
COSO®
DESIGN

Original-Bedienungsanleitung

Kaffeevollautomat

Café Crema Touch (1882)



Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:

You can find the latest version of the instruction manual on our website:

Vous trouverez la dernière version du mode d'emploi sur notre site Internet :

Trovate la versione attuale delle istruzioni per l'uso anche sul nostro sito web:

Также Вы сможете найти актуальную последнюю версию инструкции на нашем веб-сайте:

Ni kan också hitta den senaste versionen av bruksanvisningen på vår hemsida:

www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 1882 26-10-2020

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2020 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	12
1.1	Allgemeines	12
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	12
1.3	Warnhinweise	12
1.4	Haftungsbeschränkung	13
1.5	Urheberschutz	13
2	Sicherheit	13
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	14
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	14
2.3	Gefahrenquellen	17
2.3.1	Verletzungsgefahr.....	17
2.3.2	Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr.....	17
2.3.3	Gefahr durch elektrischen Strom.....	19
3	Inbetriebnahme	19
3.1	Sicherheitshinweise	20
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	20
3.3	Auspacken	20

3.4	Entsorgung der Verpackung	20
3.5	Aufstellung	20
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort	20
3.6	Elektrischer Anschluss	21
3.7	Typenschild	21
4	Bedienung und Betrieb	21
4.1	Übersicht	22
4.2	Zusammenbau	25
4.3	Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes	27
4.4	Bedienfeld	29
4.5	Spülvorgänge	30
4.6	Mahlgrad Einstellen	30
4.7	Vorbereitungen	31
5	Funktionen	31
5.1	Heißwasser Funktion	31
5.2	Heißwassermenge speichern	32
5.3	Milchschaum Funktion	32
5.4	Milchschaummenge anpassen	33
5.5	Cappuccino-Funktion	33
5.6	Latte Macchiato Funktion	33
5.7	Espresso & Café Crema Funktion	34
5.8	Espressomenge anpassen	34
5.9	Café Crema Menge anpassen	35
5.10	Auf Werkeinstellungen zurücksetzen	35
5.11	Modus ändern	35
6	Reinigung und Pflege	36
6.1	Sicherheitshinweise	36
6.2	Reinigung	36
6.3	Spülprogramm für den Auslass	37
6.4	Innere Tropfschale	37
6.5	Reinigung Kaffeeschacht / Brüheinheit	37
6.6	Reinigung Komponenten für Milchschaum	38
6.7	Entkalken & Reinigungsprogramm	39
6.8	Gerät entleeren	40
7	Störungsbehebung	41
7.1	Störungsursachen und –behebung	41
8	Entsorgung des Altgerätes	43
9	Garantie	43

10	Technische Daten	44
11	Operating Manual.....	46
11.1	General	46
11.2	Information on this manual.....	46
11.3	Warning notices.....	46
11.4	Limitation of liability.....	47
11.5	Copyright protection	47
12	Safety	47
12.1	Intended use.....	47
12.2	General Safety information	48
12.3	Sources of danger	50
12.3.1	Danger of injury	50
12.3.2	Risk of burning and scalding.....	50
12.3.3	Dangers due to electrical power	52
13	Commissioning	52
13.1	Safety information	52
13.2	Delivery scope and transport inspection.....	53
13.3	Unpacking	53
13.4	Disposal of the packaging	53
13.5	Setup location requirements:	53
13.6	Electrical connection.....	54
13.7	Rating plate	54
14	Operation and Handling.....	54
14.1	Overview.....	55
14.2	Assembly.....	58
14.3	Before first use	60
14.4	Control panel.....	62
14.5	Rinsing processes	63
14.6	Set the grinding degree.....	63
14.7	Preparations.....	64
15	Functions	64
15.1	Hot water function	64
15.2	Save the hot water quantity	64
15.3	Milk foam function	65
15.4	Adjust the amount of milk foam	65
15.5	Cappuccino function	65
5.6	Latte Macchiato function.....	66
15.6	Espresso & Café Crema function	67

15.7	Save the espresso quantity	67
15.8	Save the café crema quantity	67
15.9	Reset to factory settings	68
15.10	Change the mode.....	68
16	Cleaning and Maintenance	68
16.1	Safety information	69
16.2	Cleaning.....	69
16.3	Rinsing programme for the spout	69
16.4	Internal drip tray	70
16.5	Cleaning of the coffee chamber / brewing unit	70
16.6	Cleaning of components for milk foam.....	70
16.7	Descaling & the cleaning programme.....	72
16.8	Emptying the appliance.....	73
17	Troubleshooting.....	74
17.1	Causes and rectification of faults	74
18	Disposal of the Old Device	76
19	Guarantee	76
20	Technical Data.....	76
21	Mode d'emploi.....	78
21.1	Généralités	78
21.2	Informations relatives à ce manuel	78
21.3	Avertissements de danger	78
21.4	Limite de responsabilités.....	79
21.5	Protection intellectuelle	79
22	Sécurité.....	79
22.1	Utilisation conforme	79
22.2	Consignes de sécurités générales.....	80
22.3	Sources de danger.....	83
22.3.1	Risque de blessure	83
22.3.2	Danger de brûlure et d'ébouillantage.....	83
22.3.3	Dangers du courant électrique	84
23	Mise en service.....	85
23.1	Consignes de sécurité.....	85
23.2	Inventaire et contrôle de transport.....	85
23.3	Déballage.....	85
23.4	Elimination des emballages.....	86
23.5	Mise en place	86
23.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	86

23.6	Raccordement électrique	87
23.7	Plaque signalétique	87
24	Commande et fonctionnement.....	87
24.1	Schéma.....	88
24.2	Montage	91
24.3	Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois	93
24.4	Surface de commande.....	95
24.5	Processus de rinçage.....	96
24.6	Réglage du degré de mouture	96
24.7	Préparatifs	97
25	Fonctions	97
25.1	Fonction d'eau bouillante	97
25.2	Accumulez une quantité d'eau bouillante	97
25.3	Fonction de mousse de lait.....	98
25.4	Ajuster la quantité de mousse de lait.....	98
25.5	Fonction Cappuccino	99
5.6	Fonction Latte Macchiato.....	99
5.7	Fonction Espresso & Café Crema	100
5.8	Ajustement de la quantité d'espresso.....	100
5.9	Ajuster la quantité de Café Crema.....	100
5.10	Rétablissement des paramètres d'usine.....	101
25.6	Changement de mode	101
26	Nettoyage et entretien	102
26.1	Consignes de sécurité.....	102
26.2	Nettoyage	102
26.3	Programme de rinçage pour le distributeur	103
26.4	Bac d'égouttage intérieur.....	103
26.5	Nettoyage de la colonne à café / du groupe de percolation.....	103
	Nettoyage du groupe de percolation :	103
26.6	Composants de nettoyage pour la mousse de lait	104
26.7	Détartrage et programme de nettoyage	105
26.8	Vidange de l'appareil.....	106
27	Réparation des pannes.....	107
27.1	Origine et remède des incidents	107
28	Elimination des appareils usés.....	109
29	Garantie	109
30	Caractéristiques techniques	110

31	Istruzione d'uso	112
31.1	In generale.....	112
31.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso	112
31.3	Indicazioni d'avvertenza.....	112
31.4	Limitazione della responsabilità.....	113
31.5	Tutela dei diritti d'autore	113
32	Sicurezza.....	113
32.1	Utilizzo conforme alle disposizioni	113
32.2	Indicazioni generali di sicurezza	114
32.3	Fonti di pericolo.....	117
32.3.1	Pericolo di lesioni.....	117
32.3.2	Pericolo di ustioni e scottatura	117
32.3.3	Pericolo dovuto a corrente elettrica	118
33	Messa in funzione	119
33.1	Indicazioni di sicurezza	119
33.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto	119
33.3	Disimballaggio	120
33.4	Smaltimento dell'involucro	120
33.5	Requisiti del luogo di posizionamento	120
33.6	Connessione elettrica.....	121
33.7	Targhetta di omologazione	121
34	Utilizzo e funzionamento	121
34.1	Panoramica	122
34.2	Assemblaggio	125
34.1	Prima di usare la prima volta l'apparecchio	127
34.2	Pannello di controllo	129
34.3	Cicli di risciacquo	130
34.4	Impostazione del grado di macinazione	130
34.5	Preparativi	131
35	Funzioni	131
35.1	Funzione di acqua calda	131
35.2	Salvataggio della quantità di acqua calda	132
35.3	Funzione «Schiuma di latte».....	132
35.4	Adattamento della quantità di schiuma di latte.....	132
35.5	Funzione «Cappuccino».....	133
5.6	Funzione «Latte macchiato»	133
5.7	Funzione «Espresso & Caffè crema»	134
5.8	Adattamento della quantità di caffè espresso.....	134
5.9	Adattamento della quantità di caffè crema.....	134

55.10	Ripristino alle impostazioni di fabbrica	135
35.6	Cambio modalità	135
36	Pulizia e cura	136
36.1	Indicazioni di sicurezza	136
36.2	Pulizia	136
36.3	Programma di risciacquo per l'erogatore	137
36.4	Vaschetta di scolo interna	137
36.5	Pulizia del pozzetto di caffè / gruppo bollitore	137
36.6	Pulizia dei componenti per la schiuma di latte	138
36.7	Decalcificazione e Programma di pulizia	139
36.8	Svuotamento dell'apparecchio	141
37	Eliminazione malfunzionamenti	141
37.1	Cause malfunzionamenti e risoluzione	142
38	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	143
39	Garanzia	144
40	Dati tecnici	144
41	Руководство по эксплуатации	146
41.1	Общие положения	146
41.2	Информация о данном руководстве	146
41.3	Предупредительные указания	146
41.4	Ограничение ответственности	147
41.5	Защита авторского права	147
42	Безопасность	148
42.1	Использование по назначению	148
42.2	Общие требования техники безопасности	149
42.3	Источники опасности	152
42.3.1	Опасность травм	152
42.3.2	Опасность ожога	153
42.3.3	Опасность от электрического тока	154
43	Ввод в эксплуатацию	155
43.1	Информация по безопасности	155
43.2	Комплект поставки и проверка после транспортировки	155
43.3	Распаковка	155
43.4	Утилизация упаковки	156
43.5	Установка	156
43.5.1	Требования к месту установки	156
43.6	Подключение электропитания	157
43.7	Заводская табличка	157

44	Эксплуатация и функционирование	157
44.1	Описание прибора	158
44.2	Сборка.....	161
44.3	Перед первым использованием	163
44.4	Панель управления:	165
44.5	Промывка	166
44.6	Регулировка степени помола	166
44.7	Подготовка	167
45	Функции	167
45.1	Подача горячей воды.....	167
45.2	Сохранение настройки количества горячей воды.....	168
45.3	Приготовление молочной пены	168
45.4	Регулировка количества молочной пены	169
45.5	Приготовление Капучино	169
5.6	Приготовление Латте Макиато.....	169
5.7	Приготовление Эспresso и Кафе Крема	170
5.8	Регулировка количества Эспresso.....	170
5.9	Регулировка количества Кафе Крема	171
5.10	Сброс до заводских настроек.....	171
5.11	Смена режима	171
46	Чистка и обслуживание.....	172
46.1	Информация по безопасности	172
46.2	Чистка	173
46.3	Программа промывки крана	173
46.4	Внутренний поддон	173
46.5	Чистка кофейного вала и заварочного модуля.....	174
46.6	Чистка компонентов для приготовления молочной пены	174
46.7	Программа для удаления накипи и чистки.....	176
46.8	Опустошение прибора	178
47	Устранение неисправностей	178
47.1	Проблемы и способы их решения	178
48	Утилизация отслужившего прибора	180
49	Гарантия.....	180
50	Технические характеристики	181
51	Original bruksanvisning	183
51.1	Allmänt.....	183
51.2	Information om denna bruksanvisning.....	183
51.3	Varningstexter.....	183

51.4	Ansvarsbegränsning	184
51.5	Upphovsmannarättsskydd	184
52	Säkerhet	184
52.1	Avsedd användning	184
52.2	Allmänna säkerhetsanvisningar	185
52.3	Farokällor	188
52.3.1	Skadorisker	188
52.3.2	Risker för brännskada och skållning	188
52.3.3	Risker genom elektrisk ström	189
53	Idrifttagning	190
53.1	Säkerhetsanvisningar	190
53.2	Leveransomfattning och transportinspektion	190
53.3	Uppackning	191
53.4	Avfallshantering av emballaget	191
53.5	Krav på uppställningsplatsen	191
53.6	Elektrisk anslutning	191
53.7	Märkskylt	192
54	Manövrering och drift	192
54.1	Översikt	193
54.2	Montering	196
54.3	Före den första användningen av enheten	198
54.4	Kontrollpanel	200
54.5	Sköljning	201
54.6	Ställa in malningsgrad	201
54.7	Förberedelser	202
55	Funktioner	202
55.1	Varmvattenfunktion	202
55.2	Spara mängden varmt vatten	202
55.3	Mjölkskumsfunktion	203
55.4	Anpassa mängden mjölkskum	203
55.5	Funktionen Cappuccino	203
5.6	Latte Macchiato funktion	204
5.7	Espresso & Café Crema-funktion	205
5.8	Anpassa Espresso-mängden	205
5.9	Café Crema anpassa antal	205
5.10	Återställ till fabriksinställningar	206
55.6	Ändra läge	206
56	Rengöring och skötsel	206

56.1	Säkerhetsanvisningar.....	207
56.2	Rengöring.....	207
56.3	Sköljprogram för utloppet.....	207
56.4	Inre droppskål	208
56.5	Rengöring av kaffeskåp / bryggningsenhet	208
56.6	Rengöringskomponenter för mjölkskum.....	208
56.7	Avkalkning och rengöringsprogram	210
56.8	Tömma apparaten.....	211
57	Åtgärdande av störningar.....	212
57.1	Säkerhetsanvisningar.....	212
57.2	Felsökning.....	212
58	Avfallshantering av uttjänt apparat	214
59	Garanti	214
60	Tekniska data	214

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

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

Ihre Café Crema Touch dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Café Crema Touch (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

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

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

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

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

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

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

▲ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

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

HINWEIS

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

1.4 Haftungsbeschränkung

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

- Nichtbestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Nichtbeachtung der Anleitung

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

1.5 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

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

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

- Zubereitung von Kaffee und Espresso
- Erzeugen von heißem Wasser
- Erzeugen von Milchschaum

bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen; • in Frühstückspensionen.
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Das Gerät ist NICHT für die Verarbeitung von Eiswürfeln oder ähnlich harten Nahrungsmitteln geeignet.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

- ▶ Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.
- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

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

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

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

- ▶ Vor dem Einsatz des Gerätes sind diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig zu lesen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

HINWEIS

- ▶ Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Betreiben Sie die Café Crema Touch nicht, wenn sie leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ▶ Befüllen Sie den Wassertank nie über die Max-Markierung hinaus. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es überläuft.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zur Kaffeezubereitung sowie zum Erzeugen von heißem Wasser & zum Erzeugen von Milchschaum. Geben Sie keine anderen Flüssigkeiten (als kaltes Wasser) in den Wassertank oder andere Lebensmittel (als Kaffeebohnen) in die Café Crema Touch.
- ▶ Alle Arbeiten am Gerät, die über seine Reinigung und normale Pflege hinausgehen, dürfen nur von zugelassenen Servicecentern durchgeführt werden.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- ▶ Das Netzkabel darf nicht in Kontakt mit oder in die Nähe der heißen Teile des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten gebracht werden.
- ▶ Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur zu Ihrem Gerät passendes Originalzubehör- und Ersatzteile des Herstellers verwenden.

HINWEIS

- ▶ Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden. Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur zu Ihrem Gerät passendes Originalzubehör- und Ersatzteile des Herstellers verwenden.
- ▶ Das Gerät ist nicht geeignet für das Zerkleinern von heißen oder flüssigen Zutaten.
- ▶ Ziehen Sie im Falle einer Fehlfunktion sowie vor der Reinigung den Netzstecker. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.
- ▶ Achten Sie darauf, dass die Umgebungstemperatur über 0 °C liegt, sonst funktioniert das Gerät nicht ordnungsgemäß.
- ▶ Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, um eine optimale Funktion zu gewährleisten und Fehlfunktionen zu vermeiden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- ▶ Bei den ersten Benutzungen könnten durch Öl-Rückstände an einigen Komponenten etwas Rauch oder Geruch entstehen, dieser Umstand verschwindet nach einiger Zeit und ist normal.

HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie das Mahlwerk ausschließlich zum Mahlen gerösteter Kaffeebohnen. Das Mahlen anderer Nahrungsmittel wie Nüssen, Gewürzen oder ungerösteter Bohnen kann die Klingen stumpf werden lassen, die Mahlleistung verringern oder zu einer Verletzung führen.
- ▶ Verwenden Sie keine karamellisierten oder mit Zucker glasierten Kaffeebohnen. Verwenden Sie keinen Rohkaffee (grüne oder ungeröstete Kaffeebohnen) oder Mischungen mit Rohkaffee. Das Gerät könnte beschädigt werden.
- ▶ In den Bohnenbehälter darf kein Kaffeepulver gefüllt werden.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verletzungsgefahr

⚠ WARNUNG

Bei unvorsichtiger Verwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen zu vermeiden:

- ▶ Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- ▶ Berühren Sie nicht das Innere des Mahlwerks – Verletzungsgefahr!
- ▶ Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung.

2.3.2 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

⚠ WARNUNG

Das in diesem Gerät erhitzte Wasser, der Kaffee und die aufgeschäumte Milch können sehr heiß werden.

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

▲ WARNUNG

- ▶ Halten Sie Abstand vom Gerät, wenn dieses in Betrieb ist. Halten Sie keine Körperteile unter oder in die Nähe des Kaffee-und-Milch-Auslasses, heiße Flüssigkeit oder Dampf kann verspritzt werden. Reinigen Sie das Gerät und insbesondere den Kaffee-und-Milch-Auslass regelmäßig.
- ▶ Bei Betrieb können Auslass, Brüheinheit, Trester/Satz-Behälter und die Tropfschalen sehr heiß werden! Berühren Sie niemals die heißen Teile des Gerätes.
- ▶ Prüfen Sie immer die Temperatur des Kaffees/heißen Wassers /Milchschaums, bevor Sie diese trinken.
- ▶ Der zubereitete Kaffee/ das heiße Wasser und der Milchschaum sind heiß. Gehen Sie mit dem Gefäß (Tasse) vorsichtig um, um Verbrühungen zu vermeiden.
- ▶ Halten Sie, während das Gerät arbeitet, die Klappe der Brüheinheit unbedingt geschlossen. Die Brüheinheit darf während und auch kurz nach Betrieb des Gerätes nicht entfernt werden.
- ▶ Achtung: Wenn Sie während des Brühvorgangs den Wassertank nachfüllen wird der Brühvorgang nach Wiedereinsetzen des Wassertanks automatisch fortgesetzt.
- ▶ Entleeren Sie die Tropfschalen vorsichtig, da das darin enthaltene Wasser sehr heiß sein kann. Entleeren Sie den Trester/Satz-Behälter vorsichtig, da der enthaltene Kaffeesatz sehr heiß sein kann.
- ▶ Achten Sie auf den austretenden Wasserdampf, Milchschaum und austretendes Wasser, damit Sie sich nicht verbrennen. Decken Sie den Auslass und den Dampfauslass nicht ab.
- ▶ Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn die Tropfschale mit Tropfgitter und die innere Tropfschale mit Trester/Satz-Behälter richtig eingesetzt sind.

2.3.3 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Gerät niemals in der Spülmaschine.
- ▶ Auch bei ausgeschaltetem Gerät liegt im Inneren des Gerätes Spannung an, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Das Gerät ist nur dann vom Stromnetz getrennt, wenn der Netzstecker gezogen ist.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, pflegen, auseinandernehmen oder zusammenbauen.
- ▶ Schrauben Sie das Gerät niemals auf und nehmen Sie keine technischen Veränderungen vor.

3 Inbetriebnahme

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

3.1 Sicherheitshinweise

⚠️ WARNUNG

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

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Café Crema Touch wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Café Crema Touch
- Reinigungsbürste
- Stoßnadel
- Milchtank mit Schlauch
- Mikrofasertuch
- 3 Beutel mit Entkalker
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

Ziehen Sie die Schutzfolie auf dem Display vor dem ersten Gebrauch ab.



3.4 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

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

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

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

- Das Gerät sollte auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Fläche aufgestellt und vor Spritzwasser und allen möglichen Hitzequellen geschützt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Stellen Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.

-
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
 - Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
 - Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.
 - Lassen Sie 150 mm Freiraum um das Gerät herum sowie 350 mm nach oben, damit Sie den Wassertank entnehmen können.

3.6 Elektrischer Anschluss

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

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelteres Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen.
Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

3.7 Typenschild

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

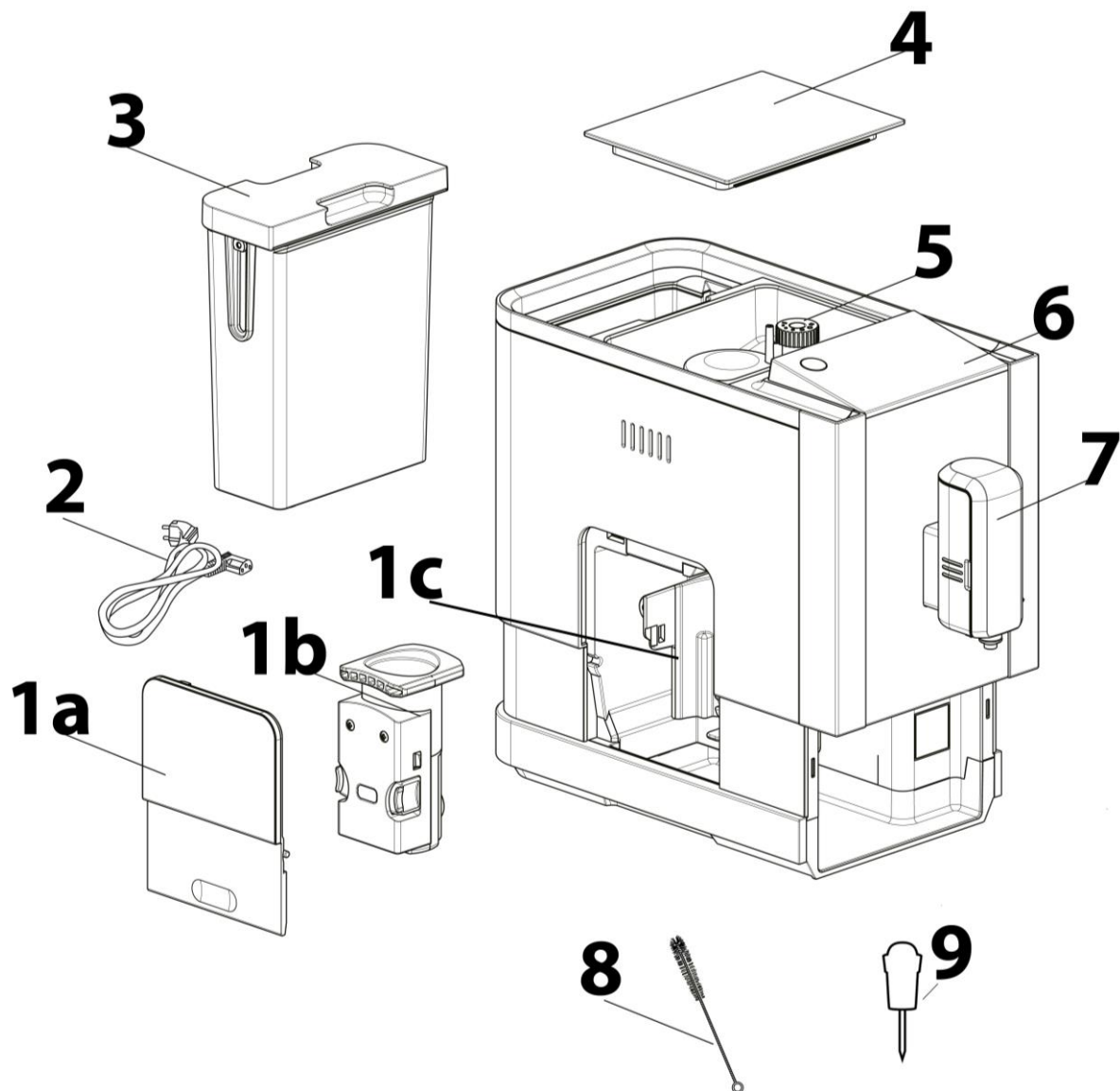
4 Bedienung und Betrieb

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

⚠️ WARNUNG

Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

4.1 Übersicht



1a Abdeckklappe der Brüheinheit
1b Brüheinheit
1c Kaffeeschacht
2 Netzkabel
3 Wassertank
4 Deckel Bohnenbehälter

5 Regler für die Einstellung des Mahlgrads
6 Bedienfeld
7 Blende des Kaffee-und-Milch-Auslasses
8 Reinigungsbürste
9 Stoßnadel für Reinigung

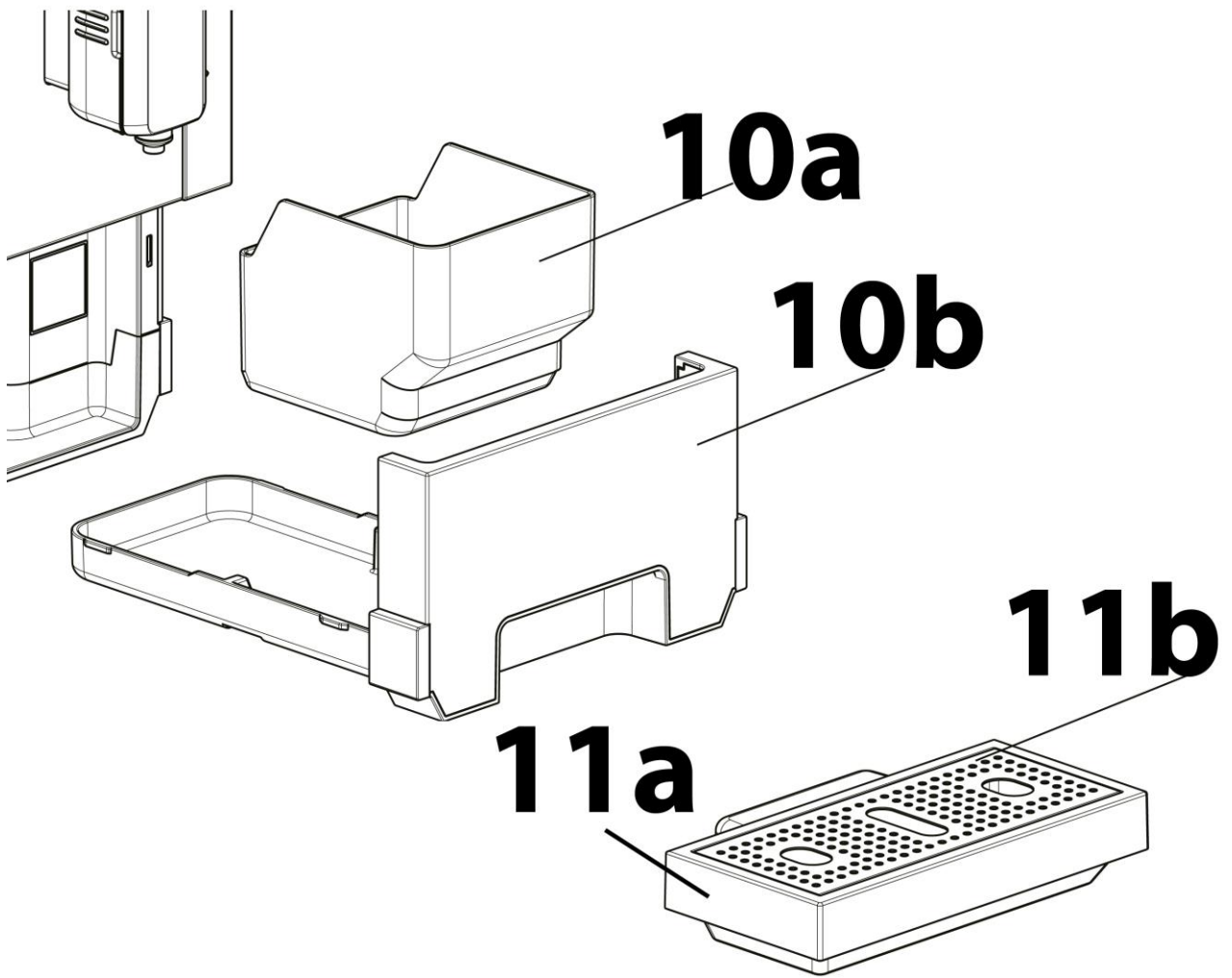
▲ **WARNUNG**

- ▶ Berühren Sie nicht das Innere des Mahlwerks – Verletzungsgefahr!

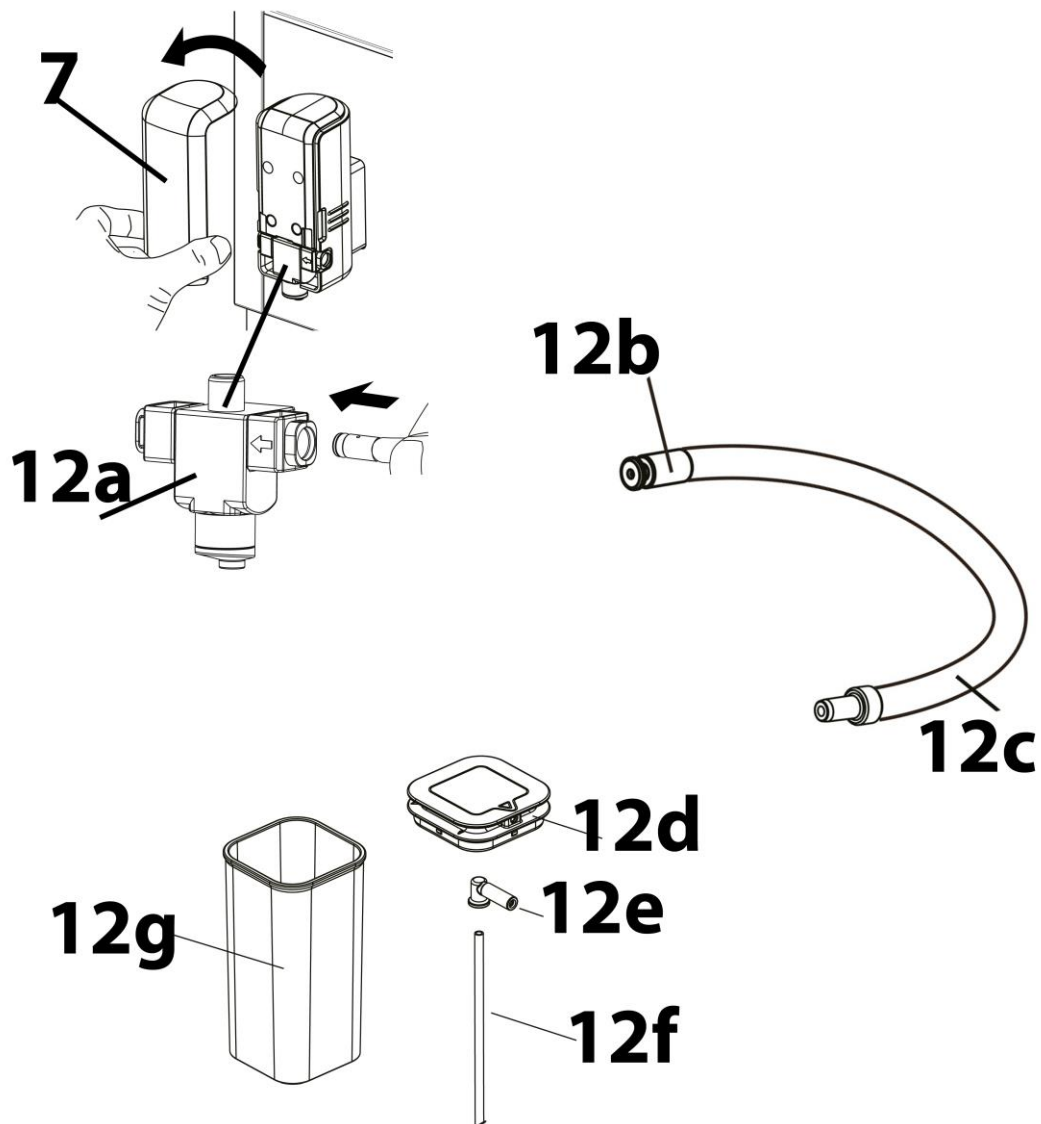
▲ **WARNUNG** Warnsymbol: heißer Dampf.

- ▶ Achtung beim Gerät kann heißer Dampf / heiße Flüssigkeit austreten. Vorsicht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Netzstecker läuft.





- 10a Tresterbehälter
- 10b innere Tropfschale
- 11a Tropfschale
- 11b Tropfgitter



7 Blende des Kaffee-und-Milch-Auslasses

12a Milchauslass

12b Anschluss am Ansaugschlauch für Milchauslass

12c Anschluss am Ansaugschlauch für Milchtankdeckel

12d Milchtankdeckel

12e Kupplungsstück Ansaugrohr

12f Ansaugrohr

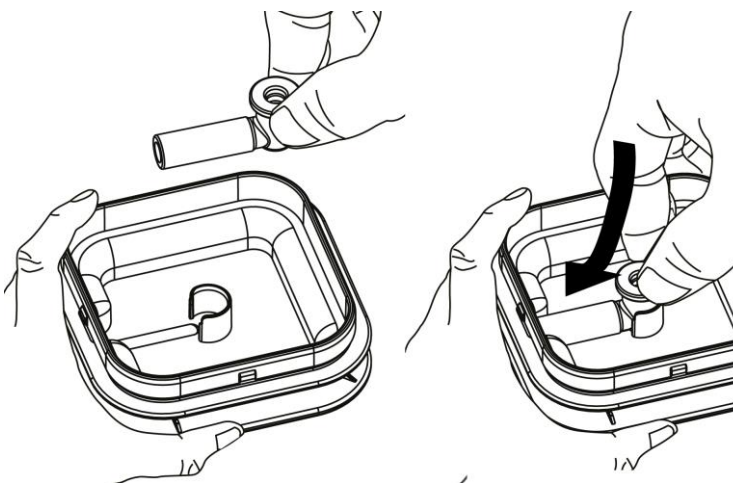
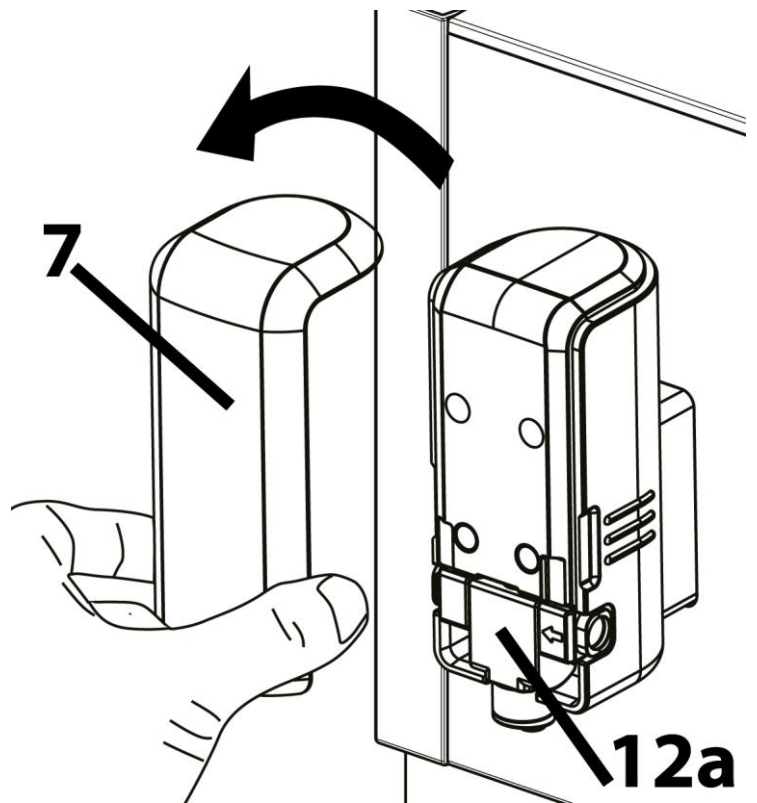
12g Milchtank

HINWEIS

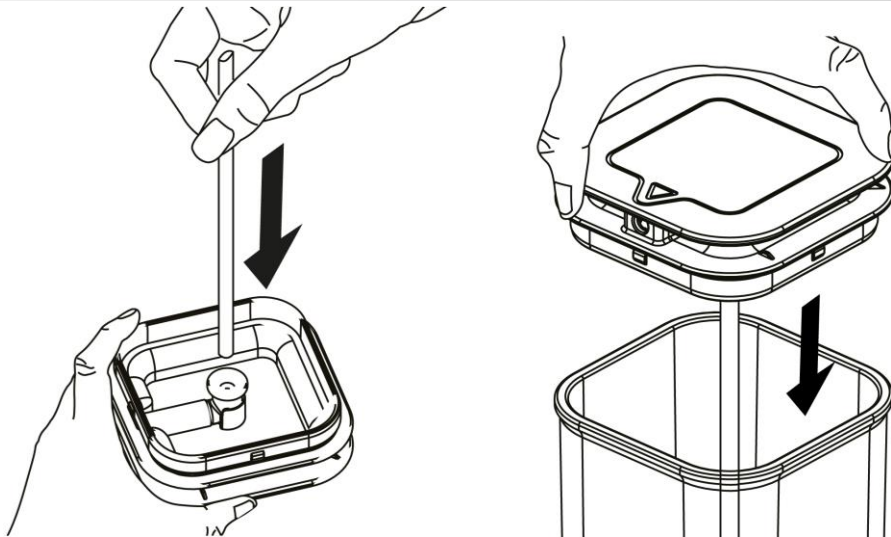
► In den Milchtank dürfen ausschließlich Wasser oder Milch gefüllt werden.

4.2 Zusammenbau

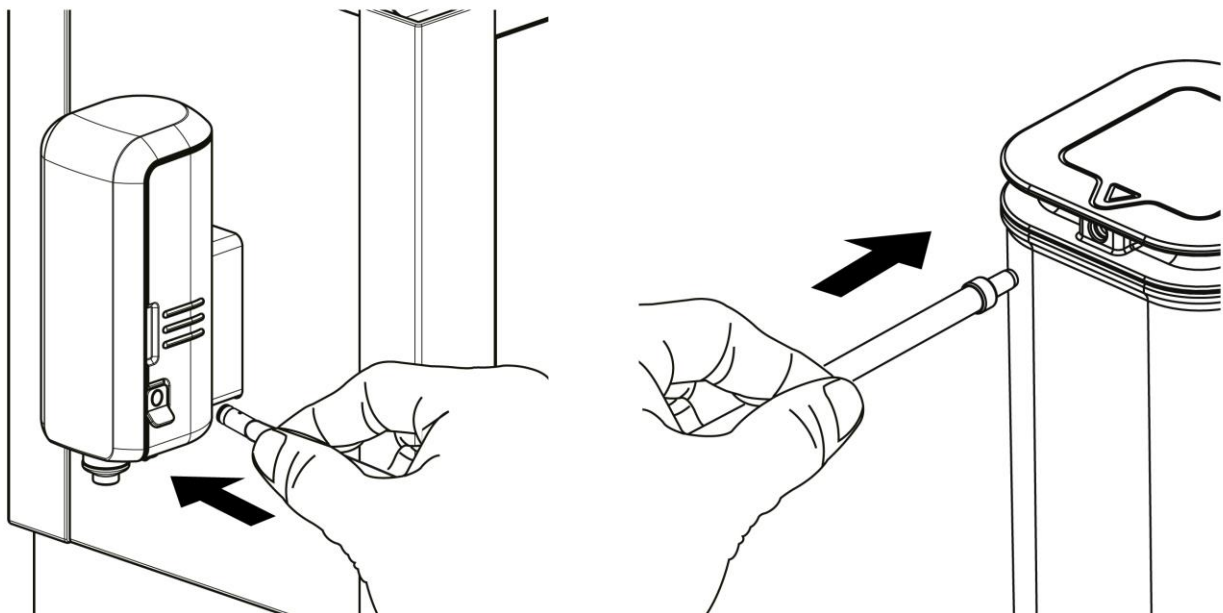
Nehmen Sie die Blende (7) ab und prüfen Sie, dass der Milchauslass (12a) korrekt platziert ist. Anschließend Blende wieder aufsetzen.



Platzieren Sie das Kupplungsstück im Milchtankdeckel, prüfen Sie, dass das Kupplungsstück richtig sitzt.



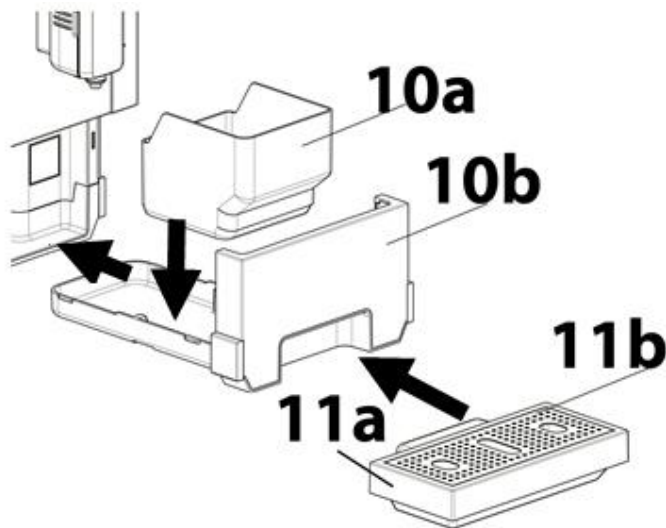
Stecken Sie dann das Ansaugrohr in das Kupplungsstück am Milchtankdeckel.
Deckel mit Ansaugrohr auf dem Milchtank platzieren.



Ansaugschlauch in den Milchauslass und den Milchtankdeckel stecken.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie größere Mengen Milch verarbeiten wollen, können Sie das Ansaugrohr auch direkt in die Milchpackung stecken. Dafür den Ansaugschlauch direkt mit dem Kupplungsstück und Ansaugrohr verbinden (ohne den Milchtankdeckel) und das Ansaugrohr in die Milchpackung stecken. Dies funktioniert nur wenn sich genügend Milch in der Milchpackung befindet.
- ▶ Stellen Sie den Milchtank oder die Milchpackung nach Benutzung zurück in den Kühlschrank.
- ▶ Der Ansaugschlauch darf nicht in die Tropfschale gesteckt werden. Reinigen Sie den Ansaugschlauch, wenn Sie diesen nicht mehr benutzen wollen.



Trester/Satz-Behälter auf die innere Tropfschale stellen und diese ins Gerät schieben. Dann die Tropfschale mit Tropfgitter einsetzen.

Verstellbaren Kaffee-und-Milch-Auslass entsprechend der gewählten Tassen/Bechergöße anpassen. Wassertank mit Wasser füllen und einsetzen.



⚠️ WARNUNG Quetschgefahr!

- ▶ Berühren Sie nicht den Bereich hinter und oberhalb sowie hinter und unterhalb des verstellbaren Auslasses. Verstellen Sie den Auslass ausschließlich wie auf dem Foto zu sehen.

HINWEIS

- ▶ Die innere Tropfschale regelmäßig entleeren.

Überprüfen, Sie, dass alles korrekt zusammen gebaut ist.

⚠️ WARNUNG Verbrennungsgefahr

- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit eingesetztem Milchauslass und aufgesetzter Blende, damit Sie nicht mit dem heißen Wasser oder Wasserspritzern in Berührung kommen.

4.3 Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes

1. Tropfschale, Tropfgitter, innere Tropfschale, Trester/Satz-Behälter, Wassertank, Brüheinheit, Milchtank und Schlauch unter fließendem Wasser reinigen. Gründlich abtrocknen. Die Schutzfolie auf dem Bedienfeld entfernen.
2. Alle Teile richtig in das Gerät einsetzen. Trester-Behälter bis zum Anschlag hineinschieben.
3. Wassertank bis zur Max-Markierung mit Wasser füllen.
4. Milchtank mit Schlauch, sowie Tropfschale mit Tropfgitter entfernen und ein großes Gefäß unter den Kaffee-und-Milchauslass stellen.
5. Gerät einschalten. Das Gerät spült den Kaffee-und-Milch-Auslass automatisch mit heißem Wasser. Dieser Vorgang dauert bei erstmaligem Einschalten länger.

6. Wir empfehlen einen manuellen Reinigungsvorgang: Dafür die



Taste und



Taste gleichzeitig gedrückt halten, bis das Gerät zweimal piept.

7.



und



leuchten auf. Mit



bestätigen.

8.

Anschließend blinkt



im Display und zeigt an, dass das Gerät den

Reinigungsvorgang durchführt. Dieser Vorgang dauert einige Minuten (ca. 15 Minuten), in denen mit kurzen Unterbrechungen heißes Wasser durch alle Leitungen gespült wird,

bis der Wassertank leer ist. Dann blinkt



im Display und die



Taste und



Taste leuchten auf.

9.

Führen Sie die folgenden Schritte zeitnah durch, da sich ansonsten das Gerät abschalten könnte: Entleeren Sie das große Gefäß. Entnehmen Sie den Wassertank und füllen diesen erneut bis zur Max-Markierung. Sobald Sie den Wassertank wieder einsetzen, setzt der Reinigungsvorgang automatisch fort. Nun finden 2 Spülvorgänge statt, in denen heißes Wasser durchgespült wird.

10.

Nach dem letzten Reinigungsvorgang schaltet sich das Gerät ab.

11.

Gerät erneut einschalten. Der automatische Spülvorgang findet statt. Füllen Sie für eine Reinigung des Milchsystems den Milchtank bis zur Max-Markierung mit Wasser. Schließen Sie den Schlauch und den Milchtank an den Milchauslass an und nutzen Sie zweimal die Milchschaum-Funktion.

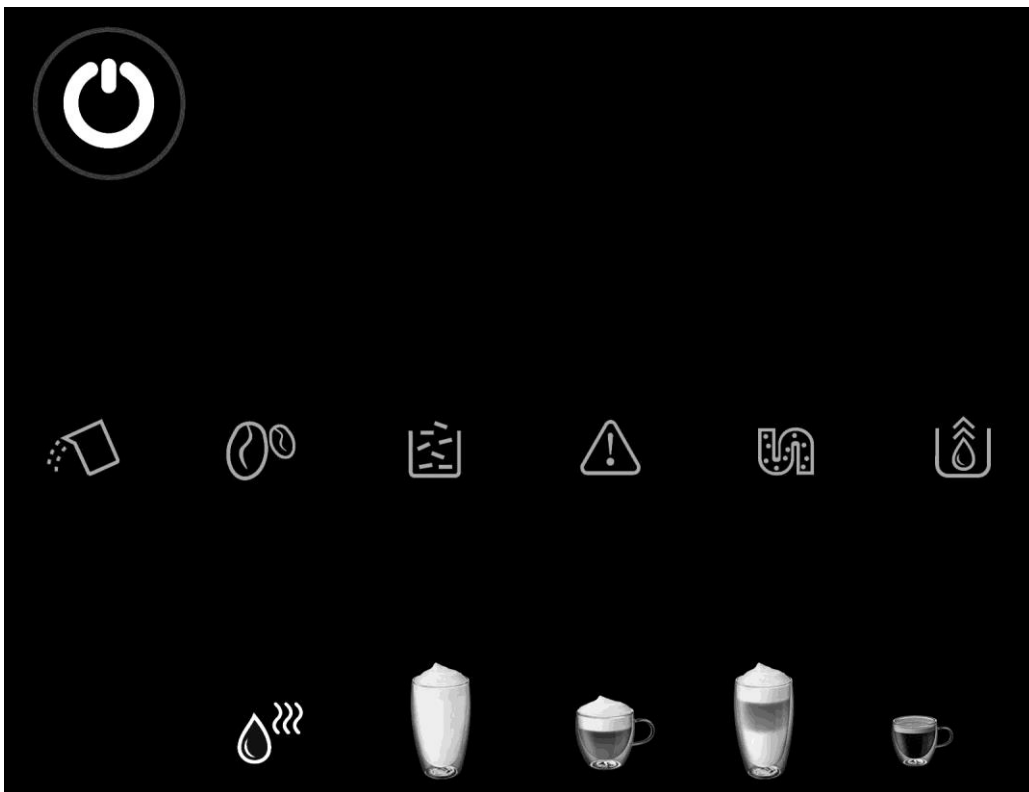
12.

Leeren Sie das restliche Wasser im Milchtank anschließend aus. Wenn gewünscht, Milch in den Milchtank geben.

13.

Sie können das Gerät wieder vollständig zusammenbauen und verwenden.


4.4 Bedienfeld



Tasten:

 An/Aus-Taste

 Heißwasser Funktion


 Milchschaum Funktion

 Cappuccino Funktion (klein/groß)

 Latte Macchiato Funktion (klein/groß)

 Espresso und Café Crema Funktion

LED-Displayanzeigen

 Blinkt: Wasser muss nachgefüllt werden oder Wassertank ist nicht korrekt platziert.



Blinkt: Bohnenbehälter ist leer, Bohnen müssen nachgefüllt werden.



Leuchtet konstant: Trester/Satz-Behälter ist voll, Behälter leeren.

Blinkt: Trester/Satz-Behälter ist nicht korrekt eingesetzt. Behälter korrekt platzieren.



Leuchtet konstant: Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt.

Brüheinheit korrekt platzieren.

Blinkt: Abdeckklappe der Brüheinheit ist nicht korrekt geschlossen. Abdeckklappe korrekt schließen.



Leuchtet konstant: Das Gerät muss entkalkt werden.

Blinkt: Entkalkungsprozess läuft.



Leuchtet konstant: Das Gerät wird entleert und schaltet sich dann ab.

4.5 Spülvorgänge

Das Gerät spült automatisch beim Ein- und Ausschalten den Kaffee-und-Milch-Auslass mit heißem Wasser.

⚠️ WARNUNG Verbrennungsgefahr



- ▶ Halten Sie Abstand vom Gerät, damit Sie nicht mit dem heißen Wasser oder Wasserspritzern in Berührung kommen.

Manuell spülen



und

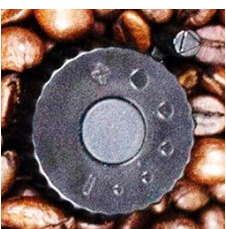


Die  und  Tasten gleichzeitig gedrückt halten, bis das Gerät zweimal piept. Der Kaffee-und-Milch-Auslass wird gespült.

4.6 Mahlgrad Einstellen

HINWEIS

- ▶ Mahlgrad nur anpassen, wenn das Gerät gerade Kaffeebohnen mahlt, sonst könnte das Mahlwerk beschädigt werden.
- ▶ Bei einer helleren Röstung empfiehlt sich ein feinerer Mahlgrad. Bei einer dunkleren Röstung empfiehlt sich ein gröberer Mahlgrad.



Gefäß unter den Kaffee-und-Milch-Auslass stellen.

Bohnenbehälter-Deckel öffnen. Vorgehen wie unter „Espresso & Café Crema - Funktion“ beschrieben. Warten Sie bis das Gerät Bohnen mahlt. Drehregler für den Mahlgrad auf die gewünschte Stufe stellen. Deckel des Bohnenbehälters wieder aufsetzen.


4.7 Vorbereitungen

Füllen Sie Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter. Füllen Sie frisches Wasser in den Wassertank.

Wenn Sie eine Funktion mit Milchschaum benutzen wollen, dann füllen Sie Milch in den Milchtank und schließen Sie diesen an den Milchauslass an, wie unter Zusammenbau beschrieben. Wenn Sie die Milchschaum-Funktion nicht benutzen möchten, lassen Sie den Verschluss am Milchauslass geschlossen.

Stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffee-und-Milch-Auslass und passen Sie die Höhe entsprechend an. Die Tropfschale kann entfernt werden, um hohe Gläser unter dem Auslass zu platzieren.



Drücken Sie , um das Gerät einzuschalten. Der Kaffee-und-Milch-Auslass wird gespült. Schütten Sie das ausgespülte Wasser anschließend weg. Reinigen Sie Ihr Gefäß und stellen Sie dieses erneut unter den Kaffee-und-Milch-Auslass.

HINWEIS

- ▶ Keine ungerösteten, karamellisierten oder mit Zucker glasierten Kaffeebohnen verwenden. Keinen Rohkaffee oder Rohkaffee-Mischung verwenden.
- ▶ Füllen Sie nur kaltes Wasser in den Wassertank.
- ▶ Der auf dem Wassertank angegebene maximale Wasserstand darf nicht überschritten werden.
- ▶ Tipp: Wenn Sie Ihren Kaffee möglichst heiß genießen möchten, dann wärmen Sie die Tasse vor. Dafür können Sie die Heißwasser-Funktion benutzen. Schütten Sie das heiße Wasser dann weg.
- ▶ Passen Sie bei allen Funktionen auf, dass das Gefäß nicht überläuft. Sie können durch erneuten Druck auf die gewählte Taste den Zufluss stoppen.
- ▶ Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, müssen Sie das Gerät vollständig reinigen und entleeren, sowie den Wassertank entnehmen und abtrocknen.

5 Funktionen

5.1 Heißwasser Funktion

Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Kaffee-und-Milch-Auslass.



Drücken Sie  und heißes Wasser wird ausgegeben.

HINWEIS

- ▶ Bitte aufpassen, dass das Wasser nicht überläuft. Sie können durch erneuten Druck auf die gewählte Taste den Zufluss stoppen.

5.2 Heißwassermenge speichern



einmal drücken. Wenn heißes Wasser durchläuft, erneut drücken und so lange den Finger auf der Taste liegen lassen, bis die gewünschte Menge Wasser ausgegeben wurde. Taste loslassen. Das Gerät piept 2mal. **Die Menge wird gespeichert.**

Maximalmenge: 250 ml

5.3 Milchschaum Funktion



Schließen Sie die Vorbereitungen ab.



Drücken Sie die Taste. Es dauert einen Moment dann piept das Gerät, danach wird Milchschaum ausgegeben.

HINWEIS

- ▶ Sie können durch erneuten Druck auf die gewählte Taste den Zufluss stoppen.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich Milch, Sojadrink oder für die Zubereitung von Milchschaum geeignete Milchsorten. Niemals Kakao aufschäumen oder Milch mit Kakaopulver, der Milchauslass und die Komponenten könnten verstopfen und das Gerät beschädigt werden.
- ▶ Je nach Temperatur, Milchsorte oder Fettgehalt variiert die Milchschaumkonsistenz.
- ▶ Testen Sie unterschiedliche Milchsorten und Temperaturen, um das für Sie beste Ergebnis herauszufinden.
- ▶ Stellen Sie die Milch nach Gebrauch immer in den Kühlschrank zurück.
- ▶ Die Cappuccino-Funktion sowie die Latte Macchiato-Funktion verwenden ebenfalls die Milchschaum-Funktion. Nutzen Sie nach einer Funktion mit Milchschaum den

manuellen Spülvorgang, um den Milchauslass zu spülen. Die  und  Tasten gleichzeitig gedrückt halten, bis das Gerät zweimal piept. Der Auslass wird gespült.

⚠ WARNUNG Verbrennungsgefahr

- ▶ Während der Zubereitung von Milchschaum tritt am Gerät Dampf aus.
- ▶ Halten Sie Abstand vom Gerät, damit Sie nicht mit heißem Dampf oder Milchspritzern in Berührung kommen.

5.4 Milchschaummenge anpassen



Sie können die Milchschaummenge anpassen. Dafür die Tasse einmal drücken und wenn Milchschaum durchläuft, dann erneut drücken und so lange den Finger auf der Tasse liegen lassen, bis die gewünschte Menge Milchschaum ausgegeben wurde. Tasse loslassen. Das Gerät piept 2mal. **Die Milchschaum-Menge wird gespeichert.**

Maximalmenge: 250 ml

5.5 Cappuccino-Funktion



Schließen Sie die Vorbereitungen ab.



Drücken Sie die Cappuccino -Taste einmal für einen kleinen Cappuccino und 2mal direkt hintereinander für einen großen Cappuccino.

Zuerst wird der Espresso ausgegeben.

Dann dauert es einen Moment, bis das Gerät piept, danach wird Milchschaum ausgegeben.

Anzahl Tastendrucke	Getränk	Anzahl Espresso	Gesamtmenge
1 x 	kleiner Cappuccino	1 Shot Espresso	Ca. 200 ml
2 x 	großer Cappuccino	2 Shot Espresso	Ca. 300 ml

HINWEIS

- ▶ Die Gesamtmenge kann abhängig vom Milchschaum variieren.

⚠ WARNUNG Verbrennungsgefahr



- ▶ Während der Zubereitung von Milchschaum tritt am Gerät Dampf aus.
- ▶ Halten Sie Abstand vom Gerät, damit Sie nicht mit heißem Dampf oder Milchspritzern in Berührung kommen.

5.6 Latte Macchiato Funktion



Schließen Sie die Vorbereitungen ab. Drücken Sie die Latte Macchiato-Taste einmal für einen kleinen Latte Macchiato und 2mal direkt hintereinander für einen großen Latte Macchiato. Es dauert einen Moment, bis das Gerät piept, danach wird Milchschaum ausgegeben.

Auf den Milchschaum wird dann eine doppelte Portion Espresso ausgegeben

Anzahl Tastendrücke	Getränk	Anzahl Espresso	Gesamtmenge
1 x 	kleiner Latte Macchiato	2 Shot Espresso	Ca. 250 ml
2 x 	großer Latte Macchiato	2 Shot Espresso	Ca. 350 ml

HINWEIS


- ▶ Die Gesamtmenge kann abhängig vom Milchschaum variieren.

⚠ WARNUNG Verbrennungsgefahr

- ▶ Während der Zubereitung von Milchschaum tritt am Gerät Dampf aus.
- ▶ Halten Sie Abstand vom Gerät, damit Sie nicht mit heißem Dampf oder Milchspritzern in Berührung kommen.

5.7 Espresso & Café Crema Funktion




Schließen Sie die Vorbereitungen ab. Drücken Sie die  -Taste einmal um Espresso auszugeben und zweimal für Café Crema.

HINWEIS

- ▶ Bitte aufpassen, dass der Espresso/Kaffee nicht überlaufen. Sie können durch erneuten Druck auf die gewählte Taste den Zufluss stoppen.

5.8 Espressomenge anpassen



Sie können die Espressomenge je nach Geschmack anpassen. Dafür die  Taste einmal drücken und wenn Espresso durchläuft, dann erneut drücken und so lange den Finger auf der Taste liegen lassen, bis die gewünschte Menge Espresso gebrüht wurde. Taste loslassen. Das Gerät piept 2mal. **Die Espresso-Menge wird gespeichert.**

Maximalmenge: 250 ml

HINWEIS

- ▶ Als Minimalmenge empfehlen wir die Werkseinstellung zu nutzen (ca. 25 ml).
- ▶ Es wird lediglich die Wassermenge, mit der der Espresso zubereitet wird, angepasst. Die dabei verwendete Kaffee-Menge bleibt gleich.

5.9 Café Crema Menge anpassen





Sie können die Café Crema Menge je nach Geschmack anpassen. Dafür die Taste zweimal drücken und wenn Café Crema durchläuft, dann erneut drücken und so lange den Finger auf der Taste liegen lassen, bis die gewünschte Menge Café Crema gebrüht wurde. Taste loslassen. Das Gerät piept 2mal. **Die Café Crema-Menge wird gespeichert.** Maximalmenge: 250 ml; Minimalmenge: 50 ml

HINWEIS

- ▶ Es wird lediglich die Wassermenge, mit der der Café Crema zubereitet wird, angepasst. Die dabei verwendete Kaffee-Menge bleibt gleich.

5.10 Auf Werkeinstellungen zurücksetzen







Die  und  Tasten gleichzeitig gedrückt halten, bis das Gerät zweimal piept. Damit ist das Gerät auf Werkeinstellungen zurückgesetzt und Ihre individuellen Einstellungen der Wasser- oder Milchschaummengende sind gelöscht.



5.11 Modus ändern

Sie können das Gerät auf unterschiedliche Modi einstellen.

Diese unterscheiden sich wie folgt:

Funktion/Modus	ECO (Energiespar-Modus)	Schnell	Standard
			
Ausgewählter Modus ist wie folgt erkennbar	 Taste leuchtet konstant, andere Tasten blinken	 Taste leuchtet konstant, andere Tasten blinken	 Taste leuchtet konstant, andere Tasten blinken
Beleuchtung	-	+	+
Vorbrühen*	+	-	+
Füllstandspeicherung	+	+	+
Automatische Abschaltung	nach 10 Minuten	Nach 30 Minuten	Nach 20 Minuten

*Vorbrühen: Mit geringerem Wasserdruck wird das Kaffeemehl angefeuchtet und vorgebrüht. Danach brüht das Gerät mit normalem Wasserdruck und bereitet den Kaffee

zu. Halten Sie die  Taste so lange gedrückt, bis das Gerät zweimal piept. Die  Taste blinkt und der ausgewählte Modus ist erkennbar (siehe Tabelle).

Jeweilige Taste für den Wechsel in den gewählten Modus drücken. Beispiel: Für Wechsel



in den Eco-Modus die Taste drücken. Zwei Signaltöne ertönen. Wenn der Modus

beibehalten werden soll dann  drücken oder 5 Sekunden warten.

6 Reinigung und Pflege

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

6.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

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

- ▶ Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kalkrückstände müssen entfernt werden.
- ▶ Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ▶ Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Bei Betrieb können Auslass, Brüheinheit, Trester/Satzbehälter und die Tropfschalen heiß werden! Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- ▶ Benutzen Sie für die Entkalkung ausschließlich den beiliegenden Entkalker oder handelsüblichen Entkalker für Kaffeefullautomaten. Die Verwendung eines falschen Entkalkers könnte das Gerät beschädigen und zu einem Verlust Ihrer Garantieansprüche führen.
- ▶ Gerät reinigen und vollständig entleeren, wenn Sie es länger nicht nutzen.
- ▶ Wasser täglich wechseln, damit sich keine Keime bilden können.

6.2 Reinigung

Tropfschale, Tropfgitter, innere Tropfschale, Trester/Satz-Behälter und Wassertank wie auch die Brüheinheit täglich leeren und unter fließendem Wasser reinigen.



Danach gründlich abtrocknen. Anschließend alle Teile wieder richtig in die Maschine einsetzen. Trester Behälter bis zum Anschlag hineinschieben.

Die Abdeckklappe der Brüheinheit, die Tropfschale, die innere Tropfschale, der Tresterbehälter und der Wassertank dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.

⚠ WARNUNG

- ▶ Reinigen Sie das Gerät nie, wenn es heiß ist.
- ▶ Das Gerät (außer oben genannte Bestandteile) niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser stellen.
- ▶ Achten Sie darauf das Gerät vor dem Reinigen vom Netz zu trennen. Zum Schutz vor Stromschlägen das Gerät, Kabel oder Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

6.3 Spülprogramm für den Auslass

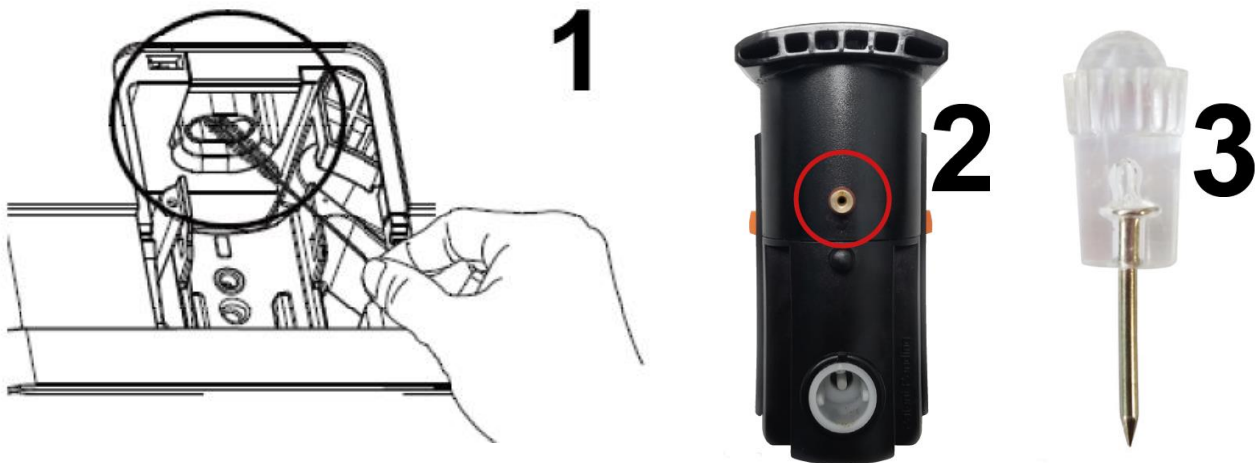
Stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass. Die  und  Tasten gleichzeitig gedrückt halten, bis das Gerät zweimal piept. Der Auslass wird gespült. Entleeren und reinigen Sie das Gefäß.

6.4 Innere Tropfschale

HINWEIS

- ▶ Die innere Tropfschale regelmäßig entleeren.

6.5 Reinigung Kaffeeschacht / Brüheinheit



Kaffeeschacht/ Brüheinheit mindestens einmal im Monat reinigen, bei häufiger Benutzung des Gerätes auch häufiger.

Im Kaffeeschacht kann sich Kaffeepulver sammeln und absetzen. Dann gelangt das Kaffeepulver nicht mehr korrekt in die Brüheinheit.

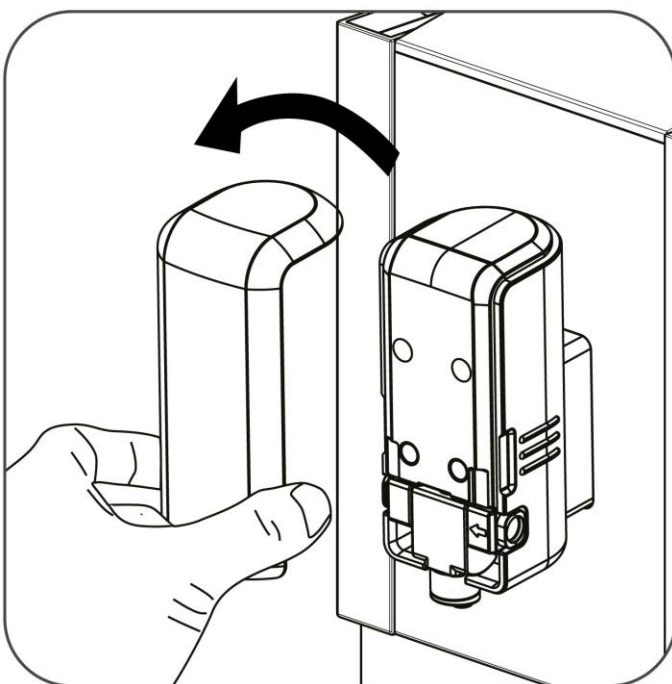
Reinigung der Brüheinheit:

1. Netzstecker des Gerätes ziehen.
2. Abdeckklappe der Brüheinheit entfernen.

-
3. Entriegelungstasten (orange) der Brühseinheit zusammen drücken und Brühseinheit entnehmen.
 4. Unter fließendem Wasser abspülen, gründlich abtrocknen.
 5. Innenraum hinter der Abdeckplatte mit feuchtem Tuch auswischen und danach trocknen.
 6. Kaffeeschacht und Loch in der Brühseinheit mit der beiliegenden Reinigungsbürste reinigen.
 7. Loch in der Brühseinheit (Abb. 2) mit der mitgelieferten Stoßnadel (Abb. 3) reinigen.
 8. Brühseinheit wieder korrekt einsetzen. Abdeckklappe wieder aufsetzen.

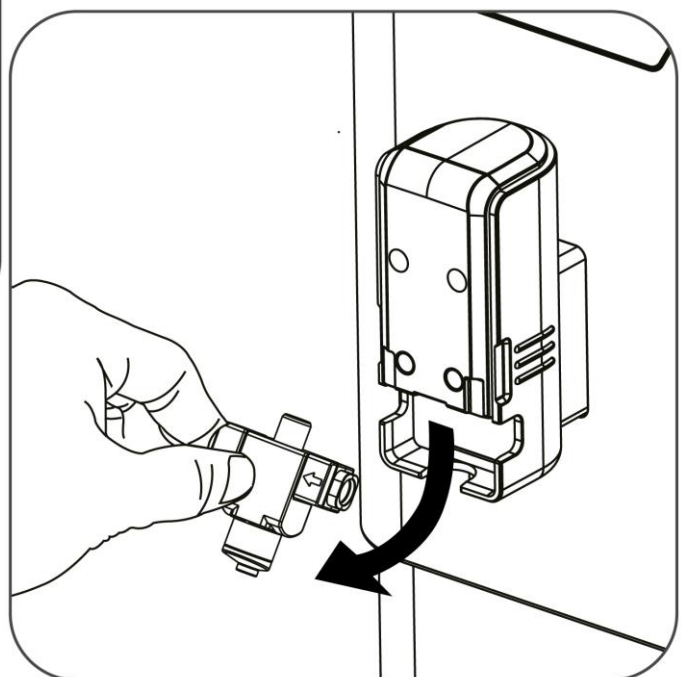
6.6 Reinigung Komponenten für Milchschaum

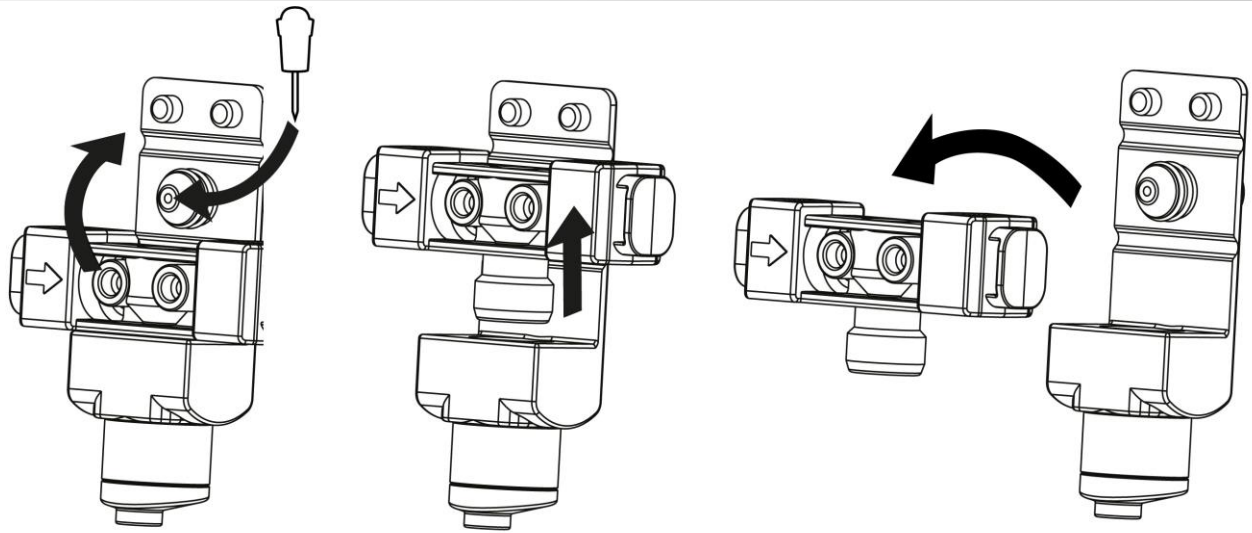
Sie müssen die Komponenten für die Erzeugung des Milchschaums täglich reinigen.



2. Milchauslass entnehmen.

1. Blende abnehmen.





3. Gummierung des Milchauslass wie in der Zeichnung zu sehen nach oben klappen. Kupplungsstück des Milchauslasses entnehmen. Bauteile gründlich unter fließendem Wasser reinigen.
4. Loch im Milchauslass (Abb. Links) mit der mitgelieferten Stoßnadel reinigen.
5. Milchauslass wieder zusammenbauen und ins Gerät einsetzen.
6. Milchtank mit Wasser füllen und 2-mal die Milchschaum-Funktion nutzen.

6.7 Entkalken & Reinigungsprogramm

Das Gerät muss regelmäßig entkalkt werden, sonst könnte der Kaffeegeschmack beeinträchtigt werden und die Kalkrückstände das Gerät schädigen.



leuchtet konstant im Display, wenn ca. 20 L Wasser verbraucht wurden. Dies bedeutet, dass das Gerät entkalkt werden muss. Das Gerät zählt die Mengen an Kaffeetassen, die ausgegeben wurden.

Wie häufig eine Entkalkung notwendig ist, hängt von der Wasserhärte ab, sowie davon wie häufig das Gerät benutzt wird. Wir empfehlen:

- Bei weichem Wasser: mindestens alle 3 Monate entkalken
- Bei hartem Wasser: monatlich entkalken

Fragen Sie Ihr Wasserwerk, wenn Sie sich bezüglich der Härte Ihres Trinkwassers nicht sicher sind.






Durch folgende Anzeichen macht sich bemerkbar, dass eine Entkalkung erforderlich ist:


- Der Geräuschpegel beim Kaffeekochen steigt.
- Der Brühvorgang dauert länger.
- Das Gerät schaltet sich ab, bevor der Wassertank leer ist.

HINWEIS

- ▶ Verwenden Sie handelsüblichen Entkalker für Kaffeevollautomaten.
- ▶ Verwenden Sie auf keinen Fall Essig oder Entkalker für Wasserkocher / normale Kaffeemaschinen. Das Gerät könnte beschädigt werden.


Wassertank bis zur Max-Markierung füllen. Entkalker in den Wassertank geben. Wassertank ins Gerät einsetzen. Netzstecker einstecken. Großes Auffang-Gefäß so platzieren, dass es unter dem Kaffee-und-Milch-Auslass steht, da Wasser austritt. (Ggf. die Abtropfschale entfernen, sollte das Gefäß nicht unter den Kaffee-und-Milch-Auslass passen.)



Die  und  Tasten gleichzeitig gedrückt halten, bis das Gerät zweimal piept.  und  blinken im Display. Entkalkung mit  bestätigen.

 blinkt im Display und zeigt an, dass das Gerät den Entkalkungs- und Reinigungsvorgang durchführt. Dieser Vorgang dauert einige Minuten (ca. 15 Minuten), in denen mit kurzen Unterbrechungen heißes Wasser durchgespült wird, bis der Wassertank leer ist.

⚠ WARNUNG

- ▶ Seien Sie vorsichtig, da heißes Wasser aus dem Gerät / dem Gefäß herauspritzen könnte, Verbrennungs-/Verbrühungsgefahr.

Wenn der erste Schritt des Entkalkungsvorgangs durchgeführt wurde, blinkt  im

Display und die  Taste und  Taste leuchten auf.

Führen Sie die folgenden Schritte zeitnah durch, da sich ansonsten das Gerät abschalten könnte: Entleeren Sie das große Gefäß. Entnehmen Sie den Wassertank. Entfernen Sie alle Entkalker-Reste aus dem Wassertank und spülen Sie diesen gründlich durch. Befüllen Sie den Wassertank erneut bis zur Max-Markierung.

Sobald Sie den Wassertank wieder einsetzen, setzt der Reinigungsvorgang automatisch fort. Nun finden 2 Spülvorgänge statt, in denen heißes Wasser durchgespült wird. Nach dem letzten Reinigungsvorgang schaltet sich das Gerät ab.

Leeren Sie das Auffanggefäß und spülen Sie den Wassertank noch einmal gründlich durch. Das Gerät kann dann wie gewohnt betrieben werden.



HINWEIS

- ▶ Unterbrechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht.
- ▶ Geräte, die aufgrund mangelnder Entkalkung nicht richtig funktionieren, sind von der Garantie ausgenommen.

6.8 Gerät entleeren

Ein Gerät, das länger nicht benutzt wird, gelagert wird oder zur Reparatur an unseren Kundendienst geschickt werden soll, muss vollständig entleert werden.

Die  und  Tasten gleichzeitig gedrückt halten, bis das Gerät zweimal piept.

Die LED  blinkt. Wassertank entfernen. Die LED  leuchtet jetzt konstant. Das Gerät wird entleert und schaltet sich danach ab. Ziehen Sie den Netzstecker. Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort. Wenn Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen möchten, dann gehen Sie vor wie unter „Vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.






7 Störungsbehebung

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

▲ VORSICHT

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

7.1 Störungsursachen und –behebung

Problem/Anzeige	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Tasten reagieren nicht sofort oder schlecht auf Tasten-Druck		Panel mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Finger komplett auf die Taste legen.
LED  blinkt	Wassertank ist nicht korrekt eingesetzt. Zu wenig Wasser im Wassertank.	Wassertank korrekt platzieren. Wasser nachfüllen.
LED  blinkt	Zu wenig Bohnen im Bohnenbehälter.	Bohnen nachfüllen.
LED  leuchtet konstant	Trester/Satz-Behälter ist voll.	Behälter leeren.
LED  blinkt	Trester/Satz-Behälter ist nicht korrekt eingesetzt.	Behälter korrekt platzieren.
LED  leuchtet konstant	Brüheinheit ist nicht korrekt eingesetzt.	Brüheinheit korrekt platzieren.

LED  blinkt	Abdeckklappe der Brüheinheit ist nicht korrekt geschlossen.	Abdeckklappe korrekt einsetzen und schließen.
LED  leuchtet konstant	Das Gerät muss entkalkt werden.	Gerät entkalken.
Gerät lässt sich nicht anschalten	Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt.	Netzkabel korrekt einstecken.
Aus dem Auslass wird kein Kaffee ausgegeben oder der Kaffee fließt sehr langsam aus dem Auslass. Im inneren Tropfbehälter hat sich Wasser gesammelt.	Der Kaffee-und-Milch-Auslass ist verstopft. Kaffeepulver verstopft die Brüheinheit.	Spülprogramm für den Auslass durchführen. Komponenten für den Milchschaum reinigen. Brüheinheit reinigen und Mahlgrad anpassen.
Es wird kein Milchschaum ausgegeben	Ansaugsaugschlauch ist nicht korrekt am Milchtank mit Kupplungsstück platziert. Komponenten für Milchschaum sind verstopft	Kupplungsstück und Ansaugschlauch richtig platzieren. Komponenten für den Milchschaum reinigen.
Milchschaum hat zu große Blasen oder ist zu wenig geschäumt	Milch ist zu kalt oder enthält zu wenig Fett. Komponenten für Milchschaum sind verstopft	Milch mit höherem Fettgehalt mit mindestens 5°C verwenden. Komponenten für den Milchschaum reinigen.
Kaffee ist zu kalt.	Das Gefäß wurde nicht vorgewärmt. Es wurde Milch in den Kaffee gegeben. Kalkablagerungen im Gerät.	Gefäß vorwärmen, zum Beispiel mit der Heißwasser-Funktion. Gerät entkalken.
Der Kaffee hat keine Crema.	Kaffeebohnen haben ihr Aroma verloren. Kaffeebohnen sind nicht geeignet. Mahlgrad ist falsch eingestellt. Kaffee zu grob gemahlen.	Kaffeebohnen austauschen. Kaffeebohnen für Vollautomaten bzw. Espressomaschinen verwenden. Mahlgrad korrigieren.
Der Kaffee ist zu dünn	Wassermenge für Espresso oder Café Crema wurde zu hoch eingestellt	Wassermenge korrigieren wie im Kapitel „Espressomenge bzw. Café Crema Menge anpassen“ beschrieben

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ Reinigen und Entleeren Sie das Gerät, bevor Sie es an den Kundendienst schicken.

8 Entsorgung des Altgerätes

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



Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

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

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen.

Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

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

Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Kaffeevollautomat
Name	Café Crema Touch
Artikel-Nr.	1882
Anschlussdaten	230V~, 50-60Hz
Leistung	1350W
Maße (B x H x T)	180 x 335 x 405 mm
maximale Füllmenge Wassertank	1200 ml
maximale Füllmenge Milchtank	600 ml
Nettogewicht	8,25 kg

Original
Operating Manual
Fully automatic coffee machine
Café Crema Touch (1882)



11 Operating Manual

11.1 General

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

Your Café Crema Touch will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the Café Crema Touch (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

• Commissioning
• Operation • Troubleshooting and/or • Cleaning Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

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

▲GEFAHR DANGER

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

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

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

▲WARNUNG WARNING

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

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

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

▲VORSICHT ATTENTION

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

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

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

HINWEIS PLEASE NOTE

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

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

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

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

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

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

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

- Preparation of coffee and espressos
- Preparation of hot water
- Preparation of milk foam

This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas;
- in agricultural estates; • in B&Bs.
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

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

Do not chop very hard ingredients such as ice.

▲WARNING**Warning**

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

Use the device exclusively for its intended use.

Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS

Please note

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

- ▶ Read all these instructions before using the appliance.
- ▶ This device may be used by children aged 8 and above, if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised. Children are not allowed to play with the device. The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Do not operate the device if it is empty. This could damage the device.
- ▶ Never fill the water tank beyond max-marking. Do not use the device in case of overflowing.

Please note

- ▶ All operations other than cleaning and usual maintenance must be performed by an approved service centre.
- ▶ Use the device exclusively for the preparation of coffee and also for preparation of hot water and preparation of milk foam. Do not put any other liquids (other than cold water) into the water tank or other foods (other than coffee beans) into the device.
- ▶ Do not leave the power cord hanging within children's reach.
- ▶ Do not disconnect the plug from the socket by pulling on the cord. The power cord must never be near or in contact with the hot parts of the machine, near a source of heat or over a sharp edge.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ No coffee powder may be filled into the bean container.
- ▶ For your own safety, only use manufacturer accessories and spare parts suited to your device.
- ▶ Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ The device is not intended for grinding liquid or hot ingredients.
- ▶ Always remove the plug from outlet in case of any malfunction or before cleaning.
- ▶ Switch off the device before pulling the plug.

HINWEIS

Please note

- ▶ Make sure that the ambient temperature is above 0°C, otherwise the device does not function properly.
- ▶ Always descale the device regularly to ensure optimum performance and prevent malfunction.
- ▶ Make sure to cool down the device before cleaning or storing it.
- ▶ The device may give off some smoke and smell when you use for the first times because of oil on some parts, this will disappear soon and is normal.
- ▶ Use the grinder to grind roasted coffee beans only. Grinding other food, such as nuts, spices or unroasted beans may dull the blades and cause poor grinding or injury.
- ▶ Do not use any caramelised or sugar-glazed coffee beans. Do not use green coffee (green or unroasted coffee beans) or blends with green coffee. This could damage the appliance.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger of injury

▲WARNING Warning

By careless use of the device risk of injury exist because of sharp edges. Note the following warnings to avoid injury.

- ▶ Avoid contacting moving parts.
- ▶ Do not touch the inside of the grinder - risk of injury!
- ▶ Be careful during cleaning.

12.3.2 Risk of burning and scalding

▲WARNING Warning

The water heated in this appliance, the coffee and the frothy milk can get very hot.

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

▲WARNING**Warning**

- ▶ Keep distance from the device when it is in operation. Do not hold any part of your body under or near the coffee and milk spout, hot liquid or steam can be splashed. Clean the device regularly, especially the coffee and milk spout.
- ▶ During operation, the spout, brewing unit, coffee grounds container and drip trays can get very hot!
- ▶ Never touch the hot parts of the device!
- ▶ Please always try the temperature of the coffee/hot water/milk foam, before drinking. Temperature of the coffee /hot water / milk foam is high. Handle the container (cup) carefully to avoid scalding.
- ▶ Keep the brewing unit cap closed while the device is working. The brewing unit must not be removed during operation, and also shortly after the device has been operated.
- ▶ Caution: If you refill the water tank during the brewing process, the brewing process automatically resumes after the water tank has been replaced.
- ▶ Empty the drip trays carefully as the water contained therein can get very hot. Empty the coffee grounds container carefully as the coffee grounds contained therein can get very hot.
- ▶ Beware of the escaping steam, milk foam and escaping water so that you do not burn yourself. Don't cover the spout and the steam outlet.
- ▶ The device may only be used if the drip tray with the drip grid and the inner drip tray with coffee grounds container are correctly inserted.

12.3.3 Dangers due to electrical power



GEFAHR

Mortal danger due to electrical power!

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

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not put the device, power cord or plug in water or any other liquid. Never clean the device in the dishwasher.
- ▶ Even when the device is switched off, voltage is present inside the device as long as the mains plug is plugged into the socket. The device is only disconnected from the power supply when the mains plug is unplugged.
- ▶ Unplug the device from the mains socket before cleaning, maintaining, dismantling or assembling the appliance.
- ▶ Never unscrew the device and do not make any technical changes to it.

13 Commissioning

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

13.1 Safety information



WARNING Warning

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

13.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Café Crema Touch is delivered with the following components:

- Café Crema Touch
- microfiber cloth
- cleaning brush
- milk tank with hose
- push pin
- 3 bags with descaler
- operating instructions

HINWEIS

Please note

Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.

Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

13.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

Before first use: Remove the protective foil from the display.

13.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS

Please note



If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

13.5 Setup location requirements:

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

- Only use this device on a flat, stable, heat-resistant surface away from water splashes and any heat sources. Never use the device outdoors and always place in a dry environment.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- Allow 150 mm clearance around the device and 350 mm above, so that you can remove the water tank.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.

-
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.6 Electrical connection

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

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

13.7 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be found on the bottom of the unit.

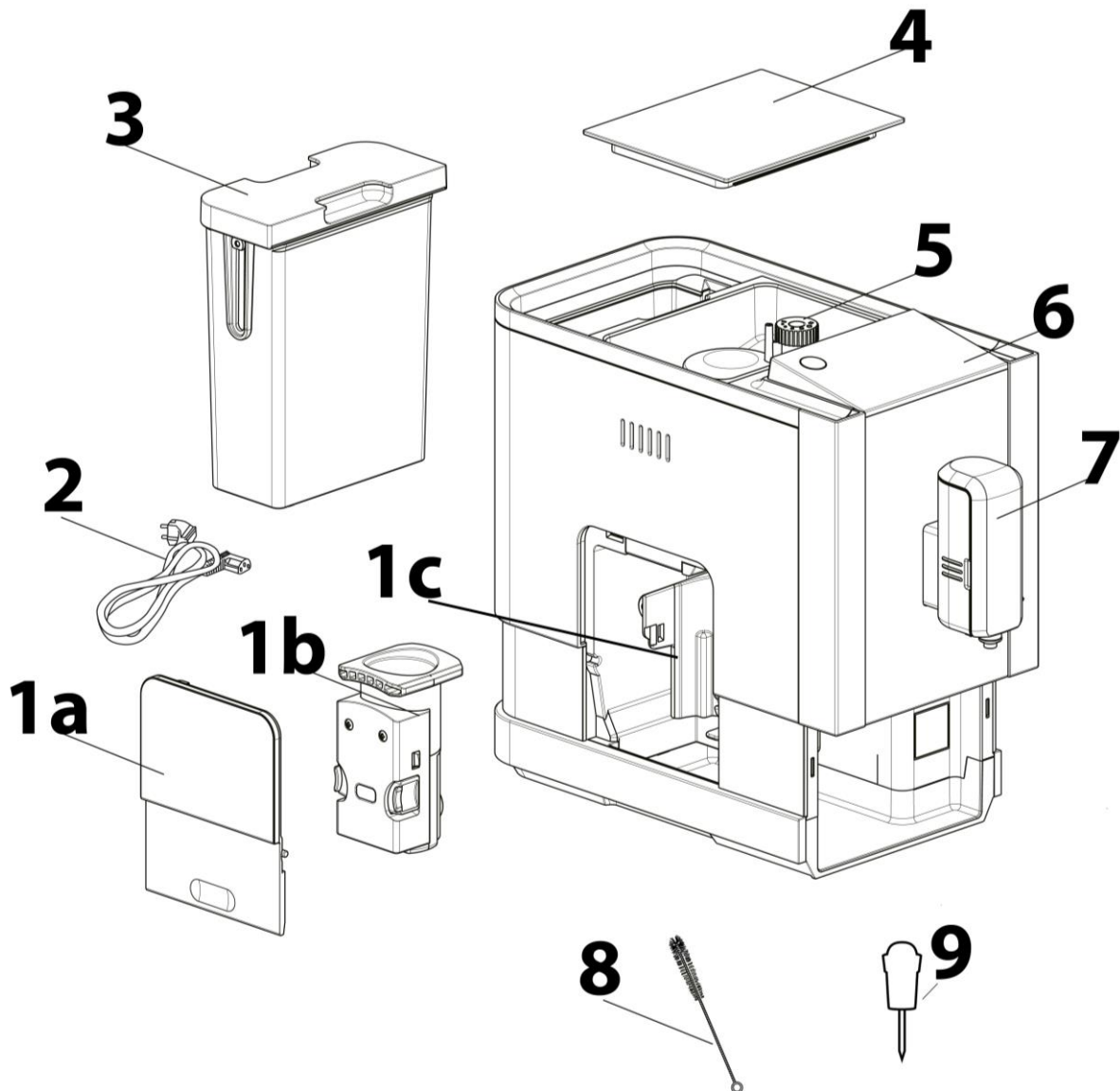
14 Operation and Handling

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

⚠️ WARNING Warning

Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

14.1 Overview



1a cover cap of the brewing unit
1b brewing unit
1c coffee chamber
2 power cable
3 water tank
4 lid of the bean container

5 controller for the adjustment of the degree of grinding
6 control panel
7 cover of coffee and steam spout
8 cleaning brush
9 push pin

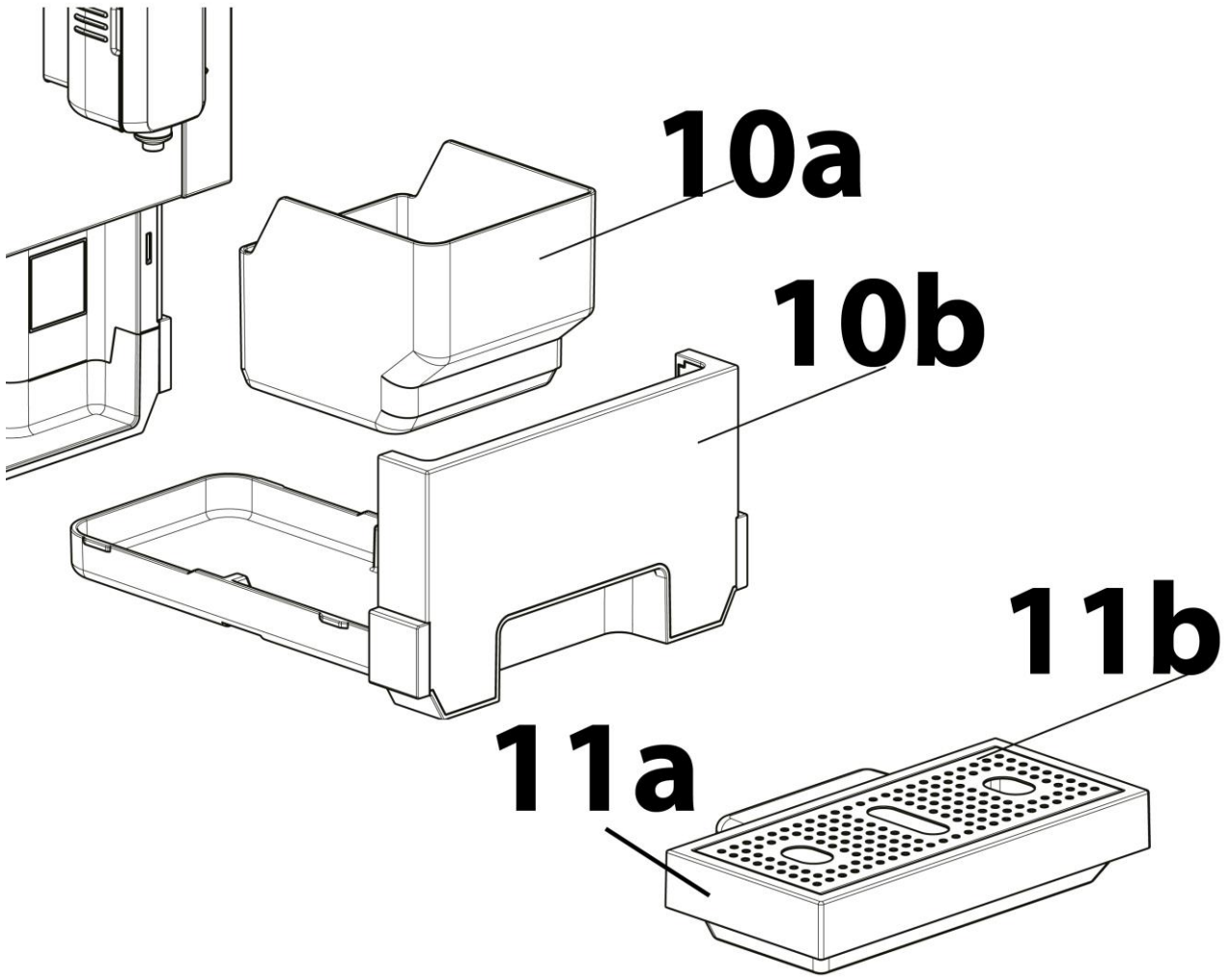
▲WARNING Warning

► Do not touch the inside of the grinder - risk of injury!

▲WARNING Warning: Warning symbol: hot steam.

► Caution hot steam / hot liquid can escape at device. Risk of burns.
► Be careful so that water will not run into the plug.



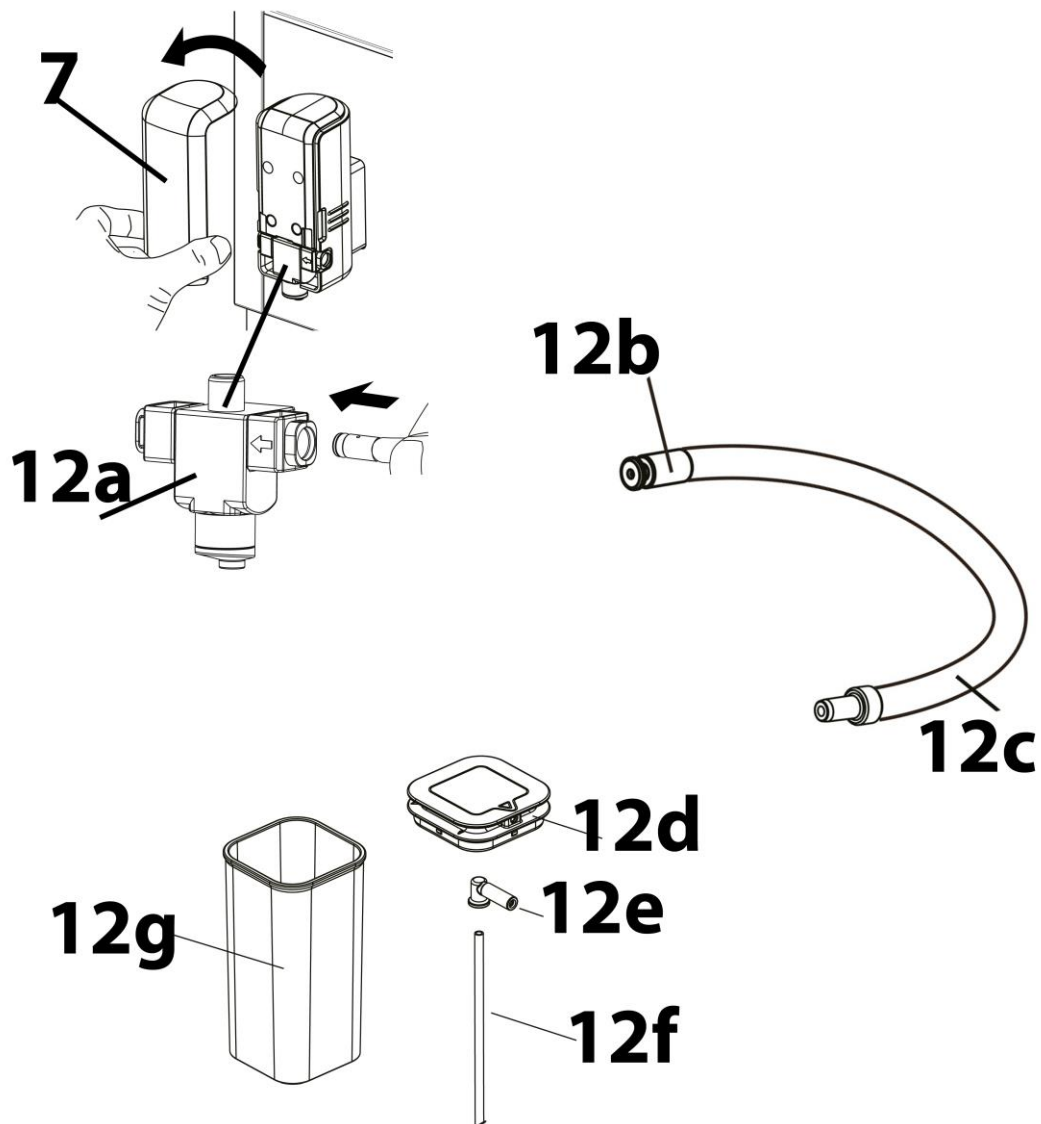


10a coffee grounds container

10b internal drip tray

11a drip tray

11b drip grid



7 cover of coffee and milk spout

12a mik spout

12b connection of hose at milk spout

12c connection of hose at milk tank

12d lid of milk tank

12e coupling of pipe

12f pipe

12g milk tank

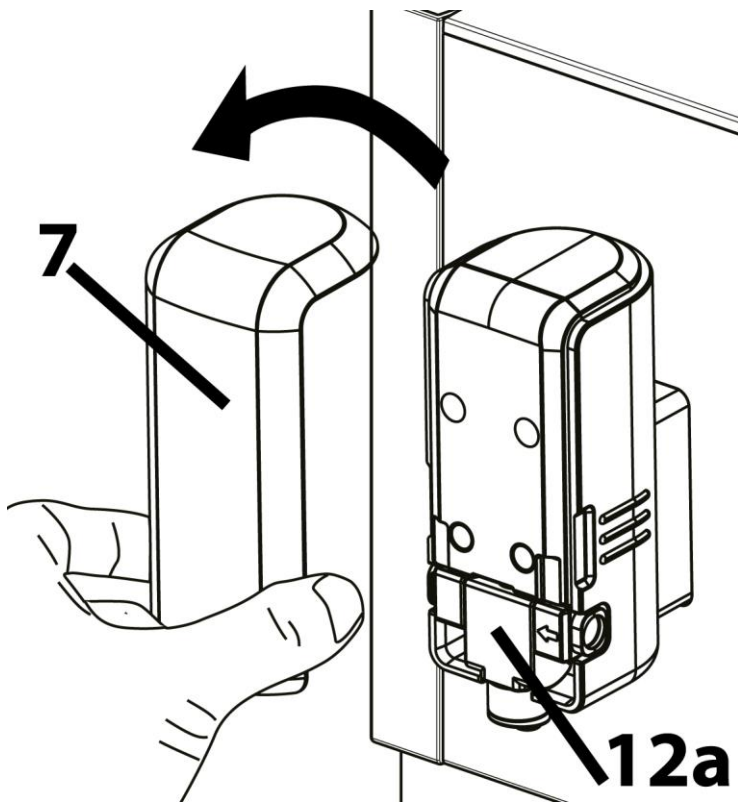
HINWEIS

Please note

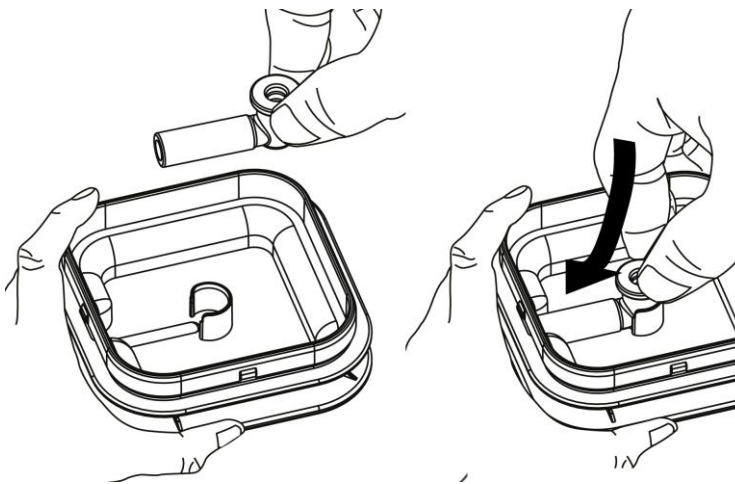
- Only water or milk may be filled into the milk tank.

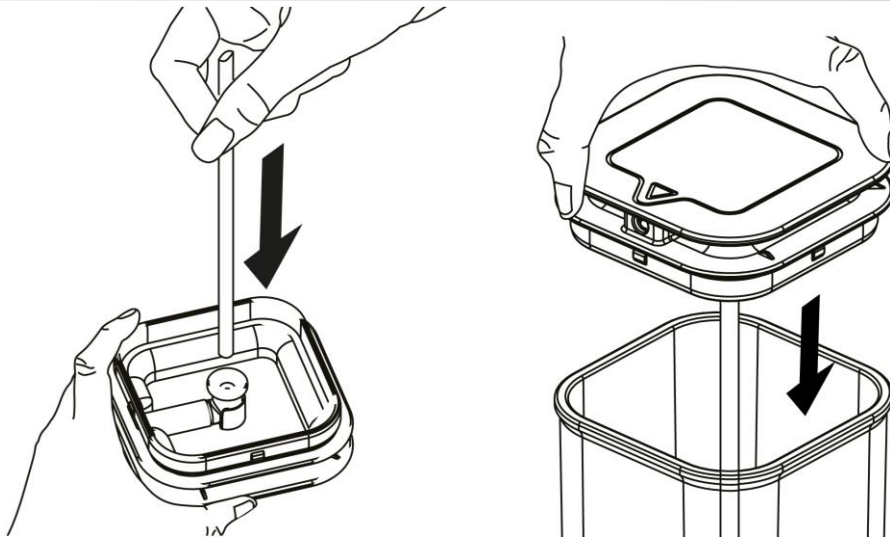
14.2 Assembly

Remove the cover (7) and check that milk spout (12a) is placed correctly. Then replace the cover.



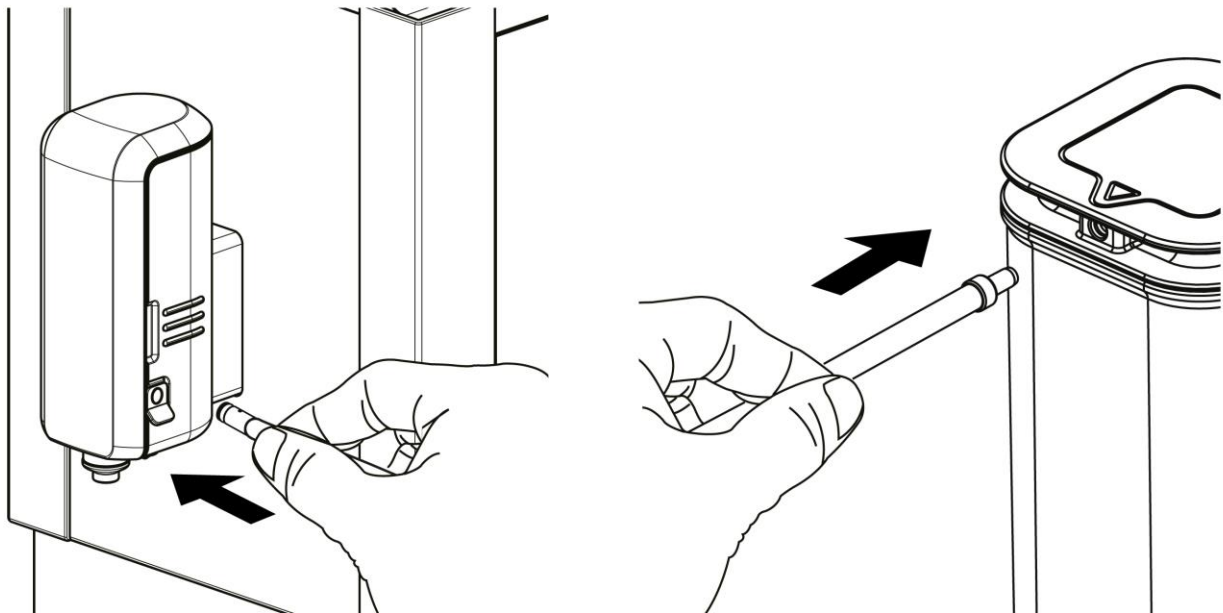
Place the coupling into the lid of milk tank and check that it is placed correctly.





Place the pipe into the coupling at the lid of milk tank.

Place the lid with pipe into the milk tank.

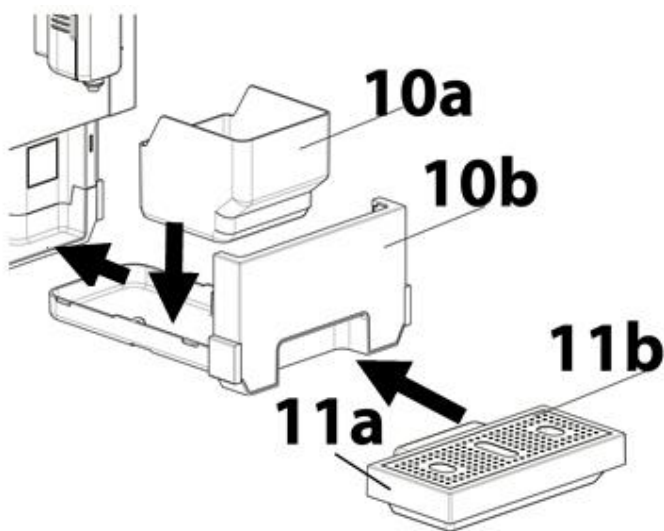


Place the hose into the milk spout and the lid of milk tank.

HINWEIS

Please note

- ▶ When you want to process larger quantities of milk, you can also insert the pipe directly into the milk pack. To do this, connect the hose directly to the coupling and pipe (without the lid of milk tank) and place the pipe into the milk pack. This only works if there is enough milk in the milk pack.
- ▶ Put the milk tank or milk pack back into the refrigerator after use.
- ▶ The hose must not be inserted into the drip tray. Clean the hose when you do not want to use it any more.



Place the coffee grounds container on to the inner drip tray and push it into the appliance. Then insert the drip tray with the drip grid.

Adjust the adjustable coffee and milk spout according to the selected cups / cup size. Fill the water tank with water and insert it.



▲ WARNUNG Warning: Crushing hazard!

- ▶ Do not touch the area behind and above or behind and beneath the adjustable spout. Exclusively adjust the spout as shown in the photo.



HINWEIS Please note

- ▶ Empty the internal drip tray regularly.



Check that everything has been assembled correctly.




▲ WARNUNG Warning: Risk of burns


- ▶ Only operate the device with assembled milk spout and cover, so that you will not have any contact with the hot water or splashes of water.




14.3 Before first use

1. Clean the drip tray, drip grid, internal drip tray, coffee grounds container, water tank, brewing unit, milk tank and hose under running water. Thoroughly dry them. Remove the protective film on the control panel.
2. Insert all parts correctly into the device. Push in the coffee grounds container as far as it will go.
3. Fill the water tank with water up to the max mark.
4. Remove the milk tank with hose and the drip tray with drip grid and place a large container under the coffee and milk spout.
5. Switch on the device. The device automatically rinses the coffee and milk spout with hot water. This process takes longer when the device is switched on for the first time,

6. We recommend a manual cleaning process: To do this, keep the  button and  button pressed at the same time until the device beeps twice.

 and  light up. Confirm with .

7. Then flashes  in the display and indicates that the device is performing the cleaning process. This process takes a few minutes (approx. 15 minutes), during which hot water is flushed through all pipes with short interruptions until the water tank is

empty. Then  flashes in the display and the  button and  button light up.

8. Perform the following steps as soon as possible, otherwise the device could switch off: Empty the large container. Remove the water tank and fill it again up to the max mark. As soon as you put the water tank back in, the cleaning process continues automatically. Now there are 2 rinsing processes in which hot water are rinsed through.

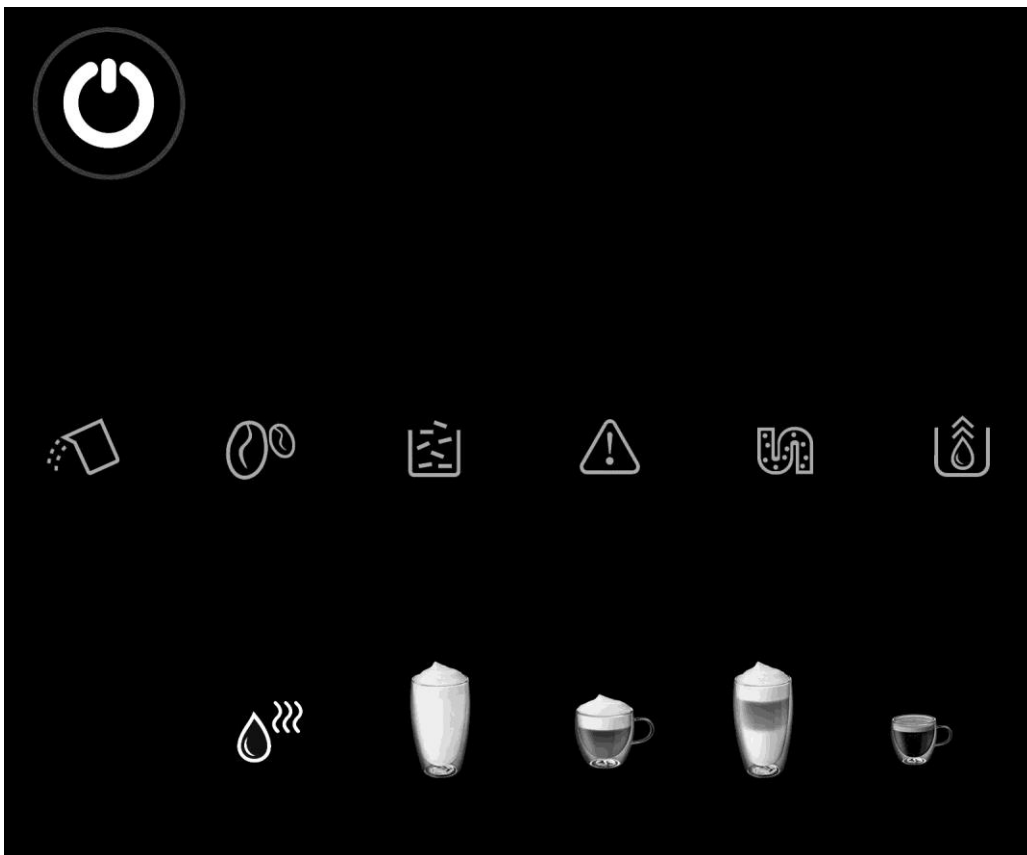
9. After the last cleaning process, the device switches off.

10. Switch the device on again. The automatic rinsing process is arranged. Then connect the hose and the milk tank to the milk spout to clean the milk system. Fill the milk tank with water up to the max mark and use the milk foam function twice.

11. Then empty the remaining water in the milk tank. If desired, add milk to the milk tank.


12. Now you can completely reassemble and then use the device.


14.4 Control panel




Buttons


 On/off switch

 hot water function


 milk foam function

 cappuccino function (small/ large)

 latte macchiato function (small/ large)

 espresso and café crema function

LED displays

 Flashing: Water needs refilling or the water tank is not positioned correctly.



Flashing: Bean container is empty. Beans have to be refilled.



Constantly illuminated: Coffee grounds container is full, empty the container

Flashing: Coffee ground container and the drip tray are not placed correctly. Please place correctly.



Warning symbol, constantly illuminated: Brewing unit is not correctly inserted. Place the brewing unit correctly.

Flashing: Cover cap of the brewing unit is not correctly closed. Please close correctly.



Constantly illuminated: The device must be descaled

Flashing: Descaling process is running



Constantly illuminated: The device is emptied and then switches off.

14.5 Rinsing processes

The device automatically rinses the coffee and milk spout with hot water when it is switched on and off.



⚠️WARNING

Warning: Risk of burns

- ▶ Keep distance from the device when it is in operation, so that you will not have any contact with the hot water or splashes of water.

Manual rinsing



Press and hold the  and  buttons at the same time until the device beeps twice. The coffee and milk spout will be rinsed.

14.6 Set the grinding degree

HINWEIS

Please note

- ▶ Only adjust the grinding degree if the device is grinding coffee beans, otherwise the grinder may be damaged
- ▶ A finer degree of grinding is recommended for a lighter roast. A coarser degree of grinding is recommended for a darker roast.



Place a vessel under the spout.

Open the bean container lid. Proceed as described in "Espressos & coffee function".


Wait until the device grinds the beans. Set the grinder knob to the desired level. Reattach the lid of the bean container.

14.7 Preparations

Put the coffee beans into the bean container. Fill fresh water into the water tank.

If you want to use a function with milk foam then fill milk into the milk tank and connect it to the milk spout as described under assembly. Otherwise the small flap at the milk spout must be closed.

Place a vessel under the coffee and milk spout and adjust the height accordingly. The drip tray can be removed to allow tall glasses to be placed under the spout.

Press  to turn on the device. The coffee and milk spout rinses.

Then pour the rinse water away. Clean your vessel and place it under the spout once more.


HINWEIS

Please note

- ▶ Do not use any unroasted, caramelised or sugar-glazed coffee beans. Do not use any raw coffee or raw coffee blend.
- ▶ Use only cold water.
- ▶ Do not exceed the maximum amount of water indicated on the scale of water tank.
- ▶ Tip: If you want to enjoy your coffee as hot as possible, preheat the cup. You can use the hot water function for this. Then pour the hot water away.
- ▶ For all functions, make sure that the container does not overflow. You can stop each function by pressing the selected button again.
- ▶ If you are not going to use the device for a long time, you must clean and empty the device completely, as well as remove and dry the water tank.

15 Functions

15.1 Hot water function


Place an empty vessel under the coffee and milk spout. Press  and hot water will be dispensed.

HINWEIS

Please note

- ▶ Please ensure that the water does not overflow. You can stop the flow by pressing the button once more.


15.2 Save the hot water quantity

Press the  once, when hot water is rinsed then press again and leave your finger on the button until the desired amount of water is dispensed. Release the button. The device will beep twice. **The quantity is saved.**

Minimum quantity: 25 ml, maximum quantity: 250 ml

15.3 Milk foam function





Complete the preparations. Press  to generate the milk foam. It takes a moment then the device beeps and the milk foam is dispensed.

HINWEIS

Please note

- ▶ You can stop the flow by pressing the button once more.
- ▶ Use only milk, sojadrink or milk types suitable for the preparation of milk foam. Never froth cocoa or milk with cocoa powder, as this can block the milk spout and components and the device could be damaged.
- ▶ The milk foam consistency varies depending on the temperature, type of milk or fat content.
- ▶ Test different types of milk and temperatures to find the best result for you.
- ▶ Always put the milk back in the refrigerator after use.
- ▶ The cappuccino function and the latte macchiato function also use the milk foam function. After a function with milk foam, use the rinsing function for the spout:

- ▶ Press  and  at the same time until the device beeps twice. The spout is rinsed.


⚠ WARNING

Warning: Risk of burns

- ▶ Steam escapes from the device during milk foam preparation.
- ▶ Keep distance from the device so that you will not have any contact with the hot steam or splashes of milk.

15.4 Adjust the amount of milk foam




You can adjust the amount of milk foam. To do this, press  once and when milk foam runs through, then press button again and keep your finger on the button until the desired amount of milk foam has been dispensed. Release the button. The device will beep twice. **The quantity of milk foam is saved.**

Maximum quantity: 250 ml



15.5 Cappuccino function

Complete the preparations. Complete the preparations.



Press the  button once for a small cappuccino and twice in a row for a large one. The espresso is dispensed first.

It takes a moment then the device beeps and the milk foam is dispensed.

Number of button presses	Beverage	Number of espresso	Total amount
1 x 	Small cappuccino	1 Shot Espresso	Approx. 200 ml
2 x 	Large cappuccino	2 Shot Espresso	Approx 300 ml

HINWEIS
Please note


- ▶ The total amount can vary depending on the milk foam.

⚠WARNING
Warning: Risk of burns

- ▶ Steam escapes from the device during milk foam preparation.
- ▶ Keep distance from the device so that you will not have any contact with the hot steam or splashes of milk.



5.6 Latte Macchiato function



Complete the preparations. Press the  button once for a small Latte Macchiato and twice in a row for a large one.

It takes a moment then the device beeps and the milk foam is dispensed.

A double portion of espresso is then dispensed onto the milk foam.

Number of button presses	Beverage	Number of espresso	Total amount
1 x 	Small Latte Macchiato	2 Shot Espresso	Approx. 250 ml
2 x 	Large Latte Macchiato	2 Shot Espresso	Approx 350 ml

HINWEIS
Please note

- ▶ The total amount can vary depending on the milk foam.

⚠WARNING
Warning: Risk of burns

- ▶ Steam escapes from the device during milk foam preparation.
- ▶ Keep distance from the device so that you will not have any contact with the hot steam or splashes of milk.

15.6 Espresso & Café Crema function

Complete the preparations.



Press the  button once for an espresso and twice in a row for a Café Crema.

HINWEIS

Please note


- ▶ Please ensure that the espresso / coffee do not overflow. You can stop the flow by pressing the button once more.

15.7 Save the espresso quantity



You can adjust the amount of espresso to suit your taste. To do this, press the



button once and when espresso runs through, then press  again and leave your finger on the button until the desired amount of espresso has been brewed. Release the button. The device beeps twice **The espresso quantity is saved.**

Maximum quantity: 250 ml

HINWEIS

Please note

- ▶ We recommend to use the factory settings for minimum quantity (approx. 25 ml).
- ▶ Only the amount of water with which the espresso is prepared is adjusted. The amount of coffee used remains the same.


15.8 Save the café crema quantity

You can adjust the amount of café crema to suit your taste.



To do this, press the  button twice and when café crema runs through, then press



 again and leave your finger on the button until the desired amount of café crema has been brewed. Release the button. The device beeps twice. **The café crema quantity is saved.**



Maximum quantity: 250 ml, Minimum quantity: 50 ml

HINWEIS

Please note







- ▶ Only the amount of water with which the café crema is prepared is adjusted. The amount of coffee used remains the same.

15.9 Reset to factory settings



Press and hold  and  buttons at same time, until the device beeps twice. This resets the factory setting and your individual settings for the amount of water and milk foam are deleted.



15.10 Change the mode

You can set the device to different mode. The different mode are as follows:

Function/mode	ECO (energy-saving mode) 	Fast 	Standard 
Selected mode can be recognized as follows	Button  lights continously and the others are flashing	Button  lights continously and the others are flashing	Button  lights continously and the others are flashing
Illumination	-	+	+
Prebrewing*	+	-	+
Saving of filling level	+	+	+
Automatic switching off	After 10 minutes	After 30 minutes	After 20 minutes

* Pre-brewing: With less water pressure, the ground coffee is moistened and pre-brewed. Then the device brews with normal water pressure and prepares the coffee.

Press and hold the  until the device beeps twice. Then the  button will flash and you can see which mode is already selected (look at the table). Press the respective button for the switch to the selected mode. For Example when switching to the Eco mode

press the  button. Two signal tones sound. If the mode should be retained then press  or wait 5 seconds.

16 Cleaning and Maintenance

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

16.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The device must be cleaned at regular intervals and limescale should be removed.
- ▶ Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ During operation the outlet, brewing unit, coffee grounds container and drip trays can get hot! Wait until the device has cooled down.
- ▶ A device that is not kept in a clean state can have a negative impact upon the service life of the device and can lead to a dangerous condition of the device as well as fungal and bacterial contamination.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents. Do not scrape off stubborn dirt with hard items.
- ▶ For the descaling, use only the enclosed descaling agent or commercially available decalcifiers for fully automatically coffee machines. Using the wrong descaling agent could damage the device and cause you to lose your warranty claims.
- ▶ Clean the device and empty it completely if you are not going to use it for a long time.
- ▶ Change the water every day so that no germs can form.

16.2 Cleaning


Empty the drip tray, drip grid, inner drip tray, coffee grounds container, the water tank and brewing unit every day and clean them under running water. Thoroughly dry them after this. Then place all parts correctly into the device again. Push the coffee grounds container until it fits.

The cover cap of brewing unit, the drip tray, the inner drip tray, the coffee grounds container and the water tank can be cleaned in the dishwasher.

▲WARNUNG Warning

- ▶ Do not clean the device when it is hot.
- ▶ Never put the device (besides above mentioned parts) into water or under running water.
- ▶ Be sure to unplug the device before cleaning. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or unit in water or liquid.

16.3 Rinsing programme for the spout

Place a vessel under the spout. Press  and  at the same time until the device beeps twice. The spout is rinsed. Empty and clean the vessel.

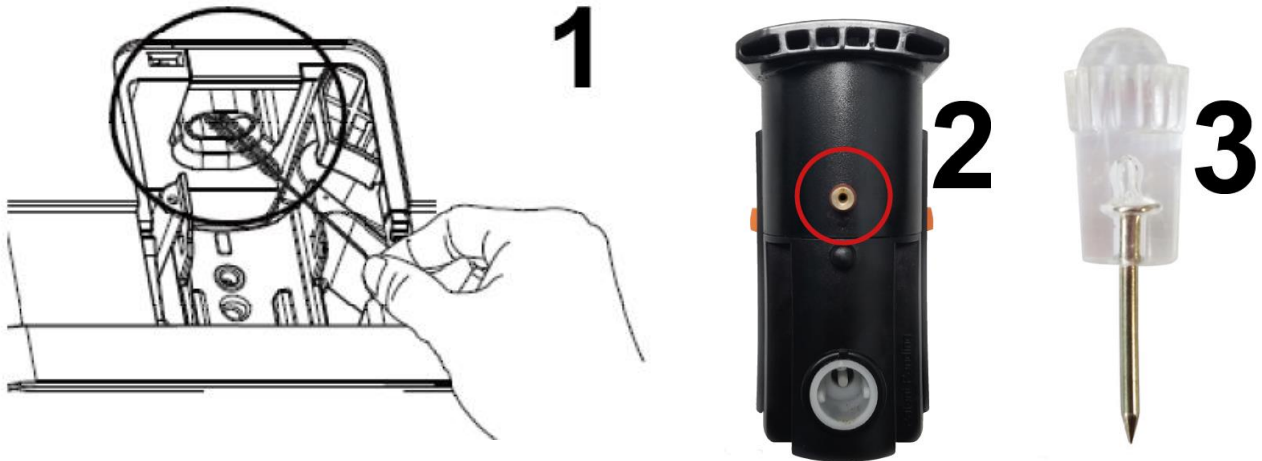
16.4 Internal drip tray

HINWEIS

Please note

- ▶ Empty the internal drip tray regularly as water is collected in it.

16.5 Cleaning of the coffee chamber / brewing unit



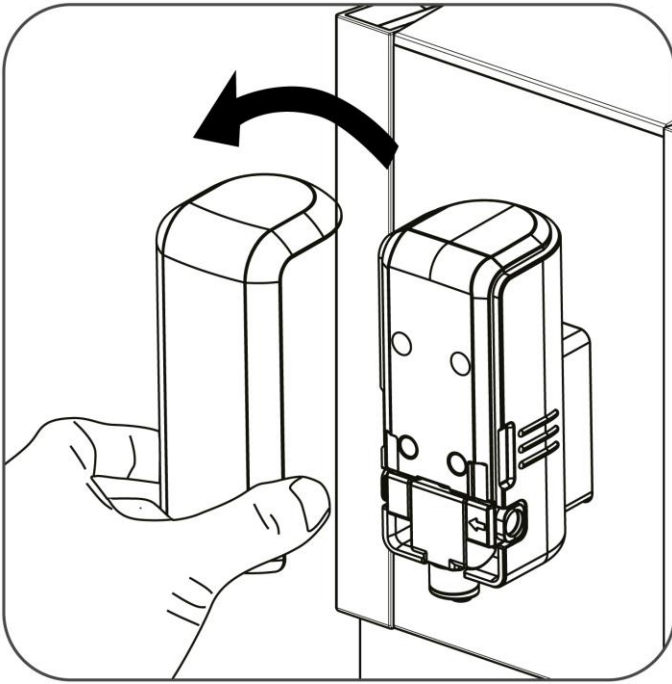
Clean the coffee chamber /brewing unit at least once a month, more often if you use it very frequently. Coffee powder can accumulate and settle in the coffee chamber. Then the coffee powder will no longer enter the brewing unit correctly.

Cleaning of brewing unit

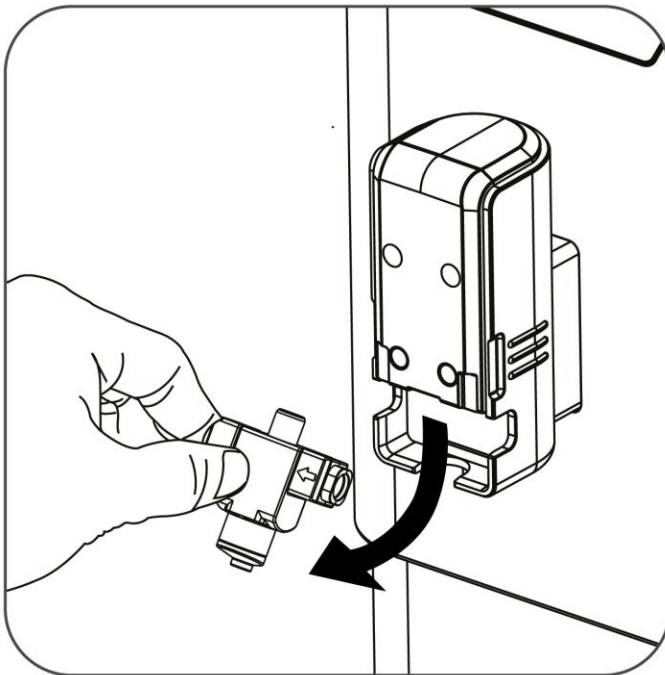
1. Unplug the mains plug.
2. Remove cover cap of brewing unit.
3. Press the unlocking buttons (orange) of the brewing unit and remove the brewing unit.
4. Rinse brewing unit under running water and dry it thoroughly.
5. Wipe the interior behind the cover with a damp cloth and then dry it.
6. Clean the coffee chamber and hole in the brewing unit with the supplied cleaning brush.
7. Clean the hole in the brewing unit (pic. 2) with supplied push pin (pic. 3).
8. Place brewing unit again correctly. Put the cover cap back again.

16.6 Cleaning of components for milk foam

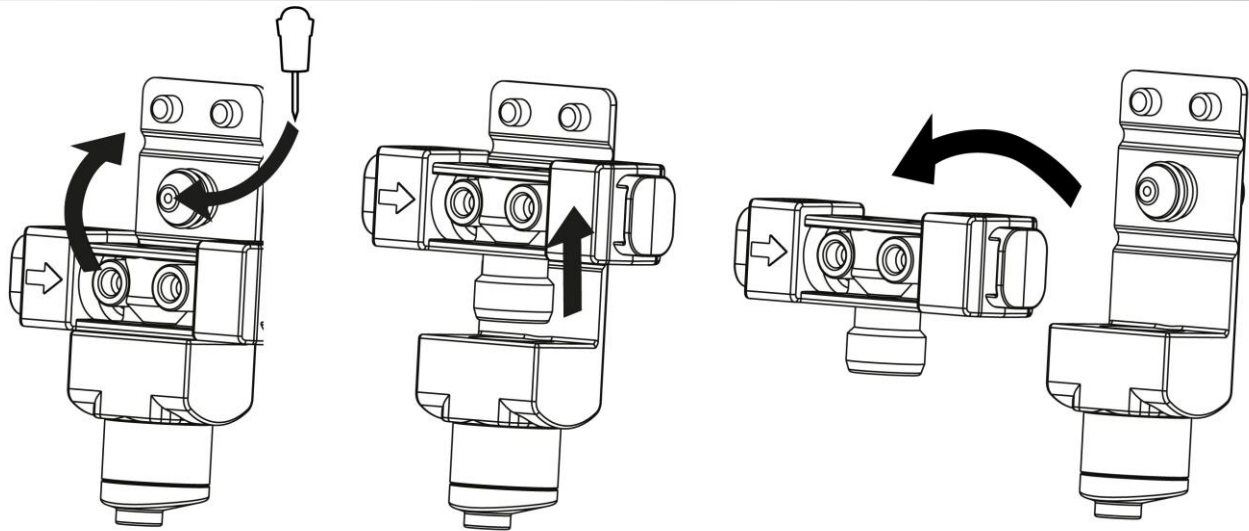
You need to clean the components for the preparation of milk foam daily.



1. Remove the cover.




2. Remove the milk spout.



3. Fold up the rubber of the milk spout as shown in the drawing. Remove the coupling of milk spout. Clean all components thoroughly under running water.
4. Clean the hole in the milk spout (fig. left) with the supplied push pin.
5. Reassembly the milk spout and replace into the device.
6. Fill milk tank with water and use the milk foam function twice.

16.7 Descaling & the cleaning programme

The device has to be descaled regularly, otherwise the coffee taste will be affected and the

scale deposits can damage the device.  is constantly illuminated in the display, when approx. 20 liters of water have been used. This means that the device needs to be descaled.

The frequency of descaling depends on the water hardness and how often the device is used.

You may want to descale the device more frequently depending on the water hardness and how often the device is used. We recommend:

- With soft water, descale at least every 3 month
- With hard water, descale every month

If you do not know your water hardness please contact your water company.

The fact that descaling is required becomes most noticeable, for instance, by the following signs:

- The noise level increases when making coffee.
- The brewing process takes longer.
- The device switches itself off before the water container is empty.


HINWEIS

Please note

- ▶ Solely use commercially available decalcifiers for fully automatic coffee machines. Never use vinegar or descaling agent for kettles / normal coffee machines. This could damage the appliance.




Fill the water tank up to the Max mark. Enter descaling agent into the water tank. Insert the water tank into the appliance. Plug in the mains plug. Place a large collecting vessel in such a way that it is positioned under the spout as water escapes from it. (If necessary remove the drip tray if the vessel would not otherwise fit under the spout.)

Press and hold the  button and the  button at the same time until the device beeps twice.  and  flash in the display. Confirm descaling with .

The  symbol flashes in the display and indicates that the device is performing the descaling and cleaning process. This process takes a few minutes (approx. 15 minutes), during which hot water is flushed through with short interruptions until the water tank is empty.

⚠️ WARNUNG WARNING

► Be careful as hot water may spurt out of the device / vessel, risk of burning or scalding.

When the first step of the descaling process has been performed, then  flashes in the display and the  button and the  button light up.

Perform the following steps as soon as possible, otherwise the device could switch off: Empty the large container. Remove the water tank. Remove all the remains of the descaling agent from the water tank and thoroughly rinse it.

Fill the watertank again up to the max mark. As soon as you put the water tank back in, the cleaning process continues automatically. Now there are 2 rinsing processes in which hot water are rinsed through. After the last cleaning process, the device switches off.

Empty the collecting vessel and thoroughly rinse the water tank once more.





The device can then be operated as usual.

HINWEIS Please note

- Never interrupt the descaling process.
- The guarantee excludes devices which have stopped working or do not work properly due to lack of descaling.

16.8 Emptying the appliance

A device that is not used for a long time, stored or sent to our customer service for repair must be completely emptied.

Press  and the button  at the same time until the device beeps twice. The LED  flashes. Remove the water tank. The LED  now flashes constantly. The device is emptied and then switches itself off. Pull the mains plug. Store the device at a dry location. If you want to put the device back into operation, then proceed as described under "Before first use".

17 Troubleshooting






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



▲VORSICHT Attention

Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.

Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

17.1 Causes and rectification of faults

Problem/display	Possible cause	Possible solution
Buttons do not react immediately to pressing them or react badly	The buttons are dirty.	Wipe the panel with a damp cloth and then dry it off. Put your finger completely on the key.
The LED  flashes	The water tank is not correctly inserted. Not enough water in the water tank.	Place the water tank correctly. Refill water.
The LED  flashes	Not enough beans in the bean container.	Refill the beans.
The LED  lights up constantly.	Coffee grounds container is full.	Empty the container.
The LED  flashes	The coffee grounds container is not correctly inserted.	Place the container correctly.
LED  constantly illuminated	Brewing unit is not correctly inserted. Place the brewing unit correctly.	

The LED  flashes	Cover cap of the brewing unit is not correctly closed.	Place and close the cover cap correctly.
LED  constantly illuminated	The device needs to be descaled	Descalcify the device.
The device cannot be switched off.	The power cable is not plugged in correctly.	Place power cable correctly.
No coffee is dispensed from the spout or the coffee is flowing from the spout very slowly. Inner drip container has collected water.	The device was not correctly rinsed. Ground coffee clogs the brewing unit.	Perform the cleaning programme for the spout. Clean the components for milk foam. Clean the brewing unit and adjust the grinding degree.
Milk foam is not dispensed	Hose is not placed correctly into coupling at milk tank. Components for milk foam are clogged.	Place hose correctly at coupling of milk tank. Clean the components for milk foam.
Milk foam has too large bubbles or is not foamed enough	Milk is too cold or contains too little fat. Components for milk foam are clogged.	Use milk with a higher fat content at least with 5 ° C. Clean the components for milk foam.
The coffee is too cold.	The vessel was not preheated. Milk was added to the coffee. Limescale in the device.	Preheat the vessel, for example with hot water function. Descalcify the device.
The coffee does not have any crème.	Coffee beans have lost their aroma. Coffee beans are not suitable. The degree of grinding is incorrectly set. Coffee ground is grinded too coarsely.	Replace the coffee beans. Use coffee beans for fully automatic coffee machines or espresso machines. Correct the degree of grinding.
The coffee is too thin.	The amount of water for espresso or café crema has been set too high.	Correct the amount of water as described in the chapter " Save the espresso quantity or café crema quantity"

HINWEIS

Please note

- ▶ If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.
- ▶ Clean and empty the device before sending it to the Customer Service.

18 Disposal of the Old Device

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



HINWEIS

Please note

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

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults. Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements. This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use. In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20 Technical Data

Device	Fully automatic coffee machine
Name	Café Crema Touch
Item No.:	1882
Mains data	230V~, 50-60Hz
Power consumption	1350W
External measurements	180 x 335 x 405 mm
maximum capacity of the water tank	1200 ml
maximum capacity of the milk tank	600 ml
Net weight	8,25 kg

Mode d'emploi Original

**Machine à café entièrement automatique
Café Crema Touch (1882)**



21 Mode d'emploi

21.1 Généralités

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

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au Café Crema Touch (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

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

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

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

21.3 Avertissements de danger

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

▲GEFAHR

Danger

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

- ▶ Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.
- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNUNG

Attention

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

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

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

▲VORSICHT

Prudence

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

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

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

HINWEIS

Remarque

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

21.4 Limite de responsabilités

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

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

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

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

21.5 Protection intellectuelle

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

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

22 Sécurité

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

22.1 Utilisation conforme

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

- Pour préparer du café et de l'expresso
- Pour verser de l'eau bouillante
- Pour préparer de la mousse de lait

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. **L'appareil n'est PAS conçu pour broyer les glaçons ou d'autres aliments d'une dureté similaire.**

▲WARNING Attention

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

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

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

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

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

- ▶ Lire soigneusement les consignes d'utilisation avant de se servir de l'appareil.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.

- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ▶ Ne remplissez jamais le réservoir d'eau au dessus du marquage maximum. N'utilisez pas l'appareil s'il déborde.
- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement pour faire du café et pour verser de l'eau bouillante et préparer de la mousse de lait.
- ▶ En cas de dysfonctionnement ainsi qu'avant le nettoyage débranchez l'appareil.
- ▶ Eteignez l'appareil avant de le débrancher.
- ▶ Ne mettez pas d'autres liquides (comme de l'eau froide) dans le réservoir à eau, ni d'autres aliments (comme des grains de café) dans l'appareil.
- ▶ Toutes les opérations faites sur l'appareil excédant son nettoyage ou son entretien normal doivent être faites exclusivement par les centres de SAV agréés.
- ▶ Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée des enfants.
- ▶ Le câble d'alimentation ne doit pas être mis en contact ou posé à proximité des pièces chaudes de l'appareil, d'une source de chaleur ou d'arêtes vives.
- ▶ Pour votre sécurité, n'utilisez que les pièces de rechange et accessoires d'origine adaptées à l'appareil.
- ▶ Ne débranchez pas l'appareil de la prise en tirant sur le câble d'alimentation.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Pour votre sécurité, n'utilisez que les pièces de rechange et accessoires d'origine adaptées à l'appareil.
- ▶ L'appareil ne doit jamais être utilisé avec un contrôleur externe ou une télécommande. Cet appareil ne convient pas pour broyer des ingrédients chauds ou liquides.
- ▶ Veillez à ce que la température avoisinante dépasse 0°, sinon l'appareil ne fonctionne pas convenablement.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- ▶ Détartrez l'appareil régulièrement afin de garantir une marche optimale et d'éviter les dysfonctionnements.
- ▶ Lors des premières utilisations, un peu de fumée ou d'odeurs pourraient s'échapper à cause de résidus d'huile sur certains composants. Ce phénomène est normal et disparaît après un certain temps.
- ▶ N'utilisez le broyeur que pour moulinier des grains de café grillés. Moudre d'autres aliments tels que des noix, des épices, ou des fèves non grillées peut émousser la lame, réduire le débit de mouture ou entraîner des blessures.
- ▶ Ne pas mettre de café en poudre dans le réservoir à grains.
- ▶ N'utilisez pas de grains de cafés caramélisés ou glacés au sucre. N'utilisez pas de café brut (grains de café verts ou non torréfiés) ou de mélanges contenant du café brut. Ceci pourrait endommager l'appareil.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Risque de blessure

▲WARNING Attention

En Cas d'utilisation imprudente de l'appareil, le risque de blessure apparaît suite aux arêtes coupantes.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter des blessures :

- ▶ Ne touchez pas les parties mobiles. Les lames du broyeur sont coupantes. Ne les touchez pas.
- ▶ Ne touchez jamais l'intérieur du moulin -risque de blessures !
- ▶ Soyez prudents en du nettoyage.

22.3.2 Danger de brûlure et d'ébouillement

▲WARNING Attention

L'eau chauffée dans cet appareil, le café et le lait moussant peuvent devenir brûlants.

Tenez compte des indications de sécurité suivantes pour ne brûler ni n'ébouillanter personne:

- ▶ Gardez une certaine distance par rapport à l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Ne gardez aucune partie du corps sous ou à proximité de la sortie de café et de lait ; du liquide chaud ou de la vapeur peuvent être éclaboussés. Nettoyez régulièrement la machine et surtout la sortie de café et de lait.
- ▶ En cours de fonctionnement, le distributeur, le bac à marc et le bac d'égouttage peuvent devenir extrêmement chauds !
- ▶ Ne touchez jamais les pièces brûlantes de l'appareil.
- ▶ Vérifiez toujours la température du café / de l'eau chaude / mousse de lait avant de les boire.
- ▶ Le café préparé / l'eau chaude et la mousse de lait sont chauds. Maniez le récipient (tasse) avec précaution pour éviter de vous ébouillanter.

▲WARNUNG Attention

- ▶ Pendant que l'appareil fonctionne, gardez impérativement fermés le volet du groupe de percolation. Le groupe de percolation ne doit pas être enlevé pendant et juste après le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Attention : Si vous remettez de l'eau dans le réservoir pendant que le café est en train de passer, la cafetière continue à fonctionner automatiquement une fois que le réservoir est remis en place.
- ▶ Faites attention en vidant le bac d'égouttage car l'eau qu'elle contient peut être très chaude. Faites attention en vidant le bac à marc car le marc contenu peut être très chaud.
- ▶ Prenez garde à la vapeur d'eau et à l'eau qui s'échappent pour ne pas vous brûler. Ne couvrez pas le distributeur et la sortie de vapeur.
- ▶ L'appareil ne peut être utilisé que si le bac d'égouttage avec sa grille et le bac d'égouttage interne avec le bac à marc sont correctement insérés.

22.3.3 Dangers du courant électrique

▲GEFAHR Danger de mort par électrocution !

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

- ▶ Ne trempez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la prise dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.

▲GEFAHR**DANGER**

- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Même si l'appareil est arrêté, son intérieur est sous tension tant que la fiche de secteur est branchée dans la prise. L'appareil n'est déconnecté du réseau qu'une fois que la prise d'alimentation est débranchée.
- ▶ Débranchez la fiche de secteur de la prise avant de nettoyer, d'entretenir, de démonter ou de remonter l'appareil.
- ▶ Ne vissez jamais l'appareil et n'y faites aucune modification technique.

23 Mise en service

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

23.1 Consignes de sécurité

▲WARNUNG**Attention**

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

23.2 Inventaire et contrôle de transport

La Café Crema Touch est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Café Crema Touch
- 3 Sachet avec détartrant
- Brosse de nettoyage
- Mode d'emploi
- Chiffon microfibers
- Épingle
- Citerne à lait de avec tuyau d'aspiration

HINWEIS**Remarque**

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

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

Retirez le film de protection de écran avant la première utilisation.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».



HINWEIS

Remarque

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

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

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

- L'appareil doit être posée sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et être protégée des éclaboussures et de toutes les sources de chaleur éventuelles.
- N'utilisez pas l'appareil à l'air libre. Déposez le dans un endroit sec.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.
- Laissez 150 mm d'espace libre tout autour de l'appareil ainsi que 350 mm vers le haut pour pouvoir retirer le réservoir d'eau.

23.6 Raccordement électrique

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

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

23.7 Plaque signalétique

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

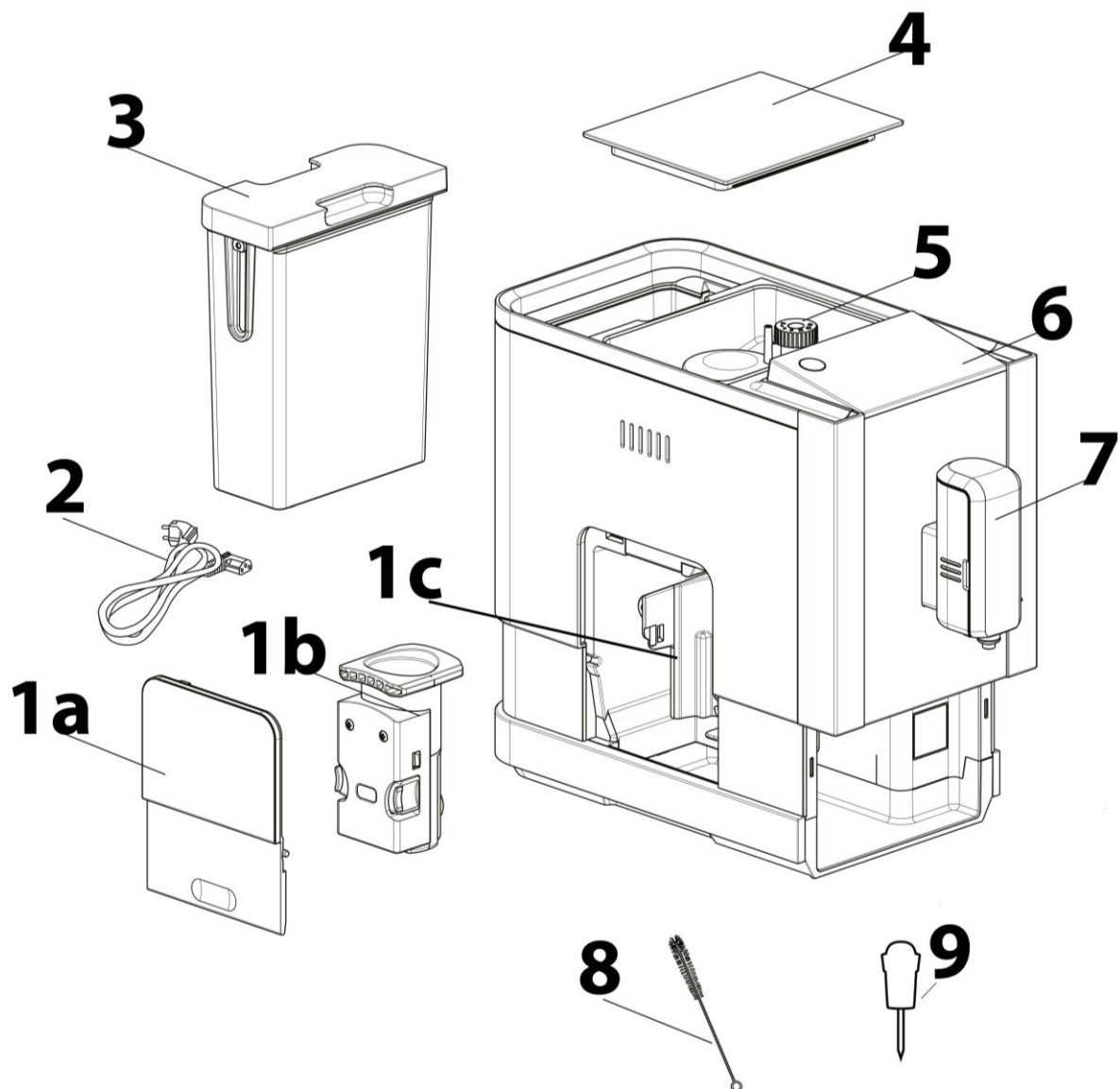
24 Commande et fonctionnement

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

▲WARNING Attention

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

24.1 Schéma



1 Volet d'obturation du groupe de percolation

1b Groupe de percolation

1c colonne à café

2 Câble d'alimentation

3 Réservoir à eau

4 Couvercle du réservoir à grains

5 Régleur du degré de mouture

6 Surface de commande

7 Couvercle de la sortie de café et de lait

8 Brosse de nettoyage

9 épingle pour le nettoyage

▲WARNING Attention

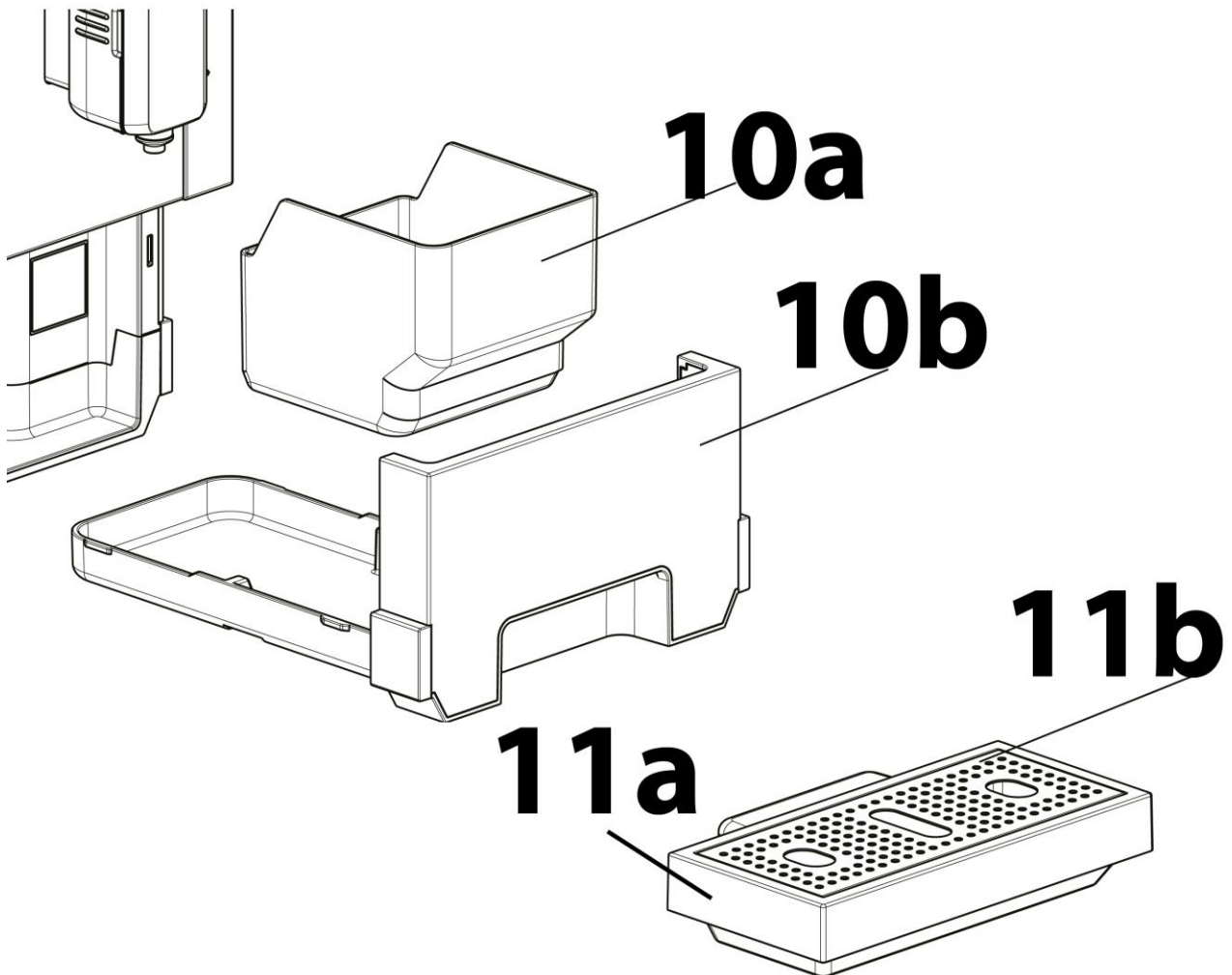
► Ne touchez jamais l'intérieur du moulin -risque de blessures !

▲WARNING

Attention

Symbole d'avertissement : vapeur brûlante.

- ▶ Attention, de la vapeur brûlante / liquide chaud peut sortir de l'appareil. Danger de brûlures !
- ▶ Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau dans la prise secteur.

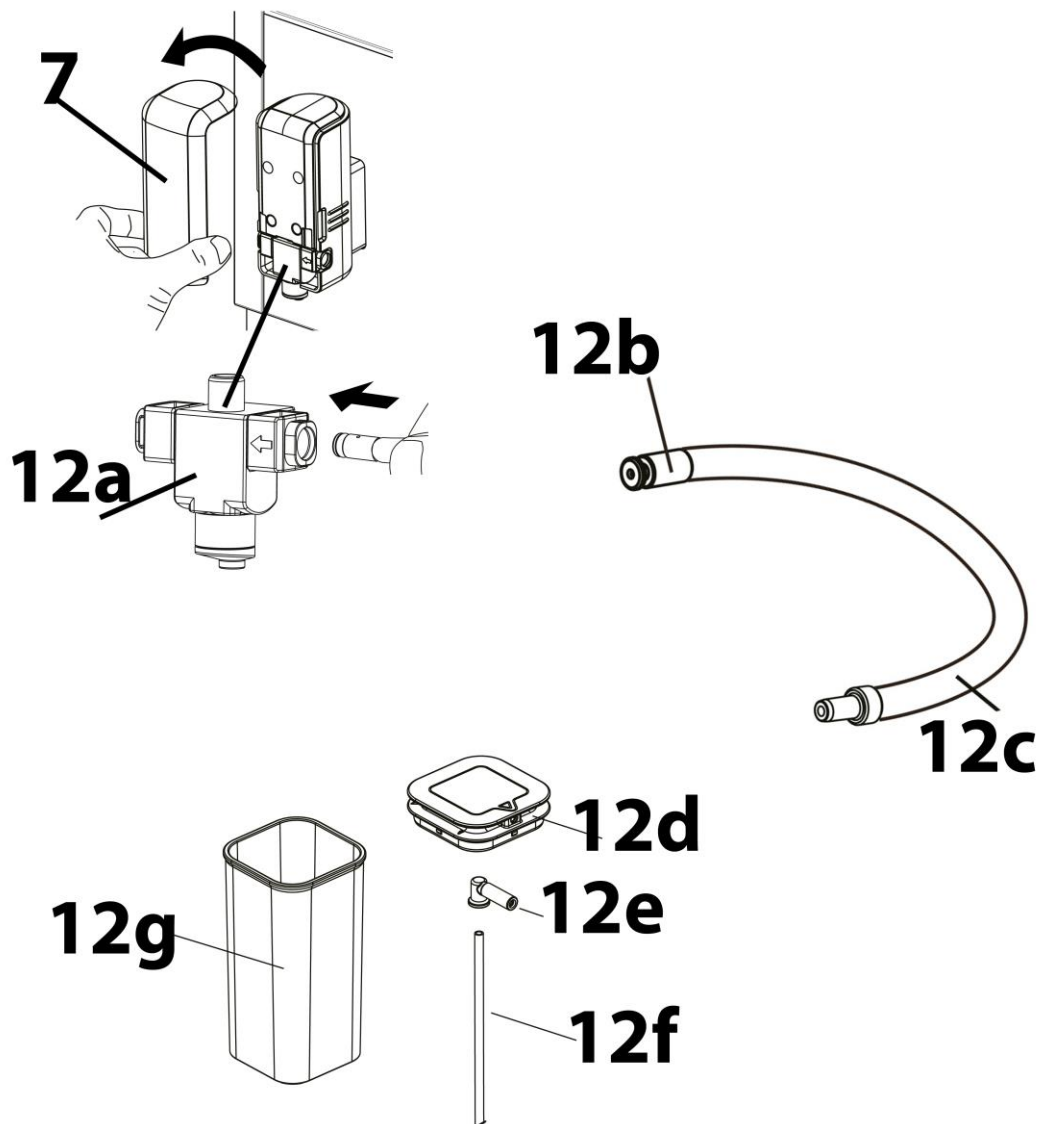


10a Bac à marc

10b Bac d'égouttage intérieur

11a Bac d'égouttage

11b Grille d'égouttage



7 Couverture de la sortie de café et de lait

12a Sortie du lait

12b Raccord sur le tuyau d'aspiration pour la sortie du lait

12c Raccord sur le tuyau d'aspiration pour le couvercle du réservoir à lait

12d Couvercle du réservoir à lait

12e Pièce de raccord tuyau d'aspiration

12f Tuyau d'aspiration

12g Citerne à lait de

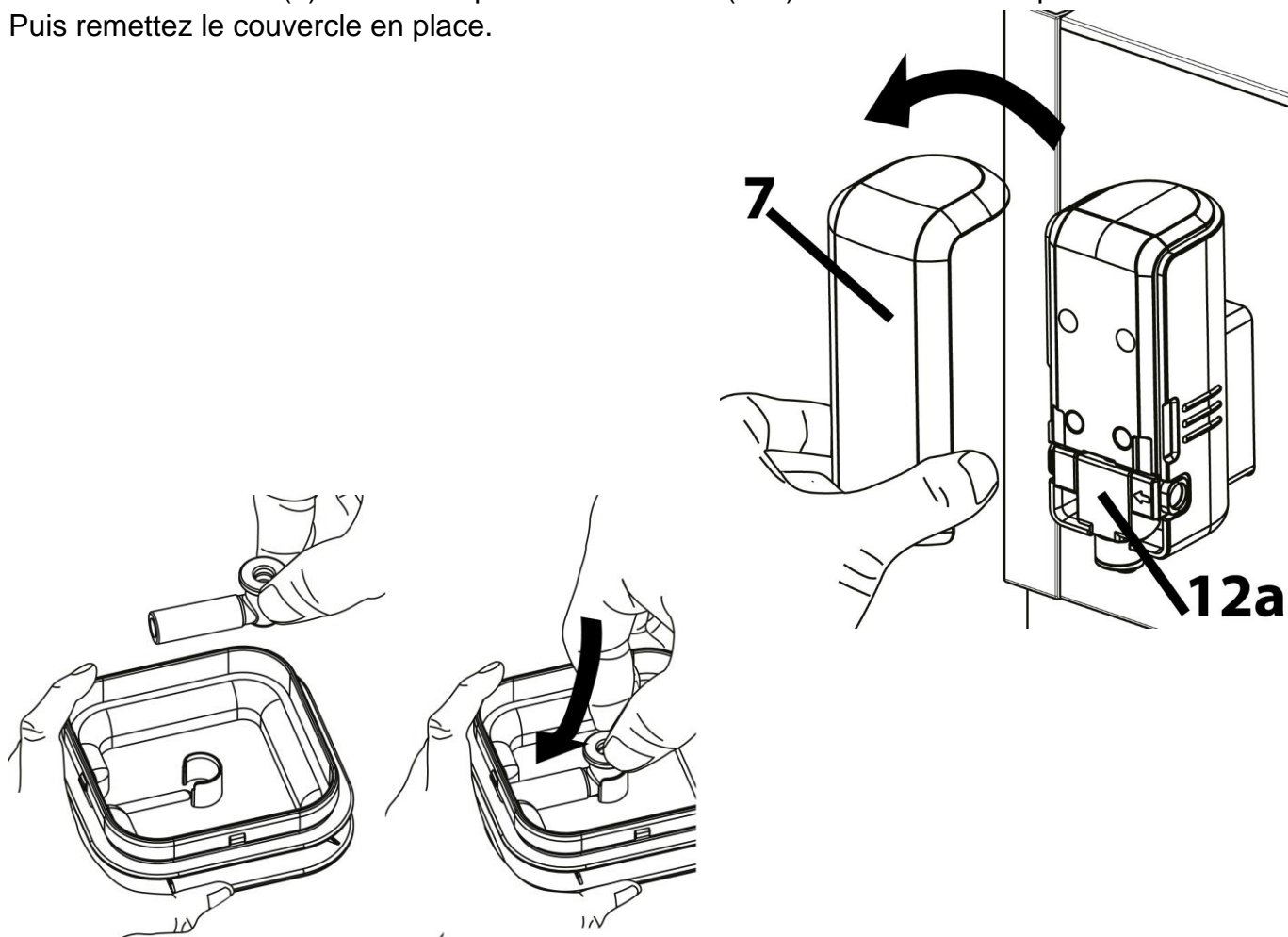
HINWEIS

Remarque

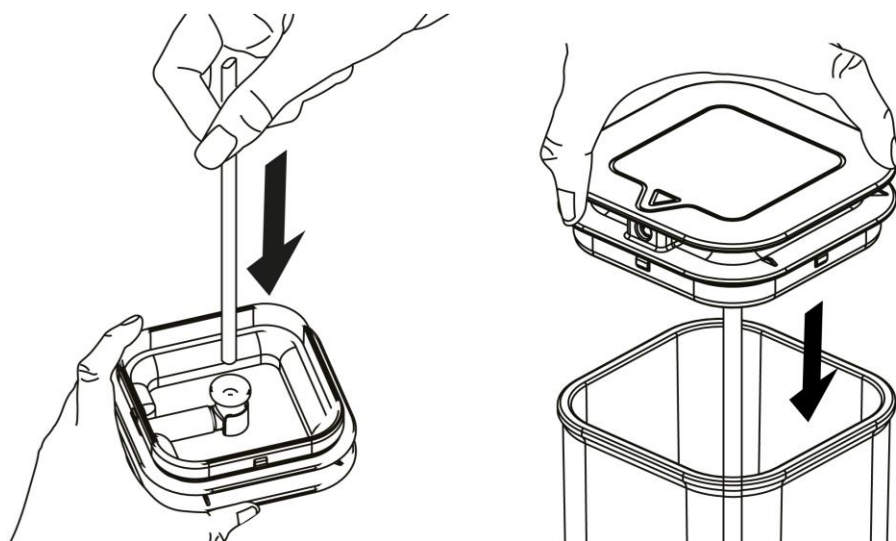
► Seul de l'eau ou du lait peuvent être versés dans le réservoir à lait.

24.2 Montage

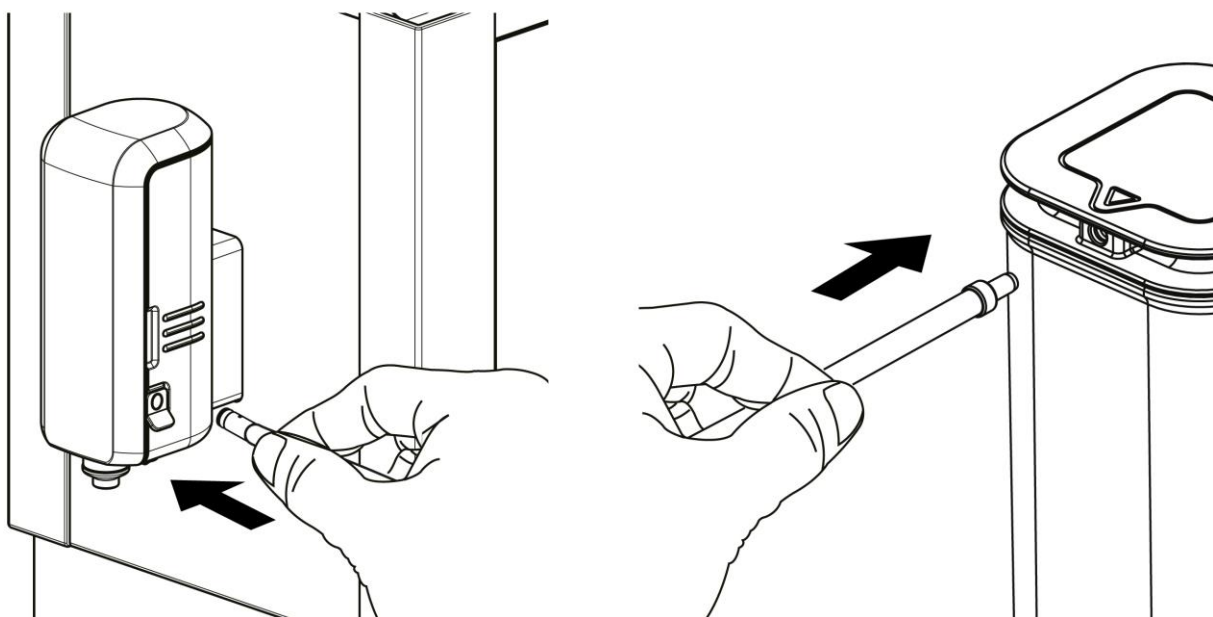
Retirez le couvercle (7) et vérifiez que la sortie du lait (12a) est correctement positionnée. Puis remettez le couvercle en place.



Placez la pièce de raccord dans le couvercle du réservoir à lait, vérifiez que la pièce de raccord est correctement placée.



Ensuite, insérez le tuyau d'aspiration dans la pièce de raccord du couvercle du réservoir à lait. Placez le couvercle avec le tuyau d'aspiration sur le réservoir à lait.

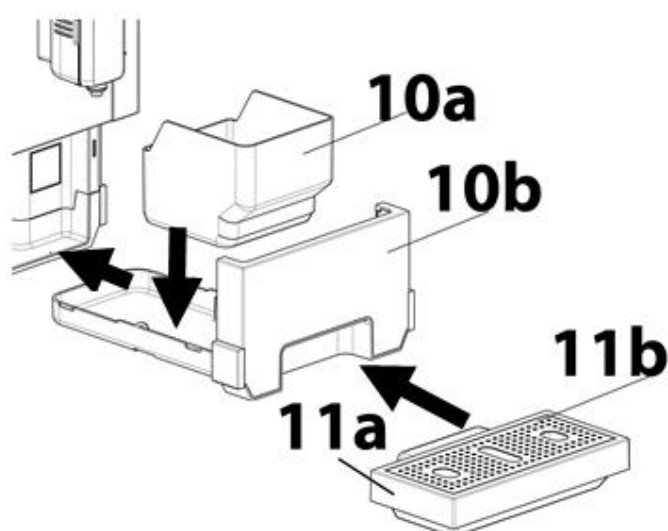


Insérez le tuyau d'aspiration dans la sortie du lait et dans le couvercle du réservoir à lait.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Si vous souhaitez traiter de plus grandes quantités de lait, vous pouvez également insérer le tuyau d'aspiration directement dans le carton de lait. Pour ce faire, raccordez le tuyau d'aspiration directement à la pièce de raccordement et au tuyau d'aspiration (sans le couvercle du réservoir à lait) et insérez le tuyau d'aspiration dans un carton de lait. Cela ne fonctionne que s'il y a suffisamment de lait dans le carton de lait.
- ▶ Remettez le réservoir à lait ou le carton de lait au réfrigérateur après utilisation.
- ▶ Le tuyau d'aspiration ne doit pas être inséré dans le bac d'égouttage. Nettoyez le tuyau d'aspiration si vous ne souhaitez plus l'utiliser.



Poser le bac à marc sur le bac d'égouttage interne et glisser celui-ci dans l'appareil. Insérer ensuite le bac d'égouttage avec la grille d'égouttage.

Sortie de café et de lait réglable en fonction de la taille de la tasse sélectionnée.

Remplir d'eau le réservoir et l'insérer.



▲ WARNUNG Attention: Danger
d'écrasement !



- ▶ Ne touchez pas la zone située derrière et au-dessus, de même que derrière et en-dessous du distributeur réglable. Ne réglez le distributeur que de la manière illustrée sur la photo.

HINWEIS Remarque



- ▶ Videz régulièrement le bac d'égouttage intérieur. Vérifiez si tout est correctement monté.

▲ WARNUNG AVERTISSEMENT: Risque de brûlures





- ▶ Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque la sortie du lait et le couvercle sont en place, afin de ne pas entrer en contact avec de l'eau chaude ou des éclaboussures d'eau.

24.3 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

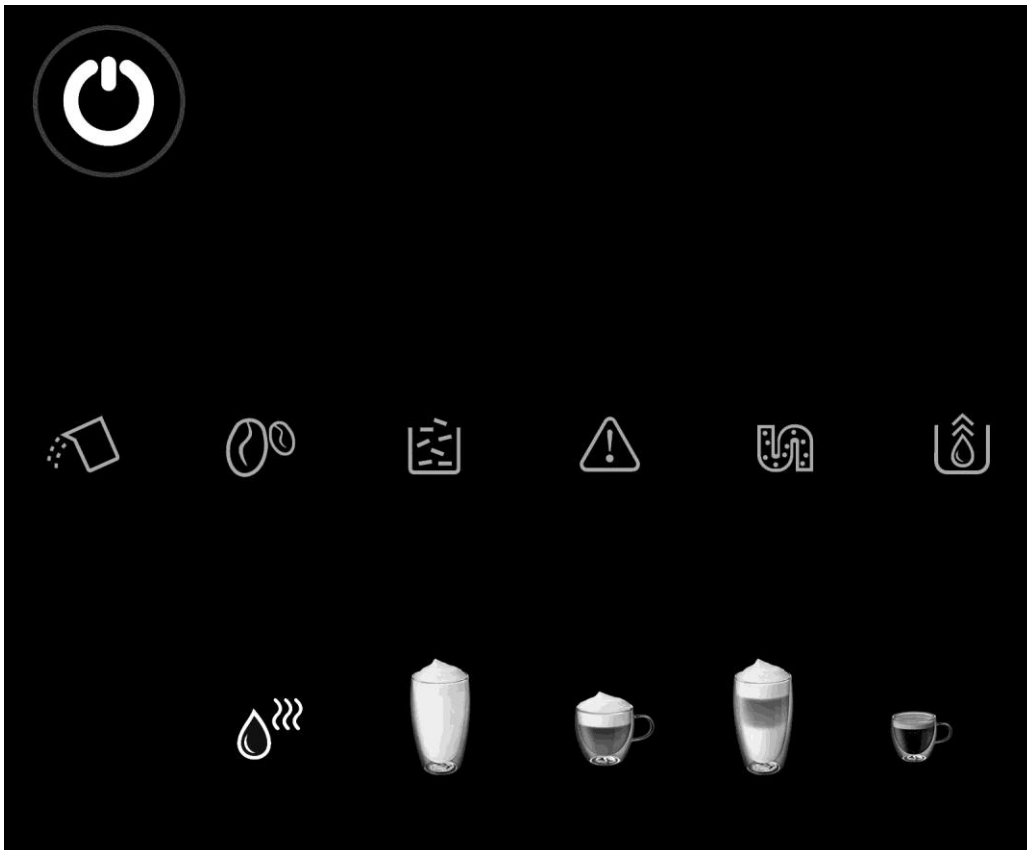
1. Nettoyez le bac d'égouttage, la grille d'égouttage, le bac d'égouttage intérieur, le bac à marc, le réservoir d'eau, le groupe de percolation, la citerne à lait et le tuyau d'aspiration sous l'eau courante. Séchez bien. Retirez le film de protection du panneau de contrôle.
2. Insérez toutes les pièces correctement dans l'appareil. Enfoncez le bac à marc jusqu'à la butée.
3. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque maximale.
4. Retirez la citerne à lait avec le tuyau d'aspiration et le bac d'égouttage avec la grille d'égouttage et placez un grand récipient sous la sortie de café et de lait.
5. Allumez l'appareil. La machine rince automatiquement la sortie de café et de lait avec de l'eau chaude. Ce processus prend plus de temps la première fois que la machine est mise en marche.
6. Nous recommandons un nettoyage manuel : pour ce faire , maintenez la

touche  et la touche  enfoncées simultanément jusqu'à ce que l'appareil émette deux bips.

 et  s' allument . Confirmez avec .

-
7. Ensuite ,  clignote pour indiquer que l'appareil effectue le processus de nettoyage. Ce processus dure plusieurs minutes (environ 15 minutes), au cours desquelles l'eau chaude est évacuée par tous les tuyaux avec de courtes interruptions jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide. Ensuite,  clignote sur l'écran et la touche  et la touche  s'allument.
8. Effectuez rapidement les démarches suivantes, sinon l'appareil risque de s'arrêter : Videz le grand récipient. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le à nouveau jusqu'à la marque maximale. Dès que vous réinsérez le réservoir d'eau, le processus de nettoyage se poursuit automatiquement. Deux rinçages ont lieu à présent, chacun d'entre eux nécessitant d'eau chaude.
9. Après le dernier nettoyage, l'appareil s'éteint.
10. Allumez à nouveau l'appareil. Le processus de rinçage automatique a lieu. Ensuite, raccordez le tuyau d'aspiration et le réservoir à lait à la sortie de lait pour nettoyer le système de lait. Remplissez la citerne à lait avec de l'eau jusqu'à la marque maximale et utilisez deux fois la fonction de mousse de lait.
11. Videz ensuite l'eau restante dans la citerne à lait. Si vous le souhaitez, versez du lait dans la citerne à lait.
12. Vous pouvez remonter complètement l'appareil et l'utiliser.

24.4 Surface de commande



Touches :



Touche marche/arrêt



Fonction d'eau bouillante



Fonction de mousse de lait



Fonction Cappuccino (petit / grand)



Fonction Latte-Machiato (petit / grand)



Fonction d'expresso et fonction Café Crema

Indicateurs à LED



Clignotant : Il faut remettre de l'eau ou le réservoir à eau n'est pas placé correctement.



Clignotant : Le réservoir à grains est vide, il faut remettre des grains.



Allumé en continu : Le bac à marc est plein, vider le bac

Clignotant : Le bac à marc n'est pas inséré correctement.. Placez correctement le bac.



allumé en continu : Le groupe de percolation n'est pas inséré correctement. Placez correctement le groupe de percolation.

Clignotant : Le volet d'obturation du groupe de percolation n'est pas correctement fermé. Fermez correctement le volet d'obturation du groupe de percolation.



Allumé en continu : Il faut détartrer l'appareil

Clignotant : Processus de détartrage en cours



Allumé en continu : L'appareil est vidé et se coupe alors automatiquement.

24.5 Processus de rinçage

La machine rince automatiquement la sortie de café et de lait avec de l'eau chaude lorsqu'elle est allumée et éteinte.



AVERTISSEMENT: Risque de brûlures

- Tenez-vous à distance de l'appareil pour ne pas entrer en contact avec de l'eau chaude ou des éclaboussures d'eau.

Rinçage manuel



Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que l'appareil émette deux bips. La sortie de café et de lait est rincée.

24.6 Réglage du degré de mouture



Remarque

- N'adapter le degré de mouture que pendant que l'appareil est en train de moulin du café, sinon vous risquez d'endommager le moulin.
- En cas de torréfaction claire, une mouture plus fine est conseillée. En cas de torréfaction foncée, une mouture plus grossière est conseillée.



Poser le récipient sous le distributeur.

Ouvrir le couvercle du réservoir à grains. Procéder comme expliqué dans « Fonction d'expresso et de café ».

Attendre que l'appareil soit en train de moulin des grains. Mettre la molette du degré de mouture sur le niveau souhaité.

Remettre en place le couvercle du réservoir à grains.


24.7 Préparatifs

Remplissez le récipient à grains de café. Versez de l'eau douce dans le réservoir d'eau.

Si vous souhaitez utiliser une fonction avec la mousse de lait, remplissez le réservoir à lait et raccordez-le à la sortie du lait comme décrit dans la section Montage. Sinon, le petit clapet de la sortie du lait doit être fermé.

Placez un récipient sous la sortie de café et de lait et réglez la hauteur en conséquence.

Le bac d'égouttage peut être retiré pour placer de grands verres sous la sortie.

Appuyez sur  pour allumer l'appareil. Les sorties de café et de lait sont rincées.

Ensuite, versez l'eau de rinçage. Nettoyez votre récipient et remettez-le sous la sortie de café et de lait.


HINWEIS

Remarque

- ▶ N'utilisez pas de grains de cafés non torréfiés, caramélisés ou glacés au sucre. Ne pas utiliser de café brut ou de mélange contenant du café brut.
- ▶ Ne versez que de l'eau froide dans le réservoir d'eau.
- ▶ Le niveau d'eau maximal indiqué sur le récipient ne doit pas être dépassé.
- ▶ Conseil : si vous voulez déguster votre café aussi chaud que possible, préchauffez la tasse. Pour cela, vous pouvez utiliser la fonction d'eau chaude. Ensuite, versez l'eau chaude.
- ▶ Pour toutes les fonctions, veillez à ce que le récipient ne déborde pas. Vous pouvez arrêter le débit en appuyant à nouveau sur la touche sélectionnée.
- ▶ Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, vous devez le nettoyer et le vider complètement, ainsi que retirer le réservoir d'eau et le sécher.

25 Fonctions

25.1 Fonction d'eau bouillante


Placez un récipient vide sous la sortie de café et de lait. Appuyez sur  et de l'eau chaude est distribuée.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Faites attention que l'eau ne déborde pas. Vous pouvez stopper l'écoulement en appuyant à nouveau sur la touche sélectionnée.


25.2 Accumulez une quantité d'eau bouillante

Appuyez une fois sur la touche , et lorsque l'eau chaude coule à travers, appuyez à nouveau jusqu'à ce que la quantité d'eau désirée ait été versée.. Relâchez la touche.

L'appareil émet deux bips. **La quantité est enregistrée.** Quantité maximale : 250 ml

25.3 Fonction de mousse de lait




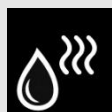
Terminez les préparatifs. Appuyez sur la touche . Cela prend un moment, puis la machine émet un bip, puis la mousse de lait est distribuée.

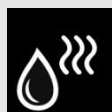
HINWEIS

Remarque

- ▶ Vous pouvez stopper l'écoulement en appuyant à nouveau sur la touche sélectionnée.
- ▶ N'utilisez que du lait, du lait de soja ou des types de lait adaptés à la préparation de la mousse de lait. Ne faites jamais mousser du cacao ou du lait avec de la poudre de cacao. La sortie du lait et ses composants pourraient se bloquer et l'appareil s'endommager.
- ▶ La consistance de la mousse de lait varie en fonction de la température, du type de lait ou de la teneur en matière grasse.
- ▶ Testez différents types de lait et de températures pour trouver le meilleur résultat pour vous.
- ▶ Remettez toujours le lait au réfrigérateur après utilisation.
- ▶ La fonction Cappuccino et la fonction Latte Macchiato utilisent également la fonction mousse de lait. Après avoir utilisé une fonction avec mousse de lait, utilisez le

processus de rinçage manuel pour rincer la sortie de lait. Maintenez les touches 



et  enfoncées simultanément jusqu'à ce que l'appareil émette deux bips. La sortie est rincée.

⚠ WARNING


AVERTISSEMENT: Risque de brûlures

- ▶ Lors de la préparation de la mousse de lait, de la vapeur s'échappe de l'appareil.
- ▶ Gardez une distance par rapport à l'appareil pour ne pas être en contact avec de la vapeur chaude ou des éclaboussures de lait.

25.4 Ajuster la quantité de mousse de lait

Vous pouvez ajuster la quantité de mousse de lait. Pour ce faire, appuyez une fois sur la



touche  et lorsque la mousse de lait commence à couler, appuyez à nouveau et maintenez votre doigt sur la touche jusqu'à ce que la quantité de mousse de lait souhaitée ait été distribuée. Relâchez la touche. La machine émet deux bips. **La quantité de mousse de lait a été stockée.**

Quantité maximale : 250 ml

HINWEIS

Remarque

- ▶ Vous pouvez arrêter l'afflux en appuyant à nouveau sur le bouton sélectionné.



25.5 Fonction Cappuccino

Terminez les préparatifs.



Appuyez sur la touche Cappuccino une fois pour un petit cappuccino et deux fois de suite pour un grand cappuccino.

D'abord, l'espresso est distribué. Il faut ensuite un moment pour que l'appareil émette un bip, puis de la mousse de lait est distribuée.

Nombre de clics	Boisson	Quantité d'espresso	Quantité totale
1 x 	petit cappuccino	1 dose d'espresso	Environ 200 ml
2 x 	grand cappuccino	2 doses d'espresso	Environ 300 ml

HINWEIS

REMARQUE

- La quantité totale peut varier en fonction de la mousse de lait.

⚠️ WARNUNG

AVERTISSEMENT: Risque de brûlures



- Lors de la préparation de la mousse de lait, la vapeur s'échappe de l'appareil.
- Gardez une distance par rapport à l'appareil pour ne pas être en contact avec de la vapeur chaude ou des éclaboussures de lait.

5.6 Fonction Latte Macchiato

Terminez les préparatifs.



Appuyez sur la touche une fois pour un petit latte macchiato et deux fois de suite pour un grand latte macchiato. Il faut un moment pour que l'appareil émette un bip, puis de la mousse de lait est distribuée. Une double portion d'espresso est ensuite distribuée sur la mousse de lait.

Nombre de clics	Boissons	Quantité d'espresso	Quantité totale
1 x 	petit latte macchiato	2 doses d'espresso	Environ 250 ml
2 x 	grand latte macchiato	2 doses d'espresso	Environ 350 ml

HINWEIS**REMARQUE**

- ▶ La quantité totale peut varier en fonction de la mousse de lait.


⚠ WARNUNG**AVERTISSEMENT: Risque de brûlures**

- ▶ Lors de la préparation de la mousse de lait, la vapeur s'échappe de l'appareil.
- ▶ Gardez une distance par rapport à l'appareil pour ne pas être en contact avec de la vapeur chaude ou des éclaboussures de lait.

5.7 Fonction Espresso & Café Crema

Terminez les préparatifs.



Appuyez sur la touche  une fois pour l'Espresso et deux fois pour le Café Crema.


HINWEIS**REMARQUE**

- ▶ Veillez à ce que l'espresso/café ne déborde pas. Vous pouvez arrêter l'afflux en appuyant à nouveau sur le bouton sélectionné.

5.8 Ajustement de la quantité d'espresso

Vous pouvez ajuster la quantité d'espresso en fonction de vos goûts. Pour ce faire,



appuyez une fois sur la touche  et, au passage de l'espresso, appuyez à nouveau et maintenez votre doigt sur la touche jusqu'à ce que la quantité d'espresso souhaitée ait été préparée. Relâchez la touche. La machine émet deux bips. **La quantité d'espresso est sauvegardée.** Quantité maximale : 250 ml


HINWEIS**REMARQUE**

- ▶ Comme quantité minimale, nous recommandons d'utiliser les paramètres d'usine (environ 25 ml).
- ▶ Seule la quantité d'eau utilisée pour préparer l'espresso est ajustée. La quantité de café utilisée reste la même.

5.9 Ajuster la quantité de Café Crema

Vous pouvez ajuster la quantité de Café Crema en fonction de vos goûts. Pour ce faire,





appuyez deux fois sur la touche  et au passage du Café Crema, appuyez à nouveau et gardez votre doigt sur la touche jusqu'à ce que la quantité souhaitée de Café Crema ait été brassée. Relâchez la touche. La machine émet deux bips. **La quantité de Café Crema est sauvegardée.** Quantité maximale : 250 ml, quantité minimale : 50 ml

HINWEIS**REMARQUE**

- ▶ Seule la quantité d'eau utilisée pour préparer la crème du café est ajustée. La quantité de café utilisée reste la même.

5.10 Rétablissement des paramètres d'usine









Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que l'appareil émette deux bips. Cela remet l'appareil aux paramètres d'usine et vos réglages individuels pour la quantité d'eau ou de mousse de lait sont supprimés.


25.6 Changement de mode


Vous pouvez régler l'appareil sur différents modes :

Ceux-ci se différencient comme suit :

Fonction/mode	ECO (mode économie d'énergie) 	Rapide 	Standard 
Le mode sélectionné se reconnaît comme suit	 La touche reste allumée en permanence, les autres touches clignotent	 La touche reste allumée en permanence, les autres touches clignotent	 La touche reste allumée en permanence, les autres touches clignotent
Éclairage	-	+	+
Pré-infusion*	+	-	+
Enregistrement du niveau de remplissage	+	+	+
Coupure automatique	Au bout de 10 minutes	Au bout de 30 minutes	Au bout de 20 minutes


*Pré-infusion : Avec une pression d'eau plus faible, le café moulu est humidifié et pré-infusé. L'appareil infuse ensuite avec une pression d'eau normale et fait le café.

Maintenez la touche  enfoncée jusqu'à ce que l'appareil émette deux bips.

La touche  se met à clignoter et le mode sélectionné est visible (voir tableau).

Appuyer sur la touche concernée pour passer dans le mode sélectionné. Exemple de

passage en mode éco, appuyer sur la touche . Deux signaux sonores retentissent.

Si le mode doit être conservé, appuyer sur  ou attendre pendant 5 secondes.

26 Nettoyage et entretien

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

26.1 Consignes de sécurité

▲ VORSICHT Prudence

Respectez les indications de sécurité suivantes avant de commencer le nettoyage de l'appareil :

- ▶ L'appareil doit être nettoyée régulièrement et entartrage doivent être éliminés.
- ▶ Mettez l'appareil hors circuit avant le nettoyage et retirer la prise de courant de la théière de l'alimentation en courant.
- ▶ Si l'appareil n'est pas gardé propre, sa durée de vie en est affectée et il peut devenir nocif et être affecté de champignons et de bactéries.
- ▶ En cours de fonctionnement, le distributeur, le bac à marc et le bac d'égouttage peuvent devenir extrêmement chauds ! Entretenez l'appareil une fois qu'il a refroidi.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni solvants.
- ▶ Ne grattez pas les dépôts persistants avec des objets durs.
- ▶ Pour le détartrage, utilisez exclusivement le détartrant fourni ou détartrant disponible dans le commerce pour les machines à café entièrement automatiques. L'utilisation d'un mauvais détartrant pourrait endommager l'appareil et vous faire perdre vos droits de garantie.
- ▶ Nettoyer l'appareil et le vider entièrement si vous devez pas ne pas l'utiliser pendant un certain temps.
- ▶ Changer l'eau tous les jours pour qu'il ne puisse pas y avoir de développement de germes.

26.2 Nettoyage

Vider tous les jours le bac d'égouttage, la grille d'égouttage, le bac d'égouttage interne, le bac à marc, le réservoir à eau, les laver à l'eau et le groupe de percolation courante. Les faire sécher ensuite complètement. Réinsérez ensuite toutes les pièces correctement dans la machine. Poussez le bac à marc aussi loin que possible.

Le volet d'obturation du groupe de percolation, le bac d'égouttage, le bac d'égouttage intérieur, le bac à marc et le réservoir d'eau peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

▲ WARNUNG Attention

- ▶ Ne nettoyez jamais l'appareil pendant qu'elle est chaude.
- ▶ Ne trempez jamais l'appareil (sauf le filtre, et récipient de mouture et d'infusion/couvercle et la cafetière) dans de l'eau et ne le mettez pas sous l'eau courante.

▲WARNING Attention

- ▶ Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant de le nettoyer. Pour vous protéger contre une décharge électrique, n'immergez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un liquide.

26.3 Programme de rinçage pour le distributeur



Mettez un récipient sous le distributeur. Appuyez simultanément sur les touches



et

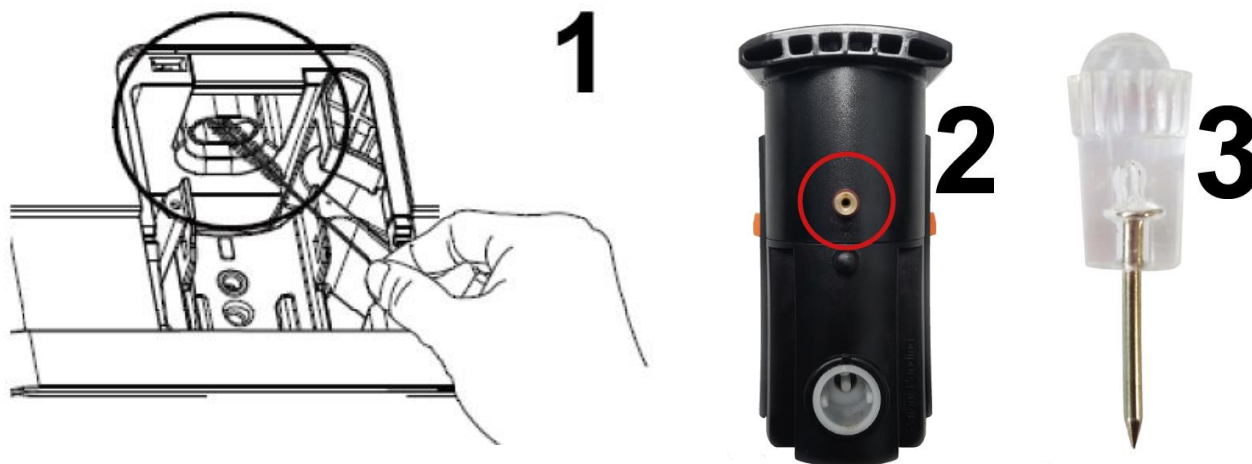
jusqu'à ce que l'appareil émette deux bips. La sortie est vidée.
Videz et nettoyez le récipient.

26.4 Bac d'égouttage intérieur

HINWEIS

- ▶ Videz régulièrement le bac d'égouttage intérieur car il sert aussi à recueillir l'eau.

26.5 Nettoyage de la colonne à café / du groupe de percolation



Nettoyez la colonne à café/ groupe de percolation au moins une fois par mois et même plus en cas d'utilisation très fréquente de l'appareil.

Du café en poudre peut s'accumuler et se déposer dans la colonne. Le café en poudre n'arrive alors plus correctement dans le groupe de percolation.

Nettoyage du groupe de percolation :

1. Débranchez la fiche secteur de l'appareil.
2. Retirez le volet d'obturation du groupe de percolation.
3. Appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage (orange) du groupe de percolation et retirez le groupe de percolation.
4. Rincez à l'eau courante, séchez soigneusement.
5. Essuyez l'intérieur derrière la plaque d'obturation avec un chiffon humide, puis séchez.

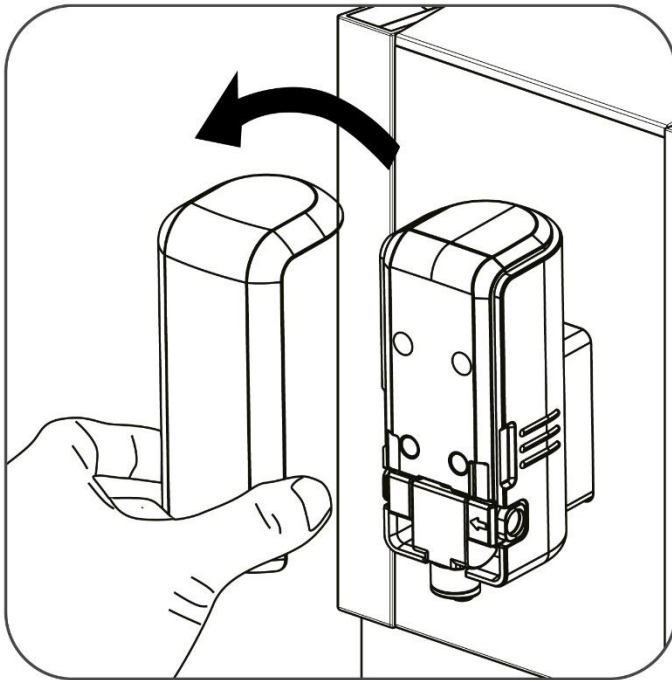
6. Nettoyez la colonne à café et le trou du groupe de percolation à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.

7. Nettoyer le trou du groupe de percolation (Fig. 2) avec l'épingle fournie (Fig. 3).

8. Remplacez correctement le groupe de percolation. Remplacez le volet d'obturation du groupe de percolation.

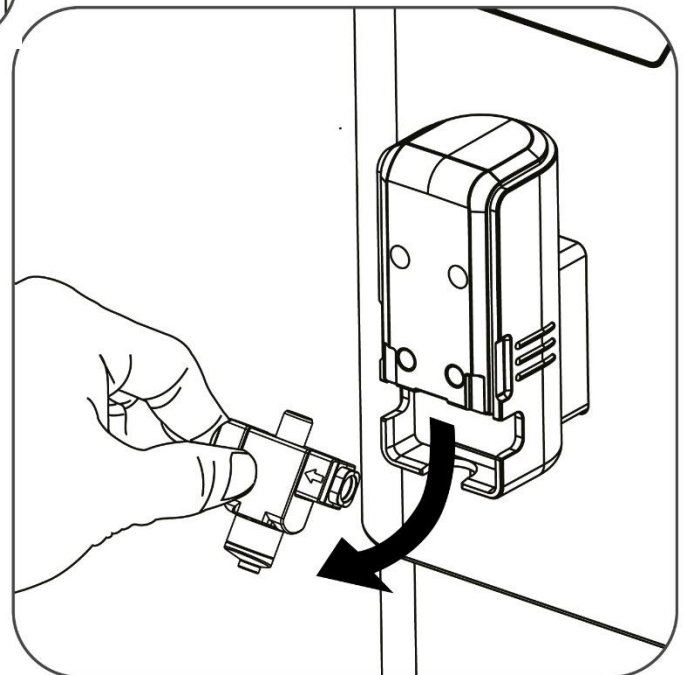
26.6 Composants de nettoyage pour la mousse de lait

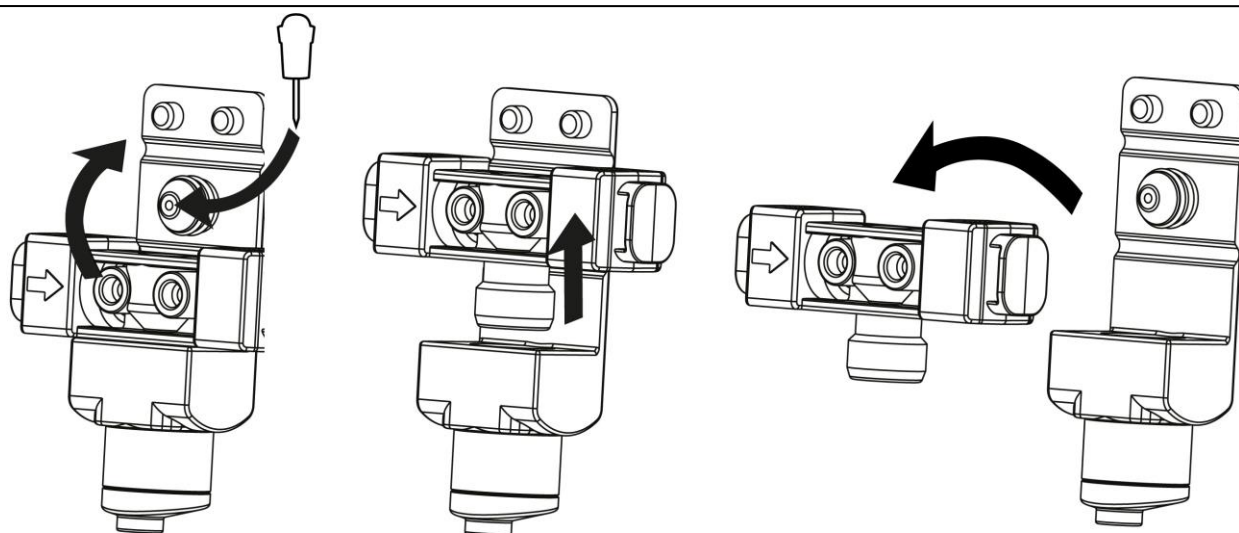
Vous devez nettoyer quotidiennement les composants utilisés pour produire la mousse de lait.



1. Retirez le couvercle.

2. Retirer la sortie du lait.





3. Repliez le revêtement en caoutchouc de la sortie du lait vers le haut, comme indiqué sur le dessin. Retirez le raccord de la sortie du lait. Nettoyez soigneusement les composants sous l'eau courante.
4. Nettoyez le trou de la sortie du lait (fig. gauche) avec l'aiguille de poussée fournie
5. Remontez la sortie de lait et insérez-la dans l'appareil.
6. Remplissez le réservoir à lait avec de l'eau et utilisez la fonction de mousse de lait 2 fois.

26.7 Détartrage et programme de nettoyage

L'appareil doit être régulièrement détartré sinon le goût du café pourrait être affecté et des

résidus de tartre pourraient endommager l'appareil.



Allumée en permanence à l'écran quand environ 20 litres d'eau ont été utilisés. Ceci veut dire qu'il faut détartrer l'appareil. L'appareil compte les quantités de tasses de café qui ont été distribuées.

Vous devez détartrer l'appareil aussi souvent que possible indépendamment de la dureté de l'eau. La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau ainsi que de la fréquence d'utilisation.

Nous recommandons :

- En cas d'eau molle, détartrer au moins tous les 3 mois
- En cas d'eau dure, détartrer tous les mois

Si vous n'êtes pas sûr de la teneur en calcaire de votre eau potable, interrogez votre compagnie de distribution des eaux. Les signes suivants indiquent qu'il faut faire un détartrage :

- La cafetière fait plus de bruit lorsque le café passe.
- L'infusion dure plus longtemps.
- L'appareil s'arrête avant que le réservoir à eau soit vide.

HINWEIS

Remarque

- Pour les machines à café entièrement automatiques, utilisez un détartrant disponible dans le commerce.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ N'utilisez en aucun cas du vinaigre ou du détartrant pour bouilloires ou pour machines à café ordinaires. Ceci pourrait endommager l'appareil.

Remplir le réservoir à eau jusqu'au marquage maxi. Mettre du détartrant dans le réservoir à eau Insérer le réservoir à eau dans l'appareil. Brancher la prise de secteur

Positionnez le grand bac récupérateur de manière à ce qui se trouve sous le distributeur car de l'eau sort. (Retirez éventuellement le bac d'égouttage si le récipient ne rentre pas

autrement sous le distributeur). Appuyez simultanément sur les touches



et



et



clignotent à l'écran. Confirmer le détartrage avec



clignote

à l'écran et indique que l'appareil exécute le processus de détartrage et de nettoyage. Ce processus dure quelques minutes (environ 15 minutes), au cours desquelles l'eau chaude est évacuée par de courtes interruptions jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vidé.

⚠️ WARNUNG**Attention**

- ▶ Soyez prudent car de l'eau bouillante peut gicler de l'appareil ou du récipient, danger de brûlure ou d'ébouillement.

Une fois que la première étape du processus de détartrage a été réalisée,



clignote

sur l'écran. Les touches



et



s'allument.

Effectuez rapidement les démarches suivantes, sinon l'appareil risque de s'arrêter : Videz le grand récipient. le lait de soja. Éliminez tous les résidus de détartrant du réservoir à eau et lavez-le à fond.

Remplissez à nouveau le réservoir d'eau jusqu'à la marque maximale. Dès que vous réinsérez le réservoir d'eau, le processus de nettoyage se poursuit automatiquement. Deux rinçages ont lieu à présent, chacun d'entre eux nécessitant d'eau chaude. Après le dernier nettoyage, l'appareil s'éteint.

Videz le récipient de récupération et lavez une nouvelle fois soigneusement le réservoir à eau. L'appareil peut ensuite être utilisé comme d'habitude.



HINWEIS**Remarque**

- ▶ N'interrompez pas le processus de détartrage.
- ▶ Les appareils ne fonctionnant pas suite à une absence de détartrage ne sont pas pris en garantie.

26.8 Vidange de l'appareil

Un appareil qui ne sera pas utilisé pendant un certain temps qui doit être envoyé pour réparation à notre service client doit être totalement vidangé.

Appuyez simultanément sur les touches  et  jusqu'à ce que l'appareil émette deux bips.

La LED  clignote. Enlever le réservoir à eau. La LED  et maintenant allumée en continu. L'appareil est vidé et se coupe alors automatiquement. Débranchez la prise de secteur. Rangez l'appareil dans un endroit sec. Si vous voulez remettre l'appareil en marche, procédez comme expliqué dans « Avant le premier usage ».

27 Réparation des pannes






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



▲VORSICHT Prudence

Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.

Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

27.1 Origine et remède des incidents

Problème/Affichage	Cause possible	Solution éventuelle
Les touches ne réagissent pas immédiatement ou mal à la pression exercée sur les touches		Essuyer le panneau avec un chiffon humide et le laisser sécher. Poser complètement le doigt sur la touche.
La LED  clignote	Le réservoir à eau n'est pas inséré correctement Trop peu d'eau dans le réservoir à eau.	Positionner correctement le réservoir à eau. Remettre de l'eau.
La LED  clignote	Trop peu de grains dans le réservoir à grains	Remettre des grains.
La LED  reste allumée en permanence	Le bac à marc est plein.	Vider le bac.
La LED  clignote	Le bac à marc n'est pas inséré correctement	Positionner correctement le bac.
La LED  reste allumée en permanence	Le groupe de percolation n'est pas inséré correctement	Positionner correctement le groupe de percolation.

La LED  clignote	Le volet d'obturation du groupe de percolation n'est pas correctement fermé	Insérez et fermez correctement le volet d'obturation.
La LED  s'allume en permanence.	L'appareil doit être détartré.	Détartre l'appareil.
Impossible d'activer l'appareil	Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché.	Branchez correctement le câble d'alimentation.
Le distributeur ne délivre pas de café ou le café sort très lentement du distributeur. L'eau s'est accumulée dans le bac d'égouttage intérieur.	La sortie de café et de lait est bloquée. Le café en poudre bouche le groupe de percolation.	Effectuer le programme de rinçage de la prise. Nettoyez les composants de la mousse de lait. Nettoyer le groupe de percolation et adapter le degré de mouture.
Aucune mousse de lait n'est produite	Le tuyau d'aspiration n'est pas correctement positionné sur le réservoir à lait avec la pièce d'accouplement. Les composants de la mousse de lait sont bouchés	Placez correctement la pièce de raccord et le tuyau d'aspiration. Nettoyez les composants de la mousse de lait.
La mousse de lait présente des bulles trop grandes ou n'est pas assez moussée.	Le lait est trop froid ou contient trop peu de matière grasse. Les composants de la mousse de lait sont bouchés	Utilisez du lait à plus forte teneur en matière grasse avec au moins 5°C. Nettoyez les composants de la mousse de lait.
Le café n'est pas assez chaud.	Le navire n'était pas préchauffé. Du lait a été ajouté au café. Dépôts de tartre dans l'appareil.	Préchauffez le récipient, par exemple avec la fonction d'eau chaude. Détartre l'appareil.
Le café n'a pas de crème.	Les grains de café ont perdu leur arôme. Les grains de café ne conviennent pas. Le degré de broyage est mal réglé. Le café est moulu trop grossièrement.	Remplacer les grains de café. Utilisez des grains de café pour les machines entièrement automatiques ou les machines à espresso. Corrigez le degré de broyage.
Le café est trop fin.	La quantité d'eau pour l'Espresso ou le Cafè Crema a été fixée à un niveau trop élevé	Corrigez la quantité d'eau comme décrit dans le chapitre "Ajustement de la quantité d'espresso ou de café crème".

HINWEIS**Remarque**

Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

Nettoyez et vidangez l'appareil avant de l'envoyer au service après-vente.



28 Elimination des appareils usés

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

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS**Remarque**

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

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux. Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

Appareil	Machine à café entièrement automatique
Nom	Café Crema Touch
N° d'article	1882
Données de raccordement	230V~, 50-60Hz
Performance	1350W
Dimensions	180 x 335 x 405 mm
Niveau de remplissage maximal du réservoir à eau	1200 ml
Niveau de remplissage maximal de la citerne à lait	600 ml
Poids net	8,25 kg

Istruzioni d'uso

Originali

Macchina da caffè superautomatica

Café Crema Touch (1882)



31 Istruzione d'uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni. Il Suo apparecchio le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del Café Crema Touch (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- messa in funzione,
- la pulizia dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR

Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNING

Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT

Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS

Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza. Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore. La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale. Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- Preparazione del caffè americano e espresso
- Erogazione di acqua calda
- Formazione di schiuma di latte

Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:

- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- nelle proprietà agricole;
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali;
- nelle pensioni bed and breakfast.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

L'apparecchio non è adatto per tritare cubetti di ghiaccio o alimenti solidi del genere.

▲WARNUNG**Avviso****Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS**Indicazione****Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni, se sono sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio. Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e hanno compreso i rischi che ne derivano.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.

- ▶ Non faccia funzionare il apparecchio, quando è vuoto. L'apparecchio può essere danneggiato.
- ▶ Mai riempire il serbatoio dell'acqua oltre la marcatura MAX. Non utilizzare l'apparecchio quando trabocca.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione del caffè e nonché per l'erogazione di acqua calda e la formazione di schiuma di latte. Non introdurre alcun altro liquido (che acqua fredda) nel serbatoio dell'acqua oppure altri generi alimentari (che chicchi di caffè) nella l'apparecchio.
- ▶ Tenere il cavo di alimentazione fuori la portata dei bambini.
- ▶ Scollegare dalla rete elettrica l'apparecchio, quando non lo utilizzate o quando lo state pulendo.
- ▶ Tutti i lavori sull'apparecchio che vanno oltre a quelli di pulizia e normale trattamento, possono essere eseguiti solo dai centri di servizio autorizzati.
- ▶ Non avvicinare il cavo di alimentazione alle parti calde dell'apparecchio e non portarlo a contatto da fonti di calore o spigoli vivi.
- ▶ Per la sua propria sicurezza, utilizzare solo accessori e ricambi originali adeguati del produttore.
- ▶ Staccare la spina in caso di disfunzione e prima di pulire l'apparecchio. Non staccare la spina dalla presa tirando dal cavo di alimentazione.
- ▶ Durante il funzionamento, tenere sempre chiuso il coperchio dell'apparecchio.
- ▶ Per la sua propria sicurezza, utilizzare solo accessori e ricambi originali adeguati del produttore.
- ▶ L'apparecchio non è adatto alla frantumazione di ingredienti caldi o liquidi.
- ▶ L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore. Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal suo incaricato al servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Spegnerne l'apparecchio prima di staccare la spina.
- ▶ Assicurarsi che la temperatura ambiente sia oltre 0 °C, altrimenti l'apparecchio non funziona correttamente.
- ▶ Decalcificare regolarmente l'apparecchio per garantire una funzione ottimale ed evitare disfunzioni.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di conservarlo.
- ▶ Durante il primo utilizzo potrebbe svilupparsi del fumo o degli odori a causa di residui di olio sui alcuni componenti: questo fenomeno scompare dopo un qualche tempo ed è normale.
- ▶ Non riempire caffè in polvere nel contenitore per chicchi.
- ▶ Utilizzare il macinino esclusivamente per macinare chicchi di caffè tostato. La macinazione di altri alimenti come noci, spezie o chicchi di caffè non tostati può causare che le lame diventano ottuse, ridurre la capacità di macinazione oppure portare a lesioni.
- ▶ Non utilizzare chicchi di caffè caramellati o glassati di zucchero. Non utilizzare caffè crudo (chicchi di caffè verde o non tostato) o miscele di caffè crudo. L'apparecchio potrebbe venirne danneggiato.

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo di lesioni

▲WARNING Avviso

Con un utilizzo inappropriato dell' apparecchio sussiste il pericolo di lesioni dovute a bordi taglienti.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo di lesioni:

- ▶ Non tocchi parti mobili.
- ▶ Non toccare all'interno del macinino – Pericolo di lesioni!
- ▶ Fare attenzione durante la pulitura.

32.3.2 Pericolo di ustioni e scottatura

▲WARNING Avviso

L'acqua riscaldata/bollita in questo apparecchio, il caffè e il latte in schiuma possono diventare molto scottanti.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ▶ Mai toccare le parti scottanti dell'apparecchio.
- ▶ Mantenere una determinata distanza dall'apparecchio quando è in funzione. Non tenere parti del corpo sotto o vicino all'erogatore di caffè e latte, possono essere spruzzati liquidi scottanti o vapore. Pulire regolarmente l'apparecchio e soprattutto l'erogatore di caffè e latte.
- ▶ Durante il funzionamento, l'erogatore, il gruppo bollitore, il contenitore residui/fondi e le vaschette di scolo possono diventare molto caldi!
- ▶ Prima di bere il caffè/acqua calda/schiuma di latte, controllarne sempre la temperatura. Il caffè preparato, l'acqua calda e la schiuma di latte sono bollenti. Maneggiare cautamente il recipiente (tazza) per evitare scottature.

▲WARNING Avviso

- ▶ Mentre l'apparecchio è in funzione, mantenere assolutamente chiusi lo sportello del gruppo bollitore. Non rimuovere il gruppo bollitore durante il funzionamento e neanche poco dopo l'uso dell'apparecchio.
- ▶ Attenzione: Se durante la preparazione del caffè rabboccate il serbatoio dell'acqua, la preparazione viene automaticamente continuata dopo aver rimesso il serbatoio.
- ▶ Svuotare le vaschette di scolo con molta attenzione, perché l'acqua contenuta può scottare molto. Svuotare il contenitore residui/fondi con attenzione, perché i fondi contenuti possono scottare molto.
- ▶ Per non scottarvi, fare attenzione al vapore acqueo, schiuma di latte e all'acqua che fuoriescono. Non coprire lo scarico e lo scarico del vapore.
- ▶ L'apparecchio deve essere utilizzato solo, quando la vaschetta con griglia di scolo e la vaschetta di scolo interna sono correttamente inserite insieme al contenitore residui/fondi.

32.3.3 Pericolo dovuto a corrente elettrica

▲GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

▲GEFAHR**Pericolo**

- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.
- ▶ Mai immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina nell'acqua o in altri liquidi. Non lavare mai l'apparecchio nella lavastoviglie.
- ▶ Finché la spina di alimentazione è inserita nella presa, nell'apparecchio vi è ancora tensione anche se questo è spento. L'apparecchio è separato dalla rete elettrica solo, quando la spina di alimentazione è staccata.
- ▶ Staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica prima di pulire, trattare, smontare o assemblare l'apparecchio.
- ▶ Non avvitare mai l'apparecchio e mai eseguire delle modifiche tecniche.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere.

33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

33.1 Indicazioni di sicurezza

▲WARNING**Avviso**

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Café Crema Touch viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Café Crema Touch
- serbatoio di latte con tubo flessibile
- Panno in microfibra
- Istruzioni d'uso
- L'ago del percussore
- Spazzolino di pulizia
- 3 sacchetti con decalcificante

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

Rimuovere la pellicola di protezione dal display prima di utilizzarlo per la prima volta.

HINWEIS**Indicazione**

Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.

33.4 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

**HINWEIS****Indicazione**

Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

33.5 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Questa caffettiera deve essere messa su una superficie piana, stabile e resistente al calore e protetta da spruzzi d'acqua e possibili fonti di calore.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Posizionarlo in luogo asciutto.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

-
- Lasciare sempre uno spazio libero di 150 mm intorno all'apparecchio nonché 350 mm verso l'alto in modo da poter rimuovere il serbatoio dell'acqua.

33.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il apparecchio o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16A.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

33.7 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

34 Utilizzo e funzionamento

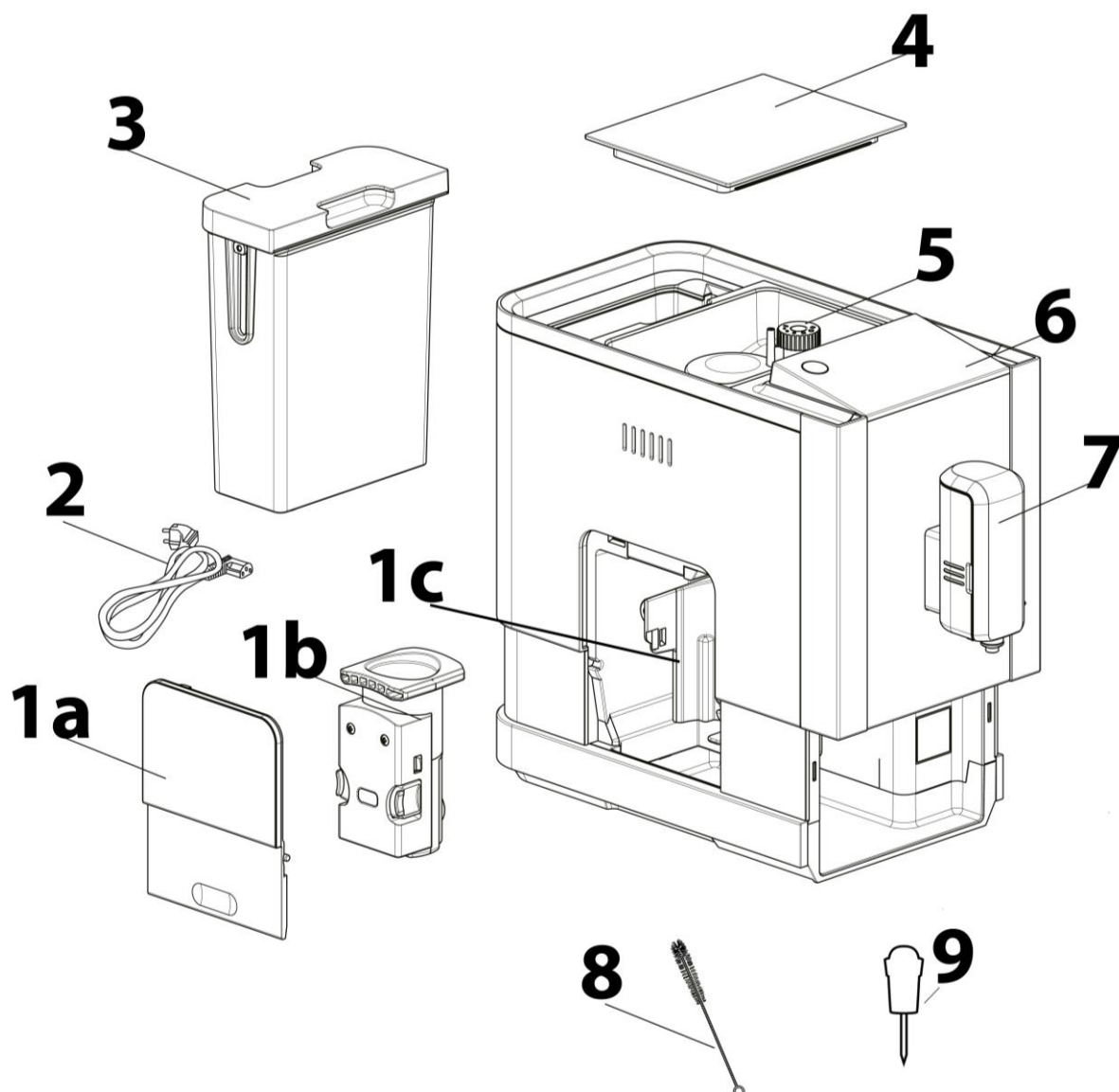
In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

▲WARNING

Avviso

Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

34.1 Panoramica



1a sportello di copertura del gruppo bollitore
1b gruppo bollitore
1c pozzetto di caffè
2 cavo di alimentazione
3 serbatoio dell'acqua
4 coperchio del contenitore per chicchi

5 regolatore per la regolazione del grado di macinazione
6 pannello di controllo
7 pannello dell'erogatore di caffè e latte
8 spazzolino di pulizia
9 l'ago del percussore per la pulizia

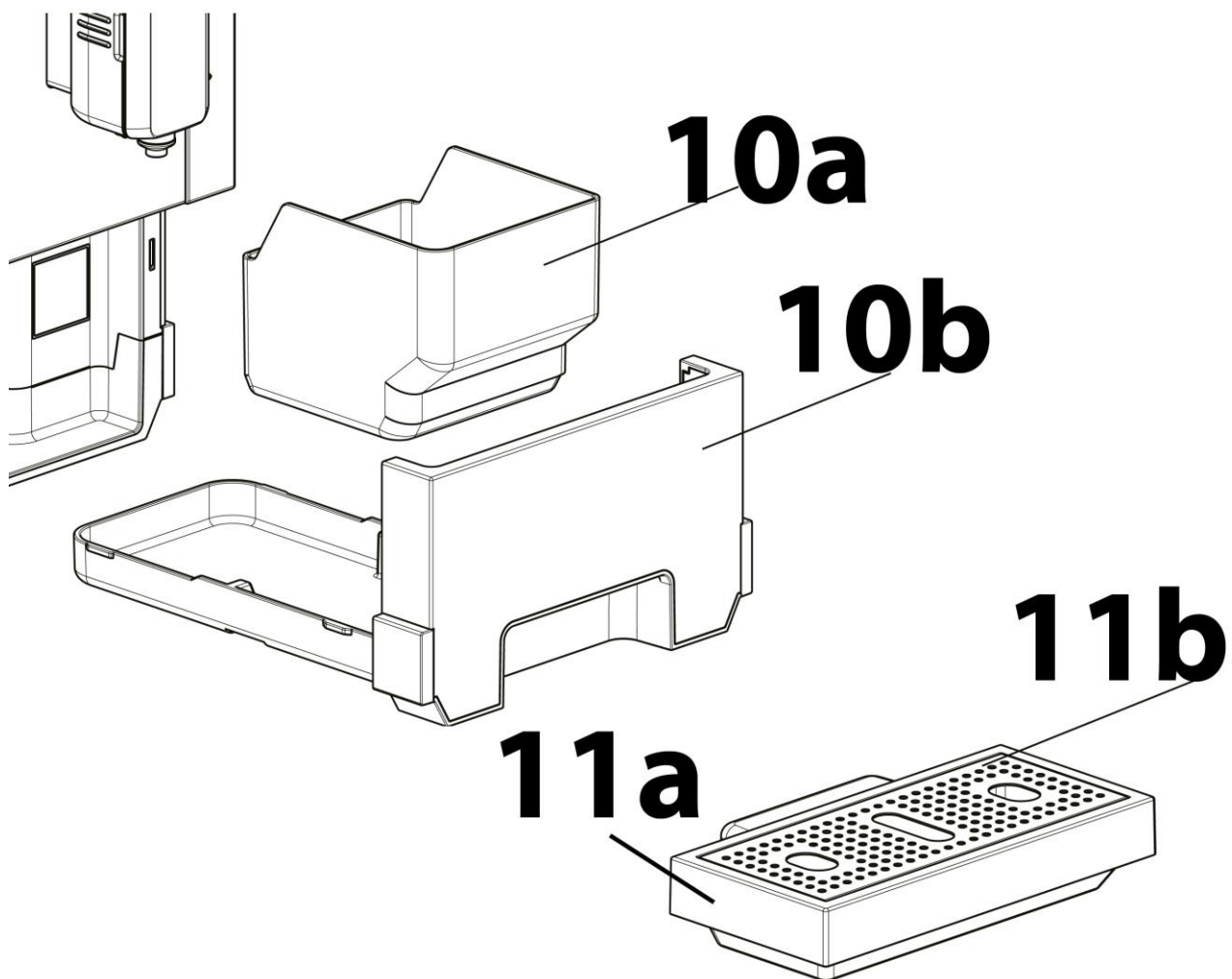
▲WARNING Avviso

► Non toccare all'interno del macinino – Pericolo di lesioni!

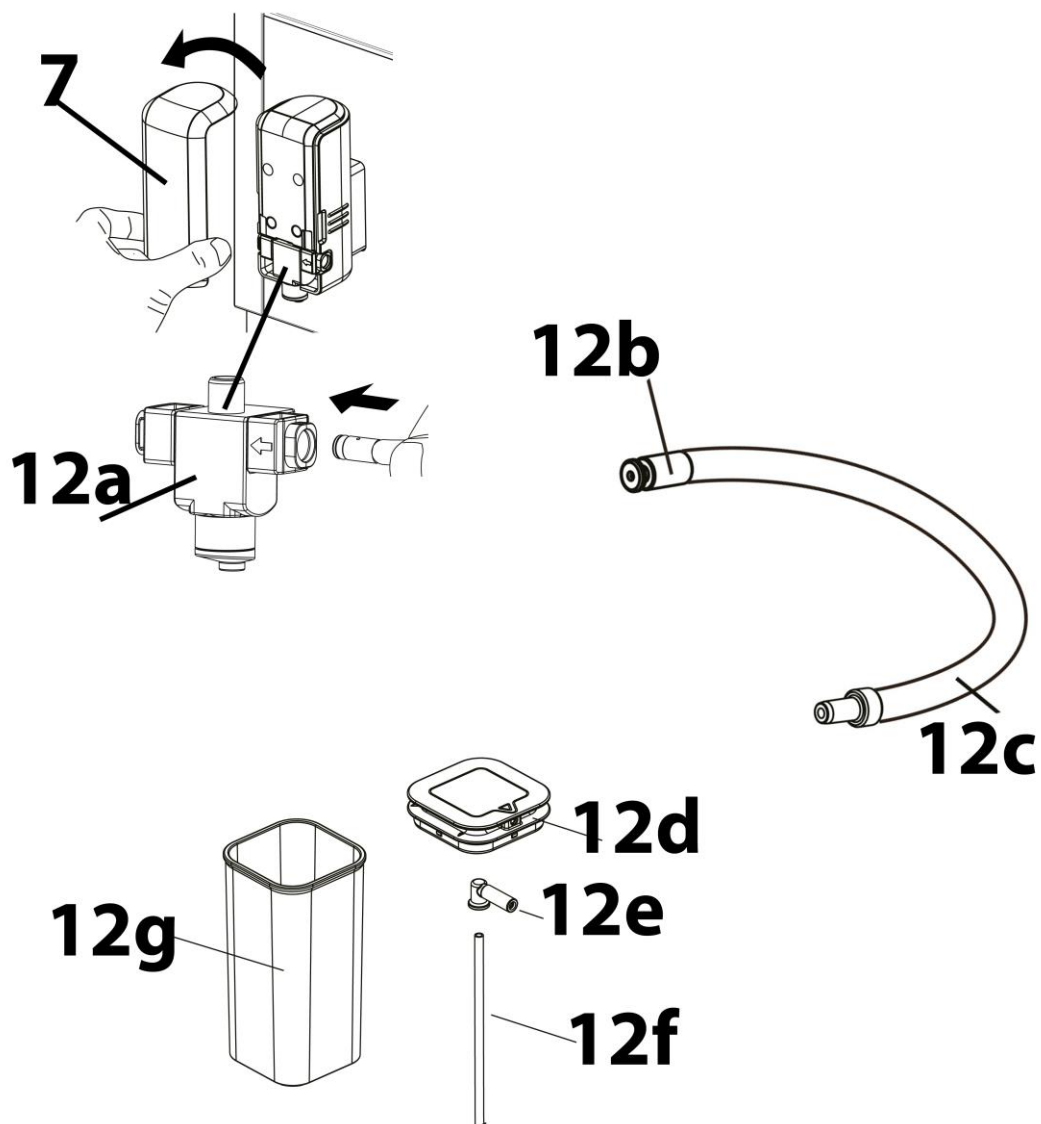
▲WARNING Avviso: Simbolo di pericolo: vapore bollente.

- Attenzione, dall'apparecchio potrebbe fuoriuscire vapore bollente/ liquido scottante. Prudenza, pericolo di ustioni!
- Fare attenzione che nella spina di alimentazione non entri dell'acqua.





- 10a contenitore residui/fondi
- 10b vaschetta di scolo interna
- 11a vaschetta di scolo
- 11b griglia di scolo



7 pannello dell'erogatore di caffè e latte

12a erogatore di latte

12b attacco al tubo flessibile per l'erogatore di latte

12c attacco al tubo flessibile per il coperchio del serbatoio di latte

12d coperchio del serbatoio di latte

12e raccordo tubo di aspirazione

12f tubo di aspirazione

12g serbatoio di latte

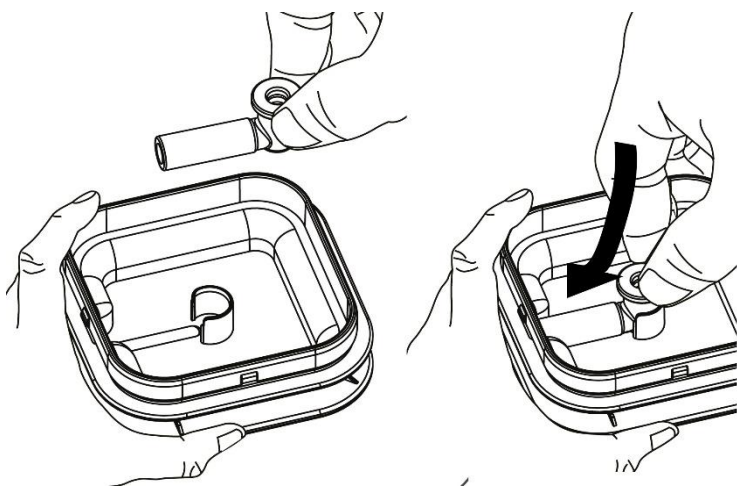
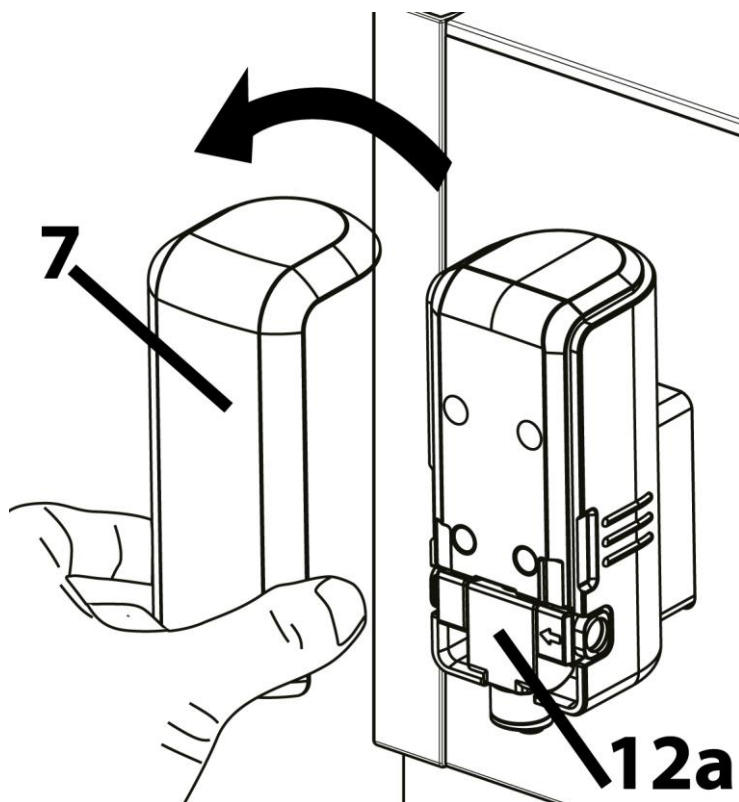
HINWEIS

Indicazione

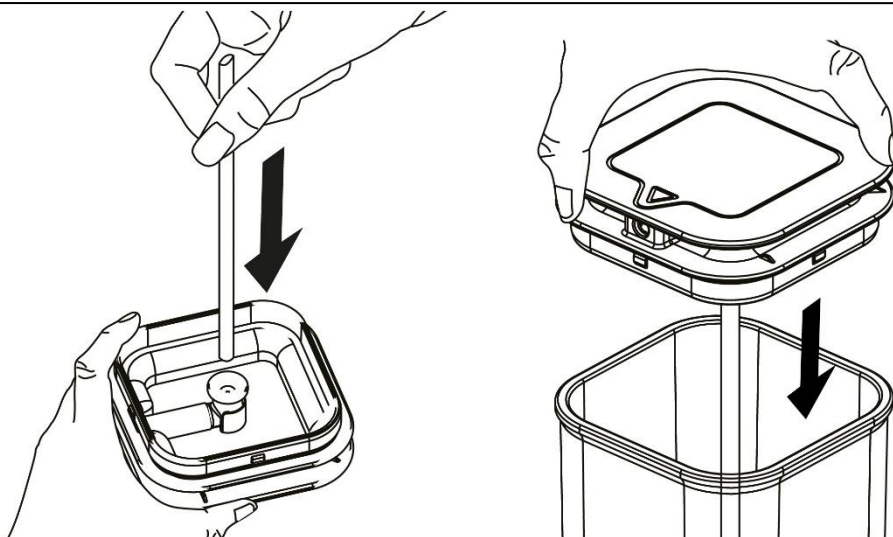
► Nel serbatoio del latte è consentito riempire solo acqua o latte.

34.2 Assemblaggio

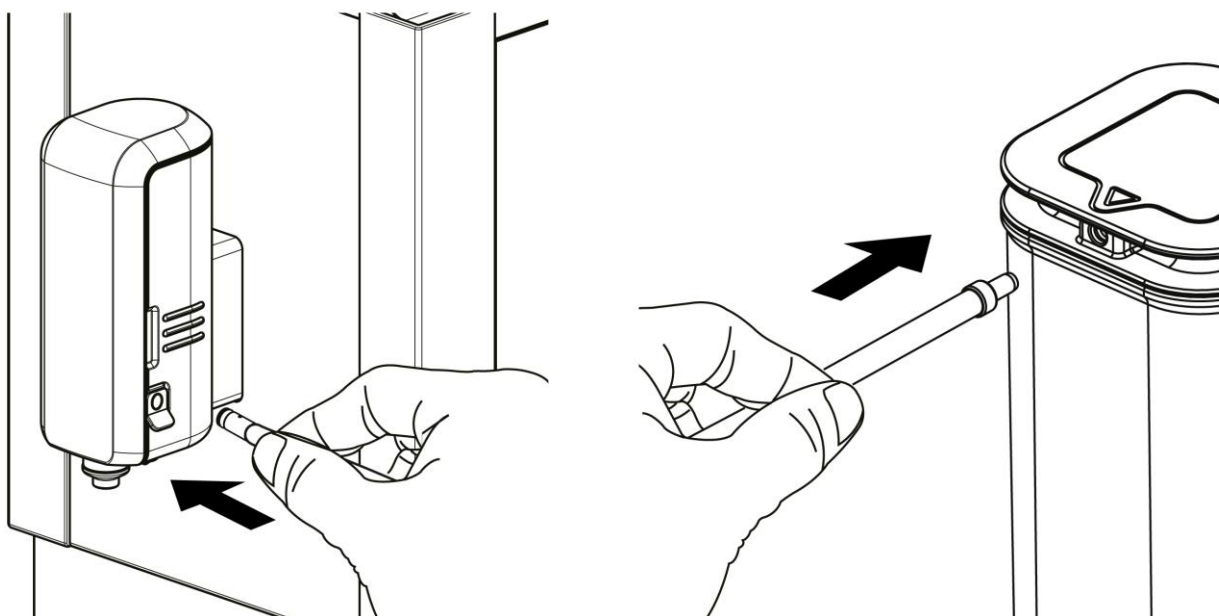
Togliere il pannello (7) e controllare che l'erogatore del latte (12a) sia posizionato correttamente. Poi rimettere a posto il pannello.



Posizionare il raccordo nel coperchio del serbatoio di latte e controllare che il raccordo sia correttamente in sede.



Infilare quindi il tubo di aspirazione nel raccordo sul coperchio del serbatoio di latte.
 Posizionare il coperchio con il tubo di aspirazione sul serbatoio del latte.

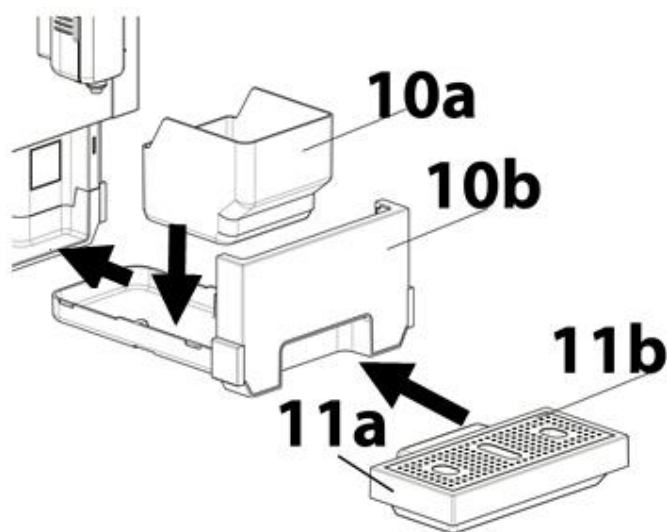


Infilare il tubo flessibile di aspirazione nell'erogatore del latte e nel coperchio del serbatoio di latte

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Se si vuole preparare una maggiore quantità di latte, è anche possibile inserire il tubo di aspirazione direttamente nel cartone del latte. A tale scopo, collegare il tubo flessibile di aspirazione direttamente al raccordo e al tubo di aspirazione (senza il coperchio del serbatoio del latte) e infilare il tubo di aspirazione in un cartone del latte. Ciò funziona solo se c'è abbastanza latte nell'apposito cartone.
- ▶ Dopo l'uso, rimettere il serbatoio del latte o il cartone del latte in frigorifero.
- ▶ Non infilare il tubo flessibile di aspirazione nella vaschetta di scolo. Pulire il tubo flessibile di aspirazione se non lo si vuole più utilizzare.



Mettere il contenitore residui/fondi sulla vaschetta di scolo interna e inserirla nell'apparecchio. Poi inserire la vaschetta di scolo con griglia di scolo.

Adeguare l'erogatore di caffè e latte regolabile in base alla grandezza delle tazze.

Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua e inserirlo.



⚠️ WARNUNG Avviso: Pericolo di schiacciamento!

- ▶ Non toccare le zone dietro e sopra nonché dietro e sotto dell'erogatore regolabile. Spostare l'erogatore del caffè esclusivamente così come illustrato.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Svuotare regolarmente la vaschetta di scolo interna.

Verificare che sia tutto correttamente assemblato.




⚠️ WARNUNG Pericolo di ustioni

- ▶ Fare funzionare l'apparecchio solo con l'erogatore del latte e pannello inserito, in modo da non venire a contatto con acqua bollente o schizzi d'acqua.


34.1 Prima di usare la prima volta l'apparecchio




1. Lavare sotto acqua corrente la vaschetta di scolo, la griglia di scolo, la vaschetta di scolo interna, il contenitore residui/fondi, il serbatoio dell'acqua, il gruppo bollitore, il serbatoio del latte e il tubo flessibile. Asciugarli poi accuratamente. Rimuovere la pellicola di protezione dal pannello di controllo.
2. Inserire correttamente tutte le parti nell'apparecchio. Infilare il contenitore di residui/fondi fino a battuta.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla marcatura MAX con acqua.

-
4. Rimuovere il serbatoio del latte con il tubo flessibile e la vaschetta di scolo con la griglia di scolo e collocare un grande recipiente sotto l'erogatore di caffè e latte.
 5. Accendere l'apparecchio. L'apparecchio sciacqua l'erogatore di caffè e latte automaticamente con acqua bollente. Alla prima accensione, questa procedura dura più a lungo.
 6. Consigliamo di effettuare un ciclo di pulizia manuale: A tal proposito, tenere premuti

contemporaneamente il tasto  e il tasto  finché l'apparecchio suona due volte.

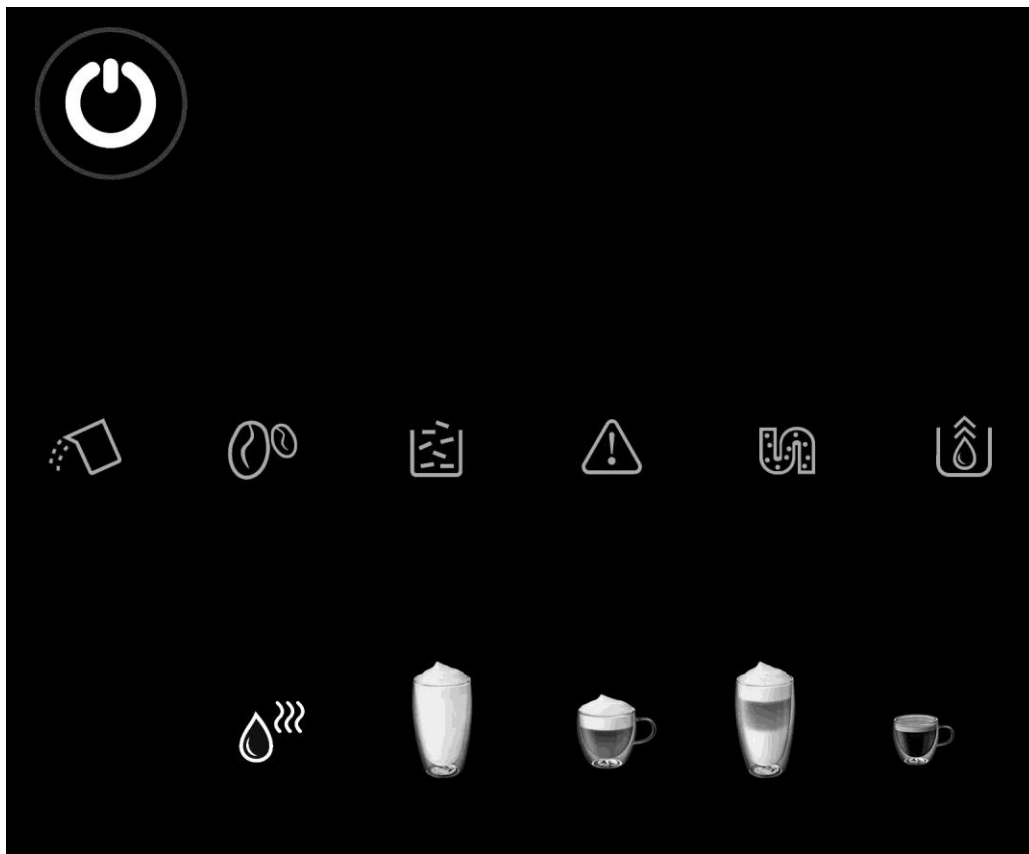
 e  si accendono. Confermare con il tasto .

7. Successivamente, il tasto  sul display lampeggia e visualizza che l'apparecchio è in procinto di eseguire il ciclo di pulizia. Questa procedura dura diversi minuti (15 minuti circa), durante i quali l'acqua bollente viene sciacquata attraverso tutte le tubature con brevi interruzioni fino allo svuotamento del serbatoio dell'acqua.

Dopodiché sul display il tasto  lampeggia, il tasto  e il tasto  si accendono.

8. Eseguire tempestivamente le seguenti operazioni, altrimenti l'apparecchio potrebbe spegnersi: Svuotare il grande recipiente. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e riempirlo di nuovo fino alla marcatura MAX. Il ciclo di pulizia prosegue automaticamente, non appena il serbatoio dell'acqua viene reinserito. Ora hanno luogo 2 cicli di risciacquo, in ognuno dei quali vengono sciacquati di acqua bollente
9. Una volta terminato l'ultimo ciclo di pulizia, l'apparecchio si spegne.
10. Riaccendere l'apparecchio. Viene effettuato il ciclo di risciacquo automatico. Per la pulizia del sistema del latte, collegare poi il tubo flessibile e il serbatoio del latte all'erogatore del latte. Riempire il serbatoio del latte fino alla marcatura MAX con acqua e utilizzare 2 volte la funzione «Schiuma di latte».
11. Infine svuotare l'acqua residua dal serbatoio del latte. Se lo si desidera, versare poi del latte nell'apposito serbatoio.
12. A questo punto potete assemblare di nuovo completamente l'apparecchio e utilizzarlo.

34.2 Pannello di controllo



Tasti:  Tasto ON/OFF



Funzione di acqua bollente



Funzione di schiuma di latte



Funzione «Cappuccino (piccolo/grande)»



Funzione « Latte macchiato (piccolo/grande)»



Funzione di caffè espresso e funzione «Caffè crema»

Indicatori LED sul display



Lampeggia: rabboccare acqua oppure serbatoio dell'acqua non correttamente posizionato



Lampeggia: Il contenitore per chicchi è vuoto, rabboccare dei chicchi



Acceso permanente: il contenitore residui/fondi è pieno, svuotare il contenitore
lampeggia: il contenitore non è correttamente inserito. Posizionare correttamente il contenitore.



accesso permanente: il gruppo bollitore non è correttamente inserito. Posizionare correttamente il gruppo bollitore.

Lampeggia: lo sportello di copertura del gruppo bollitore non è correttamente chiuso. Chiudere correttamente lo sportello di copertura del gruppo bollitore.



Acceso permanente: decalcificare l'apparecchio

Lampeggia: processo di decalcificazione in corso



Acceso permanente: l'apparecchio viene svuotato e poi si spegne

34.3 Cicli di risciacquo

All'accensione e allo spegnimento, l'apparecchio sciacqua automaticamente l'erogatore di caffè e latte con acqua bollente.





Pericolo di ustioni

- ▶ Mantenere una determinata distanza dall'apparecchio in modo da non venire a contatto con acqua bollente o spruzzi d'acqua.

Risciacquo manuale



Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  finché l'apparecchio suona due volte. L'erogatore di caffè e latte viene sciacquato.

34.4 Impostazione del grado di macinazione



Indicazione

- ▶ Adeguare il grado di macinazione solo mentre l'apparecchio macina i chicchi di caffè, altrimenti il macinino potrebbe venirne danneggiato.
- ▶ Per una tostatura più chiara si consiglia un grado di macinatura più fine. Per una tostatura più scura si consiglia un grado di macinatura più grossolano.

Mettere un recipiente sotto l'erogatore.

Aprire il coperchio del contenitore chicchi. Procedere come descritto sotto "Funzione del caffè espresso e caffè americano".

Attendere finché l'apparecchio macina i chicchi. Impostare la manopola per il grado di macinazione al livello desiderato. Rimettere sopra il coperchio del contenitore chicchi.



34.5 Preparativi

Riempire chicchi di caffè nel contenitore dei chicchi. Riempire acqua fresca nel serbatoio dell'acqua. Se si vuole utilizzare una funzione con la schiuma di latte, riempire del latte nel serbatoio del latte e collegarlo all'erogatore del latte come descritto alla voce «Assemblaggio». Se non desiderate utilizzare la funzione «Schiuma di latte», tenere chiuso il tappo all'erogatore del latte.

Mettere un recipiente sotto l'erogatore di caffè e latte e adattare corrispondentemente l'altezza. La vaschetta di scolo può essere rimossa per posizionare dei bicchieri alti sotto l'erogatore.

Per accendere l'apparecchio, premere . L'erogatore di caffè e latte viene risciacquato.

Infine versare via l'acqua di risciacquo. Lavare il recipiente e rimetterlo sotto l'erogatore di caffè e latte.


HINWEIS

Indicazione

- ▶ Non utilizzare chicchi di caffè non tostati, caramellati o glassati di zucchero. Non utilizzare caffè crudo o miscele di caffè crudo.
- ▶ Riempire solo dell'acqua fredda nel serbatoio dell'acqua.
- ▶ Il livello d'acqua massimo indicato sull'apparecchio non deve essere superato.
- ▶ Consiglio: Se desiderate gustarvi del caffè il più caldo possibile, vi suggeriamo di preriscaldare la tazza. A tale scopo è possibile utilizzare la funzione «Acqua calda». Poi, versare via l'acqua bollente.
- ▶ Per tutte le funzioni, fare attenzione che il serbatoio non trabocchi. L'afflusso lo potete arrestare premendo di nuovo sul tasto selezionato.
- ▶ Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, pulirlo completamente e svuotarlo nonché rimuovere il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.

35 Funzioni

35.1 Funzione di acqua calda

Mettere un recipiente vuoto sotto l'erogatore di caffè e latte. Premere  e l'acqua calda verrà erogata.


HINWEIS

Indicazione

- ▶ Fare attenzione che l'acqua non trabocca. L'afflusso lo potete arrestare premendo di nuovo sul tasto selezionato.

35.2 Salvataggio della quantità di acqua calda




Premere una volta il tasto  e mentre l'acqua bollente scorre, premerlo di nuovo e tenere il dito sul tasto finché la quantità di acqua desiderata è stata erogata. Rilasciare il tasto. **L'apparecchio suona 2 volte e la quantità desiderata viene salvata.**

Quantità massima: 250 ml

35.3 Funzione «Schiuma di latte»

Concludere i preparativi.



Premere il tasto . Dopo un breve lasso di tempo, l'apparecchio emette un segnale acustico e quindi viene erogata la schiuma di latte.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ L'afflusso lo potete arrestare premendo di nuovo sul tasto selezionato.
- ▶ Utilizzare esclusivamente latte, latte di soia o tipi di latte adatti alla preparazione della schiuma di latte. Per la produzione di schiuma, non utilizzare mai del cacao o del latte con cacao in polvere: l'erogatore del latte e i componenti potrebbero intasare e danneggiare l'apparecchio.
- ▶ La consistenza della schiuma di latte varia a seconda della temperatura, del tipo di latte o del contenuto di grasso.
- ▶ Per ottenere il risultato migliore per voi, testare diversi tipi di latte e temperature.
- ▶ Dopo l'uso, rimettere sempre il latte in frigorifero.
- ▶ La funzione «Cappuccino» e la funzione «Latte macchiato» utilizzano ugualmente la funzione «Schiuma di latte». Dopo aver preparato una «Schiuma di latte», eseguire un ciclo di risciacquo manuale per sciacquare l'erogatore del latte. Tenere premuti

contemporaneamente i tasti  e  finché l'apparecchio suona due volte. L'erogatore viene sciacquato.

⚠WARNING


Pericolo di ustioni

- ▶ Durante la preparazione della schiuma di latte, dall'apparecchio fuoriesce vapore.
- ▶ Mantenere una determinata distanza dall'apparecchio in modo da non venire a contatto con vapore bollente o spruzzi di latte.

35.4 Adattamento della quantità di schiuma di latte

La quantità di schiuma di latte può essere adattata.




A tale scopo, premere una volta il tasto  e una volta che la schiuma di latte scorre, premere di nuovo e tenere il dito sul tasto finché la quantità di schiuma di latte desiderata è stata erogata. Rilasciare il tasto. **L'apparecchio suona 2 volte e la quantità di schiuma di latte è stata salvata.** Quantità massima: 250 ml

35.5 Funzione «Cappuccino»



Concludere i preparativi.



Premere una volta il tasto  per un piccolo cappuccino e 2 volte in rapida successione per un cappuccino grande.

Per prima viene erogato un caffè espresso.

L'apparecchio dopo un istante emette un segnale acustico e poi viene erogata la schiuma di latte.

Premere il tasto	Bevanda	Quanti espresso	Quantità totale
1 volta 	piccolo cappuccino	1 scatto di caffè espresso	circa 200 ml
2 volte 	grande cappuccino	2 scatti di caffè espresso	circa 300 ml

HINWEIS

Indicazione

- ▶ La quantità totale può variare a seconda della schiuma di latte.


⚠WARNING

Pericolo di ustioni

- ▶ Durante la preparazione della schiuma di latte, dall'apparecchio fuoriesce vapore.
- ▶ Mantenere una determinata distanza dall'apparecchio in modo da non venire a contatto con vapore bollente o spruzzi di latte.



5.6 Funzione «Latte macchiato»



Concludere i preparativi. Premere una volta il tasto  per un piccolo latte macchiato e 2 volte in rapida successione per un latte macchiato grande.

L'apparecchio dopo un istante emette un segnale acustico e poi viene erogata la schiuma di latte.

Sulla schiuma di latte viene poi erogata una doppia porzione di caffè espresso.

Premere il tasto	Bevanda	Quanti espresso	Quantità totale
1 volta 	piccolo latte macchiato	2 scatti di caffè espresso	circa 250 ml
2 volte 	grande latte macchiato	2 scatti di caffè espresso	circa 350 ml

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ La quantità totale può variare a seconda della schiuma di latte.

⚠ WARNUNG**Pericolo di ustioni**

- ▶ Durante la preparazione della schiuma di latte, dall'apparecchio fuoriesce vapore.
- ▶ Mantenere una determinata distanza dall'apparecchio in modo da non venire a contatto con vapore bollente o spruzzi di latte.

5.7 Funzione «Espresso & Caffè crema»

Concludere i preparativi.



Premere una volta il tasto per erogare il caffè espresso e due volte per il caffè crema.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Fare attenzione che il caffè espresso/americano non trabocchi. L'afflusso lo potete arrestare premendo di nuovo sul tasto selezionato.

5.8 Adattamento della quantità di caffè espresso

La quantità di caffè espresso può essere regolata a seconda dei propri gusti. A tale scopo,



premere una volta il tasto e una volta che il caffè espresso scorre, premere di nuovo e tenere il dito sul tasto finché la quantità di caffè espresso desiderata è stata preparata. Rilasciare il tasto.

L'apparecchio suona 2 volte e **la quantità di caffè espresso viene salvata.**

Quantità massima: 250 ml

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Come quantità minima consigliamo di utilizzare l'impostazione di fabbrica (25 ml circa).
- ▶ Viene regolata solo la quantità d'acqua utilizzata per preparare l'espresso. La quantità di caffè espresso utilizzata rimane invariata.

5.9 Adattamento della quantità di caffè crema

La quantità di caffè crema può essere regolata a seconda dei propri gusti. A tale scopo,



premere due volte il tasto e una volta che il caffè crema scorre, premere di nuovo e tenere il dito sul tasto finché la quantità di caffè crema desiderata è stata preparata.

Rilasciare il tasto. L'apparecchio suona 2 volte e **la quantità di caffè crema viene salvata.** Quantità massima: 250 ml, Quantità minima: 50 ml

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Viene regolata solo la quantità d'acqua utilizzata per preparare il caffè crema. La quantità di caffè utilizzata rimane invariata.




55.10 Ripristino alle impostazioni di fabbrica

Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  finché l'apparecchio suona due volte.



Facendo ciò, l'apparecchio viene resettato alle impostazioni di fabbrica e le impostazioni individuali per la quantità di acqua o di schiuma di latte sono cancellate.



35.6 Cambio modalità

L'apparecchio può essere impostato in diverse modalità. Queste si distinguono come segue:

Funzione/Modalità	ECO (modalità Risparmio energia) 	Veloce 	Standard 
La modalità selezionata è riconoscibile da quanto segue	Il tasto  è acceso costantemente, gli altri tasti lampeggiano	Il tasto  è acceso costantemente, gli altri tasti lampeggiano	Il tasto  è acceso costantemente, gli altri tasti lampeggiano
Illuminazione	-	+	+
Pre-bollitura*	+	-	+
Salvataggio del livello	+	+	+
Spegnimento automatico	dopo 10 minuti	dopo 30 minuti	dopo 20 minuti

* Pre-bollitura: Con minima pressione dell'acqua, il caffè a polvere viene inumidito e preparato. Dopodiché l'apparecchio fa bollire il caffè con pressione normale dell'acqua e prepara il caffè.

Tenere premuto il tasto  finché l'apparecchio suona due volte, dopodiché il tasto  lampeggia e la modalità selezionata è visibile (vedi tabella).

Come esempio per il cambio in modalità Eco, premere il tasto . Vengono emessi due suoni acustici. Se desiderate mantenere questa modalità, allora premere  oppure attendere 5 secondi.

36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

36.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ L'apparecchio dovrà essere pulito regolarmente e residui di calcare dovranno essere rimossi.
- ▶ Spenga l'apparecchio prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- ▶ Se l'apparecchio non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Durante il funzionamento, l'erogatore, il gruppo bollitore, il contenitore residui/fondi e le vaschette di scolo possono scottare molto! Attendere finché l'apparecchio si è raffreddato.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.
- ▶ Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente il decalcificatore in dotazione o decalcificante comunemente disponibile in commercio per macchine da caffè superautomatiche.
- ▶ L'utilizzo di un decalcificatore sbagliato potrebbe danneggiare l'apparecchio e portare alla perdita delle pretese di garanzia.
- ▶ Pulire l'apparecchio e svuotarlo completamente se non lo usate per molto tempo.
- ▶ Cambiare quotidianamente l'acqua affinché non possano formarsi dei germi.

36.2 Pulizia

Svuotare quotidianamente la vaschetta di scolo, la griglia di scolo, la vaschetta di scolo interna, gruppo bollitore, il contenitore residui/fondi e il serbatoio dell'acqua e lavarli sotto acqua corrente. Poi asciugare accuratamente. Infine reinserire correttamente tutte le parti. Lo sportellino di copertura del gruppo bollitore, la vaschetta di scolo, la vaschetta di scolo interna, il contenitore dei residui/fondi di caffè e il serbatoio dell'acqua possono essere lavati nella lavastoviglie.

▲WARNING Avviso

- ▶ Mai pulire l'apparecchio quando ancora scotta.
- ▶ Mai immergere l'apparecchio (tranne filtro, contenitore di macinazione e bollitura/coperchio, la brocca di caffè) nell'acqua oppure metterlo sotto l'acqua corrente.


▲WARNING Avviso

- ▶ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di eseguire la pulizia. Per proteggere l'apparecchio dalle scosse elettriche, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina dentro l'acqua o altri liquidi.

36.3 Programma di risciacquo per l'erogatore

Mettere un recipiente sotto l'erogatore. Tenere premuti contemporaneamente i tasti



e  finché l'apparecchio suona due volte. L'erogatore viene sciacquato.

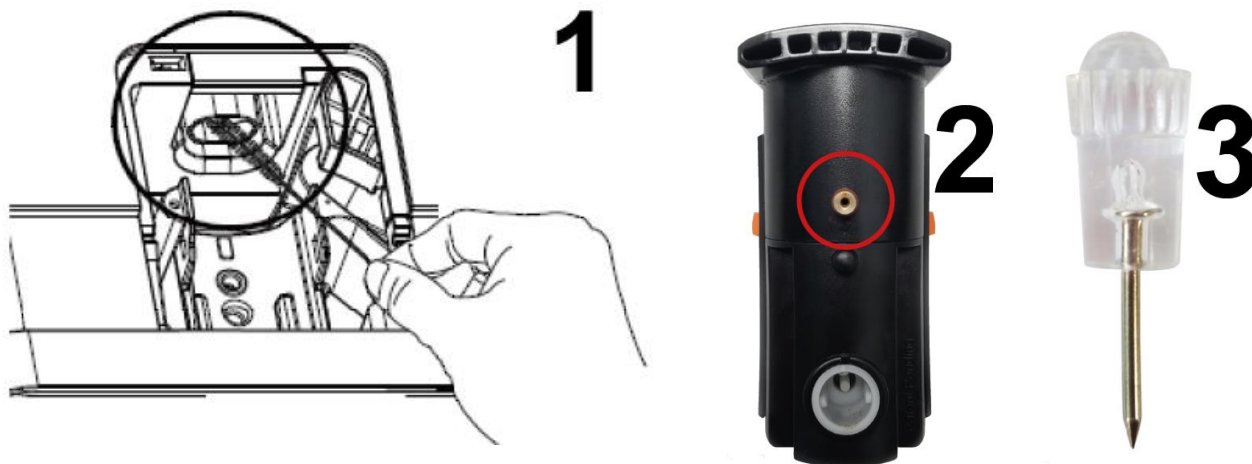
Svuotare e lavare il recipiente.

36.4 Vaschetta di scolo interna

HINWEIS

- ▶ Svuotare regolarmente la vaschetta di scolo interna, poiché la stessa serve anche a raccogliere l'acqua.

36.5 Pulizia del pozzetto di caffè / gruppo bollitore



Pulire il pozzetto di caffè almeno una volta il mese, più spesso se lo si usa molto frequente.

Nel pozzetto di caffè potrebbe raccogliersi polvere di caffè e depositarsi (incollarsi). In questo caso la polvere di caffè non viene correttamente trasportato nel gruppo bollitore.

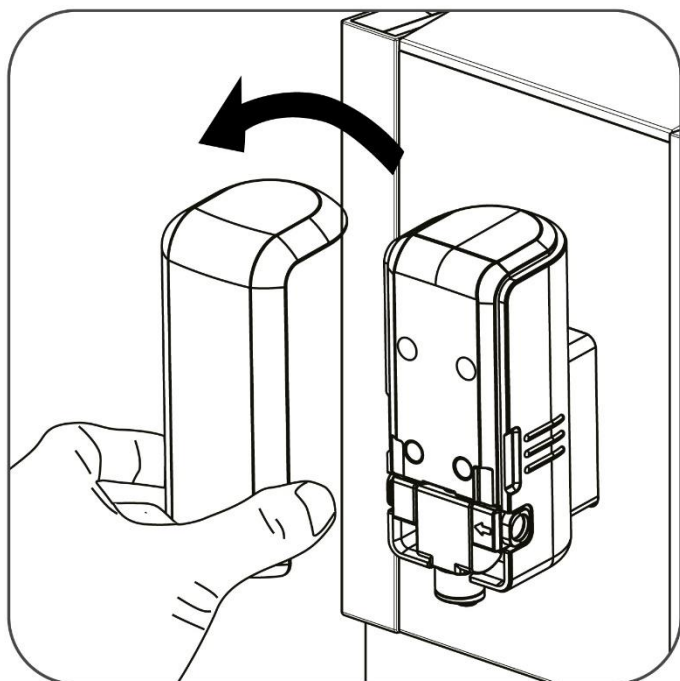
Pulizia del gruppo bollitore:

1. Scollegare la spina di alimentazione dell'apparecchio.
2. Rimuovere lo sportellino di copertura del gruppo bollitore.
3. Premere contemporaneamente i tasti di sblocco (arancione) del gruppo bollitore e rimuoverlo.

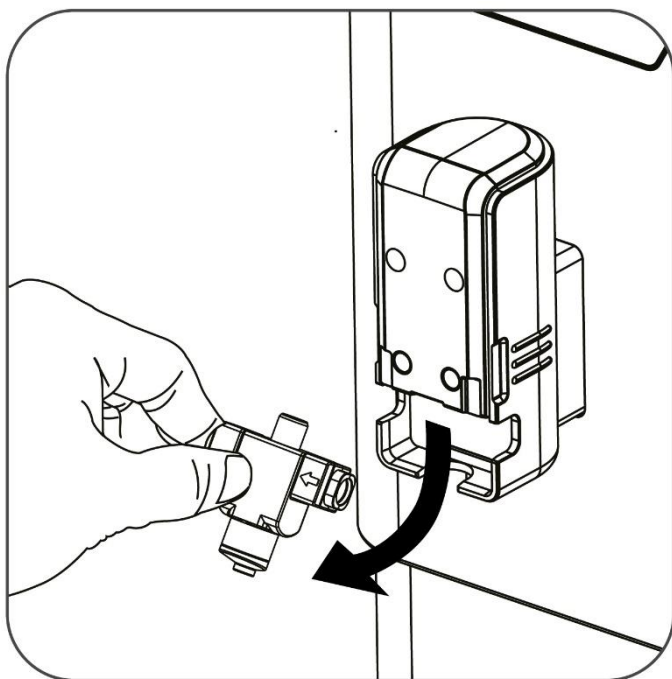
-
4. Sciacquare sotto acqua corrente e asciugare accuratamente.
 5. Pulire il vano interno dietro la piastra di copertura con un panno umido e poi asciugare.
 6. Pulire il pozzetto del caffè e il foro nel gruppo bollitore con lo spazzolino di pulizia in dotazione.
 7. Pulire il foro nel gruppo bollitore (Fig. 2) con l'ago del percussore (Fig. 3) fornito insieme.
 8. Reinscrivere correttamente il gruppo bollitore. Rimettere lo sportellino di copertura.

36.6 Pulizia dei componenti per la schiuma di latte

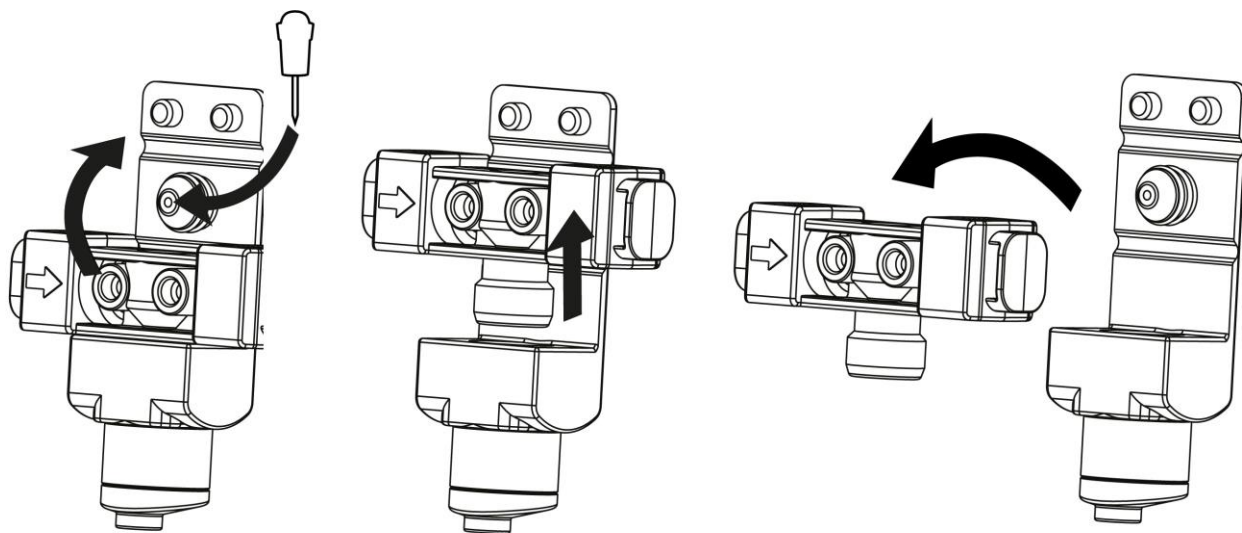
I componenti utilizzati per la produzione della schiuma di latte devono essere puliti quotidianamente.



1. Rimuovere il pannello.



2. Rimuovere l'erogatore del latte.



3. Piegare la parte gommata dell'erogatore del latte verso l'alto come indicato nel disegno. Rimuovere il raccordo dell'erogatore del latte. Lavare a fondo i componenti sotto acqua corrente.

4. Pulire il foro dell'erogatore del latte (Fig. a sinistra) con l'ago percussore in dotazione.

5. Assemblare di nuovo l'erogatore del latte e inserirlo nell'apparecchio.

6. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua e utilizzare 2 volte la funzione «Schiuma di latte».

36.7 Decalcificazione e Programma di pulizia

l'apparecchio deve essere regolarmente decalcificato, altrimenti il gusto del caffè potrebbe venirci pregiudicato e i residui di calcare danneggerebbero l'apparecchio.



è acceso permanente sul display quando sono stati consumati circa 20 litri di acqua. Ciò significa che l'apparecchio deve essere decalcificato.

L'apparecchio conta le quantità di tazze di caffè erogate. In funzione della durezza dell'acqua, decalcificare l'apparecchio possibilmente più spesso.

La frequenza della decalcificazione dipende dalla durezza dell'acqua nonché da quante volte l'apparecchio viene usato.

Il nostro consiglio:

Con acqua dolce: decalcificare almeno una volta ogni 3 mesi

- Con acqua dura: decalcificare una volta il mese

Se avete dubbi riguardo alla durezza dell'acqua potabile, allora chiedere all'ente erogatore idrico.

La decalcificazione diventa necessaria ad es. quando si evidenziano i segni seguenti:

- Il livello di rumore durante la preparazione del caffè aumenta.
- La preparazione (bollitura) del caffè dura più a lungo.
- L'apparecchio si spegne prima che il serbatoio dell'acqua sia vuoto.

HINWEIS




Indicazione


- ▶ Utilizzare decalcificante comunemente disponibile in commercio per macchine da caffè superautomatiche.
- ▶ In nessun caso utilizzare aceto o decalcificatori per bollitori d'acqua / macchine da caffè normali. L'apparecchio potrebbe venirne danneggiato.

Riempire il serbatoio dell'acqua fino alla marcatura MAX. Introdurre il decalcificatore nel serbatoio dell'acqua. Inserire il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio. Inserire la spina di alimentazione.

Piazzare un grande recipiente di raccolta in modo sia posizionato sotto l'erogatore, poiché da entrambe le aperture fuoriesce acqua. (Eventualmente rimuovere la vaschetta di scolo, se il recipiente non dovesse entrare sotto l'erogatore). Tenere premuti

contemporaneamente i tasti  e  finché l'apparecchio suona due volte.

 e  lampeggiano sul display. Confermare la decalcificazione con .

 lampeggia sul display e visualizza che l'apparecchio è in procinto di eseguire l'operazione di decalcificazione e pulizia. Questa procedura dura diversi minuti (15 minuti circa), durante i quali l'acqua bollente viene sciacquata attraverso tutte le tubature con brevi interruzioni, fino allo svuotamento del serbatoio dell'acqua.

⚠️ WARNUNG

Avviso

- ▶ Prestare attenzione perché dall'apparecchio / dal recipiente potrebbe schizzare fuori acqua scottante - Pericolo di ustioni/bruciature.

Quando la prima fase della decalcificazione è stata eseguita, sul display, il tasto 

lampeggia. I tasti  e  si accendono.

Eseguire tempestivamente le seguenti operazioni, altrimenti l'apparecchio potrebbe spegnersi: Svuotare il grande recipiente. Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Rimuovere tutti i residui del decalcificante fuori dal serbatoio dell'acqua e sciacquarlo accuratamente.

Riempire di nuovo il serbatoio dell'acqua fino alla marcatura MAX.

Il ciclo di pulizia prosegue automaticamente, non appena il serbatoio dell'acqua viene reinserito. Ora hanno luogo 2 cicli di risciacquo, in ognuno dei quali vengono sciacquati di acqua bollente. Una volta terminato l'ultimo ciclo di pulizia, l'apparecchio si spegne.

Svuotare il recipiente di raccolta e risciacquare il serbatoio dell'acqua accuratamente ancora una volta. L'apparecchio può essere poi fatto funzionare come di solito.



HINWEIS



Indicazione

- ▶ Non interrompere la procedura di decalcificazione.
- ▶ Gli apparecchi che a causa di una decalcificazione carente non funzionano correttamente sono esclusi dalla garanzia.

36.8 Svuotamento dell'apparecchio

Un apparecchio che non viene usato per lungo tempo, che viene conservato o che deve essere inviato al nostro servizio di assistenza clienti per la riparazione va assolutamente

svuotato completamente. Tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  finché l'apparecchio suona due volte.

 lampeggia. Rimuovere il serbatoio dell'acqua. Il LED  adesso è acceso permanente. L'apparecchio viene svuotato e poi si spegne.

Scollegare la spina di alimentazione. Conservare l'apparecchio in luogo asciutto. Se volete mettere di nuovo in funzione l'apparecchio, allora procedere come descritto sotto „Prima di usare la prima volta l'apparecchio“.

37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

▲VORSICHT

Attenzione

Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

37.1 Cause malfunzionamenti e risoluzione

Problema/Visualizzazione	Possibile causa	Possibile soluzione
I tasti non reagiscono immediatamente o male alla pressione dei tasti		I tasti sono sporchi. Pulire il pannello con un panno umido e asciugarlo. Appoggiare il dito completamente sul tasto.
Il LED  lampeggia.	Il serbatoio dell'acqua non è correttamente inserito. Troppo poca acqua nel serbatoio dell'acqua.	Posizionare correttamente il serbatoio dell'acqua. Rabboccare dell'acqua.
Il LED  lampeggia.	Troppo pochi chicchi nel rispettivo contenitore.	Rabboccare dei chicchi. Pulire il pozzetto di caffè
Il LED  è acceso permanente.	Il contenitore residui/fondi è pieno.	Svuotare il contenitore.
Il LED  lampeggia.	Il contenitore residui/fondi non è correttamente inserito.	Posizionare correttamente il contenitore.
Il LED  è acceso permanente.	Il gruppo bollitore non è correttamente inserito.	Posizionare correttamente il gruppo bollitore.
Il LED  lampeggia.	Lo sportello di copertura del gruppo bollitore non è correttamente chiuso.	Inserire correttamente lo sportellino di copertura e chiuderlo.
Il LED  è acceso permanente	L'apparecchio deve essere decalcificato.	Decalcificare l'apparecchio.
L'apparecchio non si lascia accendere.	La spina di alimentazione non è correttamente infilata.	Inserire correttamente il cavo di alimentazione.
Dall'erogatore non viene erogato alcun caffè oppure il caffè defluisce molto lentamente dall'erogatore. Nella vaschetta di scolo interna si è accumulata dell'acqua	L'erogatore di caffè e latte è otturato. Il caffè in polvere ottura il gruppo bollitore.	Eseguire il programma di risciacquo per l'erogatore. Lavare i componenti per la schiuma di latte. Pulire il gruppo bollitore e adeguare il grado di macinazione.

La schiuma di latte non viene erogata	Il tubo flessibile di aspirazione non è posizionato correttamente sul serbatoio del latte con il raccordo. I componenti per la schiuma di latte sono otturati	Posizionare correttamente il raccordo e il tubo flessibile di aspirazione. Lavare i componenti per la schiuma di latte.
La schiuma di latte ha delle bollicine troppo grandi o non è sufficientemente schiumosa	Il latte è troppo freddo o contiene troppo poco grasso. I componenti per la schiuma di latte sono otturati	Utilizzare latte con un contenuto di grassi più elevato ad almeno 5 °C. Lavare i componenti per la schiuma di latte.
Il caffè è troppo freddo.	Il recipiente non è stato preriscaldato. Nel caffè è stato messo del latte. Depositi di calcare nell'apparecchio..	Preriscaldare il recipiente ad esempio con la funzione «Acqua calda». Decalcificare l'apparecchio
Il caffè è senza crema.	I chicchi di caffè hanno perso il loro aroma. I chicchi di caffè non sono adatti. Il grado di macinazione è impostato sbagliato. Il caffè è macinato troppo grossolano.	Sostituire i chicchi di caffè Utilizzare chicchi di caffè per macchine automatiche o macchine per caffè espresso. Correggere il grado di macinazione.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.
- ▶ Pulire e svuotare l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio di assistenza clienti.

38Smaltimento dell'apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime. Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E. Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi. Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata. Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale. In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse. Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

40 Dati tecnici

Apparecchio	Macchina da caffè superautomatica
Nome	Café Crema Touch
N. articolo	1882
Dati connessione	230V~, 50-60Hz
Potenza	1350W
Misure	180 x 335 x 405 mm
Quantità massima riempita – serbatoio dell'acqua	1200 ml
Quantità massima riempita – serbatoio del latte	600 ml
Peso netto	8,25 kg

**Руководство
по эксплуатации
Кофемашина
Café Crema Touch (1882)**



41 Руководство по эксплуатации

41.1 Общие положения

Пожалуйста, прочтите информацию, содержащуюся в данном Руководстве по эксплуатации, чтобы быстро ознакомиться с прибором и в полном объеме использовать все его функции.

Ваша Café Crema Touch прослужит Вам долгие годы при надлежащем использовании и уходе. Желаем приятного пользования!

41.2 Информация о данном руководстве

Данное Руководство по эксплуатации является составной частью Café Crema Touch (в дальнейшем именуемой «прибор») и содержит важные указания по вводу в эксплуатацию, технике безопасности, использованию по назначению, а также уходу за прибором.

Руководство по эксплуатации должно всегда находиться вблизи прибора. Его необходимо прочесть всем лицам, осуществляющим:

- Ввод в эксплуатацию
- Обслуживание
- Устранение неисправностей и/или
- Очистку прибора

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

41.3 Предупредительные указания

В данном Руководстве по эксплуатации используются следующие предупредительные указания:



GEFAHR

ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает угрозу опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или тяжелым травмам.

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



WARNING

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к тяжелым травмам.

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

▲VORSICHT

ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание этой степени опасности обозначает возможность опасной ситуации.

Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к легким или умеренно тяжелым травмам.

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

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание обозначает дополнительную информацию, облегчающую обращение с прибором.

41.4 Ограничение ответственности

Вся содержащаяся в данном Руководстве по эксплуатации техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу за прибором соответствуют актуальному уровню наших знаний на момент печати и учитывают весь наш опыт и знания.

Сведения, рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не могут являться основанием для заявления каких-либо претензий. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший вследствие:

- Несоблюдения указаний, содержащихся в Руководстве по эксплуатации
- Использования прибора не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования не разрешенных запчастей

Мы не рекомендуем осуществлять какие-либо модификации прибора, в случае модификаций гарантия становится недействительной.

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

41.5 Защита авторского права

Данная документация защищена авторским правом. Braukmann GmbH сохраняет за собой все права, в том числе право на фотомеханическое воспроизведение, копирование и распространение посредством особых способов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), в том числе частичное. Мы оставляем за собой право на внесение содержательных и технических изменений.

42 Безопасность

В данной главе Вы получите важные указания по безопасности при обращении с прибором.

Данный прибор соответствует установленным правилам техники безопасности. Однако ненадлежащая эксплуатация прибора может привести к травмам людей и причинению материального ущерба.

42.1 Использование по назначению

Данный прибор предназначен только для использования в домашних хозяйствах в закрытых помещениях для

- приготовление кофе и эспрессо
- приготовления горячей воды
- вспенивания молока

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, таких, как:

- на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других аналогичных коммерческих организациях
- в фермерских хозяйствах
- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.

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

Прибор не пригоден для измельчения очень твердых ингредиентов, например, кубиков льда.

▲WARNING ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность вследствие использования не по назначению!

- ▶ При использовании не по назначению и/или использовании, отличном от указанного в Руководстве по эксплуатации, от прибора могут исходить определенные опасности.
- ▶ Используйте прибор только по назначению.
- ▶ Соблюдайте принципы и методы, описанные в данном Руководстве по эксплуатации.

Претензии и требования любого рода в связи с ущербом, причиненным вследствие использования прибора не по назначению, исключены.

Все риски несет пользователь.

42.2 Общие требования техники безопасности

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

Пожалуйста, соблюдайте следующие общие правила безопасности для безопасного обращения с прибором.

- ▶ Перед началом пользования прибором обязательно внимательно прочтите все прилагаемые инструкции.
- ▶ Детям в возрасте 8 лет и старше разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Операции по очистке и техническому обслуживанию, осуществляемые пользователем, детям разрешается выполнять лишь в том случае, если они старше 8 лет и находятся под контролем со стороны взрослых. Детям запрещается играть с прибором.
- ▶ Детям запрещается играть с прибором. Прибор и его кабель питания необходимо хранить в месте, недоступным для детей младше 8 лет.
- ▶ Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- ▶ Перед использованием проверяйте прибор на предмет видимых внешних повреждений. Если прибор поврежден, не используйте его.
- ▶ Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- ▶ Никогда не заполняйте резервуар для воды выше максимальной отметки. Не используйте прибор в случае переполнения резервуара.

- ▶ Используйте прибор только для приготовления кофе и перемалывания кофейных зерен, а также для налива горячей воды и вспенивания молока. Не заливайте в прибор иные жидкости (кроме холодной воды) и не закладывайте в него продукты питания (кроме обжаренных кофейных зерен).
- ▶ Все операции, кроме чистки и обычного технического обслуживания, должны выполняться авторизованным сервисным центром.
- ▶ Используйте прибор исключительно для приготовления кофе, а также для приготовления горячей воды и молочной пены. Не наливайте в резервуар для воды какие-либо другие жидкости (кроме холодной воды) и не насыпайте никакие иные продукты (кроме кофейных зерен).
- ▶ Не оставляйте кабель питания свисающим в пределах досягаемости детей.
- ▶ Кабель питания никогда не должен соприкасаться с горячими частями прибора, с острыми краями и источниками тепла.
- ▶ В целях собственной безопасности используйте только оригинальные аксессуары и запасные части, сертифицированные производителем и подходящие для вашего прибора.
- ▶ При отключении прибора тяните всегда за вилку, а не за кабель питания.
- ▶ Отключайте прибор от сети в случае неисправности, а также перед очисткой.

- ▶ Поврежденные компоненты можно заменять только оригинальными запчастями. Выполнение требований техники безопасности гарантировано только при использовании оригинальных запчастей.
- ▶ Ремонт прибора разрешено осуществлять только сервисным центрам, уполномоченным производителем. В ином случае гарантия на прибор в случае других повреждений будет аннулирована. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- ▶ Прибор не предназначен для измельчения жидких либо горячих ингредиентов.
- ▶ Перед тем, как отсоединить прибор от сети, потянув за вилку, выключите прибор.
- ▶ Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера либо системы дистанционного управления.
- ▶ Убедитесь, что температура окружающей среды выше 0°C, в противном случае прибор не будет работать должным образом.
- ▶ Регулярно очищайте прибор от накипи для того, чтобы обеспечить оптимальную производительность и предотвратить его неисправности.
- ▶ Перед чисткой либо хранением обязательно дайте прибору остыть.
- ▶ При первом использовании прибор может испускать дым и от него может исходить запах из-за наличия масла на некоторых деталях. Все это скоро исчезнет и является нормальным.

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Всегда вынимайте вилку из розетки в случае любой неисправности, перед наполнением прибора и после использования, а также перед чисткой.
- ▶ Используйте кофемолку только для измельчения обжаренных кофейных зерен. Измельчение других продуктов, таких, как орехи, специи или необжаренные кофейные зерна, может затупить лезвия и стать причиной плохого измельчения или травм.
- ▶ Не используйте карамелизованные или глазированные кофейные зерна. Не используйте зеленый кофе (зеленый или необжаренный кофе в зернах) или смеси с зеленым кофе. Это может повредить прибор.
- ▶ Запрещается помещать молотый кофе в контейнер для зерен.

42.3 Источники опасности**42.3.1 Опасность травм****▲WARNING****ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Неосторожное использование прибора может привести к травме вследствие наличия острых краев.

Обратите внимание на следующие предупреждения, чтобы избежать травм:

- ▶ Избегайте контакта с движущимися частями прибора.
- ▶ Не прикасайтесь к внутренним частям кофемолки – существует опасность получения травм.
- ▶ Будьте осторожны при чистке прибора.

42.3.2 Опасность ожога

▲WARNING ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Вода, нагреваемая в кофеварке, кофе и вспененное молоко могут быть очень горячими.

Пожалуйста, соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы избежать ожогов.

- ▶ Находитесь на расстоянии от работающего прибора. Не держите какую-либо часть тела под или рядом с краном для кофе и молока, поскольку вероятно разбрызгивание пара или горячей жидкости. Регулярно очищайте прибор, особенно выходные отверстия для кофе и молока.
- ▶ Кран, заварочный модуль, контейнер для использованного кофе и поддон могут сильно нагреваться во время работы! Никогда не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Всегда проверяйте температуру кофе/горячей воды/молочной пены перед употреблением.
- ▶ Приготовленные кофе/горячая вода и молочная пена являются очень горячими. Будьте очень осторожны с чашкой, чтобы избежать ожогов.
- ▶ Во время работы прибора держите крышку заварочного модуля закрытой. Заварочный модуль нельзя снимать во время или сразу после эксплуатации прибора.
- ▶ Внимание: Если вы заполните резервуар для воды во время процесса приготовления, процесс приготовления возобновится автоматически после помещения резервуара для воды на место.
- ▶ Осторожно опустошайте поддоны, так как содержащаяся в них вода может быть очень горячей. Аккуратно опорожняйте контейнер для использованного кофе, поскольку содержащаяся в нем кофейная гуща может быть очень горячей.

▲WARNING ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Обратите внимание на выходные отверстия для водяного пара, молочной пены и вытекающей воды, чтобы избежать ожогов. Не закрывайте выходное отверстие для пара.
- ▶ Прибор следует использовать только в том случае, если правильно установлены поддон для сбора капель с решеткой для сбора капель и внутренний поддон для сбора капель с контейнером для использованного кофе.

42.3.3 Опасность от электрического тока

▲GEFAHR Опасность для жизни от электрического тока!

Существует опасность для жизни при контакте с проводами или деталями прибора под напряжением. Во избежание опасности вследствие электрического тока следуйте нижеприведенным указаниям по безопасности:

- ▶ Не используйте прибор, если его кабель или вилка повреждены, если прибор не работает должным образом, упал или получил повреждения. Во избежание опасности в случае повреждения кабеля или вилки прибора его замена должна осуществляться производителем или его уполномоченным представителем по техническому обслуживанию.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус устройства. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к разъемам и соединительными элементами прибора, находящимися под напряжением, а также при изменении электрической или механической конструкций прибора. Это также может привести к сбоям в работе прибора.
- ▶ Не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду или иные жидкости.

- ▶ Даже в случае, если прибор выключен, внутри него есть напряжение, пока вилка прибора находится в розетке. Прибор считается полностью отключенным только в том случае, если вилка вынута из розетки.
- ▶ Вынимайте вилку прибора из розетки перед чисткой, обслуживанием, разборкой или сборкой прибора.
- ▶ Никогда не разбирайте прибор самостоятельно и не вносите в его конструкцию никаких технических изменений.

43 Ввод в эксплуатацию

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

43.1 Информация по безопасности

▲WARNUNG

Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами, поскольку существует опасность удушья.

43.2 Комплект поставки и проверка после транспортировки

Как правило Café Crema Touch поставляется в следующей комплектации:

- Café Crema Touch
- Тряпочка из микрофибры для удаления накипи
- контейнер с шлангом для молока
- Скрепка для очистки
- 3 пакетика со средством
- Руководство по эксплуатации

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Проверьте товар на предмет его комплектности и любых видимых повреждений. В случае неполной поставки или повреждений вследствие ненадлежащей упаковки или транспортировки необходимо немедленно уведомить экспедитора, страховую компанию и поставщика.

43.3 Распаковка

Для того, чтобы распаковать прибор выполните следующие действия:

Вытащите прибор из картонной коробки и удалите все упаковочные материалы.

Перед первым использованием прибора снимите защитную пленку с дисплея.

43.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы выбраны таким образом, чтобы они не загрязняли окружающую среду и легко утилизировались, поэтому они пригодны для переработки с целью повторного использования.



Вторичное использование упаковки экономит сырьевые материалы и уменьшает образование отходов. Ненужные упаковочные материалы сдайте в пункт сбора системы вторичной переработки «Зеленая точка».

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

По возможности сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного срока, чтобы в случае заявления гарантийной претензии вновь упаковать прибор соответствующим образом.

43.5 Установка

43.5.1 Требования к месту установки

Для безопасной и безотказной работы прибора место его установки должно отвечать следующим требованиям:

- Размещайте прибор только на плоской, устойчивой, жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды и любых источников тепла.
- Никогда не используйте прибор на открытом воздухе и всегда размещайте его в сухом месте.
- Выбирайте место размещения прибора таким образом, чтобы дети не могли дотянуться до нагреваемых и горячих поверхностей прибора.
- Не размещайте прибор в горячей, сырой или очень влажной среде, а также вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Необходимо обеспечить свободный доступ к розетке, чтобы в случае необходимости легко было отсоединить прибор от сети.
- Установку и монтаж прибора на подвижных местах установки разрешается выполнять только специализированным предприятиям/специалистам, если они смогут обеспечить необходимые условия для безопасного использования прибора.
- При установке прибора оставляйте как минимум 150 мм свободного пространства вокруг прибора и как минимум 350 мм свободного пространства над прибором, чтобы Вы могли свободно снять резервуар для воды.

43.6 Подключение электропитания

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора следует соблюдать следующие инструкции для электрического подключения:

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

43.7 Заводская табличка

Заводская табличка с параметрами подключения и мощности находится на нижней части прибора.

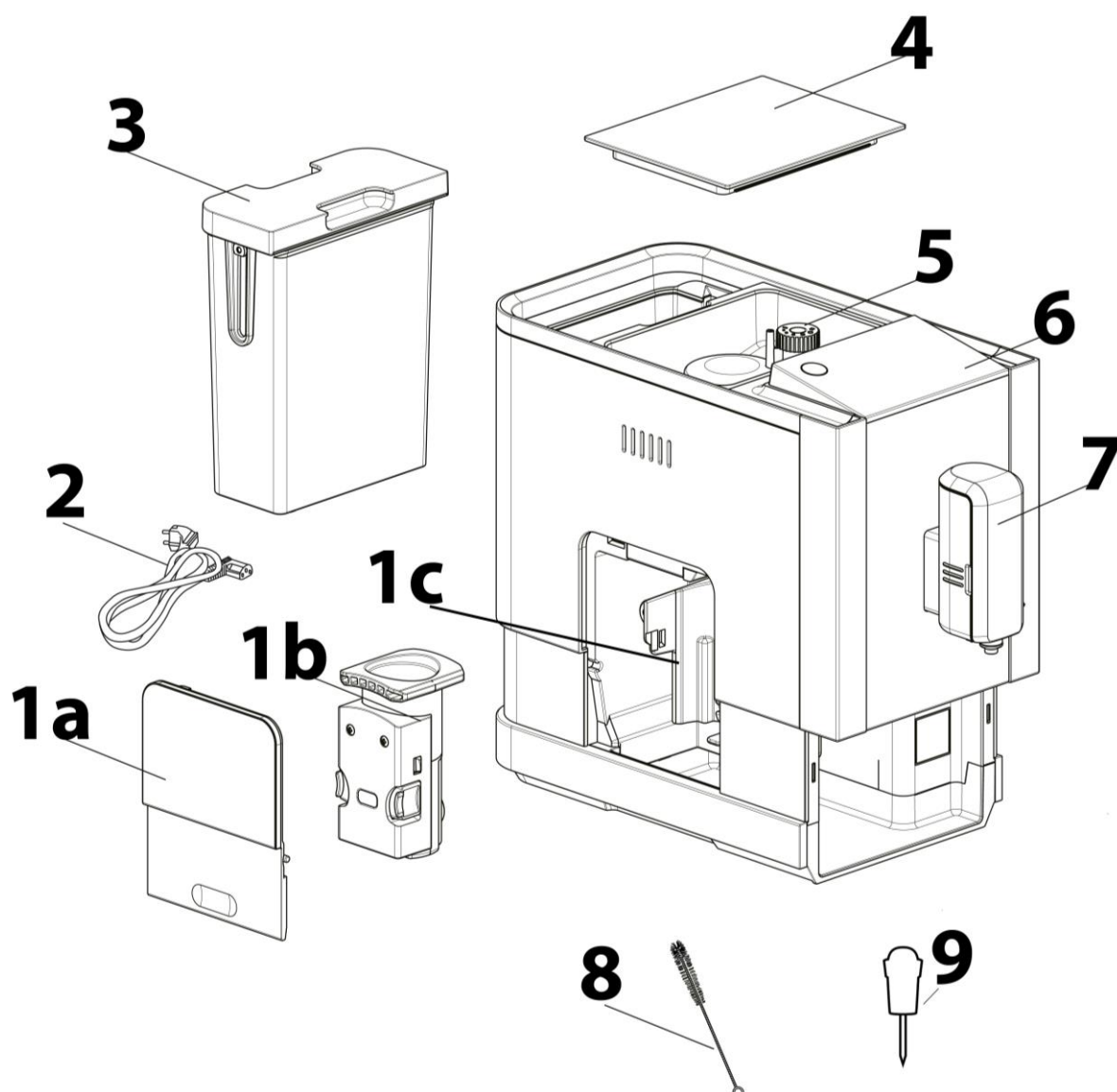
44 Эксплуатация и функционирование

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

▲WARNING ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте работающий прибор без присмотра, чтобы Вы могли быстро вмешаться в случае опасности.

44.1 Описание прибора



1a Крышка заварочного модуля

1b Заварочный модуль

1c Кофейная шахта

2 Кабель питания

3 Резервуар для воды

4 Крышка контейнера для кофейных зерен

5 Регулятор настройки степени помола

6 Панель управления

7 Крышка крана для кофе и молока

8 Щеточка для очистки

9 Скрепка для очистки

▲WARNING ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

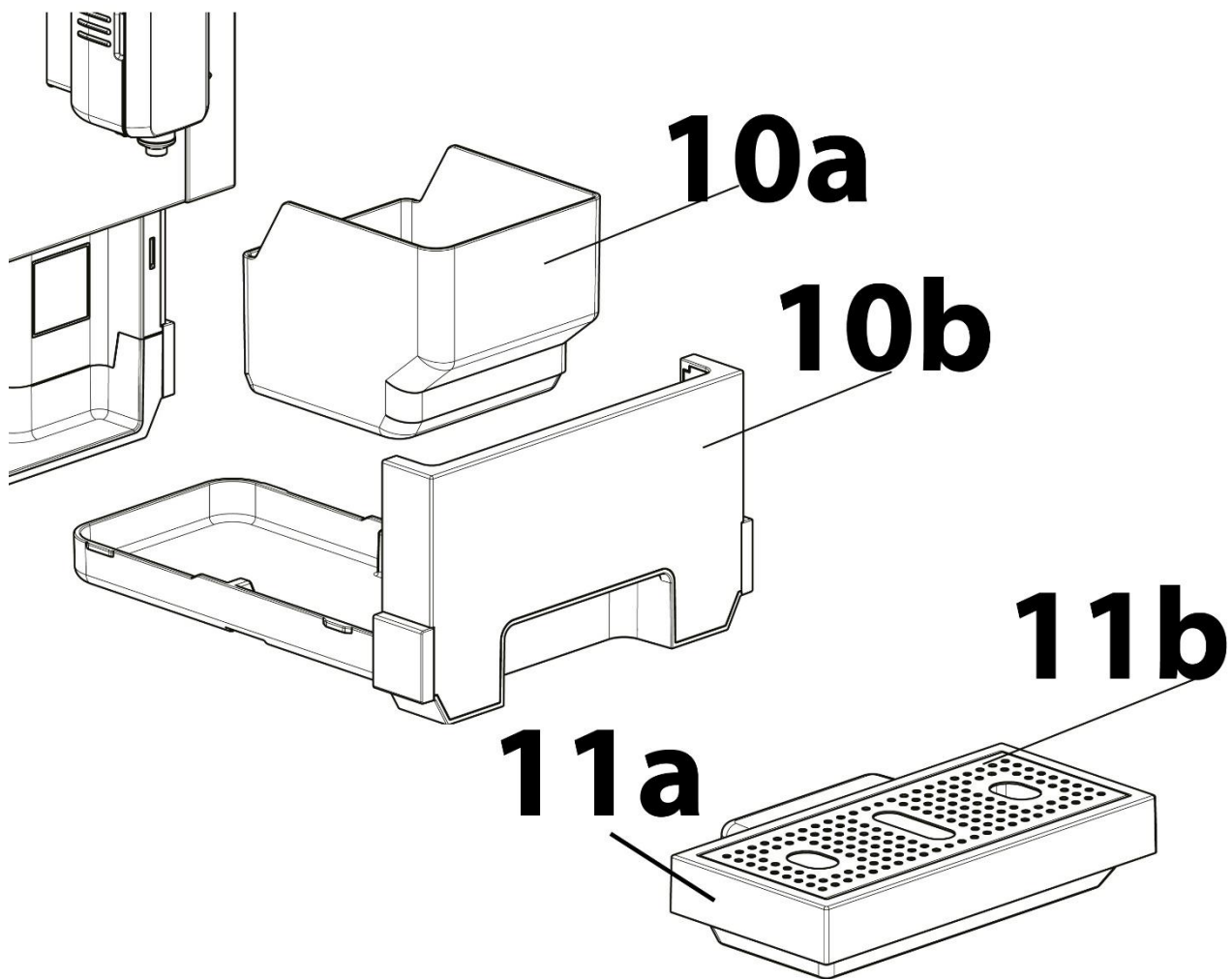
► Не прикасайтесь к внутренним частям кофемолки – существует опасность травм!

▲WARNING Предупреждающий символ:
горячий пар

► Внимание: из прибора может выходить горячий пар и (или) горячая жидкость. Осторожно, опасность ожога!

► Убедитесь, что вода не попадает в вилку прибора.



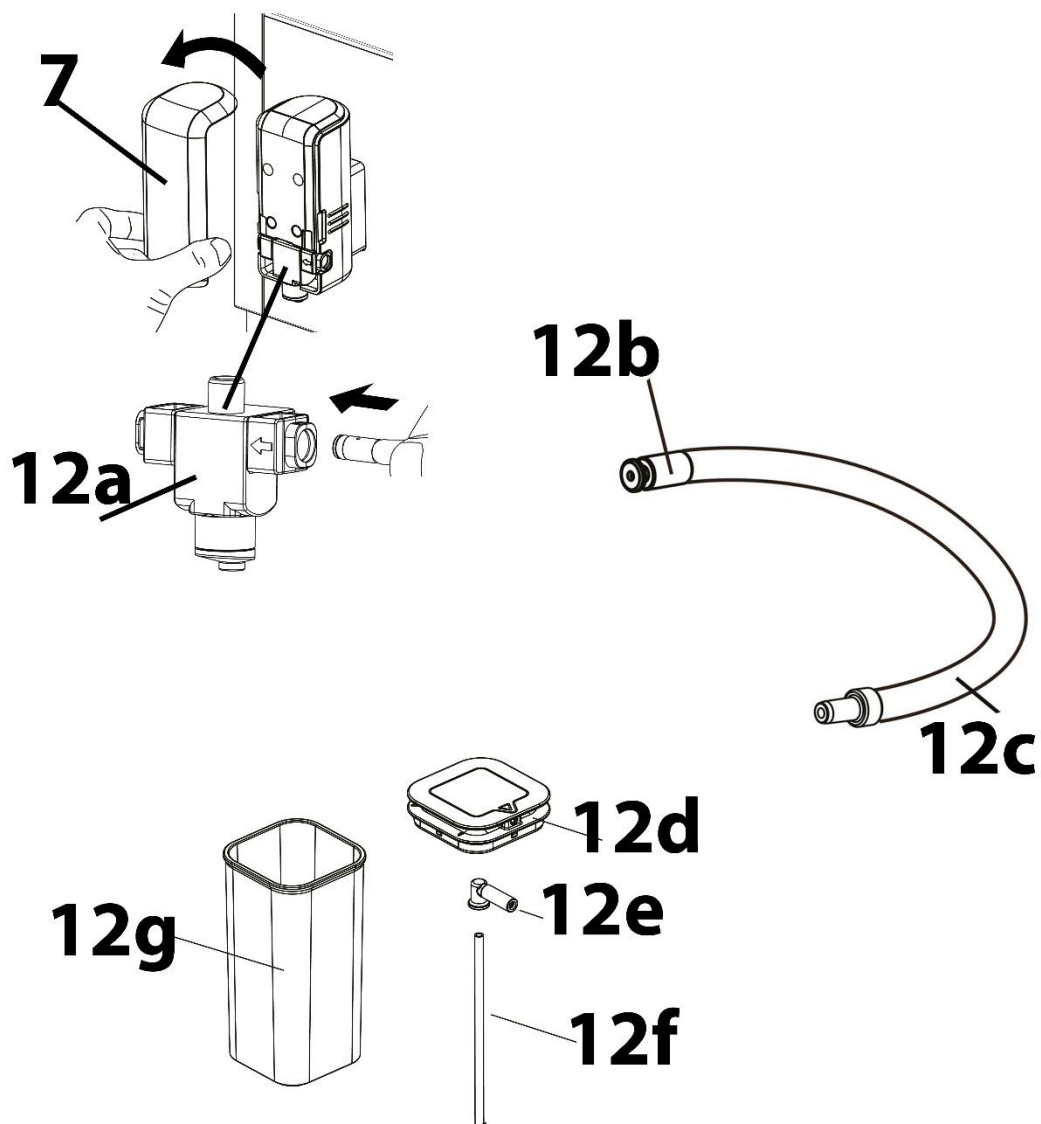


10a Контейнер для использованного кофе

10b Внутренний поддон

11a Поддон для капель

11b Решетка поддона для капель



7 Крышка крана для кофе и молока

12a Кран для молока

12b Соединение на шланге для выхода молока

12c Соединение на шланге для крышки резервуара для молока

12d Крышка резервуара для молока

12e Соединительная деталь впускной трубки

12f Впускная трубка

12g Резервуар для молока

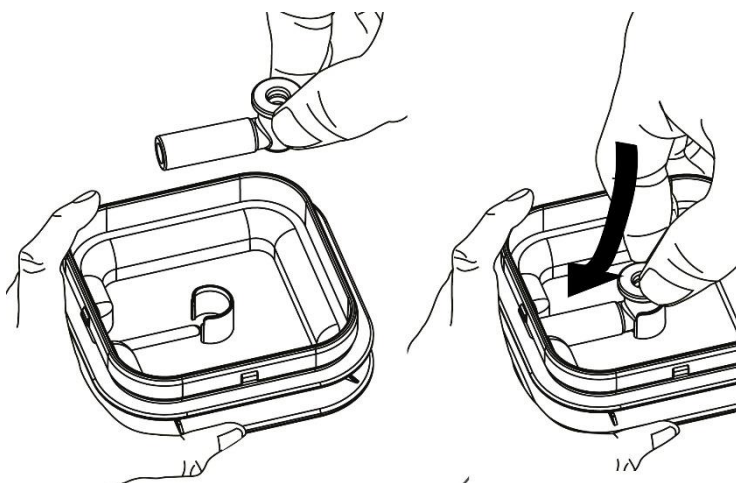
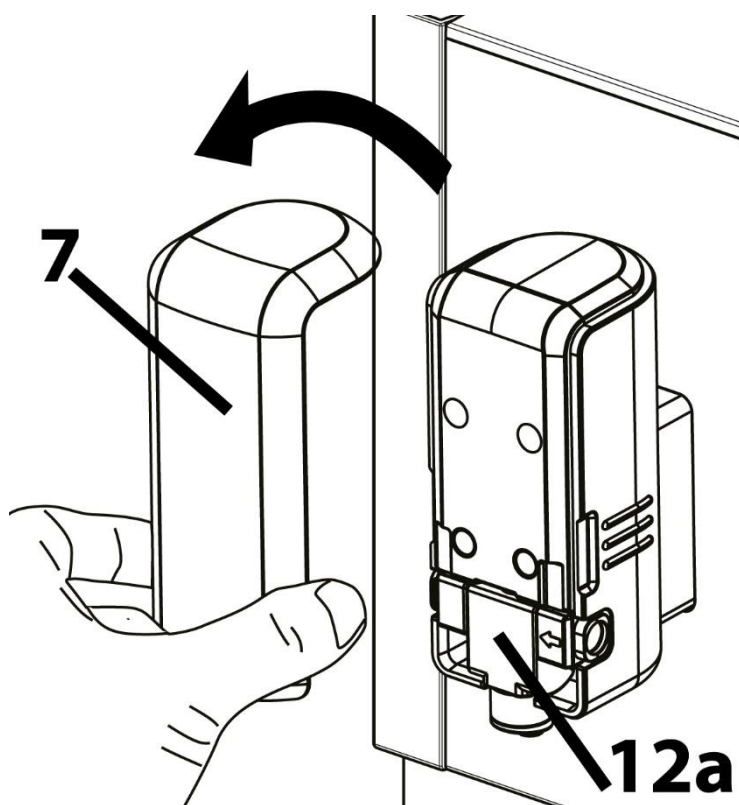
HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

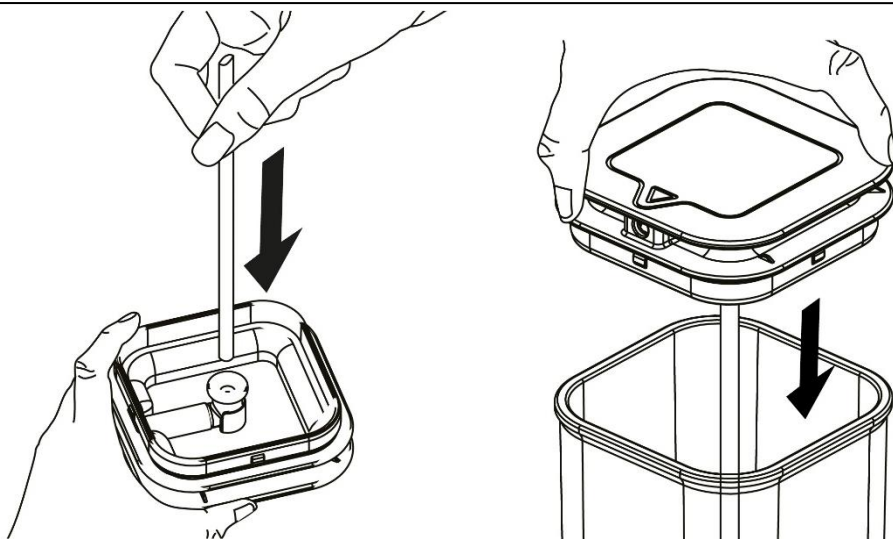
► В резервуар для молока разрешается наливать только молоко или воду.

44.2 Сборка

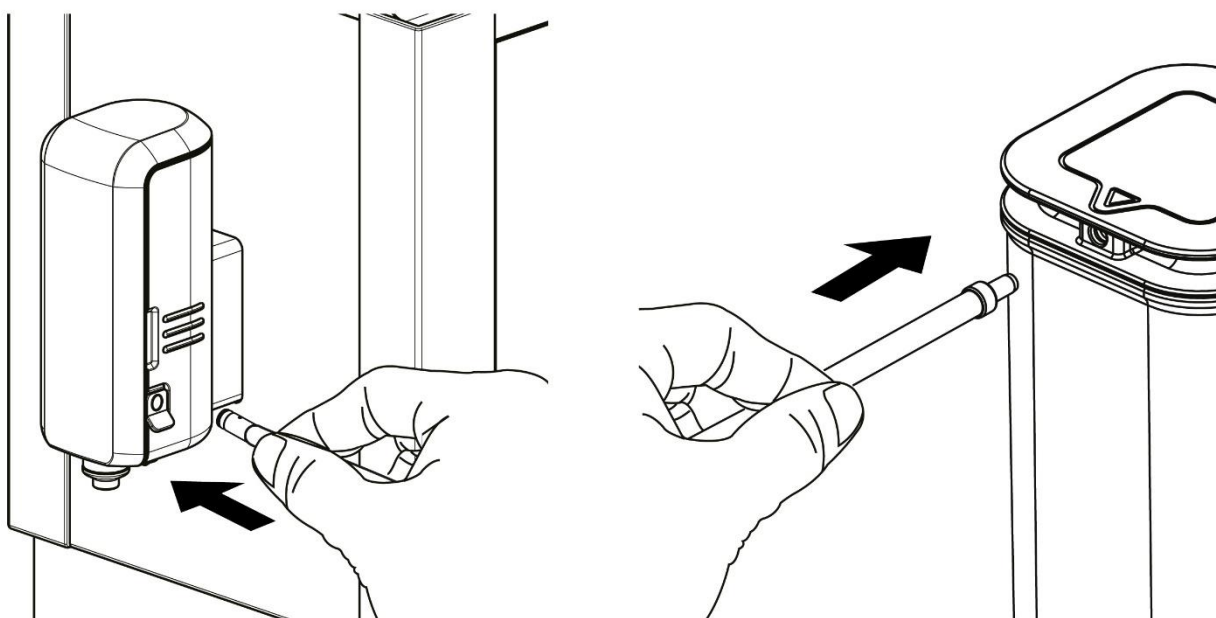
Снимите крышку крана для кофе и молока (7) и убедитесь, что кран для молока (12a) установлен правильно. Затем наденьте крышку.



Поместите соединительный элемент в крышку резервуара для молока, проверьте, чтобы соединительный элемент был установлен правильно.



Затем вставьте впускную трубку в соединительный элемент на крышке резервуара для молока. Поместите крышку с впускной трубкой на резервуар для молока.

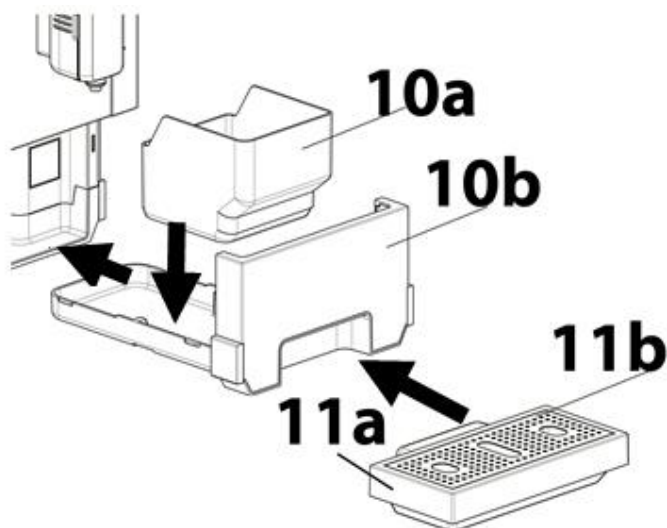


Вставьте впускную трубку в кран для выхода молока и крышку резервуара для молока.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Если Вы хотите использовать большое количество молока, Вы можете вставить впускную трубу прямо в пакет с молоком. Для этого подсоедините всасывающий шланг непосредственно к соединительному элементу и впускной трубе (без крышки резервуара для молока) и вставьте впускную трубу в коробку для молока. Указанный способ будет работать только в том случае, если в упаковке достаточно молока.
- ▶ После использования положите резервуар для молока или коробку с молоком обратно в холодильник.
- ▶ Всасывающий шланг нельзя вставлять в поддон для капель. Очистите всасывающий шланг, если Вы больше не планируете его использовать.



Поместите контейнер для использованного кофе на внутренний поддон и вставьте его в прибор. Затем вставьте поддон для капель с решеткой.

Отрегулируйте кран для кофе и молока в соответствии с выбранным размером чашки. Заполните резервуар для воды водой и вставьте его.



⚠️ WARNUNG Опасность заземления!

- ▶ Не прикасайтесь к области позади и над, а также позади и под регулируемым краном для кофе. Регулируйте кран для кофе только таким образом, как показано на фотографии.

HINWEIS Примечание

- ▶ Регулярно опорожняйте внутренний поддон.

Убедитесь, что прибор собран правильно.

⚠️ WARNUNG Риск ожогов



- ▶ Используйте прибор только с установленным краном для молока и крышкой, чтобы не допустить контакта с горячей водой или брызгами воды.

44.3 Перед первым использованием

1. Промойте поддон для капель, решетку поддона для капель, внутренний поддон, контейнер для использованного кофе, резервуар для воды, заварочный модуль, резервуар для молока и соединительный шланг под проточной водой. Тщательно просушите их. Снимите защитную пленку с панели управления.
2. Правильно установите в прибор все детали. Задвиньте контейнер для использованного кофе до упора.
3. Заполните водой резервуар для воды до максимальной отметки.
4. Снимите резервуар для молока с соединительным шлангом и поддон для капель с решеткой и установите большую емкость под кран для кофе и молока.


5. Включите прибор. Прибор автоматически ополоснет горячей водой кран для кофе и молока. Этот процесс займет немного больше времени при первом включении прибора.

6. Рекомендуем Вам произвести процесс очистки вручную: для этого одновременно

нажмите и удерживайте кнопки  и  пока прибор не издаст 2 звуковых сигнала.

7. Загорятся индикаторы  и . Подтвердите действие, нажав на кнопку



8. После этого на дисплее замигает значок , это будет означать, что прибор начал процесс очистки. Данный процесс займет несколько минут (около 15). В это время горячая вода с небольшими перерывами будет промывать все трубы и соединения прибора до тех пор, пока резервуар для воды не опустеет. После

этого на дисплее замигает значок  и загорятся кнопки  и .

9. Как можно скорее выполните следующие действия, в противном случае прибор может выключиться: Опорожните большую емкость. Снимите резервуар для воды и снова наполните его до максимальной отметки. Как только Вы снова установите резервуар для воды, процесс очистки будет продолжен автоматически. Прибор проведет еще 2 цикла полоскания, в которых будет использовано примерно горячей воды. После этого полностью соберите прибор.

10. По окончании процесса очистки прибор отключится.

11. Включите прибор. Был произведен автоматический процесс ополаскивания. Затем подсоедините соединительный шланг и резервуар для молока к крану молока для того, чтобы очистить систему подачи молока. Заполните резервуар для молока водой до максимальной отметки и дважды используйте функцию подачи молочной пены.

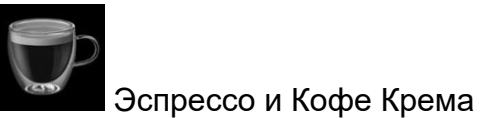
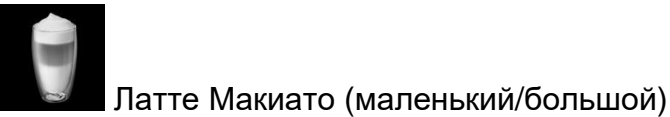
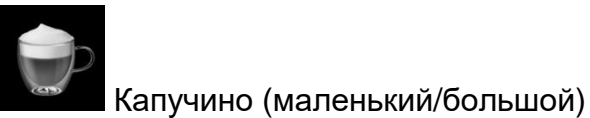
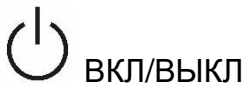
12. Затем слейте оставшуюся воду в резервуар для молока. При желании долейте молоко в резервуар для молока.

13. Теперь Вы можете полностью собрать и использовать прибор.


44.4 Панель управления:





Кнопки:




Световые LED-индикаторы

Мигающий значок  : Необходимо долить воды либо Резервуар для воды установлен неправильно.

Мигающий значок  : Контейнер для зерен пуст, необходимо засыпать зерна.

Постоянно горящий значок  : Контейнер для использованного кофе заполнен. Очистите его.


Мигающий значок: Контейнер для использованного кофе установлен неправильно. Установите его правильно.

Постоянно горящий значок  : Заварочный модуль установлен неправильно. Установите его правильно.

Мигающий значок: Крышка заварочного модуля установлена неправильно. Закройте крышку правильно.

Постоянно горящий значок  : Необходимо очистить прибор от накипи.

Мигающий значок: Идет процесс удаления накипи.

Постоянно горящий значок  : Прибор опорожняется, а затем выключается.

44.5 Промывка

Прибор автоматически промывает кран для кофе и молока горячей водой, когда включается и выключается.

▲WARNING Опасность ожога

- ▶ Держитесь на достаточном расстоянии от прибора, чтобы не допустить контакта с горячей водой или брызгами воды.

Ручная промывка

Нажмите одновременно кнопки  и  до тех пор пока Вы не услышите 2 звуковых сигнала. Кран для кофе и молока промывается.

44.6 Регулировка степени помола

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Регулируйте степень помола только в том случае, если прибор измельчает кофейные зерна, в противном случае кофемолка может быть повреждена.
- ▶ Для кофе более слабой прожарки рекомендуется более тонкое измельчение. Более грубый помол рекомендуется для кофе более темной прожарки.



Поместите емкость под кран для кофе.


Откройте крышку контейнера для кофейных зерен. Продолжайте далее, как описано в разделе Эспрессо и Кафе Крема.

Подождите, пока прибор не перемелет кофе. Установите регулятор степени помола на нужный уровень. Закройте крышку контейнера для кофейных зерен.

44.7 Подготовка

Поместите кофейные зерна в контейнер для зерен. Залейте свежую воду в резервуар для воды. Если Вы хотите сделать кофе с молочной пенкой, налейте молоко в резервуар для молока и подключите его к крану для молока, как описано в разделе Сборка настоящего руководства. В ином случае маленький клапан на кране молока должен быть закрыт. Подставьте емкость под кран для кофе и молока и отрегулируйте высоту соответственно. Поддон для капель можно снять для того, чтобы поставить под кран более высокие стаканы.



Нажмите кнопку , чтобы включить прибор. Прибор промоет кран для молока и кофе. Вылейте воду после промывания. Очистите емкость и снова поместите ее под кран для кофе и молока.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Не используйте необжаренные, карамелизованные или глазированные сахаром кофейные зерна. Не используйте зеленый кофе или смесь с зеленым кофе.
- ▶ Заполняйте резервуар только холодной водой.
- ▶ Не превышайте максимальный уровень воды, указанный на мерной шкале резервуара для воды.
- ▶ Совет: если Вы хотите наслаждаться максимально горячим кофе, предварительно разогрейте чашку. Вы можете использовать для этого функцию горячей воды. Затем вылейте горячую воду.
- ▶ Для выполнения всех функций убедитесь, что контейнер не переполнен. Вы можете остановить поток воды, снова нажав выбранную кнопку.
- ▶ Если Вы не собираетесь использовать прибор в течение длительного времени, следует полностью очистить и опорожнить прибор, а также вынуть и просушить резервуар для воды.

45 Функции

45.1 Подача горячей воды




Поместите пустую емкость под кран для кофе и молока. Нажмите кнопку для подачи горячей воды.

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Пожалуйста, следите за тем, чтобы не произошло перелива воды. Вы можете остановить поток воды, снова нажав выбранную кнопку.


45.2 Сохранение настройки количества горячей воды



Однократно нажмите кнопку  и после того, как начнется подача горячей воды, нажмите на кнопку еще раз, пока не будет дозировано нужное количество воды. Отпустите кнопку. Вы услышите 2 звуковых сигнала. Количество воды сохранено. Минимальное количество воды: 25 мл. Максимальное количество воды: 250 мл.

45.3 Приготовление молочной пены




Завершите подготовку. Нажмите кнопку . Через мгновение Вы услышите звуковой сигнал, затем произойдет дозировка молочной пены.

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Вы можете остановить пену, нажав кнопку еще раз.
- ▶ Используйте только молоко, соевое молоко или молоко, подходящее для приготовления молочной пены. Никогда не вспенивайте какао или молоко с помощью какао-порошка, кран для молока и детали прибора могут быть заблокированы, а сам прибор может быть поврежден.
- ▶ Консистенция молочной пены варьируется в зависимости от температуры, типа молока или содержания в нем жира.
- ▶ Поэкспериментируйте с температурой молока и помещения для достижения наилучшего для Вас результата.
- ▶ Всегда убирайте молоко в холодильник после использования.
- ▶ При приготовлении капучино и латте макиато также используется режим молочной пены. После приготовления молочной пены используйте функцию подачи горячей воды для промывки крана для молока: Нажмите одновременно




и  пока не прозвучит два звуковых сигнала. Кран подачи промывается.

▲ WARNUNG**Опасность ожога**

- ▶ Во время приготовления молочной пены из прибора выходит горячий пар.
- ▶ Держитесь на достаточном расстоянии от прибора, чтобы не допустить попадания горячего пара или брызг молока.

45.4 Регулировка количества молочной пены



Вы можете регулировать количество молочной пены. Нажмите кнопку  один раз и, когда пойдет молочная пена, снова нажмите кнопку и удерживайте ее до тех пор, пока не выйдет нужное Вам количество пены. Отпустите кнопку. Прибор издаст 2 звуковых сигнала. **Количество молочной пены сохранено.**

Максимальное количество молочной пены: 250 мл.



45.5 Приготовление Капучино



Завершите подготовку. Нажмите кнопку с изображением чашки капучино один раз для приготовления маленькой порции капучино или 2 раза для приготовления большой порции капучино.

Сначала будет сделан кофе эспрессо.

Затем прибор издаст звуковой сигнал и начнется подача молочной пены.

Количество нажатий на кнопку	Напиток	Количество эспрессо	Общий объем напитка
1 x 	Маленькая порция капучино	1 порция эспрессо	ок. 200 мл
2 x 	Большая порция капучино	2 порции эспрессо	ок. 300 мл

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Общее количество может изменяться в зависимости от количества молочной пены.

⚠ WARNING


Опасность ожога

- ▶ Во время приготовления молочной пены из прибора выходит горячий пар.
- ▶ Держитесь на достаточном расстоянии от прибора, чтобы не допустить попадания горячего пара или брызг молока.



5.6 Приготовление Латте Макиато

Завершите подготовку.



Нажмите кнопку с изображением латте макиато  один раз для приготовления маленькой порции латте макиато и 2 раза для приготовления большой порции латте макиато. Через мгновение прибор издаст звуковой сигнал и начнется подача молочной пены.

На молочную пену добавляется двойная порция эспрессо.

Количество нажатий на кнопку	Напиток	Количество эспрессо	Общий объем напитка
1 x 	Маленькая порция латте макиато	2 порции эспрессо	ок. 250 мл
2 x 	Большая порция латте макиато	2 порции эспрессо	ок. 350 мл

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Общее количество может изменяться в зависимости от количества молочной пены.

⚠ WARNING

Опасность ожога

- ▶ Во время приготовления молочной пены из прибора выходит горячий пар.
- ▶ Держитесь на достаточном расстоянии от прибора, чтобы не допустить попадания горячего пара или брызг молока.

5.7 Приготовление Эспрессо и Кафе Крема



Завершите подготовку. Нажмите кнопку с изображением чашки эспрессо один раз для приготовления эспрессо и 2 раза для приготовления кафе крема.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Пожалуйста, убедитесь, что эспрессо/кофе не переливаются. Вы можете остановить поток, снова нажав выбранную кнопку.

5.8 Регулировка количества Эспрессо

Вы можете настроить количество эспрессо по своему вкусу. Для этого нажмите



кнопку один раз и, когда начнется подача эспрессо, снова нажмите на кнопку и держите ее нажатой, пока не будет подано нужное количество напитка. Отпустите кнопку. Вы услышите 2 звуковых сигнала. **Количество эспрессо сохранено.**

Максимальное количество: 250 мл.

HINWEIS


Примечание

- ▶ Рекомендуем использовать заводские настройки минимального количества (около 25 мл).
- ▶ Регулируется только количество воды, с которым готовится эспрессо. Количество используемого кофе остается прежним.

5.9 Регулировка количества Кафе Крема

Вы можете настроить количество кофе крема по своему вкусу. Для этого нажмите



кнопку  2 раза и, когда начнется подача напитка, снова нажмите на кнопку и держите ее нажатой, пока не будет подано нужное количество. Отпустите кнопку. Вы услышите 2 звуковых сигнала. **Количество кофе крема сохранено.**

Максимальное количество: 250 мл. Минимальное количество: 50 мл.



HINWEIS

Примечание

- Регулируется только количество воды. Количество используемого кофе остается прежним.

5.10 Сброс до заводских настроек



Нажмите на кнопки  и  и держите их нажатыми до тех пор, пока прибор не издаст 2 звуковых сигнала. Данная манипуляция сбрасывает прибор до заводских настроек, при этом Ваши настройки количества воды или молочной пены будут удалены.

5.11 Смена режима



Вы можете настроить прибор для использования в разных режимах.

Они отличаются следующим:

Функция/Режим	ECO (режим энергосбережения) 	Быстрый 	Стандартный 
Выбранный режим может быть распознан следующим образом	 кнопка горит постоянно, другие кнопки мигают	 кнопка горит постоянно, другие кнопки мигают	 кнопка горит постоянно, другие кнопки мигают
Подсветка	-	+	+
Предварительное заваривание*	+	-	+
Сохранение настроек	+	+	+


Автоматическое отключение	через 10 минут	через 30 минут	через 20 минут
---------------------------	----------------	----------------	----------------

*Предварительное заваривание: Молотый кофе увлажняется и предварительно заваривается при меньшем давлении воды. Затем прибор выполняет заваривание при нормальном давлении воды и готовит кофе.

Нажимайте и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не услышите 2 звуковых сигнала, после чего кнопка  начнет мигать и выбранный режим может быть распознан (см. таблицу).

Нажмите соответствующую кнопку для перехода в выбранный режим. Например:

Для выбора ECO-режима нажмите кнопку . Вы услышите 2 звуковых сигнала.

Если Вы хотите сохранить режим, нажмите кнопку  либо подождите 5 секунд.

46 Чистка и обслуживание

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

46.1 Информация по безопасности

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

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

- ▶ Прибор следует регулярно очищать и удалять с него накипь.
- ▶ Перед очисткой прибора всегда выключайте его и отключайте от сети.
- ▶ Если регулярно не производить чистку прибора, это может отрицательно сказаться на сроке его службы, а также может привести к опасному состоянию прибора и росту грибков и бактерий.
- ▶ Кран, заварочный модуль, контейнер для использованного кофе и поддоны могут нагреваться во время работы! Подождите, пока прибор не остынет.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства или растворители.
- ▶ Не соскребайте стойкую грязь твердыми предметами.
- ▶ Для декальцинации прибора используйте прилагаемое к прибору средство для удаления накипи либо же средства для удаления накипи только для автоматических кофемашин. Использование неправильного средства может повредить устройство и лишить прибор гарантии.

▲VORSICHT ОСТОРОЖНО

- ▶ Очистите прибор и полностью опорожните его, если не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- ▶ Во избежание появления микробов, ежедневно меняйте в приборе воду.

46.2 Чистка



Ежедневно опорожняйте поддон для капель, решетку для сбора капель, внутренний поддон для капель, контейнер для сбора использованного кофе и резервуар для воды, а также заварочный модуль и очищайте их под струей воды. Затем тщательно просушивайте. После чего следует правильно вставить все детали обратно в прибор. Задвиньте контейнер для использованного кофе до упора.

Крышка заварочного модуля, поддон для капель, внутренний поддон для капель, контейнер для использованного кофе и резервуар для воды подходят для мытья в посудомоечной машине.

▲WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Перед чисткой обязательно дайте прибору остыть. Никогда не очищайте горячий прибор.
- ▶ Никогда не погружайте прибор (кроме вышеупомянутых частей) в воду и не помещайте его под проточную воду.
- ▶ Обязательно отключайте прибор от источника питания перед чисткой. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, кабель или вилку в воду или иные жидкости.

46.3 Программа промывки крана

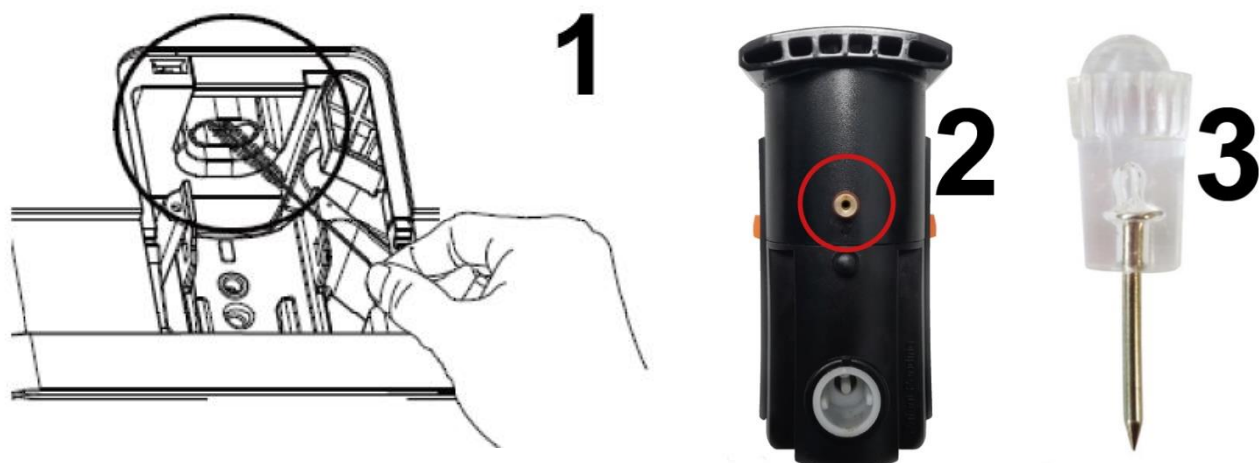
Поместите пустую емкость под кран. Нажимайте кнопки  и  одновременно до тех пор, пока прибор не издаст 2 звуковых сигнала. Кран будет промыт. Опорожните емкость.

46.4 Внутренний поддон

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Внутренний поддон следует очищать регулярно.

46.5 Чистка кофейного вала и заварочного модуля



Кофейную шахту и заварочный модуль следует очищать не реже одного раза в месяц или чаще, если прибор регулярно используется.

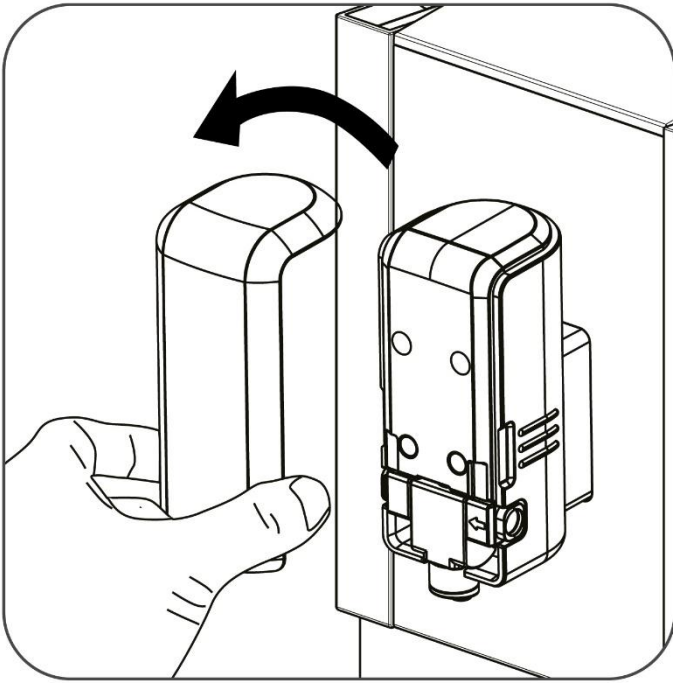
Молотый кофе может накапливаться и оседать в кофейной шахте. В таком случае он перестает правильно поступать в заварочный блок.

Чистка заварочного модуля:

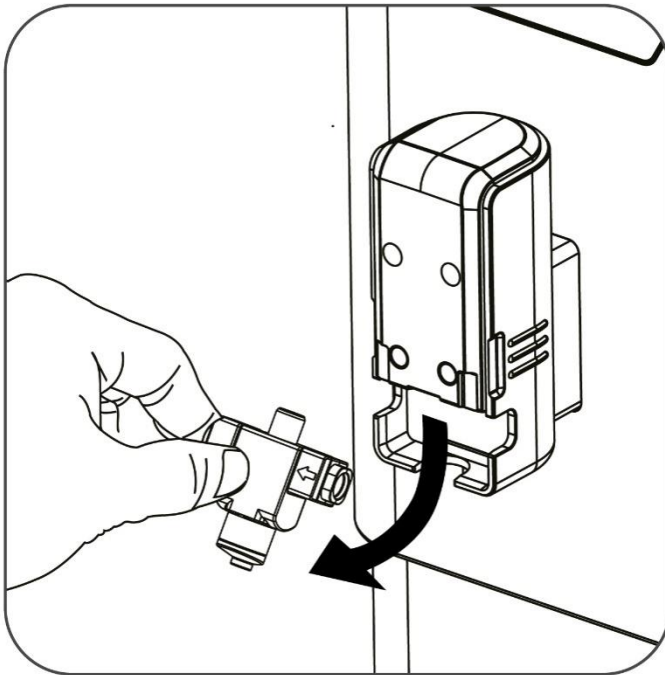
1. Отключите прибор от сети.
2. Снимите крышку с заварочного модуля.
3. Нажмите вместе кнопки расцепления заварочного модуля (оранжевые) и снимите его.
4. Промойте его под струей воды и тщательно просушите.
5. Протрите внутреннюю поверхность за крышкой влажной тканью, а затем вытрите насухо.
6. Очистите кофейную шахту и отверстие в заварочном модуле с помощью прилагаемой щеточки для очистки.
7. Очистите отверстие в заварочном модуле (рис. 2) с помощью прилагаемой скрепки (рис. 3).
8. Вставьте заварочный блок на место правильно. Установите на него крышку.

46.6 Чистка компонентов для приготовления молочной пены

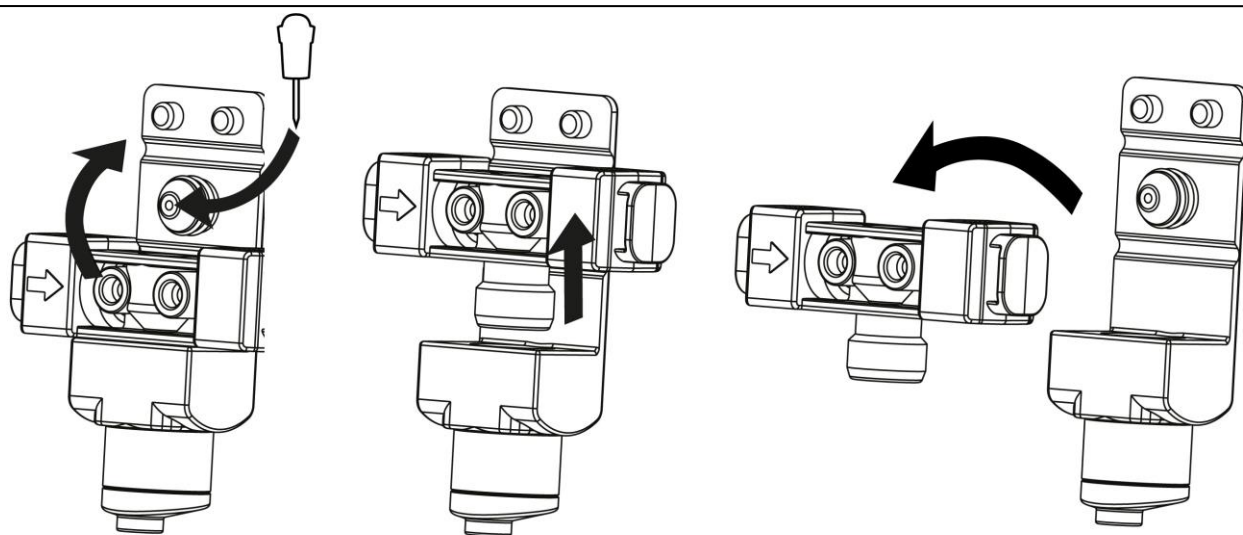
Компоненты для приготовления молочной пены следует очищать ежедневно.



1. Снимите крышку



2. Вытащите кран для молока



3. Сложите резиновую прокладку выхода молока, как показано на рисунке. Снимите соединительный элемент с отверстия для молока. Тщательно очистите компоненты под струей воды.

4. Прочистите отверстие в кран для молока (см. рисунок слева) с помощью прилагаемой скрепки для очистки.

5. Заполните резервуар для молока водой и дважды используйте функцию молочной пены.

46.7 Программа для удаления накипи и чистки

Прибор следует регулярно очищать от накипи, в противном случае может ухудшиться вкус кофе, а остатки извести могут повредить прибор.

После того, как в приборе было использовано 20 литров воды на дисплее

зажигается и постоянно горит значок . Это означает, что прибор следует очистить от накипи.

Прибор подсчитывает количество заваренных чашек кофе.

Частота удаления накипи зависит от жесткости воды и частоты использования прибора. Мы рекомендуем:

- При использовании мягкой воды: очищать прибор от накипи как минимум каждые 3 месяца.
- При использовании жесткой воды: очищать прибор от накипи каждый месяц.

В случае, если Вы не знаете жесткость воды у Вашем доме, обратитесь в компанию, предоставляющую услуги водоснабжения.






Удаление накипи необходимо при появлении следующих признаков:


- При заваривании кофе увеличивается уровень шума.
- Процесс заваривания кофе начал занимать больше времени, чем обычно.
- Прибор отключается до того, как резервуар для воды опустеет.

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Используйте имеющиеся в продаже средства для удаления накипи для полностью автоматических кофемашин.
- ▶ Никогда не используйте уксус или средство для удаления накипи для чайников/обычных кофемашин. Прибор может быть поврежден.

Заполните резервуар для воды до максимальной отметки. Поместите в него средство для удаления накипи. Поместите резервуар для воды в прибор. Вставьте вилку в розетку. Поместите большую пустую емкость под носик таким образом, чтобы вода попадала в нее (если емкость не будет помещаться под носик слива,

снимите поддон). Нажмите одновременно кнопки  и  и держите их нажатыми до тех пор, пока прибор не издаст 2 звуковых сигнала. На дисплее начнут мигать значки  и . Подтвердите очистку от накипи, нажав кнопку .

Мигающий на дисплее значок  означает, что прибор выполняет цикл очистки от накипи.

⚠ WARNUNG**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- ▶ Будьте осторожны, поскольку горячая вода может выплеснуться из прибора или емкости, существует опасность ожогов.

После того, как первый этап очистки от накипи будет выполнен, на дисплее замигает

значок , а кнопка  и  светятся. Как можно скорее выполните следующие действия, иначе прибор может выключиться:

Опорожните большой контейнер. Снимите резервуар для воды. Удалите все остатки средства для удаления накипи из резервуара для воды и тщательно промойте его. Снова наполните резервуар для воды до максимальной отметки. Как только вы снова вставите резервуар для воды, процесс очистки продолжится автоматически.

Теперь будет 2 цикла ополаскивания горячей водой.

По окончании процесса прибор отключится автоматически.



Опорожните емкость и снова тщательно промойте резервуар для воды. Теперь прибор может работать в обычном режиме.



HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Не прерывайте процесс удаления накипи.
- ▶ Приборы, которые не работают должным образом вследствие непроведения очистки от накипи, теряют гарантию.

46.8 Опустошение прибора

Неиспользуемый в течение длительного времени прибор, убранный на хранение или подготовленный для отправки в авторизованный сервисный центр, должен быть

полностью опорожнен. Нажмите вместе кнопки  и  и держите их нажатыми вместе до тех пор, пока прибор не издаст 2 звуковых сигнала. На дисплее

начнет мигать значок . Снимите резервуар для воды. Теперь значок  горит постоянно. Прибор будет опорожнен, а затем выключится. Отключите кабель питания. Храните прибор в сухом месте.

Если вы хотите снова запустить прибор, выполните действия, описанные в разделе Перед первым использованием настоящего руководства.




47 Устранение неисправностей

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

▲ VORSICHT ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электроприборов разрешено осуществлять только квалифицированным специалистам, прошедшим обучение у производителя.
- ▶ Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя и повреждению устройства.

47.1 Проблемы и способы их решения

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Кнопки не реагируют на нажатие либо реагируют слабо		Протрите панель управления влажной тряпкой, а затем вытрите насухо Помещайте палец на кнопку полностью
Горит значок 	Резервуар для воды установлен неправильно В резервуаре для воды слишком мало воды	Установите резервуар для воды правильно Долейте воду в резервуар для воды
Горит значок 	В контейнере для зерен слишком мало зерен	Добавьте зерен в контейнер для кофе
Значок  горит постоянно	Контейнер для использованного кофе заполнен	Очистите контейнер для использованного кофе

Значок  мигает	Контейнер для использованного кофе установлен неправильно	Установите контейнер для использованного кофе правильно
Значок  горит постоянно	Заварочный модуль установлен неправильно	Установите заварочный модуль правильно
Значок  мигает	Крышка заварочного модуля закрыта неправильно	Закройте крышку заварочного модуля правильно
Значок  горит постоянно	Прибор следует очистить от накипи	Очистите прибор от накипи
Прибор не включается	Неправильно вставлен сетевой кабель	Вставьте сетевой кабель правильно
Из крана не подается кофе либо кофе вытекает из крана очень медленно. Внутри собирается вода.	Забит выход для молока и кофе Молотый кофе забил заварочный модуль	Выполните программу для промывки крана Прочистите компоненты для приготовления молочной пены Очистите заварочный модуль и отрегулируйте степень помола
Не подается молочная пена	Впускной всасывающий шланг неправильно установлен нарезервуар для молока с соединительным элементом Компоненты для молочной пены забиты	Правильно установите соединительный элемент и всасывающий шланг Прочистите компоненты для приготовления молочной пены
Молочная пена имеет слишком большие пузырьки или недостаточно вспенена	Молоко слишком холодное или имеет слишком малую жирность Компоненты для молочной пены забиты	Используйте молоко с более высоким содержанием жира и температурой выше 5°C Прочистите компоненты для приготовления молочной пены
Кофе слишком холодный	Вы не прогрели чашку для кофе. В кофе добавлено молоко В приборе есть известковые отложения	Нагрейте чашку для кофе, например, с помощью функции подачи горячей воды Очистите прибор от накипи

В кофе нет пенки	Кофейные зерна потеряли свой аромат Вы выбрали неподходящие кофейные зерна Неправильно установлена степень помола – выбран слишком грубый помол	Используйте другие кофейные зерна Используйте кофейные зерна для полностью автоматических или эспрессо-машин Установите правильную степень помола
Кофе слишком слабый	Установлено слишком большое количество воды для приготовления эспрессо или крема	Исправьте количество воды, как описано в главе Регулировка количества эспрессо или кофе крема

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

Если после проведения вышеуказанных мероприятий проблема не будет устранена, обратитесь в сервисную службу.

Очистите и опорожните прибор перед отправкой в сервисную службу.

48 Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные материалы, которые были необходимы для их функционирования и безопасности.

В остаточных отходах или при неправильном обращении они могут быть опасны для здоровья людей и окружающей среды.

Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте отслуживший прибор в остаточные отходы.



HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

Для утилизации отслуживших электрических и электронных приборов воспользуйтесь услугами пункта сбора, организованного в месте Вашего жительства. При необходимости соответствующую информацию можно получить в городском муниципалитете, службе вывоза мусора или у продавца.

Убедитесь в том, что отслуживший прибор до утилизации хранится в недоступном для детей месте.

49 Гарантия

Мы предоставляем на данный продукт гарантию 24 месяца с момента покупки, которая распространяется на дефекты материалов и производственные дефекты.

Ваши права гарантированы в соответствии с § 439 и далее. BGB-E это не затрагивает.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования прибора, а также на неисправности, которые оказывают незначительное влияние на функции или стоимость прибора, расходные материалы и повреждения при транспортировке, поскольку мы не несем за них ответственность, а также за убытки, возникшие в результате ремонта, выполненного не авторизованными сервисными центрами. Данный прибор предназначен для использования в домашних условиях и имеет соответствующий уровень производительности. Любое коммерческое использование данного прибора является гарантийным случаем только в той мере, в которой оно было бы сопоставимо с ситуациями, возникающими при использовании в домашних условиях. Прибор не предназначен коммерческого использования. В случае обоснованных жалоб мы по своему усмотрениюотремонтируем неисправное устройство либо заменим его на исправное.

О неисправностях следует сообщать в течение 14 дней с момента доставки. Все дальнейшие претензии исключены.

Для того, чтобы воспользоваться гарантией, пожалуйста, свяжитесь с нами перед возвратом устройства (всегда предоставляйте нам документы, подтверждающие факт покупки).

50 Технические характеристики

Наименование прибора	Кофеварка
Модель	Café Crema Touch
Артикул	1882
Технические параметры подключения	230В~, 50-60Гц
Мощность	1350 Вт
Габариты (Ш x В x Д)	180 x 335 x 405 мм
Максимальный объём контейнера для воды	1200 мл
Максимальный объём контейнера для молока	600 мл
Вес нетто	8,25 кг

Original bruksanvisning Helautomatisk kaffemaskin Café Crema Touch (1882)



51 Original bruksanvisning

51.1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

51.2 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning utgör en del av Café Crema Touch (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning,
- manövrering,
- åtgärdande av störningar och/eller
- rengöring

av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

51.3 Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

▲GEFAHR

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

▲WARNUNG

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

▲VORSICHT

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation.

Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.

► Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

HINWEIS

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

51.4 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

51.5 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna Braukmann GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

52 Säkerhet

I detta avsnitt får du viktiga säkerhetsanvisningar för arbetet med apparaten.

Denna apparat svarar mot föreskrivna säkerhetsbestämmelser. En felaktig användning kan emellertid leda till person- och egendomsskador.

52.1 Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk inomhus till

- Förberedelse av kaffe och espresso
- Utskänkning av hetvatten
- Produktion av mjölkskum

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

- i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar;
- i lantbruksmiljöer;
- av kunder på hotell, motell och andra logianordningar;
- på frukostpensionat.
- All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

Enheten är INTE lämplig för att bearbeta isbitar eller liknande hårda livsmedel.

▲WARNUNG**VARNING****Fara genom icke avsedd användning!**

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

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

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

52.2 Allmänna säkerhetsanvisningar**HINWEIS****OBS****För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:**

- ▶ Innan apparaten används, ska bruksanvisningarna läsas noggrant.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn som är 8 år och äldre, om de hålls under uppsikt eller har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått de risker som detta medför.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten. Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Apparaten kan användas av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunnande, om de hålls under uppsikt eller har instruerats avseende säkert bruk av apparaten och förstått de risker som detta medför.
- ▶ Kontrollera apparaten före användning med avseende på utifrån synliga skador. Ta inte en skadad apparat i drift.
- ▶ Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.

- ▶ Lämna inte apparaten utan tillsyn under drift.
- ▶ Använd inte Café Crema Touch när den är tom. Enheten kan bli skadad.
- ▶ Fyll aldrig vattenbehållaren utöver max-markeringen. Använd inte enheten om den överflödar.
- ▶ Använd apparaten endast för att tillaga kaffe och samt för att servera hetvatten och producera mjölkskum. Placera inga vätskor (andra än kallt vatten) i vattentanken eller annan livsmedel (andra än kaffeböner) i Café Crema One.
- ▶ Koppla ur enheten så fort du slutar använda den eller när du rengör den.
- ▶ Allt arbete på enheten efter rengöring och normalt underhåll får endast utföras av auktoriserade servicecenter.
- ▶ Lämna inte nätsladden i närheten av barn.
- ▶ Nätkabeln får inte komma i kontakt med eller i närheten av enhetens heta delar, en värmekälla eller skarpa kanter.
- ▶ För din egen säkerhet bör du bara använda matchande originaltillbehör och reservdelar från tillverkaren till din enhet.
- ▶ Dra inte ur kontakten ur uttaget genom att dra i nätsladden.
- ▶ Reparationer får enbart utföras av kompetent fackpersonal, som utbildats av tillverkaren. Allvarliga risker för användaren kan uppkomma genom icke fackmässiga reparationer.
- ▶ En reparation av apparaten under garantitiden får enbart utföras hos av tillverkaren auktoriserad kundservice, annars föreligger inte längre något garantiåtagande för efterföljande skador.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.

- ▶ Apparaten är inte lämplig för att hugga upp heta eller flytande ingredienser.
- ▶ För din egen säkerhet bör du bara använda matchande originaltillbehör och reservdelar från tillverkaren till din enhet.
- ▶ Stäng av enheten innan du drar ur kontakten.
- ▶ Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ Apparaten är inte avsedd för drift via ett externt tidur eller fjärrstyrning.
- ▶ Kontrollera att omgivningstemperaturen är över 0 ° C, annars fungerar enheten inte korrekt.
- ▶ Dekalcifiera apparaten regelbundet för att säkerställa optimal funktion och förhindra funktionsfel.
- ▶ Låt enheten svalna innan du rengör eller lagrar den.
- ▶ Under de första användningarna kan oljerester på vissa komponenter orsaka viss rök eller lukt, som försvinner efter en tid och är normalt.
- ▶ Dra ur stickkontakten före fyllning och efter användning samt före rengöring.
- ▶ Använd kvarnen endast för malning av rostade kaffeböner. Malning av andra livsmedel, såsom nötter, kryddor eller orostade böner, kan göra knivarna slöa, minska malningsförmågan eller orsaka skada.
- ▶ Använd inga karamelliserade eller sockerglaserade kaffeböner. Använd inte grönt kaffe (gröna eller orostade kaffeböner) eller blandningar med grönt kaffe. Enheten kan vara skadad.
- ▶ Inget kaffepulver får fyllas i bönbehållaren

52.3 Farokällor

52.3.1 Skadorisker

▲WARNING VARNING

Oförsiktig användning av enheten kan leda till skador från skarpa kanter. Följ dessa säkerhetsanvisningar för att undvika skador:

- ▶ Rör inte vid rörliga delar.
- ▶ Rör inte på kvarnens insida - risk för skada!
- ▶ Var försiktig vid rengöring.

52.3.2 Risker för brännskada och skållning

▲WARNING VARNING

Vattnet som värms upp i denna apparat, kaffet och den skummiga mjölken kan bli väldigt heta.

Följ följande säkerhetsanvisningar för att undvika att bränna eller skålla dig själv eller andra:

- ▶ Håll ett avstånd från enheten när den är i drift. Håll inte några kroppsdelar under eller nära kaffe- och mjölkutloppet, varm vätska eller ånga kan stänka. Rengör enheten och speciellt kaffe- och mjölkutloppet regelbundet.
- ▶ Håll ett avstånd från enheten när den är i drift. Håll inte några kroppsdelar under eller nära kaffe- och mjölkutloppet, varm vätska eller ånga kan stänka. Rengör enheten och speciellt kaffe- och mjölkutloppet regelbundet.
- ▶ Under drift kan utloppet, , bryggenheten, sumpbehållaren och droppskålarna bli mycket heta! Rör aldrig de heta delarna på enheten.
- ▶ Kontrollera alltid temperaturen på kaffe/varmvatten/mjölkskummet innan ni dricker det.
- ▶ Det beredda kaffet/heta vattnet och mjölkskummet är heta. Hantera behållaren försiktigt (kopp) för att undvika skållning.

▲WARNING VARNING

- ▶ Håll locket på bönbehållaren och bryggenhetens skyddslock stängda när apparaten är i bruk. Bryggenheten får inte avlägsnas under och även kort efter att apparaten har använts.
- ▶ Varning: Om du fyller på vattentanken under brygningsprocessen återupptas brygningsprocessen automatiskt efter att vattentanken har ställts int.
- ▶ Töm försiktigt droppskålarna, eftersom det vatten som de innehåller kan vara mycket varmt. Töm försiktigt sumpbehållaren, eftersom kaffesumpen kan vara mycket het.
- ▶ Var uppmärksam på den utgående vattenången, Mjölkskum och det utsläppta vattnet så att du inte brinner dig själv. Täck inte utloppet och ånguttaget.
- ▶ Enheten får endast användas om droppskålen med droppgallret och den inre droppskålen med sumpbehållaren är korrekt införda.

52.3.3 Risker genom elektrisk ström

▲GEFAHR Livsfara genom elektrisk ström!

Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Kör inte denna apparat, om dess elkabel eller väggkontakt är skadad, om den inte fungerar på föreskrivet sätt eller om den har tappats eller skadats. Om strömkabeln eller väggkontakten har skadats, måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceombud, för att undvika faror.
- ▶ För aldrig ner enheten, nätkabeln eller kontakten i vatten eller andra vätskor. Rengör aldrig apparaten i diskmaskinen.

▲GEFAHR**FARA**

- ▶ Apparatens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.
- ▶ Även om enheten är avstängd, finns spänning inuti enheten så länge stickkontakten är inkopplad i uttaget. Enheten kopplas av från elnätet endast när nätkontakten är urkopplad.
- ▶ Koppla ur nätsladden innan du tar ur eller sätter i vattentanken. Dra ur strömkontakten ur uttaget efter användning av enheten.
- ▶ Dra ur stickkontakten ur uttaget innan du rengör, omhändertar, demonterar eller monterar enheten.
- ▶ Skruva aldrig loss enheten och gör inga tekniska ändringar.

53 Idrifttagning

I detta avsnitt finns viktiga anvisningar för idrifttagning av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

53.1 Säkerhetsanvisningar

▲WARNUNG**VARNING**

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

53.2 Leveransomfattning och transportinspektion

Apparaten levereras som standard med följande komponenter:

- Café Crema Touch
- Droppskål med droppgaller
- Rengöringsborste
- Mikrofiberduk
- Mjölktank med sugslangen
- 3 påsar med avkalkare
- Bruksanvisning

HINWEIS**OBS**

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

53.3 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas.

- Ta bort skyddsfilm från displayen före första användningen.

53.4 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara.



Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

HINWEIS

OBS

- ▶ Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

53.5 Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten ska placeras på en jämn, stabil och värmebeständig yta och skyddas mot stänk och alla slags värmekällor.
- Använd inte apparaten utomhus. Lägg den på ett torrt ställe.
- Låt 150 mm utrymme runt enheten och 350 mm uppåt för att kunna ta bort vattentanken.
- Välj installationsplats så att barn inte kan nå heta ytor på enheten.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.
- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

53.6 Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämja, för att apparaten inte ska skadas.
Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.

-
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
 - Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
 - Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
 - Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Det är förbjudet att använda apparaten via ett ojordat uttag. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam.
Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

53.7 Märkskylt

Märkskylten med anslutnings- och effektdata finns på apparatens undersida.

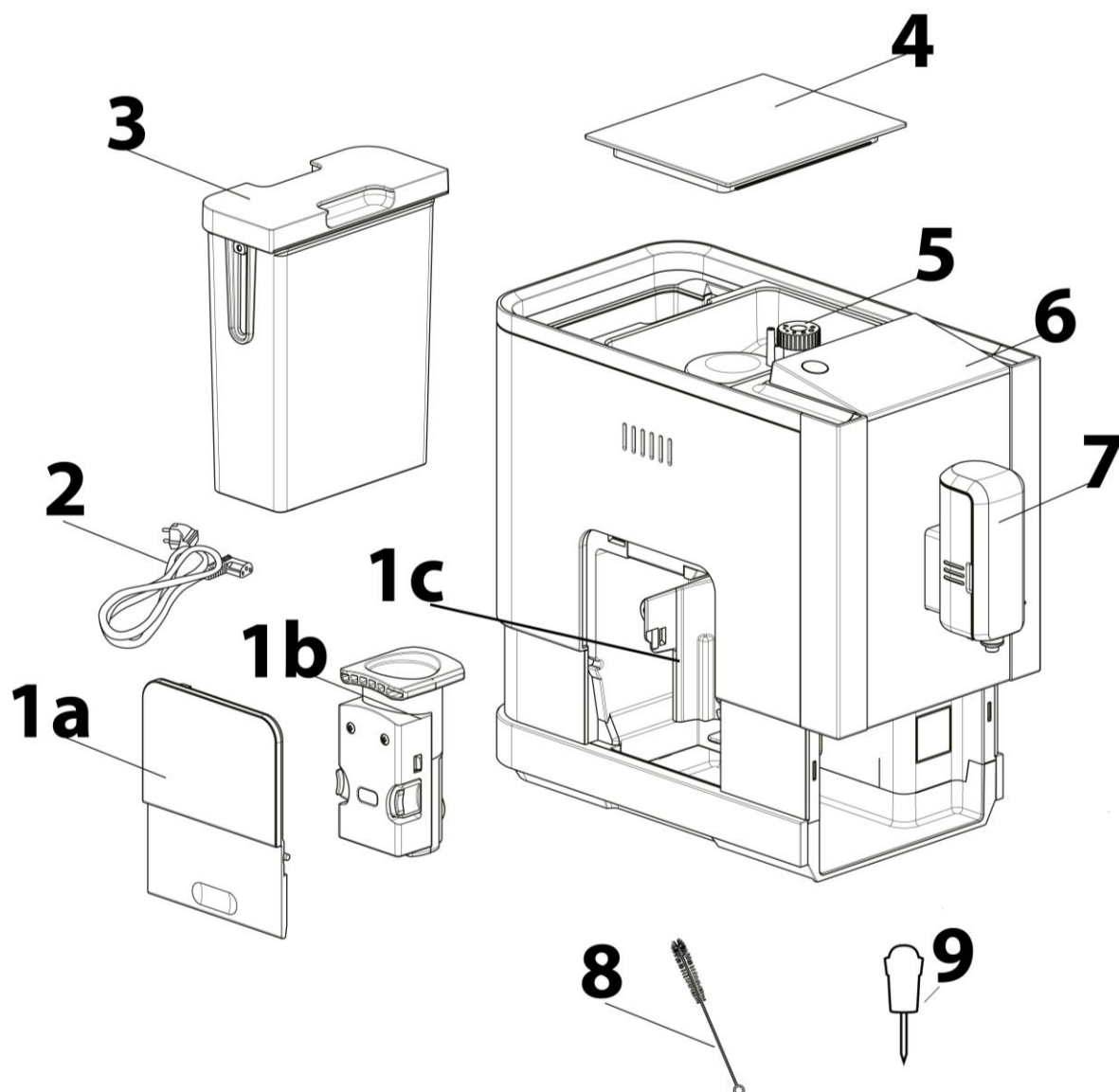
54 Manövrering och drift

I detta avsnitt får du viktig information kring manövreringen av apparaten. Följ dessa anvisningar för att undvika risker och skador.

⚠️ WARNUNG VARNING

- ▶ För att du snabbt ska kunna ingripa vid fara, får apparaten inte lämnas utan tillsyn under drift.

54.1 Översikt



- 1a Bryggenhetens skyddslock
- 1b Bryggenhet
- 1c Kaffefack t
- 2 Strömkabel
- 3 Vattentank
- 4 Bönbehållarens lock

- 5 Grinder för justering av malningsgraden
- 6 Kontrollpanel
- 7 Lock för kaffe-och-mjölk-utlopp
- 8 Rengöringsborste
- 9 Tryckstift för rengöring

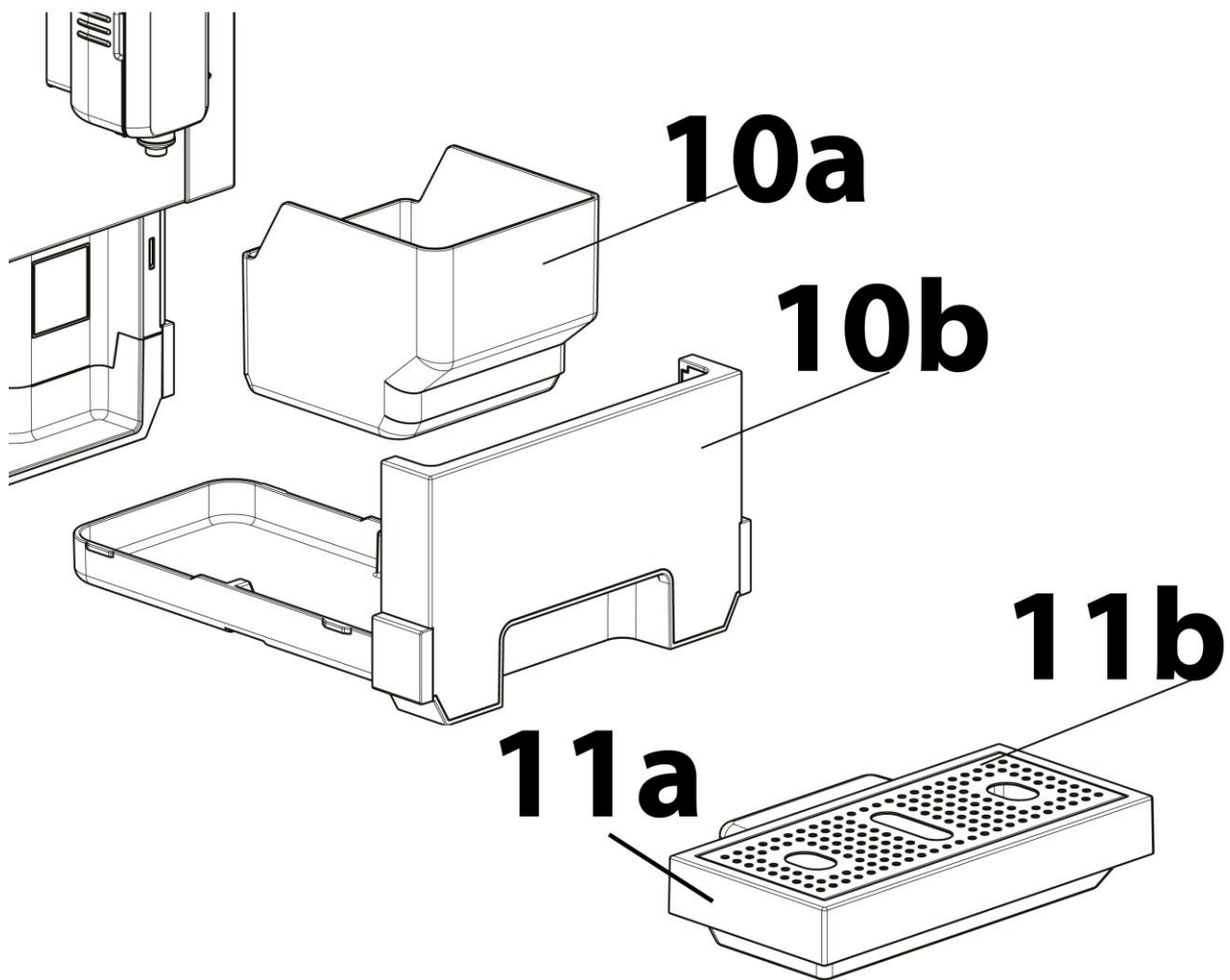
▲ WARNUNG VARNING

- Rör inte på kvarnens insida - risk för skada!

▲ WARNUNG VARNING: Varningssymbol: het ånga.

- Obs! het ånga //varm vätska kan komma ur enheten. Varning: Risk för brännskada!
- Se till att det inte kommer något vatten i vägguttaget.



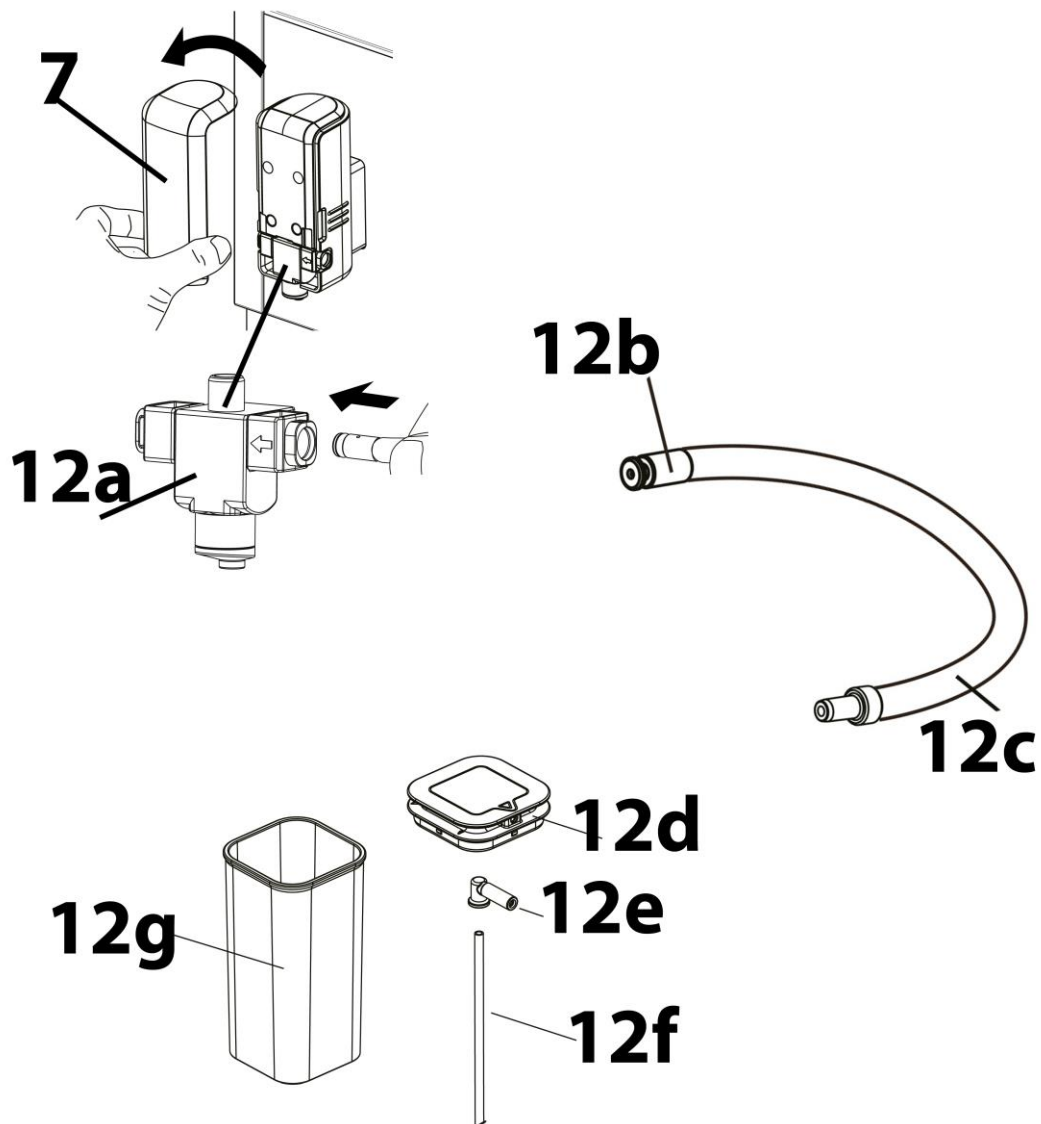


10a Sumpbehållare

10b Inre droppskål

11a Droppskål

11b Droppgaller



7 Lock för kaffe-och-mjolk-utlopp

12a Mjölkutlopp

12b Anslutning på sugslangen för mjölkutlopp

12c Anslutning på sugslangen för mjölk tankens lock

12d Mjölktankens lock

12e Kopplingsstycke insugningsrör

12f Insugningsrör

12g Mjölktank

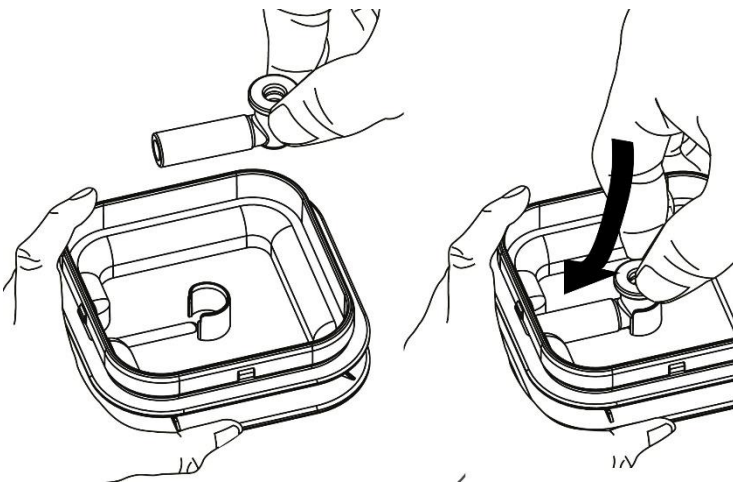
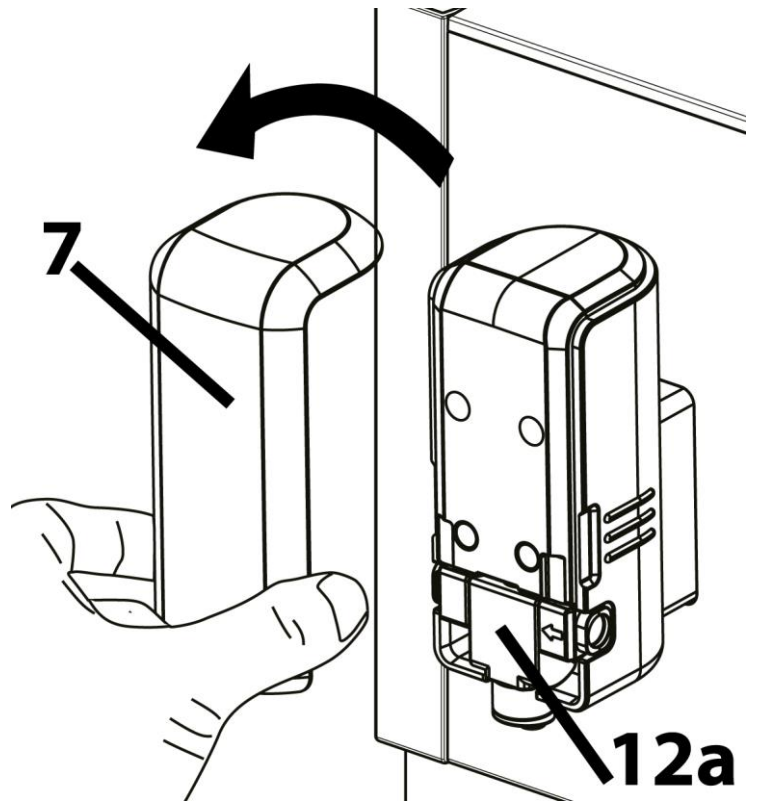
HINWEIS

OBS

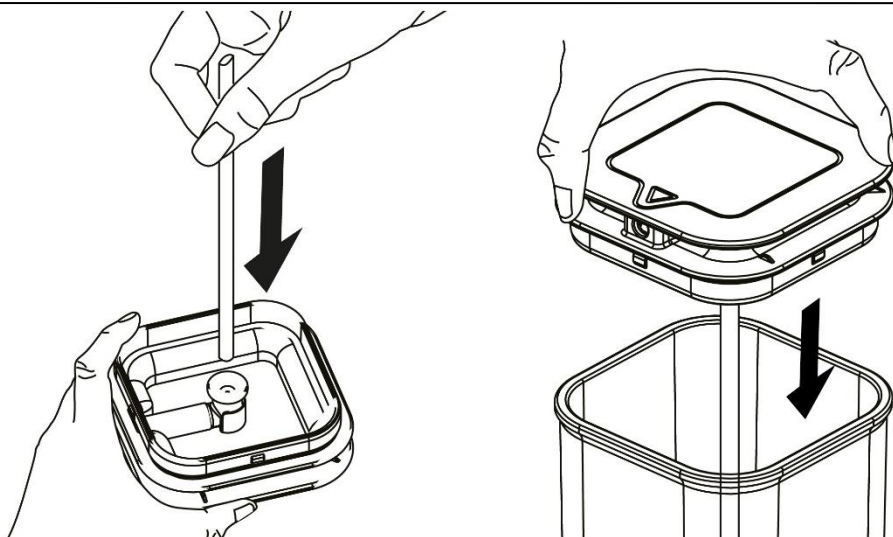
► Endast vatten eller mjölk kan fyllas i mjölk tanken.

54.2 Montering

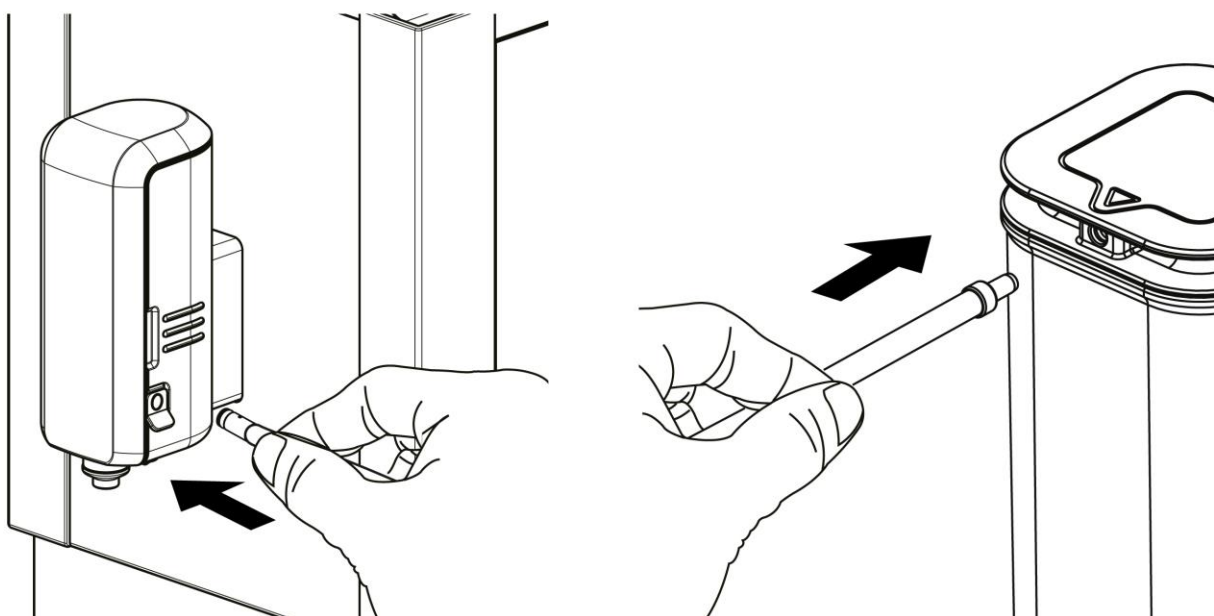
Ta bort locket (7) och kontrollera att mjölkutloppet (12a) är korrekt placerat. Sätt sedan på locket igen.



Placera kopplingsstycket i mjölkbehållarens lock, kontrollera att kopplingsstycket sitter ordentligt.



Sätt sedan in inloppsöröret i kopplingsstycket på mjölktankens lock.
Placera locket med inloppsöröret på mjölktanken.

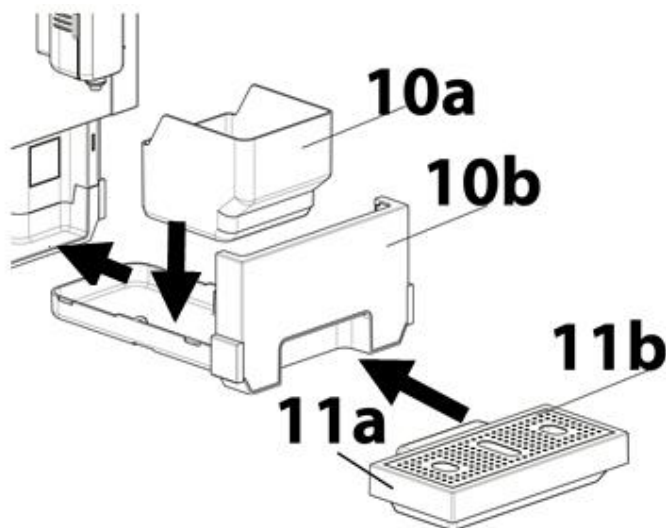


Sätt in sugslangen i mjölkutloppet och locket på mjölktanken.

HINWEIS

OBS

- ▶ Om ni vill bearbeta större mängder mjölk kan ni också sätta in inloppsöröret direkt i mjölkförpackningen. För att göra detta, anslut sugslangen direkt till kopplingsstycket och inloppsöröret (utan mjölkbehållarens lock) och sätt in inloppsöröret i en mjölkkartong. Detta fungerar bara om det finns tillräckligt med mjölk i mjölkkartongen.
- ▶ Ställ tillbaka mjölktanken eller mjölkkartongen i kylskåpet efter användning.
- ▶ Sugslangen får inte sättas in i droppbrickan. Rengör sugslangen om ni inte vill använda den längre.



Placera sumpbehållaren på den inre droppskålen och tryck in den i apparaten. Sätt sedan in droppskålen med droppgallret.

Anpassa det justerbara kaffe- och mjölkuttaget enligt vald kopp/muggstorlek

Fyll vattentanken med vatten och sätt in den.



⚠️ WARNUNG **VARNING: Klämrisk!**

- ▶ Rör inte området bakom och bakåt och bakom och under det justerbara utloppet. Justera kaffebryggan endast som visas i bilden.

HINWEIS **OBS**

- ▶ Töm den inre droppskålen regelbundet eftersom den också tjänar till att fånga vatten.


Kontrollera att allt är monterat korrekt.


⚠️ WARNUNG **Fara för brännskador**



- ▶ Använd endast enheten med det insatta mjölkuttaget och locket så att ni inte kommer i kontakt med varmvatten eller vattenstänk.


54.3 Före den första användningen av enheten




1. Rengör droppskål, droppgaller, inre droppskål, sumpbehållare, vattentank, bryggenhet, mjölkttank och slang under rinnande vatten. Torka noga. Ta bort skyddsfolien från kontrollpanelen.
2. Sätt in alla delar korrekt i enheten. Skjut in sumpbehållaren till anslaget.
3. Fyll på vattentanken upp till max-märket.
4. Ta bort mjölkttank med slang samt droppskål med droppgaller och ställ ett stort kärl under kaffe-och-mjolk-utloppet.
5. Slå på enheten. Enheten spolrar automatiskt kaffe-och-mjolk-utloppet med varmt vatten. Denna process tar längre tid vid den första påslagningen.

6. Vi rekommenderar en manuell rengöringsprocess: Håll därför knappen  och

knappen  intryckta samtidigt tills enheten piper två gånger.

 och  tänds. Bekräfta med .

7. Sedan blinkar  på displayen och indikerar att enheten har utfört rengöringsprocessen. Denna process tar några minuter (ca 15 minuter) under vilka varmt vatten spolats genom alla ledningar med korta avbrott tills vattentanken är tom. Då

blinkar  på displayen och knappen  och knappen  tänds.

8. Utför stegen nedan så fort som möjligt, i annat fall kan enheten stängas av: Töm det stora kärlet. Ta bort vattentanken och fyll på den igen till max-märket. Så snart som vattentanken sätts tillbaka fortsätter rengöringsprocessen automatiskt. Nu äger 2 spolprocesser rum varmvatten spolats igenom varje gång

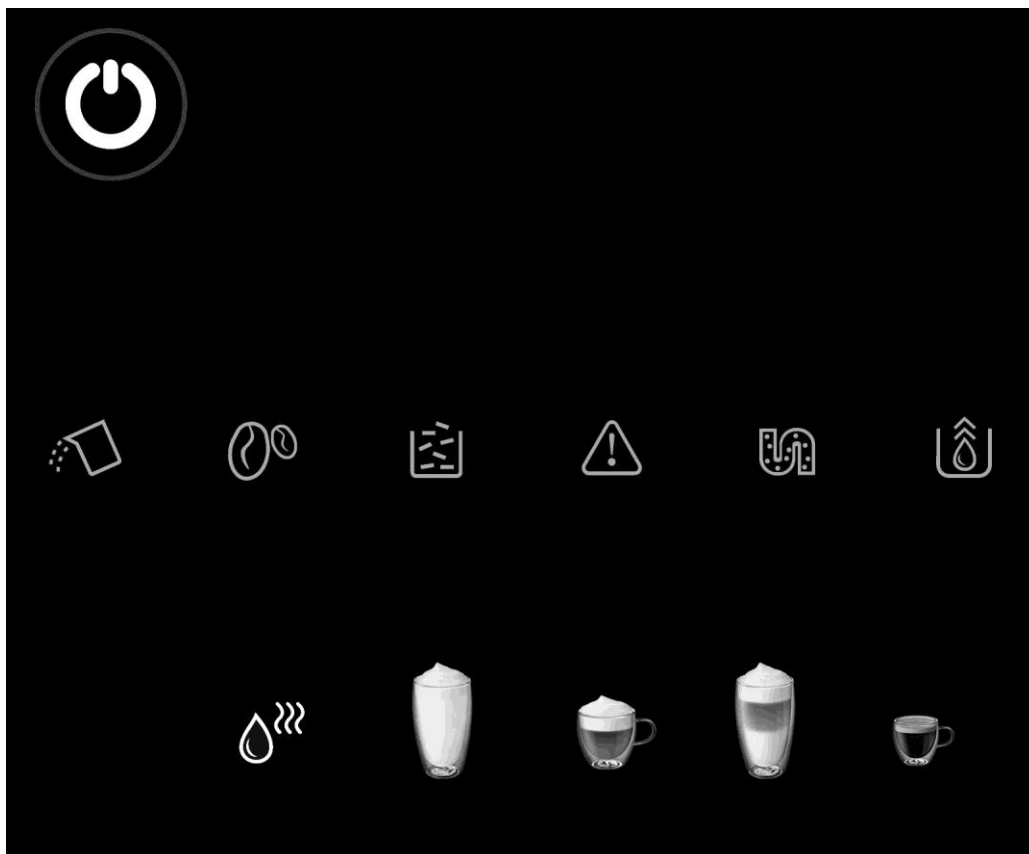
9. Efter den sista rengöringsprocessen stängs enheten av.

10. Slå på enheten igen. Den automatiska spolprocessen äger rum. Anslut slangen och mjölk-tanken till mjölk-utloppet för att rengöra mjölksystemet. Fyll på mjölk-tanken med vatten till max-märket och använd mjölkskumfunktionen 2 gånger.

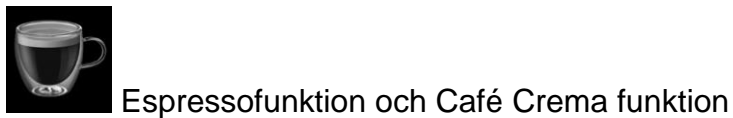
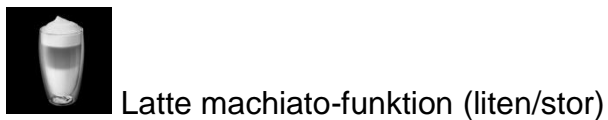
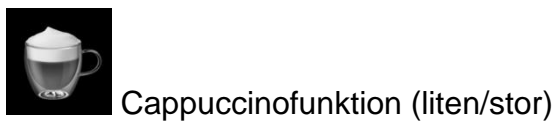
11. Häll sedan ut kvarvarande vatten i mjölk-tanken. Häll mjölk i mjölk-tanken om så önskas.

12. Du kan montera ihop och använda enheten igen.

54.4 Kontrollpanel



Knappar:



LED-Displayvisningar





Blinkar: Bönbehållaren är tom, bönor måste fyllas på igen



Lyser konstant upplyst: sumpbehållaren är full, töm den.

Blinkar: sumpbehållare är inte korrekt införd. Placera behållaren korrekt.



Lyser konstant: bryggenheten är inte korrekt införd. Placera den korrekt.

Blinkar: bryggenhetens skyddslock är inte ordentligt stängt. Stäng locket korrekt.



Lyser konstant: apparaten måste avkalkas:

Blinkar: avkalkningsprocessen pågår



Lyser konstant: apparaten töms och slås ifrån sedan.

54.5 Sköljning

Enheten spolrar automatiskt kaffe- och mjölkuttaget med varmt vatten när den slås på och av.

⚠️ WARNUNG

Fara för brännskador

- ▶ Håll er borta från enheten så att ni inte kommer i kontakt med varmt vatten eller stänk av vatten.

Manuell sköljning



och



intryckta samtidigt tills enheten piper två gånger. Kaffe- och mjölk-utloppet spolras.

54.6 Ställa in malningsgrad

HINWEIS

OBS

- ▶ Ställ bara in malningsgraden medan apparaten maler kaffebönor, annars kan kvarnen skadas.
- ▶ För mer lättrostade bönor. rekommenderas en finare malning. För mörkrostade bönor rekommenderas en grövre malning.



Placera behållaren under utloppet.

Öppna bönbehållarens lock.

Förfarande som beskrivet under "Espresso & Kaffeefunktion".

Vänta tills apparaten maler bönorna. Ställ kvarnknappen för malningsgrad till önskad nivå. Sätt locket på bönbehållaren igen.


54.7 Förberedelser

Fyll kaffeböner i bönbehållaren. Fyll färskvatten i vattentanken.

Om ni vill använda en funktion med mjölkskum, fyll mjölk i mjölk tanken och anslut den till mjölkuttaget enligt beskrivningen i Montering. Om du vill använda mjölkskumfunktionen måste locket på mjölkutloppet stängas.

Placera ett kärl under kaffe-och-mjölkutloppet och justera höjden därefter.

Droppskålen kan tas bort för att placera högre glas under utloppet.

Tryck på  för att slå på enheten. Kaffe-och-mjölkutloppet sköljs.

Håll sedan bort sköljvattnet. Rengör ert kärl och placera det under kaffe- och mjölkutloppet igen.

HINWEIS

OBS

- ▶ Använd inte orostade, karamelliserade eller sockerglaserade kaffeböner. Använd inte grönt kaffe eller grön kaffeblandning.
- ▶ Använd endast kallt vatten.
- ▶ Den maximala vattennivån som anges på vattentanken får inte överskridas.
- ▶ Tips: Förvärm koppen om ni vill njuta av ert kaffe så varmt som möjligt. För detta ändamål kan ni använda varmvattenfunktionen. Håll sedan bort det varma vattnet.
- ▶ Se vid alla funktioner till att kärlet inte flödar över. Ni kan stoppa inflödet genom att trycka på den valda knappen på nytt.
- ▶ Om ni inte använder enheten under en längre tid måste ni rengöra och tömma enheten helt och hållet och även ta bort vattentanken och torka den.

55Funktioner

55.1 Varmvattenfunktion

Placera ett tomt kärl under kaffe-och-mjölkutloppet.

Placera en tom behållare under ångmunstycket. Tryck på  och varmt vatten släpps.

HINWEIS

OBS

- ▶ Se till att vattnet inte överflödar. Du kan stoppa inflödet genom att trycka på den valda knappen igen.

55.2 Spara mängden varmt vatten




tryck en gång, och när varmt vatten flyter igenom, tryck sedan på nytt och håll fingret på knappen tills önskad mängd vatten flutit ut. Släpp knappen. Enheten piper 2 gånger. **Kvantiteten lagras.** Maximal mängd: 250 ml

55.3 Mjölkskumsfunktion

Slutför förberedelserna.



Tryck på  knappen. Efter ett tag piper enheten sedan, varefter mjölkskum flyter ut.

HINWEIS

OBS

- ▶ Du kan stoppa inflödet genom att trycka på den valda knappen igen.
- ▶ Använd endast mjölk, sojammjölk eller mjölksorter som är lämpliga för beredning av mjölkskum. Skumma aldrig kakao eller mjölk med kakaopulver, mjölkuttaget och dess komponenter kan täppas till och enheten kan skadas.
- ▶ Beroende på temperatur, typ av mjölk eller fetthalt varierar konsistensen på mjölkskummet.
- ▶ Testa olika typer av mjölk och temperaturer för att ta reda på det bästa resultatet för er.
- ▶ Sätt alltid mjölken tillbaka i kylskåpet efter användning.
- ▶ Cappuccino-funktionen och latte macchiato-funktionen använder också funktionen för mjölkskum. Använd den manuella spolprocessen för att spola mjölk-utloppet om

mjölkskum har använts. Håll knapparna



och



intryckta samtidigt tills enheten piper två gånger. Utloppet spolas.


⚠WARNING

Fara för brännskador

- ▶ Under beredningen av mjölkskum tränger ånga på enheten.
- ▶ Håll er borta från enheten så att ni inte kommer i kontakt med varmt vatten eller stänk av vatten.

55.4 Anpassa mängden mjölkskum




Ni kan anpassa mängden mjölkskum. För att göra detta, tryck på  knappen en gång och tryck sedan på nytt när mjölkskum strömmar ut och håll fingret på knappen tills önskad mängd mjölkskum har flutit ut. Släpp knappen. Enheten piper 2 gånger. **Mängden mjölkskum har sparats.** Maximal mängd: 250 ml



55.5 Funktionen Cappuccino

Slutför förberedelserna.



Tryck på  Cappuccino-knappen en gång för en liten cappuccino och 2 gånger direkt i rad för en stor Cappuccino. Först strömmar espresso ut.

Då tar det ett ögonblick för enheten att pipa, varefter mjölkskum strömmar ut.

Antal tangenttryckningar	Dryck	Antal Espresso	Total mängd
1 x 	liten Cappuccino	1 shot Espresso	Ca 200 ml
2 x 	stor Cappuccino	2 shot Espresso	Ca. 300 ml

HINWEIS
OBS

- ▶ Total mängd kan variera beroende på mjölkskummet.

⚠️ WARNUNG
Fara för brännskador

- ▶ Under beredningen av mjölkskum tränger ånga på enheten.
- ▶ Håll er borta från enheten så att ni inte kommer i kontakt med varmt vatten eller stänk av vatten.



5.6 Latte Macchiato funktion



Slutför förberedelserna. Tryck på latte macchiato-knappen en gång för en liten latte macchiato och 2 gånger direkt efter varandra för en stor latte macchiato.

Det tar ett ögonblick innan enheten piper, varefter mjölkskum strömmar ut.

Efter mjölkskummet strömmar en dubbel mängd espresso ut.

Antal tangenttryckningar	Dryck	Antal Espresso	Total mängd
1 x 	liten latte Macchiato	2 shot Espresso	Ca 250 ml
2 x 	stor latte Macchiato	2 shot Espresso	Ca. 350 ml

HINWEIS
OBS

- ▶ Total mängd kan variera beroende på mjölkskummet.

⚠️ WARNUNG
Fara för brännskador

- ▶ Under beredningen av mjölkskum tränger ånga på enheten.
- ▶ Håll er borta från enheten så att ni inte kommer i kontakt med varmt vatten eller stänk av vatten.

5.7 Espresso & Café Crema-funktion

Slutför förberedelserna.



Tryck på knappen en gång för att mata ut espresso och två gånger för Café Crema.

HINWEIS

OBS

- ▶ Var försiktig så att inte espresso/kaffe flödar över. Ni kan stoppa inflödet genom att trycka på den valda knappen på nytt.

5.8 Anpassa Espresso-mängden

Ni kan anpassa mängden espresso enligt smak. För att göra detta trycker du på



knappen en gång och när espresso passerar genom, trycker ni på nytt och håller fingret på knappen tills önskad mängd espresso har bryggts. Släpp knappen. Enheten piper 2 gånger **Mängden espresso lagras**.

Maximal mängd: 250 ml

HINWEIS

OBS

- ▶ Vi rekommenderar att du använder fabriksinställningarna som minimimängd (ca 25 ml).
- ▶ Endast vattenmängden, som Espresso bereds med, anpassas. Kaffemängden som används är densamma.

5.9 Café Crema anpassa antal



Ni kan anpassa Café Crema-mängden efter er smak. För att göra detta, tryck på knappen två gånger och när Café Crema passerar trycker ni på nytt och håller fingret på knappen tills önskad mängd Café Crema har bryggts. Släpp knappen. Enheten piper 2 gånger. **Mängden Café Crema lagras**.



Maximal mängd: 250 ml, Minsta mängd: 50 ml

HINWEIS

OBS

- ▶ Endast vattenmängden, som Café Crema bereds med, anpassas. Kaffemängden som används är densamma.







5.10 Återställ till fabriksinställningar

Håll knapparna  och  intryckta samtidigt tills enheten piper två gånger.



Detta återställer enheten till fabriksinställningarna och era individuella inställningar för mängden vatten eller mjölkskum raderas.

55.6 Ändra läge



Du kan ställa in enheten i olika lägen. Dessa skiljer sig enligt följande:

Funktion/Läge	ECO (Energisparläge) 	Snabb 	Standard 
Det valda läget kan identifieras enligt följande	 -knappen lyser konstant, andra knappar blinkar	 -knappen lyser konstant, andra knappar blinkar	 -knappen lyser konstant, andra knappar blinkar
Belysning	-	+	+
Förbrygning *	+	-	+
Nivålagring	+	+	+
Automatisk avstängning	efter 10 minuter	efter 30 minuter	efter 20 minuter

* Förbrygning: Med mindre vattentryck fuktas det malda kaffet och förbryggas. Därefter brygger enheten med normalt vattentryck och förbereder kaffet.

Håll knappen  intryckt tills enheten piper två gånger, sedan blinkar  knappen och det valda läget är synligt (se tabell).

Tryck på lämplig knapp för att växla till det valda läget. Exempel på förändring till ecoläge,

tryck på -knappen. Två pip ljuder. Om du vill behålla läget trycker du på  eller väntar 5 sekunder.

56 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

56.1 Säkerhetsanvisningar

▲VORSICHT FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Café Crema Touch måste rengöras regelbundet och kalkrester måste avlägsnas.
- ▶ Stäng av Café Crema Touch före rengöring och dra ur kontakten ur vägguttaget.
- ▶ En enhet som inte hålls i rent skick kommer att påverka enhetens livslängd och kan leda till farligt tillstånd, svamp- och bakteriell förorening.
- ▶ Under drift kan utloppet, ångmunstycket, bryggenhet, sumpbehållare och droppskålarna bli heta! Vänta tills enheten har svalnat.
- ▶ Använd inte aggressiva eller skavande rengöringsmedel eller lösningsmedel.
- ▶ Skrapa inte ihållande smuts med hårda föremål.
- ▶ Använd endast den bifogade avkalkaren eller kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel för helautomatiska kaffemaskiner. Att använda en felaktig avkalkare kan skada enheten och orsaka att du förlorar din garanti.
- ▶ Rengör enheten och töm den helt om du inte använder den under lång tid.
- ▶ Byt vatten dagligen så att inga bakterier kan bildas.

56.2 Rengöring

Töm droppskålen, droppgallret, den inre droppskålen, sumpbehållaren och vattentanken samt bryggenheten dagligen och rengör dem under rinnande vatten. Torka sedan noggrant. Sätt sedan in alla delar korrekt i maskinen igen. Skjut in sumpbehållaren tills den stannar. Lockluckan på bryggenheten, droppskålen, den inre droppskålen, behållaren för pressrester och vattentanken kan rengöras i diskmaskinen.

▲WARNING VARNING

- ▶ Rengör aldrig enheten när den är varm.
- ▶ Doppa aldrig in apparaten i vatten eller i rinnande vatten (med undantag för ovanstående komponenter).
- ▶ Se till att koppla bort enheten från elnätet före rengöring. För att skydda mot elektrisk stöt, dyk inte enheten, kabeln eller nätkontakten i vatten eller andra vätskor.

56.3 Sköljprogram för utloppet

Placera en behållare under utloppet. Håll knapparna



och intryckta samtidigt tills enheten piper två gånger. Utloppet spolras.

Töm och rengör behållaren.

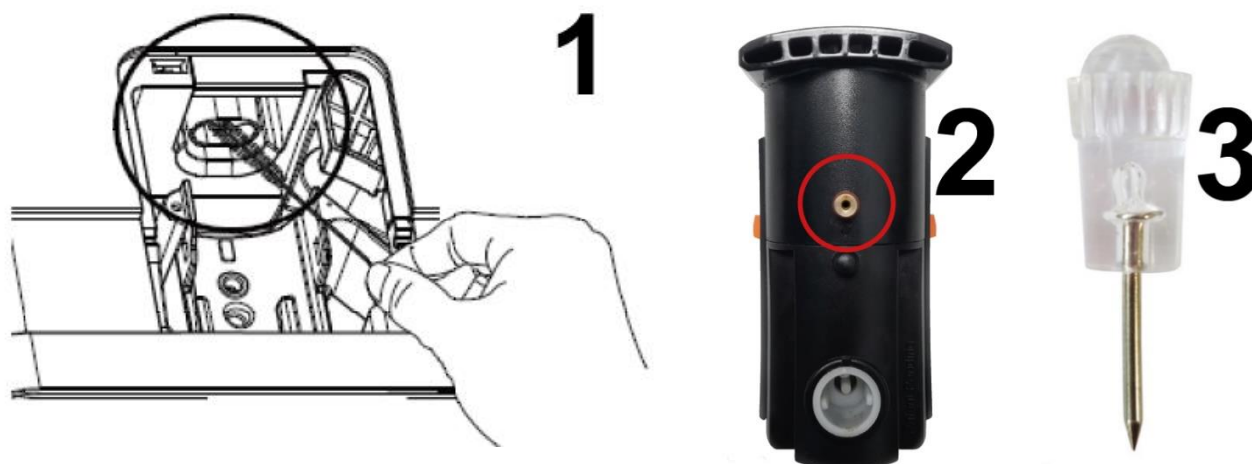
56.4 Inre droppskål

HINWEIS

OBS

► Töm den inre droppskålen regelbundet.

56.5 Rengöring av kaffeskaft / bryggningsenhet



Rengör kaffeskaftet/bryggenheten minst en gång i månaden, oftare med frekvent användning av enheten.

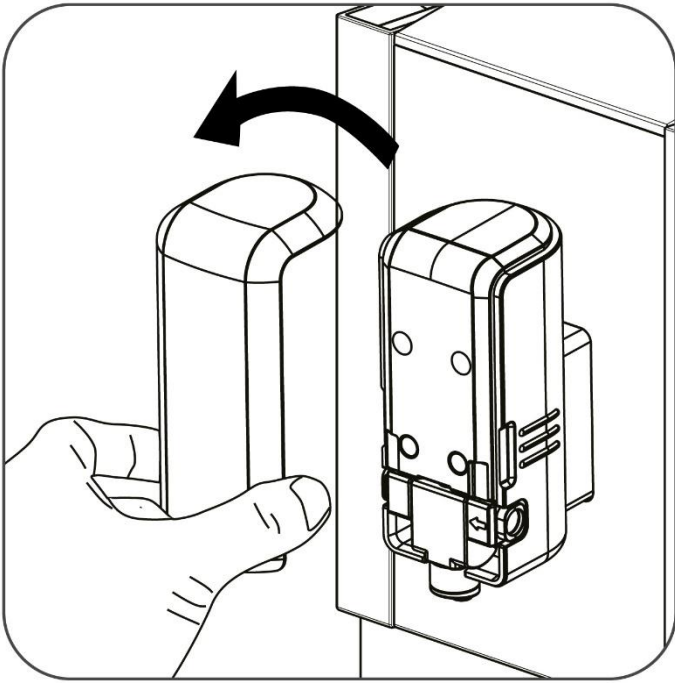
I kaffeskaftet kan kaffepulver samlas och lagras. Då kommer kaffepulvret inte längre korrekt in i bryggenheten.

Rengöring av bryggenheten:

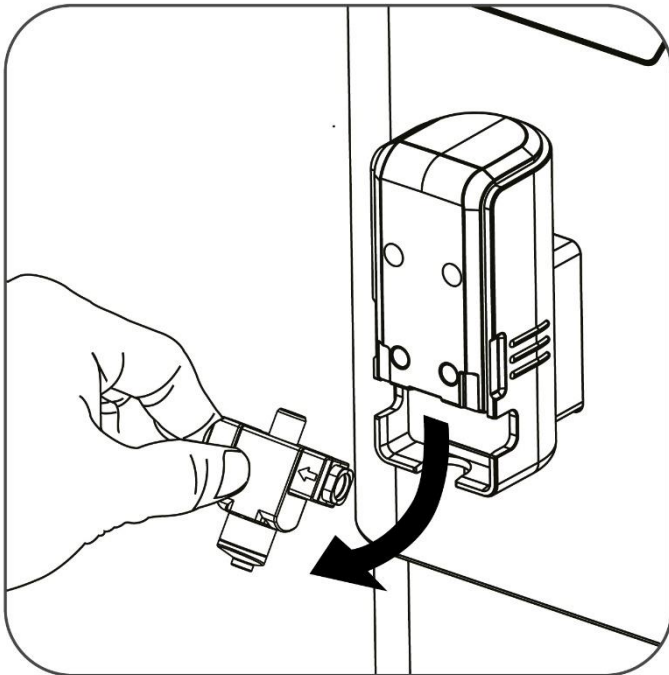
1. Dra ut strömkontakten från enheten.
2. Ta bort locket på bryggenheten.
3. Tryck på bryggningsenhetens frigöringsknappar (orange) tillsammans och ta bort bryggningsenheten.
4. Skölj under rinnande vatten, torka noggrant.
5. Torka insidan bakom täckplattan med en fuktig trasa och torka sedan.
6. Rengör kaffeskaftet och hålet i bryggenheten med den medföljande rengöringsborsten.
7. Rengör hålet i bryggenheten (bild 2) med det medföljande tryckstiftet (bild 3).
8. Sätt in bryggenheten på rätt sätt. Sätt åter luckan tillbaka.

56.6 Rengöringskomponenter för mjölkskum

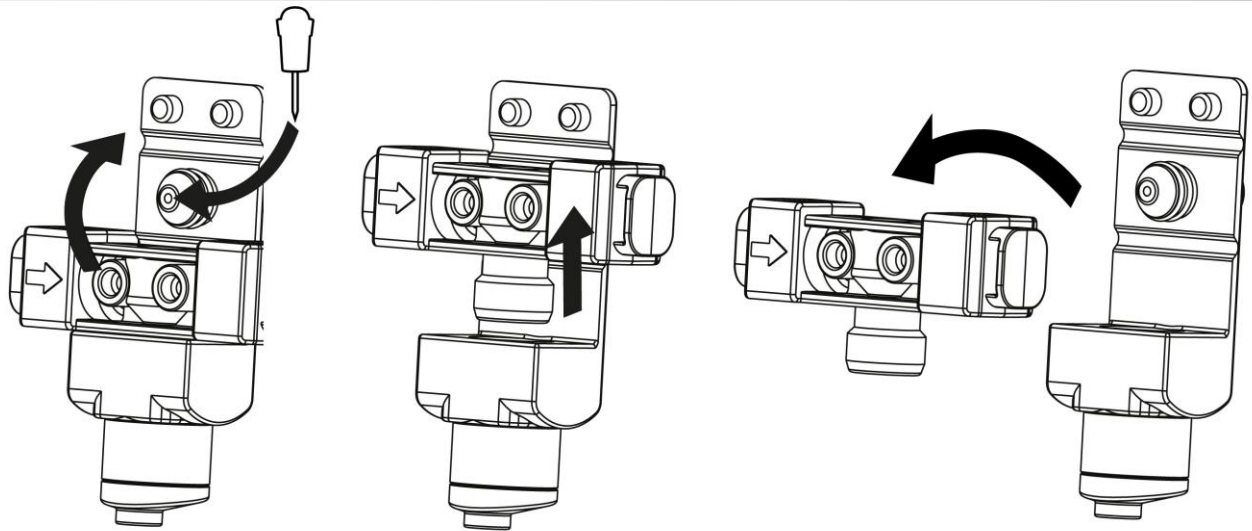
Ni måste dagligen rengöra de komponenter som skapar mjölkskum.



1. Ta bort locket.



2. Ta bort mjölkutloppet.



3. Vik upp gummibeläggningen på mjölkutloppet på det sätt som visas på ritningen. Ta bort kopplingsstycket från mjölkuttaget. Rengör komponenterna noggrant under rinnande vatten.
4. Rengör locket i mjölkutloppet (bild till vänster) med bifogat skjutstift.
5. Montera mjölkuttaget på nytt och sätt in det i enheten.
6. Fyll mjölktanken med vatten och använd funktionen för mjölkskum 2 gånger.

56.7 Avkalkning och rengöringsprogram

Apparaten måste avkalkas regelbundet, annars kan kaffens smak försämrats och kalkrester kan skada apparaten.



lyser konstant i displayen när ca. 20 liter vatten förbrukats. Det betyder att enheten måste avkalkas.

Apparaten räknar upp hur många kaffekoppar som har dispenserats. Hur ofta en avkalkning är nödvändig beror på vattenhårheten och på hur ofta enheten används.

Vi rekommenderar:

- Vid mjukt vatten: Avkalka minst var tredje månad
- Vid hårt vatten: Avkalka varje månad

Fråga ditt vattenverk om du inte är säker på hårdheten i ditt dricksvatten.

Att en avkalkning krävs, gör till exempel, märkbar med följande tecken:

- Bullernivån ökar under kaffekokning.
- Bryggningsprocessen tar längre tid.
- Apparaten stängs av innan vattenbehållaren är tom.



HINWEIS




OBS


- ▶ Använd vanliga avkalkningsmedel för helautomatiska kaffemaskiner.
- ▶ Använd aldrig ättika eller avkalkare för vattenkokare / vanliga kaffemaskiner. Enheten kan bli skadad.

Fyll vattentanken upp till maxmarkeringen. Sätt avkalkningsmedel i vattentanken. Sätt in vattentanken i enheten. Sätt i nätsladden. Placera en stor uppsamlingsbehållare så att den

står under utloppet eftersom vatten släpper. (Om så behövs, ta bort droppskålen, annars kommer behållaren inte att passa under utloppet.)




Håll knapparna  och  intryckta samtidigt tills enheten piper två gånger.

 och  blinkar i displayen. Bekräfta avkalkningen med .

 blinkar i displayen och indikerar att enheten utför avkalknings- och rengöringsproceduren. Denna process tar några minuter (ca 15 minuter) under vilka varmt vatten spolats igenom med korta avbrott tills vattentanken är tom.

⚠️ WARNUNG VARNING

► Var försiktig eftersom varmt vatten kan spruta ut ur enheten / kärlet och orsaka risk för brännskada / skållning.

När det första steget i avkalkning har genomförts, blinkar  på displayen. Knapparna  och  tänds.

Utför stegen nedan så fort som möjligt, i annat fall kan enheten stängas av: Töm det stora kärlet. Ta bort vattentanken. Ta bort eventuella avkalkningsmedelrester från vattentanken, skölj noggrant. Fyll på vattentanken till max-märket igen.

Så snart som vattentanken sätts tillbaka fortsätter rengöringsprocessen automatiskt. Nu äger 2 spolprocesser rum varmvatten spolats igenom varje gång

Efter den sista rengöringsprocessen stängs enheten av.



Töm uppsamlingskärlet och skölj vattentanken noggrant igen. Enheten kan sedan användas som vanligt.



HINWEIS OBS

- Avbryt inte avkalkningsprocessen.
- Utrustning som inte fungerar ordentligt på grund av brist på avkalkning utesluts från garantin.

56.8 Tömma apparaten

En apparat som inte används länge, lagras eller skickas till vår kundtjänst för reparation

måste vara helt tömd. Håll knapparna  och  intryckta samtidigt tills enheten piper två gånger.

Lysdioden  blinkar. Ta bort vattentanken. Lysdioden  lyser nu konstant. Enheten kommer att tömmas och sedan stängas av. Koppla ur strömkontakten. Förvara enheten på ett torrt ställe. Om du vill sätta på enheten igen, fortsätt så som beskrivs under "Före första användning".

57 Åtgärdande av störningar







I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

57.1 Säkerhetsanvisningar

▲ VORSICHT FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

57.2 Felsökning

Problem/ Display	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Tangenterna svarar inte omedelbart eller dåligt på tangenttryck		Torka panelen med en fuktig trasa och torka den. Placera ditt finger helt på knappen.
Lysdioden  blinkar	Vattentanken är inte korrekt införd. För lite vatten i vattentanken.	Placera vattentanken korrekt Tillsätt vatten.
Lysdioden  blinkar	För få bönor i bönbehållaren.	Fyll på bönor.
Lysdioden  lyser konstant	Sumpbehållaren är full.	Töm behållaren.
Lysdioden  blinkar	Bryggenheten är inte korrekt införd.	Placera behållaren korrekt.
Lysdioden  lyser konstant	Bryggenhetens skyddslock är inte stängt korrekt.	Placera bryggenheten korrekt.
Lysdioden  blinkar	Bryggenhetens skyddslock är inte stängt korrekt.	Sätt i och stäng locket på rätt sätt.

 LED lyser konstant	Enheten måste avkalkas.	Avkalkning av enheten.
Enheten slås inte på	Nätkabeln är inte inkopplad korrekt.	Anslut nätsladden korrekt.
Inget kaffe matas ut från utloppet eller kaffet strömmar mycket långsamt ut ur utloppet. I den inre droppbehållaren har vatten ansamlats.	Kaffe- och mjölkutloppet är igenkorkad. Kaffepulver korkar igen bryggenheten.	Genomför ett spolningsprogram för uttaget. Rengör mjölkskummets komponenter. Rengör bryggenheten och justera malningsgraden.
Inget mjölkskum strömmar ut	Sugslangen är inte korrekt placerad på mjölk tank med kopplingsstycke. Mjölkskummets komponenter är igenkorkade	Placera kopplingsstycket och sugslangen korrekt. Rengör mjölkskummets komponenter.
Mjölkskummet har för stora bubblor eller skummar för litet	Mjölken är för kall eller innehåller för lite fett. Mjölkskummets komponenter är igenkorkade	Använd mjölk med en högre fetthalt på minst 5 °C. Rengör mjölkskummets komponenter.
Kaffet är för kallt.	Kärlet var inte förvämt. Mjölk tillsattes till kaffet. Kalkavlagringar i enheten.	Förvärm kärlet, till exempel med varmvattenfunktionen. Avkalka apparaten.
Kaffet har ingen crema.	Kaffeböner har förlorat sin arom. Kaffebönorna är inte lämpliga. Malningsgraden är felaktigt inställd. Kaffe maldes för grovt.	Byt ut kaffeböner. Använd kaffeböner för helautomatiska maskiner eller espressomaskiner Justera malningsgraden.
Kaffet är för tunt	Vattenmängd för espresso eller kaffe crema har ställts in för högt	Korrigerar mängden vatten enligt beskrivningen i kapitlet "Anpassa Espressomängden resp. Café Crema mängden"

HINWEIS
OBS

- ▶ Om du inte kan lösa problemet genom ovanstående steg, ber vi dig ta kontakt med vår kundtjänst.
- ▶ Rengör och töm enheten innan du skickar den till kundtjänst.

58 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



HINWEIS

OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.

59 Garanti

För denna produkt lämnar vi från och med försäljningsdatum 24 månaders garanti med avseende på bristfälligheter, vilka kan härledas till tillverknings- eller materialfel.

Dina garantiåtagandanspråk enligt gällande lagstiftning – i Tyskland §439 ff. BGB-E – påverkas inte av detta. Garantin omfattar inte skador, vilka uppkommit genom felaktig hantering eller användning, inte heller bristfälligheter vilka enbart i ringa grad påverkar apparatens funktion eller värde. Vidare är sliddelar, transportskador, såvida vi inte ska bära ansvaret för dessa, samt skador, vilka uppkommit genom reparationer som vi inte utfört, uteslutna från garantianspråk. Denna apparat är konstruerad och kapacitetsmässigt beräknad för privat användning (i hushållet). Ett eventuellt nyttjande för yrkesmässigt bruk omfattas enbart av garantin, i den mån detta till sin omfattning kan jämföras med påkänningarna vid privat nyttjande. Apparaten är inte avsedd för mer omfattande, yrkesmässigt bruk. I samband med berättigade reklamationer kommer vi att i eget val reparera den defekta apparaten eller byta ut den mot en felfri apparat.

Uppenbara brister ska anmälas inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslutna. För att hävda ett garantianspråk, ska ni kontakta oss innan apparaten skickas tillbaka (alltid med inköpskvitto).

60 Tekniska data

Apparat	Helautomatisk kaffemaskin
Benämning	Café Crema Touch
Artikel-nr.	1882
Anslutningsdata	230V~, 50-60Hz
Effektbehov	1350W
Yttermått (B/D/H)	180 x 335 x 405 mm
maximal mängd att fylla i vattentanken	1200 ml
maximal mängd att fylla i mjölk tanken	600 ml
Vikt	8,25 kg