

COSO®
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 Latte
Espresso machine EspressoGourmet Latte
Machine à espresso EspressoGourmet Latte
Cafetera exprés EspressoGourmet Latte
Espressomachine EspressoGourmet Latte
Эспрессо-машина EspressoGourmet Latte
Máquina de café expresso EspressoGourmet Latte
Espresso Makinesi EspressoGourmet Latte
Espressomaskin EspressoGourmet Latte



Artikel-Nr.: 1821

**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 Latte
Artikel-Nr. / Item No. / N°. d'article / N. Articolo / Artikelnr. / № артикула / N.º de artigo / Ürün No. / Artikel-nr.	1821
Anschlussdaten / Mains data / Données de raccor- dement / Dati connessione / Aansluitgegevens / Параметры подключения / Dados de ligação / Bağlantı verileri / Anslutningsdata	220 - 240 V, 50 - 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)	220 mm x 305 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	220 mm x 305 mm x 440 mm
Nettogewicht / Net weight / Poids net / Peso net / Netto- gewicht / Bec / Peso líquido / Net ağırlık / Nettovikt	3,7 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.: 01821 29-11-2024

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	Urheberschutz.....	5
2	Sicherheit	5
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	6
2.3	Gefahrenquellen.....	7
2.3.1	Verbrennungsgefahr	7
2.3.2	Gefahr durch elektrischen Strom	8
3	Inbetriebnahme.....	8
3.1	Sicherheitshinweise	8
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion.....	9
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	13
5.2	Tipps / Empfehlungen für die Zubereitung.....	13
5.3	Filtereinsätze	14
5.3.1	Doppelwandige Barista easy Filtereinsätze (mit Druckregulierung)	14
5.3.2	Einwandige Barista professional Filtereinsätze (ohne Druckregulierung)	14
5.4	Espresso-Zubereitung (Espresso und Caffè Doppio).....	15
5.5	Cappuccino-Zubereitung.....	16
5.6	Latte Macchiato-Zubereitung	16
5.7	E.S.E Pad Zubereitung.....	17
5.8	Manuell Milchschaum ergänzen	17
5.9	Menge der Espresso-, Cappuccino-, und Latte Macchiato-Funktion anpassen	17
5.9.1	Anpassen der Espresso-Wassermenge	17
5.9.2	Anpassen der Cappuccino-Menge	18
5.9.3	Anpassen der Latte Macchiato-Menge	18
5.9.4	Zurücksetzen auf Standardmengen	18
6	Reinigung und Pflege.....	19
6.1	Sicherheitshinweise	19
6.2	Reinigung.....	19
6.3	Entkalkung.....	20
7	Störungsbehebung	21
7.1	Sicherheitshinweise	21
7.2	Tabelle Störungsursachen und -behebung.....	21
8	Entsorgung des Altgerätes	23
8.1	Entsorgung der Verpackung	23
9	Garantie.....	24

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

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 Café Crema/Espresso mit frisch gemahlene Kaffee-/Espressobohnen,
- Zubereiten von Café Crema/Espresso mit Kaffee-/Espressopads,
- Zubereiten von Cappuccino und Latte Macchiato
- und dem Zubereiten von Milchschaum 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 scheuernenden Reinigungsmitteln wie Stahlwolle o.Ä.
- ▶ Der Wassertankdeckel des Gerätes muss bei Betrieb immer geschlossen sein.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.

2.3 Gefahrenquellen**2.3.1 Verbrennungsgefahr****⚠ WARNUNG**

Das in diesem Gerät erhitzte Wasser, die Milchdüse 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 Milchdüse, die Tassenplatte, der Siebträgerkopf, die Filtereinsätze und das Tropfgitter heizen sich sehr auf.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Bei der Benutzung der Milchdüse tritt heiße Milch aus. Berühren Sie die Milchdüse nicht während der Benutzung.
- ▶ Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Milchdüse, wenn das Gerät im Betrieb ist.
- ▶ Prüfen Sie immer die Temperatur des Espressos, bevor Sie ihn trinken.

2.3.2 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 Latte
- 2 einwandige Filtereinsätze (Barista professional single & double)
- 2 doppelwandige Filtereinsätze (Barista easy single & double)
- E.S.E Pad Filtereinsatz
- E.S.E Pad Filtereinsatz
- Edelstahl Portionierlöffel
- Kurzanleitung
- Tamper mit Holzgriff
- Edelstahl Siebträger
- 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 Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
- Das Gerät darf nicht in einem Schrank stehend betrieben werden.

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, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

3.6 Warnhinweise



VORSICHT

Gefahr durch heiße Oberflächen.

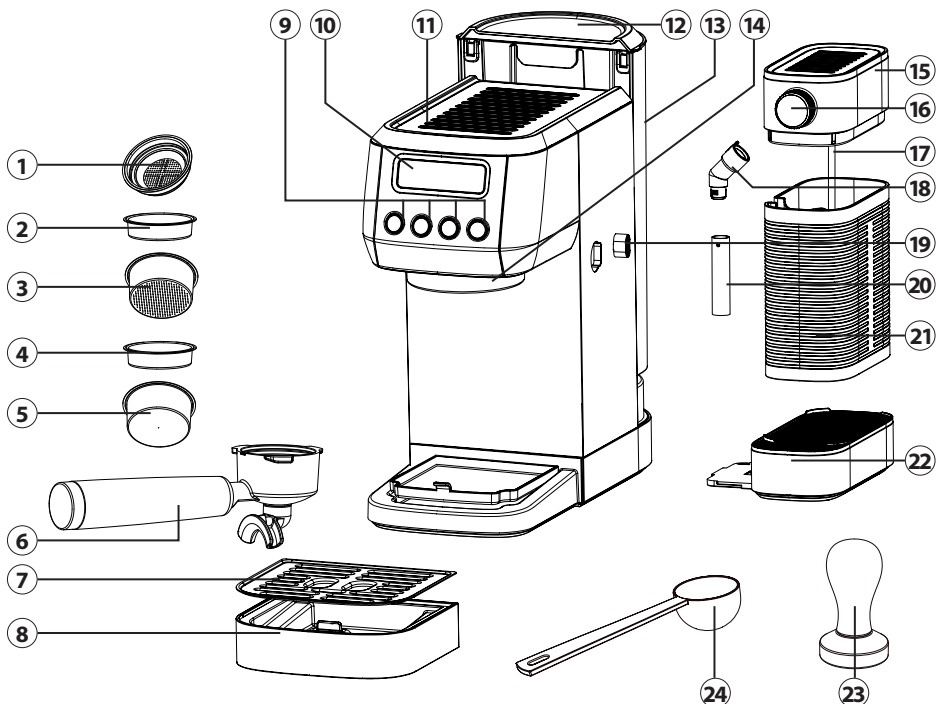
- Heiße Oberflächen des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!



4 Aufbau und Funktion

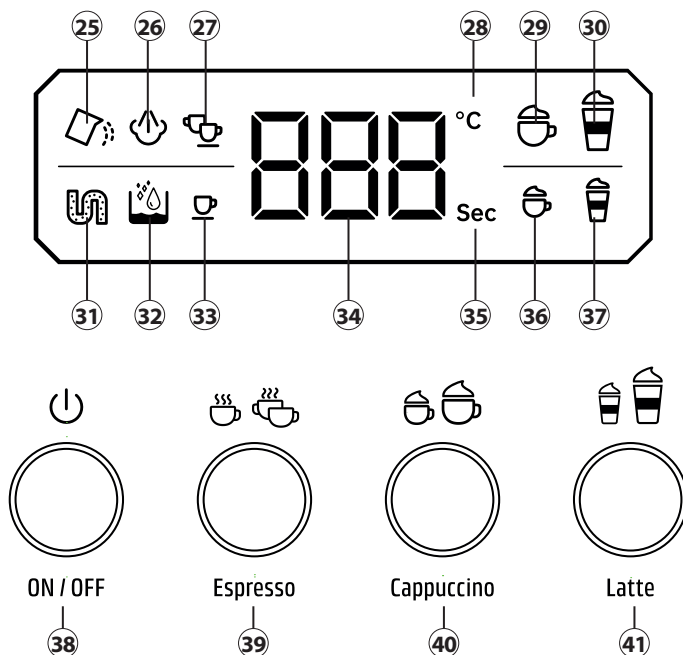
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zu Aufbau und Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



- | | |
|--|--------------------------|
| ① E.S.E Pad Filtereinsatz | ⑬ Wassertank |
| ② Barista professional single (für 1 Tasse) | ⑭ Brühkopf |
| ③ Barista professional double (für 2 Tassen) | ⑮ Milchtank-Deckel |
| ④ Barista easy single (für 1 Tasse) | ⑯ Milchdüsen-Drehregler |
| ⑤ Barista easy double (für 2 Tassen) | ⑰ Silikonschlauch |
| ⑥ Siebträger | ⑱ Milchdüsen-Verbindung |
| ⑦ Tropfgitter | ⑲ Milchtank-Verriegelung |
| ⑧ Tropfschale | ⑳ Milchdüse |
| ⑨ Bedientasten | ㉑ Milchtank |
| ⑩ Display | ㉒ Milchtank-Basis |
| ⑪ Tassenplatte | ㉓ Tamper |
| ⑫ Wassertank-Deckel | ㉔ Portionierlöffel |

4.2 Bedienelemente



- | | | | |
|----|--|----------------|---|
| 25 | Kein Wasser im Wassertank | 34 | Brühtemperatur-/Brühzeit-Anzeige |
| 26 | Weiteren Milchschaum ergänzen | 35 | Zeit in Sekunden |
| 27 | 2 Espresso / Doppio - Espresso | 36 | Small Cappuccino |
| 28 | Brühtemperatur in °C (nicht einstellbar) | 37 | Small Latte Macchiato |
| 29 | Cappuccino Grande | Tasten: | |
| 30 | Latte Macchiato Grande | 38 | An/Aus |
| 31 | Entkalkungserinnerung | 39 | Espresso /
2 Espresso oder Doppio - Espresso |
| 32 | Reinigungsfunktion der Milchküse | 40 | Cappuccino (Small / Grande) |
| 33 | Single - Espresso | 41 | Latte Macchiato (Small / Grande) |

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 Milchküse tritt heiße Milch aus. Berühren Sie die Düse nicht.
- ▶ Fassen Sie niemals unter die Auslassöffnungen des Siebträgers oder der Milchküse, wenn das Gerät im Betrieb ist.

HINWEIS

- ▶ Wenn sich beim Starten des Brühprozesses kein Wasser im Wassertank befindet, leuchtet die ON/OFF-Taste weiß, die übrigen Tasten blinken grün und im Display blinkt das -Symbol. Füllen Sie Wasser in den Wassertank und drücken Sie die „Espresso“-Taste. Die Leitungen des Geräts füllen sich mit Wasser und das Gerät heizt wieder auf. Starten Sie dann Ihren gewünschten Brühvorgang erneut.
- ▶ 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.

5.1 Vor dem ersten Gebrauch

Gerät und Zubehöerteile 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. Schieben Sie die Milchtank-Basis auf der rechten Seite neben das Gerät bis sie hörbar einrastet.
4. Füllen Sie den Milchtank bis zur „MAX“ Markierung mit Wasser. Schließen Sie den Milchtank mit dem Milchtank-Deckel. Schieben Sie die Milchtank-Verriegelung auf das -Symbol, stellen Sie den Milchtank auf die Basis und schieben Sie die Milchtank-Verriegelung auf das -Symbol.
5. 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.
6. Stellen Sie eine große Tasse auf das Tropfgitter.
7. Drehen Sie an dem Milchdüsen-Drehregler so, dass die Milchdüse in die Tasse weist.
8. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und drücken Sie auf die „ON/OFF-Taste“.
9. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizen. Die Tasten blinken nacheinander weiß auf.
10. Sobald alle Tasten leuchten und das Display 94 °C anzeigt, ist das Gerät aufgeheizt und startbereit. Dieser Vorgang dauert ca. 2 Minuten.
11. Halten Sie die „Cappuccino“-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt. Das Gerät gibt heißes Wasser aus der Milchdüse aus. Lassen Sie es für ca. 20 Sekunden ausfließen und drücken Sie dann erneut die „Cappuccino“-Taste, um den Vorgang zu beenden.
12. Das Gerät heizt ggf. erneut auf.
13. Schütten Sie das Wasser aus der Tasse weg und stellen Sie die Tasse erneut auf das Tropfgitter unter den Auslass des Siebträgers.
14. Drücken Sie 2x die „Espresso“-Taste.
15. Das Gerät startet den Brühprozess, gibt die Wassermenge von 2 Espressi aus und hört automatisch auf, wenn der Vorgang abgeschlossen ist.
16. Schütten Sie das Wasser aus der Tasse weg.
17. Sie können das Gerät jetzt wie gewünscht benutzen.

HINWEIS

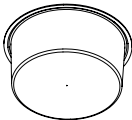
- Bei der ersten Benutzung treten laute Geräusche auf, da das Gerät Wasser in die Leitungen zieht. Die Geräusche sind normal, nach kurzer Zeit wird das Gerät leiser.

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 angedrückt, 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 Filtereinsätze (Barista easy single & double)				
Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach 	7-11 g	Einsteiger	Frisch gemahlener Kaffee und vorge-mahlener Kaffee
	doppelt 	14-17 g		
Einwandige Filtereinsätze (Barista professional single & double)				
Siebeinsatz	Dosis	Kaffeepulver Menge (g)	Verwendung für	
	einfach 	11-12 g	Profis	Frisch gemahlener Kaffee
	doppelt 	18-19 g		

* 1 gehäufte Proportionierlöffel = ca. 7 g

5.3.1 Doppelwandige Barista easy Filtereinsätze (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 Barista professional Filtereinsätze (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 Espresso-Zubereitung (Espresso und Caffè Doppio)

Für einen optimalen Espresso sollten die Tassen vorgewärmt werden. Lagern Sie die Tassen aufrecht auf der Tassenplatte auf dem Gerät. Berühren Sie die Tassenplatte nur mit Vorsicht, da sie sich aufheizt. Achten Sie beim Mahlen der Kaffeebohnen darauf, 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. Schalten Sie das Gerät ein und warten Sie bis es aufgeheizt ist, alle Tasten weiß leuchten und das Display 94°C anzeigt.
3. Setzen Sie den Siebträger mit dem Filtereinsatz für die gewünschte Tassenmenge an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
4. Stellen Sie wie gewünscht eine oder zwei Tasse/n auf das Tropfgitter unter den Auslass.
5. Um den Siebträger, den Filtereinsatz, die Tasse/n und den Brühkopf vorzuheizen, lassen Sie sich die gewünschte Wassermenge ausgeben, indem Sie die „Espresso“-Taste 1x für einen Single - Espresso und 2x für 2 Espresso oder einen Doppio - Espresso drücken.
6. Entnehmen Sie den Siebträger, indem Sie ihn in die gegengesetzte Richtung drehen.
7. Entfernen Sie den Filtereinsatz aus dem Siebträger, indem Sie ihn z. B. mit Hilfe eines Löffels aus dem Siebträger hebeln. Achtung, der Siebträger und der Filtereinsatz sind sehr heiß!
8. Trocknen Sie den Filtereinsatz und den Siebträger gründlich ab und setzen Sie den Filtereinsatz wieder vorsichtig in den Siebträger.
9. Geben Sie den frisch gemahlene Kaffee gleichmäßig mit dem mitgelieferten Portionierlöffel 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.
10. Um das Kaffeepulver bestmöglich zu verteilen und zu verdichten, klopfen Sie den Siebträger behutsam auf der Arbeitsfläche oder einer Tampermatte an.
11. Pressen Sie das gemahlene Kaffeepulver gleichmäßig und senkrecht mit dem mitgelieferten Tamper fest.
12. Streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab.
13. Setzen Sie den Siebträger an den Brühkopf des Geräts an und drehen Sie ihn fest.
14. Positionieren Sie die gewünschte Tassenanzahl (ein oder zwei Tassen) unter den Auslass auf das Tropfgitter.
15. Drücken Sie die „Espresso“-Taste 1x für einen Single - Espresso und 2x für 2 Espresso oder einen Doppio - Espresso.
16. Der Brühvorgang beginnt nach wenigen Augenblicken und die ausgewählte Taste blinkt weiß bei einem Single - Espresso und grün bei 2 Espresso bzw. einem Doppio - Espresso.
17. Das Gerät beendet den Brühvorgang automatisch.
18. 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.
19. Legen Sie den Siebträger zum abkühlen auf das Tropfgitter. Der Auslass an dem Siebträgerkopf passt hierfür in die beiden Aussparungen in dem Tropfgitter.
20. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Kaffeepulver vollständig aus dem Filtereinsatz in dem Sie es über einem Behälter raus klopfen.
21. Entfernen Sie den Filtereinsatz aus dem Siebträger, indem Sie ihn z. B. mit Hilfe eines Löffels aus dem Siebträger hebeln.

22. Reinigen Sie den Filtereinsatz und den Siebträger gründlich unter fließendem Wasser.
23. 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 „Espresso“-Taste stoppen.
- Für die Zubereitung von Espresso, ist es nicht nötig den Milchtank an das Gerät anzubringen.

5.5 Cappuccino-Zubereitung

Achten Sie stets darauf, dass sich ausreichend Milch im Milchtank (zwischen der MIN- und MAX Markierung) befindet und der Milchtank ordnungsgemäß am Gerät angebracht ist. Die Milchtank-Verriegelung muss auf dem  Symbol stehen, sonst erkennt das Gerät den angebrachten Milchtank nicht und Sie können die Tasten „Cappuccino“ und „Latte Macchiato“ nicht auswählen. Verwenden Sie für einen Small Cappuccino den Einzeltassenfilter und für einen Cappuccino Grande den Doppeltassenfilter.

1. Befolgen Sie die Schritte 1 - 14 wie im Kapitel „Espresso-Zubereitung“ beschrieben, aber benutzen Sie zum Vorheizen ein Cappuccino Glas/Tasse in der gewünschten Größe.
2. Achten Sie darauf, dass die Milchdüse in das Glas/die Tasse weist.
3. Drücken Sie die „Cappuccino“-Taste 1x für einen Small Cappuccino (Taste leuchtet weiß) und 2x für einen Cappuccino Grande (Taste leuchtet grün).
4. Das Gerät beendet den Brühvorgang automatisch.
5. Befolgen Sie die Schritte 17 - 23 wie im Kapitel „Espresso-Zubereitung“ beschrieben.

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.
- Wir empfehlen kalte Milch für die Zubereitung zu verwenden.
- Bei der Cappuccino- und Latte Macchiato-Zubereitung wird erst der Milchschaum und dann der Espresso ausgegeben
- Reinigen Sie die Milchdüse **nach jeder Benutzung** wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

5.6 Latte Macchiato-Zubereitung

1. Befolgen Sie die Schritte und Hinweise wie zuvor in den Kapiteln „Espresso-Zubereitung“ und „Cappuccino-Zubereitung“ beschrieben, aber benutzen Sie zum Vorheizen ein Latte Macchiato Glas/Tasse in der gewünschten Größe.
2. Drücken Sie die „Latte Macchiato“-Taste 1x für einen Small Latte Macchiato (Taste leuchtet weiß) und 2x für einen Latte Macchiato Grande (Taste leuchtet grün).
3. Das Gerät beendet den Brühvorgang automatisch.
4. Befolgen Sie die Schritte 17 - 23 wie im Kapitel „Espresso-Zubereitung“ beschrieben.

5.7 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.

5.8 Manuell Milchschaum ergänzen

1. Stellen Sie Ihr Getränk oder eine leere Tasse auf das Tropfgitter.
2. Achten Sie darauf, dass die Milchküse in die Tasse weist.
3. Halten Sie die „Cappuccino“-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.
4. Das Gerät beginnt mit der Ausgabe von Milchschaum.
5. Drücken Sie die „Cappuccino“-Taste erneut, um die Ausgabe zu stoppen, wenn die gewünschte Menge erreicht ist.

HINWEIS

- ▶ Die Milchschaum-Ausgabe stoppt automatisch nach 130 Sekunden.

5.9 Menge der Espresso-, Cappuccino-, und Latte Macchiato-Funktion anpassen

Sie können die Brühwassermengen individuell nach Ihren Wünschen einstellen.

HINWEIS

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

1. Bereiten Sie das Gerät für den Gebrauch vor.
2. Drücken Sie die „Espresso“-Taste für 3 Sekunden.
3. Die Tasten leuchten abwechselnd grün auf. (Erfolgt innerhalb von 15 Sekunden keine Aktion, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.)

5.9.1 Anpassen der Espresso-Wassermenge (20–200 ml):

1. Stellen Sie eine oder zwei gewünschte Tasse/n unter den Auslass des Siebträgers.
2. Um die Menge eines Single - Espressos anzupassen, drücken Sie 1x die „Espresso“-Taste. Um die Menge von 2 Espressi oder einem Doppio - Espresso anzupassen, drücken Sie 2x die „Espresso“-Taste.
3. Das Gerät startet den Brühvorgang.

4. Wenn die gewünschte Espressomenge erreicht ist, drücken Sie erneut die „Espresso“-Taste, um den Brühvorgang zu stoppen. Ein 3-maliges akustisches Signal zeigt an, dass die Menge erfolgreich angepasst wurde.
5. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

5.9.2 Anpassen der Cappuccino-Menge (20–200 ml Espresso, 6–130 Sekunden Milchaufschäumung):

1. Stellen Sie ein Glas/eine Tasse in der gewünschten Größe unter den Auslass des Siebträgers. Entnehmen Sie die Tropfschale samt Topfgitter, falls Ihr Glas/Ihre Tasse nicht unter den Siebträger-Auslass passt.
2. Um die Menge von einem Small Cappuccino anzupassen, drücken Sie 1x die „Cappuccino“-Taste. Um die Menge von einem Cappuccino Grande anzupassen, drücken Sie 2x die „Cappuccino“-Taste.
3. Das Gerät startet mit der Ausgabe von Milchschaum.
4. Wenn die gewünschte Milchschaummeng e erreicht ist, drücken Sie erneut die „Cappuccino“-Taste, um das Milchaufschäumen zu stoppen. Ein 3-maliges akustisches Signal zeigt an, dass die Menge erfolgreich angepasst wurde.
5. Der Espresso-Brühvorgang startet automatisch.
6. Wenn die gewünschte Espressomenge erreicht ist, drücken Sie erneut die „Cappuccino“-Taste, um den Brühvorgang zu stoppen. Ein erneutes 3-maliges akustisches Signal zeigt an, dass die Menge erfolgreich angepasst wurde.
7. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

5.9.3 Anpassen der Latte Macchiato-Menge (20–200 ml Espresso, 6–130 Sekunden Milchaufschäumung):

1. Stellen Sie ein Glas/eine Tasse in der gewünschten Größe unter den Auslass des Siebträgers. Entnehmen Sie die Tropfschale samt Topfgitter, falls Ihr Glas/Ihre Tasse nicht unter den Siebträger-Auslass passt.
2. Um die Menge von einem Small Latte Macchiato anzupassen, drücken Sie 1x die „Latte Macchiato“-Taste. Um die Menge von einem Latte Macchiato Grande anzupassen, drücken Sie 2x die „Latte Macchiato“-Taste.
3. Das Gerät startet mit der Ausgabe von Milchschaum.
4. Wenn die gewünschte Milchschaummeng e erreicht ist, drücken Sie erneut die „Latte Macchiato“-Taste, um das Milchaufschäumen zu stoppen. Ein 3-maliges akustisches Signal zeigt an, dass die Menge erfolgreich angepasst wurde.
5. Der Espresso-Brühvorgang startet automatisch.
6. Wenn die gewünschte Espressomenge erreicht ist, drücken Sie erneut die „Latte Macchiato“-Taste, um den Brühvorgang zu stoppen. Ein erneutes 3-maliges akustisches Signal zeigt an, dass die Menge erfolgreich angepasst wurde.
7. Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

5.9.4 Zurücksetzen auf Standardmengen:

Halten Sie die „Espresso“- und „Cappuccino“-Taste gleichzeitig für ca. 5 Sekunden gedrückt. Das Display zeigt „000“ und ein 1-maliges akustisches Signal zeigt an, dass das Gerät auf seine ursprünglichen Standardeinstellungen zurückgesetzt wurde.

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

◆ Milchsistem

Die Milchdüse muss **nach jeder Benutzung** durchgespült werden.

Falls Sie den Milchtank mit Milch im Kühlschrank aufbewahren möchten, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Stellen Sie eine große, leere Tasse auf das Tropfgitter und stellen Sie sicher, dass sich ausreichend Wasser im Wassertank befindet.
2. Achten Sie darauf, dass die Milchdüse in die Tasse weist.
3. Halten Sie die „Latte Macchiato“-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.
4. Die Taste blinkt grün und das Gerät gibt heißes Wasser aus der Milchdüse aus. Dieser Vorgang dauert ca. 85 Sekunden und stoppt automatisch.
5. Das Gerät heizt erneut auf.
6. Wiederholen Sie den Vorgang, um sicherzustellen, dass die Milchrückstände vollständig entfernt sind.
7. Der Milchtank mit Milch kann nun im Kühlschrank aufbewahrt werden.

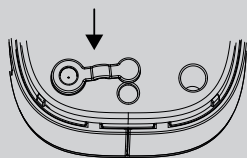
Wenn der Milchtank leer ist und vollständig gereinigt werden muss, befolgen Sie die folgenden Schritte:

1. Stellen Sie eine große, leere Tasse auf das Tropfgitter und stellen Sie sicher, dass sich Wasser im Wassertank befindet.
2. Entfernen Sie den Milchtank vom Gerät und füllen Sie den Milchtank mit sauberem Wasser und befestigen Sie ihn wieder am Gerät.
3. Achten Sie darauf, dass die Milchdüse in die Tasse weist.
4. Halten Sie die „Cappuccino“-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.
5. Das Gerät gibt Dampf aus der Milchdüse ab. Dieser Vorgang dauert ca. 2 Minuten und stoppt automatisch.

6. Halten Sie die „Latte Macchiato“-Taste für ca. 3 Sekunden gedrückt.
7. Die Taste blinkt grün und das Gerät gibt heißes Wasser aus der Milchküse aus. Dieser Vorgang dauert ca. 85 Sekunden und stoppt automatisch.
8. Reinigen Sie alle Einzelteile in warmem Spülwasser mit einem weichen Tuch.
9. Trocknen Sie die Zubehörteile anschließend gründlich ab.

HINWEIS

- Entnehmen Sie die Luftzufuhr aus der unteren Seite des Milchtank-Deckels und reinigen Sie diese unter fließendem Wasser.



◆ Gerät

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

◆ 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 Filereinsatz an das Gerät und lassen Sie den Brühkopf einmal durchspülen indem Sie einen Brühvorgang ohne Kaffeepulver durchführen.

◆ Zubehörteile

Entfernen Sie den Kaffeesatz aus dem Filereinsatz bzw. werfen Sie das Kaffeepad mit Kaffeesatz weg. Spülen Sie den Filereinsatz, den Siebträger und den Portionierlöffel 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 die An/Aus-Taste 5 Mal aufleuchtet. 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 „Cappuccino“- und „Latte Macchiato“-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.

Der Kaffee läuft nur langsam aus Auslass des Siebträgers.

Kaffee ist zu fein gemahlen.

Achten Sie auf den Mahlgrad.

Zu viel Kaffee im Filtereinsatz.

Achten Sie auf die Max. Markierung im Filtereinsatz.

Der gemahlene Kaffee ist zu stark angepresst.

Tampern Sie den gemahlene Kaffee weniger stark.

Filtereinsatz ist verstopft.

Reinigen Sie den Filtereinsatz mit einer Nadel.

Kaffee ist zu grob gemahlen.

Achten Sie auf den Mahlgrad.

Der Kaffee läuft zu schnell durch.

Zu wenig Kaffee im Filtereinsatz.

Achten Sie auf die Max. Markierung im Filtereinsatz.

Der gemahlene Kaffee ist nicht stark genug angepresst.

Tampern Sie den gemahlene Kaffee stärker.

Der Espresso ist kalt.

Das Gerät und somit Leitungen in dem Gerät sind nicht vorgewärmt worden.

Gerät vorheizen, wie im Kapitel „Espressokaffee kochen“ beschrieben.

Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.

Tassen vorwärmen, indem sie auf die Tassenplatte gestellt werden.

Kaffee ist zu schwach.

Für einen doppelten Espresso wurde der Einzeltassenfiltereinsatz verwendet.

Verwenden Sie den Doppeltassenfiltereinsatz für einen doppelten Espresso.

Die Menge an gemahlenem Kaffee ist zu gering.

Erhöhen Sie die Menge an gemahlenem Kaffee.

Der gemahlene Kaffee ist zu grob.

Verwenden Sie einen feineren Mahlgrad.

Die „Cappuccino“-Taste und „Latte Macchiato“-Taste leuchten nicht.

Der Milchtank ist nicht eingesetzt.

Setzen Sie den Milchtank in das Gerät ein und schieben Sie die Milchtank-Verriegelung in die  - Position.

Der Milchtank ist nicht vollständig eingesetzt.

Wenn sich der Milchtank am Gerät befindet, drücken Sie ihn fest an das Gerät und schieben Sie die Milchtank-Verriegelung in die  -Position, bis die „Cappuccino“-Taste und „Latte Macchiato“-Taste aufleuchten.

Die „Espresso“-Taste, „Cappuccino“-Taste und „Latte Macchiato“-Taste blinken.	Der Wassertank ist leer.	Befüllen Sie den Wassertank mit sauberem Leitungswasser. Drücken Sie eine der drei Tasten.
	Milch ist nicht kalt genug.	Benutzen Sie vorgekühlte Milch.
	Milchdüse ist verstopft.	Befolgen Sie die Anweisungen zum Reinigen des Milchtanks und der Milchdüse.
Die Menge an Cappuccino oder Latte Macchiato, ist jedes Mal unterschiedlich.	Milchdüse ist verstopft.	Befolgen Sie die Anweisungen zum Reinigen des Milchtanks und der Milchdüse.
Aus der Milchdüse kommt ein unangenehmer Geruch.	Im Milchsystem befinden sich Milchrückstände.	Befolgen Sie die Anweisungen zum Reinigen des Milchtanks und der Milchdüse.

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.**

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	26
1.1	Information on this manual.....	26
1.2	Warning notices.....	26
1.3	Limitation of liability	27
1.4	Copyright protection	27
2	Safety.....	27
2.1	Intended use.....	27
2.2	General Safety information	28
2.3	Sources of danger.....	29
2.3.1	Danger of burns	29
2.3.2	Dangers due to electrical power	30
3	Commissioning	30
3.1	Packaging safety information.....	30
3.2	Delivery scope and transport inspection	30
3.3	Unpacking.....	31
3.4	Setup location requirements	31
3.5	Electrical connection	31
3.6	Warning notices	31
4	Design and Function	32
4.1	Overview	32
4.2	Control Panel.....	33
4.3	Rating plate	33
5	Operation and Handling	34
5.1	Before first use	34
5.2	Tips / recommendations for preparation.....	35
5.3	Portafilter baskets	35
5.3.1	Double-walled portafilter baskets (with pressure regulation)	36
5.3.2	Single-walled portafilter baskets (without pressure regulation).....	36
5.4	How to prepare espresso (espresso and caffè doppio)	36
5.5	How to prepare cappuccino	37
5.6	How to prepare latte macchiato	38
5.7	How to prepare coffee using E.S.E Pads	38
5.8	How to add more frothy milk manually	38
5.9	Adjusting the quantities for the espresso, cappuccino and latte macchiato functions.....	38
5.9.1	Adjusting the water quantity for espresso	39
5.9.2	Adjusting the cappuccino quantity	39
5.9.3	Adjusting the latte macchiato quantity.....	40
5.9.4	How to reset the appliance to the standard quantities	40
6	Cleaning and Maintenance.....	40
6.1	Safety information	40
6.2	Cleaning	40
6.3	Descaling.....	42
7	Troubleshooting	42
7.1	Safety notices.....	42
7.2	Troubleshooting table.....	43
8	Disposal of the Old Device	44
8.1	Disposal of the packaging	45
9	Guarantee	45

1 General

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

Your 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!

1.1 Information on this manual

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

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

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

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

1.2 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 café crema/espresso using freshly ground coffee/espresso beans,
- Preparation of café crema/espresso using coffee/espresso pads,
- Preparation of cappuccino and latte macchiato
- Preparation of frothy milk.

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

2.3.1 Danger of burns

** WARNING**

Water which is heated in this appliance, the milk nozzle 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 milk nozzle, the cup warming tray, group head, the portafilter baskets and the drip grid all become very hot.
- ▶ The milk nozzle emits hot milk when in use. Do not touch the milk nozzle when in use.
- ▶ Never put your hand under the portafilter or milk nozzle outlet spouts when the appliance is in use.

2.3.2 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 Latte
- 2 single-walled portafilter baskets (Barista professional single & double)
- 2 double-walled portafilter baskets (Barista easy single & double)
- E.S.E pad filter basket
- Stainless steel measuring spoon
- Quick guide
- Tamper with wooden handle
- Stainless steel portafilter
- 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!

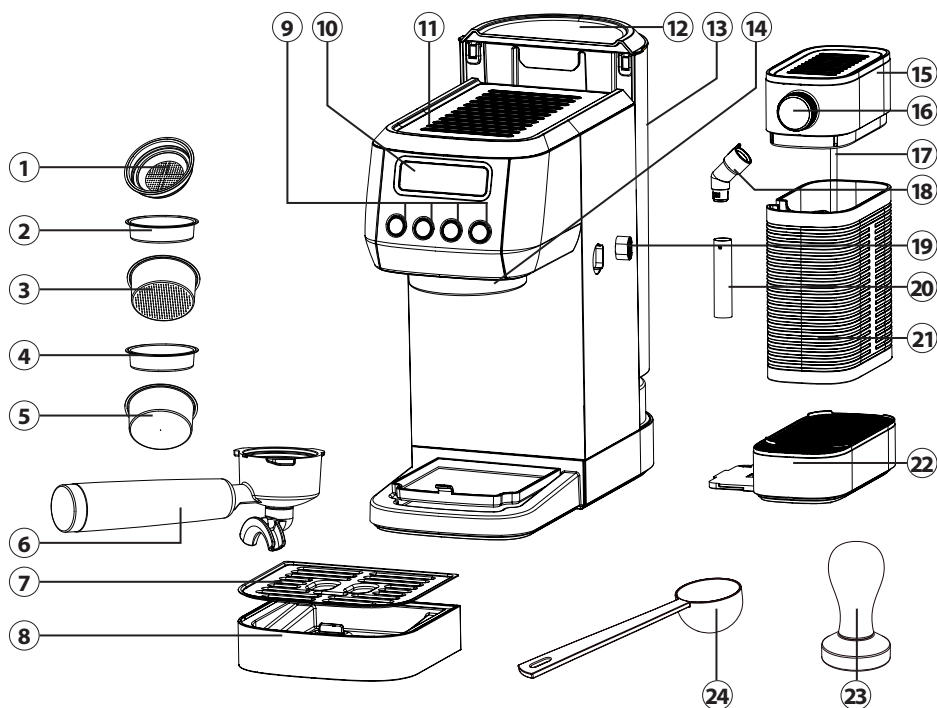
- Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!



4 Design and Function

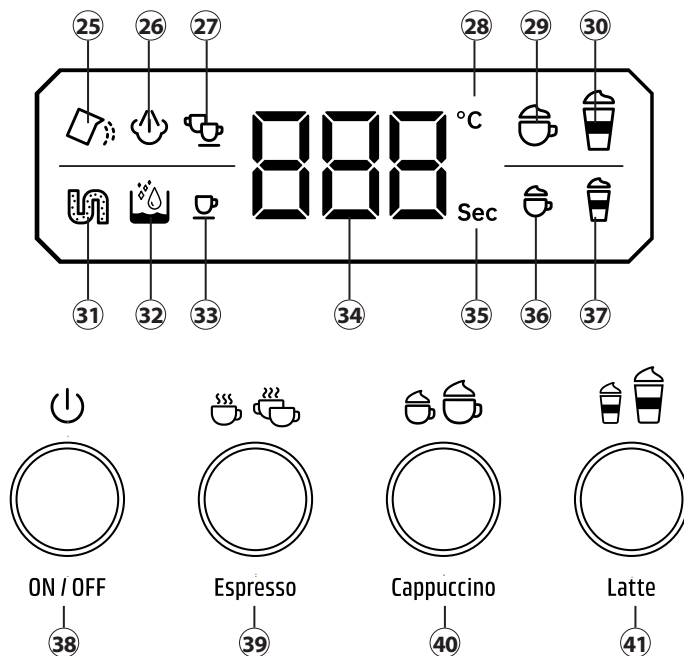
FR This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

4.1 Overview



- | | |
|--|----------------------------|
| ① E.S.E pad filter basket | ⑬ Water tank |
| ② Barista professional single (for 1 cup) | ⑭ Group head |
| ③ Barista professional double (for 2 cups) | ⑮ Milk tank lid |
| ④ Barista easy single (for 1 cup) | ⑯ Milk nozzle control knob |
| ⑤ Barista easy double (for 2 cups) | ⑰ Silicone hose |
| ⑥ Portafilter | ⑱ Milk nozzle connector |
| ⑦ Drip grid | ⑲ Milk tank lock |
| ⑧ Drip tray | ⑳ Milk nozzle |
| ⑨ Operating buttons | ㉑ Milk tank |
| ⑩ Control panel | ㉒ Milk tank base |
| ⑪ Cup warming tray | ㉓ Tamper |
| ⑫ Water tank lid | ㉔ Measuring spoon |

4.2 Control Panel



- | | |
|---|--|
| <p>25 Water tank empty</p> <p>26 Add more frothy milk</p> <p>27 2 espressi / doppio espresso</p> <p>28 Brewing temperature in C° (not adjustable)</p> <p>29 Cappuccino grande</p> <p>30 Latte macchiato grande</p> <p>31 Descaling reminder</p> <p>32 Milk nozzle cleaning function</p> <p>33 Single espresso</p> <p>34 Brewing temperature/ brewing time indicator</p> | <p>35 Time in seconds</p> <p>36 Small cappuccino</p> <p>37 Small latte macchiato</p> <p>Buttons:</p> <p>38 On/Off</p> <p>39 Espresso / 2 espressi or doppio espresso</p> <p>40 Cappuccino (small / grande)</p> <p>41 Latte macchiato (small / grande)</p> |
|---|--|

4.3 Rating plate

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

5 Operation and Handling

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

WARNING

- ▶ Caution hot steam can escape at device. Risk of burns.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.
- ▶ Always insert the portafilter before you use the appliance.
- ▶ Do not fill hot water into the watertank.
- ▶ The milk nozzle emits hot milk when in use. Do not touch the nozzle.
- ▶ Never reach under the outlet openings of the portafilter or the milk nozzle when the appliance is in operation.

PLEASE NOTE

- ▶ If the water tank is empty when you start the brewing process, then the ON/OFF button will light up white; the other buttons will flash green and the -symbol on the control panel will start to flash. Fill the water tank with water and press the "Espresso" button. The appliance pipes will fill with water and the appliance will heat up again. Repeat your desired brewing process.
- ▶ 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.

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. Push the milk tank base onto the right side of the appliance until you hear it click into place.
4. Fill the milk tank with water up to the "MAX" mark. Place the milk tank lid on the tank. Push the milk tank lock to the -symbol, place the milk tank on the base and push the milk tank lock to the -symbol.
5. 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.
6. Place a large cup on the drip grid.
7. Turn the milk nozzle control knob until the milk nozzle is pointed at the cup.
8. Plug the appliance into the power socket and press the "ON/OFF" button.
9. The appliance will begin to heat up. The buttons will flash white one after another.
10. 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. 2 minutes.

11. Press the “Cappuccino” button for approx. 3 seconds. The appliance will dispense hot water from the milk nozzle. Allow the water to flow out of the nozzle for approx. 20 seconds, then press the “Cappuccino” button again to end the process.
12. Where applicable, the appliance will heat up again.
13. Pour away the water in the cup and replace the cup on the drip grid under the portafilter’s outlet spout.
14. Press the “Espresso” button twice.
15. The appliance will begin the brewing process; dispense the water quantity for 2 espressi and then automatically end the process when it is finished.
16. Pour away the water in the cup.
17. 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.

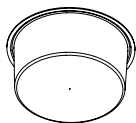
5.2 Tips / recommendations for preparation

- 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 portafilter baskets (Barista easy single & double)

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 portafilter baskets (Barista professional single & double)				
Basket	Amount	Quantity (g)	For use by	
	Single 	11-12 g	Experts	Freshly ground coffee
	Double 	18-19 g		

* 1 heaped measuring spoon = approx. 7 g

5.3.1 Double-walled portafilter baskets (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 portafilter baskets (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 upright 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. 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.
3. Place the portafilter with the filter insert for the desired amount of cups on the brewing head of the appliance and tighten it.
4. Place the desired cup/s on the drip grid under the outlet spout.
5. To warm the portafilter, basket, cup/s and group head, dispense the desired amount of water by pressing the "Espresso" button once for a single espresso and twice for two espressi or a doppio espresso.
6. Remove the portafilter by turning it in the opposite direction.
7. Remove the filter basket from the portafilter by levering it out, for example using a spoon. Warning! The portafilter and basket will be very hot!
8. Dry the basket and portafilter thoroughly before carefully re-inserting the basket into the portafilter.

9. 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.
10. 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.
11. Use the supplied tamper to press the coffee grounds down evenly, holding it vertically when doing so.
12. Skim off any excess coffee grounds from the edges of the portafilter.
13. Place the portafilter on the appliance's group head and then turn it to attach it.
14. Place the desired number of cups (one or two) on the drip grid under the outlet spout.
15. Press the "Espresso" button once for a single espresso and twice for two espressos or a doppio espresso.
16. The brewing process will begin in a few seconds and the selected button will flash white for a single espresso and green for 2 espressos or a doppio espresso.
17. The appliance automatically stops the brewing process when it is finished.
18. 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.
19. Place the portafilter on the drip grid to cool down. The spout on the group head is designed to fit into the two notches on the drip grid for this.
20. Make sure that you remove all coffee grounds from the filter basket after each use by knocking the grounds out over a container.
21. Remove the filter basket from the portafilter by levering it out, for example using a spoon.
22. Clean the basket and the portafilter thoroughly under running water.
23. 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 "Espresso" button again.
- ▶ The milk tank does not have to be attached to the appliance to prepare espresso.

5.5 How to prepare cappuccino

Always make sure that there is enough milk in the milk tank (between the "MIN" and "MAX" marks) and that the milk tank is correctly attached to the appliance. The milk tank lock must be set to the -symbol, otherwise the appliance will not be able to recognise the attached milk tank and you will not be able to select the "Cappuccino" and "Latte Macchiato" buttons. For a "Small Cappuccino" use the single cup filter; for a "Cappuccino Grande" use the double cup filter.

1. Follow Steps 1 – 14 in the "How to prepare espresso" section but use a cappuccino glass/cup in the desired size for preheating.
2. Make sure that the milk nozzle is pointed at the glass/cup.
3. Press the "Cappuccino" button once for a "Small Cappuccino" (button will light up white) and twice for a "Cappuccino Grande" (button will light up green).
4. The appliance ends the brewing process automatically.
5. Follow Steps 17 – 23 in the "How to prepare espresso" section.

PLEASE NOTE

- ▶ 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.
- ▶ We recommend using cold milk for the preparation process.
- ▶ When making cappuccino and latte macchiato, the frothy milk will be dispensed first, followed by the espresso.
- ▶ Clean the milk nozzle **after each use**. See the instructions in the "Cleaning and care" section for this.

5.6 How to prepare latte macchiato

1. Follow the steps and instructions in the "How to prepare espresso" and "How to prepare cappuccino" sections but use a latte macchiato glass/cup in the desired size for preheating.
2. Press the "Latte macchiato" button once for a "Small Latte Macchiato" (button will light up white) and twice for a "Latte Macchiato Grande" (button will light up green).
3. The appliance ends the brewing process automatically.
4. Follow Steps 17 – 23 in the "How to prepare espresso" section.

5.7 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. When preparing coffee with pads, use the portafilter basket without the "MAX" marking on the inside and with the "pad" lettering on the outside. 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.

5.8 How to add more frothy milk manually

1. Place your drink or an empty cup on the drip grid.
2. Make sure that the milk nozzle is pointed at the cup.
3. Press the "Cappuccino" button for approx. 3 seconds.
4. The appliance will begin to dispense frothy milk.
5. When the desired amount of frothy milk has been dispensed, press the "Cappuccino" button again to end the process.

PLEASE NOTE

- ▶ Dispensing of frothy milk will automatically end after 130 seconds.

5.9 Adjusting the quantities for the espresso, cappuccino and latte macchiato functions

You can set the brewing water quantity individually in line with your preferences.

PLEASE NOTE

- ▶ The information given only refers to the quantity of brewing water and/or milk 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. Press the “Espresso” button for 3 seconds.
3. The buttons will light up alternately. (If nothing happens within 15 seconds, the appliance will turn back to standby mode.)

5.9.1 Adjusting the water quantity for espresso (20–200 ml):

1. Place one or two cups under the portafilter’s outlet spout as desired.
2. To adjust the quantity for a single espresso, press the “Espresso” button once. To adjust the quantity for a two espressi or a doppio espresso, press the “Espresso” button twice.
3. The appliance will begin the brewing process.
4. When the desired amount of espresso has been dispensed, press the “Espresso” button again to end the brewing process. The appliance will beep 3 times to indicate that the quantity has been successfully adjusted.
5. It will then turn back to standby mode.

5.9.2 Adjusting the cappuccino quantity (20–200 ml espresso, 6–130 seconds milk frothing):

1. Place a glass/cup in the desired size under the portafilter’s outlet spout. Remove the drip tray and grid if your glass/cup does not fit under the portafilter’s outlet spout.
2. To adjust the quantity for a “Small Cappuccino”, press the “Cappuccino” button once. To adjust the quantity for a “Cappuccino Grande”, press the “Cappuccino” button twice.
3. The appliance will begin to dispense frothy milk.
4. When the desired amount of frothy milk has been dispensed, press the “Cappuccino” button again to end the milk frothing process. The appliance will beep 3 times to indicate that the quantity has been successfully adjusted.
5. The espresso brewing process will begin automatically.
6. When the desired amount of espresso has been dispensed, press the “Cappuccino” button again to end the brewing process. The appliance will beep 3 times to indicate that the quantity has been successfully adjusted.
7. It will then turn back to standby mode.

5.9.3 Adjusting the latte macchiato quantity (20–200 ml espresso, 6–130 seconds milk frothing):

1. Place a glass/cup in the desired size under the portafilter's outlet spout. Remove the drip tray and grid if your glass/cup does not fit under the portafilter's outlet spout.
2. To adjust the quantity for a "Small Latte Macchiato", press the "Latte Macchiato" button once. To adjust the quantity for a "Latte Macchiato Grande", press the "Latte Macchiato" button twice.
3. The appliance will begin to dispense frothy milk.
4. When the desired amount of frothy milk has been dispensed, press the "Latte Macchiato" button again to end the milk frothing process. The appliance will beep 3 times to indicate that the quantity has been successfully adjusted.
5. The espresso brewing process will begin automatically.
6. When the desired amount of espresso has been dispensed, press the "Latte Macchiato" button again to end the brewing process. The appliance will beep 3 times to indicate that the quantity has been successfully adjusted.
7. It will then turn back to standby mode.

5.9.4 How to reset the appliance to the standard quantities:

Press the "Espresso" and "Cappuccino" buttons simultaneously for approx. 5 seconds. The control panel will show "000" and the appliance will beep once to indicate that the appliance has been reset to its original factory settings.

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

◆ Milk system

The milk nozzle must be flushed out **after each use**.

If you would like to store the filled milk tank in the fridge, follow the steps below:

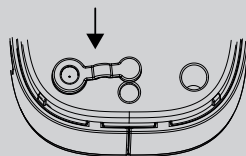
1. Place a large empty cup on the drip grid and make sure that there is enough water in the water tank.
2. Make sure that the milk nozzle is pointed at the cup.
3. Press the "Latte Macchiato" button for approx. 3 seconds.
4. The button will flash green and the appliance will dispense hot water from the milk nozzle. This procedure takes approx. 85 seconds and ends automatically.
5. The appliance will heat up again.
6. Repeat the procedure to make sure that all milk residues have been removed.
7. You can now store the filled milk tank in the fridge.

If the milk tank is empty and must be fully cleaned, follow the steps below:

1. Place a large empty cup on the drip grid and make sure that there is water in the water tank.
2. Remove the milk tank from the appliance and fill the milk tank with clean water, before reattaching it to the appliance.
3. Make sure that the milk nozzle is pointed at the cup.
4. Press the "Cappuccino" button for approx. 3 seconds.
5. The appliance will dispense steam from the milk nozzle. This procedure takes approx. 2 minutes and ends automatically.
6. Press the "Latte Macchiato" button for approx. 3 seconds.
7. The button will flash green and the appliance will dispense hot water from the milk nozzle. This procedure takes approx. 85 seconds and ends automatically.
8. Use warm soapy water and a soft cloth to clean all the individual parts.
9. Following this, dry the accessories thoroughly.

PLEASE NOTE

- ▶ Remove the air inlet from the underside of the milk tank lid and clean it under running water.



◆ Appliance

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

◆ 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, milk pitcher 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.

A descaling warning will be given after approx. 500 cycles – the “On/Off” button will flash 5 times. 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 the “Espresso” and “Latte Macchiato” buttons simultaneously for approx. 5 seconds. The appliance will begin the descaling procedure. 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.
Coffee comes out of the portafilter outlet spout slowly.	The coffee beans are ground too finely.	Pay attention to how coarsely you grind the beans.
	Too much coffee in the portafilter basket.	Pay attention to the basket's "Max." mark.
	The ground coffee is tamped too tightly.	Apply less pressure when tamping the ground coffee.
	The portafilter basket is blocked.	Clean the basket with a needle.
The coffee is passing through the machine too quickly.	The coffee beans are ground too coarsely.	Pay attention to how coarsely you grind the beans.
	Not enough coffee in the portafilter basket.	Pay attention to the basket's "Max." mark.
	The ground coffee not tamped tightly enough.	Apply more pressure when tamping the ground coffee.
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.

The coffee is too weak.	The single cup portafilter basket was used for a double espresso.	Use the single cup portafilter basket for a double espresso.
	You have not used enough ground coffee.	Increase the quantity of ground coffee.
	The grounds are too coarse.	Grind the beans more finely.
The “Cappuccino” and “Latte Macchiato” buttons are not lit up.	The milk tank has not been attached.	Attach the milk tank to the appliance and push the milk tank lock to the  position.
	The milk tank has not been correctly attached.	If the milk tank is attached to the appliance, push it firmly towards the appliance and move the milk tank lock to the  position until the “Cappuccino” and “Latte Macchiato” buttons light up.
The “Espresso”, “Cappuccino” and “Latte Macchiato” buttons are flashing.	The water tank is empty.	Fill the water tank with clean tap water. Press one of the three buttons.
	The milk is not cold enough.	Use pre-cooled milk.
	The milk nozzle is blocked.	Follow the instructions on how to clean the milk tank and the milk nozzle.
The amount of cappuccino or latte macchiato varies each time you make coffee.	The milk nozzle is blocked.	Follow the instructions on how to clean the milk tank and the milk nozzle.
An unpleasant smell is coming from the milk nozzle.	There are milk residues in the milk system.	Follow the instructions on how to clean the milk tank and the milk nozzle.

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.**

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.....	47
1.1	Informations relatives à ce manuel.....	47
1.2	Avertissements de danger.....	47
1.3	Limite de responsabilités.....	48
1.4	Protection intellectuelle.....	48
2	Sécurité	48
2.1	Utilisation conforme	48
2.2	Consignes de sécurités générales	49
2.3	Sources de danger.....	50
2.3.1	Danger de brûlures	50
2.3.2	Dangers du courant électrique.....	51
3	Mise en service.....	51
3.1	Consignes de sécurité.....	51
3.2	Inventaire et contrôle de transport.....	51
3.3	Déballage.....	52
3.4	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	52
3.5	Raccordement électrique.....	52
3.6	Avertissements	53
4	Structure et fonctionnement.....	53
4.1	Vue d'ensemble.....	53
4.2	Panneau de commande	54
4.3	Plaque signalétique	55
5	Commande et fonctionnement	55
5.1	Avant la première utilisation	56
5.2	Conseils / Recommandations pour la préparation	56
5.3	Filtres	57
5.3.1	Filtres à double paroi (avec régulation de pression)	57
5.3.2	Filtres à simple paroi (sans régulation de pression)	57
5.4	Préparation d'un espresso (Espresso et Caffè Doppio)	58
5.5	Préparation d'un Cappuccino	59
5.6	Préparation du Latte Macchiato	59
5.7	Préparation avec dosette de café	60
5.8	Ajouter manuellement de la mousse de lait	60
5.9	Ajuster la quantité d'Espresso, de Cappuccino, et de Latte Macchiato	60
5.9.1	Ajuster la quantité d'eau pour l'Espresso	60
5.9.2	Ajuster la quantité de Cappuccino	61
5.9.3	Ajuster la quantité de Latte-Macchiato	61
5.9.4	Rétablir la quantité standard	61
6	Nettoyage et entretien.....	62
6.1	Consignes de sécurité.....	62
6.2	Nettoyage	62
6.3	Détartrage	63
7	Réparation des pannes	64
7.1	Consignes de sécurité.....	64
7.2	Résolution des problèmes	64
8	Elimination des appareils usés	66
8.1	Elimination des emballages	66
9	Garantie.....	67

1 Généralités

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

1.1 Informations relatives à ce manuel

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

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

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

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

1.2 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.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SE

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 Crema/Espresso avec des grains de café/espresso fraîchement moulus,
- Préparation de Café Crema/Espresso avec des dosettes de café/espresso,
- Préparer des Cappuccino et des Latte Macchiato
- et la préparation définie par la mousse de lait.

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.

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

2.3.1 Danger de brûlures

** ATTENTION**

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

- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil deviennent très bouillantes pendant l'utilisation. La buse à lait, la plaque à tasses, la tête porte-filtre, les filtres et la grille d'égouttage sont particulièrement chauds.

⚠ ATTENTION

- ▶ Du lait chaud s'échappe lors de l'utilisation de la buse à lait. Ne touchez pas la buse à lait pendant son utilisation.
- ▶ Ne mettez jamais la main sous les ouvertures de sortie du porte-filtre ou de la buse à lait lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Vérifiez toujours la température de l'espresso avant de le boire.

2.3.2 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 Latte
- 2 filtres à simple paroi (Barista professional single & double)
- 2 filtres à double paroi (Barista easy single & double)

- Filtre E.S.E Pad
- Cuillère à doser en acier inoxydable
- Guide de démarrage rapide

- Tamper avec poignée en bois
- Porte-filtre en acier inoxydable
- Mode d'emploi

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 !

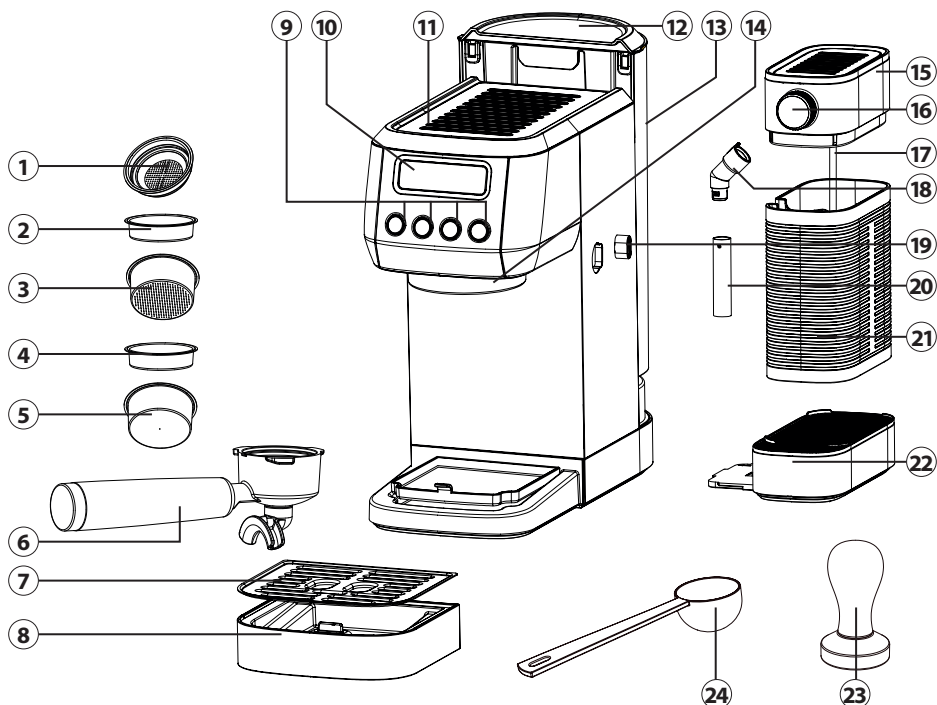
► Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !



4 Structure et fonctionnement

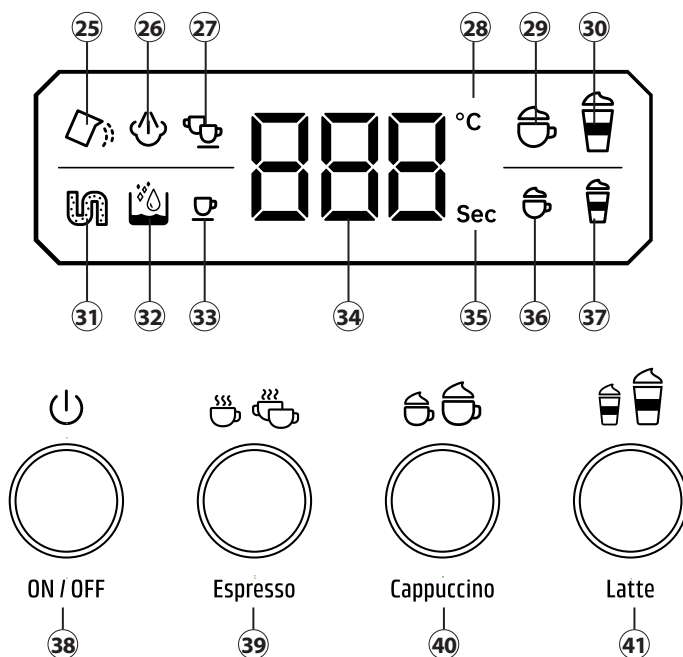
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

4.1 Vue d'ensemble



- | | |
|---|--|
| ① Filtre E.S.E Pad | ⑬ Réservoir d'eau |
| ② Barista professional single (pour 1 tasse) | ⑭ Tête d'infusion |
| ③ Barista professional double (pour 2 tasses) | ⑮ Couvercle du réservoir de lait |
| ④ Barista easy single (pour 1 tasse) | ⑯ Bouton de réglage rotatif des buses à lait |
| ⑤ Barista easy double (pour 2 tasses) | ⑰ Tuyau en silicone |
| ⑥ Porte-filtre | ⑱ Raccord de buse à lait |
| ⑦ Grille d'égouttage | ⑲ Verrouillage du réservoir de lait |
| ⑧ Bac d'égouttage | ⑳ Buse à lait |
| ⑨ Touches de commande | ㉑ Réservoir de lait |
| ⑩ Écran | ㉒ Base du réservoir de lait |
| ⑪ Plaque à tasses | ㉓ Tamper |
| ⑫ Couvercle du réservoir d'eau | ㉔ Cuillère de dosage |

4.2 Panneau de commande



25 Pas d'eau dans le réservoir d'eau

26 Ajouter de la mousse de lait

27 2 Espressos / Doppio - Espresso

28 température d'infusion en C°
(non réglable)

29 Cappuccino Grande

30 Latte Macchiato Grande

31 Rappel de détartrage

32 Fonction de nettoyage de la buse à lait

33 Single - Espresso

34 Indicateur de la température d'infusion/du temps d'infusion

35 Temps en secondes

36 Small Cappuccino

37 Small Latte Macchiato

Touches :

38 Marche/Arrêt

39 Espresso / 2 Espressos ou Doppio - Espresso

40 Cappuccino (Small / Grande)

41 Latte Macchiato (Small / Grande)

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.
- ▶ Du lait chaud s'échappe lors de l'utilisation de la buse à lait. Ne touchez pas la buse.
- ▶ Ne mettez jamais la main sous les orifices de sortie du porte-filtre ou de la buse à lait lorsque l'appareil est en marche.

REMARQUE

- ▶ S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau au démarrage du processus de préparation, la touche ON/OFF s'allume en blanc, les autres touches clignotent en vert et le symbole  clignote sur l'écran. Remplissez le réservoir d'eau et appuyez sur la touche « Espresso ». Les conduites de l'appareil se remplissent d'eau et l'appareil se remet à chauffer. Redémarrez ensuite le processus d'infusion de votre choix.
- ▶ 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.

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. Faites glisser la base du réservoir de lait sur le côté droit à côté de l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
4. Remplissez le réservoir de lait d'eau jusqu'au repère « MAX ». Fermez le réservoir de lait avec le couvercle du réservoir de lait. Faites glisser le verrou du réservoir de lait sur le symbole , placez le réservoir de lait sur la base et faites glisser le verrou du réservoir de lait sur le symbole .
5. 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.
6. Placez une grande tasse sur la grille d'égouttage.
7. Tournez le bouton de réglage de la buse à lait de manière que la buse soit dirigée vers la tasse.
8. Branchez l'appareil à la prise de courant et appuyez sur la « touche ON/OFF ».
9. L'appareil commence à chauffer. Les touches clignotent en blanc les unes après les autres.
10. 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 2 minutes.
11. Maintenez la touche « Cappuccino » enfoncée pendant environ 3 secondes. L'appareil distribue de l'eau chaude par la buse à lait. Laissez-la s'écouler pendant environ 20 secondes, puis appuyez à nouveau sur la touche « Cappuccino » pour terminer le processus.
12. Le cas échéant, l'appareil se réchauffe à nouveau.
13. Jetez l'eau de la tasse et placez à nouveau la tasse sur la grille d'égouttage sous la sortie du porte-filtre.
14. Appuyez 2 fois sur la touche « Espresso ».
15. 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.
16. Jetez l'eau de la tasse.
17. 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.

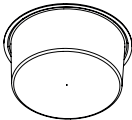
5.2 Conseils / Recommandations pour la préparation

- 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.

Filtres à double paroi (Barista easy single & double)				
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		
Filtres à paroi simple (Barista professional single & double)				
Insert de tamisage	Dose	Quantité (g)	Utilisation pour	
	Simple 	11 à 12 g	Professionnels	Café fraîchement moulu
	Double 	18 à 19 g		

* 1 cuillère de dosage bombée = env. 7 g

5.3.1 Filtres 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 tamber ou du degré de fraîcheur du café moulu.

5.3.2 Filtres 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

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SE

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 à la verticale sur le plateau à tasses de l'appareil. Ne touchez le plateau à tasses qu'avec précaution, car il chauffe beaucoup. Lorsque vous moulez les grains de café, veillez à les mouler 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.
2. 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.
3. 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.
4. Placez une ou deux tasses sur la grille d'égouttage sous la sortie, comme vous le souhaitez.
5. 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 « Espresso » 1 fois pour un Espresso simple et 2 fois pour 2 Espressos ou un double Espresso.
6. Retirez le porte-filtre en le tournant dans le sens inverse.
7. Retirez le filtre du porte-filtre en faisant levier, par exemple à l'aide d'une cuillère. Attention, le porte-filtre et l'élément filtrant sont très chauds !
8. Séchez soigneusement le filtre et le porte-filtre, puis replacez délicatement le filtre dans le porte-filtre.
9. 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.
10. 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.
11. Pressez la poudre de café moulu uniformément et verticalement avec le tamper fourni.
12. Enlevez l'excédent de café moulu du bord du porte-filtre.
13. Placez le porte-filtre sur la tête d'infusion de l'appareil et tournez-le fermement.
14. Positionnez le nombre de tasses souhaité (une ou deux tasses) sous la sortie sur la grille d'égouttage.
15. Appuyez 1 fois sur la touche « Espresso » pour un Espresso simple et 2 fois pour 2 Espressos ou un double Espresso.
16. L'infusion commence au bout de quelques instants et la touche sélectionnée clignote en blanc pour un Espresso simple et en vert pour deux Espressos ou un double Espresso.
17. L'appareil termine automatiquement le cycle de préparation.
18. Pour retirer le porte-filtre après la préparation, tenez la machine d'une main et dévissez le porte-filtre de l'autre main.
19. Déposer le porte-filtre sur la grille d'égouttage pour le laisser refroidir. La sortie de la tête du porte-filtre s'insère dans les deux encoches de la grille d'égouttage.

20. Après chaque utilisation, retirez complètement la poudre de café du filtre en le tapotant au-dessus d'un récipient.
21. Retirez le filtre du porte-filtre en faisant levier, par exemple à l'aide d'une cuillère.
22. Nettoyez soigneusement le filtre et le porte-filtre sous l'eau courante.
23. 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 « Espresso ».
- ▶ Pour la préparation de l'Espresso, il n'est pas nécessaire de fixer le réservoir de lait à l'appareil.

5.5 Préparation d'un Cappuccino

Veillez toujours à ce qu'il y ait suffisamment de lait dans le réservoir de lait (entre les repères MIN et MAX) et que le réservoir de lait soit correctement fixé à l'appareil. Le verrouillage du réservoir de lait doit être sur le symbole , sinon l'appareil ne reconnaît pas le réservoir de lait installé et vous ne pouvez pas sélectionner les touches « Cappuccino » et « Latte Macchiato ». Utilisez le filtre à une tasse pour un Small Cappuccino et le filtre à deux tasses pour un Cappuccino Grande.

1. Suivez les étapes 1 à 14 comme décrit dans le chapitre « Préparation de l'Espresso », mais utilisez un verre/une tasse à Cappuccino de la taille souhaitée pour le préchauffage.
2. Veillez à ce que la buse à lait soit dirigée vers le verre/la tasse.
3. Appuyez 1 fois sur la touche « Cappuccino » pour un Small Cappuccino (la touche s'allume en blanc) et 2 fois pour un Cappuccino Grande (la touche s'allume en vert).
4. L'appareil termine automatiquement le processus d'infusion.
5. Suivez les étapes 17 à 23 comme décrit dans le chapitre « Préparation de l'Espresso ».

REMARQUE

- ▶ 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.
- ▶ Nous recommandons d'utiliser du lait froid pour la préparation.
- ▶ Lors de la préparation d'un Cappuccino ou d'un Latte Macchiato, la mousse de lait est d'abord distribuée, puis l'Espresso.
- ▶ Nettoyez la buse à lait après chaque utilisation comme décrit sous « Nettoyage et entretien ».

5.6 Préparation du Latte Macchiato

1. Suivez les étapes et les instructions décrites précédemment dans les chapitres « Préparation de l'Espresso » et « Préparation du Cappuccino », mais utilisez un verre/une tasse à Latte Macchiato de la taille souhaitée pour le préchauffage.
2. Appuyez 1 fois sur la touche « Latte Macchiato » pour un Small Latte Macchiato (la touche s'allume en blanc) et 2 fois pour un Latte Macchiato Grande (la touche s'allume en vert).
3. L'appareil termine automatiquement le processus d'infusion.
4. Suivez les étapes 17 à 23 comme décrit dans le chapitre « Préparation de l'Espresso ».

5.7 Préparation avec dosette de café

Pour la préparation, procédez comme décrit précédemment et utilisez une dosette de café au lieu de café fraîchement moulu. Pour la préparation de la dosette de café, utilisez le filtre sans MAX. Marquage à l'intérieur et inscription « pad » à l'extérieur. 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.

5.8 Ajouter manuellement de la mousse de lait

1. Placez votre boisson ou une tasse vide sur la grille d'égouttage.
2. Veillez à ce que la buse à lait soit dirigée dans la tasse.
3. Maintenez la touche « Cappuccino » enfoncée pendant environ 3 secondes.
4. L'appareil commence à distribuer de la mousse de lait.
5. Appuyez à nouveau sur la touche « Cappuccino » pour arrêter la distribution lorsque la quantité souhaitée est atteinte.

REMARQUE

- La distribution de mousse de lait s'arrête automatiquement au bout de 130 secondes.

5.9 Ajuster la quantité d'Espresso, de Cappuccino, et de Latte Macchiato

Vous pouvez régler individuellement les quantités d'eau bouillante selon vos souhaits.

REMARQUE

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

1. Préparez l'appareil pour l'utilisation.
2. Appuyez sur la touche « Espresso » pendant 3 secondes.
3. Les touches s'allument alternativement en vert. (Si aucune action n'est effectuée dans les 15 secondes, l'appareil repasse en mode veille).

5.9.1 Ajuster la quantité d'eau pour l'Espresso (20 à 200 ml) :

1. Placez une ou deux tasses souhaitées sous la sortie du porte-filtre.
2. Pour ajuster la quantité d'un simple Espresso, appuyez 1 fois sur la touche « Espresso ». Pour ajuster la quantité de deux espressos ou d'un double espresso, appuyez deux fois sur la touche « Espresso ».
3. L'appareil démarre le processus de préparation.

4. Lorsque la quantité d'Espresso souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur la touche « Espresso » pour arrêter l'infusion. Un signal sonore retentit trois fois pour indiquer que la quantité a été adaptée avec succès.
5. L'appareil revient en mode veille.

5.9.2 Ajuster la quantité de Cappuccino (20 à 200 ml d'Espresso, 6 à 130 secondes de moussage du lait) :

1. Placez un verre/une tasse de la taille souhaitée sous la sortie du porte-filtre. Retirez le bac d'égouttement et la grille à pots si votre verre/tasse ne peut pas être placé(e) sous la sortie du porte-filtre.
2. Pour ajuster la quantité d'un Small Cappuccino, appuyez 1 fois sur la touche « Cappuccino ». Pour ajuster la quantité d'un Cappuccino Grande, appuyez 2 fois sur la touche « Cappuccino ».
3. L'appareil commence à produire de la mousse de lait.
4. Lorsque la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur la touche « Cappuccino » pour arrêter de faire mousser le lait. Un signal sonore retentit trois fois pour indiquer que la quantité a été adaptée avec succès.
5. La préparation de l'Espresso démarre automatiquement.
6. Lorsque la quantité d'Espresso souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur la touche « Cappuccino » pour arrêter le processus d'infusion. Un nouveau signal sonore retentit trois fois pour indiquer que la quantité a été adaptée avec succès.
7. L'appareil revient en mode veille.

5.9.3 Ajuster la quantité de Latte-Macchiato (20 à 200 ml d'Espresso, 6 à 130 secondes de moussage du lait) :

1. Placez un verre/une tasse de la taille souhaitée sous la sortie du porte-filtre. Retirez le bac d'égouttement et la grille à pots si votre verre/tasse ne peut pas être placé(e) sous la sortie du porte-filtre.
2. Pour ajuster la quantité d'un Small Latte Macchiato, appuyez 1 fois sur la touche « Latte Macchiato ». Pour ajuster la quantité d'un Latte Macchiato Grande, appuyez 2 fois sur la touche « Latte Macchiato ».
3. L'appareil commence à produire de la mousse de lait.
4. Lorsque la quantité de mousse de lait souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur la touche « Latte Macchiato » pour arrêter de faire mousser le lait. Un signal sonore retentit trois fois pour indiquer que la quantité a été adaptée avec succès.
5. La préparation de l'Espresso démarre automatiquement.
6. Lorsque la quantité d'Espresso souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur la touche « Latte Macchiato » pour arrêter le processus d'infusion. Un nouveau signal sonore retentit trois fois pour indiquer que la quantité a été adaptée avec succès.
7. L'appareil revient en mode veille.

5.9.4 Rétablir la quantité standard :

Maintenez les touches « Espresso » et « Cappuccino » enfoncées pendant environ 5 secondes. L'écran indique « 000 » et 1 signal sonore simple retentit pour indiquer que l'appareil est revenu aux paramètres standards d'origine.

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

6.2 Nettoyage

◆ Circuit de lait

Après chaque utilisation, la buse à lait doit être rincée.

Si vous souhaitez conserver le réservoir de lait au réfrigérateur, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Placez une grande tasse vide sur la grille d'égouttage et assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir d'eau.
2. Veillez à ce que la buse à lait soit dirigée dans la tasse.
3. Maintenez la touche « Latte Macchiato » enfoncée pendant environ 3 secondes.
4. La touche clignote en vert et l'appareil distribue de l'eau chaude par la buse à lait. Ce processus dure environ 85 secondes et s'arrête automatiquement.
5. L'appareil chauffe à nouveau.
6. Répétez l'opération pour vous assurer que les résidus de lait ont été complètement éliminés.
7. Le réservoir de lait avec le lait peut maintenant être conservé au réfrigérateur.

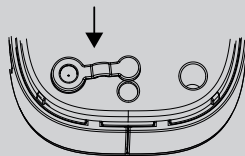
Si le réservoir de lait est vide et doit être entièrement nettoyé, suivez les étapes suivantes :

1. Placez une grande tasse vide sur la grille d'égouttage et assurez-vous qu'il y a de l'eau dans le réservoir d'eau.
2. Retirez le réservoir à lait de l'appareil et remplissez le réservoir à lait d'eau propre, puis refixez-le à l'appareil.
3. Veillez à ce que la buse à lait soit dirigée dans la tasse.
4. Maintenez la touche « Cappuccino » enfoncée pendant environ 3 secondes.
5. L'appareil libère de la vapeur par la buse à lait. Ce processus dure environ 2 minutes et s'arrête automatiquement.
6. Maintenez la touche « Latte Macchiato » enfoncée pendant environ 3 secondes.

7. La touche clignote en vert et l'appareil distribue de l'eau chaude par la buse à lait. Ce processus dure environ 85 secondes et s'arrête automatiquement.
8. Nettoyez toutes les pièces détachées dans de l'eau de rinçage chaude avec un chiffon doux.
9. Séchez ensuite soigneusement les accessoires.

REMARQUE

- Retirez l'arrivée d'air du côté inférieur du couvercle du tank à lait et nettoyez-la sous l'eau courante.

**◆ Appareil**

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

◆ 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, le pot à lait 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 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.

L'appareil affiche un avertissement de détartrage après environ 500 cycles en allumant 5 fois la touche marche/arrêt. 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. Maintenez les touches « Cappuccino » et « Latte Macchiato » 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 café ne s'écoule que lentement par la sortie du porte-filtre.	Le café est trop finement moulu.	Faites attention au degré de mouture.
	Trop de café dans le filtre.	Faire attention au repère Max. dans le filtre.
	Le café moulu est trop tassé.	Tassez le café moulu moins fortement.
	Le filtre est bouché.	Nettoyez le filtre avec une aiguille.
Le café passe trop vite.	Le café est trop grossièrement moulu.	Faites attention au degré de mouture.
	Trop peu de café dans le filtre.	Faire attention au repère Max. dans le filtre.
	Le café moulu n'est pas assez fortement tassé.	Tassez le café moulu plus fortement.
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.
Café trop clair.	Le filtre pour une tasse a été utilisé pour un double Espresso.	Utilisez le filtre à double tasse pour un double Espresso.
	La quantité de café moulu est trop faible.	Augmentez la quantité de café moulu.
	Le café moulu est trop grossier.	Utilisez une mouture plus fine.
Les boutons « Cappuccino » et « Latte Macchiato » ne sont pas allumés.	Le réservoir de lait n'est pas en place.	Insérez le réservoir de lait dans l'appareil et faites glisser le verrouillage du réservoir de lait en position  .
	Le réservoir de lait n'est pas complètement en place.	Si le réservoir de lait est fixé à l'appareil, poussez-le fermement contre l'appareil et faites glisser le verrou du réservoir de lait en position  jusqu'à ce que les boutons « Cappuccino » et « Latte Macchiato » s'allument.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SE

La touche « Espresso », la touche « Cappuccino » et la touche « Latte Macchiato » clignotent.

Le réservoir d'eau est vide.

Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau propre du robinet. Appuyez sur l'une des trois touches.

Le lait n'est pas assez froid.

Utilisez du lait froid sortant du réfrigérateur.

La buse à lait est bouchée.

Suivez les instructions pour nettoyer le réservoir de lait et la buse à lait.

La quantité de Cappuccino ou de Latte Macchiato est différente à chaque fois.

La buse à lait est bouchée.

Suivez les instructions pour nettoyer le réservoir de lait et la buse à lait.

Une odeur désagréable se dégage de la buse à lait.

Des résidus de lait se trouvent dans le circuit de lait.

Suivez les instructions pour nettoyer le réservoir de lait et la buse à lait.

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.**

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.....	69
1.1	Información acerca de este manual	69
1.2	Advertencias.....	69
1.3	Limitación de responsabilidad	69
1.4	Derechos de autor (copyright)	70
2	Seguridad.....	70
2.1	Uso previsto.....	70
2.2	Instrucciones generales de seguridad	71
2.3	Fuentes de peligro.....	72
2.3.1	Peligro de quemaduras.....	72
2.3.2	Peligro de electrocución.....	73
3	Puesta en marcha	73
3.1	Instrucciones de seguridad	73
3.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte.....	73
3.3	Desembalaje.....	74
3.4	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	74
3.5	Conexión eléctrica.....	74
3.6	Precaución con el aparato	75
4	Estructura y funciones	75
4.1	Visión general	75
4.2	Elementos de operación	76
4.3	Placa de especificaciones.....	77
5	Operación y funcionamiento.....	77
5.1	Antes del primer uso	78
5.2	Consejos/recomendaciones para preparar café.....	79
5.3	Filtros	79
5.3.1	Filtros de pared doble (con regulación de presión)	79
5.3.2	Filtros de pared simple (sin regulación de presión)	80
5.4	Preparación de café expreso («espresso» y «caffè doppio»)	80
5.5	Preparación de un cappuccino	81
5.6	Preparación de un latte macchiato	82
5.7	Preparación con monodosis de café.....	82
5.8	Añadir manualmente leche espumada	82
5.9	Ajustar la cantidad en las funciones de espresso, cappuccino y latte macchiato.....	82
5.9.1	Ajustar las cantidades de agua para espresso.....	83
5.9.2	Ajustar la cantidad de cappuccino	83
5.9.3	Ajustar la cantidad de latte macchiato.....	83
5.9.4	Restablecer las cantidades estándar.....	84
6	Limpieza y conservación.....	84
6.1	Instrucciones de seguridad	84
6.2	Limpieza.....	84
6.3	Eliminación de cal.....	85
7	Resolución de fallas.....	86
7.1	Instrucciones de seguridad	86
7.2	Indicaciones de avería	86
8	Eliminación del aparato usado	88
8.1	Eliminación del embalaje.....	89
9	Garantía.....	89

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 Latte (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

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 crema y espresso con granos de café recién molidos,
- preparación de café crema y espresso con monodosis de café o de expreso,
- Diseñada para la preparación de cappuccino y latte macchiato
- y para espumar leche.

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

2.3.1 Peligro de quemaduras

** ADVERTENCIA**

El agua calentada en este aparato, la boquilla de leche, 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, la boquilla de leche, la placa para tazas, el cabezal del portafiltro, los filtros y la rejilla de goteo se calientan mucho.

⚠ ADVERTENCIA

- ▶ Cuando se utiliza la boquilla de leche sale leche caliente. No toque la boquilla de leche durante el uso.
- ▶ No toque nunca debajo de los orificios de salida del portafiltro ni de la boquilla de leche cuando el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Compruebe siempre la temperatura del expreso antes de beberlo.

2.3.2 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 EspressoGourmet Latte
- 2 filtros de pared simple (Barista professional single & double)
- 2 filtros de pared doble (Barista easy single & double)

- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Filtro para monodosis E.S.E. | • Tamper con mango de madera |
| • Cuchara dosificadora de acero inoxidable | • Portafiltro de acero inoxidable |
| • Guía rápida | • 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!

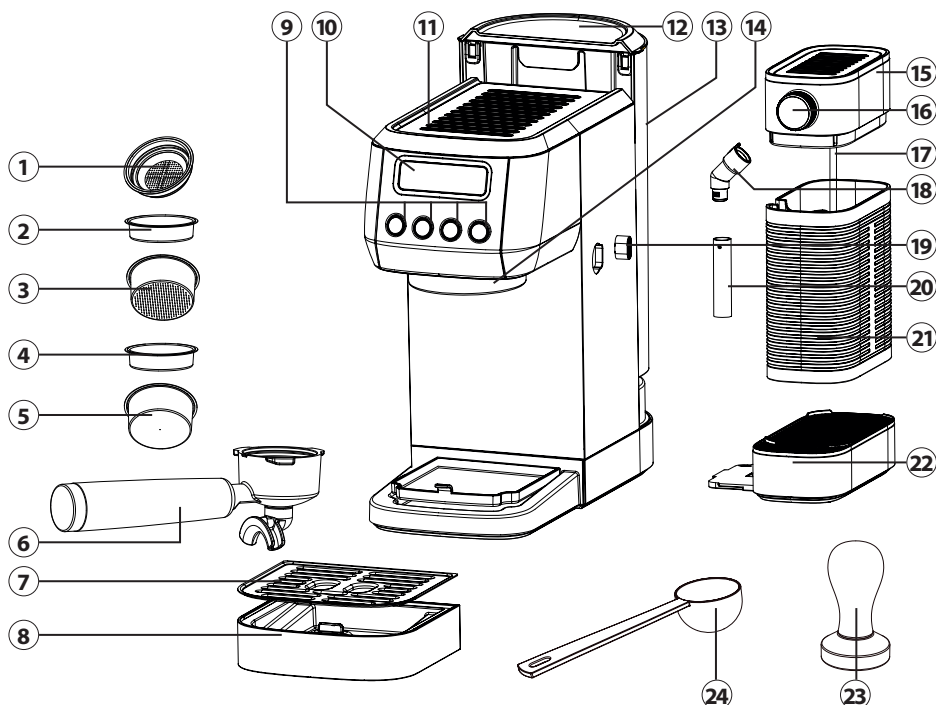
- No toque la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!



4 Estructura y funciones

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

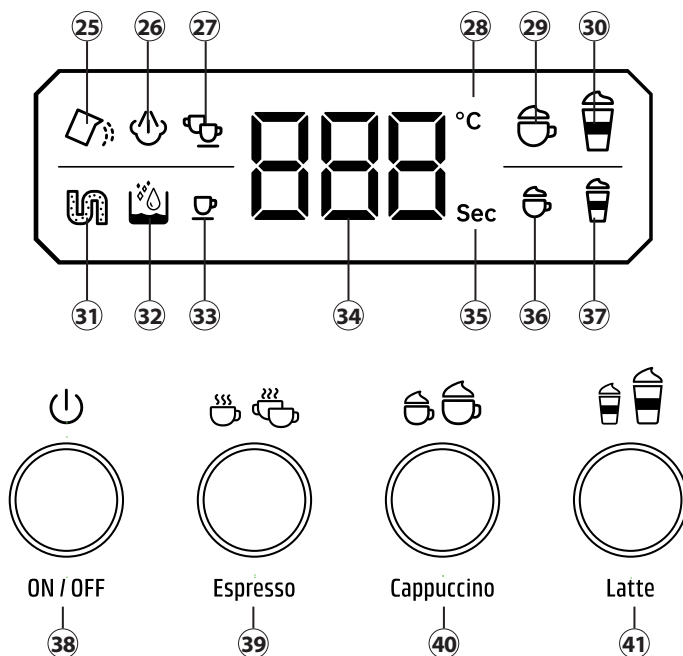
4.1 Visión general



DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SE

- | | |
|--|---|
| ① Filtro para monodosis E.S.E. | ⑬ Depósito de agua |
| ② Barista professional single (para 1 taza) | ⑭ Unidad de preparación de café |
| ③ Barista professional double (para 2 tazas) | ⑮ Tapa del depósito de leche |
| ④ Barista easy single (para 1 taza) | ⑯ Regulador giratorio de la boquilla de leche |
| ⑤ Barista easy double (para 2 tazas) | ⑰ Tubo flexible de silicona |
| ⑥ Portafiltro | ⑱ Conexión de la boquilla de leche |
| ⑦ Rejilla de goteo | ⑲ Bloqueo del depósito de leche |
| ⑧ Bandeja de goteo | ⑳ Boquilla de leche |
| ⑨ Botones de manejo | ㉑ Depósito de leche |
| ⑩ Pantalla | ㉒ Base del depósito de leche |
| ⑪ Placa para tazas | ㉓ Tamper |
| ⑫ Tapa del depósito de agua | ㉔ Cuchara dosificadora |

4.2 Elementos de operación



- | | | | |
|----|--|----|-------------------------|
| 25 | No hay agua en el depósito de agua | 35 | Tiempo en segundos |
| 26 | Añadir más leche espumada | 36 | Cappuccino pequeño |
| 27 | 2 Espresso /Doppio Espresso | 37 | Latte macchiato pequeño |
| 28 | Temperatura de preparación de café en °C (no se puede ajustar) | | |
| 29 | Cappuccino grande | | |
| 30 | Latte macchiato grande | | |
| 31 | Aviso de descalcificación | | |
| 32 | Función de limpieza de la boquilla de leche | | |
| 33 | Single Espresso | | |
| 34 | Indicación de temperatura/tiempo de preparación del café | | |
- Botones:**
- | | |
|----|---|
| 38 | Encendido/apagado |
| 39 | Espresso / 2 Espresso o Doppio Espresso |
| 40 | Cappuccino (pequeño/grande) |
| 41 | Latte macchiato (pequeño/grande) |

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.
- ▶ Cuando se utiliza la boquilla de leche sale leche caliente. No toque la boquilla.
- ▶ No introduzca nunca la mano por debajo de las aberturas de salida del portafiltro o de la boquilla de leche cuando el aparato esté en funcionamiento.

NOTA

- ▶ En caso de que no haya agua en el depósito cuando comienza el proceso de preparación de café, el botón de encendido/apagado se encenderá de color blanco, los demás botones parpadearán en verde y en la pantalla parpadeará el símbolo XX. Llene el depósito con agua y pulse el botón de «Espresso». Los conductos del aparato se llenarán de agua y el aparato volverá a calentar. Inicie de nuevo el proceso de preparación de café que desee.

NOTA

- ▶ 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.

5.1 Antes del primer uso

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

1. 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. Introduzca la base del depósito de leche en el lado derecho junto al aparato, hasta oír cómo encaja.
4. Llene de agua el depósito de leche hasta la marca «MAX». Cierre la tapa del depósito de leche. Ponga el bloqueo del depósito de leche en el símbolo , coloque el depósito de leche sobre la base y mueva el bloqueo del depósito de leche al símbolo .
5. 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.
6. Coloque una taza grande sobre la rejilla de goteo.
7. Gire el regulador giratorio de la boquilla de leche de tal forma que la boquilla de leche apunte hacia la taza.
8. Enchufe el aparato a la toma de corriente y pulse el botón «ON/OFF».
9. El aparato empezará a calentar. Los botones parpadearán consecutivamente en blanco.
10. 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. 2 minutos.
11. Mantenga pulsado el botón de «Cappuccino» durante aprox. 3 segundos. El aparato dispensará agua caliente a través de la boquilla de leche. Deje que fluya durante aprox. 20 segundos y pulse de nuevo el botón de «Cappuccino» para finalizar el proceso.
12. En caso necesario, el aparato volverá a calentar.
13. Deseche el agua de la taza y vuelva a colocar la taza sobre la rejilla de goteo, debajo de la salida del portafiltro.
14. Pulse dos veces el botón de «Espresso».
15. El aparato iniciará el proceso de preparación de café, dispensará la cantidad de agua equivalente a dos Espresso, y se parará automáticamente cuando ha terminado.
16. Deseche el agua de la taza.
17. Ahora puede utilizar el aparato como desee.

NOTA

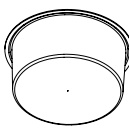
- ▶ Durante el primer uso se producen ruidos fuertes, ya que el aparato introduce agua en los conductos. Estos ruidos son normales y su intensidad se reduce con el tiempo.

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).

Filtros de pared doble (Barista easy single & double)				
Filtro	Dosis	Cantidad (g)	Uso para	
	sencilla 	7-11 g	principiantes	café recién molido y café molido previamente
	doble 	14-17 g		
Filtros de pared simple (Barista professional single & double)				
Filtro	Dosis	Cantidad (g)	Uso para	
	sencilla 	11-12 g	profesionales	café recién molido
	doble 	18-19 g		

* 1 cuchara dosificadora colmada = aprox. 7 g

5.3.1 Filtros de pared doble (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 extrac-

ción 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 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. Coloque las tazas en posición vertical sobre la placa para tazas en el 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. 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.
3. Coloque el portafiltro con el filtro para la cantidad de tazas deseada en el cabezal de infusión del aparato y gírelo firmemente.
4. Coloque una o dos tazas, según desee, sobre la rejilla de goteo debajo de la salida de café.
5. 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 «Espresso» una vez para un Single Espresso y dos veces para dos Expressi o un Doppio Espresso.
6. Quite el portafiltro girándolo en sentido contrario.
7. Saque el filtro del portafiltro, haciendo palanca, por ejemplo, con una cuchara. ¡Atención, el portafiltro y el filtro están muy calientes!
8. Seque bien el filtro y el portafiltro y vuelva a colocar con cuidado el filtro en el portafiltro.
9. 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.
10. Para distribuir y compactar lo mejor posible el café molido, golpee con cuidado el portafiltro sobre una encimera o una almohadilla de tamper.
11. Presione uniformemente el café molido aplicando en vertical el tamper incluido.
12. Retire los restos de café molido del borde del portafiltro.
13. Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión del aparato y gírelo firmemente.
14. Ponga el número de tazas que desee (una o dos) debajo de la salida de café, sobre la rejilla de goteo.
15. Pulse el botón de «Espresso» una vez para un Single Espresso y dos veces para preparar dos Expressi o un Doppio Espresso.

16. El proceso de preparación de café comienza pocos instantes después, y el botón seleccionado parpadea en blanco en el caso de un Single Espresso, y en verde si se preparan dos Espressi o un Doppio Espresso.
17. El aparato finaliza el proceso automáticamente.
18. 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.
19. Coloque el portafiltro sobre la rejilla de goteo para que se enfríe. Para ello, la salida del cabezal del portafiltro encaja en las dos escotaduras de la rejilla de goteo.
20. Después de cada uso, saque todo el café molido del filtro golpeándolo sobre un recipiente.
21. Saque el filtro del portafiltro, haciendo palanca, por ejemplo, con una cuchara.
22. Limpie bien el filtro y el portafiltro bajo un chorro de agua corriente.
23. 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 «Espresso».
- No es necesario colocar el recipiente de leche en el aparato para preparar un espresso.

5.5 Preparación de un cappuccino

Preste atención a que haya siempre suficiente leche en el depósito de leche (entre las marcas «MIN» y «MAX») y compruebe que el depósito de leche esté instalado correctamente en la cafetera. El bloqueo del depósito de leche debe estar en el símbolo , ya que de lo contrario el aparato no detecta que el depósito de leche está instalado, y no podrá seleccionar los botones de «Cappuccino» y «Latte macchiato». Utilice el filtro de una taza para preparar un cappuccino pequeño, y el filtro de dos tazas para un cappuccino grande.

1. Siga los pasos 1 a 14 que se describen en el apartado «Preparación de un espresso», pero utilizando en el precalentamiento una taza o vaso de cappuccino del tamaño que desee.
2. Preste atención a que la boquilla de leche apunte hacia el vaso o taza.
3. Pulse una vez el botón de «Cappuccino» para preparar un cappuccino pequeño (el botón se enciende en blanco) y dos veces para un cappuccino grande (en botón se enciende en verde).
4. El aparato finaliza automáticamente el proceso de infusión.
5. Siga los pasos 17 a 23 que se describen en el apartado «Preparación de un espresso».

NOTA

- Puede utilizar vasos o tazas altos con una altura máxima de 135 mm. Para usar tazas altas, quite del aparato la bandeja de goteo con la rejilla y coloque el vaso o taza directamente debajo de la salida.
- Recomendamos utilizar leche fría para la preparación.
- Cuando se prepara cappuccino y latte macchiato, se dispensa primero la leche espumada y después el espresso.
- Limpie la boquilla de leche **después de cada uso**, como se describe en el apartado «Limpieza y cuidados».

5.6 Preparación de un latte macchiato

1. Siga los pasos y las indicaciones que se describen en los apartados anteriores «Preparación de un espresso» y «Preparación de un cappuccino», pero utilizando en el precalentamiento una taza o vaso de latte macchiato del tamaño que desee.
2. Pulse una vez el botón de «Latte macchiato» para preparar un latte macchiato pequeño (el botón se enciende en blanco) y dos veces para un latte macchiato grande (en botón se enciende en verde).
3. El aparato finaliza automáticamente el proceso de infusión.
4. Siga los pasos 17 a 23 que se describen en el apartado «Preparación de un espresso».

5.7 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. Para preparar el café con monodosis, utilice el filtro sin la marca «MAX» en el interior y con la inscripción «pad» en el exterior. 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.

5.8 Añadir manualmente leche espumada

1. Coloque la bebida o una taza vacía sobre la rejilla de goteo.
2. Preste atención a que la boquilla de leche apunte hacia la taza.
3. Mantenga pulsado el botón de «Cappuccino» durante aprox. 3 segundos.
4. El aparato empezará a dispensar leche espumada.
5. Pulse de nuevo el botón de «Cappuccino» para detener la salida de leche cuando haya obtenido la cantidad que desea.

NOTA

- La salida de leche espumada se detiene automáticamente al cabo de 130 segundos.

5.9 Ajustar la cantidad en las funciones de espresso, cappuccino y latte macchiato

Puede ajustar individualmente las cantidades de agua para preparar el café como desee.

NOTA

- Los datos se refieren a la salida únicamente de agua caliente o leche.
- 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. Pulse el botón de «Espresso» durante 3 segundos.
3. Los botones se encienden de color verde consecutivamente. (Si no se realiza ninguna acción en el transcurso de 15 segundos, el aparato regresará al modo de espera).

5.9.1 Ajustar las cantidades de agua para espresso (de 20 a 200 ml):

1. Coloque una o dos tazas, según desee, debajo de la salida del portafiltro.
2. Para ajustar la cantidad de un Single Espresso, pulse una vez el botón de «Espresso». Para ajustar la cantidad de dos Espresso o un Doppio Espresso, pulse dos veces el botón de «Espresso».
3. El aparato inicia el proceso de preparación de café.
4. Una vez obtenida la cantidad de espresso que desee, pulse de nuevo el botón de «Espresso» para detener el proceso de preparación de café. Una señal acústica triple indica que la cantidad se ha ajustado correctamente.
5. La cafetera regresa al modo de espera.

5.9.2 Ajustar la cantidad de cappuccino (de 20 a 200 ml de espresso, de 6 a 130 segundos de espumado de leche):

1. Coloque una taza o vaso del tamaño que desee bajo la salida del portafiltro. Quite la bandeja de goteo con la rejilla en caso de que el vaso o la taza no quepan debajo de la salida del portafiltro.
2. Para ajustar la cantidad de un cappuccino pequeño, pulse una vez el botón de «Cappuccino». Para ajustar la cantidad de un cappuccino grande, pulse dos veces el botón de «Cappuccino».
3. El aparato empezará a dispensar leche espumada.
4. Una vez obtenida la cantidad de leche espumada que desee, pulse de nuevo el botón de «Cappuccino» para detener el proceso de espumado de la leche. Una señal acústica triple indica que la cantidad se ha ajustado correctamente.
5. El proceso de preparación del espresso comenzará automáticamente.
6. Una vez obtenida la cantidad de espresso que desee, pulse de nuevo el botón de «Cappuccino» para detener el proceso de preparación de café. Una nueva señal acústica triple indica que la cantidad se ha ajustado correctamente.
7. La cafetera regresa al modo de espera.

5.9.3 Ajustar la cantidad de latte macchiato (de 20 a 200 ml de espresso, de 6 a 130 segundos de espumado de leche):

1. Coloque una taza o vaso del tamaño que desee bajo la salida del portafiltro. Quite la bandeja de goteo con la rejilla en caso de que el vaso o la taza no quepan debajo de la salida del portafiltro.
2. Para ajustar la cantidad de un latte macchiato pequeño, pulse una vez el botón de «Latte macchiato». Para ajustar la cantidad de un latte macchiato grande, pulse dos veces el botón de «Latte macchiato».
3. El aparato empezará a dispensar leche espumada.
4. Una vez obtenida la cantidad de leche espumada que desee, pulse de nuevo el botón de «Latte macchiato» para detener el proceso de espumado de la leche. Una señal acústica triple indica que la cantidad se ha ajustado correctamente.
5. El proceso de preparación del espresso comenzará automáticamente.

6. Una vez obtenida la cantidad de espresso que desee, pulse de nuevo el botón de «Latte macchiato» para detener el proceso de preparación de café. Una nueva señal acústica triple indica que la cantidad se ha ajustado correctamente.
7. La cafetera regresa al modo de espera.

5.9.4 Restablecer las cantidades estándar:

Mantenga pulsados al mismo tiempo los botones de «Espresso» y «Cappuccino» durante aprox. 5 segundos. En la pantalla se indicará «000», y una señal acústica sonará una vez para indicar que en la cafetera se han restablecido los ajustes estándar originales.

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

◆ Sistema de leche

La boquilla de leche debe enjuagarse **después de cada uso**.

Si desea guardar el depósito de leche con leche en el frigorífico, siga los pasos que se indican a continuación:

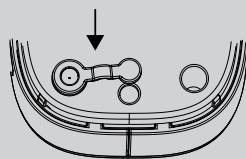
1. Coloque una taza grande vacía sobre la rejilla de goteo y asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito de agua.
2. Preste atención a que la boquilla de leche apunte hacia la taza.
3. Mantenga pulsado el botón de «Latte macchiato» durante aprox. 3 segundos.
4. El botón parpadeará en verde y el aparato dispensará agua caliente a través de la boquilla de leche. Este proceso dura aprox. 85 segundos y se detiene automáticamente.
5. El aparato volverá a calentar.
6. Repita el proceso para asegurar que se hayan eliminado completamente todos los restos de leche.
7. Ahora puede guardar en el frigorífico el depósito de leche con leche.

Si el depósito de leche está vacío y debe limpiarse completamente, siga los pasos que se indican a continuación:

1. Coloque una taza grande vacía sobre la rejilla de goteo y asegúrese de que haya agua en el depósito de agua.
2. Quite del aparato el depósito de leche, llénelo con agua limpia y vuelva a instalarlo en el aparato.
3. Preste atención a que la boquilla de leche apunte hacia la taza.
4. Mantenga pulsado el botón de «Cappuccino» durante aprox. 3 segundos.
5. El aparato emitirá vapor a través de la boquilla de leche. Este proceso dura aprox. 2 minutos y se detiene automáticamente.
6. Mantenga pulsado el botón de «Latte macchiato» durante aprox. 3 segundos.
7. El botón parpadeará en verde y el aparato dispensará agua caliente a través de la boquilla de leche. Este proceso dura aprox. 85 segundos y se detiene automáticamente.
8. Limpie todas las piezas con agua tibia con detergente de fregar utilizando un paño suave.
9. A continuación, seque bien los accesorios.

NOTA

- Saque la entrada de aire de la parte inferior de la tapa del depósito de leche, y límpiela con agua corriente.



◆ Aparato

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

◆ 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, la jarra para leche 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.

Al cabo de aprox. 500 ciclos, el aparato emite una advertencia de descalcificación. Para ello, el botón de encendido/apagado se enciende 5 veces. 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 pulsados al mismo tiempo los botones de «Cappuccino» y «Latte macchiato» durante aprox. 5 segundos. El aparato inicia el ciclo 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.
El café sale despacio por la salida del portafiltro.	El café se ha molido demasiado fino.	Preste atención al grado de molienda.
	Demasiado café en el filtro.	Preste atención a la marca «Max.» en el filtro.
	El café molido se ha compactado demasiado.	Compacte el café molido aplicando el tamper con menos fuerza.
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro con un alfiler.
El café sale demasiado deprisa.	El café se ha molido demasiado grueso.	Preste atención al grado de molienda.
	Cantidad de café insuficiente en el filtro.	Preste atención a la marca «Max.» en el filtro.
	El café molido no se ha compactado lo suficiente.	Compacte el café molido aplicando el tamper con más fuerza.
El expreso está frío.	El aparato y, por tanto, las tuberías no se han precalentado.	Precaliente el aparato como se describe en el capítulo «Preparación de café expreso».
	Las tazas no se han precalentado.	Precaliente las tazas colocándolas sobre la placa para tazas.
El café es demasiado flojo.	Se ha utilizado el filtro de una taza para preparar un expreso doble.	Utilice el filtro de dos tazas para preparar un expreso doble.
	La cantidad de café molido es insuficiente.	Aumente la cantidad de café molido.
	El café se ha molido demasiado grueso.	Utilice un grado de molienda más fino.

No se encienden los botones de «Cappuccino» y «Latte macchiato».	No está instalado el depósito de leche.	Coloque el depósito de leche en la cafetera y ponga el bloqueo del depósito de leche en la posición  .
	No está instalado completamente el depósito de leche.	Si el depósito de leche se encuentra en la cafetera, presiónelo firmemente contra el aparato y ponga el bloqueo del depósito de leche en la posición  hasta que se enciendan los botones de «Cappuccino» y «Latte macchiato».
Los botones de «Espresso», «Cappuccino» y «Latte macchiato» parpadean.	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua con agua del grifo limpia. Pulse uno de los tres botones.
	La leche no está lo bastante fría.	Utilice leche enfriada previamente.
	La boquilla de leche está obstruida.	Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y la boquilla de leche.
La cantidad de cappuccino y o latte macchiato es diferente cada vez.	La boquilla de leche está obstruida.	Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y la boquilla de leche.
La boquilla de leche emite un olor desagradable.	Hay restos de leche en el sistema de leche.	Siga las instrucciones para limpiar el depósito de leche y la boquilla de leche.

NOTA

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

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	91
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	91
1.2	Waarschuwingeninstructies	91
1.3	Aansprakelijkheid	92
1.4	Auteurswet	92
2	Veiligheid	92
2.1	Gebruik volgens de voorschriften	92
2.2	Algemene veiligheidsaanwijzingen	93
2.3	Bronnen van gevaar	94
2.3.1	Verbrandingsgevaar	94
2.3.2	Gevaar door elektrische stroom	95
3	Ingebruikname	95
3.1	Veiligheidsvoorschriften	95
3.2	Leveringsomvang en transportinspectie	95
3.3	Uitpakken	96
3.4	Eisen aan de plek van plaatsing	96
3.5	Elektrische aansluiting	96
3.6	Waarschuwingeninstructies op apparaat	97
4	Opbouw en functie	97
4.1	Overzicht	97
4.2	Bedieningselementen	98
4.3	Typeplaatje	99
5	Bediening en werking	99
5.1	Voor het eerste gebruik van het apparaat	100
5.2	Tips / aanbevelingen voor voorbereiding	100
5.3	Filterelementen	101
5.3.1	Dubbelwandige filterinzetstukken (met drukregeling)	101
5.3.2	Enkelwandige filterpatronen (zonder drukregeling)	101
5.4	Espressobereiding (espresso en caffè doppio)	102
5.5	Cappuccinobereiding	103
5.6	Latte macchiato bereiding	103
5.7	Vorbereiding koffiepad	103
5.8	Handmatig melkschuim toevoegen	104
5.9	Hoeveelheid espresso, cappuccino en latte macchiato functie Aanpassen	104
5.9.1	Stel de hoeveelheid espressowater in	104
5.9.2	De hoeveelheid cappuccino aanpassen	105
5.9.3	De hoeveelheid latte macchiato aanpassen	105
5.9.4	Herstellen naar standaardhoeveelheden	105
6	Reiniging en onderhoud	105
6.1	Veiligheidsvoorschriften	106
6.2	Reinigung	106
6.3	Ontkalken	107
7	Storingen verhelpen	108
7.1	Veiligheidsvoorschriften	108
7.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	108
8	Afvoer van het oude apparaat	110
8.1	Verwijderen van de verpakking	110
9	Garantie	110

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 Latte (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

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

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

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

1.2 Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies 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 waarschuwingeninstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

WAARSCHUWING

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

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie 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 waarschuwingeninstructie 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

SE

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

- Café Crema/Espresso bereiden met versgemalen koffie/espressobonen,
- Café Crema/Espresso bereiden met koffie/espressopods,
- Bereiding van cappuccino en latte macchiato
- en de bereiding van melkschuim.

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

2.3.1 Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Het water dat in dit apparaat wordt verwarmd, het melkpijpje, 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 het melkpijpje, de bekerplaat, de portafilterkop, de filterinzetstukken en het druppelrooster worden erg heet.
- ▶ Hete melk ontsnapt bij gebruik van de melkopschuimer. Raak het melkpijpje niet aan tijdens gebruik.

⚠ WAARSCHUWING

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

2.3.2 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 EspressoGourmet Latte
- 2 enkelwandige filterelementen (Barista professional single & double)

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SE

- 2 dubbelwandige filterinzetstukken (Barista easy single & double)
- E.S.E Pad filterelement
- Roestvrijstalen portioneerlepel
- Snelle gids
- Stamper met houten handvat
- Roestvrijstalen 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 scherp te 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 Waarschuwingsinstructies op apparaat

⚠ VOORZICHTIG

Gevaar door hete oppervlakte!

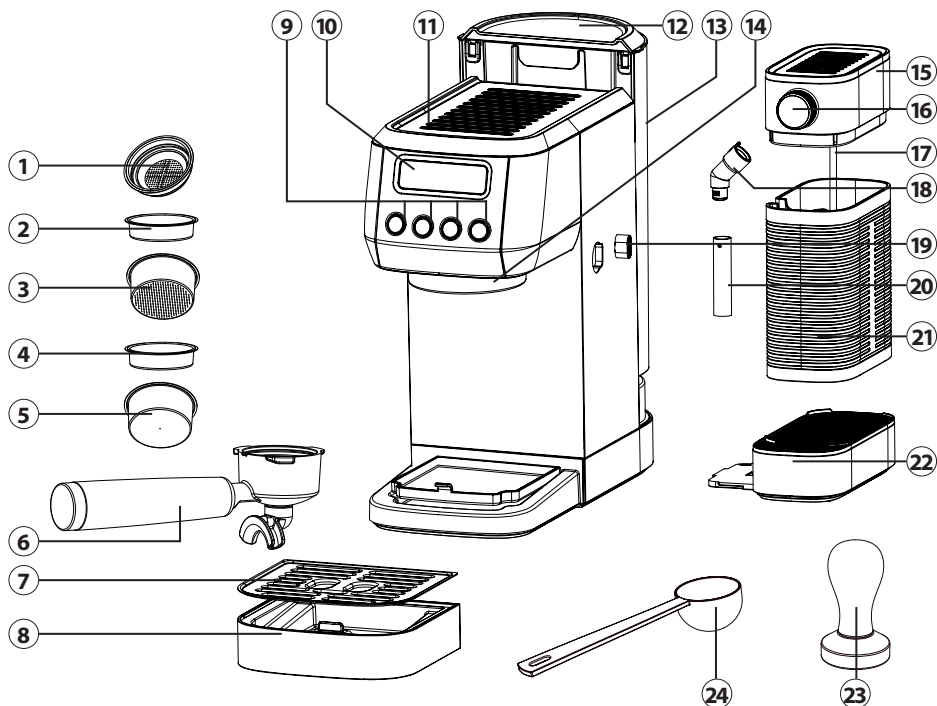
- De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken. Brandgevaar!



4 Opbouw en functie

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

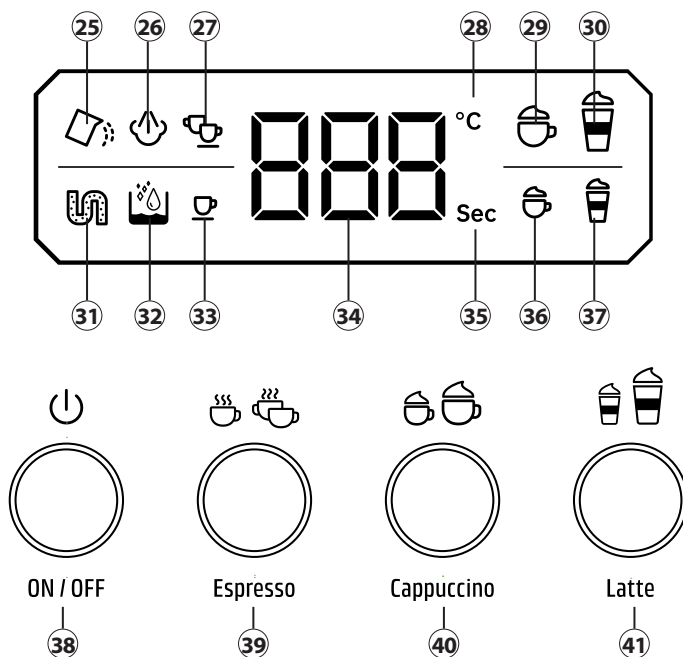
4.1 Overzicht



DE
EN
FR
ES
NL
RU
PT
TR
SE

- | | |
|---|--------------------------|
| ① E.S.E Pad filterelement | ⑬ Watertank |
| ② Barista professional single (voor 1 kopje) | ⑭ Brouwkop |
| ③ Barista professional double (voor 2 kopjes) | ⑮ Deksel melktank |
| ④ Barista easy single (voor 1 kopje) | ⑯ Draaiknop melkpistool |
| ⑤ Barista easy double (voor 2 kopjes) | ⑰ Siliconen slang |
| ⑥ Zeefdrager | ⑱ Aansluiting melkpijpje |
| ⑦ Druppelrooster | ⑲ Melktankslot |
| ⑧ Lekbak | ⑳ Melkpijpje |
| ⑨ Bedieningsknoppen | ㉑ Melktank |
| ⑩ Weergave | ㉒ Melkreservoir basis |
| ⑪ Bekerplaat | ㉓ Stamper |
| ⑫ Deksel waterreservoir | ㉔ Portioneerlepel |

4.2 Bedieningselementen



- | | | | |
|----|--|-----------------|--|
| 25 | Geen water in de watertank | 34 | Weergave van zettemperatuur en zettijd |
| 26 | Voeg meer melkschuim toe | 35 | Tijd in seconden |
| 27 | 2 Espresso / Doppio - Espresso | 36 | Kleine Cappuccino |
| 28 | Brouwtemperatuur in C° (niet instelbaar) | 37 | Kleine latte macchiato |
| 29 | Cappuccino Grande | Knoppen: | |
| 30 | Latte Macchiato Grande | 38 | Aan/Uit |
| 31 | Herinnering ontkalken | 39 | Espresso / 2 espresso's of Doppio - Espresso |
| 32 | Reinigingsfunctie voor het melkpijpje | 40 | Cappuccino (Klein / Groot) |
| 33 | Enkel - Espresso | 41 | Latte Macchiato (Klein / Groot) |

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.
- ▶ Hete melk ontsnapt wanneer u het melkpijpje gebruikt. Raak het pijpje niet aan.
- ▶ Grijp nooit onder de uitstroomopeningen van de portafilter of het melkpijpje als het apparaat in werking is.

TIP

- ▶ Als er geen water in het waterreservoir zit wanneer het zetproces wordt gestart, licht de AAN/UIT-knop wit op, knipperen de andere knoppen groen en knippert het -symbool op het display. Vul het waterreservoir met water en druk op de toets „Espresso“. De leidingen van het apparaat vullen zich met water en het apparaat warmt weer op. Start vervolgens opnieuw het gewenste zetproces.
- ▶ Na ongeveer 15 minuten schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-by-modus.
- ▶ Leeg de lekbak regelmatig en let daarbij op de rode vlotter in de uitsparing van het lekrooster.

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. Schuif de melktankhouder aan de rechterkant naast het apparaat tot u hoort dat hij vastklikt.
4. Vul het melktankje met water tot de markering „MAX“. Sluit de melktank met het melkreservoirdeksel. Schuif het slot van de melktank naar het -symbool, plaats de melktank op de basis en schuif het slot van de melktank naar het -symbool.
5. Plaats de portafilter (met een leeg filterinzetstuk) op de zetkop van het apparaat, lijn 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.
6. Plaats een grote beker op het lekrooster.
7. Draai de regelknop van het melkpijpje zodat het melkpijpje in het kopje wijst.
8. Sluit het apparaat aan op het stopcontact en druk op de „ON/OFF knop“.
9. Het apparaat begint op te warmen. De knoppen knippen één voor één wit.
10. Zodra alle toetsen oplichten en het display 94 °C aangeeft, is het apparaat opgewarmd en startklaar. Dit proces duurt ongeveer 2 minuten.
11. Houd de toets „Cappuccino“ ca. 3 seconden ingedrukt. Er komt heet water uit het melkpijpje. Laat het ca. 20 seconden uitlopen en druk dan nogmaals op de toets „Cappuccino“ om het proces te beëindigen.
12. Het apparaat kan opnieuw opwarmen.
13. Giet het water uit het kopje en plaats het kopje terug op het lekrooster onder de uitloop van de portafilter.
14. Druk twee keer op de knop „Espresso“.
15. Het apparaat start het zetproces, doseert de hoeveelheid water die nodig is voor 2 espresso's en stopt automatisch wanneer het proces klaar is.
16. Giet het water uit de beker.
17. U kunt het apparaat nu naar wens gebruiken.

TIP

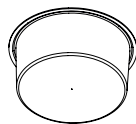
- De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, maakt het harde geluiden wanneer het water in de leidingen wordt gezogen. De geluiden zijn normaal en het apparaat wordt na korte tijd stiller.

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 filterinzetstukken (Barista easy single & double)				
Zeefinzet	Dosis	Hoeveelheid (g)	Gebruik voor	
	eenvoudig 	7-11 g	Beginner	Vergemalen koffie en voor-gemalen koffie
	dubbel 	14-17 g		
Enkelwandige filterelementen (Barista professional single & double)				
Zeefinzet	Dosis	Hoeveelheid (g)	Gebruik voor	
	eenvoudig 	11-12 g	Professionals	Vergemalen koffie
	dubbel 	18-19 g		

* 1 volle lepel = ongeveer 7 g

5.3.1 Dubbelwandige filterinzetstukken (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 filterpatronen (zonder drukregeling)

Wij raden gevorderde gebruikers en professionals aan om de enkelwandige filterinzetstukken 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 Espresso bereiding (espresso en caffè doppio)

Voor een optimale espresso moeten de kopjes worden voorverwarmd. Zet de kopjes rechtop 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. Schakel het apparaat in en wacht tot het is opgewarmd, alle knoppen wit oplichten en het display 94°C aangeeft.
3. Plaats de portafilter met het filterinzetstuk voor het gewenste aantal kopjes op de zetkop van het apparaat en draai deze vast.
4. Plaats naar wens een of twee kopjes op het lekrooster onder de uitloop.
5. 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 'Espresso' te drukken voor een enkele espresso en twee keer voor 2 espresso's of een dubbele espresso.
6. Verwijder de portafilter door deze in de tegenovergestelde richting te draaien.
7. Verwijder het filterelement uit de portafilter door het bijvoorbeeld met een lepel uit de portafilter te trekken. Wees voorzichtig, de portafilter en het filterelement zijn erg heet!
8. Droog het filterelement en de portafilter grondig af en plaats het filterelement voorzichtig terug in de portafilter.
9. 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.
10. Om het koffiepoeder zo goed mogelijk te verdelen en compact te maken, tik je zachtjes met de portafilter op het werkoppervlak of een tampermat.
11. Druk het gemalen koffiepoeder gelijkmatig en verticaal aan met de meegeleverde tamper.
12. Schraap het overtollige koffiepoeder van de rand van de portafilter.
13. Plaats de portafilterhouder op de kop van het apparaat en draai deze vast.
14. Plaats het gewenste aantal kopjes (één of twee) onder de uitloop op het lekrooster.
15. Druk één keer op de knop 'Espresso' voor een enkele espresso en twee keer voor 2 espresso's of een dubbele espresso.
16. Het zetproces start na enkele ogenblikken en de geselecteerde knop knippert wit voor een enkele espresso en groen voor 2 espresso's of een dubbele espresso.
17. De machine stopt het brouwproces automatisch.
18. 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.
19. Plaats de portafilter op het lekrooster om af te koelen. De uitloop op de kop van de portafilter past in de twee uitsparingen in het lekrooster.
20. Verwijder na elk gebruik het koffiepoeder volledig uit het filterelement door het boven een bakje uit te tikken.
21. Verwijder het filterelement uit de portafilter door het bijvoorbeeld met een lepel uit de portafilter te trekken.
22. Reinig het filterelement en de portafilter grondig onder stromend water.
23. Voor het drinken raden we je aan om de espresso te roeren met een lepel, zodat alle smaken zich kunnen ontwikkelen.

TIP

- ▶ Je kunt het zetproces op elk moment stoppen door nogmaals op de knop „Espresso“ te drukken.
- ▶ Voor de bereiding van espresso is het niet nodig om het melktankje aan het apparaat te bevestigen.

5.5 Cappuccinobereiding

Controleer altijd of er voldoende melk in het melktankje zit (tussen de markeringen MIN en MAX) en of het melktankje goed op het apparaat is aangesloten. De vergrendeling van het melkreservoir moet op het -symbool staan, anders herkent het apparaat het aangesloten melkreservoir niet en kunt u de toetsen „Cappuccino“ en „Latte Macchiato“ niet selecteren. Gebruik het filter voor één kopje voor een kleine cappuccino en het filter voor twee kopjes voor een grote cappuccino.

1. Volg stappen 1 - 14 zoals beschreven in het hoofdstuk „Espresso bereiden“, maar gebruik voor het voorverwarmen een cappuccinokopje/glas van het gewenste formaat.
2. Zorg ervoor dat het melkpijpje in het glas/kopje wijst.
3. Druk één keer op de knop „Cappuccino“ voor een kleine cappuccino (knop licht wit op) en twee keer voor een grote cappuccino (knop licht groen op).
4. Het apparaat beëindigt het koffiezetproces automatisch.
5. Volg de stappen 17 - 23 zoals beschreven in het hoofdstuk „Espresso bereiden“.

TIP

- ▶ 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.
- ▶ We raden aan om koude melk te gebruiken voor de bereiding.
- ▶ Bij de bereiding van cappuccino en latte macchiato wordt eerst melkschuim toegevoegd en daarna de espresso.
- ▶ Reinig de melkopschuimer na elk gebruik zoals beschreven onder „Reiniging en onderhoud“.

5.6 Latte macchiato bereiding

1. Volg de stappen en instructies zoals eerder beschreven in de hoofdstukken „Espresso bereiding“ en „Cappuccinobereiding“, maar gebruik een latte macchiato glas/kopje van de gewenste grootte voor het voorverwarmen.
2. Druk één keer op de knop „Latte Macchiato“ voor een Small Latte Macchiato (knop licht wit op) en twee keer voor een Latte Macchiato Grande (knop licht groen op).
3. Het apparaat beëindigt het koffiezetproces automatisch.
4. Volg de stappen 17 - 23 zoals beschreven in het hoofdstuk „Espresso bereiden“.

5.7 Voorbereiding koffiepads

Om de koffie te bereiden, gaat u te werk zoals hierboven beschreven en gebruikt u een koffiepads in plaats van versgemalen koffiopoeder. Voor de bereiding van de koffiepads gebruikt u de filterinzet zonder MAX. markering aan de binnenkant en het label „pads“ aan de buitenkant. Zorg ervoor dat de koffiepads volledig in het filterelement zit voordat u de filterhouder op de machine bevestigt.

TIP

- Druk niet op de koffiepad met de tamper.

5.8 Handmatig melkschuim toevoegen

1. Plaats je drankje of een leeg kopje op het lekrooster.
2. Zorg ervoor dat het melkpijpje in de beker wijst.
3. Houd de toets, 'Cappuccino' ongeveer 3 seconden ingedrukt.
4. Het apparaat begint melkschuim af te geven.
5. Druk nogmaals op de toets, 'Cappuccino' om de afgifte te stoppen wanneer de gewenste hoeveelheid is bereikt.

TIP

- De melkschuimdispenser stopt automatisch na 130 seconden.

5.9 Hoeveelheid espresso, cappuccino en latte macchiato functie Aanpassen

Je kunt de hoeveelheid brouwwater aanpassen aan je individuele behoeften.

TIP

- De specificaties hebben betrekking op de pure broeiwater- of melkproductie.
- Als de hoeveelheid zetwater wordt gewijzigd, moet de hoeveelheid koffiepoeder 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 apparaat klaar voor gebruik.
2. Druk 3 seconden op de knop, 'Espresso'.
3. De knoppen lichten afwisselend groen op. (Als er binnen 15 seconden geen actie wordt ondernomen, schakelt het apparaat terug naar de stand-bymodus).

5.9.1 Stel de hoeveelheid espressowater in (20-200 ml):

1. Plaats een of twee gewenste kopjes onder de uitloop van de portafilter.
2. Om de hoeveelheid van een enkele espresso aan te passen, drukt u eenmaal op de knop, 'Espresso'. Om de hoeveelheid van 2 espresso's of een dubbele espresso aan te passen, druk je twee keer op de knop, 'Espresso'.
3. Het apparaat start het brouwproces.
4. Wanneer de gewenste hoeveelheid espresso is bereikt, druk je nogmaals op de knop, 'Espresso' om het zetproces te stoppen. Er klinkt 3 keer een geluidssignaal om aan te geven dat de hoeveelheid met succes is aangepast.
5. Het apparaat keert terug naar de stand-bymodus.

5.9.2 De hoeveelheid cappuccino aanpassen (20-200 ml espresso, 6-130 seconden melkopschuimen):

1. Plaats een glas/kopje van de gewenste grootte onder de uitloop van de portafilter. Verwijder de lekbak samen met het kopjesrooster als je glas/kopje niet onder de uitloop van de portafilter past.
2. Om de hoeveelheid van een kleine cappuccino aan te passen, drukt u eenmaal op de toets „Cappuccino“. Om de hoeveelheid van een Cappuccino Grande aan te passen, drukt u tweemaal op de toets „Cappuccino“.
3. Het apparaat begint melkschuim af te geven.
4. Wanneer de gewenste hoeveelheid melkschuim is bereikt, drukt u nogmaals op de toets „Cappuccino“ om het opschuimen te stoppen. Er klinkt 3 keer een geluidssignaal om aan te geven dat de hoeveelheid succesvol is aangepast.
5. Het espressozetproces start automatisch.
6. Wanneer de gewenste hoeveelheid espresso is bereikt, drukt u nogmaals op de knop „Cappuccino“ om het bereidingsproces te stoppen. Nog drie pieptonen geven aan dat de hoeveelheid succesvol is aangepast.
7. Het apparaat keert terug naar de stand-bymodus.

5.9.3 De hoeveelheid latte macchiato aanpassen (20-200 ml espresso, 6-130 seconden melkopschuimen):

1. Plaats een glas/kopje van de gewenste grootte onder de uitloop van de portafilter. Verwijder de lekbak samen met het kopjesrooster als je glas/kopje niet onder de uitloop van de portafilter past.
2. Om de hoeveelheid van een kleine Latte Macchiato aan te passen, druk je één keer op de knop „Latte Macchiato“. Om de hoeveelheid van een Latte Macchiato Grande aan te passen, druk je twee keer op de knop „Latte Macchiato“.
3. Het apparaat begint melkschuim af te geven.
4. Als de gewenste hoeveelheid melkschuim is bereikt, drukt u nogmaals op de knop „Latte Macchiato“ om het melkopschuimproces te stoppen. Er klinkt 3 keer een geluidssignaal om aan te geven dat de hoeveelheid succesvol is aangepast.
5. Het espressozetproces start automatisch.
6. Als de gewenste hoeveelheid espresso is bereikt, druk je nogmaals op de knop „Latte Macchiato“ om het zetproces te stoppen. Nog drie pieptonen geven aan dat de hoeveelheid succesvol is aangepast.
7. Het apparaat keert terug naar de stand-bymodus.

5.9.4 Herstellen naar standaardhoeveelheden:

Houd de toetsen „Espresso“ en „Cappuccino“ tegelijkertijd ongeveer 5 seconden ingedrukt. Op het display verschijnt „000“ en er klinkt eenmaal een geluidssignaal om aan te geven dat het apparaat is gereset naar de oorspronkelijke standaardinstellingen.

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

◆ **Melksysteem**

Het melkpijpje moet **na elk gebruik** worden afgespoeld.

Als je het melktankje met melk in de koelkast wilt bewaren, volg dan deze instructies op Volg de onderstaande stappen:

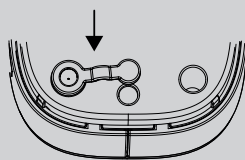
1. Plaats een grote, lege beker op het druppelrooster en zorg ervoor dat er genoeg water in het waterreservoir zit.
2. Zorg ervoor dat het melkpijpje in de beker wijst.
3. Houd de knop, 'Latte Macchiato' ongeveer 3 seconden ingedrukt.
4. De knop knippert groen en het apparaat geeft heet water uit het melkpijpje. Dit proces duurt ongeveer 85 seconden en stopt automatisch.
5. Het apparaat warmt weer op.
6. Herhaal het proces om ervoor te zorgen dat de melkresten volledig worden verwijderd.
7. De melktank met melk kan nu in de koelkast worden bewaard.

Als het melktankje leeg is en volledig moet worden gereinigd, volg dan deze stappen de volgende stappen:

1. Plaats een grote, lege beker op het druppelrooster en zorg ervoor dat er water in het waterreservoir zit.
2. Verwijder het melktankje van het apparaat, vul het melktankje met schoon water en bevestig het weer aan het apparaat.
3. Zorg ervoor dat het melkpijpje in de beker wijst.
4. Houd de toets, 'Cappuccino' ongeveer 3 seconden ingedrukt.
5. Het apparaat geeft stoom af via het melkpijpje. Dit proces duurt ongeveer 2 minuten en stopt automatisch.
6. Houd de knop, 'Latte Macchiato' ongeveer 3 seconden ingedrukt.
7. De knop knippert groen en het apparaat geeft t heet water uit het melkpijpje. Dit proces duurt ongeveer 85 seconden en stopt automatisch.
8. Reinig alle afzonderlijke onderdelen in warm spoelwater met een zachte doek.
9. Droog de accessoires vervolgens goed af.

TIP

- ▶ Verwijder de luchttoevoer van de onderkant van het deksel van de melktank en reinig deze onder stromend water.



◆ Apparaat

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

◆ 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 koffiepads met koffiedik weg. Spoel het filterelement, de portafilter, de melkkan 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 weer door de aan/uit-knop 5 keer te laten oplichten. 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 „Cappuccino“ en „Latte Macchiato“ 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 koffiempoeder op de rand van de portafilter.	Verwijder de resten koffiempoeder 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 koffie stroomt slechts langzaam uit de uitgang van de portafilter.	De koffie is te fijn gemalen.	Let op de maling.
	Te veel koffie in de filterinzet.	Let op de max. markering in het filterelement.
	De gemalen koffie wordt te hard aangedrukt.	Stamp de gemalen koffie minder hard aan.
	Filterelement is verstopt.	Reinig het filterelement met een naald.

De koffie loopt te snel door.	De koffie is te grof gemalen.	Let op de maling.
	Te weinig koffie in de filterinzet.	Let op de max. markering in het filterelement.
	De gemalen koffie wordt niet hard genoeg aangedrukt.	Tamp de gemalen koffie harder aan.
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.
De koffie is te slap.	Het inzetfilter voor een enkele kop werd gebruikt voor een dubbele espresso.	Gebruik het inzetfilter voor dubbele kopjes voor een dubbele espresso.
	De hoeveelheid gemalen koffie is te klein.	Verhoog de hoeveelheid gemalen koffie.
	De gemalen koffie is te grof.	Gebruik een fijnere maling.
De knop 'Cappuccino' en de knop 'Latte Macchiato' branden niet.	De melktank is niet geplaatst.	Plaats het melktankje in het apparaat en schuif de vergrendeling van het melktankje in de stand  .
	De melktank is niet volledig geplaatst.	Als het melkreservoir op het apparaat zit, drukt u het stevig tegen het apparaat en schuift u de vergrendeling van het melkreservoir naar de  -stand totdat de toets "Cappuccino" en de toets "Latte Macchiato" branden.
De knoppen 'Espresso', 'Cappuccino' en 'Latte Macchiato' knipperen.	De watertank is leeg.	Vul het waterreservoir met schoon kraanwater. Druk op een van de drie knoppen.
	De melk is niet koud genoeg.	Gebruik voorgekoelde melk.
	Het melkpijpje is geblokkeerd.	Volg de instructies voor het reinigen van het melktankje en het melkpijpje.
De hoeveelheid cappuccino of latte macchiato is elke keer anders.	Het melkpijpje is geblokkeerd.	Volg de instructies voor het reinigen van het melktankje en het melkpijpje.
Er komt een onaangename geur uit het melkpijpje.	Er zijn melkresten in het melksysteem.	Volg de instructies voor het reinigen van het melktankje en het melkpijpje.

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.**

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 teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

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 schade, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals 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	112
1.1	мация о данном руководстве.....	112
1.2	Предупредительные указания	112
1.3	Ограничение ответственности	113
1.4	Защита авторского права	113
2	Безопасность	113
2.1	Использование по назначению	113
2.2	Общие требования техники безопасности	114
2.3	Источники опасности	116
2.3.1	Опасность ожогов.....	116
2.3.2	Опасность от электрического тока.....	116
3	Ввод в эксплуатацию.....	117
3.1	Правила техники безопасности	117
3.2	Объем поставки и проверка после транспортировки.....	117
3.3	Распаковка.....	117
3.4	Требования к месту установки	118
3.5	Подключение к электросети	118
3.6	Предупредительные указания	118
4	Устройство и работа	119
4.1	Общее описание	119
4.2	Элементы управления	120
4.3	Заводская табличка	120
5	Эксплуатация и функционирование	121
5.1	Перед первым использованием	121
5.2	Советы/рекомендации по приготовлению	122
5.3	Фильтры-сита.....	122
5.3.1	Фильтры-сита с двойными стенками (с регулировкой давления)	123
5.3.2	Фильтры-сита с одинарными стенками (без регулирования давления).....	123
5.4	Приготовление эспresso (эспresso и двойной кофе)	124
5.5	Приготовление капучино	125
5.6	Приготовление латте макиато	125
5.7	Приготовление с использованием кофейной таблетки	126
5.8	Добавление молочной пены вручную	126
5.9	Регулировка количества воды для приготовления эспresso, капучино и латте макиато	126
5.9.1	Регулировка количества воды для приготовления эспresso	127
5.9.2	Регулировка количества воды для приготовления капучино	127
5.9.3	Регулировка количества воды для приготовления латте макиато	127
5.9.4	Сброс к стандартным настройкам по количеству	128
6	Чистка и обслуживание	128
6.1	Информация по безопасности	128
6.2	Чистка	128
6.3	Удаление накипи.....	130
7	Проблемы и способы их решения	130
7.1	Правила техники безопасности	130
7.2	Причины неисправностей и их устранение.....	131
8	Утилизация отслужившего прибора	133
8.1	Утилизация упаковки	133
9	Гарантия	133

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 Информация о данном руководстве

Данное руководство по эксплуатации является частью кофеварки CASO Espresso Gourmet Latte (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

- Приготовление Café Crema/Espresso кофе/эспрессо из кофейных зерен / кофейных зерен для эспрессо свежего помола;
- приготовление Café Crema/Espresso кофе/эспрессо из кофейных таблеток / таблеток для эспрессо;
- приготовления капучино и латте макиато,
- а также для приготовления молочной пены.

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

2.3.1 Опасность ожогов

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Вода, нагретая в этом приборе, вспениватель молока, а также фильтры-сита и головка рожка могут сильно нагреваться.

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать ожогов и не ошпарить себя или окружающих.

- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Поверхности аппарата сильно нагреваются во время работы. Особенно сильно нагреваются вспениватель молока, подставка под чашки, головка рожка, фильтры-сита и решетка для сбора капель.
- ▶ При использовании вспенивателя молока горячее молоко вытекает наружу. Не прикасайтесь к вспенивателю молока во время использования.
- ▶ Никогда не протягивайте руку под выпускные отверстия рожка или вспенивателя молока во время работы прибора.
- ▶ Прежде чем пить эспрессо, всегда проверяйте его температуру.

2.3.2 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 EspressoGourmet Latte
- 2 фильтра-сита с одинарными стенками (Barista professional single & double)
- 2 фильтра-сита с двойными стенками (Barista easy single & double)
- Фильтр-сито E.S.E Pad
- Темпер с деревянной ручкой
- Порционная ложка из нержавеющей стали
- Рожок из нержавеющей стали
- Краткое руководство по эксплуатации
- 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!

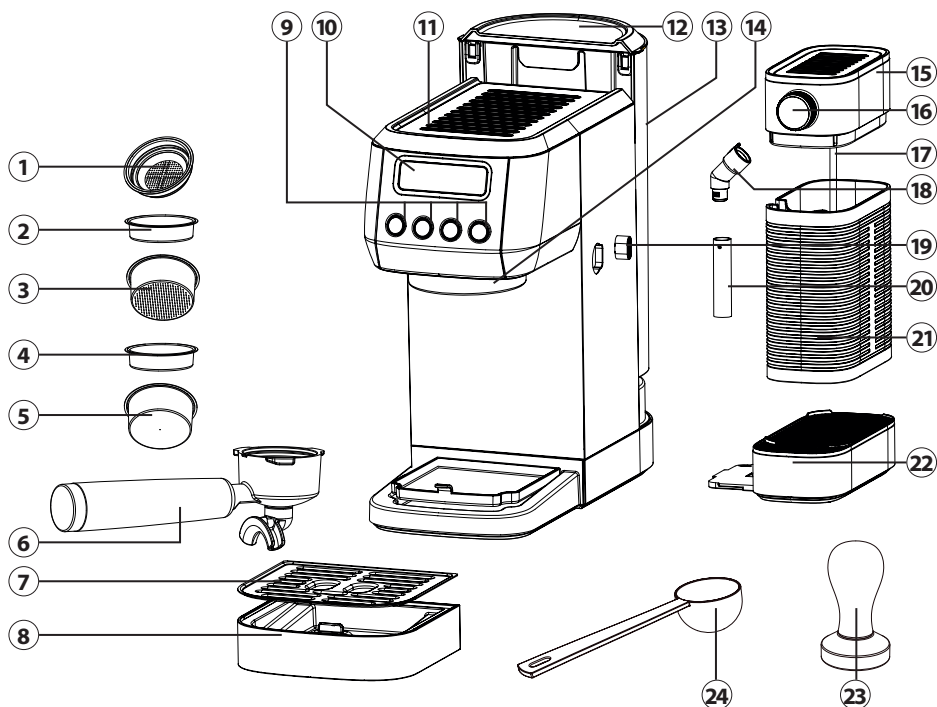
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
Опасность ожога!



4 Устройство и работа

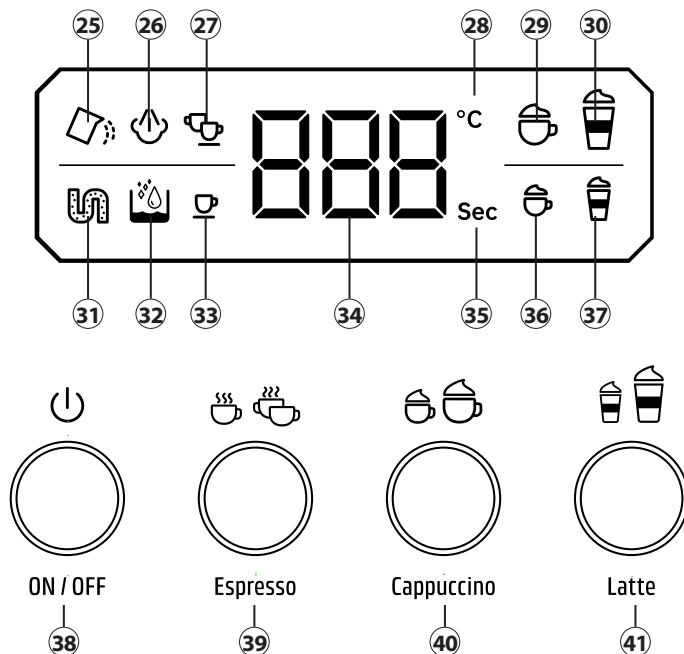
В этой главе содержатся важные указания по устройству и работе прибора.

4.1 Общие описание



- | | |
|--|--|
| 1 Фильтр-сито E.S.E Pad | 13 Контейнер для воды |
| 2 Barista professional single (на 1 чашку) | 14 Варочная головка |
| 3 Barista professional double (на 2 чашки) | 15 Крышка контейнера для молока |
| 4 Barista easy single (на 1 чашку) | 16 Ручка настройки вспенивателя молока |
| 5 Barista easy double (на 2 чашки) | 17 Силиконовая трубка |
| 6 Рожок | 18 Соединение вспенивателя молока |
| 7 Решетка для сбора капель | 19 Фиксатор контейнера для молока |
| 8 Поддон для сбора капель | 20 Вспениватель молока |
| 9 Кнопки управления | 21 Контейнер для молока |
| 10 Дисплей | 22 Основание контейнера для молока |
| 11 Подставка под чашки | 23 Темпер |
| 12 Крышка контейнера для воды | 24 Порционная ложка |

4.2 Элементы управления



- | | |
|---|--|
| 25 В контейнере для воды нет воды | 35 Время в секундах |
| 26 Добавление молочной пены | 36 Маленькая порция капучино |
| 27 2 порции эспрессо/двойной эспрессо | 37 Маленькая порция латте макиато |
| 28 Температура приготовления в °C (не регулируется) | |
| 29 Большая порция капучино | Кнопки: |
| 30 Большая порция латте макиато | 38 Вкл/Выкл |
| 31 Напоминание об очистке от накипи | 39 Эспрессо/2 порции эспрессо или двойной эспрессо |
| 32 Функция очистки вспенивателя молока | 40 Капучино (маленькая/большая порция) |
| 33 Одиный эспрессо | 41 Латте макиато (маленькая/большая порция) |
| 34 Индикатор температуры/времени приготовления | |

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 вспенивателя молока горячее молоко вытекает наружу. Не прикасайтесь к вспенивателю.
- ▶ Никогда не подходите к выходным отверстиям портафильтра или молочной насадки во время работы прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если в момент начала процесса приготовления в контейнере для воды нет воды, то кнопка ВКЛ/ВЫКЛ загорается белым цветом, остальные кнопки мигают зеленым цветом, а на дисплее мигает символ . Налейте воду в контейнер для воды и нажмите кнопку «Эспрессо». Трубки прибора заполнятся водой, и прибор снова нагреется. Затем еще раз запустите желаемый процесс приготовления.
- ▶ 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.

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. Переместите основание контейнера для молока вправо рядом с прибором, пока не услышите щелчок.
4. Наполните контейнер для молока водой до отметки «МАКС». Закройте контейнер для молока крышкой. Установите фиксатор контейнера для молока на символе , поместите контейнер для молока на основание и установите фиксатор контейнера для молока на символе .
5. 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.
6. Поместите большую чашку на решетку для сбора капель.
7. Поверните ручку настройки вспенивателя молока так, чтобы вспениватель молока был направлен внутрь чашки.

8. Подключите аппарат к электрической розетке и нажмите кнопку «ON/OFF» (ВКЛ/ВЫКЛ).
9. Прибор начинает нагреваться. Кнопки поочередно загораются белым цветом.
10. Как только все кнопки загорятся и на дисплее отобразится значение температуры 94 °C, прибор нагрелся и готов к работе. Этот процесс занимает около 2 минут.
11. Нажмите кнопку «Капучино» и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд. Прибор подает горячую воду из вспенивателя молока. Дайте ей вытечь в течение примерно 20 секунд, а затем снова нажмите кнопку «Капучино», чтобы завершить процесс.
12. Прибор может снова нагреться.
13. Влейте воду из чашки и поставьте чашку обратно на решетку для сбора капель под выходным отверстием рожка.
14. Дважды нажмите на кнопку «Эспresso».
15. Прибор запускает процесс приготовления кофе, дозирует количество воды, необходимое для приготовления 2 порций эспresso и автоматически останавливается по завершении процесса.
16. Влейте воду из чашки.
17. Теперь вы можете использовать прибор по своему усмотрению.

ПРИМЕЧАНИЕ

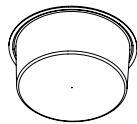
- При первом использовании прибор издает громкие звуки, когда прибор набирает воду в трубки. Эти шумы нормальные, и через некоторое время прибор станет тише.

5.2 Советы/рекомендации по приготовлению

- Кофейные зерна должны быть очень тонкого помола. Используйте кофемолку, подходящую для эспresso.
- 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 темпера.
- 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.

Фильтры-сита с двойными стенками (Barista easy single & double)				
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		
Фильтры-сита с одинарными стенками (Barista professional single & double)				
Съемная вставка для сита	Порция	Количество (г)	Назначение использования	
	одинарная 	11-12 г	Для профессионалов	Свежемолотый кофе
	двойная 	18-19 г		

* 1 порционная ложка с горкой = около 7 г

5.3.1 Фильтры-сита с двойными 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 Фильтры-сита с одинарными стенками (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 на подносе для чашек на аппарате в вертикальном положении. Осторожно прикасайтесь к подносу для чашек, так как он сильно нагревается. При помоле кофейных зерен следите за тем, чтобы они были мелко размолоты. Если помол зерен слишком крупный, эспрессо может приобрести горький аромат.

1. Наполните бачок для воды свежей водопроводной водой до отметки «MAX» (максимальный уровень).
2. Включите прибор и подождите, пока он нагреется, все кнопки загорятся белым цветом, а на дисплее отобразится значение температуры 94 °C.
3. Установите портофильтр с фильтрующим вкладышем на нужное количество чашек на заварочную головку прибора и затяните его.
4. Установите по желанию одну или две чашки на решетку подноса для сбора капель под выпускным отверстием.
5. Чтобы предварительно нагреть рожок, фильтр-сито, чашку/чашки и варочную головку, подайте необходимое количество воды, нажав кнопку «Эспрессо» 1 раз для приготовления одинарного эспрессо и 2 раза для приготовления двух порций эспрессо или двойного эспрессо.
6. Извлеките портафильтр, повернув его в противоположном направлении.
7. Извлеките фильтр-сито из рожка, поддев его, например, с помощью ложки. Будьте осторожны, рожок и фильтр-сито очень горячие!
8. Тщательно высушите фильтр-сито и рожок и осторожно установите фильтр-сито обратно в рожок.
9. 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.
10. Для наилучшего распределения и уплотнения молотого кофе слегка постучите рожком по рабочей поверхности или коврику для утрамбовки.
11. Равномерно и вертикально надавите на молотый кофе с помощью темперы, входящего в комплект поставки.
12. Стряхните лишние остатки молотого кофе с края портафильтра.
13. Установите портофильтр на заварочную головку прибора и затяните его.
14. Установите нужное количество чашек (одну или две чашки) под выпускным отверстием на решетку поддона для сбора капель.
15. Нажмите на кнопку «Эспрессо» 1 раз для приготовления одинарного эспрессо и 2 раза для приготовления двух порций эспрессо или двойного эспрессо.
16. Через несколько мгновений начнется процесс приготовления, и выбранная кнопка начнет мигать белым цветом для приготовления одинарного эспрессо и зеленым – для приготовления двух порций эспрессо или двойного эспрессо.
17. Аппарат завершит процесс заварки автоматически.
18. Чтобы извлечь рожок после процесса приготовления, крепко держите кофемашину одной рукой, а другой рукой открутите рожок.
19. Чтобы дать портафильтру остыть, положите его на решетку поддона для сбора капель. Для этого выпускное отверстие на головке портафильтра вставляется в два отверстия в решетке поддона для сбора капель.

20. После каждого использования полностью удаляйте молотый кофе из фильтра-сита, высыпав его в емкость.
21. Извлеките фильтр-сито из рожка, поддев его, например, с помощью ложки.
22. Тщательно промойте фильтр-сито и рожок под проточной водой.
23. Перед употреблением мы рекомендуем размешать эспрессо ложкой, чтобы все ароматы могли раскрыться.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Процесс приготовления можно остановить в любой момент, повторно нажав на кнопку «Эспрессо».
- ▶ Для приготовления эспрессо нет необходимости присоединять к кофемашине контейнер для молока.

5.5 Приготовление капучино

Всегда проверяйте наличие достаточного количества молока в контейнере для молока (между отметками МИН и МАКС) и правильность присоединения контейнера для молока к прибору. Фиксатор контейнера для молока должен находиться на символе , иначе прибор не распознает присоединенный контейнер для молока, и вы не сможете выбрать кнопки «Капучино» и «Латте Маккиато». Используйте фильтр на одну чашку для приготовления маленькой порции капучино и фильтр на две чашки для приготовления большой порции капучино.

1. Выполните шаги с 1 по 14, как описано в главе «Приготовление эспрессо», но для предварительного нагрева используйте стакан/чашку для капучино нужного размера.
2. Убедитесь, что вспениватель молока направлен внутрь стакана/чашки.
3. Нажмите на кнопку «Капучино» 1 раз для приготовления маленькой порции капучино (кнопка загорается белым цветом) и 2 раза для приготовления большой порции капучино (кнопка загорается зеленым цветом).
4. Прибор автоматически завершает процесс заваривания.
5. Выполните шаги с 17 по 23, как описано в главе «Приготовление эспрессо».

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ 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.
- ▶ Для приготовления рекомендуется использовать холодное молоко.
- ▶ При приготовлении капучино и латте маккиато сначала подается молочная пена, а затем эспрессо.
- ▶ Очищайте вспениватель молока **после каждого использования**, как описано в главе «Очистка и уход».

5.6 Приготовление латте маккиато

1. Выполните действия и инструкции, описанные ранее в главах «Приготовление эспрессо» и «Приготовление капучино», но для предварительного нагрева используйте стакан/чашку для латте маккиато нужного размера.

2. Нажмите на кнопку «Латте Маккиато» 1 раз для приготовления маленькой порции латте маккиато (кнопка загорается белым цветом) и 2 раза для приготовления большой порции латте маккиато (кнопка загорается зеленым цветом).
3. Прибор автоматически завершает процесс заваривания.
4. Выполните шаги с 17 по 23, как описано в главе «Приготовление эспresso».

5.7 Приготовление с использованием кофейной таблетки

При приготовлении действуйте, как описано выше, только вместо свежемолотого кофе используйте кофейную таблетку. Для приготовления кофейной таблетки используйте фильтрующий элемент без отметки «МАХ» (максимальный уровень) внутри и с надписью «rad» (таблетка) снаружи. Прежде чем закреплять портафильтр на аппарате, проследите, чтобы кофейная таблетка полностью находилась в фильтрующем элементе.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Равномерно прижмите кофейную таблетку темпером в вертикальном направлении.

5.8 Добавление молочной пены вручную

1. Поместите напиток или пустую чашку на решетку для сбора капель.
2. Убедитесь, что вспениватель молока направлен внутрь чашки.
3. Нажмите кнопку «Капучино» и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд.
4. Прибор начнет подачу молочной пены.
5. Нажмите кнопку «Капучино» еще раз, чтобы остановить подачу, когда будет достигнуто необходимое количество.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ подача молочной пены автоматически прекращается через 130 секунд.

5.9 Регулировка количества воды для приготовления эспresso, капучино и латте маккиато

Вы можете регулировать количество воды для приготовления в соответствии с вашими индивидуальными предпочтениями.

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Указанные данные относятся к количеству чистой воды или молока для приготовления.
- ▶ 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 эспresso, например, из 18 г молотого кофе — 36 г эспresso.
- ▶ Приготовление идеального эспresso 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 эспresso.

1. Подготовьте прибор к использованию.
2. Нажмите на кнопку «Эспresso» и удерживайте ее в течение 3 секунд.
3. Кнопки поочередно загораются зеленым цветом. (Если в течение 15 секунд не будет предпринято никаких действий, то прибор вернется в режим ожидания.)

5.9.1 Регулировка количества воды для приготовления эспresso (от 20 до 200 мл):

1. Поместите одну или две желаемые чашки под выходное отверстие рожка.
2. Чтобы отрегулировать количество воды для одинарного эспresso, нажмите на кнопку «Эспresso» 1 раз. Чтобы отрегулировать количество 2 порций эспresso или двойного эспresso, нажмите на кнопку «Эспresso» 2 раза.
3. Прибор начинает процесс приготовления.
4. После того, как будет достигнуто желаемое количество эспresso, снова нажмите кнопку «Эспresso», чтобы остановить процесс приготовления. Прозвучит 3-кратный звуковой сигнал, указывающий на то, что количество было успешно отрегулировано.
5. Прибор возвращается в режим ожидания.

5.9.2 Регулировка количества воды для приготовления капучино (от 20 до 200 мл эспresso, вспенивание молока в течение 6 – 130 секунд):

1. Поместите стакан/чашку нужного размера под выходное отверстие рожка. Извлеките поддон для сбора капель вместе с решеткой для чашек, если ваш стакан/чашка не помещается под выходным отверстием рожка.
2. Чтобы отрегулировать количество маленькой порции капучино, нажмите кнопку «Капучино» 1 раз. Чтобы отрегулировать количество большой порции капучино, нажмите кнопку «Капучино» 2 раза.
3. Прибор начнет подачу молочной пены.
4. Когда будет достигнуто желаемое количество молочной пены, нажмите кнопку «Капучино» еще раз, чтобы остановить процесс вспенивания молока. Прозвучит 3-кратный звуковой сигнал, указывающий на то, что количество было успешно отрегулировано.
5. Процесс приготовления эспresso начнется автоматически.
6. После того, как нужное количество эспresso будет достигнуто, снова нажмите кнопку «Капучино», чтобы остановить процесс приготовления. Повторный 3-кратный звуковой сигнал указывает на то, что количество было успешно отрегулировано.
7. Прибор возвращается в режим ожидания.

5.9.3 Регулировка количества воды для приготовления латте макиато (от 20 до 200 мл эспresso, вспенивание молока в течение 6 – 130 секунд):

1. Поместите стакан/чашку нужного размера под выходное отверстие рожка. Извлеките поддон для сбора капель вместе с решеткой для чашек, если ваш стакан/чашка не помещается под выходным отверстием рожка.
2. Чтобы отрегулировать количество маленькой порции латте макиато, нажмите кнопку «Латте Макиато» 1 раз. Чтобы отрегулировать количество большой порции латте макиато, нажмите кнопку «Латте Макиато» 2 раза.

3. Прибор начнет подачу молочной пены.
4. Когда будет достигнуто желаемое количество молочной пены, нажмите кнопку «Латте Макиато» еще раз, чтобы остановить процесс вспенивания молока. Прозвучит 3-кратный звуковой сигнал, указывающий на то, что количество было успешно отрегулировано.
5. Процесс приготовления эспрессо начнется автоматически.
6. После того, как будет достигнуто необходимое количество эспрессо, снова нажмите кнопку «Латте Макиато», чтобы остановить процесс приготовления. Повторный 3-кратный звуковой сигнал указывает на то, что количество было успешно отрегулировано.
7. Прибор возвращается в режим ожидания.

5.9.4 Сброс к стандартным настройкам по количеству:

Нажмите одновременно кнопки «Эспрессо» и «Капучино» и удерживайте их в течение примерно 5 секунд. На дисплее отобразится значение «000», и прозвучит 1-кратный звуковой сигнал, указывающий на то, что прибор был возвращен к исходным настройкам по умолчанию.

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

◆ Система подачи молока

Вспениватель молока необходимо **промывать после каждого использования**.

Если вы хотите хранить контейнер с молоком в холодильнике, то выполните следующие действия:

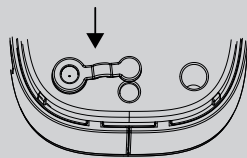
1. Поместите большую пустую чашку на решетку для капель и убедитесь, что в контейнере для воды достаточное количество воды.
2. Убедитесь, что вспениватель молока направлен внутрь чашки.
3. Нажмите кнопку «Латте Макиато» и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд.
4. Кнопка мигает зеленым цветом, и прибор подает горячую воду из вспенивателя молока. Этот процесс занимает около 85 секунд и останавливается автоматически.
5. Прибор снова нагревается.
6. Повторите процесс, чтобы убедиться, что остатки молока полностью удалены.
7. Теперь контейнер с молоком можно хранить в холодильнике.

Если контейнер для молока пуст и нуждается в полной очистке, то выполните следующие действия:

1. Поместите большую пустую чашку на решетку для сбора капель и убедитесь, что в контейнере для воды есть вода.
2. Извлеките контейнер для молока из прибора, наполните его чистой водой и снова установите в прибор.
3. Убедитесь, что вспениватель молока направлен внутрь чашки.
4. Нажмите кнопку «Капучино» и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд.
5. Прибор подает пар из вспенивателя молока. Этот процесс занимает около 2 минут и останавливается автоматически.
6. Нажмите кнопку «Латте Макиато» и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд.
7. Кнопка мигает зеленым цветом, и прибор подает горячую воду из вспенивателя молока. Этот процесс занимает около 85 секунд и останавливается автоматически.
8. Очистите по отдельности все детали в теплой мыльной воде с помощью мягкой ткани.
9. Затем тщательно высушите принадлежности.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Снимите воздухопровод с нижней части крышки контейнера для молока и промойте его под проточной водой.



◆ Аппарат

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

◆ 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 фильтрующий элемент, портафильтр, молочник и порционную ложку в теплой воде. 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.

Примерно через 500 циклов прибор выдаст предупреждение об очистке от накипи, 5 раз подсветив кнопку включения/выключения. 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. Нажмите одновременно кнопки «Капучино» и «Эспрессо» и удерживайте их в течение примерно 5 секунд. Прибор запускает цикл очистки от 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.
Кофе медленно вытекает из выпускного отверстия рожка.	Кофе смолот слишком мелко.	Обратите внимание на степень помола.
	Слишком много кофе в фильтре-сите.	Обратите внимание на отметку Макс. на фильтре-сите.
	Молотый кофе слишком сильно утрамбован.	Утрамбовывайте молотый кофе менее энергично.
	Фильтр-сито засорен.	Прочистите фильтр-сито с помощью иглы.
Кофе проходит через фильтр слишком быстро.	Кофе смолот слишком крупно.	Обратите внимание на степень помола.
	Слишком мало кофе в фильтре-сите.	Обратите внимание на отметку Макс. на фильтре-сите.
	Молотый кофе недостаточно сильно утрамбован.	Утрамбовывайте молотый кофе энергичнее.
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.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SE

Кофе слишком слабый.	Для приготовления двойного эспрессо использовался фильтр-сито на одну чашку.	Используйте для приготовления двойного эспрессо фильтр-сито на две чашки.
	Слишком малое количество молотого кофе.	Увеличьте количество молотого кофе.
	Молотый кофе слишком крупный.	Используйте более мелкий помол.
Кнопки «Капучино» и «Латте Макиато» не загораются.	Не вставлен контейнер для молока.	Вставьте контейнер для молока в прибор и установите фиксатор контейнера для молока в положение  .
	Контейнер для молока вставлен не полностью.	Поместив контейнер для молока в прибор, плотно прижмите его к прибору и установите фиксатор контейнера для молока в положение  , пока не загорятся кнопки «Капучино» и «Латте Макиато».
Кнопки «Эспрессо», «Капучино» и «Латте Макиато» мигают.	Контейнер для воды пуст.	Наполните контейнер для воды чистой водопроводной водой. Нажмите одну из трех кнопок.
	Молоко недостаточно холодное.	Используйте предварительно охлажденное молоко.
	Вспениватель молока засорен.	Следуйте инструкциям по очистке контейнера для молока и вспенивателя молока.
Количество капучино или латте макиато каждый раз разное.	Вспениватель молока засорен.	Следуйте инструкциям по очистке контейнера для молока и вспенивателя молока.
Из вспенивателя молока исходит неприятный запах.	В системе подачи молока имеются остатки молока.	Следуйте инструкциям по очистке контейнера для молока и вспенивателя молока.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если с помощью описанных выше шагов решить проблему не удалось, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.
- Очистите машину перед отправкой в сервисную службу.

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 стойкость 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

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SE

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	136
1.1	Informações sobre este manual	136
1.2	Advertências.....	136
1.3	Limitação de responsabilidade.....	136
1.4	Direitos de autor (Copyright)	137
2	Segurança	137
2.1	Utilização prevista	137
2.2	Informações gerais de segurança	138
2.3	Fontes de perigo.....	139
2.3.1	Risco de queimaduras	139
2.3.2	Perigos de choque elétrico.....	140
3	Instalação.....	140
3.1	Informação de segurança	140
3.2	Material fornecido	140
3.3	Desembalar.....	141
3.4	Exigências que devem respeitar o local de montagem	141
3.5	Conexão elétrica	141
3.6	Avisos.....	141
4	Design e funções.....	142
4.1	Visão geral	142
4.2	Elementos de controle.....	143
4.3	Placa de identificação.....	143
5	Controle e operação	144
5.1	Antes da primeira utilização	144
5.2	Dicas / Sugestões de preparação.....	145
5.3	Filtros	145
5.3.1	Filtros de parede dupla (com regulação da pressão).....	146
5.3.2	Filtros de parede simples (sem regulação da pressão).....	146
5.4	Preparação de expresso (Espresso e Caffè Doppio).....	146
5.5	Preparação de cappuccino	147
5.6	Preparação de latte macchiato	148
5.7	Preparação com pastilha de café.....	148
5.8	Adicionar manualmente espuma de leite	148
5.9	Ajustar a quantidade da função de expresso, cappuccino e latte macchiato.....	149
5.9.1	Ajustar a quantidade de água para expresso	149
5.9.2	Ajustar a quantidade de cappuccino	149
5.9.3	Ajustar a quantidade de latte macchiato	150
5.9.4	Repor as quantidades padrão	150
6	Limpeza e manutenção	150
6.1	Informação de segurança	150
6.2	Limpeza	150
6.3	Descalcificação.....	152
7	Resolução de avarias	152
7.1	Instruções de segurança	152
7.2	Causas e possíveis soluções de avarias	153
8	Eliminação do aparelho usado	154
8.1	Eliminação da embalagem	155
9	Garantia.....	155

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 Latte (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

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 crema/espresso com café/expresso em grão moído na hora,
- Preparação de café crema/espresso com pastilhas de café/expresso,
- Preparação de cappuccino e latte macchiato
- Preparação de espuma de leite

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.
- ▶ 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.

NOTA

- ▶ 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

2.3.1 Risco de queimaduras

** AVISO**

A água aquecida neste aparelho, o bico de leite, 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 leite, a placa para chávenas, a cabeça do porta-filtro, os filtros e a grelha de recolha de pingos aquecem muito.
- ▶ Quando o bico de leite é usado sai leite muito quente. Não toque no bico de leite durante a utilização.
- ▶ Nunca coloque a mão debaixo das aberturas de saída do porta-filtro ou do bico de leite quando o aparelho está a funcionar.
- ▶ Verifique sempre a temperatura do expresso antes de o beber.

2.3.2 Perigos de choque elétrico

PERIGO

Perigo de vida devido à corrente eléctrica! Existe o perigo mortal quando entra em contacto com fios eletricos! 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 elétrico 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 elétrico! 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 EspressoGourmet Latte
- 2 filtros de parede simples (Barista professional single & double)
- 2 filtros de parede dupla (Barista easy single & double)
- Filtro para pastilhas ESE
- Colher doseadora em aço inoxidável
- Guia rápido
- Calçador com cabo de madeira
- Porta-filtro em aço inoxidável
- 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.

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 tensões 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 eletricitista 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.

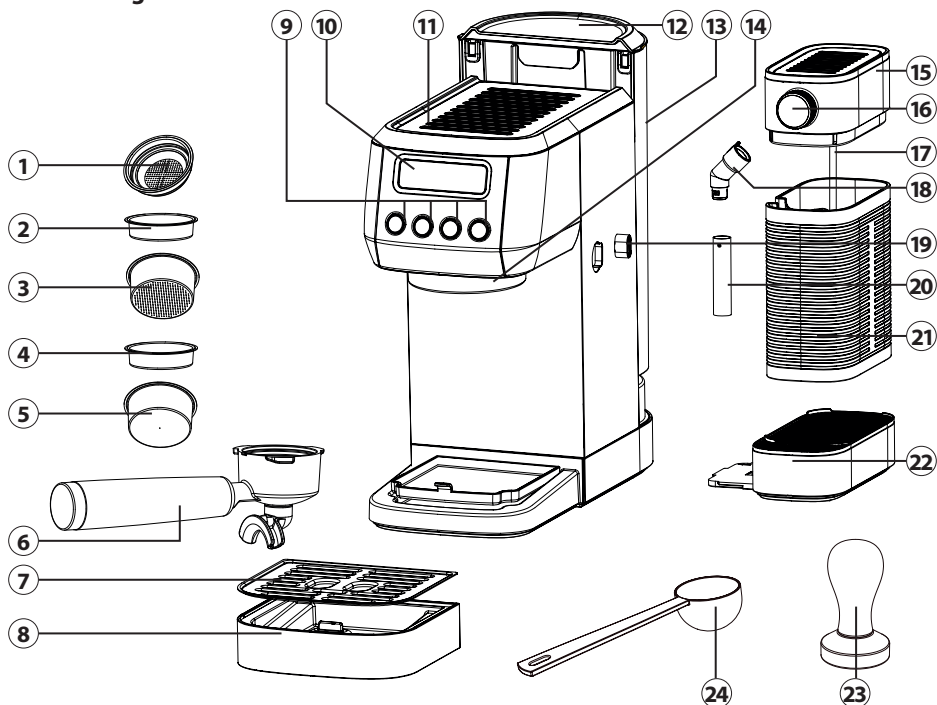
- ▶ Não toque nas superfícies quentes do aparelho. Perigo de queimaduras!



4 Design e funções

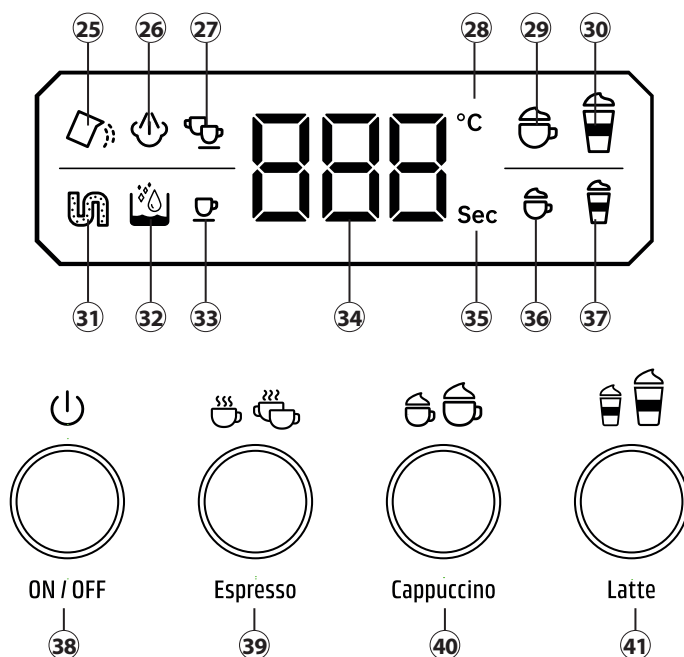
Este capítulo fornece-lhe informações importantes sobre a estrutura e a função da unidade.

4.1 Visão geral



- | | |
|--|---------------------------------------|
| ① Filtro para pastilhas ESE | ⑬ Depósito de água |
| ② Barista profissional single (1 chávena) | ⑭ Elemento de fervura |
| ③ Barista profissional double (2 chávenas) | ⑮ Tampa do reservatório de leite |
| ④ Barista easy single (1 chávena) | ⑯ Regulador rotativo do bico de leite |
| ⑤ Barista easy double (2 chávenas) | ⑰ Mangueira de silicone |
| ⑥ Porta-filtro | ⑱ Ligação do bico de leite |
| ⑦ Grelha de recolha de pingos | ⑲ Bloqueio do reservatório de leite |
| ⑧ Bandeja de recolha de pingos | ⑳ Bico de leite |
| ⑨ Botões de controlo | ㉑ Reservatório de leite |
| ⑩ Display | ㉒ Base do reservatório de leite |
| ⑪ Placa para chávenas | ㉓ Calçador |
| ⑫ Tampa do depósito de água | ㉔ Colher doseadora |

4.2 Elementos de controle



- 25 Não há água no depósito de água
- 26 Adicionar mais espuma de leite
- 27 2 Espresso / Doppio - Espresso
- 28 Temperatura de fervura em C° (não ajustável)
- 29 Cappuccino Grande
- 30 Latte Macchiato Grande
- 31 Aviso de descalcificação
- 32 Função de limpeza do bico de leite
- 33 Single - Espresso
- 34 Indicação de temperatura/tempo de fervura

- 35 Tempo em segundos
- 36 Small Cappuccino
- 37 Small Latte Macchiato

Botões:

- 38 ON/OFF
- 39 Espresso / 2 Espresso ou Doppio - Espresso
- 40 Cappuccino (Small / Grande)
- 41 Latte Macchiato (Small / Grande)

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 leite é usado sai leite muito quente. Não toque no bico.
- ▶ Nunca se deve meter a mão por baixo das aberturas de saída do porta-filtro ou do bocal do leite quando o aparelho está a funcionar.

NOTA

- ▶ Se não houver água no depósito de água no início do processo de fervura, o botão ON/OFF acende-se a branco, os outros botões piscam a verde e o símbolo  pisca no display. Encha o depósito de água com água e prima o botão “Espresso”. Os tubos do aparelho enchem-se de água e o aparelho aquece novamente. Em seguida, reinicie o processo de fervura pretendido.
- ▶ 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.

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. Insira a base do reservatório de leite do lado direito, ao lado do aparelho, até a encaixar.
4. Encha o reservatório de leite com água até à marca “MAX”. Feche o reservatório de leite com a tampa do reservatório de leite. Desloque o bloqueio do reservatório de leite para o símbolo , coloque o reservatório de leite na base e desloque o bloqueio do reservatório de leite para o símbolo .
5. 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.
6. Coloque uma chávena grande na grelha de recolha de pingos.
7. Rode o regulador rotativo do bico de leite de modo a que o bico de leite esteja dirigido para a chávena.
8. Ligue o aparelho à tomada elétrica e prima o “botão ON/OFF”.
9. O aparelho começa a aquecer. Os botões piscam a branco, um após o outro.

10. 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 2 minutos.
11. Prima e mantenha premido o botão “Cappuccino” durante cerca de 3 segundos. O aparelho dispensa água quente pelo bico de leite. Deixe sair durante cerca de 20 segundos e, em seguida, prima novamente o botão “Cappuccino” para terminar o processo.
12. Se for necessário, o aparelho voltar a aquecer.
13. Deite fora a água da chávena e volte a colocar a chávena na grelha de recolha de pingos sob a saída do porta-filtro.
14. Prima 2x o botão “Espresso”.
15. O aparelho inicia o processo de fervura, dispensa a quantidade de água necessária para 2 expressos e para imediatamente quando o processo está concluído.
16. Deite fora a água da chávena.
17. 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.

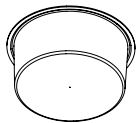
5.2 Dicas / Sugestões de preparação

- 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 (Barista easy single & double)

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

Filtros de parede simples (Barista profissional single & double)				
Filtro	Dose	Quantidade (g)	Utilização para	
	simples 	11-12 g	Profissionais	Café acabado de moer
	dupla 	18-19 g		

* 1 colher doseadora cheia = cerca de 7 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 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 vertical 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. Ligue o aparelho e espere que aqueça, que todos os botões se acendam a branco e que o display indique 94°C.
3. Colocar o porta-filtro com o filtro para a quantidade de chávenas desejada na cabeça de infusão do aparelho e apertar.
4. Conforme desejado, coloque uma ou duas chávenas na grelha de recolha de pingos por baixo da saída.
5. 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 “Espresso” para um expresso simples (Single - Espresso) e 2x para 2 expressos ou um expresso duplo (Doppio - Espresso).
6. Retire o porta-filtro rodando-o na direção oposta.

7. Retire o filtro do porta-filtro, levantando-o para fora do porta-filtro, por exemplo, com a ajuda de uma colher. Atenção, o porta-filtro e o filtro estão muito quentes!
8. Seque bem o filtro e o porta-filtro e volte a colocar cuidadosamente o filtro no porta-filtro.
9. 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.
10. 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.
11. Pressione o café moído uniformemente e na vertical com o calcador incluído.
12. Tire os restos de café em pó da borda do porta-filtro.
13. Coloque o porta-filtro na cabeça de infusão do aparelho e aperte-o.
14. Coloque o número desejado de chávenas (uma ou duas chávenas) por baixo da saída na grelha de recolha de pingos.
15. Prima 1x o botão “Espresso” para um expresso simples e 2x para 2 expressos ou um expresso duplo.
16. O processo de fervura inicia-se após alguns instantes e o botão selecionado pisca a branco para um expresso simples e a verde para 2 expressos ou um expresso duplo.
17. O aparelho termina automaticamente o processo de fervura.
18. 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.
19. Coloque o porta-filtro na grelha de recolha de pingos para arrefecer. A saída na cabeça do porta-filtro encaixa nas duas reentrâncias da grelha de recolha de pingos.
20. Após cada utilização, retire completamente o café em pó do filtro, batendo-o para dentro de um recipiente.
21. Retire o filtro do porta-filtro, levantando-o para fora do porta-filtro, por exemplo, com a ajuda de uma colher.
22. Limpe bem o filtro e o porta-filtro com água corrente.
23. 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 “Espresso”.
- Para a preparação do expresso, não é necessário fixar o reservatório de leite ao aparelho.

5.5 Preparação de cappuccino

Certifique-se sempre de que existe leite suficiente no reservatório de leite (entre as marcações MIN e MAX) e que o reservatório de leite está corretamente fixado ao aparelho. O bloqueio do reservatório de leite precisa de estar no símbolo , caso contrário o aparelho não reconhece o reservatório de leite instalado e não será possível selecionar os botões “Cappuccino” e “Latte Macchiato”. Utilize o filtro de chávena única para um Small Cappuccino (cappuccino pequeno) e o filtro de chávena dupla para um Cappuccino Grande (cappuccino grande).

1. Siga os passos 1 a 14 como descrito no capítulo “Preparação de expresso”, mas utilize um copo/uma chávena para cappuccino do tamanho desejado para o pré-aquecimento.

2. Certifique-se de que o bico de leite está dirigido para o copo/a chávena.
3. Prima o botão “Cappuccino” 1x para um cappuccino pequeno (o botão acende-se a branco) e 2x para um cappuccino grande (o botão acende-se a verde).
4. O aparelho termina automaticamente o processo de infusão.
5. Siga os passos 17 a 23 descritos no capítulo “Preparação de expresso”.

NOTA

- 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.
- Recomendamos a utilização de leite frio para a preparação.
- Para a preparação de cappuccino e latte macchiato, primeiro é dispensada a espuma de leite e depois o expresso.
- Limpe o bico de leite após cada utilização, tal como descrito em “Limpeza e conservação”.

5.6 Preparação de latte macchiato

1. Siga os passos e as instruções descritos anteriormente nos capítulos “Preparação de expresso” e “Preparação de cappuccino”, mas utilize um copo/chávena para latte macchiato do tamanho desejado para o pré-aquecimento.
2. Prima o botão “Latte Machiato” 1x para um latte macchiato pequeno (o botão acende-se a branco) e 2x para um latte macchiato grande (o botão acende-se a verde).
3. O aparelho termina automaticamente o processo de infusão.
4. Siga os passos 17 a 23 descritos no capítulo “Preparação de expresso”.

5.7 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. Para preparar a pastilha de café, utilize o filtro sem marcação MAX no interior e com inscrição “pad” no exterior. 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.

5.8 Adicionar manualmente espuma de leite

1. Coloque a sua bebida ou uma chávena vazia na grelha de recolha de pingos.
2. Certifique-se de que o bico de leite está dirigido para a chávena.
3. Prima e mantenha premido o botão “Cappuccino” durante cerca de 3 segundos.
4. O aparelho começa a dispensar espuma de leite.
5. Prima novamente o botão “Cappuccino” para interromper a saída quando a quantidade desejada for atingida.

NOTA

- A dispensa de espuma de leite para automaticamente após 130 segundos.

5.9 Ajustar a quantidade da função de expresso, cappuccino e latte macchiato

Pode ajustar individualmente a quantidade de água de fervura conforme desejar.

NOTA

- ▶ As especificações referem-se apenas à saída de água de fervura e de leite.
- ▶ 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. Prima o botão “Espresso” durante 3 segundos.
3. Os botões acendem-se alternadamente a verde. (Se não houver uma ação no espaço de 15 segundos, o aparelho volta ao modo de espera).

5.9.1 Ajustar a quantidade de água para expresso (20-200 ml)

1. Coloque uma ou duas chávenas, conforme quiser, por baixo da saída do porta-filtro.
2. Para ajustar a quantidade de um expresso simples, prima 1x o botão “Espresso”. Para ajustar a quantidade de 2 expressos ou de um expresso duplo, prima 2x o botão “Espresso”.
3. O aparelho inicia o processo de fervura.
4. Quando a quantidade desejada de expresso for atingida, prima novamente o botão “Espresso” para parar o processo de fervura. Um sinal acústico triplo indica que a quantidade foi ajustada com sucesso.
5. O aparelho volta ao modo de espera.

5.9.2 Ajustar a quantidade de cappuccino (20–200 ml para expresso, 6–130 segundos para espuma de leite)

1. Coloque um copo/uma chávena do tamanho desejado sob a saída do porta-filtro. Retire a bandeja de recolha de pingos juntamente com a grelha de recolha de pingos se o seu copo/a sua chávena não couber debaixo da saída do porta-filtro.
2. Para ajustar a quantidade de um cappuccino pequeno, prima 1x o botão “Cappuccino”. Para ajustar a quantidade de um cappuccino grande, prima 2x o botão “Cappuccino”.
3. O aparelho começa a dispensar espuma de leite.
4. Quando a quantidade desejada de espuma de leite for atingida, prima novamente o botão “Cappuccino” para parar a confeção de espuma de leite. Um sinal acústico triplo indica que a quantidade foi ajustada com sucesso.
5. O processo de preparação de expresso é iniciado automaticamente.
6. Quando a quantidade desejada de expresso for atingida, prima novamente o botão “Cappuccino” para parar o processo de fervura. Um novo sinal acústico triplo indica que a quantidade foi ajustada com sucesso.
7. O aparelho volta ao modo de espera.

5.9.3 Ajustar a quantidade de latte macchiato (20–200 ml para expresso, 6–130 segundos para espuma de leite)

1. Coloque um copo/uma chávena do tamanho desejado sob a saída do porta-filtro. Retire a bandeja de recolha de pingos juntamente com a grelha de recolha de pingos se o seu copo/a sua chávena não couber debaixo da saída do porta-filtro.
2. Para ajustar a quantidade de um latte macchiato pequeno, prima 1x o botão “Latte Macchiato”. Para ajustar a quantidade de um latte macchiato grande, prima 2x o botão “Latte Macchiato”.
3. O aparelho começa a dispensar espuma de leite.
4. Quando a quantidade desejada de espuma de leite for atingida, prima novamente o botão “Latte Macchiato” para parar a confeção de espuma de leite. Um sinal acústico triplo indica que a quantidade foi ajustada com sucesso.
5. O processo de preparação de expresso é iniciado automaticamente.
6. Quando a quantidade desejada de expresso for atingida, prima novamente o botão “Latte Macchiato” para parar o processo de fervura. Um novo sinal acústico triplo indica que a quantidade foi ajustada com sucesso.
7. O aparelho volta ao modo de espera.

5.9.4 Repor as quantidades padrão

Prima e mantenha premidos os botões “Espresso” e “Cappuccino” simultaneamente durante cerca de 5 segundos. O display indica “000” e um sinal acústico soa uma vez para indicar que o aparelho foi reposto nas suas configurações de origem.

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

◆ Sistema de leite

O bico de leite precisa de ser lavado após cada utilização.

Se quiser guardar o reservatório de leite com leite no frigorífico, siga os seguintes passos:

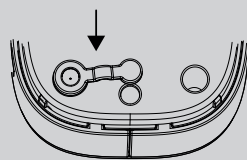
1. Coloque uma chávena grande e vazia na grelha de recolha de pingos e certifique-se de que existe água suficiente no depósito de água.
2. Certifique-se de que o bico de leite está dirigido para a chávena.
3. Prima e mantenha premido o botão “Latte Macchiato” durante cerca de 3 segundos.
4. O botão pisca a verde e o aparelho dispensa água quente pelo bico de leite. Este processo demora cerca de 85 segundos e para automaticamente.
5. O aparelho volta a aquecer.
6. Repita o processo para garantir que os resíduos de leite são completamente removidos.
7. A seguir, o reservatório de leite com leite pode ser guardado no frigorífico.

Se o reservatório de leite estiver vazio e precisar de ser completamente limpo, siga os seguintes passos:

1. Coloque uma chávena grande e vazia na grelha de recolha de pingos e certifique-se de que existe água no depósito de água.
2. Retire o reservatório de leite do aparelho, encha o reservatório de leite com água limpa e volte a fixá-lo no aparelho.
3. Certifique-se de que o bico de leite está dirigido para a chávena.
4. Prima e mantenha premido o botão “Cappuccino” durante cerca de 3 segundos.
5. O aparelho dispensa vapor pelo bico de leite. Este processo demora cerca de 2 minutos e para automaticamente.
6. Prima e mantenha premido o botão “Latte Macchiato” durante cerca de 3 segundos.
7. O botão pisca a verde e o aparelho dispensa água quente pelo bico de leite. Este processo demora cerca de 85 segundos e para automaticamente.
8. Limpe todas as peças individuais em água morna com um pano macio.
9. A seguir, seque bem os acessórios.

NOTA

- Retire a alimentação de ar da parte inferior da tampa do reservatório de leite e limpe-a com água corrente.



◆ Aparelho

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

◆ 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. Lave bem o filtro, o porta-filtro, o jarro de leite e a colher de dosagem 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, acendendo a tecla ON/OFF 5 vezes. 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 “Cappuccino” e “Latte Macchiato” simultaneamente durante cerca de 5 segundos. 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 café só flui lentamente pela saída do porta-filtro.	O café foi moído demasiado fino.	Tenha em atenção o grau de moagem.
	Demasiado café no filtro.	Tenha em atenção a marcação máxima no filtro.
	O café moído está demasiado compactado.	Pressione menos o café moído com o calcador.
	O filtro está obstruído.	Limpe o filtro com uma agulha.
O café passa demasiado depressa.	O café foi moído demasiado grosso.	Tenha em atenção o grau de moagem.
	Café a menos no filtro.	Tenha em atenção a marcação máxima no filtro.
	O café moído não está suficientemente compactado.	Pressione mais o café moído com o calcador.
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.

O café é demasiado fraco.	O filtro para chávena individual foi utilizado para um expresso duplo.	Utilize o filtro para chávena dupla para um expresso duplo.
	A quantidade de café moído é demasiado pequena.	Aumente a quantidade de café moído.
	O café moído é demasiado grosso.	Use um grau de moagem mais fino.
O botão “Cappuccino” e o botão “Latte Macchiato” não se acendem.	O reservatório de leite não está instalado.	Instale o reservatório de leite no aparelho e coloque o bloqueio do reservatório de leite na posição  .
	O reservatório de leite não está bem instalado.	Quando o reservatório de leite estiver no aparelho, pressione-o firmemente contra o aparelho e coloque o bloqueio do reservatório de leite na posição  até que o botão “Cappuccino” e o botão “Latte Macchiato” se acendam.
Os botões “Espresso”, “Cappuccino” e “Latte Macchiato” piscam.	O depósito de água está vazio.	Encha o depósito de água com água limpa da torneira. Prima um dos três botões.
	O leite não está suficientemente frio.	Utilize leite previamente arrefecido.
	O bico de leite está obstruído.	Siga as instruções para limpar o reservatório de leite e o bico de leite.
A quantidade de cappuccino ou latte macchiato é sempre diferente.	O bico de leite está obstruído.	Siga as instruções para limpar o reservatório de leite e o bico de leite.
O bico de leite liberta um odor desagradável.	Existem resíduos de leite no sistema de leite.	Siga as instruções para limpar o reservatório de leite e o bico de leite.

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.**

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	157
1.1 Informationen zu dieser Anleitung	157
1.2 Uyarı Notları	157
1.3 Sorumluluğun Sınırlandırılması	158
1.4 Telif Hakkı Koruması	158
2 Güvenlik	158
2.1 Amacına uygun kullanım	158
2.2 Genel güvenlik uyarıları	159
2.3 Tehlike kaynakları	160
2.3.1 Yanma tehlikesi	160
2.3.2 Elektrik akımı nedeniyle tehlike	161
3 Çalıştırmaya Başlama	161
3.1 Güvenlik Bilgileri	161
3.2 Teslimat Kapsamı ve Taşıma Kontrol	161
3.3 Cihazı paketinden çıkarmak	162
3.4 Kurulum Yeri Gereklilikleri:	162
3.5 Elektrik bağlantısı	162
3.6 Uyarılar	162
4 Kurulum ve İşlev	163
4.1 Genel bakış	163
4.2 Kontrol bileşeni	164
4.3 Tip plakası	164
5 Çalıştırma ve İdare	165
5.1 İlk kullanımdan önce	165
5.2 Hazırlama için ipuçları / öneriler	166
5.3 Filtre takımları	166
5.3.1 Çift duvarlı filtre takımları (basınç ayarlı)	167
5.3.2 Tek duvarlı filtre takımları (basınç ayarsız)	167
5.4 Espresso hazırlama (espresso ve caffè doppio)	167
5.5 Cappuccino yapılması	168
5.6 Latte Macchiato yapılması	169
5.7 Kahve pedi hazırlama	169
5.8 Manüel olarak süt köpüğü eklenmesi	169
5.9 Espresso, Cappuccino ve Latte Macchiato fonksiyon miktarlarının ayarlanması	169
5.9.1 Espresso su miktarının ayarlanması	170
5.9.2 Cappuccino miktarının ayarlanması	170
5.9.3 Latte Macchiato miktarının ayarlanması	170
5.9.4 Standart miktarlara döndürme	171
6 Temizlik ve Bakım	171
6.1 Güvenlik uyarıları	171
6.2 Temizlik	171
6.3 Kireç temizleme	172
7 Sorun giderme	173
7.1 Güvenlik uyarıları	173
7.2 Sorun giderme tablosu	173
8 Eski cihazın imhası	175
8.1 İlaçın Yok Edilmesi	175
9 Garanti	175

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 Latte 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.

BİLGİ

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

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 Café Crema/Espresso çekirdekleri ile kahve/espresso hazırlama,
- Café Crema/Espresso pedleri ile kahve/espresso hazırlama,
- Cappuccino ve Latte Macchiato yapılması
- ve süt köpüğü yapılması 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**BİLGİ****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 fişi hasar görmüşse,
 - cihaz düşmüşse.
- ▶ Her kullanımdan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelerden 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**2.3.1 Yanma tehlikesi****UYARI**

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

- ▶ UYARI! Cihaz yüzeyleri kullanım sırasında çok ısınır. Özellikle süt başlığı, fincan plakası, portafiltre başlığı, filtre takımları ve damlama ızgarası çok ısınır.
- ▶ Süt başlığını kullanırken sıcak süt çıkar. Kullanım sırasında süt başlığına dokunmayın.
- ▶ Makine çalışırken asla portafiltrenin veya süt başlığının çıkış deliklerinin altına dokunmayın.
- ▶ Espresso'nun sıcaklığını içmeden önce her zaman kontrol edin.

2.3.2 Elektrik akımı nedeniyle tehlike

TEHLIKE

Elektrik akımı nedeniyle hayati tehlike!

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

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

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 EspressoGourmet Latte
- 2 adet tek duvarlı filtre takımı (Barista professional single & double)
- 2 adet çift duvarlı filtre takımı (Barista easy single & double)
- E.S.E Ped filtre takımı
- Ahşap saplı sıkıştırıcı
- Paslanmaz çelik porsiyonlama kaşığı
- Paslanmaz çelikten portafiltre
- Özet kılavuz
- Kullanım talimatı

BİLGİ

- ▶ 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.

BİLGİ

- 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 kullanımı için 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 nesnelerden zarar görmediğinden emin olunuz.
- Priz 16A'lık bir devre kesici ile korunmalıdır.
- Cihazın elektrik güvenliği ancak, yasal düzenlemelere uygun şekilde çekilmiş toprak hattına bağlı olduğu takdirde sağlanır. Toprak hattı olmayan priz kullanılması yasaktır. Tereddüdünüz varsa evdeki elektrik tesisatını bir elektrikçiye kontrol ettirin. Üretici, toprak hattının mevcut olmaması veya hattın kopuk olmasından kaynaklanacak zararlardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

3.6 Uyarılar



DIKKAT

Sıcak yüzeylerden kaynaklanan tehlike.

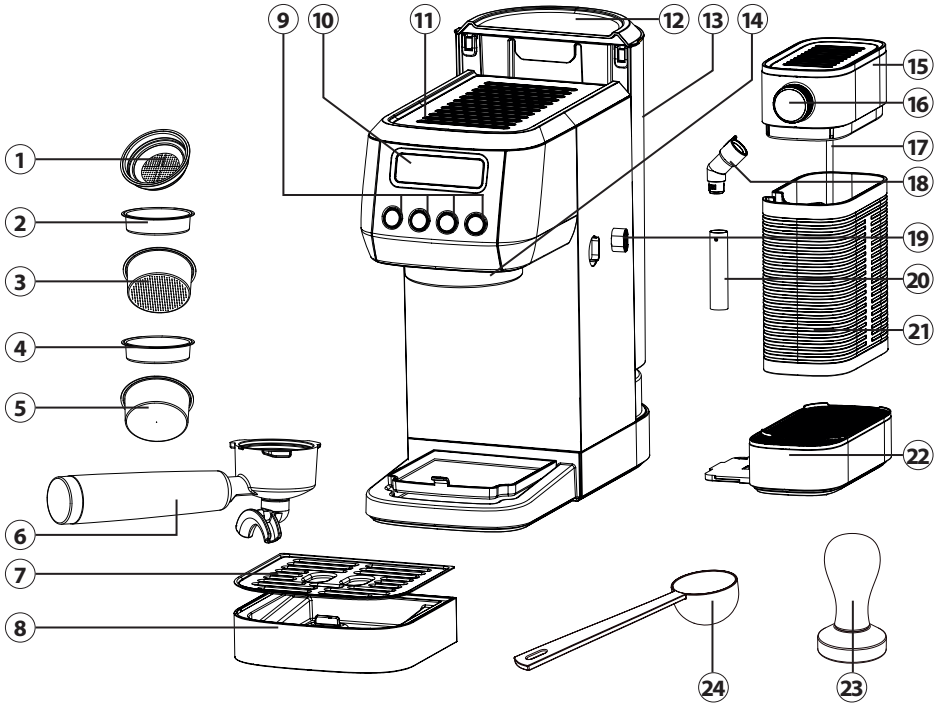
- Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Yanma tehlikesi!



4 Kurulum ve işlev

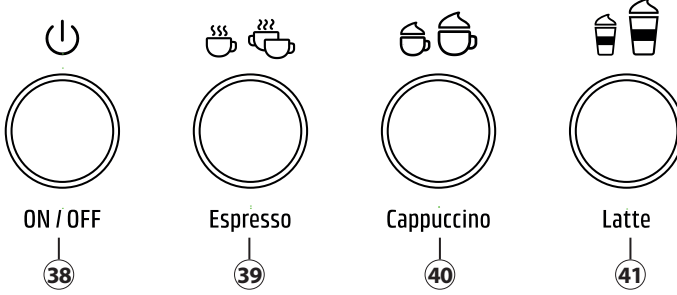
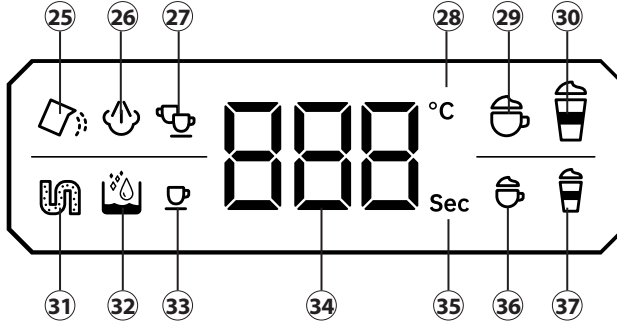
Bu bölümde cihazın kurulumu ve işlevine dair önemli bilgileri bulacaksınız.

4.1 Genel bakış



- | | |
|--|--------------------------|
| ① E.S.E Ped filtre takımı | ⑬ Su deposu |
| ② Barista professional single (1 fincan) | ⑭ Kaynatma başlığı |
| ③ Barista professional double (2 fincan) | ⑮ Süt kabı kapağı |
| ④ Barista easy single (2 fincan) | ⑯ Süt başlığı düğmesi |
| ⑤ Barista easy double (für 2 Tassen) | ⑰ Silikon hortum |
| ⑥ Portafiltre | ⑱ Süt başlığı bağlantısı |
| ⑦ Damlama ızgarası | ⑲ Süt kabı kilidi |
| ⑧ Damla kabı | ⑳ Süt başlığı |
| ⑨ Çalıştırma düğmeleri | ㉑ Süt kabı |
| ⑩ Ekran | ㉒ Süt kabı tabanı |
| ⑪ Fincan plakası | ㉓ Sıkıştırıcı |
| ⑫ Su deposu kapağı | ㉔ Porsiyonlama kaşığı |

4.2 Kontrol bileşeni



- 25 Su deposunda su yok
- 26 Daha fazla süt köpüğü ekleyin
- 27 2 Espresso / Doppio - Espresso
- 28 C° cinsinden kaynatma ısısı (ayarlanamaz)
- 29 Cappuccino Grande
- 30 Latte Macchiato Grande
- 31 Kireç çözme hatırlatması
- 32 Süt başlığı temizleme fonksiyonu
- 33 Single - Espresso
- 34 Kaynatma ısısı/kaynatma süresi göstergesi

- 35 Saniye cinsinden süre
- 36 Small Cappuccino
- 37 Small Latte Macchiato

Düğmeler:

- 38 Açık/Kapalı
- 39 Espresso / 2 Espresso veya Doppio - Espresso
- 40 Cappuccino (Small / Grande)
- 41 Latte Macchiato (Small / Grande)

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.
- ▶ Süt başlığını kullanırken sıcak süt çıkar. Başlığa dokunmayın.
- ▶ Cihaz çalışırken asla portafiltrenin veya süt başlığının çıkış deliklerinin altına uzanmayın.

BİLGİ

- ▶ Kaynatma işlemine başlarken su deposunda su yoksa, AÇMA/KAPAMA düğmesi beyaz renkte yanar, diğer düğmeler yeşil renkte yanıp söner ve ekranda  işareti yanıp söner. Su deposuna su doldurun ve 'Espresso' düğmesine basın. Cihazın boruları suyla dolar ve cihaz tekrar ısınır. Ardından istediğiniz kaynatma işlemi tekrar başlatın.
- ▶ Yaklaşık 15 dakika sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer.
- ▶ Damla kabını düzenli olarak boşaltın ve bunda damlama ızgarasının girintisindeki kırmızı şamandıraya dikkat edin.

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. Sağ taraftaki süt kabı tabanını duyulur bir sesle yerine oturana kadar cihazın yanına itin.
4. Süt kabını, MAX' işaretine kadar suyla doldurun. Süt kabını süt kabı kapağıyla kapatın. Süt kabı kilidini  işaretine itin, süt kabını tabana koyun ve süt kabı kilidini  işaretine itin.
5. 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.
6. Damlama ızgarasının üzerine büyük bir fincan koyun.
7. Süt başlığı düğmesini süt başlığı fincanın içine bakacak şekilde çevirin.
8. Cihazı fişe takın ve „AÇMA/KAPAMA düğmesine“ basın.
9. Cihaz ısınmaya başlar. Düğmeler sırayla beyaz renkte yanıp söner.
10. Tüm düğmeler yandığında ve ekranda 94 °C görüldüğünde cihaz ısınmıştır ve çalışmaya hazırdır. Bu işlem yaklaşık 2 dakika sürer.
11. 'Cappuccino' düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Cihaz, süt başlığından sıcak su akıtır. Yaklaşık 20 saniye boyunca akmasına akıtın ve ardından işlemi sonlandırmak için 'Cappuccino' düğmesine tekrar basın.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SE

12. Cihaz tekrar ısınabilir.

13. Fincandaki bu suyu dökün ve fincanı tekrar portafiltre çıkışının altına damlama ızgarasının üzerine koyun.

14. ‚Espresso‘ düğmesine iki kez basın.

15. Cihaz kaynatma işlemini başlatır, 2 Espresso için gereken su miktarını akıtır ve işlem bittiğinde otomatik olarak durur.

16. Fincandaki bu suyu dökün.

17. 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.

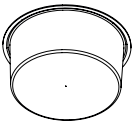
5.2 Hazırlama için ipuçları / öneriler

- 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 (Barista easy single & double)

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 (Barista professional single & double)

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

* 1 tepeleme porsiyonlama kaşığı = yaklaşık 7 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 işaretine kadar temiz musluk suyu ile doldurun.
2. Cihazı çalıştırın ve ısınana, tüm düğmeler beyaz yanana ve ekranda 94 °C görünene kadar bekleyin.
3. Portafiltreyi, istenen fincan miktarı için filtre ek parçasıyla birlikte cihazın demleme başlığına yerleştirin ve sıkın.
4. İsteğinize göre 1 veya 2 fincanı çıkış yerinin altındaki damlama ızgarasına koyun.
5. 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 'Espresso' düğmesine basarak, istediğiniz miktarda su akıtın.
6. Portafiltreyi ters yöne çevirerek çıkarın.
7. Filtre takımını örn. bir kaşık yardımıyla kaldırarak portafiltreden çıkarın. Dikkat, portafiltre ve filtre takımı çok sıcaktır!
8. Filtre takımını ve portafiltreyi iyice kurulayın ve filtre takımını dikkatlice tekrar portafiltreye koyun.

9. 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.
10. Toz kahveyi mümkün olan en iyi şekilde dağıtmak ve sıkışmasını sağlamak için portafiltreyi tezgâha veya bir sıkıştırıcı matına hafifçe vurun.
11. Çekilmiş toz kahveyi cihaz beraberinde verilen sıkıştırıcı ile eşit ve diklemesine presleyin.
12. Portafiltrenin kenarındaki fazla toz kahveyi sıyırın.
13. Portafiltreyi cihazın demleme başlığına yerleştirin ve sıkın.
14. İsteddiğiniz sayıda fincanı (1 veya 2 fincan) çıkışın altına damlama ızgarasına koyun.
15. Single - Espresso için 1 kez ve 2 Espresso veya Doppio - Espresso için 2 kez 'Espresso' düğmesine basın.
16. Kaynatma işlemi kısa süre sonra başlar ve seçilen düğme Single - Espresso'da beyaz, 2 Espresso veya Doppio - Espresso'da ise, yeşil yanıp söner.
17. Cihaz kaynatma işlemini otomatik olarak durdurur.
18. Kaynatma işleminden sonra portafiltreyi çıkarmak için bir elinizle makineyi sıkıca tutun ve diğer elinizle portafiltreyi çevirerek tekrar cihazdan çıkarın.
19. Portafiltreyi soğuması için damlama ızgarasının üzerine koyun. Portafiltre başlığındaki çıkış yeri, damlama ızgarasındaki iki girintiye oturur.
20. Her kullanımdan sonra toz kahveyi bir kabin üzerine vurarak filtre takımından tamamen temizleyin.
21. Filtre takımını örn. bir kaşık yardımıyla kaldırarak portafiltreden çıkarın.
22. Filtre takımını ve portafiltreyi akan suyun altında iyice yıkayın.
23. Espresso içmeden önce, tüm aromaların ortaya çıkması için bir kaşıkla karıştırmanızı tavsiye ederiz.

BİLGİ

- 'Espresso' düğmesine tekrar basarak kaynatma işlemini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.
- Espresso yapmak için süt kabının cihaza takılmasına gerek yoktur.

5.5 Cappuccino yapılması

Her zaman süt kabında yeterli miktarda süt olmasına (MIN ve MAX işaretleri arasında) ve süt kabının cihaza doğru takılmış olmasına dikkat edin. Süt kabı kilidi  işaretinde duraldık, aksi takdirde cihaz takılı süt kabını algılamaz ve, 'Cappuccino' ve, 'Latte Macchiato' düğmelerine basamazsınız. Small Cappuccino için tek fincanlık filtreyi ve Cappuccino Grande için çift fincanlık filtreyi kullanın.

1. 'Espresso yapılması' bölümünde açıklanan 1. - 14. adımları uygulayın, ama ön ısıtma için istenen boyutta bir Cappuccino bardağı/fincanı kullanın.
2. Süt başlığının bardağın/fincanın içine baktığından emin olun.
3. Small Cappuccino için 'Cappuccino' düğmesine 1 kez (düğme beyaz yanar) ve Cappuccino Grande için 2 kez basın (düğme yeşil yanar).
4. Cihaz demleme işlemini otomatik olarak sonlandırır.
5. 'Espresso yapılması' bölümünde açıklanan 17. - 23. adımları uygulayın.

BİLGİ

- Maksimum 135 mm yüksekliğe sahip bardak/fincan kullanabilirsiniz. Uzun bardaklarda damlama ızgarası ile birlikte damlama kabını cihazdan alın ve bardağınızı/fincanınızı doğrudan çıkış yerinin altına koyun.

BILGI

- Hazırlarken soğuk süt kullanmanızı tavsiye ederiz.
- Cappuccino ve Latte Macchiato yaparken önce süt köpüğü ve sonra Espresso gelir.
- Süt başlığını **her kullanımdan sonra** 'Temizlik ve bakım' bölümünde açıklandığı gibi temizleyin.

5.6 Latte Macchiato yapılması

1. Daha önce 'Espresso yapılması' ve 'Cappuccino yapılması' bölümlerinde açıklanan adım ve açıklamaları uygulayın, ama ön ısıtma için istenen boyutta bir Latte Macchiato bardağı/fincanı kullanın.
2. Small Latte Macchiato için 'Latte Macchiato' düğmesine 1 kez (düğme beyaz yanar) ve Latte Macchiato Grande için 2 kez basın (düğme yeşil yanar).
3. Cihaz demleme işlemini otomatik olarak sonlandırır.
4. 'Espresso yapılması' bölümünde açıklanan 17. - 23. adımları uygulayın.

5.7 Kahve pedi hazırlama

Hazırlamak için yukarıda anlatılanları yapın ve taze çekilmiş toz kahve yerine kahve pedi kullanın. Kahve pedini hazırlamak için iç kısmında MAX işareti olmayan ve dış kısmında „ped“ etiketi olan filtre takımını kullanın. Portafiltreyi cihaza takmadan önce kahve pedinin tamamen filtre takımının içine oturmuş olmasına dikkat edin.

BILGI

- Kahve pedine sıkıştırıcı ile bastırmayın.

5.8 Manüel olarak süt köpüğü eklenmesi

1. Damlama ızgarasının üzerine içeceğinizi veya büyük bir fincan koyun.
2. Süt başlığının fincanın içine baktığından emin olun.
3. 'Cappuccino' düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
4. Cihaz süt köpüğü vermeye başlar.
5. İstenen miktara ulaşıldığında işlemi durdurmak için 'Cappuccino' düğmesine tekrar basın.

BILGI

- Süt köpüğü verme işlemi 130 saniye sonra otomatik olarak durur.

5.9 Espresso, Cappuccino ve Latte Macchiato fonksiyon miktarlarının ayarlanması

Kaynatma suyu miktarlarını isteğinize göre ayarlayabilirsiniz.

BILGI

- Bu veriler, sade kaynatma suyu veya süt 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

SE

1. Cihazı kullanıma hazırlayın.
2. 'Espresso' düğmesine 3 saniye basın.
3. Düğmeler dönüşümlü olarak yeşil yanar. (15 saniye içinde herhangi bir işlem yapılmazsa, cihaz bekleme moduna geri döner).

5.9.1 Espresso su miktarının (20–200 ml) ayarlanması:

1. Portafiltrenin çıkışının altına 1 veya 2 fincan koyun.
2. Single - Espresso miktarını ayarlamak için ,Espresso' düğmesine 1 kez basın. 2 Espresso veya Doppio - Espresso miktarını ayarlamak için ,Espresso' düğmesine 2 kez basın.
3. Cihaz kaynatma işlemini başlatır.
4. İstenen Espresso miktarına ulaşıldığında, kaynatma işlemini durdurmak için ,Espresso' düğmesine tekrar basın. 3 kez duyulan akustik sinyal, miktarın başarıyla ayarlandığını belirtir.
5. Cihaz bekleme moduna geri döner.

5.9.2 Cappuccino miktarının ayarlanması (20–200 ml Espresso, 6–130 saniye süt köpürtme):

1. Portafiltrenin çıkışının altına istediğiniz büyüklükte bir bardak/fincan koyun. Bardağınız/fincanınız portafiltre çıkış yerinin altına sığmıyorsa, damlama ızgarası ile birlikte damlama kabını cihazdan alın.
2. Small Cappuccino miktarını ayarlamak için ,Cappuccino' düğmesine 1 kez basın. Cappuccino Grande miktarını ayarlamak için ,Cappuccino' düğmesine 2 kez basın.
3. Cihaz süt köpüğü vermeye başlar.
4. İstenen süt köpüğü miktarına ulaşıldığında, süt köpürtme işlemini durdurmak için ,Cappuccino' düğmesine tekrar basın. 3 kez duyulan akustik sinyal, miktarın başarıyla ayarlandığını belirtir.
5. Espresso kaynatma işlemi otomatik olarak başlar.
6. İstenen Espresso miktarına ulaşıldığında, kaynatma işlemini durdurmak için ,Cappuccino' düğmesine tekrar basın. 3 kez tekrar duyulan akustik sinyal, miktarın başarıyla ayarlandığını belirtir.
7. Cihaz bekleme moduna geri döner.

5.9.3 Latte Macchiato miktarının ayarlanması (20–200 ml Espresso, 6–130 saniye süt köpürtme):

1. Portafiltrenin çıkışının altına istediğiniz büyüklükte bir bardak/fincan koyun. Bardağınız/fincanınız portafiltre çıkış yerinin altına sığmıyorsa, damlama ızgarası ile birlikte damlama kabını cihazdan alın.
2. Small Latte Macchiato miktarını ayarlamak için ,Latte Macchiato' düğmesine 1 kez basın. Latte Macchiato Grande miktarını ayarlamak için ,Latte Macchiato' düğmesine 2 kez basın.
3. Cihaz süt köpüğü vermeye başlar.
4. İstenen süt köpüğü miktarına ulaşıldığında, süt köpürtme işlemini durdurmak için ,Latte Macchiato' düğmesine tekrar basın. 3 kez duyulan akustik sinyal, miktarın başarıyla ayarlandığını belirtir.
5. Espresso kaynatma işlemi otomatik olarak başlar.
6. İstenen Espresso miktarına ulaşıldığında, kaynatma işlemini durdurmak için ,Latte Macchiato' düğmesine tekrar basın. 3 kez tekrar duyulan akustik sinyal, miktarın başarıyla ayarlandığını belirtir.
7. Cihaz bekleme moduna geri döner.

5.9.4 Standart miktarlara döndürme:

'Espresso' ve 'Cappuccino' düğmesini eşzamanlı olarak yaklaşık 5 saniye basılı tutun. Ekranda „000“ görünür ve 1 kez duyulan akustik sinyal cihazın standart ayarlarına döndüğünü belirtir.

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 soğuya kadar bekleyin.
- ▶ Aşındırıcı veya asidik temizlik maddeleri veya çözücüler kullanmayın.
- ▶ İnatçı kirleri sert cisimlerle kazımayın.

6.2 Temizlik

◆ Süt sistemi

Süt başlığı her kullanımdan sonra durulanmalıdır.

Süt kabını içinde sütle buzdolabında saklamak istiyorsanız, aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Damlama ızgarasının üzerine büyük, boş bir fincan koyun ve su deposunda yeterli miktarda su olduğundan emin olun.
2. Süt başlığının fincanın içine baktığından emin olun.
3. 'Latte Macchiato' düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
4. Düğme yeşil renkte yanıp söner ve cihaz süt başlığından sıcak su verir. Bu işlem yaklaşık 85 saniye sürer ve otomatik olarak durur.
5. Cihaz tekrar ısınır.
6. Süt kalıntılarının tamamen gittiğinden emin olmak için işlemi tekrarlayın.
7. Şimdi artık süt kabını içinde sütle buzdolabında saklanabilir.

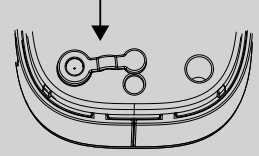
Süt kabı boşsa ve tamamen temizlenmesi gerekiyorsa, aşağıdaki adımları uygulayın:

1. Damlama ızgarasının üzerine büyük, boş bir fincan koyun ve su deposunda su olduğundan emin olun.
2. Süt kabını cihazdan çıkarın, temiz suyla doldurun ve tekrar cihaza takın.
3. Süt başlığının fincanın içine baktığından emin olun.
4. 'Cappuccino' düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
5. Cihaz, süt başlığından buhar verir. Bu işlem yaklaşık 2 dakika sürer ve otomatik olarak durur.

6. 'Latte Macchiato' düğmesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun.
7. Düğme yeşil renkte yanıp söner ve cihaz süt başlığından sıcak su verir. Bu işlem yaklaşık 85 saniye sürer ve otomatik olarak durur.
8. Tüm parçaları yumuşak bir bezle ılık durulama suyunda temizleyin.
9. Ardından aksesuarları iyice kurulayın.

BILGI

- Hava beslemesini süt kabının kapağının altından çıkarın ve akan suyun altında temizleyin.

**◆ 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 takımını, portafiltreyi, süt sürhisini ve porsiyonlama kaşığını sıcak suda iyice yıkayın. Damla kabını düzenli olarak boşaltın ve hem bunu hem de damlama ızgarasını akan suyun altında yıkayın. Ardından aksesuarları iyice kurulayın.

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 devirden sonra açma/kapama düğmesinin 5 kez yanmasıyla kireç temizleme uyarısı yapar. Cihazın kirecini hemen temizlemezeniz, 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. 'Cappuccino' ve 'Latte Macchiato' düğmesini eşzamanlı olarak yaklaşık 5 saniye basılı tutun. Cihaz kireç çözme işlemini 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 işlemini 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



DIKKAT

- 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.

DE

EN

FR

ES

NL

RU

PT

TR

SE

Kahve portafiltrenin çıkışından çok yavaş akıyor.

Kahve çok ince çekilmiştir.

Öğütme derecesine dikkat edin.

Filtre takımında çok fazla kahve vardır.

Filtre takımındaki Max. işaretine dikkat edin.

Çekilmiş kahve çok fazla sıkıştırılmıştır.

Çekilmiş kahveyi daha az sıkıştırın.

Filtre takımı tıkanmıştır.

Filtre takımını bir iğneyle temizleyin.

Kahve çok hızlı akıyor.

Kahve çok iri çekilmiştir.

Öğütme derecesine dikkat edin.

Filtre takımında çok az kahve vardır.

Filtre takımındaki Max. işaretine dikkat edin.

Çekilmiş kahve yeterince sıkıştırılmamıştır.

Çekilmiş kahveyi daha fazla sıkıştırın.

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.

Kahve çok açık.

Tek fincanlık filtre takımı çift Espresso için kullanılmıştır.

Çift Espresso için çift fincanlık filtre takımını kullanın.

Az miktarda kahve çekilmiştir.

Çekilmiş kahve miktarını artırın.

Çekilmiş kahve çok iridir.

Daha ince bir öğütme derecesi uygulayın.

'Cappuccino' düğmesi ve 'Latte Macchiato' düğmesi yanmıyor.

Süt kabı takılı değildir.

Süt kabını cihaza takın ve süt kabı kilidini  konumuna getirin.

Süt kabı tam takılmamıştır.

Süt kabı cihaza takılı durumdaysa, 'Cappuccino' düğmesi ve 'Latte Macchiato' düğmesi yanana kadar cihaza doğru sıkıca bastırın ve süt kabı kilidini  konumuna getirin.

'Espresso' düğmesi, 'Cappuccino' düğmesi ve 'Latte Macchiato' düğmesi yanıp sönüyor.

Su deposu boştur.

Su deposunu temiz musluk suyuyla doldurun. Üç düğmeden birine basın.

Süt yeterince soğuk değildir.

Önceden soğutulmuş süt kullanın.

Süt başlığı tıkalıdır.

Süt kabını ve süt başlığını temizleme talimatlarını uygulayın.

Cappuccino veya Latte Macchiato miktarı her seferinde farklı.	Süt başlığı tıkalıdır.	Süt kabını ve süt başlığını temizleme talimatlarını uygulayın.
Süt başlığından nahoş bir koku geliyor.	Süt sisteminde süt kalıntısı vardır.	Süt kabını ve süt başlığını temizleme talimatlarını uygulayın.

BİLGİ

- Yukarıdaki adımlarla sorununuzu çözemezseniz lütfen müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihazı müşteri hizmetlerine göndermeden önce temizleyiniz.

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.



BİLGİ

- Kullanılmış elektrikli ve elektronik ekipmanları iade etmek ve geri dönüştürmek için ikamet ettiğiniz yerde ayarlanmış toplama noktalarını kullanın. Gerekirse, belediye-ye, atık kurumuna veya satıcınıza sorun.
- Eski cihazınız taşınana kadar çocukların ulaşmadığından emin olun.

8.1 İlaçın 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.

Ambalajlı 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.



9 Garanti

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.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır. Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanım

DE

EN

karşılaştırılabileceği ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

FR

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.

ES

NL

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.

RU

PT

TR

SE

Innehållsförteckning

1	Allmänt	178
1.1	Information om denna bruksanvisning	178
1.2	Varningstexter	178
1.3	Ansvarsbegränsning	178
1.4	Upphovsmannarättsskydd	179
2	Säkerhet	179
2.1	Avsedd användning	179
2.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	180
2.3	Riskkällor	181
2.3.1	Risk för brännskador	181
2.3.2	Fara genom elektrisk ström	181
3	Ibrugtagning	182
3.1	Säkerhetsanvisningar	182
3.2	Leveransomfattning och transportinspektion	182
3.3	Uppackning	182
3.4	Krav på uppställningsplatsen	183
3.5	Elektrisk anslutning	183
3.6	Varningar	183
4	Konstruktion och funktion	184
4.1	Översikt	184
4.2	Kontroller	185
4.3	Märkskylt.....	185
5	Manövrering och drift	185
5.1	Före första användning	186
5.2	Tips / rekommendationer för bryggningen	187
5.3	Filterinsatser	187
5.3.1	Dubbelväggade filterinsatser (med tryckreglering).....	188
5.3.2	Enkelväggade filterinsatser (utan tryckreglering)	188
5.4	Tillagning av espresso (espresso och caffè doppio)	188
5.5	Tillagning av cappuccino	189
5.6	Tillagning av latte macchiato	189
5.7	Tillagning med kaffekudde	190
5.8	Tillsätta mjölkskum manuellt.....	190
5.9	Anpassa mängden till espresso-, cappuccino- eller latte macchiato-funktionen	190
5.9.1	Anpassa vattenmängden för espresson	190
5.9.2	Anpassa mängden cappuccino	191
5.9.3	Anpassa mängden latte macchiato	191
5.9.4	Tillbaka till standardmängder	191
6	Rengöring och skötsel	192
6.1	Säkerhetsanvisningar	192
6.2	Rengöring	192
6.3	Avkalkning	193
7	Åtgärdande av störningar	194
7.1	Säkerhetsanvisningar	194
7.2	Tabell för felsökning	194
8	Avfallshantering av uttjänt apparat	196
8.1	Avfallshantering av emballaget	196
9	Garanti	196

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 Latte (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 Café Crema/Espresso med färskt malda kaffe-/espressoböner,
- tillagning av Café Crema/Espresso med kaffe-/espressokuddar,
- Avsedd för tillagning av cappuccino och latte macchiato
- samt tillagning av mjölkskum.

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

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

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

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

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

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

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 osakligt 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**2.3.1 Risk för brännskador****VARNING**

Det uppvärmda vattnet i enheten, mjölkmunstycket samt filterinsatserna och silbärrarhuvudet 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. I synnerhet blir mjölkmunstycket, kopplattan, silbärrarhuvudet, filterinsatserna och droppgallret mycket heta.
- ▶ När mjölkmunstycket används sipprar de tut varm mjölk. Vidrör inte mjölkmunstycket när enheten är i drift.
- ▶ Ta aldrig tag i silbärrarens eller mjölkmunstyckets öppningar när enheten är i drift.
- ▶ Kontrollera alltid espressos temperaturen innan du dricker den.

2.3.2 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 anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Doppa aldrig enheten i vatten för att rengöra den.
- ▶ 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 EspressoGourmet Latte
- 2 enkelväggade filterinsatser (Barista professional single & double)
- 2 dubbelväggade filterinsatser (Barista easy single & double)
- E.S.E Pad filterinsats
- Portionssked i rostfritt stål
- Snabbanvisning
- Tamper med trähandtag
- Silbärare av rostfritt stål
- 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.
- Apparatsens 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.

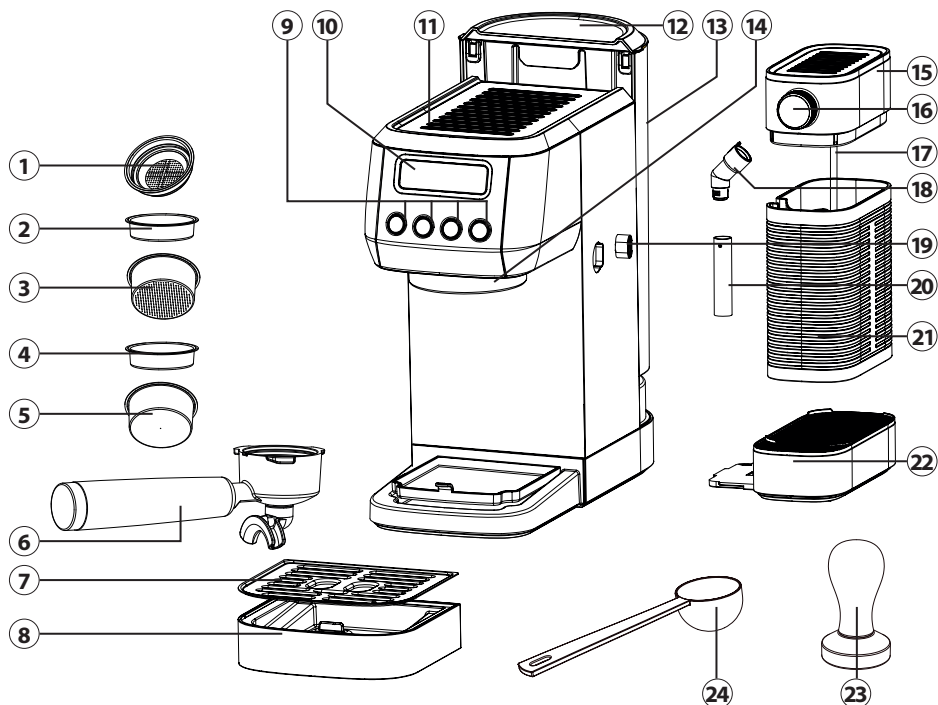
- Vidrör inte heta ytor på enheten. Förbränningsrisk!



4 Konstruktion och funktion

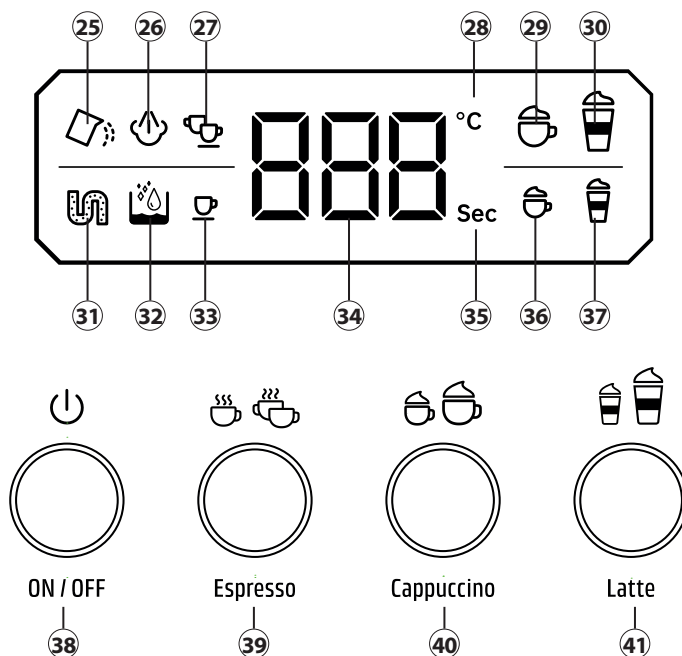
I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

4.1 Översikt



- | | |
|--|-----------------------------------|
| ① E.S.E Pad filterinsats | ⑬ Vattentank |
| ② Barista professional single (för 1 kopp) | ⑭ Brygghuvud |
| ③ Barista professional double (2 koppar) | ⑮ Lock till mjölktank |
| ④ Barista easy single (för 1 kopp) | ⑯ Bridreglage för mjölkmunstycke |
| ⑤ Barista easy double (2 koppar) | ⑰ Silikonslang |
| ⑥ Silbärare | ⑱ Förbindelse till mjölkmunstycke |
| ⑦ Droppgaller | ⑲ Lås till mjölktank |
| ⑧ Droppbricka | ⑳ Mjölkmunstycke |
| ⑨ Kontrollknappar | ㉑ Mjölktank |
| ⑩ Display | ㉒ Mjölktankbas |
| ⑪ Kopplatta | ㉓ Tamper |
| ⑫ Lock till vattentank | ㉔ Portionssked |

4.2 Kontroller



- | | | | |
|----|--|-----------------|--|
| 25 | Inget vatten i vattentanken | 34 | Bryggtemperatur-/Bryggidsvisare |
| 26 | Tillsätt mer mjölkskum | 35 | Tid i sekunder |
| 27 | 2 espressor / Doppio - espresso | 36 | Small Cappuccino |
| 28 | Bryggtemperatur i C° (ej inställbar) | 37 | Small Latte Macchiato |
| 29 | Cappuccino Grande | Knappar: | |
| 30 | Latte Macchiato Grande | 38 | På/Av |
| 31 | Avkalkningspåminnelse | 39 | Espresso / 2 espressos eller Doppio - espresso |
| 32 | Rengöringsfunktion för mjölkmunstycket | 40 | Cappuccino (Small / Grande) |
| 33 | Single - Espresso | 41 | Latte Macchiato (Small / Grande) |

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 förbränningsrisken!
- ▶ 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 mjölkmunstycket kommer det ut het mjölk. Vidrör inte munstycket.
- ▶ Stick aldrig in handen under portafilterns eller mjölkmunstyckets utloppsöppningar när apparaten är i drift.

OBS

- ▶ Om det inte finns vatten i vattentanken när bryggningen startas, lyser ON/OFF-knappen vitt, övriga knappar blinkar grönt och på displayen blinkar -symbolen. Fyll på vatten i vattentanken och tryck på "Espresso"-knappen. Ledningarna i maskinen fylls med vatten och enheten värms upp igen. Starta din valda bryggning på nytt.
- ▶ Efter ca 15 minuter går enheten automatiskt över till standby-läge.
- ▶ Töm droppbrickan regelbundet, beakta då den röda flottören i ursparningen på droppgallret.

5.1 Före första användning

Rengör enheten och tillbehörsdelarna enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel". Genomför också en bryggningsprocess utan kaffepulver i samband med rengöringen.

1. 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. Skjut in mjölk tankbasen på höger sida av enheten tills den hörbart snäpper in.
4. Fyll på mjölk tanken med vatten tills du når "MAX"-markeringen. Stäng mjölk tanken med mjölk tanklocket. Skjut mjölk tankens lås på -symbolen, ställ mjölk tanken på sin bas och sätt mjölk tankens lås på -symbolen.
5. 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.
6. Ställ en stor kopp på droppgallret.
7. Vrid reglaget till mjölk munstycket så att mjölk munstycket pekar mot koppen.
8. Anslut enheten till eluttaget och tryck på "ON/OFF-knappen".
9. Enheten börjar med uppvärmningen. Knapparna blinkar vitt efter varandra.
10. Så snart alla knappar lyser och displayen visar 94 °C, är enheten uppvärmd och startklar. Detta tar ca 2 minuter.
11. Håll "Cappuccino"-knappen intryckt i ca 3 sekunder. Upphettat vatten kommer nu ut ur mjölk munstycket. Låt det rinna ut i ca 20 sekunder och tryck därefter igen på "Cappuccino"-knappen för att avsluta processen.
12. Enheten värms upp igen om så behövs.
13. Häll ut vattnet från koppen och ställ koppen igen på droppgallret under silbärarens utlopp.
14. Tryck 2 gånger på knappen "Espresso".

15. Enheten startar bryggningen, tillhandahåller vattenmängden för 2 espressos och slutar automatiskt när processen har slutförts.
16. Häll ut vattnet från koppen.
17. Nu kan du använda enheten som du vill.

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.

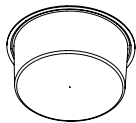
5.2 Tips / rekommendationer för bryggningen

- 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.

Dubbelväggade filterinsatser (Barista easy single & double)

Silinsats	Dos	Mängd (g)	Användning för	
	Enkel 	7-11 g	Nybörjare	Färskmalet kaffe och föroamlet kaffe
	Dubbel 	14-17 g		

Enkelväggade filterinsatser (Barista professional single & double)

Silinsats	Dos	Mängd (g)	Användning för	
	Enkel 	11-12 g	Proffs	Färskmalet kaffe
	Dubbel 	18-19 g		

* 1 rågad portionssked = ca 7 g

5.3.1 Dubbelväggade filterinsatser (med tryckreglering)

Nyborjare rekommenderar vi att använda dubbelväggade filterinsatser. Dessa filterinsatser har en silvägg och en vägg med ett litet hål vilket bidrar till tryckregleringen. Perfekt för nyborjare eftersom extraktionen av espresson främjas av själva konstruktionen och i stor utsträckning oberoende av malningsgrad, dosering, tampertryck eller kaffepulvrets färskhet.

5.3.2 Enkelväggade filterinsatser (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 nyborjare 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 kopporna. Lagra kopporna upprätt på enhetens kopplatta. Vidrör kopplattan med stor försiktighet eftersom den värmer upp ordentligt. Vid malning av kaffebönorna ska du se till att de blir finmalda. 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. Starta enheten och vänta tills den är uppvärmd, alla knappar lyser vitt och displayen visar 94°C.
3. Placera portafiltern med filterinsatsen för önskat antal koppar på apparatens brygg-huvud och dra åt den.
4. Ställ sedan enligt önskemål en eller två koppar på droppgallret under utloppet.
5. För att förvärma silbäraren, finterinsatsen, koppen/kopporna och brygg huvudet hämtar du önskad vattenmängd genom att trycka 1 gång på knappen "Espresso" för en enkel espresso och 2 gånger för 2 espressos eller en dubbespresso.
6. Ta loss silbäraren genom att vrida den i motsatt riktning.
7. Ta bort filterinsatsen från silbäraren genom att du bänder loss den t.ex. med en sked. Men se upp, silbäraren och filterinsatsen är mycket varma!
8. Torka av filterinsatsen och silbäraren grundligt och sätt försiktigt in filterinsatsen i silbäraren.
9. 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.
10. För att fördela och komprimera kaffepulvret på bästa sätt ska du knacka silbäraren försiktigt på arbetsytan eller på en tampermatta.
11. Pressa ner det malda kaffepulvret jämnt och vertikalt med tampern som ingår i leveransen.
12. Ta bort överflödiga kaffepulverrester från silbärarens kant.
13. Placera portafiltern på apparatens brygg huvud och dra åt den.
14. Placera önskat antal koppar (en eller två koppar) under dispensern på droppgallret.
15. Tryck 1 gång på "Espresso"-knappen för en enkel espresso och 2 gånger för 2 espressos eller en dubbespresso.
16. Bryggningen startar efter några ögonblick och den valda knappen blinkar vitt för en enkel espresso och grönt för 2 espressos resp. en dubbespresso.

17. Enheten avslutar bryggningen automatiskt.
18. 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.
19. Lägg silbäraren på droppgallret så att den kan svalna. Utloppet på silbärrhuvudet passar för detta i båda ursparningar i droppgallret.
20. Efter varje användning ska du avlägsna kaffepulvret fullständigt från filterinsatsen genom att knacka ur det i en behållare.
21. Ta bort filterinsatsen från silbäraren genom att du bänder loss den t.ex. med en sked.
22. Rengör filterinsatsen och silbäraren grundligt under rinnande vatten.
23. 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 "Espresso"-knappen.
- ▶ För tillagning av espresso behöver du inte ansluta mjöltkanken till enheten.

5.5 Tillagning av cappuccino

Se alltid till att det finns tillräckligt mycket mjölk i mjöltkanken (mellan MIN- och MAX-märkningen) och att mjöltkanken är korrekt ansluten till enheten. Mjöltkankens lås måste stå på -symbolen, annars identifierar enheten inte den anslutna mjöltkanken och du kan inte välja knapparna "Cappuccino" och "Latte Macchiato". Använd ett enkelkoppsfilter för en Small Cappuccino och ett dubbelkoppsfilter för en Cappuccino Grande.

1. Gå igenom steg 1 - 14 så som beskrivs i kapitlet "Tillagning av espresso", men använd ett glas eller en kopp i önskad storlek för förvärmningen.
2. Se till att mjölkmunstycket pekar ner i glaset/koppen.
3. Tryck 1 gång på knappen „Cappuccino“ för att göra en Small Cappuccino (knappen lyser vitt) och 2 gånger för en Cappuccino Grande (knappen lyser grönt).
4. Apparaten avslutar bryggningsprocessen automatiskt.
5. Gå igenom steg 17 - 23 enligt beskrivningen i kapitlet "Tillagning av espresso".

OBS

- ▶ 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.
- ▶ Vi rekommenderar kall mjölk för tillagningen.
- ▶ Vid tillagning av cappuccino eller latte macchiato dispenseras först mjölkskum och därefter espresso.
- ▶ Rengör munstycket efter varje användning enligt beskrivningen i "Rengöring och skötsel".

5.6 Tillagning av latte macchiato

1. Följ stegen och anvisningarna enligt beskrivningarna i de tidigare kapitlen "Tillagning av espresso" och "Tillagning av cappuccino", men använd ett glas eller en kopp i önskad storlek för förvärmning av en latte macchiato.
2. Tryck 1 gång på knappen „Latte Macchiato“ för en Small Latte Macchiato (knappen lyser vitt) och 2 gånger för en Latte Macchiato Grande (knappen lyser grönt).
3. Apparaten avslutar bryggningsprocessen automatiskt.
4. Gå igenom steg 17 - 23 enligt beskrivningen i kapitlet "Tillagning av espresso".

5.7 Tillagning med kaffekudde

Gå tillväga på samma sätt så som beskrivs ovan och använd en kaffekudde istället för färskt malet kaffepulver. För tillagningen med kaffekudde använder du filterinsatsen utan den invändiga MAX.-markeringen och istället med den yttre texten "pad". Se då till att kaffekudden befinner sig komplett i filterinsatsen innan du fäster silbäraren i enheten.

OBS

- Pressa inte fast kaffekudden med tampen.

5.8 Tillsätta mjölkskum manuellt

1. Ställ din dryck eller en tom kopp på droppgallret.
2. Se till att mjölkmunstycket pekar ner i koppen.
3. Håll „Cappuccino“-knappen intryckt i ca 3 sekunder.
4. Enheten börjar med att hälla upp mjölkskum.
5. Tryck en gång till på „Cappuccino“-knappen för att stoppa upphållningen när du har fått önskad skummängd.

OBS

- Upphållningen av mjölkskum stoppas automatiskt efter 130 sekunder.

5.9 Anpassa mängden till espresso-, cappuccino- eller latte macchiato-funktionen

Du kan ställa in vattenmängden för bryggningen individuellt enligt dina önskemål.

OBS

- Uppgifterna avser dispenseringen av bryggvatten resp. mjölk.
- Vid en förändring av bryggvattenmängden ska kaffepulvermängden anpassas. Vi rekommenderar ett bryggningsförhållande på 1:2. För varje gram kaffepulver extrahearas således två gram espresso, dvs. från t ex. 18g kaffepulver används 36g espresso.
- Tillagningen av en optimal espresso är beroende av flera faktorer, t ex. kaffets malningsgrad, bönornas rostning, vattnets temperatur och mängd och gör det således till en fråga om personlig smak. Efter kort inväntningstid kan du enkelt tillaga den för dig optimala espresson.

1. Förbered enheten för användningen.
2. Tryck på „Espresso“-knappen i 3 sekunder.
3. Knapparna lyser nu växelvis grönt. (Utförs ingen aktivitet inom 15 sekunder går enheten tillbaka till standby-läge.)

5.9.1 Anpassa vattenmängden för espresson (20–200 ml):

1. Ställ enligt önskemål en eller två koppar under silbärarens utlopp.
2. För att anpassa mängden för en enkel espresso trycker du 1 gång på "Espresso"-knappen. För att anpassa mängden för 2 espressos eller en dubbelespresso trycker du 2 gånger på "Espresso"-knappen.
3. Enheten startar nu bryggprocessen.

4. När du har uppnått önskad espressomängd, trycker du igen på „Espresso“-knappen för att stoppa bryggningen. Enheten avger 3 gånger en ljudsignal som visar att mängden har anpassats framgångsrikt.
5. Enheten går tillbaka till standby-läge.

5.9.2 Anpassa mängden cappuccino (20–200 ml espresso, 6–130 sekunder mjölkskumning):

1. Ställ ett glas eller en kopp i önskad storlek under silbärens utlopp. Ta bort droppbrickan och droppgallret om glaset/koppen inte passar in under silbärens utlopp.
2. För att anpassa mängden för en Small Cappuccino trycker du 1 gång på „Cappuccino“-knappen. För att anpassa mängden för en Cappuccino Grande trycker du 2 gånger på „Cappuccino“-knappen.
3. Enheten startar med påfyllningen av mjölkskum.
4. När du har uppnått önskad mängd skummjolk trycker du på nytt på „Cappuccino“-knappen för att avbryta mjölkskumningen. Enheten avger 3 gånger en ljudsignal som visar att mängden har anpassats framgångsrikt.
5. Bryggningen av espresson startar automatiskt.
6. När du har uppnått önskad mängd espresso trycker du igen på „Cappuccino“-knappen för att stoppa bryggningen. Enheten avger 3 gånger till en ljudsignal som visar att mängden har anpassats framgångsrikt.
7. Enheten går tillbaka till standby-läge.

5.9.3 Anpassa mängden latte macchiato (20–200 ml espresso, 6–130 sekunder mjölkskumning):

1. Ställ ett glas eller en kopp i önskad storlek under silbärens utlopp. Ta bort droppbrickan och droppgallret om glaset/koppen inte passar in under silbärens utlopp.
2. För att anpassa mängden för en Small Latte Macchiato trycker du 1 gång på „Latte Macchiato“-knappen. För att anpassa mängden för en Latte Macchiato Grande trycker du 2 gånger på „Latte Macchiato“-knappen.
3. Enheten startar med påfyllningen av mjölkskum.
4. När du har uppnått önskad mängd skummjolk trycker du på nytt på „Latte Macchiato“-knappen för att avbryta mjölkskumningen. Enheten avger 3 gånger en ljudsignal som visar att mängden har anpassats framgångsrikt.
5. Bryggningen av espresson startar automatiskt.
6. När du har uppnått önskad mängd espresso trycker du igen på „Latte Macchiato“-knappen för att stoppa bryggningen. Enheten avger 3 gånger till en ljudsignal som visar att mängden har anpassats framgångsrikt.
7. Enheten går tillbaka till standby-läge.

5.9.4 Tillbaka till standardmängder:

Håll knapparna „Espresso“ och „Cappuccino“ samtidigt intryckta i ca 5 sekunder. Displayen visar „000“ och en akustisk signal indikerar att enheten har gått tillbaka till sina ursprungliga standardinställningar.

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

◆ Mjölksystem

Mjölkmunstycket måste spolavspolas ordentligt efter varje användning.

Om du vill förvara mjöltkanken med mjölk i kylskåpet, gå då igenom följande steg:

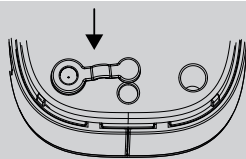
1. Ställ en stor och tom kopp på droppgallret och se till att det finns tillräckligt mycket vatten i vattentanken.
2. Se till att mjölkmunstycket pekar ner i koppen.
3. Håll knappen "Latte Macchiato" intryckt i ca 3 sekunder.
4. Knappen blinkar grönt och enheten släpper ut varmt vatten från mjölkmunstycket. Denna procedur tar ca 85 sekunder och stoppas automatiskt.
5. Enheten värms upp igen.
6. Upprepa proceduren för att säkerställa att mjölkresterna är fullständigt avlägsnade.
7. Mjöltkanken med mjölk kan nu förvaras i kylskåpet.

När mjöltkanken är tom och måste rengöras komplett ska du gå igenom följande steg:

1. Ställ en stor och tom kopp på droppgallret och se till att det finns vatten i vattentanken.
2. Ta bort mjöltkanken från enheten, fyll på rent vatten i mjöltkanken och fäst tanken sedan igen på enheten.
3. Se till att mjölkmunstycket pekar ner i koppen.
4. Håll "Cappuccino"-knappen intryckt i ca 3 sekunder.
5. Enheten släpper ut ånga från mjölkmunstycket. Denna procedur tar ca 2 minuter och stoppas automatiskt.
6. Håll knappen "Latte Macchiato" intryckt i ca 3 sekunder.
7. Knappen blinkar grönt och enheten släpper ut varmt vatten från mjölkmunstycket. Denna procedur tar ca 85 sekunder och stoppas automatiskt.
8. Rengör alla enskilda delar i varmt diskvatten och med en mjuk trasa.
9. Torka sedan av tillbehörsdelarna grundligt.

OBS

- Ta loss luftintaget från mjölk tanklockets undre sida och rengör det under rinnande vatten.

**◆ Enhet**

Enheten kan torkas av med en fuktad trasa. Torka sedan av enheten grundligt.

◆ 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 bryggningssprocess utan kaffepulver.

◆ Tillbehörsdelar

Ta bort kaffesatsen ur filterinsatsen eller avlägsna kaffekudden med kaffesatsen. Skölj av filterinsatsen, silbäraren, den lilla mjölkkanan och portionsskeden 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 indikerar enheten en avkalkningsvarning genom att På/Av-knappen lyser upp 5 gånger. 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 "Cappuccino" och "Latte Macchiato" samtidigt intryckta i ca 5 sekunder. 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.	Droppbrickan är full.	Töm droppbrickan.
	Vattentanken är inte rätt placerad på enheten.	Sätt in vattentanken korrekt i enheten.
	Enheten är defekt.	Dra ut elkontakten. Använd inte enheten igen. Kontakta vår kundtjänst.
Vatten rinner ut över kanten på silbäraren.	Silbäraren har inte satts in korrekt.	Sätt in silbäraren korrekt.
	Det finns kaffepulver på 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.
Kaffet rinner för långsamt ur silbärarens utlopp.	Kaffet är för finmalet.	Håll koll på malningsgraden.
	För mycket kaffe i filterinsatsen.	Håll koll på Max.-markeringen i filterinsatsen.
	Det malda kaffet är för kraftigt sammanpressat.	Pressa det malda kaffet lite mindre med tampen.
	Filterinsatsen är igentäppt.	Rengör filterinsatsen med en nål.

Kaffet rinner för snabbt igenom.	Kaffet är för grovmalet.	Håll koll på malningsgraden.
	För lite kaffe i filterinsatsen.	Håll koll på Max.-markeringen i filterinsatsen.
	Det malda kaffet är inte tillräckligt sammanpressat.	Pressa det malda kaffet lite mer med tampen.
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.
Kaffet är för svagt.	För en dubbelespresso användes en filterinsats för enkelkoppar.	Använd en filterinsats för dubbelkoppar när du vill ha en dubbelespresso.
	Mängden malet kaffe är för liten.	Öka mängden malet kaffe.
	Det malda kaffet är för grovt.	Använd en finare malningsgrad.
Knapparna "Cappuccino" och "Latte Macchiato" lyser inte.	Mjölktanken är inte isatt.	Sätt in mjölktanken i enheten och skjut mjölktankens lås i  -läge.
	Mjölktanken är inte fullständigt isatt.	När mjölktanken befinner sig på enheten ska du trycka fast den enheten och sätta mjölktankens lås i  -läge tills knapparna "Cappuccino" och "Latte Macchiato" lyser upp.
Knapparna "Espresso", "Cappuccino" och "Latte Macchiato" blinkar.	Vattentanken är tom.	Fyll på vattentanken med rent kranvatten. Tryck på en av de tre knapparna.
	Mjölken är inte kall nog.	Använd förkyld mjölk.
	Mjölkmunstycket är igentäppt.	Följ anvisningarna för rengöring av mjölktanken och mjölkmunstycket.
Mängden cappuccino eller latte macchiato är olika varje gång.	Mjölkmunstycket är igentäppt.	Följ anvisningarna för rengöring av mjölktanken och mjölkmunstycket.
Det kommer ut dålig lukt från mjölkmunstycket.	Det finns mjölkrester kvar i mjölksystemet.	Följ anvisningarna för rengöring av mjölktanken och mjölkmunstycket.

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.**

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. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitagedelar, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslutna från garantin. Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning. Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

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