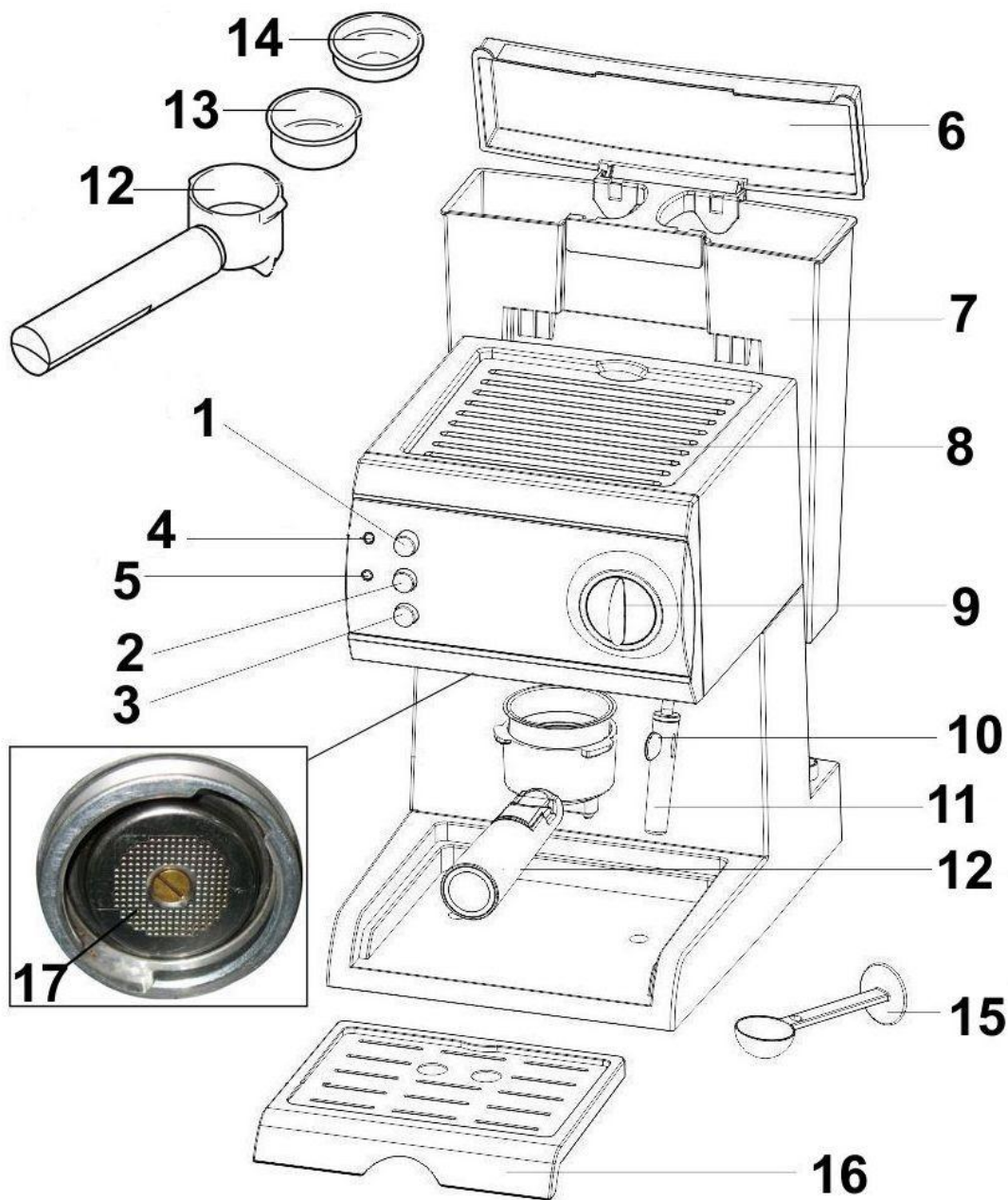


**Espressomaschine  
Espresso coffee maker  
Cafetière espresso  
Macchina per caffè espresso**

# ***Presto 227***



**GEBRAUCHSANLEITUNG  
INSTRUCTIONS FOR USE  
MODE D'EMPLOI  
ISTRUZIONI PER L'USO**



1. Ein/Aus Schalter
2. Dampf/Esspresso-Schalter
3. Espressowasser Schalter
4. Ein/Aus Anzeige
5. Thermostat Anzeige
6. Deckel Wassertank
7. Wassertank
8. Tassenablage
9. Dampfregler
10. Dampfdüsenschutz
11. Dampfdüse
12. Siebträger
13. Filtereinsatz für 2 Tassen
14. Filtereinsatz für 1 Tasse oder Kaffeepad
15. Dossierlöffle
16. Tropfschale
17. Brührsieb

1. On/Off switch
2. Steam/Coffee switch
3. Coffee-water switch
4. On/Off pilot light
5. Thermostat pilot light
6. Tank lid
7. Water tank
8. Cup shelf
9. Steam nozzle control
10. Steam nozzle protector
11. Steam nozzle
12. Filter holder
13. 2-cups filter
14. 1-cup filter (and for single-dose pad)
15. Dispenser spoon
16. Drip pan
17. Infusion mesh

1. Interrupteur marche/arrêt
2. Interrupteur vapeur/café
3. Interrupteur d'eau pour café
4. Voyant lumineux interrupteur
5. Voyant lumineux thermostat
6. Couvercle du réservoir
7. Réservoir d'eau
8. Repose-tasses
9. Commande du vaporisateur
10. Protecteur du vaporisateur
11. Vaporisateur
12. Porte-filtres
13. Filtre pour deux tasses
14. Filtre pour une tasse ou dosette
15. Cuillère de dosage
16. Bac et grille d'égouttage
17. Tamis de percolation

1. Interruttore on/off
2. Interruttore vapore/caffè
3. Interruttore d'aqua per caffè
4. Spia luminosa interruttore
5. Spia luminosa termostato
6. Coperchio del contenitore
7. Serbatoio dell'acqua
8. Ripiano per tazze
9. Comando del vaporizzatore
10. Protettore del vaporizzatore
11. Vaporizzatore
12. Portafiltri
13. Filtro per due tazze
14. Filtro per una tazza o cialde monodose
15. Cucciaino dosatore
16. Gocciolatoio
17. Gruppo erogatore

**Sicherheitshinweise**

- Bitte lesen Sie diese Anweisungen vor Inbetriebnahme der Espressomaschine sorgfältig durch.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Spannung Ihres Haushaltes übereinstimmt.
- Die Espressomaschine nicht mit leerem Wassertank einschalten.
- Unter gewissen Umständen können Dampf und Wasser aus dem Espressoauslauf austreten. Dies ist kein Anzeichen für einen Defekt oder eine Betriebsstörung.
- Es handelt sich um eine professionelle Espressomaschine, die mit Hochdruck (bis zu 18 bar) arbeitet und über eine Elektropumpe für feinstes Aroma und vollendeten Kaffeegeschmack verfügt. Daher ist es normal, wenn bei Inbetriebnahme ein leises Geräusch und Vibrieren der Elektropumpe zu hören sind.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es vorsichtshalber nur vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlichem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- SEHR WICHTIG! Das Gerät nicht in Wasser tauchen oder nass machen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit einer körperlichen, sensitiven oder geistigen Behinderung oder durch Personen, die nicht über die notwendige Erfahrung oder Kenntnisse verfügen, geeignet, es sei denn, sie werden von der für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt bzw. in die Benutzung des Gerätes eingewiesen.

*ACHTUNG!! Das Gerät KEINESFALLS über den Hausmüll entsorgen, sondern zum nächstgelegenen WERTSTOFFHOF oder zu einer Abfallannahmestelle zur Weiterverwertung bringen. So leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.*

**Tipps**

- Lassen Sie vor der ersten Espressozubereitung eine Wassermenge von 8-10 Tassen durch den Siebträger (ohne Verwendung von Espresso pulver) laufen. Auf diese Weise wird das Gerät vollständig gereinigt.
- Verwenden Sie den Dosierlöffel (15) zur Portionierung des Kaffeepulvers. Jeder Löffel entspricht in etwa der erforderlichen Menge für 1 Tasse Kaffee.
- Sollte der Espresso zu langsam auslaufen, so weist dies darauf hin, dass der Mahlgrad des Kaffeepulvers zu fein ist. Wir empfehlen Ihnen, kein Kaffeepulver mit sehr feinem Mahlgrad zu verwenden.

# Betrieb

## Espresso:

### **a.- Espressozubereitung**

1. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Dazu entnehmen Sie entweder den Wassertank (7) an der Rückseite des Gerätes oder öffnen den Deckel (6) des Wassertanks und leeren das Wasser direkt hinein.
2. Schließen Sie die Espressomaschine an das Netz an und betätigen Sie den EIN/AUS-Schalter (1). Die Leuchtanzeige (4) leuchtet orange auf. Sobald das Gerät bereit ist, leuchtet die Thermostat Anzeige (5) grün auf.
3. Wenn Sie Ihren ersten Espresso besonders heiss haben möchten, setzen Sie den Siebträger ohne Kaffeepulver ein und lassen ein bis zwei Tassen warmes Wasser durchlaufen, um so die Geräteteile aufzuwärmen.
4. Setzen Sie den gewünschten Filtereinsatz für 1 (14) oder 2 Tassen (13) in den Siebträger (12) ein. Verwenden Sie den Dosierlöffel (15) zur Portionierung des Kaffeepulvers. Ein Löffel entspricht der empfohlenen Menge für 1 Tasse Kaffee. Drücken Sie das Kaffeepulver im Filtereinsatz leicht an.
5. Wenn Sie vorportionierte Kaffeepads verwenden möchten, setzen Sie den Filtereinsatz für 1 Tasse (14) in den Siebträger ein und legen Sie den Kaffee-Pad in den Filtereinsatz.

### **b.- Inbetriebnahme**

6. Setzen Sie nun den Siebträger (12) in das Gerät ein.
7. Achten Sie darauf, dass der Siebträger gut verschlossen ist, indem Sie den Griff von links nach rechts drehen, um ein Tröpfeln zu vermeiden.
8. Stellen Sie eine bzw. zwei Tassen unter den Auslauf.
9. Versichern Sie sich, dass der Dampf/Espresso Schalter (2) auf Espresso gestellt ist.
10. Schalten Sie den Wasserschalter (3) ein. Der Espressoauslauf beginnt.
11. Nachdem die gewünschte Menge Espresso erreicht ist schalten Sie den Wasserschalter (3) wieder aus.

### **c.- Reinigung**

- Falls Sie Espresso-Pulver verwendet haben, reinigen Sie den Siebträger unter fließendem Wasser.
- Falls Sie ein Pad verwendet haben, entfernen Sie dieses und entsorgen es im Abfalleimer.

## Dampf:

*Zum Erhitzen von Flüssigkeiten mit der Dampfdüse (11):*

1. Schließen Sie die Espressomaschine an das Netz an und betätigen Sie den EIN/AUS-Schalter (1). Die Leuchtanzeige (4) leuchtet orange auf. Sobald das Gerät bereit ist, leuchtet die Thermostat Anzeige (5) grün auf.

2. Stellen Sie den Dampf/Espresso Schalter (2) auf Dampf. Warten Sie bis die Thermostat Anzeige (5) wieder grün leuchtet.
3. Halten Sie die Dampfdüse (11) in die Flüssigkeit, die Sie erhitzen möchten, und drehen dabei allmählich den Dampfregler (9) auf. Halten Sie die Dampfdüse (11) immer an der Schutzvorrichtung (10), um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.

**VORSICHT:** Es kann vorkommen dass am Anfang heisses Wasser auf der Dampfdüse spritzt: Verbrennungsgefahr!

4. Drehen Sie den Dampfregler (9) wieder zu.
5. Nach Ende des Vorganges empfehlen wir Ihnen, Unreinheiten und Rückstände im Inneren zu entfernen. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:
6. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter die Dampfdüse (11), drehen Sie den Dampfregler (9) wieder auf und lassen Sie Dampf austreten.
7. Schalten Sie den Dampf/Espresso Schalter (2) wieder auf Espresso.
8. Wenn Sie nach der Dampfzubereitung Espresso zubereiten möchten, so lassen Sie zuerst eine Wassermenge von 2 Tassen durch den Siebträger (ohne Verwendung von espressopulver) laufen, um eine optimale Espressotemperatur sicherzustellen.

Die maximale Zeit der Dampferzeugung beträgt 1 Minute.

## Reinigung und Instandhaltung

- *Trennen Sie die Espressomaschine vom Netz.*
- *Reinigen Sie Wassertank und Siebträger regelmäßig.*
- *Verwenden Sie bei der Reinigung der Espressomaschine oder der Tropfschale keinen Alkohol, Lösungsmittel oder Scheuermittel. Nur mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.*
- *Das Gerät verfügt über ein automatisches Druckablasssystem, das einen Teil des Wassers aus dem Kaffeesatz auf die Tropfschale laufen lässt. Wir empfehlen, die Tropfschale regelmäßig zu entleeren.*
- Wenn Sie die Dampfdüse zum Aufschäumen von Milch verwenden, reinigen Sie diese so bald wie möglich nach der Benutzung, da eingetrocknete Milchreste schwerer zu entfernen sind. Warten Sie, bis die Dampfdüse abgekühlt ist, und reinigen Sie diese anschließend mit einem feuchten Tuch.
- Zur gründlicheren Reinigung der Dampfdüse in regelmäßigen Abständen gehen Sie folgendermaßen vor: Warten Sie, bis die Dampfdüse abgekühlt ist und schrauben Sie das zylinderförmige Teil der Dampfdüse gegen den Uhrzeigersinn ab. Reinigen Sie die Dampfdüsenachse mit einem feuchten Tuch und waschen Sie das Zylinderteil mit Seifenlauge. Achten Sie darauf, dass die kleine Öffnung am oberen Ende der Dampfdüse sauber ist, bevor Sie das Teil wieder anbringen. Schrauben Sie die Dampfdüse im Uhrzeigersinn auf die Achse.

# Entkalkung

*Um Ihre Espressomaschine in einwandfreiem Zustand zu erhalten, sollten Sie das Gerät je nach Kalkhaltigkeit des Wassers, 1-3 mal pro Jahr entkalken. Wir empfehlen Ihnen unser Entkalkungsmittel Calc Clean 2000. (1 Liter Flaschen, Art.Nr. 226.900.0006).*

1. Netzstecker ziehen.
2. Brührsieb (17) wegnehmen (Schraube lösen).
3. Entkalkungslösung (gemäß Hinweis auf der Verpackung) in den Wassertank (7) geben.
4. Gefäss unter den Brühkopf (17) stellen
5. Gerät wieder einstecken und mit Ein/Aus Schalter (1) aufheizen.
6. Versichern Sie sich, dass der Dampf/Espresso Schalter (2) auf Espresso gestellt ist.
7. Wasserschalter (3) einschalten und ca. 1 Minute die Entkalkungslösung über den Brühkopf (17) ausfließen lassen.
8. Wasserschalter (3) ausschalten.
9. Die Maschine durch Drücken des Ein/ Aus Schalters (1) ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen.
10. Wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal bis der gesamte Inhalt des Wasserbehälters mit der Entkalkungslösung über den Brühkopf ausgeflossen ist.
11. Nach dem Entkalken den Wassertank (7) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen.
12. Gerät wieder mit Ein/Aus Schalter (1) aufheizen und Wasserschalter (3) einschalten. Maschine gut durchspülen. (ca. 1 Liter frisches Wasser)
13. Netzstecker ziehen. Gerät ca. 1 Std. abkühlen lassen und Brührsieb (17) wieder einsetzen.
14. Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

---

## INSTRUCTIONS

## ENGLISH

### Safety instructions

- Please read these instructions before using the coffee maker.
- Do not switch the coffee maker on without making sure that the voltage stated on the specifications plate matches that in your home.
- Do not operate the coffee maker without water in the tank.
- Steam and water may come out of the coffee output at certain times. This is not a symptom of a fault or malfunction.
- This espresso coffee maker is a professional high-pressure model (up to 18 bar) and has a built-in electric pump to draw out the maximum flavour and aroma from the coffee. It is therefore normal for the electric pump to make a little noise and vibrate when it comes into operation.

- If the power lead is damaged, it should be replaced by the manufacturer or by an authorised after-sales service shop or similar qualified personnel to prevent possible hazards.
- **VERY IMPORTANT!** Do not get the appliance wet or submerge it in water.
- This appliance is only for household use.
- Keep out of the reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

*CAUTION! When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to your nearest CLEAN POINT or the waste collection centre closest to your home for processing. You will thus be helping to take care of the environment.*

## Tips

- Before using the coffee machine for the first time, we recommend allowing the equivalent of 8-10 cups of water to run through the filter holder (with no coffee in the filter). This completely cleans the entire system.
- Use the dispenser spoon (15) to adjust the correct amount of coffee. One spoonful is equivalent to one cup of coffee.
- If the coffee seems to be coming out too slowly, the grind is too fine. We recommend that you avoid using extra-fine ground coffee.

## Operation

### Coffee:

#### **a. – Preparing coffee**

1. Fill the water tank. To do this, remove the tank (7) from the rear of the coffee maker or open the lid (6) and pour the water in.
2. Plug the coffee maker into the mains and press the switch (1). The orange pilot light will come on. Once the appliance is ready the thermostat pilot light (5) will turn on (green).
3. If you want to make sure your first cup of coffee is hot, insert the filter holder (12) without coffee in it and let one or two cups of hot water run out in order to warm the components of the coffee-maker.
4. Fit the filter you want to use, for 1 or 2 cups (13 or 14), in the filter holder (12). Use the spoon (15) to dispense the coffee. Its capacity is the recommended dose for one coffee. Press the filter coffee down lightly.
5. If you would like to use coffee pads, put the 1-cup filter (14) in the filter holder (12) and the pad in the filter holder.



## **b. – Starting the coffee maker**

6. Next, place the filter holder (12) in the coffee-maker.
7. Make sure the filter holder is securely closed, pushing the handle firmly from left to right, as it may drip otherwise.
8. Place one or two cups under the coffee outlet holes.
9. Make sure that the steam/coffee switch (2) is turned to coffee.
10. Turn the water switch (3) on. The coffee will start to flow out.
11. Once the required amount of coffee has come out, turn the water switch (3) off.

## **c. - Cleaning**

- If you have used ground coffee, clean the grounds by placing the filter holder under running water.
- If you used a single-dose pod, remove the bag and put it in the rubbish.

## **Steam:**

*To heat any type of liquid using the steam nozzle (11)*

1. Plug the coffee maker into the mains and press the switch (1). The orange pilot light (4) will come on. Once the appliance is ready the thermostat pilot light (5) will turn on (green).
2. Turn the steam/coffee switch (2) to steam and wait until the thermostat pilot light (5) comes on again.
3. Insert the steamer (11) into the liquid to be heated and gradually open the steam nozzle control (9). Always handle the steam nozzle (11) by the protective handle (10), to avoid potential burns.  
**ATTENTION:** It can happen that at first hot water will splash out of the steam nozzle: Danger of burning!
4. Turn off the steam nozzle control (9) to the left.
5. After using, we recommend you clean any traces of dirt on the inside. To do this:
6. Place an empty container under the steam nozzle (11), turn on the steam control (9) again and let the steam out.
7. Turn off the steam control (9).
8. If you want to make coffee after using the steam nozzle, it is advisable to allow two cups of water to run out through the filter holder (with no coffee in the filter) to ensure that the next cup of coffee comes out at the right temperature.

The maximum steam draw-off time is about 1 min.

## **Cleaning and maintenance**

- *Unplug the coffee maker from the mains.*
- *Clean the tank and filter holder regularly.*
- *Do not use alcohol, solvents or abrasive products to clean the coffee maker or tray, just a soft damp cloth.*
- *The appliance has an automatic de-pressurising system that channels some of the water from the dregs into the tray. It is advisable to remove the water from the cup-holder tray regularly.*

- If you use the steam nozzle to heat milk, clean it as soon as possible for easy cleaning. Wait for the steam nozzle to cool down and wipe it with a damp cloth.
- Every now and again, for more thorough cleaning of the steamer, proceed as follows: wait until the steamer cools down and unscrew its cylindrical part anticlockwise. Wipe the steamer spindle with a damp cloth and soap the cylindrical part. Make sure that the small hole at the top of the steamer is clean before refitting the part. Fit the steamer on its spindle, screwing it clockwise.

## **Limescale removal**

*To maintain your Espresso machine in perfect condition you should carry out this limescale removal procedure 1-3 times a year, depending on the lime content of your water. We recommend that you use our limescale removal product Calc Clean 2000. (1 litre bottles, Art.No. 226.900.0006).*

1. Pull out the mains supply plug.
2. Take off the infusion mesh (17) (undo the screw).
3. Pour limescale removal solution (according to the instructions on the packaging) into the water tank (7).
4. Place a vessel under the infusion head (17)
5. Plug the appliance back in and heat up using the On/Off switch (1).
6. Make sure that the steam/coffee switch (2) is turned to coffee.
7. Turn on the water switch (3) and allow the limescale removal solution to flow out of the infusion head (18) for ca. 1 minute.
8. Turn the water switch (3) off.
9. Switch off the machine by pressing the On/Off switch (1) and allow the solution to act for ca. 5 minutes.
10. Repeat this procedure two or three times until the entire contents of the water tank containing the limescale removal product has flowed through the infusion head.
11. After limescale removal, rinse out the water tank (7) thoroughly and then fill with fresh water.
12. Heat up the appliance once more using the On/Off switch (1) and turning the water switch (3) on. Flush out the machine thoroughly. (ca. 1 litre of fresh water)
13. Pull out the mains supply plug. Leave the machine for ca. 1 hour to cool down and then reinsert the infusion head (17).
14. Your coffee machine is once more ready for use.

## Règles de sécurité

- Lisez ces instructions avant d'utiliser la cafetière.
- Ne branchez pas la cafetière avant d'avoir vérifié que la tension figurant sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre domicile.
- Ne faites pas fonctionner la cafetière sans eau dans le réservoir.
- A certains moments, il est possible que de la vapeur et de l'eau s'échappent par la zone du passage du café. Cela n'est ni une anomalie, ni un mauvais fonctionnement.
- Cette cafetière espresso est un modèle professionnel à haute pression (18 bars), elle incorpore une pompe électrique pour extraire du café tout son arôme et son goût. C'est pourquoi il est tout à fait normal qu'il se produise un léger bruit et de petites vibrations lorsque la pompe électrique se met en marche.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, par un service après-vente agréé ou par tout professionnel qualifié afin d'écartier tout danger.
- TRÈS IMPORTANT ! Ne mouillez pas et n'humidifiez pas l'appareil.
- Maintenez-le hors de la portée des enfants.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
- Il est recommandé de ne pas laisser cet appareil à la portée de personnes (y compris d'enfants) ayant un handicap physique, sensitif ou mental, ni par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, à moins que la personne responsable de leur sécurité les supervise ou leur apporte des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

*ATTENTION ! Pour mettre l'appareil au rebut, NE LE JETEZ JAMAIS à la poubelle ; déposez-le dans un POINT DE RECYCLAGE ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.*

## Conseil

- Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil avec du café, il convient de laisser passer par le porte-filtres une quantité d'eau (sans café dans le filtre) correspondant à 8 - 10 tasses. Vous obtiendrez ainsi un nettoyage complet de tout le système.
- Utilisez la cuillère de dosage (15) pour obtenir la dose de café nécessaire. Une cuillère correspond à une dose de café pour une tasse.
- Si vous observez que l'extraction du café est trop lente, cela signifie que la mouture du café est trop fine. Nous vous conseillons de ne pas utiliser de café à mouture extra-fine.

# Fonctionnement

## Café :

### a. – Préparation du café

1. Remplir le réservoir d'eau. Pour ceci, vous pouvez retirer le réservoir (7) par la partie arrière de la cafetière, ou ouvrir le couvercle (6) et verser l'eau directement.
2. Branchez la cafetière et appuyez sur l'interrupteur (1). Le voyant lumineux (4) s'allumera en orange. Lorsque l'appareil sera prêt, le voyant lumineux de thermostat (5) s'allumera en vert.
3. Si vous voulez que votre premier café soit plus chaud, mettez le porte-filtres (12) sans café et laisser passer une ou deux tasses d'eau chaude afin de réchauffer les composants de la cafetière.
4. Placez le filtre que vous désirez utiliser, pour 1 à 2 tasses (13 ou 14), dans le porte-filtres (12). Utilisez la cuillère (15) pour doser le café. Une cuillère a la capacité recommandée pour un café. Tassez légèrement le café dans le filtre.
5. Si vous souhaitez utiliser du café en dosette placez le filtre pour 1 tasse (14) dans le porte-filtres (12). Placez la dosette dans le porte-filtres.

### b.- Mise en marche

6. Ensuite, insérez le porte-filtres (12) dans la cafetière.
7. Assurez-vous que le porte-filtres est bien refermé en poussant fortement la commande de gauche vers la droite afin d'éviter les fuites.
8. Placez une ou deux tasses sous les orifices de sortie du café (12).
9. Assurez-vous que l'interrupteur Vapeur/Espresso (2) soit placé sur Espresso.
10. Enclenchez l'interrupteur d'eau (3). L'écoulement de l'Espresso débute.
11. Après écoulement de la quantité d'Espresso désirée, déclenchez à nouveau l'interrupteur d'eau (3).

### c.- Nettoyage

- Si vous avez utilisé du café moulu, nettoyez le porte-filtres sous un robinet d'eau.
- Si vous avez utilisé une dosette de café, retirez le sachet et jetez-le à la poubelle.

## Vapeur :

*Pour chauffer toutes sortes de liquides en utilisant le vaporisateur (11)*

1. Branchez la cafetière et appuyez sur l'interrupteur (1). Le voyant lumineux (4) s'allumera en orange. Lorsque l'appareil sera prêt, le voyant lumineux de thermostat (5) s'allumera en vert.
2. Ensuite, actionnez l'interrupteur de vapeur/café (3) sur la position vapeur. Attendez que le voyant (5) s'allume en vert.
3. Introduisez l'embout du vaporisateur (11) dans le liquide à chauffer et ouvrez progressivement la commande du vaporisateur (9). Manipulez toujours le vaporisateur (11) par le protecteur (10) afin de ne pas vous brûler.

**ATTENTION:** il peut arriver qu'au début de l'eau chaude soit éjectée de la buse de vapeur : danger de brûlures!

4. Refermez la commande du vaporisateur (9).
5. L'opération terminée, nous vous recommandons de nettoyer l'appareil des impuretés qui peuvent rester à l'intérieur. Pour cela :
6. Placez un récipient vide sous le bec à vapeur (11), ouvrez la commande (9) et laissez sortir la vapeur.
7. Placez de nouveau l'interrupteur Vapeur/Espresso (2) sur Espresso.
8. Après l'opération de vaporisation, si vous souhaitez faire du café, nous vous recommandons de laisser sortir par le porte-filtre le contenu d'eau (sans café dans le filtre) équivalent à deux tasses afin que le café suivant soit à la bonne température.

La durée maximale d'extraction de la vapeur sera de 1 minute.

## Nettoyage et entretien

- *Débranchez la cafetière.*
  - *Nettoyez régulièrement le réservoir et le porte-filtres.*
  - *N'utilisez pas d'alcool, ni de dissolvants ou de produits abrasifs pour nettoyer la cafetière ou le plateau ; un chiffon doux et humide suffit.*
  - *La machine possède un système de dépressurisation automatique qui fait qu'une partie de l'eau du marc de café passe dans le plateau. Nous vous recommandons de retirer régulièrement l'eau du plateau portetasses.*
- Si vous utilisez le vaporisateur pour chauffer du lait, lavez-le au plus vite pour en faciliter le nettoyage. Attendez que le vaporisateur se soit refroidi et nettoyez-le à l'aide d'un chiffon humide.
  - De temps en temps, pour un nettoyage plus à fond du vaporisateur, procédez comme indiqué ci-après : attendez que le vaporisateur se soit refroidi, dévissez la partie cylindrique de ce dernier, dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre. Nettoyez l'axe du vaporisateur à l'aide d'un chiffon humide et savonnez la pièce cylindrique. Assurez-vous que le petit trou de la partie supérieure du vaporisateur est bien propre avant de remettre la pièce. Remettez le vaporisateur sur son axe en le vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Détartrage

*Pour maintenir votre machine espresso en parfait état, vous devez la détartrer 1-3 fois par an en fonction de la teneur en calcaire de l'eau. Nous vous recommandons notre détartrant Calc Clean 2000 (en bouteilles de 1 litre, n° art. 226.900.0006).*

1. Retirer la fiche de secteur.
2. Enlever le tamis de percolation (17) (desserrer la vis).
3. Verser la solution détartrante dans le réservoir d'eau (7) (selon indication sur l'emballage).
4. Placer le récipient sous la tête de percolation (17).
5. Reconnecter l'appareil et le chauffer au moyen de l'interrupteur Marche/Arrêt (1).
6. Assurez-vous que l'interrupteur Vapeur/Espresso (2) soit placé sur Espresso.

7. Enclenchez l'interrupteur d'eau (3) et laissez passer la solution détartrante par la tête de percolation (17) pendant env. 1 minute.
  8. Déclenchez l'interrupteur d'eau (3).
  9. Arrêter la machine en pressant l'interrupteur Marche/Arrêt (1) et laissez agir la solution pendant env. 5 minutes.
  10. Répéter le processus deux à trois fois, jusqu'à ce que tout le contenu du réservoir d'eau avec solution détartrante se soit écoulé à travers la tête de percolation.
  11. Après le détartrage, bien rincer le réservoir d'eau (7) et le remplir d'eau fraîche.
  12. Rechauffer l'appareil au moyen de l'interrupteur Marche/Arrêt (1) et enclenchez l'interrupteur d'eau (3). Bien rincer la machine (env. 1 litre d'eau fraîche).
  13. Retirer la fiche de secteur. Laisser refroidir l'appareil pendant env. 1 h et remonter le tamis de percolation (17).
  14. La machine à café est de nouveau opérationnelle
- 

## ISTRUZIONI PER L'USO

## ITALIANO

### Indicazioni inerenti alla sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni prima di utilizzare la macchina per caffè.
- Non collegare la caffettiera all'alimentazione elettrica senza aver prima verificato se la tensione indicata sulla targhetta delle caratteristiche e quella dell'impianto domestico coincidono.
- Non mettere in funzione la caffettiera se manca acqua nel serbatoio.
- È possibile che in alcuni momenti fuoriescano vapore e acqua dal beccuccio erogatore del caffè. Non si tratta di un sintomo di avaria né di malfunzionamento.
- La macchina per caffè espresso è un modello professionale ad alta pressione (fino a 18 bar), dotata di un'elettropompa che consente di ottenere il massimo aroma e gusto dal caffè. Pertanto è normale che nel mettere in funzione l'elettropompa si avvertano un piccolo rumore e una vibrazione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal produttore, da un servizio di assistenza post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.
- **IMPORTANTISSIMO:** Non immergere l'apparecchio in acqua e fare in modo che non si bagni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio non è adatto a essere utilizzato da persone (bambini compresi) con menomazioni fisiche, sensoriali o psichiche, né da persone sprovviste dell'esperienza o delle conoscenze necessarie, a meno che non siano seguite o istruite da un responsabile che ne illustri il funzionamento.

**ATTENZIONE:** Non smaltire MAI l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici. Portarlo presso il CENTRO DI SMALTIMENTO o di raccolta più vicino perché possa essere smaltito adeguatamente. In questo modo si contribuirà alla tutela dell'ambiente.

## Consigli

- Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio con del caffè, è consigliabile far uscire dell'acqua dal portafiltri (senza caffè nel filtro) per una quantità corrispondente a 8-10 tazzine. In questo modo si otterrà la pulizia completa dell'intero sistema.
- Utilizzare il cucchiaino dosatore (15) per calcolare la dose di caffè necessaria. Un cucchiaino corrisponde alla dose di caffè necessaria per una tazza.
- Quando la molitura del caffè è troppo fine, l'erogazione del caffè risulterà troppo lenta. Si consiglia di non utilizzare caffè macinato extrafine.

## Funzionamento

### Caffè :

#### **a.- Preparazione del caffè**

1. Riempire d'acqua il serbatoio. Allo scopo è possibile estrarre il serbatoio (7) dalla parte posteriore della macchina oppure aprirne il coperchio (6) e versare direttamente l'acqua.
2. Collegare la macchina per caffè alla rete elettrica e accendere l'interruttore (1). La spia luminosa (4) si accenderà in arancio. Quando sarà pronta, la spia luminosa termostato (5) si accenderà in verde.
3. Perché il primo caffè sia più caldo, collocare il portafiltri senza caffè e lasciare uscire una o due tazze di acqua calda. In questo modo i componenti dell'apparecchio si riscaldano.
4. Disponga il filtro che desidera usare, per 1 o 2 tazze (13 o 14), nei portafiltri (12). Utilizzi il cucchiaino (15) per dosare il caffè. Un cucchiaino ha la capienza suggerita per un caffè. Premi un po' il caffè del filtro.
5. Si desea utilizar café en caliente, abra el sachetto de la dose unitaria. Disponga il filtro di 1 tazza (14), nei portafiltri (12). Disponga il monodose nei portafiltri.

#### **b.- Avviamento**

6. Successivamente, posizionare il portafiltri (12) nella caffettiera.
7. Verificare che il portafiltri sia ben chiuso, spingendo il comando da sinistra a destra con forza: in caso contrario può gocciolare.
8. Collocare una o due tazze sotto i beccucci erogatori del caffè (12).
6. Assicurarsi che il commutatore vapore/caffè (2) sia posizionato su Espresso. Chiudere l'interruttore d'acqua per caffè (3). Inizia l'erogazione di caffè. Raggiunta la quantità di caffè desiderata, aprire di nuovo l'interruttore d'acqua per caffè (3).

## c.- Pulizia

- Se avete usato il caffè macinato, pulire i motivi disponendo il supporto del filtro sotto l'acqua corrente.
- Se è stato utilizzato del caffè in cialde monodose, rimuovere il sacchetto e gettarlo nella spazzatura.

### Vapore :

*Per riscaldare qualsiasi tipo di liquido utilizzando il vaporizzatore (11):*

1. Collegare la macchina per caffè alla rete elettrica e accendere l'interruttore (1). La spia luminosa (4) si accenderà in arancio. Quando sarà pronta, la spia luminosa termostato (5) si accenderà in verde.
2. Quindi azionare l'interruttore di vapore/caffè (2) nel posizione di vapore e attendere fino all'accensione della spia verde (5).
3. Introdurre il vaporizzatore (11) nel liquido da riscaldare e aprire gradualmente il comando del vaporizzatore (9). Utilizzare sempre il vaporizzatore (11) servendosi del protettore (10) per evitare di scottarsi.  
**ATTENZIONE:** può avvenire che, all'inizio, dall'ugello del vapore escano spruzzi di vapore. Pericolo di scottature!
4. Chiudere di nuovo il comando del vaporizzatore (9).
5. Quando avrà finito, le raccomandiamo di pulire le impurità rimaste all'interno. A tal fine:
6. Collochiamo sotto un recipiente vuoto, apra di nuovo il comando del vaporizzatore (9) e lasci uscire il vapore.
7. Posizionare nuovamente l'interruttore vapore/caffè (2) su Espresso.
8. Se si desidera fare un caffè dopo la vaporizzazione, si consiglia di lasciare uscire circa due tazze d'acqua dal portafiltri (senza caffè nel filtro) in modo da produrre un caffè avente una temperatura adeguata.

Il vapore massimo disegna-fuori il tempo è circa 1 min.

## **Pulizia e manutenzione**

- *Scollegare la macchina del caffè dalla presa di corrente.*
- *Pulire regolarmente il serbatoio e il portafiltri. Non utilizzare alcol, solventi o prodotti abrasivi per pulire la macchina del caffè o il vassoio. Utilizzare solo un panno leggermente umido.*
- *La macchina è dotata di un sistema di depressurizzazione automatica che fa sì che parte dell'acqua residua venga convogliata verso il vassoio. Si consiglia di svuotare regolarmente dall'acqua il vassoio porta tazze.*
- Se il vaporizzatore viene utilizzato per riscaldare latte, pulirlo immediatamente renderà più semplice la pulizia stessa. Attendere che il vaporizzatore si raffreddi e pulirlo con un panno umido.
- Ogni tanto, e per pulire il vaporizzatore in modo più approfondito, procedere nel modo indicato di seguito: Attendere che il vaporizzatore si raffreddi e svitarne la



parte cilindrica in senso antiorario. Pulire l'asse del vaporizzatore con un panno umido e insaponare il pezzo cilindrico. Verificare che il beccuccio piccolo nella parte superiore del vaporizzatore sia pulito prima di ricollocare il pezzo. Collocare il vaporizzatore nel proprio asse avvitandolo in senso orario.

## Decalcificazione

*Per mantenere la macchina espresso in uno stato perfetto, dovete decalcificare l'apparecchio da 1 a 3 volte l'anno, a seconda della quantità di calcare.*

*Vi raccomandiamo il nostro decalcificante Calc Clean 2000.*

*(bottiglie da 1 litro, Art.N° 226.900.0006).*

1. Staccare la spina di alimentazione.
2. Estrarre il gruppo erogatore (18) (allentare la vite).
3. Mettere la soluzione anticalcare nel serbatoio dell'acqua (7) (seguendo le indicazioni riportate sulla confezione).
4. Mettere un contenitore sotto la testa di erogazione (18)
5. Inserire nuovamente la spina e riscaldare azionando l'interruttore ON/OFF (1).
6. Assicurarsi che l'interruttore vapore/caffè (2) sia posizionato su Espresso.
7. Chiudere l'interruttore d'acqua per caffè (3) e lasciare scorrere la soluzione decalcificante attraverso la testa di erogazione (18) per circa 1 minuto.
8. Aprire l'interruttore d'acqua per caffè (3).
9. Spegnerla la macchina premendo l'interruttore ON/OFF (1) e fare agire la soluzione per circa 5 minuti.
10. Ripetete la procedura da due a tre volte finché tutto il contenuto del contenitore dell'acqua con la soluzione decalcificante non sia defluita attraverso la testa di erogazione.
11. Dopo la decalcificazione sciacquare bene il serbatoio dell'acqua (7) e riempirlo con acqua pulita.
12. Riscaldare di nuovo l'apparecchio mediante l'interruttore ON/OFF e schalten Si eden Wasserschalter (3) ein. Sciacquare bene la macchina. (circa 1 litro di acqua pulita)
13. Staccare la spina. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 1 ora e inserire di nuovo il gruppo erogatore (17).
14. La macchina per caffè è di nuovo pronta a funzionare

## Garantieverpflichtung

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte.

Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl.

Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz).

Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten).

Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

---

## Obligation de garantie

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée.

Nous éliminons toutes les défectuosités du à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix.

La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles).

Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous).

Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

---

## Impegno di garanzia

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia.

Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione.

Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale).

Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso).

L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

Servicestation:	Rotel AG
Service après-vente:	Parkstrasse 43
Servizio Assistenza :	5012 Schönenwerd
	Tel: 062 787 77 00 / e-mail: office@rotel.ch