

CASO®

D E S I G N

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Mode d'emploi
Manual del usuario | Gebruiksaanwijzing | Руководство по эксплуатации
Manual de instruções | Kullanım Kılavuzu | Bruksanvisning

Espressomaschine EspressoGourmet Crema
Espresso machine EspressoGourmet Crema
Machine à espresso EspressoGourmet Crema
Cafetera expés EspressoGourmet Crema
Espressomachine EspressoGourmet Crema
Эспрессо-машина EspressoGourmet Crema
Máquina de café expresso EspressoGourmet Crema
Espresso Makinesi EspressoGourmet Crema
Espressomaskin EspressoGourmet Crema



Artikel-Nr.: 1824

**Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Datos técnicos /
 Technische gegevens / Технические характеристики / Especificações técnicas /
 Teknik Verirler / Tekniska data**

Gerät / Device / Appareil / Aparato / Aparaat / Прибор / Aparelho / Cihaz / Apparat	Espressomaschine, Espresso machine, Machine à espresso, Cafetera expres, Espressomachine, Эспрессо-машина, Máquina de café expresso, Espresso Makinesi, Espressomaskin
Name / Name / Nom / Denominación / Name / Наименовани / Nome / Cihaz Adı / Namn	CASO EspressoGourmet Crema
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo / Artikelnr. / № артикула / N.º de artigo / Ürün No. / Artikel-nr.	1824
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccor- dement / Dati connessione / Aansluitgegevens / Параметры подключения / Dados de ligação / Bağlantı verileri / Anslutningsdata	220 V - 240 V, 50 Hz - 60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissan- ce consommée / Potenza assorbita / Vermogens / Мощность / Consumo de potência / Güç / Eff ektbehov	1350 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W/H/D) / Dimensions extérieures (l/h/p) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Afmetingen (B/H/D) / Габаритные размеры (Ш/В/Г) / Dimensões externas (L/A/P) / Diş boyutlar (Uzunluk/Genişlik/Derinlik) / Yttermått (BxHxD)	145 mm x 310 mm x 320 mm
Außenabmessungen mit eingespanntem Siebträger / External measurements with inserted portafilter / Dimensions extérieures avec porte-filtre fixé / Dimensiones exteriores con el portafiltro instalado / Afmetingen met ingeklemde zeefsteun / Наружные размеры указаны с закрепленным портафильтром / Dimensões exteriores com o porta-filtro colocado / Portafiltre yerine takılı haldeyken dış ebatlar / Yttermått med införd silbärare	145 mm x 310 mm x 420 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso net / Netto- gewicht / Bec / Peso líquido / Net ağırlık / Nettovikt	3,4 kg

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

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

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

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

Dokument-Nr.: 01824 16-10-2024

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2024 CASO GmbH

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines	4
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	4
1.2	Warnhinweise	4
1.3	Haftungsbeschränkung	5
1.4	Urberschutz	5
2	Sicherheit	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung.....	5
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	6
2.3	Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr	7
2.4	Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom.....	8
3	Inbetriebnahme	8
3.1	Sicherheitshinweise.....	8
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	8
3.3	Auspacken	9
3.4	Anforderungen an den Aufstellort	9
3.5	Elektrischer Anschluss	9
3.6	Warnhinweise	10
4	Aufbau und Funktion	10
4.1	Gesamtübersicht	10
4.2	Bedienelemente	11
4.3	Typenschild	12
5	Bedienung und Betrieb	12
5.1	Vor dem ersten Gebrauch	12
5.2	Tipps / Empfehlungen für die Zubereitung	13
5.3	Filtereinsätze.....	13
5.3.1	Doppelwandige Siebeinsätze (mit Druckregulierung).....	14
5.3.2	Einwandige Profisiebe (ohne Druckregulierung)	14
5.4	Espressozubereitung (Espresso und Caffè Doppio)	14
5.5	Manuelle Espressomenge	16
5.6	E.S.E Pad Zubereitung	16
5.7	Milchschaum herstellen.....	16
5.8	Wassermenge der EspressoFunktion anpassen	17
6	Reinigung und Pflege	18
6.1	Sicherheitshinweise.....	18
6.2	Reinigung	18
6.3	Entkalkung	19
7	Störungsbehebung	19
7.1	Sicherheitshinweise.....	19
7.2	Tabelle Störungsursachen und -behebung	20
8	Entsorgung des Altgerätes	21
8.1	Entsorgung der Verpackung	22
9	Garantie	22

1 Allgemeines

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

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

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

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

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

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

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

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

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

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

WARNUNG

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

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

VORSICHT

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

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

HINWEIS

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

1.3 Haftungsbeschränkung

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

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

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberrecht

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

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

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

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

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠️ WARNUNG**Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

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

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

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise**HINWEIS**

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

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.

HINWEIS

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

2.3 Gefahrenquellen - Verbrennungsgefahr** WARNUNG**

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

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

- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts werden während des Gebrauchs sehr heiß. Besonders die Heißwasser-/Dampfpflanze, die Tassenplatte, der Siebträgerkopf, die Filtereinsätze und das Tropfgitter heizen sich sehr auf.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Bei der Benutzung der Dampfpflanze tritt heißer Dampf aus. Berühren Sie die Lanze nur an dem Griff.
- ▶ Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Dampfpflanze, wenn das Gerät im Betrieb ist.
- ▶ Prüfen Sie immer die Temperatur des Espressos, bevor Sie ihn trinken.

2.4 Gefahrenquellen - Gefahr durch elektrischen Strom**⚠️ GEFAHR****Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

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

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

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise**⚠️ WARNUNG**

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

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO EspressoGourmet Crema
- 2 einwandige Profisiebe für 1 oder 2 Tassen

- 2 doppelwandige Siebeinsätze für 1 oder 2 Tassen
- E.S.E Pad Filtereinsatz
- Siebträger
- Tamper mit Holzgriff
- Kurzanleitung
- Kaffeelöffel
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

3.3 Auspacken

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

HINWEIS

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

3.4 Anforderungen an den Aufstellort

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

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

3.5 Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelteres Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.

- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

3.6 Warnhinweise

⚠ VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberflächen.

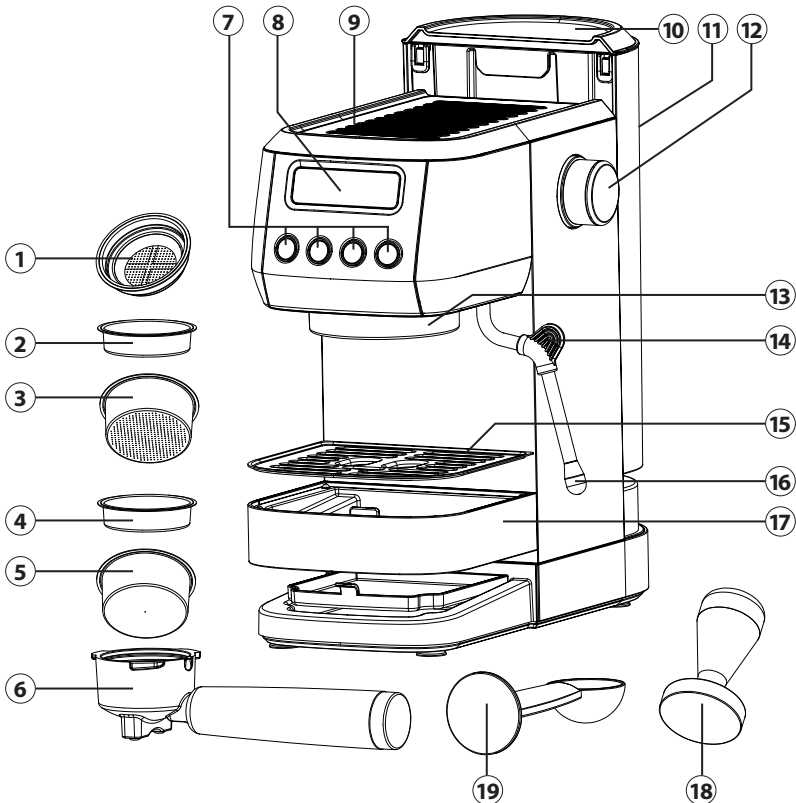
- ▶ Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!



4 Aufbau und Funktion

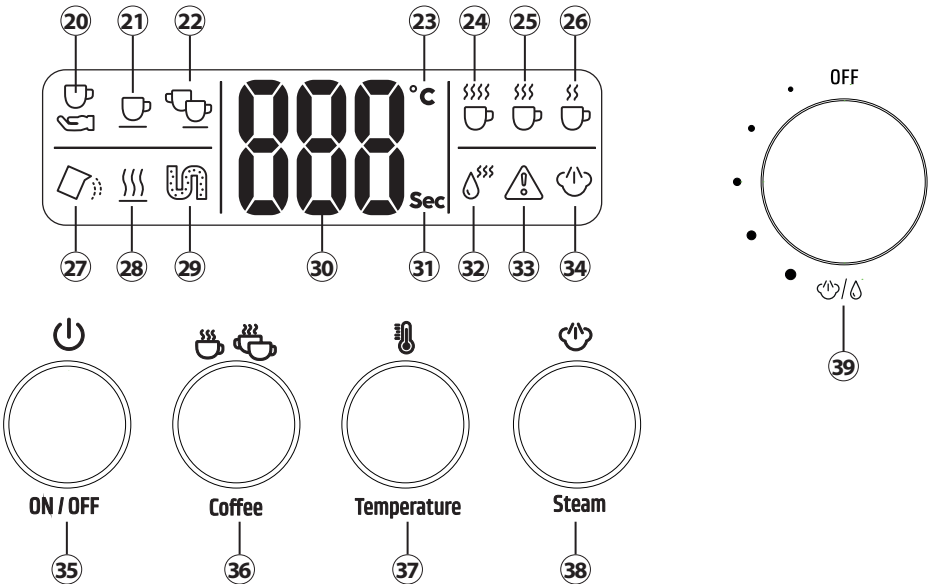
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zu Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



- ① E.S.E Pad Filtereinsatz
- ② einwandiges Profisieb (für 1 Tasse)
- ③ einwandiges Profisieb (für 2 Tassen)
- ④ doppelwandiger Siebeinsatz (für 1 Tasse)
- ⑤ doppelwandiger Siebeinsatz (für 2 Tassen)
- ⑥ Siebträger
- ⑦ Bedientasten
- ⑧ Display
- ⑨ Tassenplatte
- ⑩ Wassertank-Deckel
- ⑪ Wassertank
- ⑫ Drehregler zur Dampf/Wasserausgabe
- ⑬ Brühkopf
- ⑭ Dampfplanten-Griff
- ⑮ Tropfgitter
- ⑯ Dampfplanten-Auslass
- ⑰ Tropfschale
- ⑱ Tamper
- ⑲ Kaffeelöffel

4.2 Bedienelemente



- Display:**
- ⑲ Kein Wasser im Wassertank
 - ⑳ Das Gerät heizt auf
 - ㉑ Entkalkungserinnerung
 - ㉒ Brühtemperatur-/Brühzeit-Anzeige
 - ㉓ Zeit in Sekunden
 - ㉔ Heißes Wasser
 - ㉕ Überhitzung des Geräts
 - ㉖ Heißer Dampf
- ⑲ Manuelle Espressomenge
 - ㉑ Single - Espresso
 - ㉒ 2 Espresso / Caffè Doppio
 - ㉓ Brühtemperatur in °C
 - ㉔ Brühtemperatur High ca. 96 °C
 - ㉕ Brühtemperatur Middle ca. 94 °C
 - ㉖ Brühtemperatur Low ca. 92 °C

Tasten:

Ⓟ An/Aus

Ⓟ Manuelle Espressomenge / Espresso /
2 Espresso oder Caffè Doppio

Ⓟ Temperatureinstellung zwischen
ca. 96 °C, 94 °C und 92 °C

Ⓟ Dampf

Ⓟ Drehregler für die Heißwasser-/
Dampfpflanze

4.3 Typenschild

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

5 Bedienung und Betrieb


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

⚠ WARNUNG

- ▶ Achtung beim Gerät kann heißer Dampf austreten. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.
- ▶ Das Gerät nur mit eingesetztem Siebträger betreiben.
- ▶ Kein heißes Wasser in den Wassertank füllen.
- ▶ Bei der Benutzung der Dampfpflanze tritt heißer Dampf / heißes Wasser aus. Berühren Sie die Lanze nur an dem Griff.
- ▶ Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Dampfpflanze, wenn das Gerät im Betrieb ist.

5.1 Vor dem ersten Gebrauch

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

1. Setzen Sie das Tropfgitter so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung im Tropfgitter ragen kann.
2. Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen Sie ihn bis zur „MAX“ Markierung mit Wasser. Setzen Sie den Wassertank wieder in das Gerät.
3. Setzen Sie den Siebträger (mit einem leeren Filtereinsatz) an den Brühkopf des Geräts, richten Sie dann den Siebträger an der Markierung „Insert “ aus und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „Lock“. Halten Sie das Gerät dabei seitlich oder am Wassertank fest.
4. Stellen Sie eine große Tasse auf das Tropfgitter. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler zur Dampf/Wasserausgabe in der senkrechten Position befindet (Ausstellung).
5. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie auf die „ON/OFF-Taste“.
6. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen. Die Tasten „Coffee“ und „Temperatur“ blinken weiß auf.
7. Sobald alle Tasten leuchten und das Display 94 °C anzeigt, ist das Gerät aufgeheizt und startbereit. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.
8. Bewegen Sie die Dampfpflanze zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.

9. Halten Sie einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Dampfzange und drehen Sie den Regler zur Dampf/Wasserausgabe gegen den Uhrzeigersinn nach unten.
10. Warten Sie bis Wasser ausfließt, drehen Sie den Regler zur Dampf/Wasserausgabe dann wieder zu.
11. Drücken Sie 2x die „Coffee“-Taste.
12. Das Gerät startet den Brühprozess, gibt die Wassermenge von 2 Espressi aus und hört automatisch auf, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
13. Schütten Sie das Wasser aus der Tasse weg.
14. Sie können das Gerät jetzt wie gewünscht benutzen.

HINWEIS

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

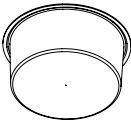


5.2 Tipps / Empfehlungen für die Zubereitung

- Die Kaffeebohnen sollten sehr fein gemahlen sein. Verwenden Sie hierfür eine für Espresso geeignete Kaffeemühle.
- Das gemahlene Kaffeepulver muss im Filtereinsatz, im Siebträger ausreichend angepresst, d.h. gleichmäßig verdichtet werden (tampern). Mit dem Tamper sollte das Kaffeepulver gleichmäßig, senkrecht und fest gedrückt werden.
- Es ist wichtig, dass Ihr Gerät, ihr Siebträger und die Tasse vor dem Brühvorgang richtig aufgeheizt ist, damit das Wasser nicht an Temperatur verliert.




5.3 Filtereinsätze

Der Lieferumfang umfasst sowohl doppelwandige Filtereinsätze für ein und zwei Tassen als auch einwandige Filtereinsätze für ein und zwei Tassen. Verwenden Sie stets den passenden Filtereinsatz zu Ihrer gewünschten Tassenanzahl bzw. Getränkegröße, wie auch Ihrem Erfahrungsgrad in der Anwendung einer Siebträgermaschine und der damit verbundenen Technik der Zubereitung. Außerdem liegt dem Gerät ein E.S.E Pad Filtereinsatz bei.

Doppelwandige Siebeinsätze

Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach 	7-11 g	Einsteiger	Frisch gemahlener Kaffee und vorge-mahlener Kaffee
	doppelt 	14-17 g		

Einwandige Profisiebe

Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach 	11-12 g	Profis	Frisch gemahlener Kaffee
	doppelt 	18-19 g		

5.3.1 Doppelwandige Siebeinsätze (mit Druckregulierung)

Wir empfehlen Einsteigern die doppelwandigen Filtereinsätze zu benutzen. Die Filtereinsätze verfügen über eine Siebwand und über eine Wand mit einem kleinen Loch welches zur Druckregulierung beiträgt. Für Einsteiger perfekt, da die Extraktion des Espressos durch die Konstruktion unterstützt wird und das weitestgehend unabhängig vom Mahlgrad, der Dosierung, dem Tamperdruck oder dem Frischegrad des Kaffeepulvers.

5.3.2 Einwandige Profisiebe (ohne Druckregulierung)

Wir empfehlen Fortgeschrittenen und Profis die einwandigen Filtereinsätze zu benutzen. Diese verfügen nur über die Siebwand und wirken somit nicht druckregulierend. Die optimalen Stellparameter wie Mahlgrad, Tamperdruck, Kaffeemenge können experimentell erarbeitet werden. Man hat mehr eigene Kontrolle bei der Espresso-Zubereitung. Auch als Anfänger können Sie sich mit diesen Filtereinsätzen herantasten und Ihr Gerät besser kennenlernen.


5.4 Espressozubereitung (Espresso und Caffè Doppio)

Für einen optimalen Espresso sollten die Tassen vorgewärmt werden. Lagern Sie die Tassen auf der Tassenplatte auf dem Gerät. Berühren Sie die Tassenplatte nur mit Vorsicht, da sie sich sehr aufheizt. Achten Sie beim mahlen der Kaffeebohnen, dass Sie diese fein mahlen. Zu grob gemahlene Bohnen können zu einem bitteren Aroma des Espressos führen.

1. Befüllen Sie den Wassertank bis zur MAX Markierung mit frischem Leitungswasser.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler zur Dampf/Wasserausgabe in der senkrechten Position befindet (Aus-Stellung).
3. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie bis es aufgeheizt ist, alle Tasten weiß leuchten und das Display 94°C anzeigt.
4. Setzen Sie den Siebträger mit dem Filtereinsatz für die gewünschte Tassenmenge an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
5. Stellen Sie wie gewünscht eine oder zwei Tasse/n auf das Tropfgitter unter den Auslass.
6. Um den Siebträger, den Filtereinsatz, die Tasse/n und den Brühkopf vorzuheizen, lassen Sie sich die gewünschte Wassermenge ausgeben, indem Sie die „Coffee“-Taste 1x für einen Single - Espresso und 2x für 2 Espresso oder einen Caffè Doppio drücken.
7. Entnehmen Sie den Siebträger, indem Sie ihn in die gegengesetzte Richtung drehen.

8. Achtung, der Siebträger und der Filtereinsatz sind sehr heiß!
9. Trocknen Sie den Filtereinsatz und den Siebträger ab.
10. Geben Sie den frisch gemahlene Kaffee gleichmäßig mit dem mitgelieferten Kaffeelöffel in den gewünschten Filtereinsatz. Wir empfehlen vor allem zu Beginn, die Kaffeepulvermenge mit einer Digitalwaage exakt abzuwiegen. Benutzen Sie die in der Tabelle empfohlenen Mengenangaben.
11. Um das Kaffeepulver bestmöglich zu verteilen und zu verdichten, klopfen Sie den Siebträger behutsam auf der Arbeitsfläche oder einer Tampermatte an.
12. Pressen Sie das gemahlene Kaffeepulver gleichmäßig und senkrecht mit dem mitgelieferten Tamper fest.
13. Streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab.
14. Setzen Sie den Siebträger an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
15. Positionieren Sie die gewünschte Tassenanzahl (ein oder zwei Tassen) unter den Auslass auf das Tropfgitter.
16. Wählen Sie durch Drücken der „Temperature“ Taste die gewünschte Brühtemperatur zwischen 92 °C, 94 °C und 96 °C aus. Das Gerät speichert die Einstellung und nach einem kurzen Moment leuchten alle Tasten erneut auf.
17. Drücken Sie die „Coffee“-Taste 1x für einen Single - Espresso und 2x für 2 Espresso oder einen Caffè Doppio.
18. Der Brühvorgang beginnt nach wenigen Augenblicken und das Symbol der ausgewählten Brühmenge wird im Display angezeigt.
19. Das Gerät beendet den Brühvorgang automatisch.
20. Um den Siebträger nach dem Brühvorgang zu entfernen, halten Sie die Maschine mit einer Hand fest und drehen Sie den Siebträger mit der anderen Hand wieder von dem Gerät ab.
21. Legen Sie den Siebträger zum abkühlen auf das Tropfgitter.
22. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Kaffeepulver vollständig aus dem Filtereinsatz in dem Sie es über einem Behälter raus klopfen.
23. Entfernen Sie den Filtereinsatz aus dem Siebträger, indem Sie ihn z. B. mit Hilfe eines Löffels aus dem Siebträger hebeln.
24. Reinigen Sie den Filtereinsatz und den Siebträger gründlich unter fließendem Wasser.
25. Vor dem Trinken raten wir Ihnen, den Espresso mit einem Löffel durchzurühren, damit sich sämtliche Aromen entfalten können.

HINWEIS

- ▶ Sie können den Brühvorgang jederzeit durch erneutes drücken der „Coffee“-Taste stoppen.
- ▶ Wenn sich beim Starten des Brühprozesses kein Wasser im Wassertank befindet, blinkt im Display das -Symbol. Füllen Sie Wasser in den Wassertank und lassen Sie sich Wasser aus der Dampfmaschine ausgeben um die Leitungen erneut zu füllen.
- ▶ Nach ca. 15 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
- ▶ Entleeren Sie regelmäßig die Tropfschale, achten Sie hierzu auf den rote Schwimmer in der Aussparung der Tropfgitters.
- ▶ Das Gerät speichert Ihre ausgewählte Temperatureinstellung. Auch nach dem Ein- und Ausschalten des Gerätes und beim Aus- und Einstecken des Netzsteckers zeigt das Gerät Ihre vorher ausgewählte Temperatur an.

HINWEIS

- ▶ Sie können hohe Gläser/Tassen mit einer max. Höhe von 135 mm verwenden. Entnehmen Sie für hohen Tassen die Tropfschale samt Tropfgitter von dem Gerät und platzieren Sie Ihr Glas/ Ihre Tasse dann direkt unter dem Auslass.

5.5 Manuelle Espressomenge

Sie können sich eine manuelle Wassermenge bei der Espressozubereitung ausgeben lassen.

1. Drücken Sie die „Coffee“-Taste 3x.
2. In dem Display erscheint das Symbole für die manuelle Einstellung (☕-Symbol).
3. Das Gerät beginnt automatisch den Brühprozess und stoppt erst, wenn Sie die „Coffee“-Taste erneut drücken.

5.6 E.S.E Pad Zubereitung


Gehen Sie bei der Zubereitung wie zuvor beschrieben vor und verwenden Sie statt frisch gemahlenem Kaffeepulver ein Kaffeepad. Achten Sie darauf, dass sich das Kaffeepad vollständig in dem E.S.E Pad Filtereinsatz befindet, bevor Sie den Siebträger an dem Gerät befestigen.

HINWEIS

- ▶ Pressen Sie das Kaffeepad nicht mit dem Tamper fest.


5.7 Milchschaum herstellen

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

1. Befüllen Sie ein Milchkännchen (nicht im Lieferumfang enthalten) mit kalter Milch. Verwenden Sie nicht zu viel Milch, damit sie beim Aufschäumen nicht überläuft.
2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Drehregler zur Dampf/Wasserausgabe in der senkrechten Position befindet (Aus-Stellung).
3. Bewegen Sie die Dampfzange zur Seite. Fassen Sie diese dabei nur an dem Griff an.
4. Drücken Sie die „Steam“-Taste und warten Sie bis das Symbol „“ aufhört zu blinken und das Gerät piept.
5. Halten Sie einen ausreichend großen, hitzebeständigen, leeren Behälter unter die Dampfzange und drehen Sie den Regler zur Dampf/Wasserausgabe gegen den Uhrzeigersinn nach unten. Die Leitungen werden so entleert und Wasserdampf tritt aus.
6. Warten Sie einen Moment, bis nur noch Wasserdampf austritt und drehen Sie den Regler wieder zu.
7. Führen Sie die Dampfzange am Ausguss des Milchkännchen parallel in die Milch und halten Sie das Milchkännchen dann parallel zur Arbeitsfläche. Die Dampfzange sollte knapp unter der Milchoberfläche sein.
8. Drehen Sie langsam den Drehregler nach unten.
9. Berühren Sie das Milchkännchen mit der anderen Hand am Boden um die Milchtemperatur zu fühlen.
10. Wenn sich Milchkännchen aufwärmt und Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Dampfzange tiefer in die Milch, damit keine Luft mehr gezogen werden kann und die Milch sich in eine rollende Bewegung versetzt. .

11. Wird das Milchkännchen heiß und ist die gewünschte Schaumkonsistenz erreicht, drehen Sie den Drehregler wieder zu.
12. Ziehen Sie erst dann die Dampfzange aus der Milch.
13. Schwenken Sie das Milchkännchen leicht in kreisende Bewegungen und klopfen Sie es mit dem Boden vorsichtig auf die Arbeitsfläche, damit grobe Luftbläschen verschwinden und sich der Schaum gleichmäßig verteilt.
14. Entfernen Sie sofort mit einem feuchten Tuch die Milchreste von der Dampfzange, bevor sich die Milch festsetzt.
15. Verarbeiten Sie Ihren Milchschaum z. B. zu Cappuccino weiter.
16. Drücken Sie dafür erneut die „Steam“ Taste, halten Sie wieder einen Behälter unter die Dampfzange und lassen sich heißes Wasser ausgeben, indem Sie den Drehregler nach unten drehen. Die Leitungen füllen sich somit wieder mit Wasser.
17. Drehen Sie den Drehregler wieder zu.
18. Fahren Sie nun fort, wie in dem Kapitel „Espressozubereitung“ beschrieben.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät heizt sich während der Milchschaumzubereitung sehr auf. Wenn Sie direkt nach dem Herstellen von Milchschaum auf die „Coffee“ Taste drücken zeigt das Gerät ggf. das  Symbol an. Warten Sie einen Moment bevor Sie die „Coffee“-Taste erneut drücken.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Milch nicht zu sehr erhitzt und somit anbrennt.
- ▶ Reinigen Sie die Dampfzange unbedingt nach jedem Gebrauch mit Milch, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

5.8 Wassermenge der EspressoFunktion anpassen

Sie können die Wassermenge für die Espressozubereitung individuell nach Ihren Wünschen einstellen. Die Wassermenge lässt sich bei einer Tasse zwischen ca. 15 ml und ca. 130 ml einstellen. Bei der Ausgabe von zwei Tassen lässt sich das Gerät zwischen ca. 15 ml und 220 ml einstellen.

HINWEIS

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

1. Bereiten Sie das Gerät für den Gebrauch vor.
2. Stellen Sie eine oder zwei gewünschte Tasse/n unter den Auslass des Siebträgers.
3. Drücken Sie die „Coffee“ Taste einmal kurz und einmal lang um die Wassermenge von einem Espresso anzupassen oder drücken Sie die Taste zweimal kurz und einmal lang um die Menge für 2 Espresso oder einem Caffè Doppio anzupassen.
4. Die Zeitangabe blinkt und der Brühprozess startet automatisch.

5. Durch ein erneutes drücken der „Coffee“ Taste stoppen Sie den Brühprozess und das Gerät speichert diese Wassermenge.
6. Um die Wassermenge wieder zurück zu setzen, halten Sie die „Coffee“ Taste und die „Temperature“ Taste gleichzeitig gedrückt, bis alle Tasten blinken. Wenn Sie das Gerät jetzt wie gewohnt bedienen, erhalten Sie die voreingestellte Wassermenge des Gerätes.

6 Reinigung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

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

6.2 Reinigung

◆ **Gerät**

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

◆ **Heißwasser-/Dampflanze**

Die Dampflanze muss nach jeder Anwendung von Milchrückständen befreit werden. Spülen Sie die Dampflanze dafür mit der Heißwasserfunktion durch. Entfernen Sie vorsichtig die Edelstahl-Hülse von der Dampflanze, indem Sie sie an dem Gewinde abschrauben. Reinigen Sie diese gründlich unter fließendem Wasser. Wischen Sie die Dampflanze mit einem feuchten Tuch gründlich ab. Achten Sie darauf, dass das Austrittsloch an der Unterseite immer frei ist. Schrauben Sie die Edelstahl-Hülse nach der Reinigung wieder an die Dampflanze.

◆ **Brühkopf**

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


◆ Zubehörteile

Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Filtereinsatz bzw. werfen Sie den Kaffeepad mit Kaffeesatz weg. Spülen Sie den Filtereinsatz, den Siebträger und den Kaffeelöffel gründlich in warmem Wasser ab. Entleeren Sie regelmäßig die Tropfschale und spülen Sie diese, sowie das Tropfgitter unter fließendem Wasser ab. Trocknen Sie die Zubehörteile anschließend gründlich ab.

6.3 Entkalkung

HINWEIS

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

Das Gerät zeigt nach ca. 500 Zyklen eine Entkalkungswarnung an, indem das -Symbol in dem Display erscheint. Wenn Sie das Gerät nicht direkt entkalken, wird die Erinnerung die den nächsten 10 Starts des Geräts erneut angezeigt. Erst nach 10 Erinnerungen oder dem durchgeführten Entkalkungsprozess erlischt die Erinnerung.

1. Befüllen Sie den Wassertank bis zur MAX Markierung mit Wasser und handelsüblichem, für Espressomaschinen geeigneten Entkalker. Lesen Sie in der Anweisung des Entkalkers, das korrekte Mischverhältnis nach.
2. Stellen Sie einen Behälter, mit dem Fassungsvermögen des gesamten Wassertank-Inhalts auf das Abtropfgitter.
3. Halten Sie die „Temperature“- und „Steam“-Taste gleichzeitig für ca. 5 Sekunden gedrückt. Das Gerät startet den Entkalkungszyklus. Der Zyklus dauert ca. 6 Minuten und stoppt automatisch.
4. Schütten Sie das Wasser anschließend weg.
5. Spülen Sie den Wassetank sorgfältig aus.
6. Füllen Sie anschließend frisches Wasser (ohne Entkalker) in den Wassertank und starten Sie den Entkalkungsvorgang erneut, bevor Sie das Gerät wie gewohnt mit Kaffeepulver weiter benutzen.

7 Störungsbehebung

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

7.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

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

7.2 Tabelle Störungsursachen und -behebung

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

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Wasser tritt am Boden des Gerätes aus.	Die Tropfschale ist voll.	Entleeren Sie die Tropfschale.
	Der Wassertank ist nicht richtig auf dem Gerät positioniert.	Setzen Sie den Wassertank korrekt in das Gerät.
	Gerät ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker. Benutzen Sie das Gerät nicht weiter. Wenden Sie sich an den Kundenservice.
Wasser läuft am Rand des Siebträgers heraus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt eingesetzt.	Siebträger korrekt einsetzen.
	Es befindet sich etwas Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers.	Entfernen Sie die Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker befindet sich nicht korrekt in der Steckdose.	Stecken Sie den Netzstecker korrekt in die Steckdose. Wenden Sie sich an den Kundenservice, falls sich das Gerät noch immer nicht starten lässt.
Die Milch schäumt nicht auf.	Die Dampfpflanze ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfpflanze.
	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie kühle Milch aus dem Kühlschrank.
Das Gerät zeigt die Aufheizphase unnorm lang an.	Das Gerät wurde ausgeschaltet und der Drehknopf wurde nach der Benutzung der Heißwasser-/Dampfpflanze nicht zurück gedreht.	Drehen Sie den Drehknopf nach oben auf die Aus-Position.
Das Gerät zeigt das „  “ Symbol im Display an.	Die Brühtemperatur im Gerät ist zu hoch.	Warten Sie einen Moment, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
Das Gerät zeigt das „  “ Symbol im Display an.	Das Gerät muss entkalkt werden.	Entkalken Sie das Gerät.

Der Espresso ist kalt.	Das Gerät und somit Leitungen in dem Gerät sind nicht vorgewärmt worden.	Gerät vorheizen, wie im Kapitel „Espressozubereitung“ beschrieben.
	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Tassen vorwärmen, indem sie auf die Tassenplatte gestellt werden.
Keine Crema.	Espressopulver zu grob.	Feineres Pulver benutzen.
	Pulver nicht genug oder falsch getampert.	Pulver stärker anpressen.
Espresso zu schwach.	Espressopulver zu grob.	Feineres Pulver benutzen.
	Zu wenig Espressopulver.	Mehr Espressopulver benutzen. Ausgabemenge verringern.
Espresso zu stark.	Espressopulver zu fein.	Gröberes Pulver benutzen.
	Zu viel Espressopulver.	Weniger Espressopulver benutzen. Ausgabemenge erhöhen.

HINWEIS

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

8 Entsorgung des Altgerätes

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



HINWEIS

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

8.1 Entsorgung der Verpackung

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



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

9 Garantie

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

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

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

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

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

Table of contents

1	General	24
1.1	Information on this manual	24
1.2	Warning notices	24
1.3	Limitation of liability	25
1.4	Copyright protection.....	25
2	Safety	25
2.1	Intended use	25
2.2	General Safety information.....	26
2.3	Sources of danger - Danger of burns	27
2.4	Sources of danger - Dangers due to electrical power	28
3	Commissioning	28
3.1	Packaging safety information	28
3.2	Delivery scope and transport inspection	28
3.3	Unpacking	29
3.4	Setup location requirements	29
3.5	Electrical connection	29
3.6	Warning notices	29
4	Design and Function	30
4.1	Overview.....	30
4.2	Control Panel	31
4.3	Rating plate.....	31
5	Operation and Handling	32
5.1	Before first use.....	32
5.2	Tips / recommendations for preparation	33
5.3	Portafilter baskets.....	33
5.3.1	Double-walled filter insert (with pressure regulation).....	33
5.3.2	Single-walled professional filter (without pressure regulation)	34
5.4	How to prepare espresso (espresso and caffè doppio).....	34
5.5	Manual espresso amount	35
5.6	How to prepare coffee using E.S.E Pads.....	35
5.7	How to froth milk	35
5.8	Adjusting the water quantity for the espresso function	36
6	Cleaning and Maintenance	37
6.1	Safety information	37
6.2	Cleaning	37
6.3	Descaling	38
7	Troubleshooting	39
7.1	Safety notices	39
7.2	Troubleshooting table	39
8	Disposal of the Old Device	41
8.1	Disposal of the packaging.....	41
9	Guarantee	41

1 General

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

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

NL

RU

1.1 Information on this manual

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

TR

SV

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

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

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

1.2 Warning notices

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

DANGER

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

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

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

WARNING

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

PLEASE NOTE

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

1.3 Limitation of liability

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

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

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

1.4 Copyright protection

This document is copyright protected.

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

Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

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

- Preparation of coffee/espresso using freshly ground coffee/espresso beans,
- Preparation of coffee/espresso using coffee/espresso pads,
- Preparation of hot water using the hot water/ steam wand and
- Frothing of milk using the hot water/ steam wand.

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

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

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

⚠ WARNING**Danger due to unintended use!**

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

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

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

2.2 General Safety information**PLEASE NOTE**

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

- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ Operate the appliance only in dry indoor areas.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.

PLEASE NOTE

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

2.3 Sources of danger - Danger of burns** WARNING**

Water which is heated in this appliance, the steam wand and the portafilter baskets and group head can become very hot. Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ▶ **WARNING!** The appliance's surfaces can become very hot during use. In particular the hot water/ steam wand, the cup warming tray, group head, the portafilter baskets and the drip grid all become very hot.
- ▶ The steam wand emits hot steam when in use. Only touch the wand's handle.
- ▶ Never put your hand under the portafilter or steam wand outlet spouts when the appliance is in use.
- ▶ Always check the espresso's temperature before you drink it.

2.4 Sources of danger - Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power!

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

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

3 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

3.1 Packaging safety information

WARNING

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

3.2 Delivery scope and transport inspection

The device includes the following components:

- CASO EspressoGourmet Crema
- 2 single-walled professional filters for 1 or 2 cups
- 2 double-walled filter inserts for 1 or 2 cups
- E.S.E pad filter basket
- Tamper with wooden handle
- Coffee spoon
- Portafilter
- Quick guide
- Operating manual

PLEASE NOTE

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

3.3 Unpacking

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

PLEASE NOTE

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

3.4 Setup location requirements

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

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

3.5 Electrical connection

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

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

3.6 Warning notices

ATTENTION

Danger due to hot surface!

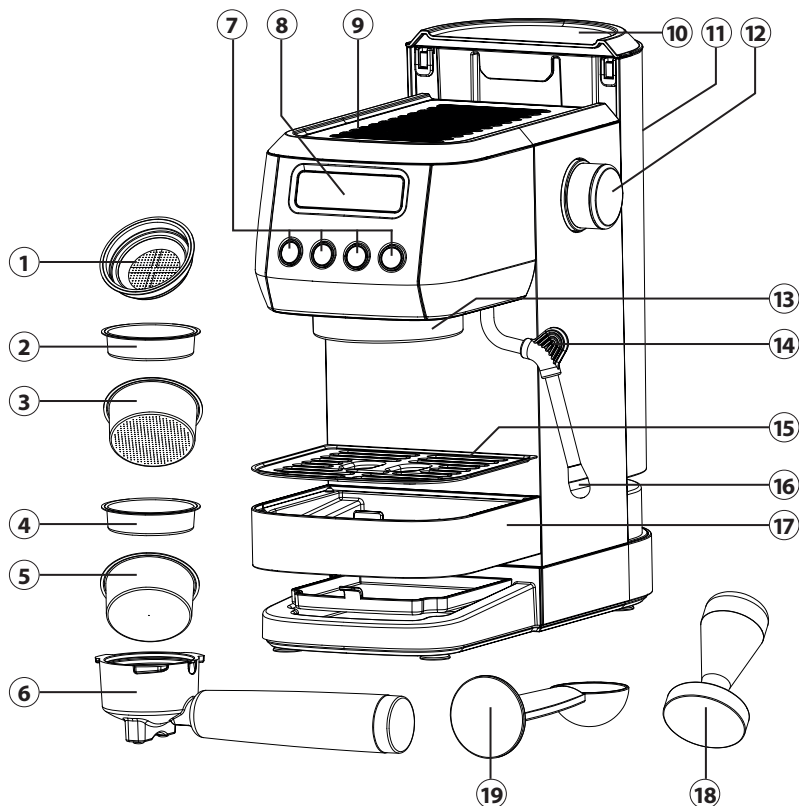
- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!



4 Design and Function

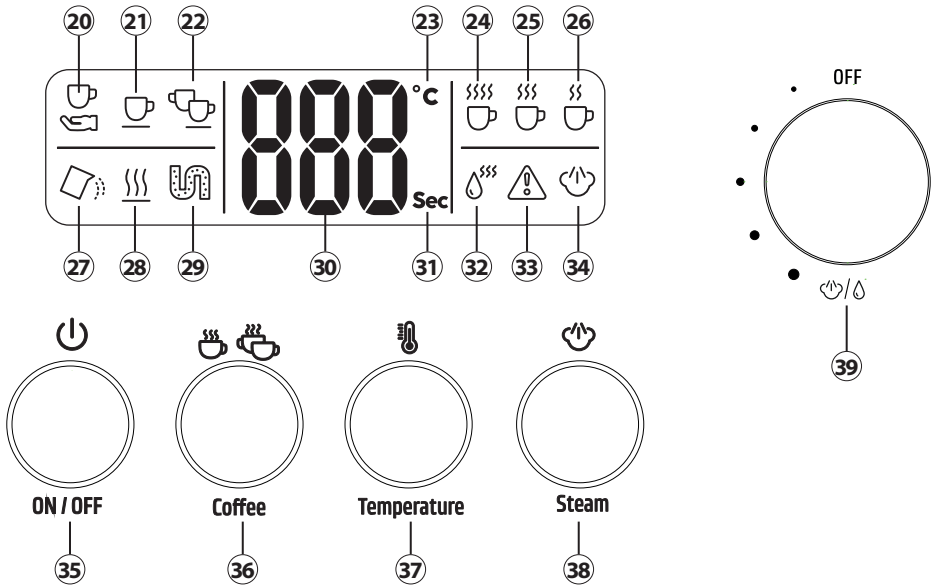
FR This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

ES 4.1 Overview



- | | |
|--|---|
| ① E.S.E pad filter basket | ⑪ Water tank |
| ② single-walled professional filter (for 1 cup) | ⑫ Control knob for steam/water dispensing |
| ③ single-walled professional filter (for 2 cups) | ⑬ Group head |
| ④ double-walled filter inserts (for 1 cup) | ⑭ Steam wand handle |
| ⑤ double-walled filter inserts (for 2 cups) | ⑮ Drip grid |
| ⑥ Portafilter | ⑯ Steam lance outlet |
| ⑦ Operating buttons | ⑰ Drip tray |
| ⑧ Display | ⑱ Tamper |
| ⑨ Cup warming tray | ⑲ Coffee spoon |
| ⑩ Water tank lid | |

4.2 Control Panel



Display:

- 20 Manual espresso quantity
- 21 Single - Espresso
- 22 2 Espresso / Caffè Doppio
- 23 Brewing temperature in °C
- 24 Brewing temperature High approx. 96 °C
- 25 Brewing temperature Middle approx. 94 °C
- 26 Brewing temperature Low approx. 92 °C
- 27 Water tank empty
- 28 The appliance heats up
- 29 Descaling reminder
- 30 Brewing temperature/ brewing time indicator

- 31 Time in seconds
- 32 Hot water
- 33 Overheating of the machine
- 34 Hot steam

Buttons:

- 35 On/Off
- 36 Manual espresso quantity / Espresso / 2 Espresso or Caffè Doppio
- 37 Set the temperature to between approx. 96 °C, 94 °C and 92 °C.
- 38 Steam
- 39 Control knob for hot water/ steam wand

4.3 Rating plate

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

5 Operation and Handing


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

WARNING

- ▶ Caution hot steam can escape at device. Risk of burns.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.
- ▶ Always insert the portafilter before you use the appliance.
- ▶ Do not fill hot water into the watertank.
- ▶ The steam wand emits hot steam / hot water when in use. Only touch the wand's handle.
- ▶ Never put your hand under the portafilter or steam wand outlet spouts when the appliance is in use.

5.1 Before first use

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

1. Insert the drip grid in such a way that the red float can protrude out of the opening in the drip grid.
2. Remove the water tank and fill it with water up to the "MAX" mark. Replace the water tank into the appliance.
3. Place the portafilter (with an empty portafilter basket) on the appliance's group head, align the portafilter to the "Insert  " mark and then turn it anti-clockwise to the "Lock" position. When doing so, hold onto the side of the appliance or the water tank.
4. Place a large cup on the drip grid. Make sure that the control knob for steam/water dispensing is set to the vertical position ("Off" position).
5. Plug the appliance into the power socket and press the "ON/OFF" button.
6. The appliance will begin to heat up. The "Coffee" and "Temperature" buttons flash white.
7. The appliance will be heated up and ready to use as soon as all the buttons are lit up and the control panel shows a temperature of 94 °C. This procedure takes approx. 30 seconds.
8. Move the steam wand to the side. When doing so, only touch its handle.
9. Place a sufficiently large, empty container under the steam wand and turn the steam/water dispensing knob downwards in an anti-clockwise direction.
10. Wait until water comes out of the wand and then turn the knob upwards to stop steam/water dispensing.
11. Press the „Coffee“-button twice.
12. The appliance will begin the brewing process; dispense the water quantity for 2 espressi and then automatically end the process when it is finished.
13. Pour away the water in the cup.
14. You can now use the appliance as you wish.

PLEASE NOTE

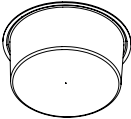





- ▶ The appliance will make loud noises the first time it is used because of the water in its pipes. These noises are normal; the appliance will become quieter after a short time.

5.2 Tips / recommendations for preparation

- The coffee beans should be very finely ground. Use a coffee grinder which is suitable for espresso coffee to grind the beans.
- The coffee grounds must be pressed down firmly into the portafilter basket – i.e. they must be evenly tamped. Use the tamper to press the coffee grounds down evenly, vertically and firmly.
- It is important that your appliance, your portafilter and the cup are correctly heated before the brewing process begins to ensure that the water does not cool down.

5.3 Portafilter baskets

The scope of delivery includes both double-walled portafilter baskets for one and two cups as well as single-walled portafilter baskets for one and two cups. Always use the correct portafilter basket for your desired number of cups or drink size and in line with your level of experience of using a portafilter espresso machine and the related preparation technology. The appliance is also supplied with an E.S.E pad filter basket.

Double-walled filter insert				
Basket	Amount	Quantity (g)	For use by	
	Single 	7-11 g	Beginners	Freshly ground coffee and pre-ground coffee
	Double 	14-17 g		
Single-walled professional filter				
Basket	Amount	Quantity (g)	For use by	
	Single 	11-12 g	Experts	Freshly ground coffee
	Double 	18-19 g		

5.3.1 Double-walled filter insert (with pressure regulation)

We recommend that beginners use the double-walled portafilter baskets. These baskets have a filter wall and a wall with a small hole which assists pressure regulation. This is perfect for beginners as the design supports the extraction of the espresso and is largely independent of the coarseness of the beans; the amount of beans; the tamper pressure or the freshness of the coffee grounds.

5.3.2 Single-walled professional filter (without pressure regulation)

We recommend that advanced users and experts use the single-walled portafilter baskets. They only have a filter wall and are thus not pressure regulating. The user can experiment with the setting parameters, such as the coarseness of the beans, tamper pressure and the amount of coffee, to find their optimal settings. This gives the user more control over the espresso preparation process. Beginners can also use these baskets to learn about the process and get to know the machine better.


5.4 How to prepare espresso (espresso and caffè doppio)

Cups should always be pre-warmed to ensure a perfect espresso. Store your cups on the appliance's cup warming tray. Be careful when you touch the cup warming tray as it becomes very hot. When grinding your coffee beans make sure that they are finely ground. If the beans are ground too coarsely, this will result in the espresso having a bitter aroma.

1. Fill the water tank with fresh tap water up to the "MAX" mark.
2. Make sure that the control knob for steam/water dispensing is set to the vertical position ("Off" position).
3. Turn the appliance on and wait for it to heat up and all the symbols on the buttons to light up white and the control panel to show a temperature of 94°C.
4. Place the portafilter with the filter insert for the desired amount of cups on the brewing head of the appliance and tighten it.
5. Place the desired cup/s on the drip grid under the outlet spout.
6. To warm the portafilter, basket, cup/s and group head, dispense the desired amount of water by pressing the "Coffee" button once for a single espresso and twice for two espressi or a doppio espresso.
7. Remove the portafilter by turning it in the opposite direction.
8. Warning! The portafilter and basket will be very hot!
9. Dry the filter insert and the portafilter.
10. Use the supplied measuring spoon to evenly spread the freshly ground coffee into the desired portafilter basket. We recommend using digital scales to precisely measure the amount of coffee grounds, particularly when you first start using the espresso machine. Use the quantities recommended in the table.
11. Gently tap the portafilter on the work surface or a tamping mat to spread the coffee grounds as evenly as possible, thus ensuring that they are well compacted.
12. Use the supplied tamper to press the coffee grounds down evenly, holding it vertically when doing so.
13. Skim off any excess coffee grounds from the edges of the portafilter.
14. Place the portafilter on the appliance's group head and then turn it to attach it.
15. Place the desired number of cups (one or two) on the drip grid under the outlet spout.
16. Select the desired brewing temperature between 92 °C, 94 °C and 96 °C by pressing the "Temperature" button. The appliance stores the setting and after a short moment all buttons light up again.
17. Press the "Coffee" button once for a single espresso and twice for two espressi or a caffè doppio.
18. The brewing process begins after a few moments and the symbol for the selected brewing quantity appears on the display.
19. The appliance automatically stops the brewing process when it is finished.
20. To remove the portafilter after the brewing process, hold the machine firmly with one hand and turn the portafilter away from the appliance with other.


21. Place the portafilter on the drip grid to cool down.
22. Make sure that you remove all coffee grounds from the filter basket after each use by knocking the grounds out over a container.
23. Remove the filter basket from the portafilter by levering it out, for example using a spoon.
24. Clean the basket and the portafilter thoroughly under running water.
25. Before drinking your espresso we recommend stirring it with a spoon to release all its aromas.

PLEASE NOTE

- ▶ You can end the brewing process at any time by pressing the “Coffee” button again.
- ▶ If there is no water in the water tank when the brewing process starts, the  symbol flashes on the display. Add water to the water tank and dispense water from the steam lance to refill the lines.
- ▶ The appliance will automatically turn to standby mode after approx. 15 minutes.
- ▶ Empty the drip tray regularly and/or when you see the red float protruding out of the opening in the drip grid.
- ▶ The appliance stores your selected temperature setting. Even after switching the appliance on and off and unplugging and plugging the power plug, the appliance will display your previously selected temperature.
- ▶ You can use high glasses/cups with a max. height of 135 mm. When using high cups, remove the drip tray and grid from the appliance and then place your glass/cup directly under the outlet spout.

5.5 Manual espresso amount

You can have a manual amount of water dispensed when preparing espresso.

1. Press the “Coffee” button three times.
2. The display shows the symbol for manual setting ( symbol).
3. The appliance automatically starts the brewing process and only stops when you press the “Coffee” button again.

5.6 How to prepare coffee using E.S.E Pads

Prepare the coffee as described above but use a coffee pad instead of freshly ground coffee. Make sure that the coffee pad is completely inserted into the E.S.E Pad filter basket before attaching the portafilter to the device.

PLEASE NOTE

- ▶ Do not use the tamper to press the coffee pad down.


5.7 How to froth milk

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

1. Fill a milk jug (not included) with cold milk. Do not use too much milk so that it does not overflow during frothing.

2. Make sure that the control knob for steam/water dispensing is set to the vertical position ("Off" position).
3. Move the steam wand to the side. When doing so, only touch its handle.
4. Press the "Steam" button and wait until the "☺" symbol stops flashing and the appliance beeps.
5. Place a sufficiently large, empty container under the steam wand and turn the steam/water dispensing knob downwards in an anti-clockwise direction. This will empty the pipes and water vapour will come out.
6. Wait for a moment until only water vapour is coming out and then turn off the knob.
7. Insert the steam wand into the milk at the pitcher's pouring spout, keeping the wand parallel to the milk, and then hold the pitcher parallel to the work surface. The steam wand should be kept just below the surface of the milk.
8. Slowly turn the control knob downwards.
9. Use your other hand to touch the bottom of the milk pitcher to check the milk's temperature.
10. When the pitcher is warm and froth is rising to the surface, insert the steam wand further into the milk so that it cannot draw in more air. The milk should come to a rolling boil.
11. Turn the control knob off when the milk pitcher is hot and the milk has the desired froth consistency.
12. Do not remove the steam wand from the milk until you have turned off the knob.
13. Gently shake the milk pitcher in circular movements before carefully tapping it on the work surface to remove any large air bubbles and evenly distribute the froth.
14. Use a damp cloth immediately after this to remove milk residues from the steam wand. This will prevent the milk from baking on.
15. You can now use the frothed milk to make your desired beverage, such as cappuccino.
16. To do this, press the "Steam" button again, hold another container under the steam wand and turn the control knob downwards to dispense hot water. The pipes will immediately be re-filled with water.
17. Turn the control knob off again.
18. You can now continue as described in the "How to prepare espresso" section.

PLEASE NOTE

- ▶ The appliance heats up a lot during milk frothing. If you press the "Coffee" button immediately after frothing milk, the appliance may display the  symbol. Wait a moment before pressing the "Coffee" button again.
- ▶ Make sure that the milk does not get too hot and burn.
- ▶ It is essential that you clean the steam wand every time you use it with milk. See the instructions in the "Cleaning and care" section for this.

5.8 Adjusting the water quantity for the espresso function

When preparing espresso you can individually set the water quantity in line with your preferences. The amount of water can be adjusted between approx. 15 ml and approx. 130 ml for one cup. When two cups are dispensed, the appliance can be adjusted between approx. 15 ml and 220 ml.

PLEASE NOTE

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

1. Prepare the appliance for use.
2. Place one or two cups under the portafilter's outlet spout as desired.
3. Press the "Coffee" button once briefly and once long to adjust the amount of water for one espresso or press the button twice briefly and once long to adjust the amount for two espressos or one caffè doppio.
4. The time will flash and the brewing process will start automatically.
5. If you press the button again, this will stop the brewing process and the appliance will store this water quantity in its memory.
6. To reset the amount of water, press and hold the "Coffee" and "Temperature" buttons simultaneously until all buttons flash. If you now use the appliance with the standard setting, then it will dispense the pre-set water quantity.

6 Cleaning and Maintenance

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

6.1 Safety information

ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device:

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

6.2 Cleaning

◆ Appliance

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

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

◆ **Hot water/ steam wand**

Milk residues must be removed from the steam wand after each use. To do this, use the hot water function to rinse out the steam wand. Carefully remove the stainless steel sleeve from the steam wand by unscrewing its thread. Clean it thoroughly under running water. Wipe the steam wand thoroughly with a damp cloth. Make sure that the outlet hole at the bottom is always unblocked. Following cleaning, screw the stainless steel sleeve back onto the steam wand.

◆ **Group head**

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


◆ **Accessories**

Remove coffee grounds from the portafilter basket or throw the used coffee pad away. Wash out the basket, portafilter and measuring spoon thoroughly in warm water. Remove the drip tray regularly and rinse it and the drip grid thoroughly under running water. Following this, dry the accessories thoroughly.

6.3 Descaling

PLEASE NOTE

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

The appliance displays a descaling warning after approx. 500 cycles by showing the  symbol on the display. If you do not descale the appliance immediately, the reminder will be displayed again the next 10 times the appliance is started. The reminder only disappears after 10 reminders or the descaling process has been completed.

1. Fill the water tank up to the "MAX" mark with water and a commercially available descaling agent which is suitable for espresso machines. Read the instructions given on the descaling agent packaging for the correct mixing ratio.
2. Place a container with a capacity equal to the entire water tank contents on the drip tray.
3. Press and hold the "Temperature" and "Steam" buttons simultaneously for about 5 seconds. The appliance starts the descaling cycle. This cycle takes approx. 6 minutes and ends automatically.
4. Following this, pour away the water.
5. Rinse the water tank carefully.
6. Following this, fill the water tank with fresh water (without descaling agent) and carry out another descaling procedure before you use the appliance again with coffee grounds.

7 Troubleshooting

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

7.1 Safety notices

ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

7.2 Troubleshooting table

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

Problem	Possible cause	Possible solution
Water is leaking out of the bottom of the appliance.	The drip tray is full.	Empty the drip tray.
	The water tank is not inserted into the appliance correctly.	Insert the water tank into the appliance correctly.
	The appliance is defective.	Remove the plug from the socket. Do not continue to use the appliance. Contact our Customer Service.
Water is leaking out over the edges of the portafilter.	The portafilter has not been attached correctly.	Attach the portafilter correctly.
	There are some coffee grounds on the edge of the portafilter.	Remove the leftover coffee grounds from the edges of the portafilter.
The appliance does not work.	The plug has not been inserted into the power socket correctly.	Insert the plug into the power socket correctly. Contact our Customer Service if the appliance still does not start after this.
Milk does not froth.	The steam wand is blocked.	Clean the steam wand.
	The milk is not cold enough.	Use cold milk from the fridge.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

The appliance displays the heating phase for an abnormally long time.	The appliance was switched off and the control knob was not turned back after using the hot water/steam lance.	Turn the knob upwards to the "Off" position.
The appliance displays the "⚠" symbol on the display.	The appliance's brewing temperature is too high.	Wait a moment for the appliance to cool down.
The appliance displays the "☕" symbol on the display.	The appliance must be descaled.	Descal the appliance.
The espresso is cold.	The appliance and thus the pipes inside it have not been pre-warmed.	Warm up the appliance as described in the "How to prepare espresso" section.
	The cups have not been pre-warmed.	Pre-warm cups by placing them on the cup warming tray.
No crema.	The espresso beans have been ground too coarsely.	Use finer grounds.
	The grounds have not been tamped enough or incorrectly.	Press the grounds down more firmly.
The espresso is too weak.	The espresso beans have been ground too coarsely.	Use finer grounds.
	Not enough coffee grounds.	Use more coffee grounds. Reduce the quantity which is dispensed.
The espresso is too strong.	The espresso beans have been ground too finely.	Use coarser grounds.
	Too many coffee grounds.	Use less coffee grounds. Increase the quantity which is dispensed.

PLEASE NOTE

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

8 Disposal of the Old Device

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



PLEASE NOTE

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

8.1 Disposal of the packaging

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



9 Guarantee

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

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

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

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

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

Table des matières

1	Généralités	43
1.1	Informations relatives à ce manuel	43
1.2	Avertissements de danger	43
1.3	Limite de responsabilités	44
1.4	Protection intellectuelle	44
2	Sécurité	44
2.1	Utilisation conforme.....	44
2.2	Consignes de sécurités générales.....	45
2.3	Sources de danger - Danger de brûlures.....	46
2.4	Sources de danger -Dangers du courant électrique.....	47
3	Mise en service	47
3.1	Consignes de sécurité	47
3.2	Inventaire et contrôle de transport	47
3.3	Déballage	48
3.4	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	48
3.5	Raccordement électrique	48
3.6	Avertissements.....	49
4	Structure et fonctionnement	49
4.1	Vue d'ensemble	49
4.2	Panneau de commande	50
4.3	Plaque signalétique	51
5	Commande et fonctionnement.....	51
5.1	Avant la première utilisation	51
5.2	Conseils / Recommandations pour la préparation	52
5.3	Filtres	52
5.3.1	Filtre insert à double paroi (avec régulation de pression)	53
5.3.2	Filtre professionnel à simple paroi (sans régulation de pression).....	53
5.4	Préparation d'un espresso (Espresso et Caffè Doppio).....	53
5.5	Réglage manuel de la quantité d'espresso	55
5.6	Préparation avec dosette de café.....	55
5.7	Produire de la mousse de lait	55
5.8	Ajustez la quantité d'eau à la fonction espresso.....	56
6	Nettoyage et entretien	57
6.1	Consignes de sécurité	57
6.2	Nettoyage	57
6.3	Détartrage	58
7	Réparation des pannes	59
7.1	Consignes de sécurité	59
7.2	Résolution des problèmes.....	59
8	Elimination des appareils usés.....	61
8.1	Elimination des emballages.....	61
9	Garantie	61

1 Généralités

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

1.1 Informations relatives à ce manuel

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

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

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

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

1.2 Avertissements de danger

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

DANGER

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

PRUDENCE

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

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

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

REMARQUE

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

1.3 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

1.4 Protection intellectuelle

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

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

Modifications techniques et de contenu réservées.

2 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

2.1 Utilisation conforme

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

- Préparation de café/espresso avec des grains de café/espresso fraîchement moulus,
- Préparation de café/espresso avec des dosettes de café/espresso,
- Préparation d'eau bouillante avec la lance eau bouillante/à vapeur,
- et la production de mousse de lait avec la lance eau bouillante/à vapeur.

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

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

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠ ATTENTION**Danger en cas d'utilisation non conforme !**

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

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

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

2.2 Consignes de sécurités générales**REMARQUE**

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

- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ N'utilisez l'appareil que dans des intérieurs secs.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.

DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SV

REMARQUE

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

2.3 Sources de danger - Danger de brûlures

ATTENTION

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

- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil deviennent très bouillantes pendant l'utilisation. La lance eau bouillante/à vapeur, le plateau à tasses, la tête porte-filtre, les filtres et la grille d'égouttage en particulier chauffent beaucoup.
- ▶ Lors de l'utilisation de la lance vapeur, de la vapeur bouillante s'échappe. Ne touchez la lance que par la poignée.

⚠ ATTENTION

- ▶ Ne mettez jamais la main sous les orifices de sortie du porte-filtre ou de la lance vapeur lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Vérifiez toujours la température de l'espresso avant de le boire.

2.4 Sources de danger -Dangers du courant électrique

⚠ DANGER

Danger de mort par électrocution !

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

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

3 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

3.1 Consignes de sécurité

⚠ ATTENTION

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

3.2 Inventaire et contrôle de transport

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

- CASO EspressoGourmet Crema
- 2 filtres professionnels à simple paroi pour 1 ou 2 tasses
- 2 filtres inserts à double paroi pour 1 ou 2 tasses
- Filtre E.S.E Pad
- Tamper avec poignée en bois
- Cuillère à café
- Porte-filtre
- Guide de démarrage rapide
- Mode d'emploi

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

REMARQUE

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

3.3 Déballage

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

REMARQUE

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

3.4 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- Cette machine à café doit être posée sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et être protégée des éclaboussures et de toutes les sources de chaleur éventuelles.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sous des meubles sensibles, la vapeur d'eau qui s'échappe pourrait l'endommager.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire lorsqu'il est en service.

3.5 Raccordement électrique

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

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

- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

3.6 Avertissements

⚠ PRUDENCE

Danger, surfaces très chaudes !

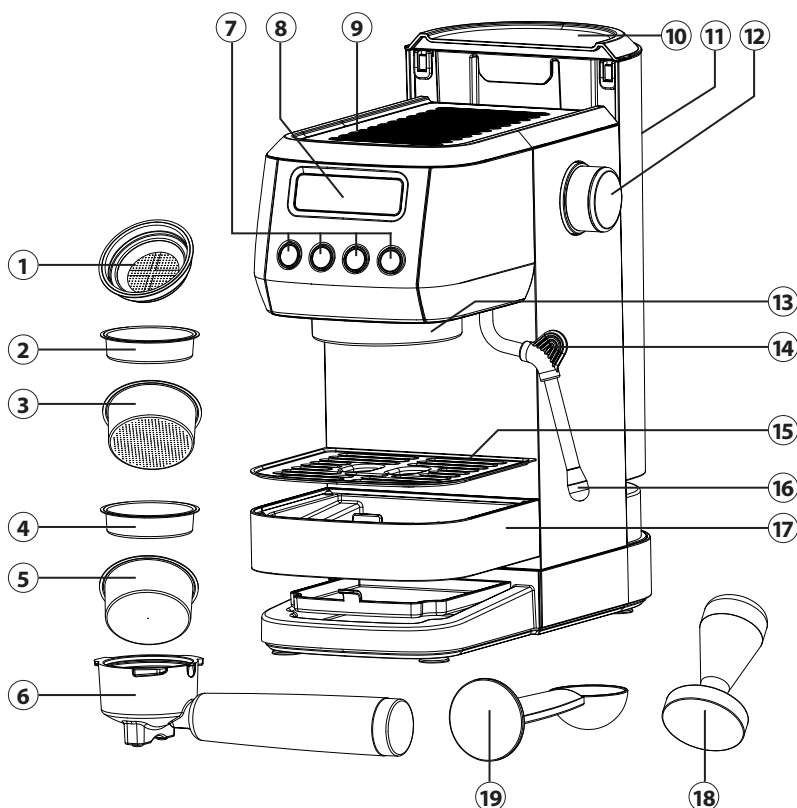
- Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !



4 Structure et fonctionnement

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

4.1 Vue d'ensemble



DE

EN

FR

ES

NL

RU

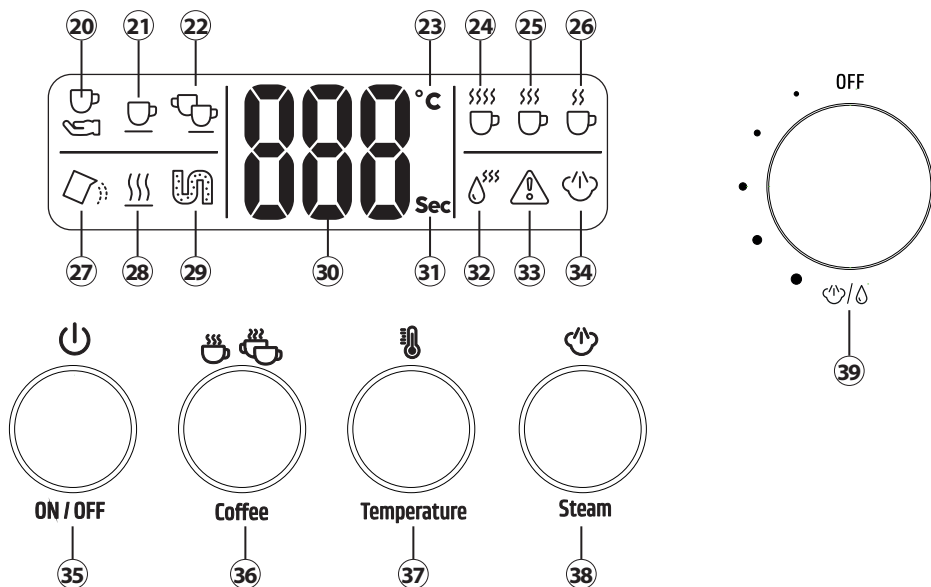
PT

TR

SV

- ① Filtre E.S.E Pad
- ② Filtre professionnel à simple paroi (pour 1 tasse)
- ③ Filtre professionnel à simple paroi (pour 2 tasses)
- ④ Filtre insert à double paroi (pour 1 tasse)
- ⑤ Filtre insert à double paroi (pour 2 tasses)
- ⑥ Porte-filtre
- ⑦ Touches de commande
- ⑧ Écran
- ⑨ Plateau de tasse
- ⑩ Couvercle du réservoir d'eau
- ⑪ Réservoir d'eau
- ⑫ Bouton rotatif de distribution vapeur/eau
- ⑬ Tête d'infusion
- ⑭ Poignée de la lance à vapeur
- ⑮ Grille d'égouttage
- ⑯ Sortie de la lance à vapeur
- ⑰ Bac d'égouttage
- ⑱ Tamper
- ⑲ Cuillère à café

4.2 Panneau de commande



Écran:

- ②① Réglage manuel de la quantité d'espresso
- ②② Single - Espresso
- ②③ 2 Espressos / Caffè Doppio
- ②④ Température d'infusion en °C
- ②⑤ Température d'infusion High env. 96 °C
- ②⑥ Température d'infusion Middle env. 94 °C
- ②⑦ Pas d'eau dans le réservoir d'eau
- ②⑧ L'appareil chauffe
- ②⑨ Rappel de détartrage
- ③① Indicateur de la température d'infusion/du temps d'infusion
- ③② Temps en secondes
- ③③ Température d'infusion Low env. 92 °C

32 Eau brûlante

33 Surchauffe de l'appareil

34 Vapeur brûlante

Touches :

35 Marche/Arrêt

36 Réglage manuel de la quantité d'espresso / Espresso / 2 Espressos ou Caffè Doppio

37 Réglage de la température entre env. 96 °C, 94 °C et 92 °C

38 Vapeur

39 Régulateur rotatif pour la lance d'eau bouillante/à vapeur

4.3 Plaque signalétique

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

5 Commande et fonctionnement


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

ATTENTION

- ▶ Attention, de la vapeur brûlante peut sortir de l'appareil. Danger de brûlures !
- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- ▶ N'utiliser l'appareil que lorsque le porte-filtre est en place.
- ▶ Ne pas verser d'eau chaude dans le réservoir d'eau.
- ▶ Lors de l'utilisation de la lance à vapeur, de la vapeur / de l'eau bouillante s'échappe. Ne touchez la lance que par la poignée.
- ▶ Ne mettez jamais la main sous les orifices de sortie du porte-filtre ou de la lance vapeur lorsque l'appareil est en marche.

5.1 Avant la première utilisation

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

1. Placez la grille d'égouttage de manière que le flotteur rouge puisse passer par l'évidement de la grille d'égouttage.
2. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau jusqu'au repère « MAX ». Remettez le réservoir d'eau dans l'appareil.
3. Placez le porte-filtre (avec un filtre vide) sur la tête d'infusion de l'appareil, puis alignez le porte-filtre sur le repère « Insert  » et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Lock ». Ce faisant, tenez l'appareil sur le côté ou par le réservoir d'eau.
4. Placez une grande tasse sur la grille d'égouttage. Assurez-vous que le bouton rotatif de jet de vapeur/d'eau se trouve en position verticale (position d'arrêt).
5. Branchez l'appareil à la prise de courant et appuyez sur la « touche ON/OFF ».

6. L'appareil commence à chauffer. Les touches « Coffee » et « Température » clignent en blanc.
7. Dès que toutes les touches sont allumées et que l'écran affiche 94 °C, l'appareil est chauffé et prêt à fonctionner. Ce processus dure environ ca. 30 secondes.
8. Déplacez la lance à vapeur sur le côté. Saisissez-la uniquement par la poignée.
9. Placez un récipient vide suffisamment grand et résistant à la chaleur sous la lance à vapeur et tournez le bouton de réglage de l'écoulement de vapeur/d'eau vers le bas dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
10. Attendez que l'eau s'écoule, puis refermez le bouton de jet de vapeur/d'eau.
11. Appuyez 2 fois sur la touche « Coffee ».
12. L'appareil démarre le processus d'infusion, distribue la quantité d'eau correspondant à deux Espressos et s'arrête automatiquement lorsque le processus est terminé.
13. Jetez l'eau se trouvant dans la tasse.
14. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil comme vous le souhaitez.

REMARQUE

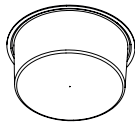





- ▶ Lors de la première utilisation, des bruits forts se font entendre, car l'appareil aspire de l'eau dans les conduites. Ces bruits sont normaux, après peu de temps l'appareil devient plus silencieux.

5.2 Conseils / Recommandations pour la préparation

- Les grains de café doivent être moulus très finement. Utilisez pour cela un moulin à café adapté à l'espresso.
- Le café moulu doit être suffisamment pressé dans le filtre et le porte-filtre, c'est-à-dire qu'il doit être comprimé de manière homogène (avec le tamper). Avec le tamper, la poudre de café doit être pressée uniformément, verticalement et fermement.
- Il est important que votre appareil, son porte-filtre et la tasse soient correctement chauffés avant la préparation, afin que l'eau ne perde pas sa température.

5.3 Filtres

La livraison comprend aussi bien des filtres à double paroi pour une et deux tasses que des filtres à simple paroi pour une et deux tasses. Utilisez toujours le filtre adapté au nombre de tasses ou à la taille des boissons que vous souhaitez préparer, ainsi qu'à votre niveau d'expérience dans l'utilisation d'une machine à porte-filtre et de la technique de préparation qui y est associée. Un filtre E.S.E Pad est également fourni avec l'appareil.

Filtre insert à double paroi			
Insert de tamisage	Dose	Quantité (g)	Utilisation pour
	Simple 	7 à 11 g	Débutants Café fraîchement moulu et café préalablement moulu
	Double 	14 à 17 g	
Filtre professionnel à simple paroi			
Insert de tamisage	Dose	Quantité (g)	Utilisation pour
	Simple 	11 à 12 g	Professionnels Café fraîchement moulu
	Double 	18 à 19 g	

5.3.1 Filtre insert à double paroi (avec régulation de pression)

Nous recommandons aux débutants d'utiliser les filtres à double paroi. Les filtres disposent d'un filtre et d'une paroi avec un petit trou qui contribue à la régulation de la pression. Elles sont parfaites pour les débutants, car l'extraction de l'Espresso est facilitée par leur conception, et ce indépendamment du degré de mouture, du dosage, de la pression du tamper ou du degré de fraîcheur du café moulu.

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

Nous recommandons aux utilisateurs avancés et aux professionnels d'utiliser les filtres à simple paroi. Celles-ci ne disposent que de la paroi du tamis et n'ont donc pas d'effet de régulation de la pression. Les paramètres de réglage optimaux tels que la mouture, la pression du tamper et la quantité de café peuvent être élaborés de manière expérimentale. On a plus de contrôle sur la préparation de l'Espresso. Même en tant que débutant, vous pouvez vous familiariser avec ces filtres et apprendre à mieux connaître votre appareil.

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


Pour obtenir un espresso optimal, les tasses doivent être préchauffées. Rangez les tasses sur le plateau à tasses de l'appareil. Ne touchez le plateau à tasses qu'avec précaution, car il chauffe beaucoup. Les grains de café doivent être moulus finement. Des grains moulus trop grossièrement peuvent donner un arôme amer à l'espresso.

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau fraîche du robinet.

DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SV

2. Assurez-vous que le bouton rotatif de jet de vapeur/d'eau se trouve en position verticale (position d'arrêt).
3. Mettez l'appareil en marche et attendez qu'il chauffe, que toutes les touches s'allument en blanc et que l'écran affiche 94 °C.
4. Placez le porte-filtre avec l'élément filtrant pour la quantité de tasses souhaitée sur la tête d'infusion de l'appareil et tournez-le fermement.
5. Placez une ou deux tasses sur la grille d'égouttage sous la sortie, comme vous le souhaitez.
6. Pour préchauffer le porte-filtre, l'élément filtrant, la/les tasse(s) et la tête d'infusion, faites couler la quantité d'eau souhaitée en appuyant sur la touche « Coffee » 1 fois pour un Espresso simple et 2 fois pour 2 Espressos ou un double Espresso.
7. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens inverse.
8. Attention, le porte-filtre et l'élément filtrant sont très chauds !
9. Séchez le filtre insert et le porte-filtre.
10. Versez le café fraîchement moulu de manière homogène avec la cuillère de dosage fournie dans le filtre souhaité. Nous recommandons, surtout au début, de peser exactement la quantité de café moulu à l'aide d'une balance numérique. Utilisez les quantités recommandées dans le tableau.
11. Pour répartir et compacter au mieux le café moulu, tapotez délicatement le porte-filtre sur le plan de travail ou sur un tapis de tassage.
12. Pressez la poudre de café moulu uniformément et verticalement avec le tamper fourni.
13. Enlevez l'excédent de café moulu du bord du porte-filtre.
14. Placez le porte-filtre sur la tête d'infusion de l'appareil et tournez-le fermement.
15. Positionnez le nombre de tasses souhaité (une ou deux tasses) sous la sortie sur la grille d'égouttage.
16. Sélectionnez la température d'infusion souhaitée entre 92 °C, 94 °C et 96 °C en appuyant sur la touche « Température ». L'appareil enregistre le réglage et, après un court instant, toutes les touches s'allument à nouveau.
17. Appuyez 1 fois sur la touche « Coffee » pour un Espresso simple et 2 fois pour 2 Espressos ou un double Espresso.
18. Le processus d'infusion commence après quelques instants et le symbole de la quantité d'infusion sélectionnée s'affiche à l'écran.
19. L'appareil termine automatiquement le cycle de préparation.
20. Pour retirer le porte-filtre après la préparation, tenez la machine d'une main et dévissez le porte-filtre de l'autre main.
21. Déposer le porte-filtre sur la grille d'égouttage pour le laisser refroidir.
22. Après chaque utilisation, retirez complètement la poudre de café du filtre en le tapotant au-dessus d'un récipient.
23. Retirez le filtre du porte-filtre en faisant levier, par exemple à l'aide d'une cuillère.
24. Nettoyez soigneusement le filtre et le porte-filtre sous l'eau courante.
25. Avant de le boire, nous vous conseillons de remuer l'Espresso avec une cuillère afin que tous les arômes puissent se développer.

REMARQUE



- ▶ Vous pouvez arrêter le processus de préparation à tout moment en appuyant à nouveau sur la touche « Coffee ».
- ▶ Si le réservoir d'eau ne contient pas d'eau au début du processus d'infusion, le  symbole clignote à l'écran. Remplissez le réservoir d'eau et demandez à la lance vapeur de distribuer de l'eau pour remplir à nouveau les conduites.

REMARQUE

- ▶ Après environ 15 minutes, l'appareil se met automatiquement en mode veille.
- ▶ Videz régulièrement le bac d'égouttage en faisant attention au flotteur rouge dans l'évidement de la grille d'égouttage.
- ▶ L'appareil enregistre le réglage de température que vous avez choisi. Même après avoir allumé et éteint l'appareil et après avoir débranché et rebranché la fiche secteur, l'appareil affiche la température que vous avez sélectionnée auparavant.
- ▶ Vous pouvez utiliser des verres/tasses hauts d'une hauteur maximale de 135 mm. Pour les tasses hautes, retirez le bac d'égouttement et la grille d'égouttement de l'appareil et placez ensuite votre verre/tasse directement sous la sortie.

5.5 Réglage manuel de la quantité d'espresso

Vous pouvez demander qu'une quantité d'eau manuellement réglée soit distribuée lors de la préparation d'un espresso.

1. Appuyez 3 fois sur la touche « Coffee ». 
2. Le symbole du réglage manuel (symbole ) apparaît sur l'écran.
3. L'appareil commence automatiquement le processus d'infusion et ne s'arrête que lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche « Coffee ».

5.6 Préparation avec dosette de café


Pour la préparation, procédez comme décrit précédemment et utilisez une dosette de café au lieu de café fraîchement moulu. Veillez à ce que la dosette de café se trouve entièrement dans le filtre avant de fixer le porte-filtre à l'appareil.

REMARQUE

- ▶ Ne pressez pas la dosette de café avec le tamper.


5.7 Produire de la mousse de lait

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

1. Remplissez un pot à lait (non compris dans la livraison) de lait froid. N'utilisez pas trop de lait pour éviter qu'il ne déborde lorsque vous faites de la mousse.
2. Assurez-vous que le bouton rotatif de jet de vapeur/d'eau se trouve en position verticale (position d'arrêt).
3. Déplacez la lance à vapeur sur le côté. Saisissez-la uniquement par la poignée.
4. Appuyez sur la touche « Steam » et attendez que le symbole «  » cesse de clignoter et que l'appareil émette un bip.
5. Placez un récipient vide suffisamment grand et résistant à la chaleur sous la lance à vapeur et tournez le bouton de réglage de l'écoulement de vapeur/d'eau vers le bas dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Les conduites sont ainsi vidées et de la vapeur d'eau s'échappe.
6. Attendez un instant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que de la vapeur d'eau qui s'échappe, puis refermez le régulateur.

7. Introduisez la lance à vapeur au niveau du bec du pot à lait, parallèlement au lait, et tenez le pot à lait parallèlement au plan de travail. La lance à vapeur doit se trouver juste en dessous de la surface du lait.
8. Tournez lentement le bouton de réglage vers le bas.
9. Touchez le pot à lait au fond avec l'autre main pour sentir la température du lait.
10. Lorsque le pot à lait se réchauffe et que la mousse de lait monte, enfoncez la lance à vapeur plus profondément dans le lait afin d'éviter que l'air ne soit aspiré et que le lait ne se mette à tourner. .
11. Lorsque le pot à lait est chaud et que la mousse a atteint la consistance souhaitée, tournez le bouton de réglage pour le fermer.
12. Ne retirez la lance à vapeur du lait qu'à ce moment-là.
13. Faites pivoter légèrement le pot à lait en effectuant des mouvements circulaires et tapez délicatement le fond du pot sur le plan de travail afin d'éliminer les grosses bulles d'air et de répartir uniformément la mousse.
14. Retirez immédiatement les restes de lait de la lance à vapeur à l'aide d'un chiffon humide avant que le lait ne se fixe.
15. Continuez à transformer votre mousse de lait en cappuccino, par exemple.
16. Pour ce faire, appuyez à nouveau sur la touche « Steam », placez à nouveau un récipient sous la lance vapeur et faites couler de l'eau bouillante en tournant le bouton rotatif vers le bas. Les conduites se remplissent ainsi à nouveau d'eau.
17. Tournez à nouveau le bouton rotatif pour le fermer.
18. Continuez ensuite comme décrit dans le chapitre « Préparation de l'espresso ».

REMARQUE

- ▶ L'appareil chauffe beaucoup pendant la préparation de la mousse de lait. Si vous appuyez sur la touche « Coffee » juste après avoir fait de la mousse de lait, l'appareil affiche éventuellement le symbole «  ». Attendez quelques instants avant d'appuyer à nouveau sur la touche « Coffee ».
- ▶ Veillez à ce que le lait ne soit pas trop chaud et ne brûle pas.
- ▶ Nettoyez impérativement la lance à vapeur après chaque usage avec du lait, comme décrit sous « Nettoyage et entretien ».

5.8 Ajustez la quantité d'eau à la fonction espresso

Vous pouvez régler individuellement la quantité d'eau pour la préparation de l'espresso selon vos souhaits. Pour une tasse, la quantité d'eau peut être réglée entre environ 15 ml et environ 130 ml. Pour la distribution de deux tasses, l'appareil peut être réglé entre environ 15 ml et 220 ml.

REMARQUE

- ▶ Les indications se réfèrent à la distribution d'eau bouillante uniquement.
- ▶ En cas de modification de la quantité d'eau d'infusion, la quantité de café en poudre doit être adaptée. Nous recommandons un rapport d'infusion de 1:2. Pour chaque gramme de café moulu, deux grammes d'espresso sont donc extraits, soit 36 g d'espresso à partir de 18 g de café moulu, par exemple.

REMARQUE

► La préparation d'un espresso optimal dépend de nombreux facteurs, tels que la mouture du café, la torréfaction des grains, la température et la quantité d'eau, et est donc une question de goût personnel. Après une courte période d'adaptation, vous préparerez sans peine l'espresso qui vous convient le mieux.

1. Préparez l'appareil pour l'utilisation.
2. Placez une ou deux tasses souhaitées sous la sortie du porte-filtre.
3. Appuyez une fois brièvement et une fois longuement sur la touche « Coffee » pour adapter la quantité d'eau d'un espresso ou appuyez deux fois brièvement et une fois longuement sur la touche pour adapter la quantité pour deux espressos ou un caffè Doppio.
4. L'indication de temps clignote et le processus d'infusion démarre automatiquement.
5. En appuyant une nouvelle fois sur la touche, vous arrêtez le cycle de préparation et l'appareil enregistre cette quantité d'eau.
6. Pour réinitialiser la quantité d'eau, maintenez simultanément les touches « Coffee » et « Température » enfoncées jusqu'à ce que toutes les touches clignotent. Si vous utilisez maintenant l'appareil comme d'habitude, vous obtenez la quantité d'eau préréglée de l'appareil.

6 Nettoyage et entretien

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

6.1 Consignes de sécurité

 PRUDENCE

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

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

6.2 Nettoyage

◆ Appareil

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

◆ Lance eau bouillante/à vapeur

La lance à vapeur doit être débarrassée des résidus de lait après chaque utilisation. Pour ce faire, rincez la lance vapeur avec la fonction eau bouillante. Retirez avec précaution le manchon en acier inoxydable de la lance vapeur en le dévissant au niveau du filetage. Nettoyez-la soigneusement sous l'eau courante. Essuyez soigneusement la lance à vapeur avec un chiffon humide. Veillez à ce que le trou de sortie sur la face inférieure soit toujours libre. Après le nettoyage, revissez le manchon en acier inoxydable sur la lance vapeur.

◆ Tête d'infusion

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


◆ Accessoires

Retirez le marc de café du filtre ou jetez la dosette de café contenant le marc de café. Rincez soigneusement le filtre, le porte-filtre et la cuillère doseuse à l'eau bouillante. Videz régulièrement le bac d'égouttage et rincez-le, ainsi que la grille d'égouttage, sous l'eau courante. Séchez ensuite soigneusement les accessoires.

6.3 Détartrage

REMARQUE

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

Après environ 500 cycles, l'appareil affiche un avertissement de détartrage en faisant apparaître le symbole  sur l'écran. Si vous ne détartrez pas directement l'appareil, le rappel s'affichera à nouveau les 10 prochains démarrages de l'appareil. Ce n'est qu'après 10 rappels ou le processus de détartrage effectué que le rappel disparaît.

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère MAX avec de l'eau et un détartrant du commerce adapté aux machines à espresso. Consultez le mode d'emploi du détartrant pour connaître les proportions correctes.
2. Placez un récipient d'une capacité équivalente à celle du réservoir d'eau sur la grille d'égouttage.
3. Maintenir les touches « Température » et « Steam » enfoncées simultanément pendant environ 5 secondes. L'appareil démarre le cycle de détartrage. Le cycle dure environ 6 minutes et s'arrête automatiquement.
4. Jetez ensuite l'eau.
5. Rincez soigneusement le réservoir d'eau.
6. Remplissez ensuite le réservoir d'eau fraîche (sans détartrant) et relancez le processus de détartrage avant de continuer à utiliser l'appareil comme d'habitude avec du café moulu.

7 Réparation des pannes

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

7.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

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

7.2 Résolution des problèmes

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

Problème	Cause possible	Solution possible
De l'eau s'écoule au fond de l'appareil.	Le bac d'égouttage est plein.	Videz le bac d'égouttage.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné sur l'appareil.	Placez correctement le réservoir d'eau sur l'appareil.
	L'appareil est défectueux.	Débranchez l'appareil. N'utilisez plus l'appareil. Contactez le service clientèle.
De l'eau s'écoule sur le bord du porte-filtre.	Le porte-filtre n'a pas été inséré correctement.	Insérer le porte-filtre correctement.
	Il y a un peu de café moulu sur le bord du porte-filtre.	Enlever les restes de café moulu du bord du porte-filtre.
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche de secteur n'est pas correctement branchée dans la prise.	Branchez correctement la fiche de secteur dans la prise. Contactez le service clientèle si l'appareil ne démarre toujours pas.
Le lait ne mousse pas.	La lance à vapeur est obstruée.	Nettoyez la lance à vapeur.
	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez du lait frais du réfrigérateur.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

L'appareil affiche une phase de chauffage anormalement longue.	L'appareil a été éteint et le bouton rotatif n'a pas été tourné en arrière après l'utilisation de la lance d'eau chaude/de vapeur.	Tournez le bouton rotatif vers le haut en position d'arrêt.
L'appareil affiche le symbole «  » sur l'écran.	La température d'infusion dans l'appareil est trop élevée.	Attendre quelques instants que l'appareil refroidisse.
L'appareil affiche le symbole «  » sur l'écran.	L'appareil doit être détartré.	Détartrez l'appareil.
L'espresso est froid.	L'appareil et donc les conduites à l'intérieur de l'appareil n'ont pas été préchauffés.	Préchauffer l'appareil comme décrit au chapitre « Préparer un espresso ».
	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Préchauffer les tasses en les posant sur le plateau à tasses.
Pas de mousse.	Poudre à espresso trop grossière.	Utiliser une poudre plus fine.
	Poudre pas assez ou mal tassée.	Presser la poudre plus fort.
Espresso trop faible.	Poudre d'espresso trop grossière.	Utiliser une poudre plus fine.
	Pas assez de poudre d'espresso.	Utiliser plus de poudre d'espresso. Réduire la quantité distribuée.
Espresso trop fort.	Poudre à espresso trop fine.	Utiliser une poudre plus grosse.
	Trop de poudre d'espresso.	Utiliser moins de poudre d'espresso. Augmenter la quantité distribuée.

REMARQUE

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

8 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

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

8.1 Elimination des emballages

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



9 Garantie

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

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

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

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

Índice de contenidos

1	Generalidades	63
1.1	Información acerca de este manual	63
1.2	Advertencias	63
1.3	Limitación de responsabilidad	63
1.4	Derechos de autor (copyright)	64
2	Seguridad	64
2.1	Uso previsto	64
2.2	Instrucciones generales de seguridad	65
2.3	Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras.....	66
2.4	Fuentes de peligro - Peligro de electrocución	67
3	Puesta en marcha	67
3.1	Instrucciones de seguridad	67
3.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte	68
3.3	Desembalaje	68
3.4	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje.....	68
3.5	Conexión eléctrica	69
3.6	Precaución con el aparato	69
4	Estructura y funciones	69
4.1	Visión general	70
4.2	Elementos de operación	71
4.3	Placa de especificaciones	71
5	Operación y funcionamiento	72
5.1	Antes del primer uso	72
5.2	Consejos/recomendaciones para preparar café	73
5.3	Filtros.....	73
5.3.1	insertos de tamiz de doble pared (con regulación de presión).....	74
5.3.2	Filtros profesionales de pared simple (sin regulación de presión)	74
5.4	Preparación de café expreso («espresso» y «caffè doppio»).....	74
5.5	Ajuste manual de la cantidad de café expreso	75
5.6	Preparación con monodosis de café	75
5.7	Espumar leche	76
5.8	Adaptar la cantidad de agua de la función de expreso	77
6	Limpieza y conservación	77
6.1	Instrucciones de seguridad.....	77
6.2	Limpieza	78
6.3	Eliminación de cal	78
7	Resolución de fallas	79
7.1	Instrucciones de seguridad	79
7.2	Indicaciones de avería.....	79
8	Eliminación del aparato usado	81
8.1	Eliminación del embalaje	81
9	Garantía	81

1 Generalidades

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

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

1.1 Información acerca de este manual

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

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

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

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

1.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

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

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

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

ADVERTENCIA

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

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

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

PRECAUCIÓN

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

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

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

NOTA

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

1.3 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances

DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SV

técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

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

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

1.4 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. CASO GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

2 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

2.1 Uso previsto

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

- Diseñada para la preparación de café y expreso con granos de café recién molidos,
- preparación de café y expreso con monodosis de café o de expreso,
- preparación de agua caliente con el distribuidor de agua caliente y vapor,
- y espumado de leche con el distribuidor de agua caliente y vapor.

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

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

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

ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

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

⚠ ADVERTENCIA

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

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

2.2 Instrucciones generales de seguridad**NOTA**

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

- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que conlleva.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente en estancias interiores secas.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el aparato:
 - si está dañado el propio aparato o alguna de sus piezas,
 - si está dañado el cable de alimentación o el enchufe,
 - si el aparato ha sufrido una caída.
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.

NOTA

- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre después del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una avería evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No realice ninguna modificación en el dispositivo o en el cable de red. Permita únicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga también en cuenta las condiciones de la garantía adjunta.
- ▶ Coloque el dispositivo sobre una base estable y lisa. Procure que haya una distancia lo suficientemente grande con respecto a fuentes de calor potentes, como placas eléctricas o tubos de calefacción, entre otros.
- ▶ No limpie el aparato con productos de limpieza duros, que arañen o abrasivos, como la lana de acero o similares.
- ▶ La tapa del depósito de agua del aparato debe estar siempre cerrada durante el funcionamiento.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Utilice el aparato solo con los accesorios originales.

2.3 Fuentes de peligro - Peligro de quemaduras

 ADVERTENCIA

El agua calentada en este aparato, el distribuidor de vapor, así como los filtros y el cabezal del portafiltro pueden calentarse mucho. Tenga en cuenta las siguientes advertencias de seguridad para evitar quemaduras a usted o a personas a su alrededor:

- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se calientan mucho durante el uso. En especial, el distribuidor de agua caliente y vapor, la placa para tazas, el cabezal del portafiltro, los filtros y la rejilla de goteo se calientan mucho.

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Al usar el distribuidor de vapor sale vapor caliente. Toque el distribuidor solo por el mango.
- ▶ No toque nunca debajo de los orificios de salida del portafiltro ni del distribuidor de vapor cuando el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Compruebe siempre la temperatura del expreso antes de beberlo.

2.4 Fuentes de peligro - Peligro de electrocución**⚠ PELIGRO****Peligro de muerte por electrocución**

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

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

3 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

3.1 Instrucciones de seguridad**⚠ ADVERTENCIA**

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

3.2 **Ámbito de suministro e inspección de transporte**

El aparato se entrega con los siguientes componentes:

- CASO Espresso Gourmet Crema
- 2 filtros profesionales de pared simple para 1 o 2 tazas
- 2 insertos de tamiz de doble pared para 1 o 2 tazas
- Filtro para monodosis E.S.E.
- Cuchara de café
- Guía rápida
- Tamper con mango de madera
- Portafiltro
- Manual de instrucciones

NOTA

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

3.3 **Desembalaje**

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

NOTA

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

3.4 **Requisitos que debe reunir el lugar de montaje**

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

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

3.5 Conexión eléctrica

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

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

3.6 Precaución con el aparato

PRECAUCIÓN

¡Peligro debido a una superficie caliente!

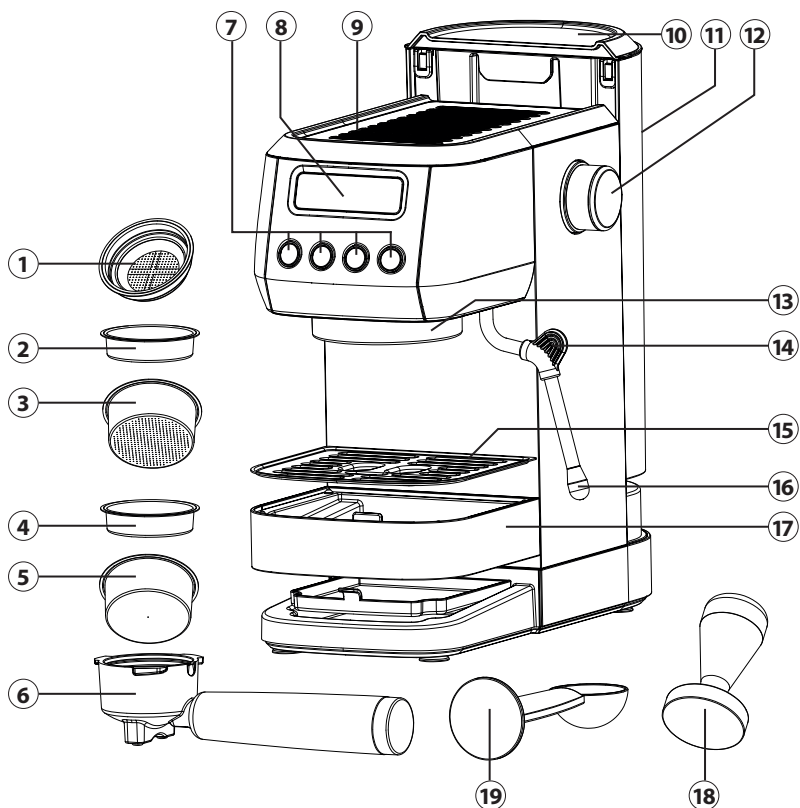
- ▶ No toque la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!



4 Estructura y funciones

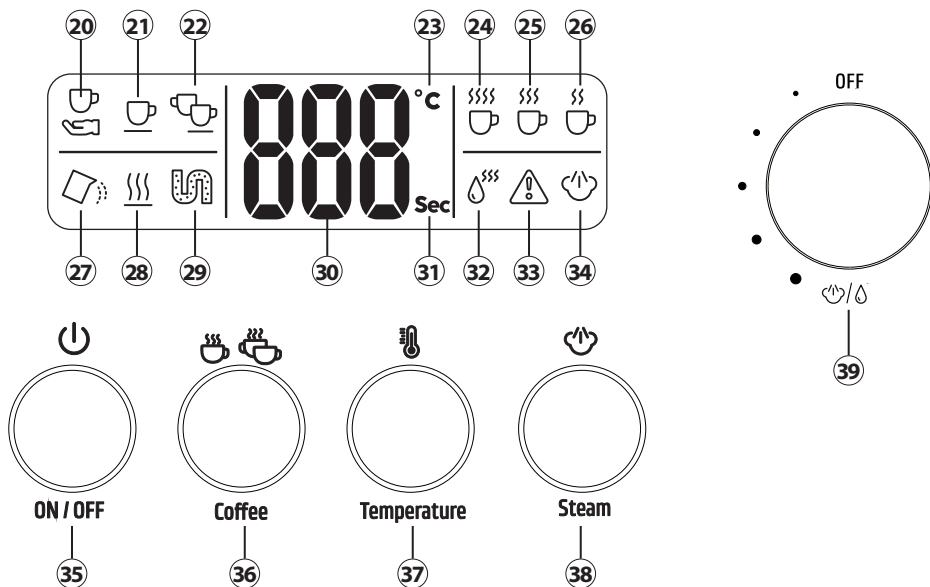
Este capítulo le proporciona información importante sobre el diseño y el funcionamiento de la máquina.

4.1 Visión general



- | | |
|---|--|
| ① Filtro para monodosis E.S.E. | ⑩ Tapa del depósito de agua |
| ② Filtro profesional de pared simple (para 1 taza) | ⑪ Depósito de agua |
| ③ Filtro profesional de pared simple (para 2 tazas) | ⑫ Regulador giratorio de vapor/ salida de agua |
| ④ Inserto de tamiz de doble pared (para 1 taza) | ⑬ Unidad de preparación de café |
| ⑤ Inserto de tamiz de doble pared (para 2 tazas) | ⑭ Mango del distribuidor de vapor |
| ⑥ Portafiltro | ⑮ Rejilla de goteo |
| ⑦ Botones de manejo | ⑯ Salida de la lanza de vapor |
| ⑧ Pantalla | ⑰ Bandeja de goteo |
| ⑨ Placa para tazas | ⑱ Tamper |
| | ⑲ Cuchara de café |

4.2 Elementos de operación



- Pantalla:**
- 20 Cantidad manual de espresso
 - 21 Single - Espresso
 - 22 2 Espresso / Caffè Doppio
 - 23 Temperatura de preparación en °C
 - 24 Temperatura de preparación High aprox. 96 °C
 - 25 Temperatura de preparación Middle aprox. 94 °C
 - 26 Temperatura de preparación Low aprox. 92 °C
 - 27 No hay agua en el depósito de agua
 - 28 El aparato se calienta
 - 29 Aviso de descalcificación
 - 30 Indicación de temperatura/tiempo de preparación del café
 - 31 Tiempo en segundos
 - 32 Agua caliente
 - 33 Sobrecalentamiento del aparato
 - 34 Vapor caliente
- Botones:**
- 35 Encendido/apagado
 - 36 Cantidad manual de espresso / Espresso / 2 Espresso o Caffè Doppio
 - 37 Ajuste de temperatura entre aprox. 96 °C, 94 °C y 92 °C
 - 38 Vapor
 - 39 Regulador giratorio para el distribuidor de agua caliente y vapor

4.3 Placa de especificaciones

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

5 Operación y funcionamiento


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

ADVERTENCIA

- ▶ Atención: puede salir aire caliente del aparato. Precaución: peligro de sufrir quemaduras.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ Utilice el aparato únicamente con el portafiltro instalado.
- ▶ No rellene agua caliente en el depósito de agua.
- ▶ Al usar el distribuidor de vapor sale vapor caliente o agua caliente. Toque el distribuidor solo por el mango.
- ▶ No toque nunca debajo de los orificios de salida del portafiltro ni del distribuidor de vapor cuando el aparato esté en funcionamiento.

5.1 Antes del primer uso

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

1. Coloque la rejilla de goteo de tal forma que el flotador rojo pueda sobresalir por la escotadura de la rejilla.
2. Saque el depósito de agua y llénelo de agua hasta la marca «MAX». Vuelva a meter el depósito de agua en el aparato.
3. Coloque el portafiltro (con un filtro vacío) en la unidad de preparación de café del aparato, alinee el portafiltro con la marca «Insert  » y gírelo en sentido antihorario hasta la posición «LOCK». Al hacerlo, sujete el aparato por el lateral o por el depósito de agua.
4. Coloque una taza grande sobre la rejilla de goteo. Asegúrese de que el regulador giratorio de vapor/salida de agua se encuentre en posición vertical (apagado).
5. Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón «ON/OFF».
6. El aparato empezará a calentar. Los botones «Coffee» y «Temperature» parpadean en blanco.
7. Cuando todos los botones permanezcan encendidos y en la pantalla se indique 94 °C, el aparato se habrá calentado lo suficiente y estará listo para empezar. Este proceso requiere aprox. 30 Segundos.
8. Mueva hacia un lado el distribuidor de vapor. Tóquelo solo por el mango.
9. Coloque debajo del distribuidor de vapor un recipiente vacío suficientemente grande y resistente al calor, y gire el regulador de vapor/salida de agua hacia abajo en sentido antihorario.
10. Espere hasta que salga agua, y gire el regulador de vapor/salida de agua para volver a cerrarlo.
11. Pulse dos veces el botón de „Coffee“.
12. El aparato iniciará el proceso de preparación de café, dispensará la cantidad de agua equivalente a dos Espressi, y se parará automáticamente cuando ha terminado.
13. Deseche el agua de la taza.
14. Ahora puede utilizar el aparato como desee.

NOTA

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

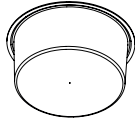


5.2 Consejos/recomendaciones para preparar café

- Los granos de café deben estar molidos muy finamente. Utilice para ello un molinillo de café adecuado para expreso.
- El café molido debe presionarse lo suficiente dentro del filtro colocado en el portafiltro, es decir, debe comprimirse (compactarse) uniformemente. Utilice el tamper para presionar el café molido de manera uniforme, vertical y firme.
- Es importante que, antes del proceso de preparación de café, tanto el aparato como el portafiltro y la taza se hayan calentado correctamente, para que el agua no pierda temperatura.




5.3 Filtros

En el suministro del aparato se incluyen tanto filtros de pared doble para una y dos tazas, como filtros de pared simple para una y dos tazas. Utilice siempre el filtro adecuado para el número de tazas o el tamaño de la bebida que desee, así como para su nivel de experiencia en el uso de una cafetera con portafiltro y su técnica de preparación. Además, el aparato incluye un filtro para monodosis E.S.E. (Easy Serving Espresso).

Inserto de tamiz de doble pared

Filtro	Dosis	Cantidad (g)	Uso para	
	sencilla 	7-11 g	principiantes	café recién molido y café molido previamente
	doble 	14-17 g		

Filtro profesional de pared simple

Filtro	Dosis	Cantidad (g)	Uso para	
	sencilla 	11-12 g	profesionales	café recién molido
	doble 	18-19 g		

5.3.1 insertos de tamiz de doble pared (con regulación de presión)

Recomendamos a los principiantes que utilicen filtros de pared doble. Los filtros disponen de una pared filtrante y otra pared con un pequeño orificio que contribuye a regular la presión. Es ideal para principiantes, ya que su construcción ayuda a la extracción del espresso, en gran medida independientemente del grado de molienda, de la dosificación, de la presión del tamper o del grado de frescura del café molido.

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

Recomendamos a los profesionales y expertos que utilicen filtros de pared simple. Disponen únicamente de la pared filtrante y, por tanto, no regulan la presión. Es posible experimentar con los parámetros de ajuste óptimos, como el grado de molienda, la presión del tamper y las cantidades de café. Permite un mayor control en la preparación del espresso. Como principiante, también puede probar poco a poco estos filtros para ir conociendo mejor la cafetera.

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

Para obtener un expreso óptimo deben precalentarse las tazas. Guarde las tazas en la bandeja para tazas del aparato. Tenga cuidado al tocar la placa para tazas, ya que se calienta mucho. Cuando muele los granos de café, procure molerlos finamente. Los granos molidos demasiado gruesos pueden producir un aroma amargo del expreso.

1. Llene el depósito de agua hasta la marca «MAX» con agua fresca del grifo.
2. Asegúrese de que el regulador giratorio de vapor/salida de agua se encuentre en posición vertical (apagado).
3. Encienda el aparato y espere hasta que se haya calentado, todos los botones se enciendan de color blanco y en la pantalla se indique 94 °C.
4. Coloque el portafiltro con el filtro para la cantidad de tazas deseada en el cabezal de infusión del aparato y gírelo firmemente.
5. Coloque una o dos tazas, según desee, sobre la rejilla de goteo debajo de la salida de café.
6. Para precalentar el portafiltro, el filtro, la(s) taza(s) y la unidad de preparación de café, deje que se extraiga la cantidad de agua que desee, pulsando el botón de «Coffee» una vez para un Single Espresso y dos veces para dos Espresos o un Doppio Espresso.
7. Quite el portafiltro girándolo en sentido contrario.
8. ¡Atención, el portafiltro y el filtro están muy calientes!
9. Seque el elemento del filtro y el portafiltro.
10. Ponga uniformemente el café recién molido en el filtro que desee, utilizando la cuchara dosificadora incluida. Sobre todo al principio, recomendamos pesar exactamente la cantidad de café molido con una báscula digital. Utilice las cantidades recomendadas que se indican en la tabla.
11. Para distribuir y compactar lo mejor posible el café molido, golpee con cuidado el portafiltro sobre una encimera o una almohadilla de tamper.
12. Presione uniformemente el café molido aplicando en vertical el tamper incluido.
13. Retire los restos de café molido del borde del portafiltro.
14. Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión del aparato y gírelo firmemente.
15. Ponga el número de tazas que desee (una o dos) debajo de la salida de café, sobre la rejilla de goteo.

16. Seleccione pulsando el botón «Temperature» la temperatura de preparación deseada entre 92 °C, 94 °C y 96 °C. El aparato memoriza el ajuste y poco después todos los botones se vuelven a iluminar.
17. Pulse el botón de «Coffee» una vez para un Single Espresso y dos veces para preparar dos Espressi o un Doppio Espresso.
18. El proceso de preparación se inicia después de unos instantes y en la pantalla aparece el símbolo de la cantidad de preparación seleccionada.
19. El aparato finaliza el proceso automáticamente.
20. Para quitar el portafiltro después de preparar el café, sujete la cafetera con una mano y gire el portafiltro con la otra mano para sacarlo del aparato.
21. Coloque el portafiltro sobre la rejilla de goteo para que se enfríe.
22. Después de cada uso, saque todo el café molido del filtro golpeándolo sobre un recipiente.
23. Saque el filtro del portafiltro, haciendo palanca, por ejemplo, con una cuchara.
24. Limpie bien el filtro y el portafiltro bajo un chorro de agua corriente.
25. Antes de tomar el espresso, le recomendamos que lo remueva con una cucharilla para que pueda desplegar todos los aromas.

NOTA

- ▶ En cualquier momento puede detener el proceso de preparación de café pulsando de nuevo el botón de «Coffee».
- ▶ Si no hay agua en el depósito de agua al iniciar el proceso de preparación, el símbolo «☒» parpadeará en la pantalla. Llene el depósito con agua y haga que salga agua por la lanza de vapor para llenar de nuevo los conductos.
- ▶ El aparato pasa automáticamente al modo de espera al cabo de aprox. 15 minutos.
- ▶ Vacíe regularmente la bandeja de goteo, prestando atención para ello al flotador rojo en la escotadura de la rejilla de goteo.
- ▶ El aparato memoriza el ajuste de temperatura seleccionado. El aparato seguirá indicando la temperatura previamente seleccionada, incluso después de encender y apagar el aparato, y de insertar y retirar el enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Puede utilizar vasos o tazas altos con una altura máxima de 135 mm. Para usar tazas altas, quite del aparato la bandeja de goteo con la rejilla y coloque el vaso o taza directamente debajo de la salida.

5.5 Ajuste manual de la cantidad de café espresso

Puede hacer que se dispense una cantidad de agua manualmente ajustada al preparar el espresso.

1. Pulse 3 veces el botón «Coffee».
2. En la pantalla aparecerá el símbolo para el ajuste manual (símbolo «☕»).
3. El aparato iniciará automáticamente el proceso de preparación y no se detendrá hasta que pulse de nuevo el botón «Coffee».

5.6 Preparación con monodosis de café


Realice la preparación tal como se describe en el apartado anterior, pero utilizando una monodosis de café en lugar de café recién molido. Preste atención a que la monodosis de café se encuentre completamente en el filtro antes de fijar el portafiltro al aparato.

NOTA


- ▶ Presione la monodosis de café con el tamper.

5.7 Espumar leche

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

1. Llene con leche fría una jarra de leche (no incluida en el volumen de suministro). No utilice demasiada leche para que no rebose al espumarla.
2. Asegúrese de que el regulador giratorio de vapor/salida de agua se encuentre en posición vertical (apagado).
3. Mueva hacia un lado el distribuidor de vapor. Tóquelo solo por el mango.
4. Pulse el botón «Steam» y espere hasta que el símbolo «» deje de parpadear y el aparato emita un pitido.
5. Coloque debajo del distribuidor de vapor un recipiente vacío suficientemente grande y resistente al calor, y gire el regulador de vapor/salida de agua hacia abajo en sentido antihorario. De este modo se vacían las tuberías y sale vapor de agua.
6. Espere un momento hasta que solo salga vapor de agua, y gire el regulador para volver a cerrarlo.
7. Introduzca en la leche el distribuidor de vapor paralelamente a la boquilla de la jarra y mantenga la jarra paralela a la encimera. El distribuidor de vapor debe estar justo debajo de la superficie de la leche.
8. Gire el regulador lentamente hacia abajo.
9. Con la otra mano, toque el fondo de la jarra de leche para notar la temperatura de la leche.
10. Cuando la leche se caliente y la espuma suba, introduzca el distribuidor de vapor a más profundidad en la leche para que ya no se pueda aspirar más aire y la leche realice un movimiento rotatorio.
11. Cuando la jarra de leche esté caliente y se haya obtenido la consistencia deseada de la espuma, gire el regulador para volver a cerrarlo.
12. Solo entonces puede sacar de la leche el distribuidor de vapor.
13. Realice movimientos circulares con la jarra de leche y golpéela con cuidado contra la encimera para eliminar las burbujas de aire grandes y para que la espuma se distribuya uniformemente.
14. Limpie inmediatamente con un paño los restos de leche del distribuidor de vapor antes de que se adhiera la leche.
15. Utilice la espuma, por ejemplo, para hacer un capuchino.
16. Para ello, pulse de nuevo el botón « Steam », vuelva a colocar un recipiente debajo del distribuidor de vapor y gire hacia abajo el regulador para que salga agua caliente. De este modo, las tuberías se vuelven a llenar de agua.
17. Vuelva a cerrar el regulador giratorio.
18. Continúe como se describe en el capítulo «Preparación de café expreso».

NOTA

- ▶ El aparato se calienta mucho durante la preparación de la espuma de leche. Si pulsa el botón «Coffee» directamente después de preparar la espuma de leche, el aparato puede mostrar el símbolo «». Espere un momento antes de pulsar de nuevo el botón «Coffee».
- ▶ Preste atención a que la leche no se caliente demasiado y se quemé.
- ▶ Es imprescindible limpiar el distribuidor de vapor cada vez que lo haya utilizado con leche, como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidados».

5.8 Adaptar la cantidad de agua de la función de expreso

Puede ajustar individualmente la cantidad de agua para preparar el expreso como desee. La cantidad de agua para una taza puede ajustarse entre aprox. 15 ml y 130 ml. Al dispensar dos tazas el aparato se puede ajustar entre aprox. 15 ml y 220 ml.

NOTA

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

1. Prepare el aparato para el uso.
2. Coloque una o dos tazas, según desee, debajo de la salida del portafiltro.
3. Pulse una vez brevemente y una vez prolongadamente el botón «Coffee» para adaptar la cantidad de agua de un expreso o pulse el botón dos veces brevemente y una vez prolongadamente para adaptar la cantidad para 2 espressos o un expreso doble.
4. La indicación de tiempo parpadea y el proceso de preparación arranca automáticamente.
5. Para detener el proceso pulse otra vez el botón, y el aparato guardará la cantidad de agua en la memoria.
6. Para restablecer de nuevo la cantidad de agua mantenga simultáneamente pulsados el botón «Coffee» y el botón «Temperature» hasta que todos los botones parpadeen. Si utiliza ahora el aparato como de costumbre, obtendrá la cantidad de agua preajustada en el aparato.

6 Limpieza y conservación

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

6.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

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

6.2 Limpieza

◆ Aparato

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

◆ Distribuidor de agua caliente y vapor

Después de cada uso deben limpiarse los residuos de leche del distribuidor de vapor. Para ello, enjuague el distribuidor de vapor con la función de agua caliente. Retire completamente el manguito de acero inoxidable del distribuidor de vapor desenroscándolo por la rosca. Límpielo a fondo con agua corriente. Limpie a fondo el distribuidor de vapor con un paño húmedo. Preste atención a que el orificio de salida en la parte de abajo esté siempre libre. Después de la limpieza, vuelva a enroscar el manguito de acero inoxidable en el distribuidor de vapor.

◆ Unidad de preparación de café

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


◆ Accesorios

Elimine el poso de café del filtro o deseche la monodosis de café con el poso de café. Enjuague bien con agua tibia el filtro, el portafiltro y la cuchara dosificadora. Vacíe regularmente la bandeja de goteo y enjuáguela con agua corriente, al igual que la rejilla de goteo. A continuación, seque bien los accesorios.

6.3 Eliminación de cal

NOTA

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

Después de aprox. 500 ciclos el aparato muestra un aviso de descalcificación y aparece en la pantalla el símbolo «». Si no descalcifica el aparato inmediatamente, el recordatorio volverá a aparecer las siguientes 10 veces que se ponga en marcha el aparato. El recordatorio sólo desaparece después de 10 recordatorios o de que se haya completado el proceso de descalcificación.

1. Llene el depósito de agua hasta la marca «MAX» con agua y un producto descalcificador convencional adecuado para cafeteras exprés. Consulte las instrucciones del descalcificador para conocer la proporción de mezcla correcta.
2. Coloque sobre la rejilla de goteo un recipiente con la misma capacidad que el contenido total del depósito de agua.
3. Mantenga simultáneamente pulsados los botones «Temperature» y «Steam» durante unos 5 segundos. El aparato inicia el proceso de descalcificación. El ciclo requiere aprox. 6 minutos y se detiene automáticamente.
4. A continuación, deseche el agua.

5. Enjuague bien el depósito de agua.
6. A continuación, llene el depósito con agua fresca (sin descalcificador) e inicie de nuevo el proceso de descalcificación antes de seguir utilizando la cafetera con café molido del modo habitual.

7 Resolución de fallas

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

7.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

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

7.2 Indicaciones de avería

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

Problema	Posible causa	Posible solución
Sale agua del fondo del aparato.	La bandeja de goteo está llena.	Vacíe la bandeja de goteo.
	El depósito de agua no está colocado correctamente en el aparato.	Coloque el depósito de agua correctamente en el aparato.
	El aparato está averiado.	Saque el enchufe de la toma de corriente. No siga utilizando el aparato. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
Sale agua por el borde del portafiltro.	El portafiltro no se ha instalado correctamente.	Instale el portafiltro correctamente.
	Hay un poco de café molido en el borde del portafiltro.	Elimine los restos de café molido del borde del portafiltro.
El aparato no funciona.	El enchufe no está bien conectado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe correctamente a la toma de corriente. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en caso de que el aparato todavía no se pueda poner en marcha.

DE

EN

FR

ES



NL

RU

PT

TR

SV

		El distribuidor de vapor está obstruido.	Limpié el distribuidor de vapor.
	La leche no se espuma.	La leche no está lo bastante fría.	Utilice leche fría de la nevera.
	El aparato muestra una fase de calentamiento más larga de lo normal.	Se desconectó el aparato y el botón giratorio no se volvió a girar a su posición después de usar la lanza de vapor/agua caliente.	Gire el mando hacia arriba hasta la posición de apagado.
	El aparato muestra el símbolo «  » en la pantalla.	La temperatura de preparación de café en el aparato es demasiado alta.	Espere un momento hasta que el aparato se haya enfriado.
	El aparato muestra el símbolo «  » en la pantalla.	Debe descalcificarse el aparato.	Descalcifique el aparato.
	El expreso está frío.	El aparato y, por tanto, las tuberías no se han precalentado.	Precalente el aparato como se describe en el capítulo «Preparación de café expreso».
		Las tazas no se han precalentado.	Precalente las tazas colocándolas sobre la placa para tazas.
	El café no tiene crema.	El café se ha molido demasiado grueso.	Utilice un café molido más fino.
		El café molido no se ha compactado bien o no se ha compactado lo suficiente.	Presione el café molido con más fuerza.
	Expreso demasiado flojo.	El café se ha molido demasiado grueso.	Utilice un café molido más fino.
		Cantidad insuficiente de café molido.	Utilice más café molido. Reduzca la cantidad de agua utilizada para preparar el café.
	Expreso demasiado fuerte.	El café se ha molido demasiado fino.	Utilice un café molido más grueso.
		Demasiado café molido.	Utilice menos café molido. Aumente la cantidad de agua utilizada para preparar el café.

NOTA

- ▶ Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.
- ▶ **Limpié el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.**

NOTA

- ▶ Retire el agua que quede en el depósito y utilice la «función de vapor» para enjuagar el resto de agua de las tuberías.

8 Eliminación del aparato usado

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

**NOTA**

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

8.1 Eliminación del embalaje

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



9 Garantía

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

Inhoudsopgave

1	Algemeen	83
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	83
1.2	Waarschuwingeninstructies	83
1.3	Aansprakelijkheid	84
1.4	Auteurswet	84
2	Veiligheid	84
2.1	Gebruik volgens de voorschriften	84
2.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	85
2.3	Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar	86
2.4	Bronnen van gevaar - Gevaar door elektrische stroom	87
3	Ingebruikname	87
3.1	Veiligheidsvoorschriften	87
3.2	Leveringsomvang en transportinspectie	87
3.3	Uitpakken	88
3.4	Eisen aan de plek van plaatsing	88
3.5	Elektrische aansluiting	88
3.6	Waarschuwingeninstructies op apparaat	89
4	Opbouw en functie	89
4.1	Overzicht	90
4.2	Bedieningselementen	91
4.3	Typeplaatje	91
5	Bediening en werking	92
5.1	Voor het eerste gebruik van het apparaat	92
5.2	Tips / aanbevelingen voor voorbereiding	93
5.3	Filterelementen	93
5.3.1	Dubbelwandige zeefinzetten (met drukregeling)	93
5.3.2	Enkelwandige professionele zeven (zonder drukregeling)	94
5.4	Espressobereiding (espresso en caffè doppio)	94
5.5	Hoeveelheid handmatige espresso	95
5.6	Voorbereiding koffiepads	95
5.7	Melkschuim maken	95
5.8	De hoeveelheid water voor de espressofunctie aanpassen	96
6	Reiniging en onderhoud	97
6.1	Veiligheidsvoorschriften	97
6.2	Reinigung	98
6.3	Ontkalken	98
7	Storingen verhelpen	99
7.1	Veiligheidsvoorschriften	99
7.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	99
8	Afvoer van het oude apparaat	101
8.1	Verwijderen van de verpakking	101
9	Garantie	101

1 Algemeen

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

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

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

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

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

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

1.2 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

GEVAAR

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

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

WAARSCHUWING

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

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

VOORZICHTIG

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

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

TIP

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

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

1.3 Aansprakelijkheid

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

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

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

1.4 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

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

2 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

2.1 Gebruik volgens de voorschriften

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

- Koffie/espresso bereiden met versgemalen koffie/espressobonen,
- Koffie/espresso bereiden met koffie/espressopods,
- Heet water bereiden met de heetwater-/stoomlans,
- en melk opschuimen met de heetwater-/stoomlans.

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

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

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

⚠ WAARSCHUWING**Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!**

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

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

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

2.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen**TIP****Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:**

- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in droge binnenruimten.
- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het apparaat niet
 - als het apparaat zelf of onderdelen ervan beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het apparaat gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.

TIP

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

2.3 Bronnen van gevaar - Verbrandingsgevaar

⚠ WAARSCHUWING

Het water dat in deze machine wordt verwarmd, de stoomlans, de filterinzetstukken en de portafilterkop kunnen erg heet worden.

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

- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van de machine worden erg heet tijdens het gebruik. Vooral de heetwater-/stoomlans, de kopjesplaat, de portafilterkop, de filterinzetstukken en het lekrooster worden erg heet.
- ▶ Hete stoom ontsnapt wanneer je de stoomlans gebruikt. Raak de lans alleen aan bij het handvat.

⚠ WAARSCHUWING

- ▶ Grijp nooit onder de uitstroomopeningen van de portafilter of stoomspuit wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Controleer altijd de temperatuur van de espresso voordat je hem drinkt.

2.4 Bronnen van gevaar - Gevaar door elektrische stroom**⚠ GEVAAR****Levensgevaar door elektrische spanning!**

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

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

3 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

3.1 Veiligheidsvoorschriften**⚠ WAARSCHUWING**

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

3.2 Leveringsomvang en transportinspectie

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO Espresso Gourmet Crema
- 2 enkelwandige professionele zeven voor 1 of 2 kopjes
- 2 dubbelwandige zeefinzetten voor 1 of 2 kopjes

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

- E.S.E Pad filterelement
- Koffielepel
- Snelle gids

- Stamper met houten handvat
- Portafilter
- Bedieningshandleiding

TIP

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

3.3 Uitpakken

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

TIP

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

3.4 Eisen aan de plek van plaatsing

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

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

3.5 Elektrische aansluiting

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

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.

- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

3.6 Waarschuwinginstructies op apparaat

VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

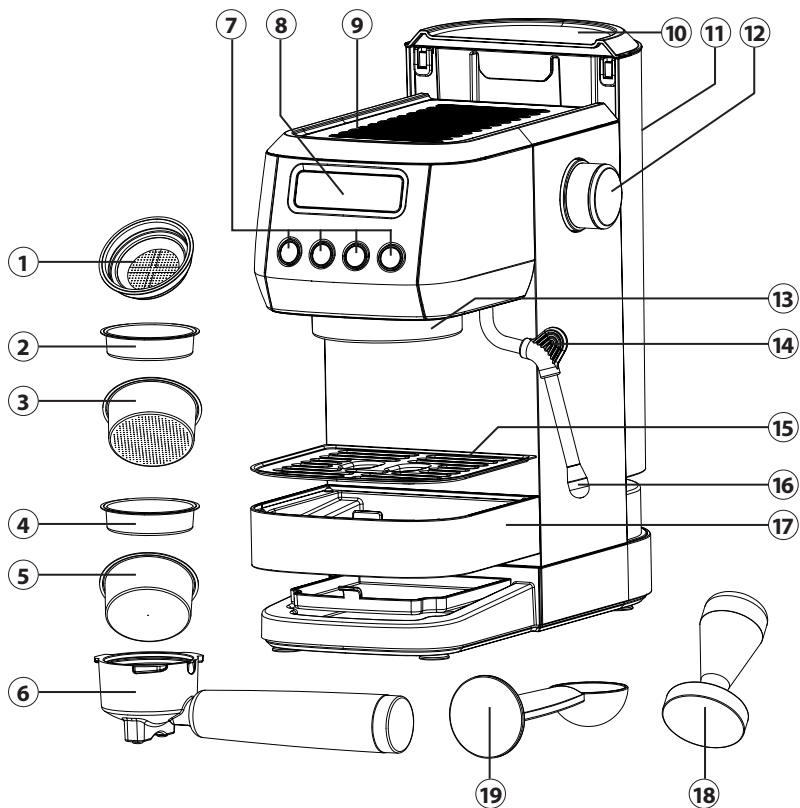
- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!



4 Opbouw en functie

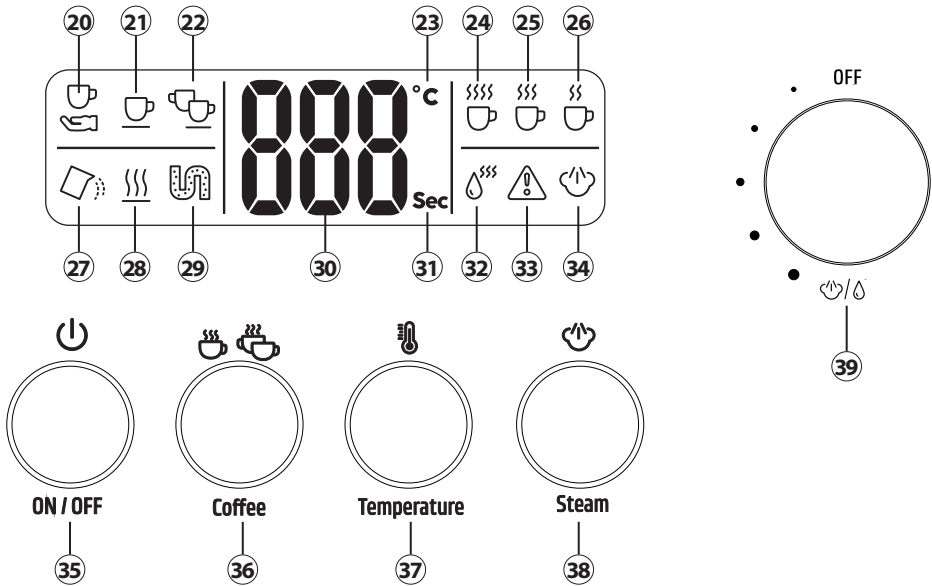
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

4.1 Overzicht



- | | |
|---|--------------------------------------|
| ① E.S.E Pad filterelement | ⑩ Deksel waterreservoir |
| ② Enkelwandige professionele zeef (voor 1 kopje) | ⑪ Watertank |
| ③ Enkelwandige professionele zeef (voor 2 kopjes) | ⑫ Draaiknop voor stoom-/waterafgifte |
| ④ Dubbelwandige zeefinzet (voor 1 kopje) | ⑬ Brouwkop |
| ⑤ Dubbelwandige zeefinzet (voor 2 kopjes) | ⑭ Handgreep voor stoominstallatie |
| ⑥ Zeefsteun | ⑮ Druppelrooster |
| ⑦ Bedieningsknoppen | ⑯ Dampuitlaat |
| ⑧ Weergave | ⑰ Lekbak |
| ⑨ Bekerplaat | ⑱ Stamper |
| | ⑲ Koffielepel |

4.2 Bedieningselementen



- Weergave:**
- 20 Hoeveelheid handmatige espresso
 - 21 Enkel - Espresso
 - 22 2 Espresso / Caffè Doppio
 - 23 Brouwtemperatuur in °C
 - 24 Brouwtemperatuur Hoog ca. 96 °C
 - 25 Brouwtemperatuur Midden ca. 94 °C
 - 26 Brouwtemperatuur Laag ca. 92 °C
 - 27 Geen water in de watertank
 - 28 Het apparaat warmt op
 - 29 Herinnering ontkalken
 - 30 Weergave van zettingtemperatuur en zettijd
 - 31 Tijd in seconden
 - 32 Warm water
 - 33 Oververhitting van het apparaat
 - 34 Hete damp
- Knoppen:**
- 35 Aan/Uit
 - 36 Hoeveelheid handmatige espresso / Espresso / 2 espresso's of Caffè Doppio
 - 37 Temperatuurinstelling tussen ca. 96 °C, 94 °C en 92 °C
 - 38 Stoom
 - 39 Draaiknop voor de heetwater-/stoomlans

4.3 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluitings- en vermogensgegevens bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

5 Bediening en werking

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

WAARSCHUWING

- ▶ Er kan hete stoom uit het apparaat komen. Voorzichtig: verbrandingsgevaar!
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.
- ▶ Gebruik de machine alleen met de filterhouder op zijn plaats.
- ▶ Geen heet water in het waterreservoir doen.
- ▶ Wanneer je de stoomlans gebruikt, ontsnapt er hete stoom / heet water.
- ▶ Raak de lans alleen aan bij het handvat.
- ▶ Grijp nooit onder de uitstroomopeningen van de portafilter of stoomspuit wanneer het apparaat in werking is.

5.1 Voor het eerste gebruik van het apparaat

Reinig de machine en accessoires zoals beschreven in ‚Reiniging en onderhoud‘. Voer voor het reinigen van de machine ook een koffiezetproces zonder koffiepoeder uit.

1. Plaats het druppelrooster zo dat de rode vlotter door de uitsparing in het druppelrooster kan steken.
2. Verwijder het waterreservoir en vul het met water tot de markering ‚MAX‘. Plaats het waterreservoir terug in het apparaat.
3. Plaats de portafilter (met een leeg filterinzetstuk) op de zetkop van het apparaat, lijk de portafilter uit met de ‚Insert  ‚ markering en draai deze tegen de klok in naar de ‚Lock, positie. Houd het apparaat vast bij de zijkant of bij het waterreservoir.
4. Plaats een grote kop op het lekrooster. Zorg ervoor dat de draaiknop voor stoom-/waterdosering in de verticale stand staat (uit).
5. Sluit het apparaat aan op het stopcontact en druk op de ‚ON/OFF knop‘.
6. Het apparaat begint op te warmen. De knoppen ‚Koffie‘ en ‚Temperatuur‘ knipperen wit.
7. Zodra alle toetsen oplichten en het display 94 °C aangeeft, is het apparaat opgewarmd en startklaar. Dit proces duurt ongeveer 30 Seconden.
8. Schuif de stoomlans opzij. Houd hem alleen bij het handvat vast.
9. Houd een voldoende grote, hittebestendige, lege bak onder de stoomspuit en draai de regelknop voor de stoom-/waterafgifte tegen de klok in naar beneden.
10. Wacht tot er water uit stroomt en draai dan de stoom-/wateruitlaatregelknop weer dicht.
11. Druk twee keer op de knop ‚Coffee‘.
12. Het apparaat start het zetproces, doseert de hoeveelheid water die nodig is voor 2 espresso's en stopt automatisch wanneer het proces klaar is.
13. Giet het water weg uit de beker.
14. U kunt het apparaat nu naar wens gebruiken.

TIP

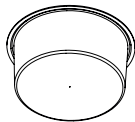





- ▶ De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, maakt het harde geluiden wanneer het water in de leidingen wordt gezogen. De geluiden zijn normaal en het apparaat wordt na korte tijd stiller.

5.2 Tips / aanbevelingen voor voorbereiding

- De koffiebonen moeten heel fijn worden gemalen. Gebruik hiervoor een koffiemolen die geschikt is voor espresso.
- Het gemalen koffiepoeder moet voldoende worden aangedrukt in het filterelement, in de portafilter, d.w.z. gelijkmatig worden samengeperst (aangestampt). De tamper moet het koffiepoeder gelijkmatig, verticaal en stevig aandrukken.
- Het is belangrijk dat je machine, portafilter en kopje goed opgewarmd zijn voordat je gaat brouwen, zodat het water geen temperatuur verliest.

5.3 Filterelementen

De levering omvat dubbelwandige filterinzetten voor één en twee kopjes en enkelwandige filterinzetten voor één en twee kopjes. Gebruik altijd het juiste filterelement voor het gewenste aantal kopjes of de gewenste grootte van de drank, en voor je ervaring met het gebruik van een portafiltermachine en de bijbehorende bereidingstechnologie. De machine wordt ook geleverd met een E.S.E Pad filterelement.

Dubbelwandige zeefinzetten				
Zeefinzet	Dosis	Hoeveelheid (g)	Gebruik voor	
	eenvoudig 	7-11 g	Beginner	Versgemalen koffie en voorgemalen koffie
	dubbel 	14-17 g		
Enkelwandige professionele zeven				
Zeefinzet	Dosis	Hoeveelheid (g)	Gebruik voor	
	eenvoudig 	11-12 g	Professionals	Versgemalen koffie
	dubbel 	18-19 g		

5.3.1 Dubbelwandige zeefinzetten (met drukregeling)

We raden beginners aan om dubbelwandige filterinzetstukken te gebruiken. De filterinzetstukken hebben een zeefwand en een wand met een klein gaatje dat helpt om de druk te regelen. Perfect voor beginners, want de extractie van de espresso wordt ondersteund door het ontwerp en dit is grotendeels onafhankelijk van de maling, de dosering, de tamperdruk of de versheidsgraad van het koffiepoeder.

5.3.2 Enkelwandige professionele zeven (zonder drukregeling)

Wij raden gevorderde gebruikers en professionals aan om de enkelwandige filterinzetsstukken te gebruiken. Deze hebben alleen een zeefwand en regelen daarom de druk niet. De optimale instelparameters zoals maalgraad, tamperdruk en koffiehoeveelheid kunnen proefondervindelijk worden bepaald. Je hebt meer controle bij het bereiden van je eigen espresso. Zelfs als beginner kun je vertrouwd raken met deze filterelementen en je machine beter leren kennen.


5.4 Espressobereiding (espresso en caffè doppio)

Voor een optimale espresso moeten de kopjes worden voorverwarmd. Zet de kopjes op de kopjesplaat op de machine. Wees voorzichtig als je de kopjesplaat aanraakt, want deze wordt erg warm. Als je de koffiebonen maalt, zorg er dan voor dat je ze fijn maalt. Als de bonen te grof gemalen zijn, kan de espresso een bitter aroma hebben.

1. Vul de watertank met vers leidingwater tot aan de MAX-markering.
2. Zorg ervoor dat de regelknop voor de stoom-/wateruitgang in de verticale stand staat (uit).
3. Schakel het apparaat in en wacht tot het is opgewarmd, alle knoppen wit oplichten en het display 94°C aangeeft.
4. Plaats de portafilter met het filterinzetstuk voor het gewenste aantal kopjes op de zetkop van het apparaat en draai deze vast.
5. Plaats naar wens een of twee kopjes op het lekrooster onder de uitloop.
6. Om het portafilter, het filterelement, het kopje/de kopjes en de zetkop voor te verwarmen, doseer je de gewenste hoeveelheid water door één keer op de knop, 'Coffee' te drukken voor een enkele espresso en twee keer voor 2 espresso's of een dubbele espresso.
7. Verwijder de portafilter door deze in de tegenovergestelde richting te draaien.
8. Wees voorzichtig, de portafilter en het filterelement zijn erg heet!
9. Droog het filterelement en de portafilter.
10. Giet de versgemalen koffie gelijkmatig in de gewenste filterinzet met behulp van de bijgeleverde doseerlepel. We raden aan een digitale weegschaal te gebruiken om de exacte hoeveelheid gemalen koffie af te wegen, vooral in het begin. Gebruik de hoeveelheden die in de tabel worden aanbevolen.
11. Om het koffiepoeder zo goed mogelijk te verdelen en compact te maken, tik je zachtjes met de portafilter op het werkkoppervlak of een tampermat.
12. Druk het gemalen koffiepoeder gelijkmatig en verticaal aan met de meegeleverde tamper.
13. Schraap het overtollige koffiepoeder van de rand van de portafilter.
14. Plaats de portafilterhouder op de kop van het apparaat en draai deze vast.
15. Plaats het gewenste aantal kopjes (één of twee) onder de uitloop op het lekrooster.
16. Selecteer de gewenste brouwtemperatuur tussen 92 °C, 94 °C en 96 °C door op de toets, 'Temperatuur' te drukken. Het apparaat slaat de instelling op en na een kort moment lichten alle knoppen weer op.
17. Druk één keer op de knop, 'Coffee' voor een enkele espresso en twee keer voor 2 espresso's of een dubbele espresso.
18. Het zetproces start na enkele ogenblikken en het symbool voor de geselecteerde zethoeveelheid verschijnt op het display.
19. De machine stopt het brouwproces automatisch.
20. Om de portafilter na het koffiezetten te verwijderen, houd je de machine met één hand stevig vast en schroef je met de andere hand de portafilter uit de machine.


21. Plaats de portafilter op het lekrooster om af te koelen.
22. Verwijder na elk gebruik het koffiepoeder volledig uit het filterelement door het boven een bakje uit te tikken.
23. Verwijder het filterelement uit de portafilter door het bijvoorbeeld met een lepel uit de portafilter te trekken.
24. Reinig het filterelement en de portafilter grondig onder stromend water.
25. Voor het drinken raden we je aan om de espresso te roeren met een lepel, zodat alle smaken zich kunnen ontwikkelen.

HINWEIS

- ▶ Je kunt het zetproces op elk moment stoppen door nogmaals op de knop ‚Coffee‘ te drukken.
- ▶ Als er geen water in het waterreservoir zit wanneer het bereidingsproces wordt gestart, knippert het  symbool op het display. Vul het waterreservoir met water en laat water uit de stoomspuit komen om de leidingen bij te vullen.
- ▶ Na ongeveer 15 minuten schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus.
- ▶ Leeg de lekbak regelmatig en let daarbij op de rode vlotter in de uitsparing van het lekrooster.
- ▶ Het apparaat slaat de door u gekozen temperatuurinstelling op. Ook na het in- en uitschakelen van het apparaat en na het uit- en insteken van de stekker geeft het apparaat de eerder gekozen temperatuur weer.
- ▶ Je kunt hoge glazen/kopjes gebruiken met een maximale hoogte van 135 mm. Verwijder voor hoge kopjes het lekbakje en het lekrooster van het apparaat en plaats je glas/kopje direct onder de uitloop.

5.5 Hoeveelheid handmatige espresso

Je kunt een handmatige hoeveelheid water laten doseren tijdens de espressobereiding.

1. Druk 3 keer op de knop ‚Koffie‘.
2. Het symbool voor handmatige instelling (-symbool) verschijnt op het scherm.
3. Het apparaat start het zetproces automatisch en stopt pas als je weer op de knop ‚Koffie‘ drukt.

5.6 Voorbereiding koffiepads

Om de koffie te bereiden, gaat u te werk zoals hierboven beschreven en gebruikt u een koffiepads in plaats van versgemalen koffiepoeder. Zorg ervoor dat de koffiepads volledig in het filterelement zit voordat u de filterhouder op de machine bevestigt.

TIP

- ▶ Druk niet op de koffiepads met de tamper.


5.7 Melkschuim maken

Voor optimaal melkschuim moet de melk van tevoren worden gekoeld. Houd er rekening mee dat de consistentie van het melkschuim varieert afhankelijk van de temperatuur, het soort melk of het vetgehalte. Gebruik alleen melk of plantaardige dranken, zoals sojadrink. Houd er rekening mee dat niet alle plantaardige dranken geschikt zijn om op te schuimen.

1. Vul een melkkannetje (niet meegeleverd) met koude melk. Gebruik niet te veel melk zodat het niet overloopt bij het opschuimen.

2. Zorg ervoor dat de regelknop voor de stoom-/wateruitgang in de verticale stand staat (uit).
3. Schuif de stoomlans opzij. Houd hem alleen bij het handvat vast.
4. Druk op de „Steam“ knop en wacht tot het „“ symbool stopt met knipperen en het apparaat een pieptoon geeft.
5. Houd een voldoende grote, hittebestendige, lege bak onder de stoomspuit en draai de regelknop voor de stoom-/waterafgifte linksom naar beneden. Hierdoor lopen de pijpen leeg en komt er stoom uit.
6. Wacht even tot er alleen stoom uitkomt en draai de knop terug om te sluiten.
7. Steek de stoomspuit bij de tuit van de melkkan parell in de melk en houd de melkkan parell tegen het werkoppervlak. De stoomspuit moet zich net onder het oppervlak van de melk bevinden.
8. Draai de regelknop langzaam omlaag.
9. Raak met de andere hand de bodem van het melkkannetje aan om de melktemperatuur te voelen.
10. Wanneer het melkkannetje opwarmt en er melkschuim opstijgt, leidt u de stoomlans dieper in de melk zodat er geen lucht meer kan worden aangezogen en de melk begint te rollen.
11. Wanneer de melkkan heet is en de gewenste schuimconsistentie is bereikt, draait u de regelknop terug naar de gesloten stand.
12. Haal dan pas de stoomlans uit de melk.
13. Draai het melkkannetje zachtjes rond en tik zachtjes met de onderkant van het kannetje op het werkvlak om grove luchtbelletjes te verwijderen en het schuim gelijkmatig te verdelen.
14. Verwijder onmiddellijk alle melkresten van de stoomlans met een vochtige doek voordat de melk zich zet.
15. Verwerk je melkschuim bijvoorbeeld in cappuccino.
16. Om dit te doen, drukt u nogmaals op de knop „ Steam „, houdt u opnieuw een bakje onder de stoomspuit en laat u heet water spuiten door de regelknop omlaag te draaien. De pijpen vullen zich dan weer met water.
17. Draai de regelknop terug naar de gesloten stand.
18. Ga nu verder zoals beschreven in het hoofdstuk „Espressobereiding“.

TIP

- ▶ Tijdens de bereiding van melkschuim warmt het apparaat aanzienlijk op. Als u direct na het bereiden van melkschuim op de toets „Koffie“ drukt, kan het apparaat het symbool  weergeven. Wacht even voordat u opnieuw op de toets „Koffie“ drukt.
- ▶ Zorg ervoor dat de melk niet te heet wordt en dus aanbrandt.
- ▶ Zorg ervoor dat u de stoomspuit na elk gebruik met melk reinigt, zoals beschreven onder „Reiniging en onderhoud“.

5.8 De hoeveelheid water voor de espressofunctie aanpassen

Je kunt de hoeveelheid water voor espressobereiding individueel aanpassen aan je wensen. De hoeveelheid water kan worden ingesteld tussen ca. 15 ml en ca. 130 ml voor één kopje. Bij twee kopjes kan het apparaat worden ingesteld tussen ca. 15 ml en 220 ml.

TIP

- ▶ De specificaties hebben betrekking op de output van zuiver brouwwater.
- ▶ Als de hoeveelheid zetwater wordt gewijzigd, moet de hoeveelheid koffiëpoeder worden aangepast. Wij raden een zetverhouding van 1:2 aan, dus voor elke gram gemalen koffie wordt twee gram espresso geëxtraheerd, bijv. 36g espresso uit 18g gemalen koffie.
- ▶ De bereiding van een optimale espresso hangt af van veel factoren, zoals de maling van de koffie, het branden van de bonen, de temperatuur en de hoeveelheid water, en is daarom een kwestie van persoonlijke smaak. Na een korte gewenningsperiode kun je gemakkelijk de voor jou beste espresso bereiden.

1. Maak het toestel klaar voor gebruik.
2. Plaats een of twee gewenste kopjes onder de uitloop van de portafilter.
3. Druk één keer kort en één keer lang op de knop „Koffie“ om de hoeveelheid water in te stellen voor een espresso of druk twee keer kort en één keer lang op de knop om de hoeveelheid in te stellen voor 2 espresso's of een Caffè Doppio.
4. De tijd knippert en het brouwproces start automatisch.
5. Druk nogmaals op de knop om het zetproces te stoppen en de machine slaat deze hoeveelheid water op.
6. Om de hoeveelheid water opnieuw in te stellen, houd je de knop „Koffie“ en de knop „Temperatuur“ tegelijkertijd ingedrukt totdat alle knoppen knipperen. Als u het apparaat nu op de gebruikelijke manier bedient, krijgt u de vooraf ingestelde waterhoeveelheid van het apparaat.

6 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

6.1 Veiligheidsvoorschriften

 VOORZICHTIG

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine begint:

- ▶ De apparaat moet regelmatig schoongemaakt worden en kalkresten dienen verwijderd te worden.
- ▶ Schakel de apparaat uit voordat u hem schoonmaakt en haal daarbij de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen en stop het niet in de vaatwasser.
- ▶ De oppervlakken van het apparaat worden zeer heet tijdens het gebruik. Er bestaat gevaar voor brandwonden. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

6.2 Reiniging

◆ Apparaat

Het apparaat kan worden afgenomen met een vochtige doek. Droog het apparaat daarna grondig af.

◆ Heet water/stoomlans

De stoomspuit moet na elk gebruik worden gereinigd van melkresten. Spoel hiervoor de stoomspuit met de heetwaterfunctie. Verwijder voorzichtig de roestvrijstalen huls van de stoomspuit door deze bij de schroefdraad los te draaien. Maak hem grondig schoon onder stromend water. Neem de stoomspuit grondig af met een vochtige doek. Zorg ervoor dat het uitloopgat aan de onderkant altijd vrij is. Schroef na het reinigen de roestvrijstalen huls weer op de stoomspuit.

◆ Brouwkop

Maak de kop na elk gebruik schoon. Veeg na het verwijderen van de portafilter het hele oppervlak af met een vochtige doek om eventuele resten koffiepoeder te verwijderen. Plaats de portafilter zonder filterinzet op de machine en spoel de kop eenmaal door zonder koffiepoeder te zetten.


◆ Accessoires

Verwijder het koffiedik uit het filterelement of gooi het koffiepad met koffiedik weg. Spoel het filterelement, de portafilter en de portioneerlepel grondig uit in warm water. Maak het lekbakje regelmatig leeg en spoel het en het lekrooster af onder stromend water. Droog de accessoires vervolgens goed af.

6.3 Ontkalken

TIP

- ▶ Regelmatig ontkalken van uw apparaat zal het elektriciteitsverbruik reduceren en de levensduur van uw apparaat verlengen.
- ▶ Apparaten die door verkeerde ontkalking niet goed werken, vallen niet meer onder de garantie.

Het apparaat geeft na ongeveer 500 cycli een ontkalkingswaarschuwing door het  symbool op het display weer te geven. Als u het apparaat niet onmiddellijk ontkalkt, wordt de herinnering de volgende 10 keer dat het apparaat wordt opgestart opnieuw weergegeven. De herinnering verdwijnt pas na 10 herinneringen of nadat het ontkalkingsproces is voltooid.

1. Vul het waterreservoir tot de MAX-markering met water en in de handel verkrijgbare ontkalker die geschikt is voor espressomachines. Lees de gebruiksaanwijzing van de ontkalker voor de juiste mengverhouding.
2. Plaats een bak met de inhoud van de volledige watertank op het afvoerrooster.
3. Houd de toetsen „Temperatuur“ en „Stoom“ tegelijkertijd ongeveer 5 seconden ingedrukt. Het apparaat start de ontkalkingscyclus. De cyclus duurt ongeveer 6 minuten en stopt automatisch.
4. Giet het water dan weg.
5. Spoel het waterreservoir zorgvuldig uit.

6. Vul vervolgens het waterreservoir met vers water (zonder ontkalker) en start het ontkalkingsproces opnieuw voordat u het apparaat zoals gewoonlijk met koffiepoeder blijft gebruiken.

7 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

7.1 Veiligheidsvoorschriften

VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

7.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Er lekt water uit de onderkant van het apparaat.	De lekbak is vol.	Maak de lekbak leeg.
	De watertank zit niet goed op de machine.	Plaats het waterreservoir op de juiste manier in de machine.
	Apparaat is defect.	Trek de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer. Neem contact op met de klantenservice.
Er loopt water uit de rand van de portafilter.	De portafilter is niet goed geplaatst.	Plaats de filterhouder op de juiste manier.
	Er zit wat koffiepoeder op de rand van de portafilter.	Verwijder de resten koffiepoeder van de rand van de portafilter.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Steek de stekker correct in het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice als het apparaat nog steeds niet start.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

		De stoomlans is verstopt.	Reinig de stoomlans.
	De melk schuimt niet op.	De melk is niet koud genoeg.	Gebruik koude melk uit de koelkast.
	Het apparaat vertoont een abnormaal lange opwarmfase.	Het apparaat is uitgeschakeld en de draaiknop is niet teruggedraaid na gebruik van de heetwater-/stoomlans.	Draai de knop omhoog naar de uit-stand.
	Het apparaat toont het symbool „  “ op het scherm.	De brouwtemperatuur in de machine is te hoog.	Wacht even tot het apparaat is afgekoeld.
	Het apparaat toont het symbool „  “ op het scherm.	Het apparaat moet ontkalkt worden.	Ontkalk de machine.
	De espresso is koud.	De unit en dus ook de leidingen in de unit zijn niet voorverwarmd.	Verwarm het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk 'Espressokoffie zetten'.
		De kopjes waren niet voorverwarmd.	Verwarm de kopjes voor door ze op de kopjesplaat te plaatsen.
	Geen crema.	Espresso poeder te grof.	Gebruik fijner poeder.
		Poeder niet genoeg of verkeerd aangestampt.	Druk het poeder harder aan.
	Espresso te zwak.	Espresso poeder te grof.	Gebruik fijner poeder.
		Te weinig espressopoeder.	Gebruik meer espressopoeder. Verminder de doseerhoeveelheid.
	Espresso te sterk.	Espresso poeder te fijn.	Gebruik grover poeder.
		Te veel espressopoeder.	Gebruik minder espressopoeder. Verhoog de doseerhoeveelheid.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**
- ▶ Verwijder het resterende water uit de watertank en spoel het resterende water uit de services met de „stoomfunctie“.

8 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor terugname en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

8.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



9 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos. Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie. Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties. Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik. Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever“) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

Оглавление

1	Общие сведения	103
1.1	мация о данном руководстве	103
1.2	Предупредительные указания.....	103
1.3	Ограничение ответственности.....	104
1.4	Защита авторского права	104
2	Безопасность	104
2.1	Использование по назначению	104
2.2	Общие требования техники безопасности.....	105
2.3	Источники опасности - Опасность ожогов.....	107
2.4	Источники опасности - Опасность от электрического тока.....	107
3	Ввод в эксплуатацию	108
3.1	Правила техники безопасности	108
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки	108
3.3	Распаковка	108
3.4	Требования к месту установки.....	109
3.5	Подключение к электросети	109
3.6	Предупредительные указания.....	109
4	Устройство и работа	110
4.1	Общее описание.....	110
4.2	Элементы управления	111
4.3	Заводская табличка.....	111
5	Эксплуатация и функционирование	112
5.1	Перед первым использованием.....	112
5.2	Советы/рекомендации по приготовлению	113
5.3	Фильтры-сита	113
5.3.1	сито с двумя стенками (с регулировкой давления)	114
5.3.2	профисито с одной стенкой (без регулирования давления)	114
5.4	Приготовление эспрессо (эспрессо и двойной кофе).....	114
5.5	Настраиваемый вручную объем кофе эспрессо	116
5.6	Приготовление с использованием кофейной таблетки	116
5.7	Взбивание молочной пенки.....	116
5.8	Регулировка количества воды для функции эспрессо.....	117
6	Чистка и обслуживание	118
6.1	Информация по безопасности	118
6.2	Чистка.....	118
6.3	Удаление накипи	119
7	Проблемы и способы их решения	120
7.1	Правила техники безопасности	120
7.2	Причины неисправностей и их устранение	120
8	Утилизация отслужившего прибора	122
8.1	Утилизация упаковки.....	122
9	Гарантия	122

1 Общие сведения

Пожалуйста, прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции. Ваша кофеварка прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования!

1.1 мация о данном руководстве

Данное руководство по эксплуатации является частью кофеварки CASO Espresso-Gourmet Crema (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором. Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- ввод прибора в эксплуатацию,
- использование,
- устранение неисправностей и/или
- очистку прибора

Сохраните данное Руководство по эксплуатации, при передаче прибора другому лицу передайте вместе с ним Руководство по эксплуатации.

1.2 Предупредительные указания

данном руководстве по эксплуатации используются следующие типы предупреждений:

ОПАСНОСТЬ

Предупреждение, соответствующее этой степени опасности, обозначает угрозу опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности смерти или тяжелых травм людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ВНИМАНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации. **Если не предотвратить опасную ситуацию, это может привести к травмам легкой или средней степени тяжести.**

- ▶ Во избежание опасности травмирования людей необходимо следовать инструкциям в данном предупредительном указании.

ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

1.3 Ограничение ответственности

Все содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации технические сведения, данные и указания по установке, использованию и уходу за прибором актуальны на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания. Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации,
- использования прибора не по назначению,
- неправильного ремонта,
- технических изменений, модификаций прибора,
- использования неразрешенных запчастей.

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией.

Перевод осуществляется самым добросовестным образом. Однако мы не несем ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Наши обязательства ограничиваются только исходным немецким текстом.

1.4 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом.

CASO GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное.

2 Безопасность

В этой главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмированию людей и причинению материального ущерба.

2.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен для бытового использования в закрытом помещении только для

- приготовления кофе/эспрессо из кофейных зерен / кофейных зерен для эспрессо свежего помола;
- приготовления кофе/эспрессо из кофейных таблеток / таблеток для эспрессо;
- приготовления горячей воды с помощью насадки для горячей воды / пара;
- и взбивание молочной пенки с помощью насадки для горячей воды / пара.

Это устройство предназначено для использования в домашних условиях или для аналогичных сфер применения, таких как:

- на кухне для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- клиентами в отелях, мотелях и других аналогичных жилых помещениях;
- в гостевых домах во время завтрака.

Другое использование или использование, выходящие за рамки вышеуказанного, является использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**Опасность из-за ненадлежащего использования!**

При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по использованию, прибор может являться источником опасностей.

- ▶ Используйте прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Исключаются претензии всякого рода, связанные с ущербом вследствие использования не по назначению. Все риски несет исключительно пользователь.

2.2 Общие требования техники безопасности**ПРИМЕЧАНИЕ**

В целях обеспечения безопасного обращения с прибором следуйте нижеприведенным общим требованиям техники безопасности:

- ▶ Во избежание возможных травм, вызванных неправильным использованием, используйте данное устройство только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.
- ▶ Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющими опыта и знаний, если они находятся под присмотром или обучены безопасному использованию устройства и, таким образом, понимают связанные с этим опасности.
- ▶ Операции по очистке и техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых.
- ▶ Прибор и его кабель питания необходимо хранить в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Детям запрещается играть с прибором.
- ▶ Устройство можно эксплуатировать только в сухих помещениях.
- ▶ Не оставляйте устройство без присмотра.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Не используйте аппарат:
 - если сам аппарат или его компоненты повреждены;
 - если поврежден сетевой кабель или штекер;
 - после падения аппарата.
- ▶ Перед каждым использованием разматывайте провод питания полностью. При этом следите за тем, чтобы не повредить провод питания острыми краями или горячими предметами.
- ▶ Выньте вилку из розетки:
 - когда вы не используете устройство,
 - после каждого использования,
 - перед очисткой или демонтажом устройства,
 - в случае возникновения неисправности в работе устройства,
 - во время грозы.
- ▶ Запрещено вносить изменения в само устройство или провод питания. Ремонт устройства может производиться только в специализированной мастерской, так как не отремонтированное должным образом оборудование представляет опасность для пользователя. Соблюдайте прилагаемые гарантийные условия.
- ▶ Установите устройство на прочную ровную поверхность. При этом расстояние до сильных источников тепла, таких как плиты, трубы отопления и т. д. должно быть достаточно большим.
- ▶ Запрещено чистить устройство твердыми, царапающими или абразивными моющими средствами, такими как металлическая губка и т.п.
- ▶ Крышка резервуара для воды и кофейника всегда должна быть закрыта во время работы устройства.
- ▶ Во время работы аппарата крышка бачка для воды всегда должна быть закрыта.
- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ▶ Используйте аппарат только с оригинальными принадлежностями.

2.3 Источники опасности - Опасность ожогов

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Нагретая в данном аппарате вода, насадка для пара, фильтрующие элементы и головка портафилтра могут быть очень горячими. Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать ожогов и не ошпарить себя или окружающих.

- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Поверхности аппарата сильно нагреваются во время работы. Особенно высокой температуры достигают насадка для горячей воды / пара, поднос для чашек, головка портафилтра, фильтрующие элементы и решетка поддона для сбора капель.
- ▶ При использовании насадки для пара выделяется горячий пар. Берите насадку только за ручку.
- ▶ Во время работы аппарата не подставляйте руки под выпускные отверстия портафилтра или насадки для пара.
- ▶ Прежде чем пить эспрессо, всегда проверяйте его температуру.

2.4 Источники опасности - Опасность от электрического тока

ОПАСНОСТЬ

Опасность для жизни от электрического тока!

Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением.

Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Если поврежден провод питания, во избежание опасности его необходимо заменить, обратившись к производителю или в его службу поддержки клиентов или аналогичным квалифицированным лицам.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус устройства. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к разъемам и соединительными элементами прибора, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической или механической конструкций прибора. Это также может привести к сбоям в работе прибора.

⚠ ОПАСНОСТЬ

- ▶ Не погружайте устройство в воду во время очистки.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность поражения электрическим током! Жидкость не должна попадать в разъемы устройства.

3 Ввод в эксплуатацию

В данной главе содержатся важные замечания по безопасности во время первоначального ввода прибора в эксплуатацию. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

3.1 Правила техники безопасности

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность удушья.

3.2 Объем поставки и проверка после транспортировки

В стандартный объем поставки прибора входят следующие компоненты:

- CASO Espresso Gourmet Crema
- 2 профисита с одной стенкой для 1 или 2 чашек
- 2 сита с двумя стенками для 1 или 2 чашек
- Фильтр-сито E.S.E Pad
- Кофейная ложечка
- Краткое руководство по эксплуатации
- Темпер с деревянной ручкой
- Рожок
- Руководство по эксплуатации

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

3.3 Распаковка

Для распаковки прибора извлеките его из коробки и удалите упаковочный материал. Снимите защитную пленку с устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

3.4 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Размещайте прибор только на плоской, устойчивой, жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды и любых источников тепла.
- Выбирайте место размещения прибора таким образом, чтобы дети не могли дотянуться до горячих поверхностей прибора.
- Не используйте прибор под нетермостойкой мебелью, поскольку выходящий пар может повредить ее.
- Не размещайте прибор в горячей, сырой или очень влажной среде, а также вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки (например, кораблях) разрешается выполнять только специализированным предприятиям/специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.
- Не оставляйте прибор в шкафу во время его работы.

3.5 Подключение к электросети

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора при подключении к сети необходимо соблюдать нижеперечисленные указания:

- Прежде чем подключить прибор к сети, сравните технические параметры подключения (напряжение и частоту) на заводской табличке прибора с техническими параметрами Вашей сети. Во избежание повреждений прибора эти параметры должны совпадать. При возникновении вопросов следует проконсультироваться с квалифицированным электриком.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью максимум 3-метрового, размотанного удлинительного кабеля с поперечным сечением 1,5 мм². Использование многоконтактных штепсельных разъемов или сетевых разветвителей запрещено по причине связанной с этим опасности пожара.
- Удостоверьтесь, что кабель питания не поврежден и не переброшен через горячие и/или остроконечные поверхности.
- Розетка должна иметь предохранитель не менее 16А, отдельный от других потребителей тока.
- Электрическая безопасность прибора может быть обеспечена только в том случае, если он подключен к цепи защиты, установленной в соответствии с действующими предписаниями. Питание от розетки без заземления запрещено. В случае сомнений пригласите квалифицированного электрика, который проверит внутреннюю проводку в месте, где вы устанавливаете прибор.

3.6 Предупредительные указания

ВНИМАНИЕ

Опасность от горячих поверхностей!

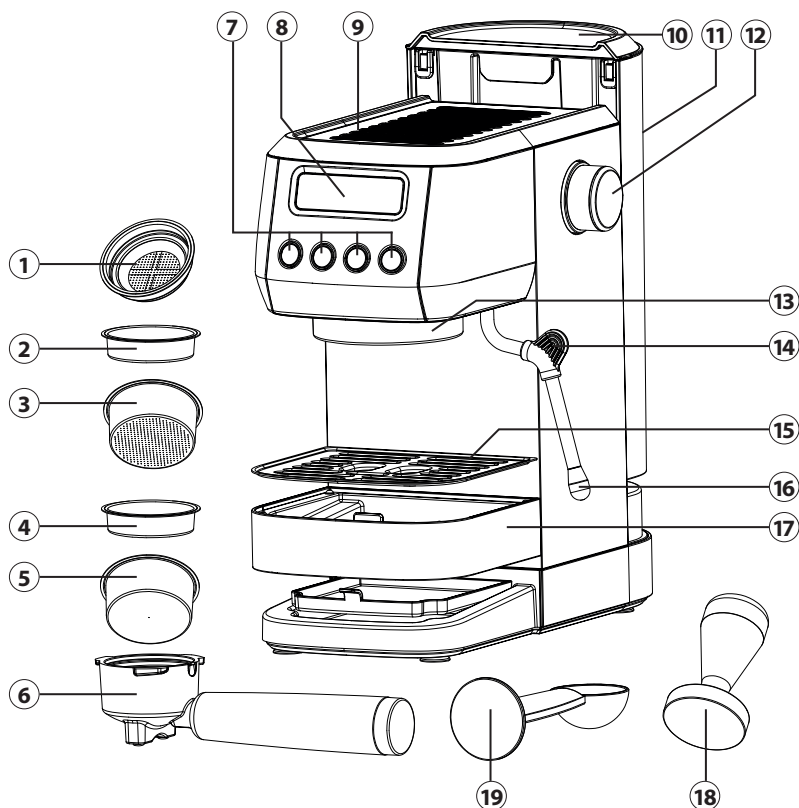
- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
Опасность ожога!



4 Устройство и работа

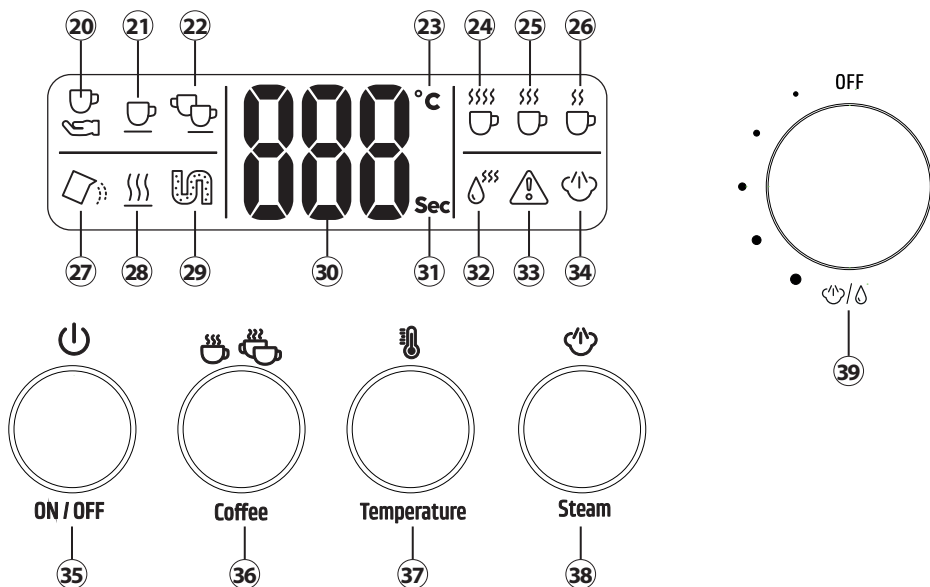
В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

4.1 Общее описание



- | | |
|--|---|
| ① Фильтр-сито E.S.E Pad | ⑪ Бачок для воды |
| ② профисито с одной стенкой (на 1 чашку) | ⑫ Поворотный регулятор для выхода пара/воды |
| ③ профисито с одной стенкой (на 2 чашки) | ⑬ Варочная головка |
| ④ сито с двумя стенками (на 1 чашку) | ⑭ Ручка насадки для пара |
| ⑤ сито с двумя стенками (на 2 чашки) | ⑮ Решетка поддона для сбора капель |
| ⑥ Портафильтр | ⑯ Выпуск распределителя пара |
| ⑦ Кнопки управления | ⑰ Поддон для сбора капель |
| ⑧ Дисплей | ⑱ Темпер |
| ⑨ Поднос для чашек | |
| ⑩ Крышка бачка для воды | ⑲ Кофейная ложечка |

4.2 Элементы управления



- Дисплей:**
- 20 Настраиваемый вручную объем кофе эспрессо
 - 21 Одиный эспрессо
 - 22 2 порции эспрессо/двойной эспрессо
 - 23 Температура заваривания в °C
 - 24 Температура заваривания High (высокая) ок. 96 °C
 - 25 Температура заваривания Middle (средняя) ок. 94 °C
 - 26 Температура заваривания Low (низкая) ок. 92 °C
 - 27 В контейнере для воды нет воды
 - 28 Устройство нагревается
 - 29 Напоминание об очистке от накипи
 - 30 Индикатор температуры/времени приготовления
 - 31 Время в секундах
 - 32 Горячая вода
 - 33 Перегрев устройства
 - 34 Горячий пар
- Кнопки:**
- 35 Вкл/Выкл
 - 36 Настраиваемый вручную объем кофе эспрессо / Эспрессо / 2 порции эспрессо или двойной эспрессо
 - 37 Настройка температуры в диапазоне от ок. 96 °C, 94 °C до 92 °C
 - 38 Пар
 - 39 Поворотный регулятор для насадки для горячей воды /пара

4.3 Заводская табличка

Заводская табличка с информацией о подключении и техническими характеристиками находится на нижней стороне прибора.

5 Эксплуатация и функционирование


В данной главе приведены важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие их, чтобы избежать опасностей и повреждений:

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

- ▶ Опасность от возможности выхода из прибора горячего пара. Риск ожога.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы Вы могли легко вмешаться в случае опасности.
- ▶ Аппарат необходимо эксплуатировать с вставленным портафильтром.
- ▶ Не заливайте в резервуар для воды горячую воду.
- ▶ При использовании насадки для пара выделяется горячий пар / горячая вода. Берите насадку только за ручку.
- ▶ Во время работы аппарата не подставляйте руки под выпускные отверстия портафильтра или насадки для пара.

5.1 Перед первым использованием

Очистить аппарат и принадлежности, как описано в разделе «Чистка и уход». Для очистки аппарата дополнительно выполните процесс заварки без молотого кофе.

1. Вставьте решетку поддона для сбора капель таким образом, чтобы красный поплавок выступал из отверстия в решетке поддона для сбора капель.
2. Извлеките контейнер для воды и наполните его водой до отметки «МАКС». Установите контейнер для воды обратно в прибор.
3. Поместите рожок (с пустым фильтром-ситом) на варочную головку прибора, затем выровняйте рожок по отметке «Insert  » и поверните его против часовой стрелки в положение «Lock». При этом придерживайте прибор сбоку или за контейнер для воды.
4. Поставьте большую чашку на решетку поддона для сбора капель. Убедитесь в том, что поворотный регулятор для выхода пара/воды находится в вертикальном положении (выключенное положение).
5. Подключите аппарат к электрической розетке и нажмите кнопку «ON/OFF».
6. Прибор начинает нагреваться. Кнопки «Coffee» (кофе) и «Temperature» (температура) мигают белым светом.
7. Как только все кнопки загорятся и на дисплее отобразится значение температуры 94 °C, прибор нагрелся и готов к работе. Этот процесс занимает около 30 Секунды.
8. Отодвиньте насадку для пара в сторону. При этом берите ее только за ручку.
9. Поставьте под насадку для пара пустую термостойкую емкость достаточно большого объема и поверните регулятор для выхода пара/воды вниз против часовой стрелки.
10. Дождитесь, пока вода стечет, затем снова закройте регулятор для выхода пара/воды.
11. Дважды нажмите на кнопку «Кофе».
12. Прибор запускает процесс приготовления кофе, дозирует количество воды, необходимое для приготовления 2 порций эспрессо и автоматически останавливается по завершении процесса.
13. Вылейте воду из чашки.
14. Теперь вы можете использовать аппарат по своему усмотрению.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ При первом использовании прибор издает громкие звуки, когда прибор набирает воду в трубки. Эти шумы нормальные, и через некоторое время прибор станет тише.

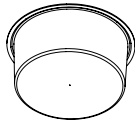


5.2 Советы/рекомендации по приготовлению




- Кофейные зерна должны быть очень тонкого помола. Используйте кофемолку, подходящую для эспрессо.
- Молотый кофе необходимо достаточно плотно сжать в фильтрующем элементе, в портаfiltре, т. е. равномерно уплотнить (темперовать). Для этого следует равномерно и прочно прижать кофе в вертикальном направлении с помощью темперы.
- Важно правильно прогреть аппарат, портаfiltр и чашку перед процессом заварки, чтобы вода не охлаждалась.

5.3 Фильтры-сита

В комплект поставки входят фильтры-сита с двойными стенками на одну и две чашки, а также фильтры-сита с одинарными стенками на одну и две чашки. Всегда используйте подходящий фильтр-сито для нужного количества чашек или количества напитка, а также в соответствии с вашим уровнем опыта использования рожковой кофеварки и соответствующей технологии приготовления. Кроме того, в комплект поставки прибора входит фильтр-сито E.S.E Pad.

сито с двумя стенками

Съемная вставка для сита	Порция	Количество (г)	Назначение использования	
	одинарная 	7-11 г	Для начинающих пользователей	Свежемолотый кофе и готовый молотый кофе
	двойная 	14-17 г		

профисито с одной стенкой				
Съемная вставка для сита	Порция	Количество (г)	Назначение использования	
	одинарная 	11-12 г	Для профессионалов	Свежемолотый кофе
	двойная 	18-19 г		

5.3.1 сито с двумя стенками (с регулировкой давления)

Начинающим пользователям мы рекомендуем использовать фильтры-сита с двойными стенками. Эти фильтры-сита имеют сетчатую стенку и стенку с небольшим отверстием, которое помогает регулировать давление. Они идеально подходят для начинающих пользователей, поскольку экстракция эспрессо поддерживается конструкцией прибора и в значительной степени не зависит от степени помола, дозировки, давления утрамбовки или свежести молотого кофе.

5.3.2 профисито с одной стенкой (без регулирования давления)

Опытным пользователям и профессионалам мы рекомендуем использовать фильтры-сита с одинарными стенками. Они имеют только сетчатую стенку и, следовательно, не обладают эффектом регулирования давления. Оптимальные установочные параметры, такие как степень помола, давление утрамбовки и количество кофе, могут быть получены экспериментальным путем. У вас больше возможностей для контроля при приготовлении эспрессо. Даже будучи начинающим пользователем, вы можете использовать эти фильтры-сита, чтобы освоить работу вашего прибора.


5.4 Приготовление эспрессо (эспрессо и двойной кофе)

Для приготовления идеального эспрессо необходимо предварительно прогреть чашки. Храните чашки в поддоне для чашек на приборе. Осторожно прикасайтесь к подносу для чашек, так как он сильно нагревается. При измельчении кофейных зерен следите за тем, чтобы помол был тонким. Если помол зерен слишком крупный, эспрессо может приобрести горький аромат.

1. Наполните бачок для воды свежей водопроводной водой до отметки «MAX» (максимальный уровень).
2. Убедитесь в том, что поворотный регулятор для выхода пара/воды находится в вертикальном положении (выключенное положение).
3. Включите прибор и подождите, пока он нагреется, все кнопки загорятся белым цветом, а на дисплее отобразится значение температуры 94 °C.
4. Установите портофильтр с фильтрующим вкладышем на нужное количество чашек на заварочную головку прибора и затяните его.
5. Установите по желанию одну или две чашки на решетку подноса для сбора капель под выпускным отверстием.

6. Чтобы предварительно нагреть рожок, фильтр-сито, чашку/чашки и варочную головку, подайте необходимое количество воды, нажав кнопку «Кофе» 1 раз для приготовления одинарного эспрессо и 2 раза для приготовления двух порций эспрессо или двойного эспрессо.
7. Извлеките портафильтр, повернув его в противоположном направлении.
8. Будьте осторожны, рожок и фильтр-сито очень горячие!
9. Высушите фильтрующий элемент и ситодержатель.
10. Насыпьте свежемолотый кофе равномерно в нужный фильтр-сито с помощью порционной ложки, входящей в комплект поставки. Мы рекомендуем использовать цифровые весы, чтобы точно взвесить количество молотого кофе, особенно начинающим пользователям. Используйте количество, рекомендованное в таблице.
11. Для наилучшего распределения и уплотнения молотого кофе слегка постучите рожком по рабочей поверхности или коврику для утрамбовки.
12. Равномерно и вертикально надавите на молотый кофе с помощью темперы, входящего в комплект поставки.
13. Стряхните лишние остатки молотого кофе с края портафильтра.
14. Установите портофильтр на заварочную головку прибора и затяните его.
15. Установите нужное количество чашек (одну или две чашки) под выпускным отверстием на решетку поддона для сбора капель.
16. Выберите желаемую температуру с помощью кнопки «Temperature» (температура) в диапазоне от 92 °C, 94 °C до 96 °C. Устройство сохраняет настройки, и после небольшой паузы снова светятся все кнопки.
17. Нажмите на кнопку «Кофе» 1 раз для приготовления одинарного эспрессо и 2 раза для приготовления двух порций эспрессо или двойного эспрессо.
18. Процесс заваривания начинается буквально сразу, и символ выбранного объема заваривания отображается на дисплее.
19. Аппарат завершит процесс заварки автоматически.
20. Чтобы извлечь рожок после процесса приготовления, крепко держите кофемашину одной рукой, а другой рукой открутите рожок.
21. Чтобы дать портафильтру остыть, положите его на решетку поддона для сбора капель.
22. После каждого использования полностью удаляйте молотый кофе из фильтра-сита, высыпав его в емкость.
23. Извлеките фильтр-сито из рожка, поддев его, например, с помощью ложки.
24. Тщательно промойте фильтр-сито и рожок под проточной водой.
25. Перед употреблением мы рекомендуем размешать эспрессо ложкой, чтобы все ароматы могли раскрыться.

HINWEIS


- ▶ Процесс приготовления можно остановить в любой момент, повторно нажав на кнопку «Кофе».
- ▶ Если при запуске процесса заваривания в баке для воды нет воды, на дисплее мигает символ . Залейте воду в бак для воды и дайте воде пройти через распределитель пара, чтобы снова заполнить трубки.
- ▶ Примерно через 15 минут прибор автоматически переключится в режим ожидания.
- ▶ Регулярно опорожняйте поддон для сбора капель, обращая внимание на положение красного поплавка в отверстии решетки поддона для сбора капель.

HINWEIS

- ▶ Устройство сохраняет выбранные вами настройки температуры. Даже после включения и выключения устройства и при установке или вынимании сетевого штекера устройство показывает выбранную ранее температуру.
- ▶ Вы можете использовать высокие стаканы/чашки высотой не более 135 мм. При использовании высоких чашек снимите с прибора поддон и решетку для сбора капель, а затем поместите стакан/чашку непосредственно под выпускное отверстие.

5.5 Настраиваемый вручную объем кофе эспрессо

При приготовлении кофе эспрессо можно вручную задать подаваемый объем воды.

1. Нажмите 3 раза кнопку «Coffee» (кофе).
2. На дисплее отображается символ ручной настройки (символ )
3. Устройство автоматически начинает процесс заваривания и останавливает его только при повторном нажатии кнопки «Coffee» (кофе).

5.6 Приготовление с использованием кофейной таблетки


При приготовлении действуйте, как описано выше, только вместо свежемолотого кофе используйте кофейную таблетку. Прежде чем закреплять портафильтр на аппарате, проследите, чтобы кофейная таблетка полностью находилась в фильтрующем элементе.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Равномерно прижмите кофейную таблетку темпером в вертикальном направлении.


5.7 Взбивание молочной пенки

Для получения идеальной молочной пенки необходимо предварительно охладить молоко. Имейте в виду, что пенка может иметь разную консистенцию в зависимости от температуры, сорта молока или содержания жира. Используйте только молоко или растительные молочные напитки, например, соевое молоко. Помните, что не все растительные молочные напитки подходят для взбивания пенки.

1. Налейте холодное молоко в молочник (не входит в комплект поставки). Не используйте слишком много молока, чтобы при вспенивании оно не вытекало.
2. Убедитесь в том, что поворотный регулятор для выхода пара/воды находится в вертикальном положении (выключенное положение).
3. Отодвиньте насадку для пара в сторону. При этом берите ее только за ручку.
4. Нажмите кнопку «Steam» (пар) и подождите, пока символ «» перестанет мигать и устройство пропищит.
5. Поставьте под насадку для пара пустую термостойкую емкость достаточно большого объема и поверните регулятор для выхода пара/воды вниз против часовой стрелки. Таким образом трубопроводы опорожняются, и выходит водяной пар.
6. Подождите немного, пока не начнет выходить только водяной пар, и снова закрутите регулятор.

7. Введите насадку для пара на изливе молочника в молоко параллельно, а затем удерживайте молочник параллельно рабочей поверхности. Насадка для пара должна находиться чуть ниже поверхности молока.
8. Медленно поверните поворотный регулятор вниз.
9. Дотроньтесь другой рукой до дна молочника, чтобы проверить температуру молока.
10. Когда молочник нагреется, а молочная пенка поднимется, опустите насадку для пара глубже в молоко, чтобы исключить дальнейшее втягивание воздуха и создать вращательное движение молока.
11. Если молочник горячий и достигнута желаемая консистенция пенки, снова закрутите поворотный регулятор.
12. Только после этого извлеките насадку для пара из молока.
13. Слегка поверните молочник вращательными движениями и осторожно постучите дном молочника по рабочей поверхности, чтобы крупные воздушные пузыри исчезли и пенка равномерно распределилась.
14. Сразу удалите остатки молока с насадки для пара влажной салфеткой, пока молоко не засохло.
15. Используйте молочную пенку, например, для приготовления капучино.
16. Для этого еще раз нажмите кнопку «Пар», снова подставьте емкость под насадку для пара и подайте горячую воду, повернув поворотный регулятор вниз. Таким образом трубопроводы снова заполнятся водой.
17. Снова закрутите поворотный регулятор.
18. Продолжайте действовать, как описано в разделе «Приготовление эспрессо».

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Во время приготовления молочной пены устройство сильно нагревается. При нажатии кнопки «Coffee» (кофе) сразу после приготовления молочной пены устройство может отображать символ . Подождите немного перед повторным нажатием кнопки «Coffee» (кофе).
- ▶ Следите за тем, чтобы молоко не нагрелось слишком сильно и не пригорело.
- ▶ После каждого использования с молоком обязательно очищайте насадку для пара, как описано в разделе «Чистка и уход».

5.8 Регулировка количества воды для функции эспрессо

Вы можете отрегулировать количество воды для приготовления эспрессо в зависимости от своих предпочтений. Объем воды для одной чашки можно задать в диапазоне от ок. 15 мл до 130 мл. Для двух чашек объем воды можно задать в диапазоне от ок. 15 мл до 220 мл.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Данные указаны для подачи чистого кипятка.
- ▶ При изменении объема кипятка необходимо соответственно скорректировать количество кофе тонкого помола. Рекомендуемая пропорция для заварки составляет 1:2. Соответственно из каждого грамма тонкоизмельченного молотого кофе путем экстракции получается два грамма эспрессо, например, из 18 г молотого кофе — 36 г эспрессо.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Приготовление идеального эспрессо зависит от множества факторов, таких как степень помола кофе, обжарка зерен, температура и количество воды, то есть это вопрос индивидуальных вкусовых предпочтений. Через некоторое время вы научитесь без труда готовить оптимальный эспрессо.
1. Подготовьте аппарат к использованию.
 2. Поставьте по желанию одну или две чашки под выпускное отверстие портафилтра.
 3. Используйте одно короткое и одно долгое нажатие кнопки «Coffee» (кофе) для регулировки объема воды для кофе эспрессо или два коротких и одно долгое нажатие кнопки для регулировки объема для 2 кофе эспрессо либо Caffè Doppio.
 4. Индикатор времени мигает, и автоматически запускается процесс заваривания.
 5. Если нажать кнопку еще раз, процесс заварки остановится и аппарат сохранит в памяти данное количество воды.
 6. Для сброса объема воды удерживайте одновременно нажатыми кнопки «Coffee» (кофе) и «Temperature» (температура), пока не начнут мигать все кнопки. Если сейчас использовать аппарат в обычном режиме, вы получите предварительно заданное количество воды.

6 Чистка и обслуживание

В данной главе Вы получите важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Пожалуйста, следуйте этим указаниям во избежание повреждений по причине неправильной очистки прибора и для обеспечения безотказной эксплуатации.

6.1 Информация по безопасности

 ВНИМАНИЕ

Прежде чем приступить к очистке прибора, примите к сведению нижеприведенные указания по безопасности:

- Прибор следует регулярно очищать и удалять с него накипь.
- Перед очисткой прибора всегда выключайте его и отключайте от сети.
- Запрещается погружать аппарат в воду или другие жидкости, а также мыть его в посудомоечной машине.
- Поверхности аппарата сильно нагреваются во время работы. Существует опасность ожога. Дождитесь охлаждения аппарата.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.
- Не соскребайте стойкую грязь твердыми предметами.

6.2 Чистка

◆ Аппарат

Аппарат можно протирать влажной салфеткой. Затем необходимо тщательно высушить его.

◆ **Насадка для горячей воды / пара**

После каждого использования необходимо очищать насадку для пара от остатков молока. Для этого промойте насадку для пара, используя функцию подачи горячей воды. Аккуратно снимите с насадки для пара гильзу из нержавеющей стали, открутив ее в месте резьбового соединения. Тщательно промойте ее проточной водой. Тщательно протрите насадку для пара влажной салфеткой. При этом выпускное отверстие внизу всегда должно быть свободно. После очистки снова прикрутите гильзу из нержавеющей стали к насадке для пара.

◆ **Варочная головка**

После каждого использования необходимо очищать варочную головку. Сначала снимите портафильтр, а затем протрите всю поверхность влажной салфеткой, чтобы удалить остатки молотого кофе. Установите портафильтр без фильтрующего элемента на аппарат и выполните один процесс заварки без молотого кофе, чтобы промыть варочную головку.


◆ **Принадлежности**

Удалите кофейную гущу из фильтрующего элемента или выбросьте кофейную таблетку с кофейной гущей. Тщательно промойте в теплой воде вставку для фильтра, портафильтр и кофейную ложку. Регулярно опорожняйте поддон для сбора капель и промывайте его вместе с решеткой проточной водой. Затем необходимо тщательно высушить принадлежности.

6.3 Удаление накипи

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Регулярное удаление накипи с Вашего прибора снижает потребление электроэнергии и продлевает срок службы устройства.
- ▶ Гарантия не распространяется на приборы, которые перестали работать или не работают должным образом из-за наличия накипи.

Через примерно 500 циклов на устройстве появится предупреждение об удалении накипи, при этом на дисплее загорится символ . Если вы не удалите накипь сразу, напоминание появится снова при следующих 10 включениях прибора. Напоминание исчезнет только после 10 напоминаний или завершения процесса удаления накипи.

1. Заполните бачок для воды до отметки «MAX» (максимальный уровень) водой и обычным средством для удаления накипи, подходящим для эспрессо-машин. Прочитайте в инструкции средства для удаления накипи правильную пропорцию смешивания.
2. Поместите на решетку для сбора капель емкость, вмещающую все содержимое контейнера для воды.
3. Удерживайте одновременно нажатыми кнопки «Temperature» (температура) и «Steam» (пар) ок. 5 секунд. Устройство запускает цикл удаления накипи. Этот цикл занимает около 6 минут и останавливается автоматически.
4. Затем вылейте воду.
5. Тщательно промойте бачок для воды.

6. Затем наполните контейнер для воды свежей водой (без средства для удаления накипи) и снова запустите процесс очистки от накипи, прежде чем продолжать использовать прибор в обычном режиме с молотым кофе.

7 Проблемы и способы их решения

В данной главе содержатся важные замечания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

7.1 Правила техники безопасности

ВНИМАНИЕ

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Ненадлежащий ремонт может привести к значительным опасностям для пользователя и к повреждениям прибора.

7.2 Причины неисправностей и их устранение

Нижеприведенная таблица поможет при выявлении и устранении мелких неисправностей.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На дне аппарата выступает вода.	Заполнен поддон для сбора капель.	Опорожните поддон для сбора капель.
	Бачок для воды неправильно установлен на аппарате.	Правильно установите бачок для воды в аппарат.
	Аппарат поврежден.	Извлеките сетевой штекер из розетки. Прекратите дальнейшее использование аппарата. Обратитесь в сервисную службу.
Вода вытекает на краю портафильтра.	Портафильтр неправильно вставлен.	Правильно вставьте портафильтр.
	На краю портафильтра находится немного молотого кофе.	Уберите остатки молотого кофе с края портафильтра.
Аппарат не работает.	Сетевой штекер неправильно вставлен в розетку.	Правильно вставьте сетевой штекер в розетку. Если аппарат по-прежнему не запускается, обратитесь в сервисную службу.

Молочная пенка не взбивается.	Насадка для пара засорена.	Очистите насадку для пара.
	Молоко недостаточно холодное.	Используйте прохладное молоко из холодильника.
Устройство слишком долго отображает стадию нагрева.	Устройство было выключено, а поворотную кнопку после использования распределителя горячей воды/пара не вернули в исходное положение.	Поверните поворотную кнопку вверх в выключенное положение.
На дисплее устройства отображается символ «  ».	Слишком высокая температура заваривания в аппарате.	Подождите немного, пока устройство остынет.
На дисплее устройства отображается символ «  ».	Необходимо удалить накипь из аппарата.	Удалите накипь из аппарата.
Эспрессо холодный.	Аппарат и трубопроводы в аппарате не были предварительно прогреты.	Прогреть аппарат, как описано в разделе «Приготовление эспрессо».
	Чашки предварительно не прогреты.	Прогреть чашки, поставив их на поддон для чашек.
Нет пенки	Кофе для эспрессо слишком крупного помола.	Использовать кофе более тонкого помола.
	Тонкоизмельченный молотый кофе недостаточно или неправильно темперован.	Сильнее прижать молотый кофе.
Эспрессо недостаточно крепкий.	Кофе для эспрессо слишком крупного помола.	Использовать кофе более тонкого помола.
	Слишком мало молотого кофе для эспрессо.	Использовать больше молотого кофе для эспрессо. Уменьшить объем выхода готового кофе.
Эспрессо слишком крепкий.	Кофе для эспрессо слишком тонкого помола.	Использовать кофе более крупного помола.
	Слишком много кофе для эспрессо.	Использовать меньше молотого кофе для эспрессо. Увеличить объем выхода готового кофе.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.
- ▶ **Очистите машину перед отправкой в сервисную службу.**
- ▶ Удалите из бачка остатки воды и вымойте остатки воды из трубопроводов с помощью «функции пара».

8 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В бытовых отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в бытовые отходы.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь сборными пунктами, организованными в месте Вашего проживания. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городской администрации, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о безопасном хранении Вашего отслужившего прибора в недоступном для детей месте до его вывоза.

8.1 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому пригодны для переработки. Возврат упаковки в оборот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Сдавайте ненужные упаковочные материалы в приемные пункты системы утилизации „Зеленая точка“.



9 Гарантия

Мы предоставляем на данный прибор гарантию сроком 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты. Данная гарантия действительна для таких стран как Германия, Австрия и Нидерланды. Для получения гарантии в других странах, пожалуйста, свяжитесь с нами. Ваши права гарантированы соответствии со ст. 437 и далее. При этом останется в силе Гражданский кодекс Германии (BGB). Вы бесплатно можете воспользоваться своими законными гарантийными правами. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора. Кроме того, гарантия не распространяется на детали, подверженные стандартному износу, на повреждения, возникшие при транспортировке (поскольку мы не несем за нее ответственности), а также повреждения, вызванные ремонтом, выполненным сторонними организациями.

Данный прибор был разработан для некоммерческого (бытового) использования и его характеристики предназначены для удовлетворения соответствующих потребностей. Гарантийные обязательства распространяются на коммерческое использование прибора только в том случае, если оно сравнимо с домашним использованием. Данный прибор не предназначен для любого иного коммерческого использования. В случае возникновения законных жалоб мы можем отремонтировать поврежденный прибор либо заменить его на аналогичный исправный прибор по нашему усмотрению. О явных дефектах и повреждениях следует сообщить нам в течение 14 дней с момента доставки товара. Любые дальнейшие претензии исключены.

При предъявлении претензии по гарантии, пожалуйста, свяжитесь с нами, прежде чем вернуть товар (наличие чека, подтверждающего факт покупки, обязательно!). Наши контактные данные («Гарант») указаны в начале настоящего Руководства по эксплуатации.

Índice

1	Informações gerais	125
1.1	Informações sobre este manual	125
1.2	Advertências	125
1.3	Limitação de responsabilidade	125
1.4	Direitos de autor (Copyright).....	126
2	Segurança	126
2.1	Utilização prevista	126
2.2	Informações gerais de segurança	127
2.3	Fontes de perigo - Risco de queimaduras	128
2.4	Fontes de perigo - Perigos de choque elétrico.....	129
3	Instalação	129
3.1	Informação de segurança.....	129
3.2	Material fornecido	129
3.3	Desembalar	130
3.4	Exigências que devem respeitar o local de montagem.....	130
3.5	Conexão elétrica.....	130
3.6	Avisos	131
4	Design e funções	131
4.1	Visão geral	131
4.2	Elementos de controle	132
4.3	Placa de identificação	133
5	Controle e operação	133
5.1	Antes da primeira utilização	133
5.2	Dicas / Sugestões de preparação	134
5.3	Filtros.....	134
5.3.1	Filtros de parede dupla (com regulação da pressão)	135
5.3.2	Filtros profissionais de parede simples (sem regulação da pressão)	135
5.4	Preparação de expresso (Espresso e Caffè Doppio)	135
5.5	Quantidade de café expresso manual	137
5.6	Preparação com pastilha de café	137
5.7	Fazer espuma de leite	137
5.8	Ajustar a quantidade de água para a função expresso	138
6	Limpeza e manutenção	139
6.1	Informação de segurança.....	139
6.2	Limpeza.....	139
6.3	Descalcificação	140
7	Resolução de avarias	140
7.1	Instruções de segurança.....	140
7.2	Causas e possíveis soluções de avarias	141
8	Eliminação do aparelho usado	142
8.1	Eliminação da embalagem	143
9	Garantia	143

1 Informações gerais

Por favor, ler atentamente as informações contidas neste manual de modo a se familiarizar com o seu aparelho e poder desfrutar de todas as suas funções. Seu aparelho irá servi-lo por muitos anos se você conservar e cuidar dele adequadamente. Esperamos que goste de usá-lo.

1.1 Informações sobre este manual

Este manual de instruções faz parte do CASO EspressoGourmet Crema (adiante designado por aparelho) e fornece instruções importantes de instalação, segurança, utilização e manutenção do aparelho. O manual de instruções deve ser mantido sempre junto do aparelho. Este manual deve ser lido e usado por todas as pessoas que irão manusear o aparelho durante a sua:

- Instalação,
- Resolução de avarias
- Utilização,
- Limpeza e manutenção.

Guardar este manual de instruções em lugar seguro, de modo a poder entregar junto com o aparelho em caso de revenda.

1.2 Advertências

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:

PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar na morte ou em ferimentos graves.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves.

AVISO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

ATENÇÃO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

NOTA

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

1.3 Limitação de responsabilidade

Todas as informações técnicas, dados e informações contidas neste manual para se proceder a instalação, operação e manutenção encontram-se atualizados á data de impressão, e foram compilados de acordo com toda a nossa experiência e conhecimento adquiridos

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

previamente. A informação, ilustrações e descrições contidas neste manual do usuário, não podem servir de fundamento para posteriores diligências legais. O fabricante não assume responsabilidades por danos decorrentes do:

- Não cumprimento das instruções contidas neste manual
- Outros usos além dos previstos neste manual de instruções
- Reparações não autorizadas
- Uso de peças de reparação não autorizadas
- Quaisquer alterações técnicas e/ou modificações não autorizadas
- Uso de acessórios não aprovados

Não é recomendado que se proceda a quaisquer modificações no aparelho pois as mesmas irão invalidar a garantia do seu aparelho. Todas as traduções foram corretamente efetuadas de acordo com o nosso melhor know-how e compreensão. Pelo que não assumimos responsabilidade por quaisquer erros de tradução, mesmo que a tradução tenha sido realizada por nós ou por nossa indicação. Somente o texto original em alemão será vinculativo.

1.4 Direitos de autor (Copyright)

Este documento encontra-se abrangido por direitos de autor (copyright). A CASO GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo os de reprodução fotomecânica, duplicação e distribuição por qualquer outro meio (por exemplo: digitais, suporte papel, etc..), no seu todo ou em parte. Sujeito a alterações de conteúdo e técnicas.

2 Segurança

Neste capítulo encontrará informações de segurança importantes sobre a utilização deste aparelho. Este aparelho encontra-se em conformidade com normas de segurança em vigor. No entanto, o seu uso indevido pode resultar em ferimentos pessoais e danos.

2.1 Utilização prevista

Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico em espaços interiores para

- Preparação de café/expresso com café/expresso em grão moído na hora,
- Preparação de café/expresso com pastilhas de café/expresso,
- Preparação de água quente com o bico de saída de água quente/vapor,
- Preparação de espuma de leite com o bico de saída de água quente/vapor.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- em cozinhas para empregados em lojas, escritórios e outras áreas comerciais;
- em explorações agrícolas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais similares;
- em pensões com pequeno-almoço.

Qualquer outra utilização ou uma utilização que exceda esta é considerada imprópria.

AVISO

Aviso de perigo devido a um uso diferente do previsto!

Diferentes tipos de perigo podem resultar de uma utilização diferente da qual foi prevista para este aparelho.

⚠ AVISO

- ▶ Usar este aparelho exclusivamente para a sua utilização prevista.
- ▶ Respeitar as instruções descritas neste manual de instruções.

Quaisquer danos resultantes de um uso diferente do previsto, não serão abrangidos pela garantia. O utilizador será o responsável exclusivo por qualquer risco/dano que daí possa ocorrer.

2.2 Informações gerais de segurança**NOTA**

Por favor, respeite as seguintes indicações de segurança geral no que diz respeito a segurança da manipulação do dispositivo.

- ▶ Use o aparelho apenas como descrito no manual de instruções para evitar possíveis ferimentos por utilização indevida.
- ▶ Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de oito anos, bem como a pessoas com deficiência física, sensorial ou psicológica se eles foram treinados no uso seguro e estão cientes dos possíveis perigos existentes.
- ▶ A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser efectuada por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- ▶ O aparelho e o seu chumbo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos de idade.
- ▶ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Opere o aparelho apenas em espaços interiores secos.
- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância.
- ▶ Não utilize o aparelho:
 - se o próprio aparelho ou quaisquer peças estiverem danificados,
 - se o cabo de alimentação e/ou a ficha estiverem danificados,
 - se o aparelho tiver caído.
- ▶ Desenrole sempre completamente o cabo de alimentação antes de cada utilização. Ao fazê-lo, certifique-se de que o cabo de alimentação não é danificado por arestas afiadas ou objetos quentes.

NOTA

- ▶ Tire a ficha da tomada:
 - se não usar o aparelho,
 - após cada utilização,
 - antes de limpar ou arrumar o aparelho,
 - se houver evidentemente uma anomalia durante o funcionamento,
 - se houver trovoadas.
- ▶ Não proceda a quaisquer alterações no aparelho ou no cabo de alimentação. Solicite reparações apenas a uma oficina especializada, porque aparelhos mal reparados põem em perigo o utilizador. Observe também as condições de garantia anexadas.
- ▶ Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e nivelada. Certifique-se de que a distância de fontes de calor fortes, tais como placas de fogão, tubos de aquecimento, etc., é suficientemente grande.
- ▶ Não limpe o aparelho com produtos de limpeza duros, ásperos ou abrasivos, tais como palha de aço ou similares.
- ▶ A tampa do depósito de água do aparelho tem de estar sempre fechada durante o funcionamento.
- ▶ Componentes defeituosos sempre devem ser substituídos com peças de reposição originais. Somente essas peças vão garantir a segurança.
- ▶ Utilize o aparelho apenas com acessórios originais.

2.3 Fontes de perigo - Risco de queimaduras**⚠ AVISO**

A água aquecida neste aparelho, o bico de saída de vapor, bem como os filtros e a cabeça do porta-filtro podem ficar muito quentes. Observe as instruções de segurança seguintes para evitar queimar-se ou escaldar-se a si próprio ou queimar ou escaldar outros:

- ▶ AVISO! As superfícies do aparelho ficam muito quentes durante a utilização. Especialmente o bico de saída de água quente/vapor, a placa para chávenas, a cabeça do porta-filtro, os filtros e a grelha de recolha de pingos aquecem muito.

⚠ AVISO

- ▶ Quando o bico de saída de vapor é usado sai vapor quente. Toque no bico apenas pela pega.
- ▶ Nunca coloque a mão debaixo das aberturas de saída do porta-filtro ou do bico de saída de vapor quando o aparelho está a funcionar.
- ▶ Verifique sempre a temperatura do expresso antes de o beber.

2.4 Fontes de perigo - Perigos de choque eléctrico

⚠ PERIGO

Perigo de vida devido à corrente eléctrica! Existe o perigo mortal quando entra em contacto com fios eléctricos! Observe as seguintes indicações de segurança para evitar perigos devido à energia eléctrica:

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, precisa de ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de apoio ao cliente ou por uma pessoa com qualificações similares, a fim de evitar riscos.
- ▶ Não abrir a carcaça do dispositivo sob quaisquer circunstâncias. Há um perigo de choque eléctrico se conexões são tocadas e/ou é alterada a estrutura eléctrica ou mecânica. Além disso, falhas funcionais no dispositivo também podem ocorrer.
- ▶ Não imerja o aparelho em água para limpeza.
- ▶ **AVISO!** Risco de choque eléctrico! Não permita que qualquer líquido passe por cima do conector do aparelho.

3 Instalação

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre o arranque do aparelho. Siga estas dicas para evitar danos e perigos:

3.1 Informação de segurança

⚠ AVISO

- ▶ O material de embalagem não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

3.2 Material fornecido

O aparelho vem de fábrica com os seguintes componentes:

- CASO Espresso Gourmet Crema
- 2 filtros profissionais de parede simples para 1 ou 2 chávenas
- 2 filtros de parede dupla para 1 ou 2 chávenas

DE
EN
FR
ES
NL
RU

- Filtro para pastilhas ESE
- Calcador com cabo de madeira
- Colher doseadora
- Porta-filtro
- Guia rápido
- Manual de instruções

NOTA

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

PT
TR
SV

3.3 Desembalar

Para desembalar o aparelho, retire-o da caixa e remova o material de embalagem. Retirar a película protectora da unidade.

NOTA

- ▶ Se possível, guardar a embalagem original durante o período de garantia para poder embalar o aparelho corretamente se for necessário fazer uso da garantia.

3.4 Exigências que devem respeitar o local de montagem

Para garantir a operação segura e correta do aparelho, o local de colocação deve atender aos seguintes requisitos:

- Aparelho deve ser colocado sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor e protegido contra salpicos de água e todas as fontes possíveis de calor.
- Selecionar o local de instalação de modo a que as crianças não possam alcançar superfícies quentes do aparelho.
- Não operar o aparelho por baixo de móveis delicados; o vapor de água em fuga pode danificá-lo.
- Não colocar o aparelho num ambiente quente, húmido ou muito húmido ou perto de material combustível.
- A tomada deve ser facilmente acessível para que o cabo de alimentação possa ser facilmente desligado, se necessário.
- A instalação e montagem do aparelho em locais não-estacionárias instalação (por exemplo, em navios) devem ser realizadas por empresas especializadas / eletricitas, desde que eles garantem os pré-requisitos para a utilização segura deste dispositivo.
- O aparelho não deve ser deixado num armário enquanto estiver a ser operado.

3.5 Conexão elétrica

Para o aparelho funcionar corretamente e com segurança deve observar as seguintes instruções para ligar a conexão elétrica:

- Antes de ligar o dispositivo, comparar os dados de conexão (tensão e frequência) da placa de identificação com da fonte de eletricidade doméstica. Esses dados devem corresponder para evitar danificar o dispositivo. Em caso de dúvida, consulte um eletricitista de serviço técnico.
- A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser através de um cabo de extensão enrolada, de 3 metros de comprimento como máxima e uma seção reta de 1,5 mm². Os adaptadores ou extensões é proibida, pelo risco de incêndio.
- Certifique-se que o cabo não está danificado e que não há tenções sob o aparelho, sobre superfícies quentes ou bordas afiadas.

- A tomada deve ser equipada com um fusível de proteção 16A.
- A segurança elétrica da unidade somente se assegura se estiver ligado em um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem protecção. Em caso de dúvida, chamar o electricista e verifique a instalação em casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de proteção ou proteção interrompida.

3.6 Avisos

⚠ ATENÇÃO

Perigo devido a superfícies quentes.

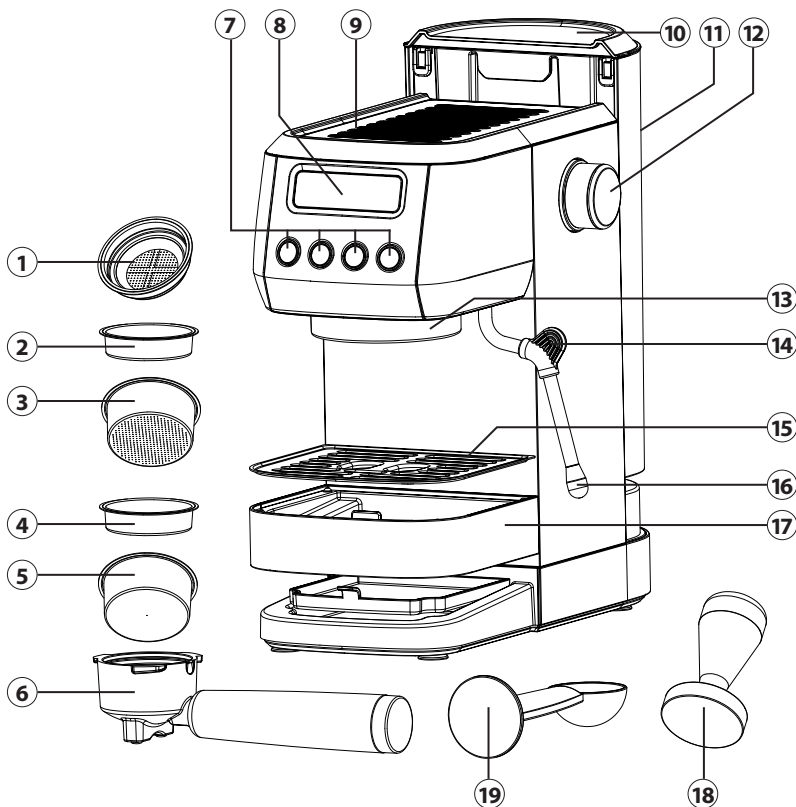
- ▶ Não toque nas superfícies quentes do aparelho. Perigo de queimaduras!



4 Design e funções

Este capítulo fornece-lhe informações importantes sobre a estrutura e a função da unidade.

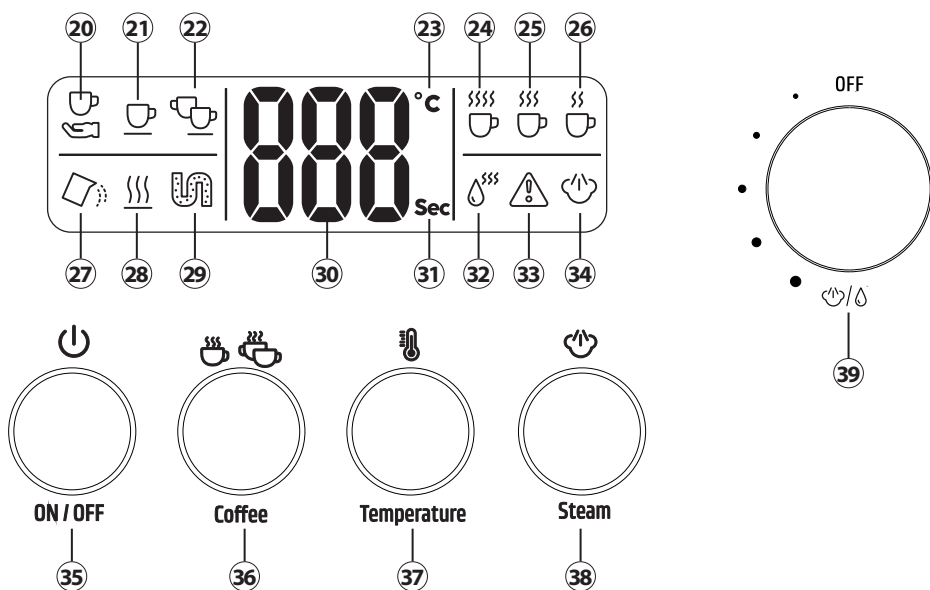
4.1 Visão geral



DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SV

- ① Filtro para pastilhas ESE
- ② Filtro profissional de parede simples (1 chávena)
- ③ Filtro profissional de parede simples (2 chávenas)
- ④ Filtro de parede dupla (1 chávena)
- ⑤ Filtro de parede dupla (2 chávenas)
- ⑥ Porta-filtro
- ⑦ Botões de controlo
- ⑧ Display
- ⑨ Placa para chávenas
- ⑩ Tampa do depósito de água
- ⑪ Depósito de água
- ⑫ Regulador rotativo para saída de vapor/água
- ⑬ Elemento de fervura
- ⑭ Pega do bico de saída de vapor
- ⑮ Grelha de recolha de pingos
- ⑯ Descarga do bico de saída de vapor
- ⑰ Bandeja de recolha de pingos
- ⑱ Calcador
- ⑲ Colher doseadora

4.2 Elementos de controlo



Display:

- ⑳ Quantidade de café expresso manual
- ㉑ Single - Espresso
- ㉒ 2 Espresso / Caffè Doppio
- ㉓ Temperatura de fervura em °C
- ㉔ Temperatura de fervura High aprox. 96 °C
- ㉕ Temperatura de fervura Middle aprox. 94 °C
- ㉖ Temperatura de fervura Low aprox. 92 °C
- ㉗ Não há água no depósito de água
- ㉘ O aparelho está a aquecer

- 29 Aviso de descalcificação
- 30 Indicação de temperatura/tempo de fervura
- 31 Tempo em segundos
- 32 Água quente
- 33 Sobreaquecimento do aparelho
- 34 Vapor quente

Botões:

- 35 ON/OFF
- 36 Quantidade de café expresso manual / Espresso / 2 Espresi ou Caffè Doppio
- 37 Definição da temperatura entre aprox. 96 °C, 94 °C e 92 °C
- 38 Vapor
- 39 Regulador rotativo para o bico de saída de água quente/vapor

4.3 Placa de identificação

A placa de identificação com os dados de ligação e desempenho está localizada na parte inferior da unidade.

5 Controle e operação


Este capítulo contém informações importantes sobre o controle do aparelho. Siga as instruções para evitar perigos e danos.

AVISO

- ▶ Cuidado! Pode sair vapor quente do aparelho. Cuidado! Perigo de queimaduras!
- ▶ Não deixe o aparelho sem vigilância durante a operação, para que possa intervir rapidamente em caso de perigo.
- ▶ Opere o aparelho apenas com porta-filtro inserido.
- ▶ Não encha o depósito com água quente.
- ▶ Quando o bico de saída de vapor é usado sai vapor quente / água quente. Toque no bico apenas pela pega.
- ▶ Nunca coloque a mão debaixo das aberturas de saída do porta-filtro ou do bico de saída de vapor quando o aparelho está a funcionar.

5.1 Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho e os acessórios como descrito em "Limpeza e conservação". Para limpar o aparelho, realize adicionalmente um processo de fervura sem café em pó.

1. Insira a grelha de recolha de pingos de modo a que o flutuador vermelho possa sobressair através da reentrância na grelha de recolha de pingos.
2. Retire a tampa do depósito de água e encha o depósito de água com água até à marcação "MAX". Volte a colocar o depósito de água no aparelho.
3. Coloque o porta-filtro (com um filtro vazio) no elemento de fervura do aparelho, alinhe o porta-filtro com a marca "Insert  " e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição "Lock ". Ao fazê-lo, segure o aparelho pela lateral ou pelo depósito de água.
4. Coloque uma chávena grande na grelha de recolha de pingos. Certifique-se de que o regulador rotativo da saída de vapor/água está na posição vertical (posição OFF).
5. Ligue o aparelho à tomada elétrica e prima o "botão ON/OFF".
6. O aparelho começa a aquecer. Os botões "Coffee" e "Temperature" piscam a branco.

DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SV

7. Assim que todos os botões se acendem e o display indica 94 °C, o aparelho está aquecido e pronto a funcionar. Este processo demora cerca de 30 Segundos.
8. Desloque o bico de saída de vapor para o lado. Toque apenas na pega para o fazer.
9. Segure um recipiente vazio, suficientemente grande e resistente ao calor, sob o bico de saída de vapor e rode o regulador da saída de vapor/água para baixo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
10. Aguarde até a água sair e, em seguida, volte a fechar o regulador da saída de vapor/água.
11. Prima 2x o botão “Coffee”.
12. O aparelho inicia o processo de fervura, dispensa a quantidade de água necessária para 2 espressos e para imediatamente quando o processo está concluído.
13. Deite fora a água da chávena.
14. A seguir pode utilizar o aparelho como desejar.

NOTA

- ▶ Quando o aparelho é utilizado pela primeira vez, produzem-se ruídos fortes, porque a água é aspirada para os tubos. O ruído é normal, pouco tempo depois o aparelho é mais silencioso.

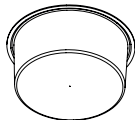


5.2 Dicas / Sugestões de preparação




- Os grãos de café devem ser moídos muito finamente. Para o efeito, utilize um moinho de café adequado para expresso.
- O café moído precisa de ser suficientemente pressionado no filtro e no porta-filtro, ou seja, uniformemente compactado (calcado). O calcador deve ser utilizado para pressionar o café em pó de forma uniforme, vertical e firme.
- É importante que o aparelho, o porta-filtro e a chávena estejam devidamente aquecidos antes do processo de fervura, para que a água não perca temperatura.

5.3 Filtros

O volume de fornecimento inclui filtros de parede dupla para uma e duas chávenas, bem como filtros de parede simples para uma e duas chávenas. Utilize sempre o filtro adequado ao número de chávenas ou ao tamanho da bebida pretendidos, bem como ao seu nível de experiência na utilização de uma máquina de porta-filtros e à técnica de preparação associada. O aparelho também é fornecido com um filtro para pastilhas ESE.

Filtros de parede dupla

Filtro	Dose	Quantidade (g)	Utilização para	
	simples 	7-11 g	Principiantes	Café acabado de moer e café pré-moído
	dupla 	14-17 g		

Filtros profissionais de parede simples			
Filtro	Dose	Quantidade (g)	Utilização para
	simples 	11-12 g	Profissionais Café acabado de moer
	dupla 	18-19 g	

5.3.1 Filtros de parede dupla (com regulação da pressão)

Recomendamos que os principiantes utilizem os filtros de parede dupla. Os filtros têm uma parede de peneira e uma parede com um pequeno orifício que ajuda a regular a pressão. São perfeitos para principiantes, uma vez que a extração do expresso é apoiada pelo design e é vastamente independente da moagem, da dosagem, da pressão do calcador ou do grau de frescura do café em pó.

5.3.2 Filtros profissionais de parede simples (sem regulação da pressão)

Recomendamos que os utilizadores avançados e profissionais utilizem os filtros de parede simples. Estes têm apenas uma parede de peneira e, por conseguinte, não têm um efeito regulador da pressão. Os parâmetros ideais de regulação, tais como o grau de moagem, a pressão do calcador e a quantidade de café, podem ser determinados por experiência. Tem-se mais controlo próprio quando se prepara o café expresso. Mesmo como principiante, pode familiarizar-se com estes filtros e conhecer melhor o seu aparelho.

5.4 Preparação de expresso (Espresso e Caffè Doppio)


Para obter um expresso ideal, as chávenas devem ser pré-aquecidas. Guarde as chávenas na placa para chávenas sobre o aparelho. Toque na placa para chávenas apenas com cuidado, porque aquece muito. Ao moer os grãos de café, certifique-se de que os mói finamente. Os grãos de café moídos demasiado grosseiramente podem dar origem a um aroma amargo no expresso.

1. Encha o depósito de água com água fresca da torneira até à marca MAX.
2. Certifique-se de que o regulador rotativo da saída de vapor/água está na posição vertical (posição OFF).
3. Ligue o aparelho e espere que aqueça, que todos os botões se acendam a branco e que o display indique 94°C.
4. Colocar o porta-filtro com o filtro para a quantidade de chávenas desejada na cabeça de infusão do aparelho e apertar.
5. Conforme desejado, coloque uma ou duas chávenas na grelha de recolha de pingos por baixo da saída.
6. Para pré-aquecer o porta-filtro, o filtro, a/s chávena/s e o elemento de fervura, deixe sair a quantidade de água desejada ao premir 1x o botão "Coffee" para um expresso simples (Single - Espresso) e 2x para 2 expressos ou um expresso duplo (Doppio - Espresso).
7. Retire o porta-filtro rodando-o na direção oposta.

DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SV


8. Atenção, o porta-filtro e o filtro estão muito quentes!
9. Seque o filtro e o porta-filtro.
10. Deite o café acabado de moer uniformemente no filtro desejado com a ajuda da colher doseadora incluída. Recomendamos que pese exatamente o café em pó com uma balança digital, especialmente no início. Utilize as quantidades recomendadas no quadro.
11. Para distribuir e compactar o café em pó da melhor forma possível, bata suavemente com o porta-filtro na superfície de trabalho ou numa esteira.
12. Pressione o café moído uniformemente e na vertical com o calcador incluído.
13. Tire os restos de café em pó da borda do porta-filtro.
14. Coloque o porta-filtro na cabeça de infusão do aparelho e aperte-o.
15. Coloque o número desejado de chávenas (uma ou duas chávenas) por baixo da saída na grelha de recolha de pingos.
16. Prima o botão "Temperature" para seleccionar a temperatura de fervura desejada entre 92 °C, 94 °C e 96 °C. O aparelho guarda a definição e, após um breve momento, todos os botões voltam a acender-se.
17. Prima 1x o botão "Coffee" para um expresso simples e 2x para 2 expressos ou um expresso duplo.
18. O processo de fervura inicia após alguns instantes e o símbolo da quantidade de fervura seleccionada aparece no display.
19. O aparelho termina automaticamente o processo de fervura.
20. Para retirar o porta-filtro após o processo de fervura, segure firmemente a máquina com uma mão e rode o porta-filtro com a outra mão para o tirar da máquina.
21. Coloque o porta-filtro na grelha de recolha de pingos para arrefecer.
22. Após cada utilização, retire completamente o café em pó do filtro, batendo-o para dentro de um recipiente.
23. Retire o filtro do porta-filtro, levantando-o para fora do porta-filtro, por exemplo, com a ajuda de uma colher.
24. Limpe bem o filtro e o porta-filtro com água corrente.
25. Antes de beber, aconselhamos que mexa o expresso com uma colher para que todos os sabores se desenvolvam.

NOTA

- ▶ Pode parar o processo de fervura em qualquer altura, premindo novamente o botão "Coffee".
- ▶ Se não houver água no depósito de água quando o processo de fervura é iniciado, o símbolo  pisca no display. Encha o depósito de água com água e faça sair água do bico de saída de vapor para voltar a encher os tubos.
- ▶ Após cerca de 15 minutos, o aparelho passa automaticamente para o modo de espera.
- ▶ Esvazie regularmente a bandeja de recolha de pingos, prestando atenção ao flutuador vermelho na reentrância da grelha de recolha de pingos.
- ▶ O aparelho memoriza a temperatura seleccionada. Mesmo depois de ligar e desligar o aparelho e ao tirar e inserir a ficha de rede, o aparelho apresenta a temperatura previamente seleccionada.
- ▶ Pode utilizar copos/chávenas com uma altura máxima de 135 mm. Para chávenas e copos altos, retire a bandeja de recolha de pingos e a grelha de recolha de pingos do aparelho e coloque o seu copo/a sua chávena diretamente sob a saída.

5.5 Quantidade de café expresso manual

É possível distribuir uma quantidade manual de água durante a preparação do expresso.

1. Prima o botão "Coffee" 3x.
2. O símbolo de ajuste manual (símbolo ) aparece no display.
3. O aparelho inicia automaticamente o processo de fervura e só para quando voltar a premir o botão "Coffee".

5.6 Preparação com pastilha de café


Proceda à preparação como descrito anteriormente e utilize uma pastilha de café em vez de café em pó acabado de moer. Certifique-se de que a pastilha de café está completamente dentro do filtro antes de fixar o porta-filtro à máquina.

NOTA

- ▶ Não pressione a pastilha de café com o calçador.


5.7 Fazer espuma de leite

Para obter uma espuma de leite ideal, o leite deve ser arrefecido previamente. A consistência da espuma de leite varia consoante a temperatura, o tipo de leite ou o teor de gordura. Utilize apenas leite ou bebidas vegetais, como bebida de soja. Tenha em atenção que nem todas as bebidas vegetais são adequadas para a formação de espuma.

1. Encha um jarro de leite (não incluído no fornecimento) com leite frio. Não utilize demasiado leite para que não transborde ao fazer a espuma.
2. Certifique-se de que o regulador rotativo da saída de vapor/água está na posição vertical (posição OFF).
3. Desloque o bico de saída de vapor para o lado. Toque apenas na pega para o fazer.
4. Prima o botão "Steam" e aguarde até que o símbolo "  " deixe de piscar e o aparelho emita um sinal sonoro.
5. Segure um recipiente vazio, suficientemente grande e resistente ao calor, sob o bico de saída de vapor e rode o regulador da saída de vapor/água para baixo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Os tubos são assim drenados e o vapor de água sai.
6. Aguarde um momento até sair apenas vapor e volte a rodar o regulador para fechar.
7. Introduza o bico de saída de vapor no bico do jarro de leite paralelamente ao leite e, em seguida, mantenha o jarro de leite paralelamente à superfície de trabalho. O bico de saída de vapor deve estar logo abaixo da superfície do leite.
8. Rode lentamente o regulador rotativo para baixo.
9. Toque no fundo do jarro de leite com a outra mão para sentir a temperatura do leite.
10. Quando o jarro de leite aquecer e a espuma do leite subir, introduza o bico de saída de vapor mais profundamente no leite, de modo a que não seja possível retirar mais ar e o leite comece a mover-se num movimento circulante.
11. Quando o jarro de leite estiver quente e a consistência de espuma desejada tiver sido atingida, volte a rodar o regulador rotativo para fechar.
12. Retire só então o bico de saída de vapor do leite.
13. Agite suavemente o jarro de leite em movimentos circulares e bata levemente com o fundo do jarro na superfície de trabalho para remover quaisquer bolhas de ar grosseiras e distribuir a espuma uniformemente.

14. Remova imediatamente quaisquer resíduos de leite do bico de saída de vapor com um pano húmido antes que o leite seque.
15. Transforme a sua espuma de leite em cappuccino, por exemplo.
16. Para tal, volte a premir o botão " Steam ", coloque novamente um recipiente por baixo do bico de saída de vapor e deixe sair água quente, rodando o regulador para baixo. Assim, os tubos voltam a encher-se de água.
17. Volte a rodar o regulador rotativo para fechar.
18. Proceda agora como descrito no capítulo "Preparação do expresso".

NOTA

- ▶ O aparelho aquece consideravelmente durante a preparação da espuma de leite. Se premir o botão "Coffee" imediatamente após ter feito espuma de leite, o aparelho pode apresentar o símbolo . Aguarde um momento antes de voltar a premir o botão "Coffee".
- ▶ Certifique-se de que o leite não aquece demasiado e queima.
- ▶ Limpe sem falta o bico de saída de vapor após cada utilização com leite, tal como descrito em "Limpeza e conservação".

5.8 Ajustar a quantidade de água para a função expresso

Pode ajustar individualmente a quantidade de água para a preparação de expresso, conforme desejar. A quantidade de água pode ser ajustada entre cerca de 15 ml e cerca de 130 ml para uma chávena. Para a saída com duas chávenas, o aparelho pode ser regulado entre cerca de 15 ml e 220 ml.

NOTA

- ▶ As especificações referem-se apenas à saída de água de fervura.
- ▶ Se a quantidade de água de fervura for alterada, a quantidade de café em pó deve ser ajustada. Recomendamos uma proporção de confeção de 1:2. Por cada grama de café moído, são extraídos dois gramas de café expresso, ou seja, 36 g de café expresso a partir de, por exemplo, 18 g de café moído.
- ▶ A preparação de um expresso ideal depende de muitos fatores, como o grau de moagem do café, a torrefação dos grãos, a temperatura e a quantidade de água, sendo, portanto, uma questão de gosto pessoal. Após um breve período de familiarização, preparará sem esforço o melhor café expresso para si.

1. Prepare o aparelho para a utilização.
2. Coloque uma ou duas chávenas, conforme quiser, por baixo da saída do porta-filtro.
3. Prima o botão "Coffee" uma vez, de forma breve e prolongada, para ajustar a quantidade de água para um expresso ou prima o botão duas vezes, de forma breve e prolongada, para ajustar a quantidade para 2 expressos ou um Caffè Doppio.
4. A indicação de tempo pisca e o processo de fervura inicia automaticamente.
5. Ao voltar a premir o botão interrompe o processo de fervura e o aparelho memoriza esta quantidade de água.
6. Para repor a quantidade de água na predefinição, mantenha premidos o botão "Coffee" e o botão "Temperature" simultaneamente até todos os botões piscarem. Se usar o aparelho como habitualmente, obtém a quantidade de água predefinida do aparelho.

6 Limpeza e manutenção

Este capítulo inclui importantes sobre as dicas limpeza e a conservação do aparelho. Ter em mente as instruções e danos por limpeza inadequada do dispositivo e certifique-se de que o dispositivo funciona sem erros.

6.1 Informação de segurança

ATENÇÃO

Por favor, observe as instruções de segurança, antes de limpar o seu dispositivo:

- ▶ O aparelho precisa de ser regularmente limpo e os resíduos de calcário devem ser removidos.
- ▶ Tire a ficha de alimentação antes de limpar o aparelho.
- ▶ Não imerja o aparelho em água ou noutros líquidos e não o coloque na máquina de lavar louça.
- ▶ As superfícies do aparelho ficam muito quentes durante a utilização. Existe o risco de queimaduras. Espere até que o aparelho arrefeça.
- ▶ Não use produtos de limpeza agressivos ou abrasivos nem solventes.
- ▶ Não raspe sujidades persistentes com objetos duros.

6.2 Limpeza

◆ **Aparelho**

O aparelho pode ser limpo com um pano húmido. A seguir, seque bem o aparelho.

◆ **Bico de saída de ar quente/vapor**

O bico de saída de vapor precisa de ser limpo de resíduos de leite após cada utilização. Para o efeito, lave o bico de saída de vapor com a função de água quente. Retire cuidadosamente a manga de aço inoxidável do bico de saída de vapor, desapertando-a na rosca. Limpe-a bem com água corrente. Limpe bem o bico de saída de vapor com um pano húmido. Certifique-se de que o orifício de saída na parte inferior está sempre desobstruído. Enrosque novamente a manga de aço inoxidável no bico de saída de vapor após a limpeza.

◆ **Elemento de fervura**

Limpe o elemento de fervura após cada utilização. Depois de retirar o porta-filtro, limpe toda a superfície com um pano húmido para remover quaisquer resíduos de café em pó. Coloque o porta-filtro sem o filtro no aparelho e enxague o elemento de fervura uma vez, levando a cabo um processo de fervura sem café em pó.


◆ **Acessórios**

Retire a borra de café do filtro ou deite fora a pastilha de café com borra de café. Lavar bem o filtro, o porta-filtro e a colher de café em água morna. Esvazie regularmente a bandeja de recolha de pingos e lave-a, juntamente com a grelha de recolha de pingos, com água corrente. A seguir, seque bem os acessórios.

6.3 Descalcificação

NOTA

- ▶ A descalcificação regular do seu aparelho reduz o consumo de energia e prolonga a vida útil do aparelho.
- ▶ Os aparelhos que não funcionem corretamente devido à falta de descalcificação estão excluídos da garantia.

O aparelho emite um aviso de descalcificação após cerca de 500 ciclos, mostrando o símbolo  no display. Se não descalcificar o aparelho imediatamente, o lembrete será exibido novamente nas próximas 10 vezes que o aparelho for ligado. O aviso só desaparece após 10 avisos ou após a conclusão do processo de descalcificação.

1. Encha o depósito de água até à marca MAX com água e descalcificante comercial adequado para máquinas de café expresso. Leia as instruções do descalcificante para saber a proporção correta de mistura.
2. Coloque um recipiente com a capacidade de todo o conteúdo do depósito de água na grelha de recolha de pingos.
3. Prima e mantenha premidos os botões “Temperature” e “Steam” simultaneamente durante cerca de 5 segundos. O aparelho inicia o ciclo de descalcificação. O aparelho inicia o ciclo de descalcificação. Este ciclo demora cerca de 6 minutos e para automaticamente.
4. Em seguida, deite fora a água.
5. Enxague cuidadosamente o depósito de água.
6. Em seguida, encha o depósito de água com água fresca (sem descalcificante) e volte a iniciar o processo de descalcificação antes de continuar a utilizar o aparelho com café em pó como é habitual.

7 Resolução de avarias

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre as falhas do aparelho a solução de problemas de. Siga estas dicas para evitar danos e perigos:

7.1 Instruções de segurança

ATENÇÃO

- ▶ Reparação de equipamentos eléctricos e electrónicos deve ocorrer somente por pessoal autorizado e treinado pelo fabricante.
- ▶ Reparação inadequada poderia pôr em perigo o usuário e causar danos ao dispositivo.

7.2 Causas e possíveis soluções de avarias

Na tabela seguinte pode identificar as diferentes avarias e suas possíveis soluções:

Falha	Causa possível	Solução
Sai água do fundo do aparelho.	A bandeja de recolha de pingos está cheia.	Esvazie a bandeja de recolha de pingos.
	O depósito de água não está corretamente posicionado no aparelho.	Coloque corretamente o depósito de água no aparelho.
	O aparelho está avariado.	Tire a ficha de alimentação. Não continue a utilizar o aparelho. Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente.
Escorre água pela borda do porta-filtro.	O porta-filtro não foi inserido corretamente.	Insira corretamente o porta-filtro.
	Há um pouco de café em pó na borda do porta-filtro.	Tire os restos de café em pó da borda do porta-filtro.
O aparelho não funciona.	A ficha de rede não está corretamente inserida na tomada elétrica.	Insira corretamente a ficha de rede na tomada elétrica. Dirija-se ao serviço de apoio ao cliente se o aparelho continuar a não funcionar.
O leite não faz espuma.	O bico de saída de vapor está obstruído.	Limpe o bico de saída de vapor.
	O leite não está suficientemente frio.	Use leite fresco do frigorífico.
O aparelho apresenta uma fase de aquecimento anormalmente longa.	O aparelho foi desligado e o regulador rotativo não foi rodado para trás depois de utilizar o bico de saída de água quente/vapor.	Rode o regulador rotativo para cima para a posição OFF.
O aparelho apresenta o símbolo "⚠" no display.	A temperatura de fervura no aparelho é demasiado elevada.	Aguarde um momento até que o aparelho arrefeça.
O aparelho apresenta o símbolo "☕" no display.	O aparelho precisa de ser descalcificado.	Descalcifique o aparelho.

DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SV

O expresso está frio.	O aparelho e, por conseguinte, os tubos do aparelho não foram pré-aquecidos.	Pré-aqueça o aparelho como descrito no capítulo "Preparação de expresso".
	As chávenas não foram pré-aquecidas.	Pré-aqueça as chávenas, colocando-as na placa para chávenas.
Sem creme.	Café expresso em pó demasiado grosso.	Use pó mais fino.
	Pó não suficientemente calcado ou calcado incorretamente.	Pressione o pó com mais força.
O expresso é demasiado fraco.	Café expresso em pó demasiado grosso.	Use pó mais fino.
	Pouco café expresso em pó.	Use mais café expresso em pó. Diminua a quantidade de saída.
O expresso é demasiado forte.	Café expresso em pó demasiado fino.	Use pó mais grosso.
	Demasiado café expresso em pó.	Use menos café expresso em pó. Aumente a quantidade de saída.

NOTA

- ▶ Se for incapaz de resolver o problema seguindo os passos descritos mais acima, por favor contactar um serviço de assistência técnica autorizada.
- ▶ **Limpar o dispositivo antes de enviá-la a assistência.**
- ▶ Retire a água restante do depósito de água e enxague a água restante dos tubos utilizando a "função vapor".

8 Eliminação do aparelho usado

Os produtos eléctricos e electrónicos usados contêm materiais reutilizáveis. No entanto, eles também contêm materiais nocivos necessários para sua operação e segurança. No lixo doméstico, ou antes a manipulação imprópria, coloca em perigo a saúde humana e o ambiente. Portanto, não coloque seu aparelho usado em qualquer lixo doméstico.



NOTA

- ▶ Use os pontos de recolha de aparelhos eletrônicos e eletrônicos – Eletrão. Contate as autoridades locais afim de saber quando e onde deve entregar o seu aparelho.
- ▶ Armazenamento e eliminação de seu aparelho usado, protegendo contra o acesso de crianças.

8.1 Eliminação da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais da embalagem foram selecionados de acordo com uma filosofia ecológica sustentada, respeitando o meio ambiente e portanto são recicláveis. O retorno do material de embalagem ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha „ponto verde“



9 Garantia

No caso deste produto, concedemos uma garantia de 24 meses a partir da data de venda por defeitos que estejam relacionados com defeitos de produção ou de material. A nossa garantia é válida para a Alemanha, a Áustria e os Países Baixos. Por favor entre em contacto connosco para o caso de todos os outros países.

As suas reclamações de garantia legal nos termos do § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetadas por isso. A reivindicação dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuita para si. Na garantia não estão englobados danos que tenham sido originados por um manuseio incorreto ou uma utilização incorreta, assim como por defeitos que apenas afetem ligeiramente a função ou o valor do aparelho. Além disso, excluídas da garantia estão peças de desgaste, danos de transporte, desde que não sejamos responsáveis por eles, e danos que tenham sido originados por reparações que não tenham sido realizadas por nós. Este aparelho foi construído para a utilização no âmbito privado (uso doméstico) e corresponde ao desempenho especificado. Uma eventual utilização no uso comercial só é coberta pela garantia se na sua extensão puder ser comparada com o desgaste de uma utilização privada. O aparelho não está determinado para um uso comercial mais extenso. No caso de reclamações justificadas, iremos optar por reparar o aparelho defeituoso ou por substituir o aparelho defeituoso por um aparelho sem defeitos. Defeitos evidentes têm de ser participados dentro de 14 dias após o fornecimento. Outras reivindicações estão excluídas.

Para reivindicar um direito de garantia, por favor entre em contacto connosco antes de enviar o aparelho (sempre com prova de compra!). Os nossos dados de contacto (“concessor de garantia”) podem ser consultados no início deste manual de instruções.

İçindekiler

1 Genel	145
1.1 Informationen zu dieser Anleitung	145
1.2 Uyarı Notları	145
1.3 Sorumluluğun Sınırlandırılması	146
1.4 Telif Hakkı Koruması	146
2 Güvenlik	146
2.1 Amacına uygun kullanım.....	146
2.2 Genel güvenlik uyarıları.....	147
2.3 Tehlike kaynakları - Yanma tehlikesi.....	148
2.4 Tehlike kaynakları - Elektrik akımı nedeniyle tehlike.....	149
3 Çalıştırmaya Başlama	149
3.1 Güvenlik Bilgileri	149
3.2 Teslimat Kapsamı ve Taşıma Kontrol	149
3.3 Cihazı paketinden çıkarmak	150
3.4 Kurulum Yeri Gereklilikleri:	150
3.5 Elektrik bağlantısı	150
3.6 Uyarılar.....	150
4 Kurulum ve İşlev	151
4.1 Genel bakış.....	151
4.2 Kontrol bileşeni	152
4.3 Tip plakası.....	152
5 Çalıştırma ve İdare	153
5.1 İlk kullanımdan önce	153
5.2 Hazırlama için ipuçları / öneriler	154
5.3 Filtre takımları	154
5.3.1 Çift duvarlı filtre takımları (basınç ayarlı)	154
5.3.2 Tek duvarlı filtre takımları (basınç ayarsız).....	155
5.4 Espresso hazırlama (espresso ve caffè doppio).....	155
5.5 Espresso'nun manuel miktarı	156
5.6 Kahve pedi hazırlama.....	156
5.5 Süt köpüğü yapımı	156
5.6 Espresso fonksiyonuna su miktarının ayarlanması	157
6 Temizlik ve Bakım	158
6.1 Güvenlik uyarıları.....	158
6.2 Temizlik	158
6.3 Kireç temizleme.....	159
7 Sorun giderme	159
7.1 Güvenlik uyarıları.....	159
7.2 Sorun giderme tablosu	160
8 Eski cihazın imhası	161
8.1 İlaçın Yok Edilmesi.....	161
9 Garanti	162

1 Genel

Cihazınızı çabuk şekilde tanıyabilmeniz ve fonksiyonlarından tam olarak faydalanabilmeniz için işbu kullanım kılavuzunda kapsanan bilgileri lütfen okuyunuz. Cihazınız, uygun şekilde kullandığınız ve bakımını yaptığınız takdirde, size uzun yıllar hizmet edecektir. Ürününüzü kullanırken çok memnun kalmanız dileklerimizle!

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Bu kullanım kılavuzu CASO EspressoGourmet Crema ürününün bir parçasıdır (bundan sonra "Cihaz" olarak adlandırılacaktır) bir parçası olup siz kullanıcılara cihazın ilk çalıştırılması, güvenliği, kullanım amacı ve bakımı ile ilgili önemli bilgileri sağlamaktadır. Kullanım Talimatları her zaman cihazla birlikte bulundurulmalıdır. İşbu Kullanım Kılavuzu, cihazı kullanmak üzere eğitim almış her bir kişi tarafından özellikle aşağıdaki konular açısından okunmalı ve uygulanmalıdır:

- Çalıştırmaya Başlama
- Problem Giderme ve/veya
- Çalıştırma
- Temizlik

Kullanım Kılavuzunu güvenli bir yerde muhafaza ediniz ve cihazın bir başka kişiye verilmesi halinde sonraki sahibine cihazla birlikte veriniz.

1.2 Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

TEHLİKE

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

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

UYARI

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

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

DIKKAT

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

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

BILGI

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

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

1.3 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakımla ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır. İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihazın modifikasyonu
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz, garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemekteyiz. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.4 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

2 Güvenlik

Bu bölüm, size, cihazı kullanmanız esnasında faydalanabileceğiniz önemli güvenlik notlarını sağlamaktadır. Cihaz, gerekli güvenlik yönetmeliklerine uymaktadır. Uygun olmayan kullanım, kişisel yaralanmalar veya mal hasarlarıyla sonuçlanabilir.

2.1 Amacına uygun kullanım

Bu cihaz sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır

- Taze çekilmiş kahve/espresso çekirdekleri ile kahve/espresso hazırlama,
- Kahve/espresso pedleri ile kahve/espresso hazırlama,
- Sıcak su/buhar çubuğu ile sıcak su hazırlama,
- Ve sıcak su/buhar çubuğu ile süt köpürtme içindir.

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

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

Bunların haricindeki kullanımlar uygunsuz kullanım olarak nitelendirilir.



UYARI

Amaçlanmamış kullanım nedeniyle ortaya çıkan tehlike!

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

UYARI

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

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

2.2 Genel güvenlik uyarıları**BILGI****Cihazın güvenli kullanımı için aşağıdaki genel güvenlik talimatlarına uyulmalıdır:**

- ▶ Cihazın hatalı kullanımı halinde bozulmasını önlemek için kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanınız.
- ▶ Cihazı, 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri az olanlar veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler, yalnızca cihazın güvenli kullanımı hakkında denetlendiğinde veya talimat verildiğinde ve bunlardan kaynaklanan riskleri anladıklarında kullanabilirler.
- ▶ 8 yaş ve üstü olmaları ve gözetim altında olmaları haricinde cihazın temizliği çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Cihaz ve elektrik bağlantıları 8 yaş altı çocukların erişiminden uzak tutulmalıdır.
- ▶ Çocukların cihazla oynamaları yasaktır.
- ▶ Cihazı sadece kuru ve kapalı ortamlarda kullanınız.
- ▶ Cihazı gözetimsiz kullanmayınız.
- ▶ Aşağıda belirtilen durumlarda cihazı kullanmayınız:
 - cihaz veya cihazın parçaları hasar görmüşse,
 - cihazın elektrik kablosu veya fişli hasar görmüşse,
 - cihaz düşmüşse.
- ▶ Her kullanımdan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelere zarar görmediğinden emin olunuz.

BILGI

- ▶ Aşağıda belirtilen durumlarda fişi elektrik prizinden çıkarınız:
 - cihazı kullanmadığınızda
 - her kullanımdan sonra
 - cihazı temizlemeden veya hareket ettirmeden önce
 - çalışma sırasında bariz bir arıza durumunda
 - gök gürültülü fırtına durumunda.
- ▶ Cihazda veya cihazın güç kablosunda herhangi bir değişiklik yapmayınız. Onarımları yalnızca uzman bir servise yaptırınız, çünkü yanlış onarılan cihazlar kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Lütfen Ek'te belirtilen garanti koşullarına da uyunuz.
- ▶ Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştiriniz. Elektrik levhaları ve ısıtma boruları gibi güçlü ısı kaynaklarıyla mesafenizi koruyunuz.
- ▶ Cihazı çelik yünü veya ona benzer sert, çizici veya aşındırıcı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
- ▶ Cihazın su deposu kapağı çalışma sırasında daima kapalı olmalıdır.
- ▶ Arızalı bileşenler sadece orijinal yedek parçalarla değiştirilebilir. Sadece bu parçalar güvenlik gereksinimlerini karşılayacağını garanti edebilir.
- ▶ Cihazı yalnızca orijinal aksesuarları olduğunda kullanınız.

2.3 Tehlike kaynakları - Yanma tehlikesi

UYARI

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

- ▶ UYARI! Cihaz yüzeyleri kullanım sırasında çok ısınır. Özellikle sıcak su/buhar çubuğu, fincan plakası, portafiltre başlığı, filtre takımları ve damlama ızgarası çok ısınır.
- ▶ Buhar çubuğunu kullanırken sıcak buhar çıkar. Çubuğa sadece sapından dokununuz.
- ▶ Makine çalışırken asla portafiltrenin veya buhar çubuğunun çıkış deliklerinin altına dokunmayın.
- ▶ Espressonun sıcaklığını içmeden önce her zaman kontrol edin.

2.4 Tehlike kaynakları - Elektrik akımı nedeniyle tehlike

⚠ TEHLIKE

Elektrik akımı nedeniyle hayati tehlike!

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

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

3 Çalıştırmaya Başlama

Bu bölüm, size, cihazın ilk çalıştırılması esnasında faydalanabileceğiniz önemli güvenlik notlarını sağlamaktadır. Tehlike ve zararlardan kaçınmak için aşağıdaki notları gözetiniz:

3.1 Güvenlik Bilgileri

⚠ UYARI

- ▶ Ambalaj malzemeleri oynamak amacıyla kullanılamaz. Boğulma tehlikesi bulunmaktadır.

3.2 Teslimat Kapsamı ve Taşıma Kontrol

Kural olarak, cihaz aşağıdaki parçalarla birlikte teslim edilmektedir:

- CASO Espresso Gourmet Crema
- Bir veya iki fincan için iki adet tek duvarlı profesyonel süzgeç
- Bir veya iki fincan için iki adet çift duvarlı elek parçası
- E.S.E Ped filtre takımı
- Ahşap saplı sıkıştırıcı
- Kahve kaşığı
- Portafiltre
- Özet kılavuz
- Kullanım talimatı

BILGI

- ▶ Sevkiyatı tamlığı ve herhangi bir görülür hasar içerip içermemesi açısından kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz ambalajlama sonucu olarak veya taşıma nedeniyle ortaya çıkan zararlar veya eksik sevkiyat konusunda taşıyıcı, sigorta şirketi ve tedarikçiyi bilgilendiriniz.

3.3 Cihazı paketinden çıkarmak

Cihazı ambalajından çıkarmak için kutudan çıkarıp ambalaj malzemesini çıkarınız.

BILGI

- Mümkün olduğu takdirde, herhangi bir garanti talebi halinde cihazın düzgün şekilde tekrar ambalajlanabilmesi amacıyla cihazın orijinal ambalajını cihazın garanti periyodu süresince saklayınız.

3.4 Kurulum Yeri Gereklilikleri:

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

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

3.5 Elektrik bağlantısı

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

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

3.6 Uyarılar

⚠ DİKKAT

Sıcak yüzeylerden kaynaklanan tehlike.

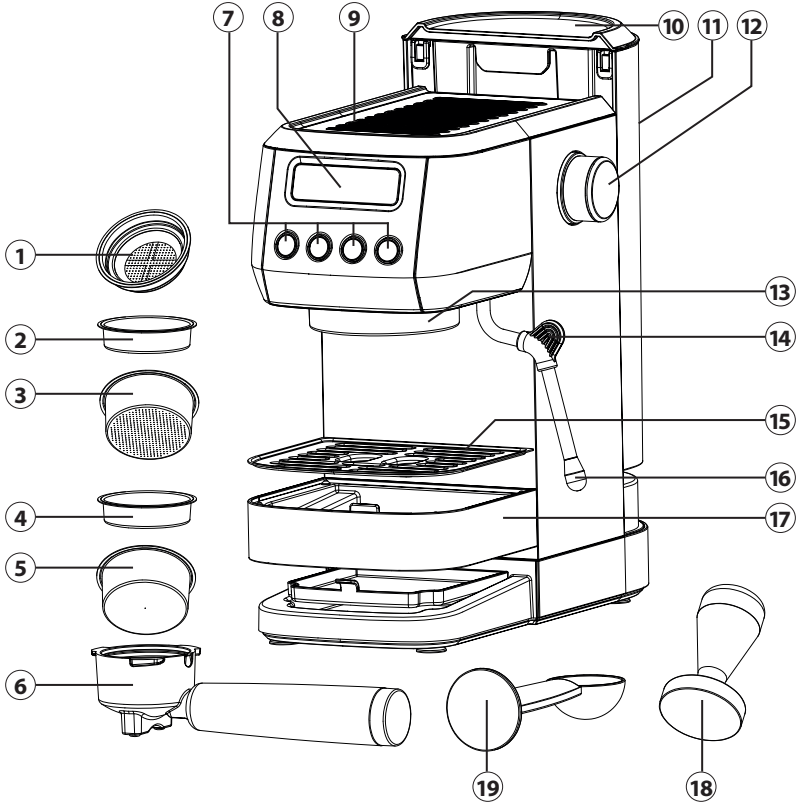
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Yanma tehlikesi!



4 Kurulum ve işlev

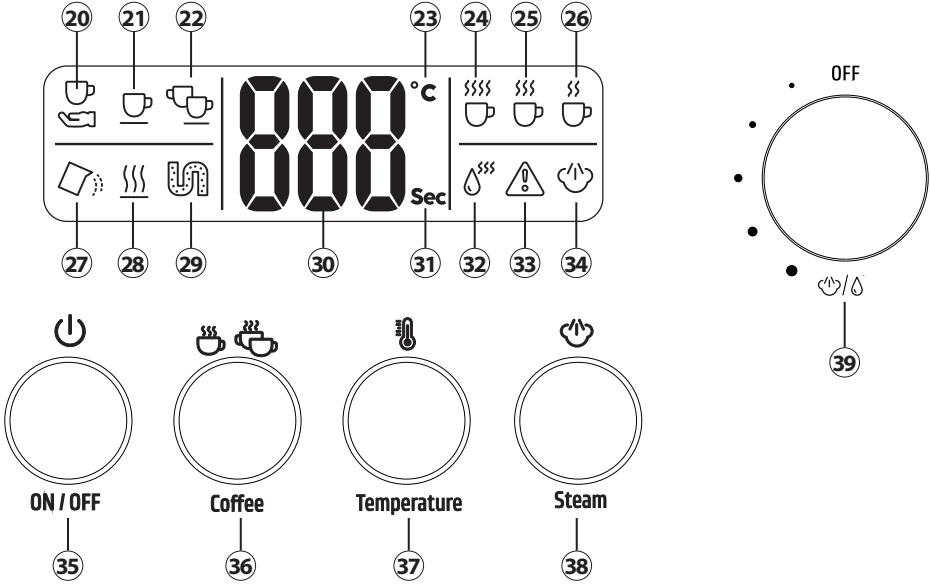
Bu bölümde cihazın kurulumu ve işlevine dair önemli bilgileri bulacaksınız.

4.1 Genel bakış



- | | |
|---|------------------------------------|
| ① E.S.E Ped filtre takımı | ⑪ Su deposu |
| ② Tek duvarlı profesyonel süzgeç (1 fincan) | ⑫ Buhar/su çıkışı için döner düğme |
| ③ Tek duvarlı profesyonel süzgeç (2 fincan) | ⑬ Kaynatma başlığı |
| ④ Çift duvarlı elek eki (1 fincan) | ⑭ Buhar çubuğu kolu |
| ⑤ Çift duvarlı elek eki (2 fincan) | ⑮ Damlama ızgarası |
| ⑥ Portafiltre | ⑯ Buhar üfleme borusu çıkışı |
| ⑦ Çalıştırma düğmeleri | ⑰ Damla kabı |
| ⑧ Ekran | ⑱ Sıkıştırıcı |
| ⑨ Fincan plakası | ⑲ Kahve kaşığı |
| ⑩ Su deposu kapağı | |

4.2 Kontrol bileşeni



- Ekran:**
- 20 Manuel Espresso miktarı
 - 21 Single - Espresso
 - 22 2 Espresso / Caffè Doppio
 - 23 Demleme sıcaklığı °C cinsinden ifade edilir
 - 24 Yaklaşık 96 °C'lik yüksek demleme sıcaklığı
 - 25 Yaklaşık 94 °C'lik orta demleme sıcaklığı
 - 26 Yaklaşık 92 °C'lik düşük demleme sıcaklığı
 - 27 Su deposunda su yok
 - 28 Cihaz şimdi ısıtıyor
 - 29 Kireç çözme hatırlatması
 - 30 Kaynatma ısısı/kaynatma süresi göstergesi
 - 31 Saniye cinsinden süre
 - 32 Sıcak Su
 - 33 Cihazın aşırı ısınması
 - 34 Kaynayan buhar
- Düğmeler:**
- 35 Açık/Kapalı
 - 36 Manuel Espresso miktarı / Espresso / 2 Espresso veya Caffè Doppio
 - 37 Yaklaşık 96, 94 ve 92 °C arasındaki sıcaklık ayarı
 - 38 Sıcaklık
 - 39 Sıcak su/buhar çubuğu için döner düğme

4.3 Tip plakası

Bağlantı ve güç verileri içeren tip plakası cihazın alt tarafında bulunur.

5 Çalıştırma ve İdare


Bu bölüm, size, cihazı çalıştırmayla ilgili önemli notları vermektedir. Tehlike ve hasarlardan kaçınmak için aşağıdaki notları gözetiniz.

UYARI

- ▶ Dikkat: Cihazdan sıcak buhar çıkabilir. Dikkat: Yanma tehlikesi!
- ▶ Tehlike durumunda hızlı bir şekilde müdahale edebilmek için cihazı çalışma sırasında gözetimsiz bırakmayın.
- ▶ Cihazı sadece portafiltre takılıyken çalıştırın.
- ▶ Su deposuna sıcak su doldurmayın.
- ▶ Buhar çubuğu kullanılırken sıcak buhar / sıcak su çıkar. Çubuğa sadece sapından dokununuz.
- ▶ Makine çalışırken asla portafiltrenin veya buhar çubuğunun çıkış deliklerinin altına dokunmayın.

5.1 İlk kullanımdan önce

Cihazı ve aksesuarları "Temizleme ve bakım" bölümünde açıklandığı gibi temizleyin. Ayrıca cihazı temizlemek için içinde toz kahve olmadan bir kaynatma işlemi yapın.

1. Damlama ızgarasını, kırmızı şamandıra damlama ızgarasındaki girintiden dışarı çıkabilecek şekilde yerleştirin.
2. Su deposunu çıkarın ve „MAX“ işaretine kadar suyla doldurun. Su deposunu makineye geri takın.
3. Portafiltreyi (boş bir filtre takımıyla) makinenin kaynatma başlığına yerleştirin, ardından portafiltreyi „Insert  “ işaretiyle hizalayın ve saat yönünün tersine „Lock“ pozisyonuna getirin. Bunu yaparken cihazı yan tarafından veya su deposundan tutun.
4. Damlama ızgarasının üzerine büyük bir fincan koyun. Buhar/su çıkışı için döner düğmenin dikey pozisyonda (kapalı pozisyon) olduğundan emin olun.
5. Cihazı fişe takın ve „AÇMA/KAPAMA düğmesine“ basın.
6. Cihaz ısınmaya başlar. „Kahve“ ve „Sıcaklık“ düğmeleri beyaz renkte yanıp sönecektir.
7. Tüm düğmeler yandığında ve ekranda 94 °C görüldüğünde cihaz ısınmıştır ve çalışmaya hazırdır. Bu işlem yaklaşık 30 Saniyeler.
8. Buhar çubuğunu yana doğru getirin. Bunu sadece sapından tutun.
9. Yeterince büyük, ısıya dayanıklı ve boş bir kabı buhar çubuğunun altına tutun ve buhar/su çıkışı düğmesini saat yönünün tersine aşağı doğru çevirin.
10. Su akana kadar bekleyin, ardından buhar/su çıkışı düğmesini tekrar kapatın.
11. „Coffee“ düğmesine iki kez basın.
12. Cihaz kaynatma işlemini başlatır, 2 Espresso için gereken su miktarını akıtır ve işlem bittiğinde otomatik olarak durur.
13. Fincandaki suyu dökün.
14. Şimdi cihazı istediğiniz gibi kullanabilirsiniz.

BILGI

- ▶ Cihaz ilk kullanımda borulara su çektiğinden, gürültülü sesler çıkarır. Bu sesler normaldir ve cihaz kısa bir süre sonra daha sessiz hale gelir.

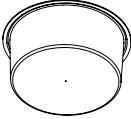


5.2 Hazırlama için ipuçları / öneriler

- Kahve çekirdekleri çok ince çekilmiş olmalıdır. Bunun için espresso için uygun olan bir kahve değirmeni kullanın.
- Öğütülmüş toz kahve, filtre takımında, portafiltrede yeterince preslenmelidir, yani eşit şekilde sıkıştırılmalıdır (sıkıştırma). Toz kahve sıkıştırıcı ile eşit, diklemesine ve sıkı bir şekilde preslenmelidir.
- Suyun sıcaklığını kaybetmemesi için kaynatma işleminden önce cihazınızın, portafiltrenizin ve fincanın doğru şekilde ısıtılması önemlidir.




5.3 Filtre takımları

Teslimat kapsamına hem bir ve iki fincan için çift duvarlı filtre takımları hem de bir ve iki fincan için tek duvarlı filtre takımları dâhildir. Her zaman istediğiniz fincan sayısı veya içecek boyutunun yanı sıra portafiltre makinesi ve buna bağlı hazırlama tekniği konusundaki deneyim derecenize uyan filtre takımını kullanın. Ayrıca cihazın yanında bir de E.S.E Ped filtre takımı bulunmaktadır.

Çift duvarlı filtre takımları

Süzgeç takımı	Doz	Miktar (g)	Kullanım:	
	Tek 	7-11 g	Yeni başlayanlar	Taze çekilmiş kahve ve önceden çekilmiş kahve
	Çift 	14-17 g		

Tek duvarlı filtre takımları

Süzgeç takımı	Doz	Miktar (g)	Kullanım:	
	Tek 	11-12 g	Profesyoneller	Taze çekilmiş kahve
	Çift 	18-19 g		

5.3.1 Çift duvarlı filtre takımları (basınç ayarlı)

Yeni başlayanlara çift duvarlı filtre takımlarını kullanmalarını tavsiye ederiz. Filtre takımları bir süzgeç duvarına bir de basıncı ayarlayan küçük delikli bir duvara sahiptir. Yeni başlayanlar için idealdir, çünkü Espressonun ekstraksiyonu konstrüksiyon tarafından desteklenir, hem de büyük ölçüde öğütme derecesinden, dozajdan, sıkıştırma basıncından veya toz kahvenin tazelik durumundan bağımsız biçimde.

5.3.2 Tek duvarlı filtre takımları (basınç ayarsız)

İlerlemişlere ve profesyonellere tek duvarlı filtre takımlarını kullanmalarını tavsiye ederiz. Bunlar sadece süzgeç duvarına sahip olup, böylelikle bir de basıncı ayarlamaya etkileri yoktur. Öğütme derecesi, tamper basıncı ve kahve miktarı gibi optimum ayar parametreleri deneyerek bulunabilir. Espresso yaparken daha fazla kontrole sahip olunur. Yeni başlayan olarak da, bu filtre takımlarını deneyerek, cihazınızı daha yakından tanıyabilirsiniz.


5.4 Espresso hazırlama (espresso ve caffè doppio)

Optimum biçimde espresso için fincanlar önceden ısıtılmalıdır. Fincanları cihazdaki fincan plakası üzerine koyun. Çok ısındığı için fincan plakasına dokunurken dikkatli olun. Kahve çekirdeklerini öğütürken, ince öğütmeye dikkat edin. Çok iri öğütülmüş çekirdekler, espressonun acı bir aromaya sahip olmasına yol açabilir.

1. Su deposunu MAX işareti kadar temiz musluk suyu ile doldurun.
2. Buhar/su çıkışı için döner düğmenin dikey pozisyonunda (kapalı pozisyon) olduğundan emin olun.
3. Cihazı çalıştırın ve ısınana, tüm düğmeler beyaz yanana ve ekranda 94 °C görünene kadar bekleyin.
4. Portafiltreyi, istenen fincan miktarı için filtre ek parçasıyla birlikte cihazın demleme başlığına yerleştirin ve sıkın.
5. İsteğinize göre 1 veya 2 fincanı çıkış yerinin altındaki damlama ızgarasına koyun.
6. Portafiltreye, filtre takımına, fincan(lar)a ve kaynatma başlığına ön ısıtma yapmak için, Single - Espresso için 1 kez ve 2 Espresso veya Doppio - Espresso için 2 kez 'Coffee' düğmesine basarak, istediğiniz miktarda su akıtın.
7. Portafiltreyi ters yöne çevirerek çıkarın.
8. Dikkat, portafiltre ve filtre takımı çok sıcaktır!
9. Filtre ekini ve elek taşıyıcısını kurutun.
10. Taze çekilmiş kahveyi cihaz beraberinde verilen porsiyonlama kaşığıyla istediğiniz filtre takımına eşit şekilde dökün. Özellikle de başlangıçta toz kahve miktarını dijital bir tartı ile tam olarak tartmanızı öneririz. Çizelgede önerilen miktarları kullanın.
11. Toz kahveyi mümkün olan en iyi şekilde dağıtmak ve sıkıştırıcı matına hafifçe vurun.
12. Çekilmiş toz kahveyi cihaz beraberinde verilen sıkıştırıcı ile eşit ve diklemesine presleyin.
13. Portafiltrenin kenarındaki fazla toz kahveyi sıyırın.
14. Portafiltreyi cihazın demleme başlığına yerleştirin ve sıkın.
15. İsteddiğiniz sayıda fincanı (1 veya 2 fincan) çıkışın altına damlama ızgarasına koyun.
16. „Sıcaklık“ düğmesine basın. Bu düğme ile 92, 94 ve 96 °C arasında istediğiniz demleme sıcaklığını seçebilirsiniz. Cihaz ayarı kaydeder. Kısa bir süre sonra tüm düğmeler tekrar yanacaktır.
17. Single - Espresso için 1 kez ve 2 Espresso veya Doppio - Espresso için 2 kez 'Coffee' düğmesine basın.
18. Demleme işlemi birkaç an sonra başlayacaktır. Daha sonra, seçilen demleme miktarının sembolü ekranda gösterilecektir.
19. Cihaz kaynatma işlemini otomatik olarak durdurur.
20. Kaynatma işleminden sonra portafiltreyi çıkarmak için bir elinizle makineyi sıkıca tutun ve diğer elinizle portafiltreyi çevirerek tekrar cihazdan çıkarın.
21. Portafiltreyi soğuması için damlama ızgarasının üzerine koyun.

22. Her kullanımdan sonra toz kahveyi bir kabin üzerine vurarak filtre takımından tamamen temizleyin.
23. Filtre takımını örn. bir kaşık yardımıyla kaldırarak portafiltreden çıkarın.
24. Filtre takımını ve portafiltreyi akan suyun altında iyice yıkayın.
25. Espressoyu içmeden önce, tüm aromaların ortaya çıkması için bir kaşıkla karıştırmanızı tavsiye ederiz.

BILGI

- ▶ ‚Coffee‘ düğmesine tekrar basarak kaynatma işlemini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.
- ▶ Demleme işlemi başlatıldığında su haznesinde su yoksa ekranda sembolü  yanıp sönecektir. Bu durumda, su tankına su eklemeniz ve buhar borusundan su verilmesi gerekir. Böylece borular yeniden doldurulabilir.
- ▶ Yaklaşık 15 dakika sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer.
- ▶ Damla kabını düzenli olarak boşaltın ve bunda damlama ızgarasının girişindeki kırmızı şamandıraya dikkat edin.
- ▶ Cihaz, seçtiğiniz sıcaklığın ayarını kaydeder. Cihazı açıp kapattıktan ve fişini çekip prize taktıktan sonra bile, cihaz daha önce seçtiğiniz sıcaklığı gösterir.
- ▶ Maksimum 135 mm yüksekliğe sahip bardak/fıncan kullanabilirsiniz. Uzun bardaklarda damlama ızgarası ile birlikte damlama kabını cihazdan alın ve bardağınızı/fıncanınızı doğrudan çıkış yerinin altına koyun.

5.5 Espresso'nun manuel miktarı

Espresso'nun hazırlanması sırasında manuel olarak bir miktar su dağıtabilirsiniz.

1. „Coffee“ düğmesine 3 kez basın.
2. Ekranda manuel ayar simgesi („☺“ simgesi) görünür.
3. Cihaz otomatik olarak demleme işlemini başlatacaktır. İşlem ancak „Coffee“ düğmesine tekrar basarsanız duracaktır.

5.6 Kahve pedi hazırlama

Hazırlamak için yukarıda anlatılanları yapın ve taze çekilmiş toz kahve yerine kahve pedi kullanın. Portafiltreyi cihaza takmadan önce kahve pedinin tamamen filtre takımının içine oturmuş olmasına dikkat edin.


BILGI

- ▶ Kahve pedine sıkıştırıcı ile bastırmayın.


5.7 Süt köpüğü yapımı

Optimum süt köpüğü için süt önceden soğutulmalıdır. Süt köpüğünün kıvamının sıcaklığa, süt türüne veya içerdiği yağ oranına bağlı olarak değişeceğini lütfen dikkate alın. Sadece süt veya örneğin soya içeceği gibi bitkisel içecekler kullanın. Lütfen tüm bitkisel içeceklerin köpürtme için uygun olmadığını dikkate alın.

1. Bir süt sürhisini (teslimat kapsamına dahil değildir) soğuk sütle doldurun. Çok fazla süt kullanmayın. Böylece köpürtürken süt taşmaz.
2. Buhar/su çıkışı için döner düğmenin dikey pozisyonda (kapalı pozisyon) olduğundan emin olun.
3. Buhar çubuğunu yana doğru getirin. Bunu sadece sapından tutun.

4. „Steam“ düğmesine basın. Ardından „“ simgesinin yanıp sönmesi durana ve cihaz bip sesi verene kadar bekleyin.
5. Yeterince büyük, ısıya dayanıklı ve boş bir kabı buhar çubuğunun altına tutun ve buhar/su çıkışı düğmesini saat yönünün tersine aşağı doğru çevirin. Bu işlemde borular boşaltılır ve su buharı çıkar.
6. Sadece su buharı çıkana kadar biraz bekleyin ve sonra tekrar düğmeyi kapatın.
7. Süt sürahisinin çıkış yerindeki buhar çubuğunu paralel olarak sütün içine getirin ve ardından süt sürahisini tezgâha paralel tutun. Buhar çubuğu sütün yüzeyinin hemen altında olmalıdır.
8. Döner düğmeyi yavaşça aşağı doğru çevirin.
9. Sütün sıcaklığını hissetmek için diğer elinizle süt sürahisinin altına dokununuz.
10. Süt sürahi ısındığında ve süt köpüğü yükselmeye başladığında buhar çubuğunu sütün içine daha fazla batırın ki, içeri hava girmesin ve süt hareketlensin. .
11. Süt sürahi ısındığında ve istenen köpük kıvamına ulaşıldığında, döner düğmeyi tekrar kapatın.
12. Ancak ondan sonra buhar çubuğunu sütten çıkarın.
13. Süt sürahisini dairesel hareketlerle hafifçe sallayın ve kaba hava kabarcıklarının gitmesi ve köpüğün eşit olarak dağılması için sürahinin altını tezgâha dikkatlice vurun.
14. Buhar çubuğundaki süt artığını, süt yapışıp kalmadan hemen nemli bir bezle temizleyin.
15. Süt köpüğünüzü örneğin cappuccino yapmak için işlemeye devam edin.
16. Bunun için “Steam” düğmesine tekrar basın, buhar çubuğunun altına yine bir kap tutun ve döner düğmeyi aşağı doğru çevirerek sıcak su çıkmasını sağlayın. Böylelikle borular tekrar su ile dolacaktır.
17. Döner düğmeyi tekrar kapatın.
18. Şimdi „Espresso hazırlama“ bölümünde anlatıldığı gibi devam edin.

BILGI

- ▶ Süt köpüğü hazırlama sırasında cihaz çok ısınır. Süt köpürttükten hemen sonra „Coffee“ düğmesine basarsanız, cihaz,  sembolünü gösterebilir. “Coffee” düğmesine tekrar basmadan önce birkaç an bekleyin.
- ▶ Sütün çok fazla ısınmamasına ve böylelikle yanmamasına dikkat edin.
- ▶ Buhar çubuğunu her sülle kullanımdan sonra mutlaka „Temizleme ve bakım“ bölümünde anlatıldığı gibi temizleyin.

5.8 Espresso fonksiyonuna su miktarının ayarlanması

Espresso hazırlamak için su miktarını isteğinize göre ayarlayabilirsiniz. Su miktarı yaklaşık 15 ila 130 ml arasında bir bardak için ayarlanabilir. İki fincan dağıtırsanız, cihazın ayarı yaklaşık 15 ila 220 ml arasında olabilir.

BILGI

- ▶ Bu veriler, saf kaynatma suyu çıkışına dayanmaktadır.
- ▶ Kaynatma suyu miktarı değiştirilirse, toz kahve miktarı da buna göre ayarlanmalıdır. Kaynatma oranının 1:2 olmasını öneririz. Her bir gram öğütülmüş kahveden 2 gram espresso elde edilir, örneğin 18 gram öğütülmüş kahveden 36 gram espresso elde edilir.
- ▶ Optimum biçimde espresso hazırlanması, örneğin kahvenin öğütülme derecesi, çekirdeklerin kavrulması, suyun sıcaklığı ve miktarı gibi bir çok faktöre bağlı olup, böylelikle bir kişisel damak tadı meselesidir. Cihaza kısa bir alışma süresinden sonra, sizin için en lezzetli espressoyu kolayca hazırlayabilirsiniz.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

1. Cihazı kullanıma hazırlayın.
2. Portafiltrenin çıkışının altına 1 veya 2 fincan koyun.
3. „Coffee“ düğmesine bir kez kısa ve bir kez daha uzun süre basın. Böylece bir Espresso'dan gelen su miktarını ayarlayabilir veya düğmeye iki kez kısa bir süre ve bir kez daha uzun süre basabilirsiniz. Böylece iki Espresso veya bir „Caffè Doppio“ miktarını ayarlayabilirsiniz.
4. Zaman göstergesi yanıp söner. Ardından demleme işlemi otomatik olarak başlar.
5. Düğmeye tekrar basarak kaynatma işlemini durdurabilirsiniz ve cihaz bu su miktarını belleğine kaydeder.
6. Su miktarının sıfırlanması için „Coffee“ butonuna ve „Temperature“ butonuna aynı anda basılı tutunuz. Tüm düğmeler yanıp sönecektir. Şimdi cihazı her zamanki gibi kullanırsanız, cihazda önceden ayarlanmış su miktarını elde edersiniz.

6 Temizlik ve Bakım

Bu bölüm, cihazı temizlerken ve bakımını yaparken dikkat edilmesi gereken önemli noktaları içermektedir. Cihazın hatalı temizlenmesi nedeniyle meydana gelebilecek hasarları önlemek ve cihazın sorunsuz şekilde çalışmasını sağlamak için uyarıları dikkate alın.

6.1 Güvenlik uyarıları

DİKKAT

Cihazı temizlemeye başlamadan önce aşağıdaki güvenlik talimatlarına dikkat edin:

- ▶ Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve kireç kalıntıları giderilmelidir.
- ▶ Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin.
- ▶ Cihazı suya veya daha başka sıvılara daldırmayın ve bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihaz yüzeyleri kullanım sırasında çok ısınır. Yanma tehlikesi vardır. Cihaz soğuyana kadar bekleyin.
- ▶ Aşındırıcı veya asidik temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayın.
- ▶ İnatçı kirleri sert cisimlerle kazımayın.

6.2 Temizlik

◆ Cihaz

Cihaz nemli bir bezle silinebilir. Cihazı daha sonra iyice kurulayın.

◆ Sıcak su/buhar çubuğu

Buhar çubuğu her kullanımdan sonra süt artığından arındırılmalıdır. Bunun için buhar çubuğunu sıcak su fonksiyonu ile durulayın. Paslanmaz çelik kovani dışlıden sökerek buhar çubuğundan dikkatlice çıkarın. Bunu akan su altında iyice yıkayın. Buhar çubuğunu nemli bir bezle iyice silin. Alt taraftaki çıkış deliğinin her zaman açık olmasına dikkat edin. Paslanmaz çelik kovani temizledikten sonra buhar çubuğuna tekrar takın.

◆ Kaynatma başlığı

Kaynatma başlığını her kullanımdan sonra temizleyin. Portafiltreyi çıkardıktan sonra, toz kahve kalıntılarını temizlemek için tüm yüzeyi nemli bir bezle silin. Portafiltreyi filtre takımı olmaksızın cihaza takın ve toz kahve olmadan kaynatma işlemi yaparak kaynatma başlığını bir kez durulayın.

◆ Aksesuarlar

Kahve telvesini filtre takımından çıkarın ya da kahve telvesiyle beraber kahve pedini atın. Filtre parçasını, portafiltreyi ve kahve kaşığına ılık suda iyice durulayın. Damla kabını düzenli olarak boşaltın ve hem bunu hem de damlama ızgarasını akan suyun altında yıkayın. Ardından aksesuarları iyice kurulaşın.

6.3 Kireç temizleme

BILGI

- ▶ Cihazınızın düzenli olarak kireçten arındırılması elektrik tüketimini azaltır ve cihazın ömrünü uzatır.
- ▶ Yeterli biçimde kireç temizlenmediği için düzgün çalışmayan cihazlar, garanti kapsamı dışındadır.

Cihaz, yaklaşık 500 döngüden sonra kireç çözme uyarısı görüntüler. Bu amaçla "U" sembolü gösterilmektedir. Cihazın kirecini hemen temizlemezseniz, cihaz bir sonraki 10 kez çalıştırıldığında hatırlatma tekrar görüntülenir. Hatırlatma ancak 10 hatırlatma yapıldıktan veya kireç çözme işlemi tamamlandıktan sonra kaybolur.

1. Su deposunu MAX işaretine kadar su ve espresso makineleri için piyasada satılan kireç çözücü ile doldurun. Doğru karışım oranı için kireç çözücü talimatlarına bakın.
2. Damlama ızgarasının üzerine su deposunun içindeki suyu alacak büyüklükte bir kap koyun.
3. „Temperature“ ve „Steam“ düğmelerini aynı anda yaklaşık beş saniye basılı tutun. Bu noktada cihaz kireç çözme döngüsünü başlatır. Bu işlem yaklaşık 6 dakika sürer ve otomatik olarak durur.
4. Ardından bu suyu dökün.
5. Su deposunu dikkatlice durulayın.
6. Ardından su deposuna temiz su (kireç çözücüsüz) doldurun ve cihazı her zamanki gibi toz kahve ile kullanmadan önce kireç çözme işlemi tekrar başlatın.

7 Sorun giderme

Bu bölüm, cihazı çalıştırırken dikkat edilmesi gereken önemli noktaları içermektedir. Tehlikeleri ve hasarı önlemek için aşağıdaki uyarıları dikkate alın.

7.1 Güvenlik uyarıları

⚠ DİKKAT

- ▶ Yalnızca üretici tarafından eğitim verilmiş uzman elektrikçiler elektrikli ekipman üzerinde onarım işlemlerini gerçekleştirebilir
- ▶ Hatalı yapılan onarımlar kullanıcı açısından.

7.2 Sorun giderme tablosu

Aşağıdaki tablo küçük arızaların bulunmasına ve giderilmesine yardımcı olur.

Arıza	Muhtemel nedeni	Giderme
Cihazın altından su sızıyor.	Damla kabı doludur.	Damla kabını boşaltın.
	Su deposu cihaza düzgün takılmamıştır.	Su deposunu cihaza düzgün takın.
	Cihaz bozulmuştur.	Elektrik fişini çekin. Cihazı kullanmaya devam etmeyin. Müşteri hizmetlerine başvurun.
Portafiltrenin kenarından su akıyor.	Portafiltre düzgün takılmamıştır.	Portafiltreyi düzgün takın.
	Portafiltrenin kenarında biraz toz kahve vardır.	Portafiltrenin kenarındaki toz kahve artıklarını temizleyin.
Cihaz çalışmıyor.	Elektrik fişi prize düzgün takılmamıştır.	Elektrik fişini prize düzgün takın. Cihaz hâlâ çalışmıyorsa, müşteri hizmetlerine başvurun.
Süt köpürmüyor.	Buhar çubuğu tıkanmıştır.	Buhar çubuğunu temizleyin.
	Süt yeterince soğuk değildir.	Buzdolabından soğuk süt kullanın.
Cihaz, anormal derecede uzun bir süre boyunca ısınma aşamasını görüntüler.	Cihaz kapatıldı ve sıcak su ve/veya buhar borusu kullanıldıktan sonra düğme geri çevrilmedi.	Döner düğmeyi yukarı doğru kapalı pozisyona getirin.
Cihaz ekranda „  “ sembolünü gösterir.	Cihaz içindeki kaynatma sıcaklığı çok yüksektir.	Birkaç saniye bekleyin. Böylece cihaz soğuyabilsin.
Cihaz ekranda „  “ sembolünü gösterir.	Cihazın kireçten arındırılması gerekiyor.	Cihazın kirecini temizleyin.
Espresso soğuk.	Cihaz ve dolayısıyla cihaz içindeki borular önceden ısıtılmamıştır.	Cihazı 'Espresso kahve pişirilmesi' bölümünde açıklandığı gibi önceden ısıtın.
	Fincanlar önceden ısıtılmamıştır.	Fincanları fincan plakasına koyarak önceden ısıtın.

Krema yok.	Espresso tozu çok iridir.	Daha ince toz kullanın.
	Toz yeterince sıkıştırılmamış veya yanlış sıkıştırılmıştır.	Tozu daha sert presleyin.
Espresso çok açık.	Espresso tozu çok iridir.	Daha ince toz kullanın.
	Espresso tozu çok azdır.	Daha fazla espresso tozu kullanın. Çıkış miktarını azaltın.
Espresso çok koyu.	Espresso tozu çok incedir.	Daha iri toz kullanın.
	Çok fazla espresso tozu kullanılmıştır.	Daha az espresso tozu kullanın. Çıkış miktarını artırın.

BILGI

- ▶ Yukarıdaki adımlarla sorununuzu çözemezseniz lütfen müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- ▶ **Cihazı müşteri hizmetlerine göndermeden önce temizleyiniz.**
- ▶ Su deposundaki kalan suyu dökün ve „buhar fonksiyonu“ ile borularda kalan suyu temizleyin.

8 Eski cihazın imhası

Elektrikli ve elektronik cihazlarda değerli maddeler bulunmaktadır. Aynı zamanda fonksiyon ve güvenlikleri için gerekli olan zararlı maddeler de içermektedirler. Bu maddeler, normal atık içinde veya hatalı imha durumunda insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Bu yüzden de eski cihazınızı asla normal atıklarla atmayın.



BILGI

- ▶ Kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanları iade etmek ve geri dönüştürmek için ikamet ettiğiniz yerde ayarlanmış toplama noktalarını kullanın. Gerekirse, belediyenize, atık kurumuna veya satıcınıza sorun.
- ▶ Eski cihazınız taşınana kadar çocukların ulaşamadığından emin olun.

8.1 Iajın Yok Edilmesi

Ambalaj, cihazı taşıma sırasında ortaya çıkabilecek hasarlara karşı korur. Ambalaj malzemeleri çevresel olarak uyumu ve geri dönüşümü dikkate alan ilkeler uyarınca seçilmekte ve bundan dolayı geri dönüşüme tabi tutulabilmektedir.



Ambalajı malzeme çevrimine geri döndürme hammaddelerden tasarruf yapılmasını sağlar ve birikmiş atık miktarlarını azaltır. Artık kullanımda bulunmayan ambalaj malzemelerini yok etmek için "Yeşil Nokta" geri dönüşüm toplama noktalarına götürünüz.

DE

EN

9 Garanti

FR

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

ES

NL

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

RU

PT

TR

SV

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştıdır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanım ile karşılaştırılabileceği ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdirimize bağlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.

Innehållsförteckning

1	Allmänt	164
1.1	Information om denna bruksanvisning.....	164
1.2	Varningstexter	164
1.3	Ansvarsbegränsning	164
1.4	Upphovsmannarättsskydd.....	165
2	Säkerhet	165
2.1	Avsedd användning.....	165
2.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	166
2.3	Riskkällor - Risk för brännskador	167
2.4	Riskkällor - Fara genom elektrisk ström	167
3	Ibrugtagning	168
3.1	Säkerhetsanvisningar	168
3.2	Leveransomfattning och transportinspektion.....	168
3.3	Uppackning.....	168
3.5	Elektrisk anslutning.....	169
3.6	Varningar.....	169
4	Konstruktion och funktion	170
4.1	Översikt.....	170
4.2	Kontroller.....	171
4.3	Märkskylt	171
5	Manövrering och drift	172
5.1	Före första användning	172
5.2	Tips / rekommendationer för bryggingen.....	173
5.3	Filterinsatser	173
5.3.1	Dubbelväggig silinsats (med tryckreglering).....	173
5.3.2	Enväggig kaffesil (utan tryckreglering)	174
5.4	Tillagning av espresso (espresso och caffè doppio).....	174
5.5	Manuell espressomängd	175
5.6	Tillagning med kaffekudde	175
5.7	Tillagning av mjölkskum	175
5.8	Anpassa espressofunktionens vattenmängd.....	176
6	Rengöring och skötsel	177
6.1	Säkerhetsanvisningar	177
6.2	Rengöring.....	177
6.3	Avkalkning	178
7	Åtgärdande av störningar	178
7.1	Säkerhetsanvisningar	178
7.2	Tabell för felsökning.....	179
8	Avfallshantering av uttjänt apparat	180
8.1	Avfallshantering av emballaget.....	180
9	Garanti	181

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av CASO EspressoGourmet Crema (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning, • manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller • rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

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

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

VARNING

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

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

FÖRSIKTIGHET

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

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

OBS

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

1.3 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.4 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH.

Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

2 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

2.1 Avsedd användning

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

- tillagning av kaffe/espresso med färskt malda kaffe-/espressoböner,
- tillagning av kaffe/espresso med kaffe-/espressokuddar,
- tillagning av hett vatten med varmvatten-/ångmunstycket
- och skumning av mjölk med varmvatten-/ångmunstycket.

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

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

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

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

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

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

2.2 Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Använd apparaten endast enligt beskrivningen i bruksanvisningen för att undvika skador på grund av felaktig användning.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner för att använda apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn. Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Använd enheten endast i torra rum inomhus.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsyn.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadade,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Linda ut elkabeln fullständigt innan du använder enheten. Se då till att elkabeln inte skadas på grund av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut stickkontakten från eluttaget:
 - när du inte använder enheten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller ställer undan enheten,
 - om det uppstår en uppenbar störning under pågående drift,
 - vid åskväder.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakkunnigt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.

OBS

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

2.3 Riskkällor - Risk för brännskador**⚠ VARNING**

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

- ▶ VARNING! Ytorna på enheten kan bli väldigt heta under användning. Särskilt varmvatten -/ångmunstycket, kopplattan, silhållarhuvudet, filterinsatserna och droppgallret kan fort bli mycket varma.
- ▶ Vid användning av ångmunstycket strömmar det ut het ånga. Vidrör munstycket endast med handtaget.
- ▶ Sträck aldrig in fingrarna under silbärarens eller ångmunstyckets utloppsöppning under pågående drift av enheten.
- ▶ Kontrollera alltid espressos temperatur innan du dricker den.

2.4 Riskkällor - Fara genom elektrisk ström**⚠ FARA**

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

- ▶ Om elanslutningskabeln till denna enhet skadas måste den bytas ut av tillverkaren resp. tillverkarens kundtjänst eller en liknande kvalificerad person för att undvika faror.

FARA

- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförändringar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Doppa aldrig enheten i vatten för att rengöra den.
- ▶ **VARNING!** Risk för elektrisk stöt! Låt inte någon vätska rinna över apparatanslutningen.

3 Ibrugtagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

3.1 Säkerhetsanvisningar

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

3.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- CASO Espresso Gourmet Crema
- 2 enväggiga kaffesilar för 1 eller 2 koppar
- 2 dubbelväggiga silinsatser för 1 eller 2 koppar
- E.S.E Pad filterinsats
- Silbärare
- Tamper med trähandtag
- Snabbanvisning
- Kaffesked
- Bruksanvisning

OBS

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

3.3 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas.

OBS

- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

3.4 Krav på uppställningsplatsen

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

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

3.5 Elektrisk anslutning

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

- Innan du ansluter enheten ska du jämföra anslutningsuppgifterna (spänning och frekvens) på typskylten med dem för ditt elnät. Dessa uppgifter måste stämma överens med varandra för att undvika skador på enheten. Vid tvivel kan du konsultera din lokala eltekniker.
- Anslutningen av enheten till elnätet får endast ske med en maximalt 3 meter lång och utrullad förlängningskabel med en diameter på 1,5 mm². Användningen av grenuttag och uttagslister är pga. brandfaran förbjuden.
- Se då till att elkabeln inte skadas av vassa kanter eller heta föremål.
- Väggtuttaget måste vara säkrad via en 16A-säkerhetsströmbrytare.
- Apparatus elsäkerhet garanteras endast om den är ansluten till ett korrekt installerat skyddsjordssystem. Det är förbjudet att använda ett uttag utan skyddande jordledare. Om du är osäker bör du låta en kvalificerad elektriker kontrollera installationen i huset. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakas av en saknad eller avbruten skyddsjordsledare.

3.6 Varningar

FÖRSIKTIGHET

Fara från heta ytor.

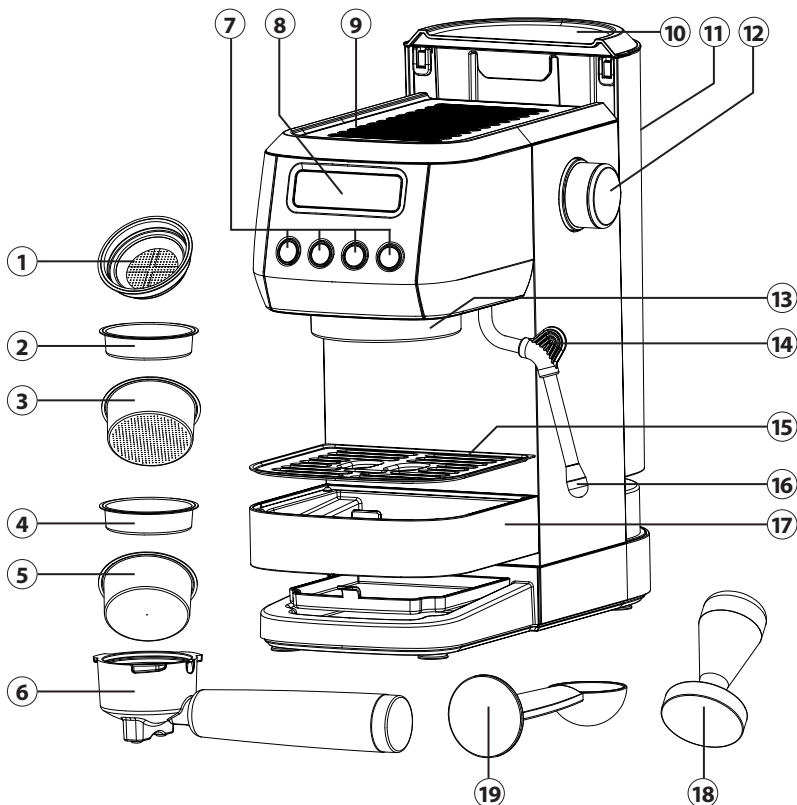
- ▶ Vidrör inte heta ytor på enheten. Förbränningsrisk!



4 Konstruktion och funktion

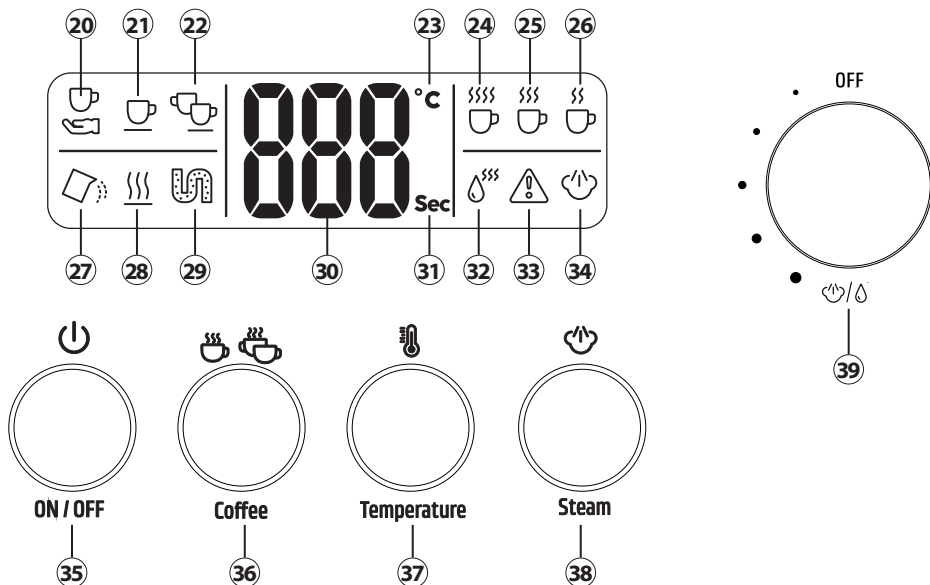
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

4.1 Översikt



- | | |
|---------------------------------------|--|
| ① E.S.E Pad filterinsats | ⑪ Vattentank |
| ② Enväggig kaffesil (för 1 kopp) | ⑫ Vridreglage för utsläpp av vatten/ånga |
| ③ Enväggig kaffesil (2 koppar) | ⑬ Bryggenhet |
| ④ Dubbelväggig silinsats (för 1 kopp) | ⑭ Handtag till ångmunstycke |
| ⑤ Dubbelväggig silinsats (2 koppar) | ⑮ Droppgaller |
| ⑥ Silbärare | ⑯ Ånglansens utlopp |
| ⑦ Kontrollknappar | ⑰ Droppbricka |
| ⑧ Display | ⑱ Tamper |
| ⑨ Kopplatta | ⑲ Kaffesked |
| ⑩ Vattentankens lock | |

4.2 Kontroller



Display:

- 20 Manuell espressomängd
- 21 Single - Espresso
- 22 2 Espressos / Caffè Doppio
- 23 Bryggtemperatur i °C
- 24 Bryggtemperatur High ca 96 °C
- 25 Bryggtemperatur Middle ca 94 °C
- 26 Bryggtemperatur Low ca 92 °C
- 27 Inget vatten i vattentanken
- 28 Enheten värmer upp
- 29 Avkalkningspåminnelse
- 30 Bryggtemperatur-/Bryggidsvisare

- 31 Tid i sekunder
- 32 Hett vatten
- 33 Överhettning av enheten
- 34 Het ånga

Knappar:

- 35 På/Av
- 36 Manuell espressomängd / Espresso / 2 espressos eller Caffè Doppio
- 37 Temperaturinställning mellan ca 96 °C, 94 °C och 92 °C
- 38 Ånga
- 39 Vridreglage för varmvatten-/ångmunstycke

4.3 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

5 Manövrering och drift


I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

VARNING

- ▶ Se upp för het ånga som kan strömma ut från enheten. Observera förbränningsrisiken!
- ▶ Låt inte enheten stå utan uppsyn under användning så att du kan ingripa i en farosituation.
- ▶ Använd enheten endast med isatt silbärare.
- ▶ Fyll inte på vattentanken med hett vatten.
- ▶ Vid användning av ångmunstycket strömmar det ut het ånga / het vatten. Vidrör munstycket endast med handtaget.
- ▶ Sträck aldrig in fingrarna under silbärarens eller ångmunstyckets utloppsöppning under pågående drift av enheten.

5.1 Före första användning

Rengör enheten och tillbehör delarna enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel". Genomför också en bryggingsprocess utan kaffepulver i samband med rengöringen.

1. Sätt in droppgallret på så sätt att den röda flottören sticker upp genom öppningen i droppgallret.
2. Ta ut vattentanken och fyll på den med vatten tills du når "MAX"-markeringen. Sätt in vattentanken i enheten igen.
3. Sätt silbäraren (med tom filterinsats) på enhetens brygg huvud, rikta sedan silbäraren mot markeringen "Insert  " och vrid den moturs till läge "Lock ". Håll fast enheten på sidan eller på vattentanken.
4. Ställ en stor kopp på droppgallret. Se till att vridreglaget för ång-/vattendispensern befinner sig i lodrätt läge (Av-läge).
5. Anslut enheten till eluttaget och tryck på "ON/OFF-knappen".
6. Enheten börjar med uppvärmningen. Knapparna "Coffee" och "Temperatur" blinkar vitt.
7. Så snart alla knappar lyser och displayen visar 94 °C, är enheten uppvärmd och startklar. Detta tar ca 30 sekunder.
8. Skjut ångmunstycket åt sidan. Använd då endast handtaget.
9. Håll en tillräckligt stor, värmebeständig och tom behållare under ångmunstycket och vrid reglaget för ång-/vattendispensern moturs neråt.
10. Vänta tills vattnet rinner ut och stäng sedan av med reglaget för ång-/vattendispensern.
11. Tryck 2 gånger på knappen "Coffee".
12. Enheten startar bryggningen, tillhandahåller vattenmängden för 2 espressos och slutar automatiskt när processen har slutförts.
13. Häll ut vattnet från koppen.
14. Nu kan du använda enheten som önskat.

OBS

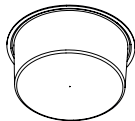





- ▶ Vid första användning uppstår det ett högt ljud eftersom enheten suger in vatten i ledningarna. Ljudet är normalt, efter kort tid blir enheten tystare.

5.2 Tips / rekommendationer för bryggningen

- Kaffebönorna bör vara finmalda. Använd en kaffekvarn som är av sedd för espressokaffe.
- Det malda kaffepulvret i filterinsatsen och i silbäraren måste pressas ordentligt dvs. komprimeras jämnt fördelat (tamper). Med tampern pressar du kaffepulvret jämnt, lodrätt och fast uppifrån.
- Det är viktigt att din enhet, din silhållare och din kopp är riktigt uppvärmda innan bryggningen så att vattnet inte förlorar för mycket temperatur.

5.3 Filterinsatser

Leveransen omfattar både dubbelväggade filterinsatser för en och två koppar samt enkelväggade filterinsatser för en och två koppar. Använd alltid passande filterinsats till önskat antal koppar resp. storlek av drycken, men även anpassat till din erfarenhet i hanteringen av silbärarmaskiner och därmed sammanhängande tillagningstekniken. Dessutom har en E.S.E Pad filterinsats bifogats till enheten.

Dubbelväggig silinsats				
Silinsats	Dos	Mängd (g)	Användning för	
	Enkel 	7-11 g	Nybörjare	Färskmalet kaffe och föroålet kaffe
	Dubbel 	14-17 g		
Enväggig kaffesil				
Silinsats	Dos	Mängd (g)	Användning för	
	Enkel 	11-12 g	Proffs	Färskmalet kaffe
	Dubbel 	18-19 g		

5.3.1 Dubbelväggig silinsats (med tryckreglering)

Nybörjare rekommenderar vi att använda dubbelväggade filterinsatser. Dessa filterinsatser har en silvägg och en vägg med ett litet hål vilket bidrar till tryckregleringen. Perfekt för nybörjare eftersom extraktionen av espresson främjas av själva konstruktionen och i stor utsträckning oberoende av malningsgrad, dosering, tampertryck eller kaffepulvrets färskhet.

5.3.2 Enväggig kaffesil (utan tryckreglering)

Erfarna användare och proffs rekommenderar vi att använda enkelväggade filterinsatser. De har endast en silvägg och fungerar således inte tryckreglerande. De optimala inställningsparametrarna som malningsgrad, tampertryck, kaffemängd kan utarbetas experimentellt. Man får mer egenkontroll vid tillagningen av espresso. Även som nybörjare kan du prova dig fram med dessa filterinsatser och lära känna din espressomaskin lite bättre.


5.4 Tillagning av espresso (espresso och caffè doppio)

För att få en optimal espresso bör du förvärma kopparna. Lagra kopparna på enhetens kopplatta. Vidrör kopplattan med stor försiktighet eftersom den värmer upp ordentligt. När du maler kaffebönorna ska du mala dem mycket fint. För grovt malna kaffebönor kan leda till att espresson får en bitter arom.

1. Fyll på färskt kranvatten i vattentanken tills du når MAX-markeringen.
2. Se då till att vridreglaget för ång-/vattendispensern är i lodrätt läge (Av-läge).
3. Starta enheten och vänta tills den är uppvärmd, alla knappar lyser vitt och displayen visar 94°C.
4. Placera portafiltern med filterinsatsen för önskat antal koppar på apparatens brygg-huvud och dra åt den.
5. Ställ sedan enligt önskemål en eller två koppar på droppgallret under utloppet.
6. För att förvärma silbäraren, finterinsatsen, koppen/kopparna och brygg-huvudet hämtar du önskad vattenmängd genom att trycka 1 gång på knappen "Coffee" för en enkel espresso och 2 gånger för 2 espressos eller en dubbespresso.
7. Ta loss silbäraren genom att vrida den i motsatt riktning.
8. Men se upp, silbäraren och filterinsatsen är mycket varma!
9. Torka av filterinsatsen och silhållaren.
10. Lägg i färskmalet kaffe jämnt med den medlevererade portionsskeden i den valda filterinsatsen. Framförallt rekommenderar vi dig att väga av kaffepulvermängden exakt med en digitalvåg innan du börjar. Använd de mängduppgifterna som rekommenderas i tabellen.
11. För att fördela och komprimera kaffepulvret på bästa sätt ska du knacka silbäraren försiktigt på arbetsytan eller på en tamperatta.
12. Pressa ner det malda kaffepulvret jämnt och vertikalt med tampern som ingår i leveransen.
13. Ta bort överflödiga kaffepulverrester från silbärarens kant.
14. Placera portafiltern på apparatens brygg-huvud och dra åt den.
15. Placera önskat antal koppar (en eller två koppar) under dispensern på droppgallret.
16. Tryck på knappen "Temperature" för att välja önskad bryggtemperatur mellan 92 °C, 94 °C och 96 °C. Inställningen sparas i enheten och efter en kort stund blinkar alla knappar igen.
17. Tryck 1 gång på "Coffee"-knappen för en enkel espresso och 2 gånger för 2 espressos eller en dubbespresso.
18. Efter några ögonblick startar bryggningen och symbolen för den valda bryggmängden visas på displayen.
19. Enheten avslutar bryggningen automatiskt.
20. För att ta bort silbäraren efter bryggningen ska du hålla fast maskinen med en hand och vrida loss silbäraren från maskinen med den andra handen.
21. Lägg silbäraren på droppgallret så att den kan svalna.
22. Efter varje användning ska du avlägsna kaffepulvret fullständigt från filterinsatsen genom att knacka ur det i en behållare.


23. Ta bort filterinsatsen från silbäraren genom att du bänder loss den t.ex. med en sked.
24. Rengör filterinsatsen och silbäraren grundligt under rinnande vatten.
25. Innan du dricker espresson rekommenderar vi att du rör om den så att den utvecklar sin fulla arom.

OBS

- ▶ Du kan stanna bryggningen när som helst genom att trycka på nytt på "Coffee"-knappen.
- ▶ Om du inte har vatten i vattentanken när du startar bryggningen börjar  symbolen att blinka på displayen. Fyll på vattentanken och släpp ut vatten ur ånglansen för att fylla på ledningarna igen.
- ▶ Efter ca 15 minuter går enheten automatiskt över till standby-läge.
- ▶ Töm droppbrickan regelbundet, beakta då den röda flottören i ursparningen på droppgallret.
- ▶ Den valda temperaturinställningen sparas i enheten. Även efter påkoppling eller avstängning av enheten och efter anslutning eller utdragning av kontakten behåller enheten den tidigare valda temperaturinställningen.
- ▶ Du kan använda långa glas/koppar med en maximal höjd på 135 mm. Ta bort droppbrickan och droppgallret från enheten om du vill använda långa koppar och placera sedan glaset/koppen direkt under utloppet.

5.5 Manuell espressomängd

Du kan manuellt välja vattenmängden för espressobryggningen.

1. Tryck 3 gånger på "Coffee"-knappen.
2. På displayen visas symbolen för den manuella inställningen (-symbol).
3. Enheten startar bryggningen automatiskt och stoppar först när du trycker på "Coffee"-knappen en gång till.

5.6 Tillagning med kaffekudde

Gå tillväga på samma sätt så som beskrivs ovan och använd en kaffekudde istället för färskt malet kaffepulver. Se då till att kaffekudden befinner sig komplett i filterinsatsen innan du fäster silbäraren i enheten.

OBS

- ▶ Pressa inte fast kaffekudden med tampen.

5.7 Tillagning av mjölkskum

För att få optimalt mjölkskum bör mjölken dessförinnan vara kyld. Vänligen beakta att beroende på temperatur, mjölksort eller fetthalt kan mjölkskummets konsistens variera. Använd endast mjölk eller vegetabiliska sorter, t ex. sojammjölk. Tänk på att inte alla vegetabiliska sorter är lämpade för skumning.

1. Fyll på kall mjölk i en liten mjölkkanne (ingår inte i leveransen). Använd inte för mycket mjölk eftersom den annars rinner över under uppskumningen.
2. Kontrollera att vridreglaget för ång-/vattendispensern befinner sig i lodrätt läge (Av-läge).
3. Skjut ångmunstycket åt sidan. Använd då endast handtaget.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

4. Tryck på "Steam"-knappen och vänta tills symbol "☹" slutar blinka och enheten avger ett pipjud.
5. Håll en tillräckligt stor, värmebeständig och tom behållare under ångmunstycket och vrid reglaget för ång-/vattendispensern moturs neråt. På så sätt töms ledningarna och vattenånga strömmar ut.
6. Vänta några ögonblick tills endast ånga kommer ut och vrid reglaget till AV-läge igen.
7. För ångmunstycket vid pipen på mjölkkanan parallellt in i mjölken och håll mjölkkanan sedan parallellt till arbetsytan. Ångmunstycket bör befinna sig knappt under mjölkytan.
8. Vrid vridreglaget långsamt neråt.
9. Vidrör mjölkkanan med den andra handen på botten för att känna av mjölkens temperatur.
10. När mjölkkanan värms upp och mjölkskum stiger upp ska du föra ångmunstycket djupare i mjölken så att ingen luft kan dras in igen och mjölken försätts i en rullande rörelse.
11. När mjölkkanan har blivit varm och den önskade skumkonsistensen uppnåtts ska du stänga av igen med vridreglaget.
12. Därefter drar du ut ångmunstycket från mjölken.
13. Sväng nu mjölkkanan med lätt cirkulerande rörelser och knacka den med dess botten försiktigt på arbetsytan så att grova luftbubblor försvinner och skummet fördelas jämnt.
14. Avlägsna mjölkrester från ångmunstycket med en fuktig trasa innan de hinner fastna på munstycket.
15. Använd nu mjölkskummet för t ex. en cappuccino.
16. Tryck nu igen på knappen „Steam“, håll en behållare under ångmunstycket alten och håll i varmt vatten genom att vrida vridreglaget neråt. Ledningarna fylls igen med vatten.
17. Stäng av med vridreglaget.
18. Fortsätt nu enligt beskrivningen i kapitlet "Tillagning av espresso".

OBS

- ▶ Under mjölkuppskumningen blir enheten mycket varm. Om du trycker för snabbt på "Coffee"-knappen efter mjölkuppskumningen visas eventuellt ☹ symbolen. Vänta ett ögonblick innan du trycker på "Coffee"-knappen igen.
- ▶ Se till att mjölken inte värms upp för mycket och inte bränner fast.
- ▶ Rengör ångmunstycket alltid efter användning med mjölk enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel".

5.8 Anpassa espressofunktionens vattenmängd

Du kan anpassa vattenmängden individuellt för espresson enligt dina egna önskemål. För en kopp går det att ställa in vattenmängden mellan ca 15 ml och ca 130 ml. För två koppar går det att ställa in enheten mellan ca 15 ml och 220 ml.

OBS

- ▶ Uppgifterna refererar till själva vattenmängden som används för bryggningen.
- ▶ Vid en förändring av bryggvattenmängden ska kaffepulvermängden anpassas. Vi rekommenderar ett bryggningsförhållande på 1:2. För varje gram kaffepulver extraeras således två gram espresso, dvs. från t ex. 18g kaffepulver används 36g espresso.

OBS

► Tillagningen av en optimal espresso är beroende av flera faktorer, t ex. kaffets malningsgrad, bönornas rostning, vattnets temperatur och mängd och gör det således till en fråga om personlig smak. Efter kort invånjningstid kan du enkelt tillaga den för dig optimala espresson.

1. Förbered enheten för användning.
2. Ställ en eller två önskade koppar under silhållarens dispenser.
3. Tryck en gång kort och en gång längre på „Coffee“-knappen för att anpassa vattenmängden för en espresso eller två gånger kort och en gång längre på knappen för att anpassa mängden för 2 espresson eller en caffè doppio.
4. Tiden visas blinkande och bryggningen startar automatiskt.
5. Med en ytterligare tryckning på knappen stoppar du bryggningen och enheten sparar den angivna vattenmängden.
6. För att återställa den ursprungliga vattenmängden håller du knapparna "Coffee" och "Temperature" samtidigt intryckta tills alla knappar blinkar. När du nu använder enheten som vanligt får du enhetens förinställda vattenmängd.

6 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

6.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- Apparaten måste rengöras regelbundet och kalkavlagringar måste avlägsnas.
- Koppla ur apparaten från elnätet före rengöring.
- Doppa inte enheten i vatten eller andra vätskor och ställ den inte i diskmaskinen.
- Enhetens ytor kan bli mycket varma under användning. Det uppstår förbränningsrisk. Vänta tills enheten har svalnat tillräckligt.
- Använd inga aggressiva eller slipande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte bort hårt sittande smuts med hårda föremål.

6.2 Rengöring

◆ Enhet

Enheten kan torkas av med en fuktad trasa. Torka sedan av enheten grundligt.

◆ Varmvatten-/ångmunstycke

Efter varje användning måste ångmunstycket rengöras från mjölkrester. Spola igenom ångmunstycket med varmvattenfunktionen. Ta försiktigt loss hylsan av rostfritt stål från ångmunstycket genom att du skruvar loss den vid gängen. Rengör denna grundligt under rinnande vatten. Torka av ångmunstycket grundligt med en fuktig trasa. Kontrollera att utloppshålet på undersidan alltid är oblockerat. Skruva fast hylsan av rostfritt stål på ångmunstycket efter rengöringen.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SV

◆ **Bryggenhet**

Rengör bryggenheten efter varje användning. Efter att du tagit bort silbäraren torkar du av hela ytan med en fuktig trasa för avlägsna eventuella kaffepulverrester. Sätt in silbäraren utan filterinsats i enheten och spola igenom bryggenheten en gång genom att du genomför en bryggingsprocess utan kaffepulver.


◆ **Tillbehörsdelar**

Ta bort kaffesatsen ur filterinsatsen eller avlägsna kaffekudden med kaffesatsen. Skölj av filterinsatsen, silbäraren och portionskeden grundligt med varmt vatten. Töm droppbrickan regelbundet och skölj av den tillsammans med droppgallret under rinnande vatten. Torka av tillbehörsdelarna sedan grundligt.

6.3 Avkalkning

OBS

- ▶ Regelbunden avkalkning av enheten minskar strömförbrukningen och förlänger enhetens livstid.
- ▶ Enheter som inte fungerar korrekt på grund av bristande avkalkning är undantagna från garantin.

Efter ca 500 cykler visar enheten en avkalkningsvarning via en  symbol som dyker upp på displayen. Om du inte avkalkar apparaten omedelbart kommer påminnelsen att visas igen de följande 10 gångerna som apparaten startas. Påminnelsen försvinner först efter 10 påminnelser eller efter att avkalkningsprocessen har slutförts.

1. Fyll på vatten i vattentanken tills du når MAX-markeringen tillsammans med vanligt avkalkningsmedel som lämpar sig för espressomaskiner. Läs igenom avkalkningsmedlets anvisningar angående det korrekta blandningsförhållandet.
2. Ställ en behållare med samma volymkapacitet som hela vattentanken på droppgallret.
3. Håll knapparna "Temperature" och "Steam" samtidigt intryckta i ca 5 sekunder. Enheten startar avkalkningsprocessen. Enheten startar avkalkningscykeln. Cykeln tar ca 6 minuter och stoppas automatiskt.
4. Häll sedan ut vattnet.
5. Spola igenom vattentanken grundligt.
6. Fyll sedan på färskt vatten (utan avkalkningsmedel) i vattentanken och starta avkalkningen på nytt innan du använder enheten igen som vanligt med kaffepulver.

7 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

7.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

7.2 Tabell för felsökning

Följande tabell hjälper dig att lokalisera och åtgärda mindre fel.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Vatten kommer ut ur botten på enheten.	Dropbrickan är full.	Töm dropbrickan.
	Vattentanken är inte rätt placerad på enheten.	Sätt in vattentanken korrekt i enheten.
	Enheten är defekt.	Dra ut elkontakten. Använd inte enheten igen. Kontakta vår kundtjänst.
Vatten rinner ut över kanten på silbäraren.	Silbäraren har inte satts in korrekt.	Sätt in silbäraren korrekt.
	Det finns kaffepulver på silbärarens kant.	Ta bort kaffepulverrester från kanten på silbäraren.
Enheten fungerar inte.	Elkontakten sitter inte korrekt i eluttaget.	Sätt in elkontakten korrekt i eluttaget. Kontakta kundtjänsten om enheten fortfarande inte går att starta.
Mjölken skummar inte.	Ångmunstycket är igentäppt.	Rengör ångmunstycket.
	Mjölken är inte tillräckligt kall.	Använd kall mjölk från kylskåpet.
Enheten indikerar uppvärmningsfasen onormalt länge.	Enheten har stängts av och vridknappen har inte vridits tillbaka efter användning av varmvatten-/ånglansen.	Vrid vridknappen uppåt till Av-läge.
Enheten visar "⚠" symbolen på displayen.	Bryggtemperaturen i enheten är för hög.	Vänta en kort stund tills enheten har svalnat.
Enheten visar "☕" symbolen på displayen.	Enheten måste avkalkas.	Avkalka enheten.
Espresson är kall.	Enheten och därmed ledningarna i enheten har inte förvärmats.	Förvärm enheten enligt beskrivningen i kapitlet "Tillaga espressokaffe".
	Kopporna har inte förvärmats.	Förvärm kopporna genom att ställa dem på kopplattan.

FR	Ingen kräm.	Espressopulvret för grovt.	Använd finare pulver.
		Pulvret inte tillräckligt eller felaktigt pressat med tampen.	Pressa pulvret lite kraftigare.
RU	Espresso för svag.	Espressopulvret för grovt.	Använd finare pulver.
		För lite espressopulver.	Använd mer espressopulver. Minska dispenseringsmängden.
TR	Espresso för stark.	Espressopulvret för fint.	Använd grövre pulver.
		För mycket espressopulver.	Använd mindre espresso-pulver. Öka dispenseringsmängden.

OBS

- ▶ Hvis du ikke kan løse problemet med de ovennævnte skridt, bedes du henvende dig til kundeservicen.
- ▶ **Rengör enheten innan du skickar den till servicecentret.**
- ▶ Ta bort kvarvarande vatten från vattentanken och spola bort restvatten från ledningarna med "Ångfunktionen".

8 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.

**OBS**

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att er gamla utrustning förvaras barnsäkert tills den transporteras bort.

8.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.



9 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land. Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Lanspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin. Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning. Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

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