Cuisinart®

ESPRESSO BAR™

Grind & Brew Espresso Machine

EM640E

THREE YEAR GUARANTEE 3 YEAR CUISINART



Instruction & Recipe Booklet

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Contents

Unpacking Instructions 4
The Quest for the Perfect Cup of Espresso 4
Features and Benefits, Diagram 5
Getting to Know Your Control Panel 6
Accessories 7
Charcoal Water Filter 8
Preparing Your Espresso Machine 8
Programming Your Espresso Machine 9
Guide to the Perfect Espresso 11
Cold Extraction 12
Guide to Milk Texturing 12
Using the Hot Water Function 13
Cleaning and Maintenance 13
Guarantee 94

Inhalt

Anweisungen zum Auspacken 27
Die Suche nach der perfekten Tasse Espresso 27
Funktionen und Vorteile, Übersicht 28
Ihr Bedienfeld kennenlernen 29
Zubehör 30
Aktivkohle-Wasserfilter 31
Vorbereitung Ihrer Espressomaschine 31
Programmierung Ihrer Espressomaschine 32
Leitfaden für den perfekten Espresso 34
Kalt-Extraktion 35
Leitfaden für die Milchaufschäumung 35
Verwendung der Heißwasserfunktion 36
Reinigung und Wartung 36
Garantie 94

Contenu

Instructions pour le déballage 15
La quête de la tasse d'expresso parfaite 15
Fonctionnalités et avantages, schéma 16
Présentation du panneau de commande 17
Accessoires 18
Filtre à eau au charbon 19
Préparation de votre machine à expresso 19
Programmation de votre machine à expresso . . . 21
Guide de l'expresso parfait 22
Extraction à froid 23
Guide de texturation du lait 24
Utilisation de la fonction eau chaude 24
Nettoyage et entretien 25
Garantie 94

Indice

Istruzioni per l'apertura 39
La ricerca della perfetta tazzina di espresso 39
Caratteristiche e vantaggi, Schema 40
Conoscere il pannello di controllo 41
Accessori 42
Filtro dell'acqua a carbone 43
Preparazione della macchina per caffè espresso 43
Programmazione della macchina per caffè espresso 44
Guida all'espresso perfetto 46
Estrazione a freddo 47
Guida alla schiumatura del latte 47
Utilizzo della funzione acqua calda 48
Pulizia e manutenzione 48
Garanzia 94

Contenido

Instrucciones de desembalaje. 51
La búsqueda de la taza perfecta de expreso 51
Características y beneficios, diagrama. 52
Elementos del panel de control 53
Accesorios 54
Filtro de agua de carbón 55
Preparación de la máquina expreso 55
Programación de la máquina expreso 56
Guía para el expreso perfecto. 58
Extracción en frío 59
Guía para texturizar la leche. 59
Uso de la función de agua caliente 60
Limpieza y mantenimiento 60
Garantía 94

Inhoud

Instructies voor het uitpakken. 63
De kunst van het perfecte kopje espresso. 63
Kenmerken en Voordelen, Diagram. 64
Het bedieningspaneel leren kennen 65
Accessoires 66
Actieve-koolfilter 67
Uw espressomachine klaarmaken. 67
Uw espressomachine programmeren. 68
Zo zet u de perfecte espresso 70
Cold extraction. 71
Zo schuimt u melk perfect op. 71
De Hot Water-functie gebruiken 72
Reiniging en onderhoud. 72
Garantie 94

Innehåll

Uppackningsinstruktioner. 75
Jakten på den perfekta espresson. 75
Funktioner och fördelar, Diagram 76
Bekanta dig med kontrollpanelen 77
Tillbehör. 78
Kolfilter för vatten. 79
Förbereda espressomaskinen. 79
Programmera espressomaskinen 80
Guide till den perfekta espresson 82
Kall extrahering 83
Guide till mjölktexturering 83
Använda varmvattenfunktionen 84
Rengöring och underhåll 84
Garanti 94

Indhold

Sikkerhed Forholdsregler 89

Sisältö

Turvallisuutta koskevatvarotoimet. 78

Innhold

Sikkerhetsanvisninger 100

Spis Treści

Środki ostrożności. 67

Important Unpacking Instructions

1. Place the box on a large, sturdy, flat surface.
2. Remove literature.
3. Turn the box so that the back side of the box is face down and slide the inner contents out on to a flat surface.
4. After the unit has been removed, place the box out of the way and lift off the top polyfoam insert.
5. Remove the Portafilter, tamping puck and the white box labeled Espresso Accessories Box from the polyfoam.
6. Unwrap the Portafilter and place to the side. NOTE: the portafilter is packed with the double shot filter basket in place.
7. Open the Espresso Accessories Box and remove all contents

NOTE: Accessories packed inside include the Frothing Pitcher, Steam Wand Cleaning Pin, Burr Cleaning Brush, Chute Cleaning Brush, Dosing Guide & Single Shot Espresso Filter. See page 9 of the instruction manual for reference and integrated storage instructions.

8. Remove the espresso maker from the polyfoam and remove the polybag covering the machine.
9. Place unit on a flat surface and remove all other packaging materials and tape.

NOTE: the Charcoal Water Filter and Filter Holder are stored inside the water tank.

We suggest you save all packing materials in the event that future shipping of the machine is needed. Keep all plastic bags away from children.

Save all packing materials in case you have to ship the machine in the future.

KEEP ALL PLASTIC BAGS AWAY FROM CHILDREN.

The Quest for The Perfect Cup of Espresso

It is generally agreed that there are four basic elements critical to the perfect cup:

Element 1: Water

When brewing espresso, make sure the water flows through the filter at the correct pace. The water flow can be adjusted by varying the pressure with which the coffee is tamped (pressed down) in the filter or by altering the grind of the coffee. If the speed of the water flow is too slow, the coffee will be overextracted and will be very dark and bitter, with a spotted and uneven crema (froth) on the top. If the speed of the water flow is too fast, the coffee will be underextracted and the supreme flavour will not develop. The coffee will be diluted and there will be an inadequate amount of crema on the top.

Element 2: Coffee

While the bulk of the liquid is water, all of the flavour should be from the coffee. To achieve the same great quality of coffee you receive at a café, you need to use the same quality beans. If you choose to grind your own beans, buy the beans fresh and whole, only about a two-week supply at a time for maximum freshness. Once the coffee bean is broken, its flavour degrades very quickly. If it is not practical to buy smaller supplies, we recommend you separate larger amounts of beans and store them in airtight containers in a cool, dry area. They should not be kept for longer than 1 month as flavour will diminish. Do not refrigerate or freeze coffee beans.

Element 3: Grind

The grind of the coffee is critical for proper flavour extraction. If using a pre-ground coffee, be sure to purchase an espresso grind that is specifically for espresso/cappuccino machines. If the grind is too fine, overextraction and bitterness will occur with a spotted and uneven crema on the top. If the grind is too coarse, the water will pass through too rapidly, and there will be an inadequate amount of crema on the top of the espresso.

Element 4: Tamping the Coffee Grounds

If you choose to use ground espresso, tamping the coffee is a very important part of the coffee making process. Using the provided tamping tool, tamp (press down) the grounds; the assisted tamper will deliver 10kg of pressure. Add more coffee and tamp again if necessary to bring coffee to level. Do not overfill the filter basket.

Features and Benefits

1. Hopper Lid
Seals out moisture and air to keep beans fresh.

2. Bean Hopper
Holds up to 225g. of coffee beans.

3. Hopper Release Knob
Use to remove hopper and to access burr mill.

4. Conical Burr Mill (not shown)

5. Grind Size dial
16 settings allow you to customise the grind from fine to coarse.

6. Water Reservoir Access Door

7. Assisted Tamping Lever
Use to tamp the coffee grinds in the filter basket prior to brewing.

8. Grinding Cradle

9. Removable 2.2L Water Reservoir
Front-loaded for easy filling. Easy-view water level window.
9A. Charcoal Water Filter Holder
9B. Charcoal Water Filter

10. Cup-Warming Plate
Used to warm the espresso cups.

11. Steam or Hot Water Control Switch

12. Control Panel
See detailed illustration on page 7.

13. Steam & Hot Water Wand
Use to steam milk for cappuccinos and lattes or dispense hot water.

14. Group Head/Brew Head
For easy fit of the portafilter. Has two positions, lock and unlock, for ease of cleaning.

15. Bottomless Portafilter
54mm stainless steel bottomless portafilter.

16. Adjustable Shelf double layer
Flip-down shelf to accommodate smaller cups.

17. Espresso Extraction Pressure Gauge
Monitors extraction pressure.

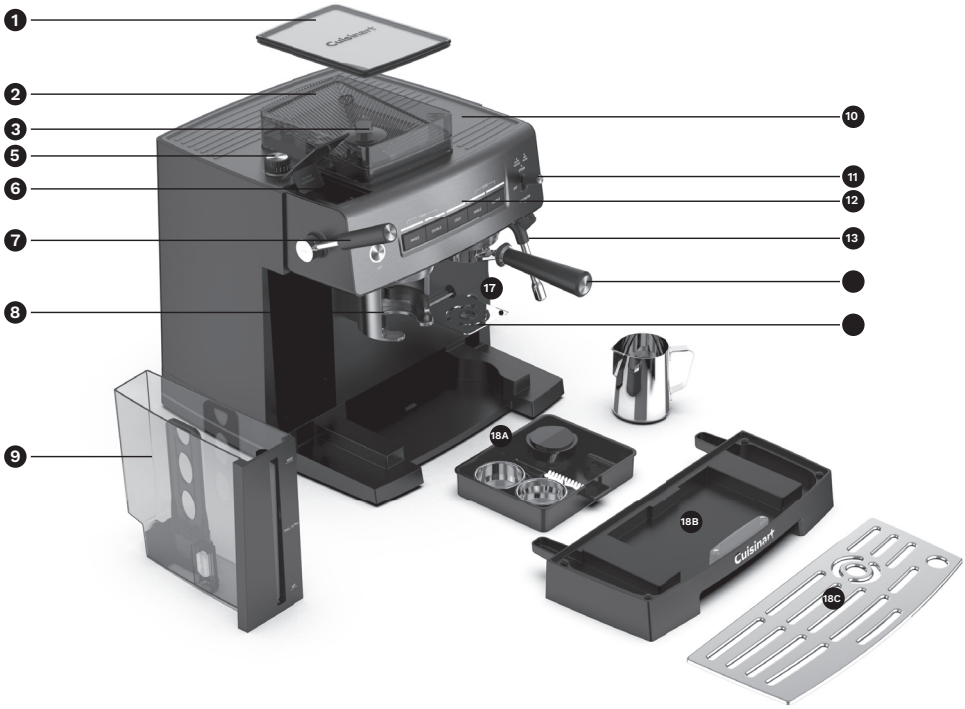
18. Removable Drip Tray

18A. Storage Compartment
Integrated tray holds accessories when not in use; see page 8 for details.

18B. Removable Drip Tray
Removes for easy cleaning and to accommodate up to a 20" travel mug.

18C. Removable Drip Tray Plate

19. 20 Bar Pump (not shown)
20 bars of pressure for balanced extraction.



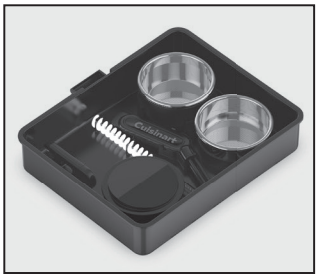
Getting to Know Your Control Panel

1. **Power/Off Button**
   Use to turn the espresso maker on and off. This button illuminates when pressed.
2. **Grind Start**
   Starts the grind cycle.
   - **2A. Single Button**
     Use for a single serving of espresso.
   - **2B. Double Button**
     Use for a double serving of espresso.
3. **Cold Button**
   Use to activate cold extraction function.
4. **Dose Brew Start**
   Starts the brew cycle.
   - **4A. Single Dose Button**
     Use for a single serving of espresso – 30ml.
   - **4B. Double Dose Button**
     Use for a double serving of espresso – 60ml.
5. **Clean/Descale Indicator**
6. **Add Water Indicator**
7. **Steam or Hot Water Control Switch**
   Use to activate steam or hot water.
   - **7A. Steam**
     Use when making cappuccinos and lattes.
   - **7B. Hot Water**
     Use to dispense hot water.



Accessories

1. **Dosing Guide**
2. **Single Shot Espresso Filter**
   Use the 1-cup filter basket for a single espresso.
3. **Double Shot Espresso Filter**
   Use the 2-cup filter basket for a double espresso.
4. **54mm Bottomless Portafilter**
5. **Steam Wand Cleaning Pin**
6. **Burr Cleaning Brush**
7. **Chute Cleaning Brush**
8. **Tamping Puck**
9. **Charcoal Water Filter**
10. **Charcoal Water Filter Holder**
11. **Frothing Pitcher**
12. **Accessory Storage Tray**
    Holds accessories when not in use.
    Stores in unit for convenient access.
13. **Descaler Tablets Pack** (not shown)





Charcoal Water Filter

Inserting the Water Filter

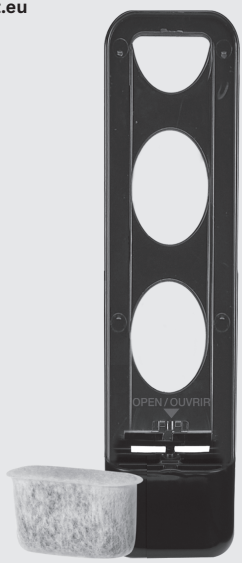
- Remove the filter from polybag and soak it, fully immersed, in cold tap water for 15 minutes.
- Lift the water filter holder out of the water reservoir.
- Press down on the filter compartment and pull toward you to open.
- Place filter into the holder and snap it closed. Be careful – improper placement can tear the filter skin.
- Flush filter by running cold tap water through holes in bottom of compartment for 10 seconds.



- Allow the filter to drain completely.
- Slide the water filter holder back into the channel in the water reservoir, pushing it down to the base of the reservoir.

NOTE: We recommend changing the water filter every 60 days or after 60 uses, and more often if you have hard water.

Replacement filters can be purchased in stores, by calling Cuisinart Customer Service, or at **www.cuisinart.eu**



Preparing Your Espresso Machine

Place the espresso machine on a dry, stable countertop or other surface where you will be using the machine.

IMPORTANT: For first-time use or if the machine has not been used for some time, it is important that the machine is rinsed. See instructions outlined below.

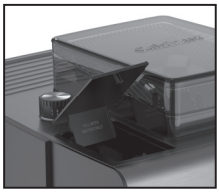
Remove the red plug from the back of the water reservoir.

Insert Drip Tray

1. To access the Accessories Storage Compartment, slide the drip tray all the way out of the unit.
2. Remove the desired filter basket from the compartment and replace back into position.
3. Slide drip tray back into position ensuring the drip tray and drip tray plate are securely in place.

Add Water

To fill the espresso machine with water, simply press the reservoir door at the top of the espresso machine, and fill with fresh cold water or filtered water or remove the reservoir by pulling it towards you and replace back into the unit until the reservoir is firmly in place.



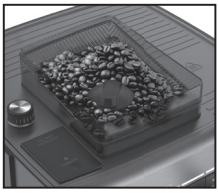


NOTE: The unit will not function unless the water reservoir is properly in place and has water in the reservoir.

Setting up the Grinder

1. Ensure the bean hopper is locked into position on the unit.

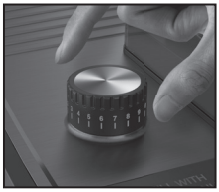




2. Fill the bean hopper, and then replace the lid, making sure that the lid closes securely.

NOTE: Maximum capacity is 225g.; be sure you have enough beans to grind your desired amount of coffee.

3. To choose the grind size setting, rotate the Grind Size dial. The smaller the number, the finer the grind. We recommend you start at setting 8 and adjust as required.



NOTE: It is normal that the Grind Size dial and Grind Amount will need to be adjusted a few times to achieve the correct extraction rate. Start with the suggested settings, extract an espresso, then determine what adjustments need to be made.

NOTE: To make adjustments to the grind weight and grind time, press and hold the Single Grind or Double Grind button to program a customised amount based on preference. The machine will memorise this selection. See Default/Programmable Setting chart on page 11 for reference.

Run a Rinse Cycle

1. Insert the plug into a power outlet. Press the power button once to turn the espresso machine on. The light around the power button is solid; this is to indicate that your espresso machine is on. The Dose buttons will breathe slowly to indicate that your espresso maker is heating up.



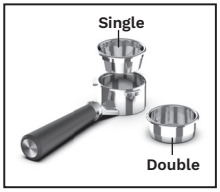
NOTE: Before turning on the espresso machine, ensure that the Steam and Hot Water Control Switch is in the OFF position. If not, the Steam light or Hot Water light will flash until the switch is returned back to the Off position.



2. Make sure the drip tray and drip tray plate are in place.
3. Make sure water has been added to the water reservoir.

NOTE: If the water reservoir is empty, the unit will not function. The ADD WATER indicator will illuminate until the reservoir is filled.

4. Fit the portafilter holder with either the Single or Double Shot Espresso Filter Baskets. Secure the portafilter handle to the brew head.





5. Place a sufficiently large container under the bottomless portafilter.
6. Press the SINGLE DOSE button and allow the water to run through for approximately 20 to 25 seconds.

Programming Your Espresso Machine

The Cuisinart Espresso Bar™ Grind & Brew Espresso Machine has programming capabilities. Based on café settings, the Single and Double Dose Brew Start espresso functions are set at 30 and 60 ml. However, by following a few simple steps, you can program your perfect serving size down to the ml. See Default/Programmable Setting chart on page 11 for reference.

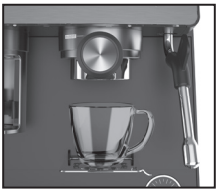
Programming Single Espresso

1. Prepare the portafilter holder with the Single Shot Espresso Filter basket and fill with finely ground espresso. Using the tamping tool, tamp the coffee grinds. Secure the portafilter holder to the brew head.

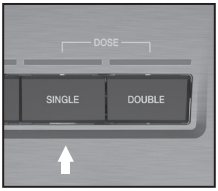




2. Place a cup under the bottomless portafilter.



3. To begin programming, press and hold the single espresso button for 3 seconds, until the Single Dose light is breathing. The espresso machine will start the espresso pour.



4. Allow the espresso to pour until it reaches the desired level. Once that is reached, stop the espresso pour by releasing the single espresso button. A beep will signify that the new setting for the single espresso operation has been programmed and stored in the machine's memory.
5. The espresso machine will then return to normal operation mode and is ready to make another espresso at the push of a button.

Programming Double Espresso

1. Prepare the portafilter holder with the Double Shot Espresso Filter basket and fill with finely ground coffee. Using the tamping tool, tamp the coffee grinds. Secure the portafilter holder to the brew head.
2. Place a cup under the bottomless portafilter.
3. To begin programming, press and hold the double espresso button for 3 seconds, until the Double Dose light is breathing. The espresso machine will start the espresso pour.



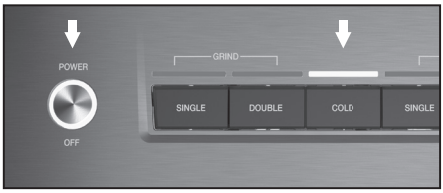


4. Allow the espresso to pour until it reaches the desired level. Once that level is reached, stop the espresso pour by releasing the double espresso button. A beep will signify that the new setting for the double espresso operation has been programmed and stored into the machine's memory.
5. The espresso machine will then return to normal operation mode and is ready to make another espresso at the push of a button.

Resetting the Factory Settings

To revert to the original factory settings:

1. Press and hold down the POWER button and COLD button for approximately 3 seconds or 1 beep sound. The POWER light, GRIND light, COLD light, and DOSE light will flash 1 time.
2. The espresso machine has now returned to the original factory settings. The default programming for each function will be used for the next brew. See chart below for default settings by function for reference.



Defaults for each function are as follows:.

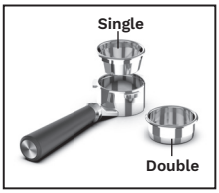
	Default Program Settings	Amount	Programmable Range
Brew Volume	Single	30ml	30-75ml
	Double	60ml	50 - 115ml

3. The espresso machine will then return to normal operation mode and is ready to make another espresso at the push of a button.

Guide to the Perfect Espresso

1. Placing cups on the warming plate before brewing will help preserve the crema of the espresso. Remove cups when ready to brew.
2. Select the appropriate filter basket and insert it into portafilter.

TIP: Use the Single Shot filter basket for a single espresso, and the Double Shot filter basket for a double espresso.





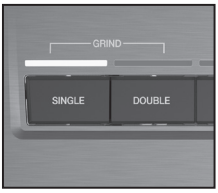
3. Place the Dosing Guide accessory onto the portafilter.



4. Insert the portafilter (with the dosing guide) into the grinding cradle until it is in the lock position.



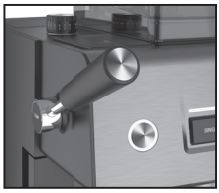
5. Press the SINGLE or DOUBLE Grind Start Button to begin automatically grinding.



6. The unit will continue to grind until the pre-programmed amount of coffee is dispensed into the portafilter.

NOTE: To cancel grinding, press the selected grind start button once.

NOTE: Use the Manual Grind function to customise the amount ground desired. To begin, press and hold the SINGLE or DOUBLE Grind Start Buttons until the desired amount has been dispensed.



7. Once grinding has stopped, remove the portafilter from the grinding cradle and remove the Dosing Guide accessory.
8. Place the Tamper Puck onto the portafilter, make sure the flat metal side is faceup and turn once.



9. Return the portafilter with the Tamper Puck in place, make sure the flat metal side is facedown, back into the grinding cradle. The espresso is ready to tamp.
10. Pull lever downwards to apply pressure and release slowly.
11. Remove the portafilter from the grinding cradle and remove the Tamper Puck.

IMPORTANT: Be sure not to overfill the filter basket with coffee as this can cause the portafilter holder to overflow.

Single Dose: recommended 9-11g (min. 6g)
Double Dose: recommended 17-19g (min. 12g)

NOTE: Check to see that the espresso machine is ready for use. Remember that if the power light is solid and the Cold, Single & Double LEDs are solid, the espresso machine is on and is heating up and ready to brew coffee.

12. Brush any excess coffee grounds from around the edge of the filter basket.
13. Secure the portafilter holder to the brew head.
14. Place a cup under the portafilter.
15. Press the Single or Double Dose Brew Start button to begin brewing.

NOTE: When using manual operation, you must press the button once to start the pour and again to stop the pour.

16. Check the espresso pour. The ideal pour is dark and caramel with reddish reflections.



17. Serve espresso immediately.
18. Remove the portafilter handle from the brew head.
19. Discard the used coffee grounds.

Cold Extraction

Cold extraction pulls a heatless shot that uses ambient temperature water to extract the full flavour of the coffee. Convenient for on-the-go lattes or cold coffee drinks.

1. Follow steps 3-7 under Guide to the Perfect Espresso above on page 12.
2. Press Cold button then the Single and Double will flash until desired size is chosen.

NOTE: Cold Single Brew is 100ml and Double Brew is 140ml.

3. For on the go drinks, remove the drip tray and place your travel mug under brew head instead of the a cup.

Sleep Mode

After 30 minutes of nonuse, the espresso machine will automatically power off.

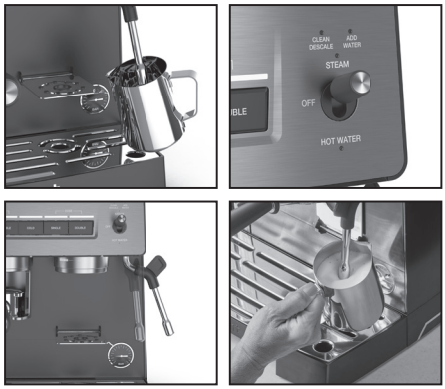
Guide to Milk Texturing

Milk texturing is the steaming of milk. The steam does two things: It heats the milk and mixes air with the milk to form a foamy texture. As with learning to make an espresso, perfecting the art of milk texturing takes time and practice.

1. Determine how much milk is needed based on the number of cups being made.

TIP: Keep in mind that the volume of milk will increase during the texturing.

2. Pour cold refrigerated milk into the stainless frothing pitcher, approximately half full, but not over the MAX mark.
3. Move the Steam/Hot Water switch up to Steam position. The Steam light will be breathing.
4. Purge the steam wand of any water with the steam wand positioned over the drip tray.
5. When the Steam light becomes solid, the steam function is activated. Once any water has been purged, stop the steam by turning the Steam/Hot Water switch to the OFF position.
6. Swing the steam wand to the side of the espresso machine.



7. Place the steam wand into the milk so that the nozzle is about a half-inch below the surface and activate the steam function by turning the Steam/Hot Water control switch to the Steam position.
8. Angle the pitcher so that the steam wand is resting on the spout of the pitcher, and lower the pitcher until the tip of the steam nozzle is just below the surface of the milk. This will start to create a whirlpool action in the milk.

NOTE: Do not allow the steam to spurt unevenly or it will create aerated froth/large bubbles. If this is happening, raise the pitcher so that the steam nozzle is lowered farther into the milk.

9. As the steam heats and textures the milk, the level of the milk in the pitcher will begin to rise. As this happens, follow the level of the milk by lowering the pitcher, always keeping the tip of the steam nozzle just below the surface.
10. Once the foam is created, raise the pitcher until the steam nozzle is in the center of the milk.

TIP: The amount of foam required will vary depending on the drinks being made. For example, a cappuccino requires more foam than a latte.

11. Stop the steam immediately by moving the Steam/Hot Water control switch to the OFF position.

IMPORTANT: Do not boil the milk.

12. Remove the pitcher, immediately wipe the steam nozzle and wand with a clean damp cloth, and purge a small amount of steam.



Using the Hot Water Function

1. Place the cup or container under the steam/ hot water wand and activate the hot water function by moving the Steam/Hot Water control switch to the Hot Water position.



2. Once you have dispensed the required amount of hot water into the cup or container, stop the hot water by switching the Steam/Hot Water control switch to the OFF position. The Hot Water feature will be stopped after 1 minute.
3. Remove the cup or container and swing the Steam/ Hot Water wand over the drip tray to catch any drips of water.

Cleaning and Maintenance

Always turn the espresso maker off and remove the plug from the electrical outlet before cleaning.

Never immerse unit in water or other liquid. To clean, simply wipe with a clean damp cloth and dry before storing.

Cleaning the Filters, Portafilter Holder, and Brew Head

- The stainless steel filters and portafilter holder should be rinsed under water immediately after use to remove all coffee particles. You may also use the gray cleaning pin (smaller pin) to clear the opening.
- Periodically run water through the machine with the portafilter holder in place, but without any ground coffee, to rinse out any lingering coffee particles.
- The inside of the brew head should be wiped with a damp cloth to remove any coffee particles.
- it is recommended to regularly wash your portafilters on the top rack of a dishwasher to prevent oil build up between the filter layers.

Cleaning the Outer Housing/Cup Warming Plate

- The outer housing and cup warming plate can be cleaned with a soft, damp cloth. Do not use any scouring agents or harsh cleaners.



Cleaning the Drip Tray Plate

- The drip tray plate should be removed, emptied, and cleaned frequently, particularly when the drip tray is full.
- The drip tray plate can be washed in warm soapy water and rinsed thoroughly. Use a non-abrasive washing liquid (do not use abrasive cleaners, pads or cloths, which can scratch the surface).

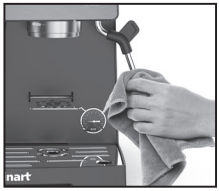
Cleaning the Drip Tray

- The drip tray can be removed after the drip tray plate is removed and then cleaned with a soft, damp cloth (do not use any scouring agents or harsh cleaners).

NOTE: Do not clean any parts or accessories in the dishwasher.

Cleaning the Steam Wand

- The steam wand should always be cleaned after steaming milk.
- Wipe the steam wand with a damp cloth, then swing the steam wand back into the drip tray. Momentarily switch the Steam/Hot Water control switch to the hot water position. This will release any remaining milk from inside the steam wand.



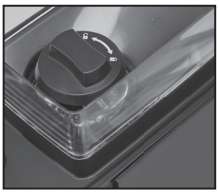
- Make sure the Steam/Hot Water control switch is in the OFF position. Press the power button off, unplug the power cord, and allow the machine to cool.



- If the steam wand remains blocked, use the Steam Wand Cleaning Pin to clear the opening.

Cleaning the Hopper

- Be sure the unit is off and unplugged.
- Beans can be removed from the hopper by lifting off the lid and rotating the knob to the unlock position. Once unlocked, the hopper can be removed to pour out remaining beans.





Cleaning the Burr Grinder

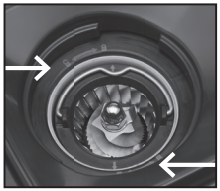
- If some beans remain in the grinder, put the hopper back on, reinsert the grind chamber, and run a grind cycle on any grind setting until all beans are ground. Once finished, you can continue cleaning as instructed.
- Remove the bean hopper lid and turn the lock/unlock knob counterclockwise to release the bean hopper.



NOTE: You will notice the release arrow and arrow on the burr on the inside of unit are now aligned. They must be aligned in order to reinsert the hopper.

- After the bean hopper has been removed, remove the burr grinder by grasping the metal handle and lifting up. Use the burr cleaning brush to remove grounds or wash by hand. Replace the burr grinder on the unit and rotate until the piece is fully inserted. Push handle down, replace, and lock hopper.

NOTE: The hopper will not attach to the unit if the grinder has not been fully inserted.





- Wipe body of grinder with a damp cloth.

NOTE: The bean hopper and bean hopper lid can be washed by hand with hot, soapy water. Dry thoroughly.

Decalcification

Decalcification refers to the removal of calcium deposits that form over time on the metal parts of the coffeemaker.

For best performance from your espresso maker, decalcify the unit from time to time.
The frequency depends on the hardness of your tap water and how often you use the coffeemaker.

The machine will remind to clean by switching on the DESCALE light on.

To run a Clean/Descale cycle, follow the instructions below.

1. Place 2 large 1.5L (50 oz.) containers under the brew head and steam wand.
2. Fill the water reservoir to capacity with a mixture of one-third white vinegar and two-thirds water or with the mixture of 1 descale tablet and water at max level.
3. Press and hold COLD & SINGLE button for 3 seconds, then the CLEAN DESCALE led will flash.
4. Move the Steam/Hot Water switch down to the Hot Water position. The CLEAN DESCALE light will be breathe. The cleaning program has started.

- Descaling: Hot water will flow from the steam wand, then switch to the brew head automatically.
  When water tank is empty, the CLEAN DESCALE light will flash and ADD WATER light will go on. Fill the water tank with water to max level. Empty the drip tray and 2 large containers and replace them in the unit. Move the Steam/Hot Water switch up to the Steam position and the CLEAN DESCALE light will be on.
- Cleaning: Hot water will flow from the brew head, then switch to the steam wand automatically. When water tank is empty, the CLEAN DESCALE light will turn off. The ADD WATER light will go on, STEAM light will be flashing, and the Descale is finished.

Maintenance: Any other servicing should be performed by an authorised service representative.

Instructions importantes pour le déballage

1. Placez la boîte sur une grande surface plate et solide.
2. Retirez la documentation.
3. Tournez la boîte de manière à ce que l'arrière de la boîte soit face vers le bas et faites glisser le contenu intérieur sur une surface plate.
4. Une fois l'unité retirée, placez la boîte ailleurs et retirez la pièce en mousse synthétique du dessus.
5. Retirez le porte-filtre, le presse-café et la boîte blanche étiquetée Espresso Accessories Box de la mousse synthétique.
6. Déballez le porte-filtre et posez-le à côté.

REMARQUE : le porte-filtre est emballé avec le panier-filtre à double dose en place.

7. Ouvrez la boîte d'accessoires Expresso et retirez tout le contenu

REMARQUE: Les accessoires emballés à l'intérieur comprennent le pichet à lait, la tige de nettoyage de la buse à vapeur, la brosse de nettoyage des meules, la brosse de nettoyage de la goulotte, le guide de dosage et le filtre à expresso à dose unique. Voir la page 9 du manuel d'instructions à titre de référence, avec les consignes de rangement intégrées.

8. Retirez la machine à expresso de la mousse synthétique et retirez le sac plastique recouvrant la machine.
9. Placez l'appareil sur une surface plane et retirez tous les autres matériaux d'emballage et le ruban adhésif.

REMARQUE: le filtre à eau au charbon et le porte-filtre sont rangés à l'intérieur du réservoir d'eau.

Nous vous suggérons de conserver tous les matériaux d'emballage au cas où une future expédition de la machine serait nécessaire. Gardez tous les sacs en plastique hors de portée des enfants.

Conservez tous les matériaux d'emballage au cas où vous devriez expédier la machine à l'avenir.

GARDEZ TOUS LES SACS EN PLASTIQUE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

La quête de la Tasse d'expresso parfaite

Il est généralement admis qu'il existe quatre éléments de base essentiels pour une tasse parfaite :

Élément 1 : Eau

Lorsque vous préparez un expresso, assurez-vous que l'eau s'écoule à travers le filtre au bon rythme. Le débit d'eau peut être ajusté en faisant varier la pression avec laquelle le café est tassé (pressé) dans le filtre ou en modifiant la mouture du café. Si la vitesse du débit d'eau est trop lente, le café sera sur-extrait et sera très foncé et amer, avec une crème (mousse) tachetée et inégale sur le dessus. Si la vitesse du débit d'eau est trop rapide, le café sera sous-extrait et lasaveur suprême ne se développera pas. Le café sera dilué et il y aura une quantité insuffisante de crème sur le dessus.

Élément 2 : Café

Bien que la majeure partie du liquide soit de l'eau, toute la saveur doit provenir du café. Pour obtenir la même excellente qualité de café que celle servie par les professionnels, vous devez utiliser des grains de la même qualité. Si vous choisissez de moudre vos propres grains, achetez-les frais et entiers, avec seulement environ deux semaines d'intervalle à la fois pour une fraîcheur maximale. Une fois les grains de café broyés, leur saveur se dégrade très rapidement. S'il n'est pas pratique d'acheter de plus petites quantités, nous vous recommandons de séparer de plus grandes quantités de grains et de les stocker dans des récipients hermétiques dans un endroit frais et sec. Veuillez ne pas les conserver plus d'un mois, car leur saveur risquerait de se dégrader. Ne pas réfrigérer ni congeler les grains de café.

Élément 3 : Mouture

La mouture du café est essentielle pour une bonne extraction des saveurs . Si vous utilisez du café prémoulu, assurez-vous d'acheter une mouture expresso spécialement conçue pour les machines expresso/cappuccino. Si la mouture est trop fine, une sur-extraction et une amertume se produiront avec une crème tachetée et inégale sur le dessus. Si la mouture est trop grossière, l'eau passera trop rapidement et la quantité de crème sur le dessus de l'expresso sera insuffisante.

Élément 4 : Tasser le marc de café

Si vous choisissez d'utiliser du café expresso moulu, le tassement du café est une étape très importante du processus de préparation du café. À l'aide du presse-café fourni, tassez (appuyez sur) le marc avec une pression modérée ; le presse-café assisté fournira environ 10 kg de pression. Ajoutez plus de café et tassez à nouveau si vous souhaitez mettre le café à niveau. Ne remplissez pas trop le panier-filtre.

Fonctionnalités et avantages

1. Couvercle de trémie
Protège de l'humidité et de l'air pour garder les grains frais.

2. Trémie à grains
Peut contenir jusqu'à 225 gde grains de café.

3. Bouton de déverrouillage de la trémie
À utiliser pour retirer la trémie et accéder au moulin à meules.

4. Moulin à meules coniques (non représenté)

5. Molette de taille de mouture
16 réglages vous permettent depersonnaliserla mouture de fine à grossière.

6. Porte d'accès au réservoir d'eau

7. Levier de tassage assisté
Utilisez-le pour tasser le marc de café dans le panier-filtre avant l'infusion.

8. Support du porte-filtre

9. Réservoir d'eau amovible de 2,2 L
Chargement frontal pour un remplissage facile. Fenêtre de niveau d'eau facile à voir.

9A. Porte-filtre à eau au charbon

9B. Filtre à eau au charbon

10. Plaque chauffante pour tasses
À utiliser pour réchauffer les tasses d'expresso.

11. Interrupteur de commande de vapeur ou d'eau chaude.

12. Panneau de commande
Voir l'illustration détaillée à la page 7.

13. Buse vapeur/eau chaude
Utilisez-la pour faire mousser le lait pour les cappuccinos et les lattes ou pour distribuer de l'eau chaude.

14. Tête de groupe/tête d'infusion
Pour un montage facile du porte-filtre. Dispose de deux positions, verrouillée et déverrouillée, pour faciliter le nettoyage.

15. Porte-filtre sans fond
Porte-filtre double sans fond en acier inoxydable de 54 mm.

16. Étagère réglable
Étagère rabattable pour accueillir des tasses plus petites.

17. Manomètre d'extraction d'expresso
Surveille la pression d'extraction.

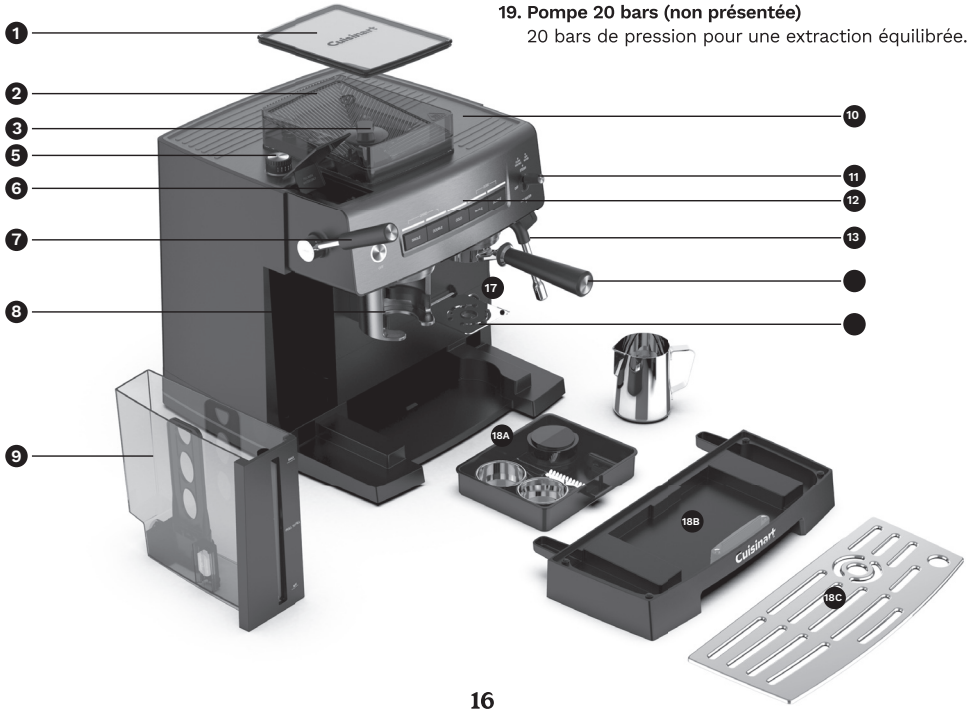
18. Bac d'égouttage escamotable

18A. Compartiment de rangement
Le plateau intégré contient des accessoires lorsqu'ils ne sont pas utilisés ; voir la page 8 pour plus de détails.

18B. Bac d'égouttage escamotable
S'enlève pour un nettoyage facile et peut accueillir un gobelet jusqu'à une taille d'environ 50, 8 cm.

18C. Plateau de bac d'égouttage amovible

19. Pompe 20 bars (non présentée)
20 bars de pression pour une extraction équilibrée.



Présentation de votre panneau de commande

1. Bouton Marche/Arrêt
Utilisez-le pour allumer et éteindre la machine à expresso. Ce bouton s'allume lorsqu'il est enfoncé.

2. Démarrage mouture
Démarre le cycle de mouture.

2A. Bouton simple
À utiliser pour un seul expresso.

2B. Bouton double
À utiliser pour un double expresso.

3. Bouton froid
À utiliser pour activer la fonction d'extraction à froid.

4. Démarrage de l'infusion de la dose
Démarre le cycle d'infusion.

4A. Bouton dose unique
À utiliser pour un expresso simple - 30 ml

4B. Bouton double dose
À utiliser pour un double expresso - 60 ml.

5. Indicateur de nettoyage/détartrage

6. Indicateur d'ajout d'eau

7. Interrupteur de commande de vapeur ou d'eau chaude
À utiliser pour activer la vapeur ou l'eau chaude.

7A. Vapeur
À utiliser lors de la préparation de cappuccinos et des lattes.

7B. Eau chaude
Utiliser pour distribuer de l'eau chaude.



Accessories

1. Guide de dosage

2. Filtre expresso simple
Utilisez le panier-filtre d'une tasse pour un expresso simple.

3. Filtre double expresso
Utilisez le panier-filtre de 2 tasses pour un double expresso.

4. Porte-filtre sans fond de 54 mm

5. Nettoyage de la lance vapeur

6. Brosse de nettoyage des meules

7. Brosse de nettoyage de la goulotte

8. Presse-café

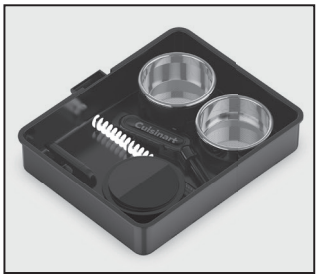
9. Filtre à eau au charbon

10. Porte-filtre à eau au charbon

11. Pichet à lait

12. Plateau de rangement pour accessoires
Contient des accessoires lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Se range dans l'unité pour un accès pratique.

13. Pack de tablettes détartrantes (non présentées)





Filtre à eau au charbon

Insertion du filtre à eau

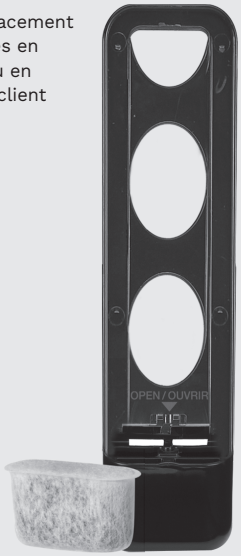
- Retirez le filtre du sac plastique et faites-le tremper, complètement immergé, dans de l'eau froide du robinet pendant 15 minutes.
- Soulevez le support du filtre à eau hors du réservoir d'eau.
- Appuyez sur le compartiment du filtre puis tirez-le vers vous pour l'ouvrir.
- Placez le filtre dans le support et fermez-le. Soyez prudent : un placement incorrect peut déchirer la membrane filtrante.



- Rincez le filtre en faisant couler de l'eau froide du robinet à travers les trous situés au fond du compartiment pendant 10 secondes.
- Laissez le filtre se vider complètement.
- Faites glisser le support du filtre à eau dans le canal du réservoir d'eau, en le poussant vers le bas jusqu'à la base du réservoir.

REMARQUE : Nous vous recommandons de changer le filtre à eau tous les 60 jours ou après 60 utilisations, et plus souvent si vous avez de l'eau dure.

Les filtres de remplacement peuvent être achetés en magasin, en ligne ou en appelant le service client de Cuisinart.



Préparation de votre machine à expresso

Placez la machine à expresso sur un plan de travail sec et stable ou sur une autre surface où vous utiliserez la machine.

IMPORTANT : Lors de la première utilisation ou si la machine n'a pas été utilisée pendant un certain temps, il est important de rincer la machine. Voir les instructions ci-dessous.

Retirez le bouchon rouge à l'arrière du réservoir d'eau.

Insérez le bac d'égouttage

1. Pour accéder au compartiment de rangement des accessoires, faites glisser le bac d'égouttage complètement hors de l'appareil.
2. Retirez le panier-filtre souhaité du compartiment et remettez-le en place.
3. Faites glisser le bac d'égouttage dans sa position initiale en vous assurant que le bac d'égouttage et la plaque du bac d'égouttage soient bien en place.

Ajouter de l'eau

Pour remplir la machine à expresso avec de l'eau, appuyez simplement sur la porte du réservoir en haut de la machine à expresso et remplissez-la d'eau froide fraîche ou d'eau filtrée ou retirez le réservoir en le tirant vers vous et remettez-le dans l'appareil jusqu'à ce que le réservoir soit fermement en place.



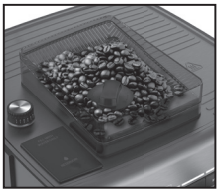


REMARQUE : L'appareil ne fonctionnera pas si le réservoir d'eau n'est pas correctement en place et s'il contient de l'eau.

Installation du moulin

1. Faites en sorte que la trémie à grains soit verrouillée en position sur l'appareil.





2. Remplissez la trémie à grains, puis remettez le couvercle en place en vous assurant que le couvercle se ferme bien.

REMARQUE : La capacité maximale est de 225 g ; assurez-vous d'avoir suffisamment de grains pour moudre la quantité de café souhaitée.

3. Pour choisir le réglage de la taille de mouture, tournez la molette de taille de mouture. Plus le nombre est petit, plus la mouture est fine. Nous vous recommandons de commencer par le réglage 8 et de l'ajuster selon vos besoins.



REMARQUE : Il est normal que la molette de taille de mouture et la quantité de mouture doivent être ajustés plusieurs fois pour obtenir le taux d'extraction correct. Commencez par les réglages suggérés, extrayez un expresso, puis déterminez les ajustements à effectuer.

REMARQUE : Pour ajuster le poids et le temps de mouture, appuyez et maintenez enfoncé le bouton Mouture simple ou Mouture double pour programmer une quantitépersonnaliséeen fonction de vos préférences. La machinemémoriseracette sélection. Voir le tableau des paramètres par défaut/programmables à la page 22 pour référence.

Exécuter un cycle de rinçage

1. Insérez la fiche dans une prise de courant. Appuyez sur le bouton d'alimentation une fois pour allumer la machine à expresso. Le voyant autour du bouton d'alimentation est allumé en continu ; cela indique que votre machine à expresso est allumée. Les boutons de dose clignoteront lentement pour indiquer que votre machine à expresso chauffe.



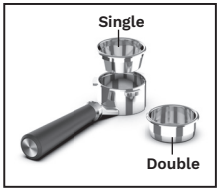
REMARQUE : Avant d'allumer la machine à expresso, assurez-vous que l'interrupteur de commande de vapeur et d'eau chaude est en position Arrêt. Dans le cas contraire, le voyant Vapeur ou le voyant Eau chaude clignoteront jusqu'à ce que l'interrupteur soit remis en position Arrêt.



2. Assurez-vous que le bac d'égouttage et la plaque du bac d'égouttage soient en place.
3. Assurez-vous que de l'eau a été ajoutée au réservoir d'eau.

REMARQUE : Si le réservoir d'eau est vide, l'appareil ne fonctionnera pas. L'indicateur AJOUTER DE L'EAU s'allumera jusqu'à ce que le réservoir soit rempli.

4. Adaptez le support de porte-filtre aux paniers-filtres de l'expresso simple ou double. Fixez la poignée du porte-filtre à la tête d'infusion.





5. Placez un récipient suffisamment grand sous le porte-filtre sans fond.
6. Appuyez sur le bouton DOSE UNIQUE et laissez couler l'eau pendant environ 20 à 25 secondes.

Programmation de votre machine à expresso

La machine à expresso Cuisinart Expresso Bar™ Grind & Brew dispose de capacités de programmation. Selon les réglages du café, les fonctions expresso Début d'infusion simple ou double sont réglées sur 30 et 60 ml.

Cependant, en suivant quelques étapes simples, vous pouvez programmer votre portion parfaite au mlprès. Voir le tableau des paramètres par défaut/ programmables à la page 22 pour référence.

Programmation Expresso simple

1. Préparez le porte-filtre avec le panier filtre Expresso simple et remplissez-le d'expresso finement moulu. À l'aide de l'outil de tassement, tassez le marc de café. Fixez le support du porte-filtre à la tête d'infusion.

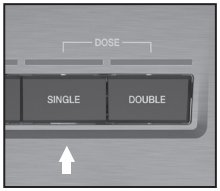




2. Placez une tasse sous le porte-filtre sans fond.



3. Pour commencer la programmation, appuyez sur le bouton expresso simple et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant dose simple s'allume. La machine à expresso commencera à verser l'expresso.



4. aissez couler l'expresso jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau souhaité. Une fois ce niveau atteint, arrêtez le versement de l'expresso en relâchant le bouton expresso simple. Un bip sonore signifie que le nouveau réglage pour l'opération expresso simple a été programmé et stocké dans la mémoire de la machine.
5. La machine à expresso reviendra alors en mode de fonctionnement normal et sera prête à préparer un autre expresso en appuyant simplement sur un bouton.

Programmer un double expresso

1. Préparez le porte-filtre avec le panier filtre Double Expresso et remplissez-le de café finement moulu. À l'aide de l'outil de tassement, tassez le marc de café. Fixez le support du porte-filtre à la tête d'infusion.
2. Placez une tasse sous le porte-filtre sans fond.
3. Pour commencer la programmation, appuyez sur le bouton double expresso et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant Double Dose clignote doucement. La machine à expresso commencera à verser l'expresso.



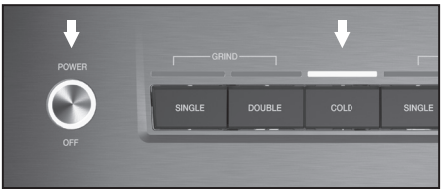


4. Laissez couler l'expresso jusqu'à ce qu'il atteigne le niveau souhaité. Une fois ce niveau atteint, arrêtez le versement de l'expresso en relâchant le bouton double expresso. Un bip signifiera que le nouveau réglage pour 'opération double expresso a été programmée et enregistrée dans la mémoire de la machine.
5. La machine à expresso reviendra alors en mode de fonctionnement normal et sera prête à préparer un autre expresso en appuyant simplement sur un bouton.

Réinitialisation des paramètres d'usine

Pour revenir aux paramètres d'usine d'origine :

1. Appuyez et maintenez enfoncés le bouton ALIMENTATION et le bouton FROID pendant environ 3 secondes ou 1 bip sonore. Les voyants ALIMENTATION, MOUTURE, FROID et DOSE clignoteront 1 fois.
2. La machine à expresso est désormais revenue aux paramètres d'usine d'origine. La programmation par défaut de chaque fonction sera utilisée pour la prochaine infusion. Voir le tableau ci-dessous pour les paramètres par défaut par fonction pour référence.



Les valeurs par défaut pour chaque fonction sont les suivantes :

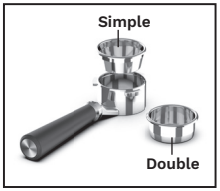
	Paramètres du programme par défaut	Montant	Gamme programmable
Volume d'infusion	Simple	30ml	30-75ml
	Double	60ml	50 - 115ml

3. La machine à expresso reviendra alors en mode de fonctionnement normal et sera prête à préparer un autre expresso en appuyant simplement sur un bouton.

Guide du parfait Expresso

1. Placer les tasses sur la plaque chauffante avant l'infusion aidera à préserver la crème de l'expresso. Retirez les tasses lorsque vous êtes prêt à infuser.
2. Sélectionnez le panier-filtre approprié et insérez-le dans le porte-filtre.

CONSEIL : Utilisez le panier filtre Expresso simple pour un expresso simple et le panier filtre Double Expresso pour un double expresso.





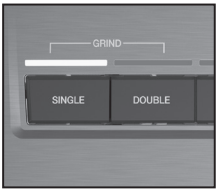
3. Placez l'accessoire Guide de dosage sur le porte-filtre.



4. Insérez le porte-filtre (avec le guide de dosage) dans le support du porte-filtre jusqu'à ce qu'il soit en position de verrouillage.



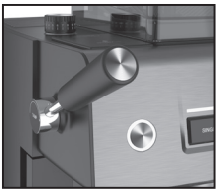
5. Appuyez sur le bouton de démarrage de la mouture SIMPLE ou DOUBLE pour commencer la mouture automatique.



6. L'appareil continuera à moudre jusqu'à ce que la quantité de café préprogrammée soit distribuée dans le porte-filtre.

REMARQUE : Pour annuler la mouture, appuyez une fois sur le bouton de démarrage de mouture sélectionné.

REMARQUE : Utilisez la fonction de mouture manuelle pourpersonnaliserla quantité de mouture souhaitée. Pour commencer, appuyez et maintenez enfoncés les boutons de démarrage de mouture SIMPLE ou DOUBLE jusqu'à ce que la quantité souhaitée soit distribuée.



7. Une fois le broyage terminé, retirez le porte-filtre du support de porte-filtre et retirez l'accessoire Guide de dosage.
8. Placez le presse-café sur le porte-filtre, assurez-vous que le côté métallique plat soit bien orienté vers le haut puis tournez une fois.



9. Remettez le porte-filtre avec le presse-café en place, assurez-vous que le côté métallique plat soit face vers le bas lorsqu'il retourne dans le support de porte-filtre. L'expresso est prêt à être tassé.
10. Tirez le levier vers le bas pour appliquer une pression et relâchez lentement.
11. Retirez le porte-filtre du support de porte-filtre et retirez le presse-café.

IMPORTANT : Assurez-vous de ne pas trop remplir le panier-filtre avec du café, car cela pourrait provoquer un débordement du porte-filtre.

Dose unique : recommandée 9-11 g (min. 6 g)

Double dose : recommandée 17-19 g (min. 12 g)

REMARQUE : Vérifiez que la machine à expresso est prête à l'emploi. N'oubliez pas que si le voyant d'alimentation est fixe et que les LED Froid, Simple & Double sont solides, la machine à expresso est allumée et chauffe puis prête à préparer du café.

12. Brossez l'excédent de marc de café sur le pourtour du panier-filtre.
13. Fixez le support du porte-filtre à la tête d'infusion.
14. Placez une tasse sous le porte-filtre.
15. Appuyez sur le bouton de démarrage de l'infusion à dose simple ou double pour commencer l'infusion.
16. Vérifiez le versement de l'expresso. La couleur idéale est foncée et caramel avec des reflets rougeâtres.



17. Servez l'expresso immédiatement.
18. Retirez la poignée du porte-filtre de la tête d'infusion.
19. Jetez le marc de café utilisé.

Cold Extraction

L'extraction à froid consiste à extraire une dose sans chaleur qui utilise de l'eau à température ambiante pour extraire toute la saveur du café. Pratique pour les lattes à emporter ou les boissons froides au café à emporter.

1. Suivez les étapes 3 à 7 du Guide pour un expresso parfait ci-dessus à la page 12.
2. Appuyez sur le bouton Froid, puis les boutons Simple et Double clignoteront jusqu'à ce que la taille souhaitée soit choisie.

REMARQUE : L'infusion simple froide est de 100 ml et l'infusion double est de 140 ml

3. Pour les boissons à emporter, retirez le bac d'égouttage et placez votre gobelet sous la tête d'infusion au lieu d'une tasse.

Mode veille

After 30 minutes of nonuse, the espresso machine will automatically power off.

Guide du lait Texturation

La texturation du lait consiste à faire cuire le lait à la vapeur. La vapeur fait deux choses : Il chauffe le lait et mélange l'air avec le lait pour former une texture mousseuse. Tout comme pour apprendre à préparer un expresso, perfectionner l'art de la texture du lait demande du temps et de la pratique.

1. Déterminez la quantité de lait nécessaire en fonction du nombre de tasses préparées.

CONSEIL : Gardez à l'esprit que le volume de lait augmentera pendant la texturation.

2. Versez le lait froid réfrigéré dans le pichet à lait en acier inoxydable, environ à moitié plein, mais pas au-dessus du repère MAX.
3. Déplacez l'interrupteur Vapeur/Eau chaude sur la position Vapeur. Le voyant Vapeur clignotera.
4. Purgez la buse à vapeur de toute eau en la plaçant au-dessus du bac d'égouttage.
5. Lorsque le voyant Vapeur devient fixe, la fonction vapeur est activée. Une fois l'eau purgée, arrêtez la vapeur en tournant l'interrupteur Vapeur/Eau chaude sur la position OFF.
6. Faites pivoter la buse à vapeur sur le côté de la machine à expresso.



7. Placez la buse à vapeur dans le lait de manière à ce que la buse soit à environ un demi-pouce sous la surface et activez la fonction vapeur en tournant l'interrupteur de commande Vapeur/Eau chaude sur la position Vapeur.
8. Inclinez le pichet de manière à ce que la buse à vapeur repose sur le bec du pichet et abaissez le pichet jusqu'à ce que la pointe de la buse à vapeur soit juste en dessous de la surface du lait. Cela commencera à créer un tourbillon dans le lait.

REMARQUE : Ne laissez pas la vapeur jaillir de manière inégale car cela risquerait de créer une mousse aérée/de grosses bulles. Si cela se produit, soulevez le pichet de manière à ce que la buse à vapeur soit plus profondément enfoncée dans le lait.

9. Au fur et à mesure que la vapeur chauffe et texture le lait, le niveau du lait dans le pichet commencera à augmenter. Pendant ce temps, suivez le niveau du lait en abaissant le pichet, en gardant toujours la pointe de la buse vapeur juste en dessous de la surface.
10. Une fois la mousse créée, relevez le pichet jusqu'à ce que la buse vapeur soit au centre du lait.

CONSEIL : La quantité de mousse nécessaire varie en fonction des boissons préparées. Par exemple, un cappuccino nécessite plus de mousse qu'un latte.

11. Arrêtez immédiatement la vapeur en déplaçant l'interrupteur de commande Vapeur/Eau chaude sur la position OFF.

IMPORTANT : Ne faites pas bouillir le lait.

12. Retirez le pichet, essuyez immédiatement la buse à vapeur et la lance avec un chiffon propre et humide, puis purgez une petite quantité de vapeur.



À l'aide de la Fonction eau chaude

1. Placez la tasse ou le récipient sous la buse vapeur/eau chaude et activez la fonction eau chaude en déplaçant a molette Vapeur/Eau chaude à la position Eau chaude.



2. Une fois que vous avez distribué la quantité requise d'eau chaude dans la tasse ou le récipient, arrêtez l'eau chaude en mettant l'interrupteur de commande Vapeur/Eau chaude sur la position OFF. La fonction eau chaude sera arrêtée après 1 minute.
3. Retirez la tasse ou le récipient et faites pivoter la lance vapeur/eau chaude au-dessus du bac d'égouttage pour récupérer les gouttes d'eau.

Nettoyage et entretien

Éteignez toujours la machine à expresso et débranchez la fiche de la prise électrique avant de la nettoyer.

N'immergez jamais l'unité dans l'eau ou autre liquide. Essuyez simplement avec un chiffon propre et humide, et séchez avant de ranger.

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête d'infusion

- Les filtres en acier inoxydable et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau immédiatement après utilisation pour éliminer toutes les particules de café. Vous pouvez également utiliser la tige de nettoyage grise (tige plus petite) pour dégager l'ouverture.
- Faites couler régulièrement de l'eau dans la machine avec le porte-filtre en place, mais sans café moulu, pour rincer les éventuelles particules de café persistantes.
- L'intérieur de la tête d'infusion doit être essuyé avec un chiffon humide pour éliminer toutes les particules de café.
- Il est recommandé de laver régulièrement vos porte-filtres sur le panier supérieur d'un lave-vaisselle pour éviter l'accumulation d'huile entre les couches filtrantes.

Nettoyage du boîtier extérieur/de la plaque chauffante des tasses

- La plaque du bac d'égouttage doit être retirée, vidée et nettoyée fréquemment, en particulier lorsque le bac d'égouttage est plein.
  La plaque du bac d'égouttage peut être lavée à l'eau chaude savonneuse et rincée soigneusement. Utilisez un liquide de lavage non abrasif (n'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs, qui peuvent rayer la surface).



Nettoyage de la plaque du bac d'égouttage

- La plaque du bac d'égouttage doit être retirée, vidée et nettoyée fréquemment, en particulier lorsque le bac d'égouttage est plein.
- La plaque du bac d'égouttage peut être lavée à l'eau chaude savonneuse et rincée soigneusement. Utilisez un liquide de lavage non abrasif (n'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs, qui peuvent rayer la surface).

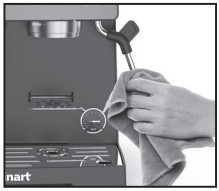
Nettoyage du bac d'égouttage

- Le bac d'égouttage peut être retiré après avoir retiré la plaque du bac d'égouttage, puis il peut être nettoyé avec un chiffon doux et humide (n'utilisez pas de produits à récurer ni de nettoyants agressifs).

REMARQUE : Ne nettoyez aucune pièce ou accessoire au lave-vaisselle.

Nettoyage de la lance vapeur

- La buse à vapeur doit toujours être nettoyée après avoir fait chauffer du lait à la vapeur.
- Essuyez la buse à vapeur avec un chiffon humide, puis replacez la buse à vapeur dans le bac d'égouttage. Placez momentanément la molette Vapeur/Eau chaude sur la position eau chaude. Cela va libérer tout le lait restant à l'intérieur de la buse à vapeur.



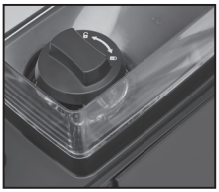
- Assurez-vous que l'interrupteur de commande vapeur/eau chaude est en position ARRÊT. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre, débrancher le cordon d'alimentation et laisser la machine refroidir.



- Si le nettoyage de la lance vapeur reste bloqué, utilisez la tige de nettoyage de la lance vapeur pour dégager l'ouverture.

Nettoyage de la trémie

- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- Les grains peuvent être retirés de la trémie en soulevant le couvercle et en tournant le bouton en position de déverrouillage. Une fois déverrouillée, la trémie peut être retirée pour verser les grains restants.





Nettoyage du moulin à meules

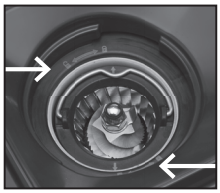
- S'il reste des grains dans le moulin, remettez la trémie en place, réinsérez la chambre de mouture et exécutez un cycle de mouture sur n'importe quel réglage de mouture jusqu'à ce que tous les grains soient moulus. Une fois terminé, vous pouvez continuer le nettoyage comme indiqué.
- Retirez le couvercle de la trémie à grains et tournez le bouton de verrouillage/déverrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer la trémie à grains.



REMARQUE : Vous remarquerez que la flèche de déverrouillage et la flèche sur la meule à l'intérieur de l'unité sont maintenant alignées. Elles doivent être alignées afin de réinsérer la trémie.

- Une fois la trémie à grains retirée, retirez le moulin à meules en saisissant la poignée métallique et en la soulevant. Utilisez la brosse de nettoyage des meules pour enlever le café moulu ou lavez à la main. Remettez le moulin à meules sur l'appareil et faites-le tourner jusqu'à ce que la pièce soit complètement insérée. Poussez la poignée vers le bas, remettez-la en place et verrouillez la trémie.

REMARQUE : La trémie ne se fixera pas à l'appareil si le moulin n'a pas été complètement inséré.





- Essuyez le corps du moulin avec un chiffon humide.

REMARQUE : Le réservoir à grains et le couvercle de la trémie à grains peuvent être lavés à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Bien sécher.

Décalcification

La décalcification fait référence à l'élimination des dépôts de calcium qui se forment au fil du temps sur les pièces métalliques de la cafetière.

Pour une performance optimale de votre machine à expresso, détartrez l'appareil de temps en temps. La fréquence dépend de la dureté de votre eau du robinet et de la fréquence avec laquelle vous utilisez la cafetière.

La machine vous rappellera de nettoyer en allumant le voyant DÉTARTRAGE.

Pour exécuter un cycle de nettoyage/détartrage, suivez les instructions ci-dessous.

1. Placez 2 grands récipients de 1,5 L (50 oz) sous la tête d'infusion et la buse à vapeur.
2. Remplissez le réservoir d'eau à pleine capacité avec un mélange d'un tiers de vinaigre blanc et de deux tiers d'eau, ou avec le mélange d'une tablette de détartrage et d'eau au niveau maximum.
3. Appuyez sur les boutons FROID et SIMPLE et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes ; l'indicateur NETTOYER DÉTARTRER clignotera.
4. Tournez la mollette Vapeur/Eau chaude vers le bas jusqu'à la position Eau chaude. Le voyant NETTOYER DÉTARTRER clignotera doucement. Le programme de nettoyage a commencé.

- Détartrage L'eau chaude s'écoulera de la buse à vapeur, puis passera automatiquement vers la tête d'infusion. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant NETTOYER DÉTARTRER clignotera et le voyant AJOUTER DE L'EAU s'allumera. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX. Videz le bac de récupération et les 2 grands récipients et remettez-les dans l'appareil. Tournez la molette Vapeur/Eau chaude sur la position Vapeur et le voyant NETTOYER DÉTARTRER s'allumera.
- **Nettoyage :** L'eau chaude s'écoulera de la tête d'infusion, puis passera automatiquement vers la lance vapeur. Lorsque le réservoir d'eau est vide, le voyant NETTOYER DÉTARTRER s'éteint. Le voyant AJOUTER DE L'EAU s'allumera, le voyant VAPEUR clignotera et le détartrage sera terminé.

Entretien : Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service agréé.

Wichtige Anweisungen zum Auspacken

1. Stellen Sie den Karton auf eine große, stabile und flache Oberfläche.
2. Entnehmen Sie die mitgelieferten Dokumente.
3. Drehen Sie den Karton so, dass die Rückseite nach unten zeigt, und ziehen Sie den Inhalt vorsichtig auf eine flache Oberfläche heraus.
4. Nachdem das Gerät entnommen wurde, stellen Sie den Karton beiseite und heben Sie die obere Schaumstoffeinlage ab.
5. Entnehmen Sie den Siebträger, den Tamping-Puck und die weiße Box mit der Aufschrift „Espresso-Zubehörbox“ aus der Schaumstoffverpackung.
6. Entpacken Sie den Siebträger und legen Sie ihn beiseite. HINWEIS: Der Siebträger wird mit dem Doppelshot-Filtereinsatz vormontiert geliefert.
7. Öffnen Sie die Espresso-Zubehörschachtel und entnehmen Sie den gesamten Inhalt

WICHTIG: Das enthaltene Zubehör umfasst: Milchkännchen, Reinigungsstift für die Dampfdüse, Reinigungsbürste für das Kegelmahlwerk, Reinigungsbürste für den Kaffeeschacht, Dosierhilfe und Einzelshot-Filtereinsatz. Siehe Seite 9 der Bedienungsanleitung für weitere Informationen zur Aufbewahrung der Zubehörteile.

8. Nehmen Sie die Espressomaschine aus dem Schaumstoff und entfernen Sie den Schutzbeutel von der Maschine.
9. Stellen Sie die Maschine auf eine flache Oberfläche und entfernen Sie alle weiteren Verpackungsmaterialien sowie Klebestreifen.

HINWEIS: Der Aktivkohle-Wasserfilter und der Filterhalter befinden sich im Wassertank.

Wir empfehlen, alle Verpackungsmaterialien aufzubewahren, falls ein späterer Versand der Maschine erforderlich sein sollte. Halten Sie alle Plastikbeutel von Kindern fern.

Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien auf, falls Sie die Maschine in Zukunft versenden müssen.

HALTEN SIE ALLE PLASTIKTÜTEN VON KINDERN FERN.

Die Suche nach der perfekten Tasse Espresso

Es gibt vier grundlegende Faktoren, die für die Zubereitung eines perfekten Espressos entscheidend sind:

Élément 1 : Eau

Lorsque vous préparez un expresso, assurez-vous que l’eau s’écoule à travers le filtre au bon rythme. Le débit d’eau peut être ajusté en faisant varier la pression avec laquelle le café est tassé (pressé) dans le filtre ou en modifiant la mouture du café. Si la vitesse du débit d’eau est trop lente, le café sera sur-extrait et sera très foncé et amer, avec une crème (mousse) tachetée et inégale sur le dessus. Si la vitesse du débit d’eau est trop rapide, le café sera sous-extrait et lasaveur suprême ne se développera pas. Le café sera dilué et il y aura une quantité insuffisante de crème sur le dessus.

Element 1: Wasser

Beim Aufbrühen von Espresso muss sichergestellt sein, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch den Filter fließt. Die Durchflussgeschwindigkeit des Wassers kann durch den Druck angepasst werden, mit dem der Kaffee im Filter getampt (heruntergedrückt) wird oder durch Ändern des Mahlgrads des Kaffees reguliert werden. Ist der Wasserfluss zu langsam, wird der Kaffee überextrahiert – das Ergebnis ist ein sehr dunkler, bitterer Espresso mit einer ungleichmäßigen, gesprenkelten Crema. Ist der Wasserfluss zu schnell, wird der Kaffee unterextrahiert – das volle Aroma kann sich nicht entfalten. Der Espresso wird zu dünn und weist eine unzureichende Crema auf.

Element 2: Kaffee

Obwohl der Hauptbestandteil des Espressos Wasser ist, stammt das gesamte Aroma aus dem Kaffee. Um dieselbe Qualität wie in einem Café zu erreichen, sollten hochwertige Bohnen verwendet werden. Falls Sie Ihre Bohnen selbst mahlen, kaufen Sie diese stets frisch und nur in kleinen Mengen (ca. für zwei Wochen), um maximale Frische zu gewährleisten. Sobald eine Bohne gemahlen ist, verliert sie schnell an Aroma. Falls der Kauf größerer Mengen unvermeidbar ist, sollten die Bohnen in luftdichten Behältern an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Sie sollten jedoch nicht länger als 1 Monat gelagert werden, da der Geschmack nachlässt. Kaffeebohnen sollten weder im Kühlschrank noch im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

Element 3: Mahlgrad

Der Mahlgrad ist entscheidend für die optimale Extraktion des Aromas. Falls Sie vorgemahlenen Kaffee verwenden, achten Sie darauf, dass es sich um einen speziellen Espressomahlgrad für Espressomaschinen handelt. Ist der Mahlgrad zu fein, wird der Kaffee überextrahiert, was zu einem bitteren Geschmack und einer ungleichmäßigen, gesprenkelten Crema führt. Ist der Mahlgrad zu grob, fließt das Wasser zu schnell durch das Kaffeemehl, und es bildet sich nur eine geringe Menge Crema.

Element 4: Tampen des Kaffeepulvers

Wenn Sie gemahlenen Espresso verwenden, ist das Tampen des Kaffeepulvers ein entscheidender Schritt im Brühprozess. Verwenden Sie das mitgelieferte Tamper-Werkzeug, um das Kaffeepulver mit mittlerem Druck anzupressen. Der unterstützte Tamper übt dabei einen Druck von 10 kg aus. Falls erforderlich, fügen Sie mehr Kaffee hinzu und tampen Sie erneut bis das Kaffeepulver gleichmäßig verteilt ist. Achten Sie darauf, den Siebträger nicht zu überfüllen.

Funktionen und Vorteile

1. Bohnenbehälterdeckel
Versiegelt den Behälter, um Feuchtigkeit und Luft abzuhalten und die Bohnen frisch zu halten.

2. Bohnenbehälter
Fasst bis zu 225g Kaffeebohnen.

3. Behälter-Entriegelungsknopf
Ermöglicht das Entfernen des Bohnenbehälters und den Zugang zum Kegelmahlwerk.

4. Kegelmühlen-Mahlwerk (nicht gezeigt)

5. Mahlgradeinstellrad
16 Stufen zur individuellen Einstellung des Mahlgrads von fein bis grob.

6. Wassertank-Zugangsklappe

7. Unterstützter Tamping-Hebel
Verwenden Sie diesen Hebel, um das Kaffeepulver im Filtersieb vor dem Brühvorgang gleichmäßig anzudrücken.

8. Mahlstation

9. Abnehmbarer 2,2-L-Wassertank
Frontaler Zugang für einfaches Befüllen. Mit Wasserstandsanzeige für eine schnelle Übersicht.

9A. Aktivkohle-Wasserfilterhalter

9B. Aktivkohle-Wasserfilter

10. Tassenwärmplatte
Zum Vorwärmen der Espressotassen.

11. Dampf- oder Heißwasser-Wahlschalter

12. Bedienfeld
Detaillierte Abbildung siehe Seite 7.

13. Dampf- und Heißwasserlanze
Zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino und Latte oder zur Ausgabe von heißem Wasser.

14. Brühgruppe/Siebträgeraufnahme
Ermöglicht das einfache Einsetzen des Siebträgers. Zwei Positionen: „Verriegelt“ und „Entriegelt“ für eine einfache Reinigung.

15. Bodenloser Siebträger
54-mm-Siebträger aus Edelstahl mit doppelwandigem Bodenlos-Design.

16. Verstellbare Ablage
Klappbare Ablage für kleinere Tassen.

17. Espresso-Extraktionsdruckanzeige
Überwacht den Extraktionsdruck.

18. Abnehmbare Abtropfschale

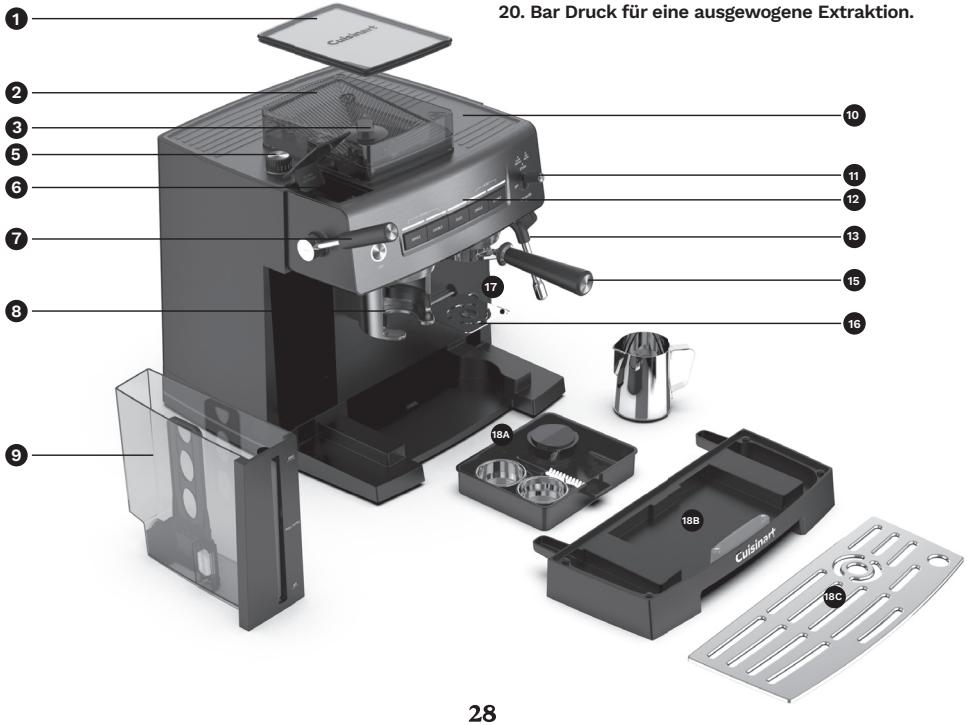
18A. Aufbewahrungsfach
Integriertes Fach zur Aufbewahrung von Zubehör; siehe Seite 8 für Details.

18B. Abnehmbare Abtropfschale
Zum einfachen Reinigen und passend für Becher bis zu 20” (ca. 50 cm).

18C. Abnehmbare Abtropfgitterplatte

19. 20-Bar-Pumpe (nicht gezeigt)

20. Bar Druck für eine ausgewogene Extraktion.



Ihr Bedienfeld kennenlernen

1. Ein-/Ausschaltknopf
Schaltet die Espressomaschine ein und aus. Leuchtet auf, wenn gedrückt.

2. Mahlvorgang starten
Startet den Mahlvorgang.

2A. Einzeltaste
Für eine einzelne Portion Espresso verwenden.

2B. Doppeltaste
Für eine doppelte Portion Espresso verwenden.

3. Kalt-Taste
Zum Aktivieren der Kalt-Extraktionsfunktion verwenden.

4. Brühvorgang starten
Startet den Brühvorgang.

4A. Einzelshot-Taste
Für eine einzelne Portion Espresso – 30 ml verwenden

4B. Doppelshot-Taste
ür eine doppelte Portion Espresso – 60 ml verwenden.

5. Reinigen/Entkalken-Anzeige

6. Wasser nachfüllen-Anzeige

7. Dampf- oder Heißwasser-Wahlschalter
Zum Aktivieren von Dampf oder Heißwasser verwenden.

7A. Dampf
Zum Aufschäumen von Milch für Cappuccino und Latte verwenden.

7B. Heißwasser
Zum Ausgeben von heißem Wasser verwenden.



Zubehör

1. Dosierhilfe

2. Einzel-Espresso-Filter
1-Tassen-Sieb für eine einfache Espresso-Portion.

3. Doppel-Espresso-Filter
2-Tassen-Sieb für eine doppelte Espresso-Portion.

4. 54-mm-Bottomless-Siebträger

5. Dampfdüsen-Reinigungsstift

6. Mahlwerk-Reinigungsbürste

7. Auswurfkanal-Reinigungsbürste

8. Tamping-Puck

9. Aktivkohle-Wasserfilter

10. Aktivkohle-Wasserfilterhalter

11. Milchkännchen

12. Zubehör-Aufbewahrungsschale
Zur Aufbewahrung von Zubehör, wenn es nicht in Gebrauch ist. Wird direkt im Gerät verstaut, um alles griffbereit zu haben.

13. Entkalkungstabletten-Packung (nicht gezeigt)



Aktivkohle-Wasserfilter

Einsetzen des Wasserfilters

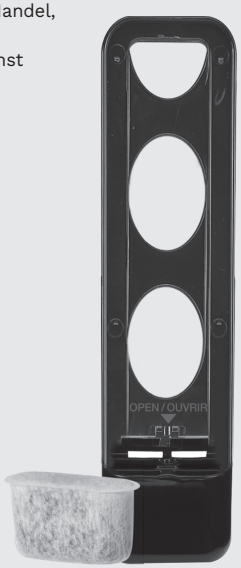
- Nehmen Sie den Filter aus dem Polybeutel und lassen Sie ihn vollständig in kaltem Leitungswasser für 15 Minuten einweichen.
- Heben Sie den Wasserfilterhalter aus dem Wasserbehälter.
- Drücken Sie das Filterfach nach unten und ziehen Sie es zu sich hin, um es zu öffnen.
- Setzen Sie den Filter in den Halter ein und schließen Sie ihn mit einem Einrasten. Vorsicht – eine unsachgemäße Platzierung kann die Filterhaut beschädigen.



- Spülen Sie den Filter, indem Sie 10 Sekunden lang kaltes Leitungswasser durch die Löcher an der Unterseite des Fachs laufen lassen.
- Lassen Sie den Filter vollständig abtropfen.
- Schieben Sie den Wasserfilterhalter zurück in die Führung im Wasserbehälter und drücken Sie ihn bis zum Boden des Behälters nach unten.

WICHTIG: Wir empfehlen, den Wasserfilter alle 60 Tage oder nach 60 Anwendungen zu wechseln – bei hartem Wasser auch häufiger.

Ersatzfilter sind im Handel, online oder über den Cuisinart-Kundendienst erhältlich.



Vorbereitung Ihrer Espressomaschine

Stellen Sie die Espressomaschine auf eine trockene, stabile Arbeitsplatte oder eine andere ebene Fläche, auf der Sie die Maschine verwenden möchten.

WICHTIG: Bei der erstmaligen Inbetriebnahme oder wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wurde, muss sie durchgespült werden. Siehe untenstehende Anweisungen.

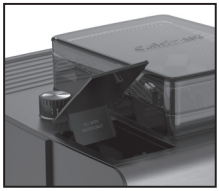
Entfernen Sie den roten Stopfen auf der Rückseite des Wasserbehälters.

Einsetzen der Abtropfschale

1. Um auf das Zubehör-Aufbewahrungsfach zuzugreifen, ziehen Sie die Abtropfschale vollständig aus dem Gerät heraus.
2. Nehmen Sie das gewünschte Filtersieb aus dem Fach und setzen Sie es wieder an seinen Platz.
3. Schieben Sie die Abtropfschale wieder zurück, sodass die Abtropfschale und die Abtropfplatte sicher an ihrem Platz sitzen.

Wasser einfüllen

Um die Espressomaschine mit Wasser zu befüllen, drücken Sie einfach die Tür des Wasserbehälters oben an der Maschine und füllen Sie frisches, kaltes Wasser oder gefiltertes Wasser ein. Alternativ können Sie den Wasserbehälter nach vorne herausziehen, befüllen und anschließend wieder fest einsetzen.



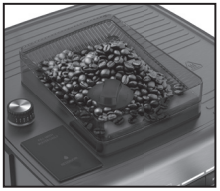


WICHTIG: Das Gerät funktioniert nur, wenn der Wasserbehälter korrekt eingesetzt und mit Wasser gefüllt ist.

Mahlwerk einrichten

1. Stellen Sie sicher, dass der Bohnenbehälter sicher in der Maschine verriegelt ist.





2. Füllen Sie den Bohnenbehälter und setzen Sie anschließend den Deckel auf. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher verschlossen ist.

WICHTIG: Die maximale Kapazität beträgt 225g. Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Kaffeebohnen für die gewünschte Menge haben.

3. Um die Mahlgradeinstellung zu wählen, drehen Sie das Mahlgrad-Wahlrad. Je kleiner die Zahl, desto feiner der Mahlgrad. Wir empfehlen, mit Stufe 8 zu beginnen und die Einstellung nach Bedarf anzupassen.



WICHTIG: Es ist normal, dass das Mahlgrad-Wahlrad und die Mahlmenge mehrmals angepasst werden müssen, um die optimale Extraktionsrate zu erreichen. Beginnen Sie mit den empfohlenen Einstellungen, extrahieren Sie einen Espresso und passen Sie die Parameter gegebenenfalls an.

WICHTIG: Um das Mahlgewicht und die Mahlzeit anzupassen, halten Sie die Taste „Einzelmahlung“ oder „Doppelmahlung“ gedrückt, um eine benutzerdefinierte Menge zu programmieren. Die Maschine speichert diese Einstellung. Siehe Standard-/Programmierbare Einstellungen in der Tabelle auf Seite 34.

Spülvorgang durchführen

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Drücken Sie einmal die Ein-/Aus-Taste, um die Espressomaschine einzuschalten. Das Licht um die Ein-/Aus-Taste leuchtet durchgehend und zeigt an, dass die Maschine eingeschaltet ist. Die Dosiertasten pulsieren langsam, um anzuzeigen, dass die Espressomaschine aufheizt.



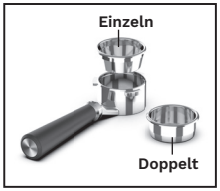
WICHTIG: Stellen Sie vor dem Einschalten der Espressomaschine sicher, dass der Dampf- und Heißwasserregler in der AUS-Position steht. Andernfalls blinkt die Dampf- oder Heißwasseranzeige, bis der Schalter wieder auf AUS gestellt wird.

2. Überprüfen Sie, ob die Abtropfschale und die Abtropfplatte korrekt eingesetzt sind.

3. Überprüfen Sie, ob sich Wasser im Wasserbehälter befindet.

WICHTIG: Ist der Wasserbehälter leer, funktioniert das Gerät nicht. Die „WASSER NACHFÜLLEN“-Anzeige leuchtet auf, bis der Behälter gefüllt ist.

4. Setzen Sie den Siebträgerhalter mit entweder dem Einzel- oder Doppel-Espresso-Filtereinsatz ein. Befestigen Sie den Siebträger sicher am Brühkopf.





5. Stellen Sie ein ausreichend großes Gefäß unter den bodenlosen Siebträger.

6. Drücken Sie die Einzelshot-Taste und lassen Sie das Wasser etwa 20 bis 25 Sekunden lang durchlaufen.

Programmierung Ihrer Espressomaschine

Die Cuisinart Espresso Bar™ Grind & Brew Espressomaschine verfügt über Programmierfunktionen. Basierend auf Café-Standardeinstellungen sind die Einzel- und Doppelshot-Brühfunktionen auf 30 ml bzw.60 ml. eingestellt.

Mit nur wenigen einfachen Schritten können Sie jedoch Ihre gewünschte Portionsgröße bis auf den Milliliter genau programmieren. Standard-/Programmierbare Einstellungen in der Tabelle auf Seite 34.

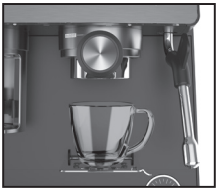
Programmierung eines einzelnen Espressos

1. Bereiten Sie den Siebträgerhalter mit dem Einzeldosis-Espressosieb vor und füllen Sie ihn mit fein gemahlenem Espresso. Mit dem Tamper-Werkzeug das Kaffeepulver festdrücken. Befestigen Sie den Siebträgerhalter sicher am Brühkopf.

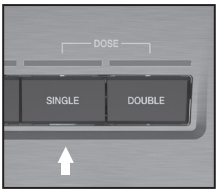




2. Stellen Sie eine Tasse unter den bodenlosen Siebträger.



3. Um die Programmierung zu starten, drücken und halten Sie die Einzel-Espresso-Taste für 3 Sekunden, bis die Anzeige der Einzelshot-Taste pulsierend leuchtet. Die Espressomaschine startet den Brühvorgang.



4. Lassen Sie den Espresso durchlaufen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Sobald der gewünschte Füllstand erreicht ist, beenden Sie die Extraktion, indem Sie die Einzel-Espresso-Taste loslassen. Ein Signalton bestätigt, dass die neue Einstellung für den Einzel-Espresso programmiert und im Speicher der Maschine gespeichert wurde.
5. Die Espressomaschine kehrt automatisch in den Normalbetrieb zurück und ist bereit, auf Knopfdruck den nächsten Espresso zuzubereiten.

Programmierung eines doppelten Espressos

1. Bereiten Sie den Siebträgerhalter mit dem Doppeldosis-Espressosieb vor und füllen Sie ihn mit fein gemahlenem Kaffee. Mit dem Tamper-Werkzeug das Kaffeepulver festdrücken. Befestigen Sie den Siebträgerhalter sicher am Brühkopf.
2. Stellen Sie eine Tasse unter den bodenlosen Siebträger.
3. Um die Programmierung zu starten, drücken und halten Sie die Doppel-Espresso-Taste für 3 Sekunden, bis die Anzeige der Doppelshot-Taste pulsierend leuchtet. Die Espressomaschine startet den Brühvorgang.



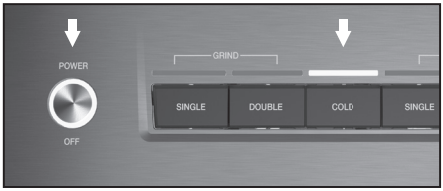


4. Lassen Sie den Espresso durchlaufen, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Sobald der gewünschte Füllstand erreicht ist, beenden Sie die Extraktion, indem Sie die Doppel-Espresso-Taste loslassen. Ein Signalton bestätigt, dass die neue Einstellung für die Doppeldosis gespeichert und im Speicher der Maschine hinterlegt wurde.
5. Die Espressomaschine kehrt automatisch in den Normalbetrieb zurück und ist bereit, auf Knopfdruck den nächsten Espresso zuzubereiten.

Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

Um die ursprünglichen Werkseinstellungen wiederherzustellen:

1. Halten Sie die POWER-Taste und die KALT-Taste gleichzeitig für ca. 3 Sekunden oder bis 1 Signalton ertönt gedrückt. Die Anzeigen für POWER, MAHLEN, KALT und DOSE blinken einmal auf.
2. Die Espressomaschine wurde nun auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt. Die voreingestellten Standardwerte für jede Funktion werden beim nächsten Brühvorgang verwendet. Siehe die Tabelle unten für die Standardwerte der einzelnen Funktionen.



Die Standardeinstellungen für jede Funktion lauten wie folgt:

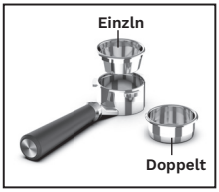
	Standard-Programmeinstellungen	Montant	Gamme programmable
Brühvolumen	Simple	30ml	30-75ml
	Double	60ml	50 - 115ml

3. Die Espressomaschine kehrt automatisch in den Normalbetrieb zurück und ist bereit, auf Knopfdruck den nächsten Espresso zuzubereiten.

Leitfaden für den perfektenEspresso

1. Tassen vor dem Brühvorgang auf die Warmhalteplatte stellen, um die Crema des Espressos zu erhalten. Entfernen Sie die Tassen, wenn Sie mit dem Brühvorgang beginnen.
2. Den passenden Filtereinsatz auswählen und in den Siebträger einsetzen.

TIPP: Verwenden Sie den Einzeldosis-Filtereinsatz für einen einfachen Espresso und verwenden Sie den Doppeldosis-Filtereinsatz für einen doppelten Espresso.





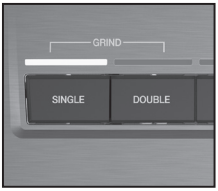
3. Das Dosiereinsatz-Zubehör auf den Siebträger aufsetzen.



4. Den Siebträger (mit Dosiereinsatz) in die Mahlstation einsetzen, bis er in der Verriegelungsposition einrastet.



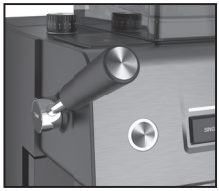
5. Die Taste „Einzeldosis Mahlen“ oder „Doppeldosis Mahlen“ drücken, um den Mahlvorgang automatisch zu starten.



6. Das Gerät mahlt automatisch die voreingestellte Kaffeemenge in den Siebträger.

HINWEIS: Um den Mahlvorgang abzubrechen, drücken Sie einmal die ausgewählte Mahlen-Start-Taste.

WICHTIG: Verwenden Sie die manuelle Mahlfunktion, um die gewünschte Menge an gemahlenem Kaffee individuell anzupassen. Halten Sie die Taste „Einzeldosis Mahlen“ oder „Doppeldosis Mahlen“ gedrückt, bis die gewünschte Menge erreicht ist.



7. Sobald der Mahlvorgang beendet ist, entnehmen Sie den Siebträger aus der Mahleinheit und entfernen Sie das Dosierrichtwerkzeug.
8. Setzen Sie den Tamping-Puck auf den Siebträger, stellen Sie sicher, dass die flache Metallseite nach oben zeigt, und drehen Sie ihn einmal.



9. Setzen Sie den Siebträger mit dem Tamping-Puck nach unten in die Mahlstation ein. Der Espresso ist nun bereit zum Tampen.
10. Den Hebel nach unten ziehen, um Druck auszuüben, und langsam wieder loslassen.
11. Nehmen Sie den Siebträger aus der Mahlstation und entfernen Sie den Tamping-Puck.

WICHTIG! Der Filtereinsatz darf nicht überfüllt werden, da dies zu einem Überlaufen des Siebträgers führen kann.

Einzelshot: Empfohlen 9–11 g (min. 6 g)

Doppelshot: Empfohlen 17–19 g (min. 12 g)

WICHTIG: Überprüfen, ob die Espressomaschine betriebsbereit ist. Bitte beachten Sie: Wenn die POWER-Leuchte durchgehend leuchtet und die Kalt Einzel- und Doppel-LEDs durchgehend leuchten, ist die Maschine eingeschaltet, heizt auf und ist bereit zum Brühen.

12. Überstehendes Kaffeemehl vom Rand des Filtereinsatzes abbürsten.
13. Befestigen Sie den Siebträgerhalter sicher am Brühkopf.

14. Eine Tasse unter den Siebträger stellen.
15. Die „Einzeldosis Brühen“- oder „Doppeldosis Brühen“-Taste drücken, um den Brühvorgang zu starten.

WICHTIG: Bei manueller Bedienung: Die Taste einmal drücken, um den Brühvorgang zu starten, und erneut drücken, um ihn zu beenden.

16. Den Espresso-Fluss überprüfen. Der ideale Espresso hat eine dunkle, karamellfarbene Crema mit rötlichen Reflexen.



17. Den Espresso sofort servieren.
18. Den Siebträger aus dem Brühkopf entfernen.
19. Das verbrauchte Kaffeemehl entsorgen.

Kalt-Extraktion

Die kalte Extraktion zieht einen schussfreien Espresso unter Verwendung von Wasser bei Umgebungstemperatur, um das volle Aroma des Kaffees zu extrahieren. Ideal für unterwegs, z. B. für Latte Macchiato oder kalte Kaffeegetränke.

1. Folgen Sie den Schritten 3–7 unter Leitfaden für den perfekten Espresso auf Seite 12.
2. Drücken Sie die Kalt-Taste, dann blinken die Einzel- und Doppeltaste, bis die gewünschte Größe ausgewählt wird.

WICHTIG: Die Kalt-Einzelbrühung beträgt 100mlund die Doppelbrühung beträgt 140ml

3. Für Getränke unterwegs entfernen Sie die Auffangschale und stellen Sie Ihren Thermobecher unter den Brühkopf anstelle einer Tasse.

Ruhemodus

Nach 30 Minuten Inaktivität schaltet sich die Espressomaschine automatisch aus.

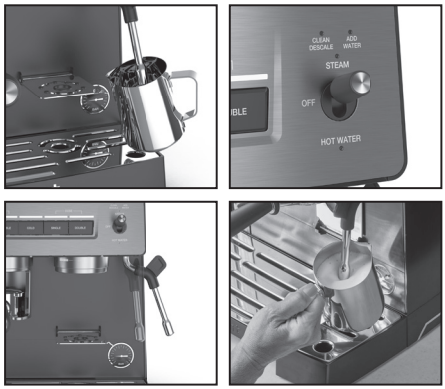
Leitfaden für die Milchaufschäumung

Die Milchaufschäumung erfolgt durch Dampfen der Milch. Dabei passieren zwei Dinge: Die Milch wird erhitzt und mit Luft vermischt, um eine schaumige Textur zu erzeugen. Wie beim Zubereiten eines Espressos erfordert auch das Perfektionieren der Milchaufschäumung Übung und Geduld.

1. Bestimmen Sie die benötigte Milchmenge anhand der Anzahl der zuzubereitenden Tassen.

TIPP: Beachten Sie, dass sich das Volumen der Milch während des Aufschäumens vergrößert.

2. Gießen Sie kalte, gekühlte Milch in die Edelstahl-Milchkännchen, etwa bis zur Hälfte, aber nicht über die MAX-Markierung hinaus.
3. Bewegen Sie den Dampf-/Heißwasser-Schalter nach oben in die Dampf-Position. Die Dampf-Anzeige beginnt zu pulsieren.
4. Halten Sie die Dampflanze über die Auffangschale und lassen Sie restliches Wasser aus der Dampflanze ab.
5. Sobald die Dampf-Anzeige durchgehend leuchtet, ist die Dampffunktion aktiviert. Nach dem Entlüften drehen Sie den Dampf-/Heißwasser-Schalter in die AUS-Position, um den Dampf zu stoppen.
6. Schwenken Sie die Dampflanze zur Seite der Espressomaschine.



7. Führen Sie die Dampflanze in die Milch ein, sodass die Düse etwa einen halben Zoll unter der Oberfläche ist, und aktivieren Sie die Dampffunktion, indem Sie den Dampf-/Heißwasser-Wahlschalter in die Dampfposition drehen.
8. Neigen Sie das Milchkännchen so, dass die Dampflanze auf dem Ausguss des Kännchens ruht. Senken Sie das Kännchen langsam, bis die Dampfdüse knapp unter der Milchoberfläche ist. Dadurch entsteht ein Wirbelströmungseffekt in der Milch.

WICHTIG: Lassen Sie den Dampf nicht ungleichmäßig austreten da dies zu luftigem Schaum oder großen Blasen führt. Falls dies passiert, heben Sie das Milchkännchen an, sodass die Dampfdüse weiter in die Milch eintaucht.

9. Während der Dampf die Milch erhitzt und aufschäumt, steigt der Milchspiegel im Kännchen. Passen Sie die Position des Kännchens entsprechend an, indem Sie es absenken, während die Milch steigt. Die Spitze der Dampfdüse sollte dabei stets knapp unter der Milchoberfläche bleiben.

10. Sobald sich der Schaum gebildet hat, heben Sie das Kännchen an, bis sich die Dampfdüse in der Mitte der Milch befindet.

TIPP: Die Menge des Schaums variiert je nach Getränk. Ein Cappuccino erfordert beispielsweise mehr Schaum als ein Latte.

11. Beenden Sie das Dampfen sofort, indem Sie den Dampf-/Heißwasser-Wahlschalter in die AUS-Position bringen.

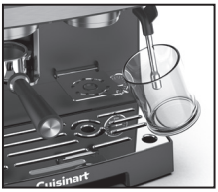
WICHTIG! Achten Sie darauf, die Milch nicht zum Kochen zu bringen.

12. Nehmen Sie die Milchkanne heraus, wischen Sie die Dampfdüse und den Dampfarm sofort mit einem sauberen, feuchten Tuch ab und lassen Sie eine kleine Menge Dampf ab.



Verwendung der Heißwasserfunktion

1. Stellen Sie die Tasse oder den Behälter unter die Dampf-/Heißwasserlanze und aktivieren Sie die Heißwasserfunktion indem Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die Heißwasser-Position schalten.



2. Sobald die gewünschte Menge heißes Wasser in die Tasse oder den Behälter abgegeben wurde, beenden Sie die Heißwasserfunktion, indem Sie den Dampf-/Heißwasserregler in die AUS-Position schalten. Die Heißwasserfunktion stoppt automatisch nach 1 Minute.
3. Entfernen Sie die Tasse oder den Behälter und schwenken Sie die Dampf-/Heißwasserlanze über die Abtropfschale, um eventuelle Wassertropfen aufzufangen.

Reinigung und Wartung

Schalten Sie die Espressomaschine stets aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Zum Reinigen einfach mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen und vor der Aufbewahrung trocknen.

Reinigung der Filter, des Siebträgers und der Brühgruppe

- Die Edelstahlfilter und der Siebträger sollten direkt nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser abgespült werden, um alle Kaffeepartikel zu entfernen. Sie können auch den grauen Reinigungspick (kleiner Pick) verwenden, um die Öffnung freizumachen.
- Führen Sie regelmäßig einen Wasserdurchlauf durch die Maschine durch – mit eingesetztem Siebträger, jedoch ohne Kaffeepulver –, um verbleibende Kaffeepartikel auszuspülen.
- Die Innenseite der Brühgruppe sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden, um Kaffeerückstände zu entfernen.
- Es wird empfohlen, die Siebträger regelmäßig im oberen Geschirrkorb der Spülmaschine zu reinigen, um eine Ablagerung von Ölen zwischen den Filtersieben zu verhindern.

Reinigung des Gehäuses und der Tassenwärmplatte

- Das Gehäuse und die Tassenwärmplatte können mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressiven Reiniger.



Reinigung der Abtropfblech-Platte

- Die Abtropfblech-Platte sollte regelmäßig entfernt, entleert und gereinigt werden, insbesondere wenn die Abtropfschale voll ist.
- Die Abtropfplatte kann in warmem Seifenwasser gereinigt und gründlich abgespült werden. Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel (keine Scheuermittel, -pads oder -tücher, da diese die Oberfläche verkratzen können).

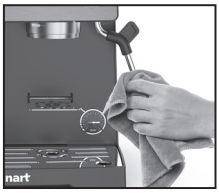
Reinigung der Abtropfschale

- Die Abtropfschale kann nach dem Entfernen der Abtropfplatte herausgenommen und mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden. (Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder aggressive Reiniger).

WICHTIG: Reinigen Sie keine Teile oder Zubehörteile in der Spülmaschine.

Reinigung der Dampfdüse

- Die Dampfdüse sollte nach jedem Milchaufschäumen gereinigt werden.
- Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab und schwenken Sie sie anschließend zurück über die momentanément la molette Vapeur/Eau chaude sur la position eau chaude. Cela va libérer tout le lait restant à l'intérieur de la buse à vapeur. Abtropfschale. Schalten Sie den Dampf-/Heißwasserregler kurz in die Heißwasser-Position. Dadurch werden eventuell verbleibende Milchreste aus der Dampfdüse entfernt.



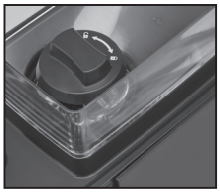
- Stellen Sie sicher, dass sich der Dampf-/Heißwasserregler in der AUS-Position befindet. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Maschine abkühlen.



- Falls die Dampfdüse verstopft bleibt verwenden Sie den Reinigungsstift für die Dampfdüse, um die Öffnung zu säubern.

Reinigung des Bohnenbehälters

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt ist.
- Entfernen Sie die Bohnen aus dem Bohnenbehälter, indem Sie den Deckel abnehmen und den Drehknopf in die Entriegelungsposition drehen. Sobald der Behälter entriegelt ist, kann er entnommen und die restlichen Bohnen ausgegossen werden.





Reinigung des Kegelmahlwerks

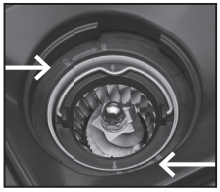
- Falls sich noch Bohnen im Mahlwerk befinden, setzen Sie den Bohnenbehälter wieder auf, setzen Sie die Auffangkammer für das Mahlgut ein und führen Sie einen Mahlvorgang mit einer beliebigen Mahlgradeinstellung durch, bis alle Bohnen gemahlen sind. Anschließend können Sie mit der Reinigung fortfahren.
- Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab und drehen Sie den Verriegelungs-/Entriegelungsknopf gegen den Uhrzeigersinn, um den Bohnenbehälter zu lösen.



WICHTIG: Sie werden sehen, dass der Freigabepfeil und der Pfeil auf dem Mahlwerk im Inneren des Geräts jetzt ausgerichtet sind. Diese müssen ausgerichtet sein, um den Bohnenbehälter wieder korrekt einzusetzen.

- Nach dem Entfernen des Bohnenbehälters nehmen Sie das Kegelmahlwerk heraus, indem Sie den Metallgriff greifen und nach oben ziehen. Verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste, um Kaffeereste zu entfernen, oder reinigen Sie das Mahlwerk von Hand. Setzen Sie das Kegelmahlwerk wieder in das Gerät ein und drehen Sie es, bis es vollständig eingesetzt ist. Drücken Sie den Griff nach unten, setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein und verriegeln Sie ihn.

WICHTIG: Der Bohnenbehälter kann nur dann befestigt werden, wenn das Mahlwerk korrekt eingesetzt ist.





- Wischen Sie das Gehäuse des Mahlwerks mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS: Der Bohnenbehälter und der Bohnenbehälterdeckel können von Hand mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Anschließend gründlich trocknen.

Entkalkung

Die Entkalkung dient dazu, Kalkablagerungen zu entfernen, die sich im Laufe der Zeit auf den Metallteilen der Kaffeemaschine bilden.

Um eine optimale Leistung Ihrer Espressomaschine zu gewährleisten, sollten Sie das Gerät regelmäßig entkalken.

Die Häufigkeit der Entkalkung hängt von der Härte Ihres Leitungswassers und der Nutzungshäufigkeit der Kaffeemaschine ab.
Die Maschine erinnert Sie an die Reinigung, indem die ENTKALKEN-Anzeige aufleuchtet.

Führen Sie den Reinigungs-/Entkalkungszyklus gemäß den folgenden Anweisungen durch.

1. Stellen Sie 2 große Behälter mit jeweils 1,5 Litern (50 oz.) Fassungsvermögen unter die Brühgruppe und die Dampflanze.
2. Den Wassertank bis zur maximalen Füllmenge mit einer Mischung aus einem Drittel weißem Essig und zwei Dritteln Wasser oder einer Mischung aus 1 Entkalkungstablette und Wasser befüllen.
3. Die KALT- und EINZEL-Taste gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis die REINIGEN ENTKALKEN-LED blinkt.
4. Den Dampf-/Heißwasserregler nach unten in die Heißwasser-Position schalten. Die REINIGEN ENTKALKEN-Leuchte beginnt zu pulsieren. Das Reinigungsprogramm startet.

• **Entkalkung:** Während der Entkalkung fließt heißes Wasser zunächst aus der Dampfdüse und schaltet dann automatisch zur Brühgruppe um.

Sobald der Wassertank leer ist, blinkt die REINIGEN ENTKALKEN-Leuchte und die WASSER NACHFÜLLEN-Anzeige leuchtet auf. Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllhöhe mit frischem Wasser. Leeren Sie die Abtropfschale sowie die beiden großen Behälter und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein. Schalten Sie den Dampf-/Heißwasserregler nach oben in die Dampf-Position. Die REINIGEN ENTKALKEN-Leuchte bleibt eingeschaltet.

• **Reinigung:** Heißes Wasser fließt zunächst aus der Brühgruppe und wechselt dann automatisch zur Dampfdüse. Sobald der Wassertank leer ist, erlischt die REINIGEN ENTKALKEN-Leuchte. Die WASSER NACHFÜLLEN-Anzeige leuchtet auf, die DAMPF-Leuchte blinkt, und der Entkalkungsvorgang ist abgeschlossen.

Wartung: Weitere Wartungsarbeiten sollten nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Istruzioni importanti per l'apertura

1. Posizionare la scatola su una superficie ampia, solida e piana.
2. Rimuovere la documentazione.
3. Ruotare la scatola in modo che il lato posteriore sia rivolto verso il basso e far scivolare il contenuto interno su una superficie piana.
4. Dopo aver rimosso l'unità, mettere la scatola da parte e sollevare l'inserto superiore in polistirolo.
5. Rimuovere il portafiltro, il disco di pressatura e la scatola bianca etichettata come Scatola Accessori Espresso dal polistirolo.
6. Srotolare il portafiltro e metterlo da parte.

NOTA: il portafiltro è imballato con il filtro per doppio espresso già posizionato.

7. Aprire la Scatola Accessori Espresso e rimuovere tutto il contenuto

NOTA: Gli accessori imballati all'interno includono il bricco per schiumare, il perno per effettuare la pulizia dell'erogatore di vapore, lo spazzolino per pulire il macina-caffè, la spazzola per pulire lo scivolo, la guida al dosaggio e il filtro per espresso singolo. Fare riferimento a pagina 9 del manuale di istruzioni per le istruzioni relative allo stoccaggio integrato.

8. Rimuovere la macchina per espresso dal polistirolo e togliere la macchina dal sacchetto di plastica che la ricopre.
9. Posizionare l'unità su una superficie piana e rimuovere tutti gli altri materiali di imballaggio e nastro adesivo.

NOTA: il filtro dell'acqua a carbone e il supporto del filtro sono conservati all'interno del serbatoio dell'acqua.

Consigliamo di conservare l'imballaggio nel caso in cui fosse necessario restituire l'apparecchio in futuro. Tenere i sacchetti di plastica al di fuori della portata dei bambini.

Conservare tutti i materiali di imballaggio nel caso in cui si debba spedire la macchina in futuro.

TENERE I SACCHETTI DI PLASTICA AL DI FUORI DELLA PORTATA DEI BAMBINI.

La ricerca della tazza perfetta di espresso

Si concorda generalmente che ci siano quattro elementi di base critici per la tazzina perfetta:

Elemento 1: Acqua

Quando si prepara il caffè espresso, assicurarsi che l'acqua fluisca attraverso il filtro al ritmo corretto. Il flusso d'acqua può essere regolato variando la pressione con cui il caffè viene compattato (pressato) nel filtro o modificando la macinatura del caffè. Se la velocità del flusso d'acqua è troppo lenta, il caffè verrà estratto in eccesso e sarà molto scuro e amaro, con una crema (schiuma) macchiata e irregolare sulla parte superiore. Se la velocità del flusso d'acqua è troppo veloce, il caffè non sarà estratto e non si svilupperà il suo aroma supremo. Il caffè sarà troppo ci sarà una quantità inadeguata di crema sulla parte superiore.

Elemento 2: Caffè

Sebbene la maggioranza della parte liquida sia composta da acqua, tutto l'aroma dovrebbe provenire dal caffè. Per ottenere la stessa ottima qualità di caffè che ricevi al bar, devi utilizzare gli stessi chicchi di qualità. Se scegli di macinare i tuoi chicchi, acquista i chicchi freschi e interi, solo circa una fornitura di due settimane alla volta per la massima freschezza. Una volta che il chicco di caffè viene rotto, l'aroma si degrada molto rapidamente. Se non è pratico acquistare forniture più piccole, ti consigliamo di separare quantità maggiori di chicchi e conservarli in contenitori ermetici in un'area fresca e asciutta. I chicchi non dovrebbero essere conservati per oltre 1 mese poiché l'aroma diminuirà. Non refrigerare, né congelare i chicchi di caffè.

Elemento 3: Macinatura

La macinatura del caffè è fondamentale per una corretta estrazione dell'aroma. Se si utilizza caffè macinato, assicurati di acquistare una macinatura per espresso specifica per macchine da espresso/cappuccino. Se la macinatura è troppo fine, si verificherà un'estrazione eccessiva e, di conseguenza, un gusto amaro con una crema macchiata e irregolare sulla parte superiore. Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua passerà troppo rapidamente con una conseguente quantità inadeguata di crema nella parte superiore dell'espresso.

Elemento 4: Pressare il caffè macinato

Se si utilizza caffè macinato, pressare il caffè è una parte molto importante del processo di preparazione del caffè. Utilizzando lo strumento di pressatura fornito, pressa (premi) il caffè con moderata pressione; il pressatore assistito fornirà 10 kg di pressione. Aggiungere più caffè e pressare nuovamente, se necessario, per portare il caffè a livello. Non riempire eccessivamente il filtro.

Caratteristiche e vantaggi

1. Coperchio del serbatoio
Isola dall'umidità e dall'aria per mantenere i chicchi freschi.

2. Serbatoio dei chicchi
Contiene fino a 225 g di chicchi di caffè.

3. Manopola di rilascio del serbatoio
Utilizzare per rimuovere il serbatoio e accedere al macina-caffè.

4. Macinino a macine coniche (non mostrato)

5. Manopola per la dimensione della macinatura
16 impostazioni consentono di personalizzare la macinatura da fine a grossa.

6. Sportello di accesso al serbatoio dell'acqua

7. Leva di pressatura assistita
Utilizzare per pressare il caffè macinato nel cestello del filtro prima di preparare il caffè.

8. Navicella di macinatura

9. Serbatoio dell'acqua rimovibile da 2,2 l
Caricamento frontale per un facile riempimento. Finestra per vedere facilmente il livello dell'acqua.

9A. Supporto per filtro dell'acqua a carbone

9B. Filtro dell'acqua a carbone

10. Piastra riscaldante per tazzine
Utilizzata per riscaldare le tazzine da espresso.

11. Interruttore di controllo vapore o acqua calda

12. Pannello di controllo
Vedi illustrazione dettagliata a pagina 7.

13. Erogatore vapore/acqua calda
Utilizzare per montare il latte per il cappuccino o altri preparati a base di latte o per erogare acqua calda.

14. Testa gruppo/Testa di erogazione
Per un facile inserimento del portafiltro. Ha due posizioni, blocco e sblocco, per facilitare la pulizia.

15. Portafiltro senza fondo
Portafiltro senza fondo in acciaio inossidabile da 54 mm a doppio strato.

16. Ripiano regolabile
Ripiano pieghevole per adattarsi a tazzine più piccole.

17. Manometro della pressione di erogazione dell'espresso
Monitora la pressione di erogazione.

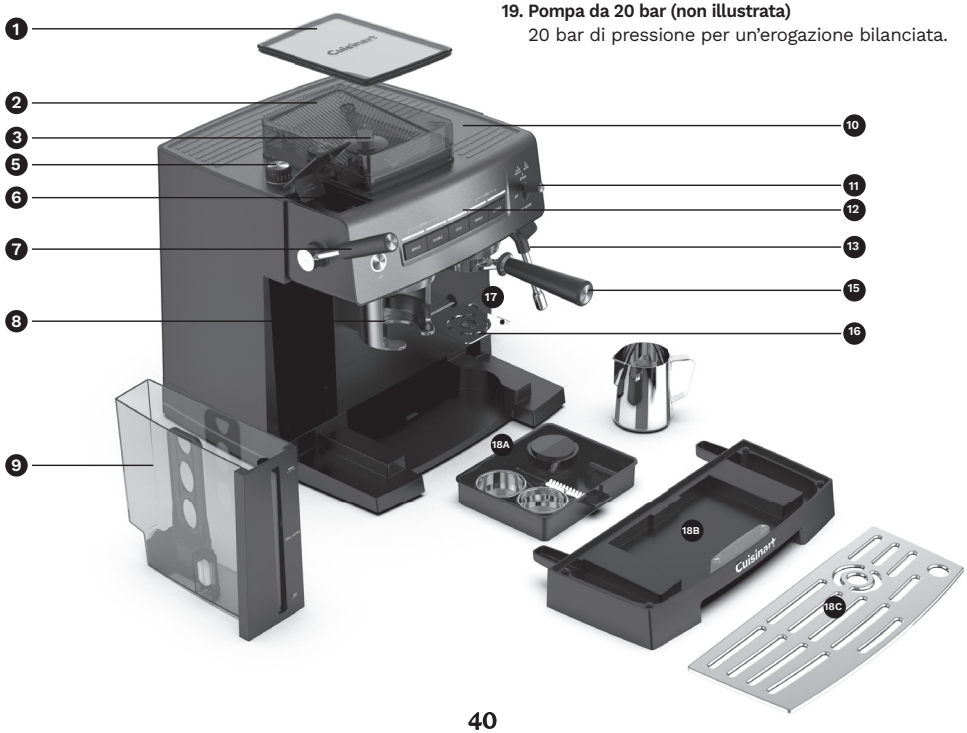
18. Vassoio salvagoccia rimovibile

18A. Comparto di Stoccaggio
Il vassoio integrato contiene gli accessori quando non sono in uso; fare riferimento alla pagina 8 per maggiori dettagli.

18B. Vassoio salvagoccia rimovibile
Si rimuove per una facile pulizia e per alloggiare fino a una tazza da viaggio da 20".

18C. Vaschetta del vassoio salvagoccia rimovibile

19. Pompa da 20 bar (non illustrata)
20 bar di pressione per un'erogazione bilanciata.



Conoscere il pannello di controllo

1. Pulsante On/Off
Utilizzare per accendere e spegnere la macchina per l'espresso. Questo pulsante si illumina quando viene premuto.

2. Inizio macinatura
Avvia il ciclo di macinatura.

2A. Pulsante singolo
Utilizzare per erogare un espresso singolo.

2B. Pulsante doppio
Utilizzare per erogare un espresso doppio.

3. Pulsante a freddo
Utilizzare per attivare la funzione di estrazione a freddo.

4. Inizio erogazione dose
vvia il ciclo di erogazione.

4A. Pulsante per dose singola
Utilizzare per un espresso singolo – 30 ml

4B. Pulsante per dose doppia
Utilizzare per un espresso doppio – 60 ml.

5. Indicatore di pulizia/decalcificazione

6. Indicatore di aggiunta acqua

7. Interruttore di controllo vapore o acqua calda
Utilizzare per attivare il vapore o l'acqua calda.

7A. Vapore
Utilizzare per la preparazione di cappuccini e bevande a base di latte.

7B. Acqua calda
Utilizzare per erogare acqua calda.



Accessori

1. Guida al dosaggio

2. Filtro per espresso singolo
Utilizzare il cestello del filtro da 1 tazzina per un espresso singolo.

3. Filtro per espresso doppio
Utilizzare il cestello del filtro da 2 tazzine per un espresso doppio.

4. Portafiltro senza fondo da 54 mm

5. Perno per la pulizia dell'erogatore di vapore

6. Spazzolino per la pulizia del macina-caffè

7. Spazzola per la pulizia dello scivolo

8. Pressa per caffè

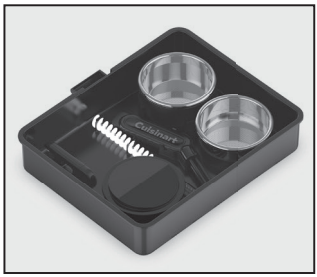
9. Filtro dell'acqua a carbone

10. Supporto per filtro dell'acqua a carbone

11. Bricco per montare il latte

12. Vassoio per riporre gli accessori
Contiene gli accessori quando non sono in uso. Si ripone nell'unità per accedervi in modo pratico.

13. Pacchetto di compresse decalcificanti (non illustrato)





Filtro dell'acqua a carbone

Inserire il filtro dell'acqua



- Rimuovere il filtro dalla busta di plastica e immergerlo completamente in acqua del rubinetto fredda per 15 minuti.
- Sollevare il supporto del filtro dell'acqua fuori dal serbatoio dell'acqua.
- Premere verso il basso sul compartimento del filtro e tirare verso di sé per aprire.
- Posizionare il filtro nel supporto e chiuderlo a scatto.

Attenzione: un posizionamento improprio può strappare l'involucro del filtro.

- Sciacquare il filtro facendo passare acqua del rubinetto fredda attraverso i fori situati nella parte inferiore del compartimento per 10 secondi.
- Lasciare drenare completamente il filtro.
- Far scivolare il supporto del filtro dell'acqua di nuovo nel canale del serbatoio dell'acqua, spingendolo verso il basso fino alla base del serbatoio.

NOTA: Si consiglia di cambiare il filtro dell'acqua ogni 60 giorni o dopo 60 utilizzi, o più spesso se l'acqua è molto dura.

I filtri di ricambio possono essere acquistati nei negozi, online o contattando il servizio clienti Cuisinart.



Preparare la macchina per caffè espresso

Posizionare la macchina per espresso su un piano di lavoro asciutto e stabile o su altra superficie dove si intende utilizzare l'apparecchio.

IMPORTANTE: In caso di primo utilizzo o se la macchina non è stata utilizzata per un po' di tempo, è importante che venga risciacquata. Vedi le istruzioni riportate di seguito.

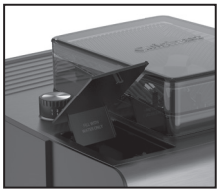
Rimuovi il tappo rosso dalla parte posteriore del serbatoio dell'acqua.

Inserire il vassoio salvagoccia

1. Per accedere al compartimento dove sono riposti gli accessori, far scorrere il vassoio salvagoccia completamente fuori dall'unità.
2. Rimuovere il cestello filtro desiderato dal compartimento e rimetterlo in posizione.
3. Far scorrere il vassoio salvagoccia nuovamente in posizione, assicurandosi che il vassoio salvagoccia e la relativa vaschetta siano saldamente in posizione.

Aggiungere acqua

Um die Espressomaschine mit Wasser zu befüllen, Per riempire la macchina per espresso con acqua, è sufficiente premere lo sportello del serbatoio nella parte superiore della macchina e riempirlo con acqua fresca o acqua filtrata oppure rimuovere il serbatoio tirandolo verso di sé e riposizionarlo nell'unità fino a quando il serbatoio non è saldamente in posizione.



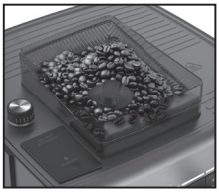


NOTA: L'unità non funzionerà a meno che il serbatoio dell'acqua non sia correttamente in posizione e contenga acqua.

Impostazione del macinacaffè

1 Assicurarsi che il contenitore dei chicchi sia bloccato in posizione sull'unità.

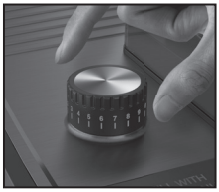




2. Riempire il contenitore dei chicchi e riposizionare il coperchio, assicurandosi che si chiuda saldamente.

NOTA: La capacità massima è di 225 g; assicurarsi di avere abbastanza chicchi per macinare la quantità desiderata di caffè.

3. Per impostare la dimensione della macinatura desiderata, ruotare la manopola a seconda della dimensione della macinatura. Più basso è il numero, più fine è la macinatura. Si consiglia di iniziare con l'impostazione 8 e regolare secondo necessità.



NOTA: È normale che la manopola della dimensione della macinatura e la quantità di macinatura debbano essere regolate diverse volte per ottenere il corretto livello di erogazione. Iniziare con le impostazioni suggerite, erogare un espresso, quindi determinare quali regolazioni devono essere effettuate.

NOTA: Per apportare modifiche al peso della macinatura e al tempo di macinatura, premere e tenere premuto il pulsante Macinatura singola o Macinatura doppia per programmare un importo personalizzato in base alle preferenze. La macchina memorizzerà questa selezione. Fare riferimento alla tabella delle impostazioni predefinite/programmate a pagina 46.

Eseguire un ciclo di risciacquo

1. Inserire la spina in una presa di corrente. Premere il pulsante di accensione una volta per accendere la macchina da caffè espresso. La luce attorno al pulsante di accensione è fissa per indicare che la macchina da espresso è accesa. I pulsanti Dose lampeggiano lentamente per indicare che la macchina da espresso si sta riscaldando.

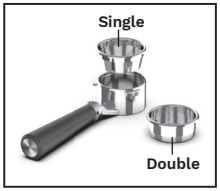


NOTA: Prima di accendere la macchina da espresso, assicurarsi che l'interruttore di controllo vapore/acqua calda sia in posizione OFF. In caso contrario, la luce del vapore o della luce dell'acqua calda lampeggerà fino a quando l'interruttore non verrà riportato in posizione di spegnimento.

2. Assicurarsi che il vassoio salvagoccia e la vaschetta del vassoio salvagoccia siano in posizione.
3. Assicurarsi che sia stata aggiunta acqua al serbatoio dell'acqua.

NOTA: Se il serbatoio dell'acqua è vuoto, l'unità non funzionerà. L'indicatore AGGIUNGERE ACQUA resterà acceso fino a quando il serbatoio non sarà riempito.

4. Adattare il portafiltro senza fondo con i filtri da espresso singolo o doppio. Fissare il manico del portafiltro alla testa di erogazione.





5. Posizionare un contenitore sufficientemente capiente sotto il portafiltro senza fondo.
6. Premere il pulsante della DOSE SINGOLA e lasciare che l'acqua scorra per circa 20-25 secondi.

Programmazione della macchina per caffè espresso

La macchina per espresso Cuisinart Espresso Bar™ Grind & Brew può essere programmata. In base alle impostazioni del caffè, le funzioni di avvio dell'espresso dose singola e doppia sono impostate a 30 e 60 ml.

Tuttavia, seguendo alcuni semplici passaggi, è possibile programmare la dimensione di porzione perfetta al ml. Fare riferimento alla tabella delle impostazioni predefinite/programmate a pagina 46.

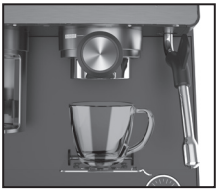
Programmazione espresso singolo

1. Preparare il supporto del portafiltro con il cestello con filtro per espresso a dose singola e riempire con caffè espresso macinato finemente. Utilizzando l'apposito strumento, pressare il caffè macinato. Fissare il supporto del portafiltro alla testa di erogazione.

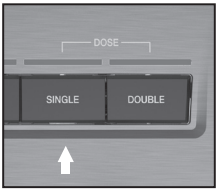




2. Posizionare una tazzina sotto il portafiltro senza fondo.



3. Per avviare la programmazione, premere e tenere premuto il pulsante dell'espresso singolo per 3 secondi, fino a quando la luce del pulsante della dose singola lampeggia. La macchina per espresso inizierà a erogare il caffè.



4. Lasciare che l'espresso venga erogato fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta raggiunto, interrompere l'erogazione dell'espresso rilasciando il pulsante del singola caffè espresso. Un segnale acustico indicherà che la nuova impostazione per l'operazione dell'espresso singolo è stata programmata e memorizzata dalla macchina.
5. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale ed è pronta per preparare un altro espresso con la pressione di un pulsante.

Programmazione espresso doppio

1. Preparare il supporto del portafiltro con il cestello con filtro per espresso a dose doppia e riempire con caffè espresso macinato finemente. Utilizzando l'apposito strumento, pressare il caffè macinato. Fissare il supporto del portafiltro alla testa di erogazione.
2. Posizionare una tazzina sotto il portafiltro senza fondo.
3. Per avviare la programmazione, premere e tenere premuto il pulsante dell'espresso doppio per 3 secondi, fino a quando la luce del pulsante della dose doppia lampeggia. La macchina per espresso inizierà a erogare il caffè.



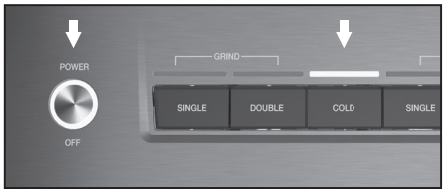


4. Lasciare che l'espresso venga erogato fino a raggiungere il livello desiderato. Una volta raggiunto il livello, interrompere l'erogazione dell'espresso rilasciando il pulsante dell'espresso doppio. Un segnale acustico indicherà che la nuova impostazione per l'operazione dell'espresso doppio è stata programmata e memorizzata dalla macchina.
5. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale per essere pronta a preparare un altro espresso con la semplice pressione di un pulsante.

Ripristinare le impostazioni di fabbrica

Per tornare alle impostazioni di fabbrica originali:

1. Premere e tenere premuto il pulsante POWER e il pulsante COLD per circa 3 secondi o fino a un segnale acustico. La luce POWER, la luce GRIND, la luce COLD e la luce DOSE lampeggeranno 1 volta.
2. La macchina per espresso è ora impostata alle impostazioni di origine. La programmazione predefinita per ciascuna funzione sarà utilizzata per la successiva erogazione. Fare riferimento alla tabella sottostante per le impostazioni predefinite per funzione.



Le impostazioni predefinite per ogni funzione sono le seguenti:

	Impostazioni del programma predefinite	Quantità	Intervallo programmabile
Volume di erogazione	Singolo	30ml	30-75ml
	Singolo	60ml	50 - 115ml

3. La macchina per espresso tornerà quindi alla modalità di funzionamento normale per essere pronta a preparare un altro espresso con la semplice pressione di un pulsante.

Guida all'Espresso perfetto

1. Posizionare le tazzine sul piatto riscaldante prima della preparazione aiuterà a preservare la crema dell'espresso. Rimuovere le tazzine quando si è pronti a erogare.
2. Selezionare il cestello del filtro appropriato e inserirlo nel portafiltro.

SUGGERIMENTO: Utilizzare il cestello del filtro per una singola dose per un espresso singolo e il cestello del filtro per una doppia dose per un espresso doppio.





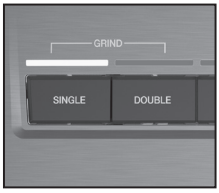
3. Posizionare l'accessorio Guida al dosaggio sul portafiltro.



4. Inserire il portafiltro (con la guida al dosaggio) nel supporto per la macinatura fino a quando non è in posizione di blocco.



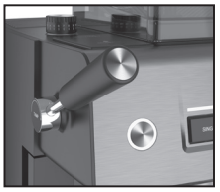
5. Premere il pulsante di avvio macinatura SINGOLO o DOPPIO per iniziare a macinare automaticamente.



6. L'unità continuerà a macinare fino a quando la quantità pre-programmata di caffè non sarà erogata nel portafiltro.

NOTA: Per annullare la macinatura, premere una volta il pulsante di avvio macinatura selezionato.

NOTA: Utilizzare la funzione di macinatura manuale per personalizzare la quantità desiderata da macinare. Per iniziare, premere e tenere premuti i pulsanti di avvio macinatura SINGOLO o DOPPIO fino a quando la quantità desiderata non è stata erogata.



7. Una volta conclusa la macinatura, rimuovere il portafiltro dal supporto per la macinatura e rimuovere l'accessorio Guida al dosaggio.
8. Posizionare il disco pressa-caffè sul portafiltro, assicurarsi che il lato metallico piatto sia rivolto verso l'alto e ruotare una volta.



9. Girare il portafiltro con il disco pressa-caffè in posizione, assicurarsi che il lato metallico piatto sia rivolto verso il basso, nel supporto per la macinatura. Il caffè è pronto per essere pressato.
10. Tirare la leva verso il basso per applicare una pressione e rilasciare lentamente.
11. Rimuovere il portafiltro dal supporto per la macinatura e rimuovere il disco pressa-caffè.

IMPORTANTE: Assicurarsi di non riempire eccessivamente il cestello del filtro con caffè poiché questo potrebbe provocare il traboccamento del portafiltro.

Singola Dose: consigliata 9-11g (min. 6 g)

Doppia Dose: consigliata 17-19g (min. 12 g)

NOTA: Controllare se la macchina per espresso è pronta per l'uso. Ricordarsi che se la spia di alimentazione è fissa e i LED Cold, Single & Double sono fissi, la macchina per espresso è accesa, si sta riscaldando ed è pronta per la preparazione del caffè.

12. Spazzolare eventuali residui di caffè in eccesso attorno al bordo del filtro.
13. Fissare il supporto del portafiltro alla testa di erogazione.

14. Mettere una tazzina sotto il portafiltro.
15. Premere il pulsante di avvio erogazione di dose singola o doppia per iniziare l'erogazione.

NOTA: Quando si utilizza l'operazione manuale, è necessario premere il pulsante una volta per avviare il versamento e di nuovo per interromperlo.

16. Controllare l'erogazione del caffè. L'erogazione ideale è di colore scuro, caramellato con riflessi rossastri.



17. Servire l'espresso immediatamente.
18. Rimuovere il manico del portafiltro dalla testa di erogazione.
19. Scartare i fondi di caffè usati.

Estrazione a freddo

L'estrazione a freddo eroga una dose a freddo che utilizza l'acqua a temperatura ambiente per ottenere il massimo aroma del caffè. Pratica per le preparazioni a base di latte da asporto o di caffè fredde.

1. Seguire i passaggi 3-7 nella Guida all'espresso perfetto sopra a pagina 12.
2. Premere il pulsante Cold, quindi Single e Double lampeggeranno fino a quando non verrà scelta la dimensione desiderata.

NOTA: L'erogazione singola a freddo è di 100 ml mentre la doppia è di 140 ml

3. Per le bevande da asporto, rimuovere il vassoio salvagoccia e posizionare il contenitore da asporto sotto la testa di erogazione al posto della tazzina.

Modalità Stand-by

Dopo 30 minuti di non utilizzo, la macchina per espresso si spegnerà automaticamente.

Guida alla schiumatura del latte

La schiumatura del latte è la montatura a vapore del latte. Il vapore fa due cose: Riscalda il latte e mescola l'aria con il latte per formare una consistenza schiumosa. Come richiede l'apprendimento per fare un buon espresso, anche l'arte della schiumatura del latte richiede tempo e pratica per perfezionarsi.

1. Determinare quanto latte è necessario in base al numero di tazze da preparare.

SUGGERIMENTO: Occorre tenere presente che il volume del latte aumenterà durante la schiumatura.

2. Versare il latte freddo refrigerato nel bricco in acciaio inossidabile, riempiendolo per circa metà, ma non oltre il segno MAX.
3. Spostare l'interruttore vapore/acqua calda in posizione vapore. La luce del vapore lampeggerà.
4. Spurgare l'erogatore del vapore da qualsiasi acqua posizionandolo sopra al vassoio salvagoccia.
5. Quando la luce del vapore diventa fissa, la funzione vapore è attivata. Una volta spurgata l'acqua, interrompere il vapore ruotando l'interruttore vapore/acqua calda in posizione OFF.
6. Spostare l'erogatore del vapore sul lato della macchina per espresso.



7. Posizionare l'erogatore del vapore all'interno del latte in modo che l'ugello sia a circa un centimetro sotto la superficie e attivare la funzione vapore ruotando il selettore vapore/acqua calda in posizione Vapore.
8. Inclinare il bricco in modo che l'erogatore del vapore poggi sul beccuccio del bricco e abbassarlo affinché la punta dell'ugello del vapore non sia posizionato appena sotto la superficie del latte. Questo inizierà a creare un'azione a vortice nel latte.

NOTA: Non permettere che il vapore spruzzi in modo irregolare altrimenti si formerà una schiuma aerata/con bolle grandi. Se ciò accade, sollevare il bricco in modo che l'ugello del vapore sia abbassato ancora più in profondità nel latte.

9. Man mano che il vapore riscalda e si schiuma il latte, il livello di quest'ultimo nel bricco inizierà a salire. Mentre ciò accade, seguire il livello del latte abbassando il bricco, mantenendo sempre la punta dell'ugello del vapore appena sotto la superficie.

10. Una volta che si è formata la schiuma, sollevare il bricco finché l'ugello del vapore non si trova al centro del latte.

SUGGERIMENTO: La quantità di schiuma richiesta varierà a seconda delle bevande che si stanno preparando. Ad esempio, un cappuccino richiede più schiuma rispetto a un latte caldo.

11. Interrompi immediatamente il vapore spostando il selettore di controllo vapore/acqua calda in posizione OFF.

IMPORTANTE: Non far bollire il latte.

12. Rimuovere il bricco, pulire immediatamente l'ugello e l'erogatore a vapore con un panno pulito e umido e far uscire un po' di vapore.



Utilizzando la Funzione acqua calda

1. Posizionare la tazza o il contenitore sotto l'erogatore di vapore/acqua calda e attivare la funzione acqua calda spostando il selettore vapore/acqua calda in posizione acqua calda.



2. Una volta che erogata la quantità richiesta di acqua calda nella tazza o nel contenitore, interrompere l'acqua calda spostando il selettore vapore/acqua calda in posizione OFF. La funzione acqua calda si interromperà dopo 1 minuto.
3. Rimuovere la tazza o il contenitore e far oscillare l'erogatore a vapore/acqua calda sopra il vassoio salvagoccia per raccogliere eventuali gocce d'acqua.

Pulizia e manutenzione

Spegnere sempre la macchina per espresso e rimuovere la spina dalla presa elettrica prima di pulire.

Non immergere mai l'unità in acqua o in altri liquidi. Per pulirla, passare semplicemente un panno pulito e umido quindi asciugare prima di riporla.

Pulizia dei filtri, supporto del portafiltro e testa di erogazione

- Ifiltri in acciaio inossidabile e il supporto del portafiltro devono essere risciacquati immediatamente dopo l'uso per rimuovere eventuali residui di caffè. È possibile utilizzare anche il perno grigio per effettuare la pulizia (perno più piccolo) per liberare l'apertura.
- Eseguire periodicamente il passaggio dell'acqua attraverso la macchina con il supporto del portafiltro in posizione, ma senza caffè macinato, per risciacquare eventuali residui di caffè.
- L'interno della testa di erogazione deve essere pulito con un panno umido per rimuovere eventuali residui di caffè.
- Si consiglia di lavare regolarmente i portafiltri nella parte superiore della lavastoviglie per prevenire l'accumulo di olio tra gli strati del filtro.

Pulire la scocca esterna e il piatto riscaldante per tazzine

- La scocca esterna e il piatto riscaldante per tazzine possono essere puliti con un panno morbido e umido. Non utilizzare agenti abrasivi o detergenti aggressivi.



Pulire il piatto del vassoio salvagoccia

- Il piatto del vassoio salvagoccia deve essere rimosso, svuotato e pulito frequentemente, in particolare quando è pieno.
- Lavare il piatto del vassoio salvagoccia con acqua calda e sapone quindi risciacquarlo completamente. Utilizzare un detergente liquido non abrasivo (non utilizzare prodotti abrasivi, spugn

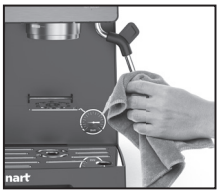
Pulire il vassoio salvagoccia

- Il vassoio salvagoccia può essere rimosso dopo aver rimosso e pulito il relativo piatto con un panno morbido e umido (non utilizzare agenti abrasivi o detergenti aggressivi).

NOTA: Non pulire alcuna parte o accessorio in lavastoviglie.

Pulire l'erogatore del vapore

- Pulire sempre l'erogatore del vapore dopo aver montato il latte.
- Passare l'erogatore del vapore con un panno umido, quindi ripiegarlo nel vassoio salvagoccia. Commutare momentaneamente il selettore vapore/acqua calda in posizione acqua calda. Ciò rilascerà eventuale latte residuo rimasto all'interno dell'erogatore.



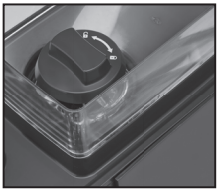
- Assicurarsi che il selettore vapore/acqua calda sia in posizione OFF. Premere il pulsante di spegnimento, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare



- Se l'erogatore di vapore resta bloccato, utilizzare l'apposito perno di pulizia per liberare l'apertura.

Pulire il serbatoio

- Assicurarsi che l'unità sia spenta e scollegata.
- I chicchi possono essere rimossi dal serbatoio sollevando il coperchio e ruotando la manopola in posizione di sblocco. Una volta sbloccato, il serbatoio può essere rimosso per far cadere i chicchi rimanenti.





Pulire il macinacaffè

- Se alcuni chicchi restano nel macinacaffè, rimontare il serbatoio, reinserire il contenitore di macinatura e avviare un ciclo di macinatura su qualsiasi impostazione fino a quando tutti i chicchi sono stati macinati. Una volta conclusa l'operazione, si può procedere con la pulizia come indicato.

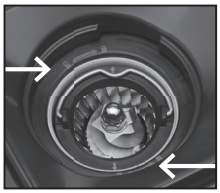
- Rimuovere il coperchio del serbatoio e ruotare la manopola di blocco/sblocco in senso antiorario per rilasciare il serbatoio dei chicchi.



NOTA: Notare che la freccia di rilascio e la freccia sul macinacaffè all'interno dell'unità sono ora allineate. Devono essere allineate per reinserire il serbatoio.

- Dopo aver rimosso il serbatoio dei chicchi, rimuovere il macinacaffè afferrando la maniglia metallica e sollevandola. Utilizzare lo spazzolino per la pulizia del macinacaffè per rimuovere i residui o lavare a mano. Sostituire il macinacaffè sull'unità e ruotare fino a quando il pezzo è completamente inserito. Premere la maniglia verso il basso, sostituire e bloccare il serbatoio.

NOTA: Il serbatoio non si fisserà all'unità se il macinacaffè non è stato completamente inserito.





NOTA: Il serbatoio dei chicchi e il coperchio del serbatoio dei chicchi possono essere lavati a mano con acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente.

Decalcificazione

La decalcificazione consiste nella rimozione dei residui di calcare che si formano nel tempo sulle parti metalliche della macchina da caffè.

Per ottenere le migliori prestazioni dalla tua macchina per espresso, decalcifica l'unità di tanto in tanto.

La frequenza dipende dalla durezza dell'acqua del rubinetto e da quanto spesso utilizzi la macchina del caffè. La macchina ti ricorderà di effettuare la pulizia tramite l'accensione dell'indicatore DESCALE.

Per eseguire un ciclo di pulizia/decalcificazione, seguire le istruzioni riportate qui sotto.

1. Posizionare 2 grandi contenitori da 1,5 l (50 oz.) sotto il gruppo di erogazione e l'erogatore di vapore.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al massimo con una miscela di un terzo di aceto bianco e due terzi di acqua, o con una miscela di 1 compressa di prodotto decalcificante e acqua al massimo livello.
3. Premere e tenere premuti i pulsanti COLD e SINGLE per 3 secondi, questo punto l'indicatore luminoso CLEAN DESCALE lampeggerà.
4. Spostare l'interruttore vapore/acqua calda in posizione acqua calda. La luce CLEAN DESCALE inizierà a lampeggiare. Il programma di pulizia è avviato.

- **Decalcificazione:** L'acqua calda fluirà dall'erogatore di vapore, quindi passerà automaticamente nel gruppo erogatore. Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, la luce CLEAN DESCALE lampeggerà e la luce ADD WATER si accenderà. Riempire il serbatoio dell'acqua con l'acqua fino al massimo livello. Svuotare il vassoio salvagoccia e i 2 grandi contenitori e riporli nell'unità. Spostare l'interruttore vapore/acqua calda in posizione vapore e la luce CLEAN DESCALE si accenderà.
- **Pulizia:** L'acqua calda fluirà dalla testa di erogazione, quindi passerà automaticamente nell'erogatore. Quando il serbatoio dell'acqua è vuoto, la spia CLEAN DESCALE si spegnerà. La spia ADD WATER si accenderà, la spia STEAM lampeggerà e la decalcificazione è conclusa.

Manutenzione: Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

Instrucciones importantes de desembalaje

1. Coloque la caja sobre una superficie amplia, robusta y plana.
2. Retire la documentación.
3. Gire la caja para que la parte posterior de la caja quede boca abajo y deslice el contenido interior sobre una superficie plana.
4. Cuando haya retirado la unidad, aparte la caja y levante la pieza de espuma de polietileno superior.
5. Retire el portafiltro, el disco para compactar y la caja blanca etiquetada como Caja de accesorios para expreso de la espuma de polietileno.
6. Desenvuelva el portafiltro y colóquelo a un lado.

NOTA: el portafiltro está embalado con la cesta de filtro de doble porción en su posición.

7. Abra la caja de accesorios de expreso y retire todo el contenido

NOTA: Los accesorios que se encuentran en el interior incluyen la jarra espumadora, el pasador de limpieza de varilla de vapor, el cepillo de limpieza de muelas, el cepillo de limpieza de conducto, la guía de dosificación y el filtro de expreso de porción simple. Consulte la página 9 del manual de instrucciones para obtener información de referencia y almacenamiento integrado.

8. Retire la cafetera expreso de la espuma de polietileno y retire la bolsa de polietileno que cubre la máquina.
9. Coloque la unidad sobre una superficie plana y retire el resto de materiales de embalaje y cinta adhesiva.

NOTA: el filtro de agua de carbón y el soporte del filtro se almacenan dentro del depósito de agua.

Le sugerimos que conserve todos los materiales de embalaje por si fuera necesario transportar la máquina en el futuro. Mantenga todas las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.

Guarde todos los materiales de embalaje en caso de que tenga que transportar la máquina en el futuro.

MANTENGA TODAS LAS BOLSAS DE PLÁSTICO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

La búsqueda de la taza perfecta de expreso

Por lo general se acepta que hay cuatro elementos básicos críticos para la taza perfecta:

Elemento 1: Agua

Al preparar expreso, asegúrese de que el agua fluya a través del filtro a la velocidad correcta. El flujo de agua se puede ajustar variando la presión con la que se compacta (presiona el café) en el filtro o alterando la molienda del café. Si la velocidad del flujo de agua es demasiado lenta, el café se extrae demasiado y será muy oscuro y amargo, con una crema (espuma) manchada y desigual en la parte superior. Si la velocidad del flujo de agua es demasiado rápida, el café se extraerá muy poco y no se desarrollará el máximo sabor. El café se diluirá y habrá una cantidad de crema en la parte superior que no es la correcta.

Elemento 2: Café

Si bien la mayor parte del líquido es agua, todos los sabores deben provenir del café. Para lograr la misma gran calidad de café que puede encontrar en una cafetería, debe usar granos de la misma calidad. Si elige moler sus propios granos, compre los granos frescos y enteros, solo una cantidad de aproximadamente dos semanas a la vez para obtener la máxima frescura. Una vez que se rompe el grano de café, su sabor se degrada muy rápidamente. Si no es práctico comprar cantidades más pequeñas, le recomendamos que separe cantidades más grandes de judías y las almacene en recipientes herméticos en una zona fresca y seca. No deben conservarse durante más de 1 mes, ya que el sabor disminuirá. No refrigere ni congele los granos de café.

Elemento 3: Molienda

La molienda del café es fundamental para su correcta extracción de sabor. Si usa un café premolido, no olvide comprar un expreso molido que sea específico para máquinas de expreso/capuchino. Si la molienda es demasiado fina, se extraerá demasiado y el sabor será amargo con una crema manchada y desigual en la parte superior. Si la molienda es demasiado gruesa, el agua pasará demasiado rápido y habrá una cantidad de crema en la parte superior del expreso que no es la correcta.

Elemento 4: Compactar los posos de café

Si elige usar expreso molido, apisonar el café es una parte muy importante del proceso de preparar el café. Con la herramienta para compactar suministrada, apriete (presione) los posos con presión moderada; El compactador asistido entregará 10 kg de presión. Agregue más café y compacte de nuevo si es necesario para nivelar el café. No llene demasiado la cesta de filtro.

Características y ventajas

1. Tapa del embudo
Sella la humedad y el aire para mantener los granos frescos.

2. Embudo de los granos
Aguanta hasta 225 g de granos de café.

3. Perilla de liberación del embudo
Úselo para quitar el embudo y acceder al molino de muelas.

4. Molino de muelas cónico (no se muestra)

5. Dial del tamaño de molienda
16 ajustes para que pueda personalizar la molienda de fina a gruesa.

6. Puerta de acceso al depósito de agua

7. Palanca de compactación asistida
Sirve para compactar el café molido en la cesta de filtro antes de prepararlo.

8. Cuna de molienda

9. Depósito de agua de 2,2 L extraíble
De carga frontal para facilitar el llenado. Ventana de nivel de agua de fácil visualización.

9A. Soporte para filtro de agua de carbón

9B. Filtro de agua de carbón

10. Placa calefactora de tazas
Sirve para calentar las tazas de expreso.

11. Interruptor de control de vapor o agua caliente

12. Panel de control
Vea la ilustración detallada en la página 7.

13. Varilla de vapor/agua caliente
Sirve para cocinar al vapor la leche para capuchinos y cafés con leche o dispensar agua caliente.

14. Cabezal de grupo/cabezal de elaboración
Para facilitar el ajuste del portafiltro. Tiene dos posiciones, bloqueo y desbloqueo, para facilitar la limpieza.

15. Portafiltro sin fondo
Portafiltro sin fondo doble de acero inoxidable de 54 mm.

16. Estante ajustable
Estante abatible para acomodar tazas más pequeñas.

17. Manómetro de presión de extracción de expreso
Controla la presión de extracción.

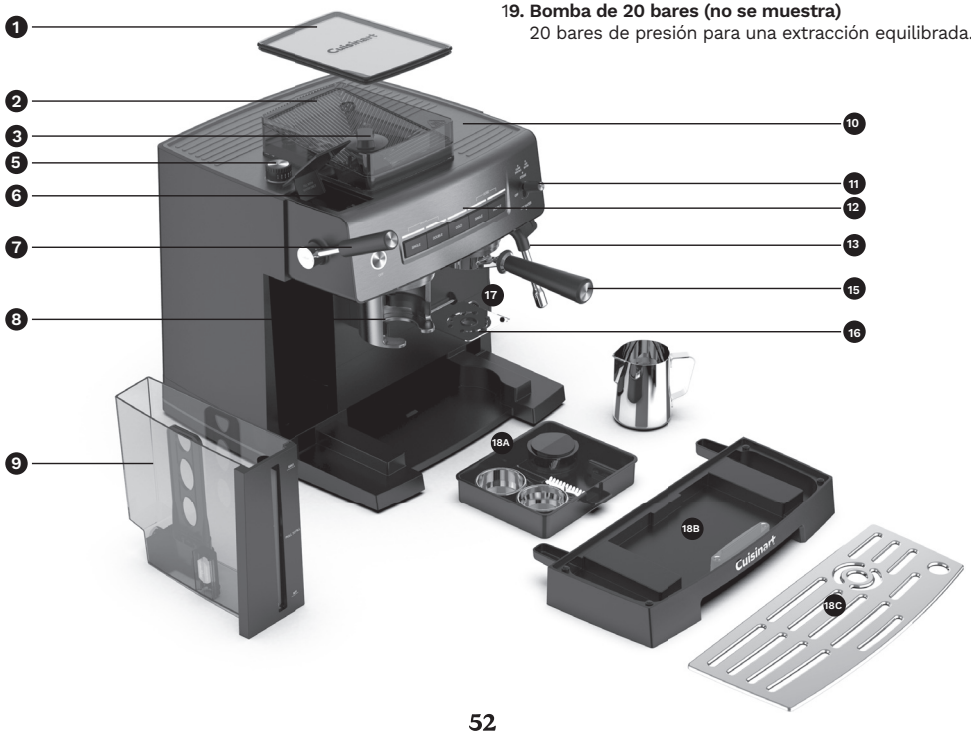
18. Bandeja de goteo extraíble

18A. Compartimiento de almacenamiento
La bandeja integrada contiene accesorios cuando no se utilizan; Consulte la página 8 para obtener más detalles.

18B. Bandeja de goteo extraíble
Se retira para facilitar la limpieza y para acomodar un tazón de viaje de hasta 20".

18C. Placa de bandeja de goteo extraíble

19. Bomba de 20 bares (no se muestra)
20 bares de presión para una extracción equilibrada.



Elementos del panel de control

1. Botón de encendido/apagado
Sirve para encender y apagar la cafetera expreso. Este botón se ilumina cuando se pulsa.

2. Inicio de molienda
Inicia el ciclo de molienda.

2A. Botón simple
Sirve para hacer un expreso simple.

2B. Botón doble
Sirve para hacer un expreso doble.

3. Botón frío
Sirve para activar la función de extracción en frío.

4. Inicio de la preparación de la dosis
Inicia el ciclo de preparación.

4A. Botón de dosis simple
Sirve para preparar un expreso: 30 ml

4B. Botón de dosis doble
Sirve para preparar un expreso doble: 60 ml.

5. Indicador de limpieza/descalcificación

6. Indicador de agregar agua

7. Interruptor de control de vapor o agua caliente
Sirve para activar vapor o agua caliente.

7A. Vapor
Úselo cuando haga capuchinos y cafés con leche.

7B. Agua caliente
Úselo para dispensar agua caliente.



Accesorios

1. Guida al dosaggio

1. Guía de dosificación

2. Filtro de expreso simple
Use el cesto de filtro de 1 taza para un expreso simple.

3. Filtro de expreso doble
Use la cesta de filtro de 2 tazas para un expreso doble.

4. Portafiltro sin fondo de 54 mm

5. Pasador de limpieza de varilla de vapor

6. Cepillo de limpieza de muelas

7. Cepillo de limpieza de conducto

8. Disco para compactar

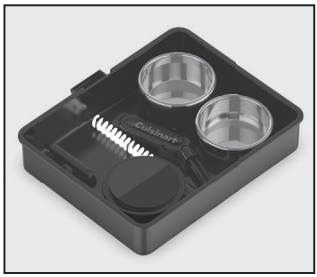
9. Filtro de agua de carbón

10. Soporte para filtro de agua de carbón

11. Jarra espumadora

12. Bandeja de almacenamiento de accesorios
Sostiene accesorios cuando no se utiliza. Se almacena en la unidad para un acceso conveniente.

13. Paquete de tabletas descalcificadoras (no se muestra)





Filtro de agua de carbón

Inserción del filtro de agua

- Retire el filtro de la bolsa de plástico y sumérjalo, completamente sumergido, en agua fría del grifo durante 15 minutos.
- Levante el soporte del filtro de agua para sacarlo del depósito de agua.
- Presione hacia abajo el compartimiento del filtro y tire hacia usted para abrirlo.
- Coloque el filtro en el soporte y ciérrelo.

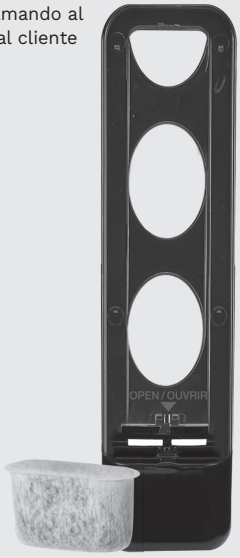


Tenga cuidado: si lo coloca incorrectamente puede rasgar la piel del filtro.

- Enjuague el filtro dejando correr agua fría del grifo a través de los orificios en la parte inferior del compartimiento durante 10 segundos.
- Deje que el filtro se drene por completo.
- Deslice el soporte del filtro de agua de nuevo en el canal del depósito de agua, empujándolo hacia abajo hasta la base del depósito.

NOTA: Recomendamos cambiar el filtro de agua cada 60 días o después de 60 usos, y con más frecuencia si tiene agua dura.

Los filtros de repuesto se pueden comprar en las tiendas, en línea o llamando al Servicio de atención al cliente de Cuisinart.



Preparación de la máquina expreso

Coloque la máquina de expreso sobre una encimera seca y estable u otra superficie donde vaya a usar la máquina.

IMPORTANTE: Para el primer uso o si la máquina no se ha utilizado durante algún tiempo, es importante enjuagar la máquina. Consulte las instrucciones que se describen a continuación.

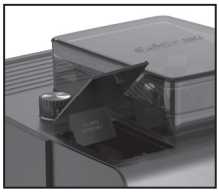
Retire el tapón rojo de la parte posterior del depósito de agua.

Inserte la bandeja de goteo

1. Para acceder al compartimento de almacenamiento de accesorios, deslice la bandeja de goteo completamente fuera de la unidad.
2. Retire la cesta de filtro deseada del compartimento y vuelva a colocarla en su posición.
3. Deslice la bandeja de goteo de nuevo a su posición asegurándose de que la bandeja de goteo y la placa de la bandeja de goteo estén bien fijadas en su lugar.

Agregue agua

Para llenar la máquina expreso con agua, simplemente presione la puerta del depósito en la parte superior de la máquina expreso y llénela con agua fría fresca o agua filtrada o retire el depósito tirando de él hacia usted y vuelva a colocarlo en la unidad hasta que el depósito esté bien fijado en su lugar.



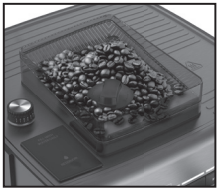


NOTA: La unidad no funcionará a menos que el depósito de agua esté correctamente colocado y tenga agua en el depósito.

Instalación del molinillo

1 Asegúrese de que el embudo de muelas esté bloqueado en su posición en la unidad.





2. Llene el embudo de granos y luego vuelva a colocar la tapa, asegurándose de que la tapa cierre perfectamente.

NOTA: La capacidad máxima es 225 g; Asegúrese de tener suficientes granos para moler la cantidad deseada de café.

3. Para elegir la configuración del tamaño de molienda, gire el dial del tamaño de molienda. Cuanto menor sea el número, más fina será la molienda. Le recomendamos que comience con la configuración 8 y la ajuste según sea necesario.



NOTA: Es normal que el dial del tamaño de la molienda y la cantidad de molienda deberá ajustarse varias veces para lograr la tasa de extracción correcta. Comience con lo sugerido ajustes, extraiga un expreso y luego determine qué ajustes deben realizarse.

NOTA: Para realizar ajustes en el peso de molienda y el tiempo de molienda, mantenga presionado el botón de molienda simple o molienda doble para programar una cantidad personalizada basada en la preferencia. La máquina memorizará esta selección. Consulte la tabla de configuración predeterminada/programable en la página 58 como referencia.

Realizar un ciclo de enjuague

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente. Pulse el botón de encendido para encender la máquina de expreso. La luz alrededor del botón de encendido es fija; Esto es para indicar que su máquina expreso está encendida. Los botones de dosis se iluminarán lentamente para indicar que su cafetera expreso se está calentando.



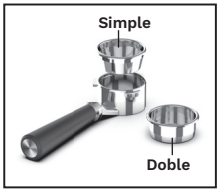
NOTA: Antes de encender la máquina expreso, asegúrese de que el interruptor de control de vapor y agua caliente esté en la posición OFF. De lo contrario, la luz de vapor o la luz de agua caliente parpadearán hasta que el interruptor vuelva a la posición OFF.

2. Compruebe que la bandeja de goteo y la placa de la bandeja de goteo estén en su posición.

2. No olvide agregar agua al depósito de agua.

NOTA: Si el depósito de agua está vacío, la unidad no funcionará. El indicador ADD WATER se iluminará hasta que se llene el depósito.

3. Coloque el soporte del portafiltro con las cestas de filtro de expreso simple o doble. Fije el mango del portafiltro al cabezal de preparación.





5. Coloque un recipiente suficientemente grande debajo del portafiltro sin fondo.

6. Pulse el botón SINGLE DOSE y deje que el agua corra durante aproximadamente 20 a 25 segundos.

Programación de la máquina expreso

La máquina expreso Cuisinart Espresso Bar™ Grind & Brew tiene capacidades de programación. Según los ajustes de la cafetería, las funciones de expreso inicio de preparación de dosis simple se establecen en 30 y 60 ml.

Sin embargo, siguiendo unos sencillos pasos, puede programar el tamaño de su porción perfecta hasta el ml. Consulte la tabla de configuración predeterminada/programable en la página 58 como referencia.

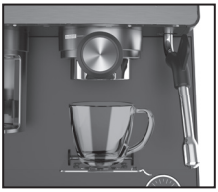
Programación de expreso simple

1. Prepare el portafiltro con la cesta de filtro de expreso simple y llénelo con expreso finamente molido. Con la herramienta para compactar, compacte el café molido. Asegure el soporte del portafiltro al cabezal de preparación.

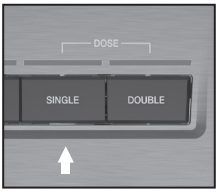




2. Coloque una taza debajo del portafiltro sin fondo.



3. Para comenzar a programar, mantenga pulsado el botón de expreso simple durante 3 segundos, hasta que la luz de dosis simple esté respirando. La máquina expreso comenzará a verter expreso.



4. Deje que el expreso se vierta hasta que alcance el nivel deseado. Una vez que lo alcance, detenga el vertido de expreso soltando el botón de expreso simple. Un pitido significará que la nueva configuración para la operación de expreso simple ha sido programada y almacenada en la memoria de la máquina.
5. A continuación, la máquina expreso volverá al modo de funcionamiento normal y estará lista para hacer otro expreso con solo pulsar un botón.

Programación de expreso doble

1. Prepare el portafiltro con la cesta de filtro de expreso simple o doble y llénelo con café finamente molido. Con la herramienta para compactar, compacte el café molido. Asegure el soporte del portafiltro al cabezal de preparación.
2. Coloque una taza debajo del portafiltro sin fondo.
3. Para comenzar a programar, mantenga pulsado el botón de expreso doble durante 3 segundos, hasta que la luz de dosis doble esté respirando. La máquina expreso comenzará a vertir expreso.



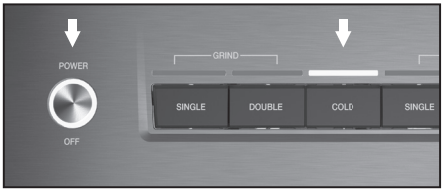


4. Deje que el expreso se vierta hasta que alcance el nivel deseado. Una vez que se alcance ese nivel, detenga el vertido de expreso soltando el botón de expreso doble. Un pitido significará que la nueva configuración para la operación de expreso doble ha sido programada y almacenada en la memoria de la máquina.
5. A continuación, la máquina expreso volverá al modo de funcionamiento normal y estará lista para hacer otro expreso con solo pulsar un botón.

Restablecimiento de los ajustes de fábrica

Para volver a los ajustes originales de fábrica:

1. Mantenga pulsado el botón POWER y el botón COLD durante aproximadamente 3 segundos o 1 pitido. La luz POWER, la luz GRIND, la luz COLD y la luz DOSE parpadearán 1 vez.
2. La máquina expreso ha vuelto a los ajustes originales de fábrica. La programación predeterminada para cada función se utilizará para la próxima preparación. Consulte la tabla que aparece a continuación para ver los ajustes predeterminados por función como referencia.



Los valores predeterminados para cada función son los siguientes:

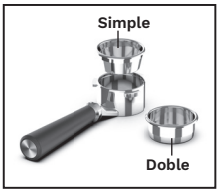
	Ajustes predeterminados del programa	Cantidad	Rango programable
Volumen de preparación	Simple	30ml	30-75ml
	Doble	60ml	50 - 115ml

3. A continuación, la máquina expreso volverá al modo de funcionamiento normal y estará lista para hacer otro expreso con solo pulsar un botón.

Guía para el expreso perfecto

1. Colocar tazas en la placa calefactora antes de preparar ayudará a preservar la crema del expreso. Retire las tazas cuando esté listo para preparar.
2. Seleccione la cesta de filtro adecuada e insértela en el portafiltro.

CONSEJO: Use la cesta de filtro simple para un expreso simple y la cesta de filtro doble para un expreso doble.





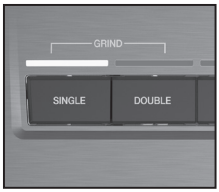
3. Coloque el accesorio de la guía de dosificación en el portafiltro.



4. Inserte el portafiltro (con la guía de dosificación) en la base de molienda hasta que esté en la posición de bloqueo.



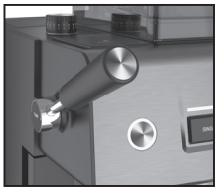
5. Pulse el botón de inicio de molienda SINGLE o DOUBLE para comenzar a moler automáticamente.



6. La unidad continuará moliendo hasta que la cantidad preprogramada de café se dispense en el portafiltro.

NOTE: Para cancelar la molienda, pulse el botón de inicio de molienda seleccionado una vez.

NOTA: Utilice la función de molienda manual para personalizar la cantidad de molienda deseada. Para comenzar, mantenga pulsados los botones de inicio de molienda SINGLE o DOUBLE hasta que se haya dispensado la cantidad deseada.



7. Una vez que se haya detenido la molienda, retire el portafiltro de la base de molienda y retire el accesorio de la guía de dosificación.
8. 8. Coloque el disco para compactar en el portafiltro, verifique que el lado metálico plano esté boca arriba y gírelo una vez.



9. Vuelva a colocar el portafiltro con el disco para compactar en su posición, verifique que el lado metálico plano esté boca abajo, de nuevo en la cuna de molienda. El expreso está listo para compactar.
10. Tire de la palanca hacia abajo para aplicar presión y suéltela lentamente.
11. Retire el portafiltro de la cuna de molienda y retire el disco para compactar.

IMPORTANTE: Asegúrese de no llenar demasiado la cesta de filtro con café, ya que esto puede hacer que el soporte del portafiltro se desborde.

Dosis simple: recomendado 9-11 g (mín. 6 g)

Dosis doble: recomendado 17-19 g (mín. 12 g)

NOTA: Compruebe que la máquina expreso esté lista para usar. Recuerde que si la luz de encendido es fija y los LED Cold, Single y Double están fijos, la máquina expreso está encendida y se está calentando y lista para preparar café.

12. Cepille el café molido que sobre alrededor del borde de la cesta de filtro.
13. Fije el soporte del portafiltro al cabezal de preparación.
14. Ponga una taza debajo del portafiltro.

15. Pulse el botón de inicio de preparación de dosis simple o doble para comenzar a preparar.

NOTA: Cuando se utiliza la operación manual, debe pulsar el botón una vez para iniciar el vertido y otra vez para detener el vertido.

16. Compruebe el vertido de expreso. El vertido ideal es oscuro y caramelo con reflejos rojizos.



17. Sirva el expreso inmediatamente.
18. Retire el mango del portafiltro del cabezal de preparación.
19. Deseche los posos de café usados.

Extracción en frío

La extracción en frío extrae una porción sin calor que utiliza agua a temperatura ambiente para extraer todo el sabor del café. Conveniente para cafés con leche para llevar o bebidas frías de café.

1. Siga los pasos 3-7 de la Guía para el expreso perfecto en la página 12.
2. Pulse el botón Cold, a continuación, Single y Double parpadearán hasta que se elija el tamaño deseado.

NOTA: La preparación simple fría es 100 ml y la preparación doble es 140 ml

3. Para bebidas para llevar, retire la bandeja de goteo y coloque su tazón de viaje debajo del cabezal de preparación en lugar de una taza.

Modo de suspensión

Después de 30 minutos de inactividad, la máquina expreso se apagará automáticamente.

Guía para texturizar la leche

El texturizado de la leche es la cocción al vapor de la leche. El vapor hace dos cosas: Calienta la leche y mezcla el aire con la leche para formar una textura espumosa. Al igual que con aprender a hacer un expreso, perfeccionar el arte de texturizar la leche requiere tiempo y práctica.

1. Determine cuánta leche se necesita en función de la cantidad de tazas que se preparen.

CONSEJO: Tenga en cuenta que el volumen de leche aumentará durante el texturizado.

2. Vierta la leche fría refrigerada en la jarra espumadora de acero inoxidable, aproximadamente hasta la mitad, pero no por encima de la marca MAX.
3. Mueva el interruptor de vapor/agua caliente a la posición de vapor. La luz de vapor estará respirando.
4. Purgue la varilla de vapor de cualquier agua con la varilla de vapor colocada sobre la bandeja de goteo.
5. Cuando la luz de vapor se vuelve fija, se activa la función de vapor. Una vez que se haya purgado el agua, detenga el vapor girando el interruptor de vapor/agua caliente a la posición OFF.
6. Gire la varilla de vapor hacia el costado de la máquina expreso.



7. Coloque la varilla de vapor en la leche de forma que la boquilla esté aproximadamente a media pulgada por debajo de la superficie y active la función de vapor girando el interruptor de control de vapor/agua caliente a la posición de vapor.
8. Incline la jarra de forma que la varilla de vapor descanse sobre la boquilla de la jarra y baje la jarra hasta que la punta de la boquilla de vapor esté justo debajo de la superficie de la leche. Esto comenzará a crear una acción de remolino en la leche.

NOTA: No permita que el vapor salga de manera desigual O creará espuma aireada/burbujas de gran tamaño. Si esto sucede, levante la jarra para que la boquilla de vapor baje más adentro de la leche.

9. A medida que el vapor calienta y texturiza la leche, el nivel de la leche en la jarra comenzará a subir. Mientras esto sucede, siga el nivel de la leche bajando la jarra, manteniendo siempre la punta de la boquilla de vapor justo debajo de la superficie.
10. Cuando se haya creado la espuma, levante la jarra hasta que la boquilla de vapor esté en el centro de la leche.

CONSEJO: La cantidad de espuma requerida variará en función de las bebidas que se preparen. Por ejemplo, un capuchino requiere más espuma que un café con leche.

11. Detenga el vapor inmediatamente moviendo el interruptor de control de vapor/agua caliente a la posición OFF.

IMPORTANTE: No hierva la leche.

12. Retire la jarra, limpie inmediatamente la boquilla y la varilla de vapor con un paño limpio y húmedo y purgue una pequeña cantidad de vapor.



Uso de la función de agua caliente

1. Coloque la taza o el recipiente debajo de la varilla de vapor/agua caliente y active la función de agua caliente moviendo el interruptor de control de vapor/agua caliente a la posición de agua caliente.



2. Una vez que haya dispensado la cantidad requerida de agua caliente en la taza o recipiente, detenga el agua caliente cambiando el interruptor de control de vapor/agua caliente a la posición OFF. La función de agua caliente se detendrá después de 1 minuto.

3. Retire la taza o el recipiente y balancee la varilla de vapor/agua caliente sobre la bandeja de goteo para recoger las gotas de agua.

Limpieza y mantenimiento

Apague siempre la cafetera expreso y retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarla.

Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido. Para limpiarla, solo tiene que pasar un paño limpio y húmedo y secarla antes de guardarla.

Limpieza de los filtros, el portafiltro y el cabezal de preparación

- Los filtros de acero inoxidable y el soporte del portafiltro deben enjuagarse con agua inmediatamente después de su uso con el fin de eliminar todas las partículas de café. También puede usar el pasador de limpieza gris (pasador más pequeño) para despejar la abertura.
- Deje correr agua a través de la máquina de forma regular con el portafiltro en su lugar, pero sin café molido, para enjuagar las partículas de café persistentes.
- Debe limpiar el interior del cabezal de preparación con un paño húmedo para eliminar cualquier partícula de café.
- Se recomienda lavar regularmente los portafiltros en la rejilla superior del lavavajillas para evitar que se acumule aceite entre las capas del filtro.

Limpieza de la carcasa exterior/placa calefactora de tazas

- Puede limpiar la carcasa exterior y la placa calefactora de tazas con un paño suave y húmedo. No utilice agentes abrasivos ni limpiadores ásperos.



Limpieza de la placa de la bandeja de goteo

- La placa de la bandeja de goteo debe quitarse, vaciarse y limpiarse con frecuencia, especialmente cuando la bandeja de goteo está llena.
- La placa de la bandeja de goteo se puede lavar con agua tibia y jabón y enjuagar minuciosamente. Utilice un líquido de lavado no abrasivo (no utilice limpiadores, almohadillas o paños abrasivos, que pueden rayar la superficie).

Limpieza de la bandeja de goteo

- Puede quitar la bandeja de goteo después de extraer la placa de la bandeja de goteo y luego limpiarla con un paño suave y húmedo (no use agentes abrasivos ni limpiadores ásperos).

NOTA: No limpie ninguna pieza o accesorio en el lavavajillas.

Limpieza de la boquilla de vapor

- Debe limpiar siempre la varilla de vapor después de cocer la leche al vapor.
- Limpie la varilla de vapor con un paño húmedo, luego vuelva a colocar la varilla de vapor en el goteo bandeja. Cambie momentáneamente el interruptor de control de vapor/agua caliente a la posición de agua caliente. De este modo, suelta la leche restante del interior de la varilla de vapor.



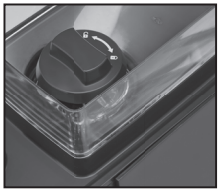
- Verifique que el interruptor de control de vapor/agua caliente esté en la posición OFF. Pulse el botón de encendido para apagar, desenchufe el cable de alimentación y deje que la máquina se enfríe.



- Si la boquilla de vapor permanece bloqueado, use el pasador de limpieza de varilla de vapor para despejar la abertura.

Pulire il serbatoio

- Asegúrese de que la unidad esté apagada y desenchufada.
- Los granos se pueden sacar del embudo levantando la tapa y girando la perilla a la posición de desbloqueo. Una vez desbloqueada, se puede quitar el embudo para verter los granos restantes.





Limpieza del molinillo de muelas

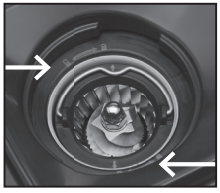
- Si quedan algunos granos en el molinillo, vuelva a colocar el embudo, vuelva a insertar la cámara de molienda y realice un ciclo de molienda en cualquier configuración de molienda hasta que todos los granos estén molidos. Cuando haya terminado, puede continuar limpiando según las instrucciones.
- Retire la tapa del embudo de granos y gire la perilla de bloqueo/desbloqueo hacia de izquierda para liberar el embudo de granos.



NOTA: Notará que la flecha de liberación y la flecha en la muela en el interior de la unidad ahora están alineadas. Deben estar alineados para volver a insertar el embudo.

- Cuando haya quitado el embudo de granos, retire el molinillo de muelas agarrando el mango de metal y levantándolo. Use el cepillo de limpieza de muelas para eliminar los posos o lávelos a mano. Vuelva a colocar el molinillo de muelas en la unidad y gírela hasta que la pieza esté completamente insertada. Empuje el mango hacia abajo, reemplace y bloquee el embudo.

NOTA: El embudo no se acoplará a la unidad si no ha insertado el molinillo completamente.





- Limpie el cuerpo del molinillo con un paño húmedo.

NOTA: El embudo de granos y la tapa del embudo de granos se pueden lavar a mano con agua caliente y jabón. Secar bien.

Decalcificazione

La descalcificación se refiere a la eliminación de los depósitos de calcio que se forman con el tiempo en las partes metálicas de la cafetera.

Para obtener el mejor rendimiento de su cafetera expreso, descalcifique la unidad de vez en cuando. La frecuencia depende de la dureza del agua del grifo y de la frecuencia con la que utilice la cafetera.

La máquina recordará la limpieza encendiendo la luz DESCALE.

Para realizar un ciclo de limpieza/descalcificación, siga las instrucciones que se indican a continuación.

1. Coloque 2 recipientes grandes de 1,5 L (50 oz) debajo del cabezal de preparación y la varilla de vapor.
2. Llene el depósito de agua hasta su capacidad con una mezcla de un tercio de vinagre blanco y dos tercios de agua, o con la mezcla de 1 tableta de descalcificación y agua al nivel máximo.
3. Mantenga pulsado el botón COLD & SINGLE durante 3 segundos, luego el LED CLEAN DESCALE parpadeará.
4. Mueva el interruptor de vapor/agua caliente a la posición de agua caliente. La luz CLEAN DESCALE se iluminará. El programa de limpieza ha comenzado.

- **Descalcificación:** El agua caliente fluirá de la varilla de vapor y luego cambiará automáticamente al cabezal de preparación.

Cuando el depósito de agua esté vacío, la luz CLEAN DESCALE parpadeará y la luz ADD WATER se encenderá. Llene el depósito de agua hasta el nivel máximo. Vacíe la bandeja de goteo y 2 recipientes grandes y vuelva a colocarlos en la unidad. Mueva el interruptor de vapor/agua caliente a la posición de vapor y la luz CLEAN DESCALE se encenderá.

- **Limpieza:** El agua caliente fluirá desde el cabezal de preparación y luego cambiará a la varilla de vapor automáticamente. Cuando el depósito de agua esté vacío, la luz de CLEAN DESCALE se apagará. La luz ADD WATER se encenderá, la luz STEAM parpadeará y la descalcificación habrá finalizado.

Mantenimiento: Cualquier otro servicio de reparación lo deberá llevar a cabo un representante autorizado

Belangrijke instructies voor het uitpakken

1. Plaats de doos op een grote, stevige, platte oppervlak.
2. Verwijder de documentatie.
3. Draai de doos zodat de achterkant van de doos naar beneden is gericht en schuif de binneninhoud naar buiten op een plat oppervlak.
4. Nadat het apparaat is verwijderd, plaatst u de doos uit de weg en tilt u het bovenste schuim-inzetstuk op.
5. Verwijder de portafilter, tamper en de witte doos met het label 'Espresso Accessories Box' uit het schuim.
6. Pak de portafilter uit en leg hem opzij.

LET OP: de portafilter is verpakt met het Double Shot-filterbakje op zijn plaats.

7. Open de Espresso Accessoiresdoos en verwijder alle inhoud.

OPMERKING: Accessoires die in de verpakking zitten, zijn onder andere de opschuimkan, het reinigingspennetje voor het stoompijpje, het borsteltje voor de maalschijven, het borsteltje voor de maalkoker, de doseerhulp en het Single Shot-espressofilter. Zie pagina 9 van de handleiding voor referentie en geïntegreerde opslaginstructies.

8. Haal de espressomachine uit het schuim en verwijder de plastic zak die de machine bedekt.
9. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond en verwijder al het andere verpakkingsmateriaal en de tape.

LET OP: het actieve-koolfilter en de filterhouder worden in de waterreservoir bewaard.

We raden aan om al het verpakkingsmateriaal te bewaren voor het geval de machine in de toekomst verzonden moet worden. Houd alle plastic zakken uit de buurt van kinderen.

Bewaar alle verpakkingsmaterialen voor het geval u de machine in de toekomst moet verzenden.

HOUD ALLE PLASTIC ZAKKEN UIT DE BUURT VAN KINDEREN.

De kunst van het perfecte kopje espresso

Men is het er algemeen over eens dat er vier basiselementen zijn die cruciaal zijn voor het perfecte kopje koffie:

Element 1: Water

Zorg er bij het zetten van espresso voor dat het water in het juiste tempo door het filter stroomt. De waterstroom kan worden aangepast door de druk te variëren waarmee de koffie in het filter wordt aangedrukt, of door de maalgraad van de koffie aan te passen. Als de waterstroom te langzaam is, wordt de koffie overgeëxtraheerd en krijgt deze een zeer donkere en bittere smaak, met een vlekkerige en onregelmatige cremalaag bovenop. Als de waterstroom te snel is, wordt de koffie ondergeëxtraheerd en zal de volle smaak zich niet goed ontwikkelen. De koffie wordt verdund en er komt onvoldoende crema op de bovenkant.

Element 2: Koffie

Hoewel het grootste deel van de vloeistof uit water bestaat, moet de smaak volledig van de koffie komen. Om dezelfde uitstekende koffiekwaliteit te bereiken als in een café, moet u bonen van dezelfde kwaliteit gebruiken. Als je je bonen zelf maalt, koop ze dan vers en heel, en bij voorkeur slechts genoeg voor ongeveer twee weken, om de versheid te behouden. Zodra de koffieboon gebroken is, gaat de smaak zeer snel achteruit. Als het niet praktisch is om kleinere hoeveelheden te kopen, raden we aan om grotere hoeveelheden bonen te verdelen en in luchtdichte containers op een koele, droge plek te bewaren. Bewaar ze niet langer dan één maand, omdat de smaak dan achteruitgaat. Bewaar koffiebonen niet in de koelkast of vriezer.

Element 3: Maalgraad

De maalgraad van de koffie is cruciaal voor een goede smaakextractie. Als u voorgemalen koffie gebruikt, zorg er dan voor dat u een espressomaling koopt die speciaal geschikt is voor espresso- en cappuccinomachines. Als de maling te fijn is, zal er overextractie en bitterheid optreden met een gevlekte en ongelijkmatige crema aan de bovenkant. Als de maling te grof is, stroomt het water er te snel doorheen en ontstaat er te weinig cremalaag op de espresso.

Element 4: Het aandrukken van de gemalen koffie

Als u ervoor kiest om gemalen espresso te gebruiken, is het aandrukken van de koffie een zeer belangrijk onderdeel van het koffiezetten. Gebruik het meegeleverde tamper om de koffie met gematigde druk aan te drukken; de ondersteunde tamper levert 10 kg druk. Voeg meer koffie toe en tamp opnieuw indien nodig om de koffie op niveau te brengen. Vul het filterbakje niet te vol.

Kenmerken en voordelen

1. Deksel van het bonenreservoir
Sluit vocht en lucht buiten om de bonen vers te houden.

2. Bonenreservoir
Geschikt voor maximaal 225g koffiebonen.

3. Ontgrendelknop voor het bonenreservoir
Wordt gebruikt om het bonenreservoir te verwijderen en toegang te krijgen tot de maalmolen.

4. Kegelvormige koffiemolen (niet afgebeeld)

5. Maalgraadknop
16 instellingen stellen je in staat de maling aan te passen van fijn tot grof.

6. Toegangsdeur waterreservoir

7. Ondersteunde tamphendel
Wordt gebruikt om de gemalen koffie in de filterbakje aan te drukken voordat u koffie zet.

8. Maalslede

9. Afneembaar waterreservoir van 2,2 liter
Aan de voorkant geladen voor eenvoudig vullen. Easy-view waterniveau venster.

9A. Houder voor het actieve-koolfilter

9B. Actieve-koolfilter

10. Kopjesverwarmer
Wordt gebruikt om de espressokopjes op te warmen.

11. Steam- of Hot Water-schakelaar

12. Bedieningspaneel
Zie gedetailleerde illustratie op pagina 7.

13. Stoom-/heetwaterpijpje
Wordt gebruikt om melk op te schuimen voor cappuccino's en latte's of om heet water te tappen.

14. Zetgroep
Voor eenvoudige plaatsing van de portafilter. Heeft twee standen, vergrendel en ontgrendeld, voor eenvoudig schoonmaken.

15. Bodemloze portafilter
54mm roestvrijstalen dubbele bodemloze portafilter.

16. Verstelbaar schap
Neerklapbaar schap om kleinere kopjes te plaatsen.

17. Drukmeter voor espresso-extractie
Controleert de extractiedruk.

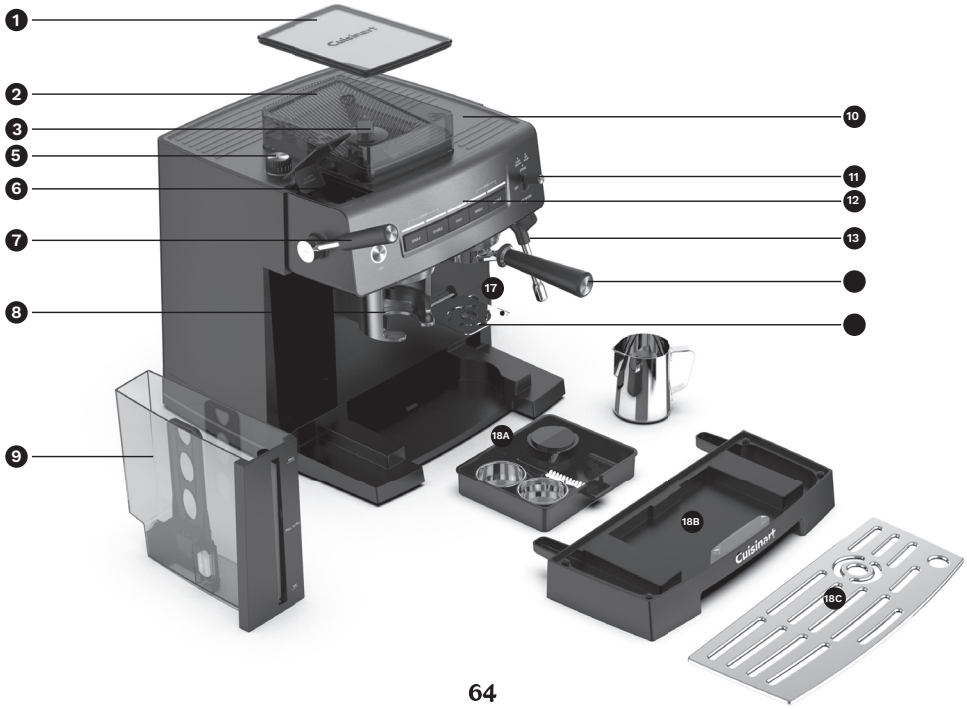
18. Uitneembare lekbak

18A. Opslagcompartiment
Geïntegreerde lade houdt accessoires vast wanneer ze niet in gebruik zijn; zie pagina 8 voor details.

18B. Uitneembare lekbak
Verwijderbaar voor eenvoudige reiniging en geschikt voor een reisbeker tot 50,8 cm.

18C. Uitneembare lekbakplaat

19. 20-bar pomp (niet afgebeeld)
Tot 20 bar druk voor een evenwichtige extractie.



Het bedieningspaneel leren kennen

1. POWER/OFF-knop
Wordt gebruikt om het espressotoestel in en uit te schakelen. Brandt wanneer erop wordt gedrukt.

2. Grind Start
Start de maalcyclus.

2A. Single-knop
Gebruik voor een enkele espresso.

2B. Double-knop
Gebruik voor een dubbele espresso.

3. Cold-knop
Wordt gebruikt om de cold brew-functie te activeren.

4. Dose Brew Start
Start de zetcyclus.

4A. Single Dose-knop
Te gebruiken voor een enkele portie espresso - 30ml

4B. Double Dose-knop
Te gebruiken voor een dubbele portie espresso - 60 ml.

5. Indicator voor schoonmaken/ontkalken

6. Water bijvullen-indicator

7. Steam- of Hot Water-schakelaar
Wordt gebruikt om stoom of heet water te activeren.

7A. Steam
Gebruik bij het maken van cappuccino's en latte's.

7B. Hot Water
Gebruik om heet water te tappen.



Accessoires

1. Doseerhulp

2. Single Shot-espressofilter
Gebruik de 1-kops filterbakje voor een enkele espresso.

3. Double Shot-espressofilter
Gebruik de 2-kops filterbakje voor een dubbele espresso.

4. 55mm bodemloze portafilter

5. Reinigingspennetje voor het stoompijpje

6. Borsteltje voor de maalschijven

7. Borsteltje voor de maalschijven

8. Tamper

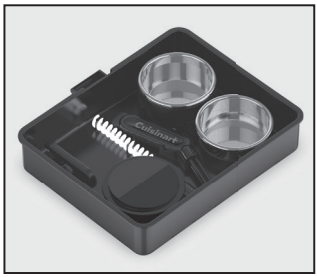
9. Actieve-koolfilter

10. Houder voor het actieve-koolfilter

11. Opschuimkannetje

12. Accessoire-opberglade
Bevat accessoires wanneer niet in gebruik. Kan in de unit worden opgeborgen voor gemakkelijke toegang.

13. Verpakking met ontkalkingstabletten (niet afgebeeld)





Actieve-koolfilter

Het waterfilter plaatsen

- Haal het filter uit de polybag en week het, volledig ondergedompeld, 15 minuten in koud kraanwater.
- Til de waterfilterhouder uit het waterreservoir.



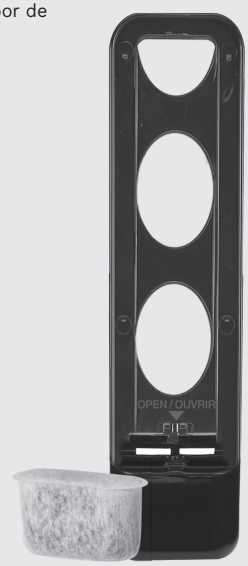
- Druk op het filtercompartiment en trek het naar u toe om het te openen.
- Plaats het filter in de houder en klik deze dicht.

Wees voorzichtig - onjuiste plaatsing kan de filterhuid scheuren.

- Spoel het filter door koud kraanwater gedurende 10 seconden door de gaten in de bodem van het compartiment te laten lopen.
- Laat het filter volledig leeglopen.
- Schuif de waterfilterhouder terug in het kanaal in het waterreservoir en duw deze naar de bodem van het reservoir.

OPMERKING: We raden aan om het waterfilter elke 60 dagen of na 60 keer gebruik te vervangen, en vaker als u hard water heeft.

Vervangende filters kunnen worden gekocht in winkels, online of door de klantenservice van Cuisinart te bellen.



Uw espressomachine klaarmaken

laats de espressomachine op een droog, stabiel aanrecht of een ander oppervlak waar u de machine gaat gebruiken.

BELANGRIJK: Bij het eerste gebruik of als de machine enige tijd niet is gebruikt, is het belangrijk dat de machine wordt afgespoeld. Zie de onderstaande instructies.

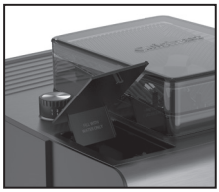
Verwijder de rode plug van de bodem van het waterreservoir.

Plaats de lekbak

1. Om toegang te krijgen tot het accessoires opbergcompartiment, schuif je de lekbak helemaal uit de eenheid.
2. Verwijder de gewenste filterbakje uit het compartiment en vervang deze terug in de positie.
3. Schuif de lekbak op zijn plaats en zorg ervoor dat de lekbak en de lekbakplaat stevig op hun plaats zitten.

Water toevoegen

Om het espressoapparaat met water te vullen, drukt u eenvoudig op het klepje van het waterreservoir boven op het apparaat en vult u het met vers koud of gefilterd water. U kunt het reservoir ook verwijderen door het naar u toe te trekken en het daarna weer terug te plaatsen totdat het stevig vastzit.

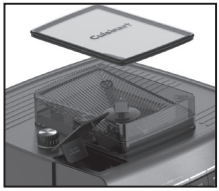


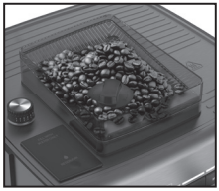


OPMERKING: Het apparaat werkt pas als het waterreservoir goed op zijn plaats zit en er water in het reservoir zit.

De molen instellen

1. Zorg ervoor dat het bonenreservoir op zijn plaats vastzit in het apparaat.





2. Vul het bonenreservoir en plaats vervolgens het deksel terug, waarbij u ervoor zorgt dat het deksel goed sluit.

OPMERKING: Maximale capaciteit is 225g; zorg ervoor dat u voldoende bonen heeft om uw gewenste hoeveelheid koffie te malen.

3. Om de maalgraad in te stellen, draai aan de maalgraadknop. Hoe kleiner het getal, hoe fijner de maling. We raden u aan om te beginnen bij stand 8 en indien nodig aan te passen.



OPMERKING: Het is normaal dat de maalgraadknop en maalhoeveelheid een paar keer aangepast moeten worden om de juiste zetsnelheid te bereiken. Begin met de voorgestelde instellingen, zet een espresso, en bepaal vervolgens welke aanpassingen er nodig zijn.

OPMERKING: Om aanpassingen te maken aan het maalgewicht en de maaltijd, houd de knop voor Single Grind of Double Grind ingedrukt om een gepersonaliseerde hoeveelheid in te stellen op basis van voorkeur. De machine zal deze selectie onthouden. Zie de tabel met standaard/programmeerbare instellingen op pagina 70 ter referentie.

Voer een spoelcyclus uit

1. Steek de stekker in een stopcontact. Druk eenmaal op de Power-knop om de espressomachine aan te zetten. Het licht rond de Power-knop brandt constant; dit geeft aan dat uw espressomachine aan staat. De Dose-knoppen zullen langzaam pulseren om aan te geven dat uw espressomachine aan het opwarmen is.



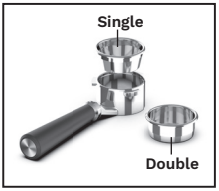
OPMERKING: Voordat u de espressomachine aanzet, zorg ervoor dat de Steam- en Hot Water-schakelaar in de 'OFF'-stand staat. Als dat niet het geval is, zal het Steam-lampje of het Hot Water-lampje knipperen totdat de schakelaar weer in de OFF-stand wordt teruggezet.

2. Zorg ervoor dat de lekbak en de lekbakplaat op hun plaats zitten.

3. Zorg ervoor dat er water aan het waterreservoir is toegevoegd.

OPMERKING: Als het waterreservoir leeg is, werkt het apparaat niet. Het lampje ADD WATER blijft branden totdat het reservoir is gevuld.

4. Plaats ofwel de Single- of Double Shot-espressofilter in de portafilter-houder. Bevestig de handgreep van de portafilter aan de zetgroep.





5. Plaats een voldoende grote container onder de bodemloze portafilter.

6. Druk op de SINGLE DOSE-knop en laat het water ongeveer 20 tot 25 seconden doorlopen.

Uw espressomachine programmeren

De Cuisinart Espresso Bar™ Grind & Brew espressomachine heeft programmeermogelijkheden. Op basis van café-instellingen zijn de 'Single Dose Brew Start'- en 'Double Dose Brew Start'-espressofuncties ingesteld op respectievelijk 30 en 60 ml.

Door een paar eenvoudige stappen te volgen, kunt u echter uw perfecte portiegrootte tot op het ml programmeren. Zie de tabel met standaard/programmeerbare instellingen op pagina 70 ter referentie.

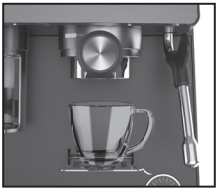
'Single' espresso programmeren

1. Plaats het Single Shot-filterbakje in de portafilter-houder en vul het met fijn gemalen koffie. Druk de gemalen koffie aan met de tamper. Bevestig de portafilter-houder aan de zetgroep.

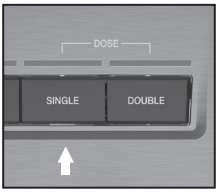




2. Plaats een kopje onder de bodemloze portafilter.



3. Houd de Single Dose-knop 3 seconden ingedrukt om het programmeren te starten, totdat het Single Dose-lampje begint te pulseren. De espressomachine begint met het schenken van de espresso.



4. Laat de espresso schenken tot hij het gewenste niveau heeft bereikt. Zodra dat is bereikt, stopt u het inschenken van de espresso door de Single Dose-knop los te laten. Een pieptoon zal aangeven dat de nieuwe instelling voor de enkele espresso-operatie is geprogrammeerd en opgeslagen in het geheugen van de machine.
5. De espressomachine keert dan terug naar de normale bedrijfsmodus en is met een druk op de knop klaar om nog een espresso te zetten.

Double Espresso programmeren

1. Plaats het Double Shot-filterbakje in de portafilter-houder en vul het met fijn gemalen koffie. Druk de gemalen koffie aan met de tamper. Bevestig de portafilter-houder aan de zetgroep.
2. Plaats een kopje onder de bodemloze portafilter.
3. Houd de Double Dose-knop 3 seconden ingedrukt om het programmeren te starten, totdat het Double Dose-lampje begint te pulseren. De espressomachine begint met het schenken van de espresso.



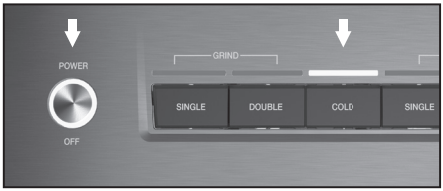


4. Laat de espresso schenken tot hij het gewenste niveau heeft bereikt. Zodra dat is bereikt, stopt u het inschenken van de espresso door de Double Dose-knop los te laten. Een pieptoon zal aangeven dat de nieuwe instelling voor de dubbele espresso-operatie is geprogrammeerd en opgeslagen in het geheugen van de machine.
5. De espressomachine keert dan terug naar de normale bedrijfsmodus en is met een druk op de knop klaar om nog een espresso te zetten.

Resetten van de fabrieksinstellingen

Om terug te keren naar de oorspronkelijke fabrieksinstellingen:

1. Houd de POWER-knop en COLD-knop ongeveer 3 seconden ingedrukt of totdat u 1 pieptoon hoort. Het POWER-lampje, GRIND-lampje, COLD-lampje en DOSE-lampje zullen 1 keer knipperen.
2. De espressomachine is nu teruggezet naar de originele fabrieksinstellingen. De standaardinstellingen voor elke functie worden gebruikt bij de volgende bereiding. Zie onderstaande grafiek voor standaardinstellingen per functie ter referentie.



De standaardinstellingen voor elke functie zijn als volgt:

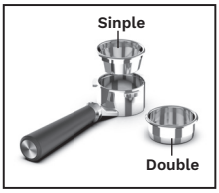
	Standaard programmainstellingen	Aantal	Programmeerbaar bereik
Zetvolume	Singolo	30ml	30-75ml
	Singolo	60ml	50 - 115ml

3. De espressomachine keert dan terug naar de normale bedrijfsmodus en is met een druk op de knop klaar om nog een espresso te zetten.

Zo zet u de perfecte espresso

1. Door kopjes vóór het zetten op de verwarmingsplaat te plaatsen, blijft de cremalaag van de espresso beter behouden. Verwijder de kopjes wanneer u klaar bent om te zetten.
2. Selecteer het juiste filterbakje en plaats het in de portafilter.

TIP: Gebruik het Single Shot-filterbakje voor een enkele espresso en het Double Shot-filterbakje voor een dubbele espresso.





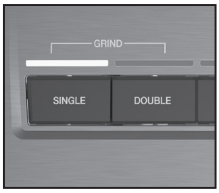
3. Plaats de doseerhulp-accessoire op de portafilter.



4. Plaats de portafilter (met de doseerhulp) in de maalslede totdat deze in de vergrendelingspositie staat.



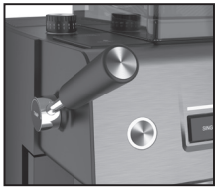
5. Druk op de SINGLE of DOUBLE Grind Start-knop om automatisch te beginnen met malen.



6. De eenheid blijft malen totdat de voorgeprogrammeerde hoeveelheid koffie in de portafilter is gedispenseerd.

LET OP: Om het malen te annuleren, druk eenmaal op de geselecteerde Grind Start-knop.

OPMERKING: Gebruik de Manual Grind-functie om de gewenste hoeveelheid te malen aan te passen. Houd om te beginnen de SINGLE of DOUBLE Grind Start-knoppen ingedrukt totdat de gewenste hoeveelheid is toegediend.



7. Zodra het malen is gestopt, verwijdert u de portafilter uit de maalslede en verwijdert u het doseerhulp-accessoire.
8. 8. Plaats de Tamper op de portafilter, zorg ervoor dat de platte metalen kant naar boven is gericht en draai één keer.



9. Breng het portafilter met de Tamper op zijn plaats terug, zorg ervoor dat de platte metalen kant naar beneden is gericht, in de maalslede. De espresso is klaar om getampt te worden.
10. Trek de hendel naar beneden om druk uit te oefenen en laat langzaam los.
11. Verwijder de portafilter uit de maalslede en verwijder de Tamper.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u het filterbakje niet te vol doet met koffie, omdat hierdoor de portafilter-houder kan overlopen.

Single Dose: aanbevolen 9-11g (min. 6g)

Double Dose: Aanbevolen 17-19g (min. 12g)

OPMERKING: Controleer of de espressomachine klaar is voor gebruik. Vergeet niet dat als het aan/uit-lampje continu brandt en de Cold, Single & Double LEDs continu branden, de espressomachine aan staat en opwarmt en klaar is om koffie te zetten.

12. Borstel overtollige koffieresten weg van de rand van het filterbakje.
13. Bevestig de portafilter-houder aan de zetgroep.
14. Plaats een kopje onder de portafilter.
15. Druk op de ‘Single Dose Brew Start’- of ‘Double Dose Brew Start’-knop om te beginnen met zetten.

OPMERKING: Bij handmatige bediening moet u de knop eenmaal indrukken om het schenken te starten en nogmaals om het schenken te stoppen.

16. Controleer de espresso. De ideale espresso is donker van kleur, met een karamelachtige tint en roodachtige weerspiegelingen.



17. Serveer espresso direct.
18. Verwijder de portafilterhandgreep uit de zetgroep.
19. Gooi het gebruikte koffiedik weg.

Cold extraction

Cold extraction zet een shot zonder warmte, waarbij water op kamertemperatuur wordt gebruikt om de volle smaak van de koffie te onttrekken. Handig voor latte's voor onderweg of koude koffiedranken.

1. Volg stap 3-7 onder 'Zo zet u de perfecte espresso' boven, op pagina 12.
2. Druk op de Cold-knop en vervolgens zullen Single en Double knipperen totdat de gewenste maat is gekozen.

OPMERKING: Cold Single Brew is 100 ml en Cold Double Brew is 140 ml.

3. Voor drankjes onderweg verwijdert u de lekbak en plaatst u uw reisbeker onder de zetgroep in plaats van onder het kopje.

Slaapstand

Na 30 minuten van niet-gebruik schakelt de espressomachine automatisch uit.

Zo schuimt u melk perfect op

Melk opschuimen is het stomen van melk. De stoom doet twee dingen: Het verwarmt de melk en mengt lucht met de melk om een schuimige textuur te vormen. Net als bij het leren zetten van een goede espresso, kost het tijd en oefening om de kunst van het melk opschuimen onder de knie te krijgen.

1. Bepaal hoeveel melk er nodig is op basis van het aantal kopjes dat wordt gemaakt.

TIP: Houd er rekening mee dat het melkvolume tijdens het opschuimen zal toenemen.

2. Giet koude gekoelde melk in de roestvrijstalen opschuimkan, ongeveer halfvol, maar niet boven de MAX-markering.
   Zet de Steam/Hot Water-schakelaar omhoog naar de Steam-stand. Het Steam-licht zal pulseren.
3. Verwijder het water uit de stoompijp met de stoompijp boven de lekbak geplaatst.
4. Wanneer het Steam-lampje ononderbroken brandt, wordt de stoomfunctie geactiveerd. Zodra eventueel restwater is weggespoeld, stopt u de stoom door de Steam-/Hot Water-knop naar de 'OFF'-stand te draaien.
5. Zwaai de stoom-/heetwaterpijpje naar de zijkant van de espressomachine.



76. Plaats de stoom-/heetwaterpijpje in de melk zodat het mondstuk ongeveer 1,5 cm onder het oppervlak zit en activeer de stoomfunctie door de Steam-/Hot Water-schakelaar naar de 'Steam'-stand te draaien.
7. Kantel de kan zo dat het stoompijpje op de tuit van de kan rust en laat de kan zakken totdat de punt van het stoompijpje zich net onder het oppervlak van de melk bevindt. Hierdoor ontstaat er een draaikolk in de melk.

OPMERKING: Laat de stoom niet ongelijkmatig spuiten of het zal luchtig schuim/grote bubbels creëren. Als dit gebeurt, tilt u de kan op zodat het stoompijpje verder in de melk wordt neergelaten.

8. Terwijl de stoom de melk verwarmt en textuur geeft, zal het melkniveau in de kan beginnen te stijgen. Terwijl dit gebeurt, volgt u het niveau van de melk door de kan te laten zakken, waarbij u de punt van het stoompijpje altijd net onder het oppervlak houdt.
9. Zodra het schuim is ontstaan, tilt u de kan op totdat het stoompijpje zich in het midden van de melk bevindt.

TIP: De benodigde hoeveelheid schuim is afhankelijk van de drankjes die worden gemaakt. Voor een cappuccino heb je bijvoorbeeld meer schuim nodig dan voor een latte.

10. Stop de stoom onmiddellijk door de Steam-/Hot Water-schakelaar naar de 'OFF'-stand te draaien.

BELANGRIJK: Kook de melk niet.

11. Haal de kan weg, veeg het stoommondstuk en het pijpje direct af met een schone, vochtige doek en laat een kleine hoeveelheid stoom ontsnappen.



De Hot Water-functie gebruiken

1. Plaats het kopje of de beker onder de stoom-/heetwaterpijp en activeer de Hot Water-functie door de Steam/Hot Water-schakelaar in de 'Hot Water'-stand te zetten.



2. Zodra u de vereiste hoeveelheid heet water in de beker of container heeft gegoten, stopt u het hete water door de Steam/Hot Water-schakelaar in de 'OFF'-positie te zetten. De Hot Water-functie wordt na 1 minuut gestopt.
3. Verwijder de beker of container en zwaai het stoom-/heetwaterpijpje over de lekbak om eventuele waterdruppels op te vangen.

.

Reiniging en onderhoud

Zet de espressomachine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.

Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistof. Reinig met een schone, vochtige doek en droog af vóór het opbergen.

Reiniging van de filters, portafilter-houder en zetgroep

- De roestvrijstalen filters en portafilter-houder moeten direct na gebruik onder water worden afgespoeld om alle koffiedeeltjes te verwijderen. U kunt het grijze reinigingspennetje (kleinere pen) ook gebruiken om de opening vrij te maken.
- Laat regelmatig water door de machine lopen met de portafilter-houder op zijn plaats, maar zonder koffie, om eventuele achtergebleven koffiedeeltjes weg te spoelen.
- De binnenkant van de zetgroep moet worden afgeveegd met een vochtige doek om eventuele koffiedeeltjes te verwijderen.
- Het wordt aanbevolen om uw portafilters regelmatig op het bovenste rek van een vaatwasser te wassen om ophoping van olie tussen de filterlagen te voorkomen.

De behuizing en kopjeswarmer reinigen

- De behuizing en de kopjeswarmer kunnen worden gereinigd met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen.



De lekbakplaat reinigen

- De lekbakplaat moet regelmatig worden verwijderd, geleegd en schoongemaakt, vooral wanneer de lekbak vol is.
- Het lekbakplaat kan worden gewassen in warm, zeepachtig water en grondig worden afgespoeld. Gebruik een niet-schurend wasmiddel (gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, pads of doeken, die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken).

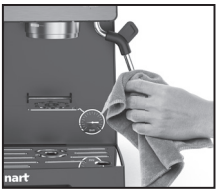
De lekbak schoonmaken

- De lekbak kan worden verwijderd nadat de lekbakplaat is verwijderd en vervolgens worden gereinigd met een zachte, damp doek (gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen).

OPMERKING: Reinig geen onderdelen of accessoires in de vaatwasser.

De stoompijp schoonmaken

- Het stoompijpje moet altijd worden schoongemaakt na het opschuimen van melk.
- Veeg de stoompijp af met een vochtige doek en draai de stoompijp dan terug in de lekbak. Zet de Steam/Hot Water-schakelaar tijdelijk in de 'Hot Water'-stand. Dit zal eventueel achtergebleven melk uit de stoompijp verwijderen.



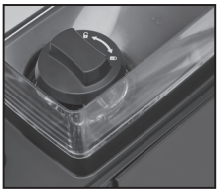
- Zorg ervoor dat de Steam/Hot Water-schakelaar in de 'OFF'-stand staat. Zet de aan/uitknop uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



- Als de stoompijp verstopt blijft, gebruik dan de reinigingspennetje voor het stoompijpje om de opening vrij te maken.

Reinigen van het bonenreservoir

- Zorg dat het apparaat uit staat en dat de stekker uit het stopcontact is.
- Bonen kunnen uit het bonenreservoir worden verwijderd door het deksel op te tillen en de knop naar de ontgrendelpositie te draaien. Zodra het ontgrendeld is, kan het bonenreservoir worden verwijderd om de resterende bonen eruit te gieten.





Het schoonmaken van de koffiemolen

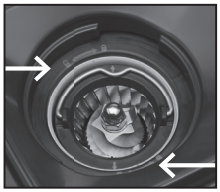
- Als er nog bonen in de molen zitten, zet de bonenreservoir er weer op, steek de maalkamer opnieuw in en voer een maalscyclus uit op een willekeurige maalgraad totdat alle bonen gemalen zijn. Eenmaal klaar, kun je doorgaan met het schoonmaken zoals geïnstrueerd.
- Verwijder het deksel van het bonenreservoir en draai de vergrendelknop tegen de klok in om het los te maken.



OPMERKING: U zult opmerken dat de ontgrendelingspijl en de pijl op de maalschijf aan de binnenkant van de eenheid nu zijn uitgelijnd. Ze moeten uitgelijnd zijn om het bonenreservoir opnieuw te plaatsen.

- Nadat het bonenreservoir is verwijderd, verwijdert u de maalschijf door de metalen handgreep vast te pakken en omhoog te tillen. Gebruik de borsteltje voor het schoonmaken de maalschijven om gemalen koffie te verwijderen of was met de hand. Plaats de maalschijf terug op het apparaat en draai totdat het stuk volledig geplaatst is. Duw de hendel omlaag, vervang deze en vergrendel het bonenreservoir.

OPMERKING: De bonenreservoir kan niet op het apparaat worden bevestigd als de molen niet volledig is geplaatst.





- Veeg het lichaam van de molen af met een vochtige doek.

LET OP: Het bonenreservoir en het deksel van het bonenreservoir kunnen met de hand worden gewassen met warm zeepwater. Goed drogen.

Ontkalking

Ontkalking verwijst naar het verwijderen van calciumafzettingen die zich in de loop van de tijd vormen op de metalen onderdelen van het koffiezetapparaat.

Voor de beste prestaties van uw espressomachine ontkalkt u het apparaat van tijd tot tijd.
De frequentie hangt af van de hardheid van uw kraanwater en hoe vaak u de koffiemachine gebruikt.

De machine herinnert eraan om schoon te maken door de DESCALE-indicator in te schakelen.

Om een Clean/Descale-cyclus uit te voeren, volg de onderstaande instructies.

1. Plaats 2 grote 1,5L containers onder de zetgroep en stoompijpje.
2. Vul het waterreservoir tot de rand met een mengsel van een derde witte azijn en twee derde water, of met een mengsel van 1 ontkalktablet en water tot het maximale niveau.
3. Houd de COLD- en SINGLE-knoppen 3 seconden ingedrukt; het CLEAN DESCALE LED zal gaan knipperen.
4. Verplaats de Steam/Hot Water-schakelaar naar beneden naar de 'Hot Water'-stand. Het CLEAN DESCALE-lampje zal knipperen. Het schoonmaakprogramma is gestart.

- **Ontkalken:** Heet water zal uit het stoompijpje komen, en schakelt vervolgens automatisch over naar de zetgroep.

Wanneer de watertank leeg is, zal het CLEAN DESCALE-lampje knipperen en gaat het ADD WATER-lampje branden. Vul het waterreservoir tot het MAX-niveau. Leeg de lekbak en 2 grote containers en vervang ze in de eenheid. Zet de Steam/Hot Water-schakelaar omhoog naar de Steam-stand en het CLEAN DESCALE-lampje zal branden.

- **Schoonmaken:** Heet water stroomt uit de zetgroep en schakelt vervolgens automatisch over naar het stoompijpje. Wanneer het waterreservoir leeg is, gaat het CLEAN DESCALE-lampje uit. Het ADD WATER-lampje gaat branden, het STEAM-lampje knippert en de ontkalkingscyclus is voltooid.

Onderhoud: Elke andere onderhoud moet worden uitgevoerd door een erkende servicevertegenwoordiger.

Viktiga uppackningsinstruktioner

1. Placera lådan på ett stort, stadigt och plant underlag.
2. Ta bort manualerna.
3. Vänd lådan så att baksidan är vänd nedåt och skjut ut det inre innehållet på en plan yta.
4. När enheten har tagits bort, placera lådan ur vägen och lyft bort den övre skumplastinsatsen.
5. Ta bort portafiltret, tampingpucken och den vita lådan med etiketten Espresso Accessories Box från skumplastförpackningen.
6. Packa upp portafiltret och lägg den åt sidan. OBS: portafiltret är förpackat med den dubbla filterkorgen monterad.
7. Öppna lådan med espresso-tillbehör och ta ut allt innehåll

OBS! Bland de medföljande tillbehören finns skumningskanna, rengöringsnål för ångvred, rengöringsborste för kvarn, rengöringsborste för rännan, doseringsguide och espressofilter för enkelshot. Se sidan 9 i bruksanvisningen för referens och förvaringsinstruktioner.

8. Ta ut espressomaskinen ur cellplasten och ta bort cellplastpåsen som täcker maskinen.
9. Placera enheten på ett plant underlag och ta bort allt annat förpackningsmaterial och tejp.

OBS: kolfilter och filterhållare förvaras inuti vattentanken.

Vi rekommenderar att du sparar allt förpackningsmaterial ifall maskinen behöver fraktas i framtiden. Förvara alla plastpåsar utom räckhåll för barn.

Spara allt förpackningsmaterial om du måste skicka maskinen i framtiden.

FÖRVARA ALLA PLASTPÅSAR UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.

Jakten på den perfekta espresson

Det råder allmän enighet om att det finns fyra grundläggande element som är avgörande för en perfekt kopp:

Element 1: Vatten

När du brygger espresso ska du se till att vattnet rinner genom filtret i rätt takt. Vattenflödet kan justeras genom att variera det tryck med vilket kaffet tampas (pressas) i filtret eller genom att ändra malningsgraden på kaffet. Om vattenflödet är för långsamt kommer kaffet att överextraheras och bli mycket mörkt och bittert, med en fläckig och ojämn crema (skum) på toppen. Om vattenflödet är för snabbt kommer kaffet att underextraheras och den högsta smaken kommer inte att utvecklas. Kaffet kommer att spädas ut och det kommer att bli en otillräcklig mängd crema på toppen.

Element 2: Kaffe

Även om huvuddelen av vätskan är vatten, ska all smak komma från kaffet. För att uppnå samma höga kvalitet på kaffet som på ett café måste du använda bönor av samma kvalitet. Om du väljer att mala dina egna bönor, köp bönorna färska och hela, bara ungefär två veckors förbrukning åt gången för maximal färskhet. När kaffebönan väl är bruten försämras dess smak mycket snabbt. Om det inte är praktiskt möjligt att köpa mindre mängder rekommenderar vi att du separerar större mängder bönor och förvarar dem i lufttäta behållare på en sval och torr plats. De bör inte förvaras längre än 1 månad eftersom smaken minskar. Kaffebönor får inte kylas eller frysas.

Element 3: Malning

Malningen av kaffet är avgörande för att få ut rätt smak. Om du använder färdigmalet kaffe, se till att köpa en espressomalning som är särskilt avsedd för espresso-/cappuccinomaskiner. Om malningen är för fin kommer överextraktion och bitterhet att uppstå med en prickig och ojämn crema på toppen. Om malningen är för grov kommer vattnet att passera för snabbt och det kommer att finnas en otillräcklig mängd crema på toppen av espresson.

Element 4: Att tampa kaffet

Om du väljer att använda malet espresso är tampning av kaffet en mycket viktig del av kaffebryggningsprocessen. Använd det medföljande tamperverktyget och tampa (tryck ner) kaffet med måttligt tryck; den assisterade tampern ger ett tryck på 10 kg. Tillsätt mer kaffe och tampa igen om nödvändigt för att få kaffet till rätt nivå. Överfyll inte filterkorgen.

Funktioner och fördelar

1. Lock till behållare
Stänger ute fukt och luft för att hålla bönorna fräscha.

2. Kaffebehållare
Rymmer upp till 225 g kaffebönor.

3. Ratt för frigöring av behållare
Används för att ta bort behållaren och för att komma åt kvarnen.

4. Konisk kvarn (visas ej)

5. Ratt för malningsgrad
Med 16 inställningar kan du anpassa malningsgraden från fin till grov.

6. Lucka för vattenbehållare

7. Assisterad tampspak
Används för att pressa ner kaffekvarnen i filterkorgen före bryggning.

8. Malkorg

9. Avtagbar vattenbehållare på 2,2 liter
Frontmatad för enkel påfyllning. Lättöverskådligt fönster för vattennivå.

9A. Kolfilterhållare

9B. Kolfilter för vatten

10. Värmeplatta för kopp
Används för att värma espressokopparna.

11. Reglage för ånga eller varmvatten

12. Kontrollpanel
Se detaljerad bild på sidan 7.

13. Stav för ånga och varmvatten
Använd för att ånga mjölk till cappuccino och latte eller för att hälla ut varmvatten.

14. Grupphuvud/Brygghuvud
För enkel montering av portafiltret. Har två lägen, låsning och upplåsning, för enkel rengöring.

15. Bottenlöst portafilter
54 mm portafilter i rostfritt stål med dubbla sidor utan botten.

16. Justerbar hylla
Nedfällbar hylla för mindre koppar.

17. Tryckmätare för espressobryggning
Övervakar extraktionstrycket.

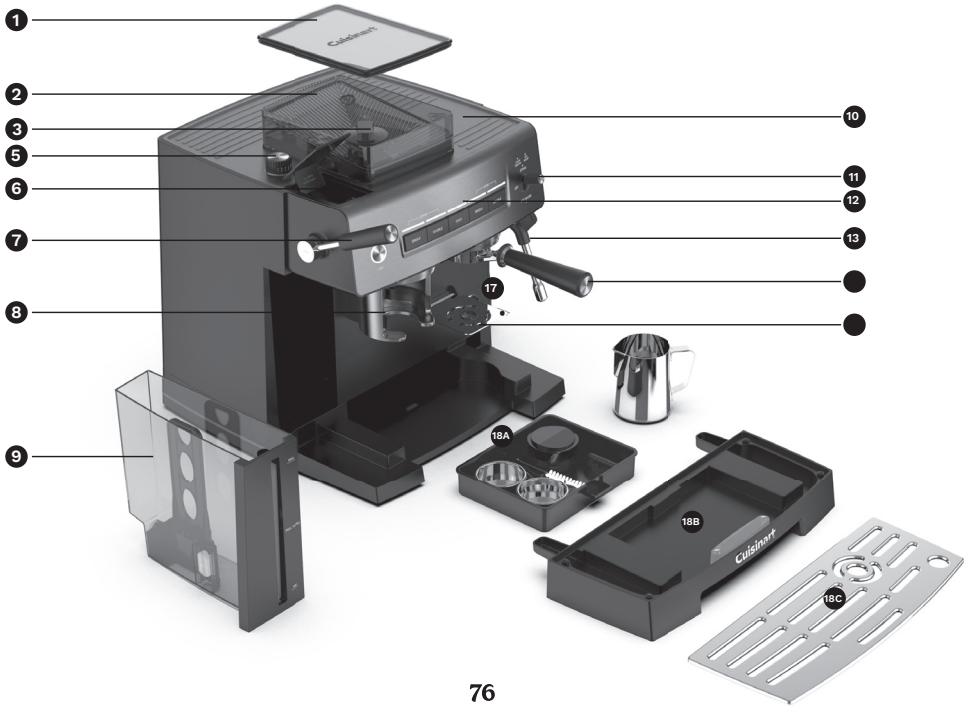
18. Avtagbart droppträg

18A. Förvaringsfack
Integrerad bricka för tillbehör när den inte används; se sidan 8 för mer information.

18B. Avtagbar droppbricka
Kan tas bort för enkel rengöring och för att rymma upp till en 20” resemugg.

18C. Avtagbar droppträgsplatta

19. Pump på 20 bar (visas ej)
20 bars tryck för balanserad extraktion.



Bekanta dig med kontrollpanelen

1. På/Av-knapp
Används för att sätta på och stänga av espressobryggaren. Denna knapp tänds när den trycks in.

2. Start av malning
Startar malningscykeln.

2A. Knapp för enkel shot
Används för en enkel espresso.

2B. Knapp för dubbel shot
Används för en dubbel espresso.

3. Knapp för kallbryggning
Använd för kall extraktion.

4. Bryggstart
Startar bryggningen.

4A. Knapp för enkeldos
Använd för en ekel espresso - 30 ml

4**B. Knapp för dubbeldos**
Används för en dubbel espresso – 60ml.

5. Indikator för rengöring/avkalkning

6. Indikator för vattenpåfyllning

7. Reglage för ånga eller varmvatten
Används för att aktivera ånga eller varmvatten.

7A. Ånga
Används när du gör cappuccino och latte.

7B. Varmt vatten
Används för att tappa upp varmvatten.



Tillbehör

1. Doseringsguide

2. Filter för enkel espresso
Använd filterkorgen för för en enkel espresso.

3. Filter för dubbel espresso
Använd filterkorgen för för en dubbel espresso.

4. 54 mm bottenlöst portafilter

5. Rengöringsstift för ångstaven

6. Borste för rengöring av malningsskiva

7. Borste för rengöring av kanal

8. Tampningspuck

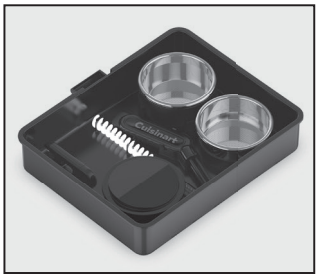
9. Kolfilter för vatten

10. Kolfilterhållare

11. Skumningskanna

12. Förvaringsfack för tillbehör
Förvaring av tillbehör när de inte används.
Förvaras i enheten för bekväm åtkomst.

13. Förpackning med avkalkningstabletter (visas ej)





Kolfilter för vatten

Sätta i vattenfiltret

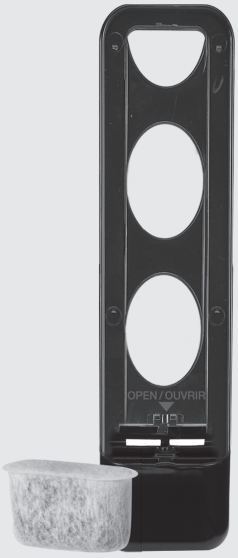
- Ta ut filtret ur påsen och blötlägg det helt nedsänkt i kallt kranvatten i 15 minuter.
- Lyft ut vattenfilterhållaren ur vattenbehållaren.
- Tryck ner filterfacket och dra det mot dig för att öppna det.



- Placera filtret i hållaren och stäng den med ett snäpp. Var försiktig - felaktig placering kan riva sönder filterhöljet.
- Spola filtret genom att låta kallt kranvatten rinna genom hålen i botten av facket i 10 sekunder.
- Låt filtret rinna av helt.
- Skjut tillbaka vattenfilterhållaren i kanalen i vattenbehållaren och tryck ner den till behållarens botten.

OBS! Vi rekommenderar att du byter vattenfilter var 60:e dag eller efter 60 användningar, och oftare om du har hårt vatten.

Ersättningsfilter kan köpas i butiker, online eller genom att ringa Cuisinarts kundtjänst.



Förbereda espressomaskinen

Placera espressomaskinen på en torr, stabil bänkskiva eller annan yta där du ska använda maskinen.

VIKTIGT: Vid första användningstillfället eller om maskinen inte har använts på ett tag är det viktigt att maskinen sköljs. Se anvisningarna nedan.

Ta bort den röda pluggen från baksidan av vattenbehållaren.

För in droppbrickan

1. För att komma åt förvaringsfacket för tillbehör, skjut droppbrickan hela vägen ut ur enheten.
2. Ta ut den önskade filterkorgen ur facket och sätt tillbaka den på plats.
3. Skjut tillbaka droppträget och se till att droppträget och droppträgsplattan sitter ordentligt på plats.

Tillför vatten

För att fylla espressomaskinen med vatten trycker du helt enkelt på behållarluckan på espressomaskinens ovansida och fyller på med färskt kallt vatten eller filtrerat vatten eller tar bort behållaren genom att dra den mot dig och sätter tillbaka den i enheten tills behållaren sitter ordentligt.



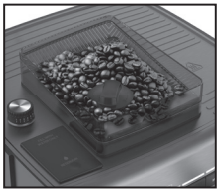


OBS! Enheten fungerar inte om inte vattenbehållaren sitter ordentligt på plats och det finns vatten i den.

Ställa in kvarnen

1. Se till att bönbehållaren är låst i sitt läge på enheten.





2. Fyll på bönbehållaren och sätt sedan tillbaka locket och se till att locket stängs ordentligt.

OBS! Maximal kapacitet är 225 g; se till att du har tillräckligt med bönor för att mala önskad mängd kaffe.

3. För att välja malningsstorlek, vrid på ratten för malningsstorlek . Ju lägre siffra, desto finare malning. Vi rekommenderar att du börjar med inställning 8 och justerar efter behov.



OBS! Det är normalt att inställningsratten för malningsstorlek och malningsmängd måste justeras några gånger för att uppnå rätt extraktionshastighet. Börja med de föreslagna inställningarna, gör en espresso och avgör sedan vilka justeringar som behöver göras.

OBS! För att justera malningsvikten och malningstiden, tryck och håll in knappen för enkel eller dubbel malning för att programmera en anpassad mängd baserat på önskemål. Maskinen kommer att memorera detta val. Se Schema för standardinställningar/ programmerbara inställningar på sidan 82.

Kör en sköljningscykel

1. Sätt i kontakten i ett eluttag. Tryck på strömknappen för att sättapå espressomaskinen. Lampan runt strömbrytaren lyser med fast sken för att visa att espressomaskinen är påslagen. Doseringsknapparna blinkar långsamt för att indikera att din espressomaskin värms upp.

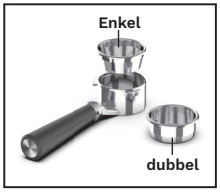


OBS! Innan du sätter på espressomaskinen ska du se till att reglaget för ånga och varmvatten är i läge AV. Om inte, blinkar ång- eller varmvattenlampan tills strömbrytaren vrids tillbaka till Av.

2. Se till att droppträget och droppträgsplattan sitter på plats.
3. Kontrollera att vatten har fyllts på i vattenbehållaren.

OBS! Om vattenbehållaren är tom kommer enheten inte att fungera. Vattenpåfyllningsindikatorn tänds tills behållaren är fylld.

4. Montera portafilterhållaren med korgen för antingen enkel eller dubbel shot espresso. Sätt fast portafilterns handtag på brygghuvudet.





5. Placera en tillräckligt stor behållare under det bottenlösa portafiltret.
6. Tryck på enkeldos-knappen och låt vattnet rinna igenom i cirka 20 till 25 sekunder.

Programmera din espressomaskin

Cuisinart Espresso Bar™ Grind & Brew Espresso Machine har programmeringsfunktioner. Baserat på caféinställningar är espressofunktionerna för enkeldos och dubbeldos inställda på 30 och 60 ml.

Men genom att följa några enkla steg kan du programmera din perfekta portionsstorlek på millilitern. Se Schema för standardinställningar/ programmerbara inställningar på sidan 82.

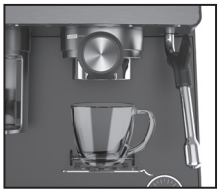
Programmering Enkel Espresso

1. Förbered portafilterhållaren med filterkorgen för enkelshot och fyll den med finmald espresso. Tampa kaffet med hjälp av tampverktyget. Sätt fast portafilterhållaren på brygghuvudet.

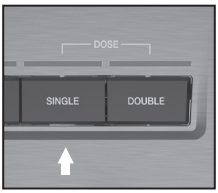




2. Placera en kopp under det bottenlösa portafiltret.



3. Börja programmeringen genom att hålla knappen för enkel espresso intryckt i 3 sekunder tills enkeldoslampan blinkar. Espressomaskinen startar upphällningen av espresson.



4. Låt espresson rinna tills den når önskad nivå. När detta är uppnått stoppar du espressobryggningen genom att släppa knappen. En ljudsignal signalerar att den nya inställningen för enkel espresso har programmerats och lagrats i maskinens minne.
5. Espressomaskinen återgår då till normalt driftläge och är redo att göra en ny espresso med en enkel knapptryckning.

Programmera dubbel espresso

1. Förbered portafilterhållaren med filterkorgen för dubbelshot och fyll den med finmald espresso. Tampa kaffet med hjälp av tampverktyget. Sätt fast portafilterhållaren på brygghuvudet.
2. Placera en kopp under det bottenlösa portafiltret.
3. Börja programmeringen genom att hålla knappen för dubbel espresso intryckt i 3 sekunder tills dubbeldoslampan blinkar. Espressomaskinen startar upphällningen av espresson.

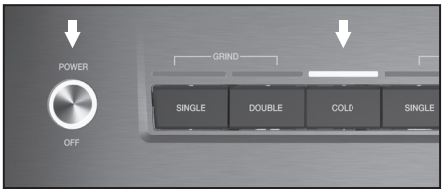


4. Låt espresson rinna tills den når önskad nivå. När den nivån har uppnåtts stoppar du espressohällningen genom att släppa knappen för dubbel espresso. En ljudsignal signalerar att den nya inställningen för dubbel espressodrift har programmerats och lagrats i maskinens minne.
5. Espressomaskinen återgår då till normalt driftläge och är redo att göra en ny espresso med en enkel knapptryckning.

Återställning av fabriksinställningarna

För att återgå till de ursprungliga fabriksinställningarna:

1. Håll STRÖM-knappen och KALL-knappen intryckta i ca 3 sekunder eller 1 ljudsignal. STRÖM-lampan, MALNINGS-lampan, KALL-lampan och DOS-lampan blinkar 1 gång.
2. Espressomaskinen har nu återgått till de ursprungliga fabriksinställningarna. Standardprogrammeringen för varje funktion kommer att användas för nästa bryggning. Se tabellen nedan för standardinställningar per funktion som referens..



Standardvärdena för varje funktion är:

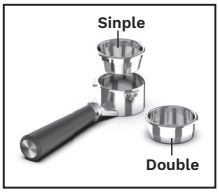
	Standardinställningar för program	Mängd	Programmerbart intervall
Bryggvolym	Enkel	30ml	30-75ml
	Dubbel	60ml	50 - 115ml

3. Espressomaskinen återgår då till normalt driftläge och är redo att göra en ny espresso med en enkel knapptryckning.

Guide till den perfekta espresson

1. Om du placerar kopparna på värmeplattan före bryggningen bevaras espressons crema. Ta bort kopparna när du är redo att brygga.
2. Välj lämplig filterkorg och sätt in den i portafiltret.

TIPS: Använd filterkorgen för enkel espresso och filterkorgen för dubbel espresso.





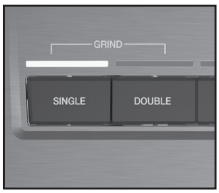
3. Placera doseringsguiden på portafiltret.



4. Sätt i portafiltret (med doseringsguiden) i malningshållaren tills den är i låst läge.



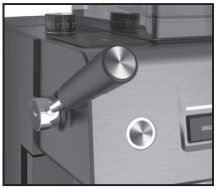
5. Tryck på startknappen för enkel- eller dubbelmalning för att börja mala automatiskt.



6. Enheten fortsätter att mala tills den förprogrammerade mängden kaffe har hällts ut i portafiltret.

OBS! För att avbryta malningen trycker du en gång på den valda startknappen för malning.

OBS! Använd funktionen Manuell malning för att anpassa den malda mängd som önskas. Börja med att hålla startknapparna för singel- eller dubbelmalning intryckta tills önskad mängd har doserats.



7. När malningen har upphört tar du bort portafiltret från malningshållaren och tar bort doseringsguiden.
8. Placera tamperpucken i portafiltret, se till att den platta metallsidan är vänd uppåt och vrid en gång.



9. Sätt tillbaka portafiltret med tamperpucken, se till att den platta metallsidan är vänd nedåt, tillbaka i malningshållaren. Espresson är klar att tampas.
10. Dra spaken nedåt för att applicera tryck och släpp långsamt.
11. Ta bort portafiltret från malningshållaren och ta bort tamperpucken.

VIKTIGT: Se till att inte överfylla filterkorgen med kaffe, eftersom det kan leda till att portafilterhållaren rinner över.

Enkeldos: rekommenderas 9-11 g (minst 6 g)

Dubbeldos: rekommenderas 17-19 g (minst 12 g)

OBS! Kontrollera att espressomaskinen är klar att användas. Kom ihåg att om strömlampan lyser med fast sken och LED-lamporna Kall, Enkel och Dubbel lyser är espressomaskinen påslagen och värms upp och är redo att brygga kaffe.

12. Borsta bort överflödig kaffesump från kanten av filterkorgen.
13. Sätt fast portafilterhållaren på brygghuvudet.
14. Sätt en kopp under portafiltret.
15. Tryck på startknappen för bryggning av enkel eller dubbel dos för att påbörja bryggningen.

OBS! Vid manuell drift måste du trycka på knappen en gång för att starta hällningen och en gång till för att stoppa hällningen.

16. Kontrollera espressohällningen. Den perfekta hällfärgen är mörk och karamellfärgad med rödaktiga reflexer.



17. Servera espresson omedelbart.

18. Sätt fast portafilterns handtag på brygghuvudet.

19. Släng den använda kaffesumpen.

Kall extrahering

Kall extraktion drar ett värmelöst skott som använder vatten i omgivande temperatur för att extrahera kaffets fulla smak. Lämplig för latte eller kalla kaffedrycker att ta med.

1. Följ steg 3-7 under Guide till den perfekta espresson på sidan 12.

2. Tryck på Kall-knappen så blinkar Enkel och Dubbel tills önskad storlek har valts.

OBS! Kall enkelshot är 100 ml och dubbelshot är 140 ml

3. För drycker att ta med kan du ta bort droppbrickan och placera din resemugg under brygghuvudet istället för i koppen.

Viloläge

Efter 30 minuter utan användning stängs espressomaskinen av automatiskt.

Guide till mjölktexturering

Texturering av mjölk sker vid ångning av mjölken. Ångan gör två saker: Den värmer upp mjölken och blandar luft med mjölken så att det bildas en skummande konsistens. Precis som när man lär sig att göra en espresso tar det tid och övning att fullända konsten att texturera mjölken.

1. Bestäm hur mycket mjölk som behövs baserat på antalet koppar som ska göras.

TIPS: Tänk på att mjölkens volym kommer att öka under textureringen.

2. Häll kall kyld mjölk i den rostfria skumningskannan, ungefär halvfull, men inte över MAX-markeringen.

3. Flytta reglaget för ånga/varmvatten upp till ångläget. Ånglampan kommer att andas.

4. Rensa ångstaven från allt vatten med ångstaven placerad över droppbrickan.

5. När ånglampan lyser med fast sken är ångfunktionen aktiverad. När allt vatten har tömts ut, stoppa ångan genom att vrida brytaren för ånga/varmvatten till AV-läget.

6. Sväng ångstaven till sidan av espressomaskinen.



7. Placera ångstaven i mjölken så att munstycket är ungefär en halv tum under ytan och aktivera ångfunktionen genom att vrida reglaget för ånga/varmvatten till ångläget.

8. Vinkla kannan så att ångstaven vilar på kannan pip och sänk den tills ångmunstyckets spets är precis under mjölkens yta. Detta gör att en virvel skapas i mjölken.

OBS! Låt inte ångan spruta ojämnt för då skapas luftigt skum/stora bubblor. Om detta hände så höjer du kannan så att ångmunstycket sänks längre ner i mjölken.

9. När ångan värmer och texturerar mjölken kommer nivån på mjölken i kannan att börja stiga. Följ mjölknivån genom att sänka tillbringaren och håll alltid ångmunstyckets spets strax under ytan.

10. När skummet har bildats höjer du tillbringaren tills ångmunstycket är i mitten av mjölken.

TIPS: Mängden skum som krävs varierar beroende på vilka drycker som görs. En cappuccino kräver t.ex. mer skum än en latte.

11. Stoppa ångan omedelbart genom att flytta reglaget för ånga/varmvatten till AV-läget.

VIKTIGT: Koka inte mjölken.

12. Ta bort tillbringaren, torka omedelbart av ångmunstycket och staven med en ren, fuktig trasa och släpp ut en liten mängd ånga.



Använda funktionen för varmvatten

1. Placera koppen eller behållaren under ång-/hetvattenstaven och aktivera hetvattenfunktionen genom att flytta reglaget för ånga/varmvatten till varmvattenläget.



2. När du har doserat tillräcklig mängde varmvatten i koppen eller behållaren, stoppa varmvattenflödet genom att vrida reglaget för ånga/varmvatten till AV-läget. Varmvattenfunktionen stängs av efter 1 minut.
3. Ta bort koppen eller behållaren och sväng ång-/varmvattenstaven över droppbrickan för att fånga upp eventuella vattendroppar.

Rengöring och underhåll

Stäng alltid av espressomaskinen och dra ut stickkontakten ur eluttaget före rengöring.

Sänk aldrig ner enheten i vatten eller annan vätska. Torka av med en ren, fuktig trasa och låt torka innan förvaring.

Rengöring av filter, portafilterhållare och brygghuvud

- De rostfria stålfiltren och portafilterhållaren ska sköljas under vatten omedelbart efter användning för att avlägsna alla kaffepartiklar. Du kan också använda den grå rengöringsstiftet (mindre stift) för att rensa öppningen.
- Kör regelbundet vatten genom maskinen med portafilterhållaren på plats, men utan malet kaffe, för att skölja ut eventuella kvarvarande kaffepartiklar.
- Insidan av brygghuvudet ska torkas av med en fuktig trasa för att avlägsna eventuella kaffepartiklar.
- Vi rekommenderar att du regelbundet diskar dina portafilter i diskmaskinens övre fack för att förhindra att olja byggs upp mellan filterlagren.

Rengöring av det yttre höljet/koppvärmarplattan

- Det yttre höljet och koppvärmarplattan kan rengöras med en mjuk, fuktig trasa. Använd inga skurmedel eller starka rengöringsmedel.



Rengöring av droppbrickans platta

- Droppbrickans platta bör tas bort, tömmas och rengöras ofta, särskilt när droppskålen är full.
- Droppbrickans platta kan tvättas i varmt tvålvatten och sköljas noga. Använd ett icke-slipande tvättmedel (använd inte slipande rengöringsmedel, rondeller eller trasor, som kan repa ytan).

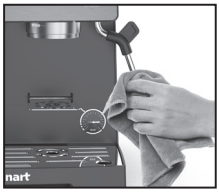
Rengöra droppbrickan

- Droppbrickan kan tas bort efter att plattan har tagits bort och sedan rengjorts med en mjuk, fuktig trasa (använd inga skurmedel eller starka rengöringsmedel).

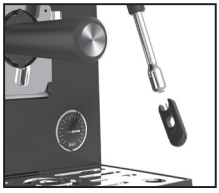
OBS! Rengör inte några delar eller tillbehör i diskmaskinen.

Rengöra ångstaven

- Ångstaven ska alltid rengöras efter ångning av mjölk.
- Torka av ångstaven med en fuktig trasa och sväng sedan tillbaka ångpipan i droppbrickan. Ställ omkopplaren för ånga/varmvatten till läget för varmvatten en kort stund. Detta frigör eventuell kvarvarande mjölk från ångstavens insida.



- Kontrollera att kontrollbrytaren för ånga/varmvatten är i läge AV. Tryck av strömbrytaren, dra ut nätkabeln och låt maskinen svalna.

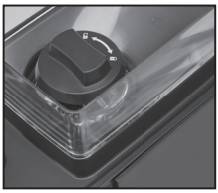


• Om ångstaven förblir blockerad, använd rengöringsstiftet för att rensa öppningen.

Rengöra behållaren

• Kontrollera att enheten är avstängd och urkopplad.

• Bönorna kan tas ut ur behållaren genom att lyfta av locket och vrida vredet till upplåsningsläget. När den är upplåst kan behållaren tas bort för att hälla ut resterande bönor.





Rengöra kvarnen

• Om det finns kvar några bönor i kvarnen sätter du tillbaka behållaren, monterar tillbaka malningskammaren och kör en malningscykel på valfri inställning tills alla bönor har malts. När du är klar kan du fortsätta rengöringen enligt anvisningarna.

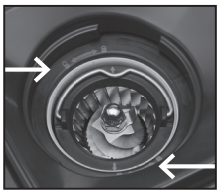
• Ta bort locket till bönbehållaren och vrid lås-/upplåsningsvredet moturs för att frigöra bönbehållaren.



OBS! Du kommer att märka att frigöringspilen och pilen på kvarnen på enhetens insida nu är i linje. De måste vara i linje för att du ska kunna sätta tillbaka behållaren.

• När du har tagit bort bönbehållaren tar du bort kvarnen genom att ta tag i metallhandtaget och lyfta upp det. Använd rengöringsborsten för att ta bort bönor eller diska för hand. Sätt tillbaka kvarnen på enheten och rotera den tills den är helt införd. Tryck ner handtaget, sätt tillbaka och lås behållaren.

OBS! Behållaren kommer inte att sitta på enheten om kvarnen inte har satts i helt.





• Torka av kvarnen med en fuktig trasa.

OBS! Bönbehållaren och locket till bönbehållaren kan tvättas för hand med varmt tvålvatten. Torka noga.

Avkalkning

Avkalkning innebär att kalciumavlagringar som med tiden bildas på kaffemaskinens metalldelar avlägsnas.

För bästa prestanda hos din espressomaskin bör du avkalka enheten då och då.
Frekvensen beror på hårdheten i ditt kranvatten och hur ofta du använder din kaffemaskin.

Maskinen påminner om att rengöra genom att tända AVKALKNINGS-lampan.

Följ instruktionerna nedan för att köra en rengörings-/avkalkningscykel.

1. Placera 2 stora behållare på 1,5 l (50 oz.) under brygghuvudet och ångstaven.
2. Fyll vattenbehållaren till full kapacitet med en blandning av en tredjedel vitvinsvinäger och två tredjedelar vatten eller med en blandning av en avkalkningstablett och vatten på maxnivå.
3. Håll in KALL och ENKEL i tre sekunder, varpå AVKALKNINGS-lampan blinkar.
4. Flytta ång-/varmvattenomkopplaren till varmvattenläget. AVKALKNINGS-lampan blinkar. Rengöringsprogrammet har startat.

• **Avkalkning:** Varmt vatten kommer att rinna från ångstaven och sedan automatiskt växla till brygghuvudet.
När vattentanken är tom blinkar AVKALKNINGS-lampan och lampan FYLL PÅ VATTEN tänds. Fyll vattentanken till maxnivån. Töm droppbrickan och de två stora behållarna och sätt tillbaka dem i enheten. Flytta omkopplaren för ånga/varmvatten upp till ångläget och AVKALKNINGS-lampan tänds.

• **Rengöring:** Varmt vatten kommer att rinna från brygghuvudet och sedan automatiskt växla till ångstaven. När vattentanken är tom släcks AVKALKNINGS-lampan. Lampan FYLL PÅ VATTEN tänds, ÅNG-lampan blinkar och avkalkningen är klar.

Skötsel: All annan service ska utföras av en behörig servicerepresentant.

SIKKERHED FORHOLDSREGLER

Disse vigtige sikkerhedsforanstaltninger er en kritisk del af apparatet. Læs dem alle omhyggeligt, før du bruger apparatet første gang. Du kan beholde instruktionerne til fremtidig reference eller videregive dem til andre brugere.

Apparatet er beregnet til husholdningsbrug og må kun betjenes i overensstemmelse med denne brugsanvisning.

Håndter altid med forsigtighed og advar andre brugere om den potentielle fare.

FARE: Misbrug af apparatet kan forårsage personskade!

1. Kontroller, at netspændingen, der er angivet på mærkepladen, svarer til den lokale strømforsyning.
2. Rul netledningen ud, og ret den ud, ør du bruger apparatet.
3. Placer apparatet på en fast og stabil overflade.
4. Apparatet skal bruges og hvile på et stabilt underlag.
5. Afbryd apparatet fra stikkontakten under følgende forhold:
   - Inden vandtanken fyldes med vand
   - Før du fjerner nogen dele fra apparatet eller genmonterer dele på apparatet.
   - Før rengøring eller vedligeholdelse
   - Når apparatet ikke fungerer korrekt
   - Efter brug af apparatet
6. Tøm vandbeholderen, hvis apparatet ikke har været brugt i længere tid.
7. Lad den køle af, før du sætter dele på eller af, og før du rengør apparatet.
8. Brug altid koldt vand til at lave kaffe. Varmt vand eller andre væsker kan forårsage skade på kaffemaskinen.
9. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå enhver fare.
10. Brug kun kværnen til at male kaffebønner.
11. Børn må ikke lege med apparatet.
12. Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, adskillelse eller rengøring.
13. Apparatet kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fået supervision eller instruktion af en person om brug af apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
14. Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
15. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.
16. For at undgå en fare på grund af utilsigtet nulstilling af termoafbryderen, må dette apparat ikke forsynes via en ekstern koblingsenhed, såsom en timer, eller tilsluttes et kredsløb, der regelmæssigt tændes og slukkes af forsyningen.
17. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
18. Apparatet skal bruges ved omgivelsestemperaturer på +10 til +40 grader.
19. Lad ikke børn røre ved apparatet eller netledningen under driften.
20. Brug ikke et forlængerledningssæt, medmindre den kompetente myndighed har godkendt det.
21. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet strømforsyningen.
22. Brug ikke apparatet i udendørs omgivelser.
23. Brug ikke apparatet til andet end tilsigtet brug.
24. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bord eller bord eller røre ved en varm overflade.
25. Brug eller anbring ikke apparatet på en våd eller varm overflade.
26. Brug ikke apparatet, hvis drypbakken er forkert placeret.
27. Nedsænk ikke apparatet i vand eller andre væsker.
28. Brug ikke apparatet, hvis nogen af apparatets dele er beskadiget.

29. Brug ikke apparatet, når det ikke fungerer korrekt.

30. Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i strømledningen.

31. Placer ikke ledningen på en skarp kant af en genstand.

32. Forsøg ikke at åbne hoveddelen eller afmontere nogen dele fra apparatet, der er ingen del indeni, der kan repareres.

33. Apparatet rengøres normalt efter brug og er ikke beregnet til at blive nedsænket i vand til rengøring, og apparatet må ikke nedsænkes.

34. Det anbefales ikke at bruge tilbehør, der ikke er inkluderet i kassen. Det kan være farligt og bør undgås.

35. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elektrisk brænder eller i en opvarmet ovn.

36. Brug ikke varmtvandsfunktionen kontinuerligt i mere end én vandbeholder.

37. Må ikke placeres i et skab, når det er i brug.

38. Dette apparat er kun til indendørs brug i hjemmet og er ikke beregnet til at blive brugt i applikationer som: personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; etablissementer af typen bed and breakfast.

39. **FORSIGTIG: FORBRÆNDINGSFARE**
ADVARSEL: meget varme overflader. RØR IKKE ved varme overflader, da der kan opstå skader. Brug altid håndtaget. Vær ekstra forsigtig, når du arbejder med varme væsker for at undgå skader fra overløb, dampning og sprøjt. Udskænkede drikkevarer og udslippende damp er meget varme

40. DETTE APPARAT BØR OVERVÅGES. Efterlad ikke uden opsyn under brug, tag stikket ud efter hver brug. Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er tændt eller tilsluttet



For elektriske produkter, der sælges inden for Det Europæiske Fællesskab.

Ved slutningen af det elektriske produkts levetid må det ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Genbrug venligst, hvor der findes faciliteter. Kontakt din lokale myndighed eller forhandler for at få råd om genbrug i dit land.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG

TURVALLISUUTTA KOSKEVAT VAROTOIMET

Nämä tärkeät turvallisuusvarotoimet ovat tärkeä osa laitetta. Lue ne tarkasti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa. Voit pitää ohjeet tulevaa käyttöä varten tai anna ne laitteen muille käyttäjille.

Laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ja sitä saa käyttää vain näiden käyttöohjeiden mukaisesti.

Käsittele aina huolellisesti ja varoita muita käyttäjiä mahdollisista vaaroista.

VAARA: Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa vammoja!

1. Tarkista, että laitteen arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa paikallista sähköverkkoa.
2. Suorista virtajohto ennen laitteen käyttöä.
3. Aseta laite tukevalle ja tasaiselle pinnalle.
4. Laitetta tulee käyttää ja säilyttää vakaalla pinnalla.
5. Irrota laite pistorasiasta seuraavissa tilanteissa:
   - Ennen kuin täytät vesisäiliön
   - Ennen kuin poistat tai kiinnität laitteen osia.
   - Ennen puhdistusta tai huoltoa
   - Jos laite ei toimi oikein
   - Laitteen käytön jälkeen
6. Tyhjennä vesisäiliö, jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan.
7. Anna jäähtyä ennen puhdistusta, käsittelyä tai osien asentamista tai irrottamista.
8. Käytä aina kylmää vettä kahvin valmistukseen. Lämmin vesi tai muut nesteet voivat vahingoittaa kahvikonetta.
9. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valmistajan huoltoliikkeen tai näitä vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
10. Käytä kahvimyllyä vain kahvipapujen jauhamiseen.
11. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
12. Irrota laite aina virtalähteestä, jos se jätetään ilman valvontaa, sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
13. Laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai kokemuksen ja tiedon puute, jos heitä on ohjattu turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit.
14. Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
15. Tämä laite on suunniteltu vain kotitalouskäyttöön.
16. Tämän laitteen turvallisuuden takaamiseksi ja lämpökatkaisijan tahattoman palautumisen välttämiseksi sitä ei saa käyttää ulkoisen kytkimen, kuten ajastimen, kautta eikä liittää piiriin, joka kytkeytyy säännöllisesti päälle ja pois esimerkiksi sähköverkon ohjaamana.
17. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
18. Laitetta tulee käyttää ympäristön lämpötilassa +10 °C – +40 °C.
19. Älä anna lasten koskea laitteeseen tai virtajohtoon, kun laite on käynnissä.
20. Älä käytä jatkojohtoa, ellei sitä ole hyväksytty käytettäväksi asiantuntijan toimesta.
21. Älä jätä laitetta ilman valvontaa, kun se on kytketty virtalähteeseen.
22. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
23. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen aiottuun käyttötarkoitukseen.
24. Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
25. Älä käytä tai aseta laitetta märälle tai kuumalle pinnalle.
26. Älä käytä laitetta, jos tippa-alusta ei ole oikein paikallaan.
27. Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.
28. Älä käytä laitetta, jos jokin sen osa on vaurioitunut.
29. Älä käytä laitetta, jos se ei toimi oikein.
30. Älä irrota laitetta virtalähteestä vetämällä virtalähteestä.
31. Älä aseta johtoa terävien reunojen lähelle.

32. Älä avaa laitteen runkoa tai irrota osia; laitteen sisällä ei ole huollettavia osia.

33. Laitetta ei ole tarkoitettu upotettavaksi veteen puhdistusta varten. Laitetta ei saa upottaa veteen.

34. Muiden kuin pakkauksesta löytyvien lisätarvikkeiden käyttöä ei suositella. Se voi olla vaarallista ja sitä tulee välttää.

35. Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähköpolttimen lähelle tai lämmitettyyn uuniin.

36. Älä käytä kuumavesitoimintoa yhtä täytettyä vesisäiliöllistä enempää ilman taukoa.

37. Älä laita laitetta kaappiin, kun se on käytössä.

38. Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa, eikä sitä ole tarkoitettu käytettäväksi esimerkiksi seuraavissa kohteissa: henkilökunnan keittiötilat kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatiloilla; asiakaskäyttö hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä; bed and breakfast -tyyppisissä majoitusliikkeissä.

39. **VAROITUS: PALOVAARA VAARA**: Älä koske kuumiin pintoihin. ÄLÄ KOSKE kuumiin pintoihin loukkaantumisvaaran välttämiseksi. Käytä aina kahvaa. Ole varovainen kuumien nesteiden kanssa välttääksesi ylivuodot, höyryt ja roiskeet. Annostellut juomat ja laitteesta tuleva höyry ovat erittäin kuumia

40. VALVOTTAVA LAITE. Älä jätä laitetta valvomatta käytön aikana. Irrota laite käytön jälkeen. Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on päällä tai kytkettynä virtalähteeseen



EU-alueella myytävät sähkölaitteet.

Kun laitteen käyttöikä päättyy, sitä ei saa hävittää sekajätteen mukana. Kierrätä laite, jos mahdollista. Tarkista paikalliset kierrätysohjeet viranomaiselta tai jälleenmyyjältä.

LAITA NÄMÄ KÄYTTÖOHJEET TALTEEN

VAIN KOTITALOUS-KÄYTTÖÖN

SIKKERHETSANVISNINGER

Disse sikkerhetsanvisninger utgjør en viktig del av apparatet. Vennligst les alt nøye gjennom før du tar i bruk apparatet for første gang. Oppbevar instruksjonene for fremtidig referanse eller gi den videre til andre brukere.

Dette apparatet er ment for bruk i private husholdninger og må kun brukes i samsvar med disse bruksanvisningene.

Vær alltid forsiktig når du håndterer apparatet og advar andre brukere om potensielle farer.

FARE: Feil bruk av apparatet kan forårsake skade!

1. Kontroller at nettspenningen som er angitt på typeskiltet samsvarer med den lokale strømforsyningen.
2. Rull ut og rett ut strømledningen før du tar i bruk apparatet.
3. Plasser apparatet på en fast og stabil overflate.
4. Apparatet må plasseres og brukes på en stabil overflate.
5. Koble apparatet fra stikkontakten under følgende forhold:
   - Før vannbeholderen er fylt med vann
   - Før du fjerner deler fra apparatet eller setter tilbake deler på apparatet.
   - Før rengjøring eller vedlikehold
   - Når apparatet ikke virker som det skal
   - Når du er ferdig med å bruke apparatet
6. Tøm vannbeholderen hvis apparatet ikke skal brukes i en lengre periode.
7. La det avkjøles før du setter på eller tar av deler, samt før rengjøring av apparatet.
8. Bruk alltid kaldt vann for å lage kaffe. Varmt vann eller andre væsker kan skade kaffemaskinen.
9. Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, serviceagenten eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå fare.
10. Kvernen skal kun brukes til å male kaffebønner med.
11. Barn må ikke leke med apparatet.
12. Koble alltid fra apparatet fra hvis det etterlates uten tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
13. Apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og kunnskap, hvis de har fått veiledning eller instruksjoner av en person om hvordan apparatet brukes på en sikker måte, og de forstår farene som er involvert.
14. Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn.
15. Dette apparatet er kun ment for bruk i private husholdninger.
16. For å unngå fare som følge av utilsiktet tilbakestilling av den termiske sikringen, må apparatet ikke forsynes via en ekstern bryter, som for eksempel en tidtaker eller en krets som regelmessig slås av og på.
17. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av brukeren må ikke utføres av barn uten tilsyn.
18. Apparatet må brukes ved omgivelsestemperaturer mellom +10 °C og +40 °C.
19. Ikke la barn få berøre apparatet eller strømledningen under drift.
20. Ikke bruk en skjøteledning med mindre det er godkjent av en kompetent myndighet.
21. Apparatet må ikke være uten tilsyn når det er koblet til strømforsyningen.
22. Apparatet må ikke brukes utendørs.
23. Ikke bruk apparatet til annet enn dets tiltenkte bruk.
24. Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanten eller berøre varme overflater.
25. Ikke bruk apparatet eller plasser det på en våt eller varm overflate.
26. Ikke bruk apparatet hvis dryppbrettet er feilplassert.
27. Ikke senk apparatet i vann eller andre væsker.
28.. Ikke bruk apparatet hvis noen av delene er skadet.
29. Ikke bruk apparatet hvis det ikke virker som det skal.

30. Ikke koble fra apparatet ved å trekke i strømledningen.

31. Ikke plasser ledningen på en skarp kant eller på et objekt.

32. Ikke prøv å åpne hoveddelen eller demontere noen deler fra apparatet, da det er ingen deler inne i apparatet som kanrepareres.

33. Apparatet rengjøres på vanlig vis etter at det er blitt brukt og må på ingen måte senkes i vann, heller ikke for rengjøring.

34. Det anbefales ikke å bruke tilbehør som ikke følger med i esken. Dette kan være farlig og må derfor unngås.

35. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassbrenner, elektrisk brenner eller i en oppvarmet ovn.

36. Ikke bruk varmtvannsfunksjonen kontinuerlig i lengre enn én full vannbeholder.

37. Ikke plasser apparatet i et skap når det er i bruk.

38. Dette apparatet er kun beregnet for innendørs bruk i husholdninger, og er ikke beregnet for bruk i f.eks. personalkjøkken i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer, på gårder, av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder, som foreksempel bed and breakfast.

39. **OBS! BRANNFARE**
ADVARSEL: veldig varme overflater. IKKE BERØR varme overflater, da dette kan føre til personskader. Bruk alltid håndtaket. Vær ekstra forsiktig ved håndtering av varme væsker for å unngå personskader fra søl, damp og sprut. Tilberedte drikker og damputslipp er svært varme.

40. DETTE ER ET APPARAT SOM KREVER TILSYN. Ikke la apparatet stå uten tilsyn under bruk, og trekk ut kontakten etter hver bruk. Apparatet må aldri stå uten tilsyn når det er i bruk eller koblet til



For elektriske produkter som selges innenfor EU.

Når det elektriske produktet har nådd slutten av sin levetid, skal det ikke kastes sammen med husholdningsavfall. Resirkuler der det er mulig. Sjekk med din lokale myndighet eller forhandler for informasjon om resirkulering i ditt land.

LAGRE DISSE INSTRUKSJONENE

KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUK

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Wspomniane środki ostrożności stanowią krytyczną część urządzenia. Należy je uważnie przeczytać przed pierwszym użyciem urządzenia. Można zachować instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub przekazać ją innym użytkownikom.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i może być eksploatowane wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.

Należy postępować z urządzeniem zachowując ostrożność i ostrzegać innych użytkowników o potencjalnych zagrożeniach.

NIEBEZPIECZEŃSTWO: Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może prowadzić do obrażeń!

1. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej odpowiada lokalnemu napięciu zasilania.
2. Przed użyciem urządzenia należy rozwinąć i wyprostować przewód zasilający.
3. Ustawić urządzenie na twardym i stabilnym podłożu.
4. Urządzenie należy eksploatować i stawiać na stabilnej powierzchni.
5. Urządzenie należy odłączać od gniazdka sieciowego pod następującymi warunkami:
   - Przed napełnieniem zbiornika wodą
   - Przed demontażem komponentów z urządzenia lub ponownym montażem komponentów w urządzeniu.
   - Przed czyszczeniem lub konserwacją
   - Gdy urządzenie nie działa prawidłowo
   - Po użyciu urządzenia
6. Opróżnić zbiornik na wodę, jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas.
7. Przed zamontowaniem lub demontażem elementów oraz przed czyszczeniem urządzenia odczekać, by ostygło.
8. Do zaparzania kawy zawsze używać zimnej wody. Ciepła woda lub inne płyny mogą uszkodzić ekspres do kawy.
9. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożeń, musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub odpowiednio wykwalifikowana osoba.
10. Młynek należy wykorzystywać tylko do mielenia ziaren kawy.
11. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
12. Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania, jeśli jest pozostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
13. Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją zagrożenia.
14. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
15. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
16. Aby uniknąć zagrożenia związanego z przypadkowym zresetowaniem wyłącznika termicznego, urządzenia nie można zasilać za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia przełączającego, takiego jak wyłącznik czasowy, ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć.
17. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani wykonywać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
18. Urządzenie należy eksploatować w temperaturze otoczenia od +10°C do +40°C.
19. Nie można pozwalać dzieciom dotykać urządzenia lub przewodu zasilającego podczas jego pracy.
20. Nie stosować przedłużacza, chyba że posiada certyfikat właściwego organu.
2. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest podłączone do zasilania sieciowego.
22. Nie można wykorzystywać urządzenia w warunkach zewnętrznych.
23. Nie używać urządzenia w sposób inny, niż zgodny z jego przeznaczeniem.
24. Nie można dopuścić, aby przewód zasilający wystawał poza krawędź stołu lub blatu, ani dotykał gorących powierzchni.
25. Nie eksploatować ani nie ustawiać urządzenia na mokrej lub gorącej powierzchni.

26. Nie wolno używać urządzenia, jeśli tacka ociekowa nie została ustawiona prawidłowo.

27. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub płynach.

28. Nie wolno używać urządzenia, jeśli którykolwiek z jego komponentów jest uszkodzony.

29. Nie wolno używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo.

30. Nie wolno odłączać urządzenia ciągnąc za przewód zasilający.

31. Nie wolno układać przewodu na ostrych krawędziach obiektów.

32. Nie można otwierać korpusu urządzenia ani demontować jego komponentów, ponieważ wewnątrz nie ma żadnych elementów przeznaczonych do serwisowania.

33. Urządzenie zwyczajowo czyści się po użyciu i nie wolno go zanurzać w wodzie w celu jego oczyszczenia.

34. Nie zaleca się stosowania akcesoriów, które nie zostały dołączone do zestawu. Może to być niebezpieczne i należy tego unikać.

35. Nie wolno ustawiać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w rozgrzanym piekarniku.

36. Nie wykorzystywać funkcji grzania wody w trybie ciągłym dla więcej niż jednego zbiornika wody.

37. Nie wstawiać urządzenia do szafki podczas użytkowania.

38. Urządzenie jest przeznaczone do stosowania wewnątrz pomieszczeń, w domu nie jest natomiast przeznaczone do wykorzystywania: w kuchniach dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; w gospodarstwach rolnych; przez klientów hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych; w obiektach noclegowych typu „Bed and breakfast”

39. **UWAGA: RYZYKO OPARZEŃ**
OSTRZEŻENIE: bardzo gorące powierzchnie. NIE DOTYKAĆ gorących powierzchni, ponieważ może to prowadzić do obrażeń. Zawsze korzystać z uchwytu. Aby uniknąć obrażeń spowodowanych przelaniem, parą i rozbryzgami gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność. Rozlewane napoje i wytwarzana para są bardzo gorące.

40. NINIEJSZE URZĄDZENIE WYMAGA OBECNOŚCI UŻYTKOWNIKA. Do wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Należy je odłączać po każdym użyciu. Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do zasilania.



Dotyczy wyrobów elektrycznych sprzedawanych na terytorium Wspólnoty Europejskiej.

Na koniec okresu eksploatacji wyrobu nie należy go utylizować z odpadami domowymi. Sugerujemy recykling w odpowiednim zakładzie. Porady dotyczące recyklingu w swoim kraju można uzyskać od lokalnych władz lub sprzedawcy.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Cuisinart



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy - France

Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja międzynarodowa

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:
FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :
ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:
ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:
DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:
NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:
POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:
FINNISH : CUISINART takaa, että sen asiakaspalveluun on helpompi ottaa yhteyttä kaikissa maissa. Pyydä oman alueesi asiakaspalvelua koskevat lisätiedot soittamalla seuraavaan numeroon:
DANISH : CUISINART garanterer nem kontakt med sin kundeservice i hvert land. For nærmere oplysninger om kundeservice i dit område skal du ringe på:
NORWEGIAN : CUISINART forsikrer deg om at det er enkelt å komme i kontakt med kundeservicen vår i alle land. For mer informasjon om tilgangen til kundeservice der du bor, ring:
SWEDISH : CUISINART garanterar enklare kontakt med kundtjänst i varje land. För information om kundtjänst i ditt område, ring:

France	**N°VERT 00 800 2011 2014**
Belgique, België, Belgien	**GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**
Nederland	**+31 (79) 363 4242**
Deutschland	**GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**
Italia	**GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**
España	**GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**
Portugal	**GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**
Polska	**GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca

---

• Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.
• Please keep this warranty card with your original proof of purchase.
• Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.
• Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs
• Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.
• Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.
• Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.
• Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ENGLISH: GUARANTEE
Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)
Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ITALIANO: GARANZIA
Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTíA
Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

DEUTSCH: GARANTIE
Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs (Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE
Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

POLSKI: GWARANCJA
Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

FINNISH: GUARANTEE
Cuisinart tarjoaa sinulle 3 vuoden takuun. Tarjoamme tänä aikana laitteen tavanomaisen vaihto-oikeuden (samaan tai vastaavaan laitteeseen). Takuun hyödyntäminen edellyttää, että tämän takuulipukkeen mukaan on liitettävä alkuperäinen ostotodistus (kuitti) ja täydelliset yhteystietosi. Takuu ei kata vahinkoja, jotka ovat seurausta laitteen väärinkäytöstä, putoamisesta tai purkamisesta tai valtuuttamattomien henkilöiden suorittamasta korjauksesta. Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi.

DANISH: GUARANTEE
Cuisinart tilbyder tre års garanti. Vi tilbyder standardudskiftning af apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne periode. For at udnytte garantien skal du vedlægge det originale bevis på købet (købsbevis eller kvittering) med denne garantiseddel sammen med dine fulde kontaktoplysninger. Denne garanti dækker ikke skader, som er forårsaget af misbrug, fald, demontering eller reparationer, der er udført at uautoriseret personale. Denne garanti påvirker på ingen måde dine lovbestemte rettigheder.

NORWEGIAN: GUARANTEE
Cuisinart tilbyr deg en 3-års garanti. Vi tilbyr standard bytte av apparatet (identisk eller tilsvarende) i denne perioden. For å dra nytte av denne garantien, må det originale kjøpsbeviset (salgsbillett eller kvittering) legges ved denne garantiseddelen sammen med kontaktopplysningene dine. Garantien dekker ikke skader som skyldes feil bruk, fall, demontering eller reparasjon av uautoriserte personer. Denne garantien påvirker på ingen måte dine lovbestemte rettigheter.

SWEDISH: GUARANTEE
Cuisinart ger dig tre års garanti. Under denna tid erbjuder vi standard utbyte av apparaten (identisk eller likvärdig). För att utnyttja garantin måste ursprungligt köpbevis (kvitto) bifogas denna garantitalong tillsammans med dina fullständiga kontaktuppgifter. Garantin täcker inte skada som orsakats av felaktig användning, fall, isärmontering eller reparation utförd av icke auktoriserad person. Denna garanti har ingen inverkan på dina lagstadgade rättigheter.



BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.cuisinart.eu

IB-25/120