

Breville

Prima Latte AutoLuxe

User Guide

VCF194X, VCF195X



GB	User Guide	3-41
FR	Guide de l'utilisateur	42-80
DE	Benutzerhandbuch	81-119
ES	Guía del usuario	120-158
IT	Guida per l'utente	159-197
RO	Ghid de utilizare.....	198-236
PL	Podręcznik użytkownika	237-275

**SCAN HERE**

For your hands-on interactive guide.

SCANNEZ CE CODE

pour obtenir le guide pratique et interactif.

HIER SCANNEN

Für Ihre praktische interaktive Anleitung.

ESCANEAR ESTO

Para ver una práctica guía interactiva.

SCANSIONARE QUI

Per la una guida pratica e interattiva.

SCANAȚI AICI

Pentru ghidul dvs. interactiv.

SKANUJ TUTAJ

Twój praktyczny i interaktywny przewodnik.

Contents

4 - 5	Breville's Safety Precautions
6 - 12	Features of your Prima Latte AutoLuxe
13 - 14	Before first use
15 - 16	Quick coffee making guide
17	Fine tuning your Espresso
18	Milk Container Adjustments
19	EasySwitch Hopper
19 - 20	Favourite Features
21	Espresso Extraction Guide
22	Low Water Alert and Dry Tank Alert
23	Bean Hopper Indicator
24	Hard and soft water selection
25	Restore all settings
26	No Milk Foam - Troubleshooting
27 - 31	Troubleshooting Guide
32 - 38	Care and cleaning
39	Descale
40	Customer Care / Spare Parts
41	Additional Info

Breville's Safety Precautions

IMPORTANT SAFEGUARDS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

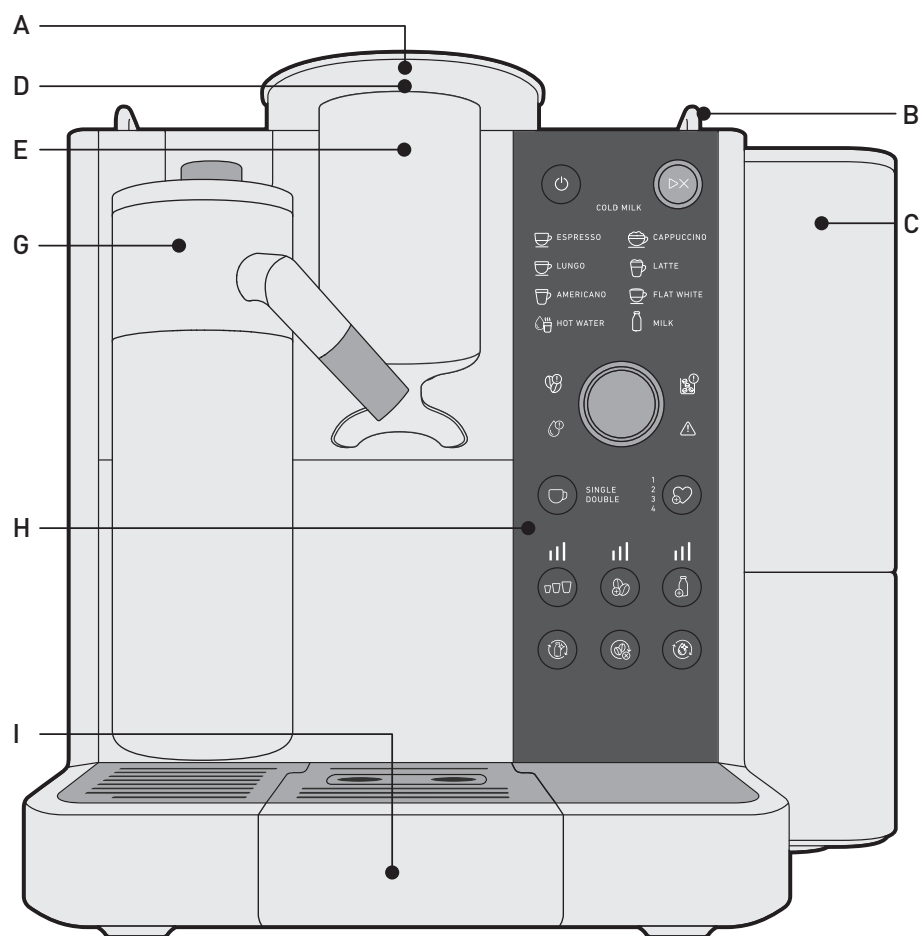
1. Read all instructions before using this product.
2. This appliance shall not be used by children.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
4. Do not remove the Brew Mechanism during the espresso pour or water flow as the unit is under pressure. Removing the Brew Mechanism during either of these operations can lead to a scalding or injury.
5. Always disconnect the plug from the power outlet prior to cleaning the espresso machine or if there is any problem during the coffee making process.
6. Do not place hands directly under the steam, hot water, hot milk or espresso pour as this can lead to a scalding or injury.
7. The Milk Outlet and Dispense Head become very hot during operation. This may cause burns in case of contact, therefore avoid any direct contact with these parts.
8. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Even after use, the heating element surface is subject to residual heat after use.
9. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use. Injury could occur from misuse.
10. To protect against electric shock, do not immerse the appliance or power cord and plug in water or any other liquid. Wash the following parts in warm water with a mild detergent; milk tank assembly, brew mechanism, drip tray grill, drip tray assembly, puck bin, bean hopper and water reservoir. Rinse and dry each part thoroughly before replacing. See Care & Cleaning section for full details.
11. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; Farm houses; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.
12. Do not operate without water in reservoir. Fill reservoir with only clean and cold water. Observe the maximum filling volume. Do not fill above MAX fill line or maximum filling volume.
13. Do not allow the Power Cord to come into contact with the hot parts of the espresso machine.
14. Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or if the appliance has been damaged in any manner. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
15. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
16. Keep the area above the appliance clear during use, as hot steam will escape the appliance.
17. CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents when cleaning. Use a soft cloth and mild detergent.
18. To protect against electric shock, do not place or immerse the main body of the appliance or power cord and, plugs, or appliance in water or other liquid.
19. Wash parts in a solution of hot water and mild liquid soap. Dry thoroughly. See Routine Cleaning Section. (include instructions on how to clean

Breville's Safety Precautions

- surfaces in contact with food).
20. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove or become knotted, trapped or pinched.
21. Do not place appliance on or near a hot flame, electric element or on a heated oven.
22. Always use appliance on a dry, stable, level surface.
23. Always switch off, unplug and allow to cool before removing/fitting parts and before cleaning.
24. Unplug from outlet when either the appliance or display clock (if provided) is not in use, and before cleaning.
25. Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug – do not pull on the cord.
26. Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
27. Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
28. Never leave an appliance unattended while in use.
29. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors or for commercial purposes.
30. This appliance generates heat during use. Adequate precaution must be taken to prevent the risk of burns, scalds, fires or other damage to persons or property caused by touching the exterior whilst in use or during cooling.
31. Do not use the appliance if it has been dropped, if there are any visible signs of damage or if it is leaking.
32. The coffee-maker shall not be placed in a cabinet when in use.
33. The heating element surface is subject to residual heat after use.
34. Avoid spilling water on the connector.

- Ensure care when handling sharp blades or burrs in the coffee grinder when cleaning or adding beans
- Always ensure machine is switched off.
- Do not put hands in bean hopper when in use to avoid injury.
- Check hopper for presence of foreign objects before using.

Features of your Prima Latte AutoLuxe



A. Removable Bean Hopper

B. Aluminium Top Bars

Note: The aluminium bars are not handles and should not be used to lift or move the machine, just the water tank.

C. Water Tank with lid

D. Removable Top Burr

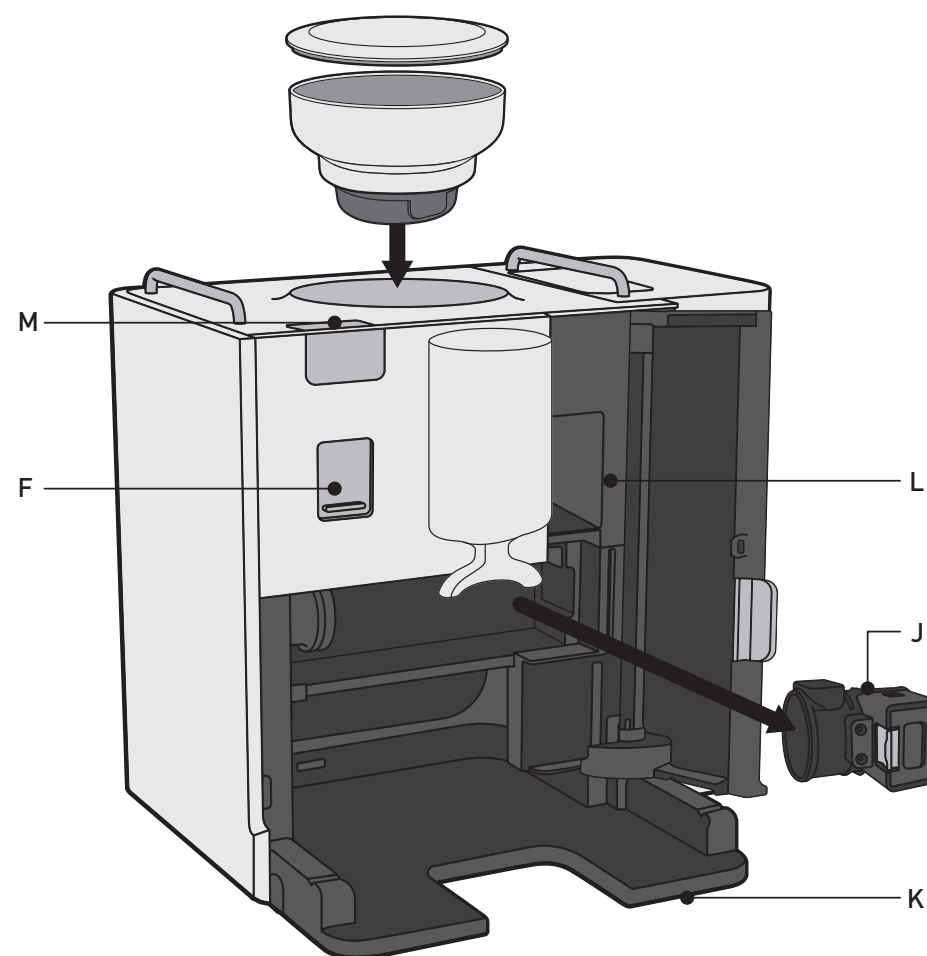
E. Dispense Head (height adjustable)

F. Steam Outlet Cover

G. Milk Container (see also page 9)

H. Control Panel

Features of your Prima Latte AutoLuxe



I. Drip Tray (see also page 8)

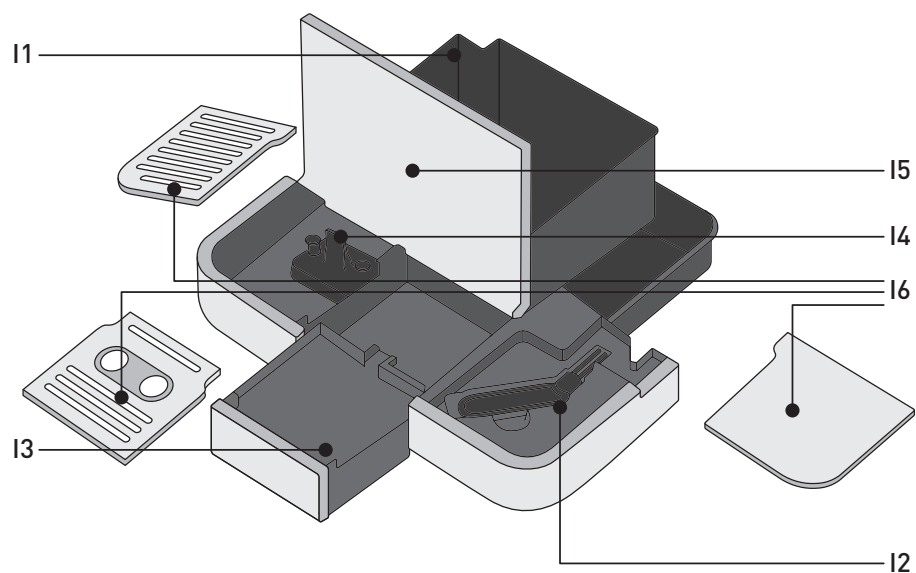
J. Removable Brew Mechanism

K. Non-slip Feet (not shown)

L. Aerator (alternative) storage (see also page 9)

M. Milk Container Release button

Features of your Drip Tray (I)



I1. Removable Puck Bin

I2. Cleaning brush and storage position

**I3. Removable centre section
for travel cups**

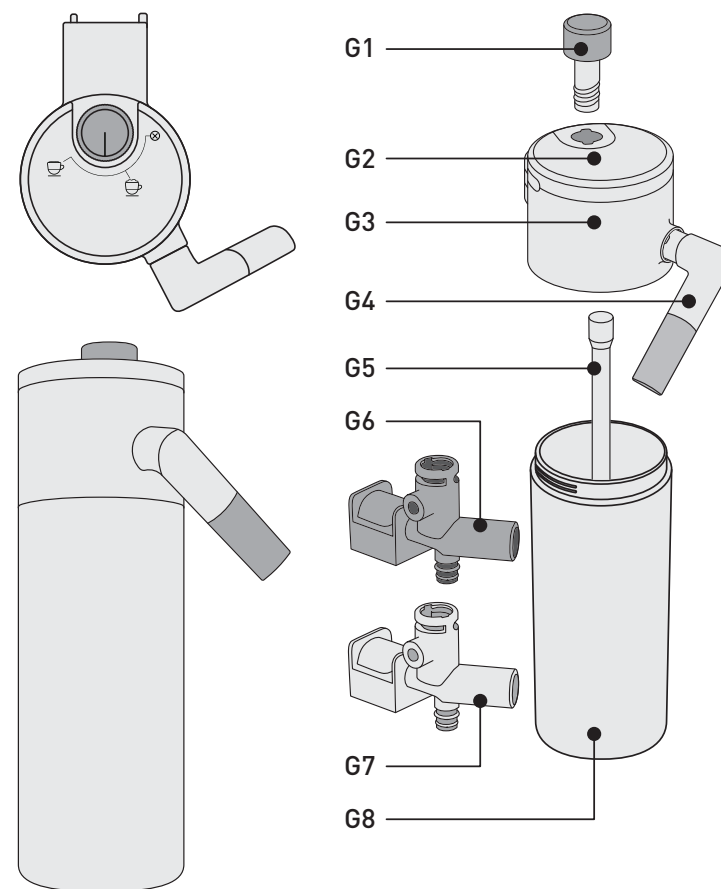
I4. Drip Tray 'full' float indicator

Important: When indicator becomes visible through the Drip Tray cover then remove and empty water.

I5. Front Panel (removable)

**I6. Removable stainless steel
drip tray covers**

Features of your Milk Container (G)



G1. Texture Selector

Turn the texture selector on the top of the Milk Container to select frothed or flat milk, or remove for cleaning.

 -Flat Milk

 -Frothed Milk

 -Remove

G2. Lid (removable)

For access to refill during brewing.

G3. Container Head

G4. Milk Spout

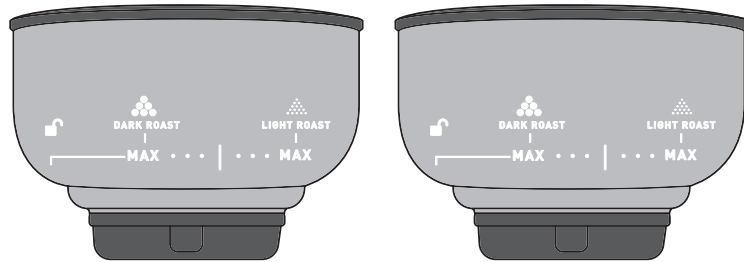
G5. Milk pipe removable

G6. Frothing Aerator (Hot)

G7. Frothing Aerator (Cold)

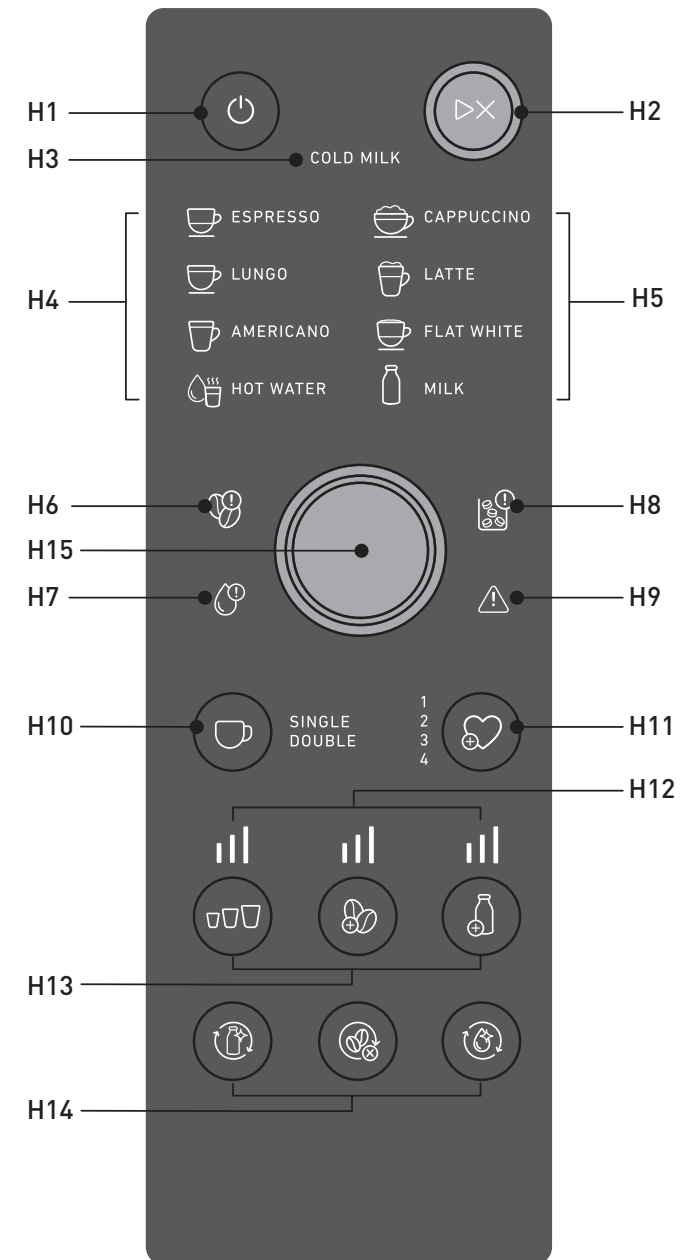
G8. Milk Container

Removable Bean Hopper (A)



Note: Your machine will automatically dispense water to ensure the freshest coffee possible, when first switched on and when shutting down. This is normal operation.

Features of your Prima Latte AutoLuxe



Features of your Control Panel (H)

H1. Power button

Power button illuminates whenever the unit is on, illumination will pulse during heat-up.

H2. Start/Stop button

Press to start or stop the selected function. Illumination will pulse when the machine is ready to brew your beverage.

H3. Cold milk indicator

Indicates the cold milk aerator is installed.

H4. Illuminated icons left column: Espresso based drinks

- Espresso
- Lungo
- Americano
- Hot Water

H5. Illuminated icons right column: Espresso based drinks with milk

- Cappuccino
- Latte
- Flat White
- Milk

H6. Warning - Bean Hopper

Flashes when the bean hopper is not installed.

H7. Warning - Water Level Indicator

Illuminates when the minimum water level has been reached, flashes when the tank is dry.

H8. Warning - Empty Puck Bin

Illuminates when puck bin needs emptying.

H9. Warning - Alert indicator

Illuminates if Drip Tray or Brew mechanism are not correctly installed. Flashes if the Brew Mechanism is jammed.

H10. Single or Double Espresso button

Press to toggle between single or double Espresso as the base for your drink.

H11. User Favourites button

Press and hold to save the current coffee settings. See separate section.

H12. Size icons:

 Small, medium and large selection. Press associated buttons to toggle between.

H13. Top Row buttons left to right:



A. Drink size – press to cycle through the incremental drink sizes.



B. Coffee strength – press to increase coffee strength.



C. Milk amount – press to increase the amount of milk added to the drink (Milk based drinks only).

H14. Bottom Row buttons left to right:



A. Clean milk mechanism – press to flush through the Milk Container with water.



B. Purge beans – press and hold to clear the grind mechanism of beans, used when swapping Bean Hoppers.



C. Clean and Descale button – illuminates when a descale cycle is needed. See separate section.

H15. Selection Dial

Scroll in both directions to allow selection of the 8 base drinks.

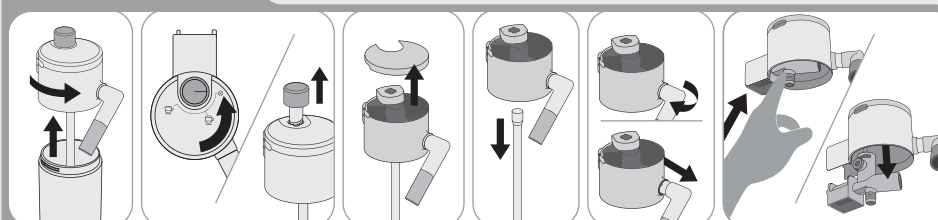


SCAN HERE
For your hands-on interactive guide.

Before First Use

Use below information to help with the first time set up.

1. Disassemble Milk Container



Twist to remove the Milk Container head from the container.

Turning the Texture Selector to  position pull up to remove.

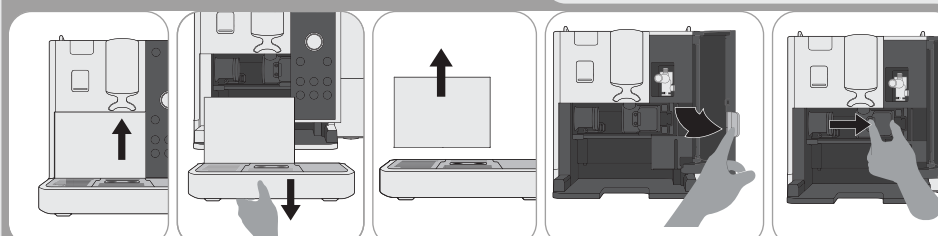
Lift lid from position.

Pull the Milk Pipe down to remove.

Rotate the Milk Spout clockwise to position shown and pull forward to release. Do not remove completely.

To release the fitted Aerator, pivot it downward from the rear to release, then remove it from the milk container head.

2. Disassemble Drip Tray from machine and remove Brew Mechanism



Move dispense head upwards to the uppermost position.

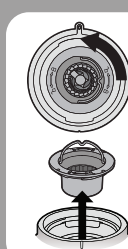
Slide drip tray forward and remove from machine.

Remove front panel from drip tray by pulling upwards.

Open control panel door.

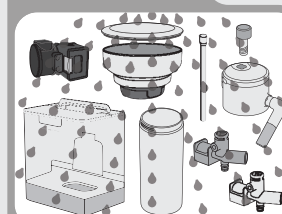
Compress red button and remove Brewing Mechanism from the machine.

3. Remove Top Burr



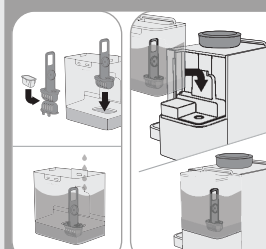
Remove Top Burr, rotating anti clockwise to unlock.

4. Wash and Dry Parts



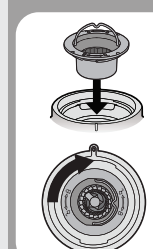
Wash the Milk Container parts, Bean Hopper, Top Burr, Aerators and Water Tank in warm water with a mild detergent. Rinse and allow thorough air drying.
Note: Before cleaning, remove the red plug at the bottom of the Water Tank and safely discard.

5. Set up Water Tank



Place the charcoal filter into the holder and insert it into the Water Tank. Fill tank with water and install onto the machine.

6. Insert Top Burr



Insert Top Burr, rotating clockwise to lock.



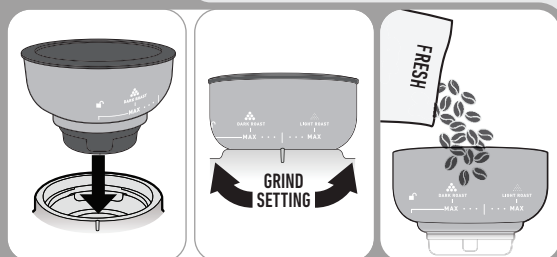
SCAN HERE
For your hands-on
interactive guide.

Quick Coffee Making Guide

Use below guide to help you make your first cup of coffee.

Please note: Each time the machine is turned on, it performs an automatic preheat and rinse cycle which cannot be interrupted. The machine is not ready for use until the cycle has been completed.

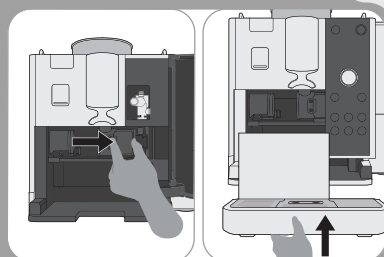
7. Insert Bean Hopper



Insert and turn Hopper to set Grind Setting, initially aligning the centre. Fill with roasted coffee beans. For further Grind Setting adjustment see Extraction Guide.

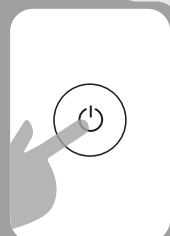
Note: The espresso machine self-regulates grind quantity based on the previous cycle.

8. Reinstall Brew Mechanism and Drip Tray



Reinstall the brew mechanism back into the machine and close the control panel door. Reinsert the drip tray back onto the machine.

9. Start Up



Plug in at socket. Press the power button. The indicator light will pulse during heat up. Start-up cleaning will occur.

10. Assemble Milk Container and Purge



Reassemble the milk container in reverse of disassembly and fill halfway with water. Adjust the Texture Selector as needed.

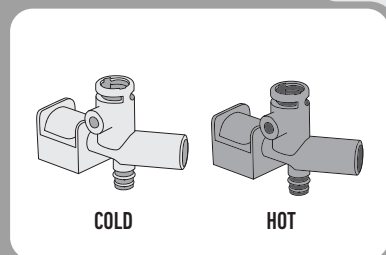
Open the Steam Outlet Cover and install Milk Container, pushing until the 'click'.

Place cup on drip tray and position spout.

Turn Selection Dial to Milk. Then select large milk. Press start button to begin dispense.

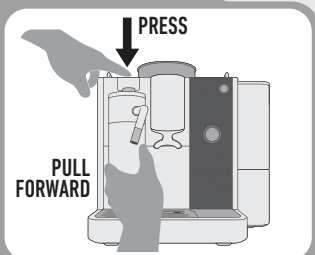
Repeat as needed to empty container.

Optional: Milk Container Adjustments



Your machine uses an Aerator to draw milk from the Milk Container. You can switch between hot and cold Aerators depending on whether you are making a hot or cold milk based beverage (see page 18).

Milk Container Removal



To release the Milk Container, ensure dispense has stopped. Press the button on top of the machine at the same time as pulling the Milk Container forward to release.

Important: Your coffee machine will produce coffee based drinks of two different types:

1. ESPRESSO BASED DRINKS

- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

These are drinks that are made using a base Espresso shot, mixed or diluted with water in different manners (or hot water only).

2. ESPRESSO BASED DRINKS WITH MILK

- CAPPUCCINO (FROTHED)
- LATTE (FROTHED)
- FLAT WHITE (FLAT)
- MILK (FLAT)

These are drinks that use a base Espresso shot that is then mixed with varying quantities of milk that has been specifically prepared.

Tip: Use the Texture Selector to customise each drink, cappuccinos and lattes typically use frothed milk, while flat whites use flat milk.

Customise your beverage

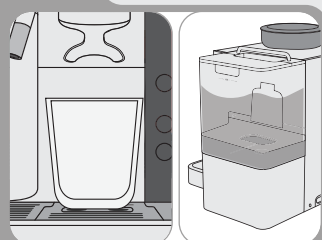
SIZE: ESPRESSO STRENGTH: MILK AMOUNT:

Tip: Once you've selected your beverage, the machine automatically applies the recommended settings. If you wish, you can customise your beverage by adjusting the size, espresso strength and/or milk amount by toggling through the corresponding buttons.

1. ESPRESSO BASED DRINKS:

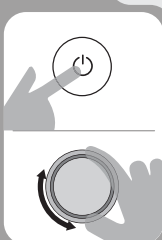
ESPRESSO LUNGO AMERICANO HOT WATER

1. Prep



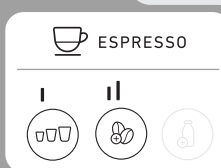
Place cup on drip tray, check water level in tank.

2. Start Up



With machine powered on, turn selection dial to select chosen drink i.e. 'Espresso'.

3. Customise



Once you've selected your beverage, the machine automatically applies the recommended settings. If you wish, you can customise your beverage by adjusting the size and espresso strength by toggling the corresponding buttons. **Note:** As this example beverage does not require milk it will not be possible to select this feature.

4. Brew

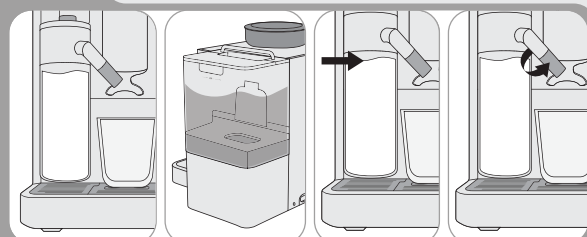


Press start button, machine will brew and dispense.

2. ESPRESSO BASED DRINKS WITH MILK:

CAPPUCCINO LATTE FLAT WHITE MILK

1. Prep

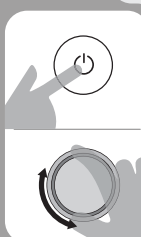


Place cup on the drip tray and check water level in tank.

Check milk fill level (for larger drinks fill milk to max indicator line).

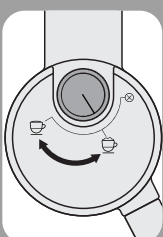
Ensure milk spout is aligned with the mug.

2. Start Up



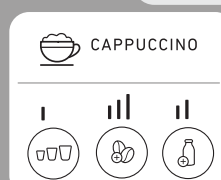
With machine powered on, turn selection dial to select chosen drink i.e. 'Cappuccino'.

3. Froth Adjustment



Check Texture Selector position to ensure it is correct for your preferred milk texture.

4. Customise



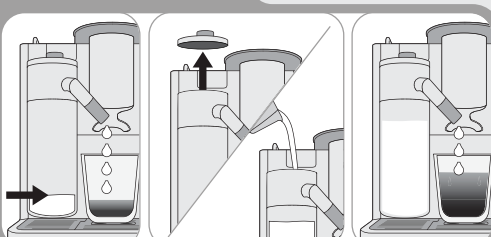
Once you've selected your beverage type, the machine automatically applies the recommended settings. If you wish, you can customise your beverage by adjusting the size, espresso strength and/or milk amount by toggling through the corresponding buttons.

5. Brew



Press start button, machine will brew and dispense.

Note: Running low on milk



If your machine is running low on milk during dispense, remove milk container lid and fill container while in position.

Note: These steps work when both the Hot and Cold Aerators are installed. **Note:** See how to save your Favourite Drink setting (page 19).

Fine tuning your Espresso

Customisable - Extraction Temperature

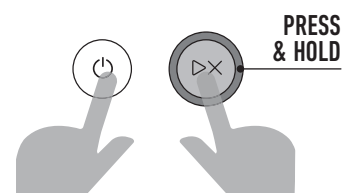
You can adjust the water temperature used for espresso extraction in 2°C increments between 88 and 94 °C, to cater for different types of roasted coffee beans and for personal preference.

- Higher temperatures generally increase bitterness and decrease acidity.

- Lower temperatures generally decrease bitterness and increase acidity.

Adjusting Extraction Temperature

- Starting from the READY state, press and hold the Power and Start/Stop button.



•The machine will beep and 4 drink options will begin to pulse.

The drink options correspond to specific temperatures:

Drink	Temperature
Espresso	88°C
Lungo	90°C
Americano	92°C
Hot Water	94°C

Turn the Selection Dial until you have reached your chosen temperature. When selected, the illumination for the specific drink will stop pulsing 'ie. Lungo'.



To save the setting, press the Start/Stop button, the machine will beep and the setting will be saved. The machine will return to the ready state.



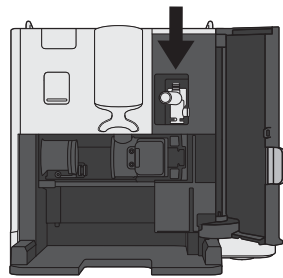
Milk Container Adjustments

Your machine uses the Aerator to produce frothed or microfoamed milk:

Hot Aerator – designed to dispense milk for hot espresso based beverages.

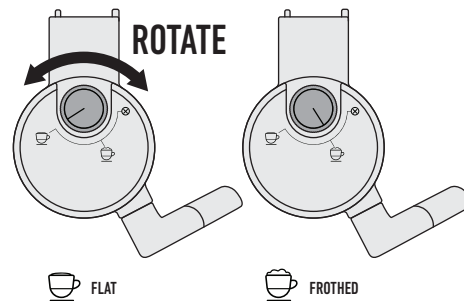
Cold Aerator (blue) – designed to dispense milk for cold espresso based beverages.

To change between making hot and cold drinks the Frothing Aerator can be swapped. When not in use the alternative aerator can be easily stored behind the Control Panel.



Milk can be dispensed from both the Hot or Cold Aerator either frothed or flat, this can be adjusted by rotating the Texture Selector (G1) depending on the drink being made.

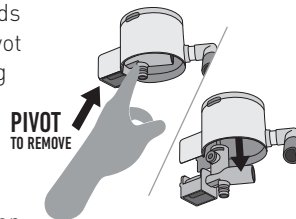
To adjust simply rotate the selector to align with the icons:



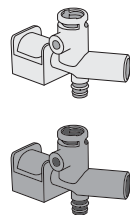
Replace with alternative Aerator.

1. The Milk Container comes with the Hot Aerator installed. To replace with the alternative Cold Aerator, first disassemble the Milk Container (see page 9).

2. Pulling downwards from the rear, pivot the current fitting Frothing Aerator out of position.

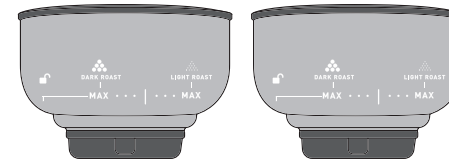


3. Replace with alternative Aerator and assemble in reverse order. When cold aerator is inserted, 'COLD MILK' will be displayed on the control panel.



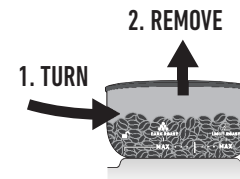
EasySwitch Hopper / Favourite Features

EasySwitch Hopper



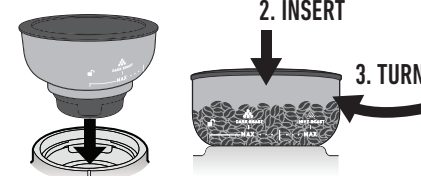
Your coffee machine is supplied with two separate bean hoppers, to allow easy use of two different types of beans or blends. Switching between hoppers is simple.

1. Turn the bean hopper anti-clockwise to unlock and remove.

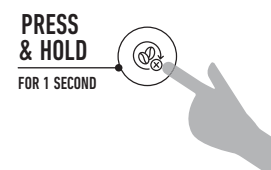


2. Insert and turn the alternative hopper to lock into position.

1. ALIGN HOPPER GUIDE



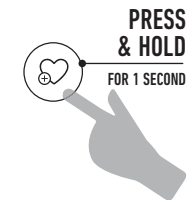
3. Press and hold the 'Purge Beans' button for 1 second, the grinder will operate for long enough to empty the old beans from the grinder and be ready for your new beans.



Favourite Features

The Favourites feature allows favourite drinks to be saved under 4 different user profiles. The drink setting can be saved at any time during the selection or brewing of your favourite drink.

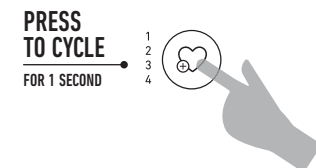
1. When you have selected all the various options to create your favourite beverage, simply press and hold the Favourites button to save your settings.



The drink setting can be saved to Favourites at any time before, during or after dispense.

Each of the 8 drink options (Espresso, Lungo, Americano, Hot Water, Cappuccino, Latte, Flat White and Milk) can be saved to each of the 4 user profiles.

2. Repeatedly pressing the Favourites button will allow user profiles 1 to 4 to be toggled through so your favourite drink can be selected



Favourite Features

• Example:

To save a Double Shot Medium sized, bold Latte made with a small amount of milk to Favourite User 2:

1. Turn Selection Dial to select 'Latte'.



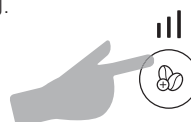
2. Select the Double espresso drink.



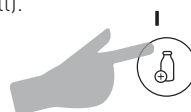
3. Toggle through the Drink Size button until it shows the first and second bar (medium).



4. Toggle through the Coffee strength button until it shows all three bars (bold).



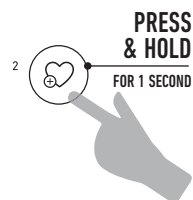
5. Toggle through the Milk Amount button until just the first bar shows (small).



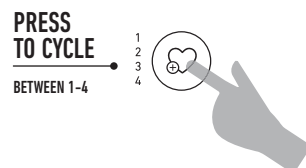
6. Toggle through the Favourites button until '2' is illuminated.



7. Press and hold the Favourites button for 1 second, the icon will flash and the unit will beep. The custom setting for a Latte for User 2 has then been saved



To recall a saved setting simply press the Favourites button to select the specific user (i.e. 2). The custom settings as saved in the example above will be displayed, then simply press the START button to brew.



Espresso Extraction Guide

The Espresso shot forms the basis of all the coffee drinks made by your machine, this espresso machine **self-regulates the grind quantity after each cycle** to optimise the Espresso shot.



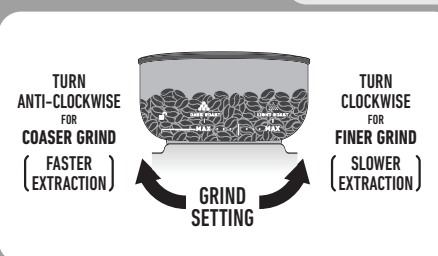
SCAN HERE
For your hands-on
interactive guide.

	Under-Extraction	Optimum Extraction	Over-Extraction
Pour^A	Extraction too fast Pours for under 15 sec	Steady-flow extraction Pours for 20-30 sec	Extraction too slow Pours for over 35 sec
Colour	Pale brown Crema-light brown	Rich caramel Crema-dark golden	Very dark brown Crema-dark brown
Taste	Sour, acidic, watery	Rich, sweet, vibrant	Bitter, dry, grainy
Grind Size^{AA}	Too coarse Use a finer grind	Just right	Too fine Use a coarser grind

^A Ensure coffee beans are fresh.

^{AA} Old coffee beans no matter the Grind Setting will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

Adjust Grind to Improve Extraction



New Burrs are bedding in during the first few uses. The Grind Setting may require incremental adjustments before you reach your optimum espresso extraction.

Low Water Alert and Dry Tank Alert

Low water level Alert



When the water tank minimum fill level is reached, the low water alert will activate and the machine will give an audible beep.

Note: All machine functions will continue to operate when the low water alert is illuminated, however, to maintain your machine we recommend you fill at the next opportunity and avoid letting the machine run with a dry tank.

Note: If you are turning the machine on for the first time, before you have put water in the tank, the Alert indicator will have activated.

Refilling with water above the minimum fill level will automatically switch the Alert Indicator off.

Dry Tank Alert



When there is no water left in the tank the Water Level Indicator will flash and the machine will give 3 audible beeps.

Note: As the water tank runs dry the pump will suddenly become much louder, as water stops passing through it, the machine will then become inoperable.

When the machine runs dry the brew cycle will promptly stop and will not complete your beverage, including the addition of milk.

The Alert Indicator will continue to flash until the tank is refilled to above the low water alert level.



HOT WATER

After the tank has run dry, dispense a small amount of hot water, this will recharge the internal system with water in preparation for your next coffee.

Note: If your machine displays the 'Dry Tank Alert' icon on first use even if there is water in the tank, check that the red 'transit plug' has been removed from underneath the tank.

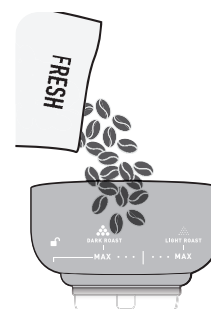
Bean Hopper Indicator

Running out of Beans

When your machine runs out of beans you will hear a change in sound from the grinder.

If the machine was mid grind cycle when it ran out of beans the machine will automatically continue with the brew cycle to allow the Brew Mechanism to be emptied.

- To refill simply remove the lid of the Bean Hopper and refill with beans.



Alert Indicator



The 'Alert' Indicator illuminates to indicate that there is a problem with the fitment of the removable parts of the machine.

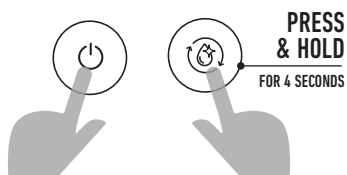
- If the Alert Indicator illuminates, firstly check that the Drip Tray is fully inserted.
- If the indicator remains illuminated fully remove the Drip Tray and ensure that the Brew Mechanism is fully inserted into the machine.
- If necessary remove and reinstall the Brew Mechanism ensuring there is an audible 'click' when reinserting. Close the Control Panel and then fully insert the Drip Tray.

Hard and soft water selection

Hard and soft water settings

Your AutoLuxe Espresso Machine has two different settings for water hardness and can be optimised for hard or soft water. Your machine comes pre-programmed from the factory for hard water. If you wish to change the setting, use the following procedure:

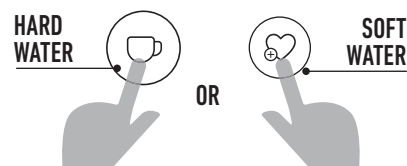
In the Ready State press and hold the Power button and the Descal button simultaneously for 4 seconds, the Descal button will illuminate at 100%.



Note: The Single/Double Espresso button and Favourites button are used to communicate which Water setting has been selected, all other illumination is off.

The selected settings button will illuminate permanently, the unselected button illumination will pulse.

2. Pressing the Single/Double Espresso button will select the 'Hard Water' setting, pressing the Favourites button will select the 'Soft Water' setting.



3. When the selected button is pressed the unit will beep once for 1 second and will return back to ready state.

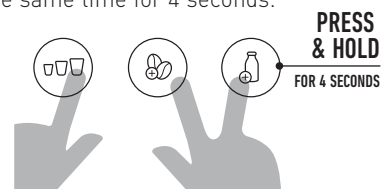
Unit will return to Standby State if no selection is made in 60 seconds and continue with its existing hardness setting.

Restore all settings

Restore all settings (both brew and grind) to factory settings

Note: Ensure Milk Container is inserted

Press and hold 'Drink Size', 'Coffee Strength' and 'Milk Amount' at the same time for 4 seconds.



The machine will give an audible beep and the buttons will flash.

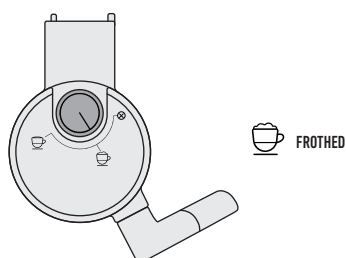
The factory settings for all features have been restored.

No Milk Foam – Troubleshooting

If your AutoLuxe isn't producing as much milk foam as you'd expect, a few quick checks can usually help get things back on track:

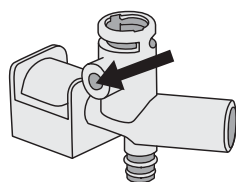
Check the Texture Selector

Make sure the Texture Selector is set to the FROTH position, as shown below. If the dial isn't fully aligned, it can affect the amount of foam produced.



Check the Aerator

The aerator has a very small air hole that helps create milk foam by mixing air into the milk as it heats. Over time, this hole can become blocked by dried milk residue (especially if the machine hasn't been cleaned recently) or by contaminants from dishwasher water.



How to clean the Aerator

Remove the aerator from the machine and soak it in warm, soapy water for at least 30 minutes (or overnight if the blockage is stubborn). Pay close attention to the small air hole and gently clean it until any residue is fully removed.

Once cleaned, reattach the aerator and enjoy rich, foamy milk again.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	Possible cause	What to do
Milk not dispensing.	Milk Aerator is blocked.	Residual milk has been left inside the Aerator which has dried in place. Disassemble Milk Container and soak all parts in hot soapy water for around 30 minutes, using the cleaning brush to remove any stubborn remnants. Rinse and reassemble.
	No water in the Water Tank.	If milk is in the Milk Container, but not dispensing, ensure there is water in the water tank, as this produces the steam needed to generate steamed milk.
	No Milk in the Milk Container.	There will be lots of steam dispense from the Milk Spout. Remove the lid and fill tank with milk.
	Milk Container not fully installed.	Push on Milk Container until there is a click of engagement with the latch-in mechanism.
	Coffee Machine has scale build up.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Not enough foam.	Milk is not fresh.	Ensure the milk being used is fresh.
	Milk temperature is too warm.	Ensure you start brewing with milk that is around 4°C.
	Texture Selector set to 'flat' instead of 'froth'.	Rotate the Texture Selector (G1) to ensure it is aligned with the frothing position marker.
When initially switched on settings cannot be selected.	The machine is in the heat up cycle.	Wait for the 'Power' button to stop pulsing, the machine will then be ready to use.
Espresso shot is too cold.	Coffee beans being stored in the fridge or freezer.	Store coffee beans in a dry, airtight container. Place in a cool dark cupboard.
	Lower custom extraction temperature being used.	Use the default 94°C extraction temperature. See Customisable - Extraction Temperature.
	Cup or glass was cold prior to espresso pour.	Pour hot water into the cup before extracting espresso.
	Distance too far between Dispense Head and cup.	Lower the Dispense Head to as close to the cup as possible.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	Possible cause	What to do
No espresso pours or pours out in drips (over extracted).	No water in the Water Tank.	Fill tank with water. Prime water through the machine, by selecting a Hot Water drink option.
	Coffee grind is too fine.	Change to a coarser Grind Setting.
	Dispense Head is dirty.	A Cleaning Cycle is required. See Cleaning Cycle.
	Dispense Head is blocked.	A Descaling Cycle is required. See Descaling Cycle.
Espresso does not have any crema, or crema is thin (under-extracted).	Coffee beans are old or dry.	Use freshly roasted coffee beans.
	The grinder ran out of beans mid cycle, reducing the quantity of grinds in the Brew Mechanism.	Check the bean Hopper, if empty refill and repeat the brew cycle.
	Coffee grinds too coarse.	Change to a finer Grind Setting.
Drink volumes too large or small.	Wrong drink size selected.	Using the Single/Double button, the Drink Size and Milk Amount buttons fine tune the drink size to suit your requirements. The optimum drink size can then be saved using the Favourites feature.
Espresso tastes bitter.	Type of coffee beans being used.	Try different brands of coffee beans.
	Espresso has been over extracted.	Try a courser grind size.
	The Brewing Mechanism needs cleaning.	Following disassembly and cleaning instructions within this manual.
Spent (used) coffee pucks are wet.	A little water will be ejected along with the coffee puck.	This is normal operation, no action required.
Machine makes an unusual noise when pumping water.	No water in the tank, and the pump is 'dry'.	The 'dry tank alert' will be flashing. Fill tank with water, then dispense hot water to prime unit before brewing espresso. The pump noise will decrease once water is flowing through the system.
	Water Tank is not correctly positioned.	Align the Water Tank into the unit applying a little downwards pressure to ensure the valve engages.
	Red Plug from the packaging may still be inserted (the low water alert will be illuminated).	Remove the red plug found at the base of the Water Tank.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	Possible cause	What to do
Machine makes an unusual noise after dispensing the Espresso shot.	The machine is ejecting the spent coffee puck and the brew mechanism is resetting.	This is normal operation, no action required.
The machine grinds and brews twice when making and Espresso.	To achieve Barista standard coffee a certain brew ratio of coffee to water has to be met, the only way to achieve this for large drinks is to brew twice.	This is normal operation, no action required.
		To eliminate the double grind and brew, a smaller or weaker coffee needs to be selected.
Water around Drip Tray area or on benchtop.	Water overflowing from Drip Tray.	Empty if the red Water Level Indicator appears through the Drip Tray Stainless Steel Cover.
	Drip Tray not present, or not fully inserted when unit is auto purging.	Always keep the Drip Tray in place during brewing espresso as water will be purged into the drip tray during normal operation.
Hot Milky coffee is too cold.	The 'Cold' Aerator is installed.	'Cold Milk' is displayed on the Control panel, follow instructions to swap over to the 'Hot Aerator'.
	Cup or glass was cold prior to espresso pour.	Pour hot water into the cup before extracting espresso.
No coffee grinds passing into the Brew Mechanism.	No coffee beans in the Bean Hopper.	Fill the Bean Hopper with freshly roasted coffee beans.
	Hopper is not fully installed and gates are not fully open.	Turn the Bean Hopper in a clockwise direction. Hopper Gates are then fully open.
	The Grind Chamber or Outlet is blocked.	Grinder needs cleaning. See Care and Cleaning.
Espresso is under extracted even with a fine coffee grind.	Not enough coffee grinds are being used.	Fill more beans into bean hopper
	Beans are too old.	Use freshly roasted beans. Old coffee beans, no matter the Grind Setting, will have a fast extraction and will produce an under extracted tasting espresso.

Troubleshooting Guide

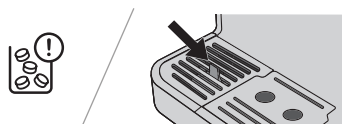
PROBLEM	Possible cause	What to do
Grind Setting cannot be adjusted.	The Bean Hopper is not seated correctly.	Remove the Bean Hopper and reinstall.
	Coffee beans or grinds are caught around the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper and Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds.
Bean Hopper cannot be locked into position.	Grinder Collar not aligned to the Top Cover.	Ensure markings on Top Cover and Grinder are lined up.
	Coffee beans or grinds are caught in the Top Burr or Grinder Collar.	Remove the Bean Hopper and Top Burr. Use the Cleaning Brush or Vacuum Cleaner as necessary to clear loose coffee beans or grinds.
	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the handle is folded down.
Top Burr does not sit in the Grinder Collar correctly.	The Top Burr is not seated correctly.	Make sure the Top Burr is correctly aligned and that the handle is folded down.
Grinder burrs have small spots and marks.	These are part of the hardening process (for extra-long life). These marks do not affect the performance of the Grinder or the taste of the espresso.	No action needed.
Grinder will not operate after a large amount of grinding, and the Bean Purge button illumination is flashing.	Your grinder has overheated.	Wait for 10 minutes, once the auto-cool down cycle has finished your machine will be ready to use again.
	Your grinder has jammed.	If the machine does not automatically reset, then it has a jammed grinder due to a foreign object having been taken in. Remove Bean Hopper and remove Top Burr, using a vacuum cleaner try and dislodge the object.

Troubleshooting Guide

PROBLEM	Possible cause	What to do
Coffee Machine turns itself off.	Your Coffee machine will go into Standby mode after 20 minutes to conserve power.	Press the Power button (H1) to reactivate your machine.
Not all lights illuminate when the unit is switched on.	When switched on initially the unit will enter a warm-up mode, during this time the power-on light will pulse.	Wait until the unit is warmed up, the power light will stop pulsing, and the display will illuminate.
Unable to select any drinks with milk in.	The Milk Container is not installed on the machine so the machine will not allow milk based drinks to be made.	Install the Milk Container.
Alert indicator is illuminated and the machine will not function.	If the indicator is permanently illuminated either the brew mechanism or the Front Panel (I5) is not correctly installed.	Remove the Drip Tray and check that the Brew Mechanism is correctly installed.
	If the indicator is flashing the brew mechanism is jammed.	Remove the Drip Tray and check the Brew Mechanism, remove and release jam as required.
The low water icon is permanently illuminated.	The minimum water level has been reached.	Refill with water to the Max Mark to ensure there is enough water available for the next drink.
The low water icon flashing.	Check water tank. If the water tank was not refilled when the minimum water level was reached it has now run dry.	Refill the tank to max and select 'hot water' to prime the machine before brewing a coffee.
	The coffee grinds used on the previously brewed coffee were too fine and coffee couldn't flow through.	Adjust the bean hopper to select a courser setting.

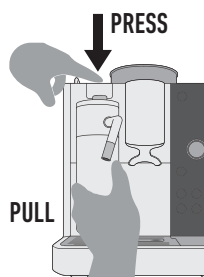
Care and Cleaning

• Emptying drip Tray and Puck Bin

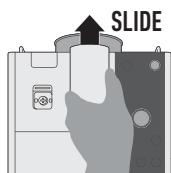


When the Puck Bin alert or drip tray float notify that they need emptying then the unit should be disassembled as follows;

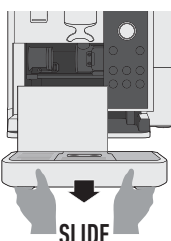
- Ensuring the machine is switched off, press the Milk Container Release button (M) to remove Milk Container.



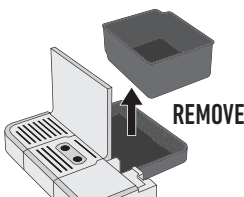
- Slide the Dispense Head (E) to its top position.



- Grasping the sides of the Drip Tray slide it out of the machine.

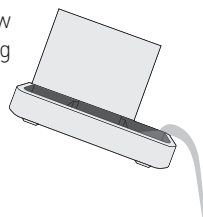


- The Puck Bin can now be removed from the machine for emptying.



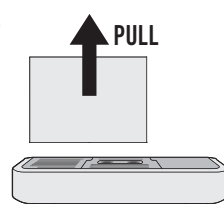
Tip: You can mix used coffee grounds into garden soil to give plants a gentle nutrient boost.

- The Drip Tray can now be emptied by pouring from the rear.



If desired the Drip Tray can be placed on the top rack of the dishwasher, prior to this remove the Front Panel

- Pull Front panel up vertically to unclip from Drip Tray.



• Brew Mechanism Flush through

Your machine will automatically flush through the brew mechanism with water when the machine is first switched on. You may however wish to manually purge through the brew mechanism to help remove residual coffee.

To manually flush through the brew mechanism, place an average sized cup on the Drip Tray and from the Ready State simply press the Clean button and the machine will automatically flush through.

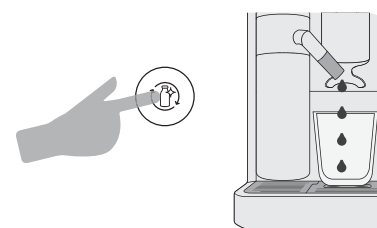
Note: There is no alert to prompt the flushing of the mechanism as this is an on-demand feature

Care and Cleaning

• Milk Container Cleaning

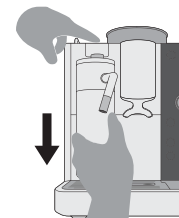
There are two ways of cleaning the Milk Container:

- 1. Quick Flush:** At any point after the machine has finished brewing the clean button can be pressed and hot water will flow for a few seconds to flush through the Milk Container. This is intended as a rinsing cycle to perform as part of the machine's daily operation, it should not be used instead of a thorough clean.

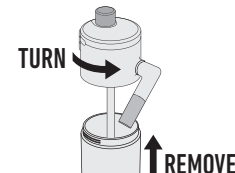


- 2. Deep Clean:** The Milk Container has been designed to be deep cleaned in two ways, first disassemble the Milk Container:

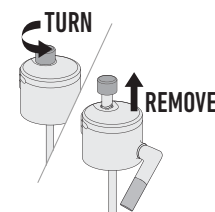
- Press the button on the top to release the Milk Container and pull forward.



- Disassemble the Milk Container by twisting to remove the Milk Container head from the tank.



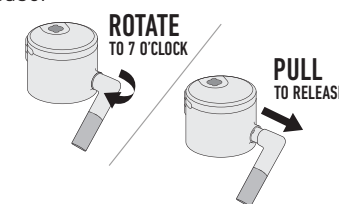
- Turn the Texture Selector fully anti-clockwise and remove.



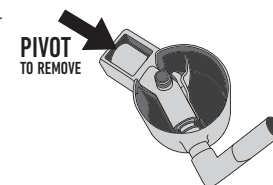
- Pull the milk pipe down to remove.



- Rotate the Milk Spout clockwise to 7 o'clock position and pull forward to release.



- Pivot the Frothing Aerator out of position.



Once disassembled either:

A) In a dishwasher: Rinse all components in warm water, then place them on the top rack of the dishwasher and run a programme that does not exceed 50°C.

B) By hand: Rinse all components carefully with warm water to ensure that all visible residues are removed: make sure the water passes through all holes.

For stubborn residue soak all components (including the milk container) in a solution of warm water and detergent until all residue has dissolved. Rinse all components thoroughly to remove detergent.

Assemble in reverse order.

Care and Cleaning

The espresso making process involves extracting oils out of coffee grinds. Deposits of grinds and oils build up over time, affecting the taste of the coffee and operation of the Coffee Machine.

Purging water through the Brew Mechanism is the easiest way to keep your Espresso Machine clean, your machine will do this automatically.

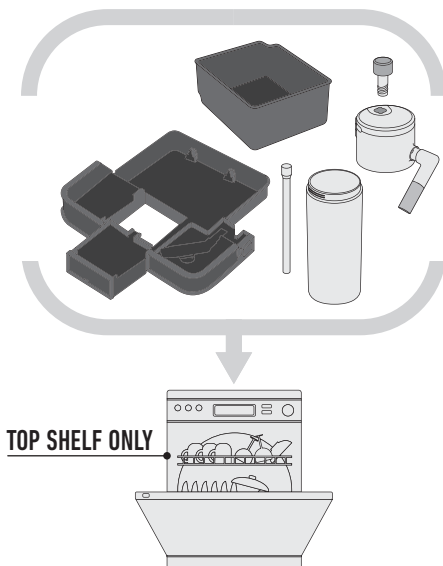
Cleaning Accessories and Removable Parts

- Do not immerse the appliance, power cord and plug in water or any other liquid.
- Clean parts in warm water with a mild detergent, rinse and dry.

Note: Do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers, as these will scratch the surfaces of parts.

Dishwasher Safe TOP SHELF ONLY parts:

- Puck Bin
- Drip Tray
- All Milk Container components



34

WARNING: Do not place machine directly into the dishwasher.

Cleaning Frequency

Cleaning Exterior

• When Required

- Wipe over the machine with a soft damp cloth with a mild detergent and wipe dry.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers.

Cleaning Drip Tray

• When Required as soon as red indicator appears

- Remove Drip Tray by pulling forwards from the machine
- Remove separate components and pour water from the drip tray

Note: Over time it is normal for the inside of the Drip Tray and Grind Bin to be stained by the oils in the coffee grinds.

Milk Container

• Every Time

- After making a single or batch of drinks with milk, flush through the system automatically by pressing the Clean button.

• Every Day

- Disassemble the Milk Container and thoroughly wash either by:

Care and Cleaning

- Placing on the top rack of a dishwasher
- In warm soapy water using a mild detergent, rinsing and drying.

Brew Mechanism

• Weekly

- Remove the Brew Mechanism from the Machine and wash in warm soapy water using a mild detergent, rinsing and drying.

Water Tank

• Monthly

- Remove the tank from unit, empty and remove filter unit from tank
- Clean tank with warm soapy water using a mild detergent, rinsing and drying as necessary.

Bean Hopper

• Monthly

- Remove the Bean Hopper by rotating to the unlock position, and empty beans into an alternative container.
- Wipe the inside and outside of the hopper with a soft moist cloth to remove all coffee residue.

Dispense Head spouts

• Monthly

- Check the holes are not restricted with coffee deposits, cleaning with a toothpick as necessary

Grinder

Conical Burrs are used to grind coffee beans to a suitable size for espresso extraction. Deposits of grinds and oils build up over time, affecting the taste of the espresso and operation of the integrated Grinder.

Cleaning the Bean Hopper

• 2-3 Months

If the Grinder is used frequently (every day), the Bean Hopper needs to be cleaned to ensure best performance.

CAUTION: To prevent damage to the appliance do not use alkaline cleaning agents, abrasives or metal scourers.

WARNING: Do not immerse the machine in water.

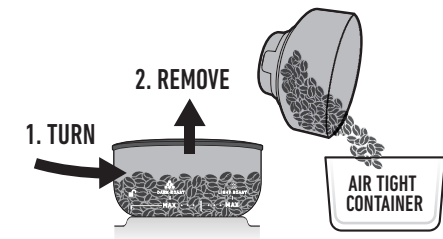
• Preparing to Clean Bean Hopper

- Turn off the machine, switch off and unplug at power outlet.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).

• Remove and Clean Bean Hopper

- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise, to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper.

Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining beans in an airtight container to preserve their freshness.



35

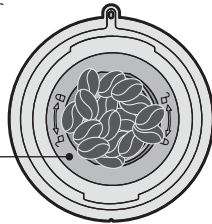
Care and Cleaning

- Wash the Bean Hopper in warm soapy water, then rinse and dry. Let the Bean Hopper stand to allow thorough air drying before replacing.

• Replace Bean Hopper

- Ensure the Grinder Collar is clear of coffee beans or grinds

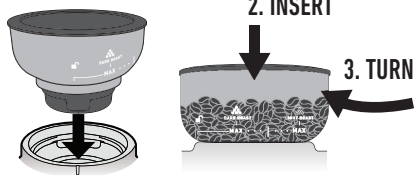
CLEAR OF COFFEE BEANS & GRINDS



Note: Coffee beans and grinds caught under the Top Burr may prevent the Top Burr from inserting properly and the Bean Hopper will not fit correctly. See "Cleaning Top Burr" for instructions on emptying the grind system.

- Ensure the Hopper Guide is aligned with the vertical white lines on the Hopper base.
- Align and insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the Hopper Guide.

1. ALIGN HOPPER GUIDE



Note: Reset to the Grind Setting noted prior to cleaning.

Cleaning and Unblocking Grinder Burrs, Collar, Grind Chamber and Outlet

• 1-2 Months

If the Grinder is used frequently (every day), the Burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated Grinder. Regular cleaning helps the Burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

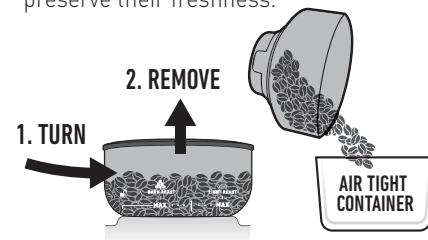
• Preparing to Clean

- Turn off the machine, switch off and unplug at power outlet.

CAUTION: Care should be taken when cleaning Grinder Burrs as they are sharp.

• Grind Off Excess Coffee Beans

- The machine is on and in the READY state.
- Make note of the current Grind Setting (to use as the starting point after cleaning).
- Turn Bean Hopper fully anti-clockwise to close the Hopper Gates and unlock the Bean Hopper. The Bean Hopper will pop up slightly.
- Remove the Bean Hopper from the Grinder Collar and store any remaining coffee beans in an airtight container to preserve their freshness.



Care and Cleaning

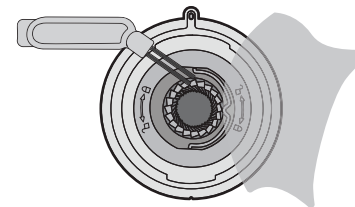
- Reinstall the bean hopper and rotate to setting 30.
- Press and hold the Purge Beans button for 1 sec the grinder will purge the remaining beans from the grinder system (you will hear the sound of the motor change as the last beans are ground).
- Rotate and remove the bean hopper again.
- Remove the Drip Tray and dispose of the grounds from the Puck Bin.
- Using the handle insert the Top Burr into the Grinder Collar, ensuring locking features align.
- Rotate the Top Burr approximately 30 degrees clockwise to lock, the burr should click into position.
- When correctly seated, the Top Burr will be flush with the surface of the Grinder Collar.

• Cleaning Top Burr

- Rotate to unlock and lift the Top Burr from the Grinder Collar using the handle.
- Wash the Top Burr in warm soapy water with a mild detergent, rinse and dry.

• Cleaning and Unblocking Bottom Burr and Grind Chamber

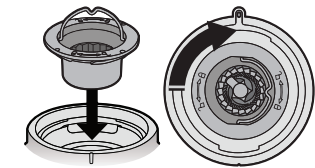
- Use the Cleaning Brush or a Vacuum Cleaner to thoroughly clear the parts and surfaces in the Grind Chamber of fine coffee grinds. A damp cloth can be used to wipe the inside of the Grind Collar.
- Allow thorough air drying.



WARNING: Do not pour water or any other liquid into the Grind Chamber.

• Replace Top Burr

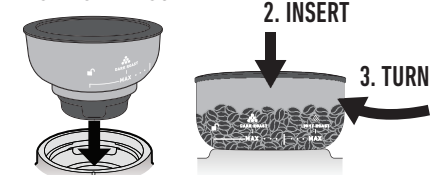
- Identify the locking fixtures on the underside of the Top Burr, underneath the moulded padlock symbols.



• Replace Bean Hopper

- Ensure the Hopper Guide is aligned, and the tab on the Hopper base locates into the cut-out on the rear of the housing.
- Align and insert the Bean Hopper into the Grinder Collar and firmly pushing down turn clockwise to lock into place and open the Hopper Guide.
- Reset to the Grinder Setting noted prior to cleaning.
- Refill the Bean Hopper with coffee beans.

1. ALIGN HOPPER GUIDE



Note: We strongly advise not to use Torrefacto style coffee beans. Due to the high sugar content, the burr grinder will quickly clog.

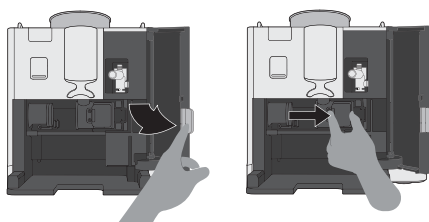
Care and Cleaning

• Removal and Cleaning of Brew Mechanism

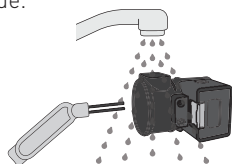
We also recommend that periodically the Brew Mechanism is removed for cleaning.

Important: Ensure that the machine is powered off and disconnected from the power supply.

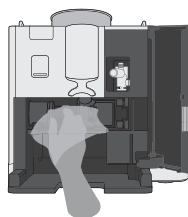
- With the Drip Tray removed, open the Control Panel then press the release button and simultaneously pull the brew mechanism forwards from the machine.



- Clean the brew mechanism using tap water and the cleaning brush stored under the drip tray cover. The mechanism can be immersed in fresh water if needed to remove stubborn residue.



- With a damp cloth, reach inside the machine and wipe clean the fixed part of the brew mechanism to remove coffee grounds and residue.



Note: Do not use detergents as they could cause damage.

- After cleaning, replace the Brew Mechanism by sliding it into the housing, applying pressure to the Brew Mechanism until the component clicks into place.
- Replace the Drip Tray.
- Power on ensuring the Alert Indicator is not illuminated before operating the machine.

Descal

Descaling Process

After continued use, your machine may develop a build-up of mineral deposits and therefore require occasional descaling.



The Clean and Descal button will permanently illuminate when it is time to descale your machine.

This light will remain illuminated whenever the machine is powered on, until the descale procedure is performed. The machine will remain fully operable whilst the descale light is illuminated.

Descaling Solution

Please use a proprietary descaler diluted to the manufacturer's instructions, or a 3% Citric Acid and Water solution or use a vinegar/water solution.

Descaling Cycle

The Descaling Cycle takes a number of minutes to complete so ensure you leave enough time for the full cycle.

Important: If the Descaling Cycle is not completed or stopped part way through any of the Descaling Steps, then you will need to restart the Descaling Cycle again from the beginning to ensure the machine resets.

Preparing for Descaling Cycle

- Remove water filter and water filter holder from the Water Tank.
- Fill Water Tank with your chosen descaling solution and insert into position.
- Place a 1 Litre Container under the Dispense Head and install the Milk Container assembly in readiness to catch the spent solution.

- To activate the Descal cycle press the Clean and Descal button twice quickly in close succession. The unit will beep and the automatic descale procedure begins.

- The Clean and Descal button will Pulse throughout the duration of the Descaling cycle.

- During the dispense cycle the machine will operate intermittently as there are a number of separate cycles designed to optimize the removal of scale deposits from inside the coffee machine. Some descale solution will appear in the Milk Container during the operation.

- Once the descale cycle is complete the Clean and Descal button will stop pulsing and the machine will return to the Ready State.

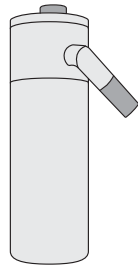
Descaling Cycle Clean Up

- Empty water from the containers and clean, ensuring that all traces of the descaling solution have been removed from the Water Tank.
- Reinstall the water filter and water filter holder into the Water Tank.
- Fill the Water Tank to the Max position and insert back into position.

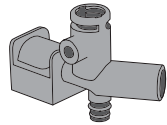
CONTACT BREVILLE CUSTOMER CARE:
+44 (0)800 525 089

SPARES

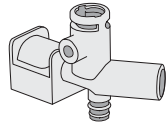
Milk Container



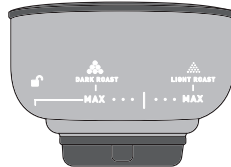
Frothing Aerator (Hot)



Frothing Aerator (Cold)



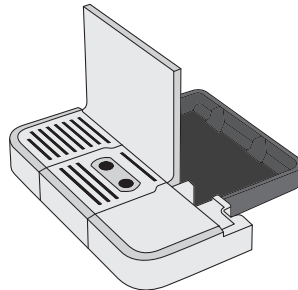
Bean Hopper



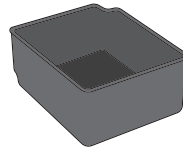
Brew Mechanism



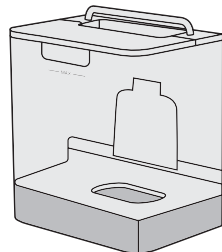
Drip Tray



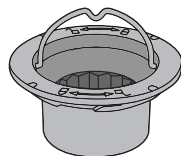
Puck Bin



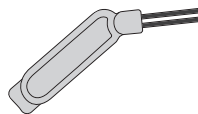
Water Tank



Grinder Burr



Cleaning Brush



Visit Breville website to see full Espresso Machine range and accessories available.
www.breville.co.uk

Additional Info

SPARE PARTS

Contact customer services to discuss your requirements and to order available parts.

Phone: +44 (0)800 028 7154
Email: BrevilleEurope@newellco.com

AFTER SALES SERVICE and REPLACEMENT PARTS

In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department:

Phone: +44 (0)800 028 7154
Email: BrevilleEurope@newellco.com

WASTE DISPOSAL

This device is marked in accordance with European Directive 2012/19/EU and the Act on Waste Electrical and Electronic Equipment with the symbol of a crossed-out waste container. Such marking informs that this equipment cannot be disposed of with other household waste at the end of its operation. The user of the equipment is obliged to hand it over to waste electrical and electronic equipment collectors. Collection points are run, among others: by wholesalers and retailers of this equipment and by municipal organizational units conducting waste collection activities. Proper handling of waste electrical and electronic equipment helps to avoid consequences harmful to human health and the natural environment resulting from the presence of hazardous components and improper storage and processing of such equipment



ELECTRICAL SAFETY

This appliance must be earthed. If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

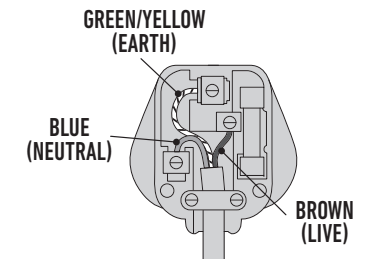
If the fuse in moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the lug must be disposed of immediately.

If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure about the installation of the plug please contact a qualified electrician.

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

ENERGY CONSUMPTION AND POWER MANAGEMENT INFORMATION:

Power Consumption in Off Mode: When the appliance is not performing its primary function, it continues a maximum of 0.2 W of power. Power Management: The appliance does feature an automatic power management function and will switch to Off mode after 19 minutes.

Table des matières

43 - 44	Précautions de sécurité de Breville
45 - 51	Caractéristiques de votre Prima Latte AutoLux
52 - 53	Avant la première utilisation
54 - 55	Guide rapide de préparation du café
56	Réglage précis de votre espresso
57	Réglages du récipient à lait
58	Bac à grains de café EasySwitch
58 - 59	Fonction Favoris
60	Guide d'extraction de l'espresso
61	Alerte de faible niveau d'eau et alerte de réservoir vide
62	Indicateur de trémie de grains
63	Sélection d'eau dure et douce
64	Restauration de l'ensemble des réglages
65	Pas de mousse de lait - Dépannage
66 - 70	Guide de dépannage
71 - 77	Entretien et nettoyage
78	Détartrage
79	Service clientèle / pièces de rechange
80	Informations complémentaires

Précautions de sécurité de Breville

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER
POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure, notamment les suivantes :

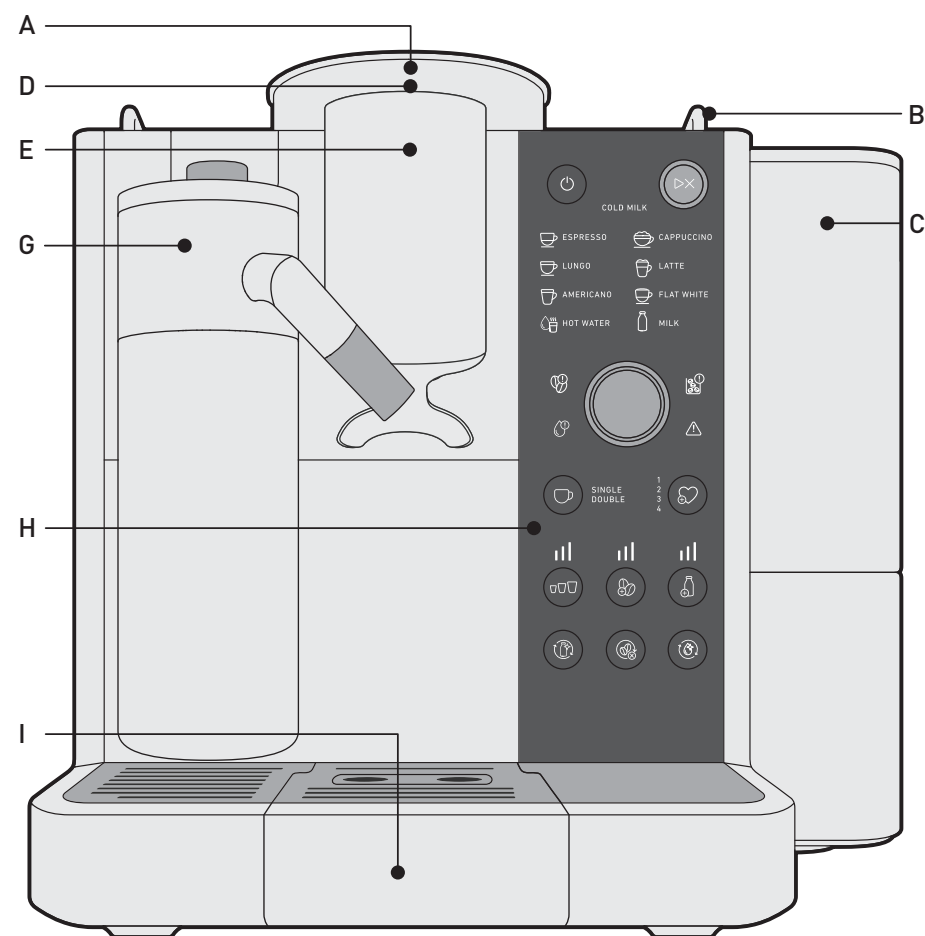
1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
3. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont sous surveillance ou ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
4. Ne retirez pas l'infuseur pendant l'écoulement de l'espresso ou de l'eau car l'appareil est sous pression. Le retrait de l'infuseur pendant l'une ou l'autre de ces opérations peut entraîner des brûlures ou des blessures.
5. Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer la machine à espresso ou en cas de problème pendant la préparation du café.
6. Ne placez pas vos mains directement sous la vapeur, l'eau chaude, le lait chaud ou l'espresso, car vous risquez de vous brûler ou de vous blesser.
7. La sortie de lait et la tête d'écoulement deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Évitez tout contact direct avec ces pièces, car il peut provoquer des brûlures.

8. La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil. Même après utilisation, la surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle.
9. N'utilisez pas un appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
10. Pour éviter toute électrocution, n'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Lavez les pièces suivantes à l'eau tiède avec un détergent doux : ensemble de réservoir de lait, infuseur, grille de bac récepteur, ensemble de bac récepteur, bac à galettes de marc de café, bac à grains de café et réservoir d'eau. Rincez et séchez soigneusement chaque pièce avant de la remettre en place. Consultez la section Entretien et nettoyage pour plus de détails.
11. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes.
12. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau propre et froide uniquement. Respectez le volume de remplissage maximal. Ne remplissez pas au-delà de la ligne MAX ou du volume de remplissage maximal.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec les parties chaudes de la machine à espresso.
14. N'utilisez pas cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e) ou si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son technicien de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Précautions de sécurité de Breville

15. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
 16. Veillez à laisser l'espace au-dessus de l'appareil dégagé pendant son utilisation, car de la vapeur chaude s'en échappe.
 17. ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins pour le nettoyer. Utilisez un chiffon et un détergent doux.
 18. Pour éviter toute électrocution, ne placez pas ou n'immergez pas le corps principal de l'appareil, le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
 19. Lavez les pièces dans une solution d'eau chaude et de savon liquide doux. Séchez soigneusement. Consultez la section Nettoyage courant (comprend des instructions sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec des aliments).
 20. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher les surfaces chaudes, y compris la cuisinière, et ne l'emmêlez pas, ne le bloquez pas et ne le pincez pas.
 21. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une flamme chaude, d'un élément électrique ou d'un four chauffé.
 22. Utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable et horizontale.
 23. Éteignez, débranchez et laissez toujours la cafetière refroidir avant de retirer/mettre en place des pièces et avant le nettoyage.
 24. Débranchez de la prise lorsque l'appareil ou l'horloge numérique (si disponible) n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
 25. Mettez toujours la prise de courant hors tension avant d'insérer ou de retirer une fiche. Retirez en saisissant la fiche – ne tirez pas sur le cordon.
 26. Veillez toujours à avoir les mains sèches avant de manipuler la fiche ou d'allumer l'appareil.
 27. Utilisez toujours votre appareil sur une prise de courant dont la tension correspond à celle indiquée sur l'appareil (CA uniquement).
 28. Ne laissez jamais un appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 29. Cet appareil est réservé à un usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
 30. Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendie ou d'autres dommages physiques ou matériels causés par tout contact avec l'extérieur de l'appareil pendant son utilisation ou lorsqu'il refroidit.
 31. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
 32. La machine à café ne doit pas être placée dans un meuble lorsqu'elle est utilisée.
 33. La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après utilisation.
 34. Évitez de renverser de l'eau sur le connecteur.
- Faites attention lors de la manipulation des lames ou des meules tranchantes dans le moulin à café lors du nettoyage ou de l'ajout de grains
 - Assurez-vous toujours que la machine est éteinte.
 - Ne mettez pas les mains dans le bac à grains de café pendant l'utilisation afin d'éviter toute blessure.
 - Avant utilisation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers dans le bac à grains de café.

Caractéristiques de votre Prima Latte AutoLux



A. Bac à grains de café amovible

B. Barres supérieures en aluminium

D. Meule supérieure amovible

E. Tête d'écoulement (réglable en hauteur)

F. Capot de sortie de vapeur

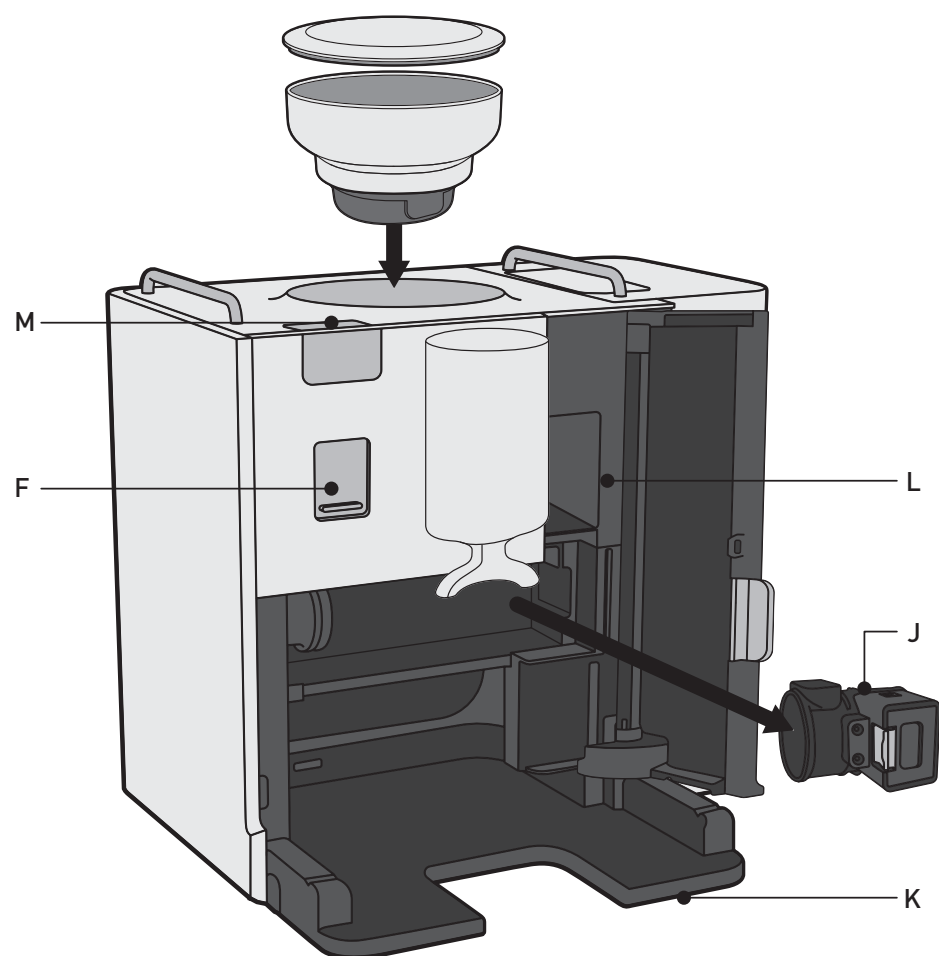
G. Récipient à lait (voir aussi page 48)

H. Panneau de commande

C. Réservoir d'eau avec couvercle

Remarque : Les barres en aluminium ne sont pas des poignées, et ne peuvent pas servir à soulever ou à déplacer la machine, juste le réservoir d'eau.

Caractéristiques de votre Prima Latte AutoLuxe



I. Bac récepteur (voir aussi page 47)

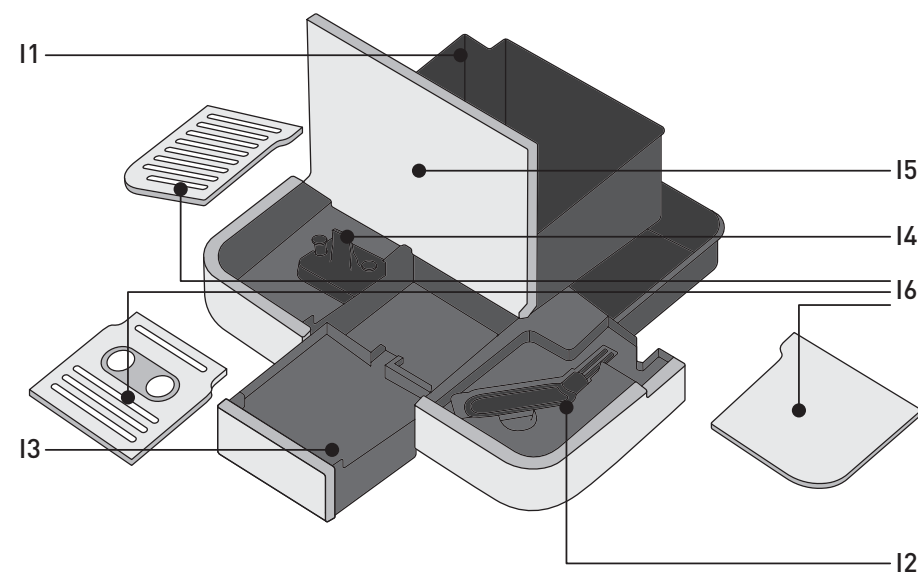
J. Infuseur amovible

K. Pieds antidérapants (non illustrés)

L. Rangement de l'aérateur (alternatif) (voir aussi page 48)

M. Bouton de déverrouillage du récipient à lait

Caractéristiques de votre bac récepteur (I)



I1. Bac à galettes de marc de café amovible

I2. Brosse de nettoyage et emplacement de rangement

I3. Section centrale amovible pour tasses de voyage

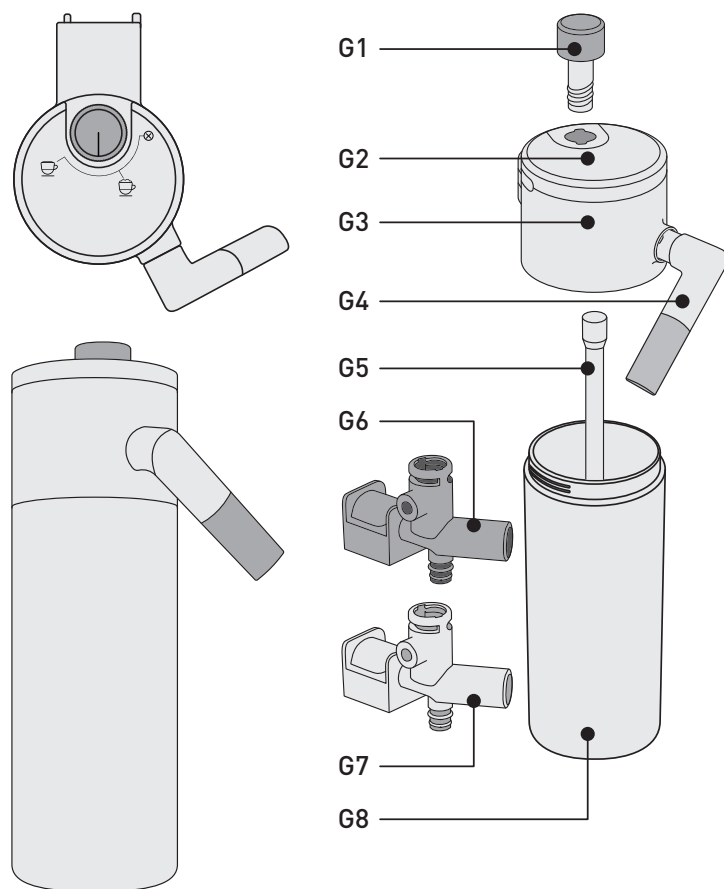
I4. Indicateur de bac récepteur « plein »

Important : Lorsque l'indicateur devient visible à travers le couvercle du bac récepteur, retirez le bac et videz l'eau.

I5. Panneau avant (amovible)

I6. Couvercles amovibles du bac récepteur en acier inoxydable

Caractéristiques de votre récipient à lait (G)



G1. Sélecteur de texture

Tournez le sélecteur de texture au sommet du récipient à lait pour opter pour du lait moussé ou plat, ou retirez-le pour le nettoyage.



-Lait plat



-Lait moussé



-Retirez

G2. Couvercle (amovible)

Pour l'accès et le remplissage pendant l'infusion.

G3. Tête du récipient

G4. Bec à lait

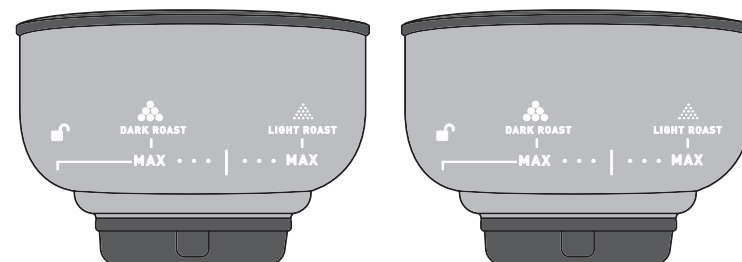
G5. Tuyau à lait amovible

G6. Aérateur de moussage (à chaud)

G7. Aérateur de moussage (à froid)

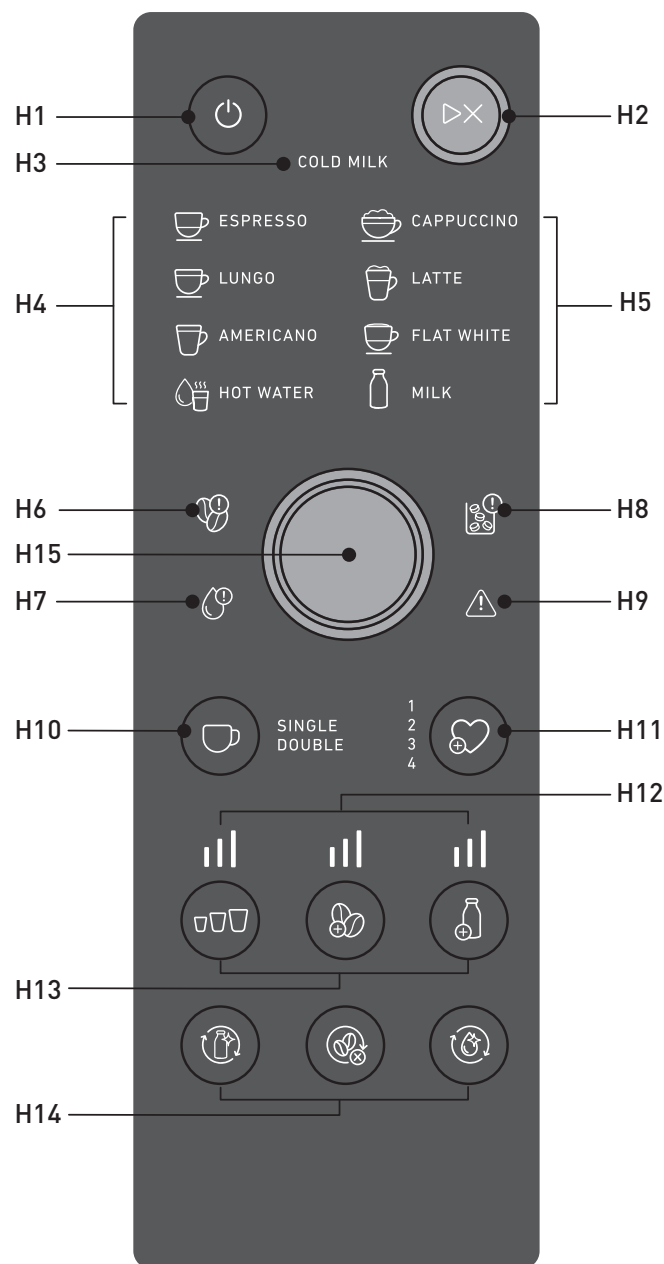
G8. Récipient à lait

Bac à grains de café amovible (A)



Note : Votre machine débitera automatiquement de l'eau pour garantir le café le plus frais possible, dès l'allumage et l'arrêt. C'est un fonctionnement normal.

Caractéristiques de votre Prima Latte AutoLuxe



Caractéristiques de votre panneau de commande (H)

H1. Bouton d'alimentation

Le bouton d'alimentation s'allume à chaque fois que l'appareil est sous tension ; l'éclairage clignote pendant la période de chauffe.

H2. Bouton Démarrer / Arrêter

Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou arrêter la fonction sélectionnée. L'éclairage clignote quand la machine est prête à infuser votre boisson.

H3. Indicateur de lait froid

Indique que l'aérateur de lait froid est installé.

H4. Icônes allumées colonne de gauche : Boissons à base d'espresso

- Espresso
- Lungo
- Americano
- Eau chaude

H5. Icônes allumées colonne de droite : Boissons à base d'espresso avec lait

- Cappuccino
- Latte
- Flat White
- Lait

H6. Avertissement - bac à grains de café

Clignote lorsque le Bac à grains n'est pas installée

H7. Avertissement - Indicateur de niveau d'eau

S'allume lorsque le niveau d'eau minimal a été atteint, clignote quand le réservoir est vide.

H8. Avertissement - Vider le bac à galettes de marc de café

S'allume lorsque le bac à galettes de marc de café doit être vidé.

H9. Avertissement - Indicateur d'alerte

S'allume si le bac récepteur ou l'infuseur n'est pas installé correctement. Clignote si l'infuseur est bloqué.

H10. Bouton d'espresso simple ou double

Appuyez sur ce bouton pour commuter entre espresso simple et espresso double comme base pour votre boisson.

H11. Bouton de favoris utilisateur

Appuyez longuement sur ce bouton pour enregistrer les réglages de café actuels. Voir la section dédiée.

H12. Icônes de taille :

Sélection Petit, Moyen et Grand. Appuyez sur les boutons associés pour commuter entre les tailles.

H13. Boutons de la rangée du haut de gauche à droite :



A. Taille de la boisson – appuyez sur ce bouton pour parcourir les tailles de boisson incrémentielles.



B. Intensité du café – appuyez sur ce bouton pour augmenter l'intensité du café.



C. Quantité de lait – appuyez sur ce bouton pour augmenter la quantité de lait ajoutée à la boisson (boissons à base de lait uniquement).

H14. Boutons de la rangée du bas de gauche à droite :



A. Mécanisme de nettoyage du lait – Appuyez sur ce bouton pour rincer à l'eau le récipient à lait.



B. Purger les grains – appuyez longuement sur ce bouton pour éliminer les grains du mécanisme de broyage en cas de permutation des bacs à grains de café.



C. Bouton de nettoyage et de détartrage – s'allume lorsqu'un cycle de détartrage est nécessaire. Voir la section dédiée.

H15. Bouton rotatif de sélection

Tournez ce bouton dans les deux sens pour sélectionner l'une des 8 boissons de base.

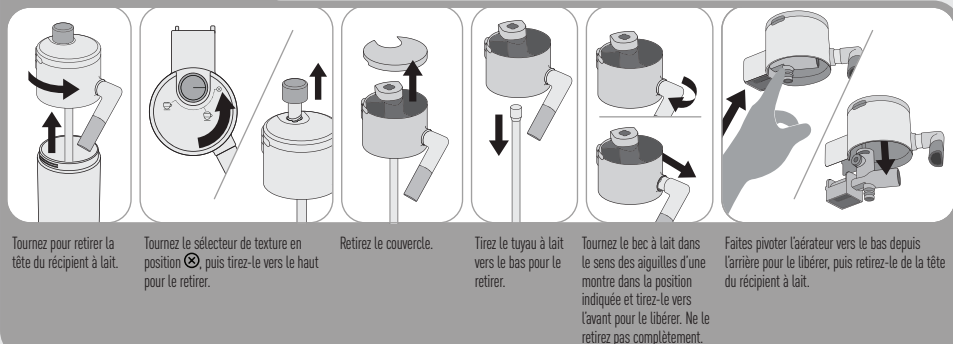
Avant la première utilisation

Les informations ci-dessous vous aideront à effectuer la première installation.

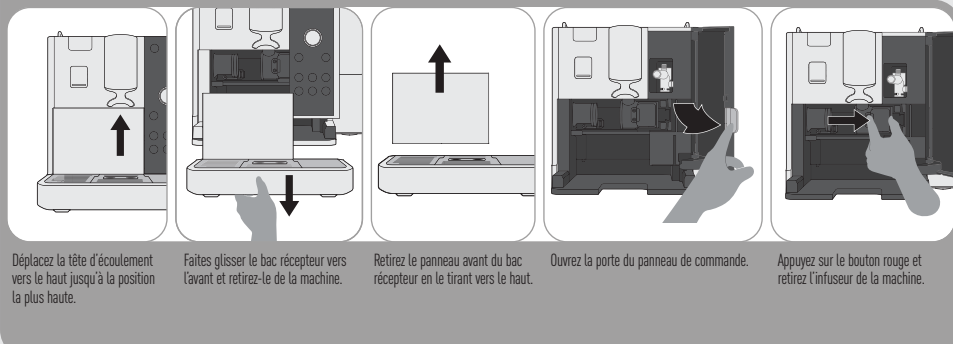


SCANNEZ ICI
Pour votre guide
interactif pratique.

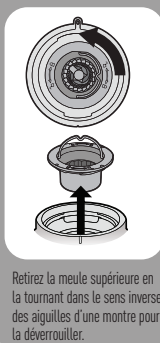
1. Démontage du récipient à lait



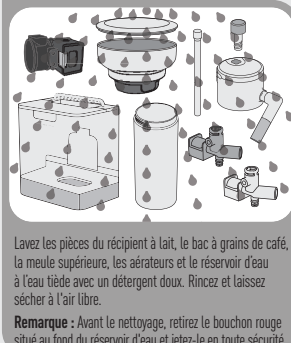
2. Démontage du bac récepteur de la machine et retrait de l'infuseur



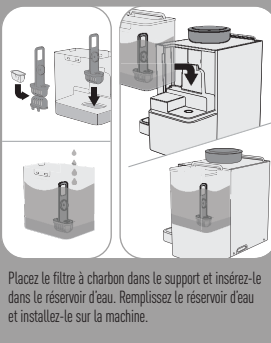
3. Retrait de la meule supérieure



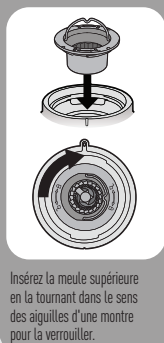
4. Lavage et séchage des pièces



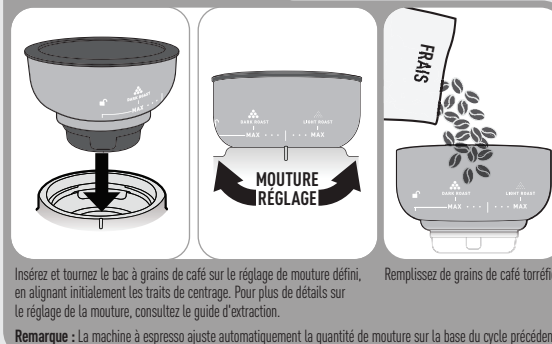
5. Installation du réservoir d'eau



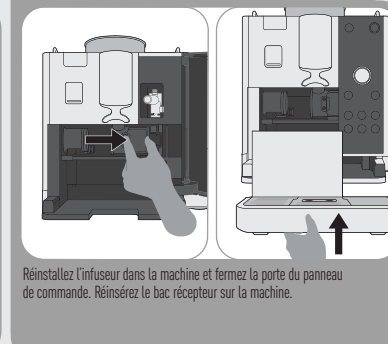
6. Insertion de la meule supérieure



7. Insertion du bac à grains de café



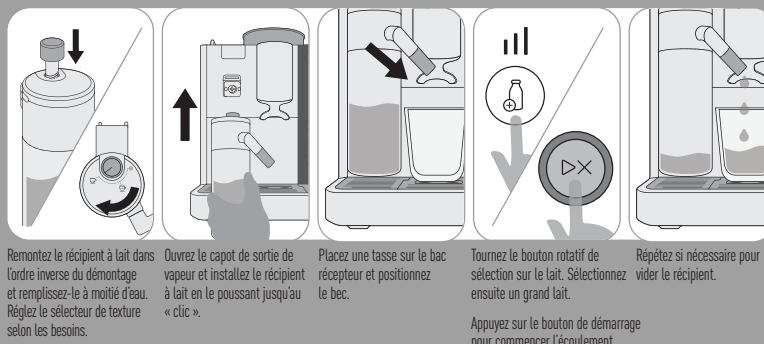
8. Réinstallation de l'infuseur et du bac récepteur



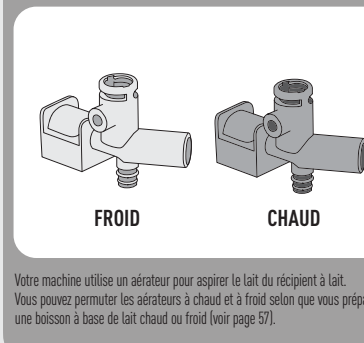
9. Démarrage



10. Montage du récipient à lait et purge



En option : Réglages du récipient à lait



Retrait du récipient à lait



Guide rapide de préparation du café

Utilisez le guide ci-dessous pour vous aider à préparer votre première tasse de café.

Remarque : Chaque fois que la machine est allumée, elle effectue un cycle de préchauffage et de rinçage automatique qui ne peut pas être interrompu. La machine n'est pas prête à l'emploi tant que le cycle n'est pas terminé.



SCANNEZ ICI
Pour votre guide
interactif pratique.

Important : Votre machine à café produit des boissons à base de café de deux types différents :

1. BOISSONS À BASE D'ESPRESSO

- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

Il s'agit de boissons réalisées à base d'une dose d'espresso, mélangée ou diluée avec de l'eau de différentes manières (ou de l'eau chaude uniquement).

2. BOISSONS À BASE D'ESPRESSO AVEC LAIT

- CAPPUCCINO (FROTHED)
- LATTE (FROTHED)
- FLAT WHITE (FLAT)
- MILK (FLAT)

Il s'agit de boissons réalisées à base d'une dose d'espresso, qui est ensuite mélangée avec différentes quantités de lait spécifiquement préparé.

Astuce : Utilisez le sélecteur de texture pour personnaliser chaque boisson. Les cappuccino et les latte sont généralement réalisés avec du lait moussé, tandis que les flat white sont réalisés avec du lait plat.

Personnalisation de votre boisson

TAILLE :

INTENSITÉ DE L'ESPRESSO :

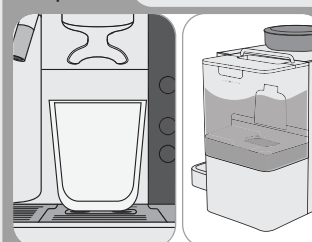
QUANTITÉ DE LAIT :

Astuce : Une fois que vous avez sélectionné votre boisson, la machine applique automatiquement les réglages recommandés. Si vous le souhaitez, vous pouvez personnaliser votre boisson en réglant la taille, l'intensité de l'espresso et/ou la quantité de lait au moyen des boutons correspondants.

1. BOISSONS À BASE D'ESPRESSO :

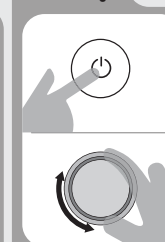
- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

1. Préparation



Placez une tasse sur le bac récepteur, puis vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir.

2. Démarrage



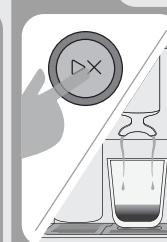
La machine étant allumée, tournez le bouton rotatif de sélection pour sélectionner la boisson choisie, à savoir « Espresso ».

3. Personnalisation



Une fois que vous avez sélectionné votre boisson, la machine applique automatiquement les réglages recommandés. Si vous le souhaitez, vous pouvez personnaliser votre boisson en réglant la taille et l'intensité de l'espresso au moyen des boutons correspondants.
Remarque : La boisson de cet exemple ne nécessitant pas de lait, il n'est pas possible de sélectionner cette fonction.

4. Infusion

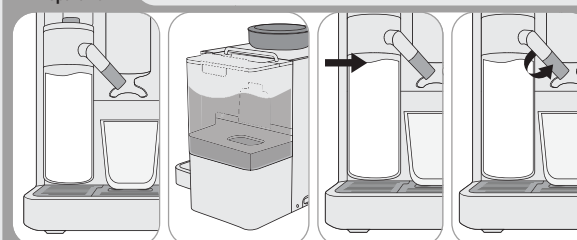


Appuyez sur le bouton de démarrage ; la machine procède à l'infusion et à l'écoulement.

2. BOISSONS À BASE D'ESPRESSO AVEC LAIT :

- CAPPUCCINO
- LATTE
- FLAT WHITE
- MILK

1. Préparation

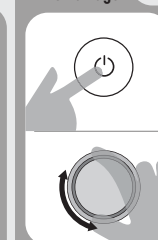


Placez une tasse sur le bac récepteur et vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir.

Vérifiez le niveau de remplissage en lait (pour des boissons plus grandes, procédez au remplissage en lait jusqu'au repère max).

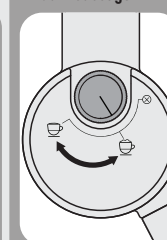
Assurez-vous que le bec est aligné avec la tasse.

2. Démarrage



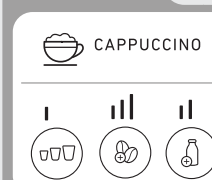
La machine étant allumée, tournez le bouton rotatif de sélection pour sélectionner la boisson choisie, à savoir « Cappuccino ».

3. Réglage du moussage



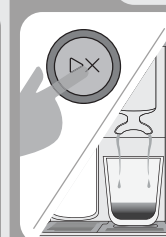
Vérifiez que la position du sélecteur de texture est correcte pour votre texture de lait préférée.

4. Personnalisation



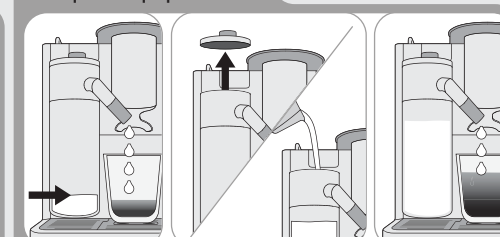
Une fois que vous avez sélectionné votre type de boisson, la machine applique automatiquement les réglages recommandés. Si vous le souhaitez, vous pouvez personnaliser votre boisson en réglant la taille, l'intensité de l'espresso et/ou la quantité de lait au moyen des boutons correspondants.

5. Infusion



Appuyez sur le bouton de démarrage ; la machine procède à l'infusion et à l'écoulement.

Remarque : Presque plus de lait



Si votre machine n'a presque plus de lait pendant l'écoulement, retirez le couvercle du récipient à lait et remplissez celui-ci en le laissant en place.

Remarque : Ces étapes s'appliquent quand les aérateurs à chaud et à froid sont installés.

Remarque : Découvrez comment enregistrer votre réglage de boisson favori (page 58).

Réglage précis de votre espresso

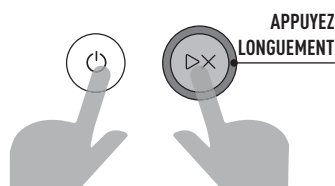
Température d'extraction - Personnalisable

Vous pouvez régler la température de l'eau utilisée pour l'extraction de l'espresso, par incréments de 2 °C entre 88 et 94 °C, pour tenir compte des différents types de grains de café torréfiés et des préférences personnelles.

- Une température plus élevée augmente généralement l'amertume et réduit l'acidité.
- Une température plus basse réduit généralement l'amertume et augmente l'acidité.

Réglage de la température d'extraction

- La machine étant dans l'état PRÊT, appuyez longuement sur le bouton d'alimentation et le bouton Démarrer/Arrêter.



- La machine émet un signal sonore et 4 options de boisson commencent à clignoter.

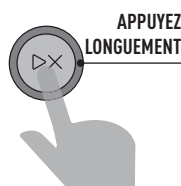
Les options de boisson correspondent à des températures spécifiques :

Boisson	Température
Espresso	88 °C
Lungo	90 °C
Americano	92 °C
Eau chaude	94 °C

Tournez le bouton rotatif de sélection jusqu'à atteindre la température choisie. Une fois la sélection effectuée, l'éclairage de la boisson en question cesse de clignoter, à savoir « Lungo ».



Pour enregistrer le réglage, appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter ; la machine émet un signal sonore et le réglage est enregistré. La machine revient à l'état Prêt.



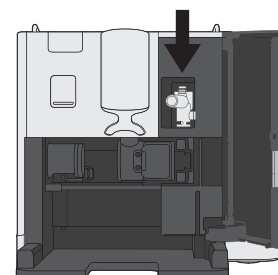
Réglages du récipient à lait

Votre machine utilise l'aérateur pour produit du lait moussé ou micro-moussé :

Aérateur à chaud – conçu pour l'écoulement de lait pour les boissons chaudes à base d'espresso.

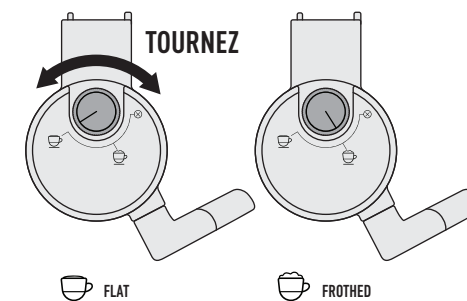
Aérateur à froid (bleu) – conçu pour l'écoulement de lait pour les boissons froides à base d'espresso.

Pour alterner entre boissons chaudes et froides, il est possible de changer d'aérateur de moussage. Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'aérateur alternatif peut être facilement rangé derrière le panneau de commande.



Le lait qui s'écoule des aérateurs à chaud et à froid peut être moussé ou plat en fonction du réglage effectué avec le sélecteur de texture (G1) et de la boisson préparée.

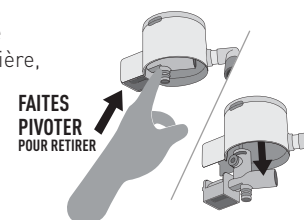
Pour effectuer ce réglage, tournez simplement le sélecteur afin de l'aligner avec les icônes :



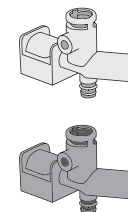
Remplacement par l'aérateur alternatif.

1. À la livraison, l'aérateur à chaud est installé sur le récipient à lait. Pour le remplacer par l'aérateur à froid alternatif, démontez d'abord le récipient à lait (voir page 48).

2. En tirant vers le bas depuis l'arrière, faites pivoter l'aérateur de moussage actuellement installé pour le retirer.

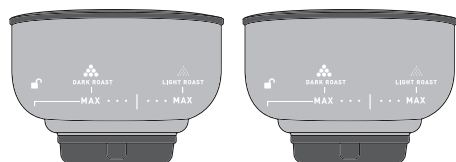


3. Remplacez-le par l'aérateur alternatif et procédez au remontage dans l'ordre inverse. Quand l'aérateur à froid est installé, l'indication « LAIT FROID » apparaît sur le panneau de commande.



Bac à grains de café EasySwitch / Fonction Favoris

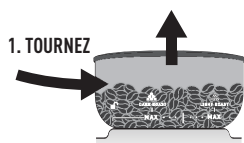
Bac à grains de café EasySwitch



Votre machine à café est livrée avec deux bacs à grains de café différents pour faciliter l'utilisation de deux types de grains ou de mélanges différents. Il est très simple de permuter les deux bacs à grains de café.

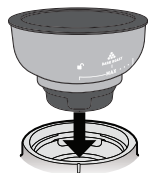
1. Tournez le bac à grains de café dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller et retirez-le.

2. TOURNEZ

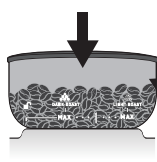


2. Insérez le bac à grains de café alternatif et tournez-le pour le verrouiller en position.

1. ALIGNEZ LE GUIDE DU BAC À GRAINS DE CAFÉ



2. INSÉREZ



3. TOURNEZ

3. Appuyez sur le bouton « Purger les grains » pendant 1 seconde. Le moulin fonctionne suffisamment longtemps pour éliminer les anciens grains et être prêt pour les nouveaux.

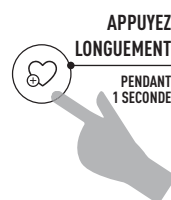
APPUYEZ
LONGUEMENT
PENDANT
1 SECONDE



Fonction Favoris

La fonction Favoris permet d'enregistrer ses boissons favorites sous 4 profils utilisateur différents. Le réglage de boisson peut être enregistré à tout moment pendant la sélection ou l'infusion de votre boisson favorite.

1. Une fois que vous avez sélectionné toutes les différentes options pour créer votre boisson favorite, appuyez juste longuement sur le bouton Favoris pour enregistrer vos réglages.



Le réglage de boisson peut être enregistré dans les favoris à tout moment avant, pendant ou après l'écoulement.

Chacune des 8 options de boisson (Espresso, Lungo, Americano, Eau chaude, Cappuccino, Latte, Flat White et Lait) peut être enregistrée dans chacun des 4 profils utilisateur.

2. Une pression répétée du bouton Favoris permet de commuter entre les profils utilisateur 1 à 4 pour sélectionner votre boisson favorite.

APPUYEZ POUR
COMMUTER
PENDANT 1 SECONDE



Fonction Favoris

• Exemple :

Pour enregistrer un latte intense double dose de taille moyenne avec une faible quantité de lait sur le favori utilisateur 2 :

1. Tournez le bouton rotatif de sélection sur « Latte ».



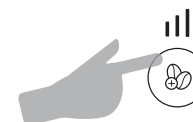
2. Sélectionnez la boisson Espresso double.



3. Appuyez sur le bouton Taille de la boisson jusqu'à ce que la première et la deuxième barres apparaissent (moyen).



4. Appuyez sur le bouton Intensité du café jusqu'à ce que les trois barres apparaissent (intense).



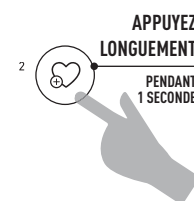
5. Appuyez sur le bouton Quantité de lait jusqu'à ce que la première barre apparaisse (faible).



6. Appuyez sur le bouton Favoris jusqu'à ce que le « 2 » s'allume.

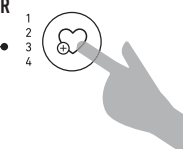


7. Appuyez sur le bouton Favoris pendant 1 seconde ; l'icône clignote et la machine émet un signal sonore. Le réglage personnalisé pour un latte pour l'utilisateur 2 a été enregistré.



Pour rappeler un réglage enregistré, appuyez simplement sur le bouton Favoris pour sélectionner l'utilisateur spécifique (à savoir 2). Les réglages personnalisés enregistrés dans l'exemple ci-dessus apparaissent ; appuyez simplement sur le bouton de DÉMARRAGE pour procéder à l'infusion.

APPUYEZ POUR
COMMUTER
ENTRE 1-4



Guide d'extraction de l'espresso

La dose d'espresso constitue la base de toutes les boissons au café préparées par votre machine. Cette machine à espresso règle automatiquement la quantité de mouture après chaque cycle pour optimiser la dose d'espresso.



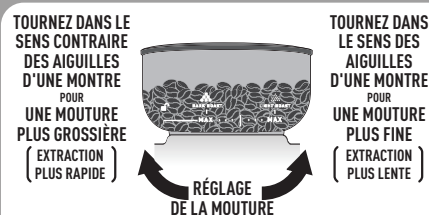
SCANNEZ ICI
Pour votre guide
interactif pratique.

	Sous-extraction	Extraction optimale	Sur-extraction
Écoulement^	Extraction trop rapide Versé en moins de 15 secondes	Extraction en flux continu Versé entre 20 et 30 secondes	Extraction trop lente Versé en plus de 35 secondes
Couleur	Marron clair Crème-marron clair	Caramel riche Crème-doré foncé	Marron très foncé Crème-marron foncé
Goût	Aigre, acide, aqueux	Riche, doux, vibrant	Amer, sec, granuleux
Taille de la mouture^^	Trop grossière Utilisez une mouture plus fine	Parfaitement adaptée	Trop fin Utilisez une mouture plus grossière

^ Assurez-vous que les grains de café sont frais.

^^ Les vieux grains de café, quel que soit le réglage de la mouture, auront une extraction rapide et produiront un espresso au goût sous-extrait.

Ajustez la mouture pour améliorer l'extraction



Les nouveaux moulins sont rodés lors des premières utilisations. Le réglage de la mouture peut nécessiter des ajustements progressifs avant d'obtenir une extraction optimale de l'espresso.

Alerte de faible niveau d'eau et alerte de réservoir vide

Alerte de faible niveau d'eau



Lorsque le niveau minimal du réservoir d'eau est atteint, l'alerte de faible niveau d'eau est activée et la machine émet un signal sonore.

Remarque : Lorsque l'alerte de faible niveau d'eau est allumée, toutes les fonctions de la machine restent opérationnelles. Toutefois, afin de préserver votre machine, nous vous recommandons de procéder au remplissage dès que possible pour éviter de laisser la machine fonctionner avec un réservoir vide.

Remarque : Si vous allumez la machine pour la première fois, l'indicateur d'alerte s'allume avant que vous n'ajoutiez de l'eau dans le réservoir.

Ajouter de l'eau jusqu'à ce que le niveau d'eau dépasse le niveau de remplissage minimal suffit pour éteindre l'indicateur d'alerte.

Alerte de réservoir vide



Lorsqu'il n'y a plus d'eau dans le réservoir, l'indicateur de niveau d'eau clignote et la machine émet 3 signaux sonores.

Remarque : Lorsque le réservoir d'eau est vide, la pompe tourne à vide et devient soudainement plus bruyante. La machine ne peut alors plus fonctionner.

Lorsque le réservoir d'eau est vide, le cycle d'infusion s'arrête rapidement. La machine ne termine pas votre boisson, ajout de lait inclus.

L'indicateur d'alerte continue de clignoter jusqu'à ce que vous ajoutiez de l'eau dans le réservoir de façon à dépasser le niveau d'alerte de faible niveau d'eau.



HOT WATER Si le réservoir était vide, faites couler une petite quantité d'eau chaude afin de recharger le système interne en eau en vue de votre prochain café.

Remarque : Si votre machine affiche l'icône « Alerte de réservoir vide » à la première utilisation même s'il y a de l'eau dans le réservoir, assurez-vous que le « bouchon de transit » rouge a été retiré sous le réservoir.

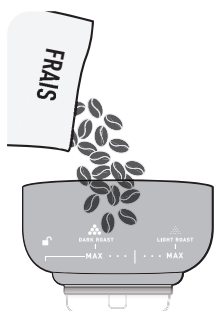
Avertissement - bac à grains de café

Plus de grains de café

Lorsque votre machine est à court de grains, vous entendrez un changement de son provenant du moulin.

Si la machine était au milieu d'un cycle de broyage quand les grains de café sont venus à manquer, elle passe automatiquement au cycle d'infusion pour vider l'infuseur.

- Pour procéder au remplissage, retirez simplement le couvercle du bac à grains de café et remplissez celui-ci de grains.



Indicateur d'alerte



L'indicateur d'alerte s'allume pour indiquer qu'il y a un problème avec le montage des pièces amovibles de la machine.

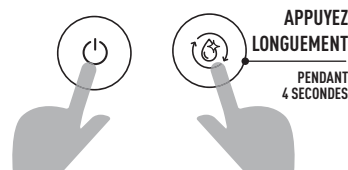
- Si l'indicateur d'alerte s'allume, vérifiez d'abord que le bac récepteur est entièrement inséré.
- Si l'indicateur reste allumé, retirez complètement le bac récepteur et vérifiez que l'infuseur est entièrement inséré dans la machine.
- Si nécessaire, retirez et réinstallez l'infuseur en veillant à entendre un « clic » lors de la réinsertion. Fermez le panneau de commande, puis insérez entièrement le bac récepteur.

Sélection d'eau dure et douce

Réglages d'eau dure et douce

Votre machine à espresso AutoLuxe comporte deux réglages différents pour la dureté de l'eau et peut être optimisée pour de l'eau dure ou douce. Votre machine est préprogrammée en usine pour de l'eau dure. Si vous souhaitez modifier le réglage, procédez comme suit :

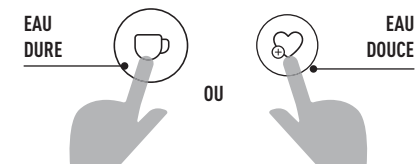
Dans l'état Prêt, appuyez simultanément sur le bouton d'alimentation et le bouton de détartrage pendant 4 secondes. Le bouton de détartrage s'allume de manière fixe.



Remarque : Le bouton d'espresso simple/double et le bouton de favoris indiquent quel réglage d'eau a été sélectionné. Tous les autres indicateurs sont éteints.

Le bouton de réglage sélectionné s'allume de manière fixe ; le bouton non sélectionné clignote.

2. Appuyez sur le bouton d'espresso simple/double pour sélectionner le réglage « Eau dure » et sur le bouton de favoris pour sélectionner le réglage « Eau douce ».



3. Une fois le bouton sélectionné enfoncé, l'appareil émet un signal sonore pendant 1 seconde et retourne à l'état Prêt.

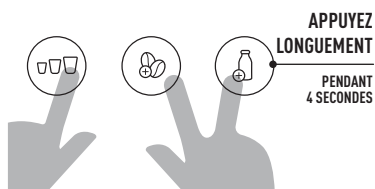
L'appareil retourne à l'état Prêt si aucune sélection n'est effectuée dans les 60 secondes et continue avec son réglage de dureté existant.

Restauration de l'ensemble des réglages

Restauration de tous les réglages d'usine (infusion et mouture)

Remarque : Vérifiez que le récipient à lait est inséré.

Appuyez simultanément sur « Taille de la boisson », « Intensité du café » et « Quantité de lait » pendant 4 secondes.



La machine émet un signal sonore et les boutons clignotent.

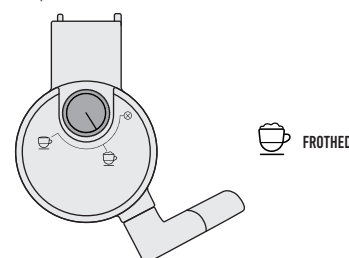
Les réglages d'usine de toutes les fonctionnalités sont rétablis.

Pas de mousse de lait – Dépannage

Si votre AutoLuxe ne produit pas autant de mousse que souhaité, quelques vérifications rapides peuvent généralement aider à rectifier la situation :

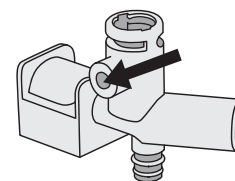
Vérification du sélecteur de texture

Vérifiez que le sélecteur de texture est en position MOUSSE, comme illustré ci-dessous. Si le bouton rotatif n'est pas entièrement aligné, cela peut affecter la quantité de mousse produite.



Vérification de l'aérateur

L'aérateur comporte un tout petit orifice d'air qui permet de produire de la mousse de lait en mélangeant de l'air au lait pendant qu'il chauffe. Au fil du temps, cet orifice peut être obstrué par les résidus de lait séchés (surtout si la machine n'a pas été nettoyée récemment) ou par des contaminants présents dans l'eau du lave-vaisselle.



Comment nettoyer l'aérateur

Retirez l'aérateur de la machine et faites-le tremper dans de l'eau tiède savonneuse pendant au moins 30 minutes (ou toute la nuit si l'obstruction est tenace). Faites très attention au petit orifice d'air et nettoyez-le délicatement jusqu'à élimination de tous résidus.

Une fois l'aérateur nettoyé, remettez-le en place et profitez à nouveau d'un lait mousseux et riche.

Guide de dépannage

PROBLÈME	Cause possible	Solution
Absence d'écoulement de lait.	L'aérateur de lait est obstrué.	Des résidus de lait ont séché à l'intérieur de l'aérateur. Démontez le récipient à lait et faites tremper toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 30 minutes, en utilisant la brosse de nettoyage pour éliminer les résidus tenaces. Rincez et remontez.
	Absence d'eau dans le réservoir d'eau.	S'il y a du lait dans le récipient à lait mais qu'il ne s'écoule pas, vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir d'eau, car celle-ci produit la vapeur nécessaire pour chauffer le lait.
	Absence de lait dans le récipient à lait.	Le bec à lait émet beaucoup de vapeur. Retirez le couvercle et remplissez le réservoir de lait.
	Récipient à lait pas entièrement installé.	Poussez le récipient à lait jusqu'à entendre le clic d'engagement du mécanisme de verrouillage.
	La machine à café est entartrée.	Un cycle de détartrage est nécessaire. Voir Cycle de détartrage.
Pas assez de mousse.	Le lait n'est pas frais.	Assurez-vous que le lait utilisé est frais.
	La température du lait est trop élevée.	Veillez à commencer l'infusion avec du lait dont la température est d'environ 4 °C.
	Sélecteur de texture réglé sur « plat » au lieu de « moussé ».	Tournez le sélecteur de texture (G1) de sorte qu'il soit bien aligné avec le repère de la position de moussage.
Lors de la mise en marche initiale, il est impossible de sélectionner des réglages.	La machine est en phase de montée en température.	Attendez que le bouton d'alimentation cesse de clignoter ; la machine est alors prête à l'emploi.
La dose d'espresso est trop froide.	Les grains de café sont conservés dans le réfrigérateur ou le congélateur.	Conservez les grains de café dans un récipient sec et hermétique. Placez dans un placard sombre et frais.
	Abaisser la température d'extraction personnalisée utilisée.	Utilisez la température d'extraction par défaut de 94 °C. Voir Température d'extraction - Personnalisable.
	La tasse ou le verre était froid avant l'écoulement de l'espresso.	Versez de l'eau chaude dans la tasse avant d'extraire l'espresso.
	Distance trop importante entre la tête d'écoulement et la tasse.	Abaissez la tête d'écoulement aussi près de la tasse que possible.

Guide de dépannage

PROBLÈME	Cause possible	Solution
L'espresso ne coule pas ou s'écoule en gouttes (sur-extraction).	Absence d'eau dans le réservoir d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau. Amorcez l'eau dans la machine en sélectionnant l'option de boisson Eau chaude.
	Le café moulu est trop fin.	Passez à un réglage de mouture plus grossier.
	La tête d'écoulement est sale.	Un cycle de nettoyage est nécessaire. Voir Cycle de nettoyage.
	La tête d'écoulement est obstruée.	Un cycle de détartrage est nécessaire. Voir Cycle de détartrage.
L'espresso n'a pas de crème ou la crème est fine (sous-extraction).	Les grains de café sont vieux ou secs.	Utilisez des grains de café fraîchement torréfiés.
	Le moulin est arrivé à cours de grains au milieu du cycle, réduisant la quantité de mouture dans l'infuseur.	Vérifiez le bac à grains de café ; s'il est vide, remplissez-le et répétez le cycle d'infusion.
	Mouture de café trop grossière.	Passez à un réglage de mouture plus fin.
Volumes de boisson trop importants ou trop faibles.	Mauvaise taille de boisson sélectionnée.	Lors de l'utilisation du bouton d'espresso simple/double, les boutons Taille de la boisson et Quantité de lait permettent de régler précisément la taille de boisson selon vos besoins. Il est ensuite possible d'enregistrer la taille de boisson optimale à l'aide de la fonction Favoris.
L'espresso a un goût amer.	Type de grains de café utilisés.	Essayez différentes marques de grains de café.
	L'espresso a été sur-extrait.	Essayez une taille de mouture plus grossière.
	L'infuseur doit être nettoyé.	Suivez les instructions de démontage et de nettoyage figurant dans ce manuel.
Les galettes de marc de café sont mouillées.	Un peu d'eau est éjecté avec la galette de marc de café.	Il s'agit du fonctionnement normal, aucune action requise.
La machine émet un bruit inhabituel lors du pompage de l'eau.	Pas d'eau dans le réservoir et la pompe est « sèche ».	L'« alerte de réservoir vide » clignote. Remplissez le réservoir d'eau, puis faites couler de l'eau chaude afin d'amorcer l'appareil avant de préparer un espresso. Le bruit de la pompe diminuera lorsque l'eau circulera dans le système.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné.	Alignez le réservoir d'eau dans l'appareil en appliquant une petite pression vers le bas pour que la vanne s'enclenche.
	Le bouchon rouge de l'emballage peut encore être inséré (l'alerte de faible niveau d'eau sera allumée).	Retirez le bouchon rouge situé à la base du réservoir d'eau.

Guide de dépannage

PROBLÈME	Cause possible	Solution
La machine émet un bruit inhabituel après écoulement de la dose d'espresso.	La machine éjecte la galette de marc de café et l'infuseur est réinitialisé.	Il s'agit du fonctionnement normal, aucune action requise.
La machine moud et infuse deux fois lors de la préparation d'un espresso.	Pour obtenir un café standard Barista, un certain ratio d'infusion café/eau doit être respecté. La seule façon d'y parvenir pour les grandes boissons est de procéder à deux infusions.	Il s'agit du fonctionnement normal, aucune action requise. Pour éliminer la double mouture et la double infusion, il faut sélectionner un café plus petit ou d'intensité plus faible.
Eau autour de la zone du bac récepteur ou sur le comptoir.	L'eau déborde du bac récepteur.	Videz si l'indicateur rouge de niveau d'eau apparaît à travers le couvercle en acier inoxydable du bac récepteur.
	Le bac récepteur n'est pas présent ou n'est pas complètement inséré lorsque l'appareil est en purge automatique.	Gardez toujours le bac récepteur en place pendant la préparation de l'espresso, car de l'eau est purgée dans le bac récepteur pendant le fonctionnement normal.
Le café au lait chaud est trop froid.	L'« aérateur à froid » est installé.	L'indication « Lait froid » est affichée sur le panneau de commande, suivez les instructions pour passer à l'« aérateur à chaud ».
	La tasse ou le verre était froid avant l'écoulement de l'espresso.	Versez de l'eau chaude dans la tasse avant d'extraire l'espresso.
Aucune mouture passant dans l'infuseur.	Il n'y a pas de grains de café dans le bac à grains de café.	Remplissez le bac à grains de café fraîchement torréfiés.
	Le bac à grains de café n'est pas complètement installé et la trappe n'est pas complètement ouverte.	Tournez le bac à grains de café dans le sens des aiguilles d'une montre. La trappe du bac à grains de café est alors complètement ouverte.
	La chambre ou la sortie du moulin est bloquée.	Le moulin doit être nettoyé. Voir Entretien et nettoyage.
L'espresso est sous-extrait même avec une mouture de café fine.	Pas assez de mouture utilisée.	Mettez davantage de grains dans le bac à grains de café.
	Les grains sont trop vieux.	Utilisez des grains fraîchement torréfiés. Les vieux grains de café, quel que soit le réglage de la mouture, auront une extraction rapide et produiront un espresso au goût sous-extrait.

Guide de dépannage

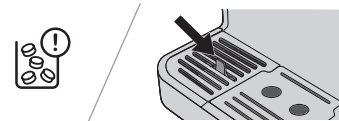
PROBLÈME	Cause possible	Solution
Le réglage de la mouture ne peut pas être ajusté.	Le bac à grains de café n'est pas placé correctement.	Retirez le bac à grains de café et réinstallez-le.
	Les grains de café ou la mouture sont coincés autour de la meule supérieure ou du collier du moulin.	Retirez le bac à grains de café et la meule supérieure. Utilisez la brosse de nettoyage ou l'aspirateur si nécessaire pour éliminer les grains de café ou la mouture qui se détachent.
Le bac à grains de café ne peut pas être verrouillé en position.	Le collier du moulin n'est pas aligné au couvercle supérieur.	Assurez-vous que les marques sur le couvercle supérieur et le moulin sont alignées.
	Des grains de café ou de la mouture sont coincés dans la meule supérieure ou le collier du moulin.	Retirez le bac à grains de café et la meule supérieure. Utilisez la brosse de nettoyage ou l'aspirateur si nécessaire pour éliminer les grains de café ou la mouture qui se détachent.
	Le moulin supérieur n'est pas placé correctement.	Assurez-vous que le moulin supérieur est correctement aligné et que la poignée est rabattue.
La meule supérieure ne s'insère pas correctement dans le collier du moulin.	Le moulin supérieur n'est pas placé correctement.	Assurez-vous que le moulin supérieur est correctement aligné et que la poignée est rabattue.
Les meules du moulin présentent de petites taches et marques.	Ils font partie du processus de durcissement (pour une durée de vie plus longue). Ces marques n'affectent pas les performances du moulin ni le goût de l'espresso.	Aucune action n'est nécessaire.
Le moulin ne fonctionne pas après une grande quantité de mouture et le bouton Purger les grains clignote.	Votre moulin a surchauffé.	Attendez 10 minutes. Une fois le cycle de refroidissement automatique terminé, votre machine est à nouveau prête à l'emploi.
	Votre moulin est bloqué.	Si la machine ne se réinitialise pas automatiquement, un moulin est bloqué par un corps étranger. Retirez le bac à grains de café et la meule supérieure. Essayez de déloger le corps étranger à l'aide d'un aspirateur.

Guide de dépannage

PROBLÈME	Cause possible	Solution
La machine à café s'éteint d'elle-même.	Votre machine à café passe en mode veille au bout de 20 minutes pour économiser l'énergie.	Appuyez sur le bouton d'alimentation (H1) pour réactiver votre machine.
Les voyants ne s'allument pas tous lorsque l'appareil est en marche.	Lors de la mise sous tension initiale, l'appareil entre en mode de préchauffage, pendant lequel le voyant de mise sous tension clignote.	Attendez que l'appareil soit réchauffé, que le voyant de mise sous tension cesse de clignoter et que l'écran s'allume.
Impossible de sélectionner une boisson avec du lait.	Le récipient à lait n'étant pas installé sur la machine, celle-ci ne permet pas de préparer des boissons à base de lait.	Installez le récipient à lait.
L'indicateur d'alerte est allumé et la machine ne fonctionne pas.	Si l'indicateur est allumé en permanence, l'infuseur ou le panneau avant (I5) n'est pas installé correctement.	Retirez le bac récepteur et vérifiez que l'infuseur est installé correctement.
	Si l'indicateur clignote, l'infuseur est bloqué.	Retirez le bac récepteur et vérifiez l'infuseur. Éliminez le blocage si nécessaire.
L'icône de faible niveau d'eau est allumée en permanence.	Le niveau d'eau minimal a été atteint.	Remplissez d'eau jusqu'au repère max afin qu'il y ait suffisamment d'eau pour la prochaine boisson.
L'icône de faible niveau d'eau clignote.	Vérifiez le réservoir d'eau. Si le réservoir d'eau n'a pas été rempli quand le niveau d'eau minimal a été atteint, il est maintenant vide.	Remplissez le réservoir jusqu'au repère max et sélectionnez « Eau chaude » pour amorcer la machine avant de préparer un café.
	La mouture utilisée pour le café préparé précédemment était trop fine et le café ne pouvait pas couler.	Ajustez le bac à grains de café pour sélectionner un réglage plus grossier.

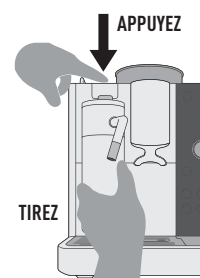
Entretien et nettoyage

• Vidage du bac récepteur et du bac à galettes de marc de café



Lorsque l'alerte de bac à galettes de marc de café ou le flotteur du bac récepteur indique qu'un vidage est nécessaire, il faut démonter l'appareil comme suit :

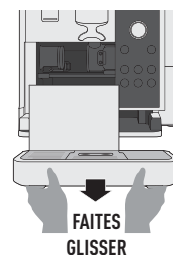
- Assurez-vous que la machine est éteinte, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage du récipient à lait (M) pour retirer ce dernier.



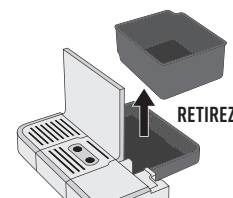
- Faites glisser la tête d'écoulement (E) vers sa position supérieure.



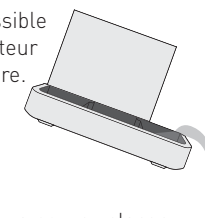
- Saisissez les côtés du bac récepteur pour le faire glisser hors de la machine.



- Il est maintenant possible de retirer le bac à galettes de marc de café de la machine pour le vider.

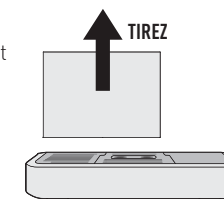


- Il est maintenant possible de vider le bac récepteur en versant par l'arrière.



Si vous le souhaitez, vous pouvez placer le bac récepteur dans le panier supérieur du lave-vaisselle en retirant préalablement le panneau avant.

- Tirez le panneau avant verticalement pour le détacher du bac récepteur.



• Rinçage de l'infuseur

Lors de sa première mise en marche, votre machine rince automatiquement l'infuseur à l'eau. Toutefois, vous pouvez purger manuellement l'infuseur afin d'éliminer les résidus de café.

Pour rincer manuellement l'infuseur, placez une tasse de taille moyenne sur le bac récepteur et, la machine étant dans l'état Prêt, appuyez simplement sur le bouton de nettoyage. La machine procède à un rinçage automatique.

Remarque : Aucune alerte n'invite à rincer le mécanisme car il s'agit d'une fonction à la demande.

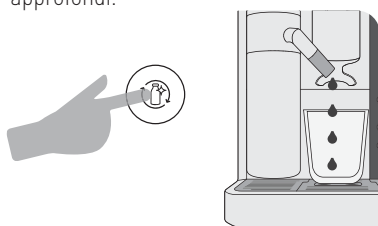
Astuce : Vous pouvez mélanger le marc de café à la terre du jardin pour apporter des nutriments aux plantes.

Entretien et nettoyage

• Nettoyage du récipient à lait

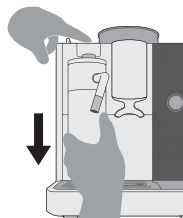
Il existe deux façons de nettoyer le récipient à lait :

1. Rinçage rapide : une fois que la machine a terminé l'infusion, vous pouvez appuyer sur le bouton de nettoyage à tout moment. De l'eau chaude s'écoule alors pendant quelques secondes pour rincer le récipient à lait. Cette opération est conçue comme un cycle de rinçage à effectuer dans le cadre du fonctionnement quotidien de la machine. Elle ne doit pas remplacer un nettoyage approfondi.

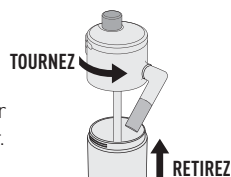


2. Nettoyage approfondi : le récipient à lait a été conçu pour être nettoyé en profondeur de deux manières. Démontez d'abord le récipient à lait :

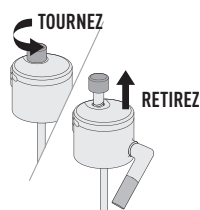
- Appuyez sur le bouton situé au sommet de la machine tout en tirant le récipient à lait vers l'avant pour le libérer.



- Démontez le récipient à lait en tournant pour sortir sa tête du réservoir.



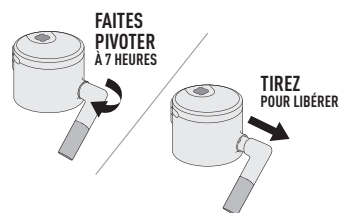
- Tournez complètement le sélecteur de texture dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.



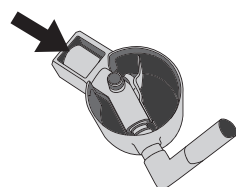
- Tirez le tuyau à lait vers le bas pour le retirer.



- Tournez le bec à lait dans le sens des aiguilles d'une montre à 7 heures et tirez-le vers l'avant pour le libérer.



- Faites pivoter l'aérateur de moussage hors position.



Après démontage, au choix :

A) Dans un lave-vaisselle : rincez tous les composants à l'eau tiède, puis placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle et lancez un programme ne dépassant pas 50 °C.

B) À la main : rincez soigneusement tous les composants à l'eau tiède afin d'éliminer tous les résidus visibles : assurez-vous que l'eau passe à travers tous les orifices.

Pour les résidus tenaces, faites tremper tous les composants (récipient à lait compris) dans une solution d'eau tiède et de détergent jusqu'à dissolution de tous les résidus. Rincez soigneusement tous les composants afin d'éliminer le détergent.

Procédez au montage dans l'ordre inverse.

Entretien et nettoyage

Le processus de préparation de l'espresso consiste à extraire les huiles des grains de café. Les dépôts de mouture et les huiles s'accumulent au fil du temps, affectant le goût du café et le fonctionnement de la machine à café.

Purger l'eau à travers l'infuseur est le moyen le plus simple de garder votre machine à espresso propre. Votre machine effectue cette opération automatiquement.

Accessoires de nettoyage et pièces amovibles

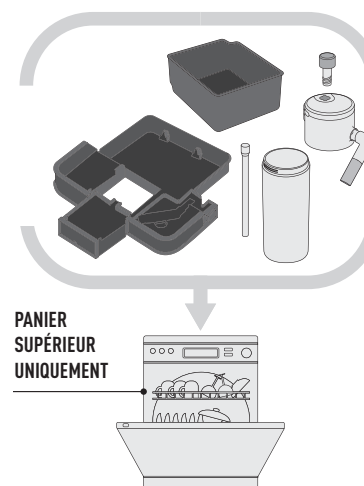
- N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Nettoyez les pièces à l'eau tiède avec un détergent doux, rincez et séchez.

Remarque : N'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de grattoirs métalliques, car ils risquent de rayer la surface des pièces.

Pièces lavables au lave-vaisselle UNIQUEMENT DANS LE PANIER SUPÉRIEUR :

- Bac à galettes de marc de café
- Bac récepteur
- Tous les composants du récipient à lait



AVERTISSEMENT : Ne placez pas la machine directement dans le lave-vaisselle.

Fréquence de nettoyage

Nettoyage de l'extérieur

• Quand cela est nécessaire

- Essuyez la machine à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un détergent doux et séchez-la.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de grattoirs métalliques.

Nettoyage du bac récepteur

• Quand cela est nécessaire dès que l'indicateur rouge apparaît

- Tirez le bac récepteur vers l'avant pour le sortir de la machine.
- Retirez les différents composants et videz l'eau du bac récepteur.

Remarque : Avec le temps, il est normal que l'intérieur du bac récepteur et du récipient pour mouture soit taché par les huiles contenues dans le café moulu.

Récipient à lait

• À chaque fois

- Après avoir préparé une ou plusieurs boissons avec lait, rincez automatiquement le système en appuyant sur le bouton de nettoyage.

• Chaque jour

- Démontez le récipient à lait et lavez-le soigneusement de l'une des deux manières suivantes :

Entretien et nettoyage

- En le plaçant dans le panier supérieur d'un lave-vaisselle.
- Dans de l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux, puis en le rinçant et le séchant.

Infuseur

- Une fois par semaine

- Retirez l'infuseur de la machine et lavez-le à l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux, rincez-le, puis séchez-le.

Réservoir d'eau

- Chaque mois

- Retirez le réservoir de l'appareil, videz-le et retirez l'unité de filtration du réservoir.
- Nettoyez le réservoir à l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux, puis rincez-le et séchez-le si nécessaire.

Bac à grains de café

- Chaque mois

- Retirez le bac à grains de café en le tournant jusqu'à la position de déverrouillage, puis videz les grains dans un autre récipient.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du bac à grains de café avec un chiffon doux humide afin d'éliminer tous les résidus de café.

Becs de la tête d'écoulement

- Chaque mois

- Vérifiez que les orifices ne sont pas obstrués par des dépôts de café ; nettoyez-les avec un cure-dent si nécessaire.

Moulin

Les meules coniques sont utilisées pour moudre les grains de café à une taille appropriée pour l'extraction de l'espresso. Les dépôts de mouture et d'huile s'accumulent au fil du temps, affectant le goût de l'espresso et le fonctionnement du moulin intégré.

Nettoyage du bac à grains de café

- 2-3 mois

Si le moulin est utilisé fréquemment (tous les jours), le bac à grains de café doit être nettoyé pour garantir des performances optimales.

ATTENTION : Pour éviter d'endommager l'appareil, n'utilisez pas de produits de nettoyage alcalins, d'abrasifs ou de grattoirs métalliques.

AVERTISSEMENT : N'immergez pas la machine dans l'eau.

• Préparation du nettoyage du bac à grains de café

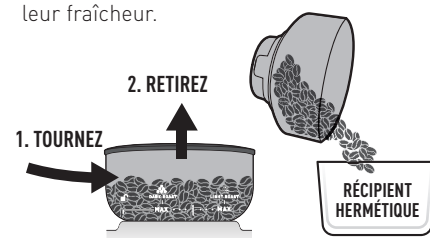
- Éteignez la machine et débranchez-la de la prise de courant.

- Notez le réglage actuel de la mouture (à utiliser comme point de départ après le nettoyage).

• Retrait et nettoyage du bac à grains de café

- Tournez complètement le bac à grains de café dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour fermer la trappe du bac à grains de café et déverrouiller ce dernier.

Retirez le bac à grains de café du collier du moulin et conservez les grains restants dans un récipient hermétique afin de préserver leur fraîcheur.



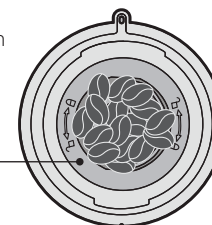
Entretien et nettoyage

- Lavez le bac à grains de café à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le. Laissez reposer le bac à grains de café pour qu'il sèche complètement à l'air avant de le remettre en place.

• Remplacement du bac à grains de café

- Assurez-vous que le collier du moulin ne contient pas de grains de café ou de mouture.

**SANS
GRAINS DE CAFÉ
ET MOUTURE**

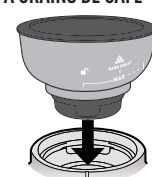


Remarque : Les grains de café et la mouture coincés sous le moulin supérieur peuvent empêcher cette dernière de s'insérer correctement et le bac à grains ne s'ajustera pas correctement. Voir « Nettoyage du moulin supérieur » pour savoir comment vider le système de mouture.

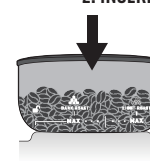
- Assurez-vous que le guide du bac à grains de café est aligné sur les lignes blanches verticales de la base du bac à grains de café.

- Alignez et insérez le bac à grains de café dans le collier du moulin et, en poussant fermement vers le bas, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place et ouvrir le guide du bac à grains de café.

1. ALIGNER LE GUIDE DU BAC À GRAINS DE CAFÉ



2. INSÉREZ



3. TOURNEZ

Remarque : Réinitialisez le réglage de mouture noté avant le nettoyage.

Nettoyage et déblocage des meules du moulin, du collier, de la chambre de mouture et de la sortie

- 1-2 mois

Si le moulin est utilisé fréquemment (tous les jours), les meules doivent être nettoyées pour garantir les meilleures performances du moulin intégré. Un nettoyage régulier permet aux meules de donner des résultats de mouture constants, ce qui est particulièrement important pour moudre des grains de café pour l'espresso.

• Préparation au nettoyage

- Éteignez la machine et débranchez-la de la prise de courant.

ATTENTION : Il convient de faire preuve de prudence lors du nettoyage des moulins, car ils sont tranchants.

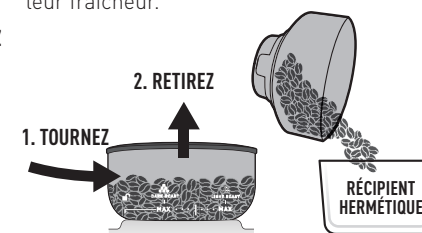
• Mouture des grains de café excédentaires

- La machine est allumée et se trouve dans l'état PRÊT.

- Notez le réglage actuel de la mouture (à utiliser comme point de départ après le nettoyage).

- Tournez complètement le bac à grains de café dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la trappe du bac à grains de café et déverrouiller ce dernier. Le bac à grains de café se soulève légèrement.

- Retirez le bac à grains du collier du moulin et conservez les grains de café restants dans un récipient hermétique pour préserver leur fraîcheur.



Entretien et nettoyage

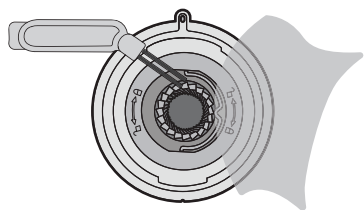
- Réinstallez le bac à grains et tournez-le au réglage 30.
- Appuyez sur le bouton Purger les grains pendant 1 seconde. Le moulin purge les grains restant dans le système de broyage (vous entendez le son du moteur changer quand les derniers grains sont moulus).
- Tournez et retirez à nouveau le bac à grains de café.
- Retirez le bac récepteur et jetez la mouture du bac à galets de marc de café.

• Nettoyage de la meule supérieure

- Tournez pour déverrouiller et soulevez la meule supérieure du collier du moulin à l'aide de la poignée.
- Lavez la meule supérieure dans de l'eau tiède savonneuse avec un détergent doux, puis rincez-la et séchez-la.

• Nettoyage et déblocage de la meule inférieure et de la chambre de mouture

- Utilisez la brosse de nettoyage ou un aspirateur pour débarrasser les pièces et les surfaces de la chambre de mouture des fines moutures de café. Un chiffon humide peut être utilisé pour essuyer l'intérieur du collier du moulin.
- Laissez sécher à l'air libre.

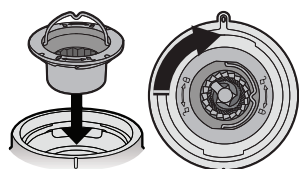


AVERTISSEMENT : Ne versez pas d'eau ou tout autre liquide dans la chambre de mouture.

• Remplacement de la meule supérieure

- Identifiez les dispositifs de verrouillage sur la face inférieure du moulin supérieur, sous les symboles de cadenas moulés.

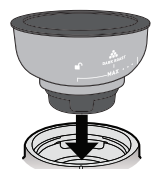
- À l'aide de la poignée, insérez le moulin supérieur dans le collier du moulin, en veillant à ce que les dispositifs de verrouillage soient alignés.
- Tournez la meule supérieure d'environ 30 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller. Elle doit s'enclencher en position.
- Lorsqu'elle est correctement mise en place, la meule supérieure affleure la surface du collier du moulin.



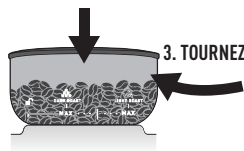
• Remplacement du bac à grains de café

- Assurez-vous que le guide du bac à grains de café est aligné et que la languette située à la base du bac à grains de café s'insère dans l'ouverture située à l'arrière du boîtier.
- Alignez et insérez le bac à grains de café dans le collier du moulin et, en poussant fermement vers le bas, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place et ouvrir le guide du bac à grains de café.
- Réinitialisez le réglage du moulin noté avant le nettoyage.
- Remplissez le bac de grains de café.

1. ALIGNER LE GUIDE DU BAC À GRAINS DE CAFÉ



2. INSÉREZ



3. TOURNEZ

Remarque : il est fortement déconseillé d'utiliser des grains de café de type Torrefacto. En raison de la teneur élevée en sucre, le moulin à meules se colmaterait rapidement.

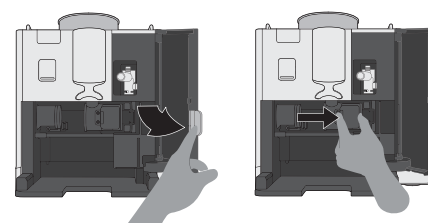
Entretien et nettoyage

• Retrait et nettoyage de l'infuseur

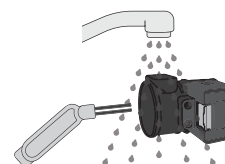
Il est également recommandé de retirer régulièrement l'infuseur pour le nettoyer.

Important : Vérifiez que la machine est éteinte et débranchée de la prise de courant.

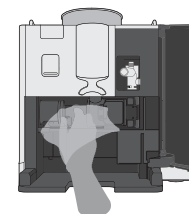
- Une fois le bac récepteur retiré, ouvrez le panneau de commande, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage tout en tirant l'infuseur vers l'avant pour le sortir de la machine.



- Nettoyez l'infuseur à l'eau du robinet avec la brosse de nettoyage rangée sous le couvercle du bac récepteur. Si nécessaire, il est possible d'immerger l'infuseur dans de l'eau douce pour éliminer les résidus tenaces.



- Avec un chiffon humide, à l'intérieur de la machine, essuyez la partie fixe de l'infuseur pour éliminer la mouture et les résidus de café.



Remarque : N'utilisez pas de détergents car ils pourraient causer des dommages.

- Après nettoyage, remettez en place l'infuseur : glissez-le dans le boîtier en lui appliquant une pression jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
- Remettez en place le bac récepteur.
- Allumez la machine et assurez-vous que l'indicateur d'alerte n'est pas allumé avant de l'utiliser.

Détartrage

Procédure de détartrage

Après une utilisation continue, votre machine peut accumuler des dépôts minéraux et donc nécessiter un détartrage occasionnel.



Lorsqu'il est temps de détartrer votre machine, le bouton de nettoyage et de détartrage est allumé en permanence.

Ce bouton reste allumé chaque fois que la machine est mise en marche jusqu'à ce que la procédure de détartrage soit exécutée. La machine reste pleinement opérationnelle tant que le bouton de détartrage est allumé.

Solution de détartrage

Veuillez utiliser un détartrant exclusif dilué selon les instructions du fabricant, une solution à 3 % d'acide citrique et d'eau ou une solution de vinaigre et d'eau.

Cycle de détartrage

Le cycle de détartrage durant un certain nombre de minutes, veuillez à prévoir suffisamment de temps pour le cycle complet.

Important : si le cycle de détartrage n'est pas terminé ou s'il s'arrête à mi-chemin de l'une des étapes de détartrage, vous devrez recommencer le cycle de détartrage depuis le début pour garantir la réinitialisation de la machine.

Préparation du cycle de détartrage

- Retirez le filtre à eau et son support du réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau avec la solution de détartrage choisie et insérez-le en position.
- Placez un récipient de 1 litre sous la tête de distribution et installez l'assemblage du récipient à lait pour être prêt à récupérer la solution usée.

- Pour activer le cycle de détartrage, appuyez rapidement deux fois de suite sur le bouton de nettoyage et de détartrage. L'appareil émet un signal sonore et la procédure de détartrage automatique commence.

- Le bouton de nettoyage et de détartrage clignote pendant toute la durée du cycle de détartrage.

- Pendant le cycle d'écoulement, la machine fonctionne par intermittence car il y a un certain nombre de cycles distincts conçus pour optimiser l'élimination des dépôts de tartre à l'intérieur de la machine à café. Une solution de détartrage apparaîtra dans le récipient à lait pendant l'opération.

- Une fois le cycle de détartrage terminé, le bouton de nettoyage et de détartrage cesse de clignoter et la machine revient à l'état Prêt.

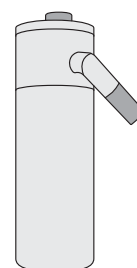
Nettoyage après cycle de détartrage

- Videz l'eau des récipients et nettoyez-les en vous assurant que toutes les traces de la solution de détartrage ont été éliminées du réservoir d'eau.
- Réinstallez le filtre à eau et son support dans le réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère max et remettez-le en place.

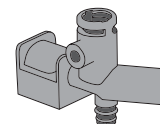
CONTACTEZ LE SERVICE CLIENTÈLE DE BREVILLE :
+44 (0)800 525 089

PIÈCES DE RECHANGE

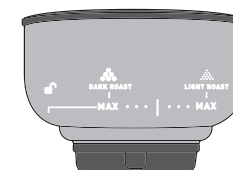
Récipient à lait



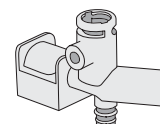
Aérateur de moussage (à chaud)



Bac à grains de café



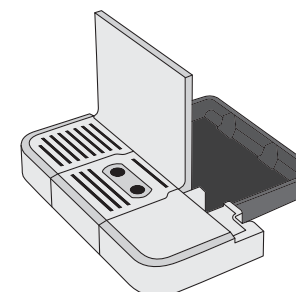
Aérateur de moussage (à froid)



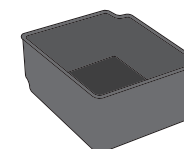
Infuseur



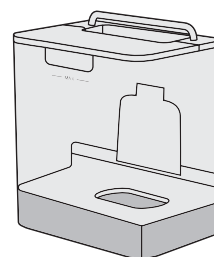
Bac récepteur



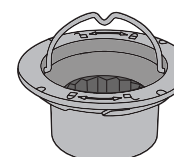
Bac à galettes de marc de café



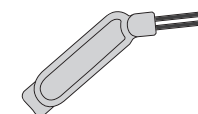
Réservoir d'eau



Meule du moulin



Brosse de nettoyage



Consultez le site Web de Breville pour voir la gamme complète de machines à espresso et les accessoires disponibles.
www.breville.co.uk

Informations complémentaires

PIÈCES DE RECHANGE

Contactez le service à la clientèle pour discuter de vos besoins et pour commander les pièces disponibles.

Téléphone : +44 (0)800 028 7154
E-mail : BrevilleEurope@newellco.com

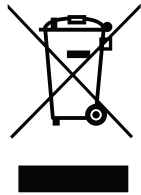
SERVICE APRÈS-VENTE et PIÈCES DE RECHANGE

Si l'appareil ne fonctionne pas mais qu'il est sous garantie, renvoyez-le à l'endroit où vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé. Veuillez noter qu'une preuve d'achat valide sera exigée. Pour obtenir une aide supplémentaire, veuillez contacter notre service clientèle :

Téléphone : +44 (0)800 028 7154
E-mail : BrevilleEurope@newellco.com

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Conformément à la directive européenne 2012/19/UE et à la loi relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques, le symbole d'une poubelle sur roues barrée d'une croix est apposé sur cet appareil. Ce symbole indique que cet équipement ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. L'utilisateur de l'équipement est tenu de le déposer dans un point de collecte de déchets d'équipements électriques et électroniques. Ces points de collecte sont généralement gérés par les grossistes et les détaillants de ces équipements, ainsi que par les services municipaux chargés de la collecte des déchets. Un traitement approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences néfastes pour la santé humaine et l'environnement naturel résultant de la présence de composants dangereux et d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.



INFORMATIONS RELATIVES À LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE ET À LA GESTION DE L'ÉNERGIE :

Consommation d'énergie en mode Arrêt : quand l'appareil ne remplit pas sa fonction principale, il consomme au maximum 0,2 W. Gestion de l'énergie : L'appareil est doté d'une fonction de gestion automatique de l'énergie et passe en mode Arrêt au bout de 19 minutes.

Inhalt

82 - 83	Sicherheitshinweise von Breville
84 - 90	Merkmale Ihrer Prima Latte AutoLuxe
91 - 92	Vor der ersten Verwendung
93 - 94	Kurzanleitung für die Kaffeezubereitung
95	Der perfekte Espresso
96	Anpassung des Milchbehälters
97	EasySwitch-Behälter
97 - 98	Favoriten
99	Anleitung zur Espresso-Extraktion
100	Warnung niedriger Wasserstand und Warnung trockener Tank
101	Bohnenbehälteranzeige
102	Einstellung für hartes und weiches Wasser
103	Alle Einstellungen zurücksetzen
104	Kein Milchschaum - Fehlerbehebung
105 - 109	Fehlerbehebung
110 - 116	Pflege und Reinigung
117	Entkalkung
118	Kundendienst / Ersatzteile
119	Weitere Informationen

Sicherheitshinweise von Breville

WICHTIGE SICHERHEITSANGABEN - SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER AUFBEWAHREN

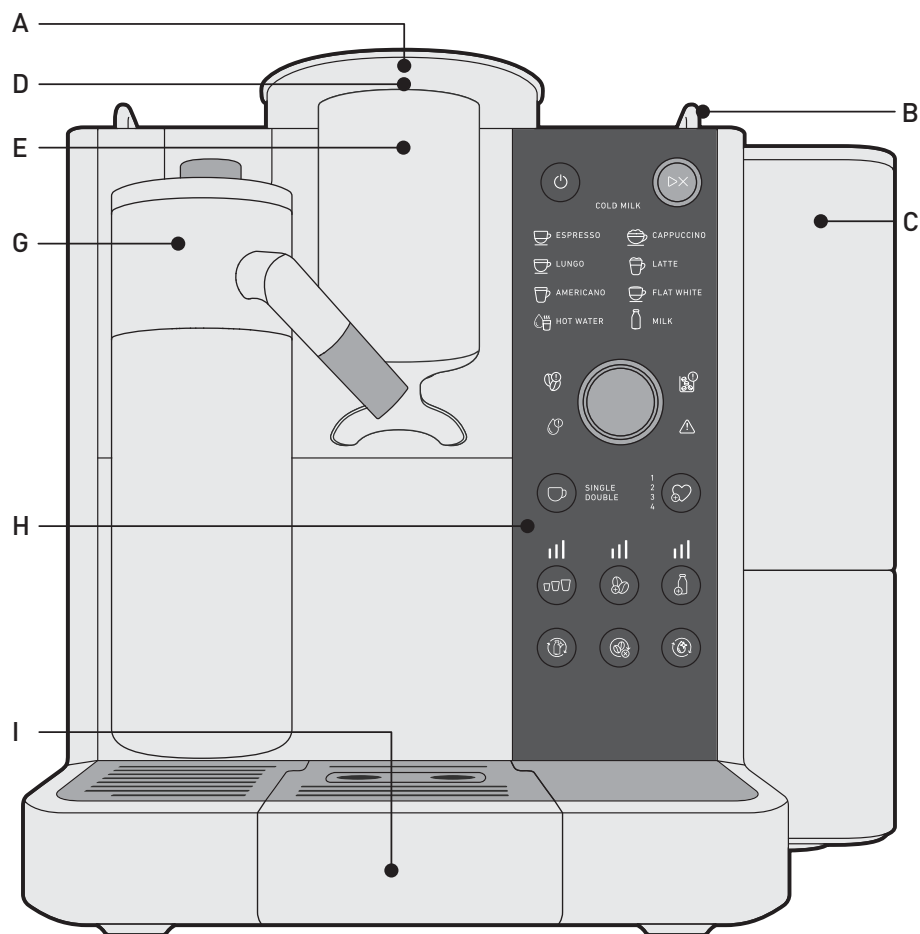
Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Feuer, Elektroschocks und/oder Körperverletzung zu verringern. Zu diesen Vorkehrungen zählen unter anderem:

1. Alle Anweisungen vor der Verwendung dieses Produkts lesen.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
3. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Nutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Nutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
4. Entfernen Sie den Brühmechanismus nicht, während Espresso oder Wasser ausgegeben wird, da das Gerät dann unter Druck steht. Sie können sich verbrühen oder verletzen, wenn Sie den Brühmechanismus während eines solchen Vorgangs entfernen.
5. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Espressomaschine reinigen oder wenn während der Kaffeezubereitung ein Problem auftritt.
6. Halten Sie die Hände niemals direkt unter den Auslass für Dampf, Heißwasser, heiße Milch oder Espresso – Sie könnten sich verbrühen oder verletzen.
7. Der Milchausgang und der Auslauf werden im Betrieb sehr heiß. Vermeiden Sie deshalb den direkten Kontakt mit diesen Teilen, da die Gefahr von Verbrennungen besteht.
8. Die Temperatur der Oberflächen der Maschine kann während des Betriebs sehr hoch sein. Auch nach der Verwendung ist die Oberfläche des Heizelements noch warm.
9. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Bei unsachgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.
10. Zum Schutz vor Elektroschocks: Tauchen Sie weder die Maschine noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie die folgenden Teile in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel: Milchtankanlage, Brühmechanismus, Abtropfrost, Abtropfanlage, Auffangbehälter, Bohnenbehälter und Wassertank. Spülen und trocknen Sie jedes Teil gründlich ab, bevor Sie es wieder einsetzen. Ausführliche Informationen finden Sie im Abschnitt „Pflege & Reinigung“.
11. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, z. B.: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; in landwirtschaftlichen Betrieben; in den Zimmern von Hotels, Motels, Pensionen und ähnlichen Zimmervermietungen.
12. Schalten Sie die Maschine nicht ein, wenn sich kein Wasser im Tank befindet. Füllen Sie den Behälter nur mit sauberem und kaltem Wasser. Beachten Sie die maximale Füllmenge des Tanks. Füllen Sie ihn nicht über die MAX-Anzeige oder die maximale Füllmenge.
13. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen der Espressomaschine in Kontakt kommt.
14. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
15. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
16. Achten Sie darauf, dass der Bereich über dem Gerät frei ist, da es heißen Dampf abgibt.
17. VORSICHT! Reinigen Sie die Maschine nicht mit alkalischen Reinigern, um Schäden zu vermeiden. Verwenden Sie ein weiches Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.
18. Zum Schutz vor Elektroschocks: Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
19. Reinigen Sie die Teile in einer Lösung mit heißem Wasser und milder Flüssigseife. Lassen Sie sie trocknen. Siehe im Abschnitt routinemäßige Reinigung (Anweisungen zur Reinigung von mit Lebensmitteln in Kontakt stehenden Oberflächen einfügen).
20. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder des Ladentisches hängt oder mit

Sicherheitshinweise von Breville

- heißen Oberflächen in Berührung, einschließlich des Herds, kommt oder verknotet, eingekellt oder eingeklemmt wird.
21. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe einer heißen Flamme, eines elektrischen Elements oder eines beheizten Ofens auf.
 22. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Fläche.
 23. Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile aus-/einbauen und reinigen.
 24. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn entweder das Gerät oder die Uhranzeige (falls vorhanden) nicht verwendet wird, sowie vor der Reinigung.
 25. Schalten Sie die Maschine und nach Möglichkeit auch die Steckdose immer aus, bevor Sie den Netzstecker anschließen oder abziehen. Ziehen Sie zum Trennen des Netzsteckers aus der Steckdose immer direkt am Stecker, nicht am Kabel.
 26. Achten Sie immer darauf, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker anfassen oder das Gerät einschalten.
 27. Verwenden Sie das Gerät nur mit einer Steckdose (nur Wechselspannung), die den Angaben auf dem Gerät entspricht.
 28. Lassen Sie das Gerät während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt.
 29. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
 30. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke.
 30. Dieses Gerät erzeugt während des Betriebs Hitze. Treffen Sie angemessene Vorsichtsmaßnahmen, um Verbrennungen, Verbrühungen, Brände und andere Schäden an Personen und Eigentum, die durch die Berührung während des Betriebs oder der Abkühlphase entstehen können, zu vermeiden.
 31. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, wenn es sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist oder wenn es undicht ist.
 32. Die Kaffeemaschine darf nicht in einem Schrank stehen, wenn sie in Betrieb ist.
 33. Auch nach der Verwendung ist die Oberfläche des Heizelements noch warm.
 34. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die Steckverbindung gelangt.
- Seien Sie bei der Handhabung scharfer Klingen oder Mahlkegel im Kaffeemahlwerk bei Reinigungsvorgängen oder dem Hinzufügen von Bohnen vorsichtig
 - Achten Sie stets darauf, dass die Maschine ausgestellt ist.
 - Greifen Sie nicht in den Bohnenbehälter, wenn dieser in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
 - Achten Sie vor der Verwendung darauf, dass sich im Behälter keine Fremdkörper befinden.

Merkmale Ihrer Prima Latte AutoLuxe



A. Abnehmbarer Bohnenbehälter

B. Obere Stangen aus Aluminium

Hinweis: Die Aluminiumstangen sind keine Griffe und dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts, sondern lediglich des Wassertanks verwendet werden.

C. Wassertanks mit Deckel

D. Abnehmbarer oberer Mahlkegel

E. Auslauf (Höhe anpassbar)

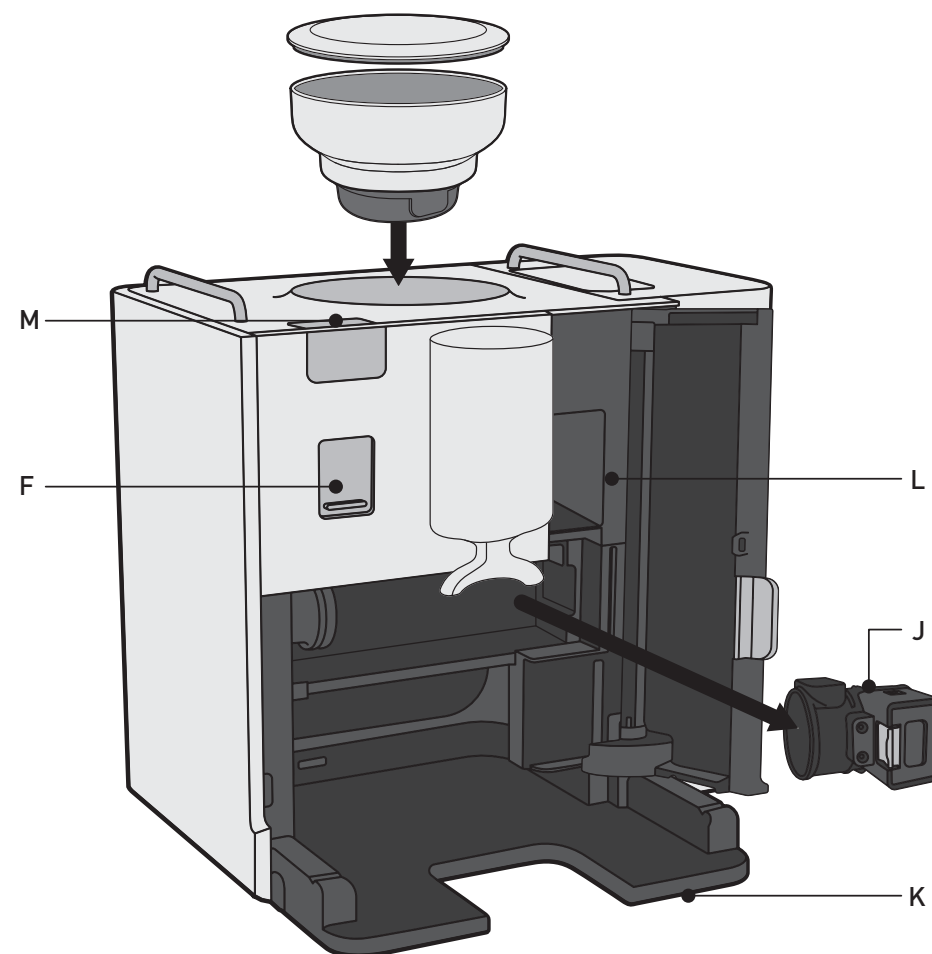
F. Abdeckung des Dampfausgangs

G. Milchbehälter (siehe auch Seite 87)

H. Bedienfeld

I. Abtropfschale (siehe auch Seite 86)

Merkmale Ihrer Prima Latte AutoLuxe



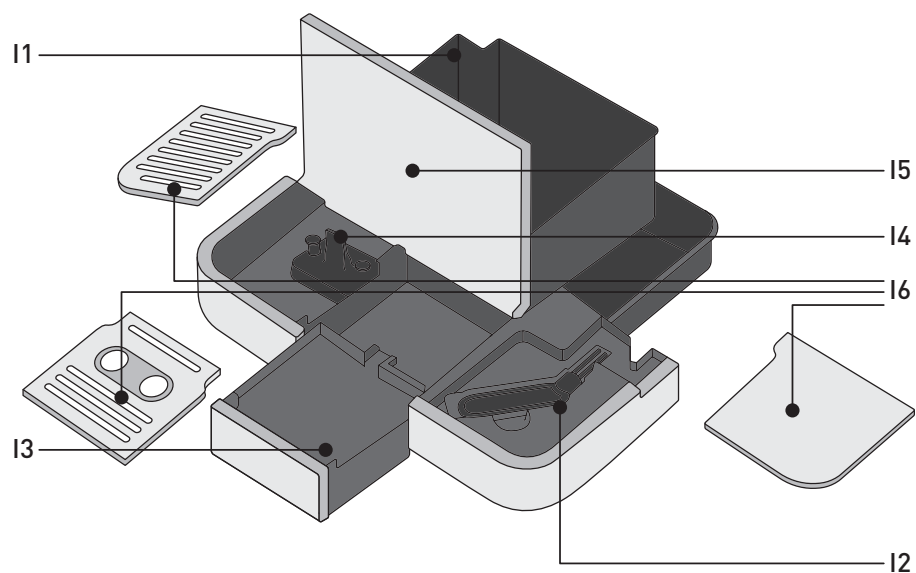
J. Abnehmbarer Brühmechanismus

K. Anti-Rutsch-Füße (nicht angezeigt)

L. (Alternativer) Stauraum für die Düse (siehe auch Seite 87)

M. Milchbehälter-Entriegelungstaste

Eigenschaften Ihrer Abtropfschale (I)



11. Abnehmbarer Auffangbehälter

12. Reinigungsbürste und Stauraum

13. Abnehmbarer Mittelteil für To-go-Becher

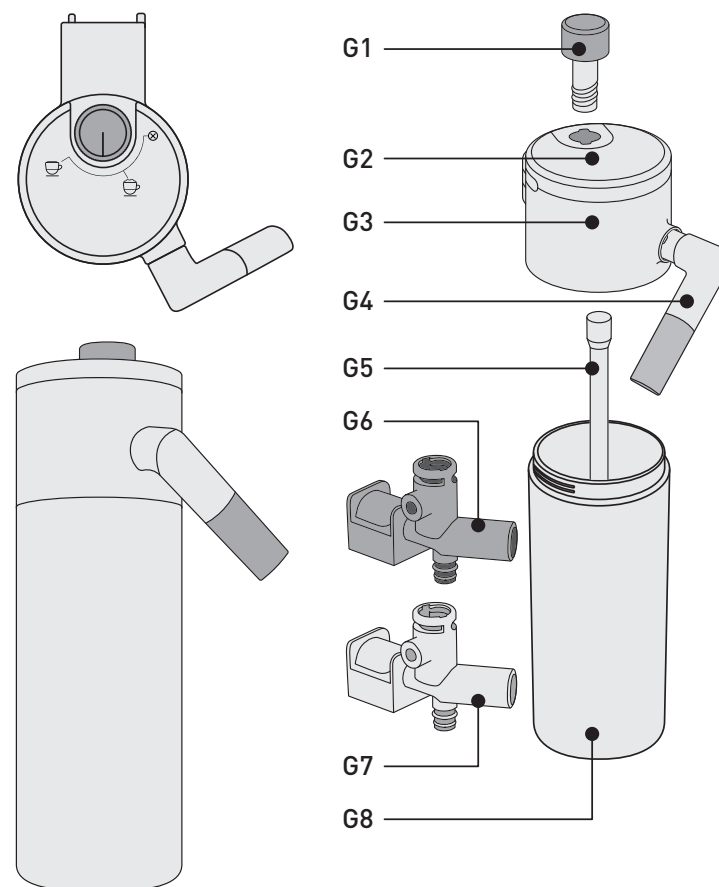
14. Abtropfschale „voll“ Schwimmeranzeige

Wichtig: Wenn die Anzeige durch die Abtropfschalen-Abdeckung sichtbar wird, entfernen Sie sie und leeren Sie das Wasser aus.

15. Frontabdeckung (abnehmbar)

16. Abnehmbares Abtropfschalen-Abdeckung aus Edelstahl

Eigenschaften Ihres Milchbehälters (G)



G1. Wahlschalter für die Textur

Drehen Sie den Wahlschalter für die Textur oben auf dem Milchbehälter, um aufgeschäumte oder nicht aufgeschäumte Milch auszuwählen, oder entfernen Sie diesen für die Reinigung.



-Nicht aufgeschäumte Milch



-Aufgeschäumte Milch



-Entfernen

G2. Deckel (abnehmbar)

Für die Befüllung während des Brühens.

G3. Behälterkopf

G4. Milchauslauf

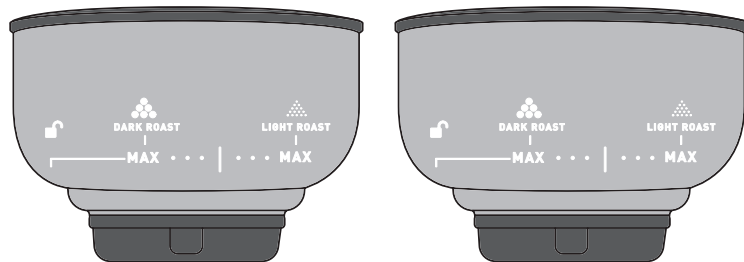
G5. Milchleitung (abnehmbar)

G6. Schaumdüse (heiß)

G7. Schaumdüse (kalt)

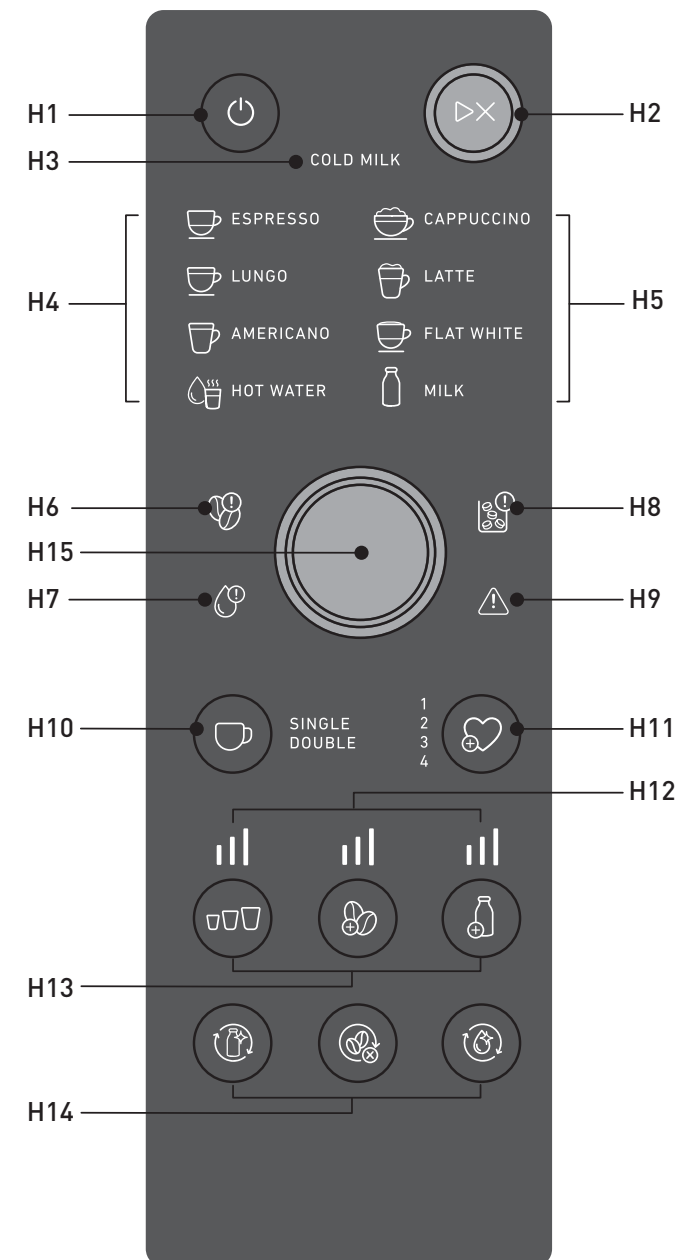
G8. Milchbehälter

Abnehmbarer Bohnenbehälter (A)



Hinweis: Ihre Maschine gibt automatisch Wasser aus, um den frischesten Kaffee zu gewährleisten, sowohl beim Einschalten als auch beim Abschalten. Das ist normaler Ablauf.

Merkmale Ihrer Prima Latte AutoLuxe



Funktionen Ihres Bedienfelds (H)

H1. Ein/Aus-Taste

Die Ein/Aus-Taste leuchtet, wenn die Maschine eingeschaltet ist, blinkt während des Aufheizens.

H2. Start/Stopp-Taste

Drücken Sie die Taste, um die gewählte Funktion zu starten bzw. zu stoppen. Das Licht blinkt, wenn die Maschine zum Brühen Ihres Getränks bereit ist.

H3. Indikator für kalte Milch

Zeigt an, dass die Düse für kalte Milch installiert ist.

H4. Leuchtende Symbole in der linken Spalte: Espresso-basierte Getränke

- Espresso
- Lungo
- Americano
- Heißes Wasser

H5. Leuchtende Symbole in der rechten Spalte: Espresso-basierte Getränke mit Milch

- Cappuccino
- Milchkaffee
- Flat White
- Milch

H6. Warnung – Bohnenbehälter

Blinkt, wenn der Bohnenbehälter nicht installiert ist.

H7. Warnung – Indikator für das Wasserniveau

Leuchtet, wenn das Mindestniveau an Wasser erreicht wurde, blinkt, wenn der Tank leer ist.

H8. Warnung – Auffangbehälter leeren

Leuchtet, wenn der Auffangbehälter geleert werden muss.

H9. Warnung – Warnanzeige

Leuchtet, wenn die Abtropfschale oder der Brühmechanismus nicht ordnungsgemäß installiert ist. Blinkt, wenn der Brühmechanismus verstopft ist.

H10. Taste für einfachen oder doppelten Espresso

Drücken Sie die Taste, um zwischen einfachem oder doppeltem Espresso als Basis für Ihr Getränk zu wechseln.

H11. Taste für Nutzer-Favoriten

Halten Sie die Taste gedrückt, um die aktuellen Kaffeeinstellungen zu speichern. Siehe entsprechenden Abschnitt.

H12. Symbole für die Größe:

Auswahl zwischen klein, mittel und groß. Drücken Sie die entsprechenden Tasten, um zwischen ihnen zu wechseln.

H13. Tasten in der oberen Reihe von links nach rechts:



A. Getränkegröße – drücken Sie die Taste, um die Getränkegrößen zu durchlaufen.



B. Kaffeestärke – drücken Sie die Taste, um die Kaffeestärke zu steigern.



C. Milchmenge – drücken Sie die Taste, um die in das Getränk gegebene Milch zu erhöhen (nur milchbasierte Getränke).

H14. Tasten in der unteren Reihe von links nach rechts:



A. Reinigung des Milchmechanismus – drücken Sie die Taste, um den Milchbehälter mit Wasser abzuspielen.



B. Entfernung der Bohnen – halten Sie die Taste gedrückt, um den Mahlmechanismus der Bohnen zu leeren. Diese Funktion wird beim Wechsel der Bohnenbehälter verwendet.



C. Taste für Reinigung und Entkalkung – leuchtet auf, wenn eine Entkalkung erforderlich ist. Siehe entsprechenden Abschnitt.

H15. Drehschalter

Drehen Sie den Schalter in beide Richtungen, um die Auswahl der 8 Basisgetränke zu ermöglichen.

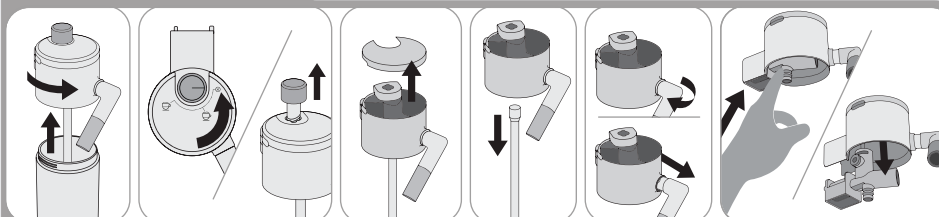
Vor der ersten Verwendung

Die folgenden Informationen helfen Ihnen bei der Vorbereitung.



HIER SCANNEN
Für Ihren praktischen interaktiven Leitfaden.

1. Milchbehälter auseinander nehmen



Drehen, um den Milchbehälterkopf vom Behälter zu entfernen.

Den Wahlschalter für die Textur auf ☒ drehen, hochziehen, um ihn zu entfernen.

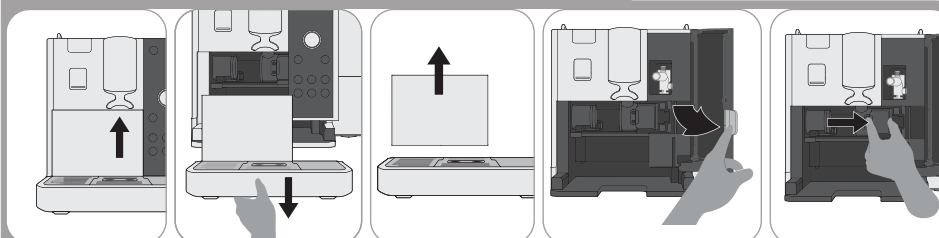
Den Deckel abnehmen.

Die Milchleitung nach unten ziehen, um sie zu entfernen.

Den Milchauslauf im Uhrzeigersinn bis in die angezeigte Position drehen und nach vorne ziehen, um ihn zu entriegeln. Nicht vollständig entfernen.

Zur Entriegelung der eingebauten Düse, diese von hinten nach unten drehen und sie dann vom Milchbehälterkopf entfernen.

2. Die Abtropfschale aus der Maschine nehmen und den Brühmechanismus entfernen



Ziehen Sie den Auslauf nach oben bis in die höchste Position.

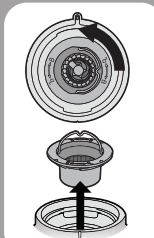
Schieben Sie die Abtropfschale nach vorne und nehmen Sie sie aus der Maschine.

Entfernen Sie die Frontabdeckung von der Abtropfschale, indem Sie sie nach oben ziehen.

Öffnen Sie die Tür des Bedienfelds.

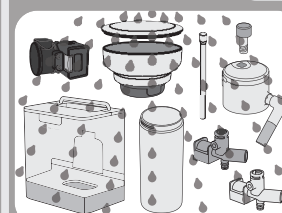
Drücken Sie den roten Knopf und entfernen Sie den Brühmechanismus aus der Maschine.

3. Oberen Mahlkegel entfernen



Entfernen Sie den oberen Mahlkegel, drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln.

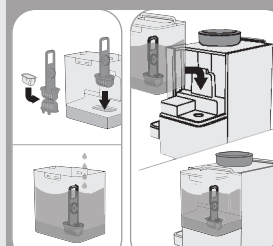
4. Teile reinigen und trocknen



Reinigen Sie die Teile des Milchbehälters, den Bohnenbehälter, den oberen Mahlkegel, die Düsen und den Wassertank in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie die Teile ab und lassen Sie sie gründlich an der Luft trocknen.

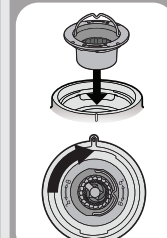
Hinweis: Entfernen Sie vor der Reinigung den roten Stöpsel am Boden des Wassertanks und entsorgen Sie ihn.

5. Einrichtung des Wassertanks



Legen Sie den Aktivkohlefilter in die Halterung und setzen Sie ihn in den Wassertank ein. Befüllen Sie den Tank mit Wasser und installieren Sie ihn in der Maschine.

6. Oberen Mahlkegel einsetzen



Setzen Sie den oberen Mahlkegel ein und drehen Sie ihn zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.



HIER SCANNEN
Für Ihren praktischen
interaktiven Leitfaden.

Kurzanleitung für die Kaffeezubereitung

Die folgende Anleitung hilft Ihnen bei der Zubereitung Ihrer ersten Tasse Kaffee.

Bitte beachten: Bei jedem Einschalten der Maschine führt diese automatisch ein Vorheizen und Spülen durch. Dieser Vorgang kann nicht unterbrochen werden. Die Maschine ist erst nach Ende dieses Vorgangs betriebsbereit.

Wichtig: Ihre Kaffeemaschine wird kaffeebasierte Getränke von zwei Arten zubereiten:

1. ESPRESSOBASIERTE GETRÄNKE

- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

Diese Getränke basieren auf einem Espresso, der mit Wasser auf verschiedene Arten (oder nur mit heißem Wasser) gemischt oder verdünnt wird.

2. ESPRESSOBASIERTE GETRÄNKE MIT MILCH

- CAPPUCCINO (FROTHED)
- LATTE (FROTHED)
- FLAT WHITE (FLAT)
- MILK (FLAT)

Diese Getränke basieren auf einem Espresso, der dann mit extra dafür vorbereiteter Milch gemischt wird.

Tipp: Sie können jedes Getränk mit dem Wahlschalter für die Textur anpassen. Für Cappuccinos und Milchkaffees wird in der Regel aufgeschäumte Milch verwendet, für Flat White jedoch nicht aufgeschäumte Milch.

Anpassen Ihres Getränks

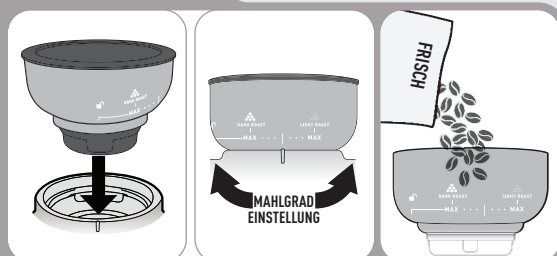
GRÖSSE:   

ESPRESSO-STÄRKE:   

MILCHMENGE:   

Tipp: Sobald Sie Ihr Getränk gewählt haben, wendet die Maschine automatisch die empfohlenen Einstellungen an. Sie können Ihr Getränk anpassen, indem Sie die Größe, die Espresso-Stärke und/oder die Milchmenge mit den entsprechenden Tasten einstellen.

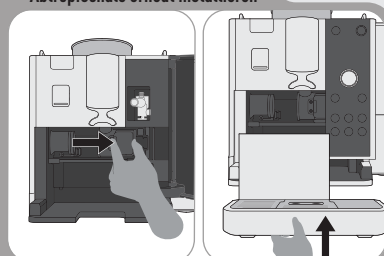
7. Bohnenbehälter einsetzen



Den Behälter einfügen und drehen, um die Mahlgradeinstellung festzulegen. Füllen Sie geröstete Kaffeebohnen ein. Zu Beginn die Linien in der Mitte ausrichten. Weitere Tipps zur Einstellung des Mahlgrads finden Sie in der Anleitung zur Espresso-Extraktion.

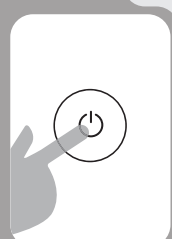
Hinweis: Die Espressomaschine stellt die Menge an Mahlwerk anhand des vorherigen Zyklus selbst ein.

8. Den Brühmechanismus und die Abtropfschale erneut installieren



Den Brühmechanismus wieder in der Maschine installieren und die Tür des Bedienfelds schließen. Die Abtropfschale wieder in die Maschine einfügen.

9. Einschalten



Stecken Sie das Gerät an der Steckdose an. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Die Kontrollleuchte blinkt während des Aufheizens. Es findet eine Startreinigung statt.

10. Milchbehälter zusammenbauen und spülen



Bauen Sie den Milchbehälter wieder in umgekehrter Reihenfolge zusammen und füllen Sie ihn zur Hälfte mit Wasser. Stellen Sie den Wahlschalter für die Textur nach Bedarf ein.

Öffnen Sie die Abdeckung des Dampfausgangs und installieren Sie den Milchbehälter. Drücken Sie so lange, bis Sie ein „Klick“ hören.

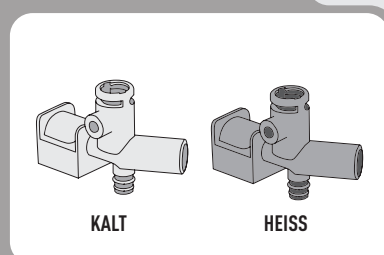
Stellen Sie die Tasse auf die Abtropfschale und positionieren Sie den Auslauf.

Drehen Sie den Drehschalter auf Milch. Wählen Sie dann große Milch.

Drücken Sie die Start-Taste, um mit der Ausgabe zu beginnen.

Wiederholen Sie den Vorgang nach Bedarf, um den Behälter zu leeren.

Optional: Anpassung des Milchbehälters



KALT

HEISS

Ihre Maschine verwendet eine Düse, um Milch aus dem Milchbehälter zu entnehmen. Sie können zwischen heißen und kalten Düsen wechseln, wenn Sie ein heißes bzw. kaltes milchbasiertes Getränk zubereiten (siehe Seite 96).

Entfernung des Milchbehälters



DRÜCKEN

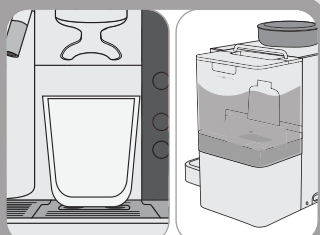
NACH
VORNE
ZIEHEN

Zur Entriegelung des Milchbehälters stellen Sie bitte sicher, dass keine Milch mehr ausgegeben wird. Drücken Sie die Taste oben auf der Maschine und ziehen Sie gleichzeitig den Milchbehälter nach vorne, um ihn zu entriegeln.

1. ESPRESSOBASIERTE GETRÄNKE:

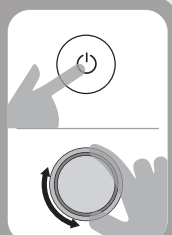
ESPRESSO LUNGO AMERICANO HOT WATER

1. Vorbereiten



Tasse auf Abtropfschale stellen, Wasserstand im Tank prüfen.

2. Einschalten



Wenn die Maschine eingeschaltet ist, Drehschalter auf gewünschtes Getränk drehen, hier „Espresso“.

3. Anpassen



Sobald Sie Ihr Getränk gewählt haben, wendet die Maschine automatisch die empfohlenen Einstellungen an. Sie können Ihr Getränk anpassen, indem Sie die Größe und die Espresso-Stärke mit den entsprechenden Tasten einstellen.
Hinweis: Da dieses Beispielgetränk ohne Milch ist, kann diese Funktion nicht ausgewählt werden.

4. Brühen

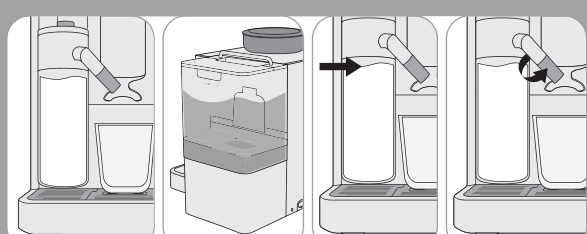


Start-Taste drücken, die Maschine wird das Getränk brühen und ausgeben.

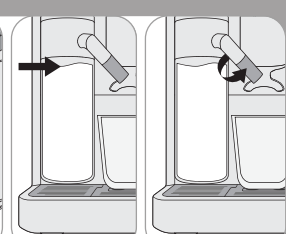
2. ESPRESSOBASIERTE GETRÄNKE MIT MILCH:

CAPPUCCINO LATTE FLAT WHITE MILK

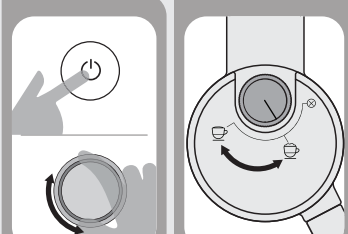
1. Vorbereiten



Tasse auf Abtropfschale stellen und Wasserstand im Tank prüfen.

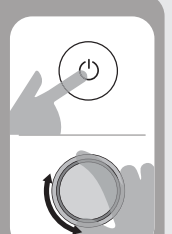


Füllstand der Milch prüfen (für größere Getränke die Milch auf den maximalen Füllstand auffüllen).



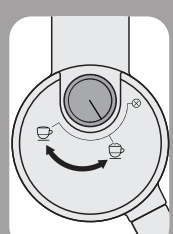
Sicherstellen, dass der Milchauslauf auf den Becher ausgerichtet ist.

2. Einschalten



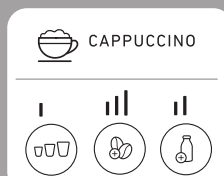
Wenn die Maschine eingeschaltet ist, Drehschalter auf gewünschtes Getränk drehen, hier „Cappuccino“.

3. Schaum-Einstellung



Prüfen Sie die Position des Wahlschalters für die Textur, damit diese Ihrer bevorzugten Milchtextur entspricht.

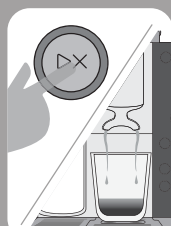
4. Anpassen



Sobald Sie Ihre Getränk-art gewählt haben, wendet die Maschine automatisch die empfohlenen Einstellungen an. Sie können Ihr Getränk anpassen, indem Sie die Größe, die Espresso-Stärke und/oder die Milchmenge mit den entsprechenden Tasten einstellen.

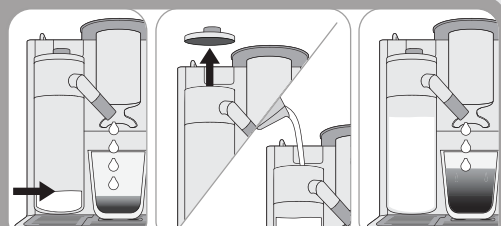
Hinweis: Diese Schritte sind möglich, wenn die heiße sowie die kalte Düse installiert ist.

5. Brühen



Start-Taste drücken, die Maschine wird das Getränk brühen und ausgeben.

Hinweis: Niedriges Milchniveau



Wenn Ihre Maschine während der Ausgabe ein niedriges Milchniveau aufweist, entfernen Sie den Deckel des Milchbehälters und befüllen Sie den Behälter, ohne diesen herauszunehmen.

Hinweis: Für das Speichern der Einstellungen Ihres Lieblingsgetränks siehe Seite 97.

Der perfekte Espresso

Anpassungsmodus – Extraktionstemperatur

Sie können die Wassertemperatur für die Espresso-Extraktion in 2°C-Schritten zwischen 88 und 94 °C an unterschiedliche Röstungen und Ihren persönlichen Geschmack anpassen.

- Höhere Temperaturen erhöhen generell den Bitteranteil und verringern die Säure.

- Niedrigere Temperaturen verringern generell den Bitteranteil und erhöhen die Säure.

Einstellen der Extraktionstemperatur

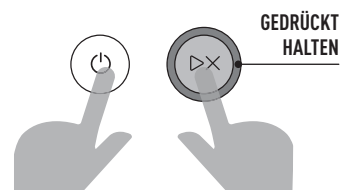
- Im Zustand BEREIT drücken und halten Sie die Ein-/Aus- und die Start/Stop-Taste.

Drehen Sie den Drehschalter bis auf die gewünschte Temperatur. Nach der Auswahl hört das Licht für das spezifische Getränk auf zu blinken, hier „Lungo“.



DREHEN

Zum Speichern der Einstellung drücken Sie die Start/Stop-Taste. Die Maschine gibt einen Signalton aus und die Einstellung wird gespeichert. Die Maschine kehrt in den Zustand „Bereit“ zurück.



GEDRÜCKT HALTEN

• Das Gerät gibt einen Signalton ab und die 4 Getränkeoptionen beginnen zu blinken.

Die Getränkeoptionen entsprechen den spezifischen Temperaturen:

Getränk	Temperatur
Espresso	88°C
Lungo	90°C
Americano	92°C
Heißes Wasser	94°C



GEDRÜCKT HALTEN

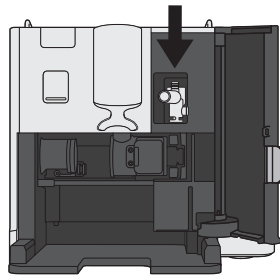
Anpassung des Milchbehälters

Ihre Maschine verwendet eine Düse, um aufgeschäumte oder Milch mit feinem Mikroschaum zu produzieren:

Heiße Düse - für die Ausgabe von Milch für heiße espressobasierte Getränke.

Kalte Düse (blau) - für die Ausgabe von Milch für kalte espressobasierte Getränke.

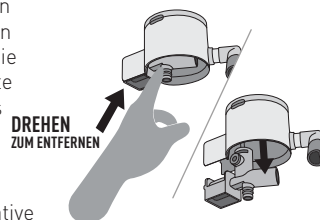
Für den Wechsel zwischen heißen und kalten Getränken kann die Schaumdüse ausgewechselt werden. Die nicht verwendete Düse kann ganz einfach hinter dem Bedienfeld verstaut werden.



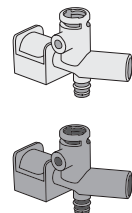
Ersatz durch alternative Düse.

1. Im Milchbehälter ist bei Lieferung die heiße Düse installiert. Um diese durch die alternative kalte Düse zu ersetzen, müssen Sie zunächst den Milchbehälter auseinanderbauen (siehe Seite 87).

2. Ziehen Sie sie von hinten nach unten und drehen Sie die aktuell installierte Schaumdüse aus ihrer Position.

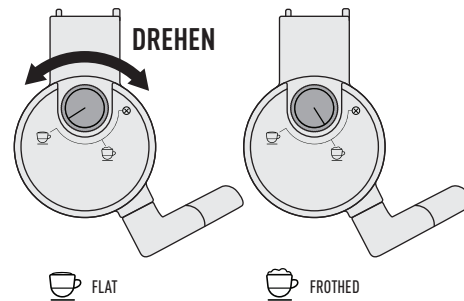


3. Ersetzen Sie sie durch die alternative Düse und bauen Sie das Ganze im umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen. Wenn die kalte Düse installiert ist, wird „KALTE MILCH“ auf dem Bedienfeld angezeigt.



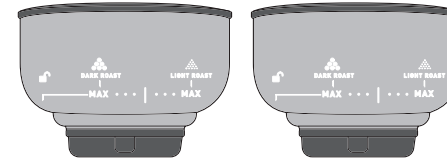
Die Milch kann sowohl mit der heißen als auch der kalten Düse aufgeschäumt oder nicht aufgeschäumt ausgegeben werden. Dies kann durch Drehen des Drehschalters für die Textur (G1) je nach zubereitetem Getränk eingestellt werden.

Zur Anpassung drehen Sie einfach den Drehschalter bis auf die Symbole:



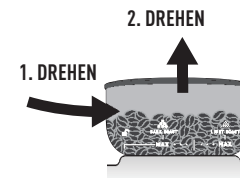
EasySwitch-Behälter / Favoriten

EasySwitch-Behälter



Ihre Kaffeemaschine wird mit zwei getrennten Bohnenbehältern geliefert, damit Sie ganz einfach zwei verschiedene Arten von Bohnen oder Mischungen verwenden können. Der Wechsel zwischen den Behältern ist ganz einfach.

1. Drehen Sie den Bohnenbehälter entgegen dem Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln und zu entfernen.

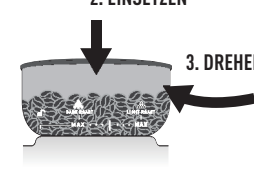


2. Fügen Sie den alternativen Behälter ein und drehen Sie ihn, um ihn einzurasten.

1. FÜHRUNG DES BEHÄLTERS AUSRICHTEN



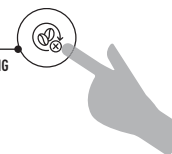
2. EINSETZEN



3. DREHEN

3. Halten Sie die Taste „Bohnen leeren“ 1 Sekunde lang gedrückt, das Mahlwerk wird dann lange genug aktiviert, um die alten Bohnen aus dem Mahlwerk zu entfernen und neue Bohnen aufnehmen zu können.

GEDRÜCKT HALTEN
1 SEKUNDE LANG



Favoriten

Mit den Favoriten können Sie Ihre Lieblingsgetränke mit 4 verschiedenen Nutzerprofilen speichern. Die Getränkeeinstellung kann jederzeit nach der Auswahl oder dem Brühen Ihres Lieblingsgetränks gespeichert werden.

1. Nach der Auswahl aller verschiedenen Optionen für Ihr Lieblingsgetränk brauchen Sie lediglich die Favoriten-Taste gedrückt halten, um Ihre Einstellungen zu speichern.

GEDRÜCKT HALTEN
1 SEKUNDE LANG

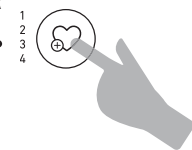


Die Getränkeeinstellung kann jederzeit vor, während oder nach der Ausgabe als Favorit gespeichert werden.

Jede der 8 Getränkeoptionen (Espresso, Lungo, Americano, heißes Wasser, Cappuccino, Milchkaffee, Flat White und Milch) kann in jedem der 4 Nutzerprofile gespeichert werden.

2. Durch wiederholtes Drücken der Favoriten-Taste können Sie die Nutzerprofile 1 bis 4 durchlaufen, um Ihr Lieblingsgetränk auszuwählen

DRÜCKEN FÜR WECHSEL
1 SEKUNDE LANG



Favoriten

• Beispiel:

Um einen mittelgroßen doppelten kräftigen Milchkaffee mit einer kleinen Menge Milch als Favorit Nutzer 2 zu speichern:

1. Drehen Sie den Drehschalter auf „Milchkaffee“.



2. Wählen Sie den doppelten Espresso.



3. Durchlaufen Sie die Getränkegrößen, bis der erste und zweite Strich (mittel) angezeigt werden.



4. Durchlaufen Sie die Kaffeestärken, bis alle drei Striche (kräftig) angezeigt werden.



5. Durchlaufen Sie die Milchmengen, bis der erste Strich (klein) angezeigt wird.



6. Durchlaufen Sie die Favoriten, bis „2“ aufleuchtet.



7. Halten Sie die Favoriten-Taste 1 Sekunde lang gedrückt, das Symbol wird blinken und das Gerät wird eine Piepton abgeben. Die individuelle Einstellung für einen Milchkaffee für Nutzer 2 wurde erfolgreich gespeichert



Um eine gespeicherte Einstellung zu nutzen, drücken Sie einfach auf die Favoriten-Taste, um den spezifischen Nutzer auszuwählen (hier 2). Die hier im vorstehenden Beispiel gespeicherten individuellen Einstellungen werden dann angezeigt. Drücken Sie einfach auf die START-Taste, um den Brühvorgang zu starten.

DRÜCKEN FÜR
WECHSEL
ZWISCHEN 1 BIS 4



Anleitung zur Espresso-Extraktion

Der Espresso stellt die Basis aller Kaffees Ihrer Maschine dar, diese Espressomaschine **stellt die Menge an Mahlwerk nach jedem Zyklus zur Optimierung des Espressos ein.**



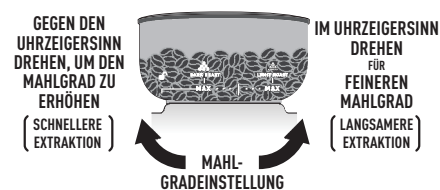
HIER SCANNEN
Für Ihren praktischen
interaktiven Leitfaden.

	Zu schwache Extraktion	Optimale Extraktion	Zu starke Extraktion
Ausgabe [^]	Extraktion zu schnell In unter 15 Sek. ausgegeben	Gleichmäßige Extraktion In 20–30 Sek. ausgegeben	Extraktion zu langsam In mehr als 35 Sek. ausgegeben
Farbe	Blassbraun Crema – hellbraun	Reichhaltiges Karamell Crema – dunkelgolden	Sehr dunkelbraun Crema – dunkelbraun
Geschmack	Sauer, säurehaltig, wässrig	Reichhaltig, süß, lebendig	Bitter, trocken, körnig
Mahlgrad ^{^^}	Zu grob Feineren Mahlgrad verwenden	Genau richtig	Zu fein Gröberen Mahlgrad verwenden

[^] Achten Sie darauf, dass die Kaffeebohnen frisch sind.

^{^^} Alte Kaffeebohnen haben unabhängig von der Mahlgradeinstellung eine schnelle Extraktion und erzeugen einen zu schwach extrahiert schmeckenden Espresso.

Mahlgrad anpassen, um die Extraktion zu verbessern



Neue Mahlkegel müssen sich erst anpassen. Die Mahlgradeinstellung muss möglicherweise schrittweise angepasst werden, bis Sie die optimale Espresso-Extraktion erreichen.

Warnung niedriger Wasserstand und Warnung trockener Tank

Warnung niedriger Wasserstand



Wenn der Mindestfüllstand im Wassertank erreicht ist, wird die Warnung niedriger Wasserstand aktiviert und die Maschine gibt einen Piepton ab.

Hinweis: Wenn die Warnung niedriger Wasserstand aufleuchtet, können sämtliche Funktionen der Maschine weiterhin benutzt werden. Für ein gepflegte Maschine empfohlen wir jedoch, diese schnellstmöglich mit Wasser zu befüllen, damit sie nicht mit einem leeren läuft.

Hinweis: Wenn Sie die Maschine zum ersten Mal einschalten, ohne zuvor Wasser in den Tank gefüllt zu haben, geht die Warnanzeige an.

Nach dem Auffüllen mit Wasser über den Mindestfüllstand hinaus schaltet sich die Alarmanzeige automatisch ab.

Warnung trockener Tank



Sollte der Tank leer sein, wird der Indikator für den Wasserstand blinken und die Maschine gibt 3 Pieptöne von sich.

Hinweis: Wenn der Wassertank komplett leer läuft, wird die Pumpe plötzlich viel lauter, da kein Wasser mehr durch sie hindurchfließt, und die Maschine kann nicht mehr verwendet werden.

Sollte die Maschine kein Wasser mehr haben, wird der Brühvorgang umgehend ausgesetzt und Ihr Getränk wird nicht fertiggestellt, auch nicht mit Milch.

Die Warnanzeige blinkt weiter, bis der Tank wieder über den niedrigen Füllstand hinaus befüllt wird.



HOT WATER

Nachdem der Tank leer geworden ist, sollten Sie etwas heißes Wasser einfüllen, um dem internen System Wasser für Ihren nächsten Kaffee zu geben.

Hinweis: Sollte Ihre Maschine bei der ersten Verwendung das Symbol „Warnung trockener Tank“ anzeigen, obwohl sich Wasser im Tank befindet, prüfen Sie bitte, ob der rote „Stöpsel“ unter dem Tank entfernt wurde.

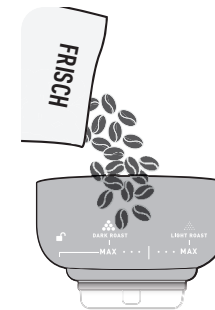
Bohnenbehälteranzeige

Bohnen leer

Wenn Ihre Maschine keine Bohnen mehr hat, hören Sie eine Geräuschveränderung des Mahlwerks.

Sollten während des Mahlvorgangs keine Bohnen mehr vorhanden sein, wird die Maschine automatisch mit dem Brühvorgang fortfahren, damit der Brühmechanismus entleert werden kann.

- Zur Befüllung entfernen Sie einfach den Deckel des Bohnenbehälters und befüllen Sie ihn mit Bohnen.



Warnanzeige



Die Warnanzeige leuchtet auf und zeigt damit ein Problem mit dem Einbau der abnehmbaren Teile der Maschine an.

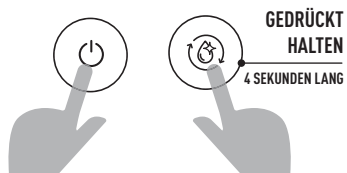
- Wenn die Warnanzeige aufleuchtet, prüfen Sie zunächst, ob die Abtropfschale vollständig eingerastet ist.
- Wenn die Anzeige weiterhin aufleuchtet, entfernen Sie die Abtropfschale vollständig und stellen Sie sicher, dass der Brühmechanismus vollständig in der Maschine eingerastet ist.
- Bei Bedarf entfernen und reinstallieren Sie den Brühmechanismus, achten Sie dabei darauf, dass beim erneuten Einrasten ein „Klick“ zu hören ist. Schließen Sie das Bedienfeld und rasten Sie die Abtropfschale vollständig ein.

Einstellung für hartes und weiches Wasser

Einstellungen für hartes und weiches Wasser

Ihre AutoLuxe Espressomaschine verfügt über zwei unterschiedliche Einstellungen für die Wasserhärte und kann für hartes oder weiches Wasser optimiert werden. Die Werkseinstellungen Ihrer Maschine sind für hartes Wasser vorprogrammiert. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, befolgen Sie bitte folgendes Verfahren:

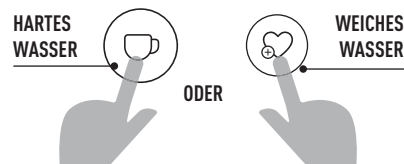
Halten Sie die Ein/Aus-Taste und die Entkalkungs-Taste 4 Sekunden lang gleichzeitig im Zustand Bereit gedrückt, die Entkalkungs-Taste wird dann vollständig aufleuchten.



Hinweis: Die Tasten einfacher/doppelter Espresso und Favoriten dienen zur Anzeige der ausgewählten Wassereinstellung, alle anderen Lichter sind aus.

Die Taste der ausgewählten Einstellungen bleibt an, die nicht ausgewählte Taste wird blinken.

2. Durch Drücken der Taste einfacher/doppelter Espresso wird die Einstellung „hartes Wasser“ ausgewählt, durch Drücken der Favoriten-Taste wird die Einstellung „weiches Wasser“ ausgewählt.



3. Wenn die entsprechende Taste gedrückt wird, gibt die Maschine 1 Sekunde lang einen Piepton aus und kehrt dann in den Bereit-Zustand zurück.

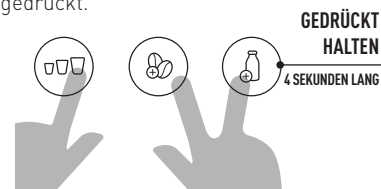
Das Gerät wird in den Ruhezustand gehen, wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Auswahl getätigt wurde, und seine bestehenden Einstellungen in Bezug auf die Wasserhärte beibehalten.

Alle Einstellungen zurücksetzen

Wiederherstellen aller Einstellungen (sowohl Brüh- als auch Mahleinstellungen) auf Werkseinstellungen

Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Milchbehälter eingefügt ist

Halten Sie „Getränkgröße“, „Kaffeestärke“ und „Milchmenge“ gleichzeitig 4 Sekunden lang gedrückt.



Die Maschine wird einen Piepton abgeben und die Tasten werden blinken.

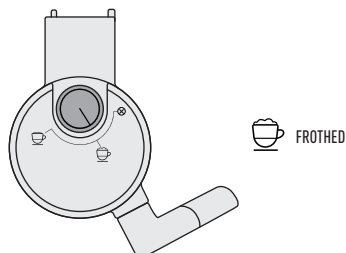
Die Werkseinstellungen für alle Funktionen wurden wiederhergestellt.

Kein Milchschaum - Fehlerbehebung

Wenn Ihre AutoLuxe nicht die erwartete Menge an Milchschaum produziert, kann dies in der Regel mit einigen kurzen Überprüfungen behoben werden:

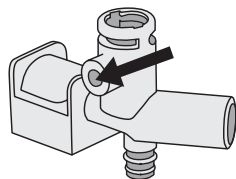
Prüfen Sie den Wahlschalter für die Textur

Stellen Sie sicher, dass der Wahlschalter für die Textur auf SCHAUM steht, wie unten dargestellt. Wenn der Drehschalter nicht genau darauf steht, kann dies die produzierte Schaummenge beeinflussen.



Prüfen Sie die Düse

Die Düse verfügt über ein sehr kleines Luftloch zur Erzeugung von Milchschaum, indem Luft beim Erhitzen in die Milch gemischt wird. Im Laufe der Zeit kann dieses Loch durch getrocknete Milchreste (insbesondere, wenn die Maschine nicht kürzlich gereinigt wurde) oder durch Fremdstoffe aus dem Wasser der Spülmaschine verstopft sein.



Reinigung der Düse

Entfernen Sie die Düse aus der Maschine und tränken Sie sie mindestens 30 Minuten lang (oder über Nacht bei starken Verstopfungen) in warmes Seifenwasser. Schauen Sie sich das kleine Luftloch genau an und reinigen Sie es vorsichtig, bis sämtliche Reste vollständig entfernt wurden.

Nach der Reinigung können Sie die Düse wieder anbringen und erneut reichhaltige, schaumige Milch genießen.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Milch wird nicht ausgegeben.	Die Milchdüse ist verstopft.	Es befinden sich Milchreste in der Düse, die dort getrocknet sind. Nehmen Sie den Milchbehälter auseinander und tränken Sie alle Teile rund 30 Minuten lang in heißes Seifenwasser. Nutzen Sie die Reinigungsbürste, um hartnäckige Reste zu entfernen. Spülen Sie ihn aus und bauen Sie ihn wieder zusammen.
	Kein Wasser im Wassertank.	Wenn sich im Milchbehälter Milch befindet, diese aber nicht ausgegeben wird, stellen Sie sicher, dass sich Wasser im Wassertank befindet, da damit der Dampf zur Erzeugung von aufgeschäumter Milch produziert wird.
	Keine Milch im Milchbehälter.	Der Milchauslauf gibt viel Dampf ab. Entfernen Sie den Deckel und befüllen Sie den Tank mit Milch.
	Der Milchbehälter ist nicht vollständig installiert.	Drücken Sie den Milchbehälter, bis ein Klick das Einrasten des Mechanismus bestätigt.
	Kaffeemaschine ist verkalkt.	Ein Entkalkungsdurchlauf ist erforderlich. Siehe Entkalkungsdurchlauf.
Zu wenig Schaum.	Die Milch ist nicht frisch.	Verwenden Sie frische Milch.
	Die Milch ist zu warm.	Wenn Sie mit dem Brühen beginnen, sollte die Milch kalt sein (ca. 4 °C).
	Der Wahlschalter für die Textur ist auf „nicht aufgeschäumt“ anstatt auf „aufgeschäumt“ eingestellt.	Drehen Sie den Wahlschalter für die Textur (G1), um so sicherzustellen, dass er auf „Aufschäumen“ steht.
Beim ersten Einschalten können die Einstellungen nicht ausgewählt werden.	Die Maschine befindet sich im Aufheizvorgang.	Warten Sie, bis die „Ein/Aus“ Taste nicht mehr blinkt, die Maschine ist dann betriebsbereit.
Espresso ist zu kalt.	Kaffeebohnen wurden im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahrt.	Bewahren Sie Kaffeebohnen in einem trockenen, luftdichten Behälter auf. Stellen Sie diese in einen kühlen, dunklen Schrank.
	Es wurde eine niedrige angepasste Extraktionstemperatur verwendet.	Verwenden Sie die Standard-Extraktionstemperatur von 94 °C. Siehe Anpassungsmodus – Extraktionstemperatur.
	Die Tasse oder das Glas war vor dem Einschenken des Espressos kalt.	Füllen Sie die Tasse mit heißem Wasser, bevor Sie Espresso extrahieren.
	Entfernung zwischen Auslauf und Tasse zu groß.	Senken Sie den Auslauf so nahe wie möglich an Tasse.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Es wird kein Espresso ausgegeben oder der Espresso fließt tropfenweise aus (zu starke Extraktion).	Kein Wasser im Wassertank.	Befüllen Sie den Tank mit Wasser. Lassen Sie Wasser durch die Maschine laufen, indem Sie eine Option für ein Getränk mit heißem Wasser auswählen.
	Der Kaffee wurde zu fein gemahlen.	Wechseln Sie zu einer größeren Mahlgradeinstellung.
	Der Auslauf ist verschmutzt.	Ein Reinigungsdurchlauf ist erforderlich. Siehe Reinigungsdurchlauf.
	Der Auslauf ist verstopft.	Ein Entkalkungsdurchlauf ist erforderlich. Siehe Entkalkungsdurchlauf.
Der Espresso hat keine Crema, oder die Crema ist dünn (zu schwach extrahiert)	Die Kaffeebohnen sind alt oder trocken.	Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen.
	Das Mahlwerk hat während eines Mahlvorgangs keine Bohnen mehr, wodurch die Mehlmenge im Brühmechanismus verringert wird.	Prüfen Sie den Bohnenbehälter. Wenn dieser leer ist, befüllen Sie ihn und wiederholen Sie den Brühvorgang.
	Das Kaffeemehl ist zu grob.	Wechseln Sie zu einer feineren Mahlgradeinstellung.
Die ausgegebene Menge ist zu groß oder klein.	Falsche Getränkegröße ausgewählt.	Über die einfach/doppelt Taste können Sie mit den Tasten Getränkegröße und Milchmenge die Getränkegröße auf Ihre Bedürfnisse einstellen. Die optimale Getränkegröße kann dann mit der Favoriten-Funktion gespeichert werden.
Espresso schmeckt bitter.	Es wurde eine ungeeignete Art von Kaffeebohnen verwendet.	Probieren Sie verschiedene Kaffeebohnen aus.
	Der Espresso wurde zu stark extrahiert.	Versuchen Sie eine gröbere Mahlung.
	Der Brühmechanismus muss gereinigt werden.	Befolgen Sie die Anleitungen für das Auseinandernehmen und die Reinigung in diesem Handbuch.
Kaffeersatz im Sieb ist nass	Mit dem Kaffeersatz wird ein wenig Wasser eingefügt.	Dies ist ein normaler Vorgang, keine Maßnahme erforderlich.
Die Maschine gibt beim Pumpen des Wassers ungewöhnliche Geräusche von sich.	Kein Wasser im Tank und die Pumpe ist „trocken“.	Die „Warnung trockener Tank“ wird blinken. Füllen Sie den Tank mit Wasser und lassen Sie dann heißes Wasser durchlaufen, um das Gerät vor der Espressozubereitung betriebsbereit zu machen. Das Pumpengeräusch nimmt ab, sobald das Wasser durch das System fließt.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt.	Drücken Sie den Wassertank leicht nach unten und richten Sie ihn so auf das Gerät aus, damit das Ventil einrastet.
	Der rote Stöpsel der Verpackung wurde nicht entfernt (die Anzeige „Wassertank auffüllen“ leuchtet).	Entfernen Sie den roten Stöpsel am Boden des Wassertanks.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Die Maschine gibt nach der Ausgabe des Espressos ungewöhnliche Geräusche ab.	Die Maschine gibt den Kaffeesatz aus und der Brühmechanismus setzt sich zurück.	Dies ist ein normaler Vorgang, keine Maßnahme erforderlich.
Der Mahl- und Brühvorgang wird bei einem Espresso zwei Mal durchgeführt.	Für einen Barista-Kaffee bedarf es eines bestimmten Verhältnisses zwischen Kaffee und Wasser, was bei großen Getränken lediglich mit einem doppelten Brühvorgang erreicht werden kann.	Dies ist ein normaler Vorgang, keine Maßnahme erforderlich. Damit die Maschine keinen doppelten Mahl- und Brühvorgang durchführt, muss ein kleinerer oder weniger starker Kaffee ausgewählt werden.
Wasser neben der Abtropfschale oder auf der Arbeitsfläche.	Wasser läuft aus der Abtropfschale über.	Leeren Sie die Abtropfschale, wenn die rote Wasserstandsanzeige durch die Abtropfschalen-Abdeckung nach oben steigt.
	Abtropfschale bei der automatischen Spülung der Maschine nicht oder nicht richtig eingesetzt.	Lassen Sie die Abtropfschale während der Espressozubereitung immer eingesetzt, da unter normalen Betriebsbedingungen Wasser in die Abtropfschale gelangt.
Heißer Milchkaffee ist zu kalt.	Die „kalt“ Düse ist installiert.	Auf dem Bedienfeld wird „kalte Milch“ angezeigt. Befolgen Sie die Anweisungen, um zur „heißen Düse“ zu wechseln.
	Die Tasse oder das Glas war vor dem Einschenken des Espressos kalt.	Füllen Sie die Tasse mit heißem Wasser, bevor Sie Espresso extrahieren.
Es gerät kein Kaffeemehl in den Brühmechanismus.	Der Bohnenbehälter ist leer.	Füllen Sie den Bohnenbehälter mit frisch gerösteten Kaffeebohnen.
	Der Behälter ist nicht richtig eingesetzt und die Sperrvorrichtung ist nicht vollständig geöffnet.	Drehen Sie den Bohnenbehälter im Uhrzeigersinn. Die Sperrvorrichtung ist dann vollständig geöffnet.
	Die Mahlkammer oder der Mahlwerkausgang ist verstopft.	Das Mahlwerk muss gereinigt werden. Siehe Pflege und Reinigung.
Espresso wird selbst bei feinem Mahlgrad zu schwach extrahiert.	Es wird zu wenig Kaffeemehl verwendet.	Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit mehr Bohnen
	Die Bohnen sind zu alt.	Verwenden Sie frisch geröstete Bohnen. Alte Kaffeebohnen haben unabhängig von der Mahlgradeinstellung eine schnelle Extraktion und erzeugen einen zu schwach extrahiert schmeckenden Espresso.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Mahlgradeinstellung kann nicht angepasst werden.	Der Bohnenbehälter sitzt nicht richtig.	Entfernen Sie den Bohnenbehälter und setzen Sie ihn wieder ein.
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind im oberen Mahlkegel oder im Mahlwerkkragen eingeklemmt.	Entfernen Sie den Bohnenbehälter und den Mahlkegel. Entfernen Sie Kaffeebohnen oder loses Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder einem Staubsauger.
Bohnenbehälter rastet nicht ein.	Mahlwerkkragen ist nicht an der oberen Abdeckung ausgerichtet.	Der Punkt auf der oberen Abdeckung muss am Punkt auf dem Mahlwerkkragen ausgerichtet sein.
	Kaffeebohnen oder Kaffeemehl sind im oberen Mahlkegel oder Mahlwerkkragen eingeklemmt.	Entfernen Sie den Bohnenbehälter und den Mahlkegel. Entfernen Sie Kaffeebohnen oder loses Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder einem Staubsauger.
	Der obere Mahlkegel ist nicht richtig eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der obere Mahlkegel richtig ausgerichtet und der Griff heruntergeklappt ist.
Oberer Mahlkegel sitzt nicht korrekt im Mahlwerkkragen.	Der obere Mahlkegel ist nicht richtig eingesetzt.	Vergewissern Sie sich, dass der obere Mahlkegel richtig ausgerichtet und der Griff heruntergeklappt ist.
Mahlwerkkegel haben kleine Flecken.	Diese sind Teil des Härtingsprozesses (für eine besonders lange Lebensdauer). Diese Flecken haben keinen Einfluss auf die Leistung des Mahlwerks oder den Geschmack des Espressos.	Es besteht kein Handlungsbedarf.
Das Mahlwerk funktioniert nicht mehr, nachdem eine große Menge gemahlen wurde, und die Taste Bohnen entfernen blinkt.	Ihr Mahlwerk ist überhitzt.	Warten Sie 10 Minuten. Sobald der automatische Kühldurchlauf beendet ist, ist Ihr Gerät wieder einsatzbereit.
	Ihr Mahlwerk ist verstopft.	Wenn die Maschine sich nicht automatisch zurücksetzt, ist das Mahlwerk aufgrund des Fremdkörpers verstopft. Entfernen Sie den Bohnenbehälter und den oberen Mahlkegel, versuchen Sie dann, mit einem Staubsauger den Fremdkörper zu entfernen.

Fehlerbehebung

PROBLEM	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahme
Kaffeemaschine schaltet sich aus.	Ihre Kaffeemaschine schaltet nach 20 Minuten in den Standby-Modus, um Strom zu sparen.	Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (H1), um Ihr Gerät wieder zu aktivieren.
Beim Einschalten des Geräts leuchten nicht alle Anzeigen auf.	Beim ersten Einschalten geht das Gerät in den Aufheizmodus, während dieser Zeit blinkt die Ein-/Aus-Anzeige.	Warten Sie, bis das Gerät aufgeheizt ist, die Betriebsanzeige aufhört zu blinken und das Display aufleuchtet.
Nicht möglich, Getränke mit Milch auszuwählen.	Der Milchbehälter ist nicht in der Maschine installiert, die Maschine ermöglicht also keine Zubereitung von milchbasierten Getränken.	Installieren Sie den Milchbehälter.
Die Warnanzeige leuchtet auf die Maschine funktioniert nicht.	Wenn die Anzeige durchgehend aufleuchtet, ist entweder der Brühmechanismus oder die Frontabdeckung (I5) nicht richtig installiert.	Entfernen Sie die Abtropfschale und prüfen Sie, ob der Brühmechanismus richtig installiert ist.
	Wenn die Anzeige blinkt, ist der Brühmechanismus verstopft.	Entfernen Sie die Abtropfschale und prüfen Sie den Brühmechanismus. Entfernen Sie die Verstopfung nach Bedarf.
Die Warnleuchte niedriger Wasserstand leuchtet stetig.	Der Mindestwasserstand wurde erreicht.	Füllen Sie Wasser bis zum maximalen Wasserstand auf, damit für das nächste Getränk genügend Wasser vorhanden ist.
Die Warnleuchte niedriger Wasserstand blinkt.	Prüfen Sie den Wassertank. Wenn der Wassertank bei Erreichen des Mindestwasserstands nicht aufgefüllt wurde, ist er nun leer.	Befüllen Sie den Tank bis zum maximalen Stand und wählen Sie „heißes Wasser“, um die Maschine vor der Zubereitung eines Kaffees vorzubereiten.
	Das für den zuvor zubereiteten Kaffee verwendete Kaffeemehl war zu fein und der Kaffee konnte nicht durchfließen.	Stellen Sie im Bohnenbehälter eine gröbere Mahlung ein.

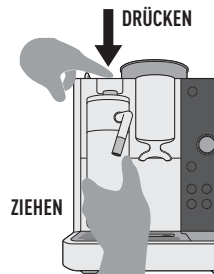
Pflege und Reinigung

• Entleeren der Abtropfschale und des Auffangbehälters

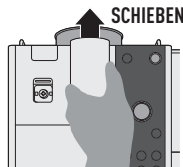


Wenn die Warnung Auffangbehälter oder die Abtropfschalen-Überlaufanzeige anzeigt, dass sie geleert werden müssen, muss das Gerät wie folgt auseinander genommen werden:

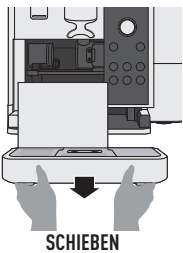
- Die Maschine muss ausgeschaltet sein. Drücken Sie dann die Taste zur Entriegelung des Milchbehälters (M), um den Milchbehälter zu entfernen.



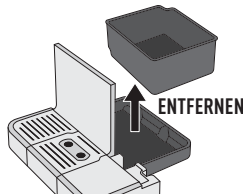
- Schieben Sie den Auslauf (E) in seine höchste Position.



- Greifen Sie die Seiten der Abtropfschale und schieben Sie sie aus der Maschine heraus.



- Der Auffangbehälter kann nun aus der Maschine zur Leerung entfernt werden.



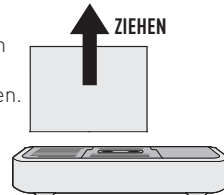
Tipp: Sie können den Kaffeesatz in den Gartenboden geben, da dieser nährstoffreich ist.

- Die Abtropfschale kann nun Gießen von hinten geleert werden.



Sie können die Abtropfschale in den oberen Teil der Spülmaschine stellen, entfernen Sie vorher allerdings die Frontabdeckung.

- Ziehen Sie die Frontabdeckung nach oben, um sie von der Abtropfschale zu lösen.



• Durchspülen des Brühmechanismus

Ihre Maschine wird automatisch den Brühmechanismus mit Wasser durchspülen, wenn die Maschine das erste Mal eingeschaltet wird. Sie können den Brühmechanismus allerdings auch manuell durchspülen, um Kaffeereste zu entfernen.

Für das manuelle Durchspülen des Brühmechanismus stellen Sie bitte eine durchschnittlich große Tasse auf die Abtropfschale und drücken Sie im Bereit-Zustand einfach die Reinigungstaste. Die Maschine wird sich dann automatisch durchspülen.

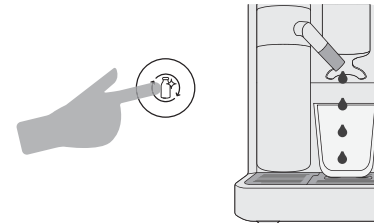
Hinweis: Das Durchspülen der Maschine kann nicht durch eine Warnung ausgelöst werden, da es sich hierbei um eine manuelle Funktion handelt

Pflege und Reinigung

• Reinigung des Milchbehälters

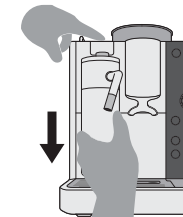
Der Milchbehälter kann auf zwei Arten gereinigt werden:

- 1. Schnelle Spülung:** Nach einem Brühvorgang kann die Reinigungstaste jederzeit gedrückt werden, woraufhin heißes Wasser ein paar Sekunden lang den Milchbehälter durchspült. Dies ist ein Spülvorgang für den täglichen Gebrauch der Maschine, er ersetzt nicht eine tiefgründige Reinigung.

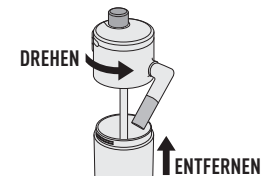


- 2. Tiefenreinigung:** Der Milchbehälter kann auf zwei Arten gereinigt werden. Nehmen Sie zunächst den Milchbehälter heraus:

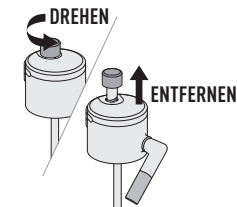
- Drücken Sie die Taste an der Oberseite, um den Milchbehälter zu entriegeln, und ziehen Sie ihn nach vorne.



- Nehmen Sie den Milchbehälter zunächst heraus, indem Sie ihn drehen, um den Milchbehälterkopf vom Behälter zu entfernen.



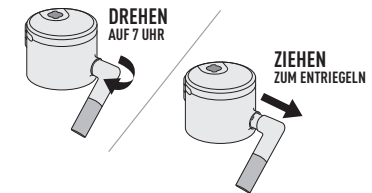
- Drehen Sie den Wahlschalter für die Textur um 360 Grad entgegen dem Uhrzeigersinn und entfernen Sie ihn.



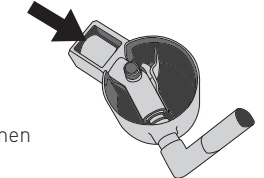
- Ziehen Sie die Milchleitung nach unten, um sie zu entfernen.



- Drehen Sie den Milchauslauf im Uhrzeigersinn bis auf 7 Uhr und ziehen Sie ihn nach vorne, um ihn zu entriegeln.



- Drehen Sie die Schaumdüse heraus.



Nach dem Herausnehmen entweder:

A) In einer Spülmaschine: Spülen Sie alle Bestandteile in warmem Wasser, stellen Sie sie dann oben in die Spülmaschine und starten Sie ein Programm mit höchstens 50°C.

B) Per Hand: Spülen Sie alle Bestandteile sorgfältig mit warmem Wasser, damit sämtliche Reste entfernt werden. Achten Sie darauf, dass das Wasser durch alle Öffnungen fließt.

Bei hartnäckigen Resten legen Sie alle Bestandteile (darunter der Milchbehälter) in warmes Wasser mit Reinigungsmittel, bis alle Reste sich aufgelöst haben. Spülen Sie alle Bestandteile gründlich, um das Reinigungsmittel zu entfernen.

Bauen Sie alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

Pflege und Reinigung

Bei der Zubereitung von Espresso werden Öle aus dem Kaffeemehl extrahiert. Mit der Zeit können sich Ablagerungen aus Kaffeemehl und Ölen bilden, die den Geschmack des Kaffees und den Betrieb der Kaffeemaschine beeinträchtigen.

Am einfachsten halten Sie die Maschine sauber, wenn Sie den Brühmechanismus mit Wasser durchspülen, wobei Ihre Maschine dies automatisch macht.

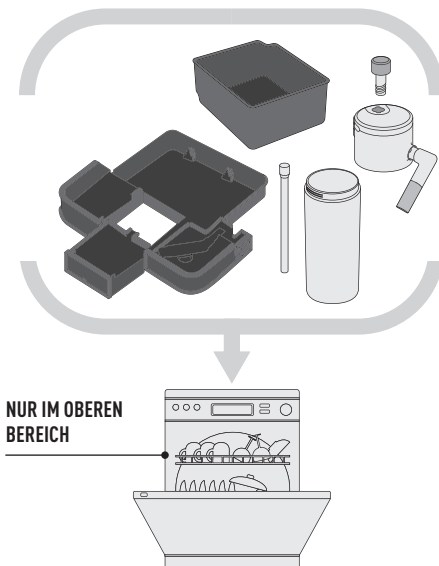
Zubehör und abnehmbare Teile reinigen

- Tauchen Sie weder die Maschine noch Netzkabel oder Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

Hinweis: Verwenden Sie keine alkalischen Reiniger, Scheuermittel oder Topfschwämme, da diese die Oberflächen der Teile zerkratzen.

NUR FÜR DEN OBEREN KORB der Spülmaschine geeignete Teile:

- Auffangbehälter
- Abtropfschale
- Alle Bestandteile des Milchbehälters



112

WARNUNG: Stellen Sie die Maschine nicht direkt in die Spülmaschine.

Häufigkeit der Reinigung

Reinigung der Außenseiten

• Bei Bedarf

- Wischen Sie die Außenseiten der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch mit mildem Spülmittel ab und wischen Sie sie danach trocken.

VORSICHT! Reinigen Sie das Äußere der Maschine nicht mit alkalischen Reinigern, Scheuermitteln oder Topfschwämmen, um Schäden zu vermeiden.

Abtropfschale reinigen

• Bei Bedarf, sobald die rote Warnanzeige erscheint

- Entfernen Sie die Abtropfschale, indem Sie sie nach vorne ziehen
- Entfernen Sie die einzelnen Bestandteile und gießen Sie das Wasser aus der Abtropfschale aus

Hinweis: Es ist normal, dass das Innere der Abtropfschale und des Auffangbehälters mit der Zeit durch die Kaffeeöle fleckig wird.

Milchbehälter

• Jedes Mal

- Nach der Zubereitung von einem oder mehreren Getränken mit Milch spülen Sie das System automatisch, indem Sie die Reinigungstaste drücken.

• Jeden Tag

- Nehmen Sie den Milchbehälter heraus und reinigen Sie ihn gründlich:

Pflege und Reinigung

- Stellen Sie ihn in den oberen Bereich der Spülmaschine oder
- Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

Brühmechanismus

• Wöchentlich

- Entfernen Sie den Brühmechanismus aus der Maschine und reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie.

Wassertank

• Monatlich

- Entfernen Sie den Tank aus dem Gerät, leeren Sie ihn und entfernen Sie den Filter aus dem Tank
- Reinigen Sie den Tank in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie, je nach Bedarf.

Bohnenbehälter

• Monatlich

- Entfernen Sie den Bohnenbehälter, indem Sie ihn entriegeln, und leeren Sie die Bohnen in einen anderen Behälter.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Behälters mit einem weichen feuchten Tuch ab, um alle Kaffeereste zu entfernen.

Öffnungen des Auslaufs

• Monatlich

- Achten Sie darauf, dass die Öffnungen nicht durch Kaffeeablagerungen verstopft sind. Reinigen Sie diese bei Bedarf mit einem Zahnstocher

Mahlwerk

Die Kaffeebohnen werden mit Mahlkegeln auf die richtige Korngröße für die Espresso-Extraktion gemahlen. Mit der Zeit können sich Ablagerungen aus Kaffeemehl und Ölen bilden, die den Geschmack des Espressos und den Betrieb des integrierten Mahlwerks beeinträchtigen.

Bohnenbehälter reinigen

• Alle 2 bis 3 Monate

Wenn das Mahlwerk häufig (täglich) in Gebrauch ist, muss der Bohnenbehälter regelmäßig gereinigt werden, damit die optimale Leistung gewährleistet ist.

VORSICHT! Reinigen Sie das Äußere der Maschine nicht mit alkalischen Reinigern, Scheuermitteln oder Topfschwämmen, um Schäden zu vermeiden.

WARNUNG: Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser.

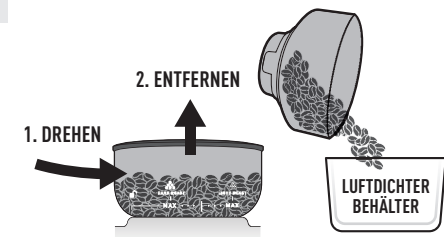
• Vorbereiten der Reinigung des Bohnenbehälters

- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Notieren Sie sich die aktuelle Mahlgradeinstellung (damit Sie diese nach der Reinigung wieder einstellen können).

• Bohnenbehälter abnehmen und reinigen

- Drehen Sie den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um die Sperrvorrichtung zu schließen und den Behälter zu lösen.

Entfernen Sie den Bohnenbehälter aus dem Mahlwerkkrug und bewahren Sie die restlichen Bohnen in einem luftdichten Behälter auf, damit sie frisch bleiben.



113

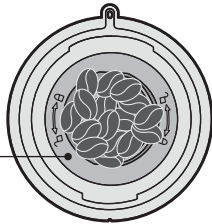
Pflege und Reinigung

- Reinigen Sie den Bohnenbehälter in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn. Lassen Sie den Bohnenbehälter an der Luft vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

• Bohnenbehälter wieder einsetzen

- Vergewissern Sie sich, dass der Mahlwerkkragen frei von Kaffeebohnen und Mahlgut ist.

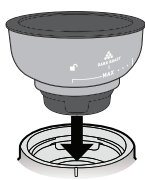
**FREI VON
KAFFEEBOHNEN
UND KAFFEEMEHL**



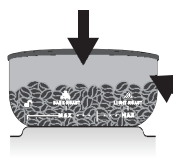
Hinweis: Wenn sich Kaffeebohnen und Kaffeemehl unter dem oberen Mahlkegel befindet, kann der Mahlkegel und damit der Bohnenbehälter nicht richtig eingesetzt werden. Anweisungen zum Entleeren des Mahlwerks finden Sie unter „Oberen Mahlkegel reinigen“.

- Achten Sie darauf, dass die Führung des Behälters an den senkrechten weißen Linien an der Behälterbasis ausgerichtet ist.
- Richten Sie den Bohnenbehälter aus und setzen Sie ihn fest in den Mahlwerkkragen ein. Drücken Sie ihn dann nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet und sich die Sperrvorrichtung öffnet.

1. FÜHRUNG DES BEHÄLTERS AUSRICHTEN



2. EINSETZEN



3. DREHEN



Hinweis: - Stellen Sie die Mahlgradeinstellung ein, die Sie sich vor der Reinigung notiert haben.

Mahlkegel, Mahlwerkkragen, Mahlkammer und Auslass reinigen und Verstopfungen entfernen

• Alle 1 bis 2 Monate

Wenn das Mahlwerk häufig (täglich) in Gebrauch ist, müssen die Mahlkegel regelmäßig gereinigt werden, damit die optimale Leistung des integrierten Mahlwerks gewährleistet ist. Die regelmäßige Reinigung trägt dazu bei, dass die Mahlkegel einheitliches Mahlgut produzieren, was besonders beim Mahlen von Kaffeebohnen für Espresso wichtig ist.

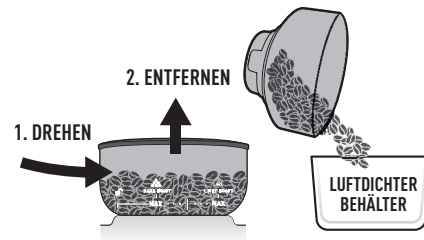
• Reinigung vorbereiten

- Schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

VORSICHT! Die Mahlkegel sind scharfkantig. Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig damit um.

• Verbliebene Kaffeebohnen mahlen

- Das Gerät ist eingeschaltet und befindet sich im Zustand BEREIT.
- Notieren Sie sich die aktuelle Mahlgradeinstellung (damit Sie diese nach der Reinigung wieder einstellen können).
- Drehen Sie den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn, um die Sperrvorrichtung zu schließen und den Behälter zu lösen. Der Bohnenbehälter springt leicht nach oben.
- Entfernen Sie den Bohnenbehälter aus dem Mahlwerkkragen und bewahren Sie die restlichen Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter auf, damit sie frisch bleiben.



Pflege und Reinigung

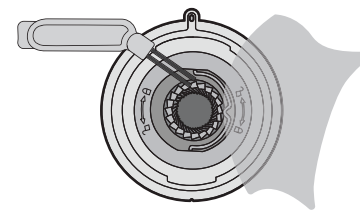
- Setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein und drehen Sie ihn auf Einstellung 30.
- Halten Sie die Taste Bohnen leeren 1 Sekunde lang gedrückt, das Mahlwerk wird dann die verbleibenden Bohnen aus dem Mahlssystem entfernen (das Geräusch des Motors ändert sich, wenn die letzten Bohnen gemahlen werden).
- Drehen und entfernen Sie den Bohnenbehälter wieder.
- Entfernen Sie die Abtropfschale und entsorgen Sie den Kaffeesatz aus dem Auffangbehälter.

• Oberen Mahlkegel reinigen

- Drehen Sie zum Entsperren und heben Sie den oberen Mahlkegel aus dem Mahlwerkkragen.
- Reinigen Sie den oberen Mahlkegel in warmem Wasser mit mildem Spülmittel, spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn.

• Unteren Mahlkegel und Mahlkammer reinigen und Verstopfungen entfernen

- Entfernen Sie feines Kaffeemehl mit der Reinigungsbürste oder mit einem Staubsauger von den Teilen und Oberflächen und aus der Mahlkammer. Das Innere des Mahlwerkkragens können Sie mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Lassen Sie alles vollständig an der Luft trocknen.

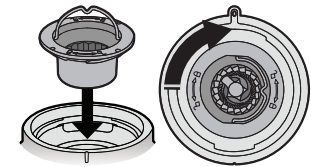


WARNUNG: Gießen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Mahlkammer.

• Oberen Mahlkegel einsetzen

- Suchen Sie die Verriegelung auf der Unterseite des oberen Mahlkegels unter den vergossenen Vorhängeschlössern.

- Führen Sie den oberen Mahlkegel mithilfe des Griffs in den Mahlwerkkragen ein und achten Sie darauf, dass die Verriegelungsmarkierungen ausgerichtet sind.
- Drehen Sie den oberen Mahlkegel um ca. 30 Grad im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln; der Mahlkegel sollte einrasten.
- Wenn der obere Mahlkegel korrekt eingesetzt wurde, schließt er bündig mit dem Mahlwerkkragen ab.



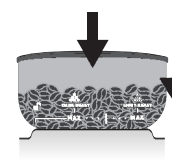
• Bohnenbehälter wieder einsetzen

- Achten Sie darauf, dass die Führung des Behälters ausgerichtet ist und der Verschluss am Behälterboden in die Aussparung auf der Rückseite des Gehäuses passt.
- Richten Sie den Bohnenbehälter aus und setzen Sie ihn fest in den Mahlwerkkragen ein. Drücken Sie ihn dann nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet und sich die Sperrvorrichtung öffnet.
- Stellen Sie die Mahlwerkseinstellung ein, die Sie sich vor der Reinigung notiert haben.
- Füllen Sie den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen.

1. FÜHRUNG DES BEHÄLTERS AUSRICHTEN



2. EINSETZEN



3. DREHEN



Hinweis: Wir raten dringend davon ab, Torrefacto-Kaffeebohnen zu verwenden. Aufgrund des hohen Zuckergehalts verstopft das Mahlwerk mit diesen sehr schnell.

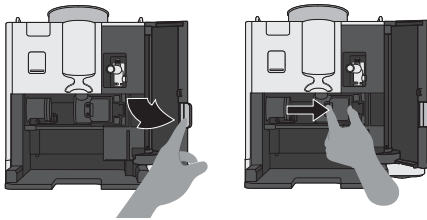
Pflege und Reinigung

• Entfernen und Reinigung des Brühmechanismus

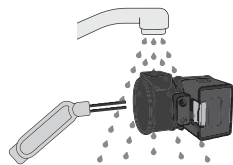
Wir empfehlen zudem, dass der Brühmechanismus regelmäßig zur Reinigung entfernt wird.

Wichtig: Stellen Sie sicher, dass die Maschine ausgeschaltet ist, und trennen Sie das Stromkabel vom Netz.

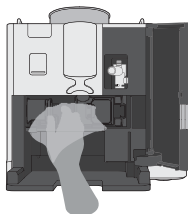
- Nachdem die Abtropfschale entfernt wurde, öffnen Sie das Bedienfeld und drücken Sie dann die Entriegelungstaste und ziehen Sie zugleich den Brühmechanismus nach vorne.



- Reinigen Sie den Brühmechanismus mit Leitungswasser und der unter der Abdeckung der Abtropfschale versteauten Reinigungsbürste. Der Mechanismus kann bei Bedarf in sauberes Wasser gelegt werden, um hartnäckige Reste zu entfernen.



- Wischen Sie im Innenbereich der Maschine die festen Teile des Brühmechanismus mit einem feuchten Tuch ab, um das Kaffeemehl und die Kaffeereste zu entfernen.



Hinweis: Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, da diese Schaden verursachen könnten.

- Setzen Sie den Brühmechanismus nach der Reinigung wieder in das Gehäuse ein, indem Sie ihn hineinschieben und Druck auf den Brühmechanismus ausüben, bis dieser einrastet.
- Setzen Sie die Abtropfschale wieder ein.
- Schalten Sie die Maschine wieder ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Warnanzeige nicht mehr aufleuchtet, bevor Sie die Maschine benutzen.

Entkalkung

Entkalkungsprozess

Nach fortgesetztem Gebrauch kann Ihre Maschine Mineralablagerungen entwickeln und muss daher gelegentlich entkalkt werden.



Die Taste Reinigen und Entkalken leuchtet durchgehend auf, wenn Ihre Maschine entkalkt werden muss.

Bei eingeschalteter Maschine bleibt dieses Licht an, bis der Entkalkungsvorgang durchgeführt wurde. Die Maschine kann weiterhin benutzt werden, wenn das Entkalkungslicht an ist.

Entkalkungslösung

Bitte verwenden Sie ein Entkalkungsmittel, das laut den Anweisungen des Herstellers verdünnt wurde, eine Lösung mit 3% Zitronensäure und Wasser oder eine Lösung aus Essig und Wasser.

Entkalkungsdurchlauf

Der Entkalkungsdurchlauf dauert einige Minuten, lassen Sie der Maschine also genügend Zeit, um den Durchlauf vollständig zu beenden.

Wichtig: Wenn der Entkalkungsdurchlauf nicht abgeschlossen oder auf halbem Weg durch einen der Entkalkungsschritte gestoppt wird, müssen Sie den Entkalkungsdurchlauf von vorne starten, damit die Maschine sich zurücksetzt.

Vorbereiten des Entkalkungsdurchlaufs

- Nehmen Sie den Wasserfilter und den Wasserfilterhalter aus dem Wassertank.
- Befüllen Sie den Wassertank mit der von Ihnen gewählten Entkalkungslösung und setzen Sie ihn ein.
- Stellen Sie einen 1-Liter-Behälter unter den Ausgabekopf und installieren Sie die Milchbehälterbaugruppe, um die verbrauchte Lösung aufzufangen

- Zur Aktivierung des Entkalkungsdurchlaufs drücken Sie die Taste Reinigen und Entkalken zwei Mal schnell nacheinander. Das Gerät wird einen Piepton von sich geben und das Entkalkungsverfahren beginnt automatisch.

- Die Taste Reinen und Entkalken blinkt während der gesamten Entkalkung.

- Während des Vorgangs wird die Maschine in Schritten funktionieren, da eine Reihe verschiedener Vorgänge die Entfernung von Ablagerungen aus dem Inneren der Kaffeemaschine optimiert. Während des Vorgangs tritt etwas Entkalkungslösung im Milchbehälter aus.

- Sobald der Entkalkungsdurchlauf abgeschlossen ist, blinkt die Taste Reinigen und Entkalken nicht mehr und die Maschine kehrt in den Zustand „Bereit“ zurück.

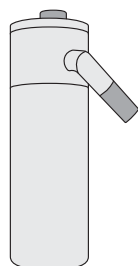
Nach dem Entkalkungsdurchlauf

- Leeren Sie das Wasser aus den Behältern und reinigen Sie sie, um sicherzustellen, dass alle Spuren der Entkalkungslösung aus dem Wassertank entfernt wurden.
- Setzen Sie den Wasserfilter und den Wasserfilterhalter wieder in den Wassertank ein.
- Befüllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllhöhe und setzen Sie ihn wieder ein.

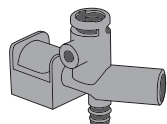
**WENDEN SIE SICH AN DEN KUNDENDIENST VON BREVILLE:
+44 (0)800 525 089**

ERSATZTEILE

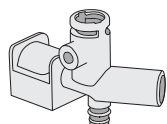
Milchbehälter



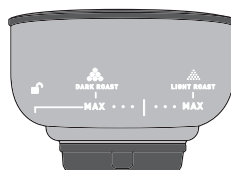
Schaumdüse (heiß)



Schaumdüse (kalt)



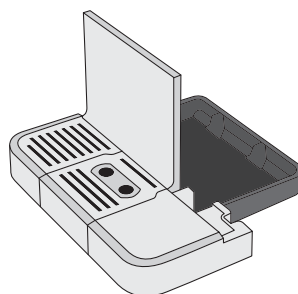
Bohnenbehälter



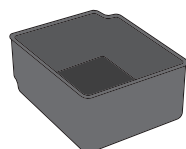
Brühmechanismus



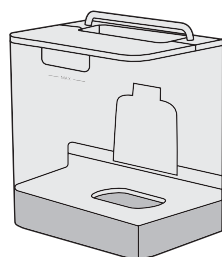
Abtropfschale



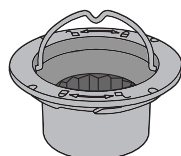
Auffangbehälter



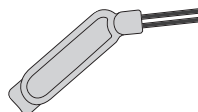
Wassertank



Mahlkegel



Reinigungsbürste



**Besuchen Sie die Breville Website, um das gesamte Sortiment
an Espressomaschinen und Zubehör zu sehen.
www.breville.co.uk**

Weitere Informationen

ERSATZTEILE

Bei Fragen oder für Bestellungen von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Telefon: +44 (0)800 028 7154
E-Mail: BrevilleEurope@newellco.com

KUNDENDIENST und ERSATZTEILE

Für den Fall, dass das Gerät nicht funktioniert, aber noch unter Garantie steht, geben Sie das Produkt an dem Ort zurück, an dem es gekauft wurde, um es umzutauschen. Bitte beachten Sie, dass ein gültiger Kaufnachweis erforderlich ist. Für zusätzliche Unterstützung wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:

Telefon: +44 (0)800 028 7154
E-Mail: BrevilleEurope@newellco.com

INFORMATIONEN ZU ENERGIEVERBRAUCH UND ENERGIEVERWALTUNG:

Stromverbrauch, wenn ausgestellt: Wenn das Gerät nicht seine primäre Funktion ausführt, verbraucht es höchstens 0,2 W an Strom.

Energieverwaltung: Das Gerät weist eine Funktion zur automatischen Energieverwaltung auf und geht nach 19 Minuten aus.

ABFALLENTSORGUNG

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU und dem Act on Waste Electrical and Electronic Equipment mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallbehälters gekennzeichnet. Solch eine Kennzeichnung bedeutet, dass dieses Gerät nach seiner Nutzung nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Der Nutzer dieses Geräts ist verpflichtet, es Sammelstellen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte zu übergeben. Die Sammelstellen werden unter anderem betrieben: von Groß- und Einzelhändlern dieses Geräts und kommunalen Organisationseinheiten der Abfallentsorgung. Die ordnungsgemäße Behandlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten hilft dabei, schädliche Folgen für die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, die durch das Vorhandensein gefährlicher Komponenten und die unangemessene Aufbewahrung und Verarbeitung dieser Geräte entstehen.



Contenido

121 - 122	Precauciones de seguridad de Breville
123 - 129	Características de tu Prima Latte AutoLuxe
130 - 131	Antes del primer uso
132 - 133	Guía rápida para preparar café
134	Cómo optimizar tu espresso
135	Ajustes en el recipiente de leche
136	Tolva EasySwitch
136 - 137	Función Favoritas
138	Guía de extracción del espresso
139	Alerta de nivel bajo de agua y alerta de depósito vacío
140	Indicador de tolva de granos
141	Selección de agua dura y blanda
142	Restablecimiento de todos los ajustes
142	No hay espuma de leche - Resolución de problemas
144 - 148	Guía de resolución de problemas
149 - 155	Cuidado y limpieza
156	Descalcificación
157	Atención al cliente / Repuestos
158	Información adicional

Precauciones de seguridad de Breville

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉELAS ATENTAMENTE Y GUÁRDALAS PARA FUTURAS CONSULTAS

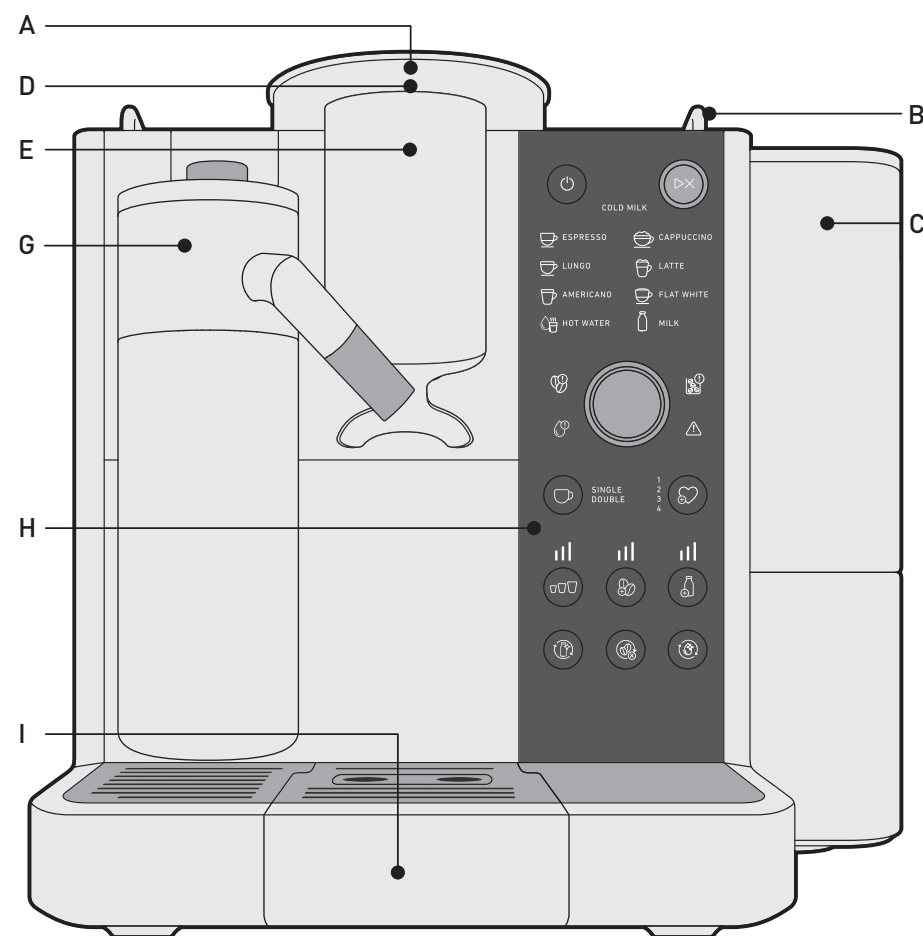
Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre unas precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, entre ellas las siguientes:

1. Lee todas las instrucciones antes de utilizar este producto.
2. Este aparato no debe ser utilizado por niños.
3. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños. Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños.
4. No retires el mecanismo de preparación durante la extracción del espresso o el flujo de agua, ya que la unidad está bajo presión. Si retiras el mecanismo de preparación durante cualquiera de estas operaciones, puedes sufrir quemaduras o lesiones.
5. Desconecta siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la cafetera espresso o si se produce algún problema durante el proceso de preparación del café.
6. No coloques las manos directamente bajo el vapor, el agua caliente, la leche caliente o el café espresso, ya que podrías sufrir quemaduras o lesiones.
7. La salida de la leche y el cabezal dispensador se calientan mucho durante el funcionamiento. Esto puede causar quemaduras en caso de contacto, por lo tanto evita cualquier contacto directo con estas piezas.
8. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Incluso después de su uso, la superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual.
9. No utilices el aparato para fines distintos de los previstos. El uso incorrecto puede provocar lesiones.
10. Para protegerte contra descargas eléctricas, no sumerjas el aparato ni el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Lava las siguientes piezas con agua tibia y un detergente suave: conjunto del depósito de leche, mecanismo de preparación, rejilla de bandeja de goteo, conjunto de bandeja de goteo, contenedor para posos prensados, tolva para café en grano y depósito de agua. Aclara y seca bien cada pieza antes de volver a colocarla. Consulta la sección Cuidado y limpieza para obtener más información.
11. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo alojamiento y desayuno.
12. No la utilices sin agua en el depósito. Llena el depósito solo con agua limpia y fría. Ten en cuenta el volumen máximo de llenado. No llenes por encima de la línea MAX ni del nivel máximo de llenado.
13. Evita que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes de la cafetera espresso.
14. No utilices este aparato con un cable o enchufe dañado o si ha sufrido algún tipo de daño. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio o personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
15. Los aparatos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Precauciones de seguridad de Breville

16. Mantén despejado el espacio situado encima del aparato mientras lo utilices, ya que saldrá vapor caliente del mismo.
 17. PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilices productos de limpieza alcalinos para limpiar. Utiliza un paño y un detergente suaves.
 18. Para evitar descargas eléctricas, no coloques ni sumerjas el cuerpo principal del aparato, el cable de alimentación, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
 19. Lava las piezas en una solución de agua caliente y jabón líquido suave. Seca a fondo. Consulta la sección Limpieza rutinaria. (incluye instrucciones sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos).
 20. No dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, ni que toque superficies calientes, como un fogón, ni que se le hagan nudos ni quede atrapado o pellizcado.
 21. No coloques el aparato encima ni cerca de una llama de gas caliente, un elemento eléctrico o un horno caliente.
 22. Utiliza siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.
 23. Apaga siempre la máquina, desenchúfala y deja que se enfríe antes de desmontar piezas y limpiarla.
 24. Desenchúfala cuando el aparato o el reloj de pantalla (si está disponible) no estén en uso, y antes de limpiarla.
 25. Desconecta siempre la alimentación de la toma de corriente antes de insertar o extraer un enchufe. Retíralo agarrando el enchufe, no tires del cable.
 26. Asegúrese siempre de tener las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
 27. Utiliza siempre el aparato en una toma de corriente del voltaje (solo CA) marcado en el aparato.
 28. No dejes nunca un aparato desatendido mientras esté en uso.
 29. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No lo utilices en el exterior ni con fines comerciales.
 30. Este aparato genera calor durante su uso. Deben tomarse precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, escaldaduras, incendios u otros daños a personas o bienes por el contacto con el exterior durante su uso o el enfriamiento.
 31. No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta signos visibles de daños o tiene fugas.
 32. La cafetera no se colocará en un armario cuando esté en uso.
 33. La superficie del elemento calefactor puede conservar calor residual.
 34. Evita derramar agua sobre el conector.
- Ten cuidado al manipular muelas o cuchillas afiladas en el molinillo de café al limpiar o añadir granos.
 - Asegúrate siempre de que la máquina esté apagada.
 - Para evitar lesiones, no pongas las manos en la tolva de café en grano cuando la uses.
 - Comprueba la tolva para detectar la presencia de objetos extraños antes de usarla.

Características de tu Prima Latte AutoLux



A. Tolva para café en grano extraíble

B. Barras superiores de aluminio

Nota: Las barras de aluminio no son asas y no deben utilizarse para levantar o mover la máquina, solo el depósito de agua.

C. Depósito de agua con tapa

D. Muela superior extraíble

E. Cabezal dispensador (ajustable en altura)

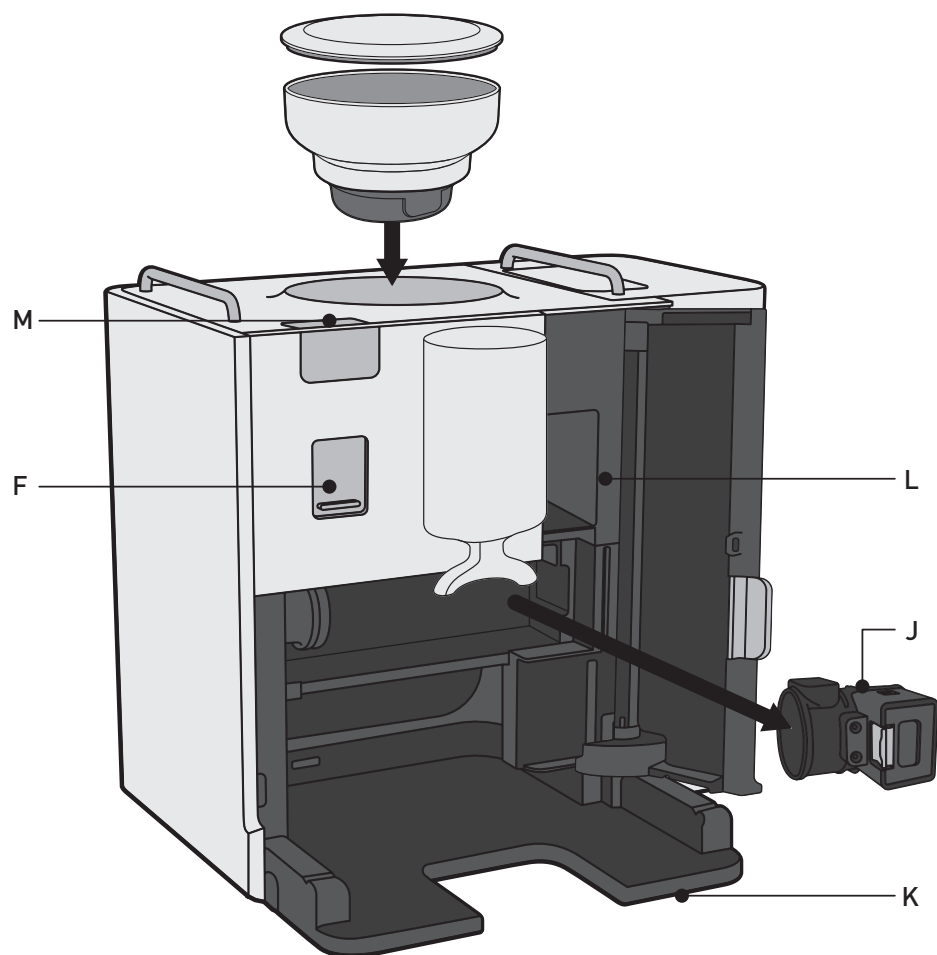
F. Cubierta de salida de vapor

G. Recipiente de leche (véase también pág. 126)

H. Panel de control

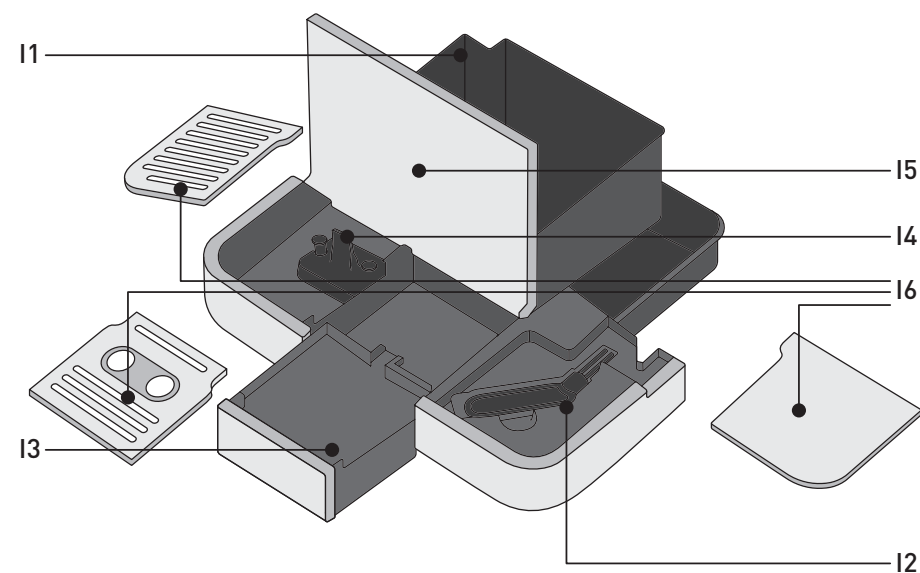
I. Bandeja de goteo (véase también pág. 125)

Características de tu Prima Latte AutoLuxe



- J. Mecanismo de preparación extraíble
- K. Patas antideslizantes (no se muestran)
- L. Compartimento de aireador (alternativo) (véase también pág. 126)
- M. Botón de liberación del recipiente de leche

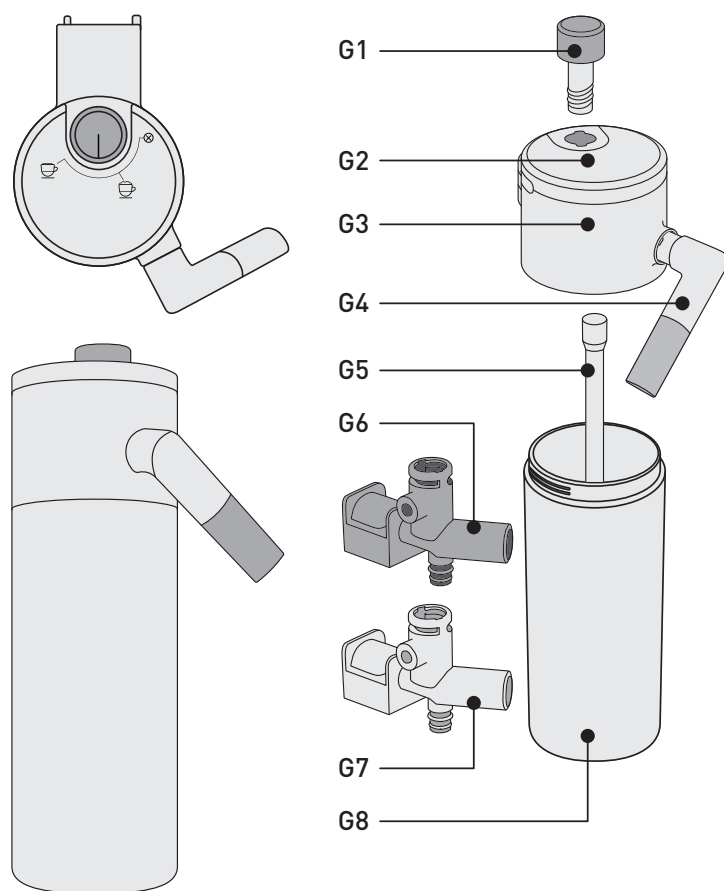
Características de la bandeja de goteo (II)



- I1. Contenedor extraíble de posos prensados
- I2. Cepillo de limpieza y posición de almacenamiento
- I3. Sección central extraíble para tazas de viaje
- I4. Indicador de flotador de "lleno" de la bandeja de goteo
- I5. Panel frontal (extraíble)
- I6. Tapas extraíbles de bandeja de goteo de acero inoxidable

Importante: Cuando el indicador sea visible a través de la tapa de la bandeja de goteo, retira y vacía el agua.

Características del recipiente de leche (G)



G1. Selector de textura

Gira el selector de textura en la parte superior del recipiente de leche para seleccionar leche espumada o sin espuma, o sácala para limpiarla.



- Leche plana



- Leche espumada



- Retirar

G2. Tapa (extraíble)

Para poder rellenar durante la preparación.

G3. Cabezal de recipiente

G4. Boquilla de la leche

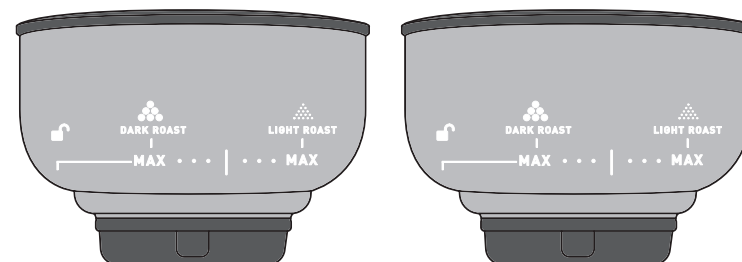
G5. Tubo extraíble de la leche

G6. Aireador espumante (caliente)

G7. Aireador espumante (frío)

G8. Recipiente de leche

Tolva para café en grano extraíble (A)



Nota: Tu máquina dispensará agua automáticamente para asegurar el café más fresco posible, tanto al encender como al apagarse. Esto es un funcionamiento normal.

Características de tu Prima Latte AutoLuxe



Características del panel de control (H)

H1. Botón de encendido y apagado

Se ilumina cuando se enciende la máquina, la iluminación parpadeará durante el calentamiento.

H2. Botón Iniciar/Parar

Pulsa para iniciar o detener la función seleccionada. Parpadeará cuando la máquina esté lista para preparar tu bebida.

H3. Indicador de leche fría

Indica que está instalado el aireador de leche fría.

H4. Iconos iluminados en la columna izquierda:

Bebidas espresso

- Espresso
- Lungo
- Americano
- Agua caliente

H5. Iconos iluminados en la columna derecha:

Bebidas espresso con leche

- Cappuccino
- Latte
- Flat White
- Leche

H6. Advertencia - Tolva de granos

Parpadea cuando la tolva de granos no está instalada.

H7. Advertencia: Indicador de nivel de agua

Se ilumina cuando se ha alcanzado el nivel mínimo de agua, parpadea cuando el depósito está vacío.

H8. Advertencia: Contenedor de posos prensados

Se ilumina cuando hay que vaciar el contenedor de posos prensados.

H9. Advertencia: Indicador de alerta

Se ilumina si la bandeja de goteo o el mecanismo de preparación no están bien puestos. Parpadea si el mecanismo de preparación está atascado.

H10. Botón de espresso simple o doble

Pulsa para alternar entre espresso simple o doble como base para tu bebida.

H11. Botón de favoritas del usuario

Mantén pulsado para guardar los actuales ajustes del café. Véase sección aparte.

H12. Iconos de tamaños:

Permite seleccionar un tamaño pequeño, mediano o grande. Pulsa los botones asociados para alternar entre ellos.

H13. Botones de la fila superior, de izquierda a derecha:



A. Tamaño de la bebida: pulsa para cambiar entre tamaños incrementales de la bebida.



B. Intensidad del café: pulsa para aumentar la intensidad del café.



C. Cantidad de leche: pulsa para aumentar la cantidad de leche añadida a la bebida (solo bebidas a base de leche).

H14. Botones de la fila inferior, de izquierda a derecha:



A. Mecanismo de leche limpia: pulsa para enjuagar con agua el recipiente de leche.



B. Purga de granos: mantén pulsado para despejar el mecanismo de molienda; se usa al cambiar las tolvas de café en grano.



C. Botón de limpieza y descalcificación: se ilumina cuando hace falta un ciclo de descalcificación. Véase sección aparte.

H15. Mando de selección

Muévelo en ambas direcciones para seleccionar entre las 8 bebidas básicas.

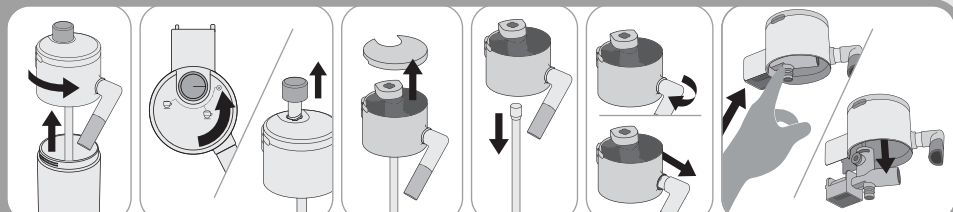
Antes del primer uso

Utiliza la siguiente información como ayuda para la primera puesta a punto.



ESCANEAR ESTO
Para ver una
práctica guía
interactiva.

1. Desmontar el recipiente de leche



Gira para quitar el cabezal del recipiente de leche.

Pon el selector de textura en la posición X y tira hacia arriba para extraer.

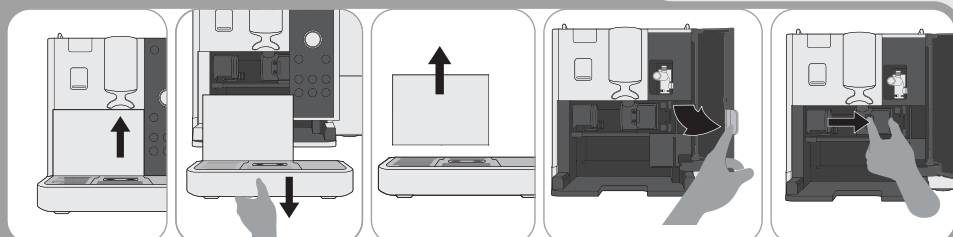
Levanta la tapa de su posición.

Tira hacia abajo del tubo de leche para extraerlo.

Gira la boquilla de la leche en sentido horario hasta la posición indicada y tira hacia adelante para liberar. No lo extraigas del todo.

Para liberar el aireador instalado, pivota hacia abajo desde la parte trasera para liberarlo y luego sácalo del cabezal del recipiente de leche.

2. Extraer la bandeja de goteo de la máquina y desmontar el mecanismo de preparación



Sube el cabezal dispensador a la posición más alta.

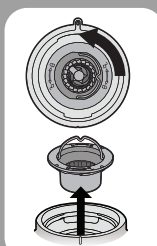
Desliza la bandeja de goteo hacia adelante y sácala de la máquina.

Quita el panel frontal de la bandeja de goteo tirando hacia arriba.

Abre la tapa del panel de control.

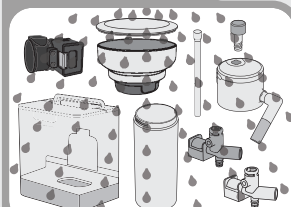
Comprime el botón rojo y quita el mecanismo de preparación de la máquina.

3. Extraer la muela superior



Retira la muela superior, girando en sentido antihorario para desbloquearla.

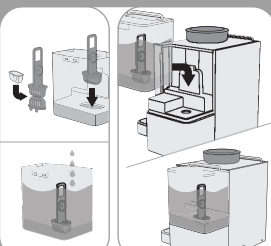
4. Lavar y secar las piezas



Lava las piezas del recipiente de leche, la tolva de café en grano, la muela superior, los aireadores y el depósito de agua con agua tibia y un detergente suave. Aclara y deja secar.

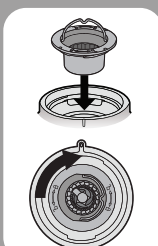
Nota: Antes de limpiar, quita el tapón rojo de la parte inferior del depósito de agua y deséchalo de forma segura.

5. Rellenar el depósito de agua



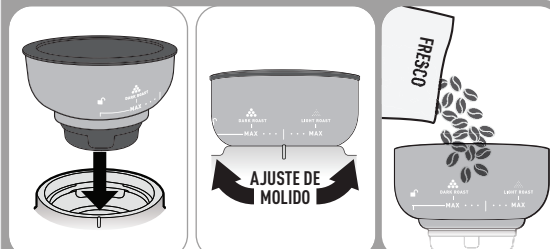
Coloca el filtro de carbón vegetal en el soporte e introdúcelo en el depósito. Llena el depósito con agua y ponlo en la máquina.

6. Insertar la muela superior



Inserta la muela superior, girando en sentido horario para bloquearla.

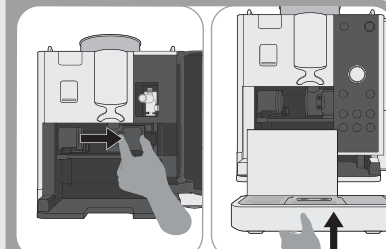
7. Insertar la tolva de café en grano



Inserta y gira la tolva para ajustar el ajuste de molido, alineando inicialmente las líneas centrales. Para más información sobre el ajuste de molido, consulta la Guía de extracción.

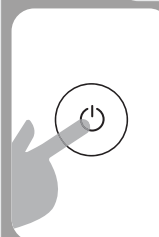
Nota: La cafetera espresso autorregula la cantidad molida según el ciclo anterior.

8. Volver a poner el mecanismo de preparación y la bandeja de goteo



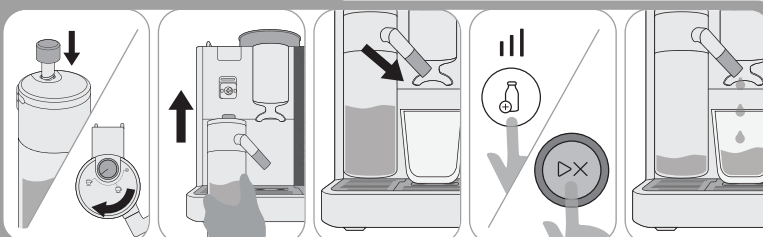
Vuelve a poner el mecanismo de preparación en la máquina y cierra la tapa del panel de control. Vuelve a poner la bandeja de goteo en la máquina.

9. Poner en marcha



Enchufa la máquina a la toma. Pulsa el botón de encendido. La luz indicadora parpadeará durante el calentamiento. Se realizará una limpieza inicial.

10. Montar el recipiente de leche y purgar



Vuelve a montar el recipiente de leche siguiendo el orden inverso al de desmontaje y llénalo con agua hasta la mitad. Ajusta el selector de textura según a tu gusto.

Abre la tapa de la salida de vapor y coloca el recipiente de leche, empujando hasta que haga "clic".

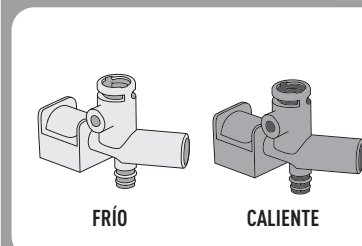
Pon la taza en la bandeja de goteo y coloca la boquilla.

Pon el mando de selección en leche. Luego selecciona leche de tamaño grande.

Pulsa el botón de inicio para que empiece a dispensar.

Repite según sea necesario hasta vaciar el recipiente.

Opcional: ajustes del recipiente de leche



Tu máquina utiliza un aireador para extraer leche del recipiente. Puedes cambiar entre aireador caliente y frío dependiendo de si preparas una bebida a base de leche caliente o fría (véase la página 135).

Retirada del recipiente de leche



Para liberar el recipiente de leche, asegúrate de que se haya detenido la dispensación. Pulsa el botón de la parte superior de la máquina al mismo tiempo que tiras del recipiente de leche hacia adelante para liberarlo.

Guía rápida para hacer café

Utiliza la siguiente guía para preparar tu primera taza de café.

Nota: Cada vez que se enciende la máquina, realiza un ciclo automático de precalentamiento y enjuague que no puede interrumpirse. La máquina no está lista para usarse hasta que el ciclo se haya completado.



ESCANEAR ESTO
Para ver una
práctica guía
interactiva.

Importante: Tu cafetera producirá bebidas de café de dos tipos diferentes:

1. BEBIDAS ESPRESSO

- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

Estas son bebidas que se preparan con una dosis de espresso, mezclada o diluida con agua de distintas maneras (o solo con agua caliente).

2. BEBIDAS ESPRESSO CON LECHE

- CAPPUCCINO (FROTHED)
- LATTE (FROTHED)
- FLAT WHITE (FLAT)
- MILK (FLAT)

Estas son bebidas que utilizan una dosis de espresso como base que se mezcla con leche en distintas cantidades preparada de cierta manera concreta.
Consejo: Utiliza el selector de textura para personalizar cada bebida; los capuchinos y cafés latte suelen usar leche espumosa, mientras que los flat whites usan leche plana.

Personaliza tu bebida

TAMAÑO:

INTENSIDAD DEL ESPRESSO:

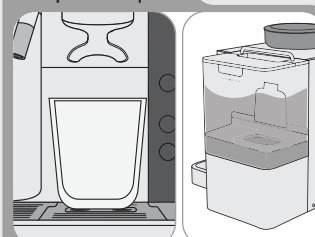
CANTIDAD DE LECHE:

Consejo: Una vez seleccionada la bebida, la máquina aplica automáticamente los ajustes recomendados. Si lo deseas, puedes personalizar tu bebida ajustando el tamaño, la intensidad del espresso y/o la cantidad de leche mediante los botones correspondientes.

1. BEBIDAS ESPRESSO:

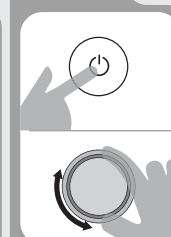
- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

1. Preparar la máquina



Coloca la taza en la bandeja de goteo, comprueba el nivel de agua en el depósito.

2. Poner en marcha



Con la máquina encendida, gira el mando de selección para elegir la bebida deseada, ej., "Espresso".

3. Personalizar



Una vez seleccionada la bebida, la máquina aplica automáticamente los ajustes recomendados. Si lo deseas, puedes personalizar tu bebida ajustando el tamaño y la intensidad del espresso mediante los botones correspondientes.
Nota: Como la bebida de este ejemplo no requiere leche, no será posible seleccionar esta característica.

4. Preparar la bebida

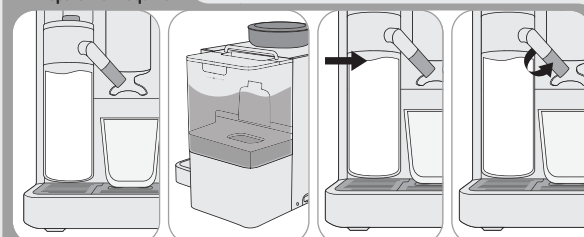


Pulsa el botón de inicio, la máquina preparará la bebida y la dispensará.

2. BEBIDAS ESPRESSO CON LECHE:

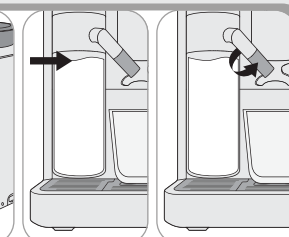
- CAPPUCCINO
- LATTE
- FLAT WHITE
- MILK

1. Preparar la máquina



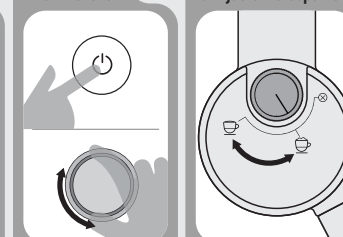
Coloca la taza en la bandeja de goteo y comprueba el nivel de agua en el depósito.

2. Poner en marcha



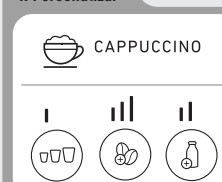
Comprueba el nivel de llenado de leche (para bebidas más grandes, llena la leche hasta la línea indicadora máxima). Asegúrate de que la boquilla de la leche esté alineada con la taza.

3. Ajustar la espuma



Con la máquina encendida, gira el mando de selección para elegir la bebida deseada, ej., "Cappuccino". Comprueba la posición del selector de textura para asegurarte de que es la correcta para la textura de leche que prefieres.

4. Personalizar



Una vez seleccionado el tipo de bebida, la máquina aplica automáticamente los ajustes recomendados. Si lo deseas, puedes personalizar tu bebida ajustando el tamaño, la intensidad del espresso y/o la cantidad de leche mediante los botones correspondientes.

5. Preparar la bebida



Pulsa el botón de inicio, la máquina preparará la bebida y la dispensará.

Nota: Se está quedando sin leche



Si tu máquina está quedando sin leche durante la dispensación, quita la tapa del recipiente de leche y rellénalo mientras está en posición.

Nota: Estos pasos funcionan cuando se instalan tanto el aireador calientes como frío. **Nota:** Consulta cómo guardar el ajuste de tu bebida favorita (pág. 136).

Cómo optimizar tu espresso

Personalizable - Temperatura de la extracción

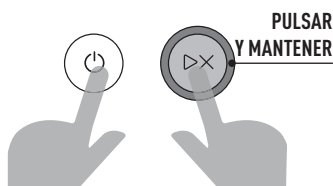
Puedes ajustar la temperatura del agua utilizada para la extracción del espresso, en incrementos de 2 °C entre 88 y 94 °C, para adaptarla a los diferentes tipos de granos de café tostados y a preferencias personales.

- Generalmente, las temperaturas más altas aumentan el amargor y disminuyen la acidez.

- Por lo general, las temperaturas más bajas disminuyen el amargor y aumentan la acidez.

Ajuste de la temperatura de extracción

- Partiendo del estado LISTO, mantén pulsado el botón de encendido y el de Iniciar/Parar.



- La máquina pitará y empezarán a parpadear cuatro opciones de bebida.

Dichas opciones de bebida corresponden a temperaturas concretas:

Bebida	Temperatura
Espresso	88 °C
Lungo	90 °C
Americano	92 °C
Agua caliente	94 °C

Gira el mando de selección hasta la temperatura elegida. Una vez seleccionada, la luz de la bebida, ej., "Lungo", dejará de parpadear.



Para guardar el ajuste, pulsa el botón Iniciar/Parar, la máquina pitará una vez y se guardará el ajuste. La máquina volverá al estado Listo.



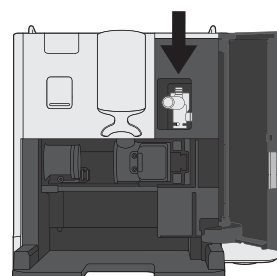
Ajustes del recipiente de leche

Tu máquina utiliza el aireador para producir leche espumada o microespumada:

Aireador caliente: diseñado para dispensar leche en bebidas espresso calientes.

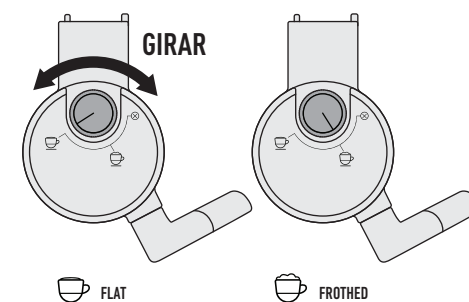
Aireador frío (azul): diseñado para dispensar leche en bebidas espresso frías.

Para preparar bebidas calientes y frías, se puede cambiar el aireador espumante. Cuando no se use el aireador alternativo, puede guardarse fácilmente detrás del panel de control.



La leche puede dispensarse tanto con el aireador caliente como frío, ya sea espumosa o plana; esto se puede ajustar girando el selector de textura (G1) según la bebida que se vaya a preparar.

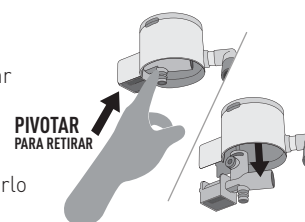
Para ajustar, gira el selector hasta que se alinee con los iconos:



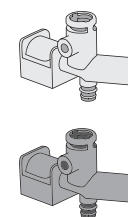
Cambiar por el aireador alternativo.

1. El recipiente de leche viene con el aireador caliente instalado. Para cambiarlo por el aireador frío alternativo, primero retira el recipiente de leche (véase pág. 126).

2. Tirando hacia abajo desde atrás, haz pivotar el aireador espumante que está puesto ahora para sacarlo de su sitio.

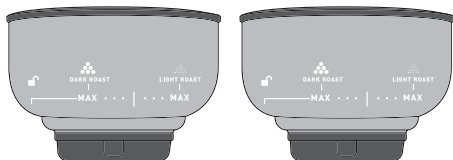


3. Coloca en su lugar el aireador alternativo siguiendo el orden inverso al de desmontaje. Cuando se inserte el aireador frío, se mostrará "COLD MILK" en el panel de control.



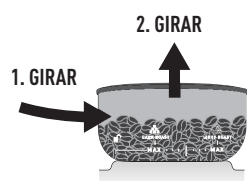
Tolva EasySwitch / Función Favoritas

Tolva EasySwitch



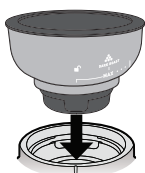
Tu cafetera viene equipada con dos tolvas independientes para café en grano, para permitir un uso fácil de dos tipos distintos de grano o mezclas. Es sencillo cambiar entre tolvas.

1. Gira la tolva en sentido antihorario para desbloquearla y retirarla.

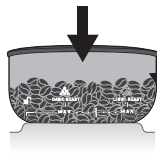


2. Inserta y gira la tolva alternativa hasta que quede bloqueada en posición.

1. ALINEAR GUÍA DE TOLVA



2. INSERTAR



3. GIRAR



3. Mantén pulsado el botón de "purga de granos" durante un segundo, el molinillo funcionará el tiempo suficiente para vaciar los granos viejos y quedará listo para los nuevos.

PULSAR Y MANTENER
DURANTE 1 SEGUNDO



Función Favoritas

Esta función permite guardar las bebidas favoritas en cuatro perfiles de usuario diferentes. Puedes guardar el ajuste de tu bebida favorita en cualquier momento mientras la seleccionas o preparas.

1. Cuando hayas seleccionado todas las opciones para crear tu bebida favorita, solo tienes que mantener pulsado el botón de favoritas para guardar tus ajustes.



Puedes guardar el ajuste de tu bebida favorita en cualquier momento antes, durante o después de la dispensación.

Cada una de las ocho opciones de bebida (espresso, lungo, americano, agua caliente, capuchino, latte, flat white y leche) puede guardarse en cada uno de los cuatro perfiles de usuario.

2. Si pulsas varias veces el botón de favoritas, podrás activar los perfiles de usuario del 1 al 4 para seleccionar tu bebida predilecta.

PULSA PARA ALTERNAR
DURANTE 1 SEGUNDO



Función Favoritas

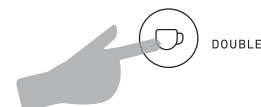
Ejemplo:

Para guardar en Favoritas como Usuario 2 un latte doble mediano, hecho con una pequeña cantidad de leche:

1. Gira el mando de selección para seleccionar "Latte".



2. Elige la bebida espresso doble.



3. Acciona el botón de tamaño de la bebida hasta que muestre la primera y segunda barra (mediano).



4. Cambia el botón de intensidad del café hasta que muestre las tres barras (en negrita).



5. Acciona el botón de cantidad de leche hasta que solo aparezca la primera barra (pequeña).



6. Acciona el botón de favoritas hasta que se ilumine el "2".

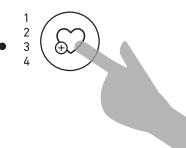


7. Mantén pulsado el botón de favoritas durante un segundo, el icono parpadeará y la máquina pitará. Con esto queda guardado el ajuste personalizado para un café latte como Usuario 2.



Para recuperar un ajuste guardado, basta con pulsar el botón de favoritas para seleccionar al usuario concreto (ej., 2). Se mostrarán los ajustes personalizados guardados en el ejemplo anterior; solo tienes que pulsar el botón de inicio para preparar la bebida.

PULSA PARA ALTERNAR
ENTRE 1 Y 4



Guía de extracción del espresso

La dosis de espresso constituye la base de todas las bebidas de café que hace tu máquina; esta cafetera espresso **autorregula la cantidad de café molido tras cada ciclo para optimizar el café.**



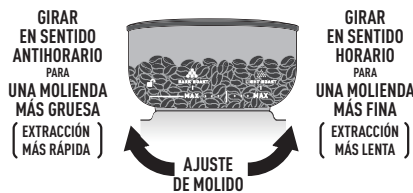
ESCANEAR ESTO
Para ver una
práctica guía
interactiva.

	Subextracción	Extracción óptima	Sobreextracción
Extracción^	Extracción demasiado rápida Se extrae en menos de 15 segundos	Extracción en flujo continuo Se extrae en 20-30 segundos	Extracción demasiado lenta Se extrae en más de 35 segundos
Color	Marrón claro Crema-marrón claro	Caramelo intenso Crema-dorado oscuro	Marrón muy oscuro Crema-marrón oscuro
Sabor	Amargo, ácido, acuoso	Intenso, dulce, vibrante	Amargo, seco, granuloso
Tamaño de la molienda^^	Demasiado grueso Usa una molienda más fina	Perfecto	Demasiado fino Usa una molienda más gruesa

^ Asegúrate de que los granos de café sean frescos.

^^ Los granos de café pasados y secos, sea cual sea el ajuste de molido, tendrán una extracción rápida y producirán un espresso de sabor subextraído.

Ajustar la molienda para mejorar la extracción



Las muelas nuevas se van asentando durante los primeros usos.
El ajuste de molido puede requerir ajustes graduales antes de alcanzar la extracción óptima de espresso.

Alerta de nivel bajo de agua y alerta de depósito vacío

Alerta de nivel bajo de agua



Cuando se alcanza el nivel mínimo de llenado del depósito de agua, se activa la alerta de nivel bajo de agua y la máquina pita una vez.

Nota: Todas las funciones de la máquina seguirán operativas cuando se active la alerta de nivel bajo de agua, sin embargo, para un buen mantenimiento de la máquina, recomendamos rellenar el depósito en cuanto sea posible y evitar que funcione con el depósito vacío.

Nota: Si enciende la máquina por primera vez, antes de haber puesto agua en el depósito, el indicador de alerta se activará.

Al rellenar con agua por encima del nivel mínimo de llenado, el indicador de alerta se apagará automáticamente.

Alerta de depósito vacío



Cuando no quede agua en el depósito, el indicador de nivel parpadeará y la máquina pitará tres veces.

Nota: A medida que el depósito de agua se va vaciando, la bomba va haciendo más ruido, ya que el agua deja de pasar por ella y, entonces, la máquina deja de funcionar.

Cuando la máquina se quede sin agua en el depósito, el ciclo de preparación se detendrá de inmediato y no se completará la bebida, incluida la adición de leche.

El indicador de alerta seguirá parpadeando hasta que se vuelva a llenar el depósito por encima del nivel de alerta de nivel bajo de agua.



HOT WATER

Cuando el depósito se vacía, dispensa una pequeña cantidad de agua caliente; esto recargará el sistema interno con agua para prepararse para tu próximo café.

Nota: Si tu máquina muestra el icono de "Alerta de depósito vacío" en el primer uso, incluso habiendo agua en el depósito, comprueba que se haya quitado el "tapón de transporte" rojo de debajo del depósito.

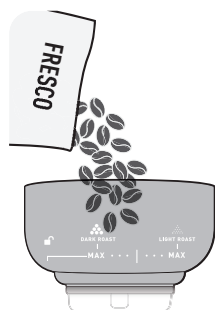
Indicador de tolva de granos

Se está acabando el café en grano

Cuando su máquina se quede sin granos, escuchará un cambio en el sonido del molinillo.

Si la máquina estaba en medio del ciclo de molienda al quedarse sin granos de café, continuará automáticamente con el ciclo de preparación para que pueda vaciarse el mecanismo de preparación.

- Para rellenar, basta con quitar la tapa de la tolva y rellenar con café en grano.



Indicador de alerta



El indicador de "Alerta" se ilumina para indicar que hay un problema con el ajuste de las piezas extraíbles de la máquina.

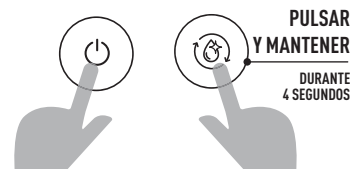
- Si se enciende el indicador de alerta, primero comprueba que la bandeja de goteo esté insertada del todo.
- Si el indicador permanece encendido, retira del todo la bandeja de goteo y asegúrate de que el mecanismo de preparación esté metido por completo en la máquina.
- Si es necesario, retira y vuelve a poner el mecanismo de preparación, asegurándote que se oiga un "clic" al volver a insertarlo. Cierra el panel de control y mete del todo la bandeja de goteo.

Selección de agua dura y blanda

Ajustes de agua dura y blanda

Tu cafetera espresso AutoLuxe tiene dos ajustes diferentes para la dureza del agua y puede optimizarse tanto para agua dura como blanda. Tu máquina viene preprogramada de fábrica para agua dura. Si deseas cambiar la configuración, emplea el siguiente procedimiento:

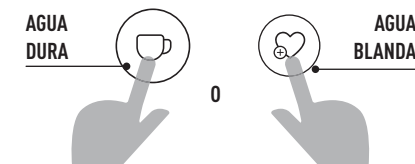
En el estado Listo, mantén pulsados a la vez el botón de encendido y el botón de descalcificación durante 4 segundos; el botón de descalcificación se iluminará al 100 %.



Nota: El botón de espresso simple/doble y el botón de favoritas sirven para comunicar qué ajuste de agua se ha seleccionado, pero todas las demás luces están apagadas.

El botón de ajuste seleccionado se iluminará de forma fija; el botón no seleccionado parpadeará.

- La opción de "agua dura" se selecciona pulsando el botón de espresso simple/doble, y la opción de "agua blanda" se selecciona pulsando el botón de favoritas.



- Al pulsar el botón seleccionado, la máquina pitará una vez durante un segundo y volverá al estado Listo.

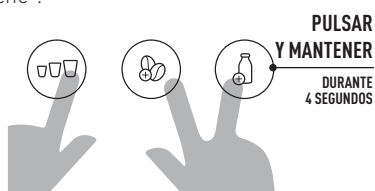
La unidad volverá a estado de espera si no se selecciona nada en 60 segundos y continuará con su ajuste de dureza actual.

Restablecimiento de todos los ajustes

Restablecer todos los ajustes (tanto de preparación como de molido) a los valores de fábrica

Nota: Asegúrate de que el recipiente de leche esté insertado

Mantén pulsados al mismo tiempo y durante 4 segundos los botones de "tamaño de bebida", "intensidad de café" y "cantidad de leche".



La máquina pitará una vez y los botones parpadearán.

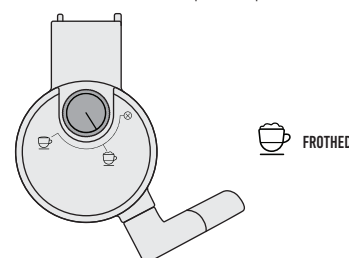
Se han restablecido los ajustes de fábrica para todas las funciones.

No hay espuma de leche – Resolución de problemas

Si tu AutoLuxe no produce tanta espuma de leche como esperabas, unas rápidas comprobaciones suelen ayudar a que todo vuelva a su estado anterior:

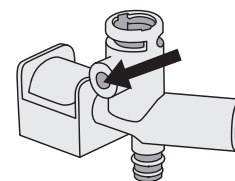
Comprobar el selector de textura

Asegúrate de que el selector de textura esté configurado en la posición de ESPUMA, como se muestra a continuación. Si el selector no está bien alineado, puede afectar la cantidad de espuma producida.



Comprobar el aireador

El aireador tiene un orificio de aire muy pequeño que ayuda a crear espuma mezclando aire con la leche mientras se calienta. Con el tiempo, este agujero puede obstruirse por residuos de leche secos (sobre todo si la máquina no se ha limpiado recientemente) o por contaminantes del agua del lavavajillas.



Cómo limpiar el aireador

Desmonta el aireador de la máquina y déjalo en remojo en agua tibia con jabón durante al menos 30 minutos (o toda la noche si la obstrucción es persistente). Presta mucha atención al pequeño orificio de aire y límpialo con cuidado hasta eliminar por completo cualquier residuo.

Una vez limpio, vuelve a montar el aireador para volver a disfrutar de una leche rica y espumosa.

Guía de resolución de problemas

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
No se dispensa leche.	El aireador de leche está obstruido.	Quedó leche residual dentro del aireador que se ha secado. Desmonta el recipiente de leche y pon a remojo todas las piezas en agua caliente con jabón durante unos 30 minutos, usando el cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto persistente. Aclara y vuelve a montar.
	No hay agua en el depósito de agua.	Si hay leche en el recipiente pero no se dispensa, asegúrate de que haya agua en el depósito, ya que es la que produce el vapor necesario para generar leche vaporizada.
	No hay leche en el recipiente.	Saldrá mucho vapor por la boquilla de la leche. Quita la tapa y rellena el depósito con leche.
	El recipiente de leche no está bien puesto.	Empuja el recipiente de leche hasta oír un clic de acoplamiento con el mecanismo de enganche.
	La cafetera presenta acumulación de cal.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulta Ciclo de descalcificación.
No hay suficiente espuma.	La leche no es fresca.	Asegúrate de que la leche utilizada es fresca.
	La leche está demasiado caliente.	Asegúrate de empezar a preparar la bebida con la leche a unos 4 °C.
	Selector de textura en la posición "plana" en vez de en "espuma".	Gira el selector de textura (G1) para asegurarte de que está alineado con el marcador de posición de espuma.
Al encender la cafetera inicialmente, no se pueden seleccionar los ajustes.	La máquina está en ciclo de calentamiento.	Espera a que el botón de "encendido" deje de parpadear, entonces la máquina estará lista para usarse.
La dosis de espresso está demasiado fría.	Café en grano guardado en frigorífico o en el congelador.	Guarda el café en grano en un recipiente seco y hermético. Consérvalo en un armario al abrigo de la luz y el calor.
	Se está utilizando una temperatura de extracción inferior.	Utiliza la temperatura de extracción predeterminada de 94 °C. Consulta Personalizable - Temperatura de extracción.
	La taza o el vaso estaban fríos antes de servir el espresso.	Vierte agua caliente en la taza antes de extraer el espresso.
	Hay demasiada distancia entre el cabezal dispensador y la taza.	Baja el cabezal dispensador lo más cerca posible de la taza.

Guía de resolución de problemas

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
El espresso no sale o sale en gotas (sobrextraído).	No hay agua en el depósito de agua.	Llena el depósito con agua. Ceba el agua a través de la máquina seleccionando una opción de bebida con agua caliente.
	La molienda es demasiado fina.	Cambia a un ajuste de molido más grueso.
	El cabezal dispensador está sucio.	Se requiere un ciclo de limpieza. Consulta Ciclo de limpieza.
	El cabezal dispensador está obstruido.	Se requiere un ciclo de descalcificación. Consulta Ciclo de descalcificación.
El espresso no tiene crema, o la crema es fina (subextraído).	Los granos de café son viejos o están rancios.	Utiliza granos de café recién tostados.
	El molinillo se ha quedado sin café en grano en mitad del ciclo, lo que redujo la cantidad de café molido en el mecanismo de preparación.	Comprueba la tolva de café en grano: si está vacía, rellena y repite el ciclo de preparación.
	Café molido demasiado grueso.	Cambia a un ajuste de molido más fino.
Volúmenes de bebida demasiado grandes o pequeños.	Se ha seleccionado un tamaño de bebida incorrecto.	Usa el botón de simple/doble (Single/Double) y los botones de tamaño de la bebida y de cantidad de leche para ajustar el tamaño de la bebida según tus necesidades. El tamaño óptimo de la bebida se puede guardar usando la función de favoritas.
El espresso sabe amargo.	Tipo de café en grano utilizado.	Prueba diferentes marcas de café en grano.
	El espresso ha sido sobrextraído.	Prueba con un tamaño de molienda más gruesa.
	Hay que limpiar el mecanismo de preparación.	Sigue las instrucciones de desmontaje y limpieza de este manual.
Los posos prensados (usados) están mojados.	Se expulsa un poco de agua junto con los posos prensados.	Esto es normal y no requiere ninguna acción.
La máquina hace un ruido raro al bombear agua.	No hay agua en el depósito y la bomba está "seca".	La "alerta de depósito vacío" parpadeará. Llena el depósito con agua y luego dispensa agua caliente para cebar la máquina antes de preparar el espresso. El ruido de la bomba disminuirá una vez que el agua fluya por el sistema.
	El depósito de agua no está bien colocado.	Alinea el depósito de agua en la máquina aplicando un poco de presión hacia abajo para asegurarte de que se acople la válvula.
	Puede que el tapón rojo del embalaje siga insertado (la alerta de bajo nivel de agua se iluminará).	Quita el tapón rojo que hay en el fondo del depósito de agua.

Guía de resolución de problemas

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
La bomba hace un ruido raro después de dispensar la dosis de espresso.	La máquina expulsa los posos prensados y el mecanismo de preparación se reinicia.	Esto es normal y no requiere ninguna acción.
La máquina realiza dos ciclos de molienda y extracción al preparar un espresso.	Para conseguir un café barista estándar, hay que cumplir con cierta proporción de café por agua; la única forma de lograrlo para bebidas grandes es hacer dos extracciones.	Esto es normal y no requiere ninguna acción.
		Para eliminar la doble molienda y extracción, es necesario elegir un café más pequeño o más flojo.
Agua alrededor de la zona de la bandeja de goteo o en la encimera.	Desbordamiento de agua de la bandeja de goteo.	Vacía si se ve el indicador rojo de nivel de agua por la tapa de la bandeja de goteo de acero inoxidable.
	Falta la bandeja de goteo, o no está bien insertada cuando la unidad está autopurgándose.	Mantén siempre la bandeja de goteo en su sitio durante la preparación del espresso ya que, en circunstancias normales de funcionamiento, caerá en ella el agua de la purga.
El café con leche caliente sale demasiado frío.	Está puesto el aireador "frío".	Si aparece "Cold Milk" (leche fría) en el panel de control, sigue las instrucciones para cambiar al "aireador caliente".
	La taza o el vaso estaban fríos antes de servir el espresso.	Vierte agua caliente en la taza antes de extraer el espresso.
No pasa café molido por el mecanismo de preparación.	No hay granos de café en la tolva para café en grano.	Llena la tolva para café en grano con granos de café recién tostados.
	La tolva no está bien instalada y las tapas no están totalmente abiertas.	Gira la tolva para café en grano en el sentido de las agujas del reloj. Las tapas de la tolva quedarán completamente abiertas.
	La cámara de molienda o la salida están bloqueadas.	El molinillo necesita limpieza. Consulta Cuidado y limpieza.
Café espresso subextraído, incluso con una molienda fina del café.	No se está usando suficiente café molido.	Rellena la tolva para café en grano.
	Los granos de café son muy antiguos.	Usa granos de café recién tostados. Los granos de café pasados y secos, sea cual sea el ajuste de molido, tendrán una extracción rápida y producirán un espresso de sabor subextraído.

Guía de resolución de problemas

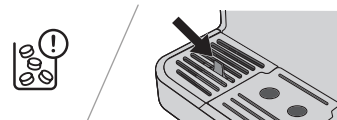
PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
No se puede ajustar el nivel de molienda.	La tolva para café en grano no está asentada correctamente.	Retira la tolva para café en grano y vuelve a ponerla.
	El café en grano o molido queda atrapado alrededor de la muela superior o de la boca del molinillo.	Retira la tolva para café en grano y la muela superior. Utiliza el cepillo de limpieza o el aspirador según sea necesario para eliminar los granos de café o el café molido suelto.
La tolva para café en grano no se puede bloquear en su posición.	La boca del molinillo no está alineada con la tapa superior.	Asegúrate de que las marcas de la tapa superior y del molinillo están alineadas.
	Queda atrapado café en grano o molido en la muela superior o en la boca del molinillo.	Retira la tolva para café en grano y la muela superior. Utiliza el cepillo de limpieza o el aspirador según sea necesario para eliminar los granos de café o el café molido suelto.
	La muela superior no está asentada correctamente.	Asegúrate de que la muela superior está correctamente alineada y de que el mango esté plegado hacia abajo.
La muela superior no se asienta correctamente en la boca del molinillo.	La muela superior no está asentada correctamente.	Asegúrate de que la muela superior está correctamente alineada y de que el mango esté plegado hacia abajo.
Las muelas del molinillo tienen pequeñas manchas y marcas.	Estas forman parte del proceso de templado (para una mayor durabilidad). Estas marcas no afectan al rendimiento del molinillo ni al sabor del espresso.	No es necesaria ninguna acción.
El molinillo no funciona después de moler mucho café y la luz del botón de purga de granos parpadea.	El molinillo se ha sobrecalentado.	Espera 10 minutos. Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento automático, la máquina estará lista para ser utilizada de nuevo.
	El molinillo se ha atascado.	Si la máquina no se reinicia automáticamente, es que el molinillo se habrá atascado por algún objeto extraño. Desmonta la tolva para café en grano y la muela superior y usa una aspiradora para intentar desalojar el objeto.

Guía de resolución de problemas

PROBLEMA	Posible causa	Qué hacer
La cafetera se apaga sola.	La cafetera pasará al modo de espera después de 20 minutos para ahorrar energía.	Pulsa el botón de encendido (H1) para reactivar la máquina.
No se iluminan todas las luces al encender la máquina.	Cuando se encienda inicialmente la máquina, entrará en modo de calentamiento y, durante ese tiempo, parpadeará la luz de encendido.	Espera hasta que la unidad se caliente, la luz de encendido deje de parpadear y la pantalla se ilumine.
No se puede seleccionar ninguna bebida con leche.	El recipiente de leche no está puesto en la máquina, por lo que esta no permite preparar bebidas a base de leche.	Coloca el recipiente de leche.
El indicador de alerta se ilumina y la máquina no funciona.	Si el indicador está permanentemente iluminado, o bien el mecanismo de preparación o bien el panel frontal (I5) no están bien puestos.	Quita la bandeja de goteo y comprueba que el mecanismo de preparación esté bien puesto.
	Si el indicador parpadea, el mecanismo de preparación está atascado.	Retira la bandeja de goteo y revisa el mecanismo de preparación y quita o soluciona lo que lo esté atascando.
El icono de nivel bajo de agua está iluminado de forma permanente.	Se ha alcanzado el nivel mínimo de agua.	Rellena con agua hasta la marca Max para asegurarte de que haya suficiente agua disponible para la siguiente bebida.
El icono de nivel bajo de agua parpadea.	Revisa el depósito de agua. Si no se rellenó el depósito de agua cuando se alcanzó el nivel mínimo, ahora está vacío.	Rellena el depósito al máximo y selecciona "agua caliente" para cebar la máquina antes de preparar un café.
	El café molido usado en el espresso anterior era demasiado fino y no podía fluir el café.	Ajusta la tolva de café en grano para seleccionar un ajuste más grueso.

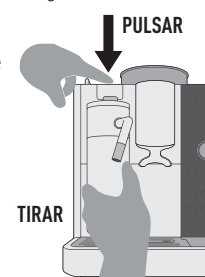
Cuidado y limpieza

- Vaciar la bandeja de goteo y el contenedor de posos prensados

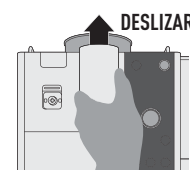


Cuando la alerta del contenedor de posos prensados o el flotador de la bandeja de goteo avisa de que hay que vaciarlos, la unidad debe desmontarse de la siguiente manera:

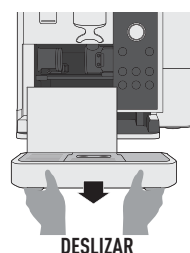
- Asegurándose de que la máquina esté apagada, pulsa el botón de liberación (M) del recipiente de leche para poder retirarlo.



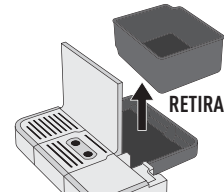
- Desliza el cabezal dispensador (E) hasta su posición superior.



- Agarra la bandeja de goteo por los lados y sácala de la máquina.

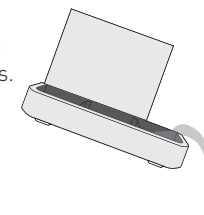


- Ya puedes extraer de la máquina el contenedor de posos prensados para vaciarlo.



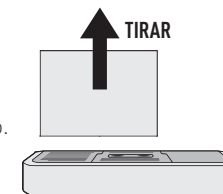
Consejo: Puedes mezclar los posos del café usado con la tierra del jardín para darles a las plantas una pequeña inyección de nutrientes.

- La bandeja de goteo ahora puede vaciarse vertiéndola por detrás.



Si quieres, puedes poner la bandeja de goteo en la bandeja superior del lavavajillas, pero antes, quita el panel frontal

- Tira del panel frontal hacia arriba verticalmente para desengancharlo de la bandeja de goteo.



- Enjuagar el mecanismo de preparación

Tu máquina se enjuagará automáticamente a través del mecanismo de preparación con agua cuando se encienda por primera vez. Sin embargo, puede que quieras purgarla manualmente mediante el mecanismo de preparación para ayudar a eliminar el café residual.

Para enjuagar manualmente el mecanismo de preparación, coloca una taza de tamaño medio en la bandeja de goteo y, una vez en estado Listo, pulsa el botón de limpieza y la máquina se enjuagará sola.

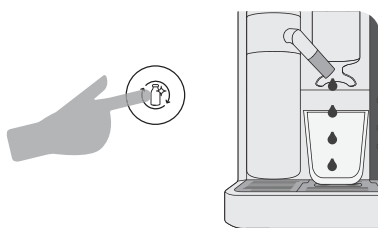
Nota: No hay ninguna alerta que avise del enjuague del mecanismo porque es una función que decide el usuario.

Cuidado y limpieza

• Limpieza del recipiente de la leche

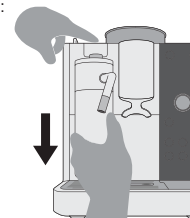
Hay dos formas de limpiar el recipiente de leche:

1. Enjuague rápido: en cualquier momento después de que la máquina termine preparar una bebida, puedes pulsar el botón de limpieza y saldrá agua caliente durante unos segundos para enjuagar a través del recipiente de leche. Esto está pensado como un ciclo de enjuague que debe realizarse como parte del funcionamiento diario de la máquina, no debe usarse como sustituto de una limpieza a fondo.

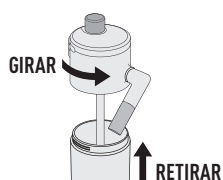


2. Limpieza a fondo: el recipiente de leche está diseñado para ser limpiado a fondo de dos maneras; primero, desmonta el recipiente de leche:

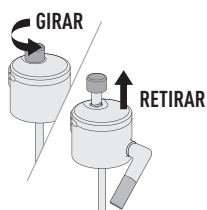
- Pulsa el botón de arriba para liberar el recipiente de leche y tira hacia adelante.



- Desmonta el recipiente de leche girando para retirar el cabezal del depósito.



- Gira el selector de textura completamente en sentido antihorario y elimina.



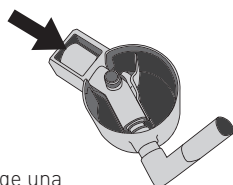
- Tira hacia abajo del tubo de leche para extraerlo.



- Gira la boquilla de la leche en sentido horario hasta la posición de las 7 en punto y tira hacia adelante para liberar.



- Haz pivotar el aireador espumante para sacarlo de su posición.



Una vez desmontado, elige una de estas dos opciones:

A) En el lavavajillas: aclara todos los componentes con agua tibia, luego colócalos en la bandeja superior del lavavajillas y activa un programa que no supere los 50 °C.

B) A mano: aclara todos los componentes cuidadosamente con agua tibia para eliminar todos los residuos visibles: asegúrate de que el agua pase por todos los orificios.

Para residuos persistentes, pon a remojo todos los componentes (incluido el recipiente de leche) en una solución de agua tibia con detergente hasta que se hayan disuelto todos los residuos. Aclara bien todos los componentes para eliminar el detergente.

Monta en orden inverso.

Cuidado y limpieza

El proceso de elaboración del espresso consiste en extraer los aceites de los granos de café. Con el tiempo se acumulan depósitos de café y aceites que afectan al sabor del café y al funcionamiento de la cafetera.

Purgar el agua a través del mecanismo de preparación es la forma más sencilla de mantener limpia tu cafetera espresso; tu máquina lo hará automáticamente.

Limpieza de accesorios y piezas desmontables

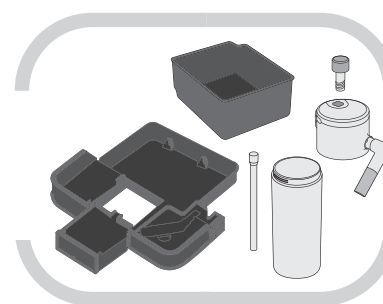
- No sumerjas el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

- Limpia las piezas en agua tibia con un detergente suave, aclara y seca.

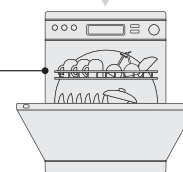
Nota: No utilices productos de limpieza alcalinos, abrasivos o estropajos metálicos, ya que rayarían la superficie de las piezas.

Piezas aptas para lavavajillas SOLO PARA BANDEJA SUPERIOR:

- Contenedor de posos prensados
- Bandeja de goteo
- Todos los componentes del recipiente de leche



SOLO EN LA BANDEJA SUPERIOR



ADVERTENCIA: No metas la máquina directamente en el lavavajillas.

Frecuencia de limpieza

Limpieza del exterior

• En caso necesario

- Limpia la máquina con un paño suave humedecido con un detergente suave y sécala.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilices productos de limpieza alcalinos, abrasivos ni estropajos metálicos.

Limpieza de la bandeja de goteo

• Cuando se requiera, en cuanto aparezca el indicador rojo

- Retira la bandeja de goteo tirando hacia adelante de la máquina
- Retira los componentes separados y vierte agua desde la bandeja de goteo

Nota: Con el tiempo, es normal que el interior de la bandeja de goteo y el depósito de molienda se manchen con los aceites del café molido.

Recipiente de leche

• Cada vez

- Después de preparar una o varias bebidas con leche, limpia el sistema automáticamente pulsando el botón Limpiar.

• Cada día

- Desmonta el recipiente de leche y lávalo a conciencia usando uno de estos dos métodos:

Cuidado y limpieza

- Colocándolo en la rejilla superior de un lavavajillas
- En agua tibia jabonosa con un detergente suave, aclarando y secando.

Mecanismo de preparación

• Semanalmente

- Retira el mecanismo de preparación de la máquina y lava con agua tibia jabonosa con un detergente suave, aclarando y secando.

Depósito de agua

• Mensualmente

- Retira el depósito de la máquina, vacía y retira la unidad de filtración del depósito
- En agua tibia jabonosa con un detergente suave, aclarando y secando según haga falta.

Tolva para café en grano

• Mensualmente

- Retira la tolva para café en grano girando hasta la posición de desbloqueo y vacía los granos en un recipiente alternativo.
- Limpia el interior y el exterior de la tolva con un paño suave y húmedo para eliminar todos los restos de café.

Boquillas del cabezal dispensador

• Mensualmente

- Comprueba que los orificios no estén obstruidos por depósitos de café, usando un palillo para limpiarlos si es necesario

Molinillo

Las muelas cónicas se utilizan para moler los granos de café a un tamaño adecuado para la extracción del espresso. Con el tiempo se acumulan depósitos de molido y aceite que afectan al sabor del espresso y al funcionamiento del molinillo integrado.

Limpieza de la tolva para café en grano

• 2-3 meses

Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), es necesario limpiar la tolva para café en grano para garantizar el mejor rendimiento.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños en el aparato, no utilices productos de limpieza alcalinos, abrasivos ni estropajos metálicos.

ADVERTENCIA: No sumerjas la máquina en agua.

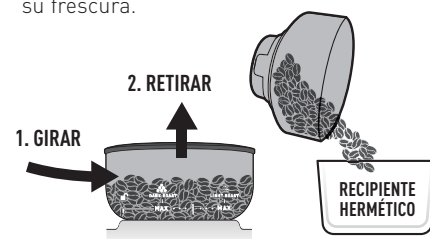
• Preparación para la limpieza de la tolva para café en grano

- Apaga la máquina, desconéctala y desenchúfala de la toma de corriente.
- Anota el ajuste de molido actual (para utilizarlo como punto de partida después de la limpieza).

• Quitar y limpiar la tolva para café en grano

- Gira la tolva para café en grano completamente en sentido antihorario para cerrar las tapas de la tolva y desbloquearla.

Retira la tolva para café en grano de la boca del molinillo y guarda los granos restantes en un recipiente hermético para conservar su frescura.



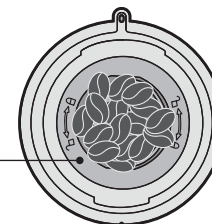
Cuidado y limpieza

- Lava la tolva para café en grano con agua tibia y jabón, enjuágala y sécala. Deja reposar la tolva para café en grano para que se seque al aire antes de volver a colocarla.

• Sustituir la tolva para café en grano

- Asegúrate de que no haya café en grano o molido en la boca del molinillo.

**SIN CAFÉ
EN GRANO
NI MOLIDO**

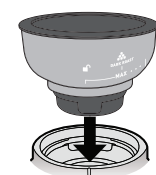


Nota: Los granos de café y los granos molidos atrapados bajo la muela superior pueden impedir que esta se inserte correctamente y que la tolva de café en grano no encaje correctamente. Consulta "Limpieza de la muela superior" para obtener instrucciones sobre el vaciado del sistema de molienda.

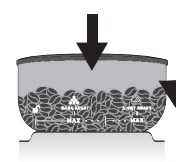
- Asegúrate de que la guía de la tolva está alineada con las líneas blancas verticales de la base de la tolva.

- Alinea e inserta la tolva para café en grano en la boca del molinillo y empujando firmemente hacia abajo, gira en sentido horario para bloquear en su sitio y abrir la guía de la tolva.

1. ALINEAR GUÍA DE TOLVA



2. INSERTAR



3. GIRAR

Nota: Restablecer el ajuste de molido anotado antes de la limpieza.

Limpieza y desatasco de las muelas, la boca, la cámara de molienda y la salida del molinillo

• 1-2 meses

Si el molinillo se utiliza con frecuencia (todos los días), es necesario limpiar las muelas para garantizar el mejor rendimiento del molinillo integrado. La limpieza regular ayuda a las muelas a obtener resultados de molido uniformes, lo que es especialmente importante al moler granos de café para espresso.

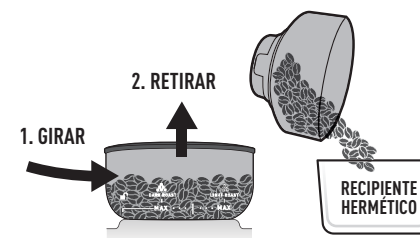
• Preparación para la limpieza

- Apaga la máquina, desconéctala y desenchúfala de la toma de corriente.

PRECAUCIÓN: Ten cuidado al limpiar las muelas del molinillo, ya que están afiladas.

• Moler demasiado café

- La máquina está encendida y en estado LISTO.
- Anota el ajuste de molido actual (para utilizarlo como punto de partida después de la limpieza).
- Gira la tolva para café en grano completamente en sentido antihorario para cerrar las tapas de la tolva y desbloquearla. La tolva para café en grano se levantará ligeramente.
- Retira la tolva para café en grano de la boca del molinillo y guarda los granos de café restantes en un recipiente hermético para conservar su frescura.



Cuidado y limpieza

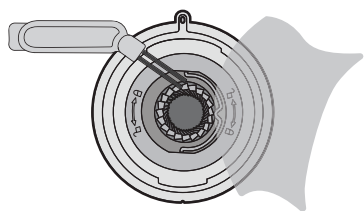
- Vuelve a colocar la tolva para café en grano y gírala hasta la posición 30.
- Mantén pulsado el botón de purga de granos un segundo: el molinillo purgará los granos restantes del sistema de molino (oirás el sonido del cambio del motor al molerse los últimos granos).
- Gira y extrae de nuevo la tolva de del café en grano
- Retira la bandeja de goteo y desecha los posos prensados del contenedor.

• Limpieza de la muela superior

- Gira para desbloquear y levanta la muela superior de la boca del molinillo con el asa.
- Lava la muela superior en agua tibia y un detergente suave, aclara y seca.

• Limpieza y desatasco de la muela inferior y la cámara de molienda

- Utiliza el cepillo de limpieza o un aspirador para limpiar a fondo las piezas y superficies de la cámara de molienda y eliminar los restos de café. Puedes utilizar un paño húmedo para limpiar el interior de la boca del molinillo.
- Dejar secar bien al aire.

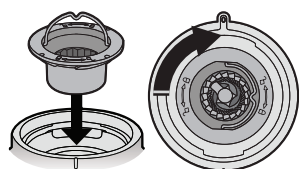


ADVERTENCIA: No viertas agua ni ningún otro líquido en la cámara de molienda.

• Cambiar la muela superior

- Identifica los dispositivos de bloqueo en la parte inferior de la muela superior, debajo de los símbolos de candado moldeados.

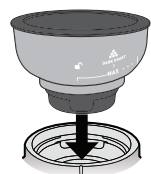
- Utilizando el asa, inserta la muela superior en la boca del molinillo, asegurándote de que los elementos de bloqueo estén alineados.
- Gira la muela superior unos 30 grados en el sentido horario para bloquearla. La muela debe encajar en su posición.
- Cuando esté correctamente asentada, la muela superior quedará a ras de la superficie de la boca del molinillo.



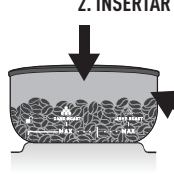
• Sustituir la tolva para café en grano

- Asegúrate de que la guía de la tolva esté alineada y de que la lengüeta de la base de la tolva encaje en el recorte de la parte posterior de la carcasa.
- Alinea e inserta la tolva para café en grano en la boca del molinillo y empujando firmemente hacia abajo, gira en el sentido horario para bloquear en su sitio y abrir la guía de la tolva.
- Restablecer al ajuste de molido anotado antes de la limpieza.
- Rellena la tolva con café en grano.

1. ALINEAR GUÍA DE TOLVA



2. INSERTAR



3. GIRAR

Nota: Recomendamos encarecidamente no usar granos de café torrefacto. Debido a su alto contenido de azúcar, el molinillo se atascaría rápidamente.

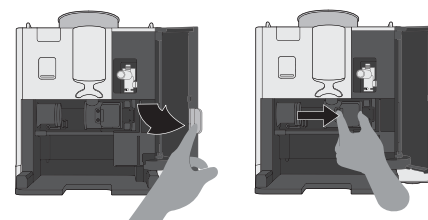
Cuidado y limpieza

• Desmontaje y limpieza del mecanismo de preparación

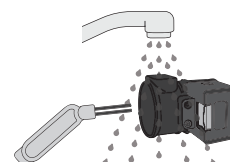
También recomendamos que se extraiga periódicamente el mecanismo de preparación para su limpieza.

Importante: Asegúrate de que la máquina esté apagada y desconectada de la fuente de alimentación.

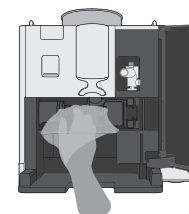
- Con la bandeja de goteo retirada, abre el panel de control, pulsa el botón de liberación y, al mismo tiempo, tira del mecanismo de preparación hacia adelante desde la máquina.



- Limpia el mecanismo de preparación usando agua del grifo y el cepillo de limpieza guardado debajo de la tapa de la bandeja de goteo. El mecanismo puede sumergirse en agua dulce si es necesario para eliminar residuos persistentes.



- Con un paño húmedo, mete la mano dentro de la máquina y limpia la parte fija del mecanismo de preparación para eliminar posos y residuos de café.



Nota: No uses detergentes porque podrían causar daños.

- Tras la limpieza, vuelve a poner el mecanismo de preparación deslizándolo dentro de su alojamiento, aplicando presión hasta que el componente encaje haciendo clic.
- Vuelve a poner la bandeja de goteo.
- Enciende la máquina asegurándote de que no se ilumine el indicador de alerta antes de usarla.

Descalcificación

Proceso de descalcificación

Tras un uso continuado, puede que la cafetera acumule depósitos minerales y, por lo tanto, precise de una descalcificación ocasional.



El botón de limpieza y descalcificación se iluminará de forma fija cuando llegue el momento de descalcificar tu máquina.

Esta luz permanecerá encendida cada vez que la máquina se encienda, hasta que se realice el procedimiento de descalcificación. La máquina permanecerá completamente operativa mientras se enciende la luz de descalcificación.

Solución descalcificadora

Se ruega emplear un descalcificador exclusivo del fabricante diluido según las instrucciones de este, o una solución de agua y ácido cítrico al 3 %, o una solución de vinagre/agua.

Ciclo de descalcificación

El ciclo de descalcificación tarda varios minutos en completarse, así que asegúrate de dejar tiempo suficiente hasta que haya terminado.

Importante: Si el ciclo de descalcificación no se completa o se detiene a mitad de cualquiera de los pasos de descalcificación, habrá que volver a iniciar dicho ciclo desde el principio para cerciorarse de que la máquina quede descalcificada.

Preparación para el ciclo de descalcificación

- Retira el filtro de agua y su soporte del depósito de agua.
- Llena el depósito de agua con la solución descalcificadora que elijas e insértalo en su posición.
- Coloque un recipiente de 1 litro debajo del cabezal dispensador e instale el conjunto del recipiente de leche listo para recoger la solución gastada.

- Para activar el ciclo de descalcificación, pulsa dos veces rápidamente el botón de limpieza y descalcificación. La máquina pitará y comenzará el procedimiento automático de descalcificación.
- El botón de limpieza y descalcificación parpadeará todo el tiempo que dure el ciclo de descalcificación.
- Durante el ciclo de dispensación, la máquina funcionará de forma intermitente, ya que hay varios ciclos separados diseñados para optimizar la eliminación de depósitos de cal dentro de la cafetera. Durante la operación aparecerá una solución descalcificadora en el recipiente de leche.

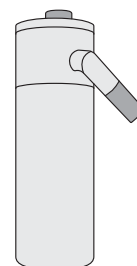
Limpieza del ciclo de descalcificación

- Vacía el agua de los recipientes y límpialos, eliminando bien todos los restos de la solución descalcificadora del depósito de agua.
- Vuelve a instalar el filtro de agua y su soporte en el depósito de agua.
- Llena el depósito de agua hasta la marca Max e insertarlo de nuevo en su posición.

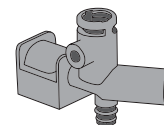
CONTACTA CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE DE BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

REPUESTOS

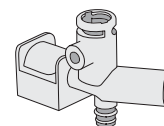
Recipiente de leche



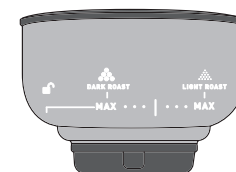
Aireador espumante (caliente)



Aireador espumante (frío)



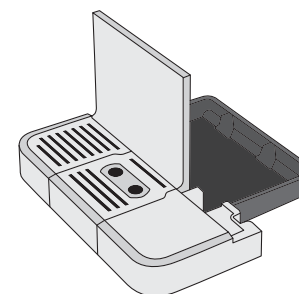
Tolva para café en grano



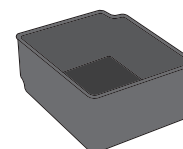
Mecanismo de preparación



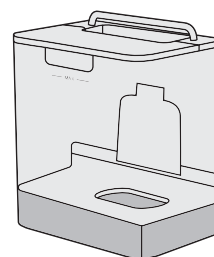
Bandeja de goteo



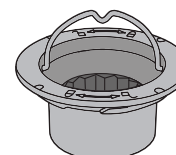
Contenedor de posos prensados



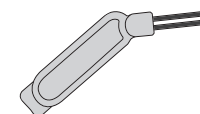
Depósito de agua



Muela de molino



Cepillo de limpieza



Visita la web de Breville para ver la gama completa de cafeteras espresso y los accesorios disponibles.
www.breville.co.uk

Información adicional

REPUESTOS

Contacta con atención al cliente para hablar sobre tus necesidades y para pedir las piezas disponibles.

Teléfono: +44 (0)800 028 7154
Correo electrónico: BrevilleEurope@newellco.com

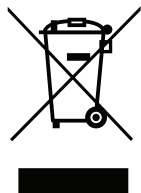
SERVICIO POSVENTA Y PIEZAS DE REPUESTO

En caso de que el aparato no funcione pero esté en garantía, devuelve el producto en el lugar donde lo compraste para su sustitución. Ten en cuenta que se exigirá un justificante de compra válido. Si necesitas más ayuda, ponte en contacto con nuestro Servicio de Atención al Consumidor:

Teléfono: +44 (0)800 028 7154
Correo electrónico: BrevilleEurope@newellco.com

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

Este dispositivo está marcado conforme a la Directiva Europea 2012/19/UE y a la Ley sobre Residuos de Equipos Eléctricos y Electrónicos con el símbolo de un contenedor de residuos tachado. Dicho marcado informa de que este equipo no puede eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El usuario del aparato está obligado a entregarlo en puntos de recogida de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Los puntos de recogida están gestionados, entre otros: por mayoristas y minoristas de estos equipos y por unidades organizativas municipales que realizan actividades de recogida de residuos. La correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos contribuye a evitar consecuencias perjudiciales para la salud humana y el entorno natural derivadas de la presencia de componentes peligrosos y del almacenamiento y tratamiento inadecuados de dichos aparatos.



INFORMACIÓN SOBRE CONSUMO DE ENERGÍA Y GESTIÓN DE LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:

Consumo de energía en modo de apagado: Cuando el electrodoméstico no está realizando su función principal, consume un máximo de 0,2 W de potencia. Gestión de la alimentación eléctrica: El aparato cuenta con una función de gestión automática de energía y pasa a modo apagado al cabo de 19 minutos.

Contenuti

- 160 - 161 Precauzioni di sicurezza di Breville
- 162 - 168 Caratteristiche di Prima Latte AutoLuxe
- 169 - 170 Prima del primo utilizzo
- 171 - 172 Guida rapida alla preparazione del caffè
- 173 Perfezionamento dell'espresso
- 174 Regolazioni del contenitore del latte
- 175 Contenitore EasySwitch
- 175 - 176 Funzionalità Preferiti
- 177 Guida all'estrazione dell'espresso
- 178 Allarme acqua insufficiente e allarme serbatoio vuoto
- 179 Bean Hopper Indicator
- 180 Selezione acqua dura o dolce
- 181 Ripristina tutte le impostazioni
- 182 Schiuma di latte assente - Risoluzione dei problemi
- 183 - 187 Guida alla risoluzione dei problemi
- 188 - 194 Cura e pulizia
- 195 Decalcificazione
- 196 Assistenza clienti/Parti
- 197 Informazioni supplementari

Precauzioni di sicurezza di Breville

PRECAUZIONI IMPORTANTI - LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario attenersi sempre alle precauzioni di sicurezza di base per ridurre il rischio di incendio, scossa elettrica e/o lesioni alle persone, quali ad esempio:

1. Leggere tutte le istruzioni prima di usare questo prodotto.
2. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini.
3. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli ad esso connessi. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
4. Non rimuovere il meccanismo di erogazione quando viene erogato l'espresso o quando l'acqua scorre, poiché l'unità è sotto pressione. La rimozione del meccanismo di erogazione durante una di queste operazioni può causare scottature o lesioni.
5. Scollegare sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire la macchina per espresso o in caso di problemi durante il processo di preparazione del caffè.
6. Non mettere le mani direttamente sotto il vapore, l'acqua calda o il beccuccio dell'espresso pour poiché ciò può causare scottature o lesioni.
7. L'uscita del latte e la testina di erogazione diventano molto calde durante il funzionamento. Ciò potrebbe causare ustioni in caso di contatto, quindi evitare qualsiasi contatto diretto con queste parti.
8. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

Anche dopo l'uso, la superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.

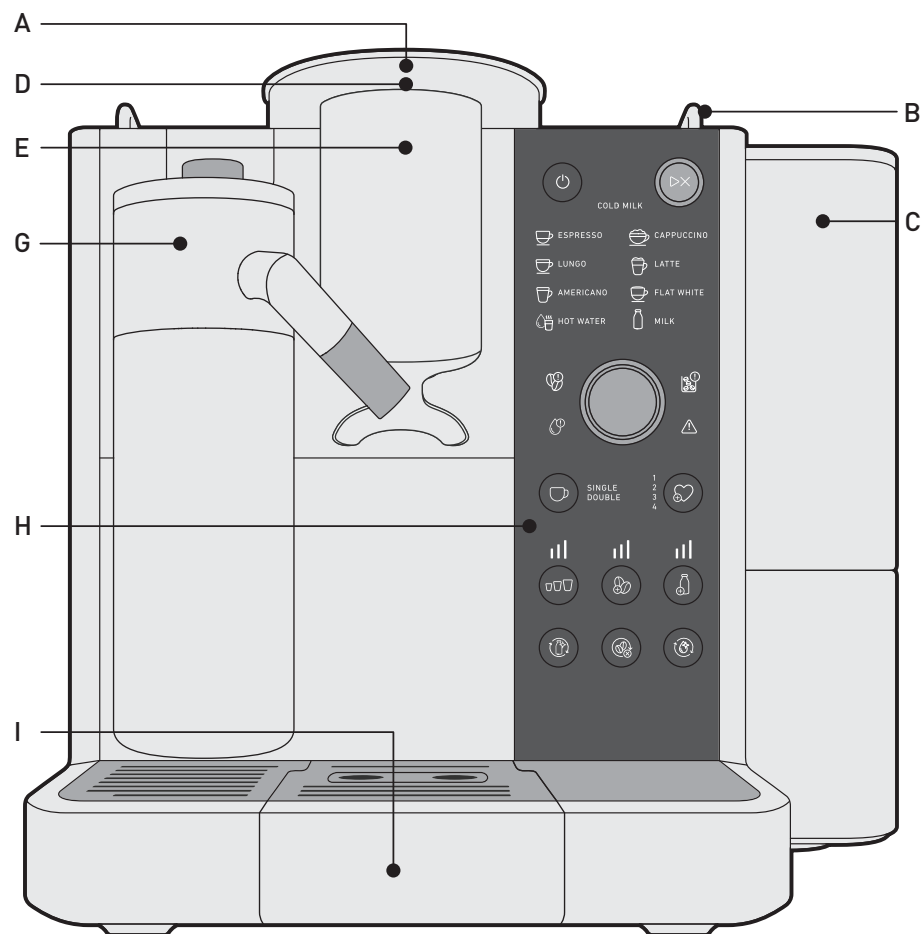
9. Non utilizzare un apparecchio per scopi diversi da quello previsto. Lesioni potrebbero verificarsi a causa di un uso improprio.
10. Per evitare scosse elettriche, non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi. Lavare le seguenti parti in acqua tiepida con un detergente delicato: il gruppo serbatoio del latte, il meccanismo di erogazione, la griglia della vaschetta raccogliogocce, il gruppo vaschetta raccogliogocce, il cestino dei fondi, contenitore chicchi e il serbatoio dell'acqua. Risciacquare e asciugare accuratamente ogni parte prima di sostituirla. Vedere la sezione Cura e pulizia per tutti i dettagli.
11. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come: cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.
12. Non mettere in funzione senza acqua nel serbatoio. Riempire il serbatoio solo con acqua pulita e fredda. Rispettare il volume massimo di riempimento. Non riempire oltre la linea MAX o il volume massimo di riempimento.
13. Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con le parti calde della macchina per espresso.
14. Non utilizzare questo apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o se l'apparecchio è stato danneggiato in qualsiasi modo. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
15. Gli apparecchi non sono concepiti per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
16. Durante l'uso, tenere libera l'area sopra l'apparecchio, poiché da esso fuoriesce vapore caldo.

Precauzioni di sicurezza di Breville

17. ATTENZIONE: al fine di evitare danni all'apparecchio, si consiglia di non utilizzare detergenti alcalini per pulirlo. Usare un panno morbido e un detergente delicato.
18. Per evitare scosse elettriche, non posizionare o immergere il corpo centrale dell'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.
19. Lavare le parti in una soluzione di acqua calda e sapone liquido delicato. Asciugare accuratamente. Consultare la sezione dedicata alla pulizia ordinaria (include istruzioni sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti).
20. Evitare che il cavo penda oltre l'estremità del tavolo o del piano di lavoro, entri in contatto con superfici calde, incluso il fornello, oppure che si annodi, rimanga incastrato o venga schiacciato.
21. Non posizionare l'apparecchio sopra o vicino a una fiamma, un elemento elettrico o su un forno riscaldato.
22. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e orizzontale.
23. Spegnerne sempre, scollegare e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere/montare le parti e di eseguire la pulizia.
24. Scollegare la spina dalla presa quando l'apparecchio o l'orologio del display (se fornito) non sono in funzione e prima della pulizia.
25. Spegnerne sempre l'alimentazione dalla presa di corrente prima di inserire o rimuovere una spina. Rimuovere afferrando la spina - non tirare il cavo.
26. Assicurarsi sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la spina o accendere l'apparecchio.
27. Utilizzare sempre l'apparecchio da una presa di corrente della tensione (solo CA) indicata sull'apparecchio.
28. Non lasciare mai un apparecchio incustodito mentre è in uso.
29. Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
30. Questo apparecchio genera calore durante l'uso. Devono essere prese adeguate precauzioni per prevenire il rischio di ustioni, scottature, incendi o altri danni a persone o cose causati dal contatto con l'esterno durante l'uso o durante il raffreddamento.
31. Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta segni visibili di danneggiamento o se presenta perdite.
32. La macchina per il caffè non deve essere riposta all'interno di un mobile quando in uso.
33. La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
34. Evitare di fare cadere acqua sul connettore.

- Prestare attenzione quando si maneggiano lame affilate o frese nel macinacaffè durante la pulizia o l'inserimento dei chicchi.
- Verificare sempre che la macchina sia spenta.
- Non mettere le mani nel contenitore chicchi per evitare lesioni.
- Prima dell'uso, assicurarsi che nel contenitore non siano presenti corpi estranei.

Caratteristiche di Prima Latte AutoLux



A. Contenitore chicchi rimovibile

B. Barre superiori in alluminio

Nota: le barre in alluminio non sono maniglie e non devono essere utilizzate per sollevare o spostare la macchina, ma soltanto il serbatoio dell'acqua.

C. Serbatoio dell'acqua con coperchio

D. Fresa superiore rimovibile

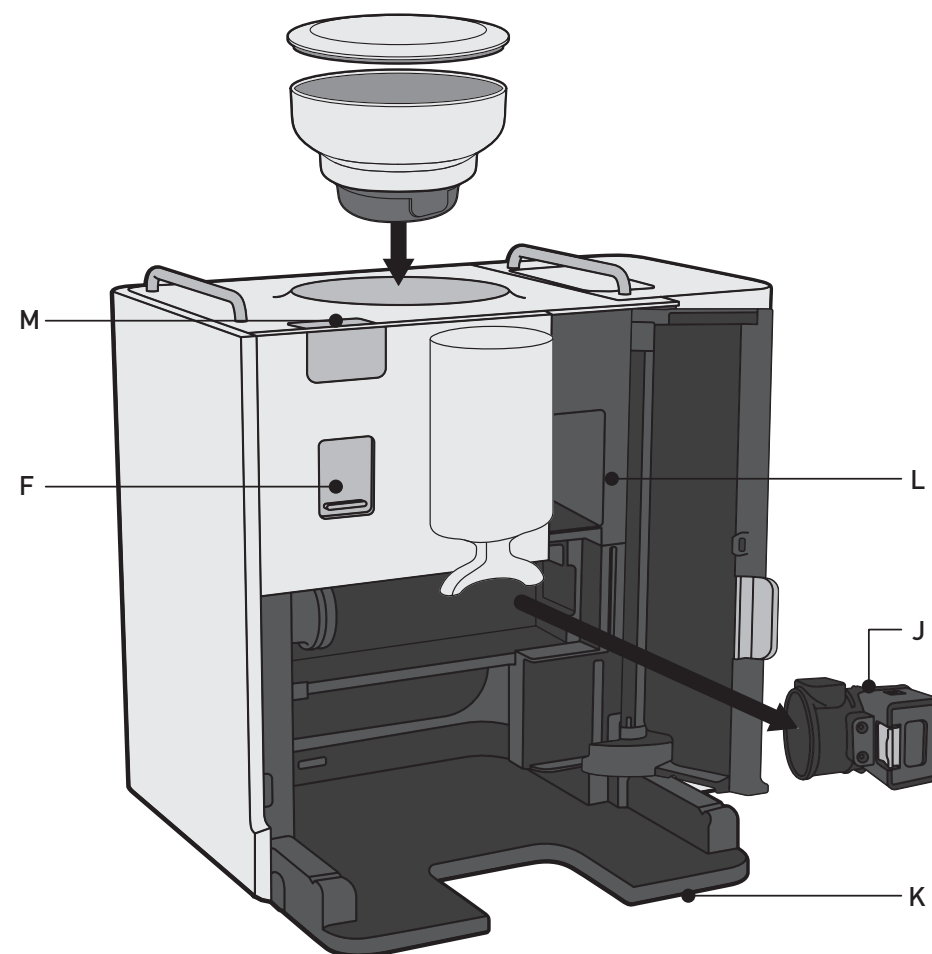
E. Testina di erogazione (altezza regolabile)

F. Coperchio dell'uscita del vapore

G. Contenitore del latte
si veda anche pagina 165)

H. Pannello di controllo

Caratteristiche di Prima Latte AutoLux



I. Vaschetta raccogliocce (si veda anche pagina 164)

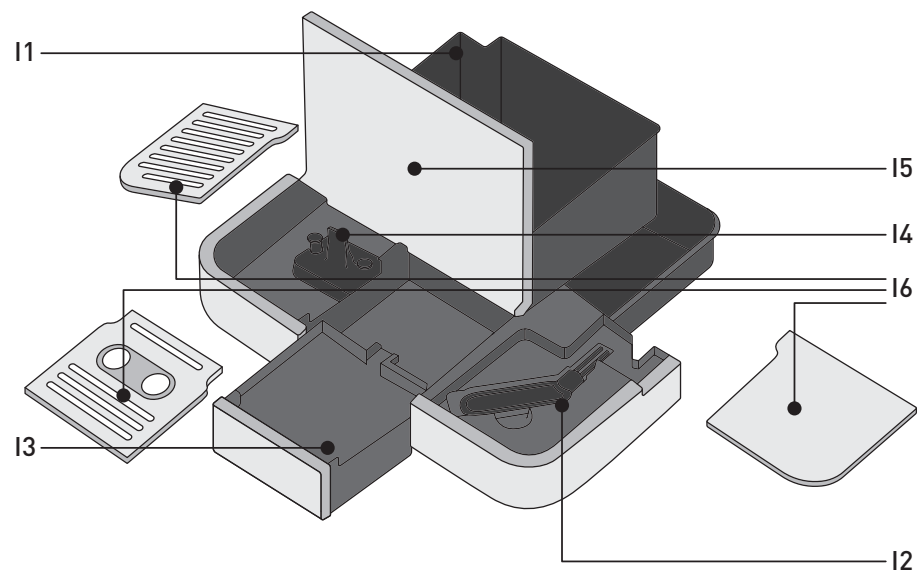
J. Meccanismo di erogazione rimovibile

K. Piedini antiscivolo (non raffigurati)

L. Alloggiamento (alternativo) per l'aeratore
(si veda anche pagina 165)

M. Pulsante di rilascio del contenitore del latte

Caratteristiche della vaschetta raccogligocce (I)



11. Cestino dei fondi rimovibile

12. Spazzola per la pulizia e posizione dell'alloggiamento

13. Sezione centrale rimovibile per tazze da viaggio

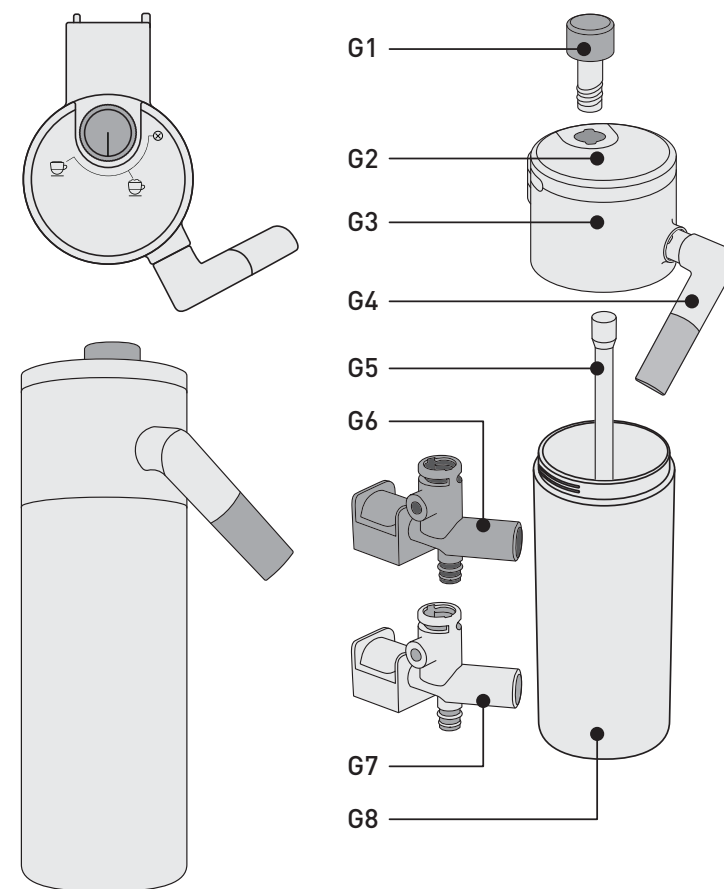
14. Indicatore galleggiante della vaschetta raccogligocce "piena"

Importante: quando l'indicatore diventa visibile attraverso il coperchio della vaschetta raccogligocce, rimuovere e svuotare l'acqua.

15. Pannello anteriore (rimovibile)

16. Coperchio della vaschetta raccogligocce in acciaio inox

Caratteristiche del contenitore del latte (G)



G1. Selettore di consistenza

Ruotare il selettore di consistenza sulla parte superiore del contenitore del latte per scegliere tra le opzioni latte schiumato, latte non schiumato o rimozione, per effettuare la pulizia.

 -Latte non schiumato

 -Latte schiumato

 -Rimozione

G2. Coperchio (rimovibile)

Per accedere al riempimento durante l'erogazione.

G3. Testa del contenitore

G4. Beccuccio del latte

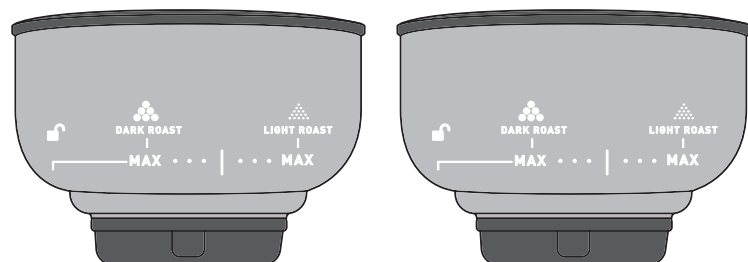
G5. Tubo del latte rimovibile

G6. Aeratore per la schiumatura (A caldo)

G7. Aeratore per la schiumatura (A freddo)

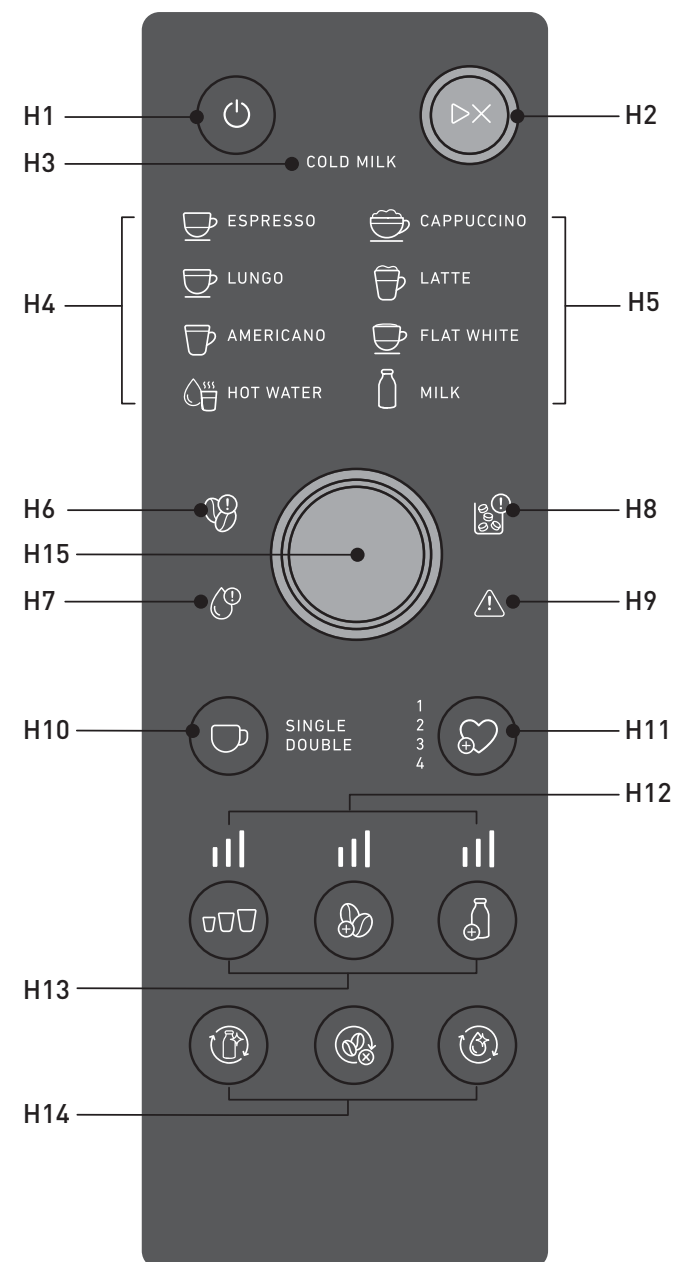
G8. Contenitore del latte

Contenitore chicchi rimovibile (A)



Nota: La tua macchina erogherà automaticamente acqua per garantire il caffè più fresco possibile, sia quando viene acceso che allo spegnimento. Questo è il funzionamento normale.

Caratteristiche di Prima Latte AutoLuxe



Caratteristiche del pannello di controllo (H)

H1. Pulsante di accensione

Si illumina ogni volta che l'unità è accesa; la luce lampeggia durante il riscaldamento.

H2. Pulsante di avvio/arresto

Premere per avviare o fermare la funzione selezionata. La luce lampeggerà quando la macchina sarà pronta per erogare la bevanda.

H3. Indicatore latte freddo

Indica che è stato installato l'aeratore del latte freddo.

H4. Icone illuminate nella colonna di sinistra:

Bevande a base di espresso

- Espresso
- Lungo
- Americano
- Acqua calda

H5. Icone illuminate nella colonna di destra:

Bevande a base di espresso con latte

- Cappuccino
- Latte macchiato
- Flat White
- Latte

H6. Avvertenza: Tramoggia dei fagioli

Lampeggia quando il contenitore dei chicchi non è installato.

H7. Avvertenza: indicatore del livello dell'acqua

Si illumina quando viene raggiunto il livello minimo dell'acqua e lampeggia quando il serbatoio è vuoto.

H8. Avvertenza: svuotare il cestino dei fondi

Si illumina quando è necessario svuotare il cestino dei fondi.

H9. Avvertenza: indicatore di avviso

Si illumina se la vaschetta raccogliogocce o il meccanismo di erogazione non sono installati correttamente. Lampeggia se il meccanismo di erogazione è inceppato.

H10. Pulsante Espresso singolo o doppio

Premere per passare dall'espresso singolo a quello doppio come base della bevanda.

H11. Pulsante Preferiti dell'utente

Tenere premuto per salvare le attuali impostazioni del caffè. Si veda la sezione separata.

H12. Icone delle taglie:



Selezione delle taglie piccolo, medio e grande.

Premere i pulsanti associati per passare da una all'altra.

H13. Pulsanti della riga superiore, da sinistra a destra:



A. Formato della bevanda: premere per scorrere le diverse taglie di bevanda disponibili.



B. Intensità del caffè: premere per aumentare l'intensità del caffè.



C. Quantità di latte: premere per aumentare la quantità di latte aggiunta alla bevanda (solo per le bevande a base di latte).

H14. Pulsanti della riga inferiore, da sinistra a destra:



A. Meccanismo di pulizia del latte: premere per risciacquare il contenitore del latte con acqua.



B. Svuota chicchi: tenere premuto per liberare il meccanismo di macinatura dai chicchi, utile quando si sostituisce il contenitore chicchi.



C. Pulsante Pulizia e decalcificazione: si illumina quando occorre un ciclo di decalcificazione. Si veda la sezione separata.

H15. Selettore

Scorrere in entrambe le direzioni per selezionare le 8 bevande di base.

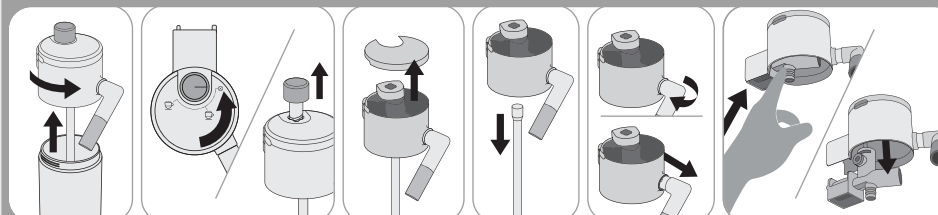
Prima del primo utilizzo

Utilizzare le informazioni riportate di seguito per facilitare la prima configurazione.



SCANSIONARE QUI
Per la guida
pratica interattiva.

1. Smontare il contenitore del latte



Ruotare per rimuovere la testa del contenitore del latte dal contenitore.

Ruotare il Selettore di consistenza in posizione ☉ e tirare verso l'alto per rimuoverlo.

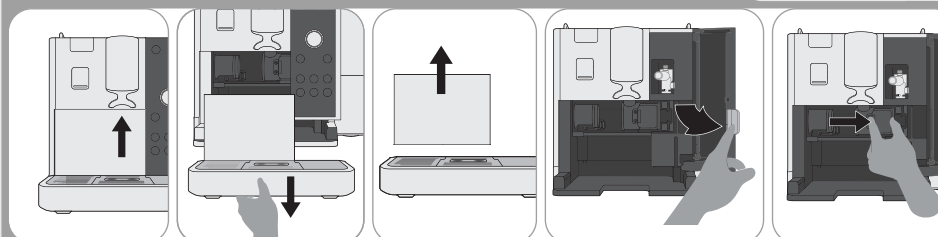
Sollevare il coperchio.

Tirare il tubo del latte per rimuoverlo.

Ruotare il beccuccio del latte in senso orario fino alla posizione illustrata e tirare in avanti per rilasciarlo. Non rimuoverlo completamente.

Per estrarre l'aeratore montato, ruotarlo verso il basso partendo dalla parte posteriore per sganciarlo, quindi rimuoverlo dalla testa del contenitore del latte.

2. Staccare la vaschetta raccogliogocce dalla macchina e rimuovere il meccanismo di erogazione



Spostare la testina di erogazione verso l'alto nella posizione più rialzata.

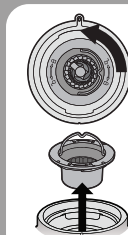
Fase scorrere la vaschetta raccogliogocce in avanti ed estrarla dalla macchina.

Rimuovere il pannello anteriore dalla vaschetta raccogliogocce tirandola verso l'alto.

Aprire lo sportello del pannello di controllo.

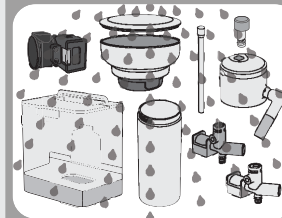
Premere il pulsante rosso e rimuovere il meccanismo di erogazione dalla macchina.

3. Rimuovere la fresa superiore



Rimuovere la fresa superiore, ruotando in senso antiorario per sbloccarla.

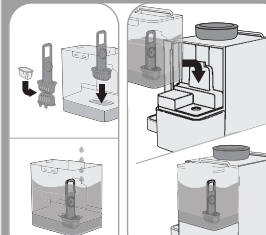
4. Lavare e asciugare le parti



Lavare le parti del contenitore del latte, il contenitore chicchi, la fresa superiore, gli aeratori e il serbatoio dell'acqua con acqua calda e un detergente delicato. Risciacquare e lasciare asciugare completamente all'aria.

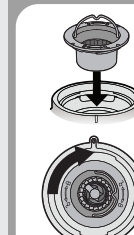
Nota: prima della pulizia, rimuovere il tappo rosso nella parte inferiore del serbatoio dell'acqua e smaltire in modo sicuro.

5. Installare il serbatoio dell'acqua



Posizionare il filtro al carbone nel supporto e inserirlo nel serbatoio dell'acqua. Riempire d'acqua il serbatoio e installarlo sulla macchina.

6. Inserire la fresa superiore



Inserire la fresa superiore, ruotando in senso orario per bloccarla.

Guida rapida alla preparazione del caffè

Usare la guida qui sotto per preparare la prima tazza di caffè.



SCANSIONARE QUI
Per la guida
pratica interattiva.

Nota bene: ad ogni accensione, la macchina esegue un ciclo automatico di preriscaldamento e risciacquo che non può essere interrotto. La macchina non sarà pronta all'uso finché il ciclo non sarà stato completato.

Importante: la macchina produce bevande a base di caffè di due tipi diversi.

1. BEVANDE A BASE DI ESPRESSO

- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

Si tratta di bevande che vengono preparate usando un espresso come base e quindi miscelate o diluite con acqua in vari modi (o solo con acqua calda).

2. BEVANDE A BASE DI ESPRESSO CON LATTE

- CAPPUCCINO (FROTHED)
- LATTE (FROTHED)
- FLAT WHITE (FLAT)
- MILK (FLAT)

Si tratta di bevande che vengono realizzate usando un espresso come base e quindi miscelate con quantità variabili di latte appositamente preparato.
Consiglio: usare il selettore di consistenza per personalizzare le bevande; normalmente, cappuccino e latte macchiato utilizzano il latte schiumato, mentre per il flat white si usa quello non schiumato.

Personalizzare la bevanda

FORMATO: **INTENSITÀ DELL'ESPRESSO:** **QUANTITÀ DI LATTE:**

Consiglio: dopo la selezione della bevanda desiderata, la macchina applica automaticamente le impostazioni consigliate. Se lo si desidera, è possibile personalizzare la bevanda regolando il formato e l'intensità dell'espresso, nonché la quantità di latte, attraverso i pulsanti corrispondenti.

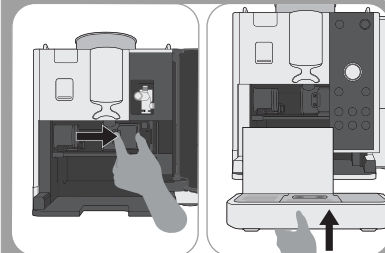
7. Inserire il contenitore chicchi



Inserire e ruotare il contenitore per regolare l'impostazione macinatura, inizialmente allineando le linee centrali. Per ulteriori regolazioni dell'impostazione di macinatura, vedere la Guida all'estrazione.

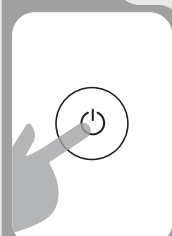
Nota: la macchina per espresso regola autonomamente la quantità di caffè macinato sulla base del ciclo precedente.

8. Reinstallare il meccanismo di erogazione e la vaschetta raccogliogocce



Reinstallare il meccanismo di erogazione nella macchina e chiudere lo sportello del pannello di controllo. Reinserire la vaschetta raccogliogocce nella macchina.

9. Avvio



Collegare alla presa. Premere il pulsante di accensione. La spia lampeggia durante il riscaldamento. Verrà eseguita la pulizia iniziale.

10. Montare il contenitore del latte e avviare il lavaggio



Riassemblare il contenitore del latte eseguendo i passaggi al contrario e riempire con acqua fino a metà. Regolare il selettore di consistenza secondo le proprie esigenze.

Aprire il coperchio dell'uscita del vapore e installare il contenitore del latte, premendo fino a udire un clic.

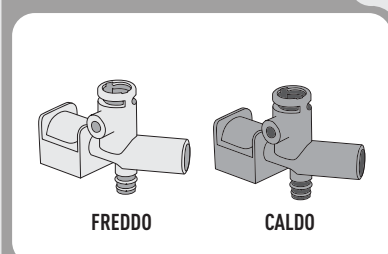
Posizionare una tazzina sulla vaschetta raccogliogocce e posizionare il beccuccio.

Portare il selettore su Latte. Quindi selezionare il formato Grande.

Premere il pulsante di avvio per avviare l'erogazione.

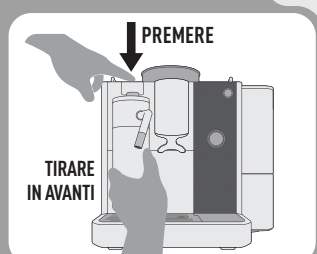
Ripetere l'operazione fino a svuotare il contenitore.

Opzionale: Regolazioni del contenitore del latte



La macchina utilizza un aeratore per estrarre il latte dal relativo contenitore. È possibile passare dall'aeratore caldo a quello freddo a seconda che si stia preparando una bevanda a base di latte caldo o freddo (si veda la pagina 174).

Rimozione del contenitore del latte

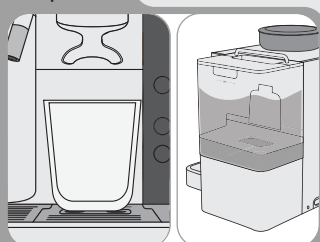


Prima di liberare il contenitore del latte, assicurarsi che l'erogazione sia terminata. Premere il pulsante sulla parte superiore della macchina e, contemporaneamente, tirare il contenitore del latte in avanti per estrarlo.

1. BEVANDE A BASE DI ESPRESSO:

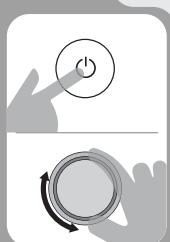
ESPRESSO LUNGO AMERICANO HOT WATER

1. Preparazione



Posizionare una tazzina sulla vaschetta raccogliogocce e controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.

2. Avvio



Con la macchina accesa, ruotare il selettore per scegliere la bevanda desiderata, ad es. "Espresso".

3. Personalizzazione



Dopo la selezione della bevanda desiderata, la macchina applica automaticamente le impostazioni consigliate. Se lo si desidera, è possibile personalizzare la bevanda regolando il formato e l'intensità dell'espresso attraverso i pulsanti corrispondenti.
Nota: poiché la bevanda scelta nell'esempio non richiede latte, non sarà possibile selezionare questa funzionalità.

4. Erogazione

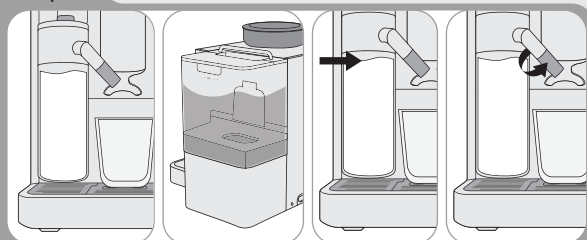


Premere il pulsante di avvio; la macchina avvierà l'erogazione.

2. BEVANDE A BASE DI ESPRESSO CON LATTE

CAPPUCCINO LATTE FLAT WHITE MILK

1. Preparazione

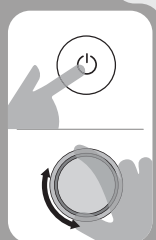


Posizionare una tazzina sulla vaschetta raccogliogocce e controllare il livello dell'acqua nel serbatoio.

Controllare il livello di riempimento del latte (per le bevande più grandi, riempire il latte fino alla linea MAX).

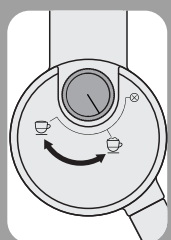
Verificare che il beccuccio del latte sia allineato alla tazzina.

2. Avvio



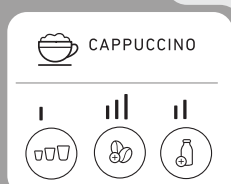
Con la macchina accesa, ruotare il selettore per scegliere la bevanda desiderata, ad es. "Cappuccino".

3. Regolazione della schiuma



Controllare la posizione del selettore di consistenza per assicurarsi che corrisponda alla texture del latte desiderata.

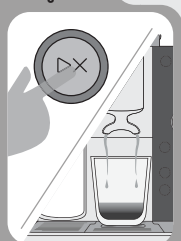
4. Personalizzazione



Dopo la selezione del tipo di bevanda desiderato, la macchina applica automaticamente le impostazioni consigliate. Se lo si desidera, è possibile personalizzare la bevanda regolando il formato e l'intensità dell'espresso, nonché la quantità di latte, attraverso i pulsanti corrispondenti.

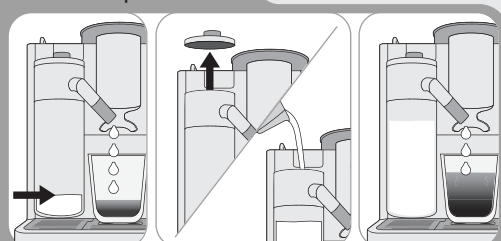
Nota: questi passaggi funzionano se sono installati sia l'aeratore caldo che quello freddo.

5. Erogazione



Premere il pulsante di avvio; la macchina avvierà l'erogazione.

Nota: il latte sta per finire



Se la macchina sta per finire il latte durante l'erogazione, rimuovere il coperchio del contenitore del latte e riempire il contenitore mantenendolo in posizione.

Nota: per scoprire come salvare le impostazioni delle proprie bevande preferite, consultare la pagina 175.

Perfezionamento dell'espresso

Personalizzabile - Temperatura di estrazione

È possibile regolare la temperatura dell'acqua utilizzata per l'estrazione dell'espresso, con incrementi di 2 °C tra 88 °C e 94 °C, in base ai diversi tipi di chicchi di caffè tostati e alle preferenze personali.

- Di norma, temperature più elevate esaltano la nota amara e diminuiscono l'acidità.

- In genere, temperature più basse riducono la nota amara e aumentano l'acidità.

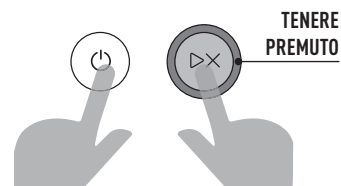
Regolazione della temperatura di estrazione

- Partendo dallo stato PRONTO, tenere premuti il pulsante di accensione e quello di avvio/arresto.

Ruotare il selettore fino a raggiungere la temperatura desiderata. Dopo la selezione, la luce corrispondente alla bevanda specifica smetterà di lampeggiare, ad es. "Lungo".



Per salvare l'impostazione, premere il pulsante di avvio/arresto, la macchina emetterà un segnale acustico e l'impostazione verrà salvata. La macchina tornerà allo stato Pronto.



• La macchina emetterà un segnale acustico e inizieranno a lampeggiare 4 tipi di bevande.

Le opzioni corrispondono a temperature specifiche:

Bevanda	Temperatura
Espresso	88°C
Lungo	90°C
Americano	92°C
Acqua calda	94°C

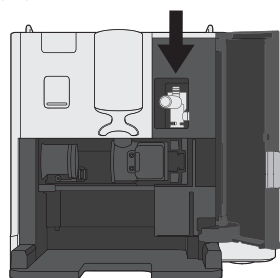
Regolazioni del contenitore del latte

La macchina utilizza l'aeratore per produrre latte schiumato o microschiumato:

Aeratore caldo: progettato per erogare latte per bevande a base di espresso caldo.

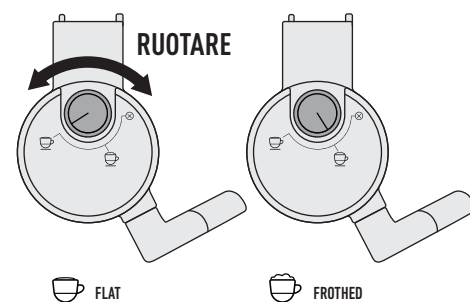
Aeratore freddo (blu): progettato per erogare latte per bevande fredde a base di espresso.

Per passare dalla preparazione di bevande calde a quella di bevande fredde, è possibile sostituire l'aeratore per la schiumatura. Quando non è in uso, è possibile conservare l'aeratore alternativo dietro il pannello di controllo.



Il latte può essere erogato sia dall'aeratore caldo che da quello freddo, sia schiumato che non schiumato: è possibile scegliere ruotando il selettore di consistenza (G1) in base alla bevanda da preparare.

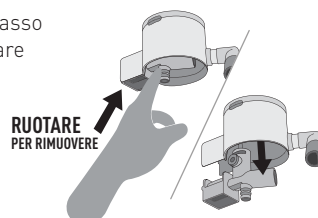
È sufficiente ruotare il selettore, allineandolo con le icone:



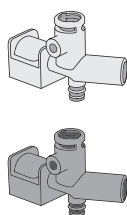
Sostituire con l'aeratore alternativo.

1. Il contenitore del latte viene fornito con l'aeratore caldo già installato. Per sostituirlo con quello freddo, è necessario smontare prima il contenitore del latte (si veda pagina 165).

2. Tirare verso il basso dal retro e ruotare l'aeratore per la schiumatura attualmente installato per estrarlo.

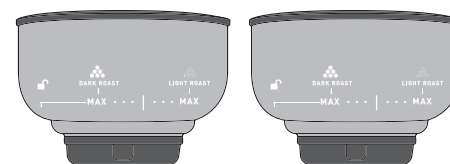


3. Sostituirlo con l'aeratore alternativo ed effettuare l'assemblaggio seguendo l'ordine inverso. Quando viene inserito l'aeratore freddo, sul pannello di controllo compare la dicitura "LATTE FREDDO".



Contenitore EasySwitch/Funzionalità Preferiti

Contenitore EasySwitch



La macchina viene fornita con due contenitori chicchi distinti, per consentire un uso agevole con due tipi diversi di chicchi o miscele. Passare da un contenitore all'altro è semplice.

1. Ruotare il contenitore chicchi in senso antiorario per sbloccarlo ed estrarlo.

2. GIRARE

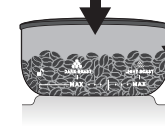
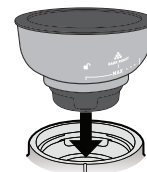
1. GIRARE



2. Inserire e ruotare il contenitore alternativo per fissarlo in posizione.

1. ALLINEARE LA GUIDA DEL CONTENITORE

2. INSERIRE



3. GIRARE

3. Tenere premuto il pulsante "Svuota chicchi" per un secondo: il macinino si azionerà per il tempo necessario a eliminare i chicchi precedenti ed essere pronto a ricevere quelli nuovi.

TENERE PREMUTO PER 1 SECONDO



Funzionalità Preferiti

La funzionalità Preferiti permette di salvare le bevande preferite per 4 profili utente diversi. Le impostazioni delle bevande possono essere salvate in qualsiasi momento durante la selezione o l'erogazione della propria bevanda preferita.

1. Una volta selezionate tutte le opzioni per creare la bevanda che si preferisce, basterà tenere premuto il pulsante Preferiti per memorizzarla.

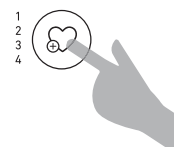


È possibile salvare le impostazioni della bevanda tra i Preferiti prima, durante o dopo l'erogazione.

Ciascuna delle 8 opzioni (Espresso, Lungo, Americano, Acqua calda, Cappuccino, Latte macchiato, Flat white e Caffelatte) può essere salvata in uno qualsiasi dei 4 profili utente.

2. Premendo ripetutamente il pulsante Preferiti, è possibile scorrere i profili utente dall'1 al 4 per selezionare la propria bevanda preferita

PREMERE PER SCORRERE PER 1 SECONDO



Funzionalità Preferiti

• Esempio:

Per salvare un latte macchiato intenso con espresso doppio in formato medio, preparato con poco latte tra i preferiti dell'utente 2:

1. Ruotare il selettore per scegliere "Latte macchiato".



2. Selezionare la bevanda Espresso doppio.



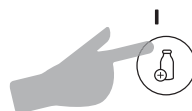
3. Premere il pulsante Formato della bevanda finché non compariranno la prima e la seconda barra (medio).



4. Premere il pulsante Intensità del caffè finché non compariranno tutte e tre le barre (intenso).



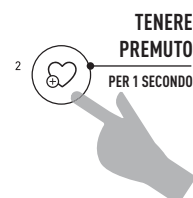
5. Premere il pulsante Quantità di latte finché non comparirà solo la prima barra (piccolo).



6. Premere il pulsante Preferiti finché non si illuminerà il numero "2".



7. Tenere premuto il pulsante Preferiti per 1 secondo; l'icona lampeggerà e l'unità emetterà un segnale acustico. Le impostazioni personalizzate per il latte macchiato dell'utente 2 sono state salvate.



Per richiamare un'impostazione salvata, premere il pulsante Preferiti e selezionare l'utente specifico (ad es. 2). Verranno visualizzate le impostazioni personalizzate salvate nell'esempio precedente. Premere il pulsante AVVIO per erogare.

PREMERE PER SCORRERE
TRA 1 E 4



Guida all'estrazione dell'espresso



SCANSIONARE QUI
Per la guida
pratica interattiva.

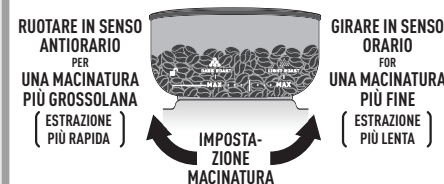
L'espresso è la base di tutte le bevande preparate dalla macchina. Questa macchina per espresso regola autonomamente la quantità di caffè macinato dopo ciascun ciclo per un risultato ottimale.

	Estrazione insufficiente	Estrazione ottimale	Estrazione eccessiva
Erogazione[^]	Estrazione troppo veloce Eroga per meno di 15 sec	Estrazione a flusso costante Eroga per 20-30 sec	Estrazione troppo lenta Eroga per oltre 35 sec
Colore	Marrone chiaro Marrone crema-chiaro	Caramello ricco Crema-dorato scuro	Marrone molto scuro Crema-marrone scuro
Gusto	Acido, acidulo, acquoso	Ricco, dolce, vibrante	Amaro, secco, granuloso
Dimensione della macinatura^{^^}	Troppo grossolana Usare una macinatura più fine	Giusto	Troppo fine Usare una macinatura più grossa

[^] Assicurarsi che i chicchi di caffè siano freschi.

^{^^} I chicchi di caffè vecchi, indipendentemente dall'impostazione di macinatura, avranno un'estrazione rapida e produrranno un espresso dal gusto sottoestratto.

Regolare la macinatura per migliorare l'estrazione



Le nuove frese si stanno assestando durante i primi utilizzi. L'impostazione di macinatura potrebbe richiedere regolazioni incrementali prima di raggiungere l'estrazione ottimale dell'espresso.

Allarme acqua insufficiente e allarme serbatoio vuoto

Allarme acqua insufficiente



Quando il livello minimo del serbatoio dell'acqua viene raggiunto, si attiva l'allarme acqua insufficiente e la macchina emette un segnale acustico.

Nota: tutte le funzioni della macchina rimarranno attive anche quando si accende l'allarme acqua insufficiente; tuttavia, per garantire il corretto funzionamento della macchina, si consiglia di rabboccare l'acqua alla prima occasione ed evitare di azionarla con il serbatoio vuoto.

Nota: se si accende la macchina per la prima volta, prima di aver versato l'acqua nel serbatoio, l'indicatore di avviso si attiverà.

Il riempimento con acqua oltre il livello minimo di riempimento spegnerà automaticamente l'indicatore di allarme.

Allarme serbatoio vuoto



Se nel serbatoio non c'è più acqua, l'indicatore del livello dell'acqua inizierà a lampeggiare e la macchina emetterà 3 segnali acustici.

Nota: quando il serbatoio dell'acqua si svuota, la pompa diventa improvvisamente molto più rumorosa, poiché l'acqua smette di passare attraverso di essa e sarà impossibile utilizzare l'apparecchio.

Se la macchina rimane senza acqua, il ciclo di erogazione si fermerà immediatamente e non completerà la bevanda, compresa l'aggiunta di latte.

L'indicatore di allarme continuerà a lampeggiare fino a quando il serbatoio non verrà riempito oltre il livello di allarme di livello dell'acqua insufficiente.



HOT WATER

Dopo che il serbatoio è rimasto vuoto, erogare una piccola quantità di acqua calda per ricaricare il sistema interno di acqua in preparazione del prossimo caffè.

Nota: se, benché l'acqua sia presente, al primo utilizzo della macchina compare l'icona "Allarme serbatoio vuoto", verificare che il tappo rosso sia stato rimosso dalla parte inferiore del serbatoio.

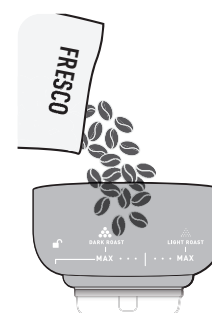
Indicatore del contenitore dei chicchi

Terminare i chicchi

Quando la macchina esaurisce i chicchi, si sentirà un cambiamento nel suono del macinino.

Se la macchina si trovava a metà del ciclo di macinatura quando i chicchi sono terminati, proseguirà automaticamente con il ciclo di erogazione per consentire lo svuotamento del meccanismo di erogazione.

- Per riempire il contenitore chicchi, basta rimuovere il coperchio e introdurre i chicchi.



Indicatore di avviso



L'indicatore di avviso si illumina per indicare che c'è un problema legato all'inserimento delle parti rimovibili della macchina.

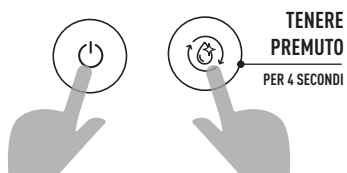
- Se l'indicatore di avviso si illumina, per prima cosa verificare che la vaschetta raccogliocce sia inserita fino in fondo.
- Se la spia rimane accesa, rimuovere del tutto la vaschetta raccogliocce e assicurarsi che il meccanismo di erogazione sia completamente inserito nella macchina.
- Se necessario, rimuovere e reinstallare il meccanismo di erogazione, accertandosi di udire un clic durante l'inserimento. Chiudere il pannello di controllo e inserire la vaschetta raccogliocce fino in fondo.

Selezione acqua dura o dolce

Impostazioni per acqua dura e dolce

Per quanto riguarda la durezza dell'acqua, la macchina per espresso AutoLuxe presenta due impostazioni diverse e può essere ottimizzata per acqua dura o dolce. La macchina viene fornita dalla fabbrica preprogrammata per l'uso con acqua dura. Per modificare questa impostazione, procedere come segue.

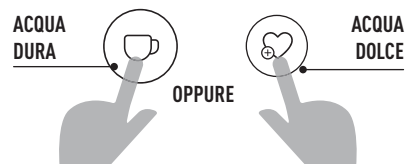
Nella stato Pronto, tenere premuti contemporaneamente il pulsante di accensione e quello decalcificazione per 4 secondi. Il pulsante di decalcificazione si illuminerà al 100%.



Nota: il pulsante Espresso singolo/doppio e il pulsante Preferiti vengono usati per comunicare l'impostazione dell'acqua selezionata, mentre tutte le altre spie sono spente.

Il pulsante dell'opzione selezionata emetterà una luce fissa, mentre il pulsante non selezionato lampeggerà.

2. Premendo il pulsante Espresso singolo/doppio si selezionerà l'opzione "Acqua dura", mentre premendo il pulsante "Preferiti" si selezionerà l'opzione "Acqua dolce".



3. Quando si preme il pulsante selezionato, l'unità emetterà un segnale acustico per 1 secondo e tornerà allo stato Pronto.

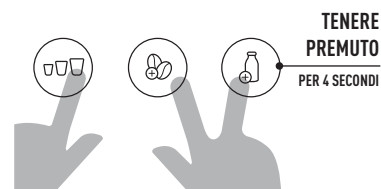
Se non verrà effettuata alcuna selezione entro 60 secondi, l'unità tornerà in stato di Standby e manterrà l'impostazione di durezza esistente.

Ripristina tutte le impostazioni

Ripristina tutte le impostazioni (sia per l'erogazione che per la macinatura) ai valori di fabbrica

Nota: verificare che il contenitore del latte sia inserito

Tenere premuti i pulsanti "Formato della bevanda", "Intensità del caffè" e "Quantità di latte" contemporaneamente per 4 secondi.



La macchina emetterà un segnale acustico e i pulsanti lampeggeranno.

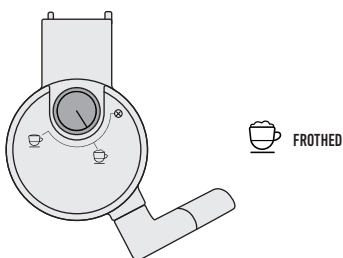
Le impostazioni di fabbrica per tutte le funzioni sono state ripristinate.

Schiuma di latte assente - Risoluzione dei problemi

Se la macchina AutoLuxe non produce la schiuma di latte prevista, con pochi rapidi controlli è spesso possibile risolvere il problema:

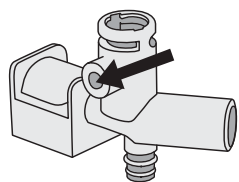
Controllare il selettore di consistenza

Assicurarsi che il selettore di consistenza si trovi in posizione SCHIUMA, come illustrato di seguito. Se il selettore non è completamente allineato, la quantità di schiuma prodotta può risentirne.



Controllare l'aeratore

L'aeratore presenta un foro di aerazione molto piccolo, che contribuisce a creare la schiuma di latte incorporando aria nel latte mentre si riscalda. Con il passare del tempo, questo foro può ostruirsi a causa di residui di latte secco (soprattutto se la macchina non è stata pulita di recente) o di impurità presenti nell'acqua della lavastoviglie.



Come pulire l'aeratore

Rimuovere l'aeratore dalla macchina e immergerlo in acqua calda e sapone per almeno 30 minuti (o per tutta la notte se l'ostruzione è ostinata). Prestare molta attenzione al piccolo foro di aerazione e pulirlo delicatamente fino a rimuovere completamente ogni residuo.

Una volta pulito, riattaccare l'aeratore per produrre nuovamente una schiuma di latte ricca.

Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	Causa possibile	Cosa fare
Il latte non viene erogato.	L'aeratore del latte è ostruito.	All'interno dell'aeratore è rimasto del latte residuo che si è seccato. Smontare il contenitore del latte e immergere tutte le parti in acqua e sapone per circa 30 minuti, utilizzando la spazzola per la pulizia per rimuovere i residui più ostinati. Risciacquare e rimontare.
	Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua.	Se nel contenitore del latte è presente del latte, ma l'erogazione non avviene, verificare che vi sia acqua nell'apposito serbatoio, poiché questa genera il vapore necessario per produrre la schiuma.
	Non c'è latte nel contenitore del latte.	Il beccuccio del latte eroga molto vapore. Rimuovere il coperchio e riempire il serbatoio di latte.
	Il contenitore del latte non è del tutto inserito.	Spingere il contenitore del latte fino a udire un clic che indica l'innesco nel meccanismo di chiusura.
	La macchina presenta incrostazioni.	È necessario un ciclo di decalcificazione. Vedere Ciclo di decalcificazione.
Schiuma insufficiente.	Il latte non è fresco.	Assicurarsi che il latte utilizzato sia fresco.
	La temperatura del latte è troppo alta.	Assicurarsi di iniziare a erogare con latte a circa 4 °C.
	Il selettore di consistenza è posizionato su "Non schiumato" piuttosto che su "Schiumato".	Ruotare il selettore di consistenza (G1) per assicurarsi che sia allineato con l'indicatore di posizione "Schiumato".
Subito dopo l'accensione, non è possibile selezionare le opzioni.	La macchina sta eseguendo il ciclo di riscaldamento.	Attendere che il pulsante di accensione smetta di lampeggiare: a quel punto la macchina sarà pronta all'uso.
L'espresso è troppo freddo.	I chicchi di caffè vengono conservati nel frigorifero o nel congelatore.	Conservare i chicchi di caffè in un contenitore asciutto ed ermetico. Conservare in una dispensa al buio e al fresco.
	È stata utilizzata una temperatura di estrazione personalizzata più bassa.	Utilizzare la temperatura di estrazione predefinita di 94 °C. Vedere Personalizzabile - Temperatura di estrazione.
	La tazza o il bicchiere erano freddi prima di versare l'espresso.	Versare l'acqua calda nella tazzina prima di estrarre l'espresso.
	Distanza eccessiva tra la testina di erogazione e la tazzina.	Abbassare la testina di erogazione, avvicinandola il più possibile alla tazzina.

Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	Causa possibile	Cosa fare
Nessun espresso versato o versato a gocce (sovraestratto).	Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua.	Riempire d'acqua il serbatoio. Far scorrere l'acqua nella macchina, selezionando la bevanda Acqua calda.
	La macinatura del caffè è troppo fine.	Passare a un'impostazione di macinatura più grossolana.
	La testina di erogazione è sporca.	È richiesto un ciclo di pulizia. Vedere Ciclo di pulizia.
	La testina di erogazione è ostruita.	È necessario un ciclo di decalcificazione. Vedere Ciclo di decalcificazione.
L'espresso non ha crema o la crema è sottile (sottoestratto).	I chicchi di caffè sono vecchi o secchi.	Usare chicchi di caffè appena tostati.
	Il macinino ha terminato i chicchi a metà ciclo, riducendo la quantità di caffè macinato nel meccanismo di erogazione.	Controllare il contenitore chicchi: se è vuoto, riempirlo e ripetere il ciclo di erogazione.
	Il caffè è macinato in maniera troppo grossolana.	Passare a un'impostazione di macinatura più fine.
Volumi di bevanda troppo abbondanti o troppo scarsi.	È stato selezionato il formato di bevanda errato.	Utilizzando il pulsante Singolo/Doppio e i pulsanti Formato della bevanda e Quantità di latte, è possibile regolare con precisione la dimensione della bevanda in base alle proprie esigenze. La quantità ottimale di bevanda può quindi essere salvata utilizzando la funzione Preferiti.
L'espresso ha un sapore amaro.	Tipo di chicchi di caffè utilizzato.	Provare diverse marche di chicchi di caffè.
	L'espresso è stato sovraestratto.	Provare una macinatura più grossolana.
	Il meccanismo di erogazione deve essere pulito.	Seguire le istruzioni di smontaggio e pulizia contenute nel presente manuale.
I fondi di caffè sono umidi.	Insieme al fondo di caffè verrà espulsa una piccola quantità d'acqua.	Questo è perfettamente normale e non è necessario intervenire.
La macchina emette un rumore insolito quando pompa l'acqua.	Non c'è acqua nel serbatoio e la pompa è "a secco".	L'allarme serbatoio vuoto lampeggerà. Riempire il serbatoio con acqua, quindi far scorrere acqua calda per adescare l'unità prima di erogare l'espresso. Il rumore della pompa diminuirà una volta che l'acqua scorre attraverso il sistema.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente.	Allineare il serbatoio dell'acqua all'unità esercitando una leggera pressione verso il basso per assicurarsi che la valvola venga inserita correttamente.
	Il tappo rosso della confezione può essere ancora inserito (l'avviso di mancanza d'acqua sarà illuminato).	Rimuovere il tappo rosso che si trova alla base del serbatoio dell'acqua.

184

Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	Causa possibile	Cosa fare
La macchina emette un rumore insolito dopo aver erogato l'espresso.	La macchina sta espellendo il fondo di caffè e il meccanismo di erogazione è in fase di ripristino.	Questo è perfettamente normale e non è necessario intervenire.
La macchina macina ed eroga il caffè due volte quando si prepara un espresso.	Per ottenere un caffè di qualità professionale è necessario rispettare un determinato rapporto tra caffè e acqua; l'unico modo per farlo con le bevande grandi è effettuare due cicli di erogazione.	Questo è perfettamente normale e non è necessario intervenire. Per evitare la doppia macinatura ed erogazione, è necessario scegliere un formato più piccolo o un caffè più leggero.
Acqua intorno all'area della vaschetta raccogliocce o sul piano di lavoro.	L'acqua fuoriesce dalla vaschetta raccogliocce.	Svuotare se l'indicatore rosso del livello dell'acqua appare attraverso il coperchio in acciaio inox della vaschetta raccogliocce.
	Vaschetta raccogliocce non presente o non completamente inserita quando l'unità esegue lo spurgo automatico.	Tenere sempre la vaschetta raccogliocce in posizione durante la preparazione dell'espresso poiché l'acqua verrà scaricata nella vaschetta raccogliocce durante il normale funzionamento.
Il caffè macchiato caldo è troppo freddo.	È installato l'aeratore freddo.	Sul pannello di controllo è visualizzato "latte freddo"; seguire le istruzioni per passare all'aeratore caldo.
	La tazza o il bicchiere erano freddi prima di versare l'espresso.	Versare l'acqua calda nella tazzina prima di estrarre l'espresso.
Il caffè macinato non passa al meccanismo di erogazione.	Nessun chicco di caffè nel contenitore chicchi.	Riempire il contenitore chicchi con chicchi di caffè appena tostati.
	Il contenitore chicchi non è completamente installato e i le sue aperture non sono completamente aperte.	Ruotare il contenitore chicchi in senso orario. Gli sportelli del contenitore chicchi sono quindi completamente aperti.
	La camera di macinatura o l'uscita è ostruita.	Il macinino ha bisogno di essere pulito. Vedere Cura e pulizia.
L'espresso è sottoestratto anche con una macinatura fine del caffè.	Non è stato utilizzato sufficiente caffè macinato.	Aggiungere altri chicchi nell'apposito contenitore.
	I chicchi sono troppo vecchi.	Usare chicchi appena tostati. I chicchi di caffè vecchi, indipendentemente dall'impostazione di macinatura, avranno un'estrazione rapida e produrranno un espresso dal gusto sottoestratto.

185

Guida alla risoluzione dei problemi

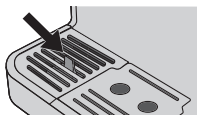
PROBLEMA	Causa possibile	Cosa fare
L'impostazione della macinatura non può essere regolata.	Il contenitore chicchi non è posizionato correttamente.	Rimuovere il contenitore chicchi e reinstallarlo.
	I chicchi di caffè o il caffè macinato rimangono intrappolati intorno alla fresa superiore o al collare del macinino.	Rimuovere il contenitore chicchi e la fresa superiore. Utilizzare la spazzola per la pulizia o l'aspirapolvere, se necessario, per eliminare i chicchi di caffè o il caffè macinato.
Il contenitore chicchi non può essere bloccato in posizione.	Collare del macinino non allineato al coperchio superiore.	Assicurarsi che i contrassegni sul coperchio superiore e sul macinino siano allineati.
	I chicchi di caffè o il caffè macinato sono intrappolati nella fresa superiore o nel collare del macinino.	Rimuovere il contenitore chicchi e la fresa superiore. Utilizzare la spazzola per la pulizia o l'aspirapolvere, se necessario, per eliminare i chicchi di caffè o il caffè macinato.
	La fresa superiore non è posizionata correttamente.	Assicurarsi che la fresa superiore sia allineata correttamente e che la maniglia sia ripiegata.
La fresa superiore non si posiziona correttamente nel collare del macinino.	La fresa superiore non è posizionata correttamente.	Assicurarsi che la fresa superiore sia allineata correttamente e che la maniglia sia ripiegata.
Le frese del macinino hanno piccole macchie e segni.	Fanno parte del processo di tempra (per una durata extra lunga). Questi segni non influiscono sulle prestazioni del macinino o sul gusto dell'espresso.	Nessuna azione necessaria.
Il macinino non funziona dopo una grande quantità di macinature e la spia del pulsante Svuota chicchi lampeggia.	Il macinino si è surriscaldato.	Attendere 10 minuti, una volta terminato il ciclo di raffreddamento automatico, la macchina sarà nuovamente pronta per l'uso.
	Il macinino si è inceppato.	Se la macchina non si resetta automaticamente, significa che il macinino si è inceppato a causa della presenza di un corpo estraneo. Rimuovere il contenitore chicchi e la fresa superiore e provare a rimuovere l'oggetto con un aspirapolvere.

Guida alla risoluzione dei problemi

PROBLEMA	Causa possibile	Cosa fare
La macchina per caffè si spegne da sola.	La macchina per caffè entrerà in modalità Standby dopo 20 minuti per risparmiare energia.	Premere il pulsante di accensione (H1) per riattivare la macchina.
Non tutte le spie si illuminano quando l'unità è accesa.	All'accensione iniziale, l'unità entrerà in una modalità di riscaldamento durante la quale la spia di accensione lampeggerà.	Attendere che l'unità si sia riscaldata, la spia di alimentazione smetterà di lampeggiare e il display si illuminerà.
Non è possibile selezionare bevande con latte.	Il contenitore del latte non è installato sulla macchina, quindi non è possibile preparare bevande a base di latte.	Installare il contenitore del latte.
L'indicatore di allarme è acceso e la macchina non funziona.	Se l'indicatore resta acceso, significa che il meccanismo di erogazione o il pannello frontale (I5) non sono installati correttamente.	Rimuovere la vaschetta raccogliocce e verificare che il meccanismo di erogazione sia installato correttamente.
	Se l'indicatore lampeggia, il meccanismo di erogazione è inceppato.	Rimuovere la vaschetta raccogliocce e verificare il meccanismo di erogazione; se necessario, eliminare eventuali residui presenti.
L'icona del livello basso dell'acqua resta accesa.	È stato raggiunto il livello minimo di acqua.	Riempire con acqua fino alla linea di livello Max in modo tale da assicurarsi che ce ne sia a sufficienza per la prossima bevanda.
L'icona del livello basso dell'acqua lampeggia.	Verificare il serbatoio dell'acqua. Se il serbatoio dell'acqua non è stato riempito al raggiungimento del livello minimo, ora è vuoto.	Riempire il serbatoio fino al livello massimo e selezionare "acqua calda" per adescare la macchina prima di erogare un caffè.
	La macinatura del caffè utilizzata per la preparazione precedente era troppo fine e il caffè non riusciva a scorrere.	Regolare il contenitore chicchi per selezionare una macinatura più grossa.

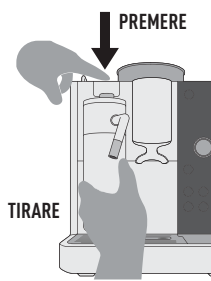
Cura e pulizia

• Svuotamento della vaschetta raccogliocce e del cestino dei fondi



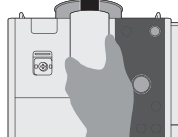
Quando l'allarme del cestino dei fondi o il galleggiante della vaschetta raccogliocce segnalano la necessità di svuotarli, l'unità deve essere smontata come segue:

- Assicurarsi che la macchina sia spenta e premere il pulsante di rilascio del contenitore del latte (M) per rimuovere il contenitore del latte.

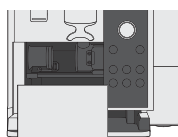


FAR SCORRERE

- Far scorrere la testina di erogazione (E) fino alla posizione più alta.

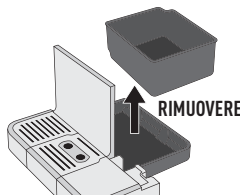


- Afferrare i bordi della vaschetta raccogliocce ed estrarla dalla macchina.



FAR SCORRERE

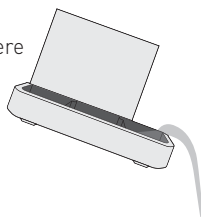
- È ora possibile rimuovere il cestino dei fondi per svuotarlo.



RIMUOVERE

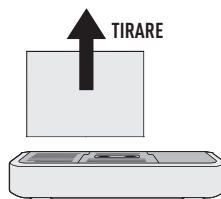
Consiglio: è possibile mescolare i fondi di caffè al terriccio del giardino per dare alle piante un leggero apporto di sostanze nutritive.

- La vaschetta raccogliocce può essere svuotata dalla parte posteriore.



Se lo si desidera, la vaschetta raccogliocce può essere collocata nel cestello superiore della lavastoviglie; prima di farlo, rimuovere il pannello frontale.

- Sollevare il pannello frontale in verticale per sganciarlo dalla vaschetta raccogliocce.



• Lavaggio completo del meccanismo di erogazione

All'accensione della macchina, questa effettuerà automaticamente un lavaggio del meccanismo di erogazione con acqua. È comunque consigliabile sciacquare manualmente il meccanismo di erogazione per eliminare eventuali residui di caffè.

Per eseguire manualmente il risciacquo del meccanismo di erogazione, posizionare una tazzina di dimensioni medie sulla vaschetta raccogliocce e, quando la macchina è pronta, premere semplicemente il pulsante Pulizia: la macchina eseguirà automaticamente il lavaggio.

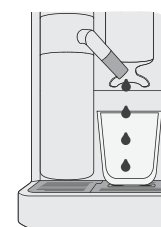
Nota: non viene visualizzato alcun avviso che richieda il lavaggio del meccanismo, poiché si tratta di una funzione attivabile su richiesta

Cura e pulizia

• Pulizia del contenitore del latte

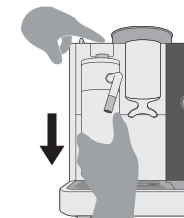
Esistono due modi per pulire il contenitore del latte:

- 1. Lavaggio rapido:** una volta terminata l'erogazione, è possibile premere il pulsante di pulizia in qualsiasi momento: l'acqua calda scorrerà per alcuni secondi per lavare il contenitore del latte. Questa procedura è pensata come un ciclo di risciacquo da eseguire nell'ambito del funzionamento quotidiano della macchina e non deve essere utilizzata in sostituzione di una pulizia approfondita.

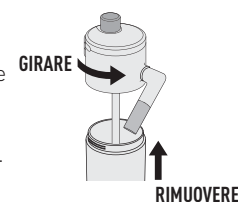


- 2. Pulizia approfondita:** il contenitore del latte è stato progettato per poter essere pulito a fondo in due modi; per prima cosa, smontare il contenitore del latte:

- Premere il pulsante in alto per sganciare il contenitore del latte e tirarlo in avanti.

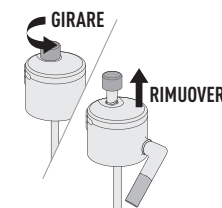


- Smontare il contenitore del latte facendolo ruotare per rimuovere il tappo dal serbatoio.



RIMUOVERE

- Ruotare il selettore di consistenza in senso antiorario e rimuoverlo.



RIMUOVERE

- Tirare il tubo del latte per rimuoverlo.



TIRARE PER RIMUOVERE

- Ruotare il beccuccio del latte in senso orario fino a ore 7 e tirare in avanti per rilasciarlo.

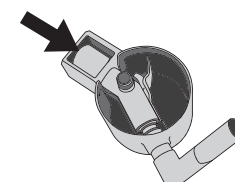


RUOTARE A ORE 7



TIRARE PER RILASCIARE

- Ruotare l'aeratore per la schiumatura in modo da disinserirlo.



Una volta smontato:

A) In lavastoviglie: sciacquare tutti i componenti con acqua tiepida, quindi disporli sul cestello superiore della lavastoviglie e avviare un ciclo a una temperatura non superiore a 50 °C.

B) A mano: sciacquare accuratamente tutti i componenti con acqua tiepida per assicurarsi di eliminare ogni residuo visibile: accertarsi che l'acqua penetri in tutti i fori.

In presenza di residui ostinati, immergere tutti i componenti (compreso il contenitore del latte) in una soluzione di acqua tiepida e detersivo fino alla completa dissoluzione dei residui. Sciacquare accuratamente tutti i componenti per rimuovere il detersivo.

Rimontare seguendo l'ordine inverso.

Cura e pulizia

Il processo di preparazione dell'espresso prevede l'estrazione di oli dal caffè macinato fine. I depositi di caffè macinato e oli si accumulano nel tempo, alterando il gusto del caffè e il funzionamento della macchina per caffè.

Spurgare l'acqua attraverso il meccanismo di erogazione è il modo più semplice per mantenere pulita la macchina per espresso; la macchina effettua questa operazione automaticamente.

Accessori per la pulizia e parti rimovibili

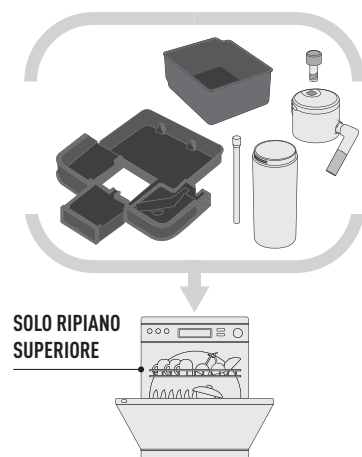
-Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o altri liquidi.

-Pulire le parti in acqua tiepida con un detergente delicato, risciacquare e asciugare.

Nota: non utilizzare detergenti alcalini, abrasivi o pagliette metalliche, in quanto graffiano le superfici delle parti.

Parti lavabili in lavastoviglie SOLO RIPIANO SUPERIORE:

- Cestino dei fondi
- Vaschetta raccogliocce
- Tutti i componenti del contenitore del latte



190

AVVERTENZA: non mettere la macchina direttamente in lavastoviglie.

Frequenza di pulizia

Pulizia dell'esterno

• Quando richiesto

- Pulire la macchina con un panno morbido inumidito con un detergente delicato e asciugare.

ATTENZIONE: per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini, abrasivi o pagliette metalliche.

Pulizia della vaschetta raccogliocce

• Quando richiesto, non appena compare la spia rossa

- Rimuovere la vaschetta raccogliocce tirandola in avanti dalla macchina
- Rimuovere i singoli componenti e svuotare l'acqua dalla vaschetta raccogliocce

Nota: con il passare del tempo è normale che l'interno della vaschetta raccogliocce e del contenitore di macinatura si macchi a causa degli oli contenuti nel caffè macinato.

Contenitore del latte

• Ogni volta

- Dopo aver preparato una bevanda o una serie di bevande con il latte, effettuare il lavaggio automatico del sistema premendo il pulsante di pulizia.

• Ogni giorno

- Smontare il contenitore del latte e lavarlo accuratamente in uno dei seguenti modi:

Cura e pulizia

- Disponendolo sul cestello superiore della lavastoviglie

- In acqua tiepida e sapone utilizzando un detergente delicato, per poi risciacquare e asciugare.

Meccanismo di erogazione

• Settimanalmente

- Rimuovere il meccanismo di erogazione dalla macchina e lavarlo con acqua calda e sapone utilizzando un detergente delicato, quindi risciacquarlo e asciugarlo.

Serbatoio dell'acqua

• Mensilmente

- Rimuovere il serbatoio dall'unità, svuotarlo e rimuovere l'unità del filtro dal serbatoio
- Pulire il serbatoio con acqua tiepida e sapone utilizzando un detergente delicato, per poi risciacquare e asciugare a seconda delle necessità.

Contenitore chicchi

• Mensilmente

- Rimuovere il contenitore chicchi ruotandolo fino alla posizione di sblocco e svuotarlo in un altro contenitore.
- Pulire l'interno e l'esterno del contenitore con un panno morbido inumidito per rimuovere ogni residuo di caffè.

Beccucci della testina di erogazione

• Mensilmente

- Verificare che i fori non siano ostruiti da residui di caffè e, se necessario, pulirli con uno stuzzicadenti

Macinino

Le frese coniche vengono utilizzate per macinare i chicchi di caffè a una dimensione adatta per l'estrazione dell'espresso. I depositi di caffè macinato e oli si accumulano nel tempo, influenzando il gusto dell'espresso e il funzionamento del macinino integrato.

Pulizia del contenitore chicchi

• 2-3 mesi

Se il macinino viene utilizzato frequentemente (tutti i giorni), il contenitore chicchi deve essere pulito per garantire le migliori prestazioni.

ATTENZIONE: per evitare danni all'apparecchio, non utilizzare detergenti alcalini, abrasivi o pagliette metalliche.

AVVERTENZA: non immergere la macchina in acqua.

• Preparazione alla pulizia del contenitore chicchi

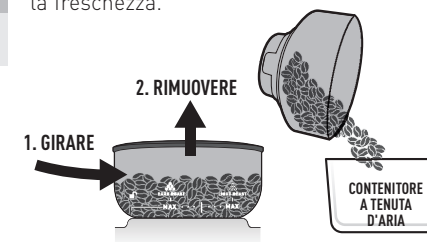
- Spegner la macchina e scollegarla dalla presa di corrente.

- Prendere nota dell'impostazione di macinatura corrente (da utilizzare come punto di partenza dopo la pulizia).

• Rimuovere e pulire il contenitore chicchi

- Girare il contenitore chicchi completamente in senso antiorario per chiudere gli sportelli del contenitore chicchi e sbloccare il contenitore chicchi.

Rimuovere il contenitore chicchi dal collare del macinino e conservare i chicchi rimanenti in un contenitore ermetico per preservarne la freschezza.



191

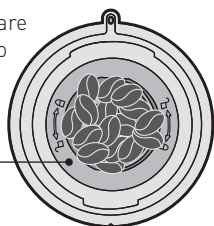
Cura e pulizia

- Lavare il contenitore chicchi in acqua tiepida e sapone, quindi risciacquare e asciugare. Lasciare riposare il contenitore chicchi per consentire un'asciugatura completa all'aria prima di sostituirlo.

• Sostituire il contenitore chicchi

- Assicurarsi che il collare del macinino sia libero da chicchi di caffè o caffè macinato.

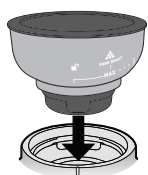
PRIVO DI CHICCHI E CAFFÈ MACINATO



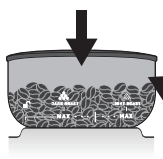
Nota: I chicchi di caffè e il caffè macinato intrappolati sotto la fresa superiore possono impedire il corretto inserimento della fresa superiore e il contenitore chicchi non si adatta correttamente. Vedere "Pulizia della fresa superiore" per le istruzioni sullo svuotamento del sistema di macinatura.

- Assicurarsi che la guida del contenitore chicchi sia allineata con le linee bianche verticali sulla base del contenitore chicchi.
- Allineare e inserire il contenitore chicchi nel collare del macinino e, spingendo con decisione verso il basso, ruotare in senso orario per bloccarla in posizione e aprire la guida del contenitore chicchi.

1. ALLINEARE LA GUIDA DEL CONTENITORE



2. INSERIRE



3. GIRARE



Nota: ripristinare l'impostazione di macinatura annotata prima della pulizia.

Pulizia e sbloccaggio delle frese, del collare, della camera di macinatura e dell'uscita del macinino

• 1-2 mesi

Se il macinino viene utilizzato frequentemente (tutti i giorni), le frese devono essere pulite per garantire le migliori prestazioni del macinino integrato. Una pulizia regolare aiuta le frese a ottenere risultati di macinatura uniformi, il che è particolarmente importante quando si macinano i chicchi di caffè per l'espresso.

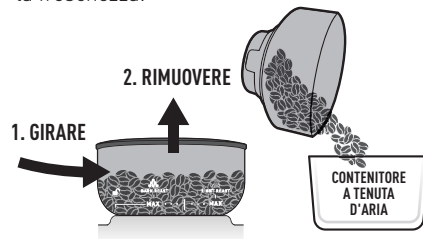
• Preparazione alla pulizia

- Spegnerla la macchina e scollegarla dalla presa di corrente.

ATTENZIONE: Prestare attenzione quando si puliscono le frese del macinino poiché sono affilate.

• Macinare i chicchi di caffè in eccesso

- La macchina è accesa e nello stato PRONTO.
- Prendere nota dell'impostazione di macinatura corrente (da utilizzare come punto di partenza dopo la pulizia).
- Girare il contenitore chicchi completamente in senso antiorario per chiudere gli sportelli del contenitore chicchi e sbloccare il contenitore chicchi. Il contenitore chicchi si solleva leggermente.
- Rimuovere il contenitore chicchi dal collare del macinino e conservare i chicchi rimanenti in un contenitore ermetico per preservarne la freschezza.



Cura e pulizia

- Reinstallare il contenitore chicchi e ruotare fino all'impostazione 30.
- Tenere premuto il pulsante Svuota chicchi per 1 secondo; il macinino svuoterà i chicchi rimanenti dal sistema (si sentirà un cambiamento nel rumore del motore mentre vengono macinati gli ultimi chicchi).
- Ruotare e rimuovere nuovamente il contenitore chicchi.
- Rimuovere la vaschetta raccogliocce e gettare i fondi di caffè dall'apposito cestino.

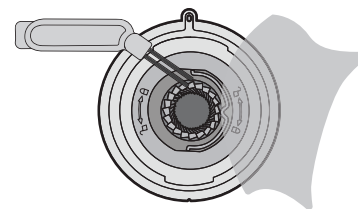
• Pulizia della fresa superiore

- Ruotare per sbloccare e sollevare la fresa superiore dal collare del macinino utilizzando la maniglia.

- Lavare la fresa superiore in acqua tiepida e sapone con un detergente delicato, risciacquare e asciugare.

• Pulizia e sbloccaggio della fresa inferiore e della camera di macinatura

- Utilizzare la spazzola per la pulizia o un aspirapolvere per pulire a fondo le parti e le superfici nella camera di macinatura dal caffè macinato fine. È possibile utilizzare un panno umido per pulire l'interno del collare del macinino.
- Consentire un'asciugatura completa all'aria.

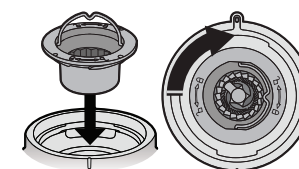


AVVERTENZA: Non versare acqua o altri liquidi nella camera di macinatura.

• Sostituire la fresa superiore

- Identificare i dispositivi di bloccaggio sul lato inferiore della fresa superiore, sotto i simboli del lucchetto stampato.

- Utilizzando la maniglia, inserire la fresa superiore nel collare del macinino, assicurandosi che le funzioni di bloccaggio siano allineate.
- Ruotare la fresa superiore di circa 30 gradi in senso orario per bloccarla; la fresa dovrebbe scattare in posizione.
- Se posizionata correttamente, la fresa superiore sarà a filo con la superficie del collare del macinino.



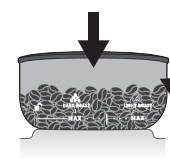
• Sostituire il contenitore chicchi

- Assicurarsi che la guida del contenitore chicchi sia allineata e che la linguetta sulla base del contenitore si trovi nell'incavo sul retro dell'alloggiamento.
- Allineare e inserire il contenitore chicchi nel collare del macinino e, spingendo con decisione verso il basso, ruotare in senso orario per bloccarla in posizione e aprire la guida del contenitore chicchi.
- Ripristinare l'impostazione del macinino annotata prima della pulizia.
- Riempire il contenitore chicchi con chicchi di caffè.

1. ALLINEARE LA GUIDA DEL CONTENITORE



2. INSERIRE



3. GIRARE



Nota: Consigliamo vivamente di non utilizzare chicchi di caffè in stile Torrefacto. A causa dell'elevato contenuto di zucchero, la fresa del macinino si ostruirà rapidamente.

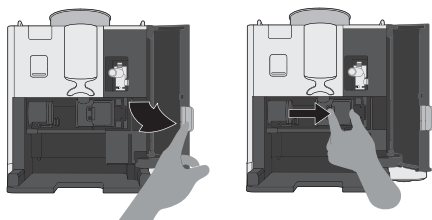
Cura e pulizia

• Rimozione e pulizia del meccanismo di erogazione

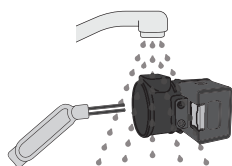
Consigliamo inoltre di smontare periodicamente il meccanismo di erogazione per pulirlo.

Importante: assicurarsi che la macchina sia spenta e scollegata dalla rete elettrica.

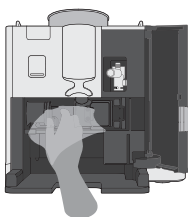
- Dopo aver rimosso la vaschetta raccogliogocce, aprire il pannello di controllo, quindi premere il pulsante di rilascio e contemporaneamente estrarre in avanti il meccanismo di erogazione dalla macchina.



- Pulire il meccanismo di erogazione utilizzando acqua del rubinetto e la spazzola per la pulizia riposta sotto il coperchio della vaschetta raccogliogocce. Se necessario, il meccanismo può essere immerso in acqua dolce per la rimozione dei residui più ostinati.



- Con un panno umido, infilare la mano all'interno della macchina e pulire la parte fissa del meccanismo di erogazione per rimuovere i fondi di caffè e i residui.



Nota: non utilizzare detergenti, poiché potrebbero causare danni.

- Dopo la pulizia, reinserire il meccanismo di erogazione facendolo scorrere nell'alloggiamento ed esercitando una leggera pressione fino a quando non scatta in posizione.
- Sostituire la vaschetta raccogliogocce.
- Accendere la macchina assicurandosi che l'indicatore di avviso non sia acceso prima di utilizzarla.

Decalcificazione

Procedura di decalcificazione

Dopo un uso continuato, la macchina per caffè potrebbe sviluppare un accumulo di depositi minerali e quindi richiedere una decalcificazione occasionale.



Il pulsante Pulizia e decalcificazione rimarrà acceso quando sarà il momento di decalcificare la macchina.

Quando la macchina è accesa, questa spia rimarrà illuminata finché non verrà eseguita la procedura di decalcificazione. La macchina continuerà a funzionare normalmente anche quando la spia di decalcificazione è accesa.

Soluzione anticalcare

Si prega di utilizzare un prodotto anticalcare specifico diluito secondo le istruzioni del produttore oppure una soluzione composta dal 3% di acido citrico e acqua o una soluzione di aceto e acqua.

Ciclo di decalcificazione

Il ciclo di decalcificazione richiede alcuni minuti per essere completato, quindi è necessario assicurarsi di avere a disposizione tempo sufficiente per l'intero ciclo.

Importante: se il ciclo di decalcificazione non viene completato o viene interrotto a metà di una delle fasi di decalcificazione, sarà necessario riavviare il ciclo di decalcificazione dall'inizio per garantire il ripristino della macchina.

Preparazione per il ciclo di decalcificazione

- Rimuovere il filtro dell'acqua e il portafiltro dal serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con la soluzione decalcificante prescelta e ricollocarlo al suo posto.
- Posizionare un contenitore da 1 litro sotto la testa erogatrice e installare il gruppo contenitore del latte pronto a raccogliere la soluzione esaurita.

- Per attivare il ciclo di decalcificazione, premere due volte in rapida successione il pulsante Pulizia e decalcificazione. L'unità emetterà un segnale acustico e avrà inizio la procedura di decalcificazione automatica.

- Il pulsante Pulizia e decalcificazione lampeggerà per tutta la durata del ciclo di decalcificazione.

- Durante il ciclo di erogazione, la macchina funzionerà a intermittenza, poiché sono previsti diversi cicli distinti volti a ottimizzare la rimozione dei depositi di calcare dall'interno della macchina da caffè. Durante l'operazione, nel contenitore del latte apparirà della soluzione decalcificante.

- Una volta completato il ciclo di decalcificazione, il pulsante Pulizia e decalcificazione smetterà di lampeggiare e la macchina tornerà allo stato Pronto.

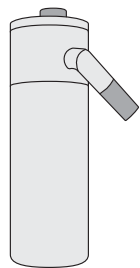
Ciclo di decalcificazione Pulizia

- Svuotare l'acqua dai contenitori e pulire, assicurandosi che ogni traccia della soluzione decalcificante sia stata rimossa dal serbatoio dell'acqua.
- Reinstallare il filtro dell'acqua e il supporto del filtro dell'acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo e ricollocarlo in posizione.

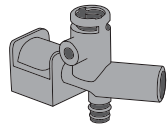
CONTATTARE L'ASSISTENZA CLIENTI BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

RICAMBI

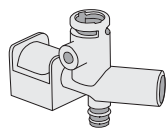
Contenitore del latte



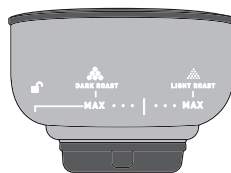
Aeratore per la schiumatura (A caldo)



Aeratore per la schiumatura (A freddo)



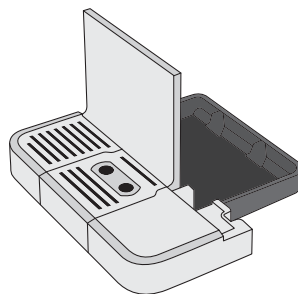
Contenitore chicchi



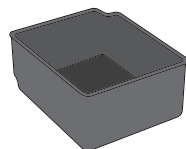
Meccanismo di erogazione



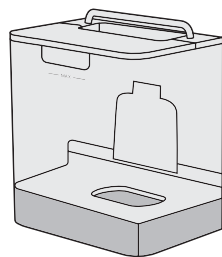
Vaschetta raccogli gocce



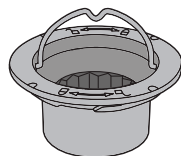
Cestino dei fondi



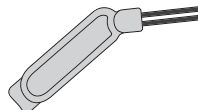
Serbatoio dell'acqua



Fresa del macinino



Spazzola per la pulizia



**Visitare il sito web Breville per vedere la gamma completa
di macchine per caffè espresso e gli accessori disponibili.**
www.breville.co.uk

Informazioni supplementari

PARTI

Contattare il servizio clienti per illustrare le proprie esigenze e ordinare le parti disponibili.

Telefono: +44 (0)800 028 7154

E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

SERVIZIO POST VENDITA e PEZZI DI RICAMBIO

Nel caso in cui l'apparecchio non funzioni ma sia in garanzia, restituire il prodotto al punto vendita in cui è stato acquistato per la sostituzione.

Tenere presente che sarà richiesta una forma valida di prova d'acquisto. Per ulteriore assistenza, contattare il nostro servizio clienti:

Telefono: +44 (0)800 028 7154

E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

INFORMAZIONI SUL CONSUMO ENERGETICO E SULLA GESTIONE DELL'ALIMENTAZIONE:

Consumo energetico in modalità Off: quando l'apparecchio non svolge la sua funzione principale, il suo consumo energetico non supera i 0,2 W. Gestione dell'alimentazione: l'apparecchio dispone di una funzione di gestione automatica dell'alimentazione e passerà alla modalità Off dopo 19 minuti.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Questo dispositivo è contrassegnato, in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE e alla legge sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, con il simbolo di un contenitore per rifiuti barrato. Tale marchio indica che questa apparecchiatura non può essere smaltita insieme agli altri rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita.

L'utente dell'apparecchiatura è tenuto a consegnarla ai soggetti incaricati della raccolta dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. I punti di raccolta sono gestiti, tra gli altri, dai grossisti e dai rivenditori di tali apparecchiature e dalle unità organizzative comunali che svolgono attività di raccolta dei rifiuti. Il corretto smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce ad evitare conseguenze dannose per la salute umana e l'ambiente naturale derivanti dalla presenza di componenti pericolosi e dallo stoccaggio e dal trattamento impropri di tali apparecchiature.



Cuprins

199 - 200	Măsuri de precauție recomandate de Breville
201 - 207	Funcțiile aparatului dvs. Prima Latte AutoLuxe
208 - 209	Înainte de prima utilizare
210 - 211	Ghid rapid de preparare a cafelei
212	Pentru un espresso perfect
213	Reglarea recipientului cu lapte
214	Recipient EasySwitch
214 - 215	Funcții preferate
216	Ghid de extragere a espressoului
217	Alertă de apă scăzută și alertă de rezervor gol
218	Indicator buncăr de fasole
219	Selectare de apă moale și dură
220	Restabiliți toate setările
221	Nicio spumă de lapte - Depanare
222 - 226	Ghid de depanare
227 - 233	Întreținere și curățare
234	Decalcifiere
235	Asistență clienți / Piese de schimb
236	Informații suplimentare

Măsuri de precauție recomandate de Breville

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE!
CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU
CONSULTARE ULTERIOARĂ

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță pentru a reduce riscul de incendiu, de electrocutare și/sau de vătămare a persoanelor. Printre acestea se numără următoarele:

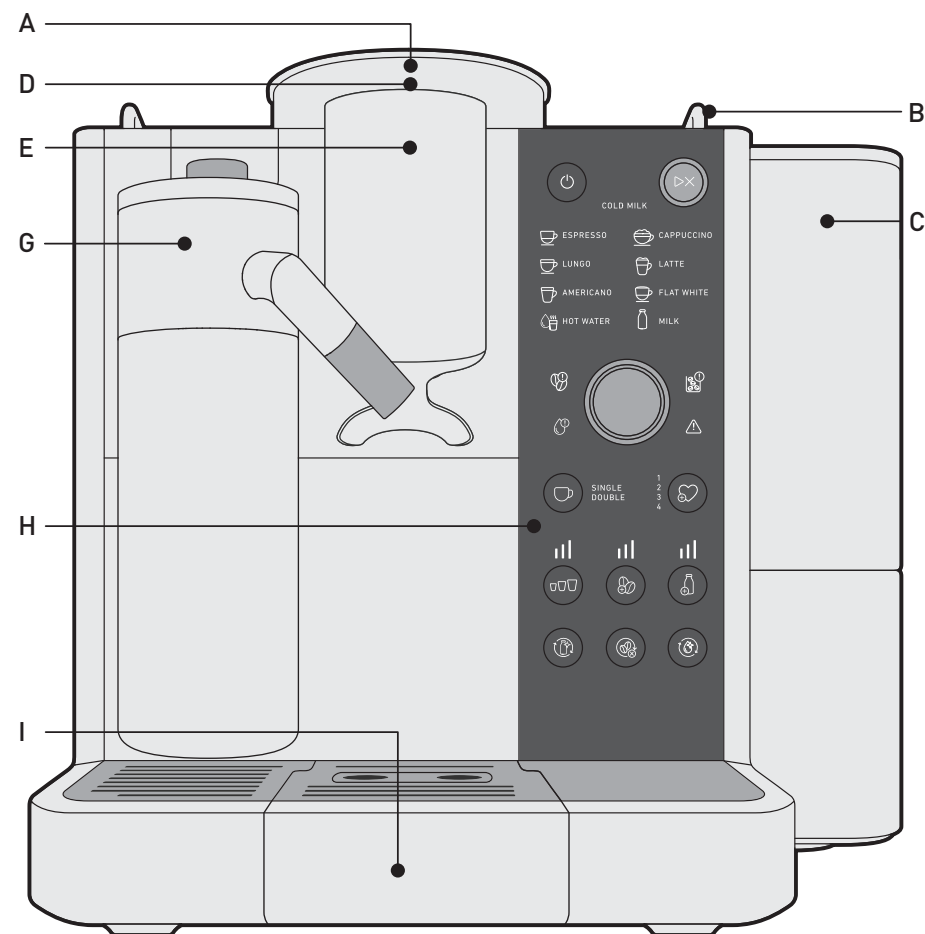
1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizarea acestui produs.
2. Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii.
3. Aparatele pot fi utilizate de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii.
4. Nu scoateți Mecanismul de preparare în timpul curgerii cafelei sau a apei, deoarece aparatul este sub presiune. Scoaterea Mecanismului de preparare în timpul oricăreia dintre aceste operațiuni poate duce la opărire sau rănire.
5. Întotdeauna deconectați ștecărul de la priza de curent înainte de a curăța espressorul sau în cazul în care există vreo problemă în timpul procesului de preparare a cafelei.
6. Nu puneți mâinile direct sub abur, sub apa fierbinte, laptele fierbinte sau espresso, deoarece acest lucru poate duce la opărire sau răniri.
7. Gura de evacuare a laptelui și Cap de distribuire au devenit foarte fierbinți în timpul funcționării. Aceasta poate provoca arsuri în caz de contact, prin urmare evitați orice contact direct cu aceste componente.
8. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune. Chiar și după utilizare, suprafața elementului de încălzire menține o căldură reziduală.
9. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput. În caz de utilizare necorespunzătoare, se pot produce vătămări corporale.
10. Pentru a proteja împotriva electrocutării, nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare și ștecărul în apă sau în orice alt lichid. Spălați următoarele componente în apă caldă cu un detergent delicat; ansamblul rezervorului de lapte, mecanismul de preparare, grilajul tăvii de picurare, ansamblul tăvii de picurare, recipientul cafelei măcinată, recipientul de boabe și rezervorul de apă. Clătiți și uscați bine fiecare piesă înainte de a o monta la loc. Consultați secțiunea „Îngrijire și curățare” pentru detalii complete.
11. Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și în aplicații similare, cum ar fi: zone de bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial; pensiuni.
12. Nu utilizați aparatul fără apă în rezervor. Umpleți rezervorul numai cu apă curată și rece. Respectați volumul maxim de umplere. Nu umpleți peste marcajul MAX sau peste volumul maxim de umplere.
13. Nu permiteți Cablului de alimentare să intre în contact cu părțile fierbinți ale aparatului espresso.
14. Nu folosiți acest aparat cu un cablu sau o priză deteriorată sau dacă aparatul a fost deteriorat în orice mod. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară, pentru a evita un pericol.
15. Aparatele nu sunt destinate să fie acționate cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
16. În timpul utilizării, păstrați zona de deasupra aparatului liberă, întrucât din aparat va ieși abur fierbinte.
17. ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu utilizați agenți de curățare alcalini în timpul curățării. Utilizați o cârpă moale și un detergent ușor.

Măsurile de precauție recomandate de Breville

18. Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu așezați sau nu imersați corpul principal al aparatului sau cablul de alimentare și ștecărele în apă sau în alt lichid.
19. Spălați componentele într-o soluție cu apă caldă și detergent lichid delicat. Uscăți temeinic. Consultați secțiunea Curățarea de rutină (include instrucțiuni cu privire la modul de curățare a suprafețelor care intră în contact cu alimentele).
20. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului, să atingă suprafețe fierbinți, inclusiv placa de gătit, sau să se încurce, să rămână prins sau să fie strâns.
21. Nu așezați aparatul pe o flacără fierbinte, un element electric sau un cuptor încălzit sau în apropierea acestora.
22. Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață uscată, stabilă și plană.
23. Opriti întotdeauna aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l îndepărta/monta componentele și de a-l curăța.
24. Scoateți aparatul de la priză atunci când acesta sau ceasul de pe afișaj (dacă este prevăzut) nu sunt în uz, și înainte de curățare.
25. Opriti întotdeauna alimentarea de la priză de curent înainte de a introduce sau scoate un ștecăr. Scoateți cablul ținând de ștecăr – nu trageți de cablu.
26. Asigurați-vă că aveți întotdeauna mâinile uscate înainte de a manevra ștecărul sau de a porni aparatul.
27. Folosiți întotdeauna aparatul la o priză de curent cu tensiunea (numai C.A.) marcată pe aparat.
28. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
29. Acest aparat este destinat doar uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în aer liber sau în scopuri comerciale.
30. Acest aparat generează căldură în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de arsuri, opăriri, incendii sau alte daune asupra persoanelor sau bunurilor, cauzate de atingerea exteriorului aparatului, în timpul utilizării sau în timpul răcirii.
31. Nu utilizați aparatul dacă l-ați scăpat, dacă prezintă orice urme vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
32. Espressorul nu trebuie amplasat într-un dulap atunci când este utilizat.
33. Chiar și după utilizare, suprafața elementului de încălzire rămâne caldă.
34. Evitați să vărsați apă pe conector.

- Aveți grijă când manipulați lamele ascuțite sau bavurile din râșnița de cafea, când o curățați sau adăugați boabe de cafea
- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este oprit.
- Nu puneți mâinile în recipientul cu boabe atunci când este în funcțiune pentru a evita accidentele.
- Verificați recipientul pentru existența unor obiecte străine înainte de utilizare.

Funcțiile aparatului dvs. Prima Latte AutoLuxe



A. Recipient de boabe detașabil

B. Care superioare de aluminiu

D. Lamă superioară detașabilă

E. Cap de distribuție (înălțime reglabilă)

F. Capac pentru evacuarea aburului

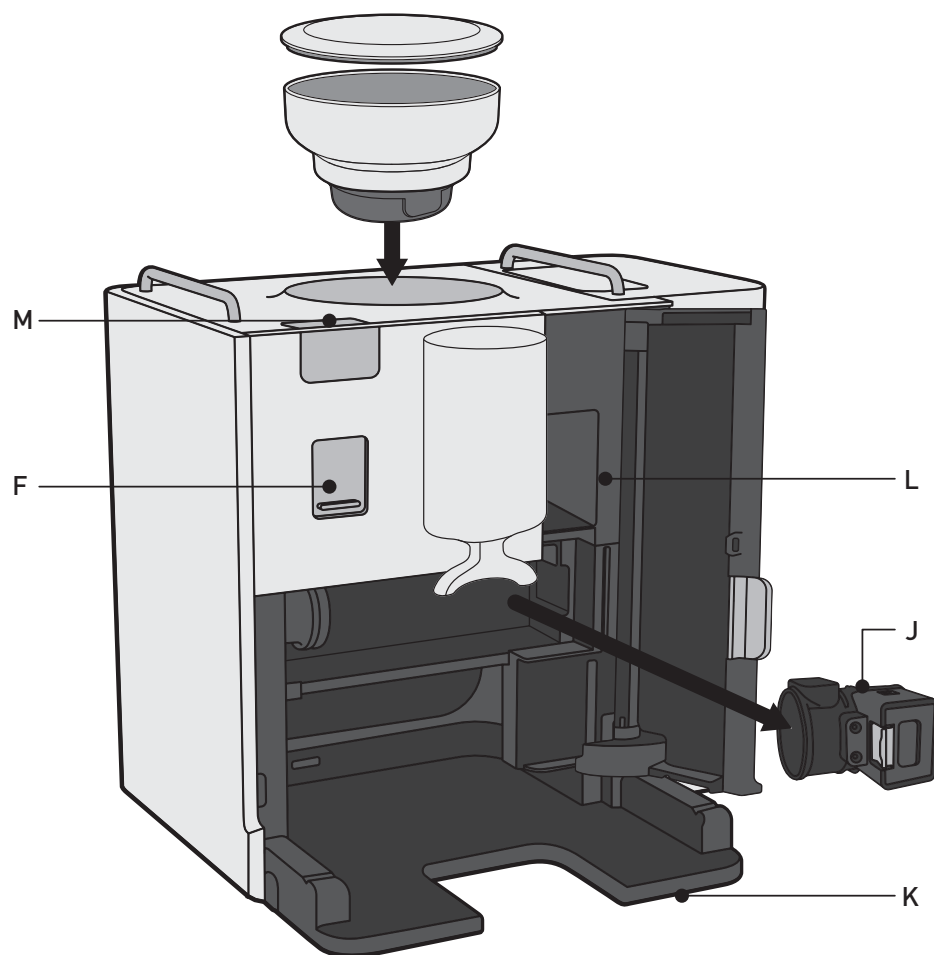
G. Recipient de lapte (consultați și pagina 204)

H. Panou de control

C. Rezervor de apă cu capac

Notă: Barele de aluminiu nu sunt mânere și nu trebuie folosite pentru a ridica sau muta aparatul, ci doar recipientul de apă.

Funcțiile aparatului dvs. Prima Latte AutoLuxe



I. Tava de picurare (consultați și pagina 203)

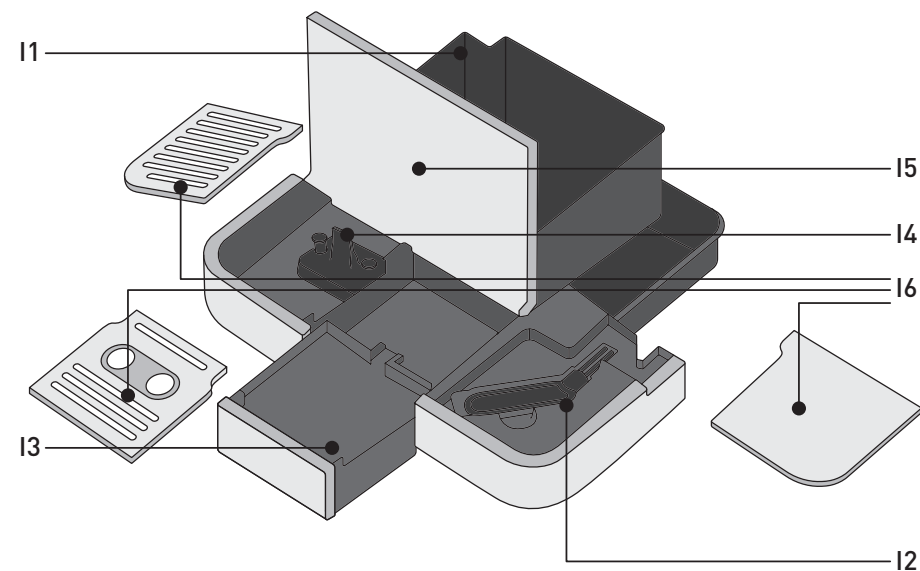
J. Mecanism de preparare detașabil

K. Picioare antideparante (nu sunt arătate)

L. Depozitarea (alternativ) aeratorului
(consultați și pagina 204)

M. Buton de deschidere a recipientului de lapte

Funcțiile Tăvii dvs. de picurare (I)



I1. Recipient al cafelei măcinată detașabil

I2. Perie de curățare și poziție de depozitare

I3. Secțiune centrală detașabilă pentru cești
de călătorie

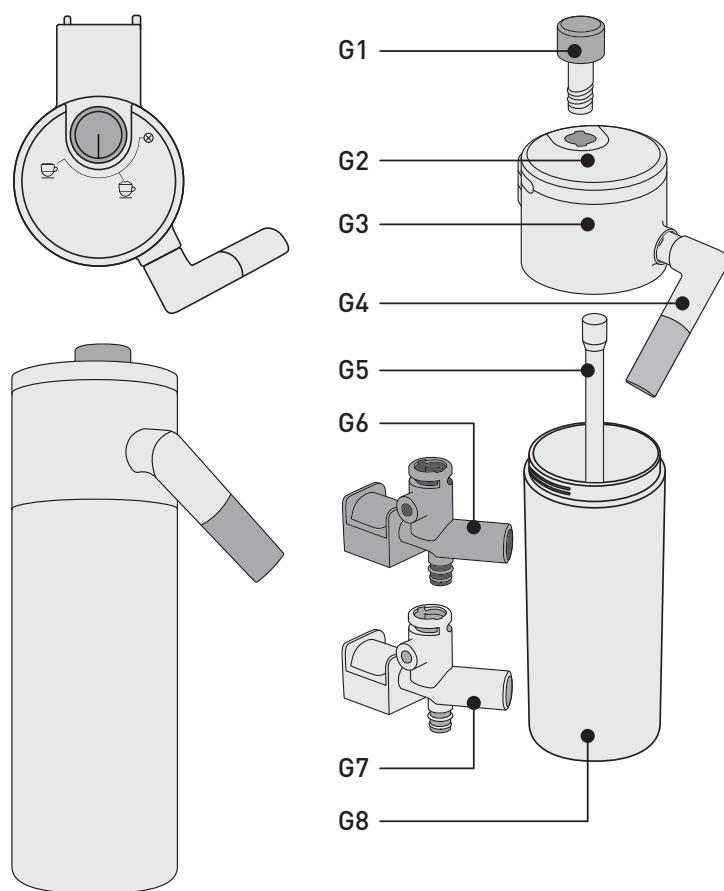
I4. Indicator de plin a tăvii de picurare

Important: Atunci când indicatorul devine vizibil prin capacul Tăvii de picurare, scoateți și aruncați apa.

I5. Panou frontal (detașabil)

I6. Capace detașabile din oțel inoxidabil
ale tăvii de picurare

funcțiile Recipientului dvs. de lapte (G)



G1. Buton de selectate a texturii

Rotiți butonul de selectare a texturii în partea superioară a Recipientului de lapte pentru a alege între lapte spumat sau lapte simplu, sau scoateți-l pentru curățare.

 -Lapte simplu

 -Lapte spumat

 -Scoateți

G2. Capac (detașabil)

Pentru acces la reumplere în timpul preparării.

G3. Capul rezervorului

G4. Duză de lapte

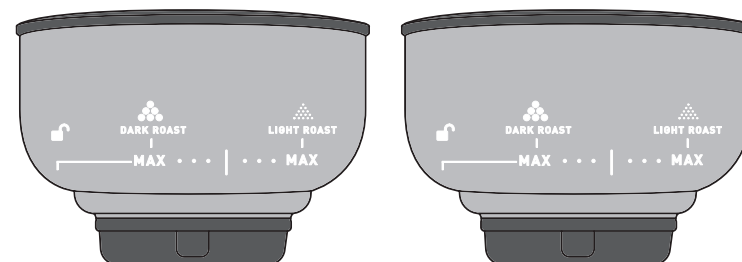
G5. Furtun pentru lapte detașabil

G6. Aerator pentru spumă (Fierbinte)

G7. Aerator pentru spumă (Rece)

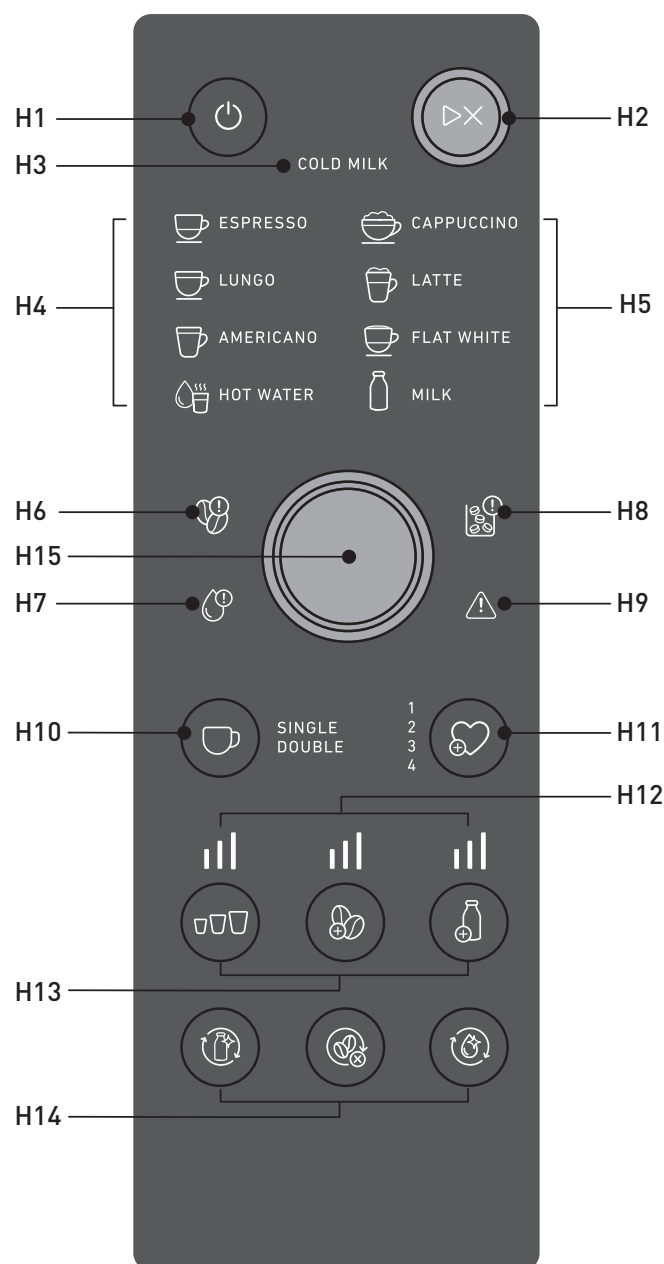
G8. Rezervor de lapte

Recipient de boabe detașabil (A)



Notă: Aparatul tău va elibera automat apă pentru a asigura cea mai proaspătă cafea posibilă, atât la pornirea inițială, cât și la oprire. Aceasta este funcționarea normală.

Funcțiile aparatului dvs. Prima Latte AutoLuxe



Funcțiile Panoului dvs. de control (H)

H1. Buton de alimentare

Butonul de alimentare se aprinde când dispozitivul este pornit, lumina va clipi în timpul încălzirii.

H2. Buton Start/Stop

Apăsați pentru a porni sau opri funcția selectată. Lumina va clipi intermitent atunci când aparatul este gata să prepare băutura.

H3. Indicator de lapte rece

Indică instalarea aeratorului de lapte rece.

H4. Coloană stângă de semnale luminoase:

Băuturi pe bază de espresso

- Espresso
- Lungo
- Americano
- Apă fierbinte

H5. Coloană dreaptă de semnale luminoase:

Băuturi pe bază de espresso cu lapte

- Cappuccino
- Latte
- Flat White
- Milk

H6. Avertisment - Hopper de fasole

Se aprinde atunci când nu mai sunt boabe și clipește intermitent când recipientul pentru boabe nu este instalat.

H7. Avertizare - Indicator de nivel de apă

Se aprinde atunci când nivelul minim de apă este atins, clipește intermitent atunci când rezervorul este uscat.

H8. Avertizare - Recipient de cafea măcinată gol

Se aprinde atunci când recipientul de cafea măcinată se golește.

H9. Avertizare - Indicator de alertă

Se aprinde dacă Tava de picurare sau Mecanismul de preparare nu sunt instalate corect. Clipește intermitent dacă Mecanismul de preparare este blocat.

H10. Buton pentru Espresso simplu sau dublu

Apăsați pentru a alege între un Espresso simplu sau dublu ca bază pentru băutura dumneavoastră.

H11. Buton de preferințe utilizator

Apăsați și țineți apăsat pentru a salva setările curente ale cafelei. Consultați secțiunea separată.

H12. Simboluri de mărime:

Selectare mic, mediu și mare. Apăsați butoanele asociate pentru a comuta între ele.

H13. Butoane de pe rândul de sus de la stânga la dreapta:



A. Dimensiunea băuturii – apăsați pentru a naviga prin dimensiunile progresive ale băuturii.



B. Tăria cafelei – apăsați pentru a crește tăria cafelei.



C. Cantitatea de lapte – apăsați pentru a crește cantitatea de lapte adăugată băuturii (Doar pentru băuturi pe bază de lapte).

H14. Butoane de pe rândul de jos de la stânga la dreapta:



A. Mecanism de curățare a laptelui – apăsați pentru a spăla Recipientul de lapte cu apă.



B. Eliminarea boabelor – apăsați și țineți apăsat pentru a curăța de boabe mecanismul de măcinare, utilizat la schimbarea Recipientelor de boabe.



C. Buton de curățare și decalcifiere – se aprinde atunci când ciclul de decalcifiere este necesar. Consultați secțiunea separată.

H15. Buton de selectare

Comutați în ambele sensuri pentru a permite selectarea a 8 băuturi principale.

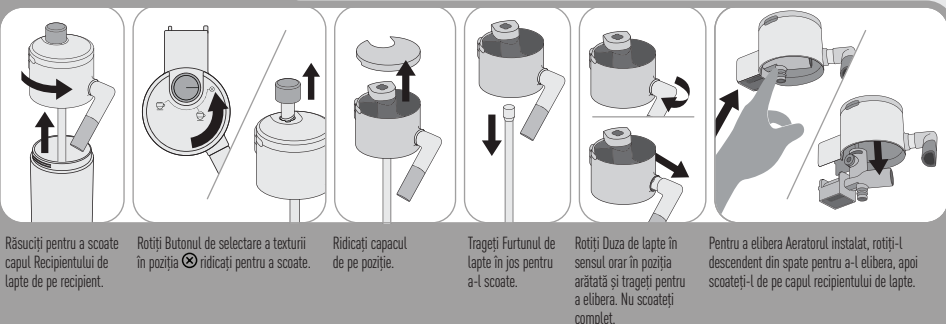
Înainte de prima utilizare

Folosiți informațiile de mai jos pentru a vă ajuta la prima configurare.

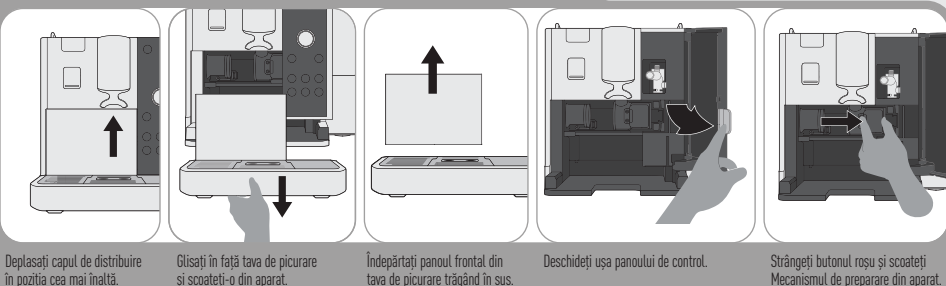


SCANAȚI AICI
Pentru ghidul dvs.
practic interactiv.

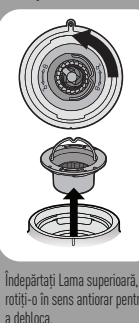
1. Dezasamblați recipientul de lapte



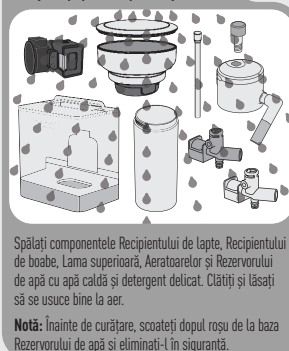
2. Demontați Tava de picurare de pe aparat și îndepărtați Mecanismul de preparare



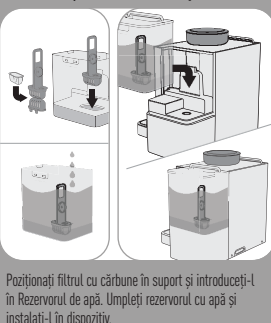
3. Îndepărtați Lama superioară



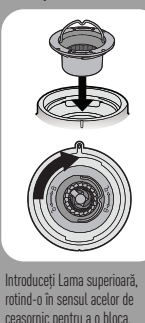
4. Spălați și uscați componente



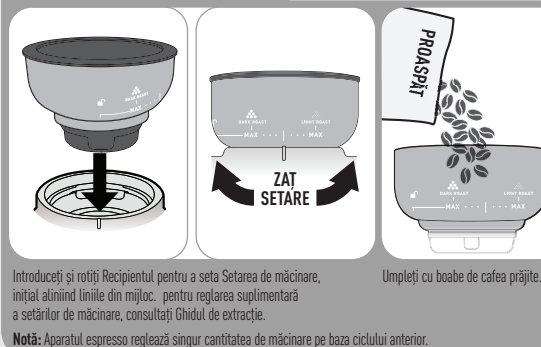
5. Montați rezervorul de apă



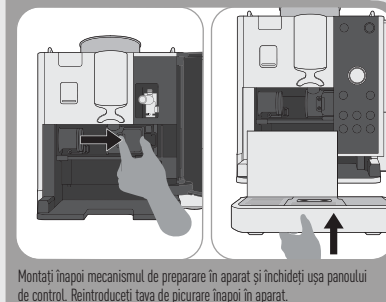
6. Introduceți Lama superioară



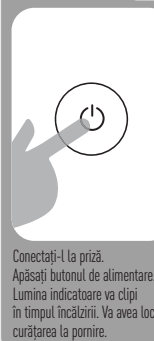
7. Introduceți recipientul de boabe



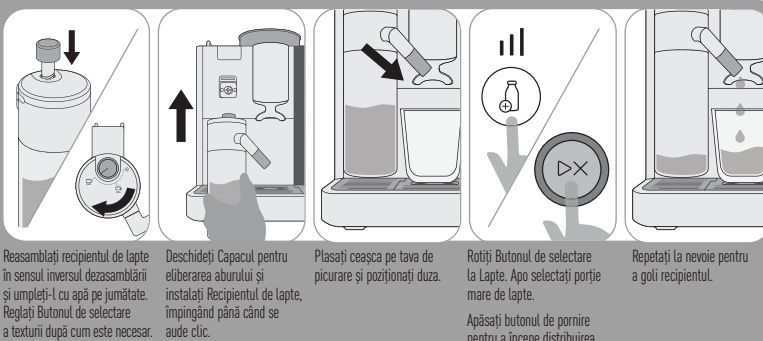
8. Reinstalați Mecanismul de preparare și Tava de picurare



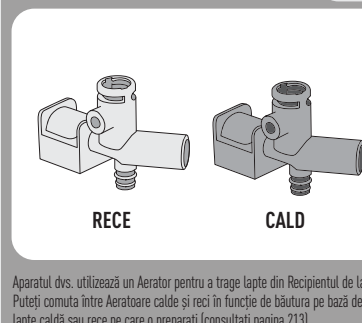
9. Începeți



10. Asamblați Recipientul de lapte și curățați



Opțional: Reglarea recipientului cu lapte



Scoaterea Recipientului de lapte



Ghid rapid de preparare a cafelei

Folosiți ghidul de mai jos pentru a vă ajuta să preparați prima ceașcă de cafea.

Vă rugăm să rețineți: De fiecare dată când aparatul este pornit, acesta efectuează o încălzire automatică în prealabil și un ciclu de clătire care nu poate fi întrerupt. Aparatul nu este gata de utilizare până când ciclul nu a fost finalizat.



SCANAȚI AICI
Pentru ghidul dvs.
practic interactiv.

Important: Aparatul dvs. de cafea va produce băuturi pe bază de cafea de două tipuri diferite:

1. BĂUTURI PE BAZĂ DE ESPRESSO

- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

Acestea sunt băuturi realizate cu o doză Espresso de bază, amestecată sau diluată cu apă în mod diferit (sau doar apă fierbinte)

2. BĂUTURI PE BAZĂ DE ESPRESSO CU LAPTE

- CAPPUCCINO (FROTHED)
- LATTE (FROTHED)
- FLAT WHITE (FLAT)
- MILK (FLAT)

Acestea sunt băuturi care utilizează o doză Espresso de bază care este apoi amestecată cu diverse cantități de lapte care a fost preparat în mod specific.
Sugestie: Utilizați Butonul de selectare a texturii pentru a personaliza fiecare băutură, cappuccino și latte utilizează de obicei lapte spumat, în timp ce flat white utilizează lapte simplu.

Personalizați băutura dvs.

MĂRIME:

TĂRIA ESPRESSOULUI:

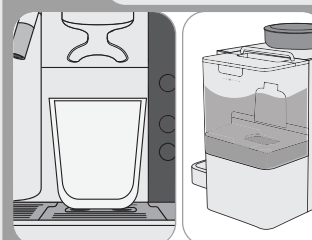
CANTITATEA DE LAPTE:

Sugestie: Odată ce ați selectat băutura, aparatul aplică automat setările recomandate. Dacă doriți, puteți personaliza băutura dvs. ajustând dimensiunea, tăria espressoului și/sau cantitatea de lapte comutând între butoanele respective.

1. BĂUTURI PE BAZĂ DE ESPRESSO:

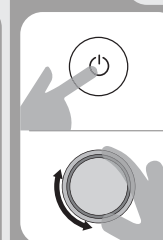
- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

1. Pregătire



Plasați ceașca pe tava de picurare, verificați nivelul de apă din rezervor.

2. Începeți



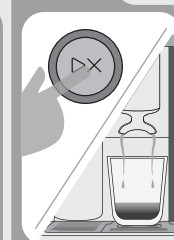
Cu aparatul pornit, rotiți butonul de selecție pentru a alege băutura dorită și anume „Espresso”

3. Personalizați



Odată ce ați selectat băutura, aparatul aplică automat setările recomandate. Dacă doriți, puteți personaliza băutura dvs. ajustând dimensiunea și tăria espressoului comutând butoanele respective. **Notă:** Deoarece acest exemplu de băutură nu necesită lapte nu este posibil să selectați această funcție.

4. Preparați

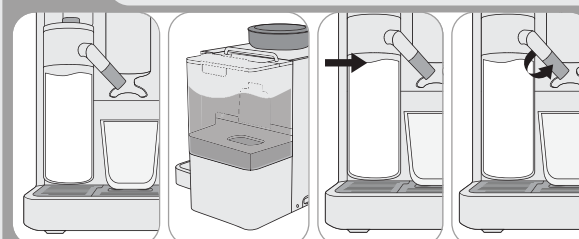


Apăsăți butonul de pornire, aparatul va efectua prepararea și distribuția.

2. BĂUTURI PE BAZĂ DE ESPRESSO CU LAPTE:

- CAPPUCCINO
- LATTE
- FLAT WHITE
- MILK

1. Pregătire

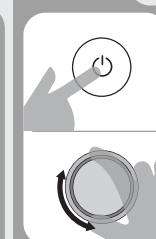


Plasați ceașca pe tava de picurare, verificați nivelul de apă din rezervor.

Verificați nivelul de umplere cu lapte (pentru băuturi mai mari umpleți cu lapte până la linia maximă a indicatorului).

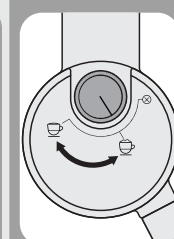
Asigurați-vă că duza laptelui este aliniată cu cana.

2. Începeți



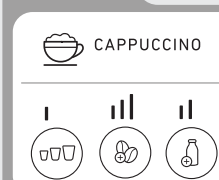
Cu aparatul pornit, rotiți butonul de selecție pentru a alege băutura dorită și anume „Cappuccino”.

3. Reglarea spumei



Verificați poziția Butonului de selectare a texturii pentru a că este corectă pentru textura preferată a laptelui.

4. Personalizați



Odată ce ați selectat tipul băuturii, aparatul aplică automat setările recomandate. Dacă doriți, puteți personaliza băutura dvs. ajustând dimensiunea, tăria espressoului și/sau cantitatea de lapte comutând între butoanele respective.

5. Preparați



Apăsăți butonul de pornire, aparatul va efectua prepararea și distribuția.

Notă: Nivel scăzut de lapte



Dacă aparatul dvs. are nivel scăzut de lapte în timpul distribuției, scoateți capacul recipientului de lapte și umpleți recipientul în această poziție.

Notă: Acești pași se aplică atunci când ambele Aerateoare calde și reci sunt instalate. **Notă:** Aflați cum să salvați setările Băuturii dvs. preferate (pagina 214).

Pentru un espresso perfect

Personalizabil - Temperatură de extragere

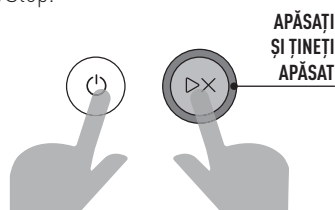
Puteți regla temperatura apei utilizate pentru extragerea espressoului, în trepte de 2°C între 88 și 94°C, în funcție de tipul de boabe de cafea prăjite și de preferințe.

- Temperaturi mai ridicate intensifică de obicei gustul amar și scad aciditatea.

- Temperaturi mai scăzute reduc de obicei gustul amar și cresc aciditatea.

Reglarea temperaturii de extragere

- Pornind de la starea READY (PREGĂTIT), apăsați și țineți apăsat butonul de Alimentare și Start/Stop.



• Aparatul va emite un semnal sonor și 4 opțiuni de băuturi vor începe să clipească intermitent.

Opțiunile de băuturi corespund unor temperaturi anume.

Băutură	Temperatură
Espresso	88°C
Lungo	90°C
Americano	92°C
Apă caldă	94°C

Rotiți Butonul de selectare până când atingeți temperatura aleasă. După selectare, simbolul luminos pentru o anumită băutură va înceta să mai clipească „de ex. Lungo”



Pentru a salva setarea, apăsați butonul Pornit/Oprit, aparatul va emite un semnal sonor iar setarea va fi salvată. Aparatul va reveni la starea pregătit.



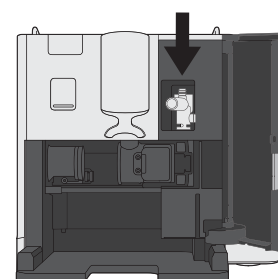
Reglarea recipientului cu lapte

Aparatul dvs. utilizează Aeratorul pentru a produce lapte spumat sau micro-spumat:

Aerator cald – proiectat să distribuie lapte pentru băuturi calde pe bază de espresso.

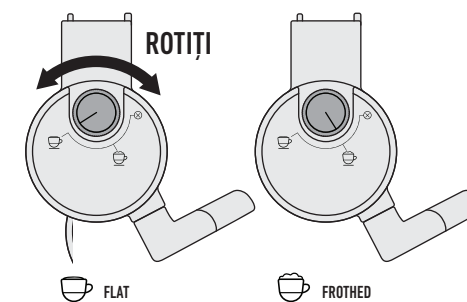
Aerator rece (albastru) – proiectat să distribuie lapte pentru băuturi reci pe bază de espresso.

Pentru a schimba între pregătirea băuturilor calde și reci Aeratorul de spumare poate fi schimbat. Când nu este folosit, aeratorul alternativ poate fi depozitat cu ușurință în Panoul de control.



Laptele poate fi distribuit prin Aeratorul cald sau rece fie spumat sau simplu, și poate fi reglat rotind Butonul de selectare a texturii (G1) în funcție de băutura care este preparată.

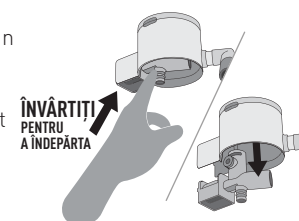
Pentru a regla rotiți butonul selector pentru a ajunge la simbolurile:



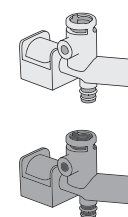
Înlocuiți cu Aeratorul alternativ.

1. Recipientul de lapte vine cu Aeratorul cald instalat. Pentru a înlocui cu Aeratorul rece alternativ, dezamblați mai întâi Recipientul de lapte (consultați pagina 204).

2. Trăgând în jos din spate, scoateți Aeratorul de spumare instalat din poziție prin răsucire.

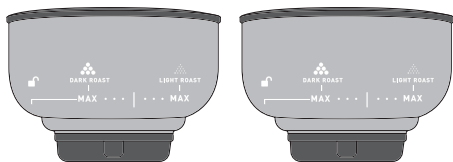


3. Înlocuiți cu Aeratorul alternativ și asamblați în ordine inversă. Când aeratorul rece este introdus, mesajul „COLD MILK” (lapte rece) va fi afișat pe panoul de control.



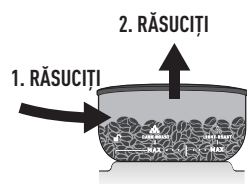
Recipient EasySwitch / Funcții preferate

Recipient EasySwitch



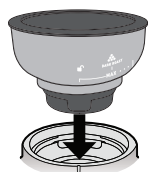
Aparatul dvs. de cafea este furnizat cu două recipiente de boabe separate, pentru a permite utilizarea facilă a două tipuri diferite de cafea sau amestecuri. Comutarea între recipiente este simplă

1. Răsuciți recipientul pentru boabe în sens antiorar pentru a-l debloca și scoate.

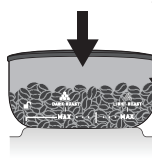


2. Introduceți și răsuciți recipientul alternativ pentru a-l bloca în poziție.

1. ALINIAȚI GHIDAJUL RECIPIENTULUI



2. INSERAȚI

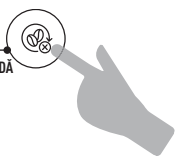


3. RĂSUCIȚI

3. Apăsați și mențineți butonul „Eliminare boabe” timp de 1 secundă, rășnița va funcționa suficient pentru a goli vechile boabe din rășniță și a fi gata pentru noile boabe.

APĂSAȚI ȘI ȚINEȚI APĂSAT

TIMP DE 1 SECUNDĂ



Funcții preferate

Funcția Preferințe permite salvarea băuturilor preferate pentru 4 profile diferite de utilizator. Setarea băuturii poate fi salvată în orice moment în timpul selectării și preparării băuturii dvs. preferate.

1. Atunci când ați selectat toate opțiunile diferite pentru a crea băutura dvs. preferată, apăsați și mențineți apăsat butonul Preferințe pentru a salva setările.



Setarea băuturii poate fi salvată în Preferințe în orice moment, în timpul distribuiri sau ulterior.

Fiecare din cele 8 opțiuni de băutură (Espresso, Lungo, Americano, Apă caldă, Cappuccino, Latte, Flat White și Lapte) poate fi salvată în fiecare din cele 4 profile de utilizator.

2. Apăsarea în mod repetat a butonului Preferințe va permite comutarea între profilele de utilizator de la 1 la 4 astfel încât băutura dvs. preferată să poată fi selectată

APĂSAȚI PENTRU COMUTARE

TIMP DE 1 SECUNDĂ



Funcții preferate

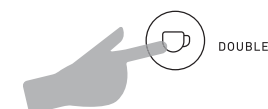
• Exemplu:

Pentru a salva o porție dublă de mărime medie, Latte intens cu o cantitate mică de lapte pentru Utilizatorul preferat 2:

1. Rotiți Butonul de selectare pentru a selecta „Lapte”.



2. Selectați băutura Espresso dublu.



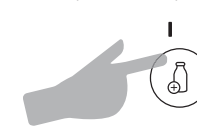
3. Comutați butonul de Dimensiune a băuturii până când arată prima și a doua bară (mediu).



4. Comutați butonul de Tărie a cafelei până când arată cele trei bare (intens).



5. Comutați butonul de Cantitate de lapte până când apare doar prima bară (mic).



6. Comutați butonul de Preferințe până când „2” se aprinde.

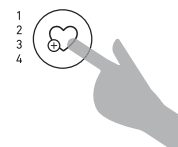


7. Apăsați și mențineți butonul Preferate timp de 1 secundă, simbolul va clipi intermitent și dispozitivul va emite un semnal sonor. Setarea personalizată pentru un Latte pentru Utilizatorul 2 a fost salvată



Pentru a reveni la o setare salvată apăsați butonul Preferințe pentru a selecta un utilizator anume (de ex. 2). Setările personalizate salvate în exemplul de mai sus vor fi afișate, apăsați butonul START pentru a prepara.

APĂSAȚI PENTRU COMUTARE ÎNTRE 1-4



Ghid de extragere a espressoului

Doza de Espresso reprezintă baza tuturor băuturilor pe bază de cafea preparate de aparatul dvs., acest aparat espresso reglează singur cantitatea de măcinat după fiecare ciclu pentru a optimiza doza de Espresso.



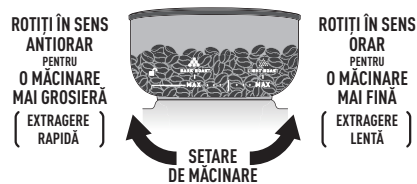
SCANAȚI AICI
Pentru ghidul dvs.
practic interactiv.

	Sub-extragere	Extragere optimă	Supra-extragere
Extragere^	Extragere prea rapidă Curge în mai puțin de 15 secunde	Extragere cu flux constant Curge în 20-30 de secunde	Extragere prea lentă Curge în peste 35 de secunde
Culoare	Maro deschis Cremă maro deschis	Caramel bogat Cremă auriu închis	Maro foarte închis Cremă maro închis
Gust	Acru, acid, apos	Dens, dulce, vibrant	Amărui, uscat, granulat
Mărime de măcinare^^	Prea grosier Utilizați o măcinare mai fină	Exact cum trebuie	Prea fin Utilizați o măcinare mai grosieră

^ Asigurați-vă că boabele de cafea sunt proaspete.

^^ Boabele de cafea vechi, indiferent de Setarea de măcinare, vor avea o extragere rapidă și vor produce un espresso cu un gust extras insuficient.

Reglați măcinarea pentru a îmbunătăți extragerea



Lamele noi se rotoază în timpul primelor câteva utilizări.
Este posibil ca Setarea de măcinare să necesite ajustări gradate înainte de a se ajunge la o extragere optimă a espressoului.

Alertă de apă scăzută și alertă de rezervor gol

Alertă pentru nivelul de apă scăzut



Atunci când nivelul de umplere minim al recipientului de apă este atins, se va activa alerta de apă scăzută iar aparatul va emite un semnal sonor.

Notă: Toate funcțiile aparatului vor continua să funcționeze când alerta de apă scăzută este aprinsă, totuși, pentru buna întreținere a aparatului vă recomandăm să adăugați apă cu prima ocazie și să nu lăsați aparatul să funcționeze cu rezervorul gol.

Notă: Dacă porniți aparatul pentru prima dată, înainte de a pune apă în rezervor, indicatorul de alertă se activează.

Reumplerea cu apă peste nivelul minim de umplere va opri automat indicatorul de alertă.

Alertă de rezervor gol



Atunci când nu mai este apă în rezervor, indicatorul de Nivelul al apei va clipi iar aparatul va emite 3 semnale audio.

Notă: Pe măsură ce rezervorul de apă se golește, pompa va deveni mult mai zgomotoasă, când trecerea apei prin aceasta se oprește, iar aparatul nu va mai funcționa.

Când aparatul rămâne fără apă, ciclul de preparare se va opri brusc și nu va finaliza băutura, inclusiv adăugarea laptelui.

Indicatorul de alertă va continua să clipească până când rezervorul este reumplut peste nivelul de alertă de apă scăzută.



HOT WATER

După ce rezervorul s-a golit, distribuiți o cantitate mică de apă fierbinte, aceasta va reîncărca sistemul intern cu apă pentru pregătirea următoarei cafele.

Notă: Dacă aparatul dvs. afișează simbolul „Alertă de rezervor gol” la prima utilizare deși există apă în rezervor, verificați dacă „dopul de tranzit” roșu a fost scos de sub rezervor.

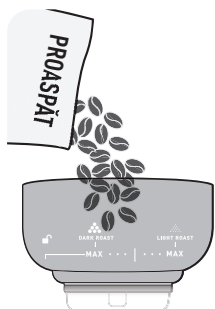
Indicator buncăr de fasole

Lipsa boabelor

Când mașina dvs. rămâne fără boabe, veți auzi o schimbare a sunetului de la rășniță.

Dacă aparatul era în mijlocul ciclului de măcinare când rămâne fără boabe, aparatul va continua automat ciclul de preparare pentru a permite Mecanismului de preparare să se golească.

- Pentru reumplere, scoateți capacul Recipientului de boabe și reumpleți cu boabe.



Indicator de alertă



Indicatorul de „Alertă” se aprinde pentru a indica că există o problemă cu montarea părților detașabile ale aparatului.

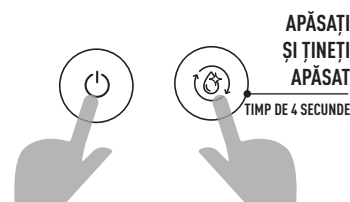
- Dacă Indicatorul de alertă se aprinde, verificați mai întâi dacă Tava de picurare este introdusă complet.
- Dacă indicatorul rămâne aprins, scoateți complet Tava de picurare și asigurați-vă că Mecanismul de preparare este introdus complet în aparat.
- Dacă este necesar scoateți și remontați Mecanismul de preparare asigurându-vă că auziți un „clic” atunci când îl reintroduceți. Închideți Panoul de control și apoi introduceți complet Tava de picurare.

Selectare de apă moale și dură

Setări de apă moale și dură

Aparatul dvs. AutoLuxe Espresso are două setări pentru duritatea apei și poate fi optimizat pentru apă dură și moale. Aparatul dvs. vine pre-programat din fabrică pentru apă dură. Dacă doriți să schimbați setarea, procedați astfel:

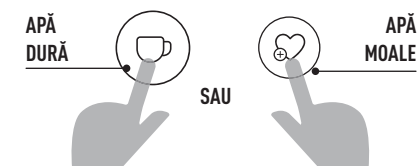
În Starea pregătit apăsați și mențineți butonul de Alimentare și Decalcifiere simultan timp de 4 secunde, butonul Decalcifiere va fi aprins la 100%.



Notă: Butonul Espresso simplu/dublu și butonul Preferințe sunt utilizate pentru a comunica ce setări de Apă au fost selectate, și alte simboluri sunt stinse.

Butonul de setări selectat va fi aprins, iar butonul de iluminat neselectat va clipi intermitent.

2. Apăsarea butonului Espresso simplu/dublu va selecta setarea „Apă dură”, apăsarea butonului Preferințe va selecta setarea „Apă moale”.



3. Atunci când butonul selectat este apăsat aparatul va emite un semnal sonor o singură dată timp de 1 secundă și va reveni la starea pregătit.

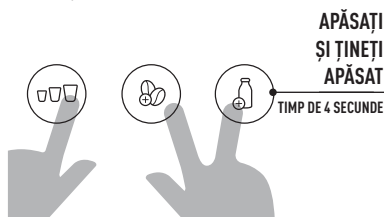
Aparatul va reveni la Starea Standby dacă nu se face nicio selecție timp de 60 de secunde și va continua cu setările de duritate existente.

Restabiliți toate setările

Reveniți cu toate setările la valorile (preparare și măcinare) de fabrică

Notă: Asigurați-vă că Recipientul de lapte a fost introdus

Apăsați și mențineți „Dimensiunea băuturii”, „Tăria cafelei” și „Cantitatea de lapte” simultan timp de 4 secunde.



Aparatul va emite un semnal sonor și butoanele vor clipi intermitent.

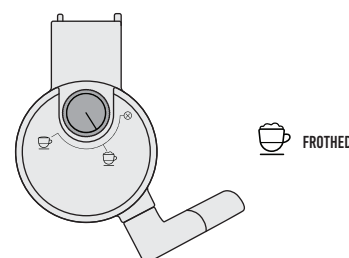
Setările de fabrică pentru toate funcțiile au fost reinițializate.

Nicio spumă de lapte - Depanare

Dacă aparatul dvs., AutoLuxe nu produce suficient de multă spumă de lapte, câteva verificări rapide vă vor ajuta să restabiliți lucrurile:

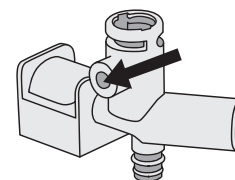
Verificați Butonul de selectare a texturii

Asigurați-vă că Butonul de selectare a texturii este setat în poziția SPUMĂ, așa cum se arată mai jos. Dacă butonul nu este aliniat complet, acest lucru poate afecta cantitatea de spumă produsă.



Verificați Aeratorul

Aeratorul are o gaură foarte mică care ajută la crearea spumei de lapte amestecând aerul cu laptele în timpul încălzirii. Cu timpul, gaura se poate bloca cu resturi de lapte uscat (în special dacă aparatul nu a fost curățat recent) sau cu impurități din apa din mașinile de spălat vase.



Cum se curăță Aeratorul

Scoateți aeratorul din aparat și înmuiăți-l în apă caldă cu săpun timp de cel puțin 30 minute (sau peste noapte dacă blocajul nu cedează). Fiți atenți la orificiul mic de aer și curățați-l cu grijă până când resturile sunt îndepărtate complet.

Odată curățat, reinstalați aeratorul și bucurați-vă din nou de lapte spumat.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Laptele nu se distribuie.	Aeratorul de lapte este blocat.	Au rămas reziduri de lapte în interiorul Aeratorului care s-au uscat. Dezasamblați Recipientul de lapte și înmuiați toate părțile în apă fierbinte cu săpun timp de aproximativ 30 de minute pentru a îndepărta orice murdărie persistentă. Clătiți și reasamblați.
	Nu există apă în Rezervorul de apă.	Dacă există lapte în Rezervorul de lapte, dar nu se distribuie, asigurați-vă că există apă în rezervorul de apă, deoarece produce abur necesar pentru a genera lapte spumat.
	Nu există lapte în Recipientul de lapte.	Va exista mult abur distribuit prin Duza de lapte. Îndepărtați capacul și umpleți recipientul cu lapte.
	Recipientul de lapte nu este instalat complet.	Împingeți Recipientul de lapte până când se aude un clic de angrenare cu mecanismul de blocare.
	Aparatul de cafea prezintă acumulări de calcar.	Este necesar un ciclu de decalcifiere. A se vedea Ciclul de decalcifiere.
Spumă insuficientă.	Laptele nu este proaspăt.	Asigurați-vă că laptele folosit este proaspăt.
	Laptele este prea cald.	Asigurați-vă că începeți prepararea cu lapte la o temperatură de aproximativ 4°C.
	Buton de selectare a texturii setat la „simplu” în loc de „spumă”.	Rotiți Butonul de selectare a texturii (G1) pentru a vă asigura că este aliniat cu semnul de poziție a spumării.
Nu poate fi selectat atunci când este inițial activat pe setări.	Aparatul se află în ciclul de încălzire.	Așteptați pentru butonul de „Alimentare” să nu mai clipească, aparatul va fi gata de utilizat.
Doza de Espresso este prea rece.	Boabele de cafea au fost depozitate în frigider sau congelator.	Depozitați boabele de cafea într-un recipient uscat și ermetic. Așezați-le într-un dulap răcoros și întunecat.
	Se utilizează o temperatură de extragere personalizată mai scăzută.	Utilizați temperatura de extragere implicită de 94°C. A se vedea Personalizabil - Temperatură de extragere.
	Ceașca sau paharul a fost rece înainte de a se turna espresso.	Turnați apă fierbinte în ceașcă înainte de a extrage espresso.
	Distanță prea mare între Capul de distribuire și ceașcă.	Coborâți Capul de distribuire cât mai aproape de ceașcă posibil.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Espressoul nu curge sau curge în picături (supraextragere).	Nu există apă în Rezervorul de apă.	Umpleți rezervorul cu apă. Pregătiți apa cu ajutorul aparatului, selectând o opțiune de băutură Apă fierbinte.
	Cafeaua este prea fin măcinată.	Treceți la o setare de măcinare mai grosieră.
	Capul de distribuire este murdar.	Este necesar un ciclu de curățare. Consultați Ciclul de curățare.
	Capul de distribuire este blocat.	Este necesar un ciclu de decalcifiere. A se vedea Ciclul de decalcifiere.
Espresso nu are cremă sau crema este subțire (subextragere)	Boabele de cafea sunt vechi sau uscate.	Folosiți boabe de cafea proaspăt prăjite.
	Râșnița nu mai are boabe la mijlocul ciclului, reducând cantitatea de cafea măcinată în Mecanismul de preparare.	Verificați Recipientul de boabe, reumpleți dacă este gol și repetați ciclul de preparare.
	Cafeaua este măcinată prea grosier.	Treceți la o setare de măcinare mai fină.
Volumete băuturii sunt prea mari sau prea mici.	Dimensiune greșită a băuturii este selectată.	Cu ajutorul butonului Simplu/ Dublu, butoanele de Dimensiune a băuturii și de Cantitate de lapte reglează fin dimensiunea băuturii pentru a corespunde cerințelor dvs. Dimensiunea optimă a băuturii poate apoi fi salvată folosind funcția Preferințe.
Espresso are un gust amar.	Tipul de boabe de cafea utilizate.	Încercați diferite mărci de boabe de cafea.
	Espresso a fost extras excesiv.	Încercați o dimensiune de măcinare mai mare.
	Mecanismul de preparare trebuie curățat.	Urmați instrucțiunile de dezasamblare și curățare din acest manual.
Cafeaua măcinată utilizată este udă.	Puțină apă va fi eliberată odată cu cafeaua măcinată.	Aceasta este o operațiune normală, nu este necesară nicio acțiune.
Aparatul scoate un zgomot neobișnuit atunci când pompează apa.	Nu există apă în rezervor, iar pompa este „uscată”.	Indicatorul de „alertă de rezervor uscat” va clipi intermitent. Umpleți rezervorul cu apă, apoi distribuiți apă caldă în unitatea principală înainte de a prepara espresso. Zgomotul pompei se va reduce odată ce apa curge prin sistem.
	Rezervorul de apă nu este poziționat corect.	Poziționați Rezervorul de apă în dispozitiv aplicând o ușoară presiune în jos pentru a se asigura că valva se angrenează.
	Dopul roșu din ambalaj poate fi încă introdus (alerta de apă scăzută se va aprinde).	Scoateți dopul roșu aflat la baza Rezervorului de apă.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Aparatul emite un zgomot neobișnuit după distribuirea dozei Espresso.	Aparatul scoate zaț iar mecanismul de preparare se resetează.	Aceasta este o operațiune normală, nu este necesară nicio acțiune.
Aparatul macină și prepară de două ori arunci când pregătește Espresso.	Pentru a obține cafea la nivel de barista, trebuie respectat un anumită proporție de preparare între apă și cafea, iar singurul mod de a obține acest lucru este de a prepara de două ori.	Aceasta este o operațiune normală, nu este necesară nicio acțiune.
		Pentru a elimina dubla măcinare și preparare, trebuie selectată o cafea mai mică sau mai slabă.
Apă în jurul Tăvii de picurare sau pe blatul mesei.	Apa curge din tava de picurare.	Goliți dacă Indicatorul roșu de nivel al apei este vizibil prin Capacul din oțel inoxidabil al Tăvii de picurare.
	Tava de picurare nu există sau nu este introdusă complet atunci când dispozitivul execută curățarea automată.	Țineți întotdeauna Tava de picurare la locul ei în timpul preparării espressoului, deoarece apa va fi eliminată în tava de picurare în timpul funcționării normale.
Cafeaua cu lapte cald este prea rece.	Aeratorul „rece” este instalat.	Mesajul „Lapte rece” este afișat pe Panoul de control, urmați instrucțiunile pentru a comuta la „Aerator cald”.
	Ceașca sau paharul a fost rece înainte de a se turna espresso.	Turnați apă fierbinte în ceașcă înainte de a extrage espresso.
Cafeaua măcinată nu trece în Mecanismul de preparare.	Nu există boabe de cafea în recipientul de boabe.	Umpleți recipientul cu boabe de cafea proaspăt prăjite.
	Recipientul nu este complet instalat și protecțiile nu sunt complet deschise.	Rotiți recipientul de boabe în sensul acelor de ceasornic. Protecțiile recipientului se deschid complet.
	Camera de măcinare sau ieșirea este blocată.	Râșnița trebuie curățată. Consultați secțiunea Întreținerea și curățarea.
Espresso este extras insuficient chiar și cu o măcinare fină a cafelei.	Nu s-a folosit suficientă cafea măcinată.	Introduceți mai multe boabe în recipientul de boabe
	Boabele sunt prea vechi.	Folosiți boabe proaspăt prăjite. Boabele de cafea vechi, indiferent de setarea de măcinare, vor avea o extragere rapidă și vor produce un espresso cu un gust extras insuficient.

Ghid de depanare

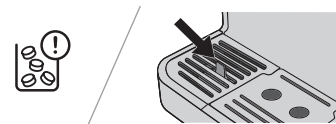
PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Setarea de măcinare nu poate fi ajustată.	Recipientul de boabe nu este așezat corect.	Scoateți Recipientul de boabe și reinstalați-l.
	Boabele de cafea sau cafeaua măcinată sunt prinse în jurul Lamei superioare sau a Garniturii râșniței.	Îndepărtați Recipientul de boabe și Lama superioară. Folosiți peria de curățare sau aspiratorul, după cum este necesar, pentru a îndepărta boabele de cafea sau cafeaua măcinată.
Recipientul de boabe nu poate fi blocat în poziție.	Garnitura râșniței nu este aliniată la Capacul superior.	Asigurați-vă că marcasele de pe Capacul superior și de pe Râșniță sunt alinate.
	Boabele de cafea sau cafeaua măcinată sunt prinse în Lama superioară sau în Garnitura râșniței.	Îndepărtați Recipientul de boabe și Lama superioară. Folosiți peria de curățare sau aspiratorul, după cum este necesar, pentru a îndepărta boabele de cafea sau cafeaua măcinată.
	Lama superioară nu este așezată corect.	Asigurați-vă de alinierea corectă a Lamei superioare și că mânerul este pliat.
Lama superioară nu se așază corect pe Garnitura râșniței	Lama superioară nu este așezată corect.	Asigurați-vă de alinierea corectă a Lamei superioare și că mânerul este pliat.
Lamele râșniței au pete și urme mici.	Acestea fac parte din procesul de călire (pentru o durată de viață foarte mare). Aceste marcase nu afectează performanța Râșniței sau gustul espressoului.	Nu este necesară nicio acțiune.
Râșnița nu va funcționa după o cantitate mare de cafea măcinată, iar butonul de iluminare a Curățării boabelor clipește.	Râșnița s-a supraîncălzit.	Așteptați 10 minute, iar după terminarea ciclului de răcire automată aparatul va fi din nou gata de utilizare.
	Râșnița s-a blocat.	Dacă aparatul nu se resetează automat, atunci are o râșniță blocată din cauza unui obiect străin. Scoateți Recipientul de boabe și Lama superioară, folosind un aspirator încercați să dislocați obiectul.

Ghid de depanare

PROBLEMĂ	Cauză posibilă	Ce trebuie să faceți
Aparatul de cafea se oprește singur.	Aparatul de cafea va intra în Modul de așteptare după 20 de minute, pentru a economisi energie.	Apăsați Butonul de alimentare (H1) pentru a reporni aparatul.
Nu toate luminile se aprind atunci când aparatul este pornit.	Când este pornit inițial, aparatul va intra într-un mod de încălzire; în acest timp, lumina de pornire va clipește.	Așteptați până când unitatea se încălzește, lumina de pornire nu mai clipește, iar afișajul se aprinde.
Imposibil de a selecta orice băuturi cu lapte.	Recipientul de lapte nu este instalat în aparat prin urmare aparatul nu va permite prepararea de băuturi pe bază de lapte.	Montați Recipientul de lapte.
Indicatorul de alertă este aprins iar aparatul nu va funcționa.	Dacă indicatorul este aprins permanent fie mecanismul de preparare sau Panoul frontal (I5) nu este instalat corect.	Îndepărtați Tava de picurare și verificați dacă Mecanismul de preparare este instalat corect.
	Dacă indicatorul clipește, mecanismul de preparare este blocat.	Înlocuiți Tava de picurare și verificați Mecanismul de preparare, îndepărtați și eliberați blocajul după cum este necesar.
Simbolul de apă scăzută este aprins permanent.	Nivelul de apă minim a fost atins.	Reumpleți cu apă până la Semnul Max pentru a permite că există suficientă apă pentru următoarea băutură,
Simbolul de apă scăzută clipește intermitent.	Verificați rezervorul de apă. Dacă rezervorul de apă nu a fost reumplut atunci când nivelul de apă minim a fost atins, acesta a rămas complet fără apă.	Reumpleți rezervorul la maxim și selectați „apă fierbinte” pentru a pregăti aparatul înainte de a prepara cafeaua.
	Cafeaua măcinată folosită la cafeaua preparată anterior a fost prea fină iar cafeaua nu a putut trece prin aceasta.	Reglați recipientul de boabe pentru a selecta o setare mai grosieră.

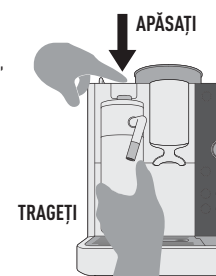
Întreținere și curățare

- **Golirea Tăvii de picurare și a Recipientului de cafea măcinată**

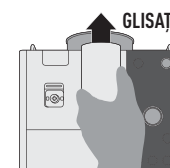


Atunci când alerta de Recipient de cafea măcinată sau flotorul tăvii de picurare notifică că trebuie golite atunci aparatul trebuie dezasamblat după cum urmează;

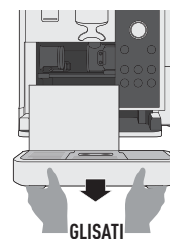
- Asigurându-vă că aparatul este oprit, apăsați butonul de Eliberare a Recipientului de lapte (M) pentru a scoate Recipientul de lapte.



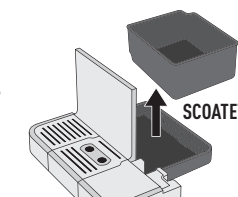
- Glisați Capul de distribuție (E) în poziția sa superioară.



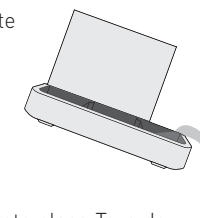
- Apucând marginile Tăvii de picurare scoateți-o din aparat.



- Recipientul de cafea măcinată poate fi acum scos din aparat pentru golire.

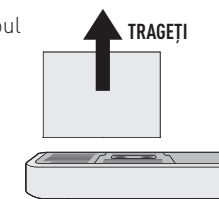


- Tava de picurare poate cum fi golită turnând din spate.



Dacă se dorește, se poate plasa Tava de picurare în suportul de sus al mașinii de spălat vase, scoțând în prealabil Panoul frontal

- Trageți în sus Panoul frontal pentru a-l decupla de la Tava de picurare.



- **Spălați în interior Mecanismul de preparare**

Aparatul dvs. va spăla în interior mecanismul de preparare cu apă atunci când aparatul este pornit pentru prima dată. Puteți totuși dori să clătiți manual mecanismul de preparare în interior pentru a îndepărta cafeaua rămasă.

Pentru a spăla manual în interior mecanismul de preparare, așezați o ceașcă de mărime medie pe Tava de picurare și din Starea Pregătit apăsați butonul de Curățare iar aparatul va efectua spălarea cu apă în interior automat.

Notă: Nu există nicio alertă pentru a solicita spălarea mecanismului deoarece aceasta este o funcție la cerere

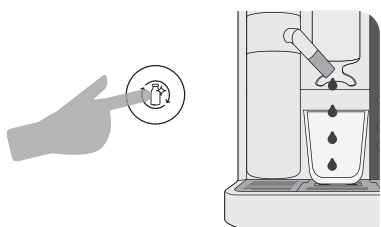
Sugestie: Puteți amesteca zațul de cafea în pământul din grădină pentru a oferi plantelor un ușor stimulent de nutrienți.

Întreținere și curățare

• Curățarea Recipientului de lapte

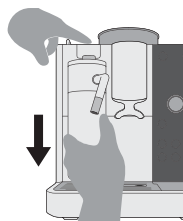
Există două metode de curățare a Recipientului de lapte:

1. Spălare rapidă: În orice moment după ce aparatul a terminat prepararea se poate apăsa butonul de curățare iar apa fierbinte va curge pentru câteva secunde prin Recipientul de lapte. Acest lucru este menit ca un ciclu de clătire ca parte a funcționării normale a aparatului, nu trebuie utilizat în locul unei curățări temeinice.

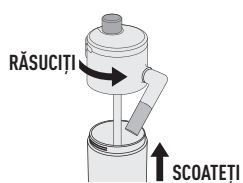


2. Curățare în profunzime: Recipientul de lapte a fost proiectat pentru a fi curățat în profunzime în două feluri, prima dată dezasamblați Recipientul de lapte:

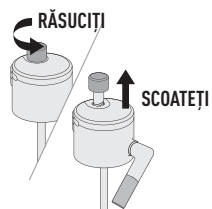
- Apăsați butonul de deasupra pentru a elibera Recipientul de lapte și trageți înainte.



- Dezasamblați Recipientul de lapte răsucind pentru a scoate capul Recipientului de lapte de pe rezervor.



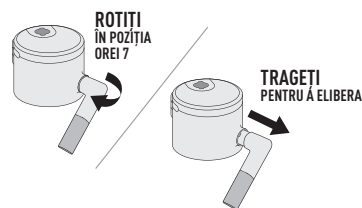
- Rotiți Butonul de selectare a texturii complet în sens antiorar și îndepărtați.



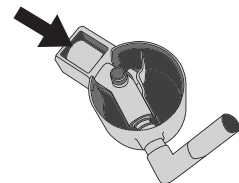
- Trageți furtunul de lapte în jos pentru a-l scoate.



- Rotiți Duza de lapte în sensul orar la poziția orei 7 și trageți pentru a elibera.



- Răsuciți Aeratorul de spumă pentru a-l scoate din poziție.



Odată dezasamblat fie:

A) Într-o mașină de spălat vase: Clătiți toate componente în apă caldă, apoi așezați-vă în suportul de sus al mașinii de spălat vase și rulați un program care nu depășește 50°C.

B) Manual: Clătiți toate componentele cu grijă cu apă caldă pentru a vă asigura că au fost îndepărtate toate resturile vizibile: asigurați-vă apa trece prin toate orificiile.

Pentru resturile persistente înmuiați toate componentele (inclusiv recipientul de lapte) într-o soluție cu apă caldă și detergent până la dizolvarea tuturor resturilor. Clătiți toate componentele minuțios pentru a îndepărta detergentul.

Asamblați în ordinea inversă.

Întreținere și curățare

Procesul de preparare a espresso-ului implică extragerea uleiurilor din cafeaua măcinată. Depunerile de cafea măcinată și uleiuri se acumulează în timp, afectând gustul cafelei și funcționarea Aparatului de cafea.

Spălarea Mecanismului de preparare cu apă este cea mai ușoară metodă de a menține curat Aparatul dvs. espresso, aparatul va efectua această operație automat

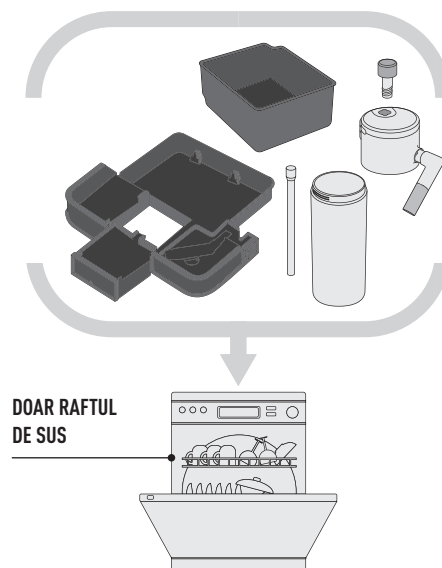
Curățarea Accesorioilor și a Pieselor detașabile

- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și fișa în apă sau în orice alt lichid.
- Curățați piesele în apă caldă cu un detergent delicat, clătiți și uscați.

Notă: Nu utilizați agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți de sârmă, deoarece aceștia vor zgâria suprafețele pieselor.

Piese care se pot spăla în mașina de spălat vase NUMAI PE RAFTUL SUPERIOR:

- Recipientul cafelei măcinate
- Tavă de picurare
- Toate componentele Recipientului de lapte



AVERTISMENT: Nu introduceți aparatul direct în mașina de spălat vase.

Frecvența de curățare

Curățarea exteriorului

- Când este necesar

- Ștergeți aparatul cu o cârpă moale și umedă cu un detergent slab și uscați-l.

ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu folosiți agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți de sârmă.

Curățarea Tăvii de picurare

• Când este nevoie ori de câte ori indicatorul roșu apare

- Scoateți Tava de picurare trăgând-o din aparat
- Scoateți componente separate și turnați apă din tava de picurare

Notă: În timp, este normal ca interiorul Tăvii de picurare și al Recipientului de cafea măcinată să se păteze cu uleiurile rezultate din măcinarea cafelei.

Rezervor de lapte

• De fiecare dată

- După ce preparați o băutură sau o serie de băuturi cu lapte, clătiți sistemul automat apăsând butonul Curățare.

• În fiecare zi

- Dezasamblați Recipientul de lapte și spălați bine fie:

Întreținere și curățare

- Așezându-l pe suportul de sus al mașinii de spălat vase
- În apă caldă cu săpun, folosind un detergent delicat, clătind și uscând.

Mecanism de preparare

• Săptămânal

- Scoateți Mecanismul de preparare din Aparat și spălați cu apă caldă cu săpun folosind un detergent delicat, clătind și uscând.

Rezervor de apă

• Săptămânal

- Scoateți rezervorul din aparat, goliți și scoateți unitatea de filtrare din rezervor
- Spălați rezervorul cu apă caldă cu săpun, folosind un detergent delicat, clătind și uscând după caz.

Recipient de boabe

• Săptămânal

- Scoateți Recipientul de boabe rotind pentru deblocare, apoi goliți boabele într-un recipient alternativ.
- Ștergeți interiorul și exteriorul recipientului cu o cârpă moale umedă pentru a îndepărta toate resturile de cafea.

Duze ale Capului de distribuire

• Săptămânal

- Verificați dacă orificiile nu sunt blocate cu depuneri de cafea, curățând cu o scobitoare după caz

Râșniță

Lamele conice sunt utilizate pentru a măcina boabele de cafea la o dimensiune potrivită pentru extragerea espresso-ului. Depunerile de cafea și uleiuri se acumulează în timp, afectând gustul espresso-ului și funcționarea Râșniței integrate.

Curățarea Recipientului de boabe

• La 2-3 luni

Dacă Râșnița este folosită frecvent (zilnic), Recipientul de boabe trebuie curățat pentru a asigura cea mai bună performanță.

ATENȚIE: Pentru a preveni deteriorarea aparatului, nu folosiți agenți de curățare alcalini, abrazivi sau bureți de sârmă.

AVERTISMENT: Nu scufundați aparatul în apă.

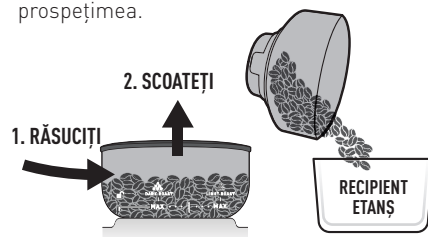
• Pregătirea pentru curățarea Recipientului de boabe

- Opriți aparatul, închideți și deconectați-l de la priză.
- Rețineți setarea curentă de măcinare (pentru a o utiliza ca punct de plecare după curățare).

• Îndepărtați și curățați Recipientul de boabe

- Întoarceți recipientul de boabe complet în sens invers acelor de ceasornic, pentru a închide protecțiile recipientului și a-l debloca.

Scoateți recipientul de boabe din garnitura râșniței și depozitați boabele rămase într-un recipient etanș, pentru a le păstra prospețimea.



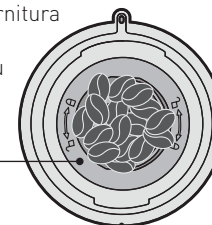
Întreținere și curățare

- Spălați Recipientul de boabe în apă caldă cu săpun, apoi clătiți și uscați. Lăsați recipientul de boabe să se usuce la aer înainte de a-l monta la loc.

• Înlocuiți Recipientul de boabe

- Asigurați-vă că Garnitura râșniței nu conține boabe de cafea sau cafea măcinată

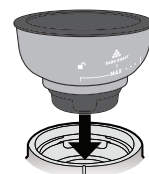
FĂRĂ BOABE DE CAFEĂ ȘI ZAȚ



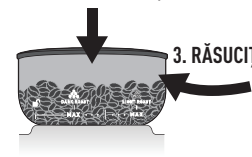
Notă: Boabele de cafea și cafeaua măcinată prinse sub Lama superioară pot împiedica introducerea corectă a Lamei superioare, iar Recipientul de boabe nu se va potrivi corect. Consultați „Curățarea Lamei superioare” pentru instrucțiunile de golire a sistemului de măcinare.

- Asigurați-vă că ghidajul recipientului este aliniat cu liniile albe verticale de pe baza recipientului.
- Aliniați și introduceți Recipientul de boabe în Garnitura râșniței și, împingând ferm în jos, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție și deschideți Ghidajul recipientului.

1. ALINIAȚI GHIDAJUL RECIPIENTULUI



2. INSERAȚI



3. RĂSUCIȚI

Notă: Resetați la Setarea de măcinare notată înainte de curățare.

Curățarea și deblocarea Lamelor râșniței, a Garniturii, a Camerei de măcinare și a leșirii râșniței

• 1-2 luni

Dacă Râșnița este utilizată frecvent (zilnic), Lamele trebuie curățate pentru a asigura cea mai bună performanță a Râșniței integrate. Curățarea regulată permite lamelor să obțină rezultate consistente de măcinare, ceea ce este deosebit de important atunci când se macină boabe de cafea pentru espresso.

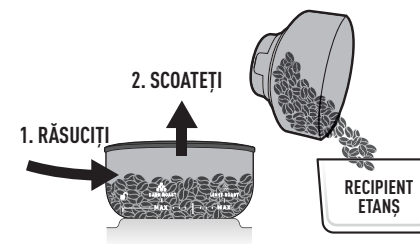
• Pregătire pentru curățare

- Opriți aparatul, închideți și deconectați-l de la priză.

ATENȚIE: Trebuie să procedați cu grijă la curățarea lamelor râșniței, deoarece sunt ascuțite.

• Măcinarea boabelor de cafea în exces

- Aparatul este pornit și se află în starea PREGĂTIT.
- Rețineți setarea curentă de măcinare (pentru a o utiliza ca punct de plecare după curățare).
- Rotiți recipientul de boabe complet în sens antiorar pentru a închide recipientul și a debloca recipientul de boabe. Recipientul de boabe se va ridica ușor.
- Îndepărtați recipientul de boabe din garnitura râșniței și depozitați boabele de cafea rămase într-un recipient etanș, pentru a le păstra prospețimea.



Întreținere și curățare

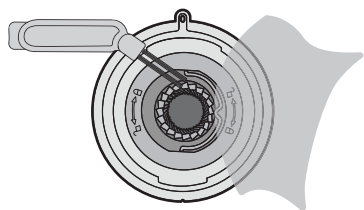
- Reinstalați recipientul de boabe și rotiți-l la setarea 30.
- Apăsați și mențineți butonul de Eliminare a boabelor timp de 1 sec rășnița va evacua boabele rămase din sistemul de măcinare (veți auzi schimbarea sunetului motorului pe măsură ce ultimele boabe sunt măcinate).
- Rotiți și scoateți din nou recipientul de boabe.
- Scoateți Tava de picurare și aruncați zațul din Recipientul cafelei măcinate.

• Curățarea Lamei superioare

- Rotiți pentru a debloca și ridicați Lama superioară de pe Garnitura rășniței cu ajutorul mânerului.
- Spălați Lama superioară în apă caldă cu săpun și un detergent delicat, clătiți și uscați.

• Curățarea și deblocarea Lamei inferioare și a Camerei de măcinare

- Folosiți peria de curățare sau un aspirator pentru a curăța temeinic piesele și suprafețele din camera de măcinare de cafeaua fină. Se poate folosi o lavetă umedă pentru a șterge interiorul garniturii rășniței.
- Lăsați să se usuce bine la aer.

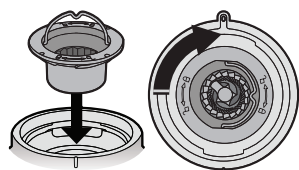


AVERTISMENT: Nu turnați apă sau alt lichid în camera de măcinare.

• Înlocuiți Lama superioară

- Identificați dispozitivele de blocare pe partea inferioară a Lamei superioare, sub simbolurile de lacăt în relief.

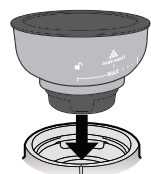
- Cu ajutorul mânerului, introduceți Lama superioară în Garnitura rășniței, asigurându-vă că elementele de blocare sunt aliniate.
- Rotiți lama superioară cu aproximativ 30 de grade în sensul acelor de ceasornic pentru a o bloca, iar lama trebuie să se fixeze în poziție.
- Când este așezată corect, Lama superioară va fi la același nivel cu suprafața Garniturii rășniței.



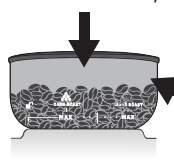
• Înlocuiți Recipientul de boabe

- Asigurați-vă că ghidajul recipientului este aliniat, iar ghidajul de la baza recipientului se fixează în decupajul din spatele carcasei.
- Aliniați și introduceți Recipientul de boabe în Garnitura rășniței și, împingând ferm în jos, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție și deschideți Ghidajul recipientului.
- Resetați la setarea rășniței notată înainte de curățare.
- Reumpleți recipientul cu boabe de cafea.

1. ALINIAȚI GHIDAJUL RECIPIENTULUI



2. INSERAȚI



3. RĂSUCIȚI

Notă: Vă recomandăm cu insistență să nu utilizați boabe de cafea Torrefacto. Din cauza conținutului ridicat de zahăr, ansamblul lamei rășniței se va înfunda rapid.

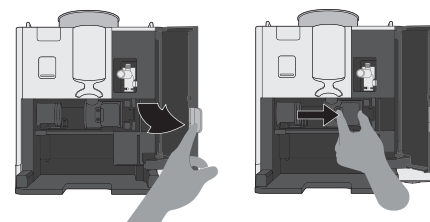
Întreținere și curățare

• Îndepărtarea și curățarea Mecanismului de preparare

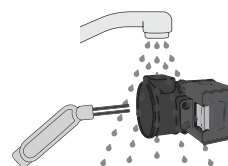
Recomandăm scoaterea periodică a Mecanismului de preparare pentru curățare.

Important: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare.

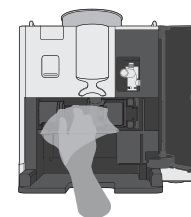
- Cu Tava de picurare scoasă, deschideți Panoul de control apoi apăsați butonul de eliberare și trageți simultan mecanismul de preparare din aparat.



- Curățați mecanismul de preparare folosind apă de la robinet și peria de curățare depozitată sub capacul tăvii de picurare. Mecanismul poate fi imersat în apă potabilă dacă este nevoie să se îndepărteze resturile persistente.



- Introduceți o cârpă umedă în interiorul aparatului și ștergeți partea fixă a mecanismului de preparare pentru a îndepărta zațul de cafea și resturile.



Notă: Nu utilizați detergenți deoarece aceștia pot cauza daune.

- După curățare, înlocuiți Mecanismul de preparare glisându-l în carcasă, aplicând Mecanismul de preparare până când componenta se fixează în poziție.
- Înlocuiți Tava de picurare.
- Porniți aparatul asigurându-vă că Indicatorul de alertă nu este aprins înaintea de funcționarea aparatului.

Decalcifiere

Proces de decalcifiere

După o utilizare continuă, aparatul poate forma o acumulare de depuneri minerale și, prin urmare, necesită o decalcifiere ocazională.



Butonul de curățare și decalcifiere va fi aprins permanent atunci când este timpul să decalcificați aparatul.

Indicatorul va rămâne aprins ori de câte ori aparatul este alimentat cu electricitate, până la efectuarea procedurii de decalcifiere. Aparatul va rămâne funcțional în timp ce indicatorul de decalcifiere este aprins.

Soluție de decalcifiere

Vă rugăm să utilizați un agent de decalcifiere proprietar diluat conform instrucțiunilor producătorului, sau o soluție de acid citric 3% cu apă sau o soluție de oțet/apă.

Ciclu de decalcifiere

Ciclu de decalcifiere durează câteva minute, prin urmare asigurați-vă că aveți destul timp pentru un ciclu complet.

Important: Dacă Ciclu de decalcifiere nu este finalizat sau este oprit în timpul unei Etape de decalcifiere, va trebui să reluați Ciclu de decalcifiere de la început pentru a vă asigura că aparatul se resetează.

Pregătirea pentru Ciclu de decalcifiere

- Scoateți filtrul de apă și suportul filtrului de apă din Rezervorul de apă.
- Umpleți Rezervorul de apă cu soluția de decalcifiere aleasă și introduceți în poziție.
- Puneți un recipient de 1 litru sub capul de distribuție și instalați ansamblul recipientului pentru lapte pregătit pentru a prinde soluția uzată.

- Pentru a activa Ciclu de decalcifiere apăsați butonul de Curățare și Decalcifiere de două ori rapid în succesiune apropiată. Aparatul va emite un semnal sonor și procedura automată de decalcifiere va începe.

- Butonul de curățare și decalcifiere va clipi pe toată durata Ciclului de decalcifiere.

- În timpul ciclului de distribuție aparatul va funcționa intermitent deoarece există mai multe cicluri separate menite a optimiza îndepărtarea depunerilor de calcar din interiorul aparatului de cafea. O soluție de detartrare va apărea în recipientul de lapte în timpul operațiunii.

- Odată ce ciclu de decalcifiere este complet, Butonul de curățare și decalcifiere se va opri să clipească iar aparatul se va întoarce la starea Pregătit.

Curățare în ciclul de decalcifiere

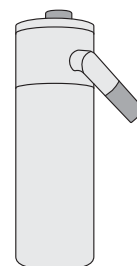
- Goliți apa din recipiente și curățați, asigurându-vă că toate urmele de soluție de decalcifiere au fost îndepărtate din Rezervorul de apă.
- Reinstalați filtrul de apă și suportul filtrului de apă în Rezervorul de apă.
- Umpleți Rezervorul de apă până la nivelul Max și introduceți din nou în poziție.

CONTACTAȚI SERVICIUL CLIEȚI BREVILLE.

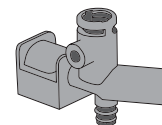
+44 (0)800 525 089

PIESE DE SCHIMB

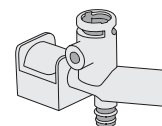
Rezervor de lapte



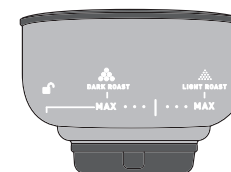
Aerator pentru spumă (Fierbinte)



Aerator pentru spumă (Rece)



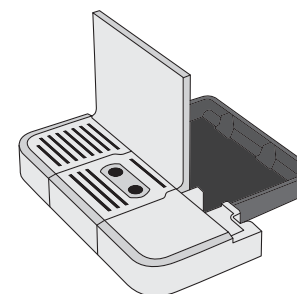
Recipient de boabe



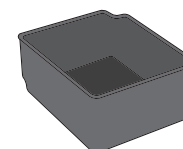
Mecanism de preparare



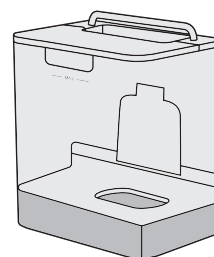
Tavă de picurare



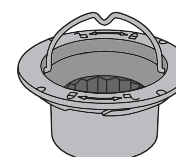
Recipient pentru cafea măcinată



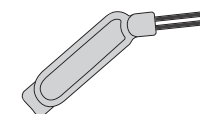
Rezervor de apă



Lama rășniței



Perie de curățare



Accesați site-ul Breville pentru a vedea gama completă de espressoare și accesorii disponibile.
www.breville.co.uk

Informații suplimentare

PIESE DE SCHIMB

Contactați serviciul clienți pentru a discuta despre nevoile dvs. și a comanda piese disponibile.

Telefon: +44 (0)800 028 7154
E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

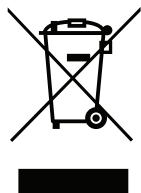
SERVICII POST-VÂNZARE ȘI PIESE DE REZERVĂ

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar se află în garanție, returnați produsul la locul unde a fost achiziționat, pentru înlocuire. Rețineți că este necesară o dovadă de cumpărare valabilă. Pentru asistență suplimentară, contactați departamentul de asistență pentru consumatori:

Telefon: +44 (0)800 028 7154
E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

ELIMINAREA LA DEȘEURI

Acest dispozitiv este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EU și Legea privind deșeurile din echipamente electrice și electronice cu simbolul unui container de deșeuri barat. Acest marcaj aduce la cunoștință că echipamentul nu poate fi aruncat împreună cu celelalte deșeuri menajere la sfârșitul duratei de funcționare. Utilizatorul echipamentului este obligat să îl înmâneze unor organisme de colectare a deșeurilor echipamentelor electrice și electronice. Punctele de colectare sunt gestionate printre altele: de angrosiști și comercianți cu amănuntul ai acestor echipamente și de organizații municipale cu activități de colectare a deșeurilor. Tratarea corespunzătoare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice contribuie la prevenirea consecințelor nocive pentru sănătatea oamenilor și a mediului natural, care decurg din prezența componentelor periculoase și din depozitarea și prelucrarea necorespunzătoare a acestor echipamente.



INFORMAȚII PRIVIND CONSUMUL DE ENERGIE ȘI GESTIONAREA ALIMENTĂRII:

Consumul de energie în modul oprit:
Atunci când aparatul nu își îndeplinește funcția principală, acesta consumă maximum 0.2 W de putere. Gestionarea alimentării: Aparatul nu este prevăzut cu o funcție automată de gestionare a alimentării și va trece în modul Oprit după 19 minute.

Spis treści

238–239	Środki ostrożności określone przez firmę Breville
240–246	Elementy ekspresu do kawy Prima Latte AutoLuxe
247–248	Przed pierwszym użyciem
249–250	Szybki przewodnik po parzeniu kawy
251	Dopracowywanie espresso
252	Regulacja pojemnika na mleko
253	Pojemnik EasySwitch
253–254	Funkcje Ulubione
255	Przewodnik po ekstrakcji espresso
256	Alert o małej ilości wody i alert o pustym zbiorniku
257	Wskaźnik pojemnika na ziarna kawy
258	Wybór między twardą a miękką wodą
259	Przywracania wszystkich ustawień
260	Brak pianki - Rozwiązywanie problemów
261–265	Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów
266–272	Pielęgnacja i czyszczenie
273	Odkamienianie
274	Obsługa klienta/Części zamienne
275	Dodatkowe informacje

Środki ostrożności określone przez firmę Breville

WAŻNE ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA - PRZECZYTAĆ UWAGNIE I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem i/lub obrażeń ciała, w tym:

1. Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. To urządzenie nie może być używane przez dzieci.
3. Urządzenia mogą być używane przez 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 związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci.
4. Nie wyjmuj układu parzenia podczas nalewania espresso lub przepływu wody, ponieważ urządzenie jest pod ciśnieniem. Wyjęcie układu parzenia podczas którejkolwiek z tych czynności może doprowadzić do poparzeń lub obrażeń ciała.
5. Zawsze odłączaj wtyczkę od gniazdka przed przystąpieniem do czyszczenia ekspresu lub w przypadku jakichkolwiek problemów podczas procesu parzenia kawy.
6. Nie wkładaj rąk bezpośrednio pod strumień pary, gorącej wody, gorącego mleka lub espresso, ponieważ może to spowodować poparzenia lub obrażenia ciała.
7. Wylot mleka i głowica dozująca znacznie się nagrzewają podczas pracy. Może to spowodować oparzenia w przypadku kontaktu, dlatego należy unikać bezpośredniego kontaktu z tymi częściami.
8. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia. Nawet po użyciu na powierzchni elementu grzejnego występuje ciepło resztkowe.

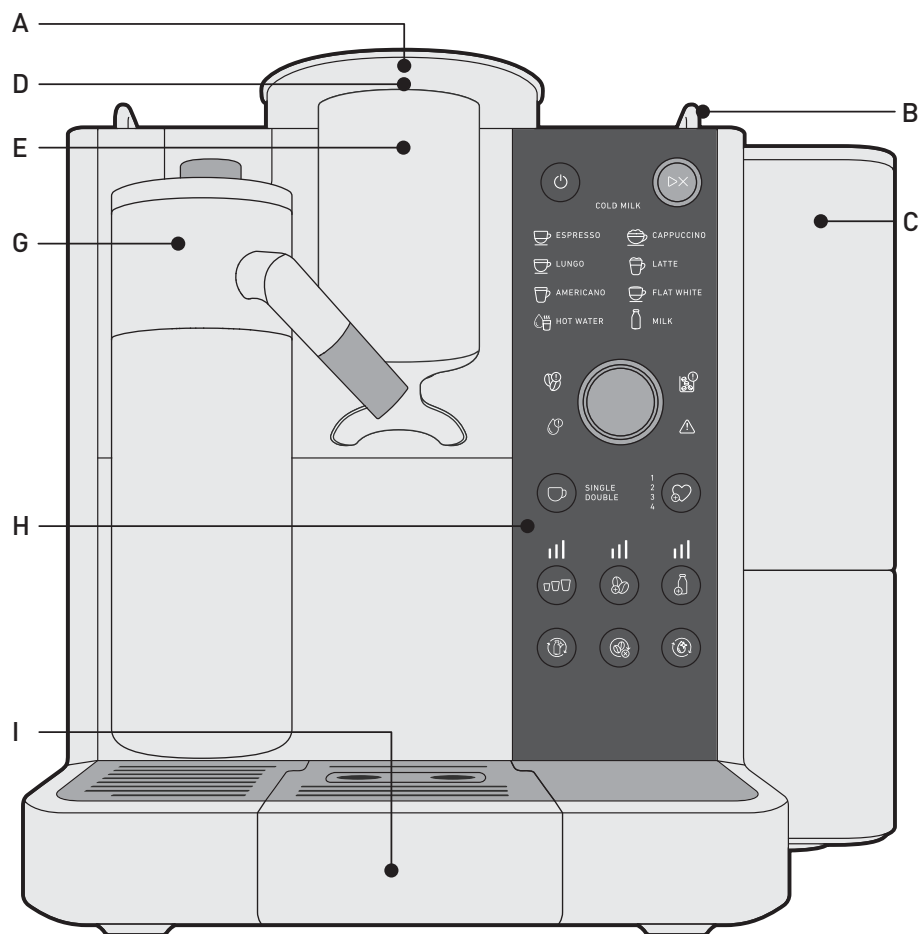
9. Nie używaj urządzenia do innych celów niż te, do których jest przeznaczone. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia ciała.
10. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie ani innym płynie. Umyj następujące części w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu: zespół pojemnika na mleko, układ parzenia, kratkę tacki ociekowej, zespół tacki ociekowej, pojemnik na fusy, pojemnik na ziarna kawy i zbiornik na wodę. Przed ponownym montażem dokładnie optucz i osusz każdą część. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale Pielęgnacja i czyszczenie.
11. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i w podobnych miejscach, takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; budynki rolnicze; przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych; pensjonaty.
12. Nie uruchamiaj bez wody w zbiorniku. Napełniaj zbiornik tylko czystą i zimną wodą. Przestrzegaj maksymalnej objętości napełniania. Nie napełniaj powyżej linii MAX lub maksymalnej pojemności napełnienia.
13. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi częściami ekspresu do kawy.
14. Nie używaj tego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
15. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
16. Podczas użytkowania urządzenia należy zachować przestrzeń nad nim, ponieważ z urządzenia będzie wydobywać się gorąca para.

Środki ostrożności określone przez firmę Breville

17. PRZESTROGA: Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących do mycia. Użyj miękkiej szmatki i delikatnego detergentu.
18. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać obudowy, przewodu zasilającego, wtyczki, ani całego urządzenia w wodzie ani innym płynie.
19. Umyj części urządzenia w roztworze gorącej wody z płynem do mycia naczyń. Staranne wytrzyj. Patrz rozdział Czyszczenie (zawiera instrukcje czyszczenia powierzchni będących w kontakcie z żywnością).
20. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu i dotykał gorących powierzchni, łącznie z kuchenką, ani aby uległ zapłątaniu, uwięzieniu lub ściśnięciu.
21. Nie umieszczaj urządzenia na ani w pobliżu gorącego płomienia gazowego, elementu elektrycznego lub na nagrzanym piekarniku.
22. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
23. Zanim wyjmiesz części i przystąpimy do ich czyszczenia, należy zawsze wyłączyć ekspres przyciskiem, odłączyć go z gniazdka i odczekać, aż ostygnie.
24. Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie używasz urządzenia lub zegara wyświetlacza (jeśli jest dostępny) oraz przed czyszczeniem.
25. Zawsze wyłączaj zasilanie w gniazdku przed włożeniem lub wyjęciem wtyczki. Wyjmuj wtyczkę, chwytając za nią – nie ciągnij za przewód.
26. Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia.
27. Zawsze korzystaj z urządzenia podłączonego do gniazdka sieciowego o napięciu (tylko AC) podanym na urządzeniu.
28. Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
29. Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać tego urządzenia na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
30. To urządzenie wytwarza ciepło podczas użytkowania. Należy przedsięwziąć odpowiednie środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku poparzenia, pożaru lub innych obrażeń ciała i szkód materialnych spowodowanych dotknięciem elementów zewnętrznych w czasie użytkowania urządzenia lub jego stygnięcia.
31. Nie używaj urządzenia, jeśli upadło, ma widoczne ślady uszkodzeń lub przecieka.
32. Podczas używania ekspresu do kawy nie należy umieszczać w szafce.
33. Nawet po użyciu na powierzchni elementu grzejnego występuje ciepło resztkowe.
34. Unikaj rozlewania wody na złącze.

- Podczas czyszczenia lub dodawania ziaren kawy należy zachować ostrożność podczas kontaktu z ostrymi nożami lub żarnami młynka do kawy.
- Zawsze upewniaj się, że urządzenie jest wyłączone.
- Aby uniknąć obrażeń, nie wkładaj rąk do pojemnika na ziarna podczas jego użytkowania.
- Przed użyciem sprawdź, czy w zbiorniku nie znajdują się żadne obce przedmioty.

Elementy ekspresu do kawy Prima Latte AutoLuxe



A. Zdejmowany pojemnik na ziarna

B. Listwy górne z aluminium

Uwaga: Aluminiowe listwy nie pełnią funkcji uchwytów i nie należy ich używać do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia, jedynie zbiornika na wodę.

C. Zbiornik na wodę z pokrywką

D. Zdejmowane żarno górne

E. Głowica dozująca (regulowana wysokość)

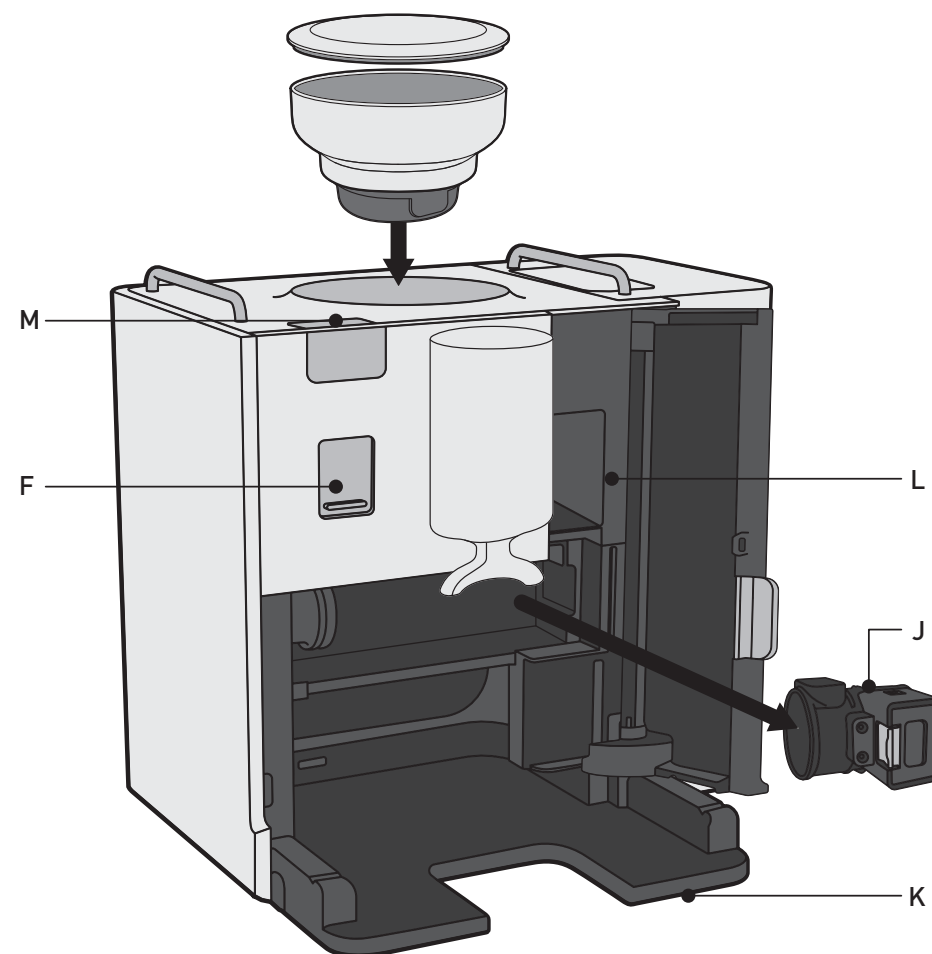
F. Pokrywka wylotu pary

G. Pojemnik na mleko (patrz również str. 243)

H. Panel sterowania

240

Elementy ekspresu do kawy Prima Latte AutoLuxe



I. Tacka ociekowa (patrz również str. 242)

J. Wyjmowany układ parzenia

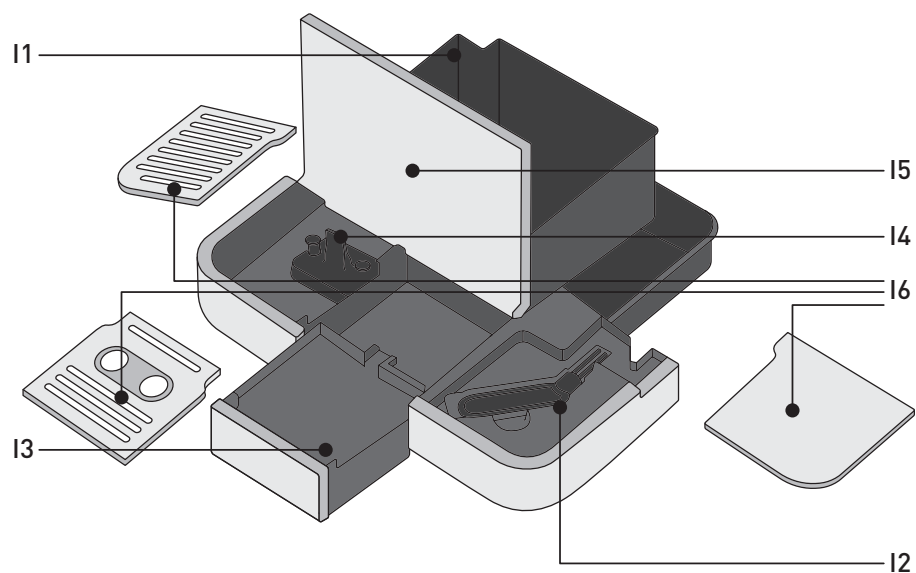
K. Nóżki antypoślizgowe (niepokazane)

L. Schowek na napowietrznaczkę (alternatywny) (patrz również str. 243)

M. Przycisk zwalniania pojemnika na mleko

241

Cechy tacki ociekowej (I)



11. Wyjmowany pojemnik na fusy

12. Szczotka do czyszczenia i pozycja przechowywania

13. Wyjmowana centralna część na filiżanki turystyczne

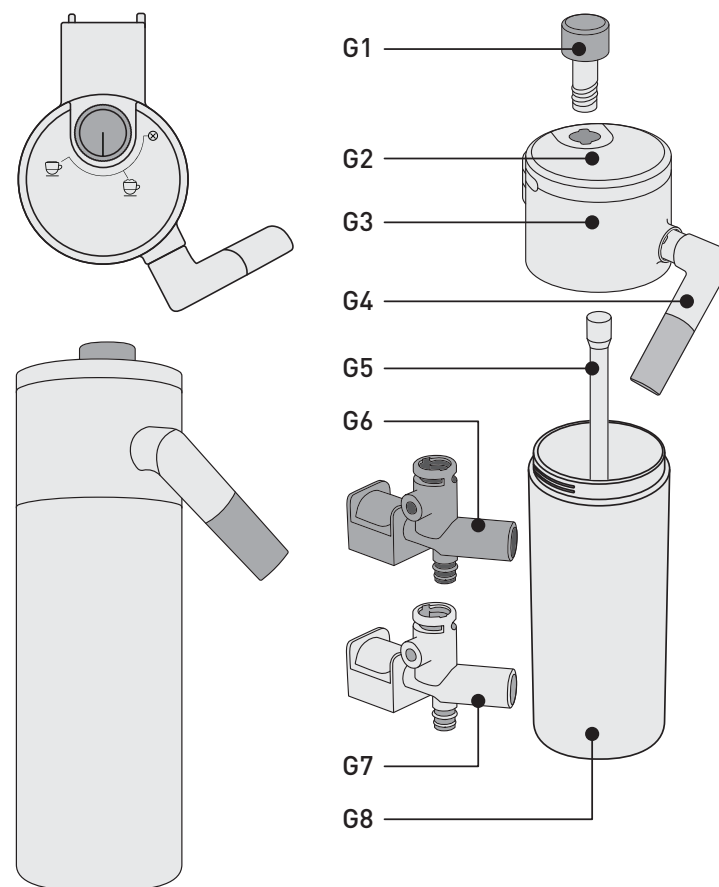
14. Wskaźnik pływakowy zapętnienia tacy ociekowej

Ważne: Gdy wskaźnik stanie się widoczny przez pokrywkę tacki ociekowej, wyjmij tackę i wylej wodę.

15. Przednia część (wyjmowana)

16. Wyjmowane pokrywy tacki ociekowej ze stali nierdzewnej

Cechy pojemnika na mleko (G)



G1. Przetącnik teksturowania

Obróć przetącnik teksturowania znajdujący się na górze pojemnika na mleko, aby wybrać spienione lub zwykające mleko, albo zdejmij pojemnik w celu czyszczenia.

 -Zwykające mleko

 -Spienione mleko

 -Wyjmowanie

G2. Pokrywka (wyjmowana)

Do dostępu i napełniania w czasie parzenia.

G3. Głowica pojemnika

G4. Dysza mleka

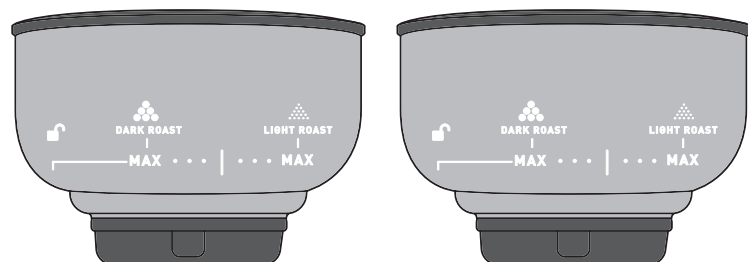
G5. Wyjmowana rurka mleka

G6. Napowietrzacz do spieniania (na gorąco)

G7. Napowietrzacz do spieniania (na zimno)

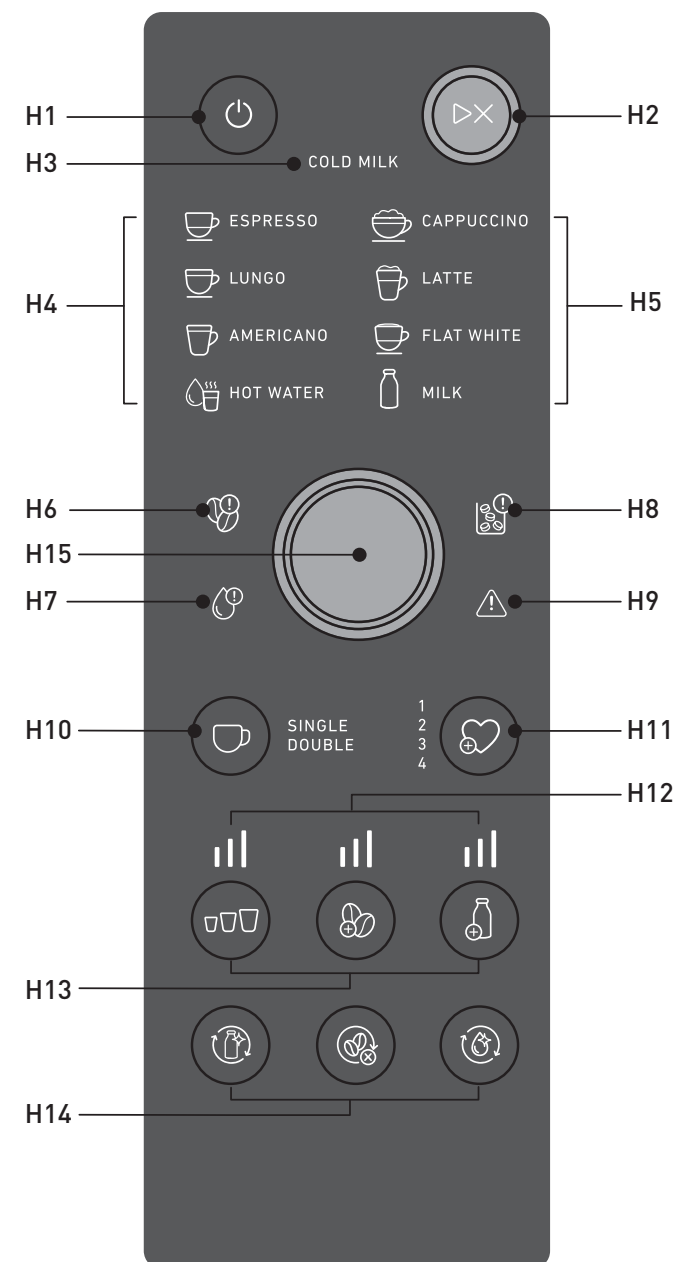
G8. Pojemnik na mleko

Zdejmowany pojemnik na ziarna (A)



Uwaga: Twój ekspres automatycznie dodaje wodę, aby zapewnić jak najświeższą kawę, zarówno przy pierwszym włączeniu, jak i wyłączeniu. To normalna procedura.

Elementy ekspresu do kawy Prima Latte AutoLuxe



Elementy panelu sterowania (H)

H1. Przycisk zasilania

Przycisk zasilania świeci się za każdym razem, gdy urządzenie jest włączone, podświetlenie będzie migać podczas nagrzewania.

H2. Przycisk start/stop

Przycisnąć, aby włączyć lub wyłączyć wybraną funkcję. Podświetlenie zacznie migać, gdy urządzenie będzie gotowe do zaparzenia kawy.

H3. Wskaźnik zimnego mleka

Wskazuje, że zainstalowano napowietrzacz zimnego mleka.

H4. Podświetlone ikony w lewej kolumnie: Napoje na bazie espresso

- Espresso
- Lungo
- Americano
- Gorąca woda

H5. Podświetlone ikony w prawej kolumnie: Napoje na bazie espresso z mlekiem

- Cappuccino
- Latte
- Flat White
- Mleko

H6. Ostrzeżenie — pojemnik na ziarna kawy

Miga, gdy pojemnik na kawę ziarnistą nie jest zainstalowany.

H7. Ostrzeżenie – Wskaźnik poziomu wody

Podświetla się, gdy osiągnięty został minimalny poziom wody, miga, gdy zbiornik jest pusty.

H8. Ostrzeżenie – Pełny pojemnik na fusy

Podświetla się, gdy pojemnik na fusy wymaga opróżnienia.

H9. Ostrzeżenie – Wskaźnik alertu

Podświetla się, gdy tacka ociekowa lub układ parzenia nie zostały prawidłowo zamontowane. Miga, gdy układ parzenia jest zatkany.

H10. Przycisk pojedynczego lub podwójnego espresso

Przycisnąć, aby przetączyć między pojedynczym a podwójnym espresso na bazę do napoju.

H11. Przycisk ulubionych napojów

Przycisnąć i przytrzymać, aby zapisać bieżące ustawienia kawy. Patrz odrębny rozdział.

H12. Ikony wielkości:

Wybór między mały, średni i duży. Przycisnąć odpowiednie przyciski, aby przetaczać między nimi.

H13. Przyciski w górnym rzędzie od lewej do prawej strony:



A. Wielkość napoju – przyciskaj, aby przechodzić przez stopniowane wielkości.



B. Intensywność kawy – przyciskaj, aby zwiększać intensywność kawy.



C. Ilość mleka – przyciskaj, aby zwiększać ilość mleka dodanego do napoju (tylko dla napojów na bazie mleka).

H14. Przyciski w dolnym rzędzie od lewej do prawej strony:



A. Czyszczenie mechanizmu mleka – przycisnąć, aby przepłukać wodą pojemnik na mleko.



B. Oczyszczanie z ziaren – przycisnąć i przytrzymać, aby oczyścić mechanizm mielenia z ziaren podczas zmiany pojemnika na ziarna.



C. Przycisk czyszczenia i odkamieniania – podświetla się, gdy wymagany jest cykl odkamieniania. Patrz odrębny rozdział.

H15. Pokrętko wyboru

Przekręcać w obu kierunkach, aby umożliwić wybór jednego z 8 napojów bazowych.

Przed pierwszym użyciem

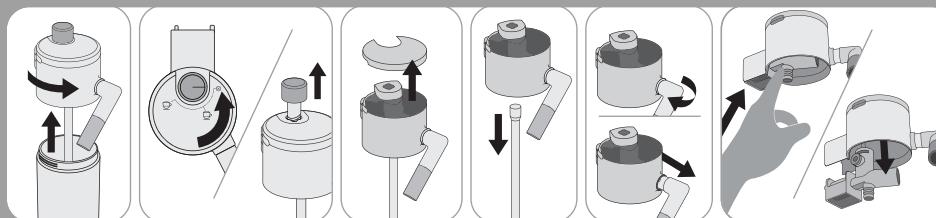
Skorzystaj z poniższych informacji, które pomogą Ci przy pierwszej konfiguracji.



ZESKANUJ TUTAJ

Aby skorzystać z praktycznego i interaktywnego przewodnika.

1. Wyjmij pojemnik na mleko



Przekręć, aby wyjąć głowicę pojemnika na mleko z pojemnika.

Obracając przełącznik teksturowania na pozycję , pociągnij do góry, aby wyjąć.

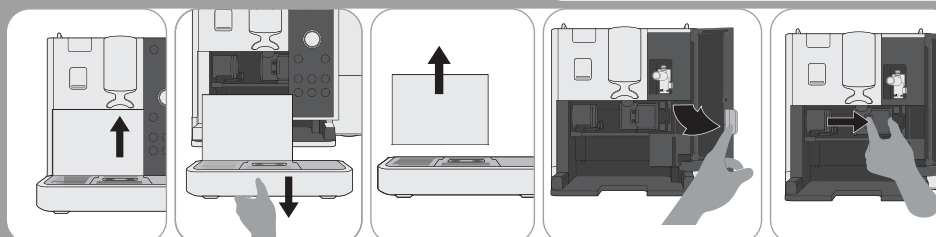
Zdejmij pokrywę.

Pociągnij rurkę na mleko, aby wyjąć ją.

Obróć dyszę mleka w prawo na pokazaną pozycję i pociągnij do przodu, aby zwolnić go. Nie wyciągaj całkowicie.

Aby zwolnić napowietrzacz, obróć go do dołu od tyłu, a następnie wyjmij go z głowicy pojemnika na mleko.

2. Zdemontuj tackę ociekową i wyjmij układ parzenia



Przesuń głowicę dozującą w górę, do najwyższej pozycji.

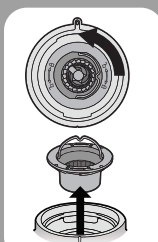
Przesuń tackę ociekową do przodu i wyjmij ją z urządzenia.

Zdejmij przednią część z tacki ociekowej, pociągając ją do góry.

Otwórz drzwiczki panelu sterowania.

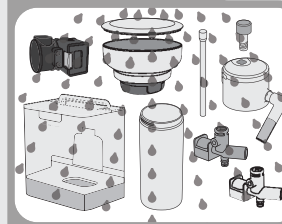
Naciśnij czerwony przycisk i wyjmij układ parzenia z urządzenia.

3. Wyjmij żarno górne



Wyjmij górne żarno, obracając je w lewo, aby je odkręcić.

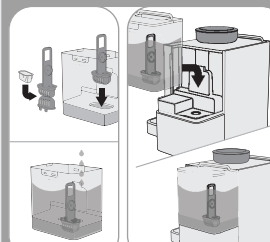
4. Umyj i osusz części



Umyj części pojemnika na mleko, pojemnik na ziarna, górne żarno, napowietrzacz i zbiornik na wodę ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Oplucz i pozostaw do dokładnego wyschnięcia na powietrzu.

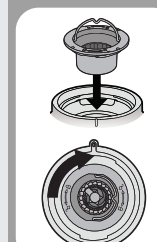
Uwaga: Przed umyciem, wyjmij czerwoną zatyczkę z dna zbiornika na wodę i bezpiecznie ją wyrzucić.

5. Włóż zbiornik na wodę.



Umieść filtr węglowy w uchwycie i włóż go do zbiornika na wodę. Napełnij zbiornik wodą i włóż do urządzenia.

6. Załóż żarno górne



Włóż górne żarno, obracając je w prawo, aby je zablokować.

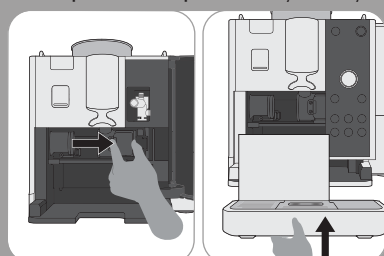
7. Włóż pojemnik na ziarna



Włóż i obróć pojemnik na ziarna, aby ustawić opcję mielenia, początkowo wyrównując linie środkowe. Więcej informacji na temat regulacji ustawień mielenia można znaleźć w przewodniku po ekstrakcji.

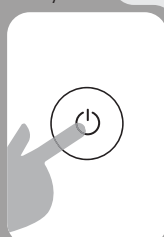
Uwaga: Ekspres do kawy sam reguluje stopień zmielenia kawy na podstawie poprzedniego cyklu.

8. Włóż ponownie układ parzenia i tackę ociekową



Włóż z powrotem układ parzenia do urządzenia i zamknij drzwiczki panelu sterowania. Włóż z powrotem tackę ociekową do urządzenia.

9. Uruchom urządzenie



Podłącz do gniazdka. Naciśnij przycisk zasilania. Kontrolka będzie pulsować podczas nagrzewania. Nastąpi czyszczenie rozruchowe.

10. Zmontuj pojemnik na mleko i przepłucz go



Złóż ponownie pojemnik na mleko, wykonując czynności w odwrotnej kolejności i napełnij go do połowy wodą. Ustaw przełącznik teksturowania według potrzeb.

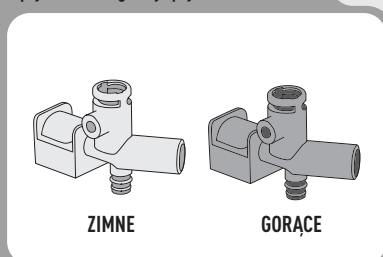
Otwórz pokrywę wylotu pary i zamontuj pojemnik na mleko, dociskając go, aż do usłyszenia „kliknięcia”.

Umieść filiżankę na tacce ociekowej i ustaw dyszę.

Przekręć pokrętkę wyboru na Mleko. Następnie wybierz Duże mleko. Przynajmniej przycisk Start, aby rozpocząć nalewanie.

Powtórz w razie potrzeby, aby opróżnić pojemnik.

Opcjonalnie: Regulacja pojemnika na mleko



Urządzenie korzysta z napowietrzacza do wydobycia mleka z pojemnika na mleko. Możesz przełączyć się między napowietrzaczami na gorąco i na zimno, w zależności od tego, czy przygotowujesz napój na bazie mleka gorącego czy zimnego (patrz str. 252).

Wijmowanie pojemnika na mleko



Przed zwolnieniem pojemnika na mleko, upewnij się, że nalewanie mleka zakończyło się. Aby zwolnić, naciśnij przycisk znajdujący się na górze urządzenia i jednocześnie pociągnij pojemnik na mleko do przodu.

Szybki przewodnik po parzeniu kawy

Skorzystaj z poniższego przewodnika, który pomoże Ci zaparzyć pierwszą filiżankę kawy.

Uwaga: Po każdym włączeniu urządzenie automatycznie wykonuje ono cykl nagrzewania i płukania, którego nie można przerwać. Urządzenie nie jest gotowe do użycia, dopóki cykl się nie zakończy.



ZESKANUJ TUTAJ
Aby skorzystać z praktycznego i interaktywnego przewodnika.

Ważne: Twój ekspres do kawy przygotowuje dwa rodzaje napojów na bazie kawy:

1. NAPOJE NA BAZIE ESPRESSO

- ESPRESSO
- LUNGO
- AMERICANO
- HOT WATER

Są to napoje przygotowywane na bazie espresso, zmieszanego z wodą lub rozcieńczonego na różne sposoby (lub tylko z gorącą wodą).

2. NAPOJE NA BAZIE ESPRESSO Z MLEKIEM

- CAPPUCCINO (FROTHED)
- LATTE (FROTHED)
- FLAT WHITE (FLAT)
- MILK (FLAT)

Są to napoje, które powstają na bazie espresso zmieszanego następnie z różną ilością specjalnie przygotowanego mleka.

Porada: Użyj przełącznika teksturowania, aby dostosować każdy napój. Cappuccino i latte zazwyczaj zawierają spienione mleko, natomiast do flat white stosuje się zwykłe mleko.

Personalizacja napoju

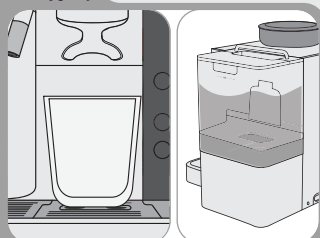


Porada: Po wybraniu napoju urządzenie automatycznie zastosuje zalecane ustawienia. Jeśli chcesz, możesz dostosować wielkość, intensywność espresso i/lub ilość mleka do swojego napoju, naciskając odpowiednie przyciski.

1. NAPOJE NA BAZIE ESPRESSO:

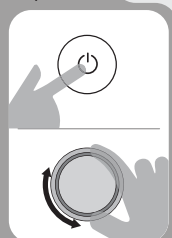
ESPRESSO LUNGO AMERICANO HOT WATER

1. Przygotuj



Umieść filizankę na tacce ociekowej i sprawdź poziom wody w zbiorniku.

2. Uruchom urządzenie



Po włączeniu urządzenia, obróć pokrętkę wyboru na wybrany napój, np. „Espresso”.

3. Dostosuj do swoich preferencji



Po wybraniu napoju urządzenie automatycznie zastosuje zalecane ustawienia. Jeśli chcesz, możesz dostosować wielkość i intensywność espresso do swojego napoju, naciskając odpowiednie przyciski.
Uwaga: Ponieważ w tym przykładowym napoju nie ma mleka, wybranie tej funkcji nie będzie możliwe.

4. Parz

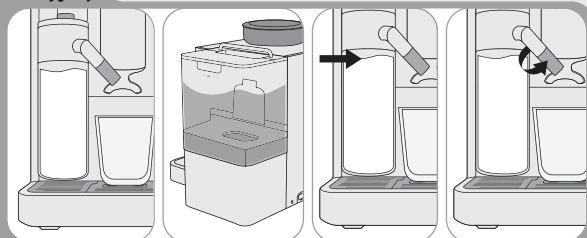


Naciśnij przycisk Start, urządzenie rozpocznie parzenie i nalewanie napoju.

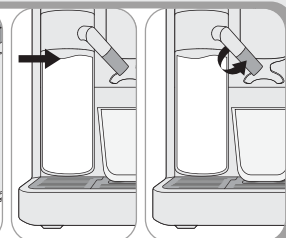
2. NAPOJE NA BAZIE ESPRESSO Z MLEKIEM

CAPPUCCINO LATTE FLAT WHITE MILK

1. Przygotuj



Umieść filizankę na tacce ociekowej i sprawdź poziom wody w zbiorniku.

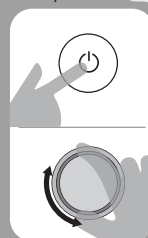


Sprawdź poziom mleka (w przypadku większych napojów, napełnij pojemnik na mleko do maksymalnego poziomu).



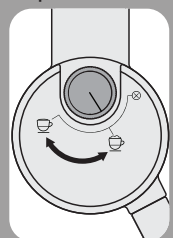
Upewnij się, że dysza mleka jest nad kubkiem.

2. Uruchom urządzenie



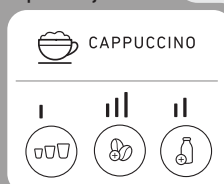
Po włączeniu urządzenia, obróć pokrętkę wyboru na wybrany napój, np. „Cappuccino”.

3. Ustaw stopień spienienia



Sprawdź przetłacznik teksturowania, aby upewnić się, że znajduje się w odpowiedniej pozycji.

4. Dostosuj do swoich preferencji



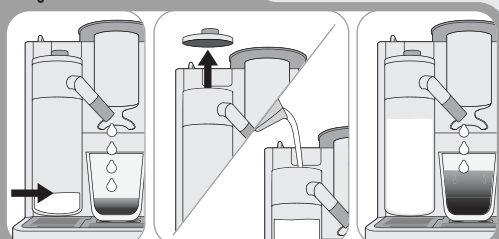
Po wybraniu napoju urządzenie automatycznie zastosuje zalecane ustawienia. Jeśli chcesz, możesz dostosować wielkość, intensywność espresso i/lub ilość mleka do swojego napoju, naciskając odpowiednie przyciski.

5. Parz



Naciśnij przycisk Start, urządzenie rozpocznie parzenie i nalewanie napoju.

Uwaga: Brak mleka



Jeśli w trakcie nalewania w ekspresie zaczyna brakować mleka, zdejmij pokrywę pojemnika na mleko i napełnij go, gdy jest jeszcze na swoim miejscu.

Uwaga: Te etapy działają, gdy zarówno napowietrzacz na gorąco, jak i na zimno są zainstalowane.

Uwaga: Zobacz, jak zapisać ustawienia swojego ulubionego napoju (str. 253).

Dopracowywanie espresso

Dostosowanie temperatury ekstrakcji

Temperaturę wody używanej do ekstrakcji espresso można regulować w krokach co 2°C pomiędzy 88 i 94°C, aby dostosować ją do różnych rodzajów palonych ziaren kawy i osobistych preferencji.

- Wyższe temperatury z reguły zwiększają goryczkę i zmniejszają kwasowość.

- Niższe temperatury z reguły zmniejszają goryczkę i zwiększają kwasowość.

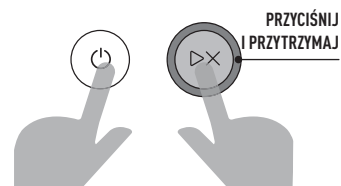
Regulacja temperatury ekstrakcji

- Zaczynając od stanu GOTOWE, wciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania i Start/Stop.

Obracaj pokrętkę wyboru aż osiągniesz wybraną temperaturę. Po wyborze, podświetlenie danego napoju przestanie migać „np. Lungo”.



Aby zapisać ustawienie, naciśnij przycisk Start/Stop. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i ustawienie zostanie zapisane. Urządzenie powróci do stanu gotowości.



• Urządzenie wyda sygnały dźwiękowe i 4 opcje napoju zaczną migać.

Opcje napoju odpowiadają specjalnym temperaturom:

Napój	Temperatura
Espresso	88°C
Lungo	90°C
Americano	92°C
Gorąca woda	94°C



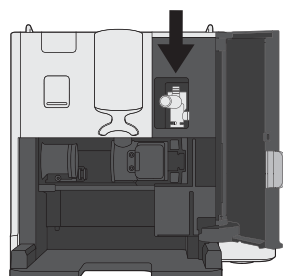
Regulacja pojemnika na mleko

Ekspres do kawy jest wyposażony w napowietrzacz, który umożliwia produkcję spienionego lub mikrospienianego mleka:

Napowietrzacz na gorąco – przeznaczony do przygotowania mleka do napojów na bazie gorącego espresso.

Napowietrzacz na zimno (niebieski) – przeznaczony do przygotowania mleka do napojów na bazie zimnego espresso.

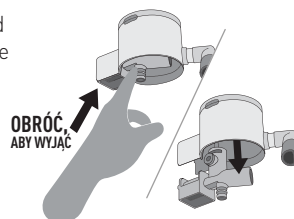
Aby zmienić tryb przygotowywanych napojów między gorącym a zimnym, można zmienić zamienić napowietrzacz spieniający. Gdy nie jest używany, dodatkowy napowietrzacz można być przechowywany za panelem sterowania.



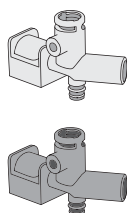
Zamiana napowietrzacza.

1. Pojemnik na mleko ma zainstalowany wstępnie napowietrzacz na gorąco. Aby wymienić go na napowietrzacz na zimno, należy najpierw zdemonstrować pojemnik na mleko (patrz str. 243).

2. Pociągając w dół od tyłu, obróć aktualnie zamontowany napowietrzacz spieniający i wyjmij go z pozycji.

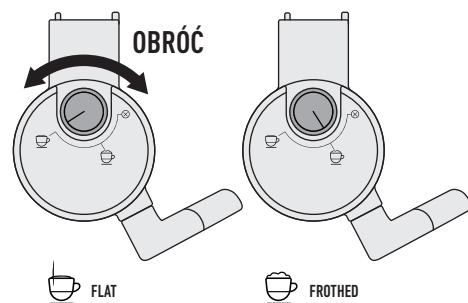


3. Włóż drugi napowietrzacz i zmontuj w odwrotnej kolejności. Po włożeniu napowietrzacza na zimno, na panelu sterowania wyświetli się „ZIMNE MLEKO”.



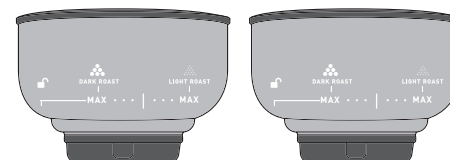
Zarówno napowietrzacz na gorąco, jak i na zimno umożliwia dozowanie mleka w formie spienionej lub zwykłej. Można go dostosować, obracając przetłącznik teksturowania [G1], zależnie od przygotowywanego napoju.

Aby dokonać regulacji, wystarczy obrócić przetłącznik tak, aby wyrównał się z ikonami:



Pojemnik EasySwitch / Funkcje Ulubione

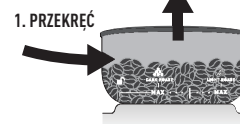
Pojemnik EasySwitch



Ekspres do kawy jest wyposażony w dwa oddzielne pojemniki na ziarna kawy, co umożliwia łatwe stosowanie dwóch różnych rodzajów ziaren lub mieszanek. Przetłączanie między pojemnikami jest proste.

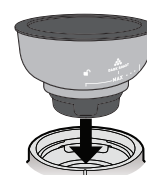
1. Przekręć pojemnik na ziarna w lewo, aby odkręcić i wyjąć.

2. PRZEKRĘĆ

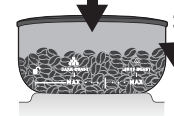


2. Włóż i przekręć drugi pojemnik na ziarna w prawo, aby zablokować go.

1. WYRÓWNAJ PROWADNICĘ POJEMNIKA



2. WŁÓŻ



3. PRZEKRĘĆ

3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk „Oczyszczanie z ziaren” przez 1 sekundę, a młynek będzie pracował wystarczająco długo, aby opróżnić stare ziarna z młynka i przygotować się na nowe ziarna.

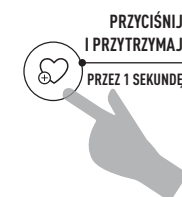
PRZYCIŚNIJ I PRZYTRZYMAJ PRZECZ 1 SEKUNDĘ



Funkcje Ulubione

Funkcja Ulubione umożliwia zapisanie ulubionych napojów w 4 różnych profilach użytkowników. Ustawienia napoju można zapisać w dowolnym momencie podczas wyboru lub parzenia ulubionego napoju.

1. Gdy już wybierzesz wszystkie opcje i stworzysz swój ulubiony napój, po prostu naciśnij i przytrzymaj przycisk Ulubione, aby zapisać ustawienia.

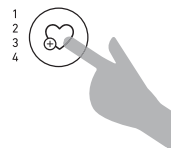


Ustawienia napoju można zapisać w Ulubionych w dowolnym momencie przed, w trakcie lub po podaniu.

Każda z 8 opcji (Espresso, Lungo, Americano, Gorąca woda, Cappuccino, Latte, Flat White i Mleko) może zostać zapisana w każdym z 4 profili.

2. Wielokrotne naciśnięcie przycisku Ulubione umożliwi przetaczanie się pomiędzy profilami użytkowników od 1 do 4, dzięki czemu można wybrać ulubiony napój.

PRZYCIŚNIJ, ABY PRZETACZAĆ PRZECZ 1 SEKUNDĘ



Funkcje Ulubione

• Przykład:

Aby zapisać średniej wielkości, intensywne Latte na podwójnym espresso z niewielką ilością mleka w Ulubionych użytkownika nr 2:

1. Przekręć pokrętko wyboru na „Latte”.



2. Wybierz napój z podwójnym espresso.



3. Przetaczaj między przyciskami wielkości napoju, aż pojawią się pierwszy i drugi pasek (średnia).



4. Przetaczaj przyciskami intensywności kawy, aż pojawią się wszystkie trzy paski (mocna).



5. Przetaczaj między przyciskami ilości mleka, aż pojawi się jeden pasek (mąta).



6. Przetaczaj między Ulubionymi aż podświetli się „2”.



7. Naciśnij i przytrzymaj przycisk Ulubione przez 1 sekundę, ikona zacznie migać, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Ustawienia niestandardowe do Latte dla Użytkownika 2 zostaną zapisane.



Aby przywołać zapisane ustawienie, wystarczy nacisnąć przycisk Ulubione i wybrać konkretnego użytkownika (np. 2). Wyświetlą się ustawienia niestandardowe zapisane w przykładzie powyżej. Następnie wystarczy nacisnąć przycisk START, aby zaparzyć kawę.

PRZYCIŚNIJ,
ABY PRZELĄCZAĆ
MIĘDZY 1-4



Przewodnik po ekstrakcji espresso

Espresso jest bazą wszystkich napojów kawowych przygotowywanych przez Twoje urządzenie. Ten ekspres do kawy samodzielnie dostosowuje ilość mielonej kawy po każdym cyklu, aby zoptymalizować jakość espresso.



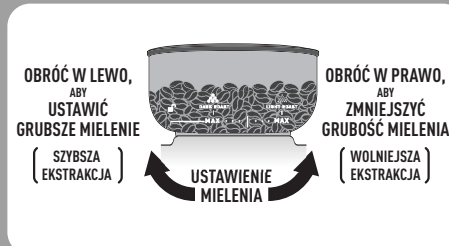
ZESKANUJ TUTAJ
Aby skorzystać
z praktycznego
i interaktywnego
przewodnika.

	Niewystarczająca ekstrakcja	Optymalna ekstrakcja	Nadmierna ekstrakcja
Nalewanie^	Zbyt szybka ekstrakcja Nalewanie w czasie poniżej 15 s	Ekstrakcja ze stałym przepływem Nalewanie w czasie 20–30 s	Zbyt wolna ekstrakcja Nalewanie w czasie powyżej 35 s
Kolor	Błodobrązowy Crema–jasny brąz	Bogaty karmel Crema–ciemnozłoty	Bardzo ciemny brąz Crema–ciemny brąz
Smak	Cierpki, kwasowy, wodnisty	Bogaty, słodki, intensywny	Gorzki, wytrawny, ziarnisty
Grubość mielenia^^	Zbyt grube Użyj drobniejszego mielenia	W sam raz	Za drobne Użyj grubszy mielenia

^ Upewnij się, że ziarna kawy są świeże.

^^ Stare ziarna kawy, bez względu na ustawienie mielenia, spowodują, że ekstrakcja przebiegnie szybko, a uzyskane z nich espresso będzie miało smak charakterystyczny dla niedostatecznej ekstrakcji.

Dostosuj mielenie, aby poprawić ekstrakcję



Nowe ziarna osadzają się podczas pierwszych kilku użyc. Ustawienie mielenia może wymagać stopniowej regulacji, zanim osiągnięta zostanie optymalna ekstrakcja espresso.

Alert o małej ilości wody i alert o pustym zbiorniku

Ostrzeżenie o niskim poziomie wody



Gdy w zbiorniku osiągnięty zostanie minimalny poziom wypełnienia, włączy się ostrzeżenie o niskim poziomie wody, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Wszystkie funkcje urządzenia będą działać, gdy zaświeci się ostrzeżenie o niskim poziomie wody. Aby jednak utrzymać urządzenie w dobrym stanie, zalecamy napełnienie zbiornika przy najbliższej okazji i unikanie uruchamiania urządzenia z pustym zbiornikiem.

Uwaga: Jeśli włączasz urządzenie po raz pierwszy, przed waniem wody do zbiornika, wskaźnik ostrzeżenia będzie już aktywny.

Napełnienie wodą powyżej minimalnego poziomu spowoduje automatyczne wyłączenie wskaźnika ostrzeżenia.

Alert o pustym zbiorniku



Jeśli w zbiorniku nie ma już wody, wskaźnik poziomu wody zacznie migać, a urządzenie wyemituje 3 sygnały dźwiękowe.

Uwaga: Gdy zbiornik na wodę opróżnia się, pompa staje się nagle znacznie głośniejsza, ponieważ woda przestanie przez nią przepływać. Następnie urządzenie przestanie działać.

Gdy zabraknie wody, cykl parzenia natychmiast się zatrzyma i nie będzie można dokończyć przygotowywania napoju, łącznie z dodaniem mleka.

Wskaźnik ostrzeżenia będzie migać, aż do momentu napełnienia zbiornika wodą powyżej poziomu alarmu o niskim poziomie wody.



HOT WATER

Gdy zbiornik się opróżni, należy wlać niewielką ilość gorącej wody. Dzięki temu wewnętrzny układ zostanie napełniony wodą i przygotowany na kolejną kawę.

Uwaga: Jeśli podczas pierwszego użycia na urządzeniu wyświetla się ikona „Alert o pustym zbiorniku”, mimo że w zbiorniku znajduje się woda, sprawdź, czy czerwony „korek transportowy” został usunięty spod zbiornika.

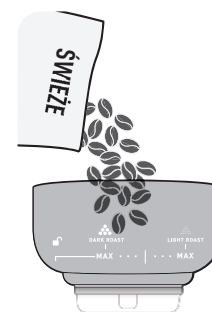
Wskaźnik pojemnika na ziarna kawy

Brak ziaren

Kiedy w maszynie zabraknie ziaren, usłyszysz zmianę dźwięku młynka.

Jeśli w trakcie cyklu mielenia zabrakło ziaren, ekspres automatycznie wznowi cykl parzenia, aby umożliwić opróżnienie układu parzenia.

- Aby uzupełnić pojemnik, wystarczy zdjąć pokrywę pojemnika na ziarna i napełnić go ziarnami.



Wskaźnik ostrzeżenia



Zapalenie się kontrolki „Alert” sygnalizuje problem z montażem wyjmowanych części urządzenia.

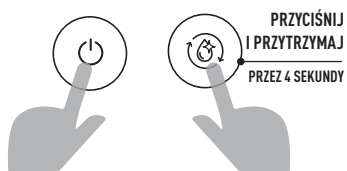
- Jeśli zaświeci się kontrolka Alert, najpierw sprawdź, czy tacka ociekowa jest całkowicie włożona.
- Jeśli wskaźnik nadal się świeci, wyjmij tackę ociekową i sprawdź, czy układ parzenia jest całkowicie wsunięty do urządzenia.
- W razie potrzeby wyjmij i zamontuj ponownie układ parzenia, upewniając się, że słychać kliknięcie przy ponownym włożeniu. Zamknij panel sterowania, a następnie wsuń do końca tackę ociekową.

Wybór między twardą a miękką wodą

Ustawienia twardej i miękkiej wody

Ekspres do kawy AutoLuxe ma dwa różne ustawienia twardości wody i można go zoptymalizować pod kątem twardej lub miękkiej wody. Twój ekspres został fabrycznie zaprogramowany do pracy z twardą wodą. Jeśli chcesz zmienić ustawienie, użyj następującej procedury:

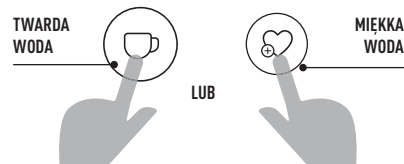
W stanie gotowości naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przycisk zasilania i przycisk odkamieniania przez 4 sekundy. Przycisk odkamieniania zaświeci się na poziomie 100%.



Uwaga: Przyciski Pojedyncze/Podwójne Espresso i Ulubione służą do informowania o wybranym ustawieniu wody, wszystkie inne podświetlenia są wyłączone.

Wybrany przycisk ustawień będzie świecił światłem ciągłym, podświetlenie niewybranego przycisku będzie migać.

2. Naciśnięcie przycisku Pojedyncze/Podwójne Espresso spowoduje wybranie ustawienia „Twarda woda”, a naciśnięcie przycisku Ulubione spowoduje wybranie ustawienia „Miękka woda”.



3. Po naciśnięciu wybranego przycisku urządzenie wyemituje jeden sygnał dźwiękowy trwający 1 sekundę, a następnie powróci do stanu gotowości.

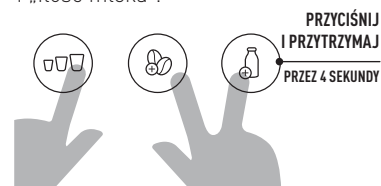
Jeśli w ciągu 60 sekund nie zostanie dokonany żaden wybór, urządzenie powróci do stanu gotowości i będzie kontynuowało działanie przy bieżącym ustawieniu twardości wody.

Przywracanie wszystkich ustawień

Przywracanie wszystkich ustawień fabrycznych (zarówno parzenia jak i mielenia)

Uwaga: Sprawdź, czy pojemnik na mleko jest włożony

Przyciśnij i przytrzymaj jednocześnie przez 4 sekundy „Wielkość napoju”, „Intensywność kawy” i „Ilość mleka”.



Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a przyciski zaczną migać.

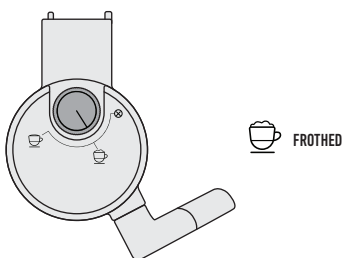
Przywrócono ustawienia fabryczne wszystkich funkcji.

Brak pianki - Rozwiązywanie problemów

Jeśli Twój ekspres AutoLuxe nie produkuje tyle pianki mlecznej, ile chcesz, kilka szybkich weryfikacji zazwyczaj pomoże rozwiązać problem:

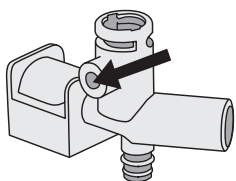
Sprawdź przetącznik teksturowania

Upewnij się, że przetącznik teksturowania jest ustawiony w pozycji SPIENIANIE, jak pokazano poniżej. Jeśli pokrętko nie jest dokładnie ustawione, może to mieć wpływ na ilość wytwarzanej piany.



Sprawdź napowietrznac

Napowietrznac ma bardzo mały otwór, który pomaga w wytwarzaniu pianki mlecznej poprzez mieszanie powietrza z mlekiem podczas jego podgrzewania. Z czasem otwór ten może zostać zatkany przez zaschnięte resztki mleka (szczególnie jeśli urządzenie nie było ostatnio czyszczone) lub zanieczyszczenia pochodzące z wody w zmywarce.



Jak czyścić napowietrznac

Wymij napowietrznac z urządzenia i namocz go w ciepłej wodzie z mydłem przez co najmniej 30 minut (lub na całą noc, jeśli zator jest uporczywy). Zwróć szczególną uwagę na mały otwór wentylacyjny i delikatnie go czyść, aż do całkowitego usunięcia wszelkich pozostałości.

Po wyczyszczeniu zamontuj napowietrznac ponownie i ciesz się bogatym, spienionym mlekiem.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Mleko nie nalewa się.	Zatkany napowietrznac mleka.	W napowietrznacu pozostały resztki mleka, które zaschły. Zdemontuj pojemnik na mleko i zanurz wszystkie części w gorącej wodzie z mydłem na około 30 minut. Użyj szczoteczki czyszczącej, aby usunąć wszelkie uporczywe zabrudzenia. Optukaj i ztóż ponownie.
	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Jeśli w pojemniku na mleko znajduje się mleko, ale nie jest ono nalewane, sprawdź, czy w zbiorniku na wodę jest woda, ponieważ wytwarza ona parę niezbędną do przygotowania spienionego mleka.
	Brak mleka w pojemniku na mleko.	Z dyszy do spieniania mleka będzie wydobywać się dużo pary. Wymij pokrywę i napełnij zbiornik mlekiem.
	Pojemnik na mleko nie został prawidłowo włożony.	Dociśnij pojemnik na mleko, aż usłyszysz kliknięcie oznaczające zatrzaśnięcie się mechanizmu zatraskowego.
	W ekspresie do kawy nagromadził się kamień.	Wymagany jest cykl odkamieniania. Patrz temat Cykl odkamieniania.
Za mało pianki.	Mleko nie jest świeże.	Upewnij się, że używane mleko jest schłodzone.
	Temperatura mleka jest zbyt wysoka.	Pamiętaj, aby zaczynać teksturowanie, gdy mleko ma temperaturę około 4°C.
	Przetącznik teksturowania ustawiono na „zwykłe” zamiast „spienione”.	Obróć przetącznik teksturowania (G1), aby upewnić się, że jest on wyrównany ze znacznikiem pozycji spieniania.
Po pierwszym włączeniu nie można wybrać ustawić.	Urządzenie znajduje się w cyklu nagrzewania.	Poczekaj, aż przycisk „Zasilanie” przestanie migać. Urządzenie będzie gotowe do użycia.
Espresso jest za zimne.	Ziarna kawy były przechowywane w lodówce lub zamrażarce.	Przechowuj ziarna kawy w suchym, szczelnym pojemniku. Umieść w chłodnej, ciemnej szafce.
	Stosowana jest niska, niestandardowa temperatura ekstrakcji.	Użyj domyślnej temperatury ekstrakcji wynoszącej 94°C. Patrz temat Temperatura ekstrakcji z możliwością dostosowania.
	Filiżanka lub szklanka była zimna przed nalaniem espresso.	Wlej gorącą wodę do filiżanki przed zaparzeniem espresso.
	Zbyt duża odległość między głowicą dozującą a filiżanką.	Opuść głowicę dozującą tak blisko filiżanki, jak to możliwe.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Espresso nie leje się ani nie kapie (nadmierna ekstrakcja).	Brak wody w zbiorniku na wodę.	Napełnij zbiornik wodą. Zalej maszynę gorącą wodą, wybierając opcję Gorąca woda.
	Zbyt drobno mielona kawa.	Zmień ustawienie mielenia na grubsze.
	Głowica dozująca jest brudna.	Wymagany jest cykl czyszczenia. Patrz temat Cykl czyszczenia.
	Głowica dozująca jest zatkana.	Wymagany jest cykl odkamieniania. Patrz temat Cykl odkamieniania.
Espresso nie ma pianki lub pianka jest rzadka (niedostateczna ekstrakcja).	Ziarna kawy są stare lub wysuszone.	Użyj świeżo palonych ziaren kawy.
	Młynek wyczerpał ziarna w połowie cyklu, co zmniejszyło ilość zmielonej kawy w układzie parzenia.	Sprawdź pojemnik na ziarna. Jeśli jest pusty, napełnij go ponownie i powtórz cykl parzenia.
	Kawa jest mielona zbyt grubo.	Zmień ustawienie mielenia na drobniejsze.
Zbyt duża lub zbyt mała wielkość napojów.	Nieprawidłowy wybór wielkości.	Za pomocą przycisków Pojedyncze/ Podwójne, Wielość napoju i Ilość mleka możesz precyzyjnie dostosować objętość napoju do swoich potrzeb. Optymalną wielkość napoju można zapisać, korzystając z funkcji Ulubione.
Espresso ma gorzki smak.	Rodzaj używanych ziaren kawy.	Wypróbuj inne marki kawy ziarnistej.
	Espresso zostało poddane nadmiernej ekstrakcji.	Spróbuj grubiej zmielić kawę.
	Układ parzenia wymaga czyszczenia.	Postępuj zgodnie z instrukcjami demontażu i czyszczenia zawartymi w niniejszej instrukcji.
Zużyte krążki kawy są mokre.	Razem z krążkiem kawy zostanie wyrzucona niewielka ilość wody.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga żadnych działań.
Urządzenie wydaje nietypowy dźwięk podczas pompowania wody.	Brak wody w zbiorniku i pompa jest „sucha”.	„Alert o pustym zbiorniku” będzie migać. Napełnij zbiornik wodą, a następnie wlej gorącą wodę, aby przygotować urządzenie przed zaparzeniem espresso. Dźwięk wydawany przez pompę zmniejszy się, gdy woda zacznie przepływać przez układ.
	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo założony.	Umieść zbiornik na wodę w urządzeniu, naciskając lekko w dół, aby upewnić się, że zawór się zatrzaśnie.
	Czerwona zatyczka z opakowania może być nadal włożona (zaświeci się ostrzeżenie o niskim poziomie wody).	Usuń czerwoną zatyczkę znajdującą się u podstawy zbiornika na wodę.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Ekspres wydaje nietypowy dźwięk po zaparzeniu espresso.	Ekspres wyrzuca fusy, a układ parzenia resetuje się.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga żadnych działań.
Ekspres mieli i zaparza kawę dwa razy podczas przygotowywania espresso.	Aby uzyskać kawę o standardzie baristy, należy zachować określone proporcje kawy do wody. Jedynym sposobem na osiągnięcie tego w przypadku dużych napojów jest dwukrotne zaparzenie.	Jest to normalne zjawisko i nie wymaga żadnych działań.
		Aby uniknąć podwójnego mielenia i parzenia, należy wybrać mniejszą lub słabszą kawę.
Woda wokół tacy ociekowej lub na blacie.	Woda wylewa się z tacy ociekowej.	Opróżnij, jeśli czerwony wskaźnik poziomu wody będzie widoczny przez pokrywkę tacy ociekowej wykonaną ze stali nierdzewnej.
	Brak tacy ociekowej lub nie jest ona całkowicie wsunięta, gdy urządzenie jest w trakcie automatycznego przepłukiwania.	Zawsze trzymaj tacę ociekową na swoim miejscu podczas parzenia espresso, ponieważ normalnych warunkach pracy woda zostanie usunięta do tacki ociekowej.
Gorąca kawa z mlekiem jest za zimna.	Zainstalowano napowietrzacz „na zimno”.	Na panelu sterowania wyświetla się komunikat „Zimne mleko”. Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby przetoczyć się na „Napowietrzanie na gorąco”.
	Filizanka lub szklanka była zimna przed nalaniem espresso.	Wlej gorącą wodę do filizanki przed zaparzeniem espresso.
Do układu parzenia nie przedostają się żadne zmielone ziarna kawy.	Brak ziaren kawy w pojemniku.	Napełnij pojemnik świeżo palonymi ziarnami kawy.
	Zbiornik nie jest całkowicie zainstalowany, a zamknięcia nie są całkowicie otwarte.	Obróć pojemnik na ziarna kawy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Zamknięcia pojemnika są całkowicie otwarte.
	Komora mielenia lub wylot są zablokowane.	Młynek wymaga czyszczenia. Patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
Espresso jest niedostatecznie wyekstrahowane nawet przy drobnym mieleniu kawy.	Użyto za mało kawy.	Dosyp ziaren do pojemnika na ziarna.
	Ziarna są zbyt stare.	Używaj świeżo palonych ziaren. Stare ziarna kawy, bez względu na ustawienie mielenia, spowodują, że ekstrakcja przebiegnie szybko, a uzyskane z nich espresso będzie miało smak charakterystyczny dla niedostatecznej ekstrakcji.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

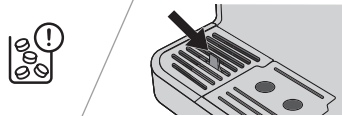
PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Nie można regulować ustawienia mielenia.	Pojemnik na ziarna kawy nie jest prawidłowo osadzony.	Wyjmij pojemnik na ziarna kawy i zainstaluj go ponownie.
	Ziarna kawy lub mielona kawa blokują się wokół górnego żarna lub kotnierza młynka.	Usuń pojemnik na ziarna kawy i żarno górne. W razie potrzeby użyj szczotki do czyszczenia lub odkurzacza, aby usunąć luźne ziarna kawy lub mieloną kawę.
Nie można zablokować pojemnika na ziarna kawy na swoim miejscu.	Kotnierz młynka nie jest wyrównany z górną pokrywą.	Upewnij się, że oznaczenia na górnej pokrywie i młynku są wyrównane.
	Ziarna kawy lub mielona kawa utknęły w górnym żarnie lub kotnierzu młynka.	Usuń pojemnik na ziarna kawy i żarno górne. W razie potrzeby użyj szczotki do czyszczenia lub odkurzacza, aby usunąć luźne ziarna kawy lub mieloną kawę.
	Żarno górne nie jest prawidłowo osadzone.	Upewnij się, że żarno górne jest prawidłowo ustawione i że uchwyt jest złożony.
Żarno górne nie jest prawidłowo osadzone w kotnierzu młynka.	Żarno górne nie jest prawidłowo osadzone.	Upewnij się, że żarno górne jest prawidłowo ustawione i że uchwyt jest złożony.
Żarna młynka mają małe plamki i ślady.	Są one częścią procesu utwardzania (mającego na celu zapewnienie bardzo długiej żywotności). Ślady te nie mają wpływu na działanie młynka ani na smak espresso.	Brak wymaganych działań.
Młynek nie działa po zmieleniu dużej ilości kawy, a podświetlony przycisk oczyszczania z ziaren miga.	Młynek się przegrzał.	Odczekaj 10 minut, po zakończeniu cyklu automatycznego schładzania urządzenie będzie ponownie gotowe do użycia.
	Młynek się zatkał.	Jeśli urządzenie nie zresetuje się automatycznie, oznacza to, że młynek jest zablokowany z powodu obecności ciała obcego. Wyjmij pojemnik na ziarna kawy i górne żarno, a następnie za pomocą odkurzacza spróbuj usunąć przedmiot.

Podręcznik dotyczący rozwiązywania problemów

PROBLEM	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Ekspres samoczynnie się wyłącza.	Ekspres do kawy przejdzie w tryb gotowości po 20 minutach, aby oszczędzać energię.	Naciśnij przycisk zasilania (H1), aby ponownie włączyć urządzenie.
Nie wszystkie kontrolki świecą się, gdy urządzenie jest włączone.	Po pierwszym włączeniu, urządzenie wejdzie w tryb nagrzewania, w tym czasie kontrolka zasilania będzie pulsować.	Poczekaj, aż urządzenie się rozgrzeje, kontrolka zasilania przestanie pulsować, a wyświetlacz się zaświeci.
Nie można wybrać żadnego napoju z mlekiem.	Pojemnik na mleko nie jest zamontowany w urządzeniu, więc urządzenie nie pozwoli na przygotowanie napojów na bazie mleka.	Włóż pojemnik na mleko.
Zapala się kontrolka alarmowa, a urządzenie nie działa.	Jeżeli wskaźnik świeci się światłem ciągłym, oznacza to, że układ parzenia lub przednia część (I5) nie jest prawidłowo zainstalowana.	Wyjmij tackę ociekową i sprawdź, czy mechanizm parzenia jest prawidłowo zainstalowany.
	Jeżeli wskaźnik miga, układ parzenia jest zatkany.	Wyjmij tackę ociekową i sprawdź układ parzenia. W razie potrzeby wyjmij i usuń zator.
Ikona niskiego poziomu wody świeci się światłem ciągłym.	Osiągnięto minimalny poziom wody.	Uzupełnij wodę do poziomu Max, aby upewnić się, że masz wystarczająco dużo wody na następny napój.
Ikona niskiego poziomu wody miga.	Sprawdź zbiornik na wodę. Jeśli zbiornik na wodę nie został uzupełniony po osiągnięciu minimalnego poziomu wody, oznacza to, że jest teraz pusty.	Napełnij zbiornik do pełna i wybierz opcję „gorącej wody”, aby przygotować urządzenie przed zaparzeniem kawy.
	Do zaparzenia poprzedniej kawy użyto zbyt drobno zmielonych ziaren i kawa nie mogła przepłynąć.	Ustaw pojemnik na ziarna tak, aby uzyskać grubsze ziarna.

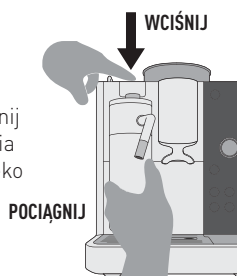
Pielęgnacja i czyszczenie

• Opróżnianie tacki ociekowej i pojemnika na fusy

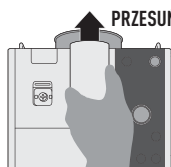


Gdy alert o pojemniku na fusy lub pływak tacki ociekowej powiadomią o konieczności opróżnienia, należy zdemonstrować urządzenie w następujący sposób:

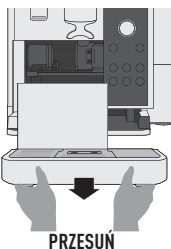
- Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, a następnie naciśnij przycisk zwalniania pojemnika na mleko (M), aby go wyjąć.



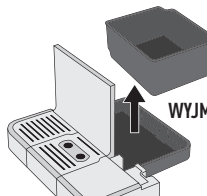
- Przesuń głowicę dozującą do (E) górnej pozycji.



- Chwyc boki tacki ociekowej i wysuń ją z urządzenia.

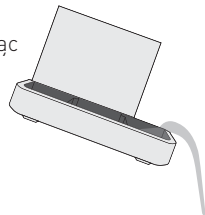


- Można teraz wyjąć pojemnik na fusy i opróżnić go.



Porada: Fusy z kawy można wymieszać z glebą ogrodową, aby odżywić rośliny delikatnymi składnikami odżywczymi.

- Tackę ociekową można teraz opróżnić, wlewając wodę od tyłu.



Jeśli chcesz, możesz umieścić tackę ociekową na górnej półce zmywarki, przedtem zdejmij przednią część

- Pociągnij przednią część pionowo do góry, aby odciągnąć ją od tacki ociekowej.



• Przepłukiwanie układu parzenia

Po pierwszym włączeniu ekspresu układ parzenia zostanie automatycznie przepłukany wodą. Możesz jednak chcieć ręcznie przepłukać układ parzenia, aby usunąć resztki kawy.

Aby ręcznie przepłukać układ parzenia, należy umieścić średniej wielkości filiżankę na tacce ociekowej i w stanie gotowości nacisnąć przycisk czyszczenia, a urządzenie automatycznie przepłucze układ.

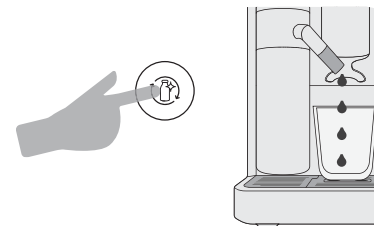
Uwaga: Nie ma alertu nakazującego przepłukanie układu, ponieważ jest to funkcja dostępna na żądanie

Pielęgnacja i czyszczenie

• Wyjmowanie pojemnika na mleko

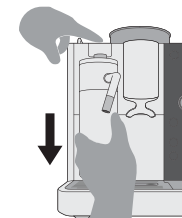
Istnieją dwa sposoby czyszczenia pojemnika na mleko:

- 1. Szybki przepływ:** W dowolnym momencie po zakończeniu parzenia kawy przez urządzenie można nacisnąć przycisk czyszczenia, a gorąca woda zacznie przez kilka sekund przepływać przez pojemnik na mleko. Jest to cykl płukania, który należy wykonywać w ramach codziennej obsługi urządzenia i nie należy go stosować zamiast dokładnego czyszczenia.



- 2. Dogłębne czyszczenie:** Pojemnik na mleko został zaprojektowany tak, aby można go było dokładnie wyczyścić na dwa sposoby. Najpierw należy rozmontować pojemnik na mleko:

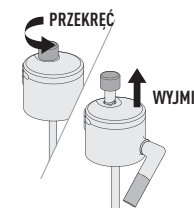
- Naciśnij przycisk na górze, aby zwolnić pojemnik na mleko i pociągnij go do przodu.



- Rozmontuj pojemnik na mleko, przekręcając go i zdejmując głowicę pojemnika ze zbiornika.



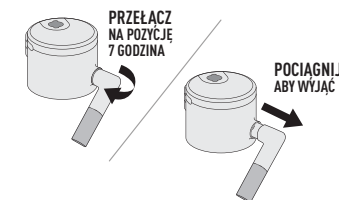
- Obróć przetłacznik teksturowania całkowicie w lewo i wyjmij.



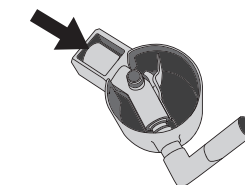
- Pociągnij rurkę na mleko, aby wyjąć ją.



- Obróć dyszę mleka na pozycję 7 godz. i pociągnij do przodu, aby zwolnić ją.



- Obróć i wyjmij napowietrzacz spieniający.



Po wyjęciu:

A) W zmywarce: Optucz wszystkie elementy w ciepłej wodzie, następnie umieść je na górnej półce zmywarki i uruchom program, w którym temperatura nie przekracza 50°C.

B) Ręcznie: Dokładnie wypłucz wszystkie elementy ciepłą wodą, aby mieć pewność, że usunięto wszystkie widoczne pozostałości. Upewnij się, że woda przepływa przez wszystkie otwory.

W przypadku uporczywych resztek namocz wszystkie elementy (łącznie z pojemnikiem na mleko) w roztworze ciepłej wody z detergentem, aż do rozpuszczenia wszystkich resztek. Dokładnie wypłucz wszystkie elementy, aby usunąć detergent.

Złóż w odwrotnej kolejności.

Pielęgnacja i czyszczenie

Proces parzenia espresso polega na ekstrakcji olejków z mielonej kawy. Z biegiem czasu w urządzeniu gromadzą się osady po olejkach i mielonej kawie, które wpływają na smak kawy i działanie ekspresu.

Przeptukiwanie wodą układu parzenia to najłatwiejszy sposób na utrzymanie czystości ekspresu do kawy. Urządzenie wykona to zadanie automatycznie.

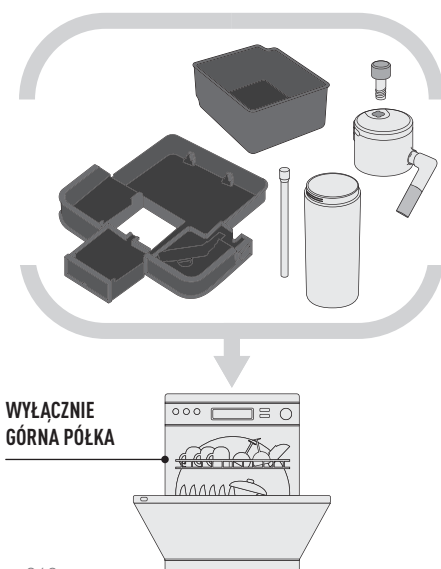
Akcesoria do czyszczenia i części wymiawne

- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie ani innym płynie.
- Umyj części w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, optucz i wysusz.

Uwaga: Nie używaj alkalicznych środków czyszczących, materiałów ściernych ani metalowych zmywaków, ponieważ porysują one powierzchnie części.

Następujące części nadają się do mycia w zmywarce TYLKO NA GÓRNEJ PÓŁCE:

- Odbijak do fusów
- Taca ociekowa
- Wszystkie części pojemnika na mleko



268

OSTRZEŻENIE: Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio w zmywarce.

Częstotliwość czyszczenia

Czyszczenie obudowy

• W zależności od potrzeby

- Przetrzyj urządzenie miękką, wilgotną ściereczką z łagodnym detergentem i wytrzyj do sucha.

PRZESTROGA: Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących, materiałów ściernych ani metalowych zmywaków.

Czyszczenie tacki ociekowej

• W razie potrzeby, gdy pojawi się czerwony wskaźnik

- Wyjmij tackę ociekową, pociągając ją do przodu
- Wyjmij oddzielne elementy i wylej wodę z tacki ociekowej

Uwaga: Z biegiem czasu we wnętrzu tacki ociekowej i pojemnika na mieloną kawę pojawiają się plamy po olejkach zawartych w mielonej kawie i jest normalne zjawisko.

Pojemnik na mleko

• Za każdym razem

- Po przygotowaniu pojedynczego napoju lub partii napojów z mlekiem należy automatycznie przeptukać układ, naciskając przycisk Czyszczenie.

• Codziennie

- Rozmontuj pojemnik na mleko i dokładnie umyj go, wykonując jedną z następujących czynności:

Pielęgnacja i czyszczenie

- Umieszczając na górnej półce zmywarki
- W ciepłej wodzie z mydłem przy użyciu łagodnego detergentu, optucz i wysusz.

Układ parzenia

• Co tydzień

- Wyjmij układ parzenia z urządzenia i umyj go w ciepłej wodzie z mydłem, używając łagodnego detergentu, optucz i osusz.

Zbiornik na wodę

• Co miesiąc

- Wyjmij zbiornik z urządzenia, opróżnij i wyjmij jednostkę filtrującą ze zbiornika
- Wyczyść zbiornik ciepłą wodą z mydłem, używając łagodnego detergentu; w razie potrzeby wypłucz i wysusz.

Pojemnik na ziarna kawy

• Co miesiąc

- Wyjmij pojemnik na ziarna, obracając go do pozycji odblokowanej, a następnie przesyp ziarna kawy do innego pojemnika.
- Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część pojemnika miękką, wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie pozostałości kawy.

Dysze głowicy dozującej

• Co miesiąc

- Sprawdź, czy otwory nie są zatkane resztkami kawy, w razie potrzeby wyczyść je wykałaczką

Młynek

Żarna stożkowe służą do mielenia ziaren kawy do odpowiedniej grubości na potrzeby ekstrakcji espresso. Z biegiem czasu w urządzeniu gromadzą się osady po olejkach i mielonej kawie, które wpływają na smak espresso i działanie wbudowanego młynka.

Czyszczenie pojemnika na ziarna kawy

• 2–3 miesiące

Jeśli młynek jest używany często (codziennie), należy czyścić pojemnik na ziarna kawy, aby zapewnić najlepszą wydajność.

PRZESTROGA: Aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, nie używaj alkalicznych środków czyszczących, materiałów ściernych ani metalowych zmywaków.

OSTRZEŻENIE: Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

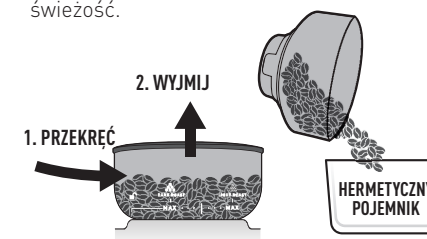
• Przygotowywanie do czyszczenia pojemnika na ziarna kawy

- Wytącz urządzenie, wytącz zasilanie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.
- Zanonuj bieżące ustawienie mielenia (do wykorzystania jako punkt wyjścia po czyszczeniu).

• Wyjmij i wyczyść pojemnik na ziarna kawy

- Obróć pojemnik na ziarna kawy całkowicie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamknąć jego zamknięcia i go odblokować.

Zdejmij pojemnik na ziarna kawy z kotłownika młynka i schowaj pozostałe ziarna w hermetycznym pojemniku, aby zachować ich świeżość.



269

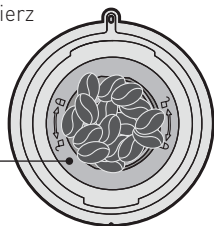
Pielęgnacja i czyszczenie

- Umyj pojemnik na ziarna kawy w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wypłucz i wysusz go. Przed ponownym założeniem pojemnika na ziarna kawy zostaw go do dokładnego wysuszenia się na powietrzu.

• Włóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy

- Upewnij się, że kotnierz młynka jest wolny od ziaren kawy lub mielonej kawy.

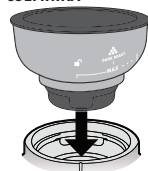
USUŃ ZIARNA KAWY I MIELONĄ KAWĘ



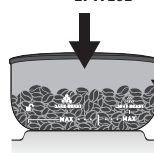
Uwaga: Ziarna kawy i mielona kawa uwięzione pod górnym żarnem mogą uniemożliwić prawidłowe włożenie górnego żarna, a pojemnik na ziarna kawy nie będzie prawidłowo pasował. Zapoznaj się z tematem „Czyszczenie górnego żarna”, aby uzyskać instrukcje dotyczące opróżniania systemu mielenia.

- Upewnij się, że prowadnica pojemnika jest ustawiona równo z pionowymi białymi liniami na podstawie pojemnika.
- Wyrównaj i włóż pojemnik na ziarna kawy do kotnierza młynka i mocno go dociskając, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować i otworzyć prowadnicę pojemnika.

1. WYRÓWNAJ PROWADNICĘ POJEMNIKA



2. WŁÓŻ



3. PRZEKRĘĆ



Uwaga: Ustaw ponownie grubość mielenia zanotowaną przed czyszczeniem.

Czyszczenie i odblokowywanie żarn, kotnierza, komory i wylotu młynka

• 1-2 miesiące

Jeśli młynek jest używany często (codziennie), należy czyścić żarna, aby zapewnić najlepszą wydajność wbudowanego młynka. Regularne czyszczenie pomaga żarnom osiągać spójne wyniki mielenia, co jest szczególnie ważne podczas mielenia ziaren kawy do espresso.

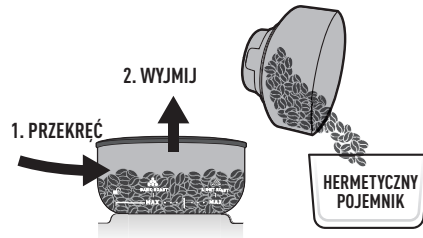
• Przygotowanie do czyszczenia

- Wyłącz urządzenie, wyłącz zasilanie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.

PRZESTROGA: Podczas czyszczenia żarn młynka należy zachować ostrożność, ponieważ są one ostre.

• Zmiel nadmiarowe ziarna kawy

- Urządzenie jest włączone i znajduje się w stanie GOTOWOŚCI.
- Zanotuj bieżące ustawienie mielenia (do wykorzystania jako punkt wyjścia po czyszczeniu).
- Obróć pojemnik na ziarna kawy całkowicie w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamknąć jego zamknięcia i odblokować go. Pojemnik na ziarna kawy lekko się podniesie.
- Wyjmij pojemnik na ziarna kawy z kotnierza młynka i schowaj pozostałe ziarna kawy w hermetycznym pojemniku, aby zachować ich świeżość.



Pielęgnacja i czyszczenie

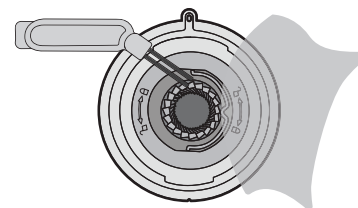
- Ponownie zamontuj pojemnik na ziarna kawy i obróć go do ustawienia 30.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk oczyszczania z ziaren przez 1 sekundę, a młynek usunie pozostałe ziarna z systemu młynka (usłyszysz dźwięk zmiany w silniku po zmieleniu ostatnich ziaren).
- Ponownie obróć i wyjmij pojemnik na ziarna kawy.
- Wyjmij tackę ociekową i pozbądź się fusów z pojemnika na fusy.

• Czyszczenie górnego żarna

- Obróć, aby odblokować i wyjmij górne żarno z kotnierza młynka za pomocą uchwytu.
- Umyj górne żarno w ciepłej wodzie z mydłem i łagodnym detergentem, optucz i wysusz je.

• Czyszczenie i odblokowywanie dolnego żarna i komory mielenia

- Użyj szczotki do czyszczenia lub odkurzacza, aby dokładnie usunąć drobno zmieloną kawę z części i powierzchni w komorze mielenia. Wewnętrzną stronę kotnierza młynka można wytrzeć wilgotną ściereczką.
- Pozostaw do dokładnego wyschnięcia na powietrzu.

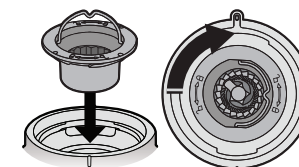


OSTRZEŻENIE: Nie wlewaj wody ani innych płynów do komory młynka.

• Załóż żarno górne

- Wskaż elementy blokujące na spodzie żarna górnego, umieszczone pod odlanymi symbolami kłódki.

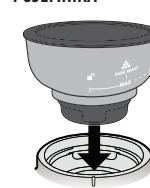
- Za pomocą uchwytu włóż żarno górne do kotnierza młynka, uważając, aby elementy blokujące były wyrównane.
- Obróć żarno górne o około 30 stopni zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je zablokować, żarno powinno zatrzasnąć się na swoim miejscu.
- Po prawidłowym osadzeniu żarno górne będzie leżało równo z powierzchnią kotnierza młynka.



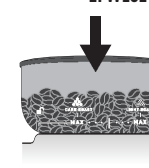
• Włóż z powrotem pojemnik na ziarna kawy

- Upewnij się, czy prowadnica pojemnika jest wyrównana, a wypustka w podstawie tego pojemnika znajduje się w wycięciu z tyłu obudowy.
- Wyrównaj i włóż pojemnik na ziarna kawy do kotnierza młynka i mocno go dociskając, obróć go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go zablokować i otworzyć prowadnicę pojemnika.
- Ustaw ponownie grubość mielenia zanotowaną przed czyszczeniem.
- Napętnij pojemnik ziarnami kawy.

1. WYRÓWNAJ PROWADNICĘ POJEMNIKA



2. WŁÓŻ



3. PRZEKRĘĆ



Uwaga: Zdecydowanie odradzamy używanie ziaren kawy typu Torrefacto. Ze względu na wysoką zawartość cukru, zespół młynka żarnowego szybko się zatyka.

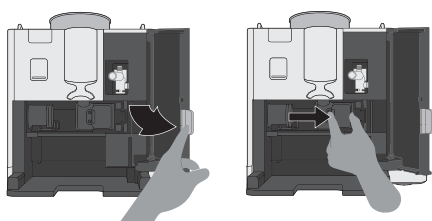
Pielęgnacja i czyszczenie

• Demontaż i czyszczenie układu parzenia

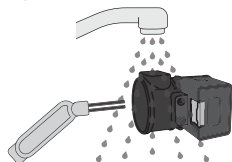
Zalecamy również okresowe wyjmowanie układu parzenia w celu jego wyczyszczenia.

Ważne: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od źródła zasilania.

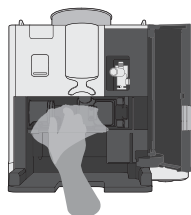
- Po wyjęciu tacki ociekowej otwórz panel sterowania, naciśnij przycisk zwalniający i jednocześnie pociągnij układ parzenia do przodu.



- Wyczyść układ parzenia przy użyciu wody z kranu i szczoteczki czyszczącej znajdującej się pod pokrywą tacki ociekowej. Jeśli zachodzi potrzeba usunięcia uporczywych zanieczyszczeń, układ można zanurzyć w wodzie.



- Wilgotną ściereczką sięgnij do wnętrza urządzenia i wytrzyj do czysta stałą część układu parzenia, aby usunąć zmieloną kawę i pozostałości.



Uwaga: Nie używaj detergentów, gdyż mogą one spowodować uszkodzenia.

- Po wyczyszczeniu zamontuj ponownie układ parzenia, wsuwając go do obudowy i naciskając na niego, aż do momentu, gdy zatrzaśnie się on na swoim miejscu.
- Umieść z powrotem tacę ociekową.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że kontrolka alertu jest wyłączona.

Odkamienianie

Proces odkamieniania

Po dłuższym używaniu urządzenia, może nagromadzić się w nim osad mineralny, dlatego będzie on wymagał okazjonalnego odkamieniania.



Przycisk czyszczenia i odkamieniania będzie świecił się światłem ciągłym, gdy nadejdzie czas odkamieniania ekspresu.

Ta kontrolka będzie się świecić zawsze, gdy urządzenie zostanie włączone, aż do momentu przeprowadzenia procedury odkamieniania. Urządzenie będzie w pełni sprawne, dopóki będzie świecić się kontrolka odkamieniania.

Roztwór środka odkamieniającego

Należy użyć specjalnego środka do usuwania kamienia rozcieńczonego zgodnie z instrukcją producenta, 3% roztworu kwasu cytrynowego i wody lub roztworu octu z wodą.

Cykl odkamieniania

Cykl odkamieniania trwa kilka minut, dlatego należy zarezerwować sobie wystarczająco dużo czasu na wykonanie pełnego cyklu.

Ważne: Jeśli cykl odkamieniania nie zostanie ukończony lub zostanie zatrzymany w trakcie któregośkolwiek z etapów odkamieniania, konieczne będzie ponowne rozpoczęcie tego cyklu od początku, aby upewnić się, że urządzenie zresetuje się.

Przygotowywanie do cyklu odkamieniania

- Wyjmij filtr wody i uchwyt filtra wody ze zbiornika na wodę.
- Napełnij zbiornik na wodę wybranym środkiem odkamieniającym i umieść go na miejscu.
- Umieścić 1-litrowy pojemnik pod głowicą dozującą i zainstalować zespół pojemnika na mleko w stanie gotowym do zebrania zużytego roztworu.

- Aby uruchomić cykl odkamieniania, naciśnij szybko przycisk Czyszczenie i odkamienianie dwa razy, w krótkich odstępach czasu. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i rozpocznie się automatyczna procedura odkamieniania.

- Przycisk czyszczenia i odkamieniania będzie migać przez cały czas trwania cyklu odkamieniania.

- Podczas cyklu dozowania ekspresu do kawy będzie pracował okresowo, ponieważ składa się on z szeregu oddzielnych cykli, których celem jest optymalne usuwanie osadów kamienia z wnętrza ekspresu do kawy. Podczas operacji w pojemniku na mleko pojawi się trochę roztworu odkamieniającego.

- Po zakończeniu cyklu odkamieniania przycisk czyszczenia i odkamieniania przestanie migać, a urządzenie powróci do stanu gotowości.

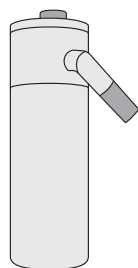
Czyszczenie po przeprowadzeniu Cyklu odkamieniania

- Wylej wodę z pojemników i wyczyść je, upewniając się, że zostaną usunięte wszelkie ślady roztworu odkamieniającego ze zbiornika na wodę.
- Ponownie zainstaluj filtr wody i uchwyt filtra wody w zbiorniku na wodę.
- Napełnij zbiornik na wodę do pozycji maksymalnej i włóż go z powrotem na miejsce.

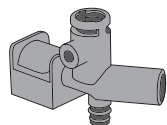
SKONTAKTUJ SIĘ Z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA FIRMY BREVILLE:
+44 (0)800 525 089

CZĘŚCI ZAMIENNE

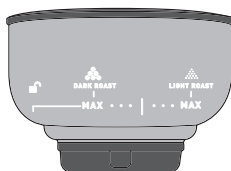
Pojemnik na mleko



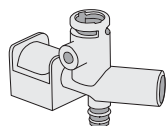
Napowietrzacz do spieniania (na gorąco)



Pojemnik na ziarna kawy



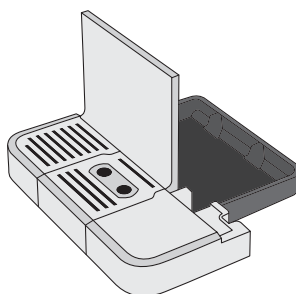
Napowietrzacz do spieniania (na zimno)



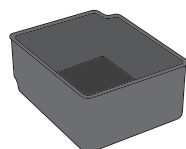
Układ parzenia



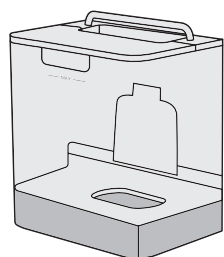
Taca ociekowa



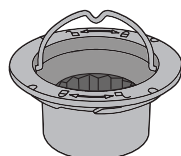
Pojemnik na fusy



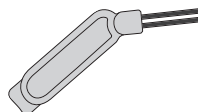
Zbiornik na wodę



Żarno młynka



Szczotka do czyszczenia



Odwiedź witrynę internetową firmy Breville, aby zobaczyć
pełną ofertę ekspresów do kawy i akcesoriów.
www.breville.co.uk

Dodatkowe informacje

CZĘŚCI ZAMIENNE

Skontaktuj się z działem obsługi klienta w razie pytań lub w celu zamówienia części zamiennych.

Telefon: +44 (0)800 028 7154

E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

SERWIS POSPRZEDAŻOWY I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić je do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany będzie ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkowe wsparcie, skontaktuj się z naszym Działem Obsługi Klienta:

Telefon: +44 (0)800 028 7154

E-mail: BrevilleEurope@newellco.com

UTYLIZACJA ODPADÓW

To urządzenie jest oznaczone symbolem przekreślonego kosza na śmiecie jako zgodne z dyrektywą europejską 2012/19/UE oraz rozporządzeniem dotyczącym zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Oznakowanie to informuje, że po zakończeniu użytkowania sprzętu nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik sprzętu ma obowiązek przekazać go do punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbiórki prowadzą m.in.: hurtownicy i detaliści tego sprzętu oraz gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie zbierania odpadów. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego skutków wynikających z obecności niebezpiecznych składników oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.



INFORMACJE NA TEMAT ZUŻYCIA ENERGII I ZARZĄDZANIA KONSUMPCJĄ:

Zużycie energii w trybie off: Gdy urządzenie nie wykonuje swojej podstawowej funkcji, kontynuuje pracę z mocą maksymalną 0.2 W. Zarządzenie konsumpcją: Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego zarządzania energią i przełączy się w tryb wyłączenia po 19 minutach.

Breville

Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France

(EU) Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan 61-894, Poland

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com

Spain: 0900 81 65 10

France: 0805 542 055

International: +44 800 028 7154



© 2026 Sunbeam Products, Inc.

Made in China
Fabriqué en Chine
Wyprodukowano w Chinach
Fatto in Cina

COOK1956_Wall-E Prima Latte AutoLux Machine_Breville_VCF194X_VCF195X_26MLM3 (EMEA)_GCDS-LD

P.N: NWL0001886255 Rev. B