131 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

822_949_318 CP2..._defnep.book Seite 40 Freitag, 2. November 2007 6:30 18

Electrolux Hausgeräte Vertriebs GmbH
Muggenhofer Str. 135
D-90429 Nürnberg

http://www.electrolux.de

© Copyright by Electrolux

822 949 318 -03- 1107

Thinking of you
Electrolux
Share more of our thinking at
www.electrolux.com

Änderungen vorbehalten
Subject to change without notice