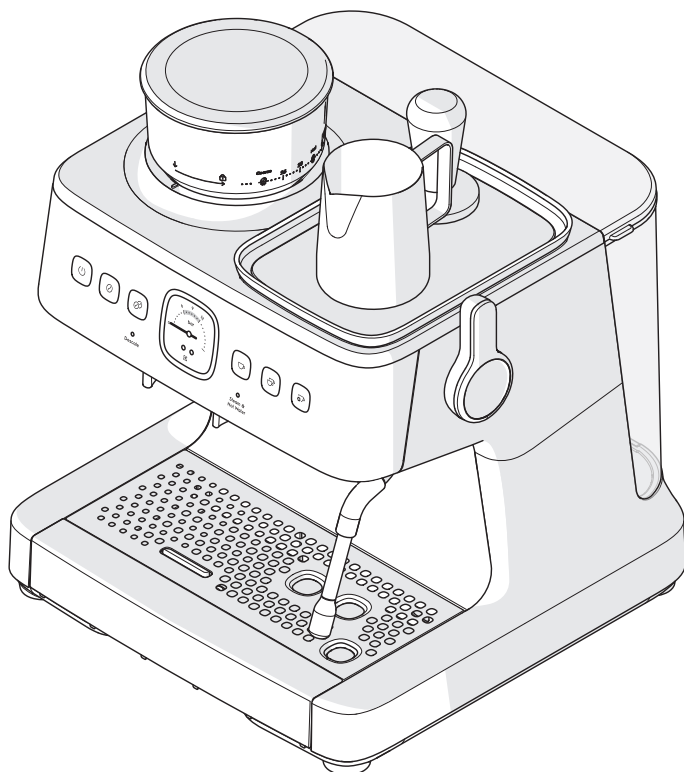


► EC8-1-8BP

<b>GB</b>	<b>User Manual</b>	<b>2-31</b>
	8000 Manual Espresso	
<b>CAT</b>	<b>LLIBRE D'INSTRUCCIONS</b>	<b>32-61</b>
	Manual de la cafetera exprés 8000	
<b>DE</b>	<b>Gebrauchsanweisung</b>	<b>62-92</b>
	8000 Bedienungsanleitung Espresso	
<b>ES</b>	<b>Libro de Instrucciones</b>	<b>93-122</b>
	8000 Manual de Cafetera Expreso	
<b>PT</b>	<b>MANUAL DE INSTRUÇÕES</b>	<b>123-152</b>
	8000 Manual Expresso	

# USER MANUAL



**AEG**

## CHALLENGE THE EXPECTED

We create innovations that stand out today and help build a better tomorrow. That is why we strive for change, to create built-to-last innovations that minimize environmental impact and enable new, more sustainable behaviour. So you can live on your own terms while also living up to the terms of the environment.

We have raised our ambition to make clothes last longer while reducing the environmental impact of fabric care. Read more about our 2030 goals here:



### VISIT OUR WEBSITE TO:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Register your product for better service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Buy accessories and consumables for your appliance:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

When contacting Service, ensure that you have the following data available:

- Model number
- PNC number
- Serial number

The information can be found on the rating plate.

Subject to change without notice.

# Contents

Safety instructions .....	4	Cleaning and care - Espresso machine ...	21
Introduction .....	6	Every time before use .....	21
Product overview .....	6	Every time after use .....	21
Placement and function overview .....	7	Weekly .....	21
Control panel overview .....	8	Every 2-3 months .....	22
Pressure gauge and espresso extraction .....	9	When needed .....	23
Preparations before first use .....	10	Cleaning and care - Coffee grinder .....	24
To prepare and install all parts .....	10	Weekly or at least once every two weeks .....	24
To switch on the product .....	12	Every 1-2 months .....	24
Daily operation .....	13	Every 2-3 months .....	25
To make an espresso coffee .....	13	Descaling .....	26
To froth milk .....	16	Descaling reminder .....	26
To make latte or cappuccino .....	17	To do a descaling procedure .....	26
Coffee styles .....	18	To prepare a descaling solution .....	27
Pre-ground coffee .....	18	Troubleshooting .....	29
Settings and adjustments .....	19	Storage .....	31
To adjust the coffee grind .....	19	Environment Concerns .....	31
To customize the amount of coffee grounds .....	19	Accessories .....	31
To customize the espresso cup volumes .....	19		
To customize the coffee extraction temperature .....	19		
To restore to factory settings .....	20		

## Safety instructions

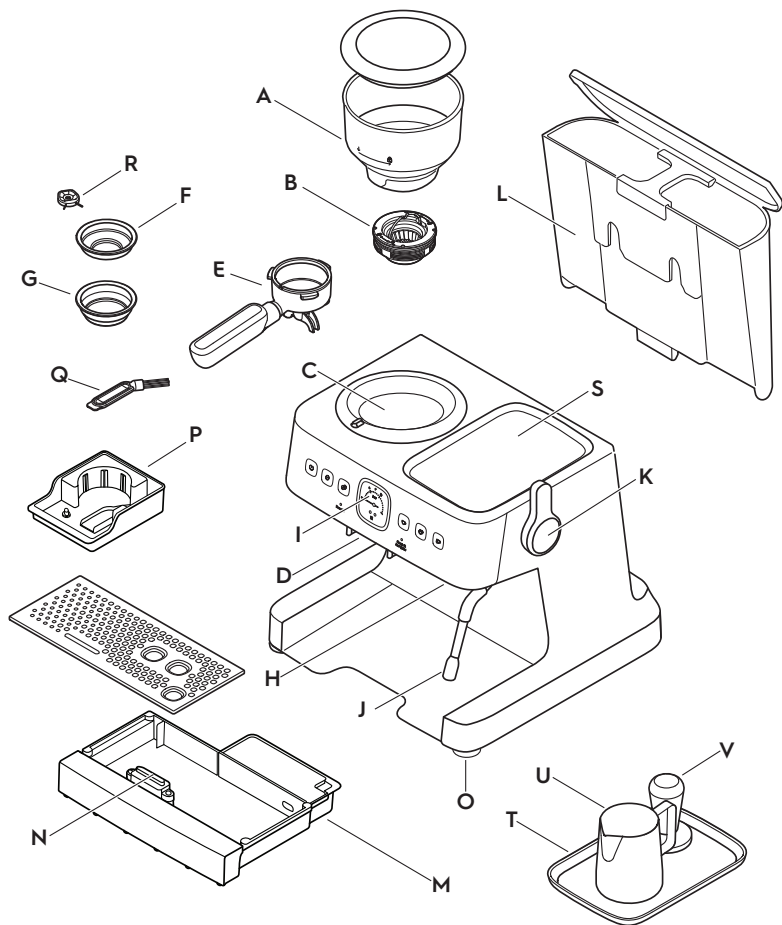
**Read the following instructions carefully before using the appliance for the first time.**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be done by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep the appliance and its supply cord out of reach of children aged less than 8 years.
- The appliance must only be connected to a power supply whose voltage and frequency comply with the specifications on the rating plate.
- Never use or pick up the appliance if
  - the supply cord is damaged,
  - the housing is damaged
- The appliance must only be connected to an earthed socket. If necessary, an extension cable suitable for 10 A can be used.
- If the appliance or the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person, in order to avoid hazard.
- Always place the appliance on a flat, level surface.
- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- The temperature for operating or storing the appliance must be higher than 0 °C.
- Do not operate the appliance at an environment with high temperature, strong magnetic field and moist air.
- The appliance and accessories become hot during operation. Use only designated handles and knobs. Allow to cool down before cleaning or storage.
- The supply cord must not come into contact with any hot parts of the appliance.
- Do not remove the water tank during the brewing process. If you want to add more water, press the ON/OFF button to switch off the appliance. All lights go off which means that the appliance is powered off.
- Do not remove the portafilter during the brewing process or when there is steam or hot water escaping from the portafilter as the appliance is pressurized. **DANGER! There is a risk of scalding.**
- **Warning: Avoid steam burn.**
- When the steam function is used, hot water can drip from the brewing head. **DANGER! The water is hot, there is a risk of scalding.**

- When you turn the steam & hot water dial, a shot of hot water comes out. Be careful and open the steam valve slowly. **DANGER! The water is hot, there is a risk of scalding.**
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not exceed the maximum filling volume as indicated on the appliance.
- Fill the water tank only with cold fresh water, never with milk or other liquids.
- Do not use the appliance if the water tank is empty.
- Do not use the appliance without the drip tray or drip grid, unless a higher cup or mug is in use.
- Do not use or place the appliance on a hot surface or near a source of heat.
- **WARNING:** Avoid spillage on the connector.
- This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer cannot accept any liability for possible damage caused by improper or incorrect use.
- **WARNING:** Potential injury can be caused from misuse.
- **WARNING:** Do not place the appliance in a cabinet when in use.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

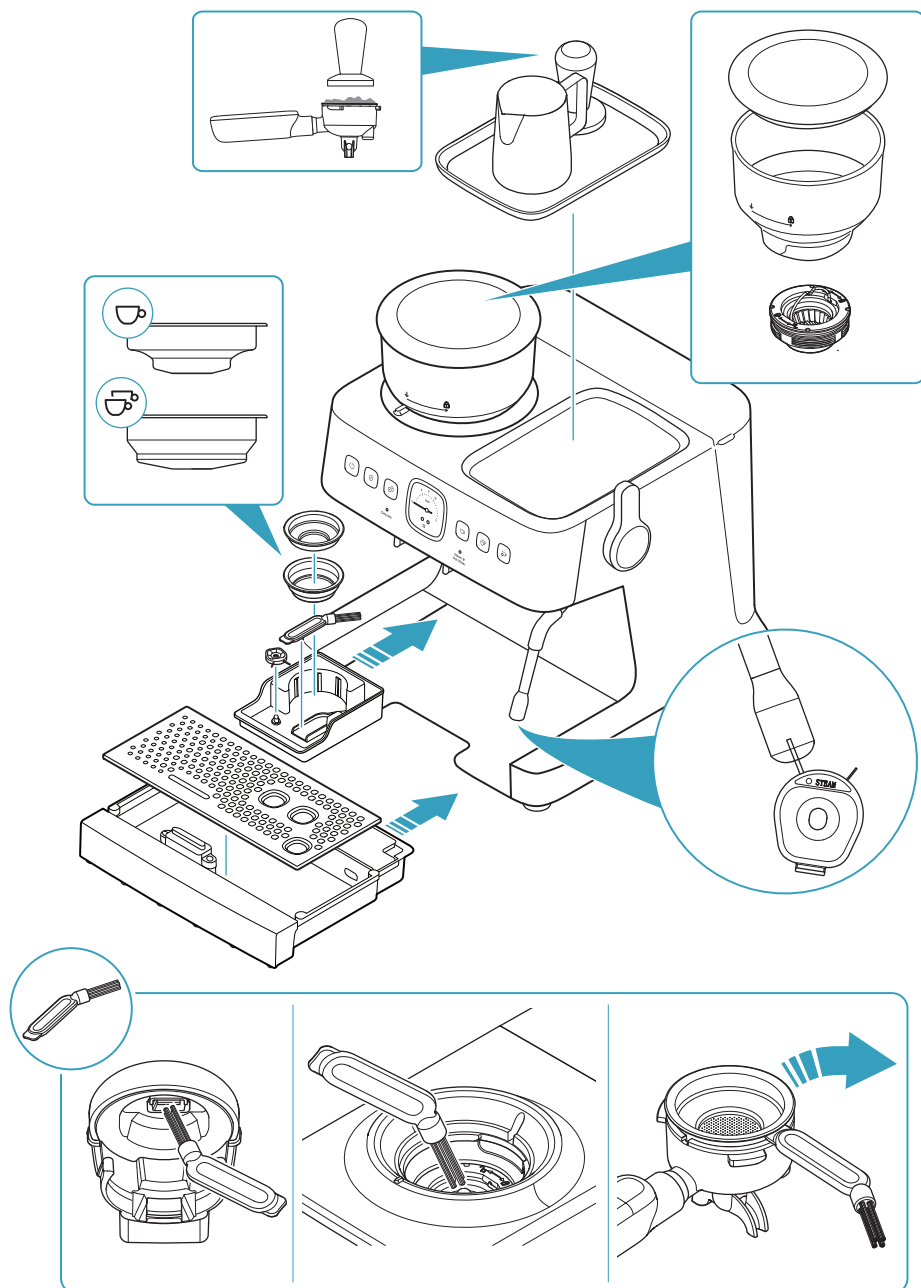
# Introduction

## Product overview

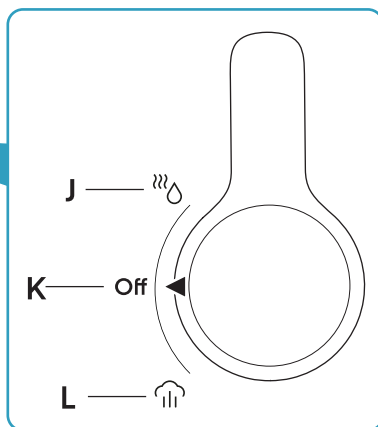
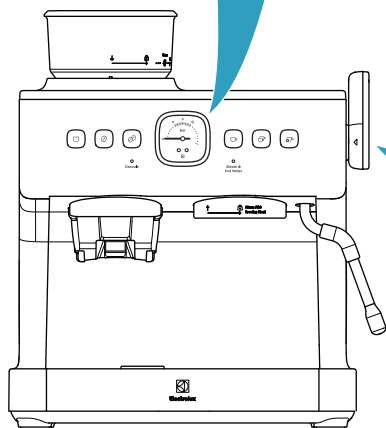
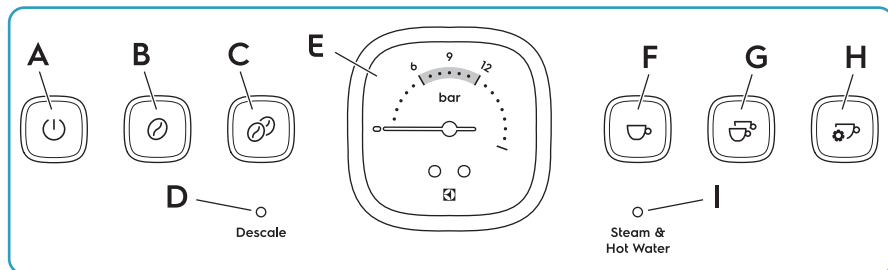


- |    |                                 |    |                                       |
|----|---------------------------------|----|---------------------------------------|
| A. | Removable bean hopper           | M. | Removable drip tray with grid         |
| B. | Removable top burr              | N. | Drip tray float/water level indicator |
| C. | Static-free coffee grinder      | O. | Non-slip feet                         |
| D. | 58 mm PRO grinding cradle       | P. | Tool kit                              |
| E. | 58 mm PRO portafilter           | Q. | Cleaning brush                        |
| F. | 58 mm PRO one cup filter basket | R. | Cleaning pin                          |
| G. | 58 mm PRO two cup filter basket | S. | Cup warmer                            |
| H. | 58 mm PRO brewing head          | T. | Accessory tray                        |
| I. | Pressure gauge                  | U. | 360 ml milk jug                       |
| J. | Steam & hot water wand          | V. | 58 mm PRO tamper                      |
| K. | Steam & hot water dial          |    |                                       |
| L. | Removable water tank            |    |                                       |

## Placement and function overview



## Control panel overview



- A. ON/OFF button
- B. One cup grind button
- C. Two cup grind button
- D. Descale light
- E. Pressure gauge
- F. One cup espresso button

- G. Two cup espresso button
- H. Manual cup espresso/program button
- I. Steam & hot water light
- J. Hot water
- K. OFF
- L. Steam

## Pressure gauge and espresso extraction

### Ideal espresso extraction

A good quality espresso flows steadily from the portafilter with a consistency similar to warm honey. The ideal brewing pressure is between 6 and 12 on the pressure gauge (B). The top layer, the crema, has a caramel color.

### Under extraction

If the pressure is lower than 6 on the pressure gauge (A), the espresso flows too fast and becomes sour, acidic and watery. The reasons can be that the coffee grounds are too coarse, the amount of coffee grounds is not sufficient, the coffee beans are old or the coffee grounds are not pressed hard enough with the tamper.

Solution:

1. Adjust the grind to a finer setting (turn the dial to a smaller number).
2. Use 13g of coffee for a single shot and 19g for a double shot.
3. Always use fresh coffee beans (pressure cannot build effectively with stale or improperly sealed beans).

Note: It may take several attempts to find the optimal pressure setting.

### Over extraction

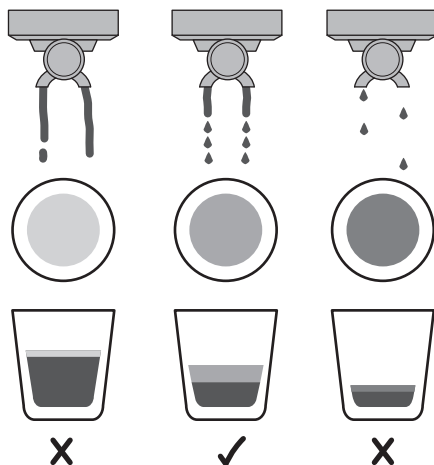
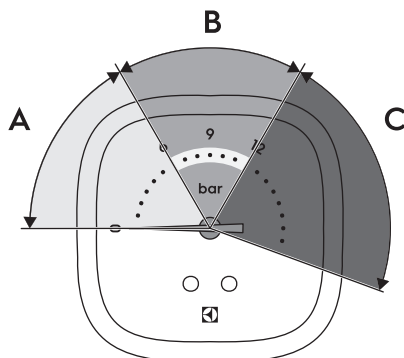
If the pressure is higher than 12 on the pressure gauge (C), the espresso flows too slowly and becomes bitter. The reasons can be that the coffee grounds are too fine, the amount of coffee grounds is too much or the coffee grounds are pressed at too high force with the tamper.

Solution:

1. Coarsen the grind size (adjust to a larger setting).
2. Reduce the coffee dose and apply lighter tamping pressure.

Note: It may take several attempts to achieve the optimal pressure level.

If you use the correct settings and tamper force but the espresso quality remains poor, refer to "Troubleshooting" on page 29.

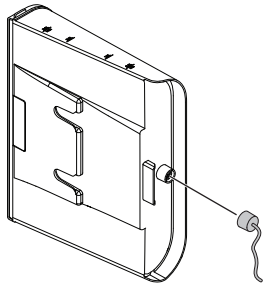


## Preparations before first use

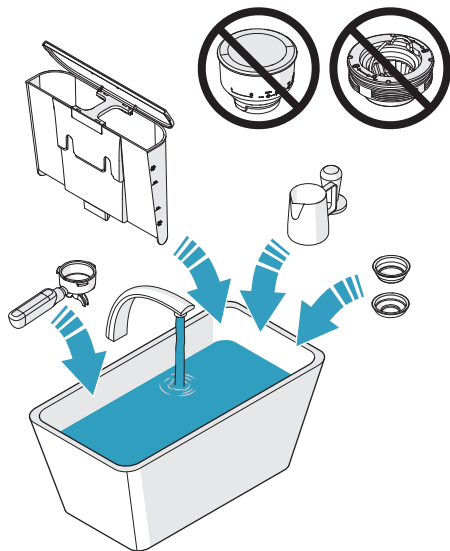
Before you use the product to make espresso, it is necessary to clean and install all parts and do the brewing process one time with water only.

### To prepare and install all parts

1. Remove the product from the packaging and make sure that all packing material is removed.
2. Put the product on a flat surface.
3. Remove and discard the red plug at the base of the water tank.



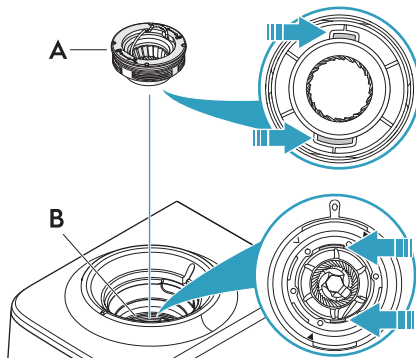
4. Clean the milk jug, tamper, filter baskets, portafilter, and water tank with warm water and a mild detergent:



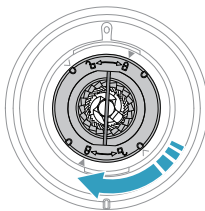
5. Clean the top burr and the bean hopper with the cleaning brush.

**CAUTION:** Do not clean the top burr or the bean hopper with water.

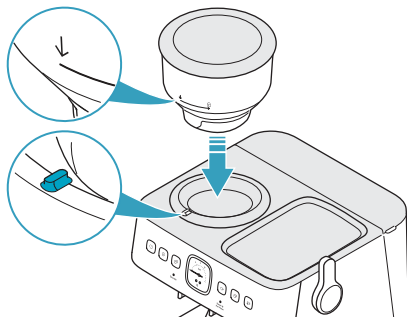
6. Hold the top burr at the handle and insert it in the grinder collar. Make sure that the top burr (A) aligns with the surface of the grinder collar (B).



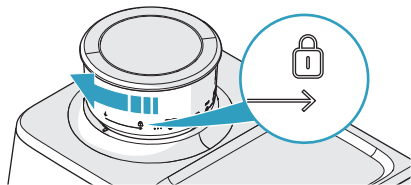
7. Turn the top burr clockwise to lock it, and lower the handle.



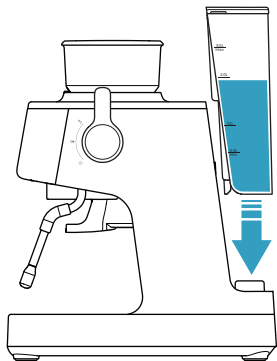
8. Align the DOWN arrow on the bean hopper with the marking at the front edge of the coffee grinder.



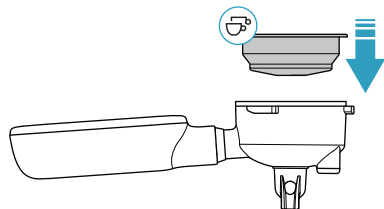
9. Press the bean hopper carefully down and turn it clockwise to the lock position.



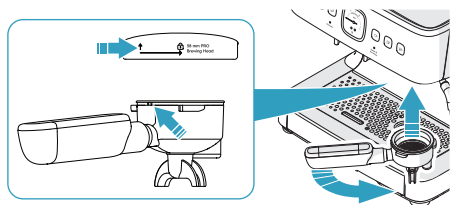
10. Make sure that the water tank is clean.  
11. Fill the water tank with cold pure water and install it.



12. If it is necessary, put a water filter in the water tank.  
13. Insert the two cup filter basket in the portafilter.



14. Align the portafilter with the UP arrow on the brewing head.

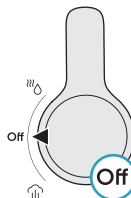


15. Insert the portafilter flat against the brewing head.

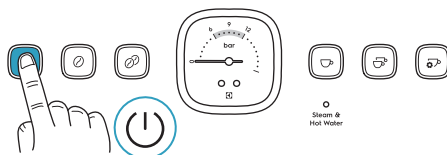
16. Turn the handle of the portafilter right to the center lock position.

**Note:** The first few times the portafilter is inserted, there can be some resistance when you turn the handle.

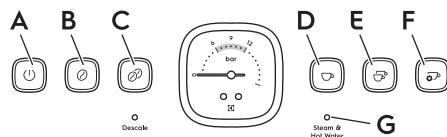
17. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.



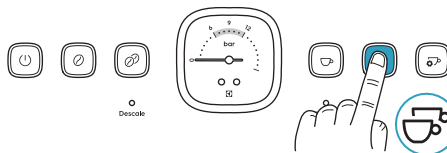
18. Connect the product to the power supply.  
19. Press the ON/OFF button.



20. During the start-up, the buttons (A-C) illuminate and the steam & hot water light (G) flashes. Wait until all buttons (A-F) and the steam & hot water light (G) are on with a steady light.



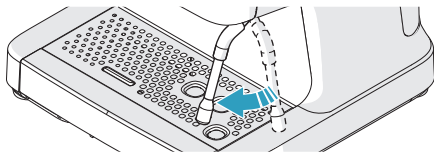
21. Press the two cup espresso button. Water runs from the brewing head, through the filter basket and portafilter.



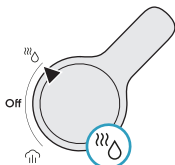
22. Wait until the water flow stops.

**Note:** The first time that water runs through the product, air that releases from the product can cause a loud noise. The noise stops after approximately 20 seconds and it is not an indication of an error.

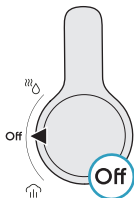
- Turn the steam wand until the nozzle is above the drip tray.



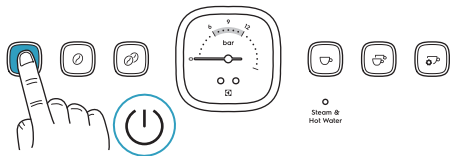
- Turn the steam & hot water dial to the hot water position. The steam & hot water light flashes and hot water comes out of the nozzle.



- Let the water run for 20 seconds.
- Turn the steam & hot water dial to OFF.



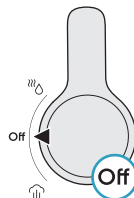
- Clean the portafilter and the filter basket in warm water and let them become dry before you make coffee.
- To switch off the product, press the ON/OFF button. All lights on the control panel go off.



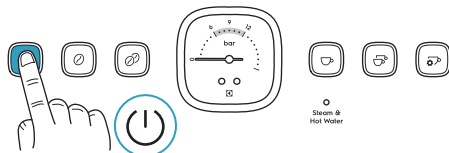
**Note:** The product switches off automatically after 15 minutes of no operation.

## To switch on the product

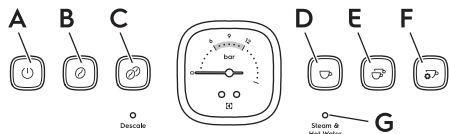
- Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.



- Connect the product to the power supply.
- Press the ON/OFF button.



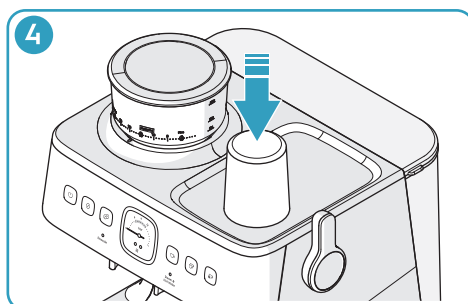
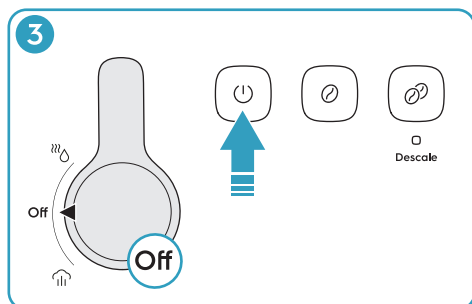
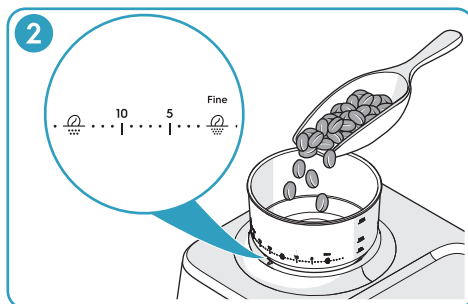
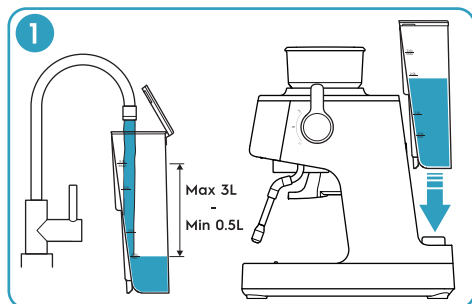
- During the start-up, the buttons (A-C) illuminate and the steam & hot water light (G) flashes. Wait until the buttons (D-F) illuminate and the steam & hot water light (G) is on with a steady light.



When all buttons (A-F) and the steam & hot water light (G) are on with a steady light, the product is prepared for operation.

## Daily operation

### To make an espresso coffee

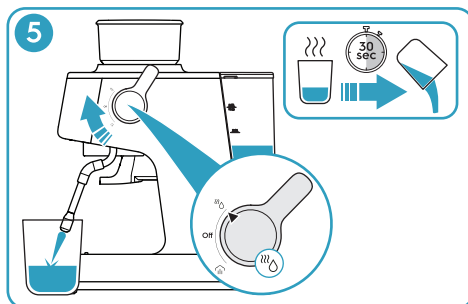


1. Fill the water tank with cold pure water. Make sure that the water level is not above the 3L mark. Install the water tank.
2. Fill freshly roasted coffee beans in the bean hopper and install the lid. Turn the bean hopper clockwise until the marking at the front edge of the coffee grinder is between the 10 and 15 marking on the bean hopper.

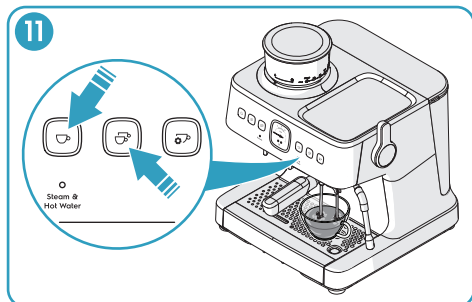
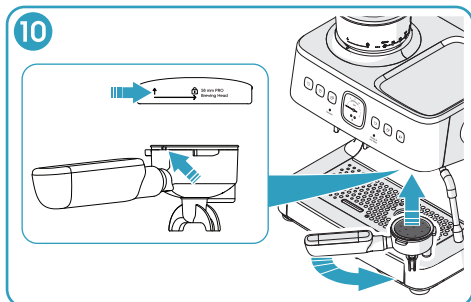
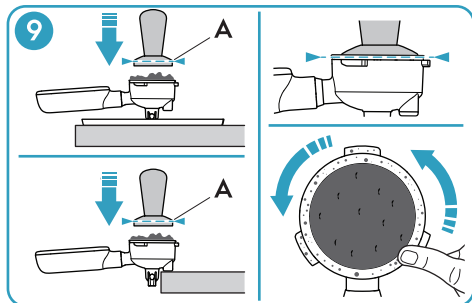
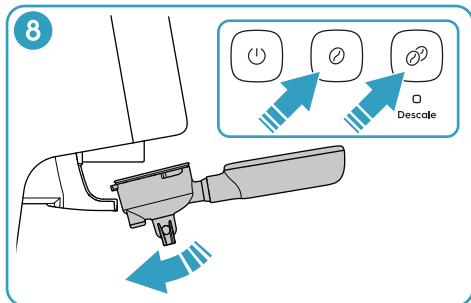
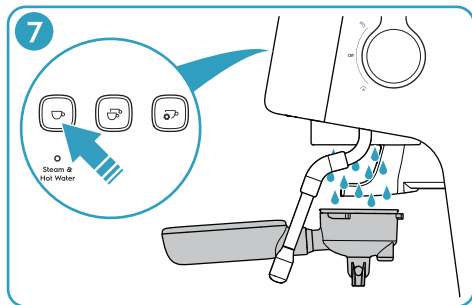
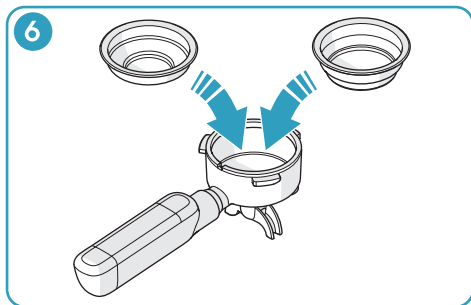
**CAUTION:** Do not fill too much coffee beans. Coffee beans that stay in the bean hopper for a long time can become moist which affects the grinding and the taste.

**Note:** Between the 10 and 15 marking is the suggested starting point for espresso. If adjustments are necessary, refer to "To adjust the coffee grind" on page 19.

3. Switch on the product.
  - a. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position.
  - b. Press the ON/OFF button.
4. To warm the coffee cup on the cup warmer, remove the tray and put the coffee cup on the cup warmer.



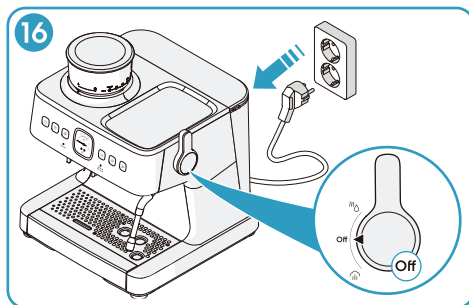
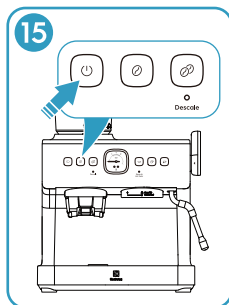
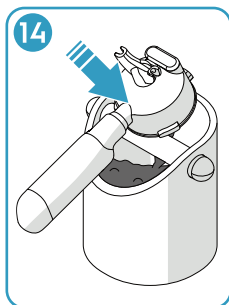
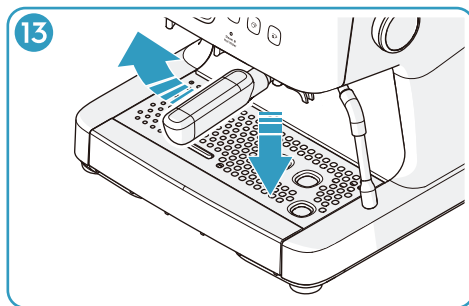
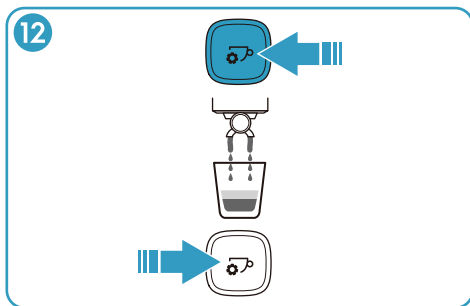
5. To warm the cup with hot water, do these steps:
  - a. Put the coffee cup below the steam wand.
  - b. Turn the steam & hot water dial to the hot water position, fill the coffee cup by  $\frac{1}{4}$  and turn the dial to OFF.
  - c. Wait 30 seconds and then empty the coffee cup.



6. Insert the one cup or two cup filter basket in the portafilter.
7. Hold the portafilter below the brewing head and press the one cup espresso button. When the water flow stops, dry the filter basket with a cloth.
8. Install the portafilter in the grinding cradle. Press the one cup or the two cup grind button. The pressed button flashes and the filter basket fill with coffee grounds. Lift the portafilter from the grinding cradle.

**Note:** To stop the grinding process before it stops automatically, press the grind button again.

9. Hold the portafilter with the bottom against the accessory tray or put the rubber part at the edge of the portafilter against a benchtop edge. Press the coffee grounds with the tamper until the top edge (A) of the tamper aligns with the edge of the portafilter. Remove excess coffee grounds from the edge of the filter basket.
10. Align the handle of the portafilter with the UP arrow on the brewing head. Press the portafilter up into the brewing head and turn the handle right to the center lock position.
11. Put the coffee cup on the drip tray, below the portafilter. To make a one cup or two cup espresso, press the one cup or two cup espresso button. The pressed button flashes and the preset volume of coffee flows into the coffee cup.



**Note:** The default setting for a one cup espresso is 40 ml. The default setting for a two cup espresso is 80 ml. Refer to “To customize the espresso cup volumes” on page 19 for information on how to change the default settings.

**Note:** The actual extraction volume depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

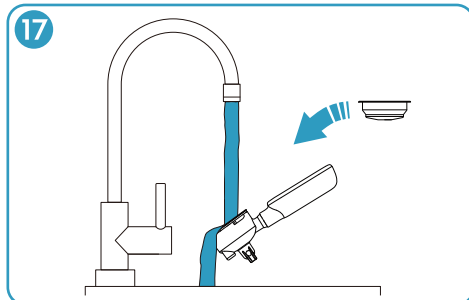
12. To make an espresso with manually selected volume, press the manual cup espresso/program button. The button flashes and coffee flows into the coffee cup until you press the button again.

**Note:** If you do not press the button again, the process stops automatically when the volume is 250 ml.

13. Turn the handle of the portafilter to the left and then lower the portafilter.

14. Remove the used coffee grounds from the filter basket.

15. To switch off the product, press the ON/OFF button. All lights on the control panel go off.

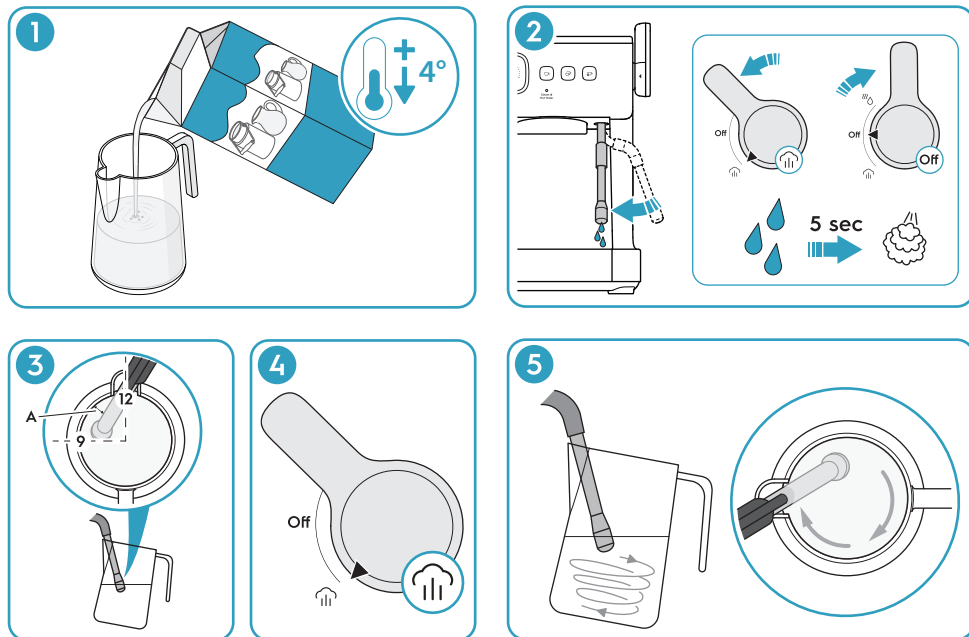


**Note:** The product switches off automatically after 15 minutes of no operation.

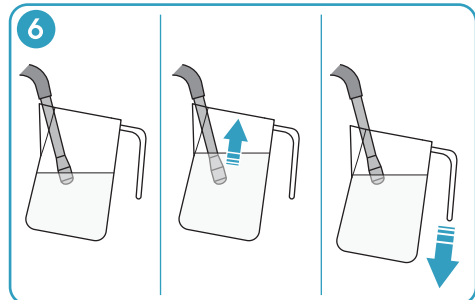
16. Make sure that the steam & hot water dial is in the OFF position. Disconnect the power plug.

17. Clean the filter basket and the portafilter. Refer to “Every time after use” on page 21.

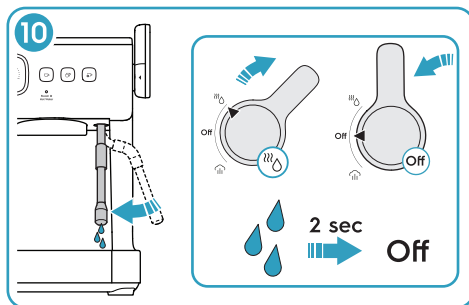
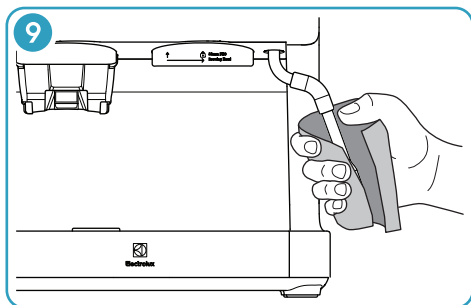
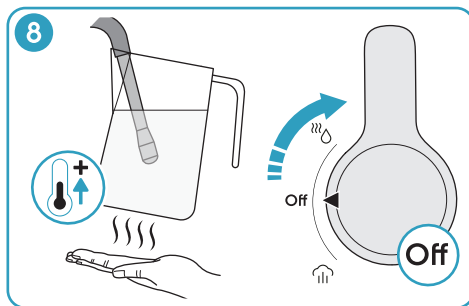
## To froth milk



1. Fill the milk jug with refrigerated full milk. Suggested amount of milk is 100 ml for cappuccino and 160 ml for latte.
2. Prepare the steam wand.
  - a. Switch on the product and move the steam wand until it is above the drip tray.
  - b. Turn the steam & hot water dial to the steam position. The steam & hot water light flashes. Release steam for approximately 5 seconds until no water comes out of the steam wand nozzle.
  - c. Turn the steam & hot water dial to OFF.
3. Put the steam wand in the milk jug.
  - a. Put the nozzle just below the surface of the milk. Hold the milk jug spout against the steam wand in a 12 o'clock position.
  - b. Tilt the milk jug in a 9 o'clock direction until the nozzle is at a finger width (A) from the edge.
4. Turn the steam & hot water dial to the steam position. The steam & hot water light flashes and the frothing starts.
5. Make sure that the steam wand is in a position that makes the milk rotate in one direction from the top to the bottom.



6. As the milk level rises, lower the milk jug to keep the steam nozzle just below the surface of the milk.
7. When the amount of milk foam is sufficient, lower the steam nozzle half way to the bottom.
8. When the bottom of the milk jug is too hot to touch, turn the steam & hot water dial to OFF.

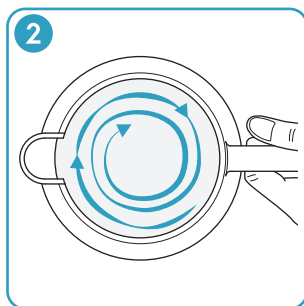
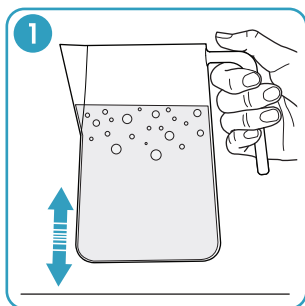


9. Remove the milk jug from the steam wand and clean the steam wand and nozzle immediately with a damp sponge or cloth.

10. Move the steam wand until it is above the drip tray. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and wait 2 seconds to remove milk that has gone into the steam wand. Turn the steam & hot water dial to OFF.

**WARNING:** Do not let your skin touch the steam wand or nozzle. There is a risk of burn injury.

## To make latte or cappuccino



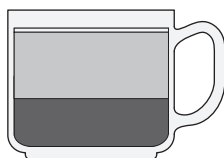
1. Tap the bottom of the milk jug against the benchtop to release larger air bubbles.
2. Swirl the milk jug to mix the milk and make the texture silky.
3. Pour the milk into the prepared espresso in one steady movement.

## Coffee styles



### Espresso

Espresso is a concentrated, full-bodied coffee with a stable layer of crema on top. Select one cup or two cup espresso.



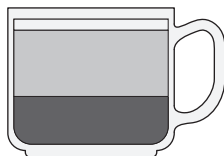
### Flat white

A one cup or two cup espresso with 2/3 frothed milk and a thin layer of milk foam on top.



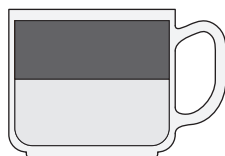
### Ristretto

A ristretto is a half one cup espresso with intense flavour and aftertaste and a thin crema on top.



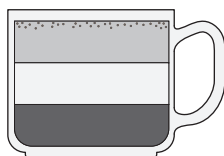
### Latte

A one cup or two cup espresso with 3/4 frothed milk and a finger width layer of milk foam on top.



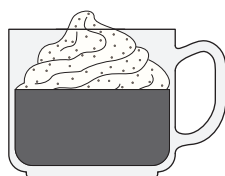
### Americano

A one cup or two cup espresso with hot water. Add the hot water first to keep the crema on top.



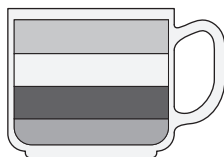
### Cappuccino

A one cup or two cup espresso with 1/3 frothed milk and 1/3 milk foam on top. Add chocolate powder on top.



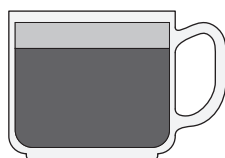
### Con panna

A one cup or two cup espresso topped with lightly whipped cream. Add cinnamon powder or chocolate powder on top.



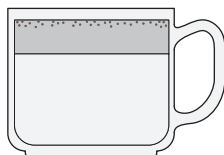
### Mocha

A one cup or two cup espresso mixed with drinking chocolate and with 1/3 frothed milk and 1/3 milk foam on top.



### Macchiato

A one cup or two cup espresso topped with a small amount of cold or frothed milk and a small dollop of milk foam.



### Babycino

No espresso, only frothed milk and milk foam on top. Add chocolate powder on top.

## Pre-ground coffee

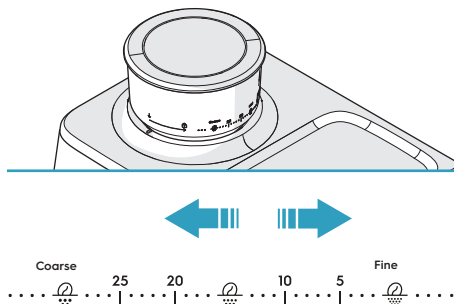
If you use pre-ground coffee, the coffee should be freshly ground and subjected to deep roasting. You may need to use French or espresso roasted coffee grounds for espresso coffee. Pre-ground coffee can only keep the aroma for 7-8 days unless it is stored in a sealed container in a cool place. Do not store coffee in the refrigerator or freezer. In general, it is not recommended to use pre-ground coffee. Freshly ground coffee keeps the aroma of the coffee better and gives a higher coffee quality.

## Settings and adjustments

### To adjust the coffee grind

When the coffee grind is adjusted correctly, the coffee grounds have the same granularity as salt. For freshly roasted coffee beans the recommended setting is 10-15 but the type and quality of coffee beans can make adjustments necessary.

Turn the bean hopper clockwise or counterclockwise to the wanted setting between 0-30. A lower number gives a finer grind. A higher number gives a coarser grind.



If the coffee grounds become too fine or too coarse, adjust again.

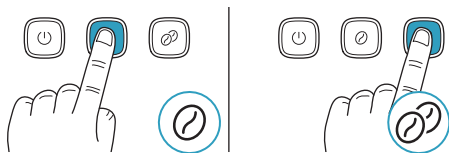
### To customize the amount of coffee grounds

These are the default settings for coffee grounds:

- One cup espresso: approximately 13 g coffee grounds.
- Two cup espresso: approximately 19 g coffee grounds.

**Note:** The amount of coffee grounds depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

1. Install the portafilter with the one cup or two cup filter basket in the grinding cradle.
2. Press and hold the one cup or two cup grind button. After 3 seconds, the light of the other grind button goes off and the grinding starts.



3. When the amount of coffee grounds is satisfactory, release the grind button. There is a beep sound and the new amount of coffee grounds is saved.

### To customize the espresso cup volumes

These are the default settings for espresso cups:

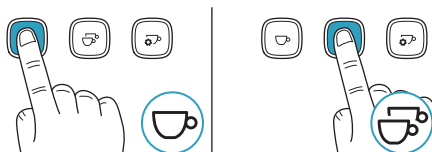
- One cup espresso: approximately 40 ml.
- Two cup espresso: approximately 80 ml.

These are the allowed volumes:

- One cup espresso: 20-125 ml.
- Two cup espresso: 20-200 ml.

**Note:** The extraction volume depends on the type of coffee beans and the size of the coffee grounds.

1. Press and hold the one cup or two cup espresso button. After 3 seconds the light on the other espresso button goes off and the water flow starts.

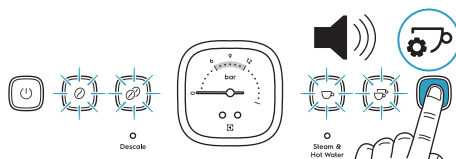


2. When the volume is satisfactory, release the espresso button. There is a beep sound and the new espresso cup volume is saved.

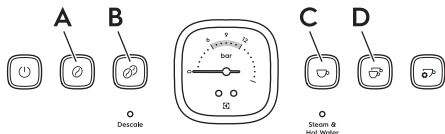
### To customize the coffee extraction temperature

The default coffee extraction temperature is 92 °C. The temperature can be adjusted between 90-96 °C in 2 °C increments.

1. Switch on the product.
2. Press and hold the manual cup espresso/program button until there is a beep sound. The light of the ON/OFF button goes off and the lights of the other buttons are on or flash.



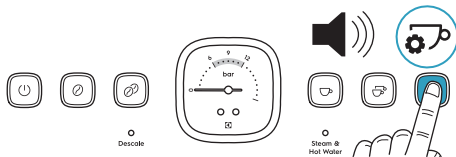
3. Set the wanted temperature by pressing the applicable button. The pressed button comes on with a flashing light.



- a. Press the one cup grind button (A) to set the temperature to 90 °C.
- b. Press the two cup grind button (B) to set the temperature to 92 °C.
- c. Press the one cup espresso button (C) to set the temperature to 94 °C.
- d. Press the two cup espresso button (D) to set the temperature to 96 °C.

**Note:** Higher temperatures increase bitterness and decrease acidity. Lower temperatures decrease bitterness and increase acidity.

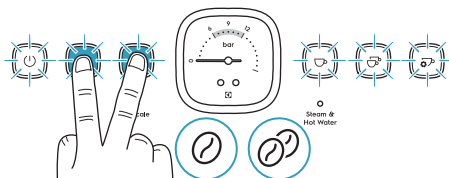
4. Press the manual cup espresso button. There is a beep and the product is set to standard operation mode.



**Note:** If you do not press a button, the product automatically goes back to standard operation mode after 10 seconds.

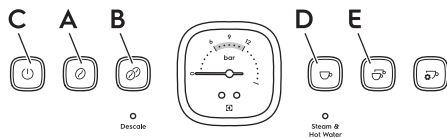
### To restore to factory settings

1. Press and hold the one cup and two cup grind button at the same time to enter factory default setting mode. All buttons start to flash.



2. When there is a beep sound, release the grind buttons.

3. To restore to the default setting for the one cup grind button (A) or the two cup grind button (B), do these steps:



- a. Press and hold the grind button (A) or (B) for 3 seconds until the lights of all buttons go off, except for the pressed grind button with a steady light after 3 quick blinks.
- b. When there is a beep sound, release the pressed button. All buttons start to flash.
- c. Press the ON/OFF button (C). The setting is reset to default and the product is set to standard operation mode.

4. To restore to the default setting for the one cup espresso button (D) or the two cup espresso button (E), do these steps:

- a. Press and hold the espresso button (D) or (E) for 3 seconds until the light of all buttons go off, except for the pressed espresso button with a steady light after 3 quick blinks.
- b. When there is a beep sound, release the pressed button. All buttons start to flash.
- c. Press the ON/OFF button (C). The setting is reset to default and the product is set to standard operation mode.

5. To restore all default settings, do these steps:

- a. Press and hold the ON/OFF button (C). The lights of all other buttons go off.
- b. When there is a beep sound, release the ON/OFF button. All settings are reset to default and the product is set to standard operation mode.

**Note:** If you do not press a button, the product automatically goes back to standard operation mode after 10 seconds.

## Cleaning and care - Espresso machine

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

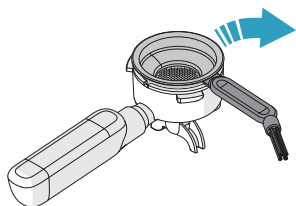
Running water through the brewing head and steam wand, before and after making each coffee, is the easiest way to keep your espresso machine clean.

### Every time before use

- Run water through the brewing head. Refer to "To make an espresso coffee" on page 13.

### Every time after use

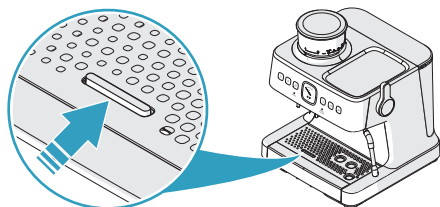
1. After frothing milk, immediately purge the steam wand by turning the dial to hot water for 1-2 seconds and then clean it with a damp sponge or cloth. Refer to "To froth milk" on page 16.
2. Remove the filter basket from the portafilter with the end of the cleaning brush.



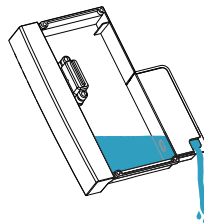
3. Clean the filter basket, portafilter and milk jug with warm water.

**CAUTION:** Only the filter baskets and the milk jug are dishwasher safe.

4. Examine the drip tray float. If it is higher than the surface of the drip tray, it is necessary to empty the drip tray.



- a. Remove the drip tray.
- b. Empty the drip tray.

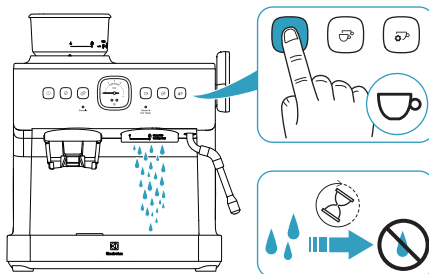


- c. Clean the drip tray and grid with warm water.
5. Examine the water tank. Clean it with warm water if necessary.

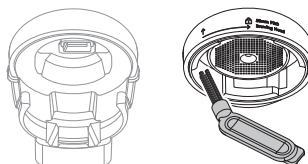
### Weekly

Purge and clean the brewing head

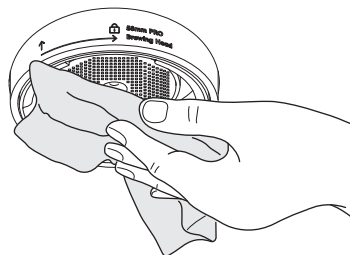
1. Press the one cup espresso button and wait until the water flow stops.



2. Remove coffee grounds from the inner surface and the silicone seal with the cleaning brush.



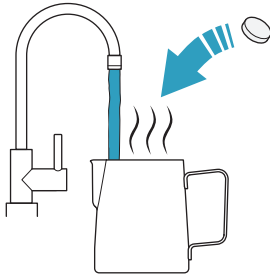
3. Clean the shower head with a damp cloth.



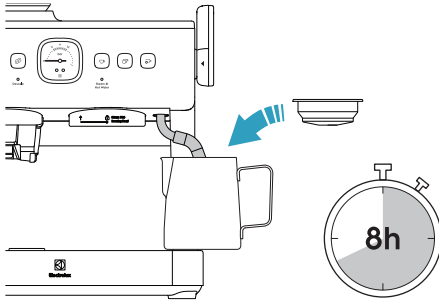
## Every 2-3 months

Use descaling solution (refer to Page 27) to clean up the steam wand & filter baskets.

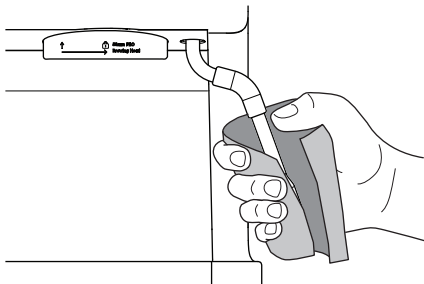
1. Fill the milk jug with warm water and descaling solution.



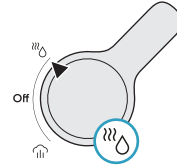
2. Put the filter baskets in the milk jug.



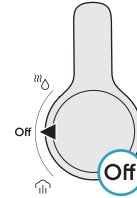
3. Put the steam wand in the milk jug and put the milk jug on the drip tray.
4. Wait 8 hours.
5. Remove and empty the milk jug. Clean the milk jug until all remaining particles from the descaling solution are removed.
6. Clean the steam wand with a wet sponge or cloth until all remaining particles from the descaling solution are removed.



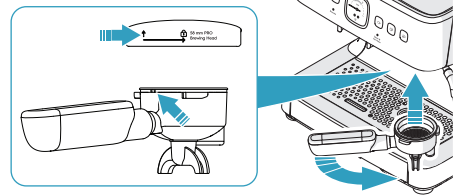
7. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and let water run through the steam wand for 40 seconds.



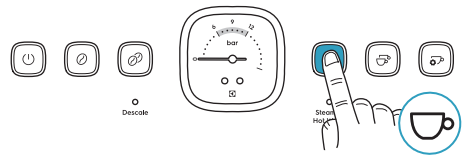
8. Turn the steam & hot water dial to OFF.



9. Install the one cup filter basket into the portafilter and install the portafilter in the brewing head.



10. Press the one cup espresso button to let water run through the filter basket.



11. When the water flow stops, remove the portafilter and to the same procedure with the two cup filter basket.

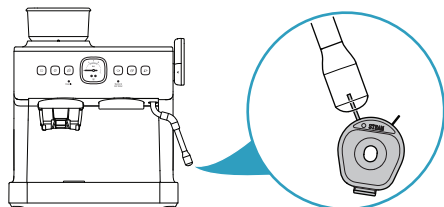
## When needed

1. Switch off the product and disconnect the power supply.
2. Let the product become cool before you clean it.
3. Clean the outer surfaces with a damp cloth.
4. Clean the water tank, the bean hopper, the drip tray and grid regularly.

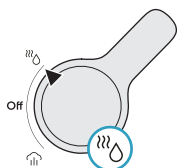
**CAUTION:** Never use caustic or abrasive cleaners, and never immerse the product in liquid.

**CAUTION:** Only the filter baskets and the milk jug are dishwasher safe.

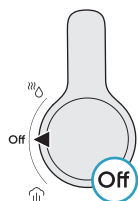
5. Insert the thicker cleaning pin through the hole in the steam wand nozzle.



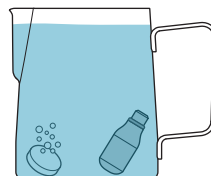
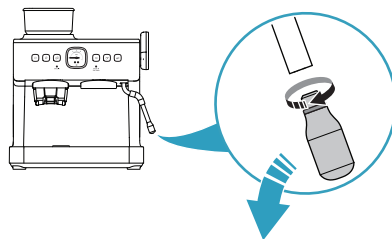
6. Turn the steam & hot water dial to the hot water position and let water run through the steam wand for 40 seconds.



7. Turn the steam & hot water dial to OFF.



8. If the blockage continues, remove the steam wand nozzle and clean it with descaling solution (refer to page 27).



## Cleaning and care - Coffee grinder

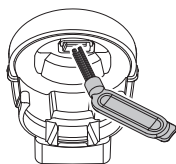
Conical burrs are used to grind coffee beans to a suitable grind size for espresso extraction.

Static-free system is equipped to prevent coffee grinds from ejecting outside of the filter basket during grinding.

Deposits of coffee grounds and oils build up over time, affecting the coffee taste and operation of the integrated grinder.

### Weekly or at least once every two weeks

1. Remove remaining coffee grounds from the grinding cradle and the grind outlet with the cleaning brush.



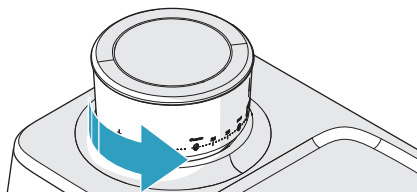
2. Clean the grinding cradle and the grind outlet with a damp sponge or cloth and then with a dry cloth.

### Every 1-2 months

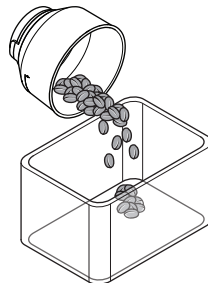
If the grinder is used daily, the burrs need to be cleaned to ensure best performance of the integrated grinder. Regular cleaning helps the burrs achieve consistent grinding results, which is especially important when grinding coffee beans for espresso.

**CAUTION:** Never use caustic or abrasive cleaners, and never immerse the product in liquid.

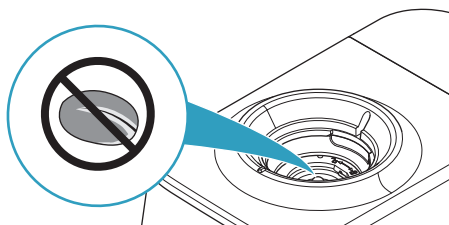
1. Make a note of the current grind setting. This is to make sure that you get the same setting after cleaning.
2. Turn the bean hopper fully counterclockwise to unlock it.



3. Remove the bean hopper and put remaining coffee beans in an airtight container.



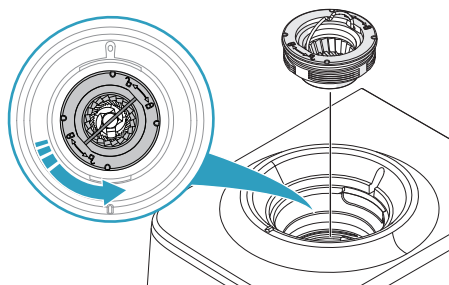
4. Clean the bean hopper with the cleaning brush.
5. Remove remaining coffee beans from the top burr.



6. Install the empty bean hopper and press the one cup or two cup grind button. If no coffee grounds come out, the top burr is empty.

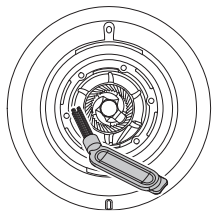
**Note:** When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

7. Switch off the product and disconnect the power supply.
8. Remove the bean hopper.
9. Lift the handle on the top burr.
10. Turn the top burr counterclockwise and lift it out from the grinder collar.

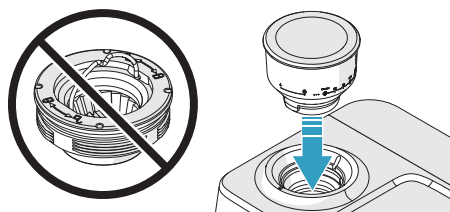


**CAUTION:** Do not clean the top burr with water.

11. Clean the parts and surfaces in the grind chamber and the grind collar with the cleaning brush.

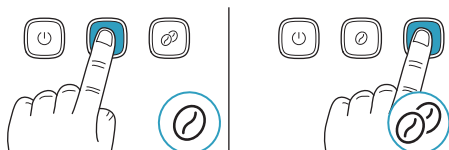


12. Do not install the top burr, but install the empty bean hopper.



13. Connect the power supply and switch on the product.

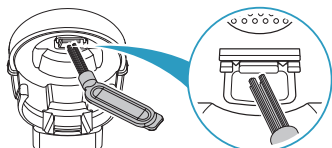
14. Press the one cup or two cup grind button.



If coffee grounds appear in the grinder, remove them with the cleaning brush. Repeat until no coffee grounds come out when you press a grind button.

**CAUTION:** Do not pour water or any other liquid into the grind chamber.

15. Switch off the product and disconnect the power supply.
16. Use a brush to remove any remaining coffee grounds from the bean grinder and grinding outlet. If powder is present, use a brush to clean the plasma generator groove.



17. Clean the grinding cradle and the grind outlet with a damp sponge or cloth and then with a dry cloth.
18. Remove the bean hopper and install the top burr. Make sure that the top burr aligns with the surface of the grinder collar.

**CAUTION:** If the top burr is not installed correctly, the grinder produces coarse coffee grounds.

19. Install the bean hopper.

**Note:** When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

20. Turn the bean hopper to the grind setting that you made a note of.

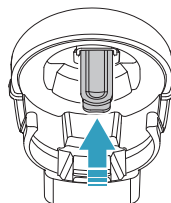
**Note:** After cleaning, the optimum grind setting may have changed. To find the optimum grind setting, refer to "To adjust the coffee grind" on page 19.

### Every 2-3 months

If the grinder is used daily, the bean hopper needs to be cleaned to ensure best performance.

**Note:** When the bean hopper is not installed, the one cup and two cup grind buttons flash and the grinder cannot start.

1. Clean the inner surfaces of the grinder from below with the cleaning brush.

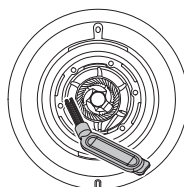


2. Clean the burrs, grinder collar, grind chamber and grind outlet. Refer to "Every 1-2 months" on page 24.

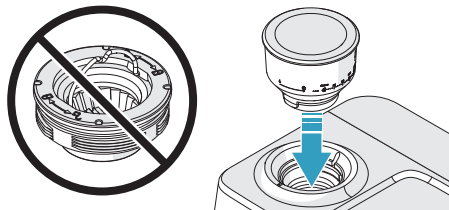
### Coffee Grinding Splatter Handling Guide

If coffee grounds appear in the grinder, remove them with the cleaning brush. Repeat until no coffee grounds come out when you press a grind button.

1. Clean the parts and surfaces in the grind chamber and the grind collar with the cleaning brush.

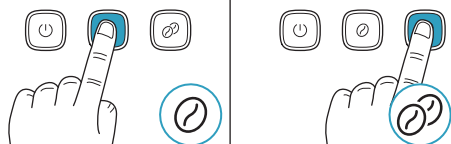


- Do not install the top burr, but install the empty bean hopper.



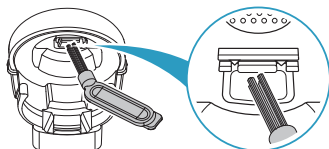
- Connect the power supply and switch on the product.

- Press the one cup or two cup grind button.



**Note:**

During the cleaning process, pay attention to whether there is coffee grounds blockage at the plasma generator position. If so, clean the coffee grounds from the plasma generator thoroughly.



## Descaling

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

We recommend descaling your espresso machine every 4-6 months, although this period will depend on the hardness of water and frequency of use.

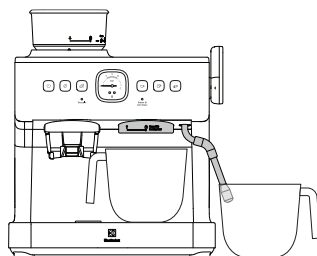
### Descaling reminder

When the product senses that the water consumption is at 15 liters, the descale light comes on. The descale light stays on until the descaling procedure is completed. You can stop the descaling reminder and restart the water consumption monitor by restoring all factory settings. Refer to "To restore to factory settings" on page 27.

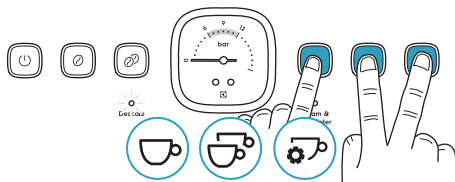
**Note:** If the descaling procedure is not fully completed or stopped at any of the steps, it is necessary to restart the procedure from the beginning.

### To do a descaling procedure

- Prepare a descaling solution. Refer to "To prepare a descaling solution" on page 28.
- Fill the water tank with the descaling solution and install the water tank.
- Put a 1 liter container below the brewing head.



- Put another 1 liter container below the steam wand.
- Switch on the product.
- Press and hold the one cup, two cup and the manual cup espresso buttons at the same time.



- Wait until the descale light flashes, the ON/OFF button and the steam & hot water light are on with a steady light and all other buttons are off. There is a beep sound and then the product is in descaling mode.

**Note:** If the descaling procedure is not started in 1 minute, the product goes back to standard operation mode.

**Note:** The descaling procedure can be cancelled at any time with the ON/OFF button. However, if the descaling procedure is not fully completed, the descale light will stay on.

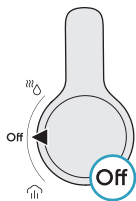
- Turn the steam & hot water dial to the steam position. The ON/OFF button and the steam & hot water light start to flash.



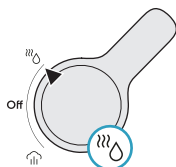
- Wait 2 minutes while the pump operates. Hot descaling solution flows from the brewing head and the steam wand, and the pump makes different noises.

**Note:** If the procedure is not continued within 5 minutes after the pump stops, the product goes back to standard operation mode, except that the steam & hot water light flashes because the dial is in steam position.

- When the product beeps and the ON/OFF button is on with a steady light, turn the steam & hot water dial to OFF. The steam & hot water light comes on with a steady light.



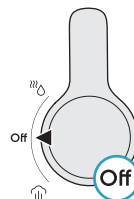
- Remove the water tank and clean it fully in warm running water until all remaining descaling solution is removed.
- Fill the water tank with pure water.
- Empty and clean the 1 liter containers and put them back below the brewing head and the steam wand.
- Turn the steam & hot water dial to the hot water position. The ON/OFF button and the steam & hot water light start to flash.



- Wait 2 minutes while the pump operates. Hot water flows from the brewing head and the steam wand, and the pump makes different noises.

**Note:** If the procedure is not continued within 5 minutes after the pump stops, the product goes back to standard operation mode, except that the steam & hot water light flashes because the dial is in hot water position.

- When the product beeps, the descale light goes off and the ON/OFF button is on with a steady light, turn the steam & hot water dial to OFF. The descaling procedure is completed and the product is set to standard operation mode.

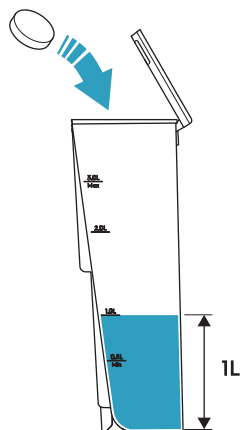


## To prepare a descaling solution

There are 3 different descaling solutions to select from:

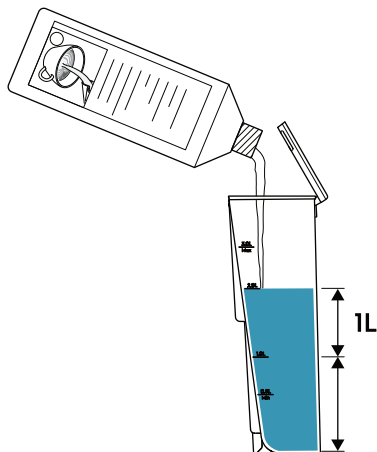
- Coffee cleaning tablet dissolved in water.
- Coffee descaler.
- A mixture of white vinegar or citric acid and warm water.

- Prepare the descaling solution in a 1 liter container.
- For cleaning tablets, do these steps:

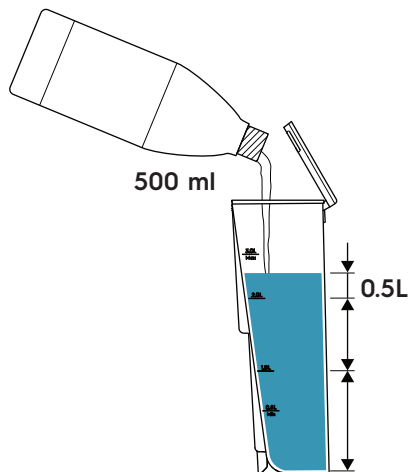


- Fill the container with 1 liter of warm water.
- Add 1 cleaning tablet and wait until it is fully dissolved (please follow the instructions of selected cleaning product).

3. For coffee descaler, do these steps:



- a. Fill the container with 1 liter of warm water.
  - b. Add coffee descaler and let the solution mix.  
(Please follow the instructions of selected cleaning product)
4. For white vinegar or citric acid solution, do these steps.



- a. Fill the container with 500 ml of warm water and 500 ml of white vinegar or 1 liter of warm water and 50 g of citric acid.
- b. Let the solution mix.

## A Special Descaling Procedure

### Symptom:

The coffee machine brews normally, but the pressure gauge does not move or only shows minimal movement, even when using a fine grind. This typically indicates that the coffee grind may still be too coarse to create sufficient resistance. Even with a decent dose in the filter cup, a lack of pressure buildup suggests either the grind is not fine enough, the filling is insufficient or was not compressed enough.

### Possible Cause:

Scale buildup may be blocking the valve core, preventing the pressure gauge from functioning properly.

### Recommended Action:

Perform a descaling procedure as following setps to eliminate scale-related blockages

#### Step 1: Prepare the descaling solution

- Add the recommended descaling agent to the water tank and ensure the solution is fully dissolved. Refer to "To prepare a descaling solution" on page 27.

#### Step 2: Initiate descaling cycle

- Set the grinder to the finest setting.
- Grind 19g of coffee and load it into the machine.
- Press the Double Cup button to start brewing.
- After 10 seconds, turn off the machine.

### Important:

- Do not remove the portafilter.
- Allow the machine to remain pressurized.
- Let it sit for 24 hours to allow the descaling solution to dissolve internal scale.

#### Step 3: Complete the standard descaling

- After 24 hours, follow the standard descaling procedure as outlined in the user manual to flush and clean the system. Refer to "To do a descaling procedure" on page 26.

## Troubleshooting

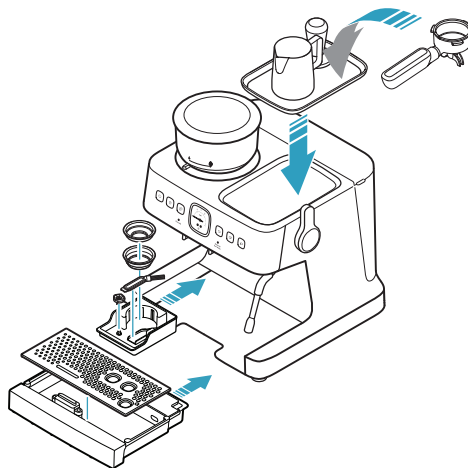
Problem	Cause	Solution
No lights on the control panel are on.	The power plug is not connected.	Connect the power plug to the power supply.
Continuous beep sounds come from the product.	The steam & hot water dial is not in the OFF position when you switch on the product.	Turn the steam & hot water dial to the OFF position.
	The steam or hot water function is used for too long.	
There is a ticking sound when the product starts and a hissing sound when the brewing process is finished.	The pressure control valve is in operation.	No action is necessary.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly at the same time. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	The bean hopper is not installed.	Install the bean hopper.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly one at a time. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	The grinder was used more than 3 minutes within the last 6 minutes.	Wait 6 minutes.
The one cup grind button and the two cup grind button flash quickly 3 times. If you press a grind button, there are 3 beep sounds.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2-3 months" on page 25. If cleaning the grinder was not the solution to the problem, speak to an AEG service center.
	The motor stopped because the current is unusually high.	
The grinder operates but no coffee grounds come out.	There is blockage in the grinder or there are coffee grounds in the grinder instead of coffee beans.	Clean the grinder. Refer to "Every 2-3 months" on page 25.
Coffee grounds eject from the filter basket during grinding.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2-3 months" on page 25.
The amount of coffee grounds in the filter basket after grinding is incorrect.	There is blockage in the grinder.	Clean the grinder. Refer to "Every 2-3 months" on page 25.
There are 5 beep sounds and all buttons flash.	The water tank is empty.	Fill the water tank and wait 1 minute.
	Water cannot go through the filter basket because there are too much coffee grounds, the coffee grounds are too fine or the coffee grounds were pressed too hard with the tamper.	Use a smaller amount of coffee grounds. Adjust the grind setting to a coarser grind. Use lighter force when you press the coffee grounds with the tamper.
No espresso comes out of the portafilter or the flow of espresso is not smooth.	There are too much coffee grounds, the coffee grounds are too fine or the coffee grounds were pressed too hard with the tamper.	Use a smaller amount of coffee grounds. Adjust the grind setting to a coarser grind. Use lighter force when you press the coffee grounds with the tamper.

Problem	Cause	Solution
The portafilter cannot be correctly installed in the brewing head.	There are too much coffee grounds.	Use a smaller amount of coffee grounds.
There is no crema on top of the espresso	The coffee beans are damp.	Use freshly roasted coffee beans.
	The coffee grounds are too coarse.	Set a finer coffee grind.
Steam does not come out when you turn the steam & hot water dial to the steam position.	The start-up of the product is not completed.	Wait until the steam & hot water light is on with a steady light.
	There is blockage in the steam wand.	Clean the steam wand nozzle.
The descale light is on.	The product senses that the water consumption is at 15 liters and it is necessary to do a descaling procedure.	Do a descaling procedure. Refer to "To do a descaling procedure" on page 26. You can also stop the descaling reminder and restart the water consumption monitor by restoring all factory settings. Refer to "To restore to factory settings" on page 20.
There is water on the benchtop surface where the product is installed.	The drip tray is full.	Empty the drip tray.
	There is a leakage from the water tank.	Install the water tank correctly. If correct installation was not the solution to the problem, speak to an AEG service center.
	There is a leakage from the drip tray.	Install the drip tray correctly. If correct installation was not the solution to the problem, speak to an AEG service center.
There is a water leakage at the edge of the portafilter.	There are coffee grounds on the edge of the portafilter when it is installed in the brewing head.	Remove all coffee grounds from the edge of the portafilter.
Watery espresso leaks from around the portafilter or the portafilter is loose.	The silicone seal in the brewing head is damaged.	Let an AEG service center replace the silicone seal in the brewing head.
Pressure Gauge Not Responding.	Scale buildup may be blocking the valve core, preventing the pressure gauge from functioning properly.	Recommended Action: Perform a descaling procedure to eliminate scale-related blockages. Refer to "A Special Descaling Procedure".


## Storage

1. Put the filter baskets, the cleaning brush and the cleaning pin in the tool kit behind the drip tray.
2. Put the tray on top of the cup warmer.
3. Put the tamper, the milk jug and the portafilter on the tray.

**CAUTION:** Do not keep the portafilter installed in the brewing head when you do not use the product. The silicone seal inside the brewing head can become damaged.



## Environment Concerns

Recycle the materials with the symbol . The packaging materials can be recycled. Please sort individual components by type and dispose them in applicable containers according to local disposal instructions. Recycling of packaging materials reduces the use of raw materials and amount of waste in landfill sites. Help protect the environment and human health by recycling your packaging.

Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## Accessories

 [www.aeg.com](http://www.aeg.com)



EPD2

900 923 820/6

**Premium  
Coffee Descale**

\*Accessories are subject to country availability.

## DESAFIANT EL QUE S'ESPERA

Creem innovacions que destaquen i ajuden a construir un futur millor. Per aquest motiu ens esforçem a canviar, per crear innovacions que ajudin a minimitzar l'impacte ambiental i permetin un nou comportament més sostenible. Així que podreu viure segons les vostres pròpies normes, mentre seguïu estant a l'atura de les normes mediambientals.

Hem augmentat la nostra ambició de fer que la roba duri més temps i d'aquesta manera reduir l'impacte ambiental de la cura de la roba. Llegiu més sobre els nostres objectius per al 2030 aquí:



VISITEU LA NOSTRA PÀGINA WEB A:



Obteniu consells sobre l'ús, fullets, resolució de problemes i informació del servei:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Si voleu obtenir un millor servei us recomanem que registreu l'electrodomèstic a:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Compreu accessoris i consumibles per a la vostra aplicació:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## SERVEI I ATENCIÓ AL CLIENT

Al contactar amb el servei, assegureu-vos que teniu les següents dades disponibles:

- Número de model
- Número de PNC
- Número de sèrie

Trobareu aquesta informació a la placa de característiques.

Subjecte a canvis sense previ avís.

## Continguts

Instruccions de seguretat.....	34	Neteja i manteniment: cafetera exprés.....	51
Introducció.....	36	Cada vegada abans de fer-la servir.....	51
Vista general del producte.....	36	Cada vegada després de fer-la servir.....	51
Col·locació i funcionament.....	37	Setmanalment.....	51
Vista general del panell de control.....	38	Cada 2-3 mesos.....	52
Mesurador de pressió i extracció del cafè.....	39	Quan sigui necessari.....	53
Preparació abans del primer ús.....	40	Neteja i manteniment: molinet de cafè.....	54
Per preparar i instal·lar les parts.....	40	Setmanalment o almenys un cop cada dues	
Per engegar l'aparell.....	42	setmanes.....	54
Operació diària.....	43	Cada 1-2 mesos.....	54
Fer un cafè exprés.....	43	Cada 2-3 mesos.....	55
Escumar la llet.....	46	Descalcificació.....	56
Preparar un latte o un cappuccino.....	47	Recordatori de descalcificació.....	56
Tipus de cafès.....	48	Per fer un procés de descalcificació.....	56
Cafè molt prèviament.....	48	Preparar una solució de descalcificació.....	57
Configuracions i ajusts.....	49	Resolució de problemes.....	59
Ajustar el molinet de cafè.....	49	Emmagatzematge.....	61
Personalitzar la quantitat de cafè a moldre.....	49	Preocupació ambiental.....	61
Personalitzar el volum de la tassa de cafè.....	49	Accessoris.....	61
Personalitzar la temperatura d'extracció			
de cafè.....	49		
Restaurar els valors de fàbrica.....	50		

## Instruccions de seguretat

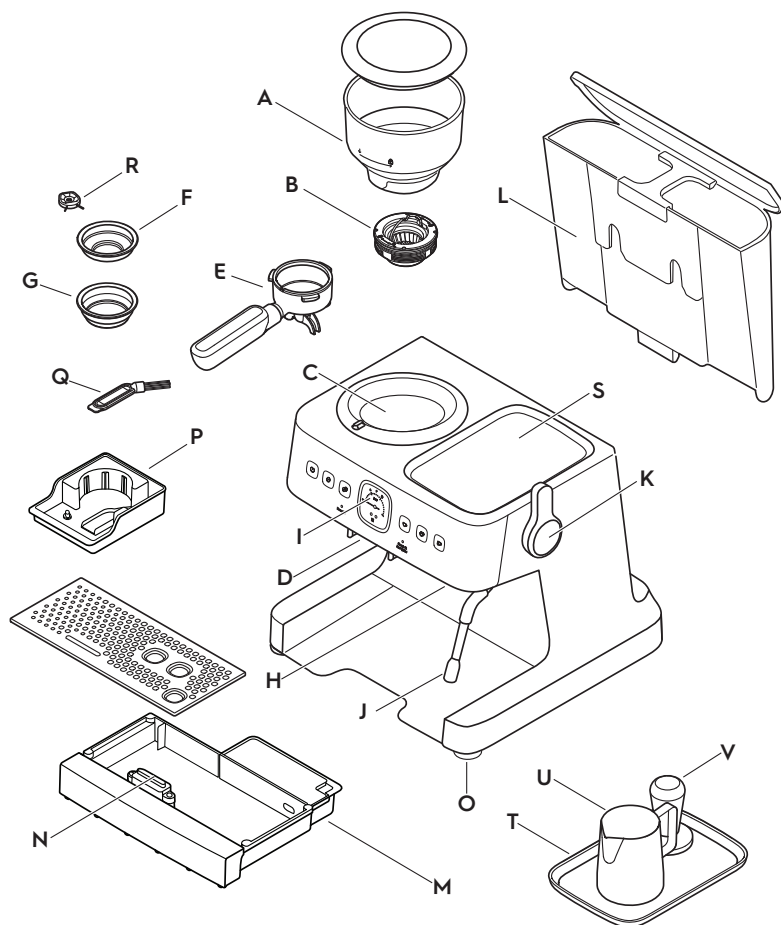
### Llegiu atentament les instruccions següents abans de fer servir l'aparell per primer cop.

- Els nens a partir de 8 anys, o nens de més edat, i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o sense experiència i coneixement si han rebut les instruccions i la supervisió per fer servir aquest aparell de manera segura i comprenen els riscos que comporta.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- Els nens no han de fer la neteja i el manteniment de l'usuari, a menys que siguin majors de 8 anys i estiguin supervisats.
- Mantingueu l'aparell i el cable de subministrament fora de l'abast de nens menors de 8 anys.
- Només s'ha de connectar l'aparell a una font d'alimentació que tingui un voltatge i una freqüència que compleixi amb les especificacions de la placa de dades.
- No feu servir ni recolliu l'aparell si
  - el cable de subministrament està danyat.
  - la carcassa està danyada.
- L'aparell només ha d'estar connectat a una presa de corrent a terra. Si és necessari, es pot fer servir un cable d'extensió adequat per a 10 A.
- Si l'aparell o el cable de subministrament està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, pel seu agent de servei o per una persona amb una qualificació similar per evitar riscos.
- Col·loqueu l'aparell en una superfície plana i a nivell.
- Desconnecteu l'aparell de la font d'alimentació si es deixa sense vigilar i abans de muntar, desmuntar o netejar l'aparell.
- La temperatura per operar o emmagatzemar l'aparell ha de ser superior a 0 °C.
- No opereu l'aparell en un entorn on hi hagi altes temperatures, un fort camp magnètic i aire humit.
- L'aparell i els accessoris s'escalfen durant el funcionament. Feu servir només mànecs i poms específics. Deixeu que es refredi abans de netejar o guardar l'aparell.
- El cable de subministrament no ha d'entrar en contacte amb cap part calenta de l'aparell.
- No traieu el dipòsit d'aigua mentre s'estigui preparant el cafè. Si voleu afegir més aigua, premeu el botó ENGEGAR/APAGAR per apagar l'aparell. Tots els llums s'apaguen, el que vol dir que s'està apagant l'aparell.
- No traieu el dipòsit de grans de cafè mentre s'estigui preparant el cafè o quan hi hagi vapor o aigua calenta que surti del dipòsit a mesura que es pressuritza l'aparell. **PERILL! Perill de cremar-se.**
- **Advertència: Eviteu les cremades per vapor.**

- Quan es fa servir la funció de vapor, l'aigua calenta pot degotar cap al capçal de precol·lació. **PERILL! L'aigua està calenta i us podrieu cremar.**
- Quan gireu el botó de vapor i aigua calenta sortirà una gota d'aigua calenta. Aneu amb compte i obriu lentament la vàlvula de vapor. **PERILL! L'aigua està calenta i us podrieu cremar.**
- No submergeu l'aparell en aigua o en qualsevol altre líquid.
- No excediu el volum màxim per omplir el dipòsit segons el que s'indica en l'aparell.
- Feu servir només aigua per omplir el dipòsit d'aigua, no hi poseu mai llet o cap altre líquid.
- No feu servir l'aparell si el dipòsit d'aigua està buit.
- No feu servir l'aparell si no hi ha la safata o la reixeta de degoteig, llevat que feu servir una tassa.
- No feu servir o col·loqueu l'aparell en una superfície calenta o prop d'una font de calor.
- **ADVERTÈNCIA:** Eviteu vessar en el connector.
- Aquest aparell només està destinat a l'ús domèstic. El fabricant no acceptarà cap responsabilitat per possibles danys provocats per un ús indegut o incorrecte.
- **ADVERTÈNCIA:** Les possibles lesions poden ser provocades per un mal ús.
- **ADVERTÈNCIA:** No col·loqueu l'aparell en un armari mentre el feu servir.
- Aquest aparell no està destinat a ser operat fent servir un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
- Aquest aparell està destinat a ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars com:
  - Zones de cuina del personal en botigues, oficines i altres entorns de treball.
  - Granges.
  - Per a clients d'hotels, motels i altres entorns residencials.
  - Tipus d'establiments com pensions.

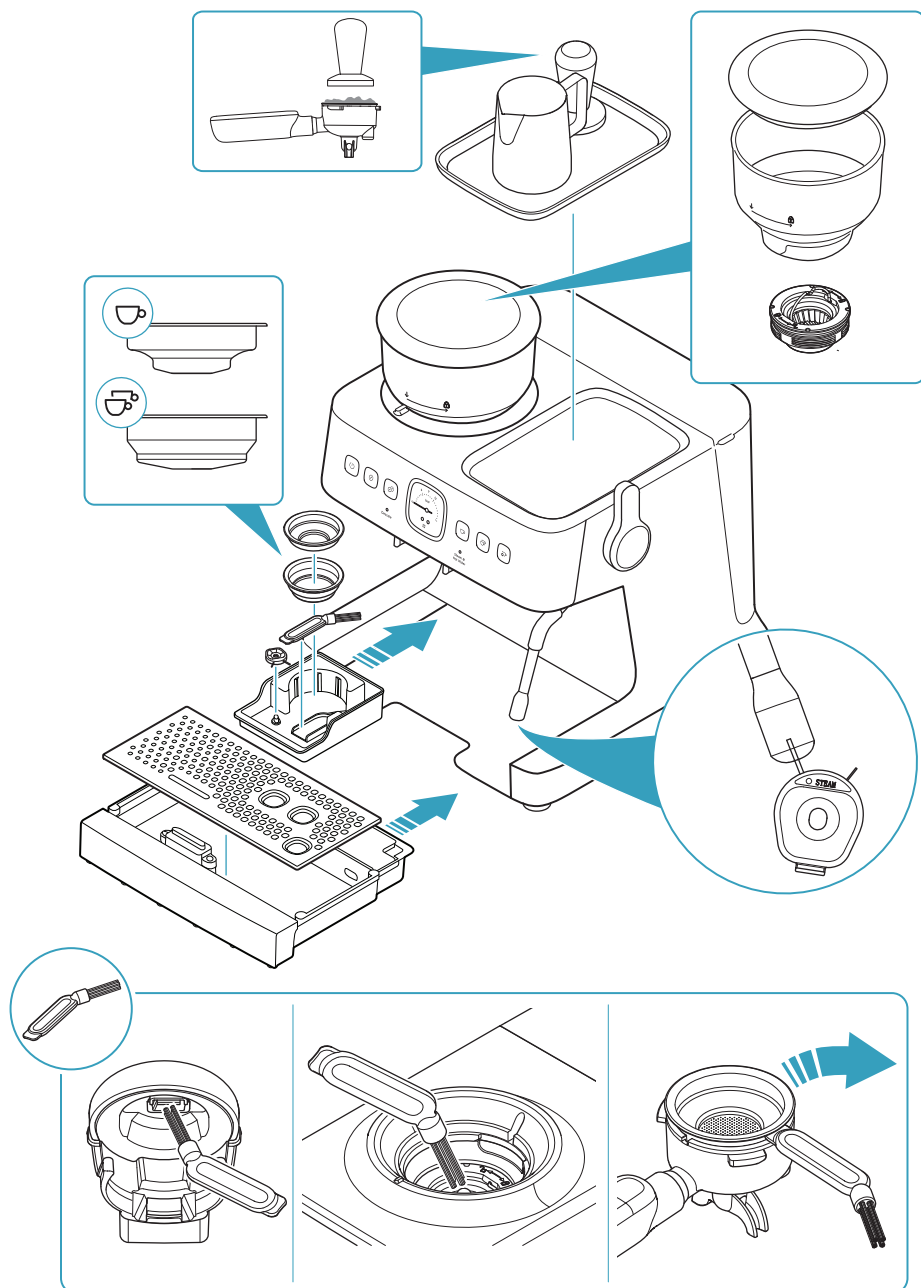
## Introducció

### Vista general del producte

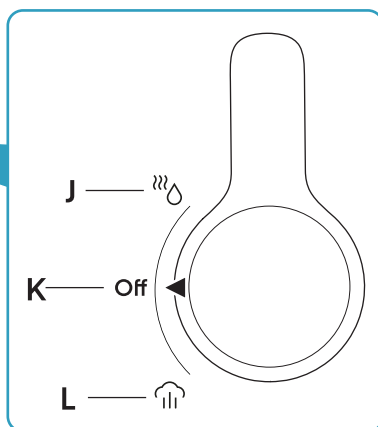
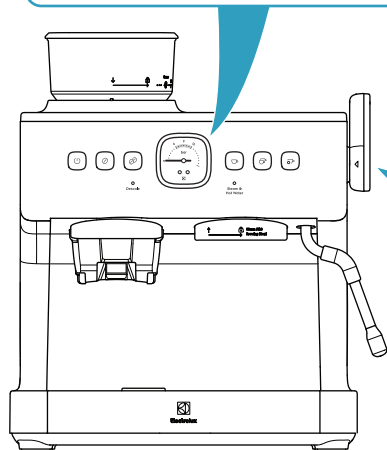
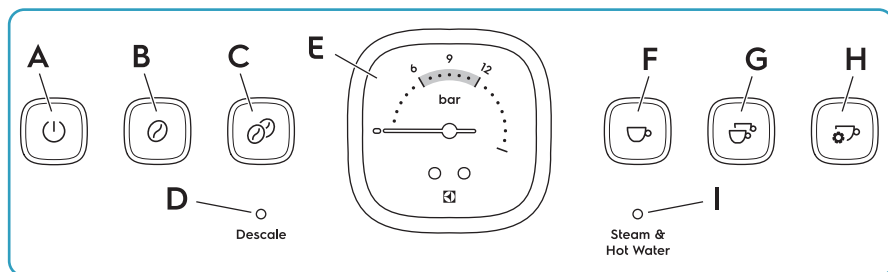


- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| A. | Dipòsit de grans desmuntable                       | M. | Safata de degoteig extraïble amb reixeta                      |
| B. | Molinet de moles superior desmuntable              | N. | Indicador de flotació/nivell d'aigua de la safata de degoteig |
| C. | Molinet de cafè sense estàtica                     | O. | Potes antilliscants   |
| D. | Base de molt PRO de 58 mm                          | P. | Kit d'eines   |
| E. | Mànegc portafiltre PRO de 58 mm                    | Q. | Raspall de neteja   |
| F. | Cistella del filtre per a una tassa PRO de 58 mm   | R. | Pin de neteja   |
| G. | Cistella del filtre per a dues tasses PRO de 58 mm | S. | Escalfador de tasses  |
| H. | Capçal de precol·lació PRO de 58 mm                | T. | Safata d'accessoris   |
| I. | Mesurador de pressió                               | U. | Gerra de llet de 360 ml                                       |
| J. | Vara de vapor i aigua calenta                      | V. | Premsador PRO de 58 mm  |
| K. | Dial de vapor i aigua calenta                      |    |   |
| L. | Dipòsit d'aigua extraïble                          |    |   |

## Col·locació i funcionament



## Vista general del panell de control



- A. Botó d'ENGEGAR/APAGAR
- B. Botó de molt per a una tassa
- C. Botó de molt per a dues tasses
- D. Llum de descalcificar
- E. Mesurador de pressió
- F. Botó d'una tassa de cafè exprés

- G. Botó de dues tasses de cafè exprés
- H. Botó de tassa de cafè exprés manual/programa
- I. Llum de vapor i aigua calenta
- J. Aigua calenta
- K. APAGAR
- L. Vapor

## Mesurador de pressió i extracció del cafè

### Extracció de cafè exprés ideal

Un cafè exprés de bona qualitat flueix constantment des del mànec portafiltre i té una consistència que sembla la de la mel calenta.

La pressió ideal per a la preparació del cafè és entre 6 i 12 en el mesurador de pressió (B). La capa superior, la crema, té un color caramell.

### Extracció del cafè

Si la pressió és inferior a 6 en el mesurador de pressió (A), el cafè exprés flueix massa ràpidament i es torna amarg, àcid o aigualit. Els motius poden ser que el cafè molt és massa gruixut, la quantitat de cafè no és suficient, els grans de cafè són vells o el cafè molt no s'ha premsat prou amb el premsador.

Solució:

1. Ajustar la mòlta a una configuració més fina (girar el selector cap a un número més petit).
2. Utilitzar 13 g de cafè per a un espresso simple i 19 g per a un espresso doble.
3. Utilitzar sempre grans de cafè frescs (si els grans són vells o estan mal conservats no es genera prou pressió).

Nota: Pot ser necessari fer diversos intents per trobar el nivell de pressió òptim.

### Sobre l'extracció de cafè

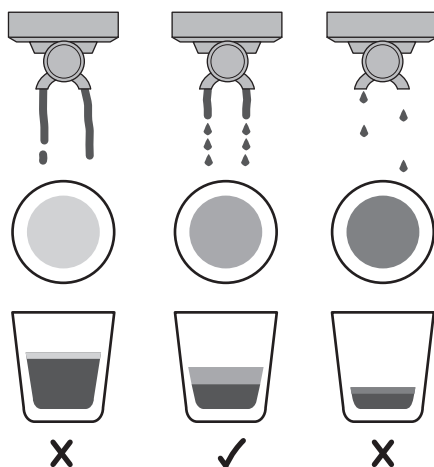
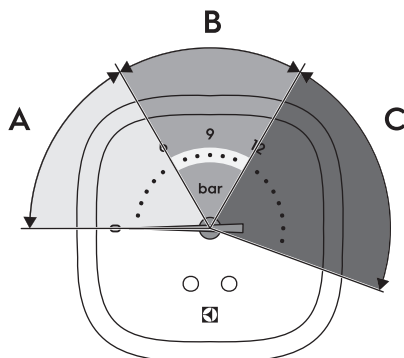
Si la pressió és superior a 12 en el mesurador de pressió (C), el cafè exprés flueix massa lentament i es torna amarg. Els motius poden ser que el cafè s'ha molt massa finament, que hi hagi massa quantitat de cafè o que s'hagi premsat amb massa força amb el premsador.

Solució:

1. Augmentar el grau de mòlta (ajustar a un nivell més alt).
2. Reduir la dosi de cafè i aplicar menys pressió en premsar-lo.

Nota: Pot ser necessari fer diversos intents per assolir el nivell de pressió òptim.

Si feu servir la configuració correcta i la força de premsa segueix sent dolenta, consulteu "Resolució de problemes" a la pàgina 59.

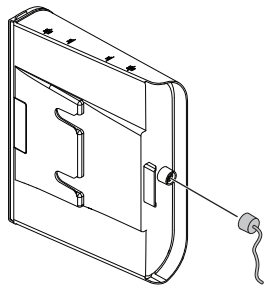


## Preparació abans del primer ús

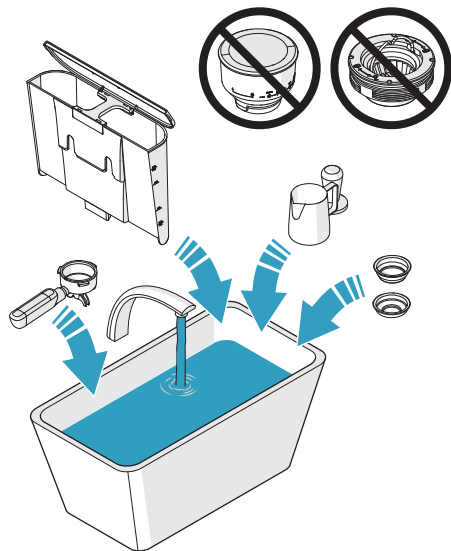
Abans de fer servir l'aparell per a fer un café exprés, s'han de netejar i col·locar totes les parts i després, preparar el café un sol cop amb aigua només.

### Per preparar i instal·lar les parts

1. Traieu l'aparell de l'embalatge i comproveu que heu tret tot el material d'embalatge.
2. Col·loqueu l'aparell en una superfície plana.
3. Traieu i elimineu el tap vermell a la base del dipòsit d'aigua.



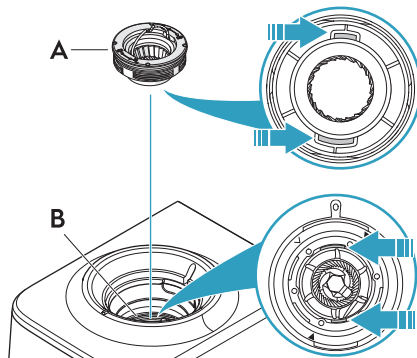
4. Netegeu la gerra de llet, el prensador, la cistella del filtre, el mànec portafiltre i el dipòsit d'aigua amb aigua tèbia i un detergent suau.



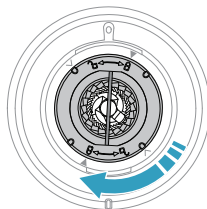
5. Netegeu el molinet de moles superior i el dipòsit de grans amb el raspall de neteja.

**PRECAUCIÓ:** No netegeu el molinet de moles superior o el dipòsit de grans amb aigua.

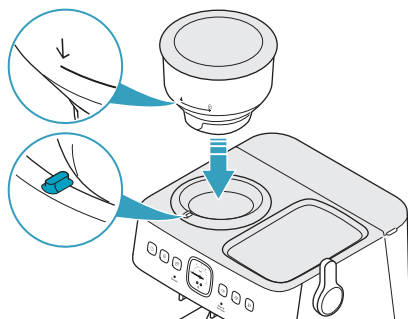
6. Aguanteu el molinet de moles superior per la part del mànec i introduïu-lo en el coll del molinet. Comproveu que el molinet de moles superior (A) estigui alineat amb el coll del molinet (B).



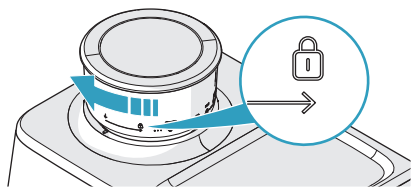
7. Gireu el molinet de moles superior en el sentit de les agulles del rellotge i abaixeu el mànec.



8. Alineu la fletxa cap AVALL en el dipòsit de grans amb la marca a la vora frontal del molinet de café.

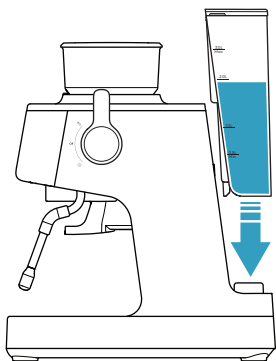


9. Premeu el dipòsit de grans cap avall i gireu en el sentit de les agulles del rellotge cap a la posició de bloqueig.



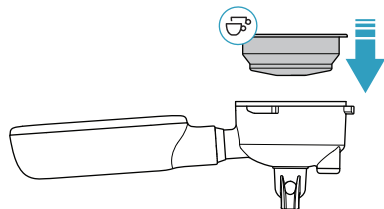
10. Comproveu que el dipòsit d'aigua estigui net.

11. Ompliu el dipòsit d'aigua amb aigua freda i col·loqueu-lo.

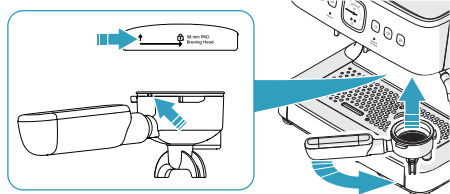


12. Si és necessari, col·loqueu un filtre d'aigua en el dipòsit d'aigua.

13. Col·loqueu la cistella del filtre per a dues tasses en el mànec portafiltre.



14. Alineu el mànec portafiltre amb la fletxa AMUNT en el capçal de precol·lació.

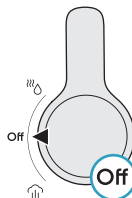


15. Introduïu el mànec portafiltre pla contra el capçal de precol·lació.

16. Gireu el mànec del mànec portafiltre cap a la dreta de la posició de bloqueig central.

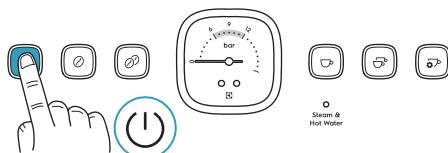
**Nota:** Les primeres vegades que s'introdueix el mànec portafiltre, hi pot haver certa resistència quan es gira el mànec.

17. Comproveu que la dial de vapor i aigua calenta estigui en la posició d'APAGAR.

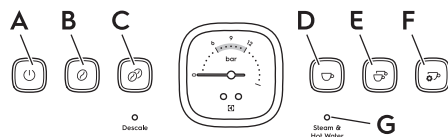


18. Connecteu l'aparell al subministrament elèctric.

19. Premeu el botó d'ENGEGAR/APAGAR.

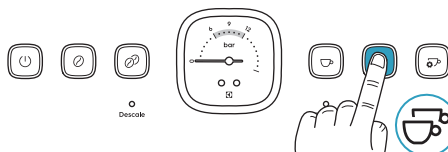


20. Durant la posada en marxa, els botons (A-C) s'il·luminen i la llum de vapor i aigua calenta (G) parpelleja. Espereu fins que els botons (A-F) i la llum de vapor i aigua calenta (G) estiguin encesos amb una llum estable.



21. Premeu el botó de dues tasses de café exprés.

L'aigua corre des del capçal de precol·lació, a través de la cistella i el mànec portafiltre.

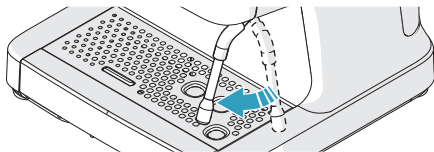


22. Espereu fins que el flux d'aigua s'aturi.

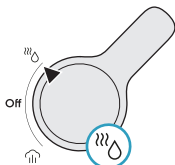
**Nota:** El primer cop que l'aigua passa per dins de l'aparell, l'aire que surt pot provocar un soroll fort.

El soroll s'atura al cap d'uns 20 segons i això no vol dir que hi hagi cap problema.

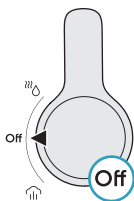
23. Gireu la vara de vapor fins que el bec estigui per sobre de la safata de degoteig.



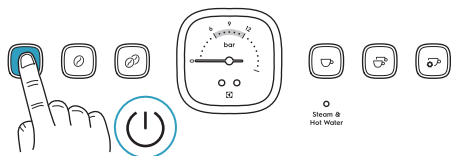
24. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'aigua calenta. La llum de vapor i aigua calenta brilla i l'aigua calenta surt del bec.



25. Deixeu que l'aigua corri durant uns 20 segons.  
26. Poseu el dial del vapor i aigua calenta en la posició d'APAGAR.



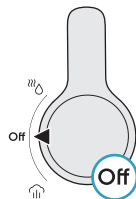
27. Netegeu el mànec portafiltre i la cistella del filtre amb aigua tèbia i deixeu que estiguin totalment secs abans de preparar cafè.  
28. Per apagar l'aparell, premeu el botó d'ENGEGAR/APAGAR. Tots els llums del panell de control s'apaguen.



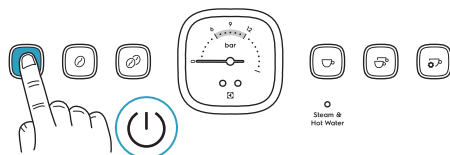
**Nota:** L'aparell s'apaga de manera automàtica quan hagin passat 15 minuts sense haver-se fet servir.

## Per engegar l'aparell

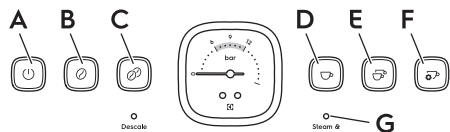
1. Comproveu que la dial de vapor i aigua calenta estigui en la posició d'APAGAR.



2. Connecteu l'aparell al subministrament elèctric.  
3. Premeu el botó d'ENGEGAR/APAGAR.



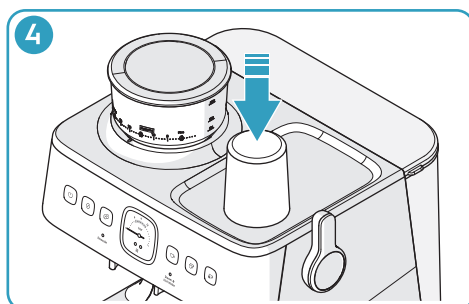
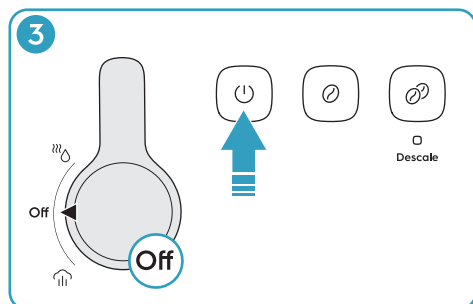
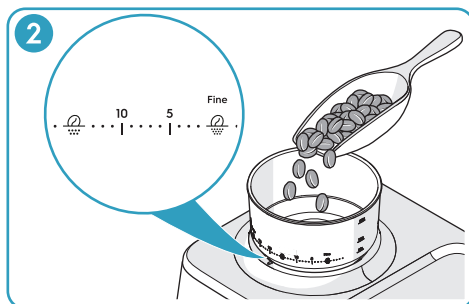
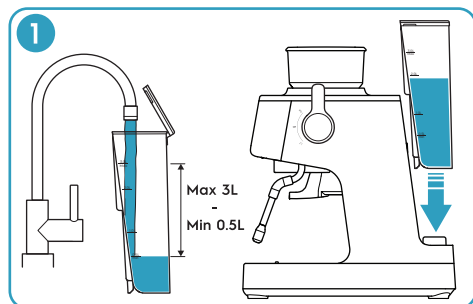
4. Durant la posada en marxa, els botons (A-C) s'il·luminen i la llum de vapor i aigua calenta (G) parpelleja. Espereu fins que els botons (D-F) s'il·luminen i la llum de vapor i aigua calenta (G) tinguin una llum estable.



Quan tots els botons (A-F) i la llum de vapor i aigua calenta (G) estiguin encesos amb una llum estable, voldrà dir que l'aparell està preparat per a funcionar.

## Operació diària

### Fer un cafè exprés

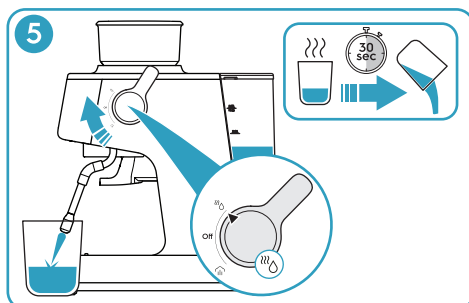


1. Ompliu el dipòsit d'aigua amb aigua freda pura. Comproveu que el nivell d'aigua no estigui per sobre de la marca de 3 litres. Col·loqueu el dipòsit d'aigua.
2. Ompliu el dipòsit de grans amb grans de cafè acabats de torrar i poseu-hi la tapa. Gireu el dipòsit de grans en la direcció de les agulles del rellotge fins que la marca de la vora frontal del molinet de cafè estigui entre 10 i 15 a la marca que hi ha al dipòsit de grans.

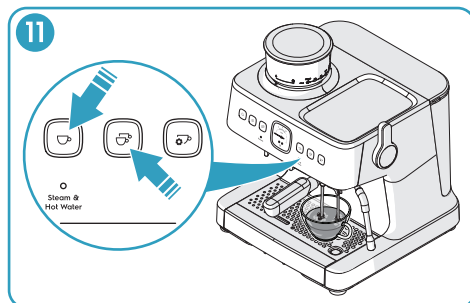
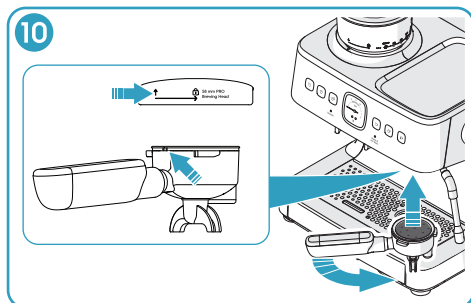
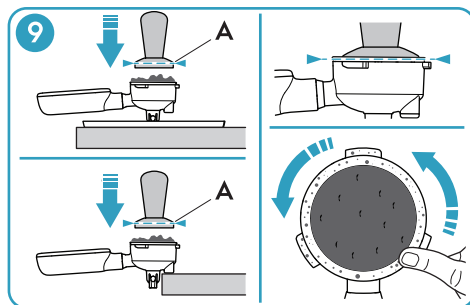
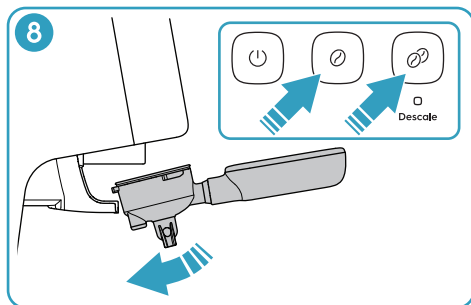
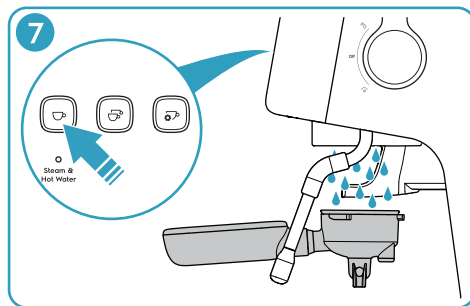
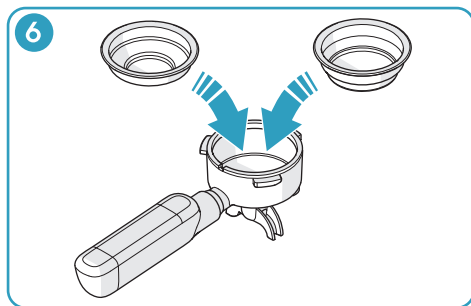
**PRECAUCIÓ:** No poseu massa grans de cafè. Els grans de cafè que es queden en el dipòsit de grans durant massa temps poden quedar massa humits, i afectar el molt i el gust.

**Nota:** Entre 10 i 15 de la marca és el punt de partida suggerit per a preparar un cafè exprés. Si és necessari fer un ajustament, consulteu "Ajustar el molinet de cafè" a la pàgina 49.

3. Engegar l'aparell.
  - a. Comproveu que el dial de vapor i aigua calenta estigui en la posició d'APAGAR.
  - b. Premeu el botó d'ENGEGAR/APAGAR.
4. Per escalfar la tassa de cafè en l'escalfador de tasses, traiu la safata i poseu la tassa de cafè en l'escalfador de tasses.



5. Per escalfar la tassa amb aigua calenta, seguïu aquests passos:
  - a. Poseu la tassa de cafè sota la vara de vapor.
  - b. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'aigua calenta, ompliu la tassa de cafè a 1/4 part i gireu el dial cap a la posició d'APAGAR.
  - c. Espereu 30 segons i després buideu la tassa de cafè.



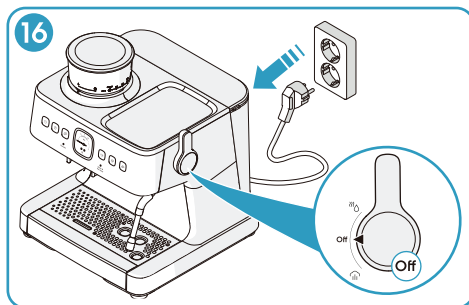
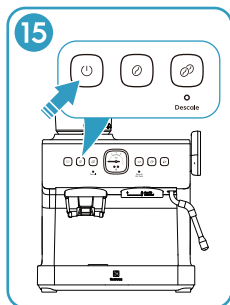
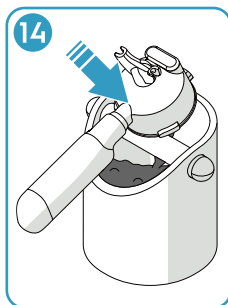
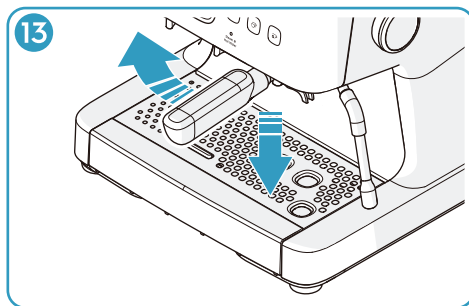
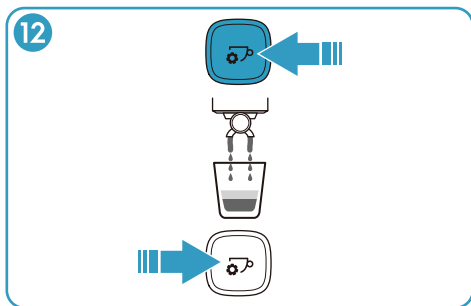
6. Introduïu la cistella del filtre per a una o dues tasses en el mànec portafiltre.
7. Aguanteu el mànec portafiltre sota el capçal de precol·lació i premeu el botó d'una tassa de cafè exprés. Quan el flux d'aigua es para, assequeu la cistella del filtre amb un drap.
8. Poseu el mànec portafiltre a la base de molt. Premeu el botó de molt d'una o dues tasses. El botó que hegeu premut parpellejarà i la cistella del filtre s'omplirà amb el cafè molt. Aixiqueu el mànec portafiltre de la base de molt.

**Nota:** Per aturar el procés de molt abans de que es pari de manera automàtica, premeu el botó de molt un altre cop.

9. Manteniu el mànec portafiltre amb la part inferior contra la safata d'accessoris o poseu la part de la

goma a la vora del mànec portafiltre contra la vora del taulell. Premeu el cafè amb el premsador fins que la vora superior (A) del premsador estigui alineada amb la vora del mànec portafiltre. Traieu l'excés de cafè de la cistella del filtre.

10. Heu d'alinear el mànec del mànec portafiltre amb la fletxa cap AMUNT en el capçal de precol·lació. Premeu el mànec portafiltre en el capçal de precol·lació i gireu el mànec cap a la dreta cap a la posició de bloqueig central.
11. Poseu la tassa de cafè a la safata de degoteig, sota el mànec portafiltre. Per fer una o dues tasses de cafè exprés, premeu el botó d'una o dues tasses de cafè exprés. El botó que hegeu premut parpellejarà i el volum de cafè establert prèviament fluirà cap a la tassa de cafè.



**Nota:** La configuració predeterminada d'una tassa de cafè expès és de 40 ml. La configuració predeterminada de dues tasses de cafè expès és de 80 ml. Consulteu "Personalitzar el volum de la tassa de cafè" a la pàgina 49 si voleu obtenir informació sobre com canviar la configuració predeterminada.

**Nota:** El volum d'extracció real depèn del tipus de grans de cafè i de la mida del molt de cafè.

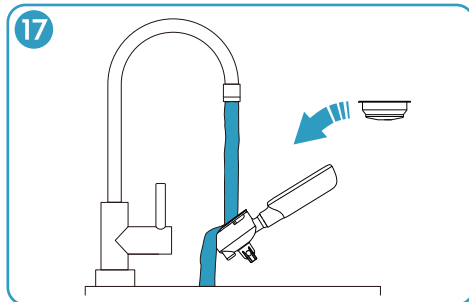
12. Per fer un cafè expès amb el volum seleccionat manualment, premeu el botó de la tassa de cafè expès manual/programa. El botó parpelleja i el cafè fluirà a la tassa de cafè fins que torneu a prémer el botó de nou.

**Nota:** Si no torneu a prémer el botó, el procés s'aturarà automàticament quan el volum sigui de 250 ml.

13. Gireu el mànec del mànec portafiltre cap a l'esquerra i, a continuació, baixeu el mànec portafiltre.

14. Traieu el cafè molt que hegeu fet servir de la cistella del filtre.

15. Per apagar l'aparell, premeu el botó d'ENGEGAR/APAGAR. Tots els llums del panell de control s'apaguen.

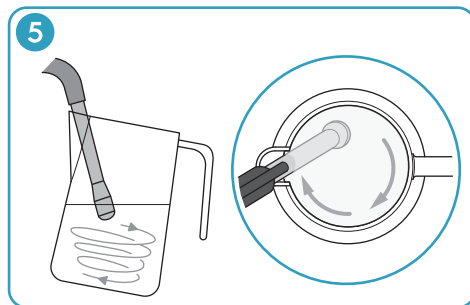
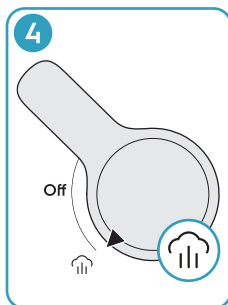
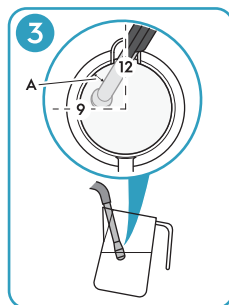
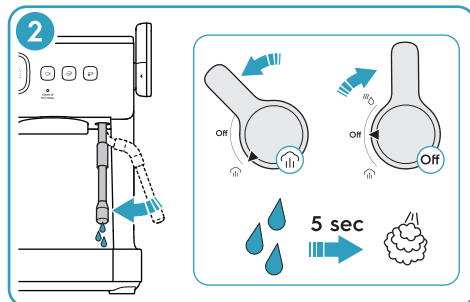
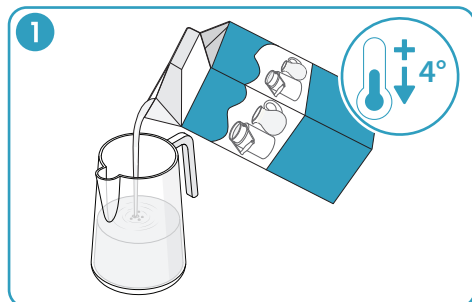


**Nota:** L'aparell s'apaga de manera automàtica quan hagin passat 15 minuts sense haver-se fet servir.

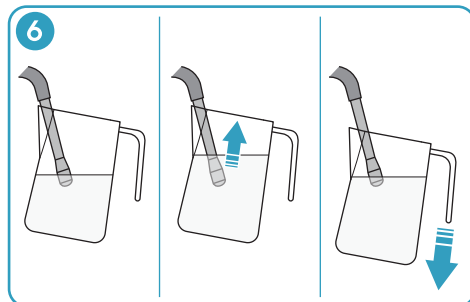
16. Comproveu que la dial de vapor i aigua calenta estigui en la posició d'APAGAR. Desconnecteu el connector d'alimentació.

17. Netegeu la cistella del filtre i el mànec portafiltre. Consulteu "Cada vegada després de fer-la servir" a la pàgina 51.

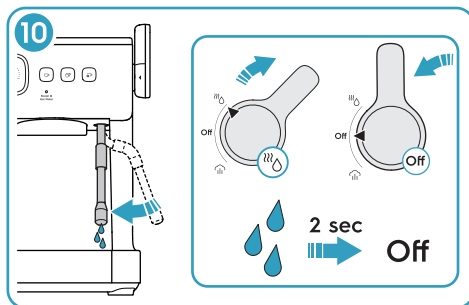
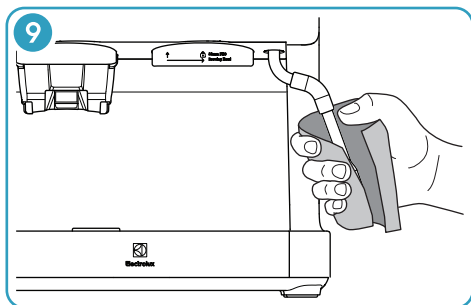
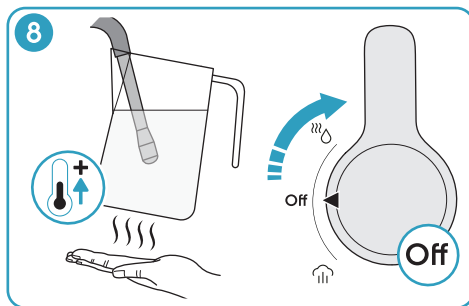
## Escumar la llet



1. Ompliu la gerra de llet amb llet completa refrigerada. La quantitat de llet suggerida és de 100 ml per a preparar un capuccino i 160 ml per a preparar un latte.
2. Prepareu la vara de vapor.
  - a. Engegueu l'aparell i moveu la vara de vapor fins que estigui per sobre de la safata de degoteig.
  - b. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició de vapor. La llum de vapor i aigua calenta parpelleja. Deixeu que el vapor surti durant uns 5 segons fins que ja no surti aigua del bec de la vara de vapor.
  - c. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'APAGAR.
3. Poseu la vara de vapor a la gerra de llet.
  - a. Poseu el bec just sota la superfície de la llet. Aguanteu la gerra de llet contra la vara de vapor cap a la posició de les 12 en punt.
  - b. Inclineu la gerra de llet cap a la direcció de les 9 fins que el bec estigui a una distància d'un dit (A) de la vora.
4. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició de vapor. La llum de vapor i aigua calenta parpelleja i començarà a escumar la llet.
5. Comproveu que la vara de vapor estigui en una posició que faci que la llet giri en una direcció des de la part superior fins a la part inferior.



6. A mesura que augmenti el nivell de llet, baixeu la gerra de llet per mantenir el bec de vapor just sota la superfície de la llet.
7. Quan la quantitat d'escuma de llet sigui suficient, baixeu el bec de vapor a mig camí de la part inferior.
8. Quan la part inferior de la gerra de llet estigui massa calenta al tocar-la, s'ha d'APAGAR el dial de vapor i aigua calenta.

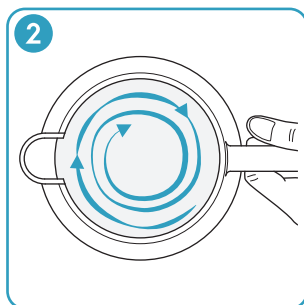
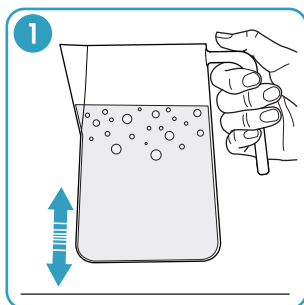


9. Traieu la gerra de llet de la vara de vapor i netegeu la vara i el bec immediatament amb una esponja o un drap humit.

10. Moueu la vara de vapor fins que estigui per sobre de la safata de degoteig. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'aigua calenta i espereu 2 segons per treure la llet que hagi quedat a la vara de vapor. Poseu el dial del vapor i aigua calenta en la posició d'APAGAR.

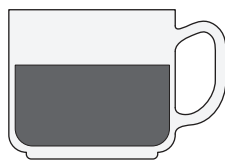
**AVIS:** Aneu amb compte de no tocar la vara de vapor o el bec amb la pell. Us podríeu cremar.

## Preparar un latte o un cappuccino



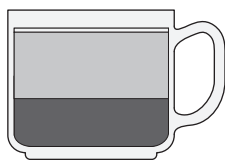
1. Feu un cop amb la part inferior de la gerra de llet contra el taullell per tal que surtin les bombolles d'aire més grans.
2. Gireu la gerra de llet per barrejar la llet i fer que la textura sigui sedosa.
3. Aboqueu la llet al café exprés que hegeu preparat amb un moviment constant.

## Tipus de cafès



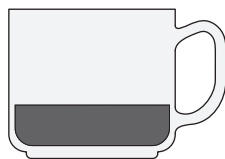
### Express

El cafè express és un cafè concentrat amb un cos complet que té una capa estable de crema a la part superior. Seleccioneu una tassa o dues tasses de cafè.



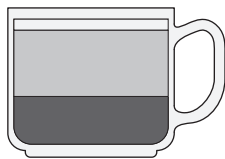
### Flat white

Una o dues tasses de cafè express amb 2/3 de llet escumada i una petita capa d'escuma de llet a la part superior.



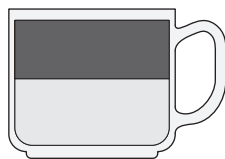
### Ristretto

Un ristretto és un cafè express de mitja tassa amb un sabor intens i un regust i una crema prima a la part superior.



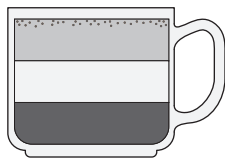
### Latte

Una o dues tasses de cafè express amb 3/4 parts de llet escumada i una gran capa d'escuma de llet a la part superior.



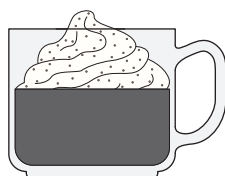
### Americà

Una o dues tasses de cafè amb aigua calenta. Afegiu l'aigua calenta primer per mantenir la crema a la part superior.



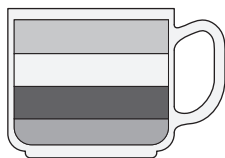
### Cappuccino

Una o dues tasses de cafè express amb 1/3 de llet escumada i 1/3 d'escuma de llet a la part superior. Afegiu xocolata en pols a sobre.



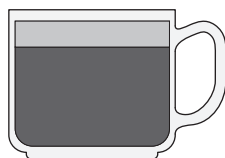
### Cafè amb panna

Una o dues tasses de cafè express amb una crema lleugerament muntada. Afegiu canyella en pols o xocolata en pols a la part superior.



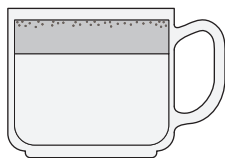
### Mocha

Una o dues de cafè express barrejat amb xocolata i 1/3 part de llet escumada i 1/3 part d'escuma de llet a sobre.



### Macchiato

Una o dues tasses de cafè express coronada amb una petita quantitat de llet freda o escumada i una petita quantitat d'escuma de llet.



### Babyccino

Sense cafè express, només llet escumada i escuma de llet a sobre. Afegiu xocolata en pols a sobre.

## Cafè molt prèviament

Si feu servir cafè molt prèviament, ha de ser cafè acabat de moldre i que no estigui massa torrat. Potser haureu de fer servir cafè francès o cafè express acabat de torrar per a un cafè express. El cafè molt prèviament només pot mantenir l'aroma durant 7-8 dies, llevat que es guardi en un recipient tancat hermèticament i es guardi en un lloc fresc. No guardeu el cafè a la nevera o al congelador.

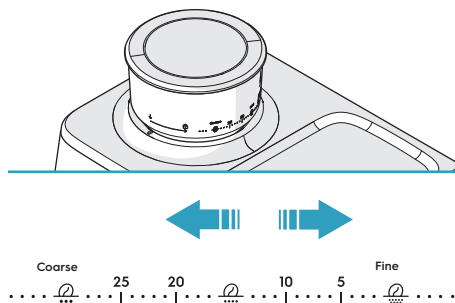
En general, no es recomana fer servir cafè molt prèviament. El cafè acabat de moldre manté l'aroma del cafè millor i fa que el cafè sigui de més qualitat.

## Configuracions i ajusts

### Ajustar el molinet de cafè

Quan s'ajusta el molt de cafè de manera correcta, el cafè molt té la mateixa granularitat que la sal. Per als grans de cafè acabat de torrar, es recomana un ajust de 10-15, però segons el tipus i la qualitat dels grans de cafè es poden fer els ajusts que siguin necessaris.

Gireu el dipòsit de grans en el sentit de les agulles del rellotge o en el sentit contrari a les agulles del rellotge a la configuració que vulgueu entre 0 i 30. Un número més baix proporciona un molt més fi. Un número més alt proporciona un molt més gruixut.



Si el cafè molt és massa fi o massa gruixut, torneu-lo a ajustar.

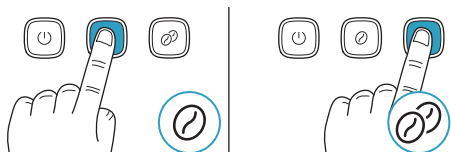
### Personalitzar la quantitat de cafè a moldre

Aquestes són les configuracions predeterminades de molt del cafè:

- Una tassa de cafè exprés: uns 13 grams de cafè molt.
- Dues tasses de cafè exprés: uns 19 grams de cafè molt.

**Nota:** La quantitat de cafè que es molgui dependrà del tipus i de la mida a la que es molgui el cafè.

1. Col·loqueu el mànec portafiltre a la cistella del filtre per a una o dues tasses a la base de molt.
2. Premeu i mantingueu el botó de molt per a una o dues tasses. Quan hagin passat 3 segons, la llum del botó de molt s'apagarà i es començarà a moldre el cafè.



3. Quan la quantitat de cafè molt sigui correcta, deixeu anar el botó de moldre. Hi haurà un so de "bip" i es guardarà la nova quantitat de cafè.

### Personalitzar el volum de la tassa de cafè

Aquests són els paràmetres predeterminats per a tasses de cafè exprés:

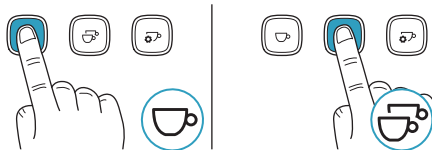
- Una tassa de cafè exprés: uns 40 ml.
- Dues tasses de cafè exprés: uns 80 ml.

Aquests són els volums permesos:

- Una tassa de cafè exprés: 20-125 ml.
- Dues tasses de cafè exprés: 20-200 ml.

**Nota:** El volum d'extracció dependrà del tipus de grans de cafè i de la mida del cafè molt.

1. Premeu i mantingueu premut el botó d'una o dues tasses de cafè exprés. Quan hagin passat 3 segons, la llum de l'altre botó d'exprés s'apagarà i començarà a fluir aigua.

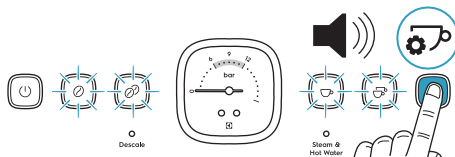


2. Quan el volum sigui satisfactori, deixeu anar el botó exprés. Hi haurà un so de "bip" i es guardarà el nou volum de la tassa de cafè exprés.

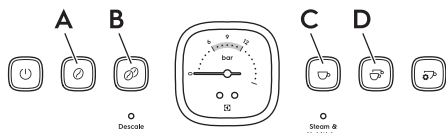
### Personalitzar la temperatura d'extracció de cafè

La temperatura d'extracció de cafè predeterminada és de 92 °C. Es pot ajustar la temperatura entre 90-96 °C en increments de 2 °C.

1. Engegar l'aparell.
2. Premeu el botó de tassa de cafè exprés manual/ programa fins que sentiu un so de "bip". La llum d'ENGEGAR/APAGAR s'apagarà i les llums dels altres botons estaran engegats o parpellejaran.



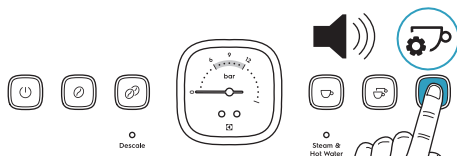
3. Configureu la temperatura desitjada al prémer el botó corresponent. El botó que hegeu premut s'engegarà amb una llum intermitent.



- Premeu el botó de molt d'una tassa (A) per ajustar la temperatura a 90 °C.
- Premeu el botó de molt de dues tasses (B) per ajustar la temperatura a 92 °C.
- Premeu el botó d'una tassa de cafè exprés (C) per ajustar la temperatura a 94 °C.
- Premeu el botó de dues tasses de cafè exprés (D) per ajustar la temperatura a 96 °C.

**Nota:** Les temperatures més altes fan que augmenti l'amargor i disminueixi l'acidesa. Les temperatures més baixes fan que disminueixi l'amargor i augmenti l'acidesa.

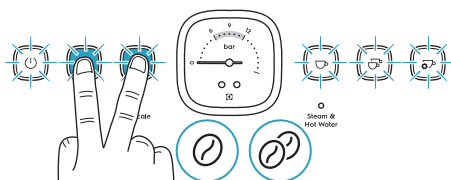
- Premeu el botó manual per a preparar una tassa de cafè exprés. Es sentirà un so de "bip" que voldrà dir que l'aparell s'ha configurat al mode d'operació estàndard.



**Nota:** Si no premeu el botó, l'aparell torna automàticament al mode estàndard d'operació quan hagin passat 10 segons.

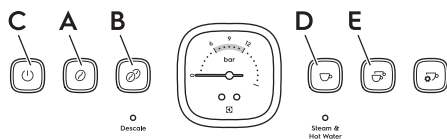
## Restaurar els valors de fàbrica

- Premeu el botó d'una i dues tasses de molt de cafè al mateix temps per entrar a la configuració predeterminada de fàbrica. Tots els botons començaran a parpellejar.



- Quan hi hagi un so de "bip", deixeu anar els botons de molt.

- Per restaurar la configuració predeterminada del botó de molt d'una tassa (A) o el botó de molt de dues tasses (B), seguieu aquests passos:



- Premeu el botó de moldre (A) o (B) durant 3 segons fins que s'apaguin els llums de tots els botons, menys el botó de molt que tindrà una llum constant després de parpellejar ràpidament 3 cops.
  - Quan hi hagi un so de "bip", deixeu anar el botó que heu premut. Tots els botons començaran a parpellejar.
  - Premeu el botó d'ENGEGAR/APAGAR (C). La configuració es restableix a la configuració per defecte i l'aparell s'establirà en mode d'operació estàndard.
- Per restaurar la configuració predeterminada del botó d'una tassa de cafè exprés (D) o el botó de dues tasses de cafè exprés (E), seguieu aquests passos:
    - Premeu el botó d'exprés (D) o (E) durant 3 segons fins que la llum de tots els botons s'apagui, menys el botó d'exprés que tindrà una llum constant després de parpellejar ràpidament 3 cops.
    - Quan hi hagi un so de "bip", deixeu anar el botó que heu premut. Tots els botons començaran a parpellejar.
    - Premeu el botó d'ENGEGAR/APAGAR (C). La configuració es restableix a la configuració per defecte i l'aparell s'establirà en mode d'operació estàndard.
  - Per restaurar les configuracions predeterminades, seguieu aquests passos:

- Premeu el botó d'ENGEGAR/APAGAR (C). Els llums de tots els altres botons s'apagaran.
- Quan hi hagi un so de "bip" deixeu anar el botó d'ENGEGAR/APAGAR. Totes les configuracions es restauen a la configuració predeterminada i l'aparell estarà configurat en mode de funcionament estàndard.

**Nota:** Si no premeu el botó, l'aparell torna automàticament al mode estàndard d'operació quan hagin passat 10 segons.

## Neteja i manteniment: cafetera exprés

El procés per a preparar un cafè exprés implica extraure els olis fora del cafè molt. Amb el temps, s'acumulen els dipòsits de cafè i olis, el que afecta el gust i el funcionament de la màquina de cafè exprés.

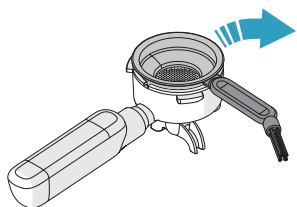
Deixeu que surti aigua del capçal de precol·lació i la vara de vapor, abans i després de preparar cafè cada cop que feu servir la cafetera, ja que és la manera més fàcil de mantenir la cafetera exprés neta.

### Cada vegada abans de fer-la servir

- Deixeu que surti aigua del capçal de precol·lació. Consulteu "Fer un cafè exprés" a la pàgina 43.

### Cada vegada després de fer-la servir

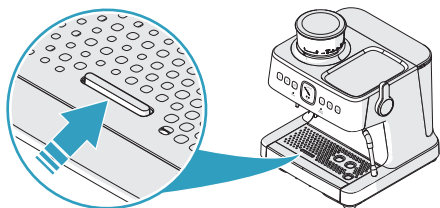
1. Després d'escumar la llet, purgeu la vara immediatament girant el dial d'aigua calenta durant 1 o 2 segons després de netejar-la amb una esponja o tela humida. Consulteu "Escumar la llet" a la pàgina 46.
2. Traieu la cistella del filtre del mànec portafiltre amb la part final del raspall de neteja.



3. Netegeu la cistella del filtre, el mànec portafiltre i la gerra de llet amb aigua calenta.

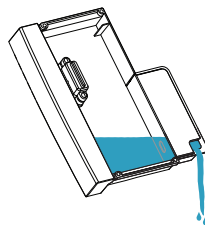
**PRECAUCIÓ:** Només les cistelles del filtre i la gerra de llet es poden fer servir en el rentavaixelles.

4. Comproveu el flotador de la safata de degoteig. Si és superior a la superfície de la safata de degoteig, caldrà buidar la safata de degoteig.



- a. Traieu la safata de degoteig.

- b. Buideu la safata de degoteig.



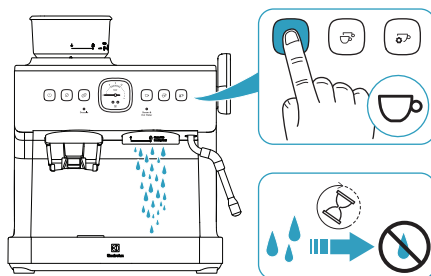
- c. Netegeu la safata de degoteig i la reixeta amb aigua calenta.

5. Comproveu el dipòsit d'aigua. Netegeu-lo amb aigua calenta si és necessari.

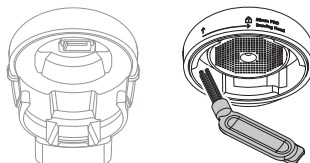
### Setmanalment

Purgueu i netegeu el capçal de precol·lació.

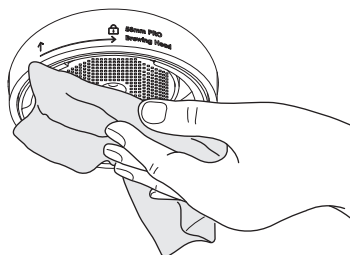
1. Premeu el botó d'una tassa de cafè exprés i espereu fins que el flux d'aigua es pari.



2. Traieu el cafè molt de la superfície interna i el segell de silicona amb el raspall de neteja.



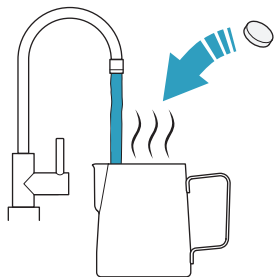
3. Netegeu el capçal del sortidor d'aigua amb un drap humit.



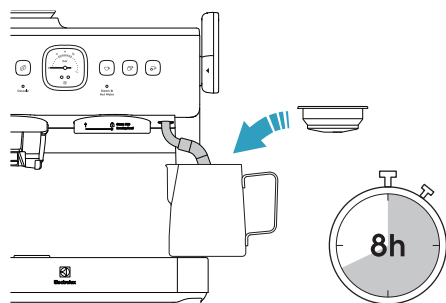
## Cada 2-3 mesos

Feu servir una solució de descalcificació (consulteu la pàgina 58) per netejar la vara de vapor i les cistelles del filtre.

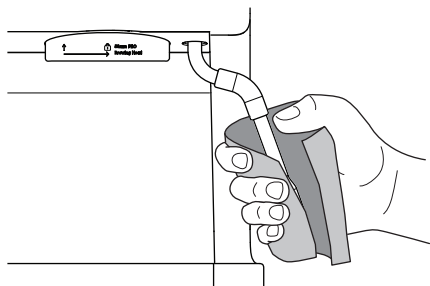
1. Ompliu la gerra de llet amb aigua calenta i una solució de descalcificació.



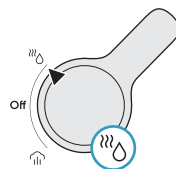
2. Poseu les cistelles del filtre a la gerra de llet.



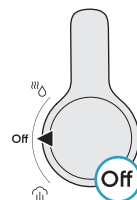
3. Poseu la vara de vapor dins de la gerra de llet i poseu la gerra de llet a la safata de degoteig.
4. Espereu 8 hores.
5. Traieu i buideu la gerra de llet. Netegeu la gerra de llet fins que s'hagin eliminat totes les partícules restants de la solució descalcificadora.
6. Netegeu la vara de vapor amb una esponja o tela humida fins que s'hagin eliminat totes les partícules restants de la solució descalcificadora.



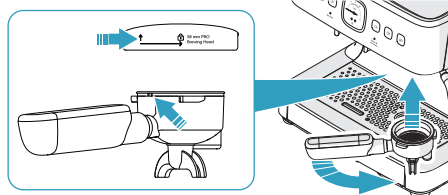
7. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'aigua calenta i deixeu que l'aigua passi a través de la vara de vapor durant 40 segons.



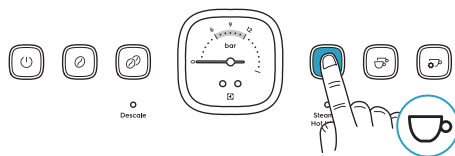
8. Poseu el dial del vapor i aigua calenta en la posició d'APAGAR.



9. Col·loqueu la cistella del filtre per a una tassa en el mànec portafiltre i col·loqueu el mànec portafiltre al capçal de precol·lació.



10. Premeu el botó d'una tassa de cafè exprés per deixar que l'aigua passi a través de la cistella del filtre.



11. Quan l'aigua deixi de fluir, traieu el mànec portafiltre i feu el mateix procediment amb la cistella del filtre de dues tasses.

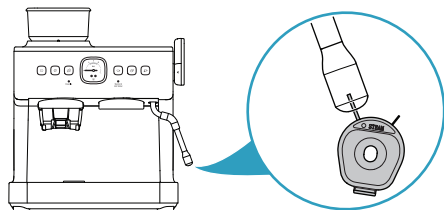
## Quan sigui necessari

1. Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo del subministrament elèctric.
2. Deixeu que l'aparell es refredi abans de netejar-lo.
3. Netegeu les superfícies exteriors amb un drap humit.
4. Netegeu el dipòsit d'aigua, el dipòsit de grans, la safata de degoteig i la reixeta regularment.

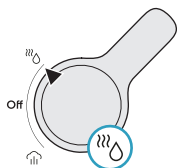
**PRECAUCIÓ:** No feu servir mai productes per netejar que siguin càustics o abrasius, i no submergeiu mai l'aparell en líquid.

**PRECAUCIÓ:** Només les cistelles del filtre i la gerra de llet es poden fer servir en el rentavaixelles.

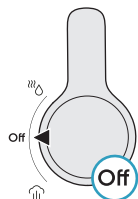
5. Introduïu el pin de neteja més gruixut a través del forat en el bec de la vara de vapor.



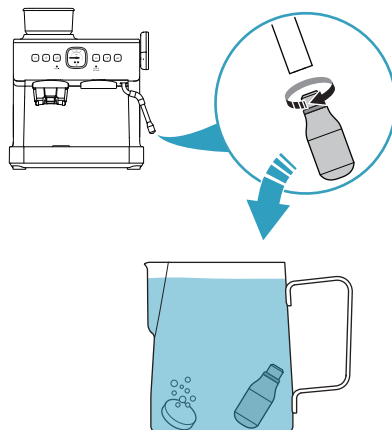
6. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'aigua calenta i deixeu que l'aigua passi a través de la vara de vapor durant 40 segons.



7. Poseu el dial del vapor i aigua calenta en la posició d'APAGAR.



8. Si el bloqueig continua, traieu el bec de la vara de vapor i netegeu-lo amb una solució descalcificadora (consulteu la pàgina 58).



## Neteja i manteniment: molinet de cafè

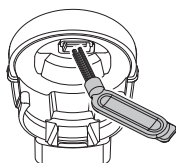
El molinet de moles còniques es fa servir per a moldre els grans de cafè a una mida que sigui adequada per a l'extracció de cafè exprés.

El sistema lliure d'estàtica està equipat per evitar que el cafè molt surti fora de la cistella del filtre durant el procés de molt del cafè.

Els dipòsits de cafè i els olis s'acumulen amb el temps i afecten el gust i el funcionament del molinet integrat.

### Setmanalment o almenys un cop cada dues setmanes

1. Traieu el cafè molt restant de la base de molt i la sortida de cafè molt amb el raspall de neteja.



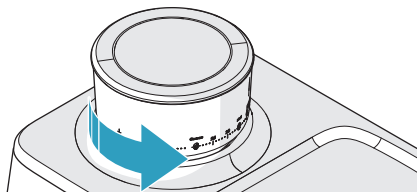
2. Netegeu la base de molt i la sortida de molt amb una esponja o una tela humida i després amb un drap sec.

### Cada 1-2 mesos

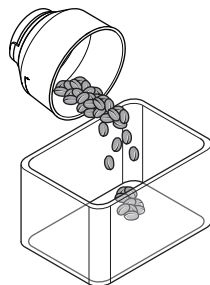
Si es fa servir el molinet cada dia, s'ha de netejar el molinet de moles per tal que el molinet integrat tingui un millor rendiment. La neteja regular del molinet de moles ajuda a que es puguin aconseguir un resultat consistent al moldre el cafè, que són especialment importants quan es molen els grans de cafè per a preparar el cafè exprés.

**PRECAUCIÓ:** No feu servir mai productes per netejar que siguin càustics o abrasius, i no submergiu mai l'aparell en líquid.

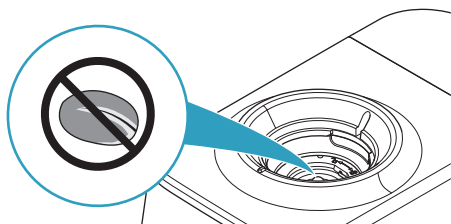
1. Anoteu la configuració actual de molt. Això és important per assegurar que obtindreu la mateixa configuració després de netejar-lo.
2. Gireu el dipòsit de grans en el sentit contrari a les agulles del rellotge per desbloquejar-lo.



3. Traieu el dipòsit de grans i poseu els grans de cafè que hi quedin en un recipient hermètic.



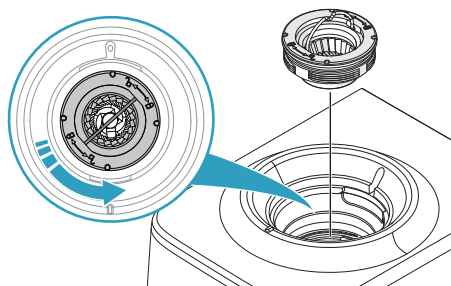
4. Netegeu el dipòsit de grans amb el raspall de neteja.
5. Traieu els grans de cafè restants del molinet de moles superior.



6. Col·loqueu el dipòsit de grans buit i premeu el botó d'una o dues tasses de molt. Si no surt cafè, voldrà dir que el molinet de moles superior està buit.

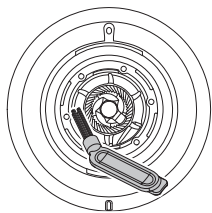
**Nota:** Quan el dipòsit de grans no estigui col·locat, els botons per moldre una o dues tasses parpellejaran i no s'iniciarà el procés de molt.

7. Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo del subministrament elèctric.
8. Traieu el dipòsit de grans.
9. Aixequeu el mànec del molinet de moles superior.
10. Gireu el molinet de moles superior en el sentit contrari a les agulles del rellotge i aixequeu-lo del coll del molinet.

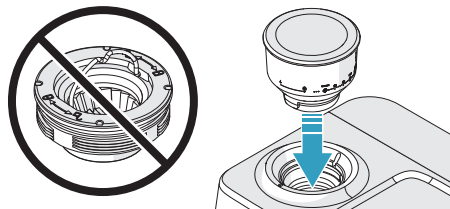


**PRECAUCIÓ:** No netegeu el molinet de moles superior amb aigua.

11. Netegeu les part i les superfícies del compartiment del molinet i el coll del molinet amb el raspall de neteja.

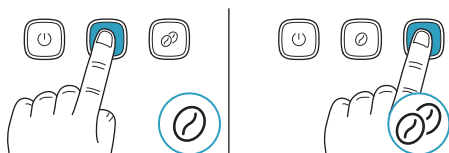


12. No col·loqueu el molinet de moles superior, però col·loqueu el dipòsit de grans.



13. Connecteu el subministrament elèctric i engegueu l'aparell.

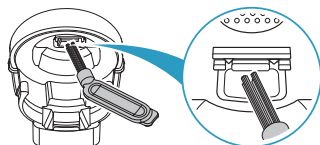
14. Premeu el botó de molt per a una o dues tasses de cafè.



Si el cafè molt apareix en el molinet, traieu-lo amb el raspall de neteja. Repetiu l'operació fins que no surti cafè molt al prémer el botó de moldre.

**PRECAUCIÓ:** No poseu aigua ni cap altre líquid al compartiment del molinet.

15. Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo del subministrament elèctric.
16. Utilitzar un raspall per eliminar qualsevol resta de cafè del molinet i de la sortida de molla. Si hi ha pols, recomanem fer servir un raspall per netejar el canal del generador de plasma.



17. Netegeu la base de molt i la sortida de molt amb una esponja o una tela humida i després amb un drap sec.

18. Retireu el dipòsit de grans i col·loqueu el molinet de moles superior. Comproveu que el molinet de moles superior estigui alineat amb la superfície del coll del molinet.

**PRECAUCIÓ:** Si el molinet de moles superior no està col·locat correctament, el cafè molt que surt del molinet és gruixut.

19. Col·locar el dipòsit de grans.

**Nota:** Quan el dipòsit de grans no estigui col·locat, els botons per moldre una o dues tasses parpellejaran i no s'iniciarà el procés de molt.

20. Gireu el dipòsit de grans a la configuració de molt que heu anotat.

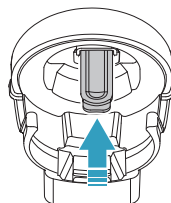
**Nota:** Després de netejar-lo, la configuració òptima de molt pot haver canviat. Per trobar la configuració de molt òptima, consulteu "Ajustar el molinet de cafè" a la pàgina 49.

## Cada 2-3 mesos

Si el molinet es fa servir diàriament, s'ha de netejar el dipòsit de grans per tal de garantir un millor rendiment.

**Nota:** Quan el dipòsit de grans no estigui col·locat, els botons per moldre una o dues tasses parpellejaran i no s'iniciarà el procés de molt.

1. Netegeu les superfícies interiors del molinet des de baix amb el raspall de neteja.

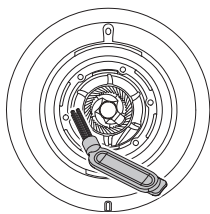


2. Netegeu el molinet de moles, el coll del molinet, el compartiment del molinet i la sortida de molt. Vegeu "Cada 1-2 mesos" a la pàgina 54.

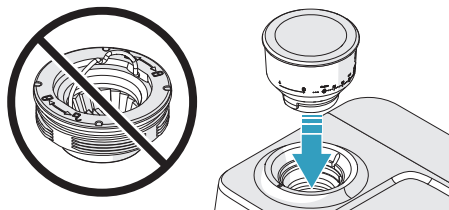
## Guia per gestionar les salpicadures en moldre cafè

Si el cafè molt apareix en el molinet, traieu-lo amb el raspall de neteja. Repetiu l'operació fins que no surti cafè molt al prémer el botó de moldre.

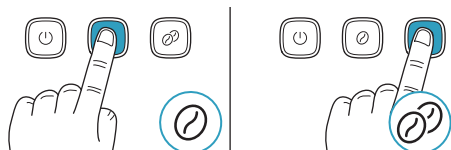
1. Netegeu les part i les superfícies del compartiment del molinet i el coll del molinet amb el raspall de neteja.



- No col·loqueu el molinet de moles superior, però col·loqueu el dipòsit de grans.

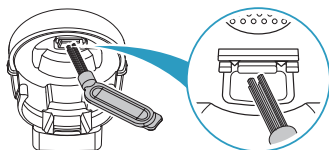


- Connecteu el subministrament elèctric i engegueu l'aparell.
- Premeu el botó de molt per a una o dues tasses de cafè.



#### **Avis:**

Durant el procés de neteja, és important comprovar si hi ha alguna obstrucció per restes de cafè a la zona del generador de plasma. Si és així, netejar completament les restes de cafè del generador de plasma.



## Descalcificació

Després de fer servir la cafetera de manera continuada, és possible que s'acumulin dipòsits minerals a la cafetera exprés i, per tant, s'ha de descalcificar de manera ocasional. Recomanem descalcificar la cafetera exprés cada 4-6 mesos encara que aquest període dependrà de la duresa de l'aigua i la freqüència d'ús.

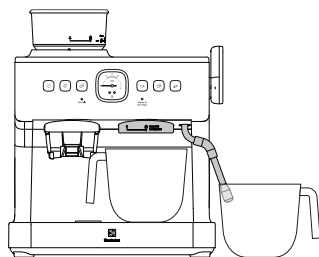
## Recordatori de descalcificació

Quan l'aparell detecta que el consum d'aigua ha sigut de 15 litres, la llum de descalcificació s'il·lumina. La llum de descalcificació es mantindrà encesa fins que s'hagi completat el procediment de descalcificació. Podeu aturar el recordatori de descalcificació i reiniciar el control de consum d'aigua restaurant totes les configuracions de fàbrica. Consulteu "Restaurant els valors de fàbrica" a la pàgina 50.

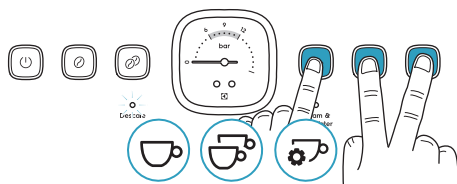
**Nota:** Si no s'ha completat totalment el procés de descalcificació o si s'atura en qualsevol dels passos, serà necessari reiniciar el procediment des del principi.

## Per fer un procés de descalcificació

- Preparar una solució de descalcificació. Consulteu "Preparar una solució de descalcificació" a la pàgina 58.
- Ompliu el dipòsit d'aigua amb la solució de descalcificació i col·loqueu el dipòsit d'aigua.
- Poseu un recipient d'un litre sota el capçal de precol·lació.



- Poseu un altre recipient d'un litre sota la vara de vapor.
- Engegar l'aparell.
- Premeu el botó d'una tassa, de dues tasses i els botons de cafè exprés de tassa manual al mateix temps.

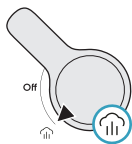


- Espereu fins que les llums de descalcificació parpellegin, el botó d'ENGEGAR/APAGAR i la llum de vapor i aigua calenta estiguin encesos amb una llum estable i tots els altres botons estiguin apagats. Hi ha un so de "bip" i llavors l'aparell estarà en mode de descalcificació.

**Nota:** Si no s'inicia el procediment de descalcificació en 1 minut, l'aparell tornarà al mode d'operació estàndard.

**Nota:** El procediment de descalcificació es pot cancel·lar en qualsevol moment amb el botó d'ENGEGAR/APAGAR. No obstant, si el procediment de descalcificació no s'ha completat totalment, la llum de descalcificació seguirà encesa.

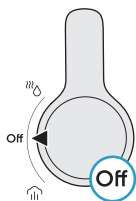
8. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició de vapor. El botó d'ENGEGAR/APAGAR i la llum de vapor i aigua calenta comencen a parpellejar.



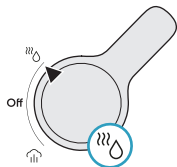
9. Espereu 2 minuts mentre funciona la bomba. La solució de descalcificació en calent flueix des del capçal de precol·lació i la vara de vapor, i fa diferents sorolls.

**Nota:** Si el procediment no es continua en 5 minuts un cop hagi parat la bomba, l'aparell torna al mode de funcionament estàndard, excepte que el vapor i la llum d'aigua calenta brillin perquè el dial estigui en la posició de vapor.

10. Quan l'aparell faci un so de "bip" i el botó d'ENGEGAR/APAGAR estigui amb una llum constant, gireu el dial de vapor i aigua calenta a APAGAR. La llum de vapor i aigua calenta estarà engegada amb una llum estable.



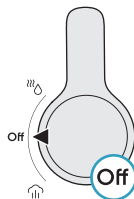
11. Traieu el dipòsit d'aigua i netegeu-lo completament amb aigua calenta fins que s'hagi eliminat tota la solució de descalcificació que queda.
12. Ompliu el dipòsit d'aigua amb aigua pura.
13. Buideu i netegeu els recipients d'1 litre i torneu a posar-los sota el capçal de precol·lació i la vara de vapor.
14. Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'aigua calenta. El botó d'ENGEGAR/APAGAR i la llum de vapor i aigua calenta comencen a parpellejar.



15. Espereu 2 minuts mentre funciona la bomba. L'aigua calenta flueix des del capçal de precol·lació i la vara de vapor, i la bomba fa diferents sorolls.

**Nota:** Si el procediment no continua en 5 minuts un cop s'hagi aturat la bomba, l'aparell tornarà al mode de funcionament estàndard, excepte que la llum de vapor i aigua calenta estigui il·luminada perquè el dial està en la posició d'aigua calenta.

16. Quan l'aparell fa un so de "bip" la llum de descalcificació s'apaga i el botó d'ENGEGAR/APAGAR s'encén amb una llum estable, gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'APAGAR. El procediment de descalcificació s'ha completat i l'aparell està en el mode de funcionament estàndard.

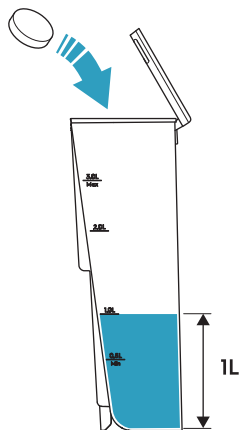


## Preparar una solució de descalcificació

Hi ha 3 solucions de descalcificació diferents per seleccionar:

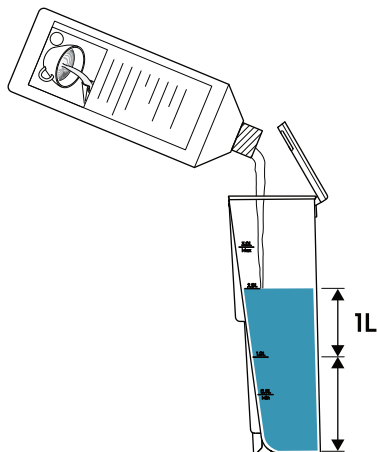
- La pastilla de neteja dissolta en aigua.
- Descalcificador de cafè.
- Una barreja de vinagre blanc o àcid cítric i aigua calenta.

1. Prepareu la solució de descalcificació en un recipient d'un litre.
2. Per la neteja amb pastilles, seguïu aquests passos:

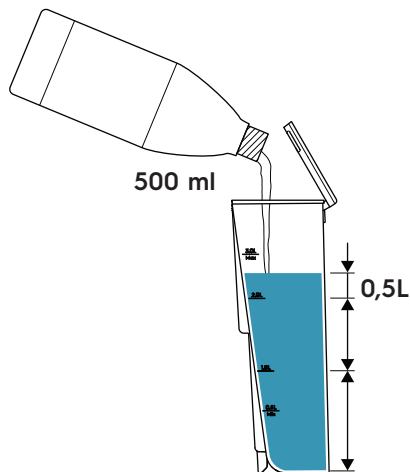


- a. Ompliu el recipient d'un litre amb aigua calenta.
- b. Afegiu 1 pastilla de neteja i espereu fins que s'hagi dissolt completament (seguïu les instruccions del producte de neteja seleccionat).

3. Per al descalcificador de cafè, seguieu aquests passos:



- Ompliu el recipient d'un litre amb aigua calenta.
  - Afegiu el descalcificador de cafè i deixeu que es barregi la solució. (Seguiu les instruccions del producte de neteja seleccionat)
4. Per a la solució de vinagre blanc o àcid cítric, seguieu aquests passos.



- Ompliu el recipient amb 500 ml d'aigua tèbia i 500 ml de vinagre blanc o 1 litre d'aigua tèbia i 50 grams d'àcid cítric.
- Deixeu que la solució es barregi.

## Un procediment especial de descalcificació

### Síntoma:

La cafetera prepara el cafè amb normalitat, però el manòmetre no registra la pressió (o gairebé no es mou), fins i tot si es fa servir una mòlta fina. Això sol indicar que la mòlta encara és massa gruixuda per generar la resistència necessària. Fins i tot amb una dosi adequada al portafiltres, la manca de pressió suggereix que la mòlta no és prou fina, que la quantitat de cafè és insuficient o que no s'ha premsat amb fermesa.

### Possible causa:

L'acumulació de calç pot obstruir el nucli de la vàlvula, impedit que el manòmetre registri la pressió correctament.

### Acció recomanada:

Realitzar un procediment de descalcificació seguint aquests passos per eliminar possibles bloquejos causats per l'acumulació de calç.

#### Pas 1: Preparar una solució de descalcificació

- Poseu la solució de descalcificació al dipòsit d'aigua i barregeu bé fins que es dissolgui. Consulteu "Preparar una solució de descalcificació" a la pàgina 58.

#### Pas 2: Inicieu el cicle de descalcificació

- Ajusteu el molinet a la configuració més fina.
- Moleu 19 g de cafè i carregueu la dosi de cafè mòlt a la màquina.
- Premeu el botó «Double Cup» per començar a preparar el cafè.
- Després de 10 segons, apagueu la màquina.

### Important:

- No retireu el portafiltres.
- Permeteu que la màquina romangui pressuritzada.
- Deixeu reposar 24 hores perquè la solució actuï sobre la calç interna.

#### Pas 3: Completeu la descalcificació estàndard

- Després de 24 hores, seguieu el procediment de descalcificació estàndard descrit al manual d'usuari per esbandir i netejar el sistema. Consulteu "Per fer un procés de descalcificació" a la pàgina 56.

## Resolució de problemes

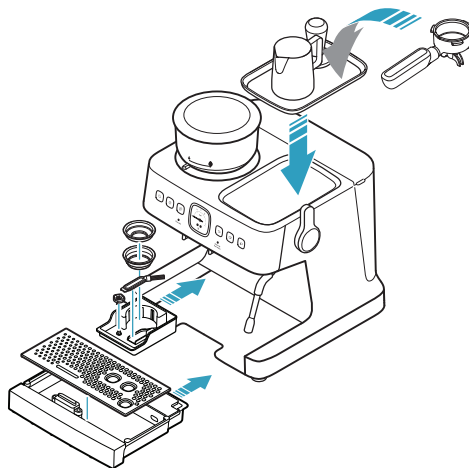
Problema	Causa	Solució
No hi ha llums enceses al panell de control.	El connector d'alimentació no està connectat.	Connecteu el connector d'alimentació al subministrament elèctric.
Hi ha un so de "bip" continu que surt de l'aparell.	El dial de vapor i aigua calenta no està en la posició d'APAGAR quanengegueu l'aparell.	Gireu el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició d'APAGAR.
	La funció de vapor o aigua calenta s'utilitza durant massa temps.	
L'aparell fa un so de "tic tac" quan s'inicia aparell i un so com de xiuxiueig quan el procés de preparació del cafè s'ha acabat.	La vàlvula de control de pressió està en funcionament.	No és necessari fer cap acció.
El botó de molt d'una tassa i el botó de molt de dues tasses parpelleja ràpidament al mateix temps. Si premeu el botó de moldre, hi haurà 3 sons de "bip".	El dipòsit de grans no està col·locat.	Col·locar el dipòsit de grans.
El botó de molt d'una tassa i el botó de molt de dues tasses parpelleja ràpidament al mateix temps. Si premeu el botó de moldre, hi haurà 3 sons de "bip".	S el molinet s'ha fet servir més de 3 minuts en els últims 6 minuts.	Espereu 6 minuts.
El botó per moldre una tassa i el botó per moldre dues tasses parpelleja ràpidament 3 cops. Si premeu el botó de moldre, hi haurà 3 sons de "bip".	Hi ha un bloqueig al molinet.	Netegeu el molinet. Vegeu "Cada 2-3 mesos" a la pàgina 55. Si la neteja del molinet no era la solució al problema, parleu amb el centre de servei d'AEG.
	El motor s'ha aturat perquè el corrent és inusualment alt.	
El molinet funciona, però no surt cafè.	Hi ha un bloqueig al molinet o hi ha cafè molt en el molinet en lloc de grans de cafè.	Netegeu el molinet. Vegeu "Cada 2-3 mesos" a la pàgina 55.
El cafè molt surt de la cistella del filtre durant el procés de molt.	Hi ha un bloqueig al molinet.	Netegeu el molinet. Vegeu "Cada 2-3 mesos" a la pàgina 55.
La quantitat de cafè molt a la cistella del filtre després de moldre no és correcta.	Hi ha un bloqueig al molinet.	Netegeu el molinet. Vegeu "Cada 2-3 mesos" a la pàgina 55.
Hi ha 5 sons de "bip" i tots els botons parpallejen.	El dipòsit d'aigua està buit.	Ompliu el dipòsit d'aigua i espereu 1 minut.
	L'aigua no pot passar a través de la cistella del filtre perquè hi ha massa cafè molt, el molt del cafè és massa fi o el cafè molt s'ha premat massa fort amb el prensador.	Feu servir una petita quantitat de cafè molt. Ajusteu la configuració del molinet per un molt gruixut. Exerciu una força lleugera quan premeu el cafè amb un prensador.
No surt cafè exprés del mànec portafiltre o el cafè no flueix de manera suau.	Hi ha massa cafè molt, el cafè molt és massa fi o el cafè molt s'ha premat amb massa força amb el prensador.	Feu servir una petita quantitat de cafè molt. Ajusteu la configuració del molinet per un molt gruixut. Exerciu una força lleugera quan premeu el cafè amb un prensador.

Problema	Causa	Solució
El mànec portafiltre no es pot col·locar correctament amb el capçal de precol·lació.	Hi ha massa cafè molt.	Feu servir una petita quantitat de cafè molt.
No hi ha crema a la part de sobre del cafè exprés.	Els grans de cafè estan humits.	Feu servir grans de cafè acabats de torrar.
	El molt del cafè és massa gruixut.	Configureu el molt de cafè perquè sigui més fi.
El vapor no surt quan es gira el dial de vapor i aigua calenta cap a la posició de vapor.	No s'ha completat la posada en marxa de l'aparell.	Espereu fins que la llum de vapor i aigua calenta no estigui encesa amb una llum continua.
	Hi ha bloqueig a la vara de vapor.	Netegeu el bec de la vara de vapor.
La llum de descalcificació està encesa.	L'aparell detecta que s'han consumit 15 litres d'aigua i s'ha de fer un procediment de descalcificació.	Fer un procés de descalcificació. Consulteu "Per fer un procés de descalcificació" a la pàgina 56. També podeu aturar el recordatori de descalcificació i reiniciar la pantalla de consum d'aigua per restaurar totes les configuracions de fàbrica. Consulteu "Restaurar els valors de fàbrica" a la pàgina 50.
Hi ha aigua a la superfície del taulell on hi ha l'aparell col·locat.	La safata de degoteig està plena.	Buideu la safata de degoteig.
	Hi ha una fuga provinent del dipòsit d'aigua.	Col·loqueu el dipòsit d'aigua correctament. Si la col·locació és correcta voldrà dir que no era la solució al problema, parleu amb un centre de servei d'AEG.
	Hi ha una fuga a la safata de degoteig.	Col·loqueu la safata de degoteig correctament. Si la col·locació és correcta voldrà dir que no era la solució al problema, parleu amb un centre de servei d'AEG.
Hi ha una fuga d'aigua a la vora del mànec portafiltre.	Hi ha cafè molt a la vora del mànec portafiltre quan es col·loca el capçal de precol·lació.	Traieu el cafè molt de la vora del mànec portafiltre.
El cafè exprés surt del voltant del mànec portafiltre o el mànec portafiltre està fluix.	El segell de silicona en el capçal de precol·lació està danyat.	Deixeu que un centre de servei AEG substitueixi el segell de silicona del capçal de precol·lació.
El manòmetre de pressió no respon.	L'acumulació de calç pot obstruir el nucli de la vàlvula, impedit que el manòmetre registri la pressió correctament.	Acció recomanada: Realitzeu un procediment de descalcificació per eliminar bloquejos relacionats amb la calç. Consulteu «Un procediment especial de descalcificació».


## Emmagatzematge

1. Poseu les cistelles del filtre, el raspall de neteja i el pin de neteja en el kit d'eines darrera de la safata de degoteig.
2. Poseu la safata a la part de dalt de l'escalfador de tasses.
3. Poseu el premador, la gerra de llet i el mànec portafiltre a la safata.


**PRECAUCIÓ:** No guardeu el mànec portafiltre col·locat al capçal de precol·lació quan no feu servir l'aparell. El segell de siliciana a l'interior del capçal de precol·lació es pot danyar.



## Preocupació ambiental

Recicleu els materials que tinguin el símbol . Els materials d'embalatge es poden reciclar. Ordeneu els components individuals segons els tipus i disposeu-los en els contenidors corresponents segons les normatives locals. El reciclatge de materials d'embalatge redueix l'ús de matèries primeres i la quantitat de residus en abocadors. Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana reciclant els vostres envasos.



No llenceu els aparells on hi aparegui aquest símbol  a les deixalles domèstiques. Porteu l'aparell al centre de reciclatge domèstic o poseu-vos en contacte amb l'oficina municipal.

## Accessoris

 [www.aeg.com](http://www.aeg.com)



**EPD2**

900 923 820/6

**Premium**

**Coffee Descaler**

\*Els accessoris estan subjectes a la disponibilitat del país.

## FÜR ALLE DIE MEHR ERWARTEN

Mit unseren innovativen Lösungen überzeugen wir schon heute und gestalten eine bessere Welt von morgen. Deshalb streben wir Veränderungen an, um innovative und nachhaltige Lösungen zu entwickeln, die Umweltbelastungen minimieren und neue, nachhaltigere Verhaltensmuster ermöglichen. So können Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen leben und gleichzeitig der Umwelt gerecht werden.

Unser Ziel ist es, die Lebensdauer von Kleidung zu erhöhen und gleichzeitig die Umweltbelastung durch die Textilpflege zu reduzieren. Erfahren Sie mehr über unsere Ziele bis 2030:



### BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE UNTER:



Holen Sie sich Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrieren Sie Ihr erworbenes Produkt, um den besten Service dafür zu gewährleisten:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Hier können Sie Zubehör und Verbrauchsmaterial für Ihr Gerät kaufen:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden:

- Modellnummer
- Produktnummer
- Seriennummer

Die Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

Änderungen vorbehalten.

# Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsanweisungen .....	64	Reinigung und Pflege - Espressomaschine.....	81
Einleitung .....	66	Vor jedem Gebrauch .....	81
Produktübersicht.....	66	Nach jedem Gebrauch.....	81
Standort und Funktionsübersicht.....	67	Wöchentlich .....	81
Übersicht über das Bedienfeld.....	68	Alle 2-3 Monate.....	82
Manometer und Espressozubereitung.....	69	Bei Bedarf.....	83
Erste Inbetriebnahme .....	70	Reinigung und Pflege - Mahlwerk.....	84
Vorbereitung und Installation aller Teile.....	70	Wöchentlich oder mindestens einmal alle zwei Wochen .....	84
Einschalten des Geräts .....	72	Alle 1-2 Monate.....	84
Täglicher Gebrauch.....	73	Alle 2-3 Monate.....	85
Espresso zubereiten .....	73	Entkalkung.....	86
Milch aufschäumen .....	76	Entkalkungserinnerung .....	86
Milchkaffee oder Cappuccino zubereiten .....	77	Entkalkung durchführen .....	86
Kaffeesorten .....	78	So bereiten Sie das Entkalkungsmittel vor .....	87
Vorgemahlener Kaffee.....	78	Fehlersuche .....	89
Einstellungen und Anpassungen .....	79	Aufbewahrung .....	91
Mahlgrad einstellen.....	79	UMWELTTIPPS.....	91
Kaffeesatzmenge individuell einstellen.....	79	Zubehör .....	91
Tassengröße individuell einstellen .....	79		
Brühtemperatur individuell einstellen .....	79		
Wiederherstellung der Werkseinstellungen .....	80		

## Sicherheitsanweisungen

**Lesen Sie vor der ersten Nutzung des Geräts die folgenden Anweisungen sorgfältig durch.**

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.
- Das Gerät darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen!
- Das Gerät darf unter folgenden Umständen niemals benutzt oder angehoben werden:
  - wenn das Netzkabel beschädigt ist,
  - wenn das Gehäuse beschädigt ist.
- Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Bei Bedarf kann ein für 10 A geeignetes Verlängerungskabel verwendet werden.
- Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz, wenn es unbeaufsichtigt ist oder vor dem Aufbau, Abbau oder der Reinigung.
- Die Betriebs- oder Lagertemperatur muss über 0 °C liegen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen, hoher Luftfeuchtigkeit oder in der Nähe von starken Magnetfeldern.
- Gerät und Zubehör werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie nur die dafür vorgesehenen Griffe und Knöpfe. Vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen lassen.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Geräteteilen in Kontakt geraten.
- Der Wassertank darf während des Brühvorgangs nicht entfernt werden. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS - Taste aus, wenn Sie Wasser nachfüllen möchten. Wenn alle Kontrollleuchten erlöschen, ist das Gerät ausgeschaltet.
- Entfernen Sie den Siebträger nicht während des Brühvorgangs oder wenn Dampf oder heißes Wasser aus dem Siebträger austritt, da das Gerät unter Druck steht. **GEFAHR!**

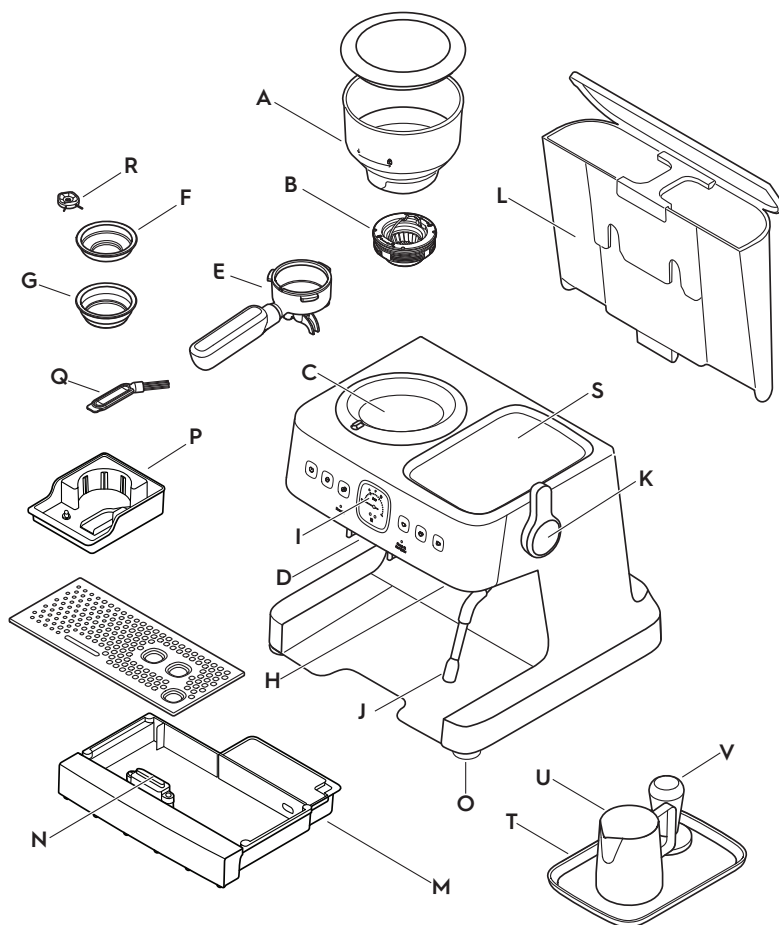
### **Gefahr von Verbrühungen.**

- **Warnung: Vermeiden Sie Verbrennungen durch Dampf.**

- Bei Verwendung der Dampffunktion kann heißes Wasser aus dem Brühkopf tropfen.  
**GEFAHR! Das Wasser ist heiß, es besteht die Gefahr von Verbrühungen.**
- Beim Drehen des Drehknopfes für Dampf und Heißwasser, schießt heißes Wasser aus. Öffnen Sie das Dampfventil langsam und vorsichtig. **GEFAHR! Das Wasser ist heiß, es besteht die Gefahr von Verbrühungen.**
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge, die auf den Geräten angegeben ist.
- Befüllen Sie den Wassertank ausschließlich mit kaltem Wasser, niemals mit Milch oder anderen Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Wassertank leer ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Tropfschale oder Tropfblech, außer es wird eine höhere Tasse genutzt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche oder in die Nähe einer Wärmequelle und betreiben Sie es dort auch nicht.
- **WARNUNG:** Der Stecker darf nicht nass werden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für mögliche Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Verwendung verursacht werden.
- **WARNUNG:** Bei unsachgemäßem Gebrauch kann es zu Verletzungen kommen.
- **WARNUNG:** Das Gerät während des Betriebs nicht in einen Schrank stellen.
- Das Gerät darf keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in den Bereichen Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern,
  - z.B. Bauernhöfe,
  - für Gäste in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsumgebungen,
  - in Umgebungen vom Typ Frühstückspension.

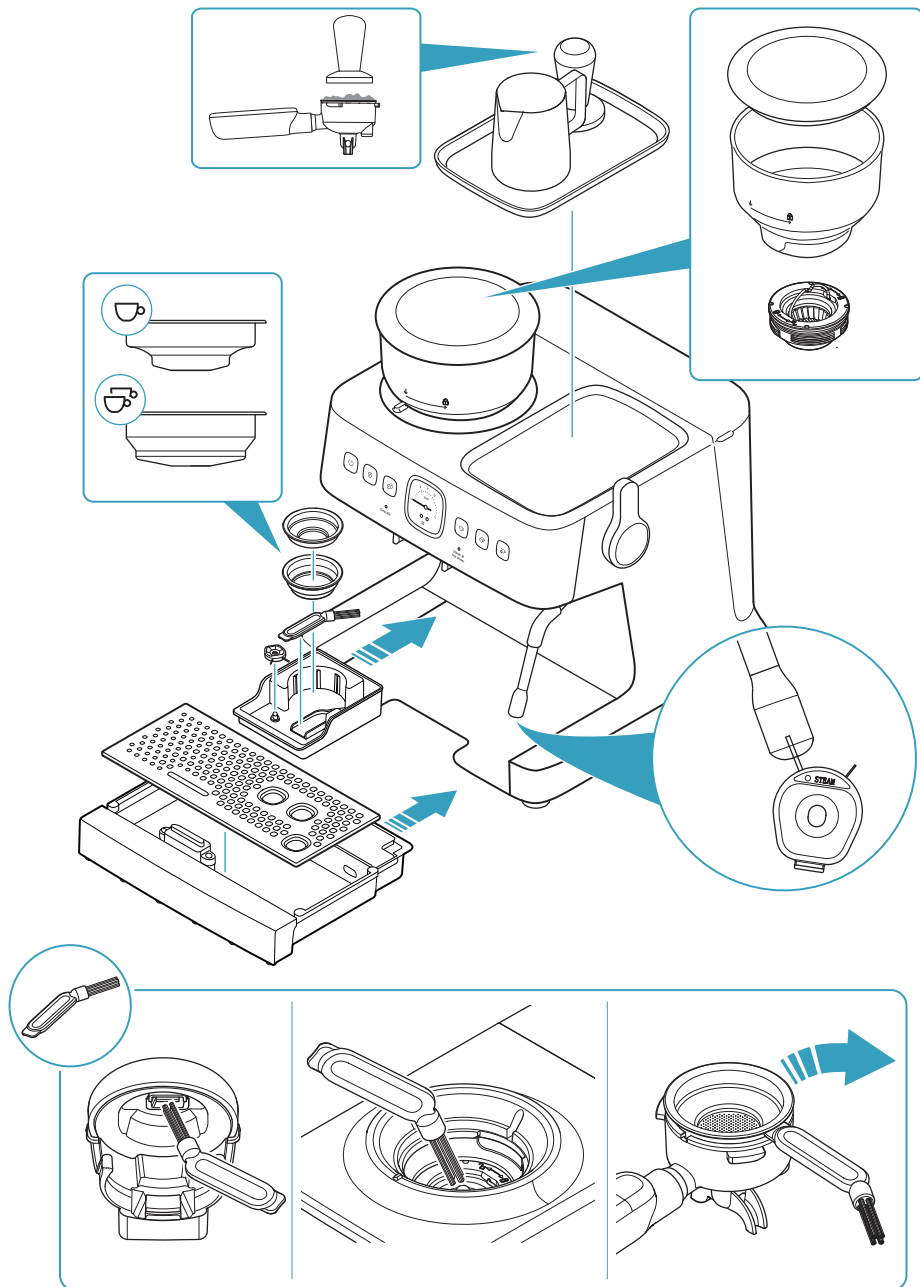
# Einleitung

## Produktübersicht

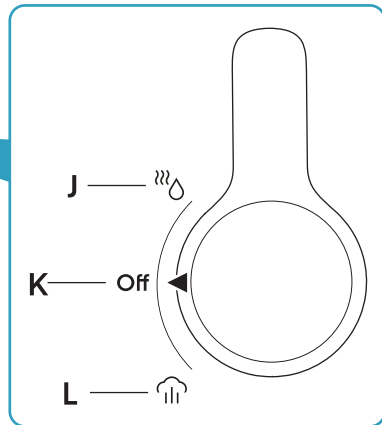
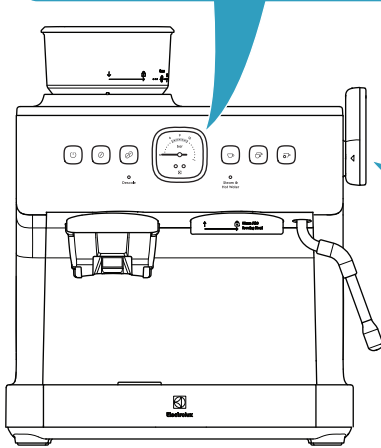
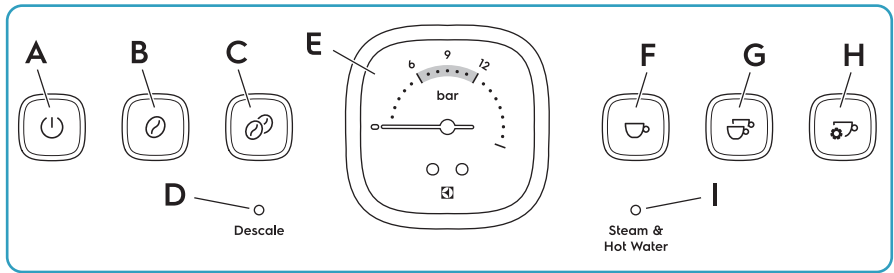


- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| A. | Abnehmbarer Bohnenbehälter              | M. | Herausnehmbare Abtropfschale mit Abtropfgitter  |
| B. | Abnehmbares oberes Kegelmahlwerk        | N. | Schwimmer für Abtropfschale/Wasserstandsanzeige |
| C. | Mahlwerk mit Antistatik - Funktion      | O. | Anti-Rutsch-Füße                                |
| D. | 58 mm PRO Mahlschale                    | P. | Zubehörfach                                     |
| E. | 58 mm PRO Siebträger                    | Q. | Reinigungsbürste                                |
| F. | 58 mm PRO Filtereinsatz für eine Tasse  | R. | Reinigungsstift                                 |
| G. | 58 mm PRO Filtereinsatz für zwei Tassen | S. | Tassenwärmer                                    |
| H. | 58 mm PRO Brühkopf                      | T. | Zubehörschale                                   |
| I. | Manometer                               | U. | 360ml Milchkännchen                             |
| J. | Dampf- und Heißwasserlanze              | V. | 58 mm PRO Tamper                                |
| K. | Drehknopf für Dampf- und Heißwasser     |    |   |
| L. | Abnehmbarer Wassertank                  |    |   |

### Standort und Funktionsübersicht



## Übersicht über das Bedienfeld



- A. EIN/AUS-Taste
- B. Mahltaste für eine Tasse
- C. Mahltaste für zwei Tassen
- D. Entkalkungsanzeige
- E. Manometer
- F. Taste für eine Tasse Espresso

- G. Taste für zwei Tassen Espresso
- H. Taste „Manuell (Tasse Espresso/Programm)“
- I. Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser
- J. Heißes Wasser
- K. AUS
- L. Dampf

## Manometer und Espressozubereitung

### Der perfekte Espresso

Ein guter Espresso fließt gleichmäßig aus dem Siebträger und hat eine Konsistenz wie warmer Honig. Der optimale Brühdruck liegt zwischen 6 und 12 bar auf dem Manometer (B). Die oberste Schicht, die Crema, ist karamellfarben.

### Unterextraktion

Liegt der Brühdruck unter 6 bar auf dem Manometer (A), fließt der Espresso zu schnell und schmeckt bitter, sauer und wässrig. Gründe dafür können sein, dass der Mahlgrad zu grob ist, zu wenig Kaffeemehl verwendet wurde, die Kaffeebohnen alt sind oder das Kaffeemehl mit dem Tamper nicht fest genug verpresst wurde.

Lösung:

1. Stellen Sie den Mahlgrad auf eine feinere Einstellung ein (drehen Sie den Drehknopf auf eine kleinere Zahl).
  2. Verwenden Sie 13 g Kaffee für einen einfachen Espresso und 19 g für einen doppelten Espresso.
  3. Verwenden Sie immer frische Kaffeebohnen (bei alten oder unsachgemäß verschlossenen Bohnen kann sich kein ausreichender Druck aufbauen).
- Hinweis: Es kann mehrere Versuche erfordern, um die optimale Druckeinstellung zu finden.

### Überextraktion

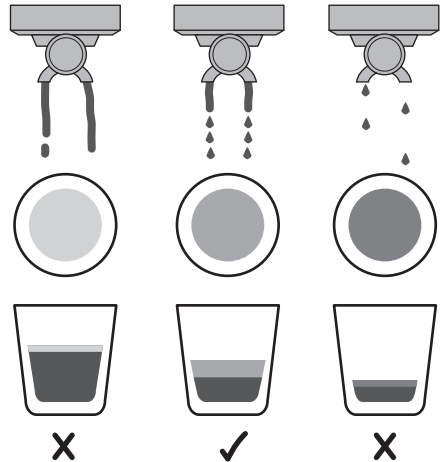
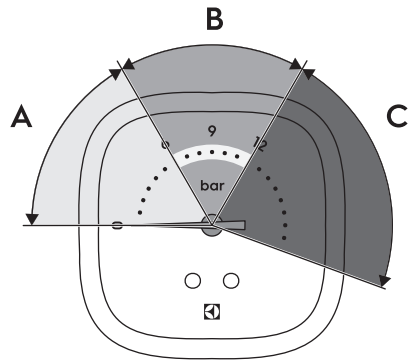
Ist der Druck am Manometer (C) höher als 12 bar, fließt der Espresso zu langsam und hat einen bitteren Geschmack. Gründe dafür können sein, dass der Mahlgrad zu fein ist, zu viel Kaffeemehl verwendet wurde, oder das Kaffeemehl mit dem Tamper zu fest verpresst wurde.

Lösung:

1. Die Mahlgröße gröber einstellen (auf eine größere Einstellung umstellen).
2. Die Kaffeemenge reduzieren und weniger Druck beim Anpressen ausüben.

Hinweis: Es kann mehrere Versuche erfordern, um den optimalen Druck zu erreichen.

Wenn trotz korrekter Einstellungen und Anpressdruck die Espressoqualität schlecht bleibt, lesen Sie den Abschnitt „Fehlersuche“ auf Seite 89.

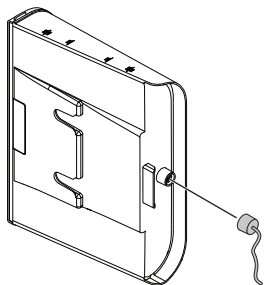


## Erste Inbetriebnahme

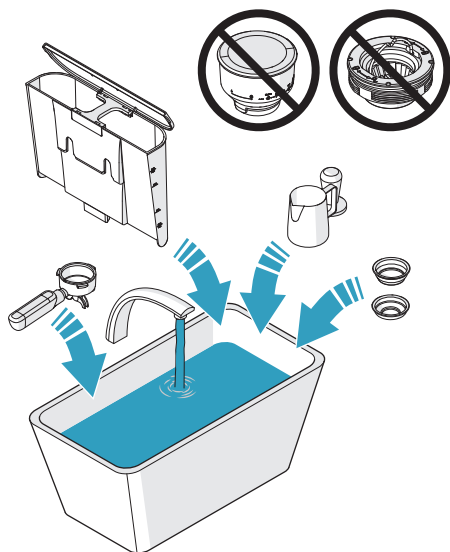
Vor Inbetriebnahme der Espresso-Maschine alle Teile reinigen, installieren und einen Brühvorgang mit nur Wasser durchführen.

### Vorbereitung und Installation aller Teile

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde.
2. Stellen Sie das Produkt auf einen flachen Untergrund.
3. Entfernen und entsorgen Sie den roten Stopfen unterhalb des Wassertanks.



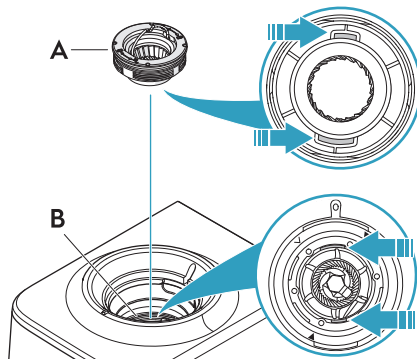
4. Reinigen Sie das Milchkännchen, den Tamper, Filtereinsätze, den Siebträger und den Wassertank mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel:



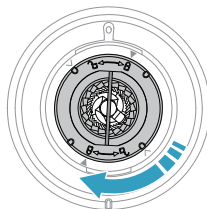
5. Reinigen Sie das obere Kegelmahlwerk und den Bohnenbehälter mit der Reinigungsbürste.

**VORSICHT:** Reinigen Sie das obere Kegelmahlwerk oder den Bohnenbehälter nicht mit Wasser.

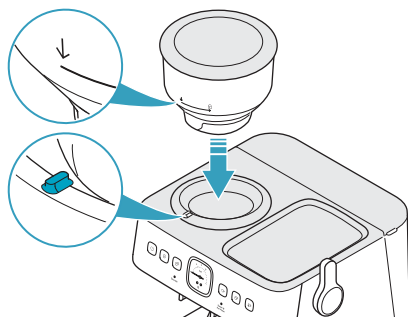
6. Halten Sie das obere Kegelmahlwerk am Griff und setzen Sie es in den Mahlkranz ein. Achten Sie darauf, dass das obere Kegelmahlwerk (A) mit der Oberfläche des Mahlkranzes (B) bündig ist.



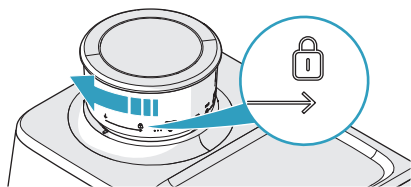
7. Drehen Sie das obere Kegelmahlwerk im Uhrzeigersinn, um es zu arretieren, und drücken Sie den Griff nach unten.



8. Den NACH UNTEN - Pfeil auf dem Bohnenbehälter mit der Markierung an der Vorderkante des Mahlwerks ausrichten.

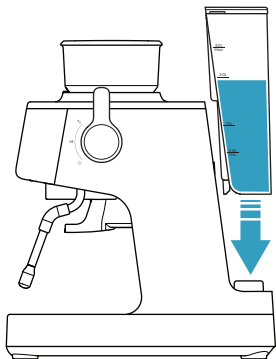


9. Drücken Sie den Bohnenbehälter vorsichtig nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



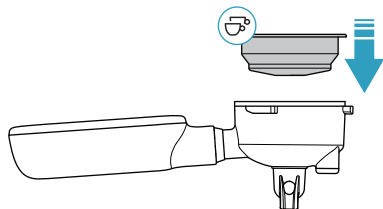
10. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank sauber ist.

11. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem, sauberem Wasser und setzen Sie ihn ein.

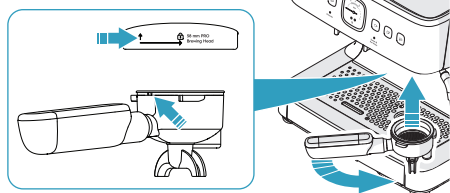


12. Bei Bedarf kann ein Wasserfilter in den Wassertank eingesetzt werden.

13. Setzen Sie den Filtereinsatz für zwei Tassen in den Siebträger ein.



14. Richten Sie den Siebträger mit dem Pfeil OBEN auf dem Brühkopf aus.

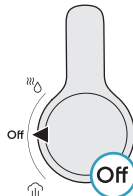


15. Setzen Sie den Siebträger bündig am Brühkopf ein.

16. Drehen Sie den Griff des Siebträgers bis zur mittleren Verriegelungsposition.

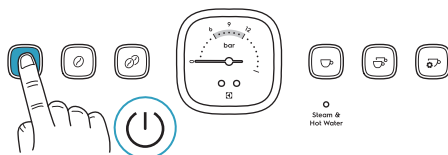
**Hinweis:** Beim ersten Einsetzen des Siebträgers kann es sein, dass beim Drehen des Griffes ein gewisser Widerstand zu spüren ist.

17. Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf AUS steht.

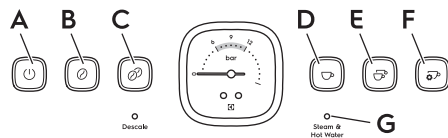


18. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.

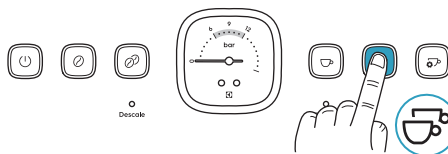
19. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein.



20. Beim Start leuchten die Tasten (A-C) und die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser (G) auf. Warten Sie, bis alle Tasten (A-F) und die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser (G) dauerhaft leuchten.



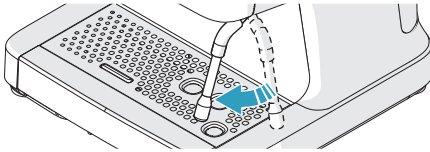
21. Drücken Sie die Taste für 2 Tassen Espresso. Das Wasser läuft vom Brühkopf durch den Filtereinsatz und den Siebträger.



22. Warten Sie, bis das Wasser durchgelaufen ist.

**Hinweis:** Die aus dem Gerät entweichende Luft kann beim ersten Wasserdurchlauf ein lautes Geräusch verursachen. Das Geräusch ist kein Anzeichen für einen Fehler und verstummt nach ca. 20 Sekunden.

23. Schieben Sie die Dampfzange, bis sich die Düse über der Abtropfschale befindet.

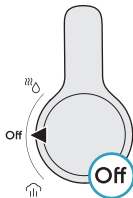


24. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser ausgabe auf die Position Heißwasser. Die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser leuchtet und heißes Wasser tritt aus der Düse aus.



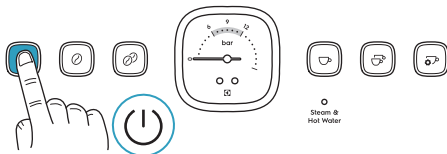
25. Lassen Sie das Wasser 20 Sekunden lang laufen.

26. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position AUS.



27. Vor der Kaffeezubereitung den Siebträger und den Filtereinsatz in warmen Wasser reinigen und trocknen lassen.

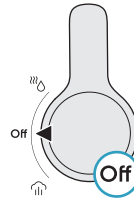
28. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten. Sämtliche Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld erlöschen.



**Hinweis:** Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es 15 Minuten lang nicht benutzt wird.

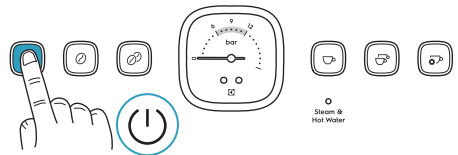
## Einschalten des Geräts

1. Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf AUS steht.

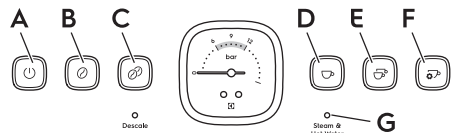


2. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.

3. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein.



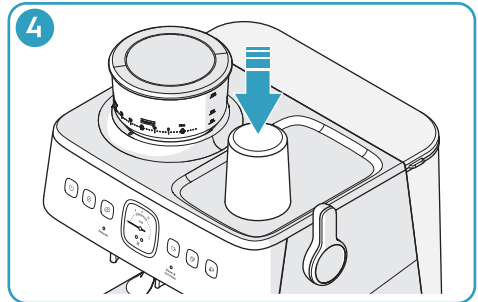
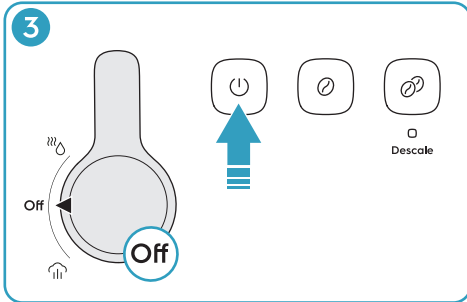
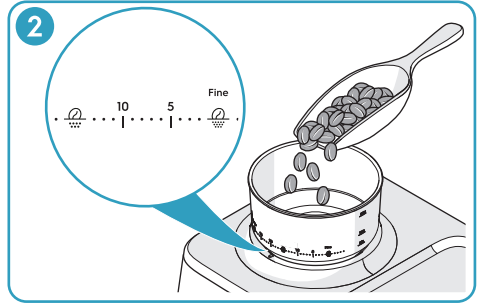
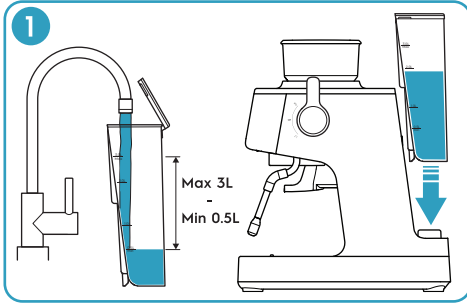
4. Beim Start leuchten die Tasten (A-C) und die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser (G) auf. Warten Sie, bis die Tasten (D-F) und die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser (G) dauerhaft leuchten.



Sobald alle Tasten (A-F) und die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser (G) dauerhaft leuchten, ist das Gerät betriebsbereit.

# Täglicher Gebrauch

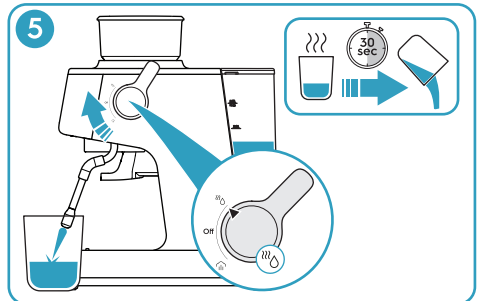
## Espresso zubereiten



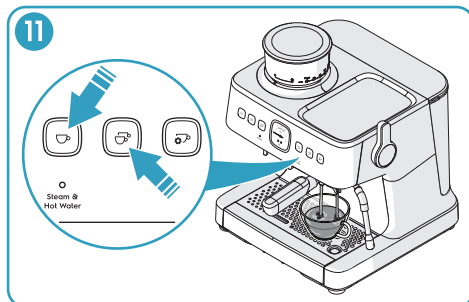
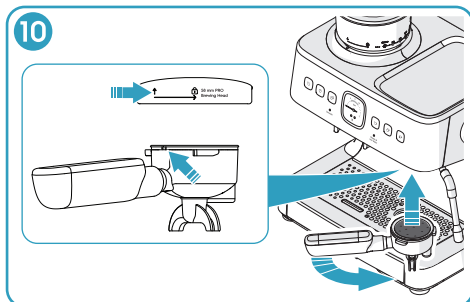
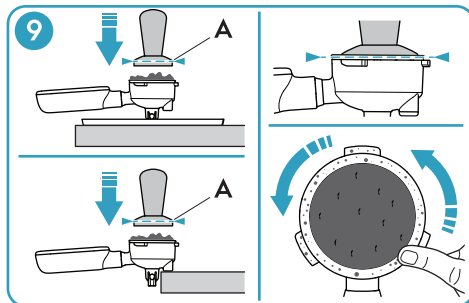
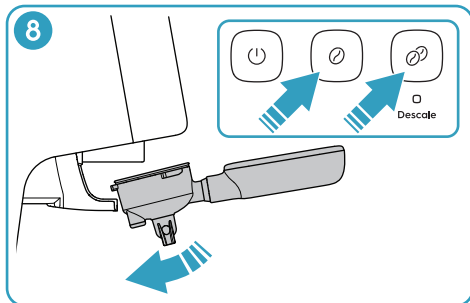
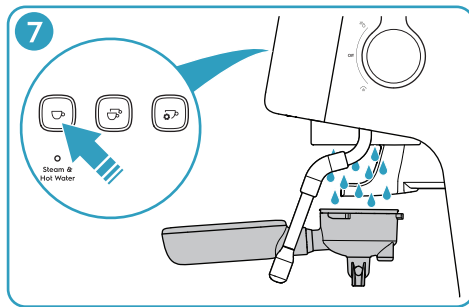
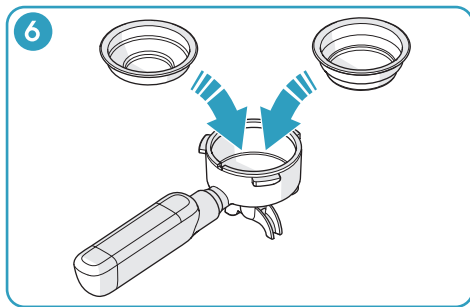
1. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem, sauberem Wasser. Achten Sie darauf, dass der Wasserstand nicht mehr als 3 Liter beträgt. Setzen Sie den Wassertank ein.
2. Geben Sie frisch geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter und setzen Sie den Deckel auf. Drehen Sie den Kaffeebohnenbehälter im Uhrzeigersinn, bis sich die Markierung an der Vorderkante des Mahlwerks zwischen der 10- und 15-Markierung des Kaffeebohnenbehälters befindet.

**VORSICHT:** Füllen Sie nicht zu viele Kaffeebohnen ein. Kaffeebohnen, die längere Zeit im Bohnenbehälter verbleiben, können feucht werden. Dies beeinträchtigt die Mahlung und den Geschmack.

**Hinweis:** Der empfohlene Startpunkt für Espresso liegt zwischen den Markierungen 10 und 15. Sollten Anpassungen erforderlich sein, gehen Sie zu „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 79.



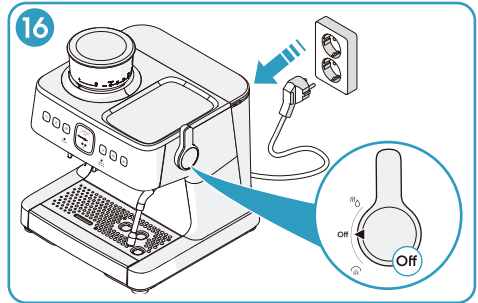
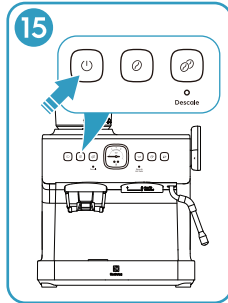
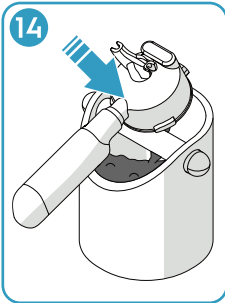
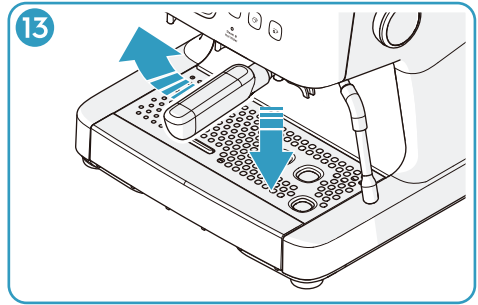
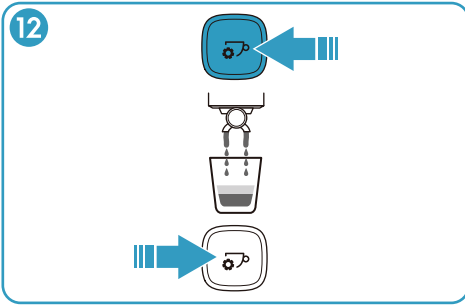
3. Schalten Sie das Gerät ein.
  - a. Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf AUS steht.
  - b. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste ein.
4. Entfernen Sie das Abtropfgitter und stellen Sie die Kaffeetasse auf den Tassenwärmer.
5. Um die Tasse mit heißem Wasser zu erwärmen, gehen Sie wie folgt vor:
  - a. Stellen Sie die Kaffeetasse unter die Dampfdüse.
  - b. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position Heißwasser, füllen Sie die Kaffeetasse zu einem Viertel und drehen Sie den Drehknopf auf AUS.
  - c. Warten Sie 30 Sekunden und leeren Sie dann die Kaffeetasse.



6. Setzen Sie den Filtereinsatz für ein oder zwei Tassen in den Siebträger ein.
7. Bringen Sie den Siebträger unter den Brühkopf und drücken Sie die Taste für eine Tasse Espresso. Wenn kein Wasser mehr fließt, trocknen Sie den Filtereinsatz mit einem Tuch.
8. Setzen Sie den Siebträger in die Mahlschale ein. Drücken Sie die Mahltaste für eine oder zwei Tassen. Die gedrückte Taste blinkt und der Filtereinsatz füllt sich mit Kaffeepulver. Entfernen Sie den Siebträger aus der Mahlschale.

**Hinweis:** Durch erneutes Drücken der Mahltaste kann der Mahlvorgang vor dem automatischen Stopp beendet werden.

9. Die Unterseite des Siebträgers gegen die Zubehörschale halten oder das Gummiteil am Rand des Siebträgers gegen eine Tischkante drücken. Pressen Sie das gemahlene Kaffeepulver mit dem Tamper an, bis die Oberkante (A) des Tampers mit dem Rand des Siebträgers abschließt. Streifen Sie die überschüssigen Kaffeepulverreste vom Rand des Siebträgers ab.
10. Schieben Sie den Griff des Siebträgers zum NACH OBEN - Pfeil auf dem Brühkopf. Drücken Sie den Siebträger nach oben in den Brühkopf und schieben Sie den Griff nach rechts in die mittlere Verriegelungsposition.
11. Stellen Sie die Kaffeetasse auf die Abtropfschale unter dem Siebträger. Drücken Sie die Taste für eine oder zwei Tassen Espresso. Die gedrückte Taste blinkt und die voreingestellte Kaffeemenge fließt in die Kaffeetasse.



**Hinweis:** Die Standardeinstellung für eine Tasse Espresso beträgt 40 ml. Die Standardeinstellung für zwei Tassen Espresso beträgt 80 ml. Informationen zum Ändern der Standardeinstellungen finden Sie unter „Tassengröße individuell einstellen“ auf Seite 79.

**Hinweis:** Die Menge des tatsächlich gebrühten Kaffees hängt von der Kaffeebohnenart und dem Mahlgrad des Kaffees ab.

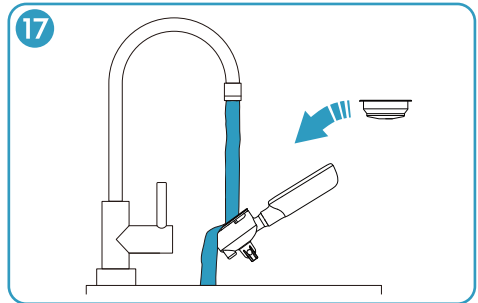
12. Um einen Espresso mit manuell eingestellter Menge zuzubereiten, drücken Sie die Taste „Manuell (Tasse Espresso/Programm)“. Die Taste blinkt und Kaffee fließt in die Kaffeetasse, bis Sie die Taste erneut drücken.

**Hinweis:** Wenn Sie die Taste nicht erneut drücken, wird der Vorgang automatisch beendet, sobald 250 ml erreicht sind.

13. Bewegen Sie den Griff des Siebträgers nach links und senken Sie den Siebträger ab.

14. Entfernen Sie den Kaffeepulverrest aus dem Filtereinsatz.

15. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten. Sämtliche Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld erlöschen.

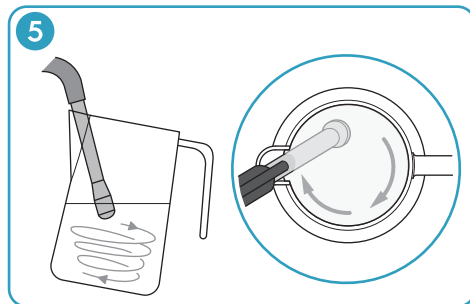
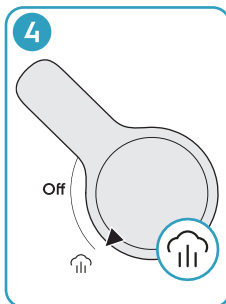
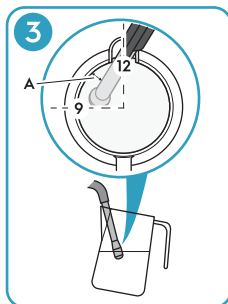
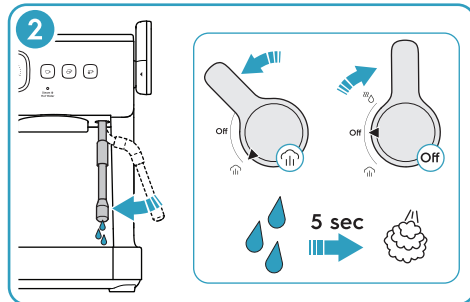
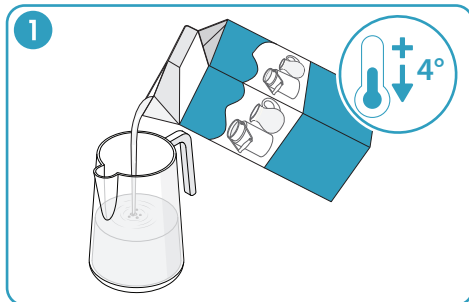


**Hinweis:** Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn es 15 Minuten lang nicht benutzt wird.

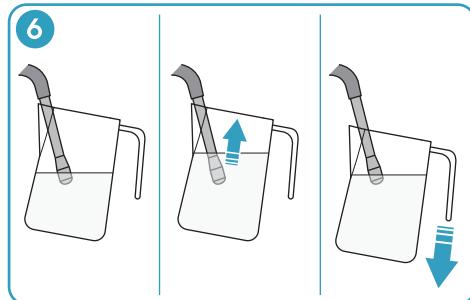
16. Vergewissern Sie sich, dass der Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf AUS steht. Ziehen Sie den Netzstecker.

17. Reinigen Sie den Filtereinsatz und den Siebträger. Weitere Informationen finden Sie unter „Nach jedem Gebrauch“ auf Seite 81.

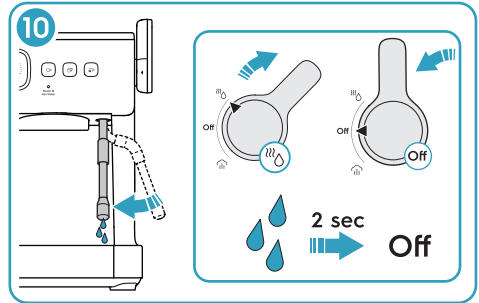
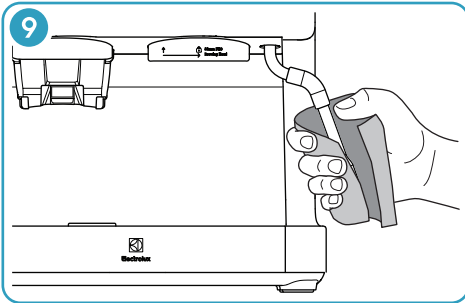
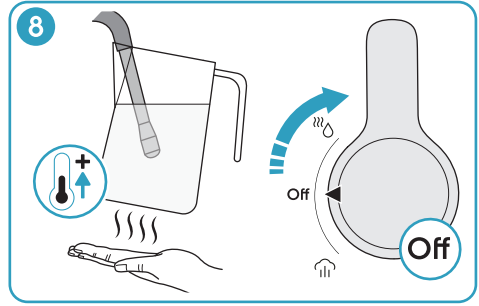
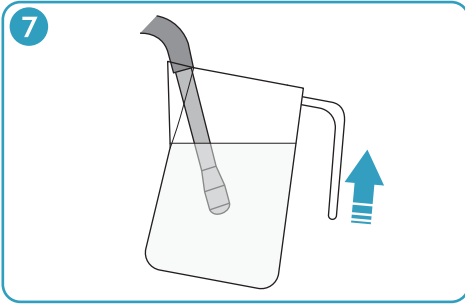
## Milch aufschäumen



- Befüllen Sie das Milchkännchen mit gekühlter Vollmilch. Empfohlene Milchmenge: 100 ml für Cappuccino und 160 ml für Latte.
- Bereiten Sie die Dampfpflanze vor.
  - Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Dampfpflanze nach oben, bis sie sich über der Abtropfschale befindet.
  - Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position „Dampf“. Die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser blinkt. Lassen Sie den Wasserdampf ca. 5 Sekunden lang ab, bis kein Wasser mehr aus der Düse der Dampfpflanze austritt.
  - Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position AUS.
- Führen Sie die Dampfpflanze zum Milchkännchen.
  - Tauchen Sie die Düse knapp unter die Milchoberfläche. Halten Sie den Ausguss des Milchkännchens in einer 12-Uhr-Position gegen die Dampfpflanze.
  - Kippen Sie das Milchkännchen in Richtung 9 Uhr, bis sich die Düse eine Fingerbreite (A) vom Rand entfernt befindet.
- Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position „Dampf“. Die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser blinkt und der Milchschaum beginnt zu entstehen.
- Achten Sie darauf, dass sich die Dampfpflanze in einer Position befindet, sodass die Milch sich in eine rollende Bewegung von oben nach unten versetzt.



- Wenn der Milchschaum hochsteigt, senken Sie das Milchkännchen ab, sodass die Aufschäumdüse knapp unter der Milchoberfläche bleibt.
- Ist die Milchschaummenge ausreichend, senken Sie die Aufschäumdüse bis zur Hälfte des Kännchens ab.
- Ist der Boden des Milchkännchens zu heiß zum Anfassen, stellen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf AUS.

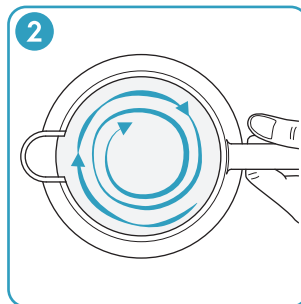
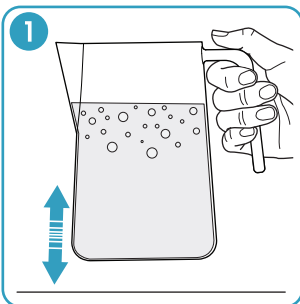


9. Entfernen Sie das Milchkännchen von der Dampfpflanze und reinigen Sie die Dampfpflanze und die Düse sofort mit einem feuchten Schwamm oder Tuch.

**WARNUNG:** Kommen Sie nicht mit der Dampfpflanze oder der Düse in Berührung. Es besteht Verbrennungsgefahr.

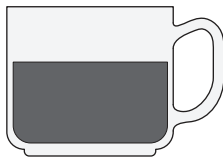
10. Führen Sie die Dampfpflanze über die Abtropfschale. Stellen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position Heißwasser und warten Sie 2 Sekunden, um die in die Dampfpflanze gelangte Milch abzulassen. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position AUS.

## Milchkaffee oder Cappuccino zubereiten



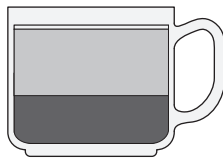
1. Klopfen Sie mit dem Boden des Milchkännchens auf die Arbeitsfläche, um größere Luftblasen zu entfernen.
2. Schwenken Sie das Milchkännchen, damit sich die Milch vermischt und eine seidige Konsistenz erhält.
3. Gießen Sie die Milch langsam in den vorbereiteten Espresso.

## Kaffeesorten



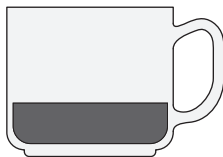
### Espresso

Espresso ist ein konzentrierter, vollmundiger Kaffee mit einer festen Crema-Schicht auf der Oberfläche. Wählen Sie eine Tasse oder zwei Tassen Espresso.



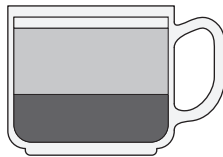
### Flat white

Eine Tasse oder zwei Tassen Espresso mit 2/3 aufgeschäumter Milch und einer dünnen Schicht Milchschaum obenauf.



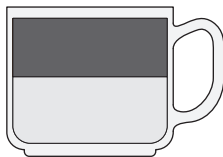
### Ristretto

Ein Ristretto ist ein halber Espresso mit intensivem Geschmack und Abgang und einer zarten Crema-Schicht auf der Oberfläche.



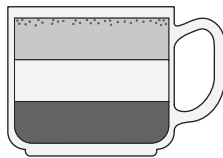
### Latte

Eine Tasse oder zwei Tassen Espresso mit 3/4 aufgeschäumter Milch und einer fingerbreiten Schicht Milchschaum obenauf.



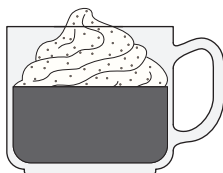
### Americano

Eine Tasse oder zwei Tassen Espresso mit zugefügtem heißem Wasser. Fügen Sie das heiße Wasser zuerst hinzu, damit die Crema-Schicht auf der Oberfläche bleibt.



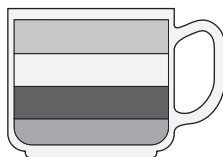
### Cappuccino

Eine Tasse oder zwei Tassen Espresso mit 1/3 aufgeschäumter Milch und 1/3 Milchschaum obenauf. Streuen Sie Kakaopulver obenauf.



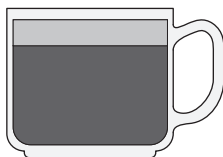
### Con panna

Eine Tasse oder zwei Tassen Espresso mit leicht geschlagener Sahne. Geben Sie etwas Zimt- oder Kakaopulver hinzu.



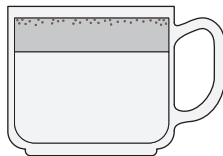
### Mocha

Eine Tasse oder zwei Tassen Espresso, gemischt mit Trinkschokolade und mit 1/3 aufgeschäumter Milch und 1/3 Milchschaum obenauf.



### Macchiato

Eine Tasse oder zwei Tassen Espresso mit einer kleinen Menge kalter oder aufgeschäumter Milch und etwas Milchschaum.



### Babyccino

Kein Espresso, nur aufgeschäumte Milch mit Milchschaum obenauf. Streuen Sie Kakaopulver obenauf.

## Vorgemahlener Kaffee

Wenn Sie vorgemahlene Kaffee verwenden, sollte der Kaffee frisch gemahlen und stark geröstet sein. Für Espresso benötigen Sie eventuell gemahlene French Press- oder Espresso-Kaffee. Vorgemahlener Kaffee behält sein Aroma nur 7-8 Tage, es sei denn, er wird verschlossen und kühl aufbewahrt. Bewahren Sie Kaffee nicht im Kühlschrank oder Gefrierschrank auf.

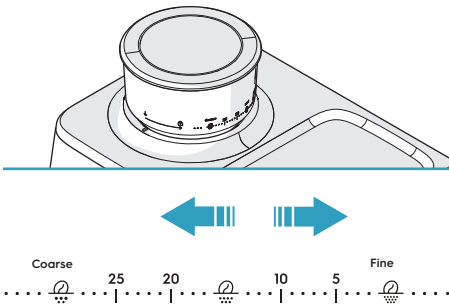
Im Allgemeinen wird die Verwendung von vorgemahlendem Kaffee nicht empfohlen. Frisch gemahlener Kaffee behält länger sein Aroma und ist von höherer Qualität.

## Einstellungen und Anpassungen

### Mahlgrad einstellen

Wenn der Mahlgrad richtig eingestellt ist, hat das Kaffeemehl die gleiche Körnung wie Salz. Frisch geröstete Kaffeebohnen sollten auf Stufe 10-15 gemahlen werden, aber je nach Art und Qualität der Kaffeebohnen muss der Mahlgrad eventuell angepasst werden.

Drehen Sie den Bohnenbehälter im oder gegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position zwischen 0 und 30. Bei einer niedrigeren Zahl wird der Kaffee feiner gemahlen. Bei einer höheren Zahl wird der Kaffee gröber gemahlen.



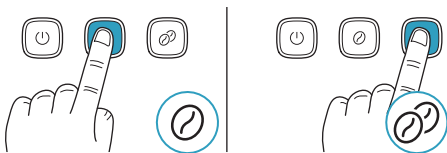
Sollte der Kaffee zu fein oder zu grob gemahlen sein, passen Sie die Einstellung erneut an.

### Menge des Kaffeepulvers individuell einstellen

Die Standardeinstellungen für das Kaffeepulver sind:  
Ein Tasse Espresso: ca. 13 g Kaffeepulver.  
Zwei Tassen Espresso: ca. 19 g Kaffeepulver.

**Hinweis:** Die Menge des Kaffeepulvers hängt von der Kaffeebohnenart und dem Mahlgrad des Kaffees ab.

1. Setzen Sie den Siebträger mit dem Filtereinsatz für ein oder zwei Tassen in die Mahlschale ein.
2. Drücken und halten Sie die Mahltaste für eine oder zwei Tassen. Nach 3 Sekunden erlischt die Leuchte der anderen Mahltaste und der Mahlvorgang beginnt.



3. Sobald die gewünschte Menge an Kaffeepulver erreicht ist, lassen Sie die Mahltaste los. Es ertönt ein Signalton und die neue Menge an Kaffeepulver wird gespeichert.

### Tassengröße individuell einstellen

Die Standardeinstellungen für Espresso-Tassen sind:

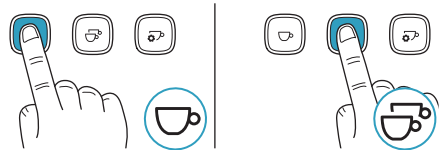
- Eine Tasse Espresso: ca. 40 ml.
- Zwei Tassen Espresso: ca. 80 ml.

Folgende Füllmengen sind zulässig:

- Eine Tasse Espresso: 20-125 ml.
- Zwei Tassen Espresso: 20-200 ml.

**Hinweis:** Die Menge des tatsächlich gebrühten Kaffees hängt von der Kaffeebohnenart und dem Mahlgrad des Kaffees ab.

1. Drücken und halten Sie die Taste für eine oder zwei Tassen Espresso. Nach 3 Sekunden erlischt die Leuchte der anderen Mahltaste und das Wasser beginnt zu fließen.

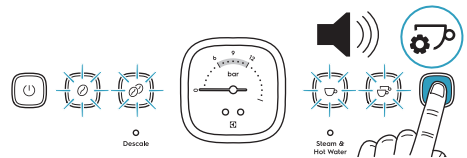


2. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, lassen Sie die Espresso-Taste los. Es ertönt ein Signalton und die neue Füllmenge der Tasse wird gespeichert.

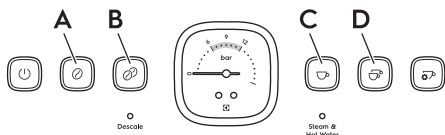
### Brühtemperatur individuell einstellen

Die standardmäßige Brühtemperatur beträgt 92 °C. Die Temperatur kann in Schritten von 2 °C zwischen 90 und 96 °C eingestellt werden.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Halten Sie die Taste „Manuell (Tasse Espresso/ Programm)“ gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die EIN/AUS-Taste erlischt und die anderen Tasten leuchten oder blinken.



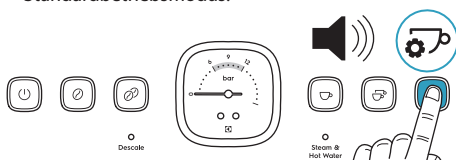
3. Passen Sie die gewünschte Temperatur an, indem Sie die entsprechende Taste drücken. Die gedrückte Taste leuchtet auf und blinkt.



- Drücken Sie die Mahltaste für eine Tasse (A), um die Temperatur auf 90 °C einzustellen.
- Drücken Sie die Mahltaste für zwei Tassen (B), um die Temperatur auf 92 °C einzustellen.
- Drücken Sie die Taste für eine Tasse Espresso (C), um die Temperatur auf 94 °C einzustellen.
- Drücken Sie die Taste für zwei Tassen Espresso (D), um die Temperatur auf 96 °C einzustellen.

**Hinweis:** Bei höheren Temperaturen nimmt der bittere Geschmack zu und der Säuregehalt sinkt. Bei niedrigeren Temperaturen nimmt der bittere Geschmack ab und der Säuregehalt sinkt.

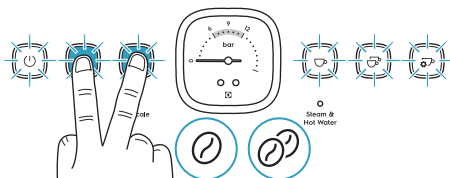
- Drücken Sie die Taste „Manuell Tasse Espresso“. Es ertönt ein Signalton und das Gerät wechselt in den Standardbetriebsmodus.



**Hinweis:** Wenn Sie keine Taste drücken, wechselt das Gerät nach 10 Sekunden automatisch in den Standardbetriebsmodus zurück.

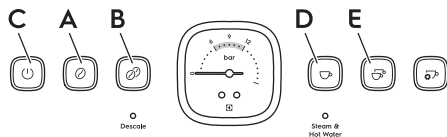
## Wiederherstellung der Werkseinstellungen

- Halten Sie die Mahltaste für eine Tasse und die Mahltaste für zwei Tassen gleichzeitig gedrückt, um den Modus für die Werkseinstellungen aufzurufen. Alle Tasten beginnen zu blinken.



- Lassen Sie die Mahltasten los, sobald ein Signalton ertönt.

- Um die Standardeinstellung für die Mahltaste für eine Tasse (A) oder für die Mahltaste für zwei Tassen (B) wiederherzustellen, gehen Sie wie folgt vor:



- Drücken Sie die Mahltaste (A) oder (B) und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Licht aller Tasten erlischt, mit Ausnahme der gedrückten Mahltaste, die nach 3 schnellen Blinksignalen durchgehend leuchtet.
- Lassen Sie die gedrückte Taste los, sobald ein Signalton ertönt. Alle Tasten beginnen zu blinken.
- Drücken Sie den EIN/AUS-Taste (C). Die Werkseinstellung wird wiederhergestellt und das Produkt wird in den Standardbetriebsmodus versetzt.

- Um die Standardeinstellung für die Taste für eine Tasse Espresso (D) oder die Taste für zwei Tassen Espresso (E) wiederherzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Espressotaste (D) oder (E) und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Licht aller Tasten erlischt, mit Ausnahme der gedrückten Espressotaste, die nach 3 schnellen Blinksignalen durchgehend leuchtet.
- Lassen Sie die gedrückte Taste los, sobald ein Signalton ertönt. Alle Tasten beginnen zu blinken.
- Drücken Sie den EIN/AUS-Taste (C). Die Werkseinstellung wird wiederhergestellt und das Produkt wird in den Standardbetriebsmodus versetzt.

- Zur Wiederherstellung aller Werkseinstellungen gehen Sie wie folgt vor:

- Halten Sie den EIN/AUS-Taste (C) gedrückt. Die Beleuchtung aller anderen Tasten erlischt.
- Lassen Sie die gedrückte EIN/AUS-Taste los, sobald ein Signalton ertönt. Die Werkseinstellung wird wiederhergestellt und das Produkt wird in den Standardbetriebsmodus versetzt.

**Hinweis:** Wenn Sie keine Taste drücken, wechselt das Gerät nach 10 Sekunden automatisch in den Standardbetriebsmodus zurück.

## Reinigung und Pflege - Espressomaschine

Bei der Espressozubereitung werden Öle aus dem Kaffeemehl extrahiert. Mit der Zeit bilden sich Ablagerungen aus Kaffeemehl und Ölen, die den Kaffeegeschmack und die Funktion der Espressomaschine beeinträchtigen.

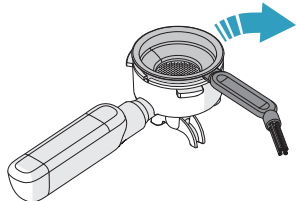
Am einfachsten halten Sie Ihre Espressomaschine sauber, indem Sie vor und nach jeder Kaffeezubereitung den Brühkopf und die Dampflanze mit Wasser spülen.

### Vor jedem Gebrauch

- Spülen Sie den Brühkopf mit Wasser durch. Weitere Informationen finden Sie unter „Zubereitung von Espresso“ auf Seite 73.

### Nach jedem Gebrauch

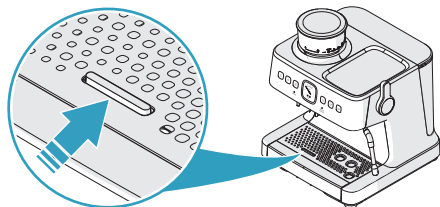
1. Nach dem Aufschäumen der Milch, die Dampflanze sofort durch Drehen des Drehknopfes auf Heißwasser 1-2 Sekunden spülen und anschließend mit einem feuchten Schwamm oder Tuch reinigen. Weitere Informationen finden Sie unter „Milch aufschäumen“ auf Seite 76.
2. Entfernen Sie den Filtereinsatz mit dem Griff der Reinigungsbürste aus dem Siebträger.



3. Reinigen Sie den Filtereinsatz, den Siebträger und das Milchkännchen mit warmem Wasser.

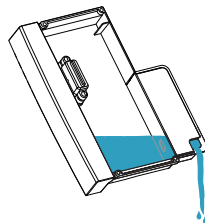
**VORSICHT:** Nur die Filtereinsätze und das Milchkännchen sind spülmaschinenfest.

4. Überprüfen Sie den Schwimmer der Abtropfschale. Befindet er sich höher als die Oberfläche der Abtropfschale, muss die Abtropfschale geleert werden.



- a. Entfernen Sie die Abtropfschale.

- a. Leeren Sie die Abtropfschale.



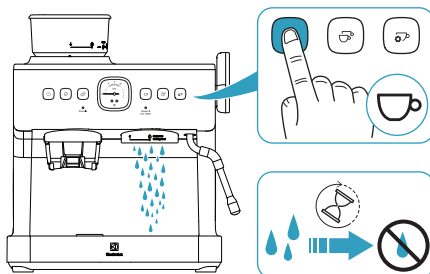
- c. Reinigen Sie die Abtropfschale und das Abtropfgitter mit warmem Wasser.

5. Kontrollieren Sie den Wassertank. Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit warmem Wasser.

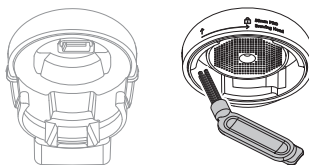
### Wöchentlich

Spülen und reinigen Sie den Brühkopf

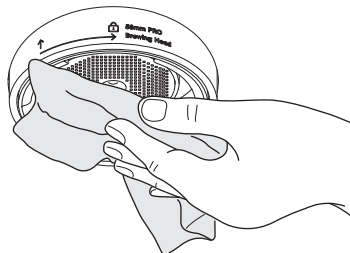
1. Drücken Sie die Taste für eine Tasse Espresso und warten Sie, bis kein Wasser mehr fließt.



2. Befreien Sie die Innenfläche und die Silikondichtung mit der Reinigungsbürste von Kaffeesatz.



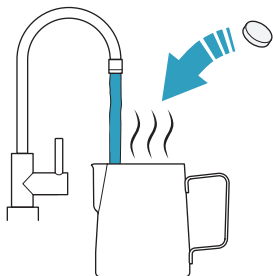
3. Reinigen Sie den Brühkopf mit einem feuchten Tuch.



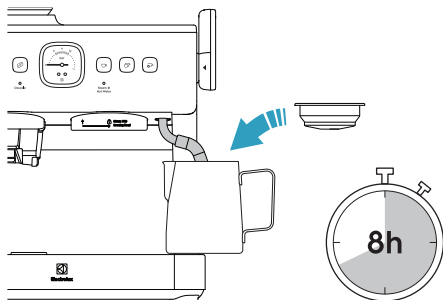
## Alle 2-3 Monate

Reinigen Sie die Dampfzange und die Filtereinsätze mit Entkalkungsmittel (siehe Seite 87).

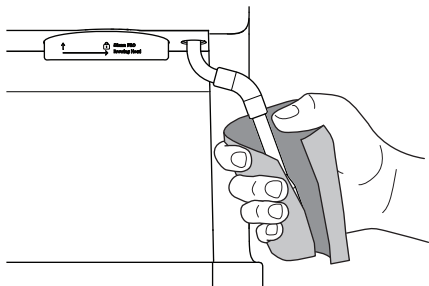
1. Füllen Sie das Milchkännchen mit warmem Wasser und Entkalkungsmittel.



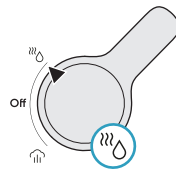
2. Legen Sie die Filtereinsätze in das Milchkännchen.



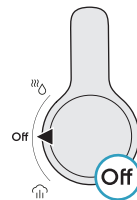
3. Legen Sie die Dampfzange in das Milchkännchen und stellen Sie das Milchkännchen auf die Abtropfschale.
4. Warten Sie 8 Stunden.
5. Nehmen Sie das Milchkännchen heraus und leeren Sie es. Reinigen Sie das Milchkännchen, bis alle Rückstände des Entkalkungsmittels entfernt sind.
6. Reinigen Sie die Dampfzange mit einem feuchten Schwamm oder Tuch, bis alle Rückstände des Entkalkungsmittels entfernt sind.



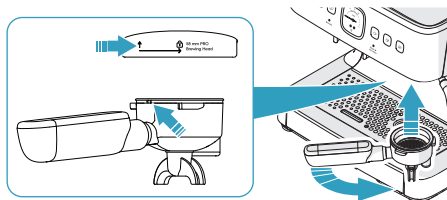
7. Stellen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf Heißwasser und spülen Sie die Dampfzange 40 Sekunden lang mit Wasser durch.



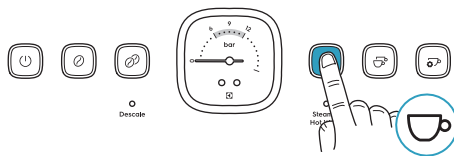
8. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position AUS.



9. Setzen Sie den Filtereinsatz für eine Tasse in den Siebträger ein und setzen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.



10. Drücken Sie die Taste für eine Tasse Espresso, um Wasser durch den Filtereinsatz fließen zu lassen.



11. Sobald der Wasserfluss stoppt, nehmen Sie den Siebträger heraus und verfahren Sie mit dem Filtereinsatz für zwei Tassen ebenso.

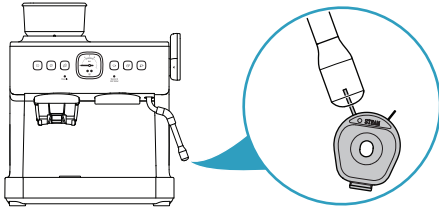
## Bei Bedarf

1. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
3. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem feuchten Tuch.
4. Reinigen Sie den Wassertank, den Bohnenbehälter, die Abtropfschale und das Gitter regelmäßig.

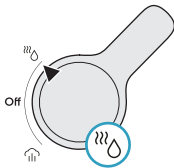
**VORSICHT:** Niemals ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden oder das Gerät in Flüssigkeiten eintauchen.

**VORSICHT:** Nur die Filtereinsätze und das Milchkännchen sind spülmaschinenfest.

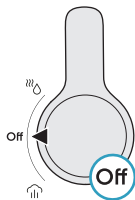
5. Führen Sie den dickeren Reinigungsstift durch das Loch in der Dampfdüse.



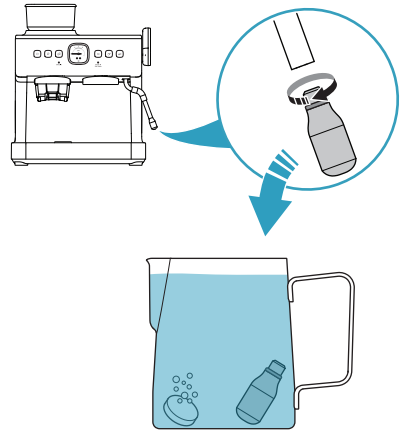
6. Stellen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf Heißwasser und spülen Sie die Dampfzange 40 Sekunden lang mit Wasser durch.



7. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position AUS.



8. Falls die Verstopfung dadurch nicht beseitigt wird, Dampfzange ausbauen und mit Entkalkungsmittel reinigen (siehe Seite 87).



## Reinigung und Pflege - Mahlwerk

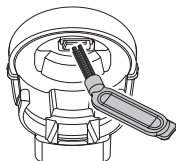
Kegelmahlwerke werden verwendet, um Kaffeebohnen auf eine für die Espressozubereitung geeignete Mahlgröße zu zerkleinern.

Das Anti-Statik-System ist so ausgestattet, dass das Kaffeemehl während des Mahlvorgangs nicht aus dem Filtereinsatz austreten kann.

Mit der Zeit bilden sich Ablagerungen aus Kaffeemehl und Ölen, die die Funktion des integrierten Mahlwerks beeinträchtigen.

### Wöchentlich oder mindestens einmal alle zwei Wochen

1. Entfernen Sie mit der Reinigungsbürste Kaffeesatzreste aus der Mahlschale und dem Mahlauslass.



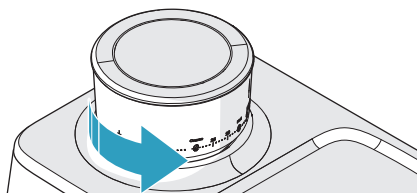
2. Reinigen Sie die Mahlschale und den Mahlauslass mit einem feuchten Schwamm oder Tuch und anschließend mit einem trockenen Tuch.

### Alle 1-2 Monate

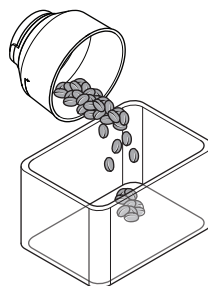
Bei täglichem Gebrauch muss das Mahlwerk der Espressomaschine gereinigt werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten. Für ein gleichmäßiges Mahlergebnis, welches bei Espresso besonders wichtig ist, muss das Mahlwerk regelmäßig gereinigt werden.

**VORSICHT:** Niemals ätzende Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden oder das Gerät in Flüssigkeiten eintauchen.

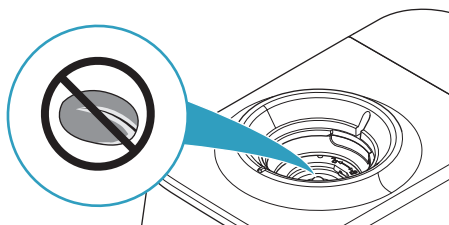
1. Notieren Sie sich die aktuelle Mahlgradeinstellung. So stellen Sie sicher, dass Sie nach der Reinigung dieselbe Einstellung wiederherstellen.
2. Drehen Sie den Bohnenbehälter gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, um ihn zu entriegeln.



3. Entfernen Sie den Bohnenbehälter und füllen Sie die restlichen Kaffeebohnen in einen luftdichten Behälter.



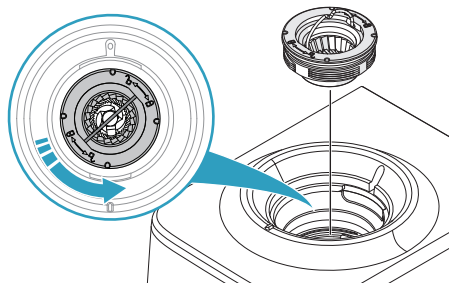
4. Reinigen Sie den Bohnenbehälter mit der Reinigungsbürste.
5. Entfernen Sie die restlichen Kaffeebohnen vom oberen Kegelmahlwerk.



6. Setzen Sie den leeren Bohnenbehälter wieder ein und drücken Sie die Mahltaste für eine oder zwei Tassen. Wenn kein Kaffeesatz herauskommt, ist das obere Mahlwerk leer.

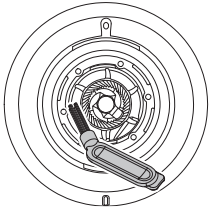
**Hinweis:** Ist der Bohnenbehälter nicht eingesetzt, blinkt die Mahltaste für eine oder zwei Tassen und das Mahlwerk kann nicht gestartet werden.

7. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
8. Entfernen Sie den Bohnenbehälter.
9. Klappen Sie den Griff am oberen Kegelmahlwerk hoch.
10. Drehen Sie das obere Kegelmahlwerk bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie ihn aus dem Mahlkranz.

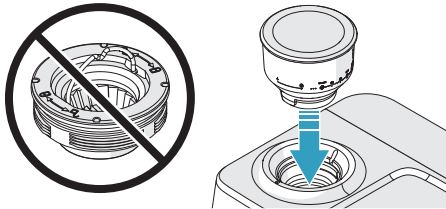


**VORSICHT:** Reinigen Sie das obere Kegelmahlwerk nicht mit Wasser.

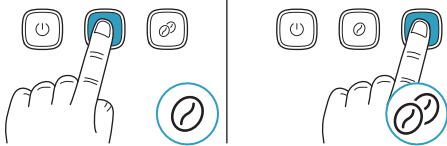
11. Reinigen Sie alle Teile und Oberflächen in der Mahlkammer und im Mahkranz mit der Reinigungsbürste.



12. Setzen Sie das obere Kegelmahlwerk nicht ein, sondern den leeren Bohnenbehälter.



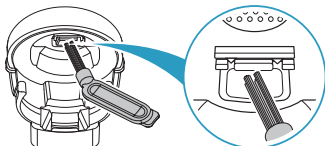
13. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und schalten Sie es ein.  
14. Drücken Sie die Mahltaste für eine oder zwei Tassen.



Sollte sich Kaffeesatz im Mahlwerk befinden, entfernen Sie diesen mit der Reinigungsbürste. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis beim Drücken einer Mahltaste kein Kaffeesatz mehr austritt.

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

15. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.  
16. Entfernen Sie mit einer Bürste alle Kaffeereste aus der Kaffeemühle und dem Mahlwerkauslass. Wenn Pulver zu sehen ist, reinigen Sie die Nut des Plasmagenerators mit einer Bürste.



17. Reinigen Sie die Mahlschale und den Mahlauslass mit einem feuchten Schwamm oder Tuch und anschließend mit einem trockenen Tuch.  
18. Entfernen Sie den Bohnenbehälter und setzen Sie das obere Kegelmahlwerk ein. Achten Sie darauf, dass das obere Kegelmahlwerk mit der Oberfläche des Mahlkranzes bündig ist.

**VORSICHT:** Wenn das obere Kegelmahlwerk nicht richtig eingesetzt ist, erzeugt das Mahlwerk grobes Kaffeemehl.

19. Setzen Sie den Bohnenbehälter ein.

**Hinweis:** Ist der Bohnenbehälter nicht eingesetzt, blinkt die Mahltaste für eine oder zwei Tassen und das Mahlwerk kann nicht gestartet werden.

20. Stellen Sie den Bohnenbehälter auf die Mahlstufe ein, die Sie sich notiert haben.

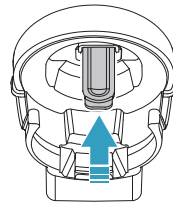
**Hinweis:** Nach der Reinigung hat sich die optimale Mahlstufe möglicherweise geändert. Informationen zum Ermitteln der optimalen Mahlstufe finden Sie unter „Mahlgrad einstellen“ auf Seite 79.

## Alle 2-3 Monate

Bei täglichem Gebrauch muss der Bohnenbehälter der Espressomaschine gereinigt werden, um eine optimale Leistung zu gewährleisten.

**Hinweis:** Ist der Bohnenbehälter nicht eingesetzt, blinkt die Mahltaste für eine oder zwei Tassen und das Mahlwerk kann nicht gestartet werden.

1. Reinigen Sie die Innenflächen des Mahlwerks von unten mit der Reinigungsbürste.

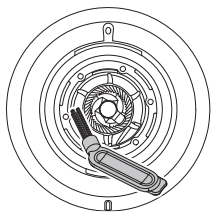


2. Reinigen Sie das Mahlwerk, den Mahlkranz, die Mahlkammer und den Mahlauslass. Weitere Informationen finden Sie unter „Alle 1-2 Monate“ auf Seite 84.

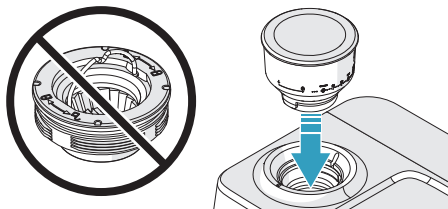
## Leitfaden zum Umgang mit austretenden Kaffeemehlen

Sollte sich Kaffeesatz im Mahlwerk befinden, entfernen Sie diesen mit der Reinigungsbürste. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis beim Drücken einer Mahltaste kein Kaffeesatz mehr austritt.

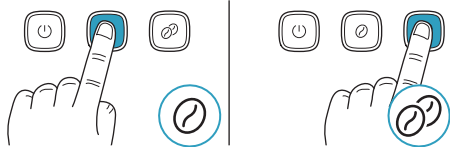
1. Reinigen Sie alle Teile und Oberflächen in der Mahlkammer und im Mahkranz mit der Reinigungsbürste.



2. Setzen Sie das obere Kegelmahlwerk nicht ein, sondern den leeren Bohnenbehälter.

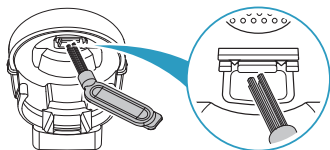


3. Verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz und schalten Sie es ein.
4. Drücken Sie die Mahltaste für eine oder zwei Tassen.



#### Hinweis:

Achten Sie während des Reinigungsvorgangs darauf, ob sich an der Position des Plasmagenerators Kaffeesatzablagerungen befinden. Wenn ja, reinigen Sie den Plasmagenerator gründlich von Kaffeesatz.



## Entkalkung

Nach längerem Gebrauch können sich in der Espressomaschine mineralische Ablagerungen bilden, die von Zeit zu Zeit eine Entkalkung erforderlich machen. Wir empfehlen, Ihre Espressomaschine je nach Wasserhärte und Nutzungshäufigkeit alle 4 bis 6 Monate zu entkalken.

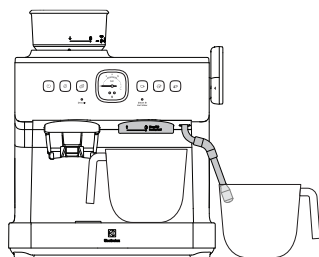
### Entkalkungserinnerung

Die Entkalkungsanzeige leuchtet auf, wenn das Produkt einen Wasserverbrauch von 15 Litern feststellt. Die Entkalkungsanzeige bleibt eingeschaltet, bis der Entkalkungsvorgang abgeschlossen ist. Sie können die Entkalkungserinnerung ausschalten und die Wasserverbrauchskontrolle neu starten, indem Sie alle Werkseinstellungen wiederherstellen. Weitere Informationen finden Sie unter „Wiederherstellen der Werkseinstellungen“ auf Seite 80.

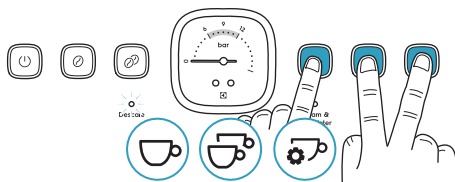
**Hinweis:** Wird der Entkalkungsvorgang nicht vollständig abgeschlossen oder bei einem der Schritte abgebrochen, muss der Vorgang neu gestartet werden.

### Entkalkung durchführen

1. Bereiten Sie das Entkalkungsmittel vor. Weitere Informationen finden Sie unter „So bereiten Sie das Entkalkungsmittel vor“ auf Seite 87.
2. Geben Sie das Entkalkungsmittel in den Wassertank und setzen Sie den Wassertank ein.
3. Stellen Sie einen Behälter mit 1 Liter Fassungsvermögen unter den Brühkopf.



4. Stellen Sie einen weiteren Behälter mit 1 Liter Fassungsvermögen unter die Dampflanze.
5. Schalten Sie das Gerät ein.
6. Halten Sie die Tasten für eine Tasse, zwei Tassen und die Taste für manuelle Tasse Espresso gleichzeitig gedrückt.

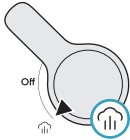


7. Warten Sie, bis die Entkalkungsanzeige blinkt, die EIN/AUS-Taste und die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser dauerhaft leuchten und alle anderen Tasten ausgeschaltet sind. Es ertönt ein Signalton und das Gerät befindet sich im Entkalkungsmodus.

**Hinweis:** Wird der Entkalkungsvorgang nicht innerhalb von 1 Minute gestartet, kehrt das Gerät in den Standardbetriebsmodus zurück.

**Hinweis:** Der Entkalkungsvorgang kann jederzeit mit der EIN/AUS-Taste abgebrochen werden. Ist der Entkalkungsvorgang jedoch nicht vollständig abgeschlossen, leuchtet die Entkalkungsanzeige weiterhin.

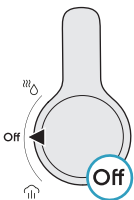
8. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position „Dampf“. Die EIN/AUS-Taste und die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser beginnen zu blinken.



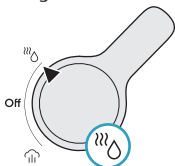
9. Warten Sie 2 Minuten, während die Pumpe läuft. Aus dem Brühkopf und Dampfzange fließt heißes Entkalkungsmittel und die Pumpe erzeugt unterschiedliche Geräusche.

**Hinweis:** Wird der Vorgang nicht innerhalb von 5 Minuten nach dem Ausschalten der Pumpe fortgesetzt, kehrt das Gerät in den normalen Betriebsmodus zurück. Es leuchtet allerdings die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser, da sich der Drehknopf auf der Position „Dampf“ befindet.

10. Bei Erötönen eines Signaltons und dauerhaft leuchtender EIN/AUS-Taste, den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position AUS stellen. Die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser leuchtet dauerhaft.



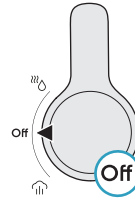
11. Entfernen Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn gründlich unter fließendem warmen Wasser, bis alle Rückstände des Entkalkungsmittels entfernt sind.  
 12. Füllen Sie den Wassertank mit reinem Wasser.  
 13. Leeren und reinigen Sie die 1-Liter-Behälter und stellen Sie diese wieder unter den Brühkopf und die Dampfzange.  
 14. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position Heißwasser. Die EIN/AUS-Taste und die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser beginnen zu blinken.



15. Warten Sie 2 Minuten, während die Pumpe läuft. Aus dem Brühkopf und Dampfzange fließt heißes Wasser und die Pumpe erzeugt unterschiedliche Geräusche.

**Hinweis:** Wird der Vorgang nicht innerhalb von 5 Minuten nach dem Ausschalten der Pumpe fortgesetzt, kehrt das Gerät in den normalen Betriebsmodus zurück. Es leuchtet allerdings die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser, da sich der Drehknopf auf der Position „Heißwasser“ befindet.

16. Bei Erötönen eines Signaltons, erlischt die Entkalkungsanzeige und die EIN/AUS-Taste leuchtet konstant. Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf AUS. Der Entkalkungsvorgang ist abgeschlossen und das Gerät befindet sich wieder im Standardbetriebsmodus.

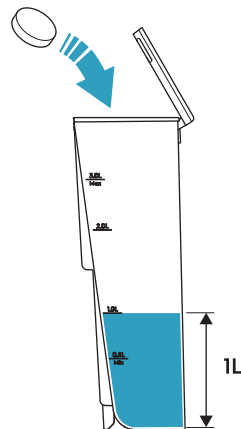


## So bereiten Sie das Entkalkungsmittel vor

Sie können zwischen drei verschiedenen Mitteln wählen:

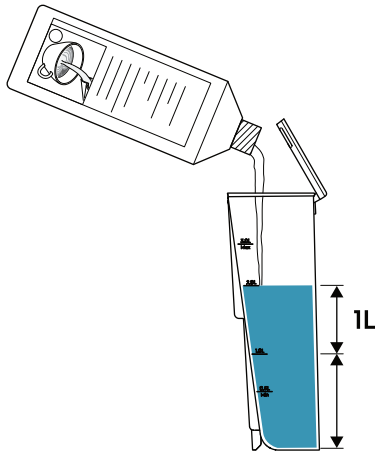
- In Wasser aufgelöste Reinigungstablette für Kaffeemaschinen.
- Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen.
- Eine Mischung aus weißem Essig oder Zitronensäure und warmem Wasser.

1. Bereiten Sie das Entkalkungsmittel in einem 1-Liter-Behälter vor.
2. Bei Reinigungstabletten gehen Sie wie folgt vor:

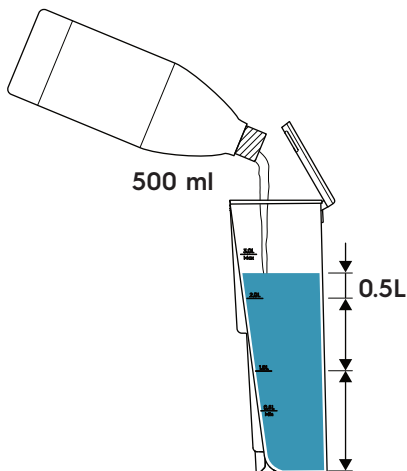


- a. Füllen Sie den Behälter mit 1 Liter warmem Wasser.
- b. Geben Sie 1 Reinigungstablette hinzu und warten Sie, bis sie sich vollständig aufgelöst hat (bitte befolgen Sie die Anweisungen des ausgewählten Reinigungsprodukts).

3. Bei Entkalkungsmitteln für Kaffeemaschinen gehen Sie wie folgt vor:



- Füllen Sie den Behälter mit 1 Liter warmem Wasser.
  - Geben Sie den Entkalker hinzu und verrühren Sie die Lösung. (Bitte befolgen Sie die Anweisungen des ausgewählten Reinigungsmittels.)
4. Für eine Lösung aus weißem Essig oder Zitronensäure gehen Sie wie folgt vor:



- Füllen Sie den Behälter mit 500 ml warmem Wasser und 500 ml weißem Essig oder 1 Liter warmem Wasser und 50 g Zitronensäure.
- Vermischen Sie die Lösung.

## Spezialverfahren zur Entkalkung

### Symptom:

Die Kaffeemaschine brüht normal, aber das Druckmanometer bewegt sich nicht oder zeigt nur minimale Bewegungen an, selbst wenn eine feine Mahlung verwendet wird. Dies deutet in der Regel darauf hin, dass die Kaffeemahlung möglicherweise noch zu grob ist, um einen ausreichenden Druck zu erzeugen. Selbst bei einer korrekten Dosierung im Filterbecher deutet ein fehlender Druckaufbau darauf hin, dass entweder der Mahlgrad nicht fein genug ist, die Befüllung unzureichend ist oder nicht ausreichend gepresst wurde.

### Mögliche Ursache:

Kalkablagerungen blockieren möglicherweise den Ventilkern und verhindern so die ordnungsgemäße Funktion des Druckmanometers.

### Empfohlene Maßnahme:

Führen Sie eine Entkalkung nach folgendem Verfahren durch, um kalkbedingte Verstopfungen zu beseitigen.

Schritt 1: Bereiten Sie die Entkalkungslösung vor.

- Geben Sie das empfohlene Entkalkungsmittel in den Wassertank und stellen Sie sicher, dass es sich vollständig aufgelöst hat.

Weitere Informationen finden Sie unter „So bereiten Sie das Entkalkungsmittel vor“ auf Seite 87.

Schritt 2: Starten Sie den Entkalkungszyklus.

- Stellen Sie die Mühle auf die feinste Einstellung.
- Mahlen Sie 19 g Kaffee und füllen Sie diesen in die Maschine.
- Drücken Sie das Symbol „Zwei Tassen“, um den Brühvorgang zu starten.
- Schalten Sie die Maschine nach 10 Sekunden aus.

### Wichtig:

- Entfernen Sie den Siebträger nicht.
- Lassen Sie die Maschine unter Druck.
- Lassen Sie sie 24 Stunden lang in Ruhe stehen, damit die Entkalkungslösung den Kalk im Inneren auflösen kann.

Schritt 3: Führen Sie die Standard-Entkalkung durch.

- Befolgen Sie nach 24 Stunden das in der Bedienungsanleitung beschriebene Standard-Entkalkungsverfahren, um die Maschine zu spülen und zu reinigen.

Weitere Informationen finden Sie unter „Entkalkung durchführen“ auf Seite 86.

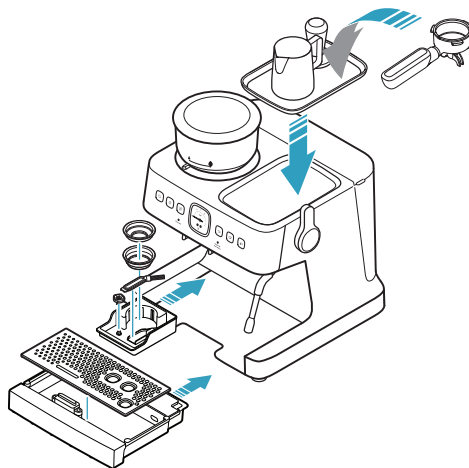
## Fehlersuche

Problem	Ursache	Lösung
Sämtliche Kontrollleuchten auf dem Bedienfeld erlöschen.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Verbinden Sie den Netzstecker mit der Stromversorgung.
Das Gerät gibt einen Dauerton von sich.	Beim Einschalten des Geräts steht der Drehknopf für Dampf und Heißwasser nicht auf AUS.	Drehen Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser in die Position „AUS“.
	Die Dampf- oder Heißwasserfunktion wird zu lange verwendet.	
Beim Starten des Geräts ist ein tickendes Geräusch zu hören und nach Abschluss des Brühvorgangs ein zischendes Geräusch.	Das Druckregelventil ist in Betrieb.	Es ist keine Maßnahme erforderlich.
Die Mahltasten für eine Tasse und für zwei Tassen blinken gleichzeitig und schnell. Es ertönen 3 Pieptöne, wenn Sie einen der Mahltasten drücken.	Der Bohnenbehälter ist nicht installiert.	Setzen Sie den Bohnenbehälter ein.
Die Mahltasten für eine Tasse und für zwei Tassen blinken schnell, einer nach dem anderen. Es ertönen 3 Pieptöne, wenn Sie einen der Mahltasten drücken.	Das Mahlwerk wurde innerhalb der letzten 6 Minuten länger als 3 Minuten verwendet.	Warten Sie 6 Minuten.
Die Mahltasten für eine Tasse und für zwei Tassen blinken dreimal schnell. Es ertönen 3 Pieptöne, wenn Sie einen der Mahltasten drücken.	Das Mahlwerk ist blockiert.	Reinigen Sie das Mahlwerk. Weitere Informationen finden Sie unter „Alle 2-3 Monate“ auf Seite 85. Lässt sich das Problem durch Reinigen des Mahlwerks nicht beheben, wenden Sie sich an den AEG- Kundendienst.
	Das Gerät schaltet sich aus, weil die Stromstärke ungewöhnlich hoch ist.	
Das Mahlwerk funktioniert, aber es kommt kein gemahlener Kaffee heraus.	Das Mahlwerk ist blockiert oder es befindet sich gemahlener Kaffee anstelle von Kaffeebohnen im Mahlwerk.	Reinigen Sie das Mahlwerk. Weitere Informationen finden Sie unter „Alle 2-3 Monate“ auf Seite 85.
Beim Mahlen wird gemahlener Kaffee aus dem Filtereinsatz ausgeworfen.	Das Mahlwerk ist blockiert.	Reinigen Sie das Mahlwerk. Weitere Informationen finden Sie unter „Alle 2-3 Monate“ auf Seite 85.
Die Menge des gemahlene Kaffees im Filtereinsatz nach dem Mahlen ist nicht korrekt.	Das Mahlwerk ist blockiert.	Reinigen Sie das Mahlwerk. Weitere Informationen finden Sie unter „Alle 2-3 Monate“ auf Seite 85.
Es ertönen 5 Pieptöne und alle Tasten leuchten auf.	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank und warten Sie 1 Minute.
	Der Filtereinsatz ist verstopft, weil zu viel Kaffeemehl vorhanden ist oder zu fein ist bzw. zu stark mit dem Tamper gepresst wurde.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl. Verwenden Sie einen größeren Mahlgrad. Üben Sie weniger Druck mit dem Tamper auf das Kaffeemehl aus.

Problem	Ursache	Lösung
Aus dem Siebträger fließt kein Espresso oder der Espresso fließt nicht gleichmäßig.	Es ist zu viel Kaffeemehl vorhanden, das Kaffeemehl ist zu fein ist bzw. zu stark mit dem Tamper gepresst worden.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl. Verwenden Sie einen größeren Mahlgrad. Üben Sie weniger Druck mit dem Tamper auf das Kaffeemehl aus.
Der Siebträger kann nicht richtig im Brühkopf eingesetzt werden.	Es befindet sich zu viel gemahlener Kaffee im Siebträger.	Verwenden Sie weniger Kaffeemehl.
Auf dem Espresso befindet sich keine Crema	Die Kaffeebohnen sind feucht.	Verwenden Sie frisch geröstete Kaffeebohnen.
	Der Kaffee ist zu grob gemahlen.	Stellen Sie eine feinere Mahlstufe ein.
Es tritt kein Dampf aus, wenn Sie den Drehknopf für Dampf und Heißwasser auf die Position „Dampf“ stellen.	Das Gerät ist noch nicht vollständig hochgefahren.	Warten Sie, bis die Kontrollleuchte für Dampf und Heißwasser dauerhaft leuchtet.
	Die Dampfpflanze ist verstopft.	Reinigen Sie die Düse der Dampfpflanze.
Die Entkalkungsanzeige leuchtet.	Das Gerät erkennt, dass der Wasserverbrauch 15 Liter beträgt und eine Entkalkung erforderlich ist.	Entkalkung durchführen. Weitere Informationen finden Sie unter „Entkalkung durchführen“ auf Seite 86. Sie können die Entkalkungserinnerung ausschalten und die Wasserverbrauchskontrolle neu starten, indem Sie alle Werkseinstellungen wiederherstellen. Weitere Informationen finden Sie unter „Wiederherstellen der Werkseinstellungen“ auf Seite 80.
Auf der Arbeitsfläche, auf der das Gerät steht, befindet sich Wasser.	Die Abtropfschale ist voll.	Leeren Sie die Abtropfschale.
	Der Wassertank ist undicht.	Setzen Sie den Wassertank korrekt ein. Lässt sich das Problem durch korrekte Installation nicht beheben, wenden Sie sich an den AEG- Kundendienst.
	Die Abtropfschale ist undicht.	Setzen Sie die Abtropfschale korrekt ein. Lässt sich das Problem durch korrekte Installation nicht beheben, wenden Sie sich an den AEG- Kundendienst.
Am Rand des Siebträgers tritt Wasser aus.	Beim Einsetzen des Siebträgers in den Brühkopf befindet sich am Rand des Siebträgers gemahlener Kaffee.	Entfernen Sie das Kaffeemehl vom Rand des Siebträgers.
Wässriger Espresso läuft am Siebträger aus oder der Siebträger ist locker.	Die Silikondichtung im Brühkopf ist beschädigt.	Lassen Sie die Silikondichtung im Brühkopf von einer AEG-Kundendienststelle ersetzen.
Das Druckmanometer reagiert nicht.	Kalkablagerungen blockieren möglicherweise den Ventilkern und verhindern so die ordnungsgemäße Funktion des Druckmanometers.	Empfohlene Maßnahme: Führen Sie eine Entkalkung durch, um Kalkablagerungen zu entfernen. Gehen Sie zu „Spezialverfahren zur Entkalkung“.


## Aufbewahrung

1. Legen Sie die Filtereinsätze, die Reinigungsbürste und den Reinigungsstift in das Zubehörfach hinter der Abtropfschale.
2. Stellen Sie die Abtropfschale auf den Tassenwärmer.
3. Stellen Sie den Tamper, das Milchkännchen und den Siebträger auf die Abtropfschale.




**VORSICHT:** Entfernen Sie den Siebträger aus dem Brühkopf, wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Die Silikondichtung im Brühkopf kann beschädigt werden.

## UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Die Verpackungsmaterialien sind recyclingfähig. Bitte sortieren Sie die einzelnen Komponenten entsprechend ihrer Materialien und entsorgen Sie diese in den vorgesehenen Containern gemäß den örtlich geltenden Vorschriften. Das Recycling von Verpackungsmaterialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und die Menge an Abfall auf den Deponien. Helfen Sie, die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu schützen, indem Sie Ihre Verpackungen recyceln.



Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

## Zubehör

 [www.aeg.com](http://www.aeg.com)



EPD2

900 923 820/6

**Premium  
Coffee Descale**

\*Die Verfügbarkeit von Zubehör kann je nach Land variieren.

## INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

### Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Gilt nur, wenn das Produkt Batterien und/oder entnehmbare Leuchtmittel enthält. Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossensind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

### Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind.

Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

### Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden. Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

### Rücknahmepflichten von Verreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m<sup>2</sup> verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.



#### Für die Schweiz:

Wohnen Sie mit den Altgeräten?

Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern. Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter <http://www.erecycling.ch>

## DESAFÍE LO ESPERADO

Creamos innovaciones que destaquen hoy y ayuden a construir un mejor mañana. Por eso nos esforzamos por lograr el cambio, por crear innovaciones duraderas que minimicen el impacto ambiental y permitan un comportamiento nuevo y más sostenible. De esta manera, podrá vivir según sus propias normas y al mismo tiempo cumplir con las normas del medio ambiente.

Aumentamos nuestra ambición de hacer que la ropa dure más tiempo y al mismo tiempo reducir el impacto ambiental del cuidado de las telas. Lea más sobre nuestros objetivos para el 2030 aquí:



### VISITE NUESTRO SITIO WEB DE:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Compre accesorios y consumibles para su electrodoméstico:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Cuando se ponga en contacto con nuestro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles:

- Número de modelo
- Número PNC
- Número de serie

La información se encuentra en la placa de características.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

## Contenido

Instrucciones de seguridad .....	95	Limpieza y cuidado: cafetera expreso... 112
Introducción.....	97	Cada vez antes de usar..... 112
Descripción general del producto .....	97	Cada vez después de usar..... 112
Ubicación y funcionamiento general.....	98	Semanalmente..... 112
Descripción general del panel de control.....	99	Cada 2- 3 meses..... 113
Manómetro y extracción de café.....	100	Cuando sea necesario..... 114
Preparaciones antes del primer uso .....	101	Limpieza y cuidado: molinillo de café... 115
Para preparar e instalar las partes .....	101	Semanalmente o al menos una vez cada dos
Para encender el producto .....	103	semanas..... 115
Funcionamiento diario.....	104	Cada 1- 2 meses..... 115
Para hacer un café expreso .....	104	Cada 2- 3 meses..... 116
Para espumar la leche.....	107	Descalcificación .....
Para hacer latte o capuccino .....	108	Recordatorio de descalcificación..... 117
Tipos de cafés .....	109	Para hacer un procedimiento de
Café molido previamente.....	109	descalcificación..... 117
Configuraciones y ajustes .....	110	Preparar una solución de descalcificación..... 118
Ajustar la molienda de café .....	110	Solución de problemas .....
Personalizar la cantidad de café molido .....	110	Almacenamiento .....
Personalizar los volúmenes de las tazas		Aspectos medioambientales .....
de café .....	110	Accesorios .....
Personalizar la temperatura de extracción de		
café .....	110	
Restaurar los ajustes de fábrica.....	111	

## Instrucciones de seguridad

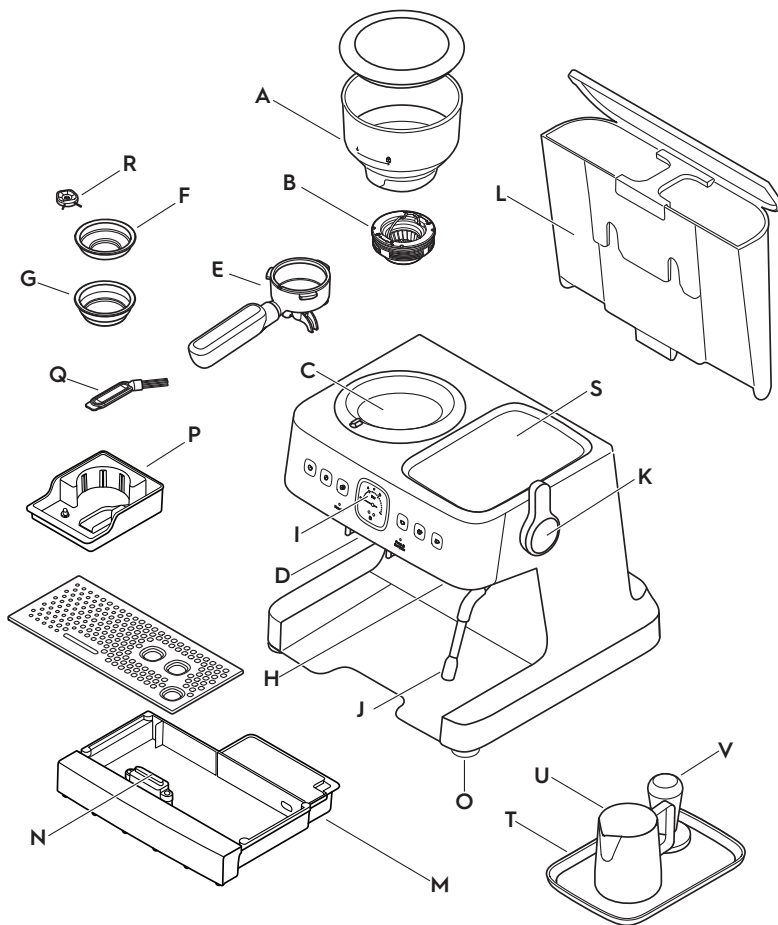
### Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario, a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato sólo se puede conectar a una fuente de alimentación cuyo voltaje y frecuencia cumplan las especificaciones de la placa de características.
- Nunca use ni recoja el aparato si:
  - el cable de alimentación está dañado,
  - la carcasa está dañada.
- El aparato solo debe conectarse a un enchufe con toma de tierra. Si es necesario, se puede utilizar un cable alargador adecuado para 10 A.
- Si el aparato o cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana.
- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación si se deja desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- La temperatura para el funcionamiento o el almacenamiento del aparato debe ser superior a 0 °C.
- No opere el aparato en un ambiente que tenga altas temperaturas, campos magnéticos fuertes y aires húmedos.
- El aparato y los accesorios se calientan durante su funcionamiento. Utilice únicamente las asas y mandos designados. Deje que se enfríe antes de limpiar o almacenar.
- El cable de alimentación no debe entrar en contacto con ninguna parte caliente del aparato.
- No retire el tanque de agua mientras se prepara el café. Si quiere añadir más agua, pulse el botón de ENCENDIDO/APAGADO para apagar el electrodoméstico. Todas las luces se apagan, lo que significa que el aparato está apagado.
- No retire el depósito de granos de café mientras se esté preparando el café o cuando salga vapor o agua caliente del depósito mientras el aparato está presurizado. **¡PELIGRO! Existe riesgo de quemaduras.**

- **Advertencia: Evite quemaduras por vapor.**
- Cuando se utiliza la función de vapor, puede gotear agua caliente en el cabezal donde se prepara el café. **¡PELIGRO! El agua está caliente, existe riesgo de quemaduras.**
- Cuando gira el botón de vapor y agua caliente, saldrá un chorro de agua caliente. Tenga cuidado y abra la válvula de vapor lentamente. **¡PELIGRO! El agua está caliente, existe riesgo de quemaduras.**
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- No supere el volumen de llenado máximo indicado en los aparatos.
- Llene el depósito de agua únicamente con agua fría, nunca con leche u otros líquidos.
- No utilice el aparato si el depósito de agua está vacío.
- No utilice el aparato sin la bandeja de goteo o la rejilla de goteo, a menos que se esté usando una taza más alta.
- No utilice ni coloque el aparato sobre una superficie caliente o cerca de una fuente de calor.
- **ADVERTENCIA:** Evite derrames en el conector.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. El fabricante no puede aceptar ninguna responsabilidad por posibles daños derivados de un uso inapropiado o incorrecto.
- **ADVERTENCIA:** Se pueden provocar lesiones si se usa el aparato de manera indebida.
- **ADVERTENCIA:** No coloque el aparato en un armario mientras se esté usando.
- Este aparato no ha sido diseñado para ponerse en marcha con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
  - zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas de campo;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - entornos de tipo alojamiento y desayuno.

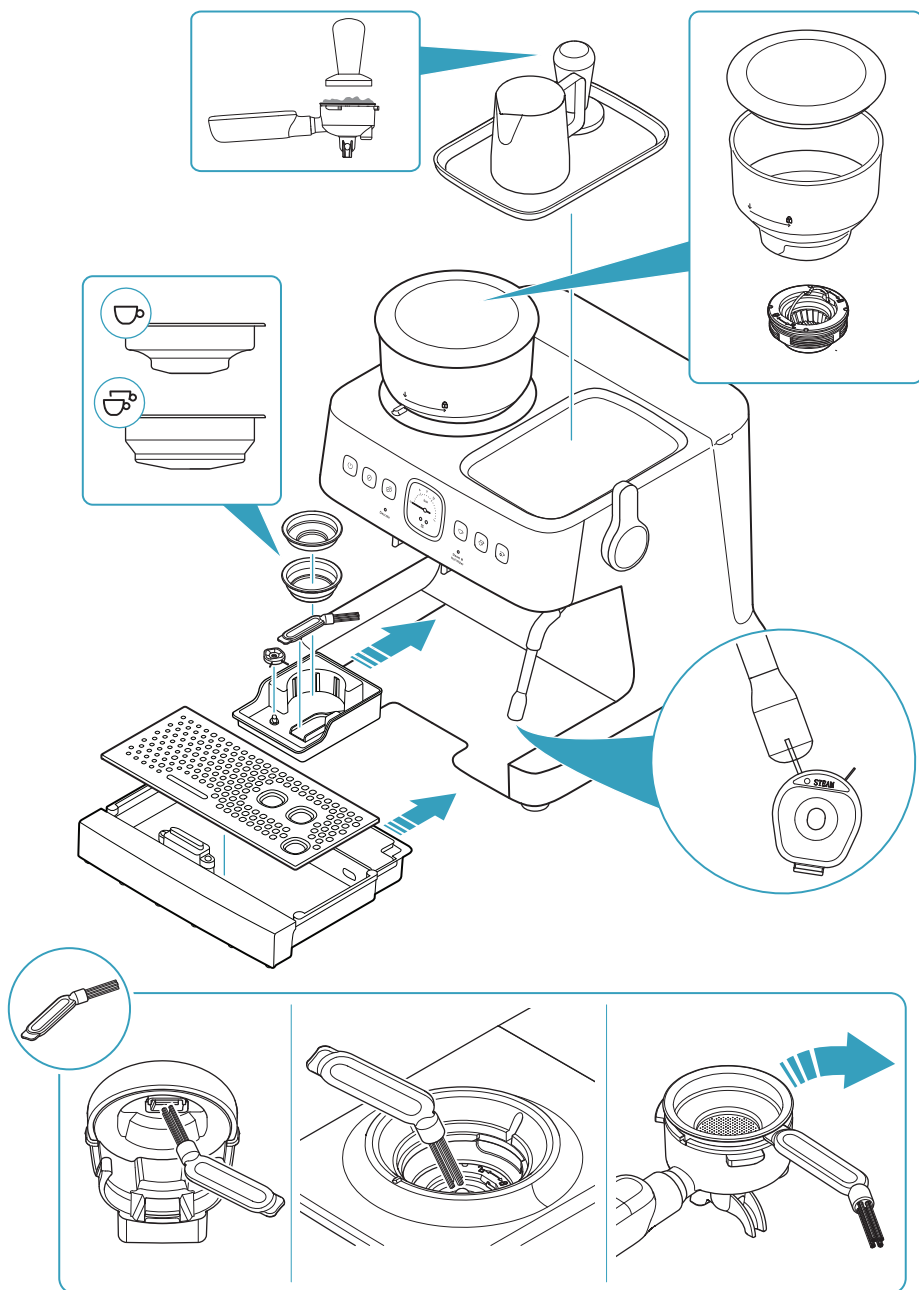
# Introducción

## Descripción general del producto

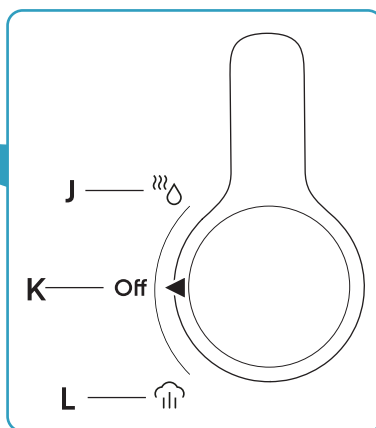
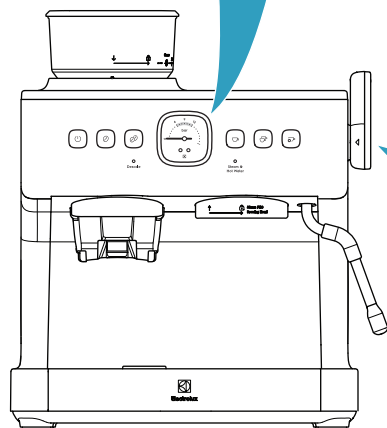
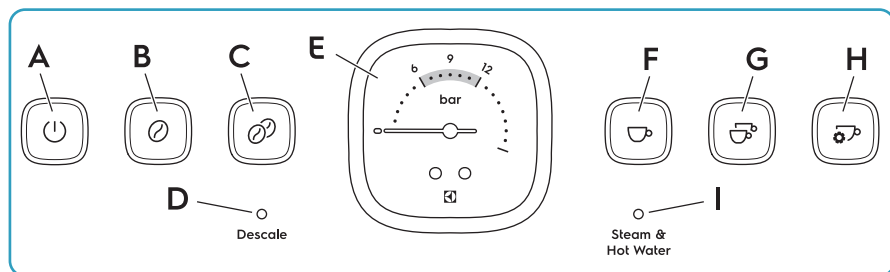


- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>A. Depósito de granos desmontable</li> <li>B. Molinillo de placas superior desmontable</li> <li>C. Molinillo de café sin estática</li> <li>D. Base de molido PRO de 58 mm</li> <li>E. Mango portafiltro PRO de 58 mm</li> <li>F. Cesta del filtro de una taza PRO de 58 mm</li> <li>G. Cesta del filtro de dos tazas PRO de 58 mm</li> <li>H. Cabezal de precolación PRO de 58 mm</li> <li>I. Medidor de presión</li> <li>J. Vara de vapor y agua caliente</li> <li>K. Dial de vapor y agua caliente</li> <li>L. Depósito de agua extraíble</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>M. Bandeja de goteo extraíble con rejilla</li> <li>N. Indicador de flotación/nivel de agua</li> <li>O. Patas antideslizantes</li> <li>P. Kit de herramientas</li> <li>Q. Cepillo de limpieza</li> <li>R. Pin de limpieza</li> <li>S. Calentador de tazas</li> <li>T. Bandeja de accesorios</li> <li>U. Jarra de leche de 360 ml</li> <li>V. Prensador PRO de 58 mm</li> </ul> |
|---|--|

## Ubicación y funcionamiento general



## Descripción general del panel de control



- A. Botón de ENCENDER/APAGAR
- B. Botón de molido de una taza
- C. Botón de molido de dos tazas
- D. Luz de descalcificar
- E. Medidor de presión
- F. Botón de una taza de café expreso

- G. Botón de dos tazas de café expreso
- H. Botón de taza de café expreso manual/programa
- I. Luz de vapor y agua caliente
- J. Agua caliente
- K. APAGAR
- L. Vapor

## Manómetro y extracción de café

### Extracción de café espresso ideal

Un café espresso de buena calidad fluye constantemente desde el mango portafiltro y tiene una consistencia que parece la de la miel caliente.

La presión ideal para la preparación del café es de entre 6 y 12 en el medidor de presión (B). La capa superior, la crema, es de color caramelo.

### Se está extrayendo el café

Si la presión es inferior a 6 en el medidor de presión (A), el café espresso va a fluir demasiado rápidamente y se volverá amargo, ácido o aguado. Los motivos pueden ser que el café molido esté demasiado grueso, la cantidad de café no sea la suficiente, los granos de café sean viejos o el café molido no se haya prensado lo suficiente con el prensador.

Solución:

1. Ajustar la molienda a una configuración más fina (girar el selector hacia un número más pequeño).
2. Utilizar 13 g de café para un espresso simple y 19 g para un espresso doble.
3. Utilizar siempre granos de café frescos (si se usan granos viejos o mal conservados no se genera suficiente presión).

Nota: Puede ser necesario realizar varios intentos para encontrar el nivel de presión óptimo.

### Extracción excesiva

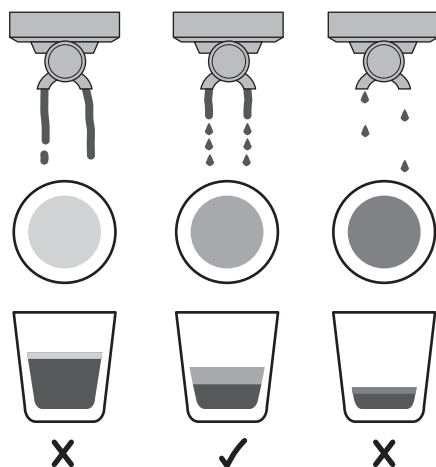
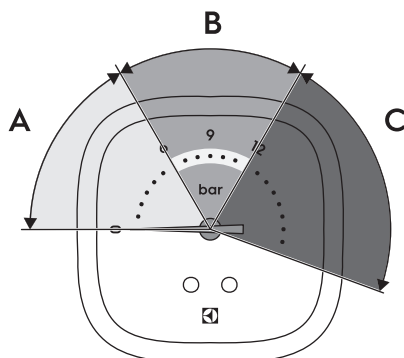
Si la presión es superior a 12 en el medidor de presión (C), el café espresso fluirá demasiado lentamente y se volverá amargo. Los motivos pueden ser que el café se haya molido demasiado finamente, que haya demasiada cantidad de café o que se haya prensado con demasiada fuerza con el prensador.

Solución:

1. Hacer la molienda más gruesa (ajustar a un nivel más alto).
2. Reducir la dosis de café y aplicar menos presión al prensarlo.

Nota: Puede ser necesario realizar varios intentos para alcanzar el nivel de presión óptimo.

Si utiliza la configuración correcta y la fuerza con el prensador es la correcta pero la calidad del café espresso sigue siendo mala, consulte «Solución de problemas» en la página 120.

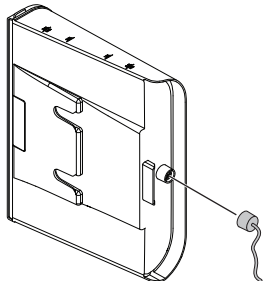


## Preparación antes del primer uso

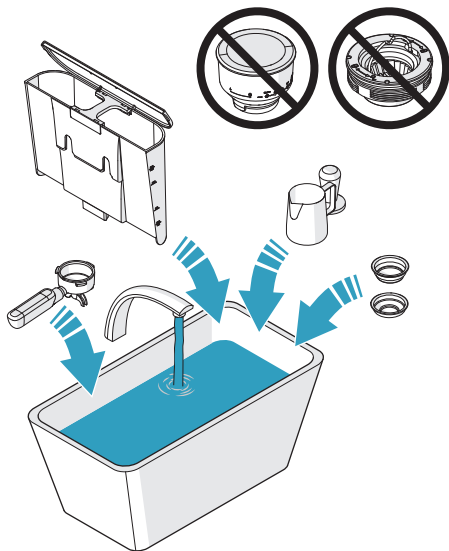
Antes de utilizar el aparato para tomar un café expreso, se deben limpiar e instalar todas las partes y después, preparar el café una sola vez con agua solamente.

### Para preparar e instalar las partes

1. Retire el aparato del embalaje y compruebe que ha sacado todo el material de embalaje.
2. Coloque el aparato en una superficie plana.
3. Retire y elimine el tapón rojo que hay en la base del depósito de agua.



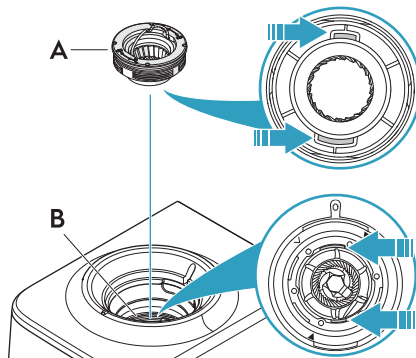
4. Limpie la jarra de leche, el prensador, la cesta del filtro, el mango portafiltro y el depósito de agua con agua tibia y un detergente suave.



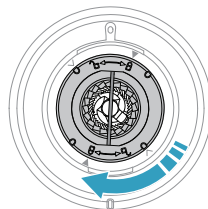
5. Limpie el molinillo de placas superior y el depósito de granos con el cepillo de limpieza.

**PRECAUCIÓN:** No limpie el molinillo de placas superior o el depósito de granos con agua.

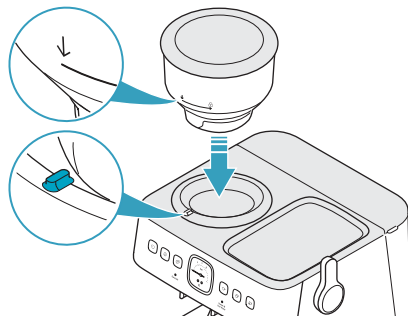
6. Sujete el molinillo de placas superior por la parte del mango e introdúzcalo en el cuello del molinillo. Compruebe que el molinillo de placas superior (A) esté alineado con el cuello del molinillo (B).



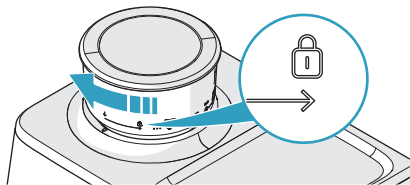
7. Gire el molinillo de placas superior en el sentido de las agujas del reloj y baje el mango.



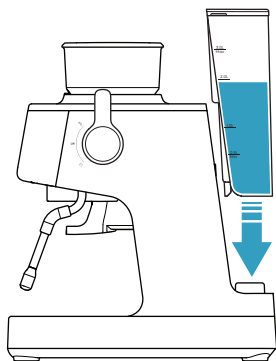
8. Alinee la flecha hacia ABAJO en el depósito de granos con la marca que hay en el borde frontal del molinillo de café.



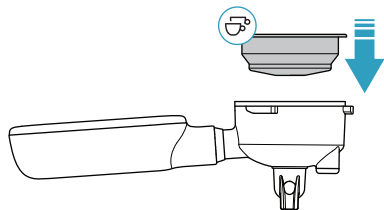
9. Pulse el depósito de granos hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj hacia la posición de bloqueo.



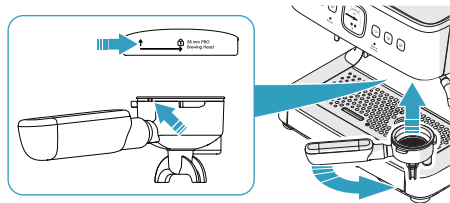
10. Compruebe que el depósito de agua esté limpio.  
11. Llene el depósito de agua con agua fría y colóquelo.



12. Si es necesario, coloque un filtro de agua en el depósito de agua.  
13. Coloque la cesta del filtro de dos tazas en el mango portafiltro.



14. Alinee el mango portafiltro con la flecha hacia ARRIBA en el cabezal de precolación.

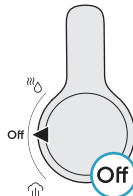


15. Introduzca el mango portafiltro plano contra el cabezal de precolación.

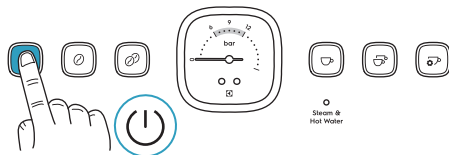
16. Gire el mango del portafiltro hacia la derecha de la posición de bloqueo central.

**Nota:** Las primeras veces que se introduce el mango portafiltro, puede haber un poco de resistencia al girar el mango.

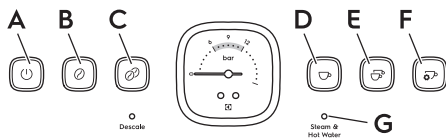
17. Compruebe que el dial de vapor y agua caliente esté en la posición de APAGAR.



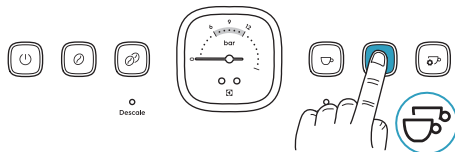
18. Conecte el aparato al suministro eléctrico.  
19. Pulse el botón de ENCENDER/APAGAR.



20. Durante la puesta en marcha, los botones (A-C) se iluminan y la luz de vapor y agua caliente (G) parpadea. Espere a que los botones (A-F) y la luz de vapor y agua caliente (G) estén encendidos con una luz estable.



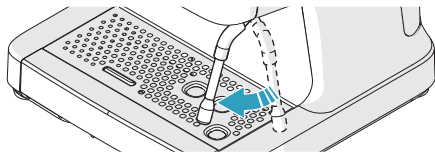
21. Pulse el botón de dos tazas de café expreso. El agua corre desde el cabezal de precolación, a través de la cesta del filtro y el mango portafiltro.



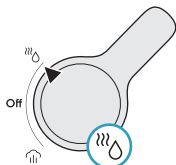
22. Espere hasta que el flujo de agua se detenga.

**Nota:** La primera vez que el agua pasa por dentro del aparato, el aire que sale puede provocar un fuerte ruido. El ruido se detiene al cabo de unos 20 segundos y eso no significa que haya ningún problema.

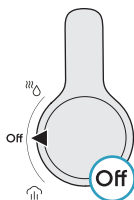
23. Gire la vara de vapor hasta que la boquilla esté por encima de la bandeja de goteo.



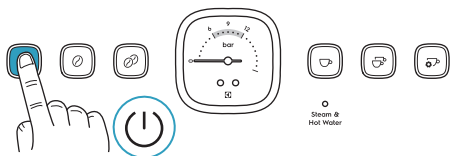
24. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de agua caliente. La luz de vapor y agua caliente se ilumina y el agua caliente sale por la boquilla.



25. Deje que el agua corra durante unos 20 segundos.  
 26. Ponga el dial de vapor y agua caliente en la posición de APAGAR.

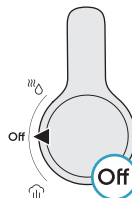


27. Limpie el mango portafiltro y la cesta del filtro con agua tibia y deje que estén totalmente secos antes de preparar café.  
 28. Para apagar el dispositivo, pulse el botón de ENCENDER/APAGAR. Todas las luces del panel de control se apagan.

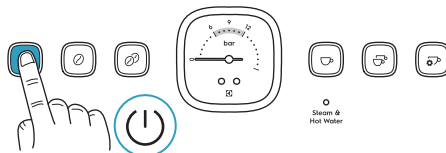


## Para encender el producto

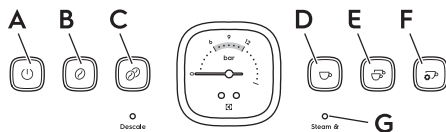
1. Compruebe que el dial de vapor y agua caliente esté en la posición de APAGAR.



2. Conecte el aparato al suministro eléctrico.  
 3. Pulse el botón de ENCENDER/APAGAR.



4. Durante la puesta en marcha, los botones (A-C) se iluminan y la luz de vapor y agua caliente (G) parpadea. Espere a que los botones (D-F) se iluminen y la luz de vapor y agua caliente (G) tenga una luz estable.

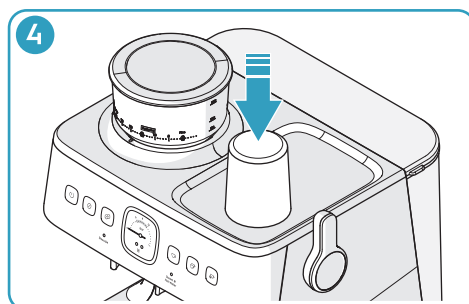
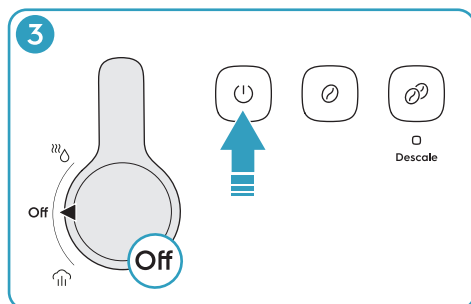
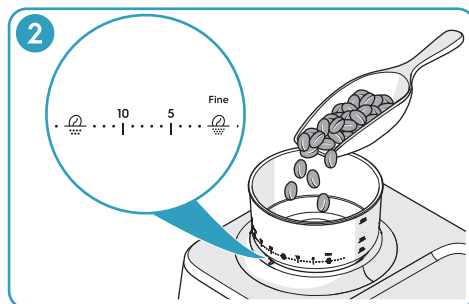
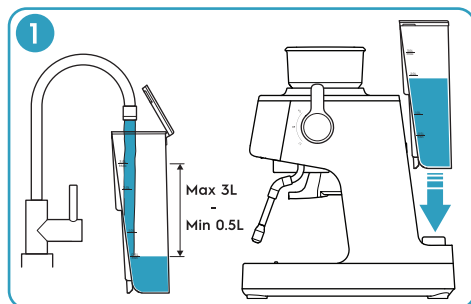


Cuando todos los botones (A-F) y la luz de vapor y agua caliente (G) estén encendidos con una luz estable, significa que el aparato está a punto para ser operado.

**Nota:** El aparato se apagará automáticamente cuando hayan pasado 15 minutos sin utilizarse.

## Funcionamiento diario

### Para hacer un café expresso

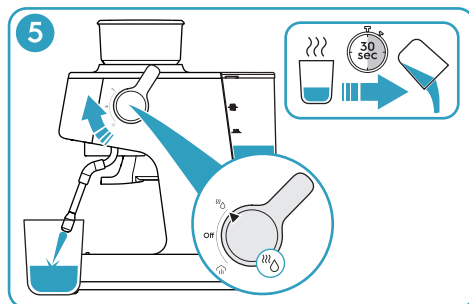


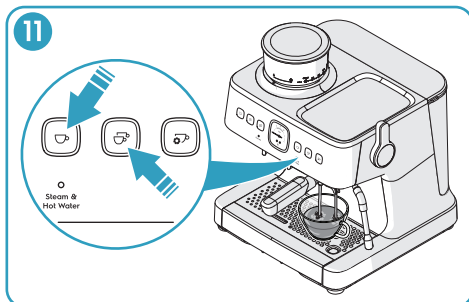
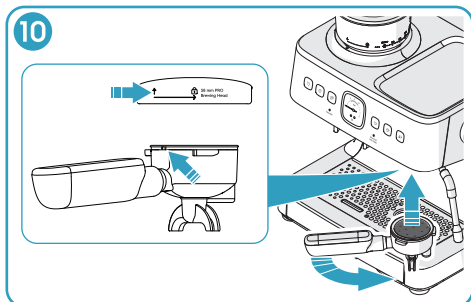
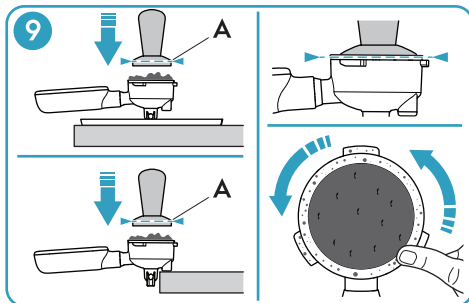
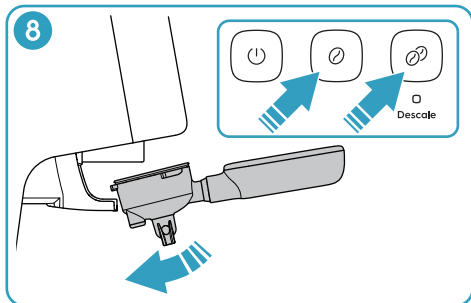
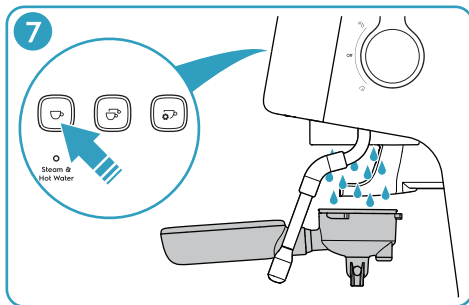
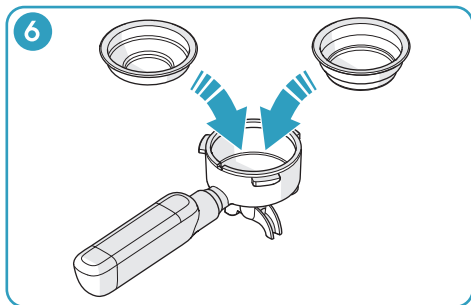
1. Llene el depósito de agua con agua fría pura. Compruebe que el nivel de agua no esté por encima de la marca de 3 litros. Coloque el depósito de agua.
2. Llene el depósito de granos con granos de café recién tostados y coloque la tapa. Gire el depósito de granos en la dirección de las agujas del reloj hasta que la marca del borde frontal del molinillo de café esté entre 10 y 15 en la marca que hay en el depósito de granos.

**PRECAUCIÓN:** No coloque demasiados granos de café. Los granos de café que se quedan en el depósito de granos durante demasiado tiempo pueden quedar demasiado húmedos, y afectar al molido y al gusto.

**Nota:** Entre 10 y 15 de la marca es el punto de partida sugerido para tomar un café expresso. Si es necesario realizar un ajuste, consulte «Ajustar la molienda de café» en la página 110.

3. Encender el aparato.
  - a. Compruebe que el dial de vapor y agua caliente esté en la posición de APAGAR.
  - b. Pulse el botón de ENCENDER/APAGAR.
4. Para calentar la taza de café en el calentador de tazas, retire la bandeja y coloque la taza de café en el calentador de tazas.
5. Para calentar la taza con agua caliente, siga estos pasos:
  - a. Ponga la taza de café bajo la vara de vapor.
  - b. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de agua caliente, llene la taza de café hasta 1/4 parte y gire el dial hacia la posición de APAGAR.
  - c. Espere 30 segundos y luego vacíe la taza de café.





6. Introduzca la cesta del filtro de una o dos tazas en el mango portafiltro.
7. Aguante el mango portafiltro bajo el cabezal de precolación y pulse el botón de una taza de café expreso. Cuando el flujo de agua se pare, será necesario secar la cesta del filtro con un paño.
8. Ponga el mango portafiltro en la base de molido. Pulse el botón de molido de una o dos tazas. El botón que haya pulsado parpadeará y la cesta del filtro se llenará con el café molido. Levante el mango portafiltro de la base de molido.

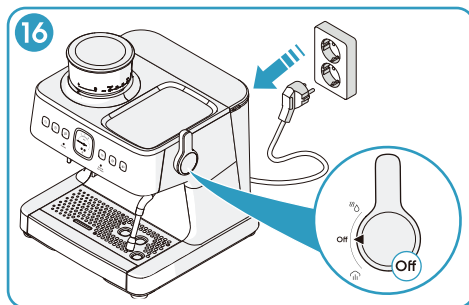
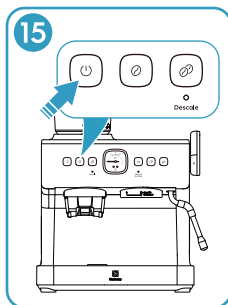
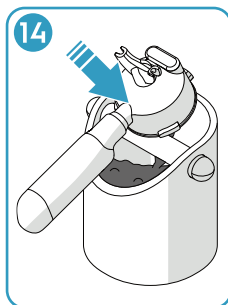
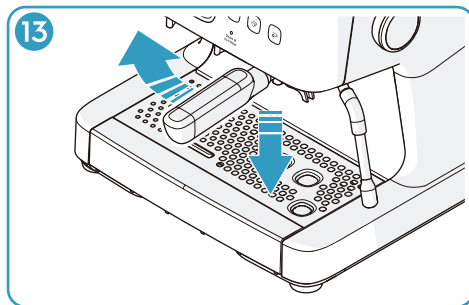
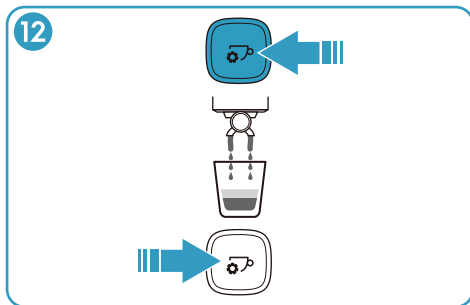
**Nota:** Para detener el proceso de molido antes de que se pare de forma automática, vuelva a pulsar el botón de molido.

9. Mantenga el mango portafiltro con la parte inferior contra la bandeja de accesorios o coloque la parte

de la goma en el borde del mango portafiltro contra el borde de la encimera. Pulse el café con el prensador hasta que el borde superior (A) del prensador esté alineado con el borde del mango portafiltro. Retire el exceso de café de la cesta del filtro.

10. Debe alinear el mango del mango portafiltro con la flecha hacia ARRIBA en el cabezal de precolación. Pulse el mango portafiltro en el cabezal de precolación y gire el mango hacia la derecha, hacia la posición de bloqueo central.

11. Ponga la taza de café en la bandeja de goteo, debajo del mango portafiltro. Para preparar una o dos tazas de café expreso, pulse el botón de una o dos tazas de café expreso. El botón que haya pulsado parpadeará y el volumen de café establecido previamente fluirá hacia la taza de café.



**Nota:** La configuración predeterminada de una taza de café es de 40 ml. La configuración predeterminada de dos tazas de café es de 80 ml. Consulte «Personalizar los volúmenes de las tazas de café» en la página 111 para obtener información sobre cómo cambiar la configuración predeterminada.

**Nota:** El volumen de extracción real depende del tipo de granos de café y del tamaño al que se muele el café.

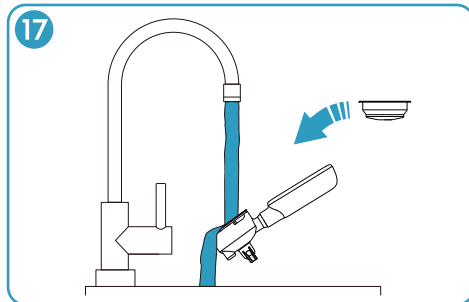
12. Para tomar un café expresso con el volumen seleccionado manualmente, pulse el botón de taza de expresso manual/programa. El botón parpadeará y el café fluirá en la taza de café hasta que vuelva a pulsar el botón de nuevo.

**Nota:** Si no vuelve a pulsar el botón, el proceso se detendrá automáticamente cuando el volumen sea de 250 ml.

13. Gire el mango del portafiltro hacia la izquierda y, a continuación, baje el mango portafiltro.

14. Retire el café molido que haya utilizado de la cesta del filtro.

15. Para apagar el dispositivo, pulse el botón de ENCENDER/APAGAR. Todas las luces del panel de control se apagan.

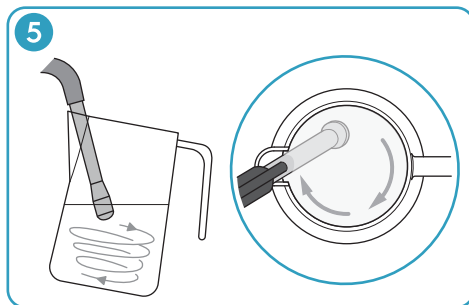
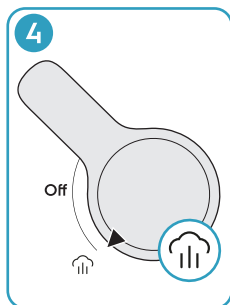
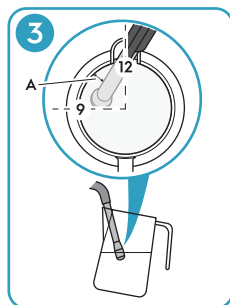
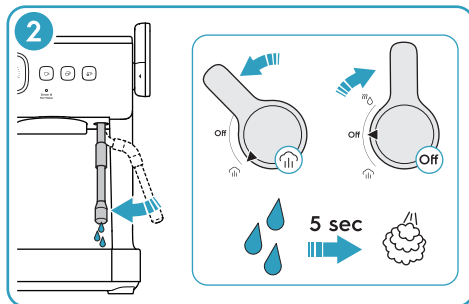
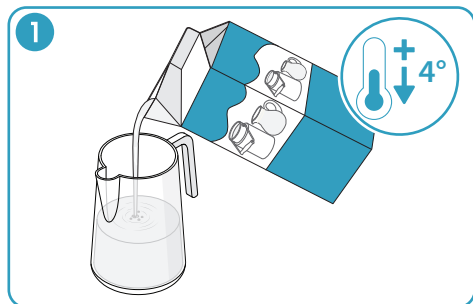


**Nota:** El aparato se apagará automáticamente cuando hayan pasado 15 minutos sin utilizarse.

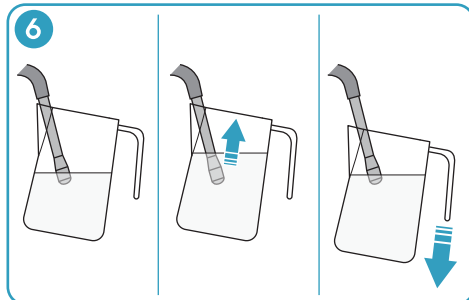
16. Compruebe que el dial de vapor y agua caliente esté en la posición de APAGAR. Desconecte el conector de alimentación.

17. Limpie la cesta del filtro y el mango portafiltro. Consulte «Cada vez después de usar» en la página 113.

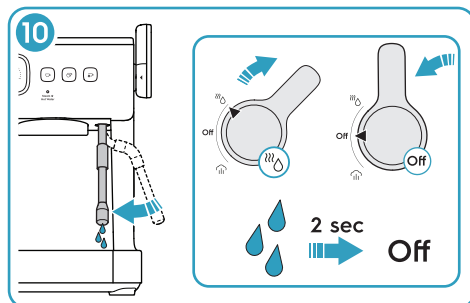
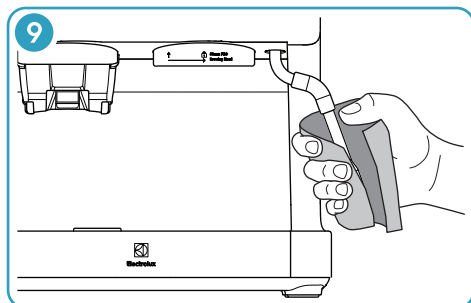
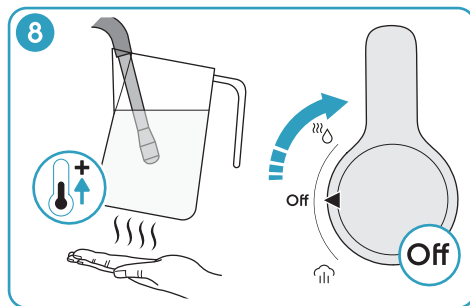
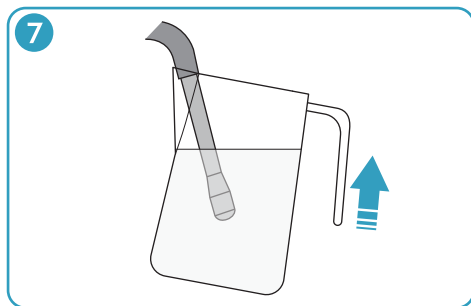
## Para espumar la leche



1. Llene la jarra de leche con leche completa refrigerada. La cantidad de leche sugerida es de 100 ml para preparar un capuccino y 160 ml para preparar un latte.
2. Prepare la vara de vapor.
  - a. Encienda el aparato y mueva la vara de vapor hasta que esté por encima de la bandeja de goteo.
  - b. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de vapor. La luz de vapor y agua caliente parpadea. Deje que el vapor salga durante unos 5 segundos hasta que ya no salga agua de la boquilla de la vara de vapor.
  - c. Ponga el dial de vapor y agua caliente en la posición de APAGAR.
3. Ponga la vara de vapor dentro de la jarra de leche.
  - a. Ponga la boquilla justo debajo de la superficie de la leche. Aguante la jarra de leche contra la vara de vapor hacia la posición de las 12 en punto.
  - b. Inclíne la jarra de leche hacia la dirección de las 9 hasta que la boquilla esté a una distancia de un dedo (A) del borde.
4. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de vapor. La luz de vapor y agua caliente parpadea y empezará a espumar la leche.
5. Compruebe que la vara de vapor esté en una posición que haga que la leche gire en una dirección desde la parte superior hasta la parte inferior.



6. A medida que aumenta el nivel de leche, baje la jarra de leche para mantener la boquilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche.
7. Cuando la cantidad de espuma de leche sea suficiente, baje la boquilla de vapor a medio camino de la parte inferior.
8. Cuando la parte inferior de la jarra de leche esté demasiado caliente al tocarla, gire el dial de vapor y agua caliente hacia APAGAR.

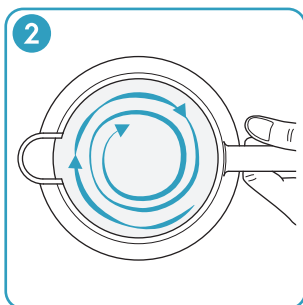
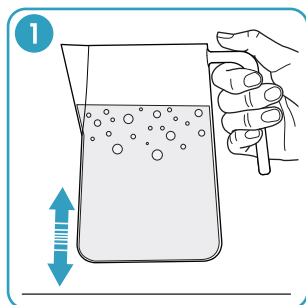


9. Retire la jarra de leche de la vara de vapor y limpie la vara y la boquilla inmediatamente con una esponja o un paño húmedo.

**AVISO:** Tenga cuidado de no tocar la vara de vapor o la boquilla con la piel. Se podría quemar.

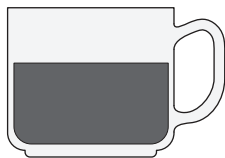
10. Mueva la vara de vapor hasta que esté por encima de la bandeja de goteo. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de agua caliente y espere 2 segundos para quitar la leche que haya quedado en la vara de vapor. Ponga el dial de vapor y agua caliente en la posición de APAGAR.

## Para hacer latte o capuccino



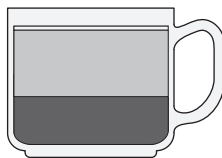
1. Toque la parte inferior de la jarra de leche contra la encimera para que salgan las burbujas de aire más grandes.
2. Gire la jarra de leche para mezclar la leche y hacer que la textura sea sedosa.
3. Vierta la leche en el café expreso que haya preparado con un movimiento constante.

## Tipos de cafés



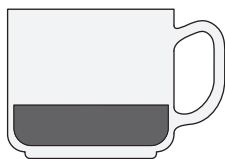
### Espresso

El café espresso es un café concentrado con un cuerpo completo que tiene una capa estable de crema en la parte superior. Seleccione una taza o dos tazas de café.



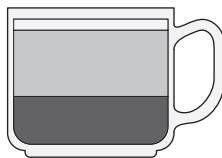
### Flat white

Una o dos tazas de café espresso con 2/3 partes de leche espumada y una pequeña capa de espuma de leche en la parte de arriba.



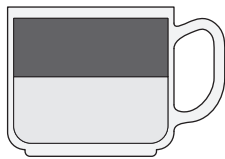
### Ristretto

Un ristretto es un café espresso de media taza con un sabor intenso y un regusto y una crema delgada en la parte superior.



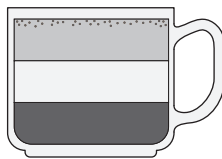
### Latte

Una o dos tazas de café espresso con 3/4 partes de leche espumada y una gran capa de espuma de leche en la parte de arriba.



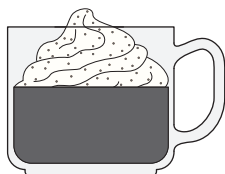
### Americano

Una o dos tazas de café con agua caliente. Añada agua caliente primero para mantener la crema en la parte superior.



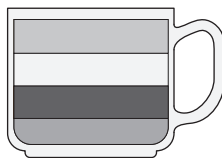
### Cappuccino

Una o dos tazas de café espresso con 1/3 parte de leche espumada y 1/3 parte de espuma de leche en la parte de arriba. Añadir chocolate en polvo encima.



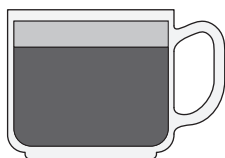
### Café con panna

Una o dos tazas de café espresso con una crema ligeramente montada. Añada canela en polvo o chocolate en polvo en la parte superior.



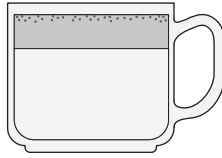
### Mocha

Una o dos tazas de café espresso mezclado con chocolate y 1/3 parte de leche espumada y 1/3 parte de espuma de leche encima.



### Macchiato

Una o dos tazas de café espresso coronada con una pequeña cantidad de leche fría o espumada y una pequeña cantidad de espuma de leche.



### Babyccino

Sin café espresso, solamente leche espumada y espuma de leche encima. Añadir chocolate en polvo encima.

## Café molido previamente

Si utiliza café molido previamente, debe ser café acabado de moler y que no esté demasiado tostado. Puede que tenga que utilizar café francés o café espresso recién tostado para preparar un café espresso. El café molido previamente solamente puede mantener el aroma durante 7-8 días, a menos que se guarde en un recipiente cerrado herméticamente y se guarde en un sitio fresco. No guarde el café en la nevera o en el congelador.

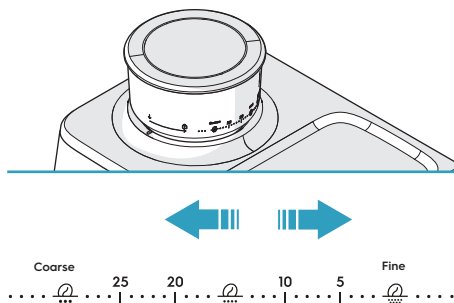
Por lo general, no se recomienda utilizar café molido previamente. El café recién molido mantiene el aroma del café mejor y hace que el café sea de mayor calidad.

## Configuraciones y ajustes

### Ajustar la molienda de café

Cuando se ajusta el molido del café de manera correcta, el café molido tiene la misma granularidad que la sal. Para los granos de café recién tostados, se recomienda un ajuste de 10-15, pero según el tipo y la calidad de los granos de café se pueden realizar los ajustes que sean necesarios.

Gire el depósito de granos en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj en la configuración que desee entre 0 y 30. Un número menor proporciona un molido más fino. Un mayor número proporciona un molido más grueso.



Si el café es demasiado fino o demasiado grueso, vuelva a ajustarlo.

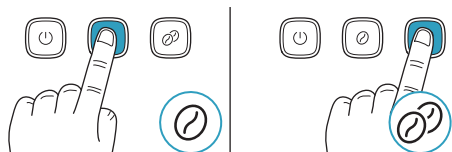
### Personalizar la cantidad de café molido

Éstas son las configuraciones predeterminadas de molido del café:

- Una taza de café expreso: unos 13 gramos de café molido.
- Dos tazas de café expreso: unos 19 gramos de café molido.

**Nota:** La cantidad de café que se muele dependerá del tipo y del tamaño al que se muele el café.

1. Coloque el mango portafiltro en la cesta del filtro de una o dos tazas en la base de molido.
2. Pulse y mantenga el botón de molido de una o dos tazas. Cuando hayan pasado 3 segundos, la luz del botón de molido se apagará y se empezará a moler el café.



3. Cuando la cantidad de café molido sea correcta, suelte el botón de molido. Habrá un sonido de «bip» y se guardará la nueva cantidad de café.

### Personalizar los volúmenes de las tazas de café

Estos son los parámetros predeterminados para tazas de café expreso:

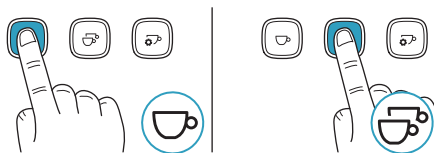
- Una taza de café expreso: unos 40 ml.
- Dos tazas de café expreso: unos 80 ml.

Estos son los volúmenes permitidos:

- Una taza de café expreso: 20-125 ml.
- Dos tazas de café expreso: 20-200 ml.

**Nota:** El volumen de extracción dependerá del tipo de granos de café y del tamaño al que se muele el café.

1. Pulse y mantenga pulsado el botón de una o dos tazas de café expreso. Cuando hayan pasado 3 segundos, la luz del otro botón de expreso se apagará y empezará a fluir agua.

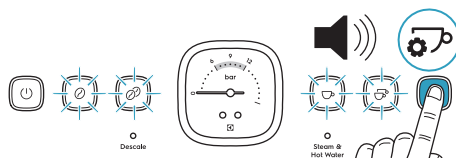


2. Cuando el volumen sea satisfactorio, suelte el botón de café expreso. Habrá un sonido de «bip» y se guardará el nuevo volumen de la taza de café expreso.

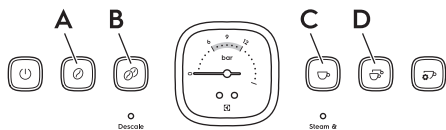
### Personalizar la temperatura de extracción de café

La temperatura de extracción de café predeterminada es de 92 °C. Puede ajustarse la temperatura entre 90-96 °C en incrementos de 2 °C.

1. Encender el aparato.
2. Pulse y mantenga el botón de taza de café expreso manual/programa hasta que oiga un sonido de «bip». La luz de ENCENDER/APAGAR se apagará y las luces de los otros botones estarán encendidas o parpadearán.



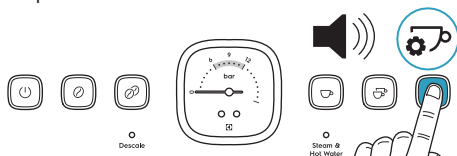
3. Configure la temperatura deseada al pulsar el botón correspondiente. El botón que haya pulsado se pondrá en marcha con una luz intermitente.



- a. Pulse el botón de molido de una taza (A) para ajustar la temperatura a 90 °C.
- b. Pulse el botón de molido de dos tazas (B) para ajustar la temperatura a 92 °C.
- c. Pulse el botón de una taza de café espresso (C) para ajustar la temperatura a 94 °C.
- d. Pulse el botón de dos tazas de café espresso (D) para ajustar la temperatura a 96 °C.

**Nota:** Las temperaturas más altas hacen que aumente la amargura y disminuya la acidez. Las temperaturas más bajas hacen que disminuya la amargura y aumente la acidez.

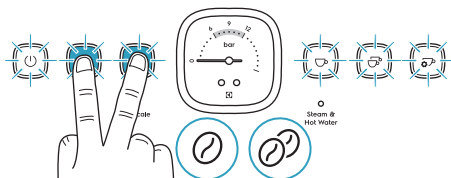
4. Pulse el botón de taza de café espresso manual. Se escuchará un sonido de «bip» que es indicativo que el dispositivo se ha configurado en el modo de operación estándar.



**Nota:** Si no pulsa el botón, el aparato vuelve automáticamente al modo estándar de operación cuando hayan pasado 10 segundos.

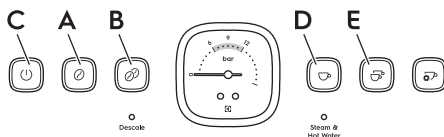
### Restaurar los ajustes de fábrica

1. Pulse y mantenga el botón de molido de una o dos tazas a la vez para entrar en la configuración predeterminada de fábrica. Todos los botones empezarán a parpadear.



2. Cuando haya un sonido de «bip», suelte los botones de molido.

3. Para restaurar la configuración predeterminada de botón de molido de una taza (A) o botón de molido de dos tazas (B), siga estos pasos:



- a. Pulse y mantenga el botón de molido (A) o (B) durante 3 segundos hasta que se apaguen las luces de todos los botones, menos el botón de molido que tendrá una luz constante después de parpadear rápidamente 3 veces.
  - b. Cuando haya un sonido de «bip», suelte el botón que haya pulsado. Todos los botones empezarán a parpadear.
  - c. Pulse el botón de ENCENDER/APAGAR (C). La configuración se reactiva por defecto y el aparato se establecerá en modo de operación estándar.
4. Para restaurar la configuración predeterminada de botón de una taza de café espresso (D) o botón de dos tazas de café espresso (E), siga estos pasos:

- a. Pulse y mantenga el botón de espresso (D) o (E) durante 3 segundos hasta que la luz de todos los botones se apague, menos el botón de molido que tendrá una luz constante después de parpadear rápidamente 3 veces.
- b. Cuando haya un sonido de «bip», suelte el botón que haya pulsado. Todos los botones empezarán a parpadear.
- c. Pulse el botón de ENCENDER/APAGAR (C). La configuración se reactiva por defecto y el aparato se establecerá en modo de operación estándar.

5. Para restaurar las configuraciones predeterminadas, siga estos pasos:
  - a. Pulse y mantenga el botón de ENCENDER/APAGAR (C). Las luces de todos los demás botones se apagarán.
  - b. Cuando haya un sonido de «bip» suelte el botón de ENCENDER/APAGAR: Todas las configuraciones se vuelven a configurar al modo predeterminado por defecto y el aparato estará configurado en modo de funcionamiento estándar.

**Nota:** Si no pulsa el botón, el aparato vuelve automáticamente al modo estándar de operación cuando hayan pasado 10 segundos.

## Limpeza y cuidado: cafetera expreso

El proceso para preparar un café expreso implica extraer los aceites fuera del café molido. Con el tiempo, se acumulan los depósitos de café y aceites, lo que afecta al gusto y al funcionamiento de la cafetera de café expreso.

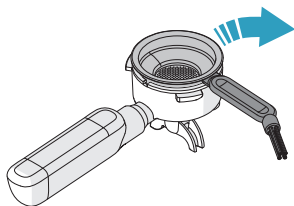
Deje que salga agua del cabezal de precolación y la vara de vapor, antes y después de preparar café cada vez que utilice la cafetera, ya que es la manera más fácil para mantener la cafetera expreso limpia.

### Cada vez antes de usar

- Deje que salga agua del cabezal de precolación. Consulte «Para hacer un café expreso» en la página 104.

### Cada vez después de usar

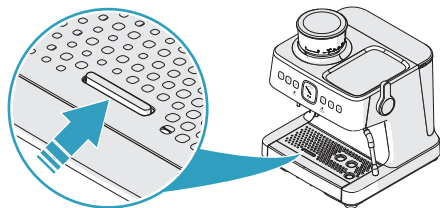
1. Después de espumar la leche, purgue la vara de vapor inmediatamente girando el dial de agua caliente durante 1 o 2 segundos después de limpiarla con una esponja o paño húmedo. Consulte «Para espumar la leche» en la página 107.
2. Retire la cesta del filtro del mango portafiltro con la parte fina del cepillo de limpieza.



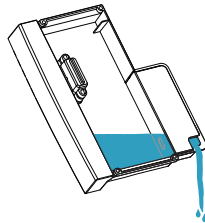
3. Limpie la cesta del filtro, el mango portafiltro y la jarra de leche con agua caliente.

**PRECAUCIÓN:** Solamente las cestas del filtro y la jarra de leche se pueden lavar en el lavavajillas.

4. Compruebe el flotador de la bandeja de goteo y. Si el flotador sobresale de la superficie de la bandeja de goteo, será necesario vaciar la bandeja de goteo.



- a. Retire la bandeja de goteo.
- b. Vacíe la bandeja de goteo.

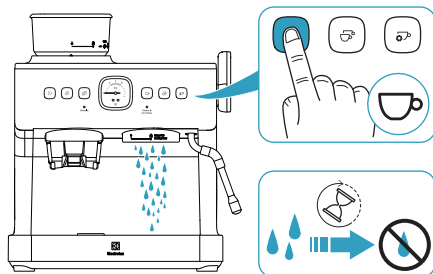


- c. Limpie la bandeja de goteo y la rejilla con agua caliente.
5. Examine el depósito de agua. Limpie el depósito con agua caliente si es necesario.

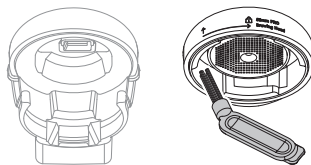
### Semanalmente

Purgue y limpie el cabezal de precolación.

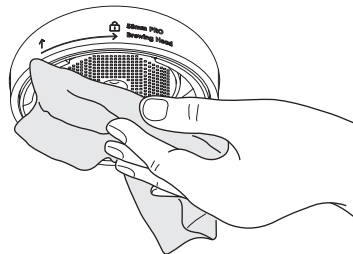
1. Pulse el botón de una taza de café expreso y espere hasta que el flujo de agua se pare.



2. Retire el café molido de la superficie interna y el sello de silicona y el cepillo de limpieza.



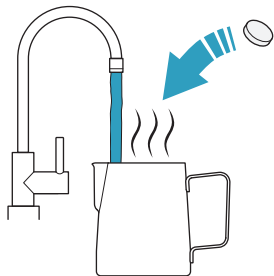
3. Limpie el cabezal del surtidor de agua con un paño húmedo.



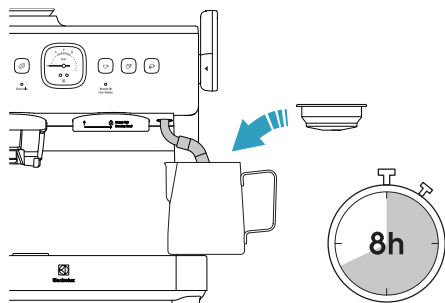
### Cada 2-3 meses

Utilice una solución de descalcificación (consulte la página 118) para limpiar la vara de vapor y las cestas del filtro.

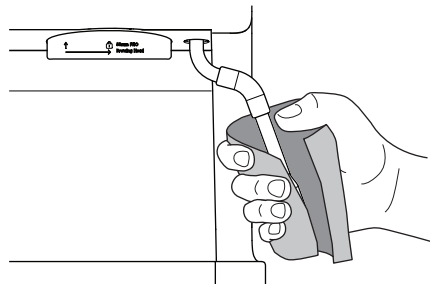
1. Llene la jarra de leche con agua caliente y una solución de descalcificación.



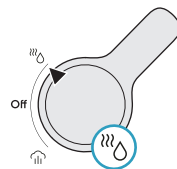
2. Ponga las cestas del filtro en la jarra de leche.



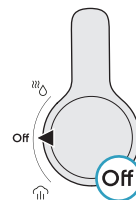
3. Ponga la vara de vapor dentro de la jarra de leche y coloque la jarra de leche en la bandeja de goteo.
4. Espere 8 horas.
5. Retire y vacíe la jarra de leche. Limpie la jarra de leche hasta que se hayan eliminado todas las partículas restantes de la solución descalcificadora.
6. Limpie la vara de vapor con una esponja o paño húmedo hasta que se hayan eliminado todas las partículas restantes de la solución descalcificadora.



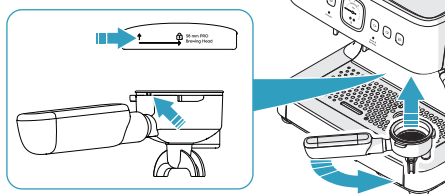
7. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de agua caliente y deje que el agua pase a través de la vara de vapor durante 40 segundos.



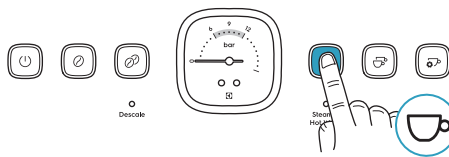
8. Ponga el dial de vapor y agua caliente en la posición de APAGAR.



9. Coloque la cesta del filtro de una taza en el mango portafiltro e instale el mango portafiltro en el cabezal de precolación.



10. Pulse el botón de una taza de café expreso para dejar que el agua pase por la cesta del filtro.



11. Cuando el agua deje de fluir, retire el mango portafiltro y haga el mismo procedimiento con la cesta del filtro de dos tazas.

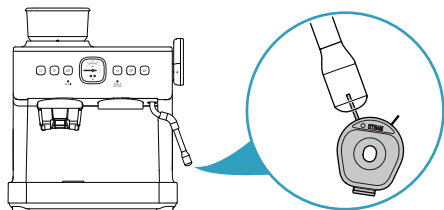
## Cuando sea necesario

1. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación.
2. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
3. Limpie las superficies exteriores con un paño húmedo.
4. Limpie el depósito de agua, el depósito de granos, la bandeja de goteo y la rejilla regularmente.

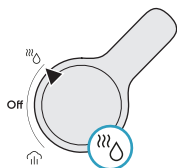
**PRECAUCIÓN:** Nunca utilice productos para limpiar que sean cáusticos o abrasivos, y no sumerja nunca el aparato en líquido.

**PRECAUCIÓN:** Solamente las cestas del filtro y la jarra de leche se pueden lavar en el lavavajillas.

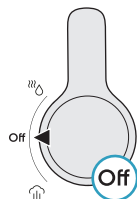
5. Introduzca el pin de limpieza más grueso a través del agujero en la boquilla de la vara de vapor.



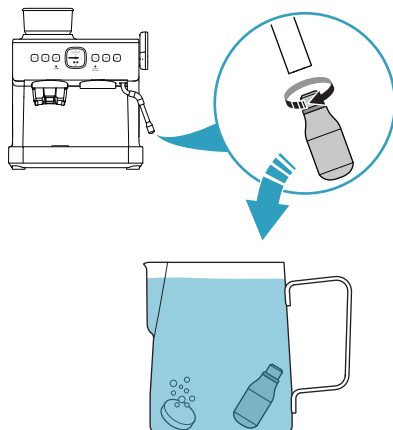
6. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de agua caliente y deje que el agua pase a través de la vara de vapor durante 40 segundos.



7. Ponga el dial de vapor y agua caliente en la posición de APAGAR.



8. Si el bloqueo continúa, retire la boquilla de la vara de vapor y límpiela con una solución descalcificadora (consulte la página 118).



## Limpeza y cuidado: molinillo de café

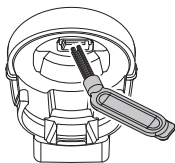
El molinillo de placas cónicas se utiliza para moler los granos de café a un tamaño adecuado para la extracción de café expreso.

El sistema libre de estática evita que el café molido salga fuera de la cesta del filtro durante el proceso de molido del café.

Los depósitos de café y los aceites se acumulan con el tiempo y afectan al gusto y funcionamiento del molinillo integrado.

### Semanalmente o al menos una vez cada dos semanas

1. Retire el café molido restante de la base de molido y la salida de café molido con el cepillo de limpieza.



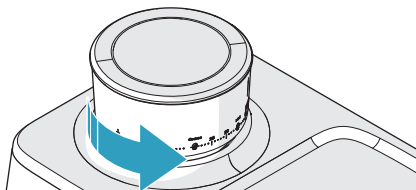
2. Limpie la base de molido y la salida de café molido con una esponja o un paño húmedo y luego con un paño seco.

### Cada 1-2 meses

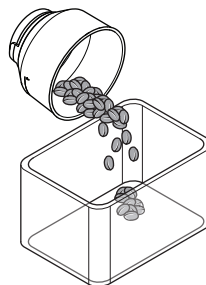
Si se utiliza el molinillo cada día, se debe limpiar el molinillo de placas para que el molinillo integrado tenga un mejor rendimiento. La limpieza regular del molinillo de placas ayuda a que se puedan conseguir un resultados consistentes al moler el café, que son especialmente importantes cuando se muelen los granos de café para preparar el café expreso.

**PRECAUCIÓN:** Nunca utilice productos para limpiar que sean cáusticos o abrasivos, y no sumerja nunca el aparato en líquido.

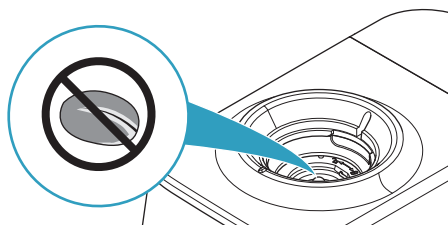
1. Anote la configuración actual de molido. Esto es importante para asegurar que obtendrá la misma configuración después de limpiarlo.
2. Gire el depósito de granos en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo.



3. Retire el depósito de granos y coloque los granos de café que queden en un recipiente hermético.



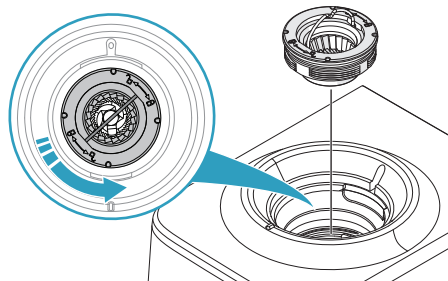
4. Limpie el depósito de granos con el cepillo de limpieza.
5. Retire los granos de café restantes del molinillo de placas superior.



6. Instale el depósito de granos vacío y pulse el botón de molido de una o dos tazas. Si no sale café, significa que el molinillo de placas superior está vacío.

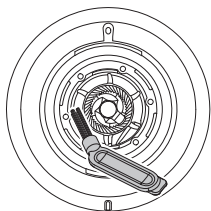
**Nota:** Cuando el depósito de granos no esté instalado, los botones de molido de una o dos tazas parpadearán y no se iniciará el proceso de molido.

7. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación.
8. Retire el depósito de granos.
9. Levante el mango del molinillo de placas superior.
10. Gire el molinillo de placas superior en el sentido contrario a las agujas del reloj y levántelo del cuello del molinillo.

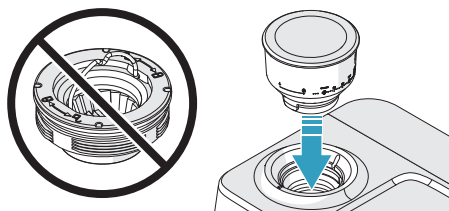


**PRECAUCIÓN:** No limpie el molinillo de placas superior con agua.

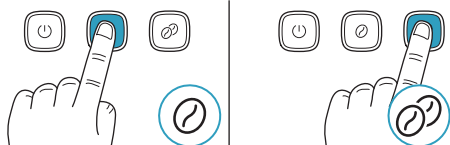
11. Limpie las partes y las superficies del compartimento del molinillo y el cuello del molinillo con el cepillo de limpieza.



12. No instale el molinillo de placas superior, pero instale el depósito de granos.



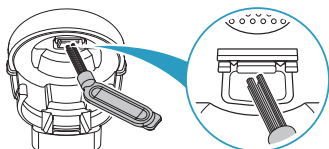
13. Conecte la fuente de alimentación y encienda el aparato.  
14. Pulse el botón de molido de una o dos tazas.



Si aparece café molido en el molinillo, sáquelo con el cepillo de limpieza. Repita la operación hasta que no salga café molido al pulsar el botón de molido.

**PRECAUCIÓN:** No coloque agua ni ningún otro líquido en el compartimento del molinillo.

15. Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación.  
16. Utilizar un cepillo para eliminar cualquier resto de café del molinillo y de la salida de molinda. Si hay polvo, utilizar un cepillo para limpiar la ranura del generador de plasma.



17. Limpie la base de molido y la salida de café molido con una esponja o un paño húmedo y luego con un paño seco.  
18. Retire el depósito de granos y coloque el molinillo de placas superior. Compruebe que el molinillo de placas superior esté alineado con la superficie del cuello del molinillo.

**PRECAUCIÓN:** Si el molinillo de placas superior no está colocado correctamente, el café molido que sale del molinillo es grueso.

19. Colocar el depósito de granos.

**Nota:** Cuando el depósito de granos no esté instalado, los botón de molido de una o dos tazas parpadearán y no se iniciará el proceso de molido.

20. Gire el depósito de granos en la configuración de molido que ha anotado.

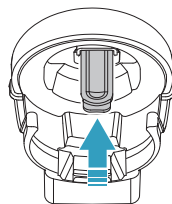
**Nota:** Después de limpiarlo, la configuración óptima de molido puede haber cambiado. Para encontrar la configuración de molido óptima, consulte «Ajustar la molienda de café» en la página 110.

## Cada 2-3 meses

Si el molinillo se utiliza a diario, se debe limpiar el depósito de granos para garantizar un mejor rendimiento.

**Nota:** Cuando el depósito de granos no esté instalado, los botón de molido de una o dos tazas parpadearán y no se iniciará el proceso de molido.

1. Limpie las superficies interiores del molinillo desde abajo con el cepillo de limpieza.

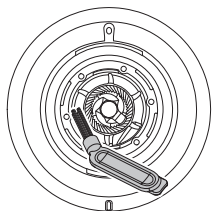


2. Limpie el molinillo de placas, el cuello del molinillo, el compartimento del molinillo y la salida de café molido. Consulte «Cada 1-2 meses» en la página 115.

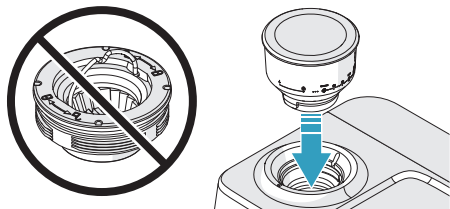
## Guía para gestionar las salpicaduras al moler café

Si aparece café molido en el molinillo, sáquelo con el cepillo de limpieza. Repita la operación hasta que no salga café molido al pulsar el botón de molido.

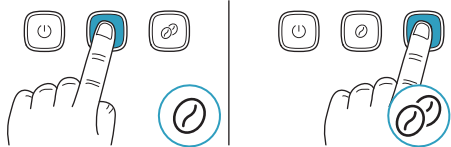
1. Limpie las partes y las superficies del compartimento del molinillo y el cuello del molinillo con el cepillo de limpieza.



2. No instale el molinillo de placas superior, pero instale el depósito de granos.

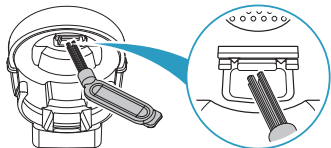


3. Conecte la fuente de alimentación y encienda el aparato.
4. Pulse el botón de molido de una o dos tazas.



**Aviso:**

Durante el proceso de limpieza, se recomienda comprobar si hay obstrucción por restos de café en la zona del generador de plasma. Si es así, limpiar completamente los restos de café del generador de plasma.



## Descalcificación

Después de utilizar la cafetera de forma continuada, es posible que se acumulen depósitos minerales en la cafetera expreso y, por tanto, debe descalcificarse de forma ocasional.

Recomendamos descalcificar la cafetera expreso cada 4-6 meses aunque este periodo dependerá de la dureza del agua y la frecuencia de uso.

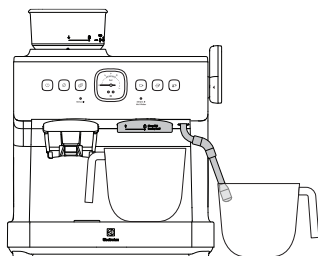
### Recordatorio de descalcificación

Cuando el aparato detecta que el consumo de agua ha sido de 15 litros, la luz de descalcificación se ilumina. La luz de descalcificación permanecerá encendida hasta que se haya completado el procedimiento de descalcificación. Puede detener el recordatorio de descalcificación y reiniciar el control de consumo de agua restaurando todas las configuraciones de fábrica. Consulte «Restaurar los ajustes de fábrica» en la página 111.

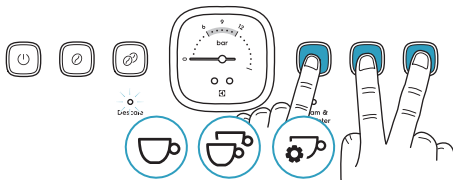
**Nota:** Si no se ha completado totalmente el proceso de descalcificación o si se detiene en cualquiera de los pasos, será necesario reiniciar el procedimiento desde el principio.

### Para hacer un procedimiento de descalcificación

1. Preparar una solución de descalcificación. Consulte «Preparar una solución de descalcificación» en la página 118.
2. Llene el depósito de agua con la solución de descalcificación e instale el depósito de agua.
3. Ponga un recipiente de un litro debajo del cabezal de precalción.



4. Ponga otro recipiente de un litro debajo de la vara de vapor.
5. Encender el aparato.
6. Pulse y mantenga el botón de una taza, de dos tazas y el botón de taza de café expreso manual al mismo tiempo.

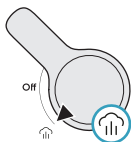


7. Espere hasta que la luz de descalcificación parpadee, el botón de ENCENDER/APAGAR y la luz de vapor y agua caliente estén encendidas con una luz estable y todos los demás botones estén apagados. Hay un sonido de «bip» y entonces el aparato estará en modo de descalcificación.

**Nota:** Si no se inicia el procedimiento de descalcificación en 1 minuto, el dispositivo volverá al modo de operación estándar.

**Nota:** El procedimiento de descalcificación se puede cancelar en cualquier momento con el botón de ENCENDER/APAGAR. Sin embargo, si el procedimiento de descalcificación no se ha completado totalmente, la luz de descalcificación seguirá encendida.

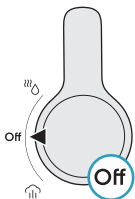
8. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de vapor. El botón de ENCENDER/APAGAR y la luz de vapor y agua caliente comienzan a parpadear.



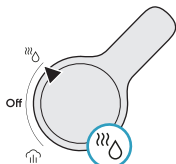
9. Espere 2 minutos mientras funciona la bomba. La solución de descalcificación en caliente fluye desde el cabezal de precolación y la vara de vapor, haciendo diferentes ruidos.

**Nota:** Si el procedimiento no se sigue en 5 minutos una vez haya parado la bomba, el aparato vuelve al modo de funcionamiento estándar, salvo que la luz de vapor y agua caliente se iluminen para que el dial esté en la posición de vapor.

10. Cuando el aparato haga un sonido de «bip» y el botón de ENCENDER/APAGAR esté con una luz constante, gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de APAGAR. La luz de vapor y agua caliente estará encendida con una luz estable.



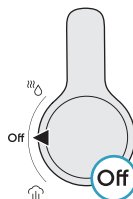
11. Retire el depósito de agua y límpielo completamente con agua caliente hasta que se haya eliminado toda la solución de descalcificación que quede.
12. Llene el depósito de agua con agua pura.
13. Vacíe y limpie los recipientes de 1 litro y vuelva a ponerlos bajo el cabezal de precolación y la vara de vapor.
14. Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de agua caliente. El botón de ENCENDER/APAGAR y la luz de vapor y agua caliente comienzan a parpadear.



15. Espere 2 minutos mientras funciona la bomba. El agua caliente fluye desde el cabezal de precolación y la vara de vapor, y la bomba hace distintos ruidos.

**Nota:** Si el procedimiento no continúa en 5 minutos una vez se haya parado la bomba, el aparato volverá al modo de funcionamiento estándar, excepto que la luz de vapor y agua caliente esté iluminada porque el dial está en la posición de agua caliente.

16. Cuando el aparato hace un sonido de «bip» la luz de descalcificación se apaga y el botón de ENCENDER/APAGAR se enciende con una luz estable, gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de APAGAR. El procedimiento de descalcificación se ha completado y el dispositivo está en modo de funcionamiento estándar.

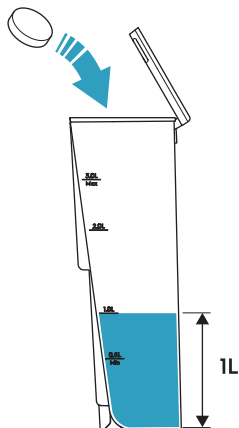


## Preparar una solución de descalcificación

Hay 3 soluciones de descalcificación distintas para seleccionar:

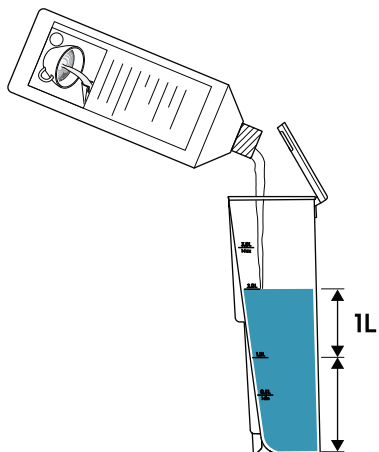
- La pastilla de limpieza disuelta en agua.
- Descalcificador de café.
- Una mezcla de vinagre blanco o ácido cítrico y agua caliente.

1. Prepare la solución de descalcificación en un recipiente de un litro.
2. Para la limpieza con pastillas, siga estos pasos:



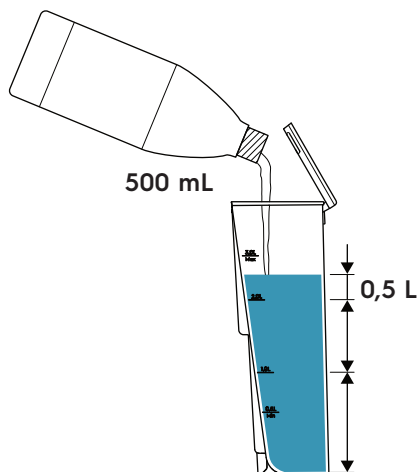
- a. Llene el recipiente de un litro con agua caliente.
- b. Añada 1 tableta de limpieza y espere hasta que se haya disuelto completamente (siga las instrucciones del producto de limpieza seleccionado).

3. Para el descalcificador de café, siga estos pasos:



- a. Llene el recipiente de un litro con agua caliente.
- b. Añada el descalcificador de café y deje que se mezcle la solución. (Siga las instrucciones del producto de limpieza seleccionado)

4. Para la solución de vinagre blanco o ácido cítrico, siga estos pasos.



- a. Llene el recipiente con 500 ml de agua tibia y 500 ml de vinagre blanco o 1 litro de agua tibia y 50 gramos de ácido cítrico.
- b. Deje que la solución se mezcle.

## Un procedimiento especial de descalcificación

### Síntoma:

La cafetera prepara el café con normalidad, pero el manómetro no registra presión (o apenas se mueve), incluso al utilizar una molienda fina. Esto suele indicar que la molienda sigue siendo demasiado gruesa para generar la resistencia necesaria. Incluso con una dosis adecuada en el ceta del portafiltro, la falta de presión sugiere que la molienda no es lo bastante fina, que la cantidad de café es insuficiente o que no se ha prensado con firmeza.

### Posible causa:

La acumulación de cal puede obstruir el núcleo de la válvula, impidiendo que el manómetro registre la presión correctamente.

### Acción recomendada:

Realizar un procedimiento de descalcificación siguiendo estos pasos para eliminar posibles bloqueos causados por la acumulación de cal

Paso 1: Preparar una solución de descalcificación

- Ponga la solución de descalcificación en el depósito de agua y mezcle bien hasta que se disuelva.

Consulte «Preparar una solución de descalcificación» en la página 118.

Paso 2: Inicie el ciclo de descalcificación

- Establezca el molinillo en el ajuste más fino.
- Muela 19 g de café y cargue la dosis en la máquina.
- Pulse el botón «Double Cup» para empezar a preparar el café.
- Después de 10 segundos, apague la máquina.

### Importante:

- No retire el portafiltro.
- Permita que la máquina permanezca presurizada.
- Deje reposar 24 horas para que la solución actúe sobre la cal interna.

Paso 3: Complete la descalcificación estándar

- Después de 24 horas, siga el procedimiento de descalcificación estándar descrito en el manual del usuario para aclarar y limpiar el sistema.
- Consulte «Para hacer un procedimiento de descalcificación» en la página 117.

## Solución de problemas

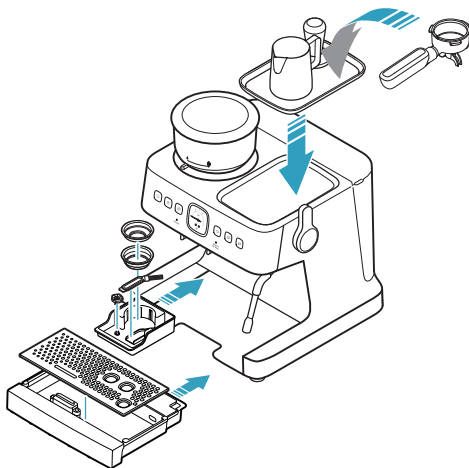
Problema	Causa	Solución
No hay luces encendidas en el panel de control.	El conector de alimentación no está conectado.	Conecte el conector de alimentación al suministro eléctrico.
Hay un sonido de «bip» continuo que sale del aparato.	El dial de vapor y agua caliente no está en la posición de APAGAR al encender el aparato.	Gire el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de APAGAR.
	La función de vapor o agua caliente se utiliza durante demasiado tiempo.	
El aparato hace un sonido de «tic tac» cuando se inicia y un sonido como de susurro cuando el proceso de preparación del café ha terminado.	La válvula de control de presión está en funcionamiento.	No es necesario realizar ninguna acción.
El botón de molido de una taza y el botón de molido de dos tazas parpadea rápidamente al mismo tiempo. Si pulsa el botón de molido, habrá 3 sonidos de «bip».	El depósito de granos no está instalado.	Colocar el depósito de granos.
El botón de molido de una taza y el botón de molido de dos tazas parpadea rápidamente al mismo tiempo. Si pulsa el botón de molido, habrá 3 sonidos de «bip».	Si el molinillo se ha utilizado más de 3 minutos en los últimos 6 minutos.	Espere 6 minutos.
El botón de molido de una taza y el botón de molido de dos tazas parpadea rápidamente 3 veces. Si pulsa el botón de molido, habrá 3 sonidos de «bip».	Hay un bloqueo en el molinillo.	Limpie el molinillo. Consulte «Cada 2-3 meses» en la página 117. Si la limpieza del molinillo no era la solución al problema, hable con el centro de servicio de AEG.
	El motor se ha detenido porque la corriente es inusualmente alta.	
El molinillo funciona, pero no sale café molido.	Hay un bloqueo en el molinillo o hay café molido en el molinillo en lugar de granos de café.	Limpie el molinillo. Consulte «Cada 2-3 meses» en la página 117.
El café molido sale de la cesta del filtro durante el proceso de molido.	Hay un bloqueo en el molinillo.	Limpie el molinillo. Consulte «Cada 2-3 meses» en la página 117.
La cantidad de café molido en la cesta del filtro después de moler no es correcta.	Hay un bloqueo en el molinillo.	Limpie el molinillo. Consulte «Cada 2-3 meses» en la página 117.
Hay 5 sonidos de «bip» y todos los botones parpadean.	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua y espere 1 minuto.
	El agua no puede pasar por la cesta del filtro porque hay demasiado café molido, el molido del café es demasiado fino o el café molido se ha prensado demasiado fuerte con el prensador.	Utilice una pequeña cantidad de café molido. Ajuste la configuración del molinillo a un molido grueso. Ejerce una fuerza ligera al apretar el café con un prensador.
No sale café expreso del mango portafiltro o el café no fluye de manera fluida.	Hay demasiado café molido, el café molido es demasiado fino o el café molido se ha prensado con demasiada fuerza con el prensador.	Utilice una pequeña cantidad de café molido. Ajuste la configuración del molinillo a un molido grueso. Ejerce una fuerza ligera al apretar el café con un prensador.

Problema	Causa	Solución
El mango portafiltro no se puede instalar correctamente en el cabezal de precolación.	Hay demasiado café molido.	Utilice una pequeña cantidad de café molido.
No hay crema en la parte de arriba del café expreso.	Los granos de café están húmedos.	Utilice granos de café recién tostados.
	El molido del café es demasiado grueso.	Configure el molido del café para que sea más fino.
El vapor no aparece cuando se gira el dial de vapor y agua caliente hacia la posición de vapor.	No se ha completado la puesta en marcha del aparato.	Espere hasta que la luz de vapor y agua caliente no esté encendida con una luz continua.
	Hay un bloqueo en la vara de vapor.	Limpie la boquilla de la vara de vapor.
La luz de descalcificación está encendida.	El aparato detecta que se han consumido 15 litros de agua y debe realizarse un procedimiento de descalcificación.	Realizar un proceso de descalcificación. Consulte «Para hacer un procedimiento de descalcificación» en la página 118. También puede detener el recordatorio de descalcificación y reiniciar el control de consumo de agua restaurando todas las configuraciones de fábrica. Consulte «Restaurar los ajustes de fábrica» en la página 112.
Hay agua en la superficie de la encimera donde se encuentra el aparato colocado.	La bandeja de goteo está llena.	Vacíe la bandeja de goteo.
	Hay una fuga que proviene del depósito de agua.	Instale el depósito de agua correctamente. Si la instalación es correcta significará que no era la solución al problema, hable con un centro de servicio de AEG.
	Hay una fuga en la bandeja de goteo.	Instale la bandeja de goteo correctamente. Si la instalación es correcta significará que no era la solución al problema, hable con un centro de servicio de AEG.
Hay una fuga de agua en el borde del mango portafiltro.	Hay café molido cerca del mango portafiltro cuando se instala el cabezal de precolación.	Retire el café molido del borde del mango portafiltro.
El café expreso sale de alrededor del mango portafiltro o el mango portafiltro está flojo.	El sello de silicona en el cabezal de precolación está dañado.	Deje que un centro de servicio AEG sustituya el sello de silicona del cabezal de precolación.
El manómetro de presión no responde.	La acumulación de cal puede obstruir el núcleo de la válvula, impidiendo que el manómetro registre la presión correctamente.	Acción recomendada: Realice un procedimiento de descalcificación para eliminar bloqueos relacionados con la cal. Consulte «Un procedimiento especial de descalcificación».


## Almacenamiento

1. Ponga las cestas del filtro, el cepillo de limpieza y el pin de limpieza en el kit de herramientas detrás de la bandeja de goteo.
2. Ponga la bandeja en la parte superior del calentador de tazas.
3. Ponga el prensador, la jarra de leche y el mango portafiltro en la bandeja.

**PRECAUCIÓN:** No ponga el mango portafiltro colocado en el cabezal de precolación cuando no utilice el dispositivo. El sello de silicona en el interior del cabezal de precolación puede dañarse.



## Aspectos medioambientales

Recicle los materiales con el símbolo . Los materiales de embalaje se pueden reciclar. Clasifique los componentes individuales por tipo y deséchelos en los contenedores correspondientes de acuerdo con las instrucciones de eliminación locales. El reciclaje de los materiales de embalaje reduce el uso de materias primas y la cantidad de residuos en los vertederos. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud humana reciclando sus envases.

No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

## Accesorios

 [www.aeg.com](http://www.aeg.com)



**EPD2**

900 923 820/6

**Premium  
Coffee Descale**

\*Los accesorios están sujetos a la disponibilidad del país.

## DESAFIE O ESPERADO

Criamos inovações que se destacam hoje e que ajudam a construir um amanhã melhor. É por isso que lutamos pela mudança, para criar inovações duradouras que minimizem o impacto ambiental e permitam um comportamento novo e mais sustentável. Assim, pode viver segundo as suas próprias condições, ao mesmo tempo que respeita as condições do ambiente.

Queremos tornar as roupas mais duráveis e reduzir o impacto ambiental do cuidado dos tecidos. Saiba mais sobre os nossos objetivos de 2030 aqui:



### VISITE O NOSSO SÍTIO WEB PARA:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência técnica e reparações:

[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Comprar acessórios e consumíveis para o seu aparelho:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Sempre que contactar o nosso de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes:

- Número de modelo
- Número de PNC
- Número de série

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## Índice

Instruções de segurança.....	125	Limpeza e manutenção - máquina de café expresso .....	142
Introdução .....	127	Sempre antes da utilização.....	142
Descrição geral do produto.....	127	De cada vez após a utilização .....	142
Descrição do posicionamento e das funções ....	128	Semanalmente.....	142
Descrição do painel de controlo.....	129	A cada dois a três meses.....	143
Manómetro e extração de um café expresso.....	130	Quando for necessário .....	144
Preparações antes da primeira utilização .....	131	Limpeza e manutenção - moinho de café .....	145
Para preparar e instalar todas as peças .....	131	Semanalmente ou pelo menos a cada duas semanas.....	145
Para ligar o produto.....	133	A cada um a dois meses.....	145
Funcionamento diário .....	134	A cada dois a três meses.....	146
Para fazer um café expresso .....	134	Desincrustação.....	147
Para espuma o leite .....	137	Alerta de desincrustação.....	147
Para fazer um latte ou cappuccino .....	138	Realizar um procedimento de desincrustação ....	147
Estilos de café .....	139	Preparar uma solução desincrustante .....	148
Café pré-moído.....	139	Resolução de problemas .....	150
Definições e regulações .....	140	Armazenamento.....	152
Regular a moagem de café.....	140	Preocupações ambientais .....	152
Personalizar a quantidade de café moído.....	140	Acessórios .....	152
Personalizar os volumes das chávenas de café expresso .....	140		
Personalizar a temperatura de extração do café .....	140		
Repor as definições de fábrica.....	141		

## Instruções de segurança

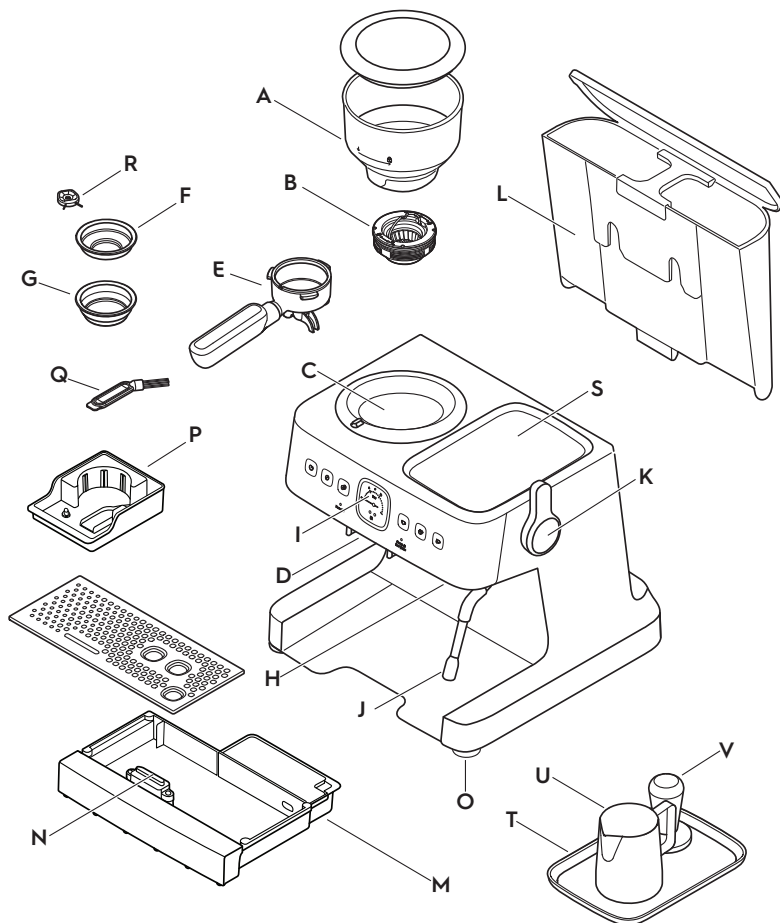
**Leia atentamente as instruções que se seguem antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas e/ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças, exceto se tiverem 8 ou mais anos e forem supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- O aparelho só pode ser ligado a uma fonte de alimentação cuja voltagem e frequência cumpram as especificações indicadas na placa de características!
- Nunca utilize ou pegue no aparelho se
  - o cabo de alimentação estiver danificado,
  - o invólucro estiver danificado.
- O aparelho deverá ser ligado apenas a uma tomada com ligação à terra. Caso seja necessário, pode utilizar um cabo de extensão adequado para 10 A.
- Se o aparelho ou o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e nivelada.
- Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação elétrica se este for deixado sem supervisão e antes da sua montagem, desmontagem ou limpeza.
- A temperatura de utilização ou armazenamento do aparelho deve ser superior a 0 °C.
- Não utilize o aparelho num ambiente de elevada temperatura, campo magnético forte e ar húmido.
- O aparelho e os acessórios ficam quentes durante o funcionamento. Utilize apenas pegas e botões designados. Deixe arrefecer antes de limpar ou armazenar.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com quaisquer partes quentes do aparelho.
- Não remova o depósito de água durante a infusão do café. Se quiser adicionar mais água, carregue no botão LIGAR/DESLIGAR para desligar o aparelho. As luzes apagam-se, o que significa que o aparelho está desligado.
- Não retire o porta-filtro durante o processo de infusão ou quando houver saída de vapor ou água quente do porta-filtro à medida que o aparelho é pressurizado. **PERIGO! Existe um risco de queimaduras.**

- **Aviso: Evite queimaduras provocadas pelo vapor.**
- Ao utilizar a função de vapor, a água quente pode gotejar da cabeça infusora.  
**PERIGO! A água está quente, existe um risco de queimaduras.**
- Quando rodar o disco de vapor e água quente, sai um jato de água quente. Tenha cuidado e abra a válvula de vapor lentamente. **PERIGO! A água está quente, existe um risco de queimaduras.**
- Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não exceda o volume de enchimento máximo indicado nos aparelhos.
- Encha o reservatório de água apenas com água fria, nunca com leite ou outros líquidos.
- Não utilize o aparelho se o depósito de água estiver vazio.
- Não utilize o aparelho sem a bandeja de recolha de gotas ou grelha de gotas, exceto quando usar uma chávena/caneca mais alta.
- Não utilize nem coloque o aparelho sobre uma superfície quente ou perto de fontes de calor.
- **AVISO:** Evite derrames no conector.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. O fabricante não pode aceitar qualquer responsabilidade por possíveis danos causados por uma utilização inadequada ou incorreta.
- **AVISO:** Uma utilização incorreta pode causar lesões.
- **AVISO:** Não coloque o aparelho num armário quando estiver a ser utilizado.
- Este aparelho não se destina a funcionar mediante um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho destina-se a utilizações domésticas e semelhantes, tais como:
  - áreas de cozinha destinadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - casas de campo;
  - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - ambientes de alojamentos com pequeno-almoço.

# Introdução

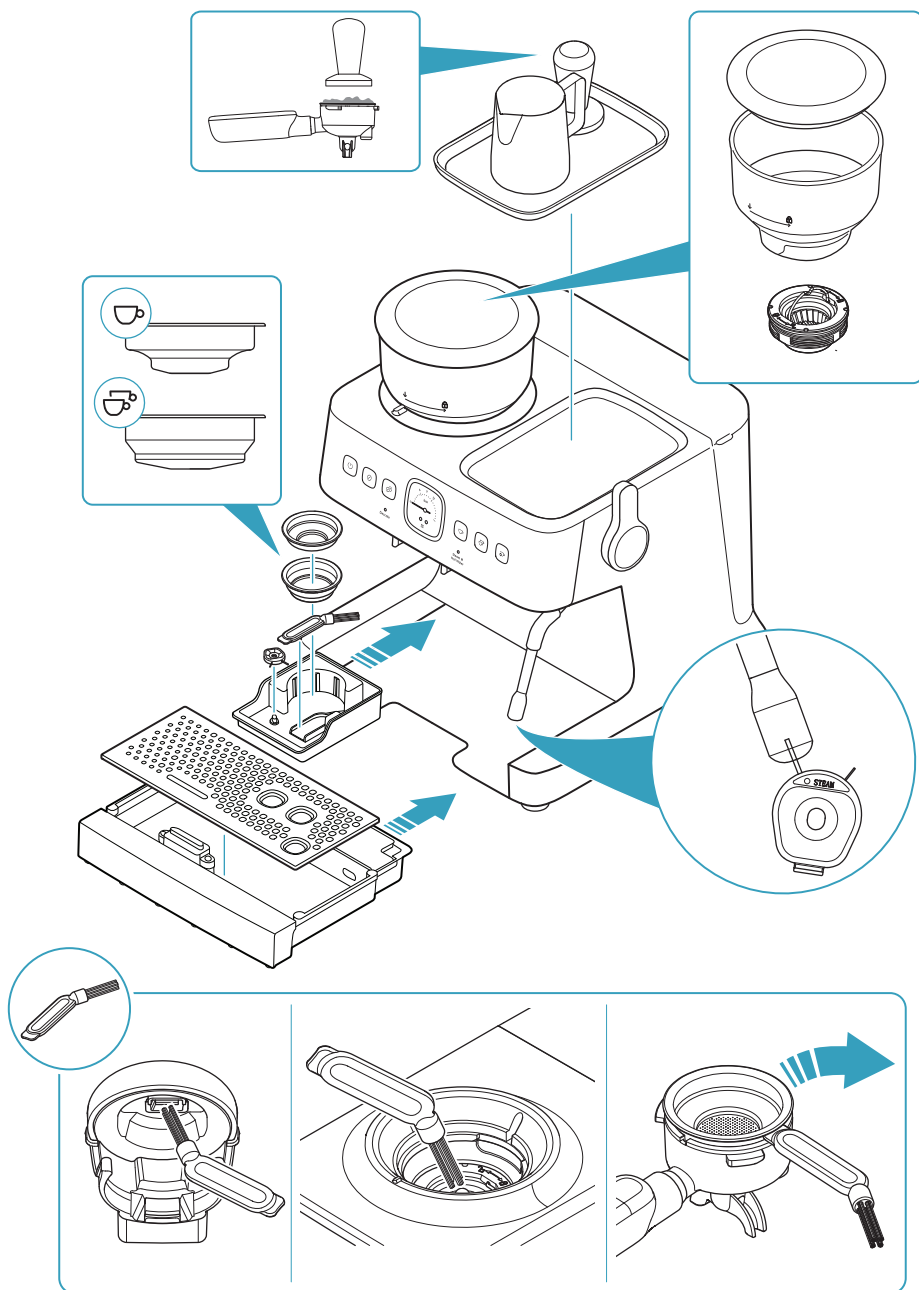
## Descrição geral do produto



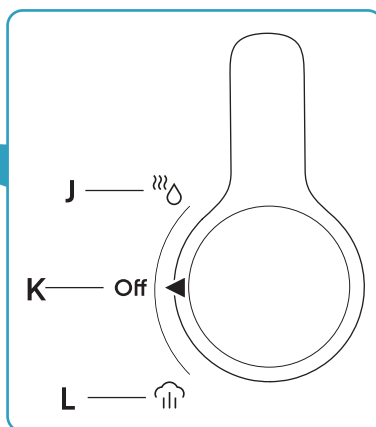
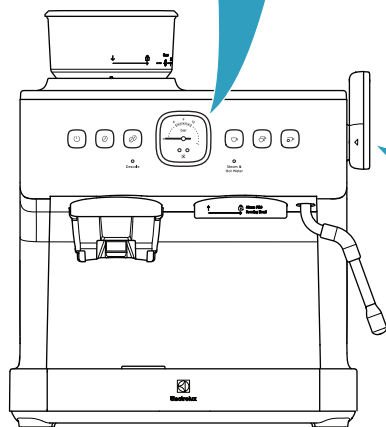
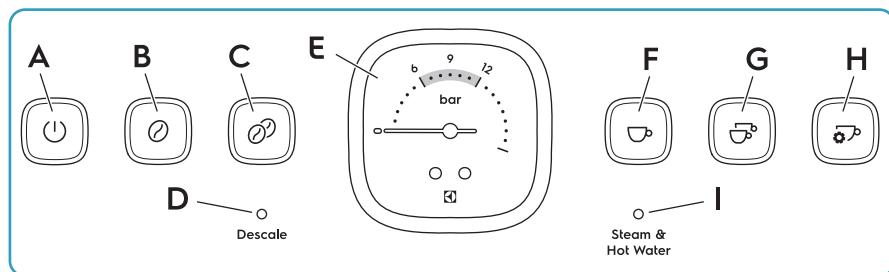
- A. Reservatório de grãos amovível
- B. Mó superior amovível
- C. Moinho de café isento de estática
- D. Suporte de moagem PRO 58 mm
- E. Porta-filtro PRO 58 mm
- F. Filtro de uma chávena PRO 58 mm
- G. Filtro de duas chávenas PRO 58 mm
- H. Cabeça infusora PRO de 58 mm
- I. Manómetro
- J. Tubo de vapor e água quente
- K. Roda de vapor e água quente
- L. Depósito de água amovível

- M. Tabuleiro de recolha amovível com grelha
- N. Indicador do nível da água / boia do tabuleiro de recolha
- O. Pés antideslizantes
- P. Jogo de ferramentas
- Q. Escova de limpeza
- R. Pino de limpeza
- S. Aquecedor de chávenas
- T. Tabuleiro de acessórios
- U. Jarro de leite de 360 ml
- V. Compactador PRO 58 mm

## Descrição do posicionamento e das funções



## Descrição do painel de controlo



- A. Botão de LIGAR / DESLIGAR
- B. Botão de moagem para uma chávena
- C. Botão de moagem para duas chávenas
- D. Luz de desincrustação
- E. Manómetro
- F. Botão para uma chávena de café expresso

- G. Botão para duas chávenas de café expresso
- H. Botão de chávena de café expresso / programa manual
- I. Luz de vapor e água quente
- J. Água quente
- K. DESLIGADO
- L. Vapor

## Manómetro e extração de um café expresso

### Extração de café expresso ideal

Um café expresso de boa qualidade flui de uma forma constante do porta-filtro com uma consistência semelhante à do mel quente.

A pressão de infusão ideal varia de 6 a 12 no manómetro (B). A camada superior, o creme, tem uma cor de caramelo.

### Subextração

Se a pressão indicada no manómetro for inferior a 6 (A), o café expresso flui demasiado rápido e torna-se amargo, ácido e aguado. As causas para isto podem incluir um café moído demasiado grosso, uma quantidade de café moído insuficiente, uns grãos de café impróprios ou uma compactação insuficiente do café moído no compactador.

Resolução:

1. Regule a moagem para uma definição mais fina (mova a roda para um número menor).
2. Utilize 13 g de café numa dose única e 19 g numa dose dupla.
3. Utilize sempre grãos de café frescos (a pressão não aumenta corretamente com grão rançosos ou conservados de uma forma inapropriada).

Nota: Podem ser necessárias várias tentativas para obter uma definição da pressão ótima.

### Sobre-extração

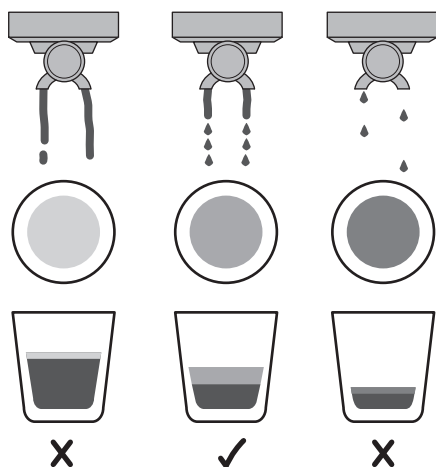
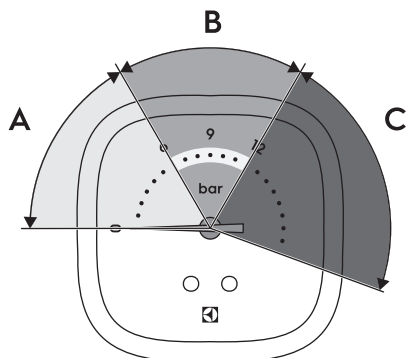
Se a pressão indicada no manómetro for superior a 12 (C), o café expresso flui demasiado devagar e torna-se amargo. As causas para isto podem incluir um café moído demasiado fino, demasiado café moído ou uma compactação excessiva do café moído no compactador.

Resolução:

1. Aumente o tamanho da moagem (regule para uma definição superior).
2. Reduza a dose de café e aplique menos pressão ao compactar.

Nota: Podem ser necessárias várias tentativas para obter um nível de pressão ótimo.

Se utilizar as definições e a força de compactação corretas sem melhorias na qualidade do café expresso, consulte a "Resolução de problemas" na página 150.

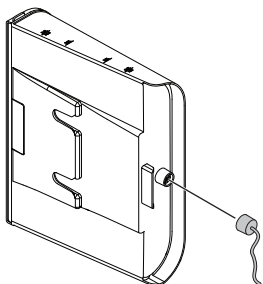


## Preparações antes da primeira utilização

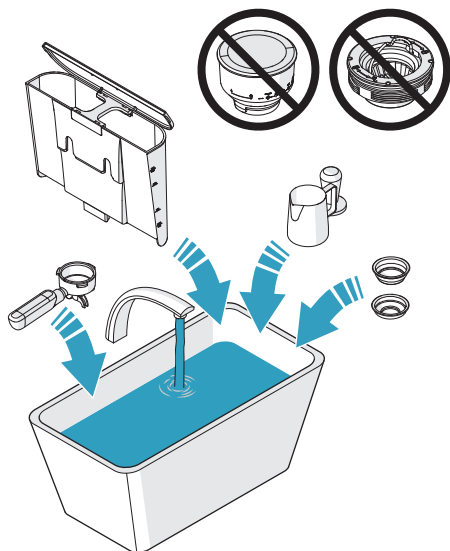
Antes de utilizar o produto para fazer um café expresso, deve limpar e instalar todas as peças e realizar o processo de infusão uma vez apenas com água.

### Para preparar e instalar todas as peças

1. Retire o produto da embalagem e certifique-se de que removeu todo o material de embalagem.
2. Coloque o produto sobre uma superfície plana.
3. Retire e elimine o tampão vermelho na base do depósito de água.



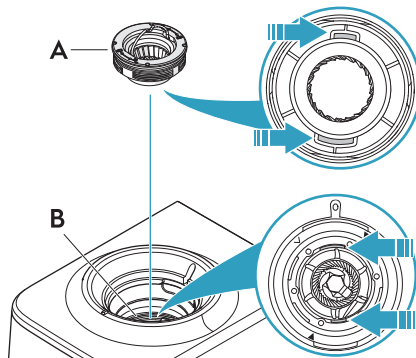
4. Limpe o jarro do leite, o compactador, os filtros, o porta-filtro e o depósito de água com água quente e um detergente neutro.



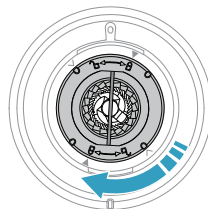
5. Limpe a mó superior e o reservatório de grãos com a escova de limpeza.

**CUIDADO:** Não limpe a mó superior ou o reservatório de grãos com água.

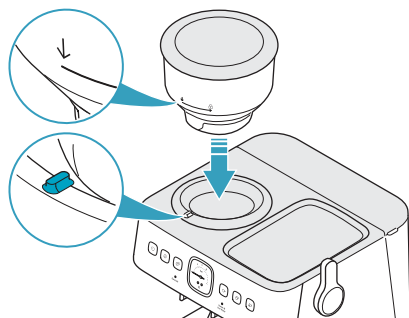
6. Segure na mó superior pela pega e introduza-a no anel do moinho. Certifique-se de que a mó superior (A) está alinhada com a superfície do anel do moinho (B).



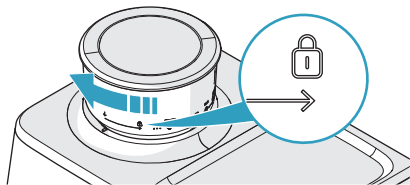
7. Rode a mó superior para a direita para ficar bloqueada e desça a pega.



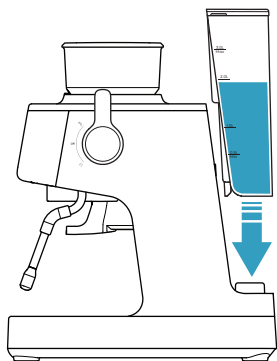
8. Alinhe a seta PARA BAIXO no reservatório de grãos com a marca na borda frontal do moinho de café.



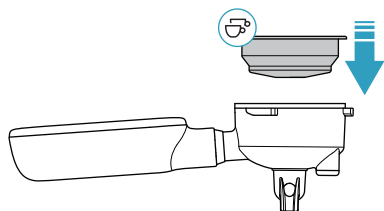
9. Pressione cuidadosamente o reservatório de grãos e rode-o para a direita para ficar bloqueado.



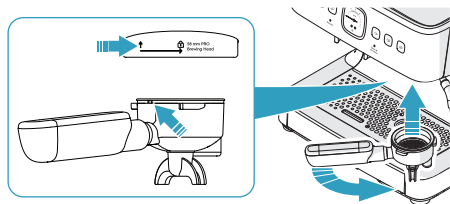
10. Certifique-se de que o depósito de água está limpo.  
 11. Encha o depósito de água com uma água fria purificada e proceda à sua instalação.



12. Se for necessário, coloque um filtro de água no depósito de água.  
 13. Introduza o filtro de duas chévenas no porta-filtro.



14. Alinhe o porta-filtro com a seta PARA CIMA na cabeça infusora.

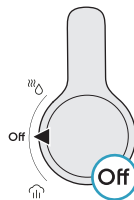


15. Introduza o porta-filtro contra a cabeça infusora.

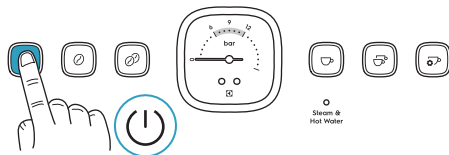
16. Rode a pega do porta-filtro para a direita para a posição de bloqueio central.

**Nota:** Nas primeiras introduções do porta-filtro, pode sentir alguma resistência ao rodar a pega.

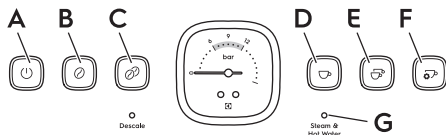
17. Certifique-se de que a roda de vapor e água quente está na posição de Desligado.



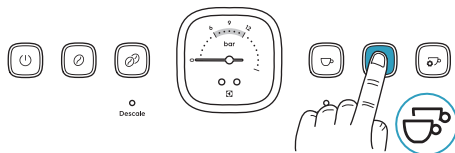
18. Ligue o produto à fonte de alimentação elétrica.  
 19. Prima o botão de LIGAR / DESLIGAR.



20. Durante o arranque, os botões (A-C) acendem-se e a luz de vapor e água quente (G) fica intermitente. Aguarde até que todos os botões (A-F) e a luz do vapor e da água quente (G) estejam acesos com uma luz fixa.



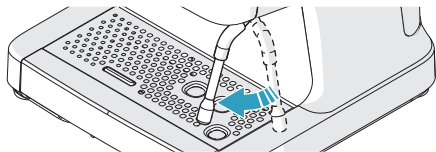
21. Prima o botão de duas chévenas de café expresso. A água flui da cabeça infusora, pelo filtro e pelo porta-filtro.



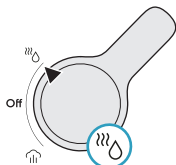
22. Aguarde até que o fluxo de água pare.

**Nota:** A primeira vez que a água passa pelo produto, o ar libertado pode causar um ruído forte. O ruído para após cerca de 20 s e não indica uma anomalia.

23. Rode o tubo de vapor até que o bocal fique sobre o tabuleiro de recolha.

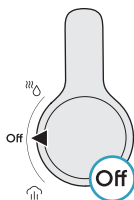


24. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de água quente. A luz de vapor e água quente fica intermitente e a água quente sai pelo bocal.



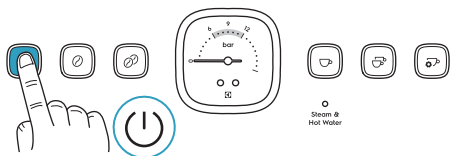
25. Deixe a água fluir durante 20 s.

26. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de DESLIGADO.



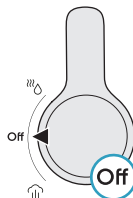
27. Limpe o porta-filtro e o filtro com água quente e deixe-os secar antes de tirar um café.

28. Para desligar o produto, prima o botão de LIGAR / DESLIGAR. Todas as luzes no painel de controle se apagam.



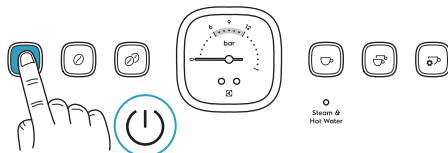
## Para ligar o produto

1. Certifique-se de que a roda de vapor e água quente está na posição de Desligado.

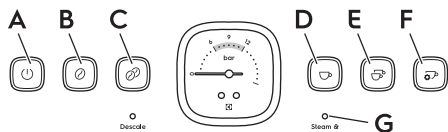


2. Ligue o produto à fonte de alimentação elétrica.

3. Prima o botão de LIGAR / DESLIGAR.



4. Durante o arranque, os botões (A-C) acendem-se e a luz de vapor e água quente (G) fica intermitente. Aguarde até que os botões (D-F) se acendam e a luz de vapor e água quente (G) esteja acesa de forma fixa.

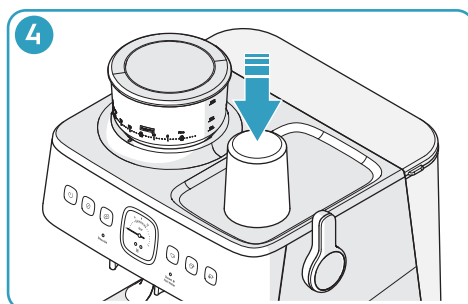
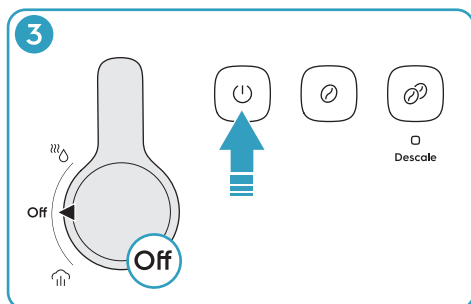
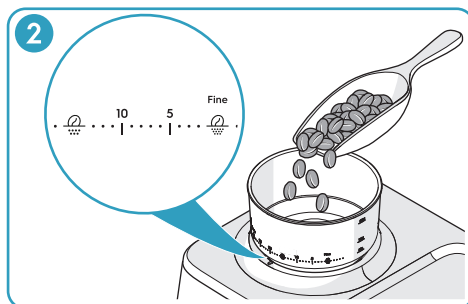
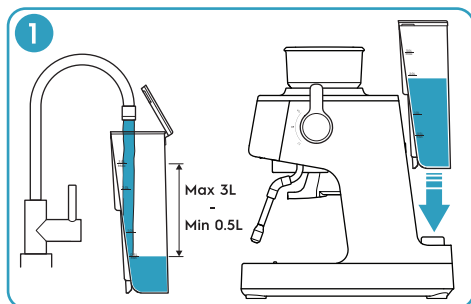


Quando todos os botões (A-F) e a luz de vapor e água quente (G) estiverem acesos de forma fixa, o produto está preparado para funcionar.

**Nota:** O produto desliga-se automaticamente após 15 min sem qualquer atividade.

## Funcionamento diário

### Para fazer um café expresso

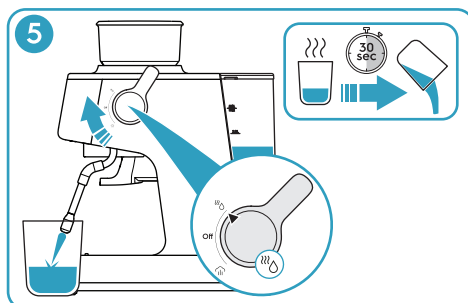


1. Encha o depósito de água com água fria purificada. Certifique-se de que o nível da água não supera a marca de 3 l. Instale o depósito de água.
2. Deite grãos de café recém-torrados no reservatório de grãos e coloque a tampa. Rode o reservatório de grãos para a direita até que a marca na borda frontal do moinho de café esteja entre as marcas 10 e 15 no reservatório de grãos.

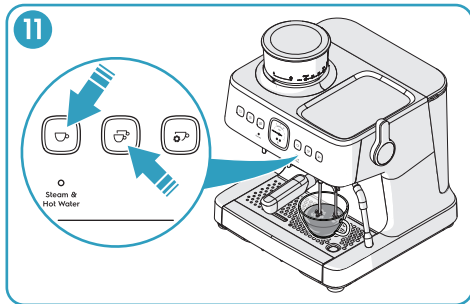
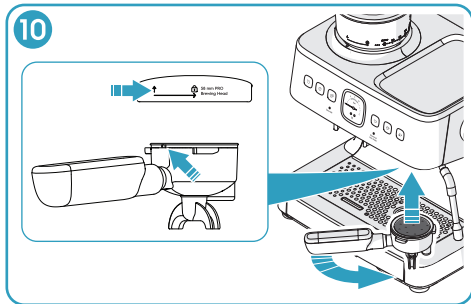
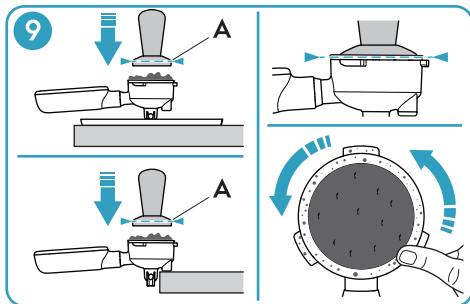
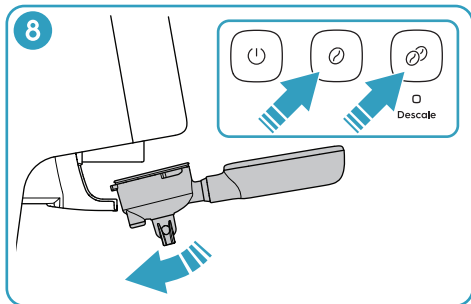
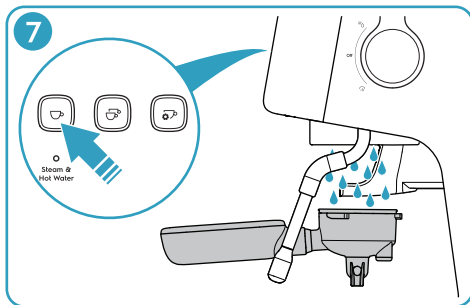
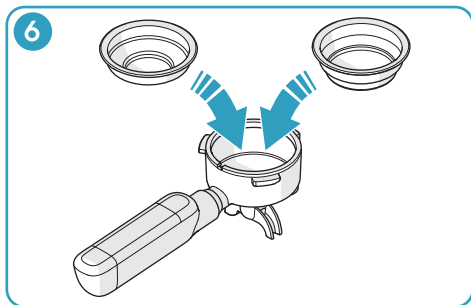
**CUIDADO:** Não deite demasiados grãos de café. Os grãos de café que permanecem no reservatório demasiado tempo podem ficar húmidos, o que afeta a moagem e o sabor.

**Nota:** As marcas de 10 a 15 indicam o ponto de partida sugerido para um café expresso. Se precisar de fazer ajustamentos, consulte "Regular a moagem de café" na página 140.

3. Ligue o produto.
  - a. Certifique-se de que a roda de vapor e água quente está na posição de DESLIGADO.
  - b. Prima o botão de LIGAR / DESLIGAR.
4. Para aquecer a chávena de café no aquecedor de chávenas, retire o tabuleiro e coloque a chávena no aquecedor de chávenas.



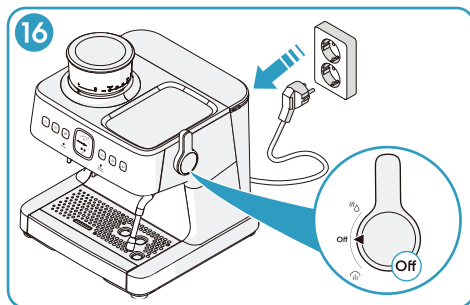
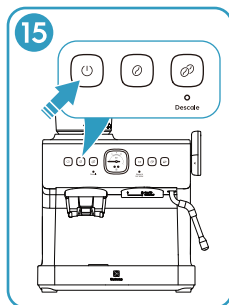
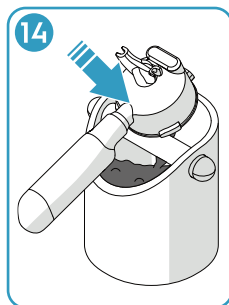
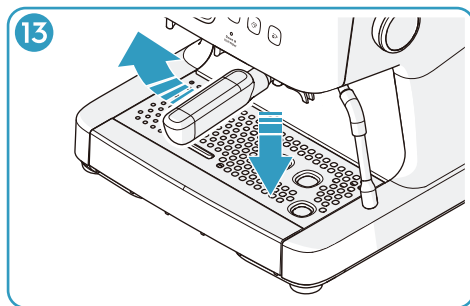
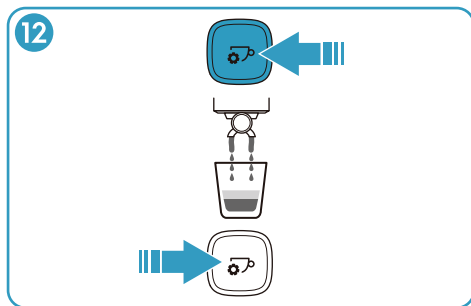
5. Para aquecer a chávena com água quente, execute estes passos:
  - a. Coloque a chávena debaixo do tubo de vapor.
  - b. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de água quente, encha a chávena até ¼ e rode a roda para a posição de DESLIGADO.
  - c. Aguarde 30 s e depois esvazie a chávena.



6. Introduza o filtro de uma ou duas chávenas no porta-filtro.
7. Segure o porta-filtro debaixo da cabeça infusora e prima o botão para uma chávena de café expresso. Quando o fluxo de água parar, seque o filtro com um pano.
8. Coloque o porta-filtro no suporte de moagem. Prima o botão de moagem para uma chávena ou duas chávenas. O botão premido fica intermitente e o filtro enche-se com o café moído. Retire o porta-filtro no suporte de moagem.

**Nota:** Para parar o processo de moagem antes da paragem automática, prima novamente o botão de moagem.

9. Segure no porta-filtro com o fundo contra o tabuleiro de acessórios ou coloque a parte de borracha na borda do porta-filtro contra uma borda da bancada. Prima o café moído com o compactador até que a borda superior (A) do compactador fique alinhada com a borda do porta-filtro. Retire o excesso de café moído da borda do filtro.
10. Alinhe a pega do porta-filtro com a seta PARA CIMA na cabeça infusora. Pressione o porta-filtro para a cabeça infusora e rode a pega para a direita para a posição de bloqueio central.
11. Coloque a chávena de café no tabuleiro de recolha, debaixo do porta-filtro. Para fazer uma ou duas chávenas de café expresso, prima o botão de uma ou duas chávenas de café. O botão premido fica intermitente e o volume de café predefinido flui para a chávena.



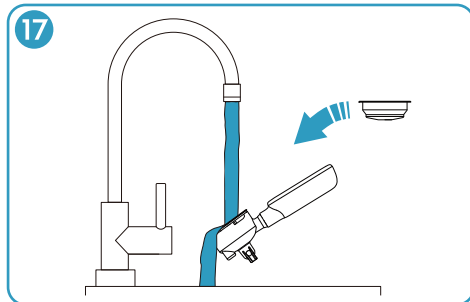
**Nota:** A predefinição para uma chávena de café expresso é de 40 ml. A predefinição para duas chávenas de café expresso é de 80 ml. Consulte "Personalizar os volumes das chávenas de café expresso" na página 140 para obter informação sobre a alteração das predefinições.

**Nota:** O volume real de extração depende do tipo de grãos de café e do tamanho do café moído.

12. Para fazer um café expresso com um volume selecionado manualmente, prima o botão de chávena de café expresso / programa manual. O botão fica intermitente e o café flui para a chávena de café até premir novamente o botão.

**Nota:** Se não premir novamente no botão, o processo para automaticamente quando o volume for 250 ml.

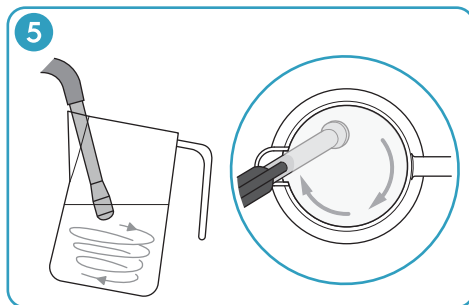
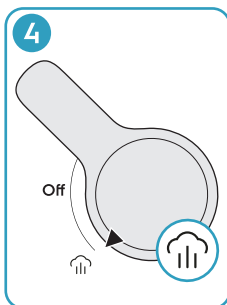
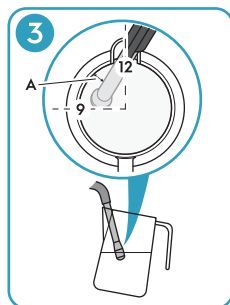
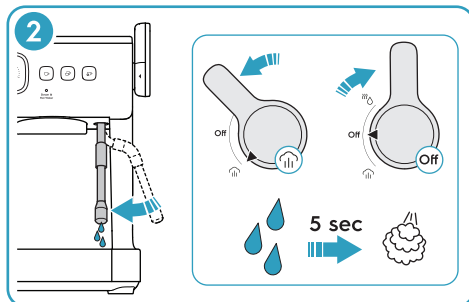
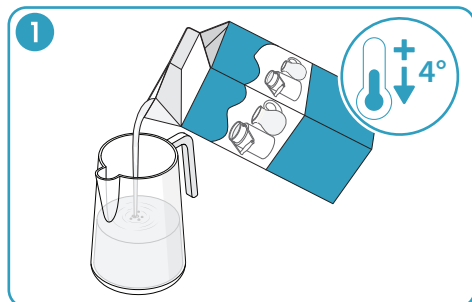
13. Rode a pega do porta-filtro para a esquerda e, em seguida, baixe o porta-filtro.
14. Retire o café moído usado do filtro.
15. Para desligar o produto, prima o botão de LIGAR / DESLIGAR. Todas as luzes no painel de controlo se apagam.



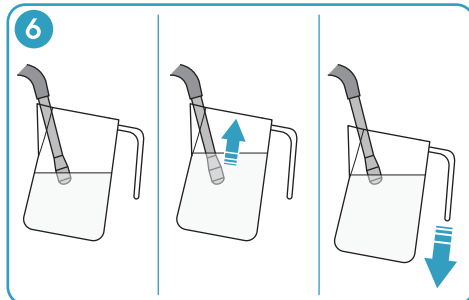
**Nota:** O produto desliga-se automaticamente após 15 min sem qualquer atividade.

16. Certifique-se de que a roda de vapor e água quente está na posição de Desligado. Desligue a ficha de alimentação.
17. Limpe o filtro e o porta-filtro. Consulte "De cada vez após a utilização" na página 142.

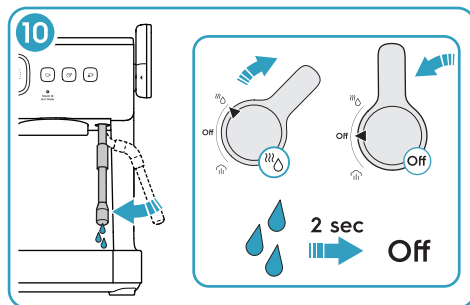
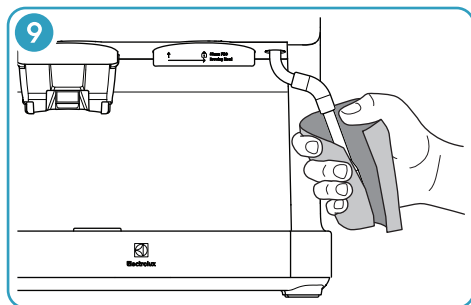
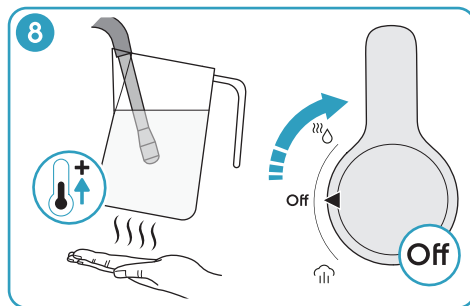
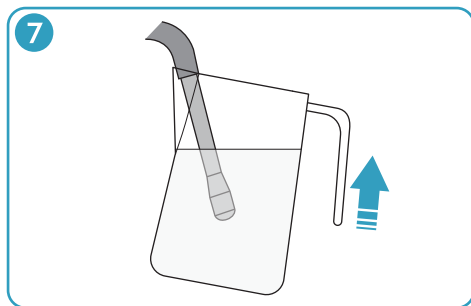
## Para espumar o leite



- Encha o jarro de leite com leite gordo frio. A quantidade sugerida de leite é de 100 ml para cappuccino e de 160 ml para latte.
- Prepare o tubo de vapor.
  - Ligue o produto e mova o tubo de vapor até que fique sobre o tabuleiro de recolha.
  - Rode a roda de vapor e água quente para a posição de vapor. A luz de vapor e água quente fica intermitente. Liberte o vapor durante cerca de 5 s até que não saia água do bocal do tubo de vapor.
  - Rode a roda de vapor e água quente para a posição de DESLIGADO.
- Coloque o tubo de vapor no jarro de leite.
  - Coloque o bocal mesmo sob a superfície do leite. Segure o bico do jarro de leite contra o tubo de vapor numa posição orientada para si.
  - Incline o jarro de leite para a esquerda até que o bocal fique a um dedo (A) desde a borda.
- Rode a roda de vapor e água quente para a posição de vapor. A luz de vapor e água quente fica intermitente e a formação de espuma começa.
- Certifique-se de que o tubo de vapor está numa posição que faça o leite rodar numa direção descendente.



- À medida que o nível do leite sobe, baixe o jarro para manter o bocal de vapor mesmo abaixo da superfície do leite.
- Quando a espuma de leite for suficiente, baixe o bocal de vapor até meio.
- Quando o fundo do jarro do leite estiver demasiado quente ao toque, rode a roda de vapor e da água quente para DESLIGADO.

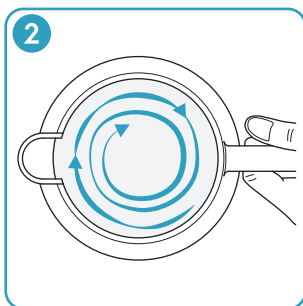
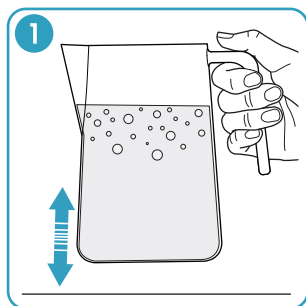


9. Retire o jarro de leite e limpe o tubo do vapor e o bocal imediatamente com uma esponja ou um pano húmido.

**AVISO:** Não toque no bocal ou no tubo de vapor. Existe um risco de ferimentos por queimaduras.

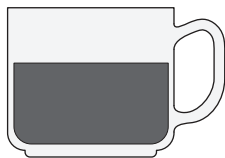
10. Mova o tubo de vapor até ficar sobre o tabuleiro de recolha. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de água quente e aguarde 2 s para remover o leite que tenha entrado no tubo de vapor. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de DESLIGADO.

## Para fazer um latte ou cappuccino



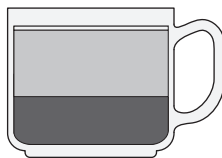
1. Bata o fundo do jarro de leite contra a bancada para libertar as bolhas de ar de maior dimensão.
2. Agite o jarro de leite para misturar o leite e obter uma textura sedosa.
3. Deite o leite no café expresso preparado com um movimento constante.

## Estilos de café



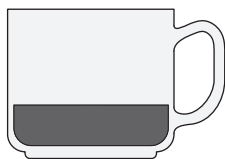
### Espresso

O espresso é um café concentrado e encorpado com uma camada estável de creme por cima. Seleccione uma ou duas chávenas de café expresso.



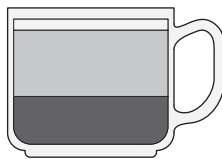
### Flat white

Um espresso de uma ou duas chávenas com 2/3 de leite espumado e uma camada fina de espuma de leite por cima.



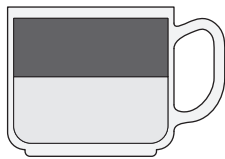
### Ristretto

Um ristretto é meia chávena de café expresso com um sabor intenso e retrogosto e um creme fino por cima.



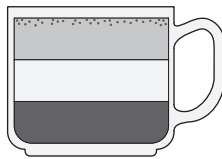
### Latte

Um espresso de uma ou duas chávenas com 3/4 de leite espumado e um dedo de espuma de leite por cima.



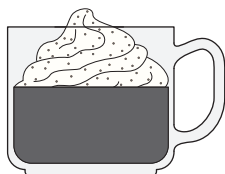
### Americano

Um espresso de uma ou duas chávenas com água quente. Adicione primeiro a água quente para manter o creme por cima.



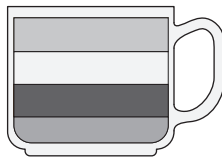
### Cappuccino

Um espresso de uma ou duas chávenas com 1/3 de leite espumado e 1/3 de espuma de leite por cima. Adicione chocolate em pó por cima.



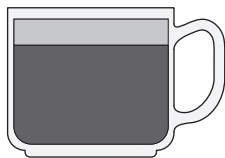
### Con panna

Um espresso de uma ou duas chávenas com natas ligeiramente batidas por cima. Adicione canela ou chocolate em pó por cima.



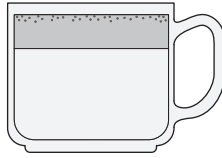
### Mocha

Um espresso de uma ou duas chávenas misturado com chocolate líquido e 1/3 de leite espumado e 1/3 de espuma de leite por cima.



### Macchiato

Um espresso de uma ou duas chávenas com uma pequena quantidade de leite frio ou espumado e um pouco de espuma de leite.



### Babyccino

Sem café expresso, apenas leite espumado e espuma de leite por cima. Adicione chocolate em pó por cima.

## Café pré-moído

Se usar café pré-moído, deve ser moído na hora e submetido a uma torra profunda. Pode ter de utilizar grãos de café com torra francesa ou expresso no café expresso. O café pré-moído apenas consegue conservar o aroma durante sete a oito dias, exceto se for guardado num recipiente hermético num local fresco. Não guarde o café no frigorífico ou no congelador.

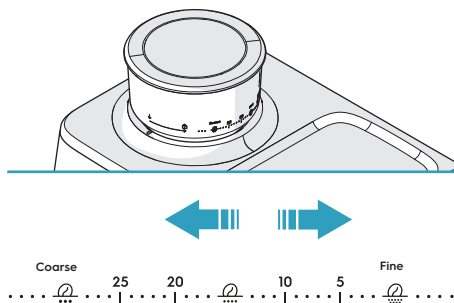
De uma forma geral, não é recomendável usar café pré-moído. O café moído na hora conserva melhor o aroma e proporciona uma qualidade superior.

## Definições e regulações

### Regular a moagem de café

Se a moagem estiver ajustada corretamente, o café moído têm a mesma granularidade que o sal. Nos grãos de café recém-torrados, a definição recomendada varia de 10 a 15, mas o tipo e a qualidade dos grãos de café podem obrigar a fazer ajustamentos.

Rode o reservatório de grãos para a direita ou para a esquerda para a definição pretendida de 0 a 30. Um número mais baixo proporciona uma moagem mais fina. Um número mais alto proporciona uma moagem mais grossa.



Se o café moído ficar demasiado fino ou demasiado grosso, regule novamente.

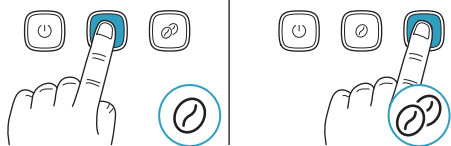
### Personalizar a quantidade de café moído

Estas são as predefinições de café moído:

- Uma chávena de café expresso: aproximadamente 13 g de café moído.
- Duas chávenas de café expresso: aproximadamente 19 g de café moído.

**Nota:** A quantidade de café moído depende do tipo de grãos de café e do tamanho da moagem.

1. Coloque o porta-filtro com o filtro de uma chávena ou duas chávenas no suporte de moagem.
2. Prima e mantenha premido o botão de moagem para uma ou duas chávenas. Após 3 s, a luz do outro botão de moagem apaga-se e a moagem começa.



3. Quando a quantidade de café moído for satisfatória, solte o botão de moagem. É emitido um sinal sonoro e a nova quantidade de café moído é guardada.

### Personalizar os volumes das chávenas de café expresso

Estas são as predefinições para as chávenas de café expresso:

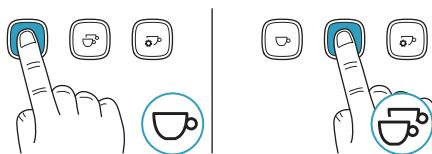
- Uma chávena de café expresso: aproximadamente 40 ml.
- Duas chávenas de café expresso: aproximadamente 80 ml.

Estes são os volumes permitidos:

- Uma chávena de café expresso: de 20 ml a 125 ml.
- Duas chávenas de café expresso: de 20 ml a 200 ml.

**Nota:** O volume de extração depende do tipo de grãos de café e do tamanho da moagem.

1. Prima e mantenha premido o botão de uma ou duas chávenas de café expresso. Após 3 s, a luz do outro botão de café expresso apaga-se e o fluxo de água começa.

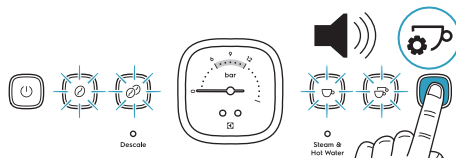


2. Quando o volume for satisfatório, solte o botão de café expresso. É emitido um sinal sonoro e o novo volume da chávena de café expresso é guardado.

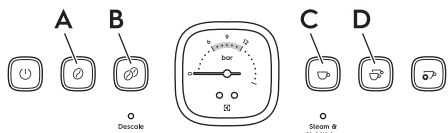
### Personalizar a temperatura de extração do café

A temperatura de extração de café predefinida é de 92 °C. A temperatura pode ser definida de 90 °C a 96 °C em incrementos de 2 °C.

1. Ligue o produto.
2. Prima e mantenha premido o botão de chávena de café expresso / programa manual até ouvir um sinal sonoro. A luz do botão de LIGAR / DESLIGAR apaga-se e as luzes dos outros botões estão acesas ou intermitentes.



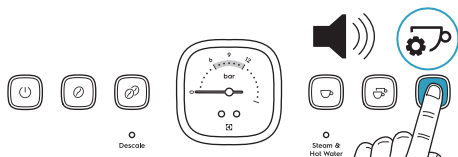
3. Defina a temperatura pretendida premindo no botão aplicável. O botão premido acende-se com uma luz intermitente.



- a. Prima o botão de moagem para uma chávena (A) para definir a temperatura como 90 °C.
- b. Prima o botão de moagem para duas chávenas (B) para definir a temperatura como 92 °C.
- c. Prima o botão para uma chávena de café expresso (C) para definir a temperatura como 94 °C.
- d. Prima o botão para duas chávenas de café expresso (D) para definir a temperatura como 96 °C.

**Nota:** As temperaturas mais altas aumentam o amargor e diminuem a acidez. As temperaturas mais baixas diminuem o amargor e aumentam a acidez.

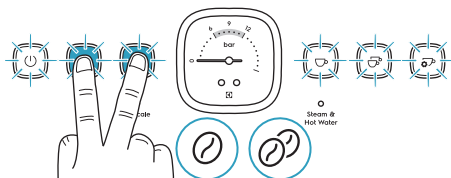
4. Prima o botão de chávena de café expresso manual. É emitido um sinal sonoro e o produto é configurado no modo de funcionamento normal.



**Nota:** Se não premir um botão, o produto regressa automaticamente ao modo de funcionamento normal após 10 s.

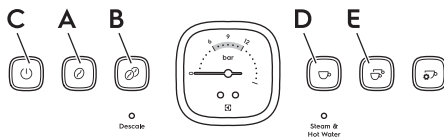
### Repor as definições de fábrica

1. Prima e mantenha premido o botão de moagem para uma chávena e para duas chávenas ao mesmo tempo para aceder ao modo de predefinição de fábrica. Todos os botões ficam intermitentes.



2. Quando escutar um sinal sonoro, solte os botões de moagem.

3. Para repor a predefinição do botão de moagem para uma chávena (A) ou do botão de moagem para duas chávenas (B), faça o seguinte:



- a. Prima e mantenha premido o botão de moagem (A) ou (B) durante 3 s até que as luzes de todos os botões se apaguem, exceto o botão de moagem premido com uma luz fixa após três intermitências rápidas.
- b. Quando escutar um sinal sonoro, solte os botões premidos. Todos os botões ficam intermitentes.
- c. Prima o botão de LIGAR / DESLIGAR (C). A predefinição é reposta e o produto fica configurado no modo de funcionamento normal.

4. Para repor a predefinição do botão para uma chávena expresso (D) ou do botão para duas chávenas expresso (E), faça o seguinte:

- a. Prima e mantenha premido o botão de café expresso (D) ou (E) durante 3 s até que as luzes de todos os botões se apaguem, exceto o botão de café expresso premido com uma luz fixa após três intermitências rápidas.
- b. Quando escutar um sinal sonoro, solte os botões premidos. Todos os botões ficam intermitentes.
- c. Prima o botão de LIGAR / DESLIGAR (C). A predefinição é reposta e o produto fica configurado no modo de funcionamento normal.

5. Para repor todas as predefinições, execute estes passos:

- a. Prima e mantenha premido o botão de LIGAR / DESLIGAR (C). As luzes de todos os outros botões apagam-se.
- b. Quando escutar um sinal sonoro, solte o botão de LIGAR / DESLIGAR. Todas as definições são repostas e o produto é definido no modo de funcionamento normal.

**Nota:** Se não premir um botão, o produto regressa automaticamente ao modo de funcionamento normal após 10 s.

## Limpeza e manutenção - máquina de café expresso

O processo de preparação de café expresso envolve a extração de óleos do café moído. Os depósitos de café moído e os óleos acumulam-se com o tempo, o que afeta o sabor do café e o funcionamento da máquina de café expresso.

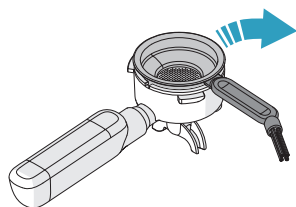
Passar água pela cabeça infusora e pelo tubo de vapor, antes e depois de fazer cada café, é a forma mais fácil de manter a sua máquina de café expresso limpa.

### Sempre antes da utilização

- Passe água pela cabeça infusora. Consulte "Para fazer um café expresso" na página 134.

### De cada vez após a utilização

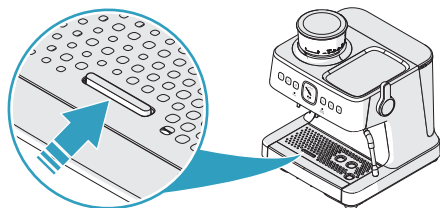
1. Depois de espumar leite, purgue imediatamente o tubo de vapor rodando a roda para água quente durante 1 s a 2 s e depois limpe-o com uma esponja ou um pano húmido. Consulte "Para espumar o leite" na página 137.
2. Retire o filtro do porta-filtro com a extremidade da escova de limpeza.



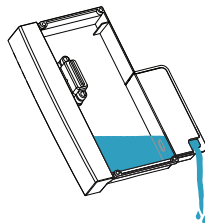
3. Limpe o filtro, o porta-filtro e o jarro de leite com água quente.

**CUIDADO:** Apenas os filtros e o jarro de leite podem ser lavados na máquina de lavar louça.

4. Inspeccione a boia do tabuleiro de recolha. Se superar a superfície do tabuleiro de recolha, é necessário esvaziar o tabuleiro.



- a. Remova o tabuleiro de recolha.
- b. Esvazie o tabuleiro de recolha.

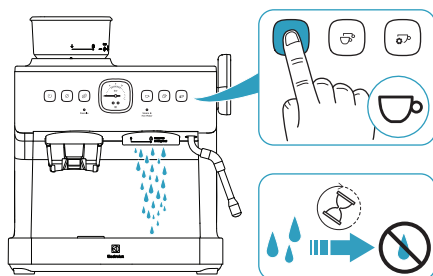


- c. Limpe o tabuleiro de recolha e a grelha com água quente.
5. Inspeccione o depósito de água. Limpe-o com água quente, se for necessário.

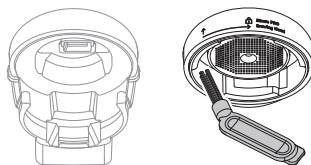
### Semanalmente

Purgar e limpar a cabeça infusora

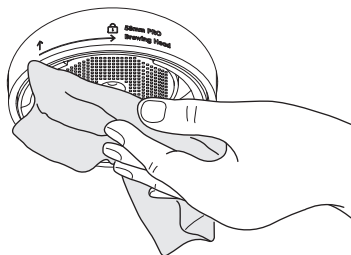
1. Prima o botão para uma chávena de café expresso e aguarde até que o fluxo de água pare.



2. Retire o café moído da superfície interior e do vedante de silicone com a escova de limpeza.



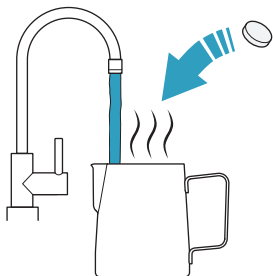
3. Limpe a cabeça do pulverização com um pano húmido.



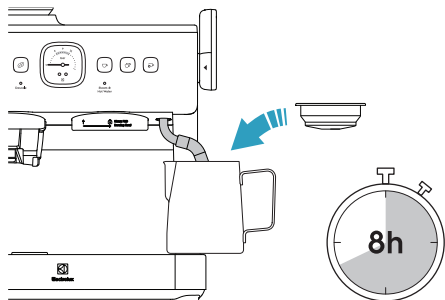
## A cada dois a três meses

Utilize uma solução desincrustante (consulte a página 148) para limpar o tubo de vapor e os filtros.

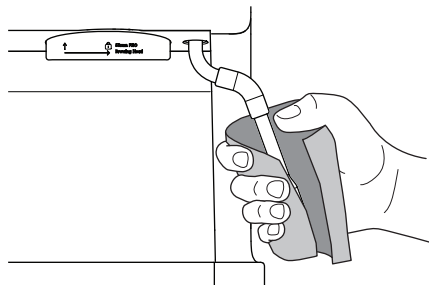
1. Encha o jarro de leite com água quente e solução desincrustante.



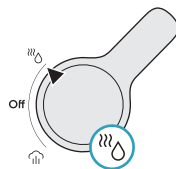
2. Coloque os filtros no jarro de leite.



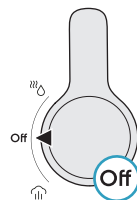
3. Coloque o tubo de vapor no jarro de leite e coloque o jarro no tabuleiro de recolha.
4. Aguarde 8 h.
5. Retire e esvazie o jarro de leite. Limpe o jarro de leite até remover todas as partículas da solução desincrustante.
6. Limpe o tubo de vapor com uma esponja ou um pano húmido até remover todas as partículas restantes da solução desincrustante.



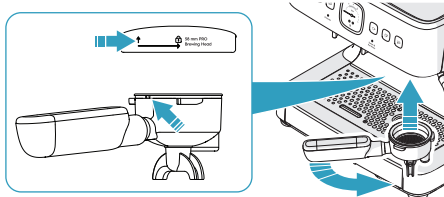
7. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de água quente e deixe que a água passe pelo tubo de vapor durante 40 s.



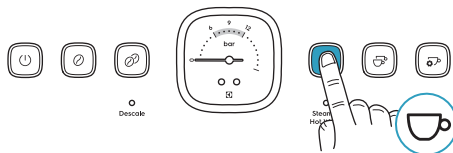
8. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de DESLIGADO.



9. Instale o filtro de uma chávena no porta-filtro e coloque o porta-filtro na cabeça infusora.



10. Prima o botão para uma chávena de café expresso para deixar que a água passe pelo filtro.



11. Quando o fluxo de água parar, retire o porta-filtro e realize o mesmo procedimento no filtro de duas chávenas.

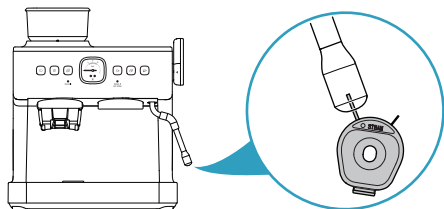
## Quando for necessário

1. Desligue o produto e desligue a fonte de alimentação elétrica.
2. Deixe que o produto arrefeça antes de o limpar.
3. Limpe as superfícies exteriores com um pano húmido.
4. Limpe regularmente o depósito de água, o reservatório de grãos, o tabuleiro de recolha e a grelha.

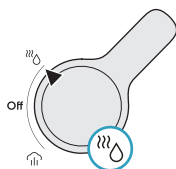
**CUIDADO:** Nunca utilize produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos e nunca submerja o produto em líquido.

**CUIDADO:** Apenas os filtros e o jarro de leite podem ser lavados na máquina de lavar louça.

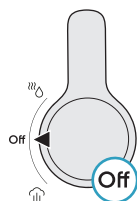
5. Introduza o pino de limpeza mais grosso pelo orifício no bocal do tubo de vapor.



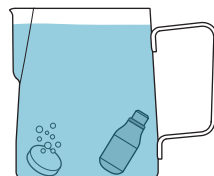
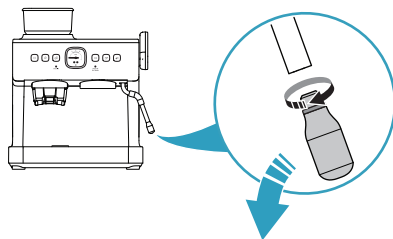
6. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de água quente e deixe que a água passe pelo tubo de vapor durante 40 s.



7. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de DESLIGADO.



8. Se a obstrução se mantiver, retire o bocal do tubo de vapor e limpe-o com uma solução desincrustante (consulte a página 148).



## Limpeza e manutenção - moinho de café

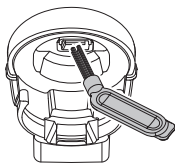
As mós cónicas são utilizadas para moer os grãos de café com um tamanho de moagem adequado para a extração de um café expresso.

O sistema isento de estática instalado evita que o café moído seja projetado para fora do filtro durante a moagem.

O café moído e os óleos acumulam-se com o do tempo, o que afeta o sabor do café e o funcionamento do moinho integrado.

### Semanalmente ou pelo menos a cada duas semanas

1. Retire o café moído restante do suporte de moagem e a saída de moagem com a escova de limpeza.



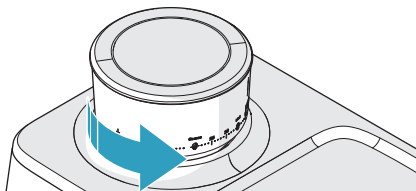
2. Limpe o suporte de moagem e a saída de moagem com uma esponja ou um pano húmido e depois com um pano seco.

### A cada um a dois meses

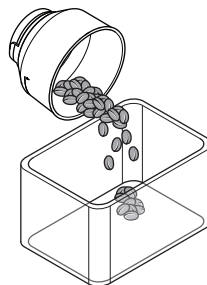
Se o moinho for utilizado diariamente, as mós devem ser limpas para garantir o melhor desempenho do moinho integrado. A limpeza regular permite que as mós obtenham resultados de moagem consistentes, o que é especialmente importante ao moer os grãos de café para um café expresso.

**CUIDADO:** Nunca utilize produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos e nunca submerja o produto em líquido.

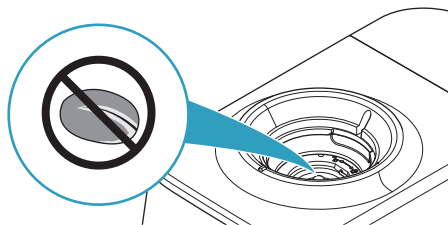
1. Anote a definição de moagem atual. Isto permite obter a mesma definição depois de limpar.
2. Rode o reservatório de grãos totalmente para a esquerda para o desbloquear.



3. Retire o reservatório de grãos e coloque os grãos de café restantes num recipiente hermético.



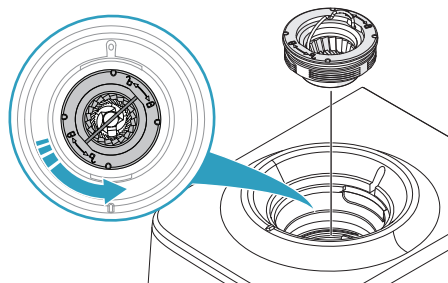
4. Limpe o reservatório de grãos com a escova de limpeza.
5. Remova os grãos de café restantes da mó superior.



6. Instale o reservatório de grãos vazio e prima o botão de moagem para uma ou para duas chávemas. Se não sair café moído, a mó superior está limpa.

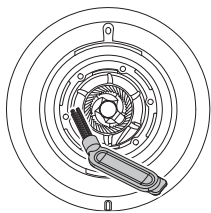
**Nota:** Se o reservatório de grãos não estiver instalado, os botões de moagem para uma chávema e para duas chávemas ficam intermitentes e o moinho não pode arrancar.

7. Desligue o produto e desligue a fonte de alimentação elétrica.
8. Retire o reservatório de grãos.
9. Levante a pega na mó superior.
10. Rode a mó superior para a esquerda e levante-a do anel do moinho.

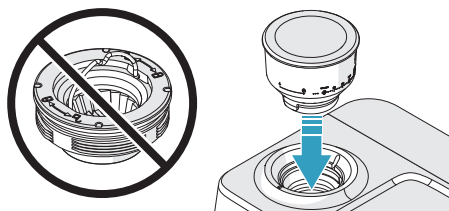


**CUIDADO:** Não limpe a mó superior com água.

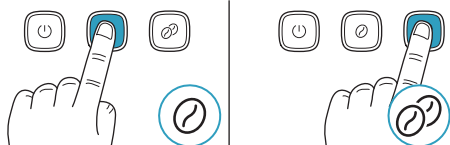
11. Limpe as peças e as superfícies da câmara de moagem e do anel de moagem com a escova de limpeza.



12. Não instale a mó superior, mas instale o reservatório vazio.



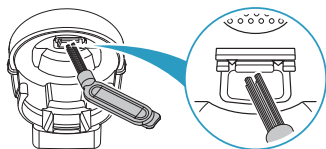
13. Ligue a fonte de alimentação e ligue o produto.  
14. Prima o botão de moagem para uma chávena ou duas chávenas.



Se aparecer café moído no moinho, retire-o com a escova de limpeza. Repita até que não haja café moído quando prime um botão de moagem.

**CUIDADO:** Não deite água ou qualquer outro líquido na câmara de moagem.

15. Desligue o produto e desligue a fonte de alimentação elétrica.  
16. Utilize uma escova para retirar os resíduos de café moído do moinho de grãos e da saída de moagem. Em caso de resíduos, utilize uma escova para limpar a ranhura do gerador de plasma.



17. Limpe o suporte de moagem e a saída de moagem com uma esponja ou um pano húmido e depois com um pano seco.  
18. Retire o reservatório de grãos e instale a mó superior. Certifique-se de que a mó superior está alinhada com a superfície do anel do moinho.

**CUIDADO:** Se a mó superior não estiver instalada corretamente, o moinho irá produzir um café moído grosseiro.

19. Instale o reservatório de grãos.

**Nota:** Se o reservatório de grãos não estiver instalado, os botões de moagem para uma chávena e para duas chávenas ficam intermitentes e o moinho não pode arrancar.

20. Rode o reservatório para a definição de moagem que anotou.

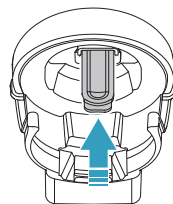
**Nota:** Após a limpeza, a definição de moagem ideal pode ter mudado. Para encontrar a definição de moagem ótima, consulte "Regular a moagem de café" na página 140.

## A cada dois a três meses

Se o moinho for utilizado diariamente, o reservatório de grãos deve ser limpo para garantir o melhor desempenho.

**Nota:** Se o reservatório de grãos não estiver instalado, os botões de moagem para uma chávena e para duas chávenas ficam intermitentes e o moinho não pode arrancar.

1. Limpe as superfícies interiores do moinho por baixo com a escova de limpeza.

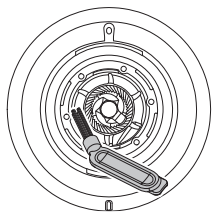


2. Limpe as mós, o anel do moinho, a câmara de moagem e a saída de moagem. Consulte "A cada dois meses" na página 145.

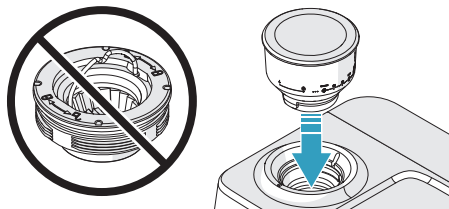
## Guia de controlo das projeções de café moído

Se aparecer café moído no moinho, retire-o com a escova de limpeza. Repita até que não haja café moído quando prime um botão de moagem.

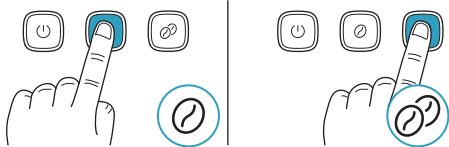
1. Limpe as peças e as superfícies da câmara de moagem e do anel de moagem com a escova de limpeza.



2. Não instale a mó superior, mas instale o reservatório vazio.

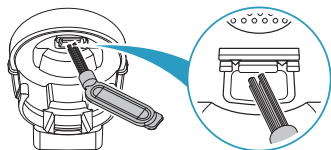


3. Ligue a fonte de alimentação e ligue o produto.
4. Prima o botão de moagem para uma chávena ou duas chávenas.



**Advertência:**

Durante o processo de limpeza, preste atenção à existência de um bloqueio causado pelo café moído na posição do gerador de plasma. Se isto ocorrer, limpe completamente o café moído do gerador de plasma.



**Desincrustação**

Após a utilização continuada, a sua máquina de café expresso pode acumular depósitos minerais e, por isso, precisa de uma desincrustação ocasional. Recomendamos que desincruste a sua máquina de café expresso a cada quatro a seis meses, embora este intervalo dependa da dureza da água e da frequência de utilização.

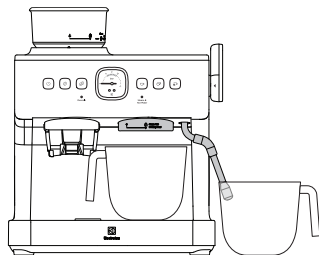
**Alerta de desincrustação**

Quando o produto deteta que o consumo de água é de 15 l, a luz de desincrustação acende-se. A luz de desincrustação permanece acesa até que o procedimento esteja concluído. Pode desligar o alerta de desincrustação e reiniciar o monitor de consumo de água, repondo todas as definições de fábrica. Consulte "Repor as definições de fábrica" na página 141.

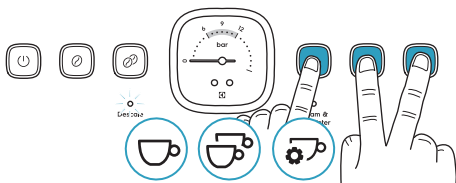
**Nota:** Se o procedimento de desincrustação não estiver totalmente concluído ou for interrompido em qualquer um dos passos, deve reiniciar todo o procedimento.

**Realizar um procedimento de desincrustação**

1. Prepare uma solução desincrustante. Consulte "Preparar uma solução desincrustante" na página 148.
2. Encha o depósito de água com a solução desincrustante e instale-o.
3. Coloque um recipiente de 1 l abaixo da cabeça infusora.



4. Coloque outro recipiente de 1 l abaixo do tubo de vapor.
5. Ligue o produto.
6. Prima e mantenha premidos os botões para uma chávena, para duas chávenas e de café expresso manual ao mesmo tempo.

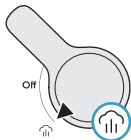


7. Aguarde até que a luz de desincrustação fique intermitente, o botão de LIGAR / DESLIGAR e a luz de vapor e água quente se acendam com uma luz fixa e que todos os outros botões se apaguem. É emitido um sinal sonoro e o produto está no modo de desincrustação.

**Nota:** Se o procedimento de desincrustação não for iniciado em 1 min, o produto regressa ao modo de funcionamento normal.

**Nota:** O procedimento de desincrustação pode ser cancelado em qualquer momento com o botão de LIGAR / DESLIGAR. No entanto, se o procedimento de desincrustação não estiver totalmente concluído, a luz de desincrustação permanece acesa.

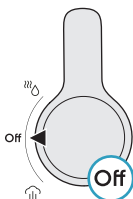
8. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de vapor. O botão de LIGAR / DESLIGAR e a luz de vapor e água quente ficam intermitentes.



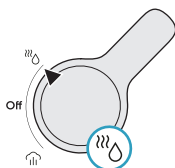
9. Aguarde 2 min enquanto a bomba funciona. A solução desincrustante quente flui pela cabeça infusora e pelo tubo de vapor e a bomba faz ruídos diferentes.

**Nota:** Se o procedimento não continuar em 5 min depois de a bomba parar, o produto irá voltar ao modo de funcionamento normal, com a exceção da intermitência da luz de vapor e água quente, porque a roda está na posição de vapor.

10. Quando o produto emitir um sinal sonoro e o botão de LIGAR / DESLIGAR estiver aceso com uma luz fixa, rode a roda de vapor e água quente para a posição de DESLIGADO. A luz de vapor e água quente acende-se de forma fixa.



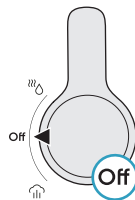
11. Retire o depósito de água e limpe-o totalmente em água corrente quente até remover toda a solução desincrustante que resta.
12. Encha o depósito de água com água purificada.
13. Esvazie e limpe os recipientes de 1 l e coloque-os de novo debaixo da cabeça infusora e do tubo de vapor.
14. Rode a roda de vapor e água quente para a posição de água quente. O botão de LIGAR / DESLIGAR e a luz de vapor e água quente ficam intermitentes.



15. Aguarde 2 min enquanto a bomba funciona. A água quente flui pela cabeça infusora e pelo tubo de vapor e a bomba faz ruídos diferentes.

**Nota:** Se o procedimento não continuar em 5 min depois de a bomba parar, o produto irá voltar ao modo de funcionamento normal, com a exceção da intermitência da luz de vapor e água quente, porque a roda está na posição de água quente.

16. Quando o produto emitir um sinal sonoro, a luz de desincrustação se apagar e o botão de LIGAR / DESLIGAR estiver aceso com uma luz fixa, rode a roda de vapor e água quente para a posição de DESLIGADO. O procedimento de desincrustação está concluído e o produto fica definido no modo de funcionamento normal.

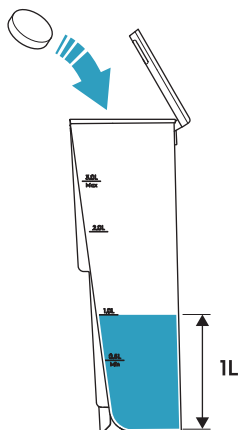


## Preparar uma solução desincrustante

Existem três soluções desincrustantes diferentes:

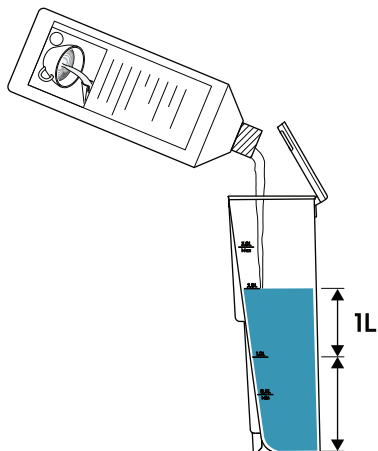
- Pastilha de limpeza de café dissolvida em água.
- Desincrustante de máquina de café.
- Uma mistura de vinagre branco ou ácido cítrico e água quente.

1. Prepare a solução desincrustante num recipiente de 1 l.
2. Para as pastilhas de limpeza, execute estas etapas:



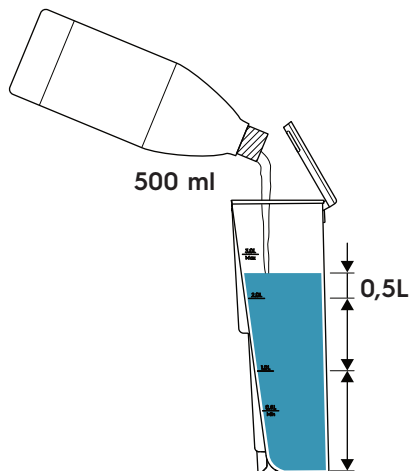
- a. Encha o recipiente com 1 l de água quente.
- b. Adicione uma pastilha de limpeza e aguarde até que esteja completamente dissolvida (siga as instruções do produto de limpeza selecionado).

3. Para o desincrustante de máquina de café, execute estas etapas:



- Encha o recipiente com 1 l de água quente.
- Adicione o desincrustante de máquina de café e deixe a solução misturar-se. (Siga as instruções do produto de limpeza selecionado.)

4. Para vinagre branco ou solução de ácido cítrico, execute estas etapas:



- Encha o recipiente com 500 ml de água quente e 500 ml de vinagre branco ou 1 l de água quente e 50 g de ácido cítrico.
- Deixe a solução misturar-se.

## Um procedimento de descalcificação especial

### Sintoma:

A máquina de café faz a infusão normalmente, mas o manómetro não se move ou apresenta um movimento mínimo, mesmo com uma moagem fina. Geralmente, isto indica que a moagem do café pode ser demasiado grossa para criar uma resistência suficiente. Mesmo com uma dose apropriada na taça do filtro, a falta de pressão acumulada sugere que a moagem não é suficientemente fina, que o enchimento é insuficiente ou que não foi bem comprimida.

### Causa possível:

A acumulação de incrustações pode estar a bloquear o núcleo da válvula, o que impede um funcionamento normal do manómetro.

### Ação recomendada:

Efetue um procedimento de descalcificação com os passos seguintes para eliminar os bloqueios relacionados com as incrustações:

#### Passo 1: Preparar a solução descalcificadora

- Adicione o agente de descalcificação ao depósito de água e certifique-se de que a solução está completamente dissolvida. Consulte "Preparar uma solução desincrustante" na página 148.

#### Passo 2: Iniciar o ciclo de descalcificação

- Configure o moinho com a definição mais fina.
- Moa 19 g de café e coloque-o na máquina.
- Prima o botão de Duas Chávenas para iniciar a infusão.
- Após 10 s, desligue a máquina.

### Importante:

- Não remova o porta-filtro.
- Mantenha a máquina pressurizada.
- Deixe repousar durante 24 h para que a solução descalcificadora dissolva as incrustações internas.

#### Passo 3: Realizar a descalcificação normal

- Após 24 h, efetue o procedimento de descalcificação normal indicado no manual do utilizador para enxaguar e limpar o sistema. Consulte "Realizar um procedimento de desincrustação" na página 147.

## Resolução de problemas

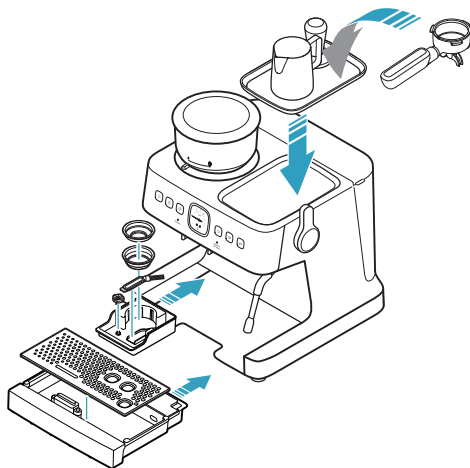
Problema	Causa	Resolução
Todas as luzes no painel de controlo estão apagadas.	A ficha de alimentação não está ligada.	Ligue a ficha de alimentação à fonte de alimentação elétrica.
O produto emite um sinal sonoro contínuo.	A roda de vapor e água quente não está na posição de DESLIGADO quando liga o produto.	Rode a roda de vapor e água quente para a posição de DESLIGADO.
	A função de vapor ou água quente é utilizada durante demasiado tempo.	
Há um som de tiquetaque quando o produto arranca e um som sibilante quando o processo de infusão termina.	A válvula de controlo da pressão está a funcionar.	Não é necessária qualquer ação.
O botão de moagem para uma chávena e o botão de moagem para duas chávenas piscam rapidamente ao mesmo tempo. Se premir um botão de moagem, serão emitidos três sinais sonoros.	O reservatório de grãos não está instalado.	Instale o reservatório de grãos.
O botão de moagem para uma chávena e o botão de moagem para duas chávenas piscam rapidamente, de forma alternada. Se premir um botão de moagem, serão emitidos três sinais sonoros.	O moinho foi usado mais de 3 min nos últimos 6 min.	Aguarde 6 min.
O botão de moagem para uma chávena e o botão de moagem para duas chávenas piscam rapidamente três vezes. Se premir um botão de moagem, serão emitidos três sinais sonoros.	Há um bloqueio no moinho.	Limpe o moinho. Consulte "A cada dois a três meses" na página 146. Se a limpeza do moinho não resolver o problema, fale com um centro de assistência AEG.
	O motor parou, porque a corrente é anormalmente alta.	
O moinho funciona, mas não sai café moído.	Existe um bloqueio no moinho ou há café moído no moinho em vez de grãos de café.	Limpe o moinho. Consulte "A cada dois a três meses" na página 146.
O café moído é projetado do filtro durante a moagem.	Há um bloqueio no moinho.	Limpe o moinho. Consulte "A cada dois a três meses" na página 146.
A quantidade de café moído no filtro após a moagem não é correta.	Há um bloqueio no moinho.	Limpe o moinho. Consulte "A cada dois a três meses" na página 146.
São emitidos cinco sinais sonoros e todos os botões ficam intermitentes.	O depósito de água está vazio.	Encha o depósito de água e aguarde 1 min.
	A água não consegue passar pelo filtro, porque tem demasiado café moído, o café moído é demasiado fino ou o café moído foi compactado com demasiada força no compactador.	Utilize menos café moído. Ajuste a regulação para uma moagem mais grossa. Use menos força quando compactar o café moído com o compactador.

Problema	Causa	Resolução
Não sai qualquer café expresso do porta-filtro ou o fluxo de café expresso não é constante.	Há demasiado café moído, o café moído é demasiado fino ou o café moído foi compactado com demasiada força no compactador.	Utilize menos café moído. Ajuste a regulação para uma moagem mais grossa. Use menos força quando compactar o café moído com o compactador.
O porta-filtro não pode ser instalado corretamente na cabeça infusora.	Há demasiado café moído.	Utilize menos café moído.
Não há creme em cima do café expresso	Os grãos de café estão húmidos.	Use grãos de café acabados de torrar.
	O café moído é demasiado grosso.	Defina uma moagem de café mais fina.
O vapor não sai quando aciona a roda de vapor e água quente para a posição de vapor.	O arranque do produto não está concluído.	Aguarde até que a luz de vapor e água quente se acendam de forma fixa.
	O tubo de vapor está obstruído.	Limpe o bocal do tubo de vapor.
A luz de desincrustação está acesa.	O produto deteta que o consumo de água atingiu 15 l e que é necessário realizar um procedimento de desincrustação.	Realize um procedimento de desincrustação. Consulte "Realizar um procedimento de desincrustação" na página 147. Também pode desligar o alerta de desincrustação e reiniciar o monitor de consumo de água, repondo todas as definições de fábrica. Consulte "Repór as definições de fábrica" na página 141.
Há água na superfície da bancada onde o produto está instalado.	O tabuleiro de recolha está cheio.	Esvazie o tabuleiro de recolha.
	Existe uma fuga do depósito de água.	Instale o depósito de água corretamente. Se a instalação correta não resolver o problema, fale com um centro de assistência AEG.
	Existe uma fuga no tabuleiro de recolha.	Instale o tabuleiro de recolha corretamente. Se a instalação correta não resolver o problema, fale com um centro de assistência AEG.
Existe uma fuga de água na borda do porta-filtro.	Há café moído na borda do porta-filtro quando está instalado na cabeça infusora.	Retire todo o café moído da borda do filtro.
Um café expresso aguado sai pelo porta-filtro ou o porta-filtro está solto.	O vedante de silicone na cabeça infusora está danificada.	Um centro de assistência AEG deve substituir o vedante de silicone na cabeça infusora.
O manómetro não reage.	A acumulação de incrustações pode estar a bloquear o núcleo da válvula, o que impede um funcionamento normal do manómetro.	Ação recomendada: Efetue um procedimento de descalcificação para eliminar os bloqueios relacionados com as incrustações: Consulte "Um procedimento de descalcificação especial".


## Armazenamento

1. Coloque os filtros, a escova de limpeza e o pino de limpeza no jogo de ferramentas atrás do tabuleiro de recolha.
2. Coloque o tabuleiro sobre o aquecedor de chávenas.
3. Coloque o compactador, o jarro de leite e o porta-filtro no tabuleiro.

**CUIDADO:** Não deixe o porta-filtro instalado na cabeça infusora quando não estiver a utilizar o produto. O vedante de silicone no interior da cabeça infusora pode ficar danificado.



## Preocupações ambientais

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Os materiais da embalagem podem ser reciclados. Separe os componentes individuais por tipo e elimine-os nos recipientes aplicáveis, de acordo com as instruções de eliminação locais. A reciclagem de materiais de embalagem reduz a utilização de matérias-primas e a quantidade de resíduos em aterros sanitários. Ajude a proteger o ambiente e a saúde humana ao reciclar a sua embalagem.

Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as autoridades municipais.

## Acessórios

 [www.aeg.com](http://www.aeg.com)



EPD2

900 923 820/6

Premium  
Coffee Descale

\*Os acessórios estão sujeitos à disponibilidade por país.

# AEG

