

CF 2..

Kaffee-Espresso-Vollautomat

Fully Automatic Espresso-Maker

Volautomatische koffie- en espressomachine

Máquina automática para Café Espresso

Máquina de café Espresso- totalmente automática

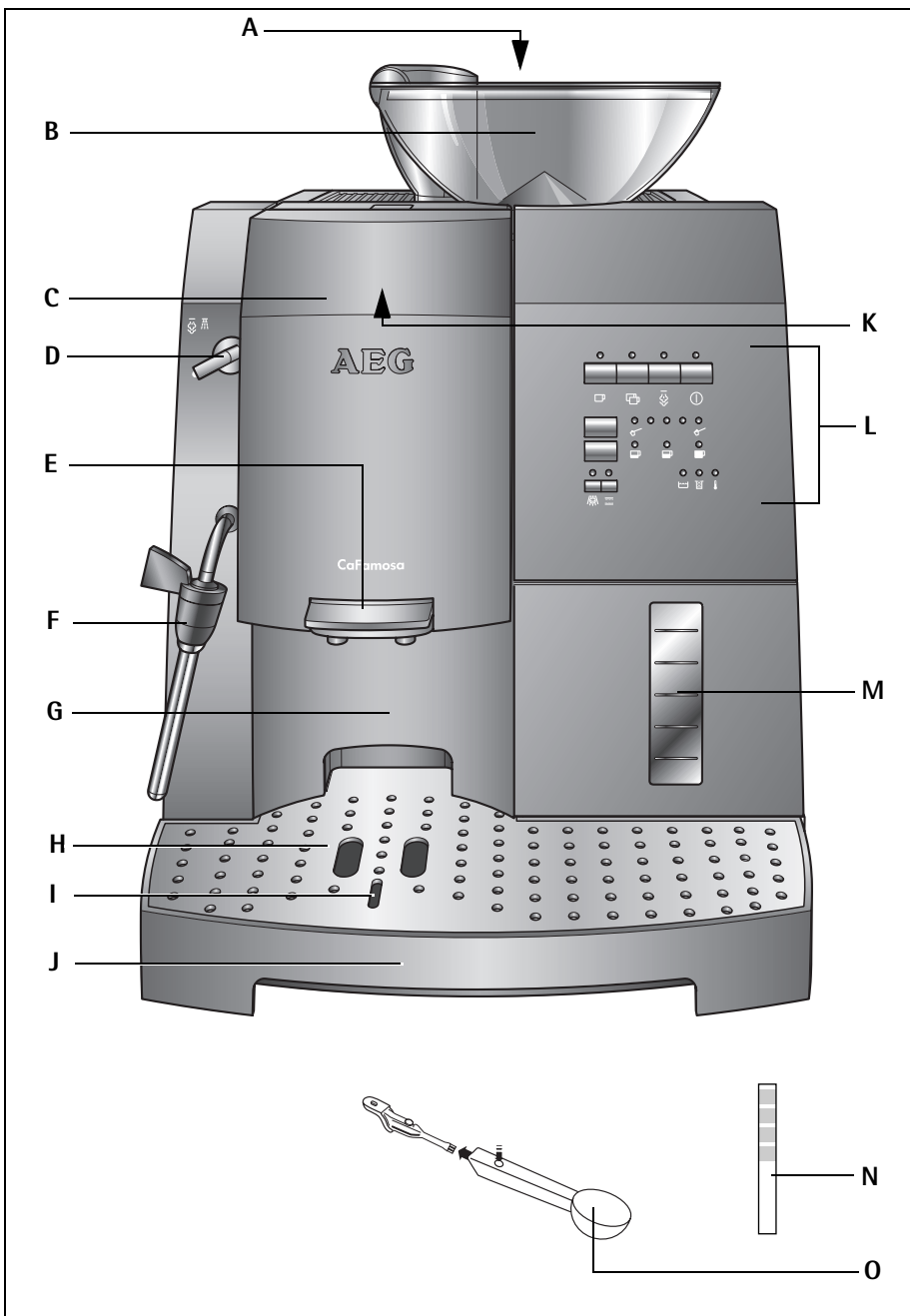
Gebrauchsanweisung

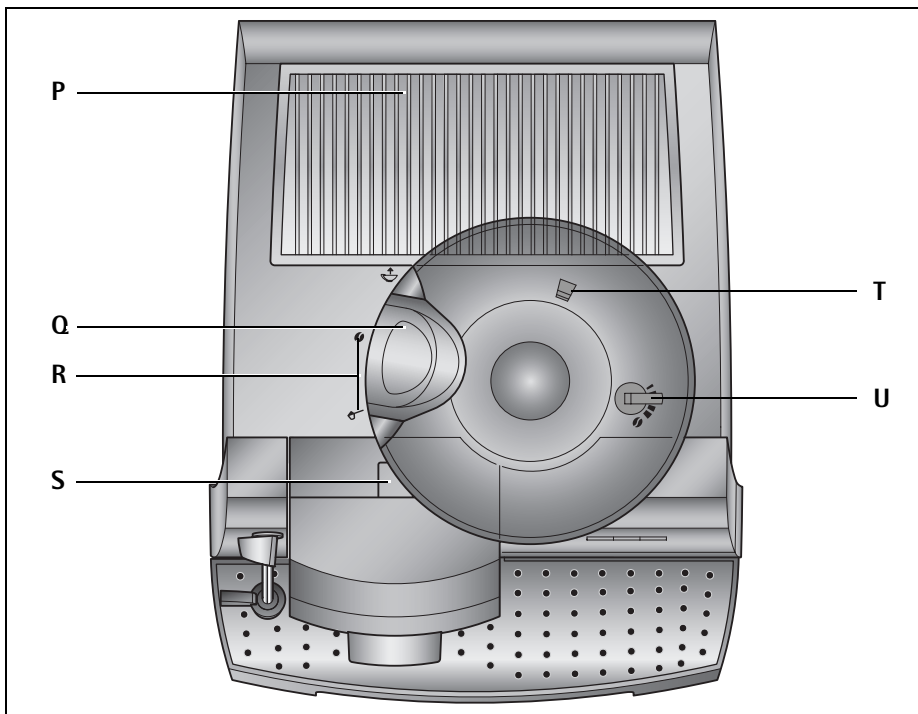
Operating instructions

Gebruiksaanwijzing

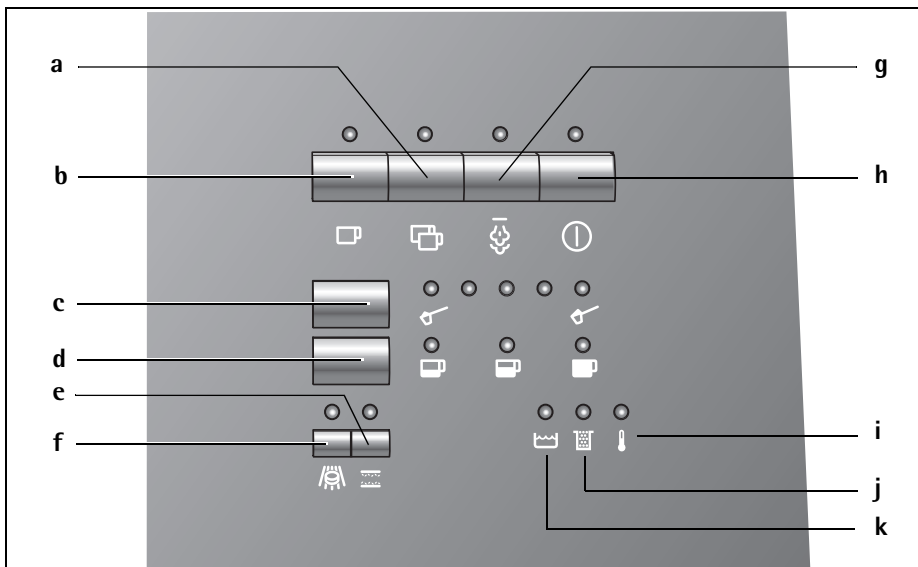
Instrucciones de uso

Instruções de serviço



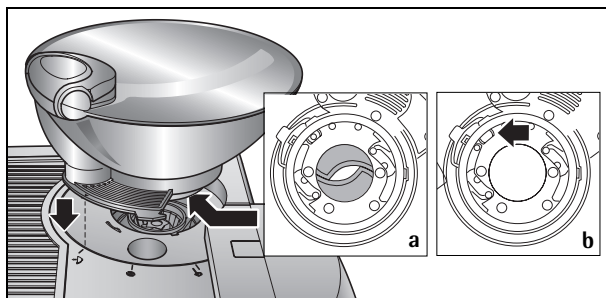


2

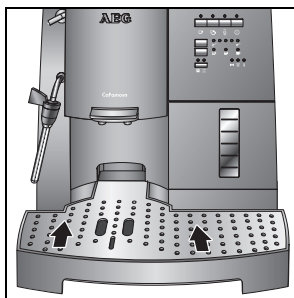


3

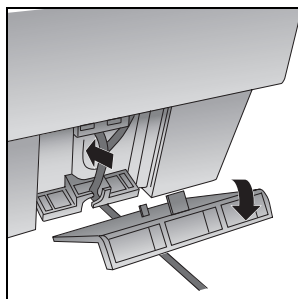
3



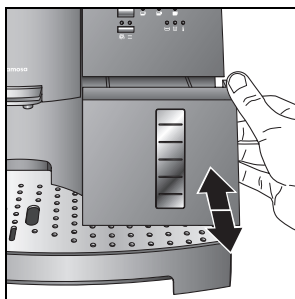
4



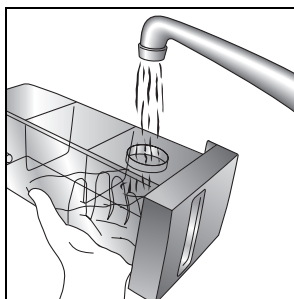
5



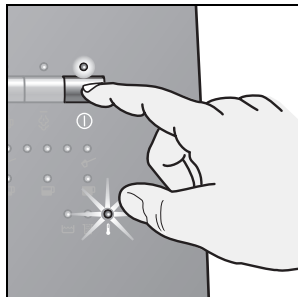
6



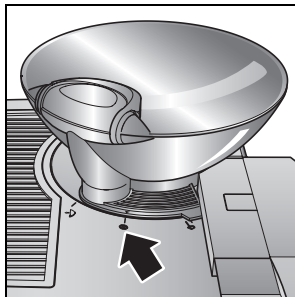
7



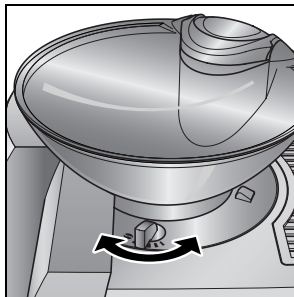
8



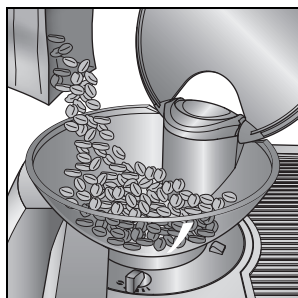
9



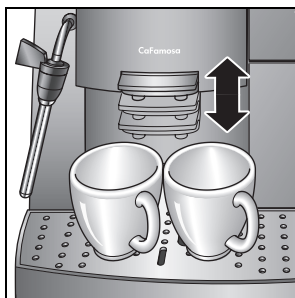
10



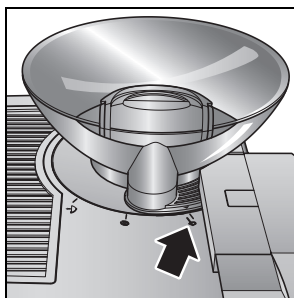
11



12



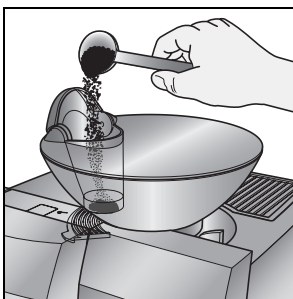
13



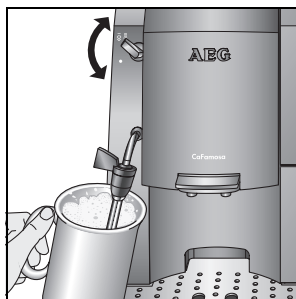
14



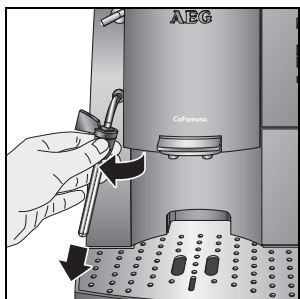
15



16



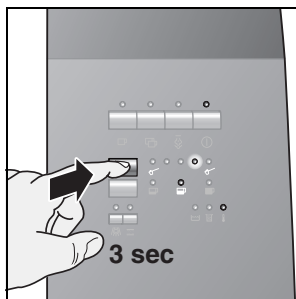
17



18



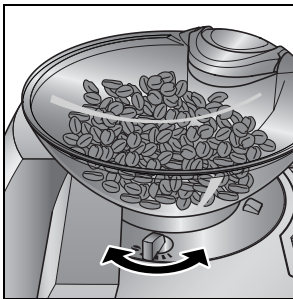
19



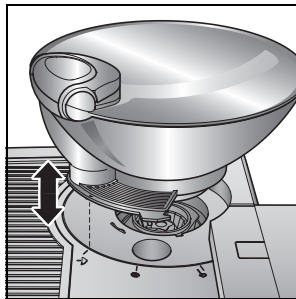
20



21



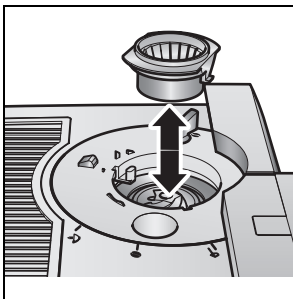
22



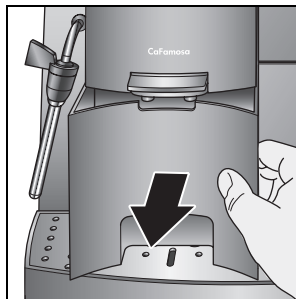
23



24



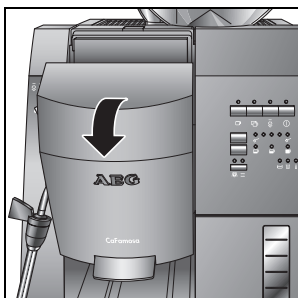
25



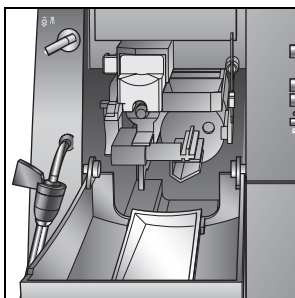
26



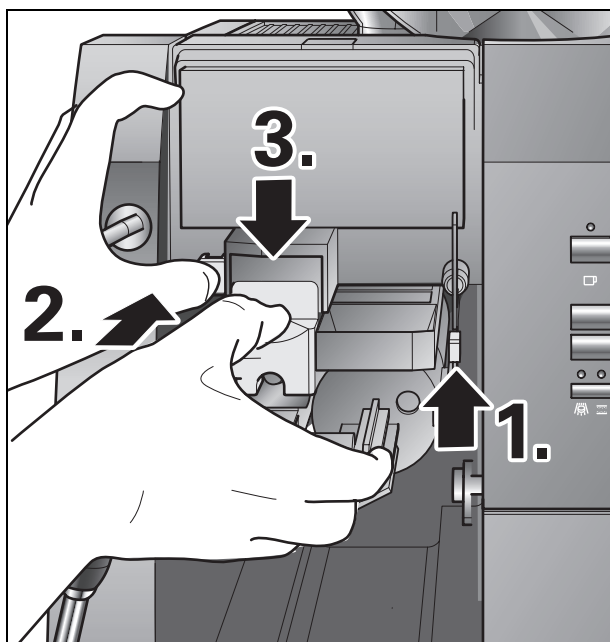
27



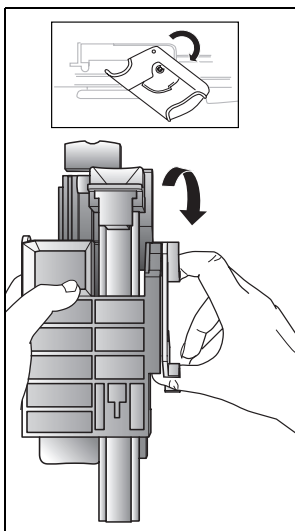
28



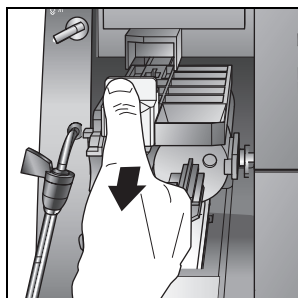
29



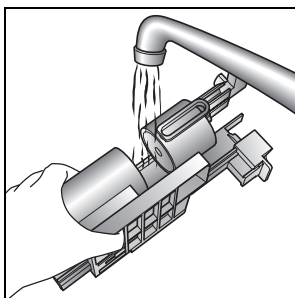
30



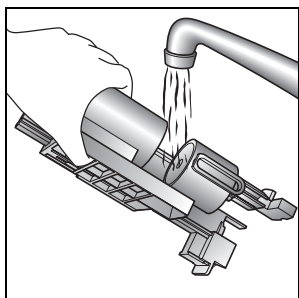
32



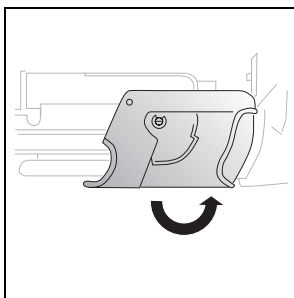
31



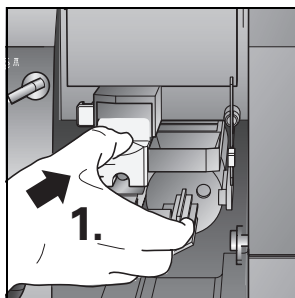
33



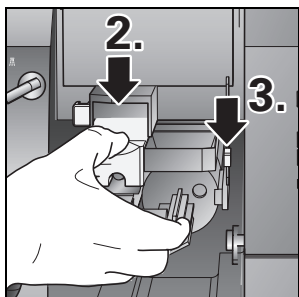
34



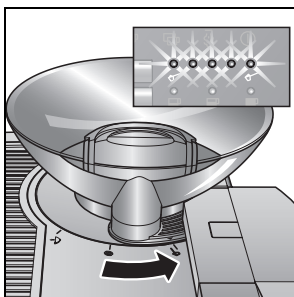
35



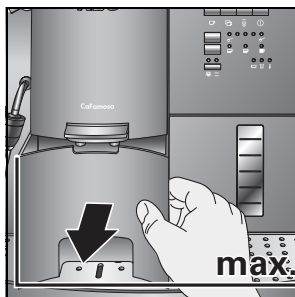
36



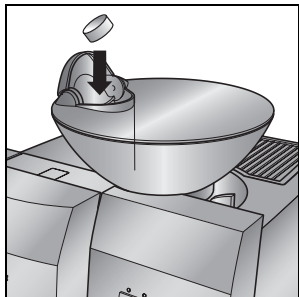
37



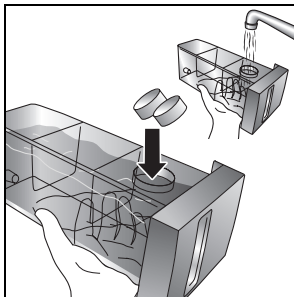
38



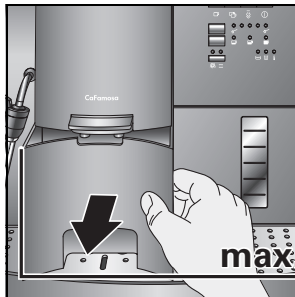
39



40



41



42



43



44

D Ausstattung (Bild 1)

- A Ansicht von oben (siehe Bild 2)
- B Bohnenbehälter mit Deckel
- C Servicetür
- D Drehwähler für Dampf und Heißwasser
- E Höhenverstellbarer Auslauf mit Auslaufrohr
- F Schwenkdüse für Dampf und Heißwasser mit abnehmbarer Aufschäumhilfe
- G Tresterbehälter (herausnehmbar)
- H Tropfgitter
- I Schwimmer der Tropfschale
- J Tropfschale
- K Typschild (im oberen Bereich hinter der Servicetüre)
- L Bedienfeld (siehe Bild 3)
- M Wassertank mit Füllstandsanzeige (herausnehmbar)
- N Teststreifen für Wasserhärte
- O Messlöffel mit Reinigungspinsel

Ansicht von oben (Bild 2)

- P Tassenablage
- Q Einfüllöffnung für Kaffeepulver mit Deckel (Pulvereinwurf)
- R Bohnenbehälter-Positionseinstellung
- S Entriegelung Servicetür
- T Entriegelung zur Mahlringentnahme
- U Hebel für die Mahlgradeinstellung

Bedienfeld (Bild 3)

- a Taste für 2 Tassen Kaffee (mit Anzeige)
- b Taste für 1 Tasse Kaffee (mit Anzeige)
- c Taste „Kaffeemahlmenge“ (mit Anzeigen)
- d Taste „Tassenfüllmenge“ (mit Anzeigen)
- e Taste „Entkalken“ (mit Anzeige)
- f Taste „Reinigen“ (mit Anzeige)
- g Taste „Dampfvorwahl“ (mit Anzeige)
- h Taste „Ein/Aus“ (mit Anzeige)
- i Anzeige „Gerät heizt“
- j Anzeige „Tresterbehälter leeren“
- k Anzeige „Wassertank füllen“

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise! Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Die Funktion Ihres AEG Vollautomaten garantiert Ihnen

- einfachste **Bedienung**, bei der Kaffeezubereitung ebenso wie bei der Wartung und Pflege.
Der vorzügliche, individuelle **Geschmack** wird erreicht durch
 - das Vorbrühsystem: vor dem eigentlichen Brühvorgang wird das Kaffeemehl angefeuchtet, um das gesamte Aroma auszuschöpfen,
 - die individuell einstellbare Wassermenge pro Tasse zwischen kurzem Espresso und „langem“ Kaffee mit Crema,
 - die individuell einstellbare Kaffeetemperatur, mit der der Kaffee gebrüht wird,
 - die Wahlmöglichkeit zwischen einer normalen oder starken Tasse Kaffee,
 - den auf die Röstung der Bohnen einstellbaren Mahlgrad,
 - und nicht zuletzt durch die garantierte Crema, jenes Schaumkrönchen, das den Espresso-Kaffee für Kenner so unvergleichbar macht.
- Übrigens:** Die Kontaktzeit des Wassers mit dem Kaffeemehl ist bei Espresso-Kaffee wesentlich kürzer als bei herkömmlichem Filterkaffee. Damit werden weniger Bitterstoffe aus dem Kaffeemehl herausgelöst, was den Espresso-Kaffee viel bekömmlicher macht!

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheitshinweise	11
2	Vor der ersten Inbetriebnahme	12
2.1	Gerät aufstellen und anschliessen	12
2.2	Wasser einfüllen	12
2.3	Gerät einschalten	13
2.4	Gerät ausschalten	13
2.5	Wasserhärte einstellen	13
3	Kaffee mit Bohnen zubereiten	14
3.1	Kaffeebohnenbehälter befüllen	14
3.2	Tassenfüllmenge wählen	14
3.3	Kaffeemahlmenge wählen	15
3.4	Kaffee beziehen	15
4	Kaffee mit Pulver zubereiten	15
4.1	Kaffeepulverschacht befüllen	15
4.2	Tassenfüllmenge wählen	16
4.3	Kaffee beziehen	16
5	Milch aufschäumen	16
6	Heisswasserzubereitung	17
7	Tassenfüllmenge ändern und speichern	17
8	Kaffeemahlmenge ändern und speichern	17
9	Mahlgrad einstellen	18
10	Kaffeetemperatur einstellen	18
11	Abschaltzeit einstellen	19
12	Gerät zurücksetzen (Reset)	19
13	Reinigung und Pflege	19
13.1	Regelmäßige Reinigung	19
13.2	Tresterbehälter leeren	20
13.3	Mahlwerk reinigen	20
13.4	Brüheinheit reinigen	21
13.5	Reinigungsprogramm durchführen	21
13.6	Entkalkungsprogramm durchführen	22
13.7	Bestellung von Zubehör	24
14	Was tun, wenn ...	24
15	Anzahl der bezogenen Kaffees abfragen	25
16	Technische Daten	26
17	Der Umwelt zuliebe	26
18	Im Service-Fall	26

1 Sicherheitshinweise



Die Sicherheit von AEG-Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Dennoch sehen wir uns als Hersteller veranlasst, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Spannung, Stromart und Frequenz mit den Angaben auf dem Typschild (siehe im oberen Bereich hinter der Servicetüre) übereinstimmen!
- Die Zuleitung nie mit heißen Geräteteilen in Berührung bringen.
- Den Netzstecker nie an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen!
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn:
 - die Zuleitung beschädigt ist oder
 - das Gehäuse sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Netzstecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken.

Sicherheit von Kindern

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und wahren Sie gegenüber Kindern eine besondere Aufsichtspflicht!

Sicherheit beim Betrieb

- **Achtung! Kaffeeauslauf, Schwenkdüse und Tassenablage werden funktionsbedingt während des Betriebes heiß. Kinder fernhalten!**
- **Achtung! Verbrühungsgefahr bei aktivierter Dampfdüse! Austretendes Heißwasser bzw. heißer Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Aktivieren Sie die Dampfdüse nur, wenn Sie ein Behältnis unter die Dampfdüse halten.**
- Keine entzündbaren Flüssigkeiten mit Dampf erhitzen!
- Das Gerät nur betreiben, wenn sich Wasser im System befindet! Nur kaltes

Wasser in den Wassertank einfüllen, kein heißes Wasser, Milch oder andere Flüssigkeiten. Beachten Sie die max. Füllmenge von 1,5 Litern.

- Keine gefrorenen oder karamelisierten Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter geben, nur geröstete Kaffeebohnen! Entfernen Sie Fremdkörper aus den Kaffeebohnen. Sonst kann keine Garantie übernommen werden.
- Nur Kaffeepulver in den Pulvereinwurf geben.
- Gerät nicht unnötig eingeschaltet lassen.
- Gerät nicht Witterungseinflüssen aussetzen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels, nur ein geerdetes Kabel mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 1,5 mm² benutzen.
- Personen mit motorischen Störungen sollten das Gerät nie ohne Begleitperson in Betrieb nehmen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Das Gerät nur betreiben, wenn die Tropfschale und das Tropfgitter eingesetzt sind!

Sicherheit bei Reinigung und Pflege

- Reinigungs- und Entkalkungshinweise beachten.
- Vor Wartung oder Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen!
- Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Die Dampfdüse nur bei drucklosem und ausgeschaltetem Zustand reinigen!
- Geräteteile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Niemals Wasser in das Mahlwerk geben, dadurch wird das Mahlwerk beschädigt.

Das Gerät weder öffnen noch reparieren. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Bei einer evtl. erforderlichen Reparatur, einschließlich Ersatz der Netzzuleitung, wenden Sie sich bitte

- an den Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, oder
 - an eine der AEG Kundendienststellen.
- Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden oder Garantie übernommen werden – ebenso, wenn Reinigungs- und Entkalkungsprogramm nicht umgehend nach der Anzeige der Taste „Reinigen“ (Bild 3, f) respektive der Taste „Entkalken“ (Bild 3, e) und nach den Angaben in dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.**

2 Vor der ersten Inbetriebnahme

2.1 Gerät aufstellen und anschliessen

Wählen Sie einen geeigneten, waagerechten, stabilen, unbeheizten, trockenen Untergrund. Achten Sie auf gute Luftzirkulation.

Achtung! Wenn das Gerät aus der Kälte kommend in einem warmen Raum aufgestellt wird, ca. 2 Stunden mit dem Einschalten warten!

Wir empfehlen eine geeignete Unterlage unter das Gerät zu legen um Beschädigungen durch Spritzer zu vermeiden.

-  Halten Sie den Bohnenbehälter mit der Markierung auf die Position „Behälterentriegelung“  und setzen Sie ihn auf (Bild 4). Hierbei muss die untere Öffnung des Bohnenbehälters geschlossen sein (Bild 4,a), falls nicht (Bild 4,b), Spitze eines Kugelschreibers in die kleine ovale Öffnung (Pfeil) stecken und die Öffnung zudrehen.
-  Drehen Sie den Bohnenbehälter nun gegen den Uhrzeigersinn in eine der beiden anderen Positionen.
-  Schieben Sie die Tropfschale ein, bis diese rechts unter dem Wassertank einrastet (Bild 5).
-  Schließen das Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an.
-  Öffnen Sie gegebenenfalls anschließend die Klappe des Kabelstaufaches an der Geräterückseite und verstauen Sie das Restkabel (Bild 6).

2.2 Wasser einfüllen

Prüfen Sie vor jedem Einschalten, ob sich Wasser im Wassertank befindet. Das Gerät benötigt bei jedem Einschalt- bzw. Ausschaltvorgang Wasser für die automatischen Spülvorgänge.

-  Ziehen Sie den Wassertank aus dem Gerät (Bild 7).
-  Füllen Sie den Wassertank mit frischem kaltem Wasser (Bild 8).

i Füllen Sie nur kaltes Wasser in den Wassertank. Niemals andere Flüssigkeiten wie z.B. Mineralwasser oder Milch einfüllen.

☞ Setzen Sie den Wassertank wieder ein (Bild 7). Drücken Sie dabei den Tank fest an, damit sich das Ventil des Wassertanks öffnet.

i Wenn bei eingeschaltetem Gerät der Wassertank fehlt oder Wasser nachgefüllt werden muss, leuchtet die Anzeige „Wassertank füllen“ (Bild 3, k) . Die Zubereitung von Kaffee ist dann nicht möglich oder wird unterbrochen.

i Um immer einen aromatischen Kaffee zu erhalten, sollten Sie:

- das Wasser im Wassertank täglich wechseln,
- den Wassertank mindestens einmal pro Woche in normalem Spülwasser (nicht im Geschirrspüler) reinigen. Anschließend mit Frischwasser nachspülen.

2.3 Gerät einschalten

☞ Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h)  ein (Bild 9). Die rote Anzeige leuchtet. Während des Aufheizvorgangs (ca. 25 Sekunden) blinkt die Anzeige „Gerät heizt“ (Bild 3, i) .

☞ Nachdem die Betriebstemperatur erreicht ist führt das Gerät einen automatischen Spülvorgang durch. Das Wasser fließt in die Tropfschale. Die Anzeige „Gerät heizt“ (Bild 3, i)  leuchtet dauernd. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

i Unmittelbar nach dem Einschalten, noch während des Aufheizens, stellt sich das Gerät ein. Die dadurch entstehenden Geräusche sind völlig normal.

2.4 Gerät ausschalten

Wenn das Gerät nach der Kaffeezubereitung mit der Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h)  ausgeschaltet wird, erfolgt noch ein Spülvorgang und die Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (Bild 3, j)  blinkt zur Erinnerung noch ca. 1 Min. Wenn das Gerät **während einer Funktion** mit der Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h)  ausgeschaltet wird, sind sofort alle Funktionen abgeschaltet.

2.5 Wasserhärte einstellen

Vor der ersten Inbetriebnahme oder bei Verwendung einer anderen Wasserqualität sollten Sie das Gerät auf die Wasser-Härtestufe einstellen, die der örtlichen Wasserhärte entspricht. Verwenden Sie das beigelegte Teststäbchen zur Bestimmung der Härtestufe, oder fragen Sie Ihr Wasserwerk nach dem Härtegrad.

Ermitteln der Wasser-Härtestufe

☞ Tauchen Sie dazu den Teststreifen für ca. 1 Sekunde in kaltes Wasser. Schütten Sie das überschüssige Wasser ab und ermitteln Sie die Härtestufe anhand der rosa gefärbten Felder.



Kein oder ein Feld rosa:

Härtestufe 1, weich
bis 1,24 mmol/l, bzw.
bis 7° deutscher Härte, bzw.
bis 12,6° französischer Härte



Zwei Felder rosa:
Härtestufe 2, mittelhart
bis 2,5 mmol/l, bzw.
bis 14° deutscher Härte, bzw.
bis 25,2° französischer Härte



Drei Felder rosa:
Härtestufe 3, hart
bis 3,7 mmol/l, bzw.
bis 21° deutscher Härte, bzw.
bis 37,8° französischer Härte



Vier Felder rosa:
Härtestufe 4, sehr hart
über 3,7 mmol/l, bzw.
über 21° deutscher Härte, bzw.
über 37,8° französischer Härte

Einstellen und Speichern der ermittelten Wasser-Härtestufe

Sie können 4 Härtestufen einstellen. Das Gerät ist werkseitig auf Härtestufe 3 eingestellt.

-  Drücken Sie die Taste „Entkalken“ (Bild 3, e)  und halten Sie diese gedrückt.
-  Betätigen Sie zusätzlich die Taste „Kaffeemahlmenge“ (Bild 3, c)  sooft, bis Sie die ermittelte Härtestufe eingestellt haben. Durch Loslassen der Taste „Entkalken“ wird der eingestellte Wert gespeichert.

Die Härtestufen werden wie folgt angezeigt:

	Härtestufe 1
	Härtestufe 2
	Härtestufe 3
	Härtestufe 4

3 Kaffee mit Bohnen zubereiten

Der folgende Prozeß läuft bei der Kaffezubereitung mit Bohnen **vollautomatisch** ab: Mahlen, Portionieren, Pressen, Vorbrühen, Brühen und Auswerfen des aufgebrühten Kaffeemehls.

Durch die Möglichkeit der Mahlgrad- und Mahlmengeneinstellung können Sie das Gerät individuell auf Ihren persönlichen Geschmack einstellen.



Beachten Sie, dass Sie nur reine Bohnen ohne Zusatz von karamellisierten oder aromatisierten Bestandteilen sowie keine gefrorenen Bohnen verwenden.

3.1 Kaffeebohnenbehälter befüllen

-  Drehen Sie den Bohnenbehälter in die Pos. „Kaffeebohnen“  (Bild 10). Die Mechanik stellt sich ein.
-  Stellen Sie den Mahlgrad ein (Bild 11). Mit Hilfe der Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) können Sie den Mahlgrad des Mahlwerkes einstellen.



Achtung! Vor der ersten Befüllung des Gerätes mit Bohnen können Sie die Einstellung einmalig bei stehendem Mahlwerk vornehmen. Ist das Mahlwerk einmal mit Bohnen gefüllt, dürfen Sie das Mahlwerk nur noch während des Mahlvorgangs verstellen, da sonst Beschädigungen am Gerät auftreten können.



Werkseitig ist ein mittlerer Mahlgrad eingestellt. Hinweise zur Mahlwerkeinstellung finden Sie im Abschnitt „Mahlgrad einstellen“ Seite 18.



Klappen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters auf und füllen Sie diesen mit frischen Kaffeebohnen auf (Bild 12). Schließen Sie anschließend den Behälter wieder.



Achtung! Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper, wie z.B. Steine in den Bohnenbehälter geraten. **Beschädigungen** durch Fremdkörper im Mahlwerk sind von der Garantie ausgeschlossen.

3.2 Tassenfüllmenge wählen

Wählen Sie je nach Geschmack einen „kurzen“ Espresso oder einen „langen“ Kaffee mit Crema.



Drücken Sie dazu die Taste „Tassenfüllmenge“ (Bild 3, d) so oft, bis das gewünschte Tassensymbol ausgewählt ist.

Die Tassenfüllmengen werden wie folgt angezeigt:

-  Espressotasse
-  Kaffeetasse
-  Kaffeebecher

Das Gerät ist werkseitig auf Standardmengen eingestellt.



Sollten Sie die jeweiligen Tassenfüllmengen ändern wollen, finden Sie Hinweise dazu im Abschnitt „Tassenfüllmenge ändern und speichern“ auf Seite 17.

3.3 Kaffeemahlmenge wählen

-  Drücken Sie die Taste „Kaffeemahlmenge“ (Bild 3, c) so oft, bis die gewünschte Kaffeemahlmenge ausgewählt ist.

Die Kaffeemahlmengen werden wie folgt angezeigt:



-  Um die Kaffeemahlmenge nicht bei jedem erneuten Einschalten des Gerätes neu auswählen zu müssen, haben Sie die Möglichkeit, die Kaffeemahlmenge, in Abhängigkeit der Tassenfüllmenge, fest zu speichern. Hinweise dazu finden Sie im Abschnitt „Kaffeemahlmenge ändern und speichern“ auf Seite 17.

3.4 Kaffee beziehen

-  Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter den Kaffeeauslauf. Durch Hoch- oder Runterschieben des Auslaufes können Sie die Auslaufhöhe optimal Ihrer Tassenhöhe anpassen, um Wärmeverlust und Kaffeespritzer zu reduzieren (Bild 13).

-  Drücken Sie die Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b)  bzw. die Taste für 2 Tassen Kaffee (Bild 3, a) . Beim Bezug von 2 Tassen Kaffee verdoppeln sich die zuvor eingestellten Werte „Kaffeemahlmenge“ und „Tassenfüllmenge“. Der Kaffee wird zubereitet.

-  Bei der Kaffe Zubereitung wird das Kaffeepulver zum Vorbrühen zunächst mit einer kleinen Menge Wasser benetzt. Nach einer kurzen Unterbrechung erfolgt der eigentliche Brühvorgang.

-  Sie können jederzeit die Kaffeeausgabe vorzeitig beenden, indem Sie die zuvor betätigte Kaffeebezugstaste kurz drücken.

4 Kaffee mit Pulver zubereiten

Mit dieser Funktion können Sie bereits gemahlene Kaffee, z.B. **entkoffeinierten Kaffee**, aufbrühen.

Beachten Sie, dass Sie nur den mitgelieferten Messlöffel verwenden und nie mehr als 2 gestrichene Messlöffel Kaffeepulver in den Schacht eingeben.



Achtung! Vergewissern Sie sich, dass kein Pulver im Schacht hängengeblieben ist, ebenso dürfen keine Fremdkörper in den Schacht gelangen. Der **Einfüllschacht** ist kein Vorratsbehälter, das Pulver muss direkt zur Brüheinheit gelangen.



Keine wasserlöslichen, keine gefriergetrockneten Instantprodukte sowie keine anderen Getränkepulver in den Schacht einfüllen. Zu feine Kaffeepulver können zu Verstopfungen führen.

4.1 Kaffeepulverschacht befüllen

-  Drehen Sie den Bohnenbehälter in die Position „Kaffeepulver“  (Bild 14). Die Mechanik stellt sich ein, es leuchten alle Lampen der Kaffeemahlmengeanzeige (Bild 3, c).



Bei der Zubereitung von Kaffee mit Pulver ist die Funktion „Kaffeemahlmenge“ ausser Betrieb. Dies wird durch das Leuchten aller Lampen angezeigt (Bild 15).



Öffnen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachtes, füllen Sie das frische Kaffeepulver ein (Bild 16).

Während des Brühvorgangs kein Kaffeepulver einfüllen. Erst nach Beenden des kompletten Brühvorgangs, wenn das Gerät wieder bereit ist, das Kaffeepulver für die nächste Tasse einfüllen.



Schließen Sie den Deckel.

4.2 Tassenfüllmenge wählen

-  Drücken Sie die Taste „Tassenfüllmenge“ (Bild 3, d) so oft, bis das gewünschte Tassensymbol ausgewählt ist.

Die Tassenfüllmengen werden wie folgt angezeigt:

-  Espressotasse
-  Kaffeetasse
-  Kaffeebecher

Das Gerät ist werkseitig auf Standardmengen eingestellt.

-  Sollten Sie die jeweiligen Tassenfüllmengen ändern wollen, finden Sie Hinweise dazu im Abschnitt „Tassenfüllmenge ändern und speichern“ Seite 17.

4.3 Kaffee beziehen

Siehe Abschnitt „Kaffee beziehen“ Seite 15.

5 Milch aufschäumen

Der Dampf kann zum Aufschäumen von Milch und zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzt werden. Da zur Dampferzeugung eine höhere Temperatur benötigt wird als zur Kaffeezubereitung, verfügt das Gerät über einen zusätzlichen Dampfmodus.

-  Für eine Portion Cappuccino füllen Sie eine große Tasse zu 1/2 bis 2/3 mit Espresso und geben anschließend die aufgeschäumte Milch dazu.

-  **Achtung!** Verbrühungsgefahr bei aktivierter Dampfdüse! Austretendes Heißwasser bzw. heißer Wasserdampf kann zu Verbrühungen führen. Aktivieren Sie die Dampfdüse deshalb erst, wenn diese in die Milch eingetaucht ist.

-  Zur Dampfvorbereitung drücken Sie die Taste „Dampfvorwahl“ (Bild 3, g) . Die Anzeige leuchtet, zusätzlich blinkt die Anzeige „Gerät heizt“ (Bild 3, i) . Nach Beendigung des Aufheizvorganges leuchtet diese Anzeige im Dauerlicht, das Gerät ist für das Milchaufschäumen vorbereitet.

-  Wird die Dampffunktion länger als 1 Minute nicht benutzt, schaltet das Gerät automatisch in den Kaffeezubereitungsmodus zurück.

-  Gießen Sie ca. 100 ml fettarme, kalte Milch in einen schmalen kleinen Krug (max. 0,5 l Fassungsvermögen), der unter die Dampfdüse des Gerätes passen muss.

-  Die Milch sollte gut gekühlt sein. Ebenfalls sollten Sie ein kaltes Gefäß benutzen und dieses nicht vorher mit warmem Wasser ausspülen.

-  Schwenken Sie die Dampfdüse nach aussen und halten Sie den Krug so unter die Dampfdüse, dass die Düsenöffnung ganz in die Milch eintaucht. Drehen Sie Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) in die Pos.   (Bild 17). Die Milch wird aufgeschäumt.

-  Halten Sie den Krug während des Aufschäumens ruhig. Die Düse sollte den Krugboden nicht berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern. Schäumen Sie die Milch mindestens bis zur Volumenverdoppelung auf.

-  Um das Aufschäumen zu beenden, drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) auf die Pos.  und entfernen anschließend das Gefäß (Bild 17).

-  **Achtung!** Verbrühungsgefahr durch herausspritzende, heiße Milch! Schalten Sie den Dampf ab, bevor Sie das Gefäß mit der aufgeschäumten Milch herausziehen.

-  Verlassen Sie den Dampfmodus, indem Sie die Taste „Dampfvorwahl“ (Bild 3, g)  drücken, die Anzeige erlischt. Das Gerät ist nun wieder für die Kaffeezubereitung bereit.

-  Lassen Sie in jedem Fall nach dem Aufschäumen von Milch noch einmal kurz heißes Wasser durch die Düse austreten, indem Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (Bild 1, D) in die Pos.   stellen. Dies ist notwendig, damit die Milchreste innerhalb der

Düse nicht antrocknen können und somit die Düse verstopfen. Verwenden Sie hierfür ein geeignetes Auffanggefäß.

-  Nehmen Sie nach jedem Aufschäumen die Aufschäumhilfe ab (**Bild 18**) und spülen Sie unter fließendem Wasser die Milchrückstände ab. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen die Dampfdüse ab.

 **Achtung!** Verbrennungsgefahr an der Aufschäumhilfe! Halten Sie die Aufschäumhilfe nur an dem schwarzen Verschluss fest.

6 Heisswasserzubereitung

Das Heißwasser kann zum Vorwärmen von Tassen und zum Zubereiten von Heißgetränken, wie z. B. Tee oder Fertigsuppen benutzt werden.

 **Achtung!** Verbrühungsgefahr bei aktivierter Heißwasserdüse! Austretendes Heißwasser kann zu Verbrühungen führen. Aktivieren Sie die Heißwasserdüse nur, wenn sich ein Behälter unter die Heißwasserdüse befindet.

-  Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse. Drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (**Bild 1, D**) in die Pos. ☁ ☕ (Bild 19). Heißwasser wird zubereitet.
-  Nach der Heißwasserentnahme drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (**Bild 1, D**) auf die Pos. ● zurück (**Bild 19**) und entfernen Sie das Gefäß.

7 Tassenfüllmenge ändern und speichern

Das Gerät ist werkseitig auf Standardmengen voreingestellt. Diese Mengen können Sie für jede Tassengröße individuell an Ihren Geschmack anpassen und speichern.

-  Drücken Sie die Taste „Tassenfüllmenge“ (**Bild 3, d**) so oft, bis das Tassensymbol leuchtet, für das Sie die Tassenfüllmenge anpassen möchten.
-  Stellen Sie eine entsprechende Tasse unter den Kaffeeauslauf (z.B. Kaffeebecher).
-  Drücken Sie anschließend die Taste für 1 Tasse Kaffee (**Bild 3, b**) ☐ und halten Sie diese solange gedrückt, bis die gewünschte Tassenfüllmenge erreicht ist. Lassen Sie die Taste los. Ihre gewünschte neue Tassenfüllmenge ist nun gespeichert.
-  Wiederholen Sie den Vorgang, wenn Sie für die anderen Tassensymbole ebenfalls die Füllmengen anpassen möchten.

 Die gespeicherten Werte bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät erhalten. Sollte sich Ihre Tassengröße bzw. Ihr Geschmack ändern, können Sie jederzeit die Tassenfüllmenge individuell anpassen.

8 Kaffeemahlmenge ändern und speichern

Sie können individuell für jedes Tassensymbol eine andere Kaffeemahlmenge speichern. Dies ist nur bei Betrieb mit Kaffeebohnen möglich, nicht für den Betrieb mit Pulver.

-  Drücken Sie die Taste „Tassenfüllmenge“ (**Bild 3, d**) so oft, bis Sie das gewünschte Tassensymbol ausgewählt haben.
-  Drücken Sie anschließend die Taste „Kaffeemahlmenge“ (**Bild 3, c**) so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kaffeemahlmenge leuchtet und halten Sie die Taste gedrückt (**Bild 20**).
Nach einigen Sekunden des Haltens leuchten, bis auf die ausgewählte, alle Anzeigen im Dauerlicht (**Bild 21**). Lassen Sie nun die Taste los, die Einstellung der Kaffeemahlmenge ist dann gespeichert.

-  Wiederholen Sie den Vorgang, wenn Sie für die verbleibenden Tassensymbole ebenfalls Kaffeemahlmengen speichern wollen.
-  Die gespeicherten Werte bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät erhalten.

9 Mahlgrad einstellen

-  **Achtung!** Sie dürfen das Mahlwerk nur während des Mahlvorganges verstellen. Einstellungen am stehenden Mahlwerk können Beschädigungen am Gerät verursachen.

-  Drücken Sie die Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b)  für eine Kaffezubereitung. Während des Mahlvorganges verstellen Sie den Mahlgrad mit dem Hebel für die Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) und (Bild 22).

Die Hebelstellungen haben folgende Auswirkungen:



feine Mahlung für „intensiven Geschmack“



mittlere Mahlung „für normalen Geschmack“



grobe Mahlung „für leichten Kaffee“

Fremdkörper im Mahlwerk entfernen

Fremdkörper im Mahlwerk wie z.B. Steinchen können das Mahlwerk beschädigen. Das Gerät verfügt über eine sogenannte Steinsicherung, die, im Falle eines Fremdkörpers, ein gleichmäßiges lautes Rattern verursacht. Sollten Sie während des Mahlvorgangs dieses Geräusch hören, schalten Sie das Gerät unverzüglich aus und entfernen Sie den Fremdkörper wie im Abschnitt „Mahlwerk reinigen“ Seite 20 beschrieben.

10 Kaffeetemperatur einstellen

Sie können zwischen 5 Temperaturstufen wählen. Im Modus „Kaffeetemperatur einstellen“ leuchtet die Anzeige zur Regulierung der Kaffeemahlmenge, die in diesem Fall die Kaffeetemperatur anzeigt.

Die Kaffeetemperaturstufen werden wie folgt angezeigt:



„mäßig warm“



„warm“



„normal“



„heiß“



„extra heiß“

-  Schalten Sie das Gerät aus.
-  Drücken Sie gleichzeitig die Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b)  und die Taste „Dampfvorwahl“ (Bild 3, g) .
-  Halten Sie diese gedrückt und betätigen Sie zusätzlich noch die Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h) .
-  Halten Sie alle 3 Tasten für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis die Anzeige „Gerät heizt“ (Bild 3, i)  sowie eine der Kaffeetemperaturanzeigen leuchtet.
-  Lassen Sie danach alle Tasten los.
-  Mit der Taste „Kaffeemahlmenge“ (Bild 3, c) (Temp. erhöhen) oder der Taste „Tassenfüllmenge“ (Bild 3, d) (Temp. verringern) wählen Sie die Temperaturstufen.
-  Mit der Taste „Reinigen“ (Bild 3, f)  speichern und Modus „Kaffeetemperatur einstellen“ verlassen.

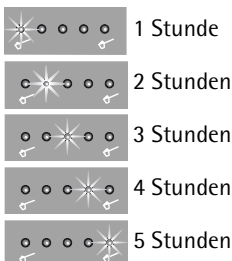
11 Abschaltzeit einstellen

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, so schaltet es sich aus Gründen der Sicherheit und Energieersparnis automatisch ab.

Sie können zwischen 5 Abschaltzeiten wählen (automatische Abschaltung nach 1 bis 5 Stunden).

Im Modus „Abschaltzeit einstellen“ leuchtet die Anzeige zur Regulierung der Kaffeemahlmenge, die in diesem Fall die Abschaltzeit anzeigt.

Die Abschaltzeiten werden wie folgt angezeigt:



Werkseitig ist die Abschaltzeit auf 3 Stunden eingestellt. Diese Einstellung können Sie wie folgt verändern:

-  Schalten Sie das Gerät aus.
-  Drücken Sie gleichzeitig die Taste für 2 Tassen Kaffee (Bild 3, a)  und die Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h) . Halten Sie die 2 Tasten für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h)  sowie eine der Abschaltzeitanzeigen leuchtet.
-  Mit der Taste „Kaffeemahlmenge“ (Bild 3, c) (Zeit verlängern) oder der Taste „Tassenfüllmenge“ (Bild 3, d) (Zeit verkürzen) wählen Sie die Abschaltzeiten.
-  Mit der Taste „Reinigen“ (Bild 3, f)  speichern und Modus „Abschaltzeiten einstellen“ verlassen.

12 Gerät zurücksetzen (Reset)

Mit dieser Funktion werden alle zuvor geänderten Werte wieder auf Werkeinstellungen zurückgesetzt.

Folgende Einstellungen sind davon betroffen:

- Tassenfüllmengen
- Mahlmengen
- Kaffeetemperaturen

-  Drücken Sie gleichzeitig die Taste „Entkalken“ (Bild 3, e) und die Taste „Reinigen“ (Bild 3, f). Halten Sie die beiden Tasten für ca. 3 Sekunden gedrückt bis sich das Gerät kurz ausschaltet und sich anschließend mit den werkseitigen Einstellungen wieder einschaltet. Das Gerät ist nun zurückgesetzt.

13 Reinigung und Pflege

Halten Sie Ihr Gerät stets sauber für konstante Kaffeequalität und störungsfreie Funktion.

13.1 Regelmäßige Reinigung



Achtung! Schalten Sie vor der Reinigung das Gerät aus. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Verwenden Sie keine kratzenden, scheuernden oder ätzenden Mittel. Wischen Sie das Gehäuse innen und aussen nur mit einem feuchten Tuch ab.



Achtung! Geben Sie das Gerät oder einzelne Teile des Gerätes niemals in die Geschirrspülmaschine.



Achtung! Niemals Wasser in den Bohnenbehälter geben, dadurch wird das Mahlwerk beschädigt.



Entnehmen Sie täglich den Wassertank (Bild 7) und schütten Sie das Restwasser weg. Spülen Sie den Wassertank mit frischem Wasser aus. Verwenden Sie täglich frisches Wasser.



Leeren Sie täglich den Tresterbehälter, siehe Abschnitt „Tresterbehälter leeren“ Seite 20.



Entleeren Sie die Tropfschale regelmäßig. Spätestens jedoch dann, wenn der rote Schwimmer der Tropfschale (Bild

1, I) durch die Öffnung im Tropfgitter erscheint.

 Reinigen Sie regelmässig, mindestens einmal pro Woche, Wassertank (Bild 1, M), Tropfschale (Bild 1, J), Tropfgitter (Bild 1, H) und Tresterbehälter (Bild 1, G) mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und evtl. einem Pinsel.

 Entnehmen Sie von Zeit zu Zeit den Bohnenbehälter und entfernen Sie die Rückstände.

 Nehmen Sie nach jedem Aufschäumen die Aufschäumhilfe ab und reinigen Sie diese gründlich von Milchrückständen. Die Luftansaugöffnung unterhalb des Verschlusses darf nicht verstopft sein. Ggf. mit einer dünnen Nadel öffnen.

 Bei schwergängiger Höhenverstellung des Kaffeeauslaufs entnehmen Sie den Tresterbehälter, klappen Sie die Servicetür auf und nehmen Sie diese ab. Schieben Sie die Höhenverstellung ganz nach unten heraus, wobei Sie dabei den inneren Rasthaken leicht hochziehen müssen. Reinigen Sie beide Teile von möglichen Kaffeeresten mit warmem Wasser. Montieren Sie beide Teile wieder zusammen, heben Sie den Rasthaken dabei leicht an. Prüfen Sie, ob die Höhenverstellung nun wieder leichtgängig ist. Setzen Sie die Servicetür ein und schieben Sie den Tresterbehälter wieder ein.

13.2 Tresterbehälter leeren

Regelmässig nach 16 Kaffeezubereitungen zeigt die Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (Bild 3, j)  an, dass der Behälter entleert und gereinigt werden muss.

 Leeren Sie grundsätzlich bei täglichem Gebrauch des Gerätes auch den Behälter täglich. Sie werden jedesmal daran erinnert, indem die Anzeige nach dem Abschalten noch ca. 1 Min. blinkt.

 Entleeren Sie den Tresterbehälter immer bei eingeschaltetem Gerät. Nur dann erkennt das Gerät die Entleerung.

13.3 Mahlwerk reinigen

Kaffeemehlrückstände können mit dem mitgelieferten Pinsel entfernt werden.



Achtung! Niemals Wasser in das Mahlwerk geben, dadurch wird das Mahlwerk beschädigt.



Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h)  aus und ziehen Sie den Netzstecker.



Drehen Sie den Bohnenbehälter mit der Markierung auf Position „Behälterentriegelung“  und nehmen Sie den Behälter ab (Bild 23).



Entfernen Sie die restlichen Kaffeebohnen (evtl. Staubsauger mit Schlauch oder Fugendüse verwenden).



Lässt sich ein Fremdkörper nicht entfernen, müssen Sie den Mahlring wie folgt entnehmen:



Gehen Sie dazu wie folgt vor (Bild 24):

1. Schieben Sie die Entriegelung zur Mahlringentnahme (Bild 2, T) nach vorne in Richtung Mahlwerksmitte.
2. Halten Sie diese Position und drehen Sie den Hebel für die Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) um ca. 1 Umdrehung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.



Beachten Sie, dass Sie den Hebel für die Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) nur weiterdrehen können, wenn die Entriegelung zur Mahlringentnahme (Bild 2, T) gedrückt ist.



Lösen Sie nun den Mahlring (Bild 25) und entnehmen Sie dabei den (die) Fremdkörper.



Achtung! Verletzungsgefahr durch drehendes Mahlwerk. Schalten Sie niemals das Gerät ein, wenn Sie am Mahlwerk arbeiten. Dies kann schwerste Verletzungen verursachen. Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker.



Bitte beachten Sie bei der Montage des Mahlringes, dass beide Haken am Mahlringhalter in den entsprechenden Öffnungen eintauchen (Bild 25).

Bei nicht Beachtung kommt es zu Beschädigungen am Mahlwerk.



Drehen Sie den Hebel für die Mahlgradeinstellung (Bild 2, U) um ca. 1 Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag zurück.

 Setzen Sie den Bohnenbehälter in Position „Behälterentriegelung“  wieder auf und drehen ihn in Pos. „Kaffeebohnen“ .

 Testen Sie nun mit einer geringen Menge Bohnen die Funktion des Mahlwerks, indem Sie einen Kaffee zubereiten. Bei der ersten Mahlung oder nach der Reinigung wird weniger Kaffeemehl in die Brüheinheit gelangen, da der Kanal gefüllt werden muss. Dies kann den ersten Kaffee beeinflussen.

13.4 Brüheinheit reinigen

Wir empfehlen, die Brüheinheit (je nach Nutzungsintensität) regelmäßig zu reinigen, spätestens jedoch bevor Sie das Reinigungsprogramm starten. Bevor Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z.B. Urlaub), ist es notwendig den Tresterbehälter und den Wassertank zu entleeren und das Gerät inkl. Brüheinheit gründlich zu reinigen.

Brüheinheit entnehmen

 Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h)  aus und ziehen Sie den Netzstecker.

 Ziehen Sie den Tresterbehälter komplett aus dem Gerät (Bild 26).

 Drücken Sie die Entriegelung Servicetür (Bild 2, S) (Bild 27). Die Servicetür klappt nach vorne auf (Bild 28).

 Entnehmen Sie die Servicetür. Hinter der Servicetür befindet sich die Brüheinheit (Bild 29). Die 3 rot eingefärbten Elemente dienen zur Entriegelung bzw. Verriegelung.

 Um die Brüheinheit zu entnehmen, betätigen Sie die Verriegelungselemente in folgender Reihenfolge (Bild 30):

1. Verriegelungshebel hochschieben.
2. Sicherungsknopf drücken und gedrückt halten.
3. Verriegelungsknopf nach unten drücken, halten und die Brüheinheit herausziehen (Bild 31).

Brüheinheit säubern

 Um die Brüheinheit von groben Partikeln (Verunreinigungen) zu befreien, öffnen Sie die Brüheinheit, indem Sie den weißen Servicehebel bis zum Anschlag nach unten schwenken (Bild 32).

Die beiden Siebe sind nun frei zugänglich und der Auswerferhebel klappt nach unten.

 Reinigen Sie die Brüheinheit unter fließendem, warmen Wasser, insbesondere müssen die Edelstahlsiebe gut ausgespült und von Kaffeerückständen befreit werden (Bilder 33 und 34).

 Trocknen Sie die Brüheinheit ab und schwenken Sie den Servicehebel wieder bis zum Anschlag nach oben (Bild 35). Der Auswerferhebel klappt wieder ein und die Brüheinheit schließt sich.

Brüheinheit einsetzen

 Setzen Sie die Brüheinheit folgendermaßen wieder ein:

1. Stecken Sie die Brüheinheit auf die Führungsstange und schieben Sie die Brüheinheit bis zum Anschlag in das Gerät (Bild 36).
2. Drücken Sie den Verriegelungsknopf nach unten und schieben Sie die Brüheinheit noch ca. 1 cm nach hinten, bis der Verriegelungsknopf einrastet (Bild 37).
3. Drücken Sie den Verriegelungshebel bis zum Anschlag nach unten (Bild 37).

 Setzen Sie die Servicetür wieder ein, schließen Sie sie und setzen Sie den Tresterbehälter wieder ein.

 Sie können das Gerät nur dann einschalten, wenn die Servicetür geschlossen ist. Nach dem Einschalten stellt sich die Brüheinheit neu ein, anschließend beginnt der normale Aufheizprozess.

13.5 Reinigungsprogramm durchführen

Das Reinigungsprogramm ermöglicht die komplette Entfernung von Kaffeerückständen an sonst nicht zugänglichen Stellen. Starten Sie das Reinigungspro-

gramm spätestens dann, wenn die Anzeige der Taste „Reinigen“ (Bild 3, f)  blinkt.

Der Reinigungsprozess dauert ca. 8 Minuten und darf nicht unterbrochen werden.

 Verwenden Sie nur original AEG-Reinigungstabletten! Sie sind beim AEG Kundendienst (ET-Nr. 663 910 480) oder im Fachhandel (E-Nr. 950 078 803) erhältlich.

 Bevor Sie das Reinigungsprogramm starten, reinigen Sie die Brüheinheit (siehe Abschnitt „Brüheinheit reinigen“ Seite 21) und entleeren Sie den Tresterbehälter. Füllen Sie den Wassertank mit mindestens 1 Liter frischem Wasser auf.

 Schalten Sie das Gerät mit der Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h)  ein.

 Drehen Sie den Bohnenbehälter in die Position „Kaffeepulver“  (Bild 38). Warten Sie, bis sich die Mechanik eingestellt hat und alle Lampen der Kaffeemahlmengenanzeige leuchten.

 Ziehen Sie den entleerten Tresterbehälter bis unter den Kaffeeauslauf heraus (Bild 39).

Er dient als Sammelbehälter für die Reinigungsflüssigkeit. Die Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (Bild 3, j)  leuchtet, solange der Behälter herausgezogen ist.

 Geben Sie eine Reinigungstablette in den Kaffeepulverschacht (Bild 40).

 Drücken Sie die Taste „Reinigen“ (Bild 3, f)  für 3 Sekunden. Die Anzeige wechselt von Blinklicht auf Dauerlicht. Das Programm startet, der Prozess darf nicht unterbrochen werden.

 Während des Reinigungsprozesses leuchtet die Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (Bild 3, j) . Das Programm führt 6 Zyklen mit Reinigungsflüssigkeit durch. Die Pausenzeiten dienen der Einwirkung der Reinigungstablette. Bei Stromausfall oder Unterbrechung muss das Programm neu gestartet werden!

Der Reinigungsprozess ist nach ca. 8 Minuten beendet, wenn die Anzeige der Taste „Reinigen“ (Bild 3, f)  leuchtet und die Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (Bild 3, j)  blinkt.

 Entleeren Sie den Tresterbehälter und setzen Sie ihn wieder ein, so dass die Anzeige  erlischt.

 Drehen Sie den Bohnenbehälter in die gewünschte Position und füllen Sie den Wassertank. Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

 Wir empfehlen, nach dem Durchlauf des Reinigungsprogrammes die erste bezogene Tasse Kaffee wegzugießen.

13.6 Entkalkungsprogramm durchführen

Das Entkalkungsprogramm ermöglicht eine einfache und wirksame Entkalkung Ihres Gerätes. Das Gerät sollte regelmäßig alle 4-6 Monate entkalkt werden, spätestens jedoch dann, wenn die Anzeige der Taste „Entkalken“ (Bild 3, e)  blinkt.



Achtung! Es dürfen auf keinen Fall Kalklöser auf Ameisensäure-Basis verwendet werden. Verwenden Sie ausschließlich AEG Entkalkungstabletten. Bei Verwendung anderer Entkalkungsmittel übernimmt AEG keine Haftung für evtl. Schäden. Benutzen Sie in keinem Fall Essig, Zitronensäure bzw. Amidosulfonsäure oder amidosulfonsäurehaltige Entkalkungsmittel, da diese das Gerät beschädigen können. Pulverförmigen Mittel sind nicht zu empfehlen. Entkalkungstabletten erhalten Sie im Fachhandel (E-Nr. 900 195 537/7) oder beim AEG Kundendienst.

Der Entkalkungsprozess verläuft in 2 Phasen, dauert ca. 45 Minuten und darf nicht unterbrochen werden.

Phase 1: Entkalkungsphase mit 12 Zyklen sowie **Phase 2:** Spülphase. Zwischen den beiden Phasen muss der Tresterbehälter entleert und der Wassertank wieder mit Wasser befüllt werden. Bei Stromausfall oder Unter-

brechung muss das Programm neu gestartet werden!

Phase 1: Entkalken

-  Bevor Sie das Entkalkungsprogramm starten, reinigen Sie die Brüheinheit (siehe Abschnitt „Brüheinheit reinigen“ Seite 21) und entleeren Sie den Tresterbehälter.
-  Füllen Sie den Wassertank mit ca. 400 ml warmem Wasser bis kurz unter die Rippen des Tankdeckels und geben Sie einen Beutel (2 Entkalkungstabletten) in den Wassertank (**Bild 41**).
-  Setzen Sie den Wassertank wieder ein, nachdem sich die Tabletten aufgelöst haben, dieses dauert ca. 5-7 Minuten.
-  Ziehen Sie den entleerten Tresterbehälter bis unter den Kaffeeauslauf heraus, damit sich die Entkalkungslösung im Tresterbehälter sammeln kann (**Bild 42**).

Die Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (**Bild 3, j**)  leuchtet, solange der Behälter herausgezogen ist.

-  Drücken Sie die Taste „Entkalken“ (**Bild 3, e**)  für 3 Sekunden. Die Anzeige wechselt von Blinklicht auf Dauerlicht. Das Programm ist bereit, der Prozess darf nicht unterbrochen werden.

-  Bevor der automatische Prozess beginnt, müssen Sie die Heißwasser-/ bzw. Dampfdüse entkalken.

-  Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse. Das Gefäß sollte mind. 200 ml fassen, und drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (**Bild 1, D**) in die Pos.  (**Bild 43**). Lassen Sie unbedingt den Drehschalter solange geöffnet, bis die Pumpe abschaltet und keine Entkalkungslösung mehr aus der Düse herausläuft.

-  Drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (**Bild 1, D**) auf die Pos. ● zurück (**Bild 43**) und der automatische Entkalkungsprozess über die Brüheinheit beginnt.

-  Während des Entkalkungsprozesses leuchtet die Anzeige der Taste „Entkalken“ (**Bild 3, e**)  permanent.

Gerät für Phase 2 vorbereiten

Die Phase 1 des Entkalkungsprozesses ist nach ca. 36 Minuten beendet. Dies wird durch Blinken der Anzeige „Wassertank füllen“ (**Bild 3, k**)  und der Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (**Bild 3, j**)  kenntlich gemacht. Die Anzeige  blinkt (**Bild 44**).

-  Spülen Sie den Wassertank aus und füllen Sie ihn mit max. 1 Liter frischem Wasser.
-  Entleeren Sie den Tresterbehälter und schieben Sie diesen nur soweit wieder in das Gerät, dass das Wasser aus dem Kaffeeauslauf in den Tresterbehälter fließen kann (**Bild 42**).

Phase 2: Spülen

-  Stellen Sie ein Gefäß unter die Heißwasserdüse. Das Gefäß sollte mind. 200 ml fassen.
-  Drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (**Bild 1, D**) in die Pos.  (**Bild 43**). Lassen Sie unbedingt den Drehschalter solange geöffnet, bis die Pumpe abschaltet und kein Spülwasser mehr aus der Düse herausläuft.
-  Drehen Sie den Drehwähler für Dampf und Heißwasser (**Bild 1, D**) auf die Pos. ● zurück (**Bild 43**). Danach beginnt der automatische Frischwasserspülprozess über die Brüheinheit; er dauert ca. 5 Minuten.

Der Spülprozess und somit das komplette Entkalkungsprogramm ist beendet, wenn die Anzeige  leuchtet und die Anzeige  blinkt.

-  Entleeren Sie den Tresterbehälter.
-  Spülen Sie den Wassertank gründlich aus und füllen Sie diesen mit frischem Wasser.

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.

-  Wir empfehlen, nach dem Durchlauf des Entkalkungsprogrammes die erste bezogene Tasse Kaffee wegzugießen.

13.7 Bestellung von Zubehör

Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben und um vorzeitige Defekte zu vermeiden, ist es sehr wichtig, das Gerät regelmäßig zu reinigen und zu entkalken. Die original Reinigungstabletten und Entkalkungsmittel können Sie auch direkt bei uns beziehen. Bitte wenden Sie sich in Deutschland an unsere Bestell-Hotline
Tel. 0 18 01-20 30 90

14 Was tun, wenn ...

- ... die Kaffeezubereitung unterbrochen wird und Anzeige „Wassertank füllen“ (Bild 3, k)  blinkt?
 - Wassertank ist leer: Wassertank auffüllen und ggf. Taste  bzw. Taste  erneut drücken.
 - Wassertank ist nicht richtig eingesetzt: Richtigen Sitz des Wassertanks prüfen.
- ... das Gerät sich nicht mehr bedienen lässt und Anzeige „Tresterbehälter leeren“ (Bild 3, j)  blinkt?
 - Tresterbehälter ist voll, Behälter leeren und gut reinigen.
- ... das Gerät sich nicht mehr bedienen lässt und alle 5 Anzeigen sowie  oder  blinken?
 - Brüheinheit ist verstopft: siehe Abschnitt „Brüheinheit reinigen“ Seite 21, Kaffeekuchen restlos aus der Brüheinheit entfernen, Mahlmenge niedriger einstellen.
 - Brüheinheit ist überfüllt: siehe Abschnitt „Brüheinheit reinigen“ Seite 21, Kaffeekuchen restlos aus der Brüheinheit entfernen, weniger Kaffeepulver einfüllen.
 - Sollten Sie den Fehler nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an den AEG Kundendienst oder die Hotline.
- ... der Espresso/Kaffee nicht heiß genug ist?
 - Tassen mit Heißwasser vorwärmen, Kaffeetemperatur nach Anleitung erhöhen
 - eventuell Gerät entkalken
- ... Espresso/Kaffee zu dünn ist?
 - zu wenig Kaffeepulver eingefüllt: Kaffeemehl richtig dosieren
 - Bohnenbehälter leer: Kaffeebohnen nachfüllen
 - Mahlmenge zu niedrig eingestellt: Mahlmenge höher einstellen
 - Mahlgrad zu grob eingestellt: Mahlgrad feiner einstellen
- ...beim Milchaufschäumen zu wenig Schaum entsteht?
 - Milch zu warm oder zu alt oder Fettgehalt zu hoch: geeignete Milch verwenden
 - Dampfdüse verstopft: Dampfdüse reinigen
 - Luftansaugloch der Aufschäumhilfe verstopft: Aufschäumhilfe reinigen
- ... sich der Bohnenbehälter nicht mehr aufsetzen läßt?
 - Kaffeepulverreste auf/neben dem Mahlwerk: Kaffeepulverreste am Mahlwerk entfernen
 - Kaffeepulverreste im Verschluss des Bohnenbehälters verklemmt: Verschluss des Bohnenbehälters von Bohnenresten befreien
- ... die Mühle sehr laute Geräusche beim Mahlen verursacht?
 - Mahlwerk durch Fremdkörper blockiert: Fremdkörper nach Anleitung entfernen, siehe Abschnitt „Mahlwerk reinigen“ Seite 20. Gegebenenfalls vom AEG Kundendienst prüfen lassen.
 - Das Gerät kann weiterhin mit Pulverkaffee betrieben werden.

- ... sich die Brüheinheit nicht entnehmen läßt?
 - Die Brüheinheit ist nicht in Grundposition:
 - Gerät eingeschaltet lassen und Bohnenbehälter auf „Pulver“ stellen.
 - Gerät ausschalten und Brüheinheit entnehmen, siehe Abschnitt „Brüheinheit reinigen“ Seite 21
- ... sich die Brüheinheit nicht einsetzen läßt?
 - Brüheinheit nicht zuge dreht: Brüheinheit am Servicehebel zudrehen.
 - Verriegelungshebel am Gerät nicht hochgeschoben: Metallbügel hochschieben und Brüheinheit einsetzen
- ... das Gerät transportiert werden soll?
 - Originalverpackung als Transportschutz aufbewahren.
 - Gerät gegen Stöße sichern.
 - Behälter des Gerätes leeren und das System ausdampfen. Damit schützen Sie Ihr Gerät in der kalten Jahreszeit vor Frostschäden. Das System wird ausgedampft indem die Dampffunktion gewählt wird, jedoch der Wassertank vorher entfernt wurde. Wenn kein Dampf mehr austritt Dampfhahn schließen und Gerät abschalten.
 - Bitte achten Sie auch auf den Standort des Gerätes, vor allem während der kalten Jahreszeit. Es können Frostschäden entstehen.

15 Anzahl der bezogenen Kaffees abfragen

Das Gerät bietet die Möglichkeit, die Anzahl aller bisher mit dem Gerät zubereiteten Kaffees abzufragen.

i Werden mit der Taste für 2 Tassen Kaffee (Bild 3, a) gleichzeitig 2 Tassen Kaffee bezogen, so werden diese auch als 2 Tassen gezählt.

☞ Schalten Sie das Gerät ein.

☞ Drücken Sie gleichzeitig die Taste „Dampfvorwahl“ (Bild 3, g)  und die Taste „Ein/Aus“ (Bild 3, h) . Halten Sie die 2 Tasten für ca. 3 Sekunden gedrückt, bis die Anzeige der Taste für 1 Tasse Kaffee (Bild 3, b)  sowie die Anzeigen der Kaffeemahlmenge leuchten.

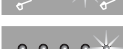
Danach fangen einzelne der Anzeigen der Kaffeemahlmenge nacheinander an zu blinken, womit in diesem Fall die Anzahl der bezogenen Kaffees angezeigt wird:

	1 x blinken entspricht 10'000 Tassen
	1 x blinken entspricht 1'000 Tassen
	1 x blinken entspricht 100 Tassen
	1 x blinken entspricht 10 Tassen
	1 x blinken entspricht 1 Tasse

Die Blinkzeichen werden laufend wiederholt.

☞ Zählen Sie die Anzahl der einzelnen Blinkzeichen.

Beispiel: Die folgende Blinkfolge entspricht 1529 Tassen.

	0 x blinken
	1 x blinken
	5 x blinken
	2 x blinken
	9 x blinken

☞ Mit der Taste „Reinigen“ (Bild 3, f)  verlassen Sie diesen Modus.

16 Technische Daten

Netzspannung: 220-240 V
Leistungsaufnahme: 1290-1400 W

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.2.1973 „Niederspannungsrichtlinie“, einschließlich Änderungsrichtlinie 93/68/EWG.
- 89/336/EWG vom 3.5.1989 „EMV-Richtlinie“, einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG.

17 Der Umwelt zuliebe

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen.

- Den Verpackungskarton und die geschäumten Einlagen **bitte aufbewahren!** Sie können für einen möglichen Service-Fall als Transportschutz wiederverwendet werden. Soweit vorhanden:
- Kunststoffbeutel aus Polyethylen (PE) zur Wiederverwertung an eine Sammelstelle geben.
- Die Polsterteile aus geschäumtem Polystyrol (PS) sind FCKW-frei. Bitte erfragen Sie bei Ihrer Kommunalverwaltung den für Sie zuständigen Recyclinghof.

Das gebrauchte Kaffeemehl ist hervorragend zum Kompostieren geeignet.

18 Im Service-Fall

Bei einer evtl. erforderlichen Reparatur, einschließlich Ersatz der Netzzuleitung, wenden Sie sich bitte **zunächst telefonisch** an eine der AEG Kundendienststellen, **in Deutschland bitte an folgende Hotline:**

AEG Serviceline
0 18 05 – 30 60 80*

* Deutsche Telekom Euro 0,12/Min

Die Originalverpackung inklusive Aufschäumteile unbedingt aufbewahren. Um Transportschäden zu vermeiden, muss das Gerät sicher verpackt sein.

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre nach Kaufdatum. Die Garantiezeit ist auf 12 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich genutzt wird. Unter gewerblicher Nutzung werden mehr als 3000 Brühzyklen pro Jahr verstanden.

Besuchen Sie unsere Cafamosa Webseite. Hier erhalten Sie Informationen rund um das Thema Kaffee, sowie weitere Tipps zur Handhabung der Cafamosa:

www.aeg-hausgeraete.de/cafamosa/

Machine Parts (Fig. 1)

- A Top view (see Fig. 2)
- B Bean container with lid
- C Service cover
- D Selection dial for steam and hot water
- E Height-adjustable dispenser with outlets
- F Swivel nozzle for steam and hotwater with removable frothing aid
- G Coffee grounds container (removable)
- H Drip grille
- I Drip tray float
- J Drip tray
- K Type plate (at top behind service cover)
- L Control panel (see Fig. 3)
- M Water tank with fill level indicator (removable)
- N Test strip for water hardness
- O Measuring spoon with cleaning brush

Top View (Fig. 2)

- P Cup rack
- Q Opening for ground coffee with lid (ground coffee filler)
- R Bean-container position setting
- S Service cover release button
- T Release catch for removing grinding ring
- U Lever for setting grinding texture

Control Panel (Fig. 3)

- a Key for 2 cups of coffee (with indicator)
- b Key for 1 cup of coffee (with indicator)
- c "Coffee Quantity" key (with indicator)
- d "Cup Measure" key (with indicator)
- e "Descale" key (with indicator)
- f "Clean" key (with indicator)
- g "Steam Pre-selector" key (with indicator)
- h "On/Off" key (with indicator)
- i "Coffee machine heating" indicator
- j "Empty grounds container" indicator
- k "Fill water tank" indicator

Dear Customer,

Please read this user manual carefully, paying special attention to the safety notes! Keep the manual in a safe place for later reference, and pass it on to any new owner.

Your fully automated AEG coffee machine guarantees you

- Absolute ease of operation, both in making coffee and in maintenance and care

The excellent, individual taste is achieved by

- The pre-brewing system: before the coffee is brewed, it is first moistened to extract its full aroma
- The individually controllable amount of water per cup, from a short espresso to a "long" milky coffee
- The individually controllable temperature, at which the coffee is made
- The choice between a normal or a strong cup of coffee
- The grinding texture – adjustable to the roast of the coffee beans, and
- Last, but not least, the guaranteed crema, that small crown of froth that makes espresso-coffee so unmatched for connoisseurs

Did you know? The time the water is in contact with the ground coffee is considerably less for espresso coffee than conventional filter coffee. As a result, less bitterness is released from the ground coffee– making espresso-coffee that much milder!

Contents

1	Safety Information	29
2	Before Using for the First Time	30
2.1	Setting Up and Connecting the Coffee Machine	30
2.2	Filling with Water	30
2.3	Switching the Coffee Machine On	31
2.4	Switching the Coffee Machine Off	31
2.5	Setting the Water Hardness	31
3	Making Coffee with Beans	32
3.1	Filling the Coffee Bean Container	32
3.2	Selecting the Cup Measure	32
3.3	Selecting the Coffee Quantity	33
3.4	Dispensing Coffee	33
4	Making Ready-ground Coffee	33
4.1	Using the Ground Coffee Filler	33
4.2	Selecting the Cup Measure	34
4.3	Dispensing Coffee	34
5	Frothing Milk	34
6	Preparing Hot Water	35
7	Changing and Saving the Cup Measure	35
8	Changing and Saving the Coffee Quantity	35
9	Setting the Grinding Texture	35
10	Setting the Coffee Temperature	36
11	Setting the Switch-off Time	36
12	Resetting the Coffee Machine	37
13	Cleaning and Care	37
13.1	Regular Cleaning	37
13.2	Emptying the Coffee Grounds Container	38
13.3	Cleaning the Grinder	38
13.4	Cleaning the Coffee-making Unit	39
13.5	Running the Cleaning Program	39
13.6	Running the Descaling Program	40
13.7	Ordering Accessories	41
14	What do I do, if ...	42
15	Using the Total Cups Counter	43
16	Technical Data	44
17	Taking Care of the Environment	44
18	Service	44

1 Safety Information



The safety of AEG electrical appliances complies with standard engineering practice and appliance safety legislation. As the manufacturer, we nevertheless wish to familiarise you with the following safety information.

General safety

- The coffee machine must be connected only to a mains power supply of which the voltage, type of supply and frequency conform with the details shown on the type plate (this can be found on the upper part, behind the service cover)!
- Never allow the mains lead to come into contact with hot parts of the appliance.
- Never use the mains lead to pull the plug out of the mains socket!
- Do not use the coffee machine, if:
 - the mains lead is damaged, or
 - the case shows visible signs of damage.
- Ensure that the coffee machine is switched off before plugging into the mains socket.

Child safety

- Do not leave the coffee machine running unattended, and take special care when children are about!

Safety in operation

- **Caution!** The coffee dispenser, swivel nozzle and cup rack become hot in operation. Keep children at a safe distance!
- **Caution!** Danger of scalding when the steam nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Activate the steam nozzle only when you are holding a container under the nozzle.
- Do not use steam to heat inflammable liquids!

- Only use the coffee machine with water in the system! Fill the water tank with cold water. Do not use hot water, milk or other liquids. Do not exceed the maximum fill level of 1.5 litres.
- Do not put frozen or caramelised coffee beans in the bean container. Use only roast coffee beans! Remove any foreign bodies from the coffee beans. Failure to do this invalidates the guarantee.
- Spoon only ground coffee into the ground coffee filler.
- Do not leave the coffee machine switched on unnecessarily.
- Do not expose the coffee machine to the weather.
- When using an extension cable, ensure that this is an earthed cable with a core diameter of at least 1.5 mm².
- To prevent any personal hazard, people with motor disorders should use the coffee machine only in the presence of another adult.
- Operate the coffee machine only with the drip tray and the drip grille fitted!

Safety in cleaning and care

- Follow the cleaning and descaling instructions.
- Switch off the coffee machine and unplug from the mains socket before carrying out any maintenance or cleaning!
- Do not immerse the coffee machine in water.
- Clean the steam nozzle only when the coffee machine is switched off and there is no pressure!
- Do not clean coffee machine parts in the dishwasher.
- Never put water in the grinder. This would damage the grinder.

Never open or repair the coffee machine. Faulty repairs can result in considerable hazard to the user.

Repairs to electrical appliances must be carried out only by qualified service engineers.

If a repair becomes necessary – including replacement of the mains lead, please contact

- the dealer where you bought the coffee machine, or
- an AEG Customer Service Centre.

If the coffee machine is used incorrectly, or for a purpose other than its intended purpose, we cannot accept any liability for damage caused or any guarantee claims. This provision also applies if the cleaning and descaling programs are not run in accordance with the instructions in this manual, immediately after illumination of the "Clean" key (Fig. 3, f) or the "Descale" key (Fig. 3, e).

2 Before Using for the First Time

2.1 Setting Up and Connecting the Coffee Machine

Choose a suitable, horizontal, stable, unheated, dry base. Ensure good air circulation.

Important! If the coffee machine is brought into a warm room from a cold environment, wait about two hours before switching on!

We advise you to place the coffee machine on a suitable mat to prevent damage being caused by spray and splashes.

 Hold the bean container with the marking on the "Unlock container" position,  and set it in place (Fig. 4). The bottom opening of the bean container must be closed (Fig. 4,a). If it is not closed (Fig. 4,b), insert the tip of a ballpoint pen in the small oval hole (arrow), and turn to close the opening.

 Now turn the bean container anti-clockwise to one of the two other positions.

 Push the drip tray in, until it engages on the right under the water tank (Fig. 5).

 Plug the coffee machine into an earthed mains socket. Do not use a socket that is not earthed!

 If you do not need the full length of the mains lead, open the cable compartment on the back of the coffee machine, and tidy away the unused lead (Fig. 6).

2.2 Filling with Water

Before each time you switch on the coffee machine, check that there is water in the water tank. The coffee machine requires water for the automatic flushing processes each time the machine is switched on or off.

 Remove the water tank from the coffee machine (Fig. 7).

-  Fill the water tank with fresh cold water (Fig. 8).
-  Pour only fresh cold water in the water tank. Never put in other liquids, e.g. mineral water or milk.
-  Replace the water tank (Fig. 7). Press the tank firmly in, to ensure that the water-tank valve opens.
-  If the water tank is not in place when the coffee machine is switched on, or the water level is low, the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, k)  illuminates. When this indicator is on, coffee making is not possible or, if started, is interrupted.
-  To always be sure of a rich coffee, full of aroma, you should:
 - change the water in the water tank daily
 - wash the water tank at least once per week in normal washing-up water (not in the dishwasher). Then flush with fresh water.

2.3 Switching the Coffee Machine On

-  Switch the coffee machine on by means of the "On/Off" key (Fig. 3, h)  (Fig. 9). The red indicator light comes on. While the water is being heated (approx. 25 seconds) the "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, i)  flashes.
-  Once the operating temperature has been reached, the coffee machine carries out an automatic flushing cycle. The water flows out into the drip tray. The "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, i)  remains constantly on. The coffee machine is now ready to use.
-  Immediately after being switched on, during the heating-up phase, the coffee machine runs through a set-up cycle. The noises this creates are completely normal.

2.4 Switching the Coffee Machine Off

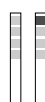
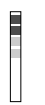
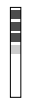
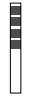
If you switch the coffee machine off with the "On/Off" key (Fig. 3, h)  after you have finished making coffee, the machine carries out a flush program, during which time the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j)  flashes for about 1 minute as a reminder. If you switch the coffee machine off with the "On/Off" key (Fig. 3, h)  while a function is running, all functions are immediately switched off.

2.5 Setting the Water Hardness

Before using the machine for the first time or when using a different water grade, you should set your coffee machine to the water hardness level corresponding to the local water hardness. You can use the included test card to determine the water hardness, or contact your local water supply company.

Determining water hardness

-  Dip the test strip in cold water for around 1 second. Shake off the excess water, and gauge the hardness by means of the pink bands.

-  **No pink bands or one pink band:**
Hardness 1, soft
up to 1.24 mmol/l, or
up to 7° German hardness, or
up to 12.6° French hardness
-  **Two pink bands:**
Hardness 2, medium hard
up to 2.5 mmol/l, or
up to 14° German hardness, or
up to 25.2° French hardness
-  **Three pink bands:**
Hardness 3, hard
up to 3.7 mmol/l, or
up to 21° German hardness, or
up to 37.8° French hardness
-  **Four pink bands:**
Hardness 4, very hard
over 3.7 mmol/l or
over 21° German hardness, or
over 37.8° French hardness

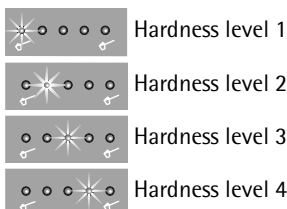
Setting and saving the water hardness level

You can set 4 hardness levels. The coffee machine is factory-set to hardness level 3.

 Press and hold the "Descale" key (Fig. 3, e) .

 Now repeatedly press the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c)  until you have selected the required hardness level. Release the "Descale" key. The selected value is now saved.

The hardness levels are indicated as follows:



3 Making Coffee with Beans

The following process for making coffee with beans runs **completely automatically**: Grinding, portioning, pressing, pre-brewing, brewing, ejection of the coffee grounds.

The facility to select the grinding texture and the coffee quantity allows you to individually set up the coffee machine to your own personal taste.

 Ensure that you use only pure coffee beans with no caramelised or aromatised additives. Do not use frozen beans.

3.1 Filling the Coffee Bean Container

 Turn the bean container to the "Coffee Beans" position  (Fig. 10). The mechanism sets to the required function.

 Set the grinding texture (Fig. 11). Using the grinding texture adjustment (Fig. 2, bottom) you can set the grinding texture of the grinder.



Note! Before putting beans into the coffee machine for the first time, you can set the grinding texture once with the grinder stationary. Once the grinder has been filled with beans, the setting can be changed only while grinding is proceeding. Otherwise the coffee machine could be damaged.



The grinder is factory-set at a medium grinding texture. Notes on changing the grinder setting can be found in „Setting the Grinding Texture" Page 35.



Raise the lid of the coffee bean container, and fill the container with fresh coffee beans (Fig. 12). Then reclose the lid.



Note! Make sure that no foreign bodies, such as stones, enter the coffee bean container. **Damage** caused by foreign bodies in the grinder is excluded from the guarantee.

3.2 Selecting the Cup Measure

Depending on your taste, select a "short" espresso or a "long" milky coffee.



The selection is made by repeatedly pressing the "Cup Measure" key (Fig. 3, d) until the desired cup symbol is indicated.

The cup measures are indicated as follows:

-  Espresso cup
-  Coffee cup
-  Coffee mug

The coffee machine is factory-set to standard measures.

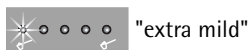


Notes on changing the cup measures can be found in „Changing and Saving the Cup Measure" on Page 35.

3.3 Selecting the Coffee Quantity

- ☞ Repeatedly press the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) until the desired coffee quantity is indicated.

The coffee quantities are indicated as follows:



"extra mild"



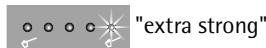
"mild"



"normal"



"strong"



"extra strong"

- i To save having to select the coffee quantity every time you switch on the coffee machine, you can save the coffee quantity in relation to the cup measure. Notes on how to do this can be found in „Changing and Saving the Coffee Quantity" on Page 35.

3.4 Dispensing Coffee

- ☞ Place one or two cups under the coffee dispenser. The dispenser can be slid up or down to match the height of your cup/mug to reduce heat loss and coffee splashes (Fig. 13).

- ☞ Press the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) ☐ or the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a) ☐. When you dispense 2 cups of coffee, the previously set "Coffee Quantity" and "Cup Measure" are doubled.

The coffee is now made.

- i In the coffee-making process, the ground coffee is first of all wetted with a small quantity of water for pre-brewing. Following a short pause, the actual brewing process commences.

- ☞ You can stop coffee being dispensed by briefly pressing the coffee dispensing key.

4 Making Ready-ground Coffee

This function allows you to brew pre-ground coffee, e.g. **decaffeinated coffee**.

Note that you must use only the supplied measuring spoon, and never put more than 2 level measuring spoons of ground coffee into the ground coffee filler.



Note! Make sure that no ground coffee has remained in the filler, and that no foreign bodies enter the filler. The **ground coffee filler** is not a storage container. The ground coffee must be fed directly into the coffee-making unit.



Do not put any water-soluble or freeze-dried instant powders or any other drink powder into the ground coffee filler. Coffee powder, which is too fine, can lead to blockages.

4.1 Using the Ground Coffee Filler

- ☞ Turn the coffee bean container to the "Ground Coffee" position ☞ (Fig. 14). The mechanism sets to the required function. All the coffee quantity indicator lights come on (Fig. 3, c).



When using ready ground coffee, the "Coffee Quantity" function is inactive. This is shown by all the indicator lights coming on (Fig. 15).



Open the lid of the ground coffee filler, and spoon in the fresh ground coffee (Fig. 16).

Do not add coffee during the brewing process. Only put in ground coffee for the next cup when the brewing process has completely finished and the coffee machine is ready.



Close the lid.

4.2 Selecting the Cup Measure

- ☞ Repeatedly press the "Cup Measure" key (Fig. 3, d) until the desired cup symbol is indicated.

The cup measures are indicated as follows:

- ☐ Espresso cup
- ☐ Coffee cup
- ☐ Coffee mug

The coffee machine is factory-set to standard measures.

- i** Notes on changing the cup measures can be found in „Changing and Saving the Cup Measure" Page 35.

4.3 Dispensing Coffee

Refer to „Dispensing Coffee" Page 33.

5 Frothing Milk

The steam can be used to froth milk and to heat liquids. Since a higher temperature is needed to produce steam than to make coffee, the coffee machine has an additional steam mode.

- i** To make a cappuccino, fill a large cup 1/2 to 2/3 full with espresso, and then add the frothed milk.

- !** Caution! Danger of scalding when the steam nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Do not activate the steam nozzle until it is immersed in the milk.

- ☞ To produce steam, press the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) ☞. The indicator illuminates, and at the same time, the "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, i) ⚡ flashes. When the heating process is finished, this indicator changes from flashing to constantly on. The coffee machine is now ready for frothing milk.

- i** If the steam function is left unused for more than 1 minute, the coffee machine automatically changes back to coffee-making mode.

- ☞ Pour approximately 100 ml cold, skimmed or semi-skimmed milk into a small, narrow jug (max. 0.5 l capacity). This must be small enough to fit under the steam nozzle.

- i** The milk should be cold. You should also use a cold jug, and not rinse this with hot water.

- ☞ Swivel the steam nozzle out and hold the jug under the steam nozzle so that the end is completely immersed in the milk. Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the ☞ position (Fig. 17). The milk is now frothed up.

- i** Hold the jug steady during the frothing process. The nozzle should not be allowed to touch the bottom of the jug, since this would prevent the steam escaping. Froth the milk until the volume has at least doubled.

- ☞ To stop frothing, turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the ● position and remove the jug (Fig. 17).

- !** Caution! Danger of scalding from hot milk spray! Switch the steam off, before removing the jug with the frothed milk.

- ☞ To finish steam mode, press the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) ☞. The indicator goes out.

The coffee machine is now ready for making coffee again.

- ☞ Each time you have frothed milk, let off some hot water through the nozzle for a short time by setting the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the ☞ position. This is necessary to prevent milk residues drying inside the nozzle, and thereby blocking it. Use a suitable container to catch the water.

- ☞ Remove the frothing aid after each use (Fig. 18) and flush the milk residues away under running water. Wipe the steam nozzle off with a damp cloth.



Caution! Danger of burns from the frothing aid! Hold the frothing aid only by the black seal.

6 Preparing Hot Water

The hot water can be used to pre-heat cups and for making hot drinks, e.g. tea or instant soups.



Caution! Danger of scalding when the hot water nozzle is activated! Hot water or steam output can cause scalding. Activate the hot water nozzle only when a container is under the hot water nozzle.



Place a container under the hot water nozzle. Set the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the ☁️ icon position (Fig. 19). Hot water is now prepared.



After you have dispensed the hot water turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) back to the ● position (Fig. 19) and remove the container.

7 Changing and Saving the Cup Measure

The coffee machine is factory-set to standard measures. These measures can be individually changed to your own taste and saved for each cup size.



Repeatedly press the "Cup Measure" key (Fig. 3, d) until the cup symbol, for which you wish to change the measure, is illuminated.



Place the appropriate cup under the coffee dispenser (e.g. coffee mug).



Press and hold the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) ☐ until the cup/mug is filled to the desired measure. Release the key. Your new cup measure is now saved.



Repeat the process if you would like to change the measures for the other cup symbols.



The saved measures remain stored when the coffee machine is switched off. If your coffee cups or your taste change, you can easily change the cup measure(s) to your new requirements, whenever you want.

8 Changing and Saving the Coffee Quantity

You can set and save a different coffee quantity for each cup symbol to your individual requirements. This can be done only for use with coffee beans, not for use with ground coffee.



Repeatedly press the "Cup Measure" key (Fig. 3, d) until the desired cup symbol is indicated.



Then repeatedly press the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) until the desired coffee quantity indicator is illuminated, and hold the key pressed (Fig. 20).

After the key has been held for a few seconds, all the indicators are constantly on – except for the one selected (Fig. 21). Now release the key. The coffee quantity is now saved.



Repeat the process if you would like to save coffee quantities for the remaining cup symbols.



The saved quantities remain stored when the coffee machine is switched off.

9 Setting the Grinding Texture



Note! The grinder settings must be changed only while coffee is being ground. Making adjustments to the stationary grinder can damage the coffee machine.



Press the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) ☐ to make one cup of coffee. While the coffee is being ground, use the Lever for setting grinding texture

(Fig. 2, U) and (Fig. 22) to change the grinding texture.

The lever positions have the following effects:



Fine grade for intensive taste



Medium grade for normal taste



Coarse grade for mild coffee

Remove foreign bodies from the grinder

Foreign bodies, such as small stones, in the grinder can damage the grinder. The coffee machine includes a stone detector. A foreign body in the coffee causes a loud, even rattle. If you hear this noise while coffee is being ground, immediately switch off the coffee machine and remove the foreign body, as described in „Cleaning the Grinder“ Page 38.

10 Setting the Coffee Temperature

There are five temperature levels to choose from. In the "Set Coffee Temperature" mode, the coffee quantity indicator is illuminated, which now acts as the coffee temperature indicator.

The coffee temperature levels are indicated as follows:



"lukewarm"



"warm"



"normal"



"hot"



"extra hot"

Switch the coffee machine off.

Simultaneously press and hold the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b) and the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g) .

While still holding these keys, press the "On/Off" key (Fig. 3, h) .

Keep all three keys pressed for around 3 seconds, until the "Coffee machine heating" indicator (Fig. 3, i) and one of the coffee temperature indicators are illuminated.

Now release all three keys.

Use the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) (increase temp.) or the "Cup Measure" key (Fig. 3, d) (reduce temp.) to select the temperature level you require.

When you have selected the temperature, press the "Clean" key (Fig. 3, f) to save and exit the "Set Coffee Temperature" mode.

11 Setting the Switch-off Time

If the coffee machine is not used for a set amount of time, it automatically switches off for safety and economy reasons.

You can choose between five switch-off times (automatic switch-off after 1 to 5 hours).

In the "Set Switch-off Time" mode, the coffee quantity indicator is illuminated, which now acts as the switch-off time indicator.

The switch-off times are indicated as follows:



1 hour



2 hours



3 hours



4 hours



5 hours

The switch-off time has been factory-set to 3 hours. You can change this setting as follows:

-  Switch the coffee machine off.
-  Simultaneously press and hold the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a)  and the "On/Off" key (Fig. 3, h) . Keep both keys pressed for around 3 seconds, until the "On/Off" key (Fig. 3, h)  indicator and one of the switch-off time indicators are illuminated.
-  Use the "Coffee Quantity" key (Fig. 3, c) (increase time) or the "Cup Measure" key (Fig. 3, d) (reduce time) to select the switch-off time you require.
-  When you have selected the switch-off time, press the "Clean" key (Fig. 3, f)  to save the setting and exit the "Set Switch-off Time" mode.

12 Resetting the Coffee Machine

This function is used to reset any changes you have made to the factory settings.

The following settings are affected:

- Cup measures
 - Coffee quantities
 - Coffee temperatures
-  Simultaneously press and hold the "Descale" key (Fig. 3, e) and the "Clean" key (Fig. 3, f). Keep both keys pressed for around 3 seconds, until the coffee machine switches off for a short time, and then switches back on with the factory settings. The coffee machine is now reset.

13 Cleaning and Care

To ensure consistent coffee quality and faultless operation, always keep your coffee machine clean.

13.1 Regular Cleaning



Caution! Before cleaning, switch off the coffee machine and allow it to cool down. Do not use any abrasive, scouring or corrosive cleaning materials. Wipe the inside and outside of the case only with a damp cloth.



Note! Never put the coffee machine or separate parts of the coffee machine in the dishwasher.



Note! Never put water in the coffee bean container, as this would damage the grinder.



Remove the water tank daily (Fig. 7) and empty any remaining water away. Rinse out the water tank with fresh water. Use fresh water every day.



Empty the coffee grounds container daily, see „Emptying the Coffee Grounds Container" Page 38.



Regularly drain the drip tray. This can be done at any time, but must be done when the red Drip tray float (Fig. 1, I) appears through the opening in the drip grille.



Regularly (at least once per week) clean the Water tank (Fig. 1, M), Drip tray (Fig. 1, J), Drip grille (Fig. 1, H) and Coffee grounds container (Fig. 1, G) with warm water, a mild washing up liquid and possibly a brush.



From time to time, remove the coffee bean container and clear away any residues.



Each time the machine is used for frothing, remove the frothing aid and clean off any milk remains. The air intake opening under the seal must not become blocked. This can be cleaned out with a thin needle.



If the height adjustment of the coffee dispenser becomes stiff, remove the coffee grounds container, open the service cover and remove it. Slide the

height adjuster right down, and off the bottom. To do this, gently raise the inside catch. Use warm water to clean any coffee residues from both parts. Reassemble the two parts. To do this, gently pull up the catch. Check the ease of movement of the height adjuster. Refit the service cover and push the grounds container back in place.

13.2 Emptying the Coffee Grounds Container

At regular intervals, after every 16 coffee brews, the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j)  signals that the container has to be emptied and cleaned.

 When the coffee machine is in daily use, empty the container daily. The indicator flashes for around 1 minute each time the machine is switched off, as a reminder to do this.

 Always empty the grounds container with the coffee machine switched on, otherwise the coffee machine does not register that the container has been emptied.

13.3 Cleaning the Grinder

Use the supplied brush to remove ground coffee residues.

 **Note!** Never put water in the grinder. This would damage the grinder.

 Press the "On/Off" key (Fig. 3, h)  to switch off the coffee machine. Unplug from the mains socket.

 Turn the bean container so that the mark is at the "UnlockContainer" position  and remove the container (Fig. 23).

 Remove any remaining coffee beans (you could use the vacuum cleaner with the hose or crevice tool attachment for this).

 If a foreign body is impossible to remove, take off the grinding ring.

 To do this, proceed as follows (Fig. 24):

1. Push the Release catch for removing grinding ring (Fig. 2, T) forward toward the centre of the grinder.
2. Keep it in this position and turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) approximately one full turn clockwise until it comes up against the stop.

 You can continue to turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) only if the Release catch for removing grinding ring (Fig. 2, T) is pressed.

 Now release the grinding ring (Fig. 25) and remove the foreign body or bodies.

 **Caution!** Risk of injury from the spinning grinder. Never switch the coffee machine on, when you are working on the grinder. This can lead to severe injuries. Before starting work, ensure that the machine is unplugged from the mains socket.

 When refitting the grinding ring, ensure that both catches on the grinding ring holder engage in the corresponding slots (Fig. 25).

Failure to do this can lead to damage to the grinder.

 Turn the Lever for setting grinding texture (Fig. 2, U) approximately one full turn anticlockwise until it comes up against the stop.

 Set the bean container in place at the "UnlockContainer" position  and turn it back to the "Coffee Beans" position .

 Add a small quantity of coffee beans, and test the proper operation of the grinder by making a cup of coffee. The first time the grinder is used, or after cleaning, less ground coffee will enter the coffee-making unit, because the channel first has to be filled. This can influence the first cup of coffee.

13.4 Cleaning the Coffee-making Unit

We advise you to clean the coffee-making unit regularly (depending on how frequently it is used). It should be cleaned before you start the cleaning program. If your coffee machine is to be left unused for some time (e.g. holidays), empty the coffee grounds container and the water tank, and thoroughly clean the coffee machine, including the coffee-making unit.

Removing the coffee-making unit

 Press the "On/Off" key (Fig. 3, h)  to switch the coffee machine off. Unplug from the mains socket.

 Pull the coffee grounds container completely out of the coffee machine (Fig. 26).

 Press the Service cover release button (Fig. 2, S) (Fig. 27).

The service cover opens at the front (Fig. 28).

 Remove the service cover.

The coffee-making unit is located behind the service cover (Fig. 29). The three red elements are used for latching and unlatching.

 To remove the coffee-making unit, operate the latches in the following order (Fig. 30):

1. Push the latching lever up.
2. Press and hold the lock button.
3. Press and hold the latching button down and pull out the coffee-making unit (Fig. 31).

Cleaning the coffee-making unit

 To clear coarse particles (contamination) from the coffee-making unit, pull the white service lever down to the stop and open the coffee-making unit (Fig. 32).

The two strainers are now readily accessible, and the ejector lever drops down.

 Rinse the coffee-making unit under warm, running water. It is essential to thoroughly flush the stainless steel strainers to remove all coffee residues (Fig. 33 and 34).

 Dry the coffee-making unit off and push the service lever back up to the stop (Fig. 35).

The ejector lever flips in and the coffee-making unit closes.

Inserting the coffee-making unit

 Follow these steps to re-insert the coffee-making unit:

1. Push the coffee-making unit onto the guide bar and then unit into the coffee machine as far as it will go (Fig. 36).
2. Press the latching button down and slide the coffee-making unit back for around another 1 cm until the latching button engages (Fig. 37).
3. Press the latching lever down to the stop (Fig. 37).

 Replace and close the service cover, and re-insert the coffee grounds container.

 The coffee machine can be switched on only when the service cover is closed. After the coffee machine has been switched on, the coffee-making unit runs through the set-up cycle, and this is followed by the normal heating process.

13.5 Running the Cleaning Program

The cleaning program is run to completely remove coffee grease from inaccessible parts. Run the cleaning program no later than when the "Clean" key (Fig. 3, f)  indicator flashes.

The cleaning process lasts around 8 minutes and must not be interrupted.

 Use only original AEG-cleaning tablets! These can be obtained from AEG Customer Service Centre (ET No. 663 910 480) or your dealer (E No. 950 078 803).

 Before starting the cleaning program, clean the coffee-making unit (refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" Page 39) and empty the coffee grounds container. Fill the water tank with at least 1 litre fresh water.

-  Press the "On/Off" key (Fig. 3, h)  to switch the coffee machine on.
-  Turn the coffee bean container to the "Ground Coffee" position  (Fig. 38). Wait until the mechanism has set up and all the lights of the Coffee Quantity indicator are illuminated.

-  Pull the emptied grounds container out until it is under the coffee dispenser (Fig. 39).

It is used to collect the cleaning liquid. The "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j)  comes on and remains illuminated for as long as the grounds container is pulled out.

-  Place a cleaning tablet in the ground coffee filler (Fig. 40).
-  Press the "Clean" key (Fig. 3, f)  for 3 seconds. The indicator changes from flashing to constantly on. The program starts. The cleaning program must not be interrupted.

-  During the cleaning process, the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j)  is illuminated. The program runs six cycles with cleaning liquid. The standing times are used to allow the cleaning tablet to penetrate. In the event of a power failure or interruption, the program must be restarted!

The cleaning process finishes after approximately 8 minutes, when the "Clean" key (Fig. 3, f)  indicator comes on and the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j)  flashes.

-  Empty the coffee grounds container and re-insert it. The  indicator light now goes out.
-  Turn the coffee bean container to the desired position and fill the water tank. The coffee machine is now ready for use.

-  After running the cleaning program, you are advised to throw away the first cup of coffee from the machine.

13.6 Running the Descaling Program

The descaling program allows you to simply and effectively descale your coffee machine. The coffee machine should be regularly descaled, every 4–6 months, but no later than when the "Descale" key (Fig. 3, e)  indicator flashes.



Note! Formic-acid-based lime scale solvents must not be used. Use only AEG descaling tablets. AEG cannot accept any liability for any damage caused by the use of other descalants. Do not, under any circumstances, use vinegar, citric acid, amidosulphuric acid or descalants containing amidosulphuric acid, as these can damage the coffee machine. The use of powder products is not recommended. Descaling tablets can be obtained from your dealer (E-No. 900 195 537/7) or from an AEG Customer Service Centre.

The descaling process runs over two phases, lasting a total of 45 minutes, and must not be interrupted.

Phase 1: descaling phase with 12 cycles, and **Phase 2:** flushing phase. Between the two phases, the coffee grounds container must be emptied and the water tank refilled with water. In the event of a power failure or interruption, the program must be restarted!

Phase 1: Descaling

-  Before starting the descaling program, clean the coffee-making unit (refer to „Cleaning the Coffee-making Unit“ Page 39) and empty the coffee grounds container.
-  Pour about 400 ml warm water into the water tank to just below the lips of the tank lid, and place a bag (2 descaling tablets) in the water tank (Fig. 41).
-  Put the water tank back in place when the tablets have dissolved. This takes approximately 5–7 minutes.

-  Pull the emptied grounds container out until it is under the coffee dispenser, to collect the descaling solution (Fig. 42).

The "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j)  comes on and remains illuminated for as long as the grounds container is pulled out.

-  Press the "Descale" key (Fig. 3, e)  for 3 seconds. The indicator changes from flashing to constantly on. The program is ready. The descaling process must not be interrupted.

-  You must first descale the hot-water/steam nozzle, before the automatic process can begin.

-  Place a cup or jug with a capacity of at least 200 ml under the hot-water nozzle. Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the  position (Fig. 43). Keep the selection dial opened until the pump switches off and descaling solution stops running out of the nozzle.

-  Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) back to the ● position (Fig. 43). The automatic descaling process now starts through the coffee-making unit.

-  During the descaling process, the "Descalc" key (Fig. 3, e)  indicator is constantly illuminated.

Preparing the coffee machine for phase 2

Phase 1 of the descaling process finishes after around 36 minutes. This is signalled by the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, k)  and the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j)  flashing. The  indicator flashes (Fig. 44).

-  Rinse the water tank out and fill with a maximum of 1 litre fresh water.
-  Empty the grounds container and push it just far enough back into the coffee machine to catch the water which drains out of the coffee dispenser (Fig. 42).

Phase 2: flushing

-  Place a cup or jug with a capacity of at least 200 ml under the hot-water nozzle.

-  Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) to the  position (Fig. 43). Keep the selection dial opened until the pump switches off and flushing water stops running out of the nozzle.

-  Turn the Selection dial for steam and hot water (Fig. 1, D) back to the ● position (Fig. 43). The automatic fresh-water flushing process now starts through the coffee-making unit. It takes approximately 5 minutes.

The flushing process – and with it the complete descaling program – is finished when the  indicator is on and the  indicator flashes.

-  Empty the coffee grounds container.

-  Thoroughly rinse the water tank and fill with fresh water.

The coffee machine is now ready for use.

-  After running the descaling program, you are advised to throw away the first cup of coffee from the machine.

13.7 Ordering Accessories

To ensure years of satisfaction with your coffee machine and prevent faults arising, it is very important to regularly clean and descale the coffee machine. The original cleaning tablets and descalant are obtainable direct from us.

If you live in Germany, please call our Order Hotline

Tel. 0 18 01-20 30 90.

14 What do I do, if ...

- ... coffee-making is interrupted and the "Fill water tank" indicator (Fig. 3, k)  flashes?
 - The water tank is empty. Fill the water tank and press the  key or the  key again.
 - The water tank is not properly inserted. Check that the water tank is properly seated.
 - The coffee is ground too finely. Clean the coffee-making unit and adjust the grinding texture.
- ... the coffee machine does not operate, and the "Empty grounds container" indicator (Fig. 3, j)  flashes?
 - The coffee grounds container is full. Empty and thoroughly clean the grounds container.
- ... the coffee machine does not operate, and all 5 indicator lights and  or  are flashing?
 - The coffee-making unit is blocked. Refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" Page 39. Completely remove any encrusted coffee remains from the coffee-making unit and reduce the coffee quantity.
 - The coffee-making unit is overfilled. Refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" Page 39. Completely remove any encrusted coffee remains from the coffee-making unit and reduce the amount of ground coffee spooned in.
 - If you are unable to remedy the fault, please contact the AEG Customer Service Centre or phone the Hotline.
- ... the espresso/coffee is not hot enough?
 - Preheat the cups with hot water. Increase the coffee temperature as described in this manual
 - The coffee machine may need descaling
- ... the espresso/coffee is too weak?
 - Not enough ground coffee. Increase the amount of ground coffee
 - The coffee bean container is empty. Add coffee beans
 - The coffee quantity is set too low. Increase the coffee quantity
 - The grinding texture is set too coarse. Set the grinding texture to a finer grade
- ... milk not frothy enough?
 - The milk is too hot or too old or the fat content is too high. Use suitable milk
 - Blocked steam nozzle. Clean the steam nozzle
 - The air intake in the frothing aid is blocked. Clean the frothing aid
- ... the bean container will not locate on the grinder?
 - Coffee bean residue on or around the grinder: Remove coffee bean residue from the grinder
 - Coffee bean residue is jammed in the bean container lock. Clear the bean container lock of coffee bean residue
- ... the grinder makes very loud noises when grinding?
 - The grinder is blocked by a foreign body. Remove the foreign body as described in this manual, refer to „Cleaning the Grinder" Page 38. If necessary, have the coffee machine checked by the AEG Customer Service Centre.
 - You can continue to use your coffee machine with ground coffee.
- ... the coffee-making unit will not come out?
 - The coffee-making unit is not in the base position.
 - Leave the coffee machine switched on, and set the bean container to "Ground Coffee".
 - Switch off the coffee machine and remove the coffee-making unit, refer to „Cleaning the Coffee-making Unit" Page 39

- ... the coffee-making unit will not fit back in?
 - The coffee-making unit is not closed. Turn the service lever to close the coffee-making unit.
 - The latching lever is not up. Push the metal clip up, and insert the coffee-making unit
- ... the coffee machine has to be transported?
 - Keep the original packaging as transport protection.
 - Secure the coffee machine against jarring.
 - Empty the coffee machine tank and container and allow any remaining moisture in the system to steam off. This will protect your coffee machine from being damaged by freezing in cold weather. To steam off the system, remove water tank and then select the steam function. When no more steam is released, turn off the steam tap and switch off the coffee machine.
 - Care should also be taken with the location of the coffee machine – especially in cold weather, when damage can be caused by freezing.

15 Using the Total Cups Counter

The coffee machine has the facility to display the total number of cups of coffee made.

i If the Key for 2 cups of coffee (Fig. 3, a) is used to make 2 cups of coffee at the same time, these are counted as 2 cups.

-  Switch the coffee machine on.
-  Simultaneously press and hold the "Steam Pre-selector" key (Fig. 3, g)  and the "On/Off" key (Fig. 3, h) . Keep both keys pressed for around 3 seconds, until the Key for 1 cup of coffee (Fig. 3, b)  indicator and the Coffee Quantity indicator come on.

Now individual indicator lights start to flash in sequence, showing the number of cups made:

	1 x flash corresponds to 10,000 cups
	1 x flash corresponds to 1,000 cups
	1 x flash corresponds to 100 cups
	1 x flash corresponds to 10 cups
	1 x flash corresponds to 1 cup

The flashing sequence is continuously repeated.

 Count the number of individual flashes by each indicator.

Example: The following flashing sequence corresponds to 1,529 cups.

	0 x flash
	1 x flash
	5 x flashes
	2 x flashes
	9 x flashes

 To exit this mode, press the "Clean" key (Fig. 3, f) .

16 Technical Data

Mains voltage: 220-240 V
Power consumption: 1290-1400 W

CE This coffee machine complies with the following EU Directives:

- 73/23/EEEC of 19.2.1973 "Low Voltage Directive", including Amendment Directive 93/68/EEC.
- 89/336/EEC of 3.5.1989 "EMI Directive", including Amendment Directive 92/31/EEC.

17 Taking Care of the Environment

Do not dispose of the packaging material.

- Please keep the packing box and the foam inserts! They can be re-used as transport protection if the coffee machine needs to be taken for service. If included:
- Take polyethylene (PE) plastic bags to a recycling centre.
- The expanded polystyrene (PS) padding blocks are CFC-free.

Please contact your local authority to find your nearest recycling centre.

The coffee grounds make excellent composting material.

18 Service

If a repair becomes necessary, including a replacement of the mains lead, please first **telephone** one of the AEG Customer Service Centres – **in German on the following Hotline:**

0 18 05 – 30 60 80 *

* = EUR 0.12/min.

Please keep the original packaging, including the expanded foam parts. The coffee machine must be securely packed to avoid transport damage.

The guarantee term runs for 2 years from the date of purchase. If the coffee machine is used on a commercial basis, the guarantee is restricted to 12 months. The term "commercial" in this case means use of the machine for more than 3,000 coffee-making cycles per year.

Visit our Cafamosa web site. You will find a wide range of information about coffee, together with additional tips on the use of your Cafamosa:

www.aeg-hausgeraete.de/cafamosa/

NL

Uitrusting (afbeelding 1)

- A Bovenaanzicht (zie afbeelding 2)
- B Bonenreservoir met deksel
- C Servicedeur
- D Draaiknop voor stoom en heet water
- E In de hoogte verstelbare uitloop met uitlooppijpjes
- F Stoompijpe voor stoom en heet water met afneembaar opschuimhulpstuk
- G Koffiedikreservoir (uitneembaar)
- H Afdruiprooster
- I Vlotter van het afdruipbakje
- J Afdruipbakje
- K Typeplaatje (boven achter de servicedeur)
- L Bedieningspaneel (zie afbeelding 3)
- M Watertank met peilindicatie (uitneembaar)
- N Teststrook voor waterhardheid
- O Maatlepel met reinigingskwast

Bovenaanzicht (afbeelding 2)

- P Afzetvlak voor kopjes
- Q Vulopening voor poeder met deksel (vulopening voor gemalen koffie)
- R Positie-instelling voor bonenreservoir
- S Ontgrendeling servicedeur
- T Ontgrendeling voor verwijderen van maalring
- U Hendel voor instelling van maalgraad

Bedieningspaneel (afbeelding 3)

- a Toets voor 2 kopjes koffie (met indicatielampje)
- b Toets voor 1 kopje koffie (met indicatielampje)
- c Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (met indicatielampjes)
- d Toets "Kopvulhoeveelheid" (met indicatielampjes)
- e Toets "Ontkalken" (met indicatielampje)
- f Toets "Reinigen" (met indicatielampje)
- g Toets "Stoomkeuze" (met indicatielampje)
- h Toets "Aan/uit" (met indicatielampje)
- i Indicatielampje "Apparaat warmt op"
- j Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen"
- k Indicatielampje "Watertank vullen"

Geachte klant,

wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen! Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze later te raadplegen en geef hem aan eventuele latere eigenaars van het apparaat door.

Uw volautomatische AEG machine garandeert

- zeer eenvoudige **bediening**, bij het koffiezetten en bij onderhoud en verzorging.
- De uitstekende, individuele **smaak** wordt bereikt door
- het voorkookstelsel: vóór het eigenlijke zetten wordt de gemalen koffie vochtig gemaakt om het volledige aroma vrij te maken,
- de individueel instelbare hoeveelheid water per kop tussen een kleine espresso en een grote koffie met crema,
- de individueel instelbare koffietemperatuur waarmee de koffie wordt gezet,
- de keuzemogelijkheid tussen een normaal en een sterk kopje koffie,
- de op de branding van de bonen instelbare maalgraad,
- en niet op de laatste plaats door de gegarandeerde crema, het schuimlaagje dat de espressokoffie voor kenners zo uniek maakt.

Overigens: De contacttijd van het water met de gemalen koffie is bij espressokoffie veel korter dan bij traditionele filterkoffie. Hierdoor komen minder bitterstoffen uit de koffie vrij, wat de espressokoffie veel beter verteerbaar maakt!

Inhoud

1	Veiligheidsvoorschriften	47
2	Voor de eerste ingebruikneming	48
2.1	Apparaat opstellen en aansluiten	48
2.2	Met water vullen	48
2.3	Apparaat inschakelen	49
2.4	Apparaat uitschakelen	49
2.5	Waterhardheid instellen	49
3	Koffie zetten met bonen	50
3.1	Koffiebonenreservoir vullen	50
3.2	Kopvulhoeveelheid kiezen	50
3.3	Koffieaantalhoeveelheid kiezen	51
3.4	Koffie tappen	51
4	Koffie zetten met poeder	51
4.1	Poederschacht vullen	51
4.2	Kopvulhoeveelheid kiezen	52
4.3	Koffie tappen	52
5	Melk opschuimen	52
6	Heet water maken	53
7	Kopvulhoeveelheid veranderen en opslaan	53
8	Koffieaantalhoeveelheid veranderen en opslaan	53
9	Maalgraad instellen	54
10	Koffietemperatuur instellen	54
11	Uitschakeltijd instellen	55
12	Apparaat terugzetten (reset)	55
13	Reiniging en verzorging	55
13.1	Regelmatige reiniging	55
13.2	Koffiedikreservoir legen	56
13.3	Maalmechanisme reinigen	56
13.4	Koffiezeteenheden reinigen	57
13.5	Reinigingsprogramma uitvoeren	58
13.6	Ontkalkingsprogramma uitvoeren	58
13.7	Bestellen van accessoires	60
14	Wat te doen als ...	60
15	Aantal getapte kopjes koffie oproepen	61
16	Technische gegevens	62
17	Ten bate van het milieu	62
18	Service	62

1 Veiligheidsvoorschriften



De veiligheid van elektrische apparatuur van AEG is conform de erkende regels van de techniek en de wetgeving voor de veiligheid van apparatuur. Toch voelen wij ons als fabrikant verplicht u op de volgende veiligheidsvoorschriften te wijzen.

Algemene veiligheid

- Het apparaat mag alleen worden aangesloten aan een stroomnet waarvan spanning, stroomtype en frequentie overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje (zie boven achter de servicedeur)!
- Het snoer nooit met hete onderdelen van het apparaat in contact laten komen.
- De stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact trekken!
- Het apparaat niet in gebruik nemen als:
 - het snoer beschadigd is
 - de ommanteling zichtbare schade vertoont.
- Snoer alleen in het stopcontact steken wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Veiligheid van kinderen

- Laat het apparaat niet zonder toezicht lopen en voorkom vooral dat kinderen ertoe komen!

Veiligheid tijdens het gebruik

- **Attentie! Koffieuitloop, stoompijpje en afzetvlak voor kopjes worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt!**
- **Attentie! Verbrandingsgevaar als het stoompijpje actief is! Uitstromend heet water of hete stoom kan tot brandwonden leiden. Activeer het stoompijpje alleen als u een kopje of bakje onder het stoompijpje houdt.**
- Geen ontvlambare vloeistoffen met stoom verhitten!
- Het apparaat alleen gebruiken als er zich water in het systeem bevindt! Alleen koud water in de watertank

doen, geen heet water, melk of andere vloeistoffen. Neem de max. vulhoeveelheid van 1,5 liter in acht.

- Geen bevroren of gekarameliseerde koffiebonen in het bonenreservoir doen, alleen gebrande koffiebonen! Verwijder vreemde elementen uit de koffiebonen. Anders kunt u geen aanspraak maken op garantie.
- Alleen gemalen koffie in de vulopening voor gemalen koffie doen.
- Apparaat niet onnodig ingeschakeld laten.
- Apparaat niet blootstellen aan weersinvloeden.
- Bij gebruik van een verlengsnoer alleen een geaard snoer met een minstens 1,5 mm² dwarsdoorsnede van de geleider gebruiken.
- Personen met motorische storingen mogen het apparaat nooit zonder begeleidende persoon gebruiken, om risico's te voorkomen.
- Het apparaat alleen gebruiken als het afdruiptankje en het afdruiptrooster ingezet zijn!

Veiligheid bij reiniging en verzorging

- Reinigings- en ontkalkingsinstructies in acht nemen.
- Voor onderhoud of reiniging apparaat uitschakelen en stekker uit het stopcontact trekken!
- Apparaat niet in water onderdompelen.
- Het stoompijpje alleen schoonmaken als er geen druk is en het apparaat uitgeschakeld is!
- Onderdelen van het apparaat niet in de vaatwasmachine wassen.
- Nooit water in het maalmechanisme doen; daardoor wordt het maalmechanisme beschadigd.

Het apparaat niet open maken en niet repareren. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker.

Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.

Bij een evt. noodzakelijke reparatie of vervanging van het snoer dient contact te worden opgenomen met

- de winkel waar u het apparaat hebt gekocht of
 - met een van de AEG klantendiensten.
- Als het toestel verkeerd wordt gebruikt of bediend, kunnen we niet aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade die hieruit voortvloeit; dit geldt ook voor schade die ontstaat doordat het reinigings- en ontkalkingsprogramma niet onmiddellijk volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgevoerd nadat dit door het indicatielampje van de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) of de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) is aangegeven.

2 Voor de eerste ingebruikneming

2.1 Apparaat opstellen en aansluiten

Kies een passende, horizontale, stabiele, onverwarmde en droge ondergrond. Zorg voor een goede luchtcirculatie.

Attentie! Als het apparaat vanuit de kou in een warme ruimte wordt opgesteld, moet u ca. 2 uur wachten voordat u het apparaat inschakelt!

Wij raden u aan een geschikte onderlaag onder het apparaat te plaatsen om beschadiging door spatten te voorkomen.

 Houd het bonenreservoir met de markering op de positie "Ontgrendeling-reservoir"  en breng het aan (afbeelding 4). Hierbij moet de onderste opening van het bonenreservoir gesloten zijn (afbeelding 4,a), anders (afbeelding 4,b) de punt van een balpen in de kleine ovale opening (pijl) steken en de opening dichtdraaien.

 Draai het bonenreservoir nu tegen de klok in naar een van de twee andere posities.

 Schuif het afdruipbakje in tot het rechts onder de watertank inklikt (afbeelding 5).

 Sluit het apparaat uitsluitend aan een geaard stopcontact aan.

 Open vervolgens eventueel de klep van het snoervak aan de achterkant van het apparaat en schuif het resterende deel van het snoer daarin (afbeelding 6).

2.2 Met water vullen

Controleer elke keer voor het inschakelen of de watertank water bevat. Het apparaat heeft bij elk inschakelen en uitschakelproces water nodig voor het automatische spoelen.

 Trek de watertank uit het apparaat (afbeelding 7).

 Vul de watertank met vers koud water (afbeelding 8).

 Doe alleen koud water in de watertank. Nooit andere vloeistoffen, zoals mineraalwater of melk, erin doen.

 Breng de watertank weer aan (afbeelding 7). Druk de tank daarbij vast aan, zodat het ventiel van de watertank open gaat.

 Als het apparaat ingeschakeld is en de watertank ontbreekt of er water bijgevuld moet worden, brandt het Indicatielampje "Watertank vullen" (afbeelding 3, k) . Het maken van koffie is dan niet mogelijk of wordt onderbroken.

 Om altijd een aromatische koffie te krijgen moet u:

- het water in de watertank dagelijks versen,
- de watertank minstens eens per week in normaal afwaswater (niet in de vaatwasmachine) schoonmaken. Vervolgens met schoon water afspoelen.

2.3 Apparaat inschakelen

 Schakel het apparaat in met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h)  (afbeelding 9). Het rode indicatielampje brandt. Tijdens het opwarmproces (ca. 25 seconden) knippert het Indicatielampje "Apparaat warmt op" (afbeelding 3, i) .

 Wanneer de bedrijfstemperatuur bereikt is, voert het apparaat een automatische spoeling uit. Het water stroomt in het afdruiptankje. Het Indicatielampje "Apparaat warmt op" (afbeelding 3, i)  brandt continu. Het apparaat is nu bedrijfsklaar.

 Direct na het inschakelen, nog tijdens het opwarmen, gaat het apparaat aan. De daardoor veroorzaakte geluiden zijn volkomen normaal.

2.4 Apparaat uitschakelen

Als het apparaat na het maken van koffie met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h)  uitgeschakeld wordt, vindt er nog een spoeling plaats en het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j)  knippert nog ca. 1 minuut om u daaraan te herinneren. Als het apparaat **tijdens een functie** met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h)  wordt uitgeschakeld, zijn onmiddellijk alle functies uitgeschakeld.

2.5 Waterhardheid instellen

Voor de eerste ingebruikneming of bij gebruik van een andere waterkwaliteit moet u het apparaat instellen op de waterhardheidsstand die overeenkomt met de plaatselijke waterhardheid. Gebruik het bijgeleverde teststaafje om de hardheidsstand te bepalen of vraag bij uw watermaatschappij naar de hardheid.

Bepalen van het waterhardheidsniveau

 Doop hiervoor het teststrookje ca. 1 seconde in koud water. Schud het overtollige water eraf en bepaal het hardheidsniveau aan de hand van de roze vakjes.



Geen of één vakje roze:
hardheidsniveau 1, zacht
tot 1,24 mmol/l of
tot 7° Duitse hardheid of
tot 12,6° Franse hardheid



Twee vakjes roze:
hardheidsniveau 2, middelhard
tot 2,5 mmol/l of
tot 14° Duitse hardheid of
tot 25,2° Franse hardheid



Drie vakjes roze:
hardheidsniveau 3, hard
tot 3,7 mmol/l of
tot 21° Duitse hardheid of
tot 37,8° Franse hardheid



Vier vakjes roze:
hardheidsniveau 4, zeer hard
 meer dan 3,7 mmol/l of
 meer dan 21° Duitse hardheid of
 meer dan 37,8° Franse hardheid

Instellen en opslaan van het bepaalde waterhardheidsniveau

U kunt 4 hardheidsniveaus instellen. Het apparaat is in de fabriek op hardheidsniveau 3 ingesteld.

- Druk op de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) en houd deze ingedrukt.
- Druk dan tevens een aantal keren op de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) tot u het bepaalde hardheidsniveau hebt ingesteld. Als u de toets "Ontkalken" dan loslaat, wordt de ingestelde waarde opgeslagen.

De hardheidsniveaus worden als volgt aangegeven:



Hardheidsniveau 1



Hardheidsniveau 2



Hardheidsniveau 3



Hardheidsniveau 4

3 Koffie zetten met bonen

Het volgende proces vindt **volautomatisch** plaats als u koffie zet met bonen: malen, portioneren, persen, voorkoken, zetten en uitwerpen van de verbruikte gemalen koffie.

Door middel van de maalgraad en de maalhoeveelheid kunt u het apparaat individueel op uw persoonlijke smaak instellen.



Denk eraan dat u alleen zuivere bonen zonder toevoeging van gekarameliseerde of gearomatiseerde bestanddelen en ook geen bevroren bonen mag gebruiken.

3.1 Koffiebonenreservoir vullen



Draai het bonenreservoir in de stand "Koffiebonen" (afbeelding 10). Het mechanisme wordt ingesteld.



Stel de maalgraad in (afbeelding 11). Met behulp van de maalgraadinstelling (afbeelding 2, U) kunt u de maalgraad van de maalmechanisme instellen.



Attentie! Voordat u het apparaat de eerste keer met bonen vult, kunt u de instelling één keer uitvoeren terwijl het maalmechanisme stilstaat. Als het maalmechanisme eenmaal met bonen is gevuld, mag u de instelling van het maalmechanisme alleen nog tijdens het malen veranderen, anders kunnen er beschadigingen aan het apparaat optreden.



In de fabriek is een middelfijne maalgraad ingesteld. Instructies voor het instellen van het maalmechanisme vindt u in de paragraaf „Maalgraad instellen" pagina 54.



Klap het deksel van het koffiebonenreservoirs open en vul het met verse koffiebonen (afbeelding 12). Sluit het reservoir dan weer.



Attentie! Vergewis u ervan dat er geen vreemde elementen, zoals steentjes, in het bonenreservoir komen. **Beschadigingen** door vreemde elementen in het maalmechanisme vallen niet onder de garantie.

3.2 Kopvulhoeveelheid kiezen

Kies afhankelijk van uw smaak een kleine espresso of een grote koffie met crema.



Druk daarvoor meermalen op de Toets "Kopvulhoeveelheid" (afbeelding 3, d) tot het gewenste kopsymbool geselecteerd is.

De kopvulhoeveelheden worden als volgt aangegeven:

Espressokopje

Koffiekopje

Koffiebeker

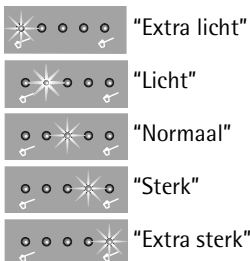
Het apparaat is in de fabriek op standaardhoeveelheden ingesteld.

- i** Als u de kopvulhoeveelheden wilt veranderen, vindt u instructies daarvoor in de paragraaf „Kopvulhoeveelheid veranderen en opslaan” op pagina 53.

3.3 Koffiemaalhoeveelheid kiezen

- ☞** Druk meermalen op de Toets “Koffiemaalhoeveelheid” (afbeelding 3, c) tot de gewenste koffiemaalhoeveelheid geselecteerd is.

De koffiemaalhoeveelheden worden als volgt aangegeven:



- i** Om de koffiemaalhoeveelheid niet elke keer bij het inschakelen van het apparaat opnieuw te hoeven kiezen kunt u de koffiemaalhoeveelheid afhankelijk van de kopvulhoeveelheid vast opslaan. Instructies daarvoor vindt u in de paragraaf „Koffiemaalhoeveelheid veranderen en opslaan” op pagina 53.

3.4 Koffie tappen

- ☞** Zet een of twee kopjes onder de koffieuitloop. Door de uitloop omhoog of omlaag te schuiven kunt u de uitloophoogte optimaal aan de hoogte van uw kopjes aanpassen om warmteverlies en koffiespatten te verminderen (afbeelding 13).

- ☞** Druk op de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b) of op de Toets voor 2 kopjes koffie (afbeelding 3, a) . Bij het tappen van 2 kopjes koffie worden de ingestelde waarden voor de koffiemaalhoeveelheid en de kopvulhoeveelheid verdubbeld. De koffie wordt gezet.

- i** Bij het zetten van de koffie wordt de gemalen koffie bij het voorkoken eerst met een kleine hoeveelheid water vochtig gemaakt. Na een korte pauze volgt dan het eigenlijke zetten van de koffie.

- ☞** U kunt de afgifte van de koffie op elk gewenst moment voortijdig afbreken door de eerder ingedrukte koffiezet-toets nog eens kort in te drukken.

4 Koffie zetten met poeder

Met deze functie kunt u reeds gemalen koffie, b.v. **cafeïnevrije koffie**, gebruiken.

Let erop dat u alleen de bijgeleverde maatlepel gebruikt en nooit meer dan 2 afgestreken maatlepels poeder in de schacht doet.

- !** **Attentie!** Vergewis u ervan dat er geen poeder in de schacht achtergebleven is en er mogen ook geen vreemde elementen in de schacht komen. De **vulschacht** is geen voorraadreservoir, het poeder moet direct naar de koffiezet-eenheid gaan.

- !** Geen in water oplosbare of gevriesdroogde instantproducten en ook geen andere soorten drankpoeder in de schacht doen. Te fijne poedersoorten kunnen tot verstoppingen leiden.

4.1 Poederschacht vullen

- ☞** Draai het bonenreservoir in de stand “Poeder” (afbeelding 14). Het mechanisme wordt ingesteld, alle indicatielampjes voor de koffiemaalhoeveelheden branden (afbeelding 3, c).

- i** Bij het maken van koffie met poeder is de functie “Koffiemaalhoeveelheid” buiten werking. Dit wordt aangegeven door het branden van alle lampjes (afbeelding 15).

- ☞** Open het deksel van de poederschacht, doe de verse poeder erin (afbeelding 16).

Tijdens het zetten geen poeder erin doen. Pas na afloop van het complete

zetproces, als het apparaat weer gereed is, het poeder voor het volgende kopje erin doen.

 Sluit het deksel.

4.2 Kopvulhoeveelheid kiezen

 Druk een aantal keren op de Toets "Kopvulhoeveelheid" (afbeelding 3, d) tot het gewenste kopsymbool geselecteerd is.

De kopvulhoeveelheden worden als volgt aangegeven:

 Espresso

 Koffie

 Koffiebeker

Het apparaat is in de fabriek op standaardhoeveelheden ingesteld.

 Als u de kopvulhoeveelheden wilt veranderen, vindt u instructies daarvoor in de paragraaf „Kopvulhoeveelheid veranderen en opslaan" pagina 53.

4.3 Koffie tappen

Zie paragraaf „Koffie tappen" pagina 51.

5 Melk opschuimen

De stoom kan gebruikt worden om melk op te schuimen of vloeistoffen te verhitten. Aangezien er voor het maken van stoom een hogere temperatuur nodig is dan voor koffie zetten, heeft het apparaat een aparte stoommodus.

 Voor een portie cappuccino vult u een groot kopje voor 1/2 tot 2/3 met espresso en doet u vervolgens de opgeschuimde melk erbij.

 **Attentie! Verbrandingsgevaar** als het stoompijpje actief is! Uitstromend heet water of hete stoom kan tot brandwonden leiden. Activeer het stoompijpje daarom pas als het in de melk gedompeld is.

 Om stoom voor te bereiden drukt u op de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) . Het indicatielampje brandt en het indicatielampje "Apparaat warmt op" (afbeelding 3, i)  knippert. Na afloop van het verhittingsproces brandt dit indicatielampje continu en is het apparaat voorbereid om melk op te schuimen.

 Als de stoomfunctie langer dan 1 minuut niet gebruikt wordt, schakelt het apparaat automatisch terug naar de koffiezetmodus.

 Giet ca. 100 ml magere, koude melk in een smal kannetje (max. 0,5 l inhoud) dat onder het stoompijpje van het apparaat past.

 De melk moet goed gekoeld zijn. Het kannetje moet ook koud zijn, dus spoel het niet eerst met warm water uit.

 Draai het stoompijpje naar buiten en houd het kannetje zo onder het stoompijpje dat de opening van het pijpje geheel in de melk gedompeld is. Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand   (afbeelding 17). De melk wordt opgeschuimd.

 Houd het kannetje tijdens het opschuimen stil. Het uiteinde van het pijpje mag de bodem van het kannetje niet raken, zodat de stoom goed naar buiten kan komen. Schuim de melk minstens tot het dubbele volume op.

 Om het opschuimen te beëindigen draait u de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) naar de stand  en vervolgens verwijdt u het kannetje (afbeelding 17).

 **Attentie! Verbrandingsgevaar** door spattende hete melk! Schakel de stoom uit voordat u het kannetje met de opgeschuimde melk wegtrekt.

 Verlaat de stoommodus door op de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g)  te drukken; het indicatielampje gaat uit.

Het apparaat is nu weer gereed voor koffie zetten.

 Laat na het opschuimen van melk in ieder geval nog even heet water door het pipje naar buiten komen door de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand  te zetten. Dit is noodzakelijk om te voorkomen dat de melkresten in het pipje opdrogen en het zo verstopen. Gebruik hiervoor een geschikt opvangbakje.

 Neem elke keer na het opschuimen het opschuimhulpstuk eraf (afbeelding 18) en spoel onder stromend water de melkresten eraf. Veeg het stoompipje met een vochtige doek af.

 **Attentie! Verbrandingsgevaar** aan het opschuimhulpstuk! Houd het opschuimhulpstuk alleen aan de zwarte sluiting vast.

6 Heet water maken

Het hete water kan gebruikt worden om kopjes voor te verwarmen en voor het maken van hete dranken, zoals thee en instant-soep.

 **Attentie! Verbrandingsgevaar** als het stoompipje actief is! Uitstromend heet water kan tot brandwonden leiden. Activeer het stoompipje alleen als u een kopje of bakje onder het stoompipje houdt.

 Zet een bakje onder het heetwaterpipje. Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand  (afbeelding 19). Het hete water wordt gemaakt.

 Na het tappen van het hete water draait u de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) naar de stand  terug (afbeelding 19) en verwijdert u het bakje.

7 Kopvulhoeveelheid veranderen en opslaan

Het apparaat is in de fabriek op standaardhoeveelheden ingesteld. Deze hoeveelheden kunt u voor elke kop-

grootte individueel aan uw smaak aanpassen en opslaan.

 Druk een aantal keren op de Toets "Kopvulhoeveelheid" (afbeelding 3, d) tot het kopsymbool brandt waarvoor u de kopvulhoeveelheid wilt aanpassen.

 Zet de betreffende kop onder de koffieuitloop (b.v. koffiebeker).

 Druk vervolgens op de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b)  en houd deze ingedrukt tot de gewenste kopvulhoeveelheid bereikt is. Laat de toets dan los. Uw gewenste nieuwe kopvulhoeveelheid is nu opgeslagen.

 Herhaal dit proces als u ook voor de andere kopsymbolen de vulhoeveelheden wilt aanpassen.

 De opgeslagen waarden blijven gehandhaafd als het apparaat wordt uitgeschakeld. Als uw kopgrootte of uw smaak verandert, kunt u de kopvulhoeveelheid op elk gewenst moment individueel aanpassen.

8 Koffiemaalhoeveelheid veranderen en opslaan

U kunt individueel voor elk kopsymbool een andere koffiemaalhoeveelheid opslaan. Dit is alleen voor gebruik van koffiebonen mogelijk, niet voor gebruik van poeder.

 Druk een aantal keren op de Toets "Kopvulhoeveelheid" (afbeelding 3, d) tot u het gewenste kopsymbool hebt geselecteerd.

 Druk vervolgens een aantal keren op de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) tot het indicatielampje van de gewenste koffiemaalhoeveelheid brandt en houd de toets ingedrukt (afbeelding 20).

Nadat u de toets enkele seconden hebt ingedrukt, branden alle indicatielampjes, behalve het geselecteerde, continu (afbeelding 21). Laat de toets dan los; de instelling van de koffiemaalhoeveelheid is nu opgeslagen.

 Herhaal dit proces als u ook voor de anderen kopsymbolen koffiemaalhoeveelheden wilt opslaan.

 De opgeslagen waarden blijven gehandhaafd als het apparaat wordt uitgeschakeld.

9 Maalgraad instellen

 **Attentie!** U mag de instelling van het maalmechanisme alleen tijdens het malen veranderen. Instellen terwijl het maalmechanisme stilstaat, kan beschadigingen aan het apparaat veroorzaken.

 Druk op de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b)  om een kopje koffie te maken. Tijdens het malen verandert u de instelling van de maalgraad met de Hendel voor instelling van maalgraad (afbeelding 2, U) en (afbeelding 22).

De standen van de hendel hebben de volgende effecten:



fijne maling voor "intensieve smaak"



middelfijne maling voor "normale smaak"



grove maling "voor lichte koffie"

Vreemde elementen uit het maalmechanisme verwijderen

Vreemde elementen in het maalmechanisme, zoals steentjes, kunnen het maalmechanisme beschadigen. Het apparaat beschikt over een zogenaamde steenbeveiliging, die bij aanwezigheid van een vreemd element een gelijkmatig, hard ratelend geluid veroorzaakt. Als u dit geluid tijdens het malen hoort, schakel het apparaat dan meteen uit en verwijder de vreemde elementen zoals beschreven in de paragraaf „Maalmechanisme reinigen" pagina 56.

10 Koffietemperatuur instellen

U kunt kiezen uit 5 temperatuurniveaus. In de modus "Koffietemperatuur instellen" brandt het indicatielampje voor het reguleren van de koffiemaalhoeveelheid, dat in dit geval de koffietemperatuur aangeeft.

De niveaus voor de koffietemperatuur worden als volgt aangegeven:



"Matig warm"



"Warm"



"Normaal"



"Heet"



"Extra heet"

 Schakel het apparaat uit.

 Druk gelijktijdig de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b)  en de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g)  in.

 Houd deze ingedrukt en druk dan tevens op de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) .

 Houd alle 3 de toetsen ca. 3 seconden ingedrukt tot het Indicielampje "Apparaat warmt op" (afbeelding 3, i)  en een van de indicatielampjes voor de koffietemperatuur branden.

 Laat daarna alle toetsen los.

 Met de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) (temp. verhogen) of de Toets "Kopvulhoeveelheid" (afbeelding 3, d) (temp. verlagen) kiest u de temperatuurniveaus.

 Met de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f)  opslaan en de modus "Koffietemperatuur instellen" verlaten.

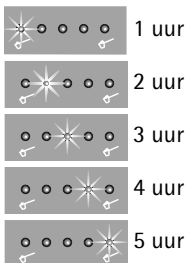
11 Uitschakeltijd instellen

Als het apparaat lang niet wordt gebruikt, wordt het om redenen van veiligheid en energiebesparing automatisch uitgeschakeld.

U kunt uit 5 uitschakeltijden kiezen (automatische uitschakeling na 1 tot 5 uur).

In de modus "Uitschakeltijd instellen" brandt het indicatielampje voor het reguleren van de koffiemaalhoeveelheid, die in dit geval de uitschakeltijd aangeeft.

De uitschakeltijden worden als volgt aangegeven:



In de fabriek is de uitschakeltijd op 3 uur ingesteld. Deze instelling kunt u als volgt veranderen:

-  Schakel het apparaat uit.
-  Druk gelijktijdig op de Toets voor 2 kopjes koffie (afbeelding 3, a)  en de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) . Houd de 2 toetsen ca. 3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje van de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h)  en een van de uitschakeltijdlampjes branden.
-  Met de Toets "Koffiemaalhoeveelheid" (afbeelding 3, c) (tijd verlengen) of de Toets "Kopvulhoeveelheid" (afbeelding 3, d) (tijd verkorten) kiest u de uitschakeltijden.
-  Met de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f)  opslaan en Modus "Uitschakeltijden instellen" verlaten.

12 Apparaat terugzetten (reset)

Met deze functie worden alle tevoren veranderde waarden weer op de fabrieksinstellingen teruggezet.

Dit geldt voor de volgende instellingen:

- kopvulhoeveelheden
- maalhoeveelheden
- koffietemperaturen

-  Druk gelijktijdig op de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e) en de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f). Houd beiden toetsen ca. 3 seconden ingedrukt tot het apparaat even uitgeschakeld wordt en vervolgens met de fabrieksinstellingen weer ingeschakeld wordt. Het apparaat is nu teruggezet.

13 Reiniging en verzorging

Houd uw apparaat altijd schoon om voor constante koffiequaliteit en storingsvrije werking te zorgen.

13.1 Regelmatige reiniging

-  **Attentie!** Schakel het apparaat voor het reinigen uit. Laat het apparaat afkoelen. Gebruiken geen krassende, schurende of bijtende middelen. Veeg de ommanteling van binnen en van buiten alleen met een vochtige doek af.

-  **Attentie!** Was het apparaat of onderdelen van het apparaat nooit in de vaatwasmachine.

-  **Attentie!** Nooit water in het bonenreservoir doen; daardoor wordt het maalmechanisme beschadigd.

-  Neem dagelijks de watertank (afbeelding 7) van het apparaat en giet het resterende water weg. Spoel de watertank met schoon water uit. Gebruik dagelijks vers water.

-  Leeg het koffiedikreservoir dagelijks; zie paragraaf „Koffiedikreservoir legen” pagina 56.

 Maak het afdruiptankje regelmatig leeg. Doe dit uiterlijk als de rode Vlotter van het afdruiptankje (afbeelding 1, I) door de opening in het afdruiptankje te voorschijn komt.

 Reinig regelmatig, minstens eens per week, Watertank (afbeelding 1, M), Afdruiptankje (afbeelding 1, J), Afdruiptankje (afbeelding 1, H) en Koffiedikreservoir (afbeelding 1, G) met warm water, mild afwasmiddel en evt. een kwast.

 Neem van tijd tot tijd het bonenreservoir uit het apparaat en verwijder achtergebleven resten.

 Neem elke keer na het opschuimen van melk het opschuimhulpstuk van de machine en reinig dit grondig om melkresten te verwijderen. De luchtaanzuigopening onder de sluiting mag niet verstopt zijn. Zo nodig met een dunne naald open maken.

 Als de hoogte van de koffieuittloop moeilijk te veranderen is, neemt u het koffiedikreservoir uit het apparaat, klapt u de servicedeur open en verwijdert u deze. Schuif de hoogtevinstelling geheel omlaag naar buiten, waarbij u de vastklikhaak aan de binnenkant iets omhoog moet trekken. Ontdoe beide onderdelen met warm water van mogelijke koffieresten. Monteer de twee onderdelen weer en til de haak daarbij iets op. Controleer of de hoogte nu weer gemakkelijk te veranderen is. Breng de servicedeur weer aan en schuif het koffiedikreservoir weer in het apparaat.

13.2 Koffiedikreservoir legen

Regelmatig na 16 koffie keer koffie maken geeft het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j)  aan dat het reservoir geleegd en gereinigd moet worden.

 Als u het apparaat dagelijks gebruikt, maak het reservoir dan ook dagelijks leeg. Daaraan wordt u telkens herinnerd doordat het na het uitschakelen nog ca. 1 minuut knippert.

 Maak het koffiedikreservoir alleen leeg als het apparaat ingeschakeld is. Alleen dan detecteert het apparaat dat het geleegd wordt.

13.3 Maalmechanisme reinigen

Resten van gemalen koffie kunnen met de bijgeleverde kwast verwijderd worden.



Attentie! Nooit water in het maalmechanisme doen; daardoor wordt het maalmechanisme beschadigd.



Schakel het apparaat uit met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h)  en trek de stekker uit het stopcontact.



Draai het bonenreservoir met de markerings op de stand "Ontgrendeling-reservoir"  en verwijder het reservoir (afbeelding 23).



Verwijder de resterende koffiebonen (evt. stofzuiger met slang of spleetmondstuk gebruiken).



Als u een vreemd element niet kunt verwijderen, moet u de maalring als volgt verwijderen:



Ga hiervoor als volgt te werk (afbeelding 24):

1. Schuif de Ontgrendeling voor verwijderen van maalring (afbeelding 2, T) naar voren in de richting van het midden van het maalmechanisme.
2. Blijf in deze positie en draai de Hendel voor instelling van maalgraad (afbeelding 2, U) ca. 1 slag met de klok mee tot hij niet meer verder gaat.



Denk eraan dat u de Hendel voor instelling van maalgraad (afbeelding 2, U) alleen kunt doordraaien als de Ontgrendeling voor verwijderen van maalring (afbeelding 2, T) ingedrukt is.



Zet nu de maalring los (afbeelding 25) en verwijder daarbij het (de) vreemde element(en).



Attentie! Gevaar van letsel door het draaiende maalmechanisme. Schakel het apparaat nooit in als u aan het maalmechanisme werkt. Dit kan zeer ernstig letsel veroorzaken. Trek beslist de stekker uit het stopcontact.

 Let er bij het monteren van de maalring op dat beide haken aan de maalringhouder in de betreffende openingen komen (**afbeelding 25**).

Anders ontstaan er beschadigingen aan het maalmechanisme.

 Draai de Hendel voor instelling van maalgraad (**afbeelding 2, U**) ca. 1 slag tegen de klok in tot hij niet meer verder gaat.

 Breng het bonenreservoir in de stand "Ontgrendelingreservoir"  weer op het apparaat en draai het in de stand "Koffiebonen" .

 Test nu met een kleine hoeveelheid bonen of het maalmechanisme goed werkt, door een kopje koffie te zetten. Bij de eerste maling of na het schoonmaken zal er minder gemalen koffie in de koffiezeteenheid komen, aangezien het kanaal gevuld moet worden. Dit kan invloed hebben op het eerste kopje koffie.

13.4 Koffiezeteenheid reinigen

Wij adviseren u de koffiezeteenheid (afhankelijk van de gebruiksfrequentie) regelmatig te reinigen, maar uiterlijk voordat u het reinigingsprogramma start. Voordat u het apparaat lang niet gebruikt (b.v. vakantie), is het noodzakelijk dat het koffiedikreservoir en de watertank geleegd worden en het apparaat incl. de koffiezeteenheid grondig wordt gereinigd.

Koffiezeteenheid verwijderen

 Schakel het apparaat uit met de Toets "Aan/uit" (**afbeelding 3, h**)  en trek de stekker uit het stopcontact.

 Trek het koffiedikreservoir helemaal uit het apparaat (**afbeelding 26**).

 Druk op de Ontgrendeling servicedeur (**afbeelding 2, S**) (**afbeelding 27**). De servicedeur klapt naar voren open (**afbeelding 28**).

 Verwijder de servicedeur.

Achter de servicedeur bevindt zich de koffiezeteenheid (**afbeelding 29**). De 3 rood gekleurde elementen dienen voor ontgrendeling en vergrendeling.

 Om de koffiezeteenheid te verwijderen gebruikt u de vergrendelingselementen in de volgende volgorde (**afbeelding 30**):

1. Vergrendelingshendel omhoog schuiven.
2. Beveiligingsknop indrukken en ingedrukt houden.
3. Vergrendelingsknop omlaag drukken, zo houden en de koffiezeteenheid eruit trekken (**afbeelding 31**).

Koffiezeteenheid schoonmaken

 Om de koffiezeteenheid van grove deeltjes (verontreinigingen) te ontdoen opent u de koffiezeteenheid door de witte servicehendel helemaal omlaag te duwen (**afbeelding 32**).

De twee zeven zijn nu vrij toegankelijk en de uitwerphendel klapt omlaag.

 Reinig de koffiezeteenheid onder stromend warm water; met name de twee stalen zeven moeten goed uitgespoeld en van koffieresten ontdaan worden (**afbeeldingen 33 en 34**).

 Droog de koffiezeteenheid af en duw de servicehendel weer helemaal naar boven (**afbeelding 35**).

De uitwerphendel klapt weer in en de koffiezeteenheid wordt gesloten.

Koffiezeteenheid aanbrengen

 Zet de koffiezeteenheid als volgt weer op zijn plaats:

1. Steek koffiezeteenheid op de geleidestang en schuif de koffiezeteenheid tot zo ver mogelijk in het apparaat (**afbeelding 36**).
2. Druk de vergrendelingsknop omlaag en schuif de koffiezeteenheid nog ca. 1 cm naar achteren tot de vergrendelingsknop inklinkt (**afbeelding 37**).
3. Druk de vergrendelingshendel helemaal omlaag (**afbeelding 37**).

 Zet de servicedeur weer in, sluit deze en breng het koffiedikreservoir weer aan.

 U kunt het apparaat alleen inschakelen als de servicedeur gesloten is. Na het inschakelen stelt de koffiezeteenheid

zich weer in en vervolgens begint het normale verhittingsproces.

13.5 Reinigingsprogramma uitvoeren

Met het reinigingsprogramma kan het koffievet op anders niet toegankelijke plaatsen verwijderd worden. Start het reinigingsprogramma uiterlijk wanneer het indicatielampje van de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f)  knippert.

Het reinigingsproces duurt ca. 8 minuten en mag niet onderbroken worden.

 Gebruik alleen originele AEG-reinigingstabletten! Deze zijn bij de AEG klantendienst (onderdeel-nr. 663 910 480) of in de vakhandel (onderdeel-nr. 950 078 803) verkrijgbaar.

 Voordat u het reinigingsprogramma start, reinigt u de koffiezeteenheid (zie paragraaf „Koffiezeteenheid reinigen” pagina 57) en leegt u het koffiedikreservoir. Vul de watertank met minstens 1 liter vers water.

 Schakel het apparaat in met de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) .

 Draai het bonenreservoir in de stand "Poeder"  (afbeelding 38). Wacht tot het mechanisme ingesteld is en alle indicatielampjes voor de koffiemaalhoeveelheden branden.

 Trek het geleegde koffiedikreservoir tot onder de koffiuitloop naar buiten (afbeelding 39).

Het dient als verzamelreservoir voor de reinigingsvloeistof. Het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j)  brandt zolang het reservoir uitgetrokken is.

 Doe een reinigingstablet in de poederschacht (afbeelding 40).

 Druk 3 seconden op de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) . Het indicatielampje gaat van knipperend over naar continu brandend. Het programma start; het proces mag niet onderbroken worden.

 Tijdens het reinigingsproces brandt het Indicatielampje "Koffiedikreservoir

legen" (afbeelding 3, j) . Het programma voert 6 cycli met reinigingsvloeistof uit. De pauzetijden zijn bedoeld om het reinigingstablet te laten inwerken. Bij stroomuitval of onderbreking moet het programma opnieuw gestart worden!

Het reinigingsproces is na ca.

8 minuten afgelopen als het indicatielampje van de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f)  gaat branden en het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j)  knippert.

 Leeg het koffiedikreservoir en zet het weer in het apparaat, zodat het indicatielampje  uitgaat.

 Draai het bonenreservoir in de gewenste stand en vul de watertank. Het apparaat is nu weer bedrijfsklaar.

 Wij raden u aan na het uitvoeren van het reinigingsprogramma het eerste kopje koffie weg te gooien.

13.6 Ontkalkingsprogramma uitvoeren

Met het ontkalkingsprogramma kunt u een eenvoudige en efficiënte ontkalking van uw apparaat uitvoeren. Het apparaat moet regelmatig om de 4-6 maanden ontkalkt worden, maar uiterlijk als het indicatielampje van de Toets "Ontkalken" (afbeelding 3, e)  begint te knipperen.



Attentie! Er mogen in geen geval kal-koplosmiddelen op basis van mieren-zuur worden gebruikt. Gebruik uitsluitend AEG ontkalkingsstabletten. Bij gebruik van andere ontkalkingsmid-delen aanvaardt AEG geen aansprake-lijkheid voor eventuele schade. Gebruik in geen geval azijn, citroenzuur of amidosulfonzuur of amidosulfonzuur-houdende ontkalkingsmiddelen, aan-gezien deze het apparaat kunnen beschadigen. Middelen in de poeder-vorm zijn niet aan te bevelen. Ontkal-kingsstabletten zijn verkrijgbaar in de vakhandel (onderdeel-nr. 900 195 537/ 7) of bij de AEG klantendienst.

Het ontkalkingsproces vindt in 2 fasen plaats, duurt ca. 45 minuten en mag niet onderbroken worden.

Fase 1: ontkalkingsfase met 12 cycli en **fase 2:** spoelfase.

Tussen de twee fasen moet het koffiedikreservoir geleegd worden en moet watertank weer met water gevuld worden. Bij stroomuitval of onderbreking moet het programma opnieuw gestart worden!

Fase 1: ontkalken

 Voordat u het ontkalkingsprogramma start, reinigt u de koffiezeteenheid (zie paragraaf „Koffiezeteenheid reinigen” pagina 57) en leegt u het koffiedikreservoir.

 Vul de watertank met ca. 400 ml warm water tot iets onder de ribbels van het tankdeksel en doe een zakje (2 ontkalkingstabletten) in de watertank (afbeelding 41).

 Zet de watertank weer in het apparaat nadat de tabletten opgelost zijn; dit duurt ca. 5-7 minuten.

 Trek het geleegde koffiedikreservoir tot onder de koffieuitleop naar buiten, zodat de ontkalkingsoplossing in de koffiedikreservoir verzameld kan worden (afbeelding 42).

Het indicatielampje “Koffiedikreservoir legen” (afbeelding 3, j)  brandt zolang het reservoir uitgetrokken is.

 Druk 3 seconden op de Toets “Ontkalken” (afbeelding 3, e) . Het indicatielampje gaat van knipperend over naar continu brandend. Het programma is gereed voor uitvoering, het proces mag niet onderbroken worden.

 Voordat het automatische proces begint, moet u het heetwater-/stoompijpje ontkalken.

 Zet een bakje onder het heetwaterpijpje. Het bakje moet min. 200 ml inhoud hebben; draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand   (afbeelding 43). Laat de draaischakelaar beslist open tot de pomp uitschakelt en er

geen ontkalkingsoplossing meer uit het pijpje loopt.

 Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) terug naar de stand  (afbeelding 43); dan begint het automatische ontkalkingsproces via de koffiezeteenheid.

 Tijdens het ontkalkingsproces brandt het indicatielampje van de Toets “Ontkalken” (afbeelding 3, e)  permanent.

Apparaat voor fase 2 voorbereiden

Fase 1 van het ontkalkingsproces is na ca. 36 minuten afgelopen. Dit is te zien aan het knipperen van het Indicatielampje “Watertank vullen” (afbeelding 3, k)  en het Indicatielampje “Koffiedikreservoir legen” (afbeelding 3, j) . Het indicatielampje  knippert (afbeelding 44).

 Spoel de watertank uit en vul hem met max. 1 liter vers water.

 Maak het koffiedikreservoir leeg en schuif het maar zo weer in het apparaat dat het water uit de koffieuitleop in het koffiedikreservoir kan stromen (afbeelding 42).

Fase 2: spoelen

 Zet een bakje onder het heetwaterpijpje. Het bakje moet min. 200 ml inhoud hebben.

 Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) in de stand   (afbeelding 43). Laat de draaischakelaar beslist open tot de pomp uitschakelt en er geen spoelwater meer uit het pijpje loopt.

 Draai de Draaiknop voor stoom en heet water (afbeelding 1, D) terug naar de stand  (afbeelding 43). Daarna begint het automatische verswater-spoelproces via de koffiezeteenheid; dit duurt ca. 5 minuten.

Het spoelproces en daarmee het complete ontkalkingsprogramma is afgelopen als het indicatielampje  aangaat en het indicatielampje  begint te knipperen.

 Maak het koffiedikreservoir leeg.

-  Spoel de watertank grondig uit en vul hem met vers water.
Het apparaat is nu weer bedrijfsklaar.

-  Wij raden u aan na het uitvoeren van het ontkalkingsprogramma het eerste kopje koffie weg te gooien.

13.7 Bestellen van accessoires

Om ervoor te zorgen dat u lang plezier hebt van uw apparaat en om voortijdige defecten te voorkomen is het zeer belangrijk dat het apparaat regelmatig gereinigd en ontkalkt wordt. De originele reinigingstabletten en ontkalkingsmiddelen zijn ook direct bij ons verkrijgbaar.

Neem in Duitsland contact op met onze bestel-hotline
tel. 0 18 01-20 30 90

14 Wat te doen als ...

- ... het koffiezetten onderbroken wordt en het Indicatielampje "Watertank vullen" (afbeelding 3, k)  knippert?
 - Watertank is leeg: watertank vullen en zo nodig nogmaals op toets  of toets  drukken.
 - Watertank is niet correct aangebracht: controleren of de watertank goed op zijn plaats zit.
 - Koffie is te fijn gemalen: koffiezet-eenheid reinigen en maalgraad veranderen.
- ... het apparaat niet meer kan worden bediend en het Indicatielampje "Koffiedikreservoir legen" (afbeelding 3, j)  knippert?
 - Koffiedikreservoir is vol, reservoir legen en goed reinigen.
- ... het apparaat niet meer kan worden bediend en alle 5 de indicatielampjes en  of  knipperen?
 - Koffiezeteenheid is verstopt: zie paragraaf „Koffiezeteenheid reinigen" pagina 57, koffiekoek helemaal uit de koffiezeteenheid verwijderen, maalhoeveelheid lager instellen.
 - Koffiezeteenheid is te vol geraakt: zie paragraaf „Koffiezeteenheid reinigen" pagina 57, koffiekoek helemaal uit de koffiezeteenheid verwijderen, minder gemalen koffie erin doen.
 - Als u de fout niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de AEG klantendienst of de hotline.
- ... de espresso/koffie niet heet genoeg is?
 - Kopjes met heet water voorverwarmen, koffietemperatuur volgens handleiding verhogen
 - Eventueel apparaat ontkalken
- ... espresso/koffie te slap is?
 - Te weinig poeder gebruikt: gemalen koffie correct doseren
 - Bonenreservoir leeg: koffiebonen bijvullen
 - Maalhoeveelheid te laag ingesteld: maalhoeveelheid hoger instellen
 - Maalgraad te grof ingesteld: maalgraad fijner instellen
- ... er bij het opschuimen van melk te weinig schuim ontstaat?
 - Melk te warm of te oud of vetgehalte te hoog: geschikte melk gebruiken
 - Stoompijpje verstopt: stoompijpje reinigen
 - Luchtaanzuigopening van het opschuimhulpstuk verstopt: opschuimhulpstuk reinigen

- **... het bonenreservoir niet meer op het apparaat gezet kan worden?**
 - Resten van koffiebonen op/naast het maalmechanisme: resten van koffiebonen bij het maalmechanisme verwijderen
 - Resten van koffiebonen in de sluiting van het bonenreservoir klem geraakt: sluiting van het bonenreservoirs van bonenresten ontdoen
- **... de molen bij het malen zeer hard geluid veroorzaakt?**
 - Maalmechanisme door vreemde elementen geblokkeerd: vreemde elementen volgens handleiding verwijderen, zie paragraaf „Maalmechanisme reinigen" pagina 56. Indien nodig door de AEG klantendienst laten controleren.
 - Het apparaat kan wel nog met poederkoffie gebruikt worden.
- **... de koffiezeteenheid niet uit het apparaat kan worden gehaald?**
 - De koffiezeteenheid staat niet in de basispositie:
 - apparaat ingeschakeld laten en bonenreservoir op "Poeder" zetten.
 - apparaat uitschakelen en koffiezeteenheid eruit halen, zie paragraaf „Koffiezeteenheid reinigen" pagina 57
- **... de koffiezeteenheid niet in het apparaat kan worden geplaatst?**
 - Koffiezeteenheid niet dicht gedraaid: koffiezeteenheid met de servicehendel dicht draaien.
 - Vergrendelingshendel aan het apparaat niet omhoog geschoven: metalen beugel omhoog schuiven en koffiezeteenheid in het apparaat plaatsen
- **... het apparaat getransporteerd moet worden?**
 - Originele verpakking als transportbescherming bewaren.
 - Apparaat tegen schokken beveiligen.
 - Reservoirs van het apparaat legen en het systeem droogstomen. Zo beschermt u het apparaat in de

koude tijd van het jaar tegen vorstschade.

Het systeem wordt drooggestoomd door de stoomfunctie te kiezen, maar eerst de watertank te verwijderen. Als er geen stoom meer naar buiten komt, stoomkraan sluiten en apparaat uitschakelen.

- Let er ook op waar u het apparaat plaatst, vooral in de winter. Er kan vorstschade ontstaan.

15 Aantal getapte kopjes koffie oproepen

Het apparaat biedt de mogelijkheid het aantal van alle tot nu toe met het apparaat gezette kopjes koffie op te roepen.



Als er met de Toets voor 2 kopjes koffie (afbeelding 3, a) 2 kopjes koffie tegelijk worden getapt, worden deze ook als 2 kopjes geteld.



Schakel het apparaat in.



Druk gelijktijdig op de Toets "Stoomkeuze" (afbeelding 3, g) ☼ en de Toets "Aan/uit" (afbeelding 3, h) Ⓢ. Houd de 2 toetsen ca. 3 seconden ingedrukt tot het indicatielampje van de Toets voor 1 kopje koffie (afbeelding 3, b) ☐ en de indicatie-lampjes voor de koffiemaalhoeveelheid branden.

Daarna beginnen de indicatielampjes voor de koffiemaalhoeveelheid achtereenvolgens te knipperen, waarmee in dit geval het aantal getapte kopjes koffie wordt aangegeven:



1 x knipperen =
10.000 kopjes



1 x knipperen =
1000 kopjes



1 x knipperen =
100 kopjes



1 x knipperen =
10 kopjes



1 x knipperen =
1 kopje

De knippersignalen worden continu herhaald.



Tel het aantal van de afzonderlijke knippersignalen.

Voorbeeld: de volgende knipperserie komt overeen met 1529 kopjes.



0 x knipperen



1 x knipperen



5 x knipperen



2 x knipperen



9 x knipperen



Met de Toets "Reinigen" (afbeelding 3, f) verlaat u deze modus.

16 Technische gegevens

Netspanning: 220-240 V

Opgenomen vermogen: 1290-1400 W



Dit apparaat voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19-2-1973 "Laagspanningsrichtlijn", inclusief wijzigingsrichtlijn 93/68/EEG.
- 89/336/EEG van 3-5-1989 "EMC-richtlijn", inclusief wijzigingsrichtlijn 92/31/EEG.

17 Ten bate van het milieu

Verpakkingsmateriaal niet gewoon weggoaien.

- Het verpakkingskarton en de piepschuimdelen **bewaren!** Deze kunnen in geval van service nog eens als transportbescherming gebruikt worden.

Indien aanwezig:

- Kunststofzak van polyethyleen (PE) voor recycling bij een inzamelpunt inleveren.
- De piepschuimdelen van polystyreen (PS) zijn CFK-vrij. Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

Het koffiedik is uitstekend geschikt om te composteren.

18 Service

Neem bij een evt. nodige reparatie, ook bij het vervangen van het snoer, **eerst telefonisch contact op** met een van de AEG klantendiensten, **in Duitsland met de volgende hotline:**

0 18 05 - 30 60 80 *

* = EUR 0.12/min.

De originele verpakking inclusief piepschuimdelen beslist bewaren. Om transportschade te voorkomen moet het apparaat veilig verpakt zijn.

De garantietijd bedraagt 2 jaar vanaf de koopdatum. De garantietijd is tot 12 maanden beperkt als het apparaat commercieel wordt gebruikt. Onder commercieel gebruik worden meer dan 3000 koffiezetcycli per jaar verstaan.

Bezoek onze Cafamosa website. Hier krijgt u informatie rond het thema koffie, en tips over het omgaan met de Cafamosa:

www.aeg-hausgeraete.de/cafamosa/

E

Equipamiento (Fig. 1)

- A Vista superior (ver Fig. 2)
- B Recipiente con tapa para café en grano
- C Compuerta de servicio
- D Selector giratorio para vapor y agua caliente
- E Salida de altura regulable con tubos de salida
- F Tobera giratoria para vapor y agua caliente con elemento auxiliar de espumado
- G Recipiente de posos (extraíble)
- H Rejilla antigoteo
- I Flotador de la bandeja recoge gotas
- J Bandeja recoge gotas
- K Placa de características (en la parte de arriba tras la compuerta de servicio)
- L Zona de los mandos (ver Fig. 3)
- M Depósito de agua con indicador del nivel de llenado (extraíble)
- N Tiras de comprobación de la dureza del agua
- O Cuchara medidora con pincel de limpieza

Vista superior (Fig. 2)

- P Soporte para tazas
- Q Orificio de llenado para café molido con tapa (boca de entrada del café molido)
- R Regulación de la posición del recipiente para café en grano
- S Desbloqueo compuerta de servicio
- T Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda
- U Palanca de regulación del grado de molienda

Zona de los mandos (Fig. 3)

- a Tecla para 2 tazas de café (con indicador)
- b Tecla para 1 taza de café (con indicador)
- c Tecla „Cantidad de café a moler" (con indicador)
- d Tecla „Nivel de llenado de tazas" (con indicador)
- e Tecla „Descalcificación" (con indicador)
- f Tecla „Limpieza" (con indicador)
- g Tecla „Preselección de vapor" (con indicador)
- h Tecla „Conexión/Desconexión" (con indicador)
- i Indicador „Calentamiento"
- j Indicador „Vaciar recipiente de posos"
- k Indicador „Llenar depósito de agua"

Estimada cliente, estimado cliente,

Lea por favor atentamente estas instrucciones de uso. ¡Observe sobre todo las indicaciones sobre la seguridad! Conserve las instrucciones de uso para consultas posteriores y entréguelas también a los eventuales propietarios sucesivos del aparato.

La función de su autómata AEG le garantiza

- un sencillo **manejo**, al preparar café y también en el mantenimiento y cuidados.
 - Se consigue un excelente **aroma individual** mediante
 - el sistema de erogación previa: antes de la erogación propiamente dicha, se humedece el café molido para extraer todo su aroma,
 - la cantidad de agua por taza, ajustable de forma individual entre un expreso corto y un café largo con crema (espuma),
 - la temperatura del café, con la que se hace la erogación del mismo, regulable individualmente,
 - la posibilidad de elegir entre una taza de café normal o más cargado,
 - el grado de molienda, ajustable al tipo de tueste de los granos de café,
 - y desde luego, por la crema, la corona de espuma que hace tan incomparable al café expreso para sus amantes.
- Por cierto:** el tiempo de contacto del agua con el café molido es significativamente más corto en el café expreso que en el café de filtro. Con ello se liberan menos sustancias amargas del café molido, lo cual hace al café expreso mucho más saludable.

Índice

1	Indicaciones de seguridad	65
2	Antes de la primera puesta en marcha	66
2.1	Colocar el aparato y conectarlo a la red	66
2.2	Llenado del agua	66
2.3	Conectar el aparato	67
2.4	Desconexión del aparato	67
2.5	Ajustar la dureza del agua	67
3	Preparación de café en grano	68
3.1	Llenado del recipiente para café en grano	68
3.2	Seleccionar el nivel de llenado de las tazas	68
3.3	Seleccionar cantidad de café a moler	69
3.4	Preparación del café	69
4	Preparación de café en polvo	69
4.1	Llenado del orificio para el café molido	69
4.2	Seleccionar el nivel de llenado de las tazas	70
4.3	Preparación del café	70
5	Espumado de la leche	70
6	Preparación de agua caliente	71
7	Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas	71
8	Modificar y almacenar la cantidad de café a moler	71
9	Ajuste del grado de molienda	72
10	Ajustar la temperatura del café	72
11	Ajustar la desconexión automática	73
12	Reiniciar el aparato (Reset)	73
13	Limpieza y cuidados	73
13.1	Limpieza regular	73
13.2	Vaciado del recipiente de los posos	74
13.3	Limpieza del molinillo	74
13.4	Limpieza de la unidad de erogación	75
13.5	Realización del programa de limpieza	76
13.6	Realización del programa de descalcificación	76
13.7	Pedidos de accesorios	78
14	¿Qué hacer, cuando...	78
15	Consultar el número de cafés preparados	79
16	Datos técnicos	80
17	Pensando en el Medio Ambiente	80
18	En caso de requerir la ayuda de nuestro Servicio Oficial	80

1 Indicaciones de seguridad



La seguridad de los aparatos AEG cumple las reglas reconocidas de la técnica y de la ley de Seguridad de los Aparatos. Sin embargo, como fabricantes nos creemos en la obligación de recordarle las siguientes indicaciones de seguridad.

Seguridad general

- El aparato sólo puede ser conectado a una red cuya tensión, tipo de corriente y frecuencia coincidan con los datos de la placa de características (ver en la parte superior, tras las compuertas de servicio)
- No hacer contactar el cable de alimentación con aparatos o piezas muy calientes.
- ¡No estirar nunca del cable para desenchufar la clavija de la red!
- No ponga el aparato en funcionamiento, cuando:
 - el cable de alimentación esté dañado o
 - si la carcasa muestra daños visibles.
- Enchufe la clavija a la red sólo si el aparato está desenchufado.

Seguridad de los niños

- ¡No deje el aparato funcionando sin vigilancia, y tenga un especial cuidado con los niños!

Seguridad durante el funcionamiento

- ¡Atención! La salida del café, la tobera giratoria y el soporte de las tazas se calientan durante el funcionamiento. ¡Mantenga alejados a los niños!
- ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera de vapor está activada! El agua caliente saliente o el vapor de agua pueden ocasionar quemaduras. Active la tobera de vapor solamente si ha colocado un recipiente bajo la misma.

- ¡No caliente líquidos inflamables con vapor!
- Utilice el aparato sólo si hay agua en el sistema. Llene el depósito de agua sólo con agua fría; no ponga agua caliente, leche, ni ningún otro líquido. Tenga en cuenta que el volumen máximo de llenado es de 1,5 litros.
- No introduzca granos de café congelados ni caramelizados en el recipiente para café en grano; utilice solamente granos de café tostados. Limpie los granos de café de cualquier cuerpo extraño. De lo contrario, la garantía no será válida.
- Ponga sólo polvo de café en el correspondiente orificio de llenado.
- No deje conectado el aparato si no es necesario.
- No exponga el aparato a los agentes atmosféricos.
- Si utiliza una alargadera de cable, utilice solamente un cable con toma de tierra y una sección de como mínimo 1,5 mm²
- En evitación de riesgos, las personas con trastornos de la motricidad no deberán conectar el aparato sin compañía.
- Utilice el aparato sólo si la bandeja recogegotas y la rejilla antigoteo están debidamente colocadas.

Seguridad durante la limpieza y cuidados

- Tenga en cuenta las indicaciones de limpieza y descalcificación.
- Antes de realizar tareas de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato y desenchufe el cable de alimentación.
- No sumerja el aparato en agua.
- Para limpiar la tobera de vapor, el sistema deberá estar sin presión y desconectado.
- No introduzca piezas del aparato en el lavavajillas.
- No introduzca nunca agua en el molinillo, pues éste resultaría dañado.

No abrir ni reparar el aparato. Las reparaciones mal efectuadas pueden provocar riesgos considerables para el usuario.

Las reparaciones en aparatos eléctricos deberán realizarse solamente por especialistas.

Para alguna reparación que eventualmente pueda ser necesaria, inclusive la sustitución del cable de alimentación, dirijase por favor

- a la tienda especializada, donde haya adquirido el aparato, o bien
- a uno de los Servicios Oficiales de AEG.

Si el aparato se utiliza inadecuadamente o para algún fin ajeno a aquellos para los que se ha construido, no nos haremos cargo de los eventuales daños producidos ni la garantía será válida. Lo mismo se aplicará si no se realiza el programa de limpieza o de descalcificación inmediatamente después de que así lo indique la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, f) o la Tecla „Descalcificación“ (Fig. 3, e), y siempre según las indicaciones de las presentes instrucciones de utilización.

2 Antes de la primera puesta en marcha

2.1 Colocar el aparato y conectarlo a la red

Elija una superficie adecuada, horizontal, estable, sin calefacción y seca. Preste atención a una buena circulación del aire.

¡Atención! ¡Si el aparato es llevado desde el frío a un recinto caliente, espere aprox. 2 horas antes de conectarlo!

Recomendamos colocar un material adecuado bajo el aparato para evitar daños por salpicaduras.

 Mantenga el recipiente para café en grano con la marca en la posición "Desbloqueo del recipiente"  y colóquelo (Fig. 4). La abertura inferior del recipiente deberá permanecer cerrada (Fig. 4,a), de lo contrario (Fig. 4,b), introducir la punta de un bolígrafo en la pequeña abertura oval (flecha) y cerrar la abertura.

 Gire ahora el recipiente de café en grano en sentido contrario a las agujas del reloj hasta una de las otras dos posiciones.

 Introduzca la bandeja recogegotas deslizándola hasta que se enclave abajo a la derecha, bajo el depósito de agua (Fig. 5).

 Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.

 Si fuera necesario, abra la tapa del compartimiento para el cable en la parte posterior del aparato y recoja allí el cable sobrante (Fig. 6).

2.2 Llenado del agua

Antes de conectar el aparato, compruebe siempre si hay agua en el depósito. El aparato necesita agua cada vez que se conecta y desconecta, para realizar el enjuagado automático.

 Retire el depósito de agua del aparato (Fig. 7).

 Llene el depósito de agua con agua fría y limpia (Fig. 8).

 Ponga sólo agua fría en el depósito de agua. Nunca deberá poner otros líquidos como p.ej. agua mineral o leche.

 Vuelva a colocar el depósito de agua en su sitio (Fig. 7). Apriete el depósito con fuerza, para que la válvula del mismo se abra.

 Si falta el depósito de agua o se debe reponer agua con el aparato conectado, se encenderá Indicador „Llenar depósito de agua" (Fig. 3, k) . La preparación de café no es entonces posible, o bien se interrumpirá la misma.

 Para conseguir un café siempre aromático, deberá:

- cambiar el agua del depósito diariamente,
- limpiar el depósito del agua como mínimo una vez a la semana con agua (no en agua con lavavajillas). A continuación enjuagar bien con agua limpia.

2.3 Conectar el aparato

 Conecte el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, h)  (Fig. 9). Se iluminará el indicador rojo. Durante el calentamiento (aprox. 25 segundos) parpadea la Indicador „Calentamiento" (Fig. 3, i) .

 Cuando se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, el aparato lleva a cabo un enjuague automático. El agua caerá a la bandeja recogegotas. El Indicador „Calentamiento" (Fig. 3, i)  permanecerá iluminado. El aparato está ahora listo para funcionar.

 Inmediatamente tras la conexión, todavía durante el calentamiento, el aparato se ajusta. Los ruidos producidos por este proceso son completamente normales.

2.4 Desconexión del aparato

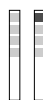
Si después de preparar café se desconecta el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, h) , se ejecutará otro enjuague y el Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, j)  parpadeará como recordatorio todavía por aprox. 1 minuto. Si se desconecta el aparato **durante alguna de las funciones** con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, h) , de inmediato se desconectarán todas las funciones.

2.5 Ajustar la dureza del agua

Antes de la primera puesta en marcha o si se emplea una calidad diferente de agua deberá ajustar el aparato al grado de dureza del agua que corresponda a la dureza local del agua. Utilice la varita de prueba adjunta para determinar el grado de dureza, o infórmese en su ayuntamiento acerca del mismo.

Determinación del grado de dureza del agua

 Para ello, mantenga la cinta de prueba durante 1 segundo en agua fría. Sacuda el agua sobrante y determine el grado de dureza por medio de los campos coloreados en rosa.



Ningún o un campo rosa:

Grado 1, agua blanda

hasta 1,24 mmol/l, es decir,
hasta 7° de dureza alemana, es decir,
hasta 12,6° de dureza francesa



Dos campos rosas:

Grado de dureza 2, dureza media

hasta 2.5 mmol/l, es decir,
hasta 14° de dureza alemana, es decir,
hasta 25.2° de dureza francesa



Tres campos rosas:

Grado 3, agua dura

hasta 3.7 mmol/l, es decir,
hasta 21° de dureza alemana, es decir,
hasta 37.8° de dureza francesa



Cuatro campos rosas:
Grado 4, agua muy dura
 más de 3.7 mmol/l, es decir,
 más de 21° de dureza alemana, es
 decir,
 hmás de 37.8° de dureza francesa

Ajustar y almacenar el grado de dureza del agua determinado

Ud. puede escoger entre 4 grados de dureza. El aparato está ajustado de fábrica para el grado 3 de dureza.

 Presione la Tecla „Descalcificación” (Fig. 3, e)  y manténgala presionada.

 Accione adicionalmente la Tecla „Cantidad de café a moler” (Fig. 3, c)  las veces necesarias hasta que haya ajustado el grado de dureza que Ud. ha determinado. Al soltar la tecla “Descalcificación”, el valor ajustado es almacenado.

Los grados de dureza se indican como sigue:



Grado de dureza 1



Grado de dureza 2



Grado de dureza 3



Grado de dureza 4

3 Preparación de café en grano

Al preparar el café en grano, tienen lugar los siguientes procesos **de forma totalmente automática**: Molienda, porcionado, prensado, erogación previa, erogación y expulsión del café en polvo ya erogado.

Gracias a la posibilidad del ajuste del grado de molienda y de la cantidad a moler, Usted podrá adaptar el aparato a sus gustos personales.



Tenga en cuenta que deberá utilizar sólo café puro en grano, sin añadidos de elementos caramelizados o aromatizados; tampoco utilice café congelado.

3.1 Llenado del recipiente para café en grano



Gire el recipiente hasta la posición „Café en grano”  (Fig. 10). El mecanismo se ajustará.



Ajuste el grado de molienda (Fig. 11). Con ayuda del ajuste del grado de molienda (Fig. 2, U) podrá ajustar el grado de molienda del molinillo.



¡Atención! Antes de llenar por primera vez el aparato con café en grano, podrá realizar el ajuste de una sola vez con el molinillo parado. Una vez llenado el molinillo, ya sólo podrá ajustarlo durante la molienda, ya que de lo contrario pueden producirse daños en el aparato.



El ajuste de fábrica es un grado medio de molienda. Encontrará indicaciones para el ajuste del molinillo en el apartado „Ajuste del grado de molienda” página 72.



Abra la tapa del recipiente para café en grano y llene éste con café fresco en grano (Fig. 12). Vuelva a cerrar el recipiente a continuación.



¡Atención! Asegúrese de que no caiga al recipiente ningún cuerpo extraño, como p.ej. piedras. Los daños causados por cuerpos extraños en el molinillo están excluidos de la garantía.

3.2 Seleccionar el nivel de llenado de las tazas

Seleccione a su gusto un café sólo “corto” o un café “largo” con crema de espuma.



Para ello pulse la Tecla „Nivel de llenado de tazas” (Fig. 3, d) las veces necesarias, hasta que el nivel deseado se corresponda con el símbolo de las tazas.

Los niveles de llenado de las tazas se muestran como sigue:

 Taza de café solo

 Taza de café con leche

 Tazón de café con leche

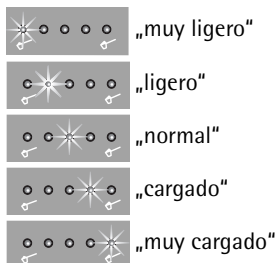
El aparato está ajustado de fábrica con cantidades estándar.

- i** Si desea modificar las cantidades de llenado, encontrará para ello indicaciones en „Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas" página 71.

3.3 Seleccionar cantidad de café a moler

- ☞** Pulse la Tecla „Cantidad de café a moler" (Fig. 3, c) tantas veces como sea necesario para seleccionar la cantidad a moler deseada.

Las cantidades de café a moler se muestran como sigue:



- i** Para no tener que seleccionar la cantidad de café a moler cada vez que conecte el aparato, Ud. tiene la posibilidad de almacenar la cantidad de café a moler para cada nivel de llenado de tazas. Encontrará indicaciones para ello en el apartado „Modificar y almacenar la cantidad de café a moler" en la página 71.

3.4 Preparación del café

- ☞** Ponga una o dos tazas bajo la salida del café. Podrá ajustar de manera óptima la altura de la salida del café al tamaño de sus tazas subiendo/bajando la misma, para reducir la pérdida de calor y las salpicaduras de café. (Fig. 13).

- ☞** Pulse la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b) o bien la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) . Si prepara 2 tazas, las cantidades seleccionadas de "café a moler" y de "nivel de llenado de tazas" se duplicarán.

El café se hace.

- i** Durante la preparación, el café en polvo se humedece con un a pequeña cantidad de agua para su erogación previa. Tras una pequeña interrupción se realiza la erogación propiamente dicha.

- ☞** Podrá interrumpir en cualquier momento la salida de café antes del final, pulsando brevemente la tecla de preparación del café que pulsó para preparar el mismo.

4 Preparación de café en polvo

Con esta función podrá preparar café ya molido, como p.ej. **café descafeinado**.

Tenga en cuenta que sólo debe utilizar la cuchara de medida incluida, sin echar nunca más de 2 cucharadas a ras de polvo de café en el orificio.

- !** ¡Atención! Asegúrese de que no quedan restos de polvo de café en el orificio. Tampoco deben caer cuerpos extraños en el mismo. **El orificio de carga** para café molido no es ningún contenedor de reserva. El café molido debe entrar directamente a la unidad de erogación.

- !** No deberá introducir productos hidrosolubles ni cafés instantáneos liofilizados, ni otros polvos para infusiones en el orificio. Los polvos de café demasiado finos pueden cegar la máquina.

4.1 Llenado del orificio para el café molido

- ☞** Gire el recipiente del café en grano hasta la posición "café en polvo" (Fig. 14). El mecanismo se ajustará, y se encienden todas las lámparas del indicador de la cantidad de café a moler (Fig. 3, c).

- i** La función "cantidad de café a moler" está desactivada durante la preparación de café en polvo. Esto se indica con el encendido de todas las lámparas (Fig. 15).

-  Abra la tapa del orificio del café en polvo y llénelo con café en polvo (Fig. 16).

No añada café en polvo durante el proceso de erogación del café. Sólo tras completar la erogación, cuando el aparato está otra vez listo, podrá llenar el café en polvo para la próxima taza.

-  Cierre la tapa.

4.2 Seleccionar el nivel de llenado de las tazas

-  Pulse la Tecla „Nivel de llenado de tazas“ (Fig. 3, d) las veces necesarias, hasta que el nivel deseado se corresponda con el símbolo de las tazas.

Los niveles de llenado de las tazas se muestran como sigue:

-  Taza de café solo
-  Taza de café con leche
-  Tazón de café con leche

El aparato está ajustado de fábrica con cantidades estándar.

-  Si desea modificar las cantidades de llenado, encontrará para ello indicaciones en „Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas“ en la página 71.

4.3 Preparación del café

Ver el apartado „Preparación del café“ página 69.

5 Espumado de la leche

El vapor se puede utilizar para espumar leche y calentar líquidos. Como para producir vapor se necesita una temperatura más alta que para preparar café, el aparato dispone de un modo adicional de vapor.

-  Para un capuccino, llene una taza grande hasta la mitad o 2/3 con café solo y ponga a continuación leche espumada.

-  ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera de vapor está activada! El agua caliente saliente o el vapor de agua pueden ocasionar quemaduras. Por ello, active la tobera del

vapor sólo cuando la misma esté sumergida en la leche.

-  Para crear vapor, pulse la Tecla „Preselección de vapor“ (Fig. 3, g) . Se encenderá el indicador, y además parpadea la Indicador „Calentamiento“ (Fig. 3, i) . tras terminar el calentamiento, esta indicación permanecerá encendida, y el aparato está preparado para espumar la leche.

-  Si la función de vapor no se utiliza durante más de 1 minuto, el aparato vuelve automáticamente al modo de preparación de café.

-  Ponga unos 100 ml de leche fría semi-desnatada en una jarra pequeña (máx. 0,5 l de capacidad), que deberá poderse colocar bajo la tobera de vapor.

-  La leche debe estar bien fría. También deberá usar una jarra fría, no calentada previamente con agua caliente.

-  Gire la tobera de vapor hacia afuera y mantenga la jarra bajo la tobera de vapor de tal modo que la abertura de la tobera esté completamente sumergida en la leche. Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición   (Fig. 17). La leche es espumada.

-  No agite la jarra de la leche durante su espumado. La tobera no debe tocar el fondo de la jarra, para no impedir la salida del vapor. Espume la leche como mínimo hasta conseguir que su volumen se duplique.

-  Para terminar el espumado, gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición  y retire a continuación el recipiente (Fig. 17).

-  ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras por posibles salpicaduras de leche caliente! Desactive el vapor antes de retirar la jarra con la leche espumada.

-  Salga del modo de vapor pulsando la Tecla „Preselección de vapor“ (Fig. 3, g) . La indicación se apaga.

El aparato está de nuevo listo para preparar café.

 Tras el espumado de leche, haga salir siempre algo de agua caliente por la tobera, girando el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) hasta la posición . Esto es necesario para que no se sequen los restos de leche dentro de la tobera, cegándola. Utilice para ello un recipiente adecuado.

 Después de cada espumado, tome el elemento auxiliar de espumado (Fig. 18) y friéguelo bajo el grifo quitando los restos de leche. Pase un trapo húmedo por la tobera de vapor.

 ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras con el elemento auxiliar de espumado! Sujete el elemento auxiliar de espumado siempre por el cierre negro.

6 Preparación de agua caliente

El agua caliente puede utilizarse para precalentar las tazas y para preparar bebidas o platos calientes, como p.ej. Té o sopas precocinadas.

 ¡Atención! ¡Existe riesgo de quemaduras cuando la tobera del agua caliente está activada! El agua caliente saliente puede causar quemaduras. Active la tobera de agua caliente sólo si hay un recipiente bajo la misma.

 Coloque un recipiente bajo la tobera de agua caliente. Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición  (Fig. 19). Se produce el agua caliente.

 Tras retirar el agua caliente, gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición  (Fig. 19) y retire el recipiente.

7 Modificar y almacenar el nivel de llenado de las tazas

El aparato está ajustado de fábrica con cantidades estándar. Las cantidades se

pueden adaptar (y almacenar) a sus gustos individuales para cada tamaño de taza.

 Pulse la Tecla „Nivel de llenado de tazas“ (Fig. 3, d) tantas veces como sea necesario hasta que se ilumine el símbolo de la taza seleccionada.

 Coloque la taza correspondiente bajo la salida del café (p.ej. tipo tazón de café con leche).

 Pulse a continuación la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b)  y manténgala pulsada hasta que se alcance el nivel de llenado deseado. Suelte la tecla. Su nuevo nivel de llenado está ahora almacenado.

 Repita este proceso si desea adaptar el nivel de llenado para cada tipo de taza.

 Los valores permanecerán almacenados aunque se desconecte el aparato. Si cambia el tamaño de sus tazas o sus gustos, podrá también adaptar individualmente en cualquier momento el nivel de llenado de las tazas.

8 Modificar y almacenar la cantidad de café a moler

Podrá almacenar una cantidad diferente de café a moler para cada símbolo de taza. Ello es sólo posible lógicamente para café en grano, no para café ya molido.

 Pulse la Tecla „Nivel de llenado de tazas“ (Fig. 3, d) las veces necesarias, hasta que el nivel deseado se corresponda con el símbolo de las tazas.

 A continuación pulse la Tecla „Cantidad de café a moler“ (Fig. 3, c) las veces necesarias, hasta que la cantidad deseada de café a moler se ilumine, y mantenga pulsada la tecla (Fig. 20). Tras algunos segundos se quedan iluminados todos los indicadores menos el seleccionado (Fig. 21). Suelte ahora la tecla; el ajuste de la cantidad de café a moler está ahora almacenada.

 Repita el proceso si quiere almacenar otras cantidades de café a moler para los restantes símbolos de tazas.

 Los valores permanecerán almacenados aunque se desconecte el aparato.

9 Ajuste del grado de molienda

 **¡Atención!** Sólo podrá ajustar el molinillo durante el proceso de molido. Los ajustes con el molinillo parado pueden causar daños en el aparato.

 Pulse la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b)  para preparar café. Durante el proceso de molido podrá ajustar el grado de molienda con la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U) y (Fig. 22).

Las posiciones de la palanca tienen los efectos siguientes:



Molienda fina para un "aroma intenso"



Molienda media para un "aroma normal"



Molienda gruesa para un "café ligero"

Retirada de cuerpos extraños del molinillo

Los cuerpos extraños del molinillo, como p.ej. piedrecitas, pueden dañar el molinillo. El aparato dispone de un dispositivo llamado antipiedras, el cual, en caso de haber un cuerpo extraño, producirá un ruido regular alto. Si Ud. oye ese ruido durante el molido, desconecte de inmediato el aparato y retire el cuerpo extraño como se describe en el apartado „Limpieza del molinillo" página 74.

10 Ajustar la temperatura del café

Podrá escoger entre 5 diferentes niveles de temperatura. En el modo „Ajustar la temperatura del café" se ilumina el indicador de la regulación de la cantidad de café a moler, que, en este caso, indicará la temperatura.

Los niveles de temperatura se muestran como sigue:



„moderadamente templado"



„templado"



„normal"



„caliente"



„muy caliente"

 Desconecte el aparato.

 Pulse al mismo tiempo la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b)  y la Tecla „Preselección de vapor" (Fig. 3, g) .

 Manténgalas pulsadas y accione adicionalmente también la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, h) .

 Mantenga las 3 teclas pulsadas durante aprox. 3 segundos, hasta que se iluminen la Indicador „Calentamiento" (Fig. 3, i)  y uno de los indicadores de la temperatura del café.

 Suelte después todas las teclas.

 Con la Tecla „Cantidad de café a moler" (Fig. 3, c) (subir temperatura) o la Tecla „Nivel de llenado de tazas" (Fig. 3, d) (bajar temperatura), seleccione el nivel de temperatura.

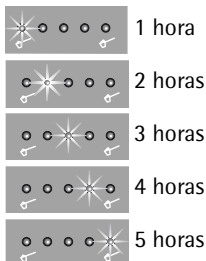
 Almacene el valor con la Tecla „Limpiar pieza" (Fig. 3, f)  y salga del modo „Ajustar la temperatura del café".

11 Ajustar la desconexión automática

Si no se utiliza el aparato durante un tiempo largo, éste se desconectará automáticamente por razones de seguridad y ahorro de energía.

Podrá escoger entre 5 tiempos de desconexión diferentes (desconexión automática tras un tiempo de entre 1 y 5 horas).

En el modo „Ajustar la desconexión automática" se ilumina el indicador de la regulación de la cantidad de café a moler, que en este caso indicará el tiempo de desconexión automática. Los tiempos de desconexión se muestran como sigue:



De fábrica, el tiempo de desconexión automática es de 3 horas. Podrá modificar este ajuste como sigue:

- Desconecte el aparato.
- Pulse al mismo tiempo la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) y la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, h) . Mantenga las 2 teclas pulsadas durante aprox. 3 segundos, hasta que se iluminen la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, h) y uno de los indicadores de la temperatura del café.
- Con la Tecla „Cantidad de café a moler" (Fig. 3, c) (aumentar tiempo) o la Tecla „Nivel de llenado de tazas" (Fig. 3, d) (disminuir tiempo), seleccione el tiempo de desconexión automática.
- Con la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, f) almacene el valor y salga del modo "Ajuste del tiempo de desconexión automática".

12 Reiniciar el aparato (Reset)

Con esta función se resetean todos los parámetros modificados con anterioridad a los valores ajustados de fábrica. Esto afecta a los siguientes ajustes:

- Niveles de llenado de tazas

- Cantidades a moler
- Temperaturas del café

Pulse al mismo tiempo la Tecla „Descalcificación" (Fig. 3, e) y la Tecla „Limpieza" (Fig. 3, f). mantenga las dos teclas pulsadas durante unos 3 segundos, hasta que el aparato se apaga un instante y a continuación se vuelve a conectar con los ajustes de fábrica. El aparato está ahora listo para funcionar.

13 Limpieza y cuidados

Mantenga el aparato siempre limpio si desea una calidad contante del café y un funcionamiento sin problemas.

13.1 Limpieza regular



¡Atención! Desconecte el aparato antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfrie. No utilice medios de limpieza que rayen, sean abrasivos o cáusticos. Pase solamente un trapo húmedo por fuera y dentro de la carcasa.



¡Atención! No ponga nunca el aparato o piezas del mismo en el lavavajillas.



¡Atención! No eche nunca agua en el recipiente de café en grano, ya que eso dañaría el molinillo.



Retire todos los días el depósito de agua (Fig. 7) y tire el agua sobrante. Enjuague el depósito del agua con agua limpia. Utilice cada día agua fresca y limpia.



Vacíe cada día el recipiente de los posos, ver el apartado „Vaciado del recipiente de los posos" página 74.



Vacíe regularmente la bandeja recogegotas. Hágalo, sin embargo, como muy tarde, cuando el flotador rojo de la bandeja recogegotas Flotador de la bandeja recogegotas (Fig. 1, I) aparezca a través de la abertura en la rejilla antigoteo.



Limpie regularmente pero como mínimo una vez por semana, Depósito de agua (Fig. 1, M), Bandeja recogegotas (Fig. 1, J), Rejilla antigoteo (Fig. 1, H) y el Recipiente de posos (Fig. 1, G) con agua caliente, un lavavajillas suave y un pincel, si fuera necesario.

-  Retire de vez en cuando el recipiente para el café en grano y limpie los restos.
-  Tras el espumado, quite el elemento auxiliar para espumado y límpielo a fondo de restos de leche. La abertura de aspiración de aire bajo el cierre no debe estar obstruida. En su caso, proceda a abrirla con una aguja.
-  Si el ajuste en altura de la salida del café no se deja mover fácilmente, retire el recipiente de los posos, abra la compuerta de servicio y retírela. Saque el ajuste de altura hacia abajo hasta el tope, levantando ligeramente para hacerlo el enclavamiento interno. Limpie ambas piezas de restos de café utilizando agua caliente. Vuelva a montar las dos piezas, levantando ligeramente de nuevo el enclavamiento para hacerlo. Compruebe si el ajuste de altura se puede ahora mover con facilidad. Coloque la compuerta de servicio en su sitio e introduzca de nuevo el recipiente de los posos.

13.2 Vaciado del recipiente de los posos

Regularmente (cada 16 preparaciones de café), la indicación Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, j)  muestra, que el recipiente debe ser vaciado y limpiado.

-  Si usa la máquina diariamente, vacíe también a diario el recipiente. Se le recordará esto cada vez por medio del parpadeo del indicador durante aprox. 1 min. tras la desconexión.
-  Vacíe el recipiente de los posos siempre con el aparato encendido. Sólo entonces el aparato reconoce el vaciado.

13.3 Limpieza del molinillo

Los restos de café molido se pueden retirar con el pincel incluido.

-  **¡Atención!** No introduzca nunca agua en el molinillo, pues éste resultaría dañado.
-  Desconecte el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión" (Fig. 3, h)  y desenchufe la clavija de la red.

-  Mantenga el recipiente para café en grano con la marca en la posición "Desbloqueo del recipiente"  y retírelo (Fig. 23).

-  Retire los granos de café restantes (utilizar p.ej. un aspirador con su tubo o cabezal para uniones).

-  Si algún cuerpo extraño no se puede quitar, deberá Ud. retirar el anillo molidor como sigue:

-  Proceda como sigue (Fig. 24):

1. Desplace el Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda (Fig. 2, T) hacia adelante en dirección al centro del molinillo.
2. Mantenga esta posición y gire la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U) en aprox. una vuelta en sentido horario hasta el tope.

-  Tenga en cuenta que sólo podrá girar la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U), si el Desbloqueo para la extracción del anillo de molienda (Fig. 2, T) se encuentra pulsado.

-  Suelte ahora el anillo molidor (Fig. 25) y retire el/los cuerpos extraños.

-  **¡Atención!** Existe riesgo de lesiones a causa del movimiento de giro del molinillo. Nunca conecte el aparato cuando esté trabajando en el molinillo. Ello podría causar lesiones muy graves. Desenchufe siempre la clavija de la red.

-  Al montar el anillo molidor, observe que los dos ganchos del soporte del anillo se introducen en las correspondientes aberturas (Fig. 25).

De lo contrario se producirán daños en el molinillo.

-  Vuelva a girar la Palanca de regulación del grado de molienda (Fig. 2, U) en aprox. 1 vuelta, en sentido contrahorario, hasta el tope.

-  Vuelva a colocar el recipiente del café en grano en la posición „Desbloqueo del recipiente"  y gírelo hasta la posición "Café en grano" .

-  Compruebe el funcionamiento del molinillo, preparándose un café con

una cantidad reducida de café en grano. En la primera molienda, o después de la limpieza, entrará menos café molido en la unidad de erogación, puesto que el canal debe primero llenarse. Ello puede influir sobre el primer café.

13.4 Limpieza de la unidad de erogación

Recomendamos limpiar regularmente la unidad de erogación (según la intensidad del uso), y como muy tarde, hacerlo antes de comenzar el programa de limpieza. Si no va a usar el aparato durante una temporada larga (p.ej. vacaciones), es necesario vaciar el depósito de agua y de posos, y limpiar el aparato a fondo, incluida la unidad de erogación.

Desmontar la unidad de erogación

 Desconecte el aparato con la Tecla „Conexión/Desconexión“ (Fig. 3, h) ① y desenchufe la clavija de la red.

 Retire el depósito de los posos completo del aparato (Fig. 26).

 Pulse la Desbloqueo compuerta de servicio (Fig. 2, S) (Fig. 27).

La compuerta de servicio se abre hacia adelante (Fig. 28).

 Retire la compuerta de servicio.

Tras la compuerta de servicio se encuentra la unidad de erogación (Fig. 29). Los elementos en rojo sirven para bloquear/desbloquearla.

 Para sacar la unidad de erogación, accione los elementos de bloqueo en la siguiente secuencia (Fig. 30):

1. Levantar la palanca de bloqueo.
2. Pulsar y mantener pulsado el botón de seguridad.
3. Pulsar el botón de bloqueo hacia abajo, mantenerlo así y sacar la unidad de erogación (Fig. 31).

Limpiar la unidad de erogación.

 Para limpiar la unidad de partículas gruesas (suciedad), ábrala girando la palanca de servicio hacia abajo hasta el tope (Fig. 32).

Los dos filtros son ahora accesibles y la palanca de extracción gira hacia abajo.

 Limpie la unidad de erogación bajo el grifo de agua caliente. Especialmente los filtros de acero inoxidable deben de enjuagarse bien y limpiarse de todo resto de café (Fig. 33 y 34).

 Seque la unidad de erogación y vuelva a girar la palanca de servicio hacia arriba hasta el tope (Fig 35).

La palanca de extracción se recoge de nuevo y la unidad de erogación se cierra.

Colocación de la unidad de erogación

 Proceda a colocar la unidad de erogación como sigue:

1. Coloque la unidad de erogación sobre la varilla de guía e introduzca la unidad hasta el tope en el aparato (Fig. 36).
2. Pulse el botón de bloqueo hacia abajo y desplace la unidad de erogación todavía aprox. 1 cm hacia atrás, hasta que el botón de enclave haga clic (Fig. 37).
3. Apriete la palanca de bloqueo hasta el tope hacia abajo (Fig. 37).

 Vuelva a colocar la compuerta de servicio, ciérrela y vuelva a colocar el recipiente de los posos de nuevo.

 Sólo podrá conectar el aparato si la compuerta de servicio esté cerrada. Tras la conexión, la unidad de erogación se ajusta de nuevo, y a continuación comienza el proceso normal de calentamiento.

13.5 Realización del programa de limpieza

El programa de limpieza hace posible limpiar por completo la grasa del café de lugares de otra manera no accesibles. Comience el programa de limpieza como muy tarde cuando el indicador de la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, f)  parpadea.

El proceso de limpieza dura aprox. 8 minutos y no se puede interrumpir.

 Utilice sólo las pastillas de limpieza originales AEG. Están disponibles en el

Servicio Oficial AEG (Ref. ET 663 910 480) o en el comercio especializado (Ref. E 950 078 803).

 Antes de comenzar el programa de limpieza, limpie la unidad de erogación (ver el apartado „Limpieza de la unidad de erogación” página 75) y vacíe el recipiente de los posos. Llene el depósito de agua con por lo menos 1 litro de agua limpia.

 Conecte el aparato por medio de la Tecla „Conexión/Desconexión” (Fig. 3, h) .

 Gire el recipiente del café en grano hasta la posición „café en polvo”  (Fig. 38). Espere a que el mecanismo se haya ajustado y todos los indicadores de la cantidad de café a moler estén encendidos.

 Estire del recipiente vacío de los posos por debajo de la salida del café (Fig. 39).

Sirve de recipiente recogedor para el líquido de limpieza. El indicador Indicador „Vaciar recipiente de posos” (Fig. 3, j)  está encendido, mientras el recipiente esté sacado.

 Introduzca una pastilla de limpieza en el orificio del café en polvo (Fig. 40).

 Pulse la Tecla „Limpieza” (Fig. 3, f)  durante 3 segundos. El indicador deja de parpadear y se mantiene encendido. El programa empieza. No se puede interrumpir el proceso.

 Durante el proceso de limpieza, se enciende la indicación Indicador „Vaciar recipiente de posos” (Fig. 3, j) . El programa ejecuta 6 ciclos con líquido de limpieza. Las pausas sirven para que la pastilla de limpieza haga efecto. Si se va la corriente o el programa es interrumpido, éste deberá comenzar de nuevo.

El proceso de limpieza habrá terminado tras aprox. 8 minutos, cuando la indicación de la Tecla „Limpieza” (Fig. 3, f)  se enciende y la Indicador „Vaciar recipiente de posos” (Fig. 3, j)  parpadea.

 Vacíe el recipiente de los posos y vuelva a colocarlo. La indicación  se apagará.

 Gire el recipiente del café en grano hasta la posición deseada y llene el depósito de agua. El aparato está ahora listo para funcionar de nuevo.

 Recomendamos tirar la primera taza de café hecha después de ejecutar el programa de limpieza.

13.6 Realización del programa de descalcificación

El programa de descalcificación hace posible descalcificar su aparato de modo eficiente y simple. El aparato debe ser descalcificado regularmente cada 4-6 meses, sin embargo como muy tarde cuando la indicación de la Tecla „Descalcificación” (Fig. 3, e)  parpadea.



¡Atención! En ningún caso se deben usar descalcificadores a base de ácido fórmico. Utilice exclusivamente las pastillas de descalcificación de AEG. En caso de emplearse otros productos de descalcificación, AEG no se hace cargo de ninguna responsabilidad sobre los posibles daños. No utilice nunca vinagre, ácido cítrico o ácido sulfámico o descalcificadores que contengan éste último, ya que pueden dañar el aparato. Los productos en forma de polvo no son recomendables. Podrá conseguir pastillas de descalcificación en el comercio especializado (Ref. E 900 195 537/7) o en el Servicio Oficial AEG. El proceso de descalcificación se ejecuta en 2 fases, dura aprox. 45 minutos y no se puede interrumpir.

Fase 1: Fase de descalcificación con 12 ciclos y **Fase 2:** Fase de enjuagado. Entre ambas fases se debe vaciar el recipiente de los posos y llenar el depósito del agua.

Si se va la corriente o el programa es interrumpido, éste deberá comenzar de nuevo.

Fase 1: Descalcificación

-  Antes de comenzar el programa de limpieza, limpie la unidad de erogación (ver el apartado „Limpieza de la unidad de erogación” página 75) y vacíe el recipiente de los posos.
-  Llene el depósito del agua con unos 400 ml de agua caliente, casi hasta el nivel de los nervios de la tapa del depósito e introduzca una bolsa (2 pastillas descalcificadoras) en el depósito del agua (Fig. 41).
-  Vuelva a colocar el depósito del agua cuando se hayan disuelto las pastillas (esto dura unos 5-7 minutos).
-  Tire del recipiente de los posos vacío hasta que esté debajo de la salida del café, para que se pueda recoger la solución de descalcificación en él (Fig. 42).
El indicador Indicador „Vaciar recipiente de posos” (Fig. 3, j)  está encendido, mientras el recipiente esté sacado.
-  Pulse la Tecla „Descalcificación” (Fig. 3, e)  durante 3 segundos. El indicador deja de parpadear y se mantiene encendido. El programa está listo. No se podrá interrumpir el proceso.

-  Antes de comenzar el proceso automático, deberá descalcificar las toberas del agua caliente y/o vapor.
-  Coloque un recipiente bajo la tobera del agua caliente. El recipiente debería, como mínimo tener capacidad para 200 ml, y gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) hasta la posición   (Fig. 43). Mantenga en cualquier caso el selector giratorio abierto, hasta que se desconecte la bomba y ya no salga solución descalcificadora por la tobera.
-  Vuelva a girar el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) hasta la posición  (Fig. 43) y comenzará el proceso automático de descalcificación en la unidad de erogación.

-  Durante el proceso de descalcificación permanece encendida la indicación de la Tecla „Descalcificación” (Fig. 3, e) .

Preparación del aparato para la Fase 2

La Fase 1 del proceso de descalcificación se termina tras unos 36 minutos. Esto se indica por el parpadeo del Indicador „Llenar depósito de agua” (Fig. 3, k)  y del Indicador „Vaciar recipiente de posos” (Fig. 3, j) . El indicador  parpadea (Fig. 44).

-  Enjuague el depósito de agua y llénelo con un máximo de 1 litro de agua limpia.
-  Vacíe el depósito de los posos y vuelva a introducirlo un poco en el aparato, para que otra vez pueda recoger el agua de la salida. (Fig. 42).

Fase 2: Enjuagado

-  Coloque un recipiente bajo la tobera del agua caliente. El recipiente debería, como mínimo tener capacidad para 200 ml.
-  Gire el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición   (Fig. 43). Asegúrese de dejar el mando giratorio abierto hasta que la bomba se desconecte y ya no salga agua de la tobera.
-  Vuelva a girar el Selector giratorio para vapor y agua caliente (Fig. 1, D) a la posición  (Fig. 43). Después comienza el proceso automático de enjuagado con agua limpia a través de la unidad de erogación, que dura unos 5 minutos.
El proceso de enjuagado y aclarado habrá terminado, cuando el indicador  se encienda y parpadee el indicador .
-  Vacíe el recipiente de los posos.
-  Aclare el depósito del agua a fondo y llénelo con agua limpia.
El aparato está de nuevo listo para su uso.



Recomendamos tirar la primera taza de café hecha después de ejecutar el programa de descalcificación.

13.7 Pedidos de accesorios

Para que Usted pueda disfrutar muchos años de su aparato, y para evitar fallos anticipados, es muy importante que limpie y descalcifique el aparato con regularidad. Podrá conseguir las pastillas de limpieza y productos de descalcificación originales directamente a través de nosotros.

Le rogamos que, en Alemania, utilice nuestra línea para pedidos
Tel. 0 18 01-20 30 90

14 ¿Qué hacer, cuando...

- ... se interrumpe la preparación del café y el Indicador „Llenar depósito de agua" (Fig. 3, k)  parpadea?
 - El depósito de agua está vacío: Llene el depósito de agua y en su caso vuelva a pulsar la Tecla  y/o la tecla  de nuevo.
 - El depósito del agua no está bien colocado: Compruebe el correcto asiento del depósito de agua.
 - El café se ha molido demasiado fino: Limpiar la unidad de erogación y ajustar el grado de la molienda.
- ... el aparato no se puede accionar y el Indicador „Vaciar recipiente de posos" (Fig. 3, j)  parpadea?
 - El recipiente de los posos está lleno. Vacíelo y límpielo bien.
- ... el aparato no se puede accionar y los 5 indicadores y el  o el  parpadean?
 - La unidad de erogación está atascada: ver el apartado „Limpieza de la unidad de erogación" página 75, retirar los restos de café por completo de la unidad de erogación y reducir la cantidad de café a moler.
 - la unidad de erogación está demasiado llena: ver el apartado „Limpieza de la unidad de erogación" página 75, retirar los restos de café por completo de la unidad de erogación y reducir la cantidad de café en polvo.
 - Si no puede corregir el fallo, diríjase al Servicio Oficial AEG o llame a la línea de ayuda.
- ... el café no sale suficientemente caliente?
 - Precalentar las tazas con agua caliente, subir la temperatura del café siguiendo las instrucciones
 - en su caso, descalcificar el aparato
- ... café sale demasiado ligero?
 - Ha puesto demasiado poco café en polvo: dosificar correctamente el café en polvo
 - El recipiente del café en grano está vacío: volver a llenar con granos de café
 - Cantidad de café a moler demasiado baja: elevar la cantidad de café a moler
 - Grado de molienda demasiado grueso: ajustar el grado de molienda más fino
- ...se forma muy poca espuma de leche al espumarla?
 - Leche demasiado caliente o contenido en grasa demasiado alto: emplear leche apropiada
 - Tobera de vapor atascada: limpiar la tobera de vapor
 - Orificio de aspiración del elemento auxiliar de espumado, cegado: limpiar el elemento auxiliar de espumado

- **... no se puede volver a colocar el recipiente de café en grano?**
 - Hay restos de café sobre/al lado del molinillo: retirar los restos de café del molinillo
 - Hay restos de café adheridos en el cierre del recipiente de café en grano: limpiar el cierre del recipiente de café en grano de todos los restos de café
- **... el molinillo hace un ruido muy alto al moler?**
 - El molinillo está bloqueado por un cuerpo extraño: Retirar el cuerpo extraño según las instrucciones, ver apartado „Limpieza del molinillo” página 74. En su caso, hacer comprobar por el Servicio Oficial de AEG.
 - El aparato se podrá seguir utilizando con polvo de café.
- **... no se puede desmontar la unidad de erogación?**
 - La unidad de erogación no se enciende en su posición de base:
 - dejar el aparato conectado y poner el recipiente de café en grano en “Café molido”.
 - Desconectar el aparato y quitar la unidad de erogación, ver apartado „Limpieza de la unidad de erogación” página 75
- **... no se puede volver a colocar la unidad de erogación?**
 - La unidad de erogación no se ha cerrado girándola correctamente: girar la unidad de erogación por la palanca de servicio
 - Palanca de bloqueo del aparato no se ha puesto hacia arriba: Levantar el estribo de metal y colocar la unidad de erogación
- **... se deba transportar el aparato?**
 - Guardar el embalaje original como protección de transporte.
 - Proteger el aparato de los golpes.
 - Vaciar los recipientes del aparato y soltar el vapor del sistema. Así protege Usted su aparato de los daños por heladas en los meses fríos del año.

Para soltar el vapor del sistema, se selecciona la función vapor, pero habiendo antes quitado el depósito de agua. Cerrar la válvula de vapor cuando ya no salga éste y desconectar el aparato.

- Tenga en cuenta la posición del aparato, sobre todo durante los meses fríos del año. Podrían producirse daños por congelación.

15 Consultar el número de cafés preparados

El aparato ofrece la posibilidad de consultar el número total de cafés preparados con el mismo.



Cuando se preparan con la Tecla para 2 tazas de café (Fig. 3, a) 2 cafés a la vez, éstos se cuentan también como 2 tazas.



Conecte el aparato.



Pulse simultáneamente la Tecla „Preselección de vapor” (Fig. 3, g)  y la Tecla „Conexión/Desconexión” (Fig. 3, h) . Mantenga las 2 teclas pulsadas durante aprox. 3 segundos, hasta que se iluminen la Tecla para 1 taza de café (Fig. 3, b)  y los indicadores de la cantidad de café a moler.

Después comienzan a parpadear uno tras otro algunos de los indicadores de la cantidad de café a moler, lo que en este caso indica el número de cafés preparados:



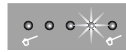
1 parpadeo significa
10.000 tazas



1 parpadeo significa
1.000 tazas



1 parpadeo significa
100 tazas



1 parpadeo significa
10 tazas



1 parpadeo significa
1 taza

Los parpadeos se repiten continuamente.

 Cuenté el número de parpadeos.

Ejemplo: La siguiente serie de parpadeos corresponde a 1529 tazas.



 Con la Tecla „Limpieza“ (Fig. 3, f)  podrá salir de este modo.

16 Datos técnicos

Tensión de red: 220-240 V

Potencia nominal: 1290-1400 W

 Este aparato cumple las siguientes directrices de la UE:

- 73/23/CE de 19.2.1973 „Directriz de baja tensión“, inclusive la directriz de modificación 93/68/CE.
- 89/336/CE de 03.05.89 „Directriz EMV“, inclusive la directriz de modificación 92/31/CE.

17 Pensando en el Medio Ambiente

No tire el material de embalaje.

- ¡Guarde el carton del embalaje y los elementos de espuma inyectada! Podrán servir como protección para el transporte en caso de que deba enviar el aparato al Servicio Oficial. A aplicar en su caso:
- Eliminar la bolsa de plástico de polietileno (PE) para su reciclaje a un centro de recogida.

- Los componentes de protección de espuma de poliestireno (PS) no contienen fluorocarbonos. Infórmese en la administración de su ayuntamiento sobre el centro de reciclaje competente para su zona. El café en polvo es excelente como elemento de compostación una vez usado.

18 En caso de requerir la ayuda de nuestro Servicio Oficial

En caso de que sea necesaria una reparación, inclusive la sustitución del cable de alimentación, dirijase por favor, **por teléfono, en primer lugar** a uno de los puntos del Servicio Oficial de AEG, y **en Alemania, al siguiente número:**

0 18 05 - 30 60 80 *

* = EUR 0,12/min.

Conserve siempre el embalaje original con sus elementos protectores de espuma. El aparato deberá embalsarse de forma segura, para evitar daños de transporte.

La garantía es de 2 años tras la fecha de compra. Si el aparato se emplea profesionalmente, la garantía se reduce a 12 meses. Se entiende por uso profesional aquel que incluya más de 3.000 ciclos de preparación de café por año.

Visite nuestra página WEB Cafamosa. Allí encontrará informaciones sobre el tema del café, así como otros consejos para el manejo de la Cafamosa: www.aeg-hausgeraete.de/cafamosa/

P Equipamento (Fig.1)

- A Vista de cima (veja a Fig. 2)
- B Recipiente de café em grão com tampa
- C Tampa da abertura de serviço
- D Selector para vapor e água quente
- E Saída regulável em altura, com tubos de saída
- F Bocal giratório para vapor e água quente, com dispositivo de espuma amovível
- G Depósito de borras (amovível)
- H Grelha de gotejamento
- I Flutuador do colector de gotas
- J Colector de gotas
- K Placa de características (na zona superior, atrás da abertura de serviço)
- L Zona de comando (veja a Fig. 3)
- M Depósito de água com indicador de nível (amovível)
- N Fita de teste para a dureza da água
- O Colher medida com um pincel de limpeza

Vista de cima (Fig. 2)

- P Bandeja das chávenas
- Q Abertura de enchimento para café moído com tampa (abertura de enchimento)
- R Regulação da posição do recipiente de café em grão
- S Desbloquear a abertura de serviço
- T Desbloquear para retirar o anel de moagem
- U Alavanca para regulação do grau de moagem

Zona de comando (Fig. 3)

- a Botão para 2 chávenas de café (com indicador)
- b Botão para 1 chávena de café (com indicador)
- c Botão „Quantidade de café moído" (com indicadores)
- d Botão „Quantidade de café por chávena" (com indicadores)
- e Botão „Descalcificar" (com indicador)
- f Botão „Limpar" (com indicador)
- g Botão „Pré-selecção de vapor" (com indicador)
- h Botão „Ligar/Desligar" (com indicador)
- i Indicador „Aquecimento do aparelho"
- j Indicador „Esvaziar recipiente de borras"
- k Indicador „Encher depósito de água"

Prezada Cliente, Prezado Cliente,

por favor leia atentamente as instruções que se seguem. Tenha em especial atenção as instruções de segurança! Guarde estas instruções para consulta futura e passe as instruções a qualquer eventual futuro proprietário da máquina.

As funções do seu aparelho AEG totalmente automático garantem-lhe

- um funcionamento **muito simples**, na preparação do café, assim como na manutenção e cuidados.
- O sabor único e **excelente** é obtido da seguinte forma
- o sistema de infusão prévia: antes do processo de infusão o pó de café é humedecido, para que todo o aroma seja retirado,
- a quantidade de água individual por cada chávena regulável entre um café curto e um comprido com creme,
- a temperatura à qual o café é fervido, é regulável,
- a possibilidade de escolha entre uma chávena de café normal, ou de café forte,
- a regulação do grau de moagem na torrefacção do café,
- e finalmente, mas não menos importante, através do creme garantido, a coroa de espuma que torna o café incomparável para os apreciadores de café expresso.

A propósito: O tempo de contacto da água com o pó de café é significativamente mais curto no café expresso, do que no café feito com filtro. Desta forma o café expresso fica menos amargo, o que o torna muito mais agradável!

Índice

1	Instruções de segurança	83
2	Antes da primeira colocação em funcionamento	84
2.1	Colocação do aparelho no local pretendido e ligação	84
2.2	Adicionar água	84
2.3	Ligar o aparelho	85
2.4	Desligar o aparelho	85
2.5	Definir a dureza da água	85
3	Preparar café com grãos	86
3.1	Encher o recipiente de café em grão	86
3.2	Seleccionar a quantidade de café por chávena	86
3.3	Seleccionar a quantidade de café moído	87
3.4	Obter o café	87
4	Preparar café com café moído	87
4.1	Encher o compartimento para café moído	87
4.2	Seleccionar a quantidade de café por chávena	88
4.3	Obter o café	88
5	Espuma de leite	88
6	Preparação de água quente	89
7	Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar	89
8	Alterar a quantidade de café moído e memorizar	89
9	Definir o grau de moagem	90
10	Definir a temperatura do café	90
11	Definir o período de tempo após o qual o aparelho é desligado automaticamente	91
12	Voltar às predefinições do aparelho (Reset)	91
13	Limpeza e cuidados	91
13.1	Limpeza regular	91
13.2	Esvaziar o recipiente de borras	92
13.3	Limpar o moinho	92
13.4	Limpar a unidade de infusão	93
13.5	Executar o programa de limpeza	94
13.6	Executar o programa de descalcificação	94
13.7	Encomenda de acessórios	96
14	O que fazer em caso de ...	96
15	Obter o número de cafés preparados	97
16	Dados técnicos	98
17	Por amor ao ambiente	98
18	Em caso de assistência técnica	98

1 Instruções de segurança



A segurança de todos os electrodomésticos AEG está em conformidade com as normas técnicas e de segurança para aparelhos. Todavia, como fabricantes, temos a responsabilidade de lhe dar a conhecer as seguintes normas de segurança.

Regras gerais de segurança

- A máquina só pode ser ligada a uma fonte de energia, cuja tensão, tipo de corrente e frequência estejam em conformidade com as especificações constantes na placa de características (ver zona superior atrás da abertura de serviço)!
- Nunca deixe o cabo de alimentação em contacto com componentes do aparelho que possam aquecer.
- Nunca desligue a ficha da tomada puxando o cabo de alimentação!
- Nunca colocar o aparelho em funcionamento quando:
 - o cabo se encontrar danificado
 - o corpo da máquina apresentar sinais evidentes de danos.
- Colocar a ficha na tomada apenas com o aparelho desligado.

Segurança infantil

- Não deixar a máquina a funcionar sem supervisão e em caso de crianças na proximidade redobrar os cuidados de vigilância!

Segurança durante o funcionamento

- **Atenção!** O local de saída de café, o bico regulável e a bandeja das chaves são componentes que aquecem obrigatoriamente, quando a máquina se encontra em funcionamento. Manter fora do alcance das crianças!
- **Atenção!** Perigo de queimaduras, caso o bico de vapor esteja em funcionamento! A saída de água quente, ou de vapor quente pode causar queimaduras. Ligar apenas o bico de vapor,

quando tiver um recipiente por baixo do bico de vapor.

- Não aquecer líquidos inflamáveis com vapor!
- A máquina só pode ser colocada em funcionamento, quando existir água no sistema! No depósito de água só é permitido colocar água. Não colocar água quente, leite, ou outros líquidos. Respeitar a quantidade máxima de enchimento de 1,5 litros.
- No recipiente de café em grão não colocar grãos de café gelados ou caramelizados, apenas grãos de café torrados! Retirar os corpos estranhos dos grãos de café. Caso contrário não é possível assumir a responsabilidade pela garantia.
- Na abertura de enchimento para café moído só pode colocar café moído.
- Não deixar o aparelho ligado desnecessariamente.
- Não expor o aparelho a influências atmosféricas.
- Em caso de utilização de uma extensão, utilizar apenas um cabo com terra e com uma secção transversal mínima de 1,5 mm².
- As pessoas com deficiências motoras não podem colocar o aparelho em funcionamento sem estarem acompanhadas, para evitar perigos.
- Só colocar o aparelho em funcionamento quando o colector de gotas e a grelha de gotejamento estiverem montados!

Segurança na limpeza e cuidados do aparelho

- Respeitar as indicações de limpeza e descalcificação.
- Antes de efectuar operações de manutenção e limpeza desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada!
- Não mergulhar o aparelho em água.
- O bico de vapor só pode ser limpo quando não existir pressão e com o aparelho desligado!
- Não lavar as peças do aparelho na máquina de lavar louça.

- Nunca colocar água no moinho, dado que iria danificá-lo.

Não abrir, nem reparar o aparelho. As reparações indevidas podem originar perigos consideráveis para o utilizador. As reparações em electrodomésticos só podem ser realizadas por técnicos especializados.

Em caso de necessidade de reparação, incluindo substituição do cabo de alimentação, dirija-se por favor

- à loja da especialidade onde adquiriu o aparelho, ou
- a um dos postos de serviço de clientes da AEG.

Caso o aparelho seja utilizado para fins que não os que estão previstos, ou manuseado incorrectamente, não pode ser assumida responsabilidade por quaisquer danos eventuais, ou garantia – o mesmo se aplica, se os programas de limpeza e descalcificação não forem executados após a sinalização Botão „Limpar“ (Fig. 3, f) no respectivo indicador Botão „Descalcificar“ (Fig. 3, e) e segundo as indicações deste manual de instruções.

2 Antes da primeira colocação em funcionamento

2.1 Colocação do aparelho no local pretendido e ligação

Escolher uma base adequada, horizontal, estável, não aquecida e seca. Tenha em conta uma boa circulação de ar.

Atenção! Caso o aparelho venha de um lugar frio e seja colocado num local quente, aguarde cerca de 2 horas antes de o ligar!

Recomendamos a utilização de uma base apropriada debaixo do aparelho, para evitar danos causados por salpicos.

-  Pare o recipiente de café em grão com a marca na posição „Desbloquear-recipiente“  e ligue-o (Fig. 4). Durante este procedimento a abertura inferior do recipiente de café em grão tem que estar fechada (Fig. 4,a), caso contrário (Fig 4,b), colocar a ponta de uma esferográfica na pequena abertura oval (seta) e rodar a abertura.
-  Rode o recipiente do café em grão no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, numa das duas outras posições.
-  Empurre o colectador de gotas para dentro, até que encaixe debaixo do lado direito do depósito de água (Fig. 5).
-  Finalmente ligue o aparelho a uma tomada com terra.
-  Se necessário abra a aba do espaço onde é guardado o cabo, na parte de trás do aparelho e armazene o resto de cabo (Fig. 6).

2.2 Adicionar água

Antes de ligar a máquina, verifique se há água no depósito de água. Cada vez que o aparelho é ligado/desligado é necessária água para os processos automáticos de enxaguamento.

-  Retire o depósito de água do aparelho (Fig. 7).
-  Encha o depósito de água com água fria e fresca (Fig. 8).

- i** O depósito só pode ser enchido com água fria. Nunca encher o depósito com outros líquidos, tais como água mineral ou leite.
- ☞** Volte a colocar o depósito de água (Fig. 7). Ao fazê-lo pressione o depósito, para que a válvula se abra.
- i** Caso ligue o aparelho e o depósito não estiver no lugar, ou seja necessário adicionar água, acende-se o indicador "Encher de água". Indicador „Encher depósito de água" (Fig. 3, k) . A preparação de café deixa de ser possível, ou é interrompida.
- i** Para obter sempre um café aromático deverá:
- mudar diariamente a água do depósito,
 - limpar o depósito de água pelo menos uma vez por semana em água normal de lavar a louça (não na máquina de lavar louça). De seguida enxaguar com água limpa.

2.3 Ligar o aparelho

- ☞** Ligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) a (Fig. 9). Acende-se o indicador vermelho. Durante o processo de aquecimento (cerca de 25 segundos) pisca o Indicador „Aquecimento do aparelho" (Fig. 3, i) .
- ☞** Depois de a temperatura de funcionamento ser atingida, o aparelho executa um processo de enxaguamento automático. A água flui pelo colector de gotas. O Indicador „Aquecimento do aparelho" (Fig. 3, i) fica aceso continuamente. O aparelho está agora pronto a funcionar.
- i** Imediatamente depois de ter sido ligado, ainda durante a fase de aquecimento, o aparelho prepara-se para funcionar. Os ruídos resultantes deste processo são completamente normais.

2.4 Desligar o aparelho

Quando o aparelho é desligado com a Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h)

depois da preparação de café, segue-se ainda um processo de enxaguamento e o Indicador „Esvaziar recipiente de borras" (Fig. 3, j) pisca ainda durante cerca de 1 minuto para o lembrar. Quando o aparelho é desligado durante o funcionamento com o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h) , todas as funções são desligadas.

2.5 Definir a dureza da água

Antes da primeira colocação em funcionamento, ou em caso de utilização de água de outra qualidade, deve regular o aparelho para a dureza da água correspondente à dureza da água local. Para determinação do grau de dureza da água utilize a fita de teste incluída, ou pergunte à companhia de águas local qual o grau de dureza da água da sua região.

Determinação do grau de dureza da água

- ☞** Mergulhe a fita de teste durante cerca de 1 segundo em água fria. Sacuda para retirar o excesso de água e determine o grau de dureza através dos campos a cor-de-rosa.



Nenhum ou um campo cor-de-rosa:

Grau de dureza 1, macia
até 1,24 mmol/l.
até 7° dureza alemã.
até 12,6° dureza alemã



Dois campos rosa:
Grau de dureza 2, dureza média
até 2,5 mmol/l.
até 14° dureza alemã.
até 25,2° dureza francesa



Três campos rosa:
Grau de dureza 3, dura
até 3,7 mmol/l.
até 21° dureza alemã.
até 37,8° dureza francesa



Quatro campos rosa:
Grau de dureza 4, muito dura
acima de 3,7 mmol/l.
acima 21° dureza alemã.
acima 37,8° dureza francesa

Definir e memorizar o grau de dureza determinado

O aparelho pode ser definido para 4 níveis de dureza. O aparelho vem pre-definido de fábrica para o grau de dureza 3.

-  Prima o botão Botão „Descalcificar“ (Fig. 3, e)  e mantenha-o premido.
 -  Adicionalmente deve premir também o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c)  até que o grau de dureza determinado tenha sido regulado. Se deixar de premir o botão „Descalcificar“ o valor regulado será memorizado.
- Os graus de dureza são indicados da seguinte forma:

	Grau de dureza 1
	Grau de dureza 2
	Grau de dureza 3
	Grau de dureza 4

3 Preparar café com grãos

O processo abaixo decorre de forma totalmente automática na preparação de **café com grãos**: Moer, dividir em porções, comprimir, pré-infusão, infusão e expelir o pó de café utilizado.

Dado que existe a possibilidade de regular o grau de moagem e a quantidade de café, poderá regular o aparelho de acordo com o seu gosto pessoal.



Tenha em consideração que só deverá utilizar grãos simples, sem a adição de qualquer caramelização ou aroma, assim como não pode utilizar grãos congelados.

3.1 Encher o recipiente de café em grão

-  Rode o recipiente de café em grão para a posição „Grãos de café“  (Fig. 10). O aparelho é regulado.
-  Regule agora o grau de moagem (Fig. 11). Através da regulação do grau

de moagem (Fig. 2, U) poderá definir o grau de moagem do moinho.



Atenção! Antes de encher o aparelho com grão de café pela primeira vez pode ainda efectuar a regulação uma vez com o moinho parado. Depois de o moinho estar uma vez cheio de grãos, só pode regular o moinho durante o processo de moagem, dado que de outra forma poderá danificar o aparelho.



O aparelho vem regulado de fábrica com um grau de moagem médio. Encontrará alguns conselhos para regulação do moinho no capítulo „Definir o grau de moagem“ página 90.



Abra a tampa do recipiente de café em grão e encha-o com grãos de café frescos (Fig 12). Depois volte a fechar o recipiente.



Atenção! Certifique-se de que não existem quaisquer corpos estranhos no recipiente de grãos de café, tais como pedras. Os danos causados por corpos estranhos no moinho estão excluídos da garantia.

3.2 Seleccionar a quantidade de café por chávena

De acordo com o seu gosto seleccione um Expresso curto, ou um café comprimido com creme.



Para tal prima o botão Botão „Quantidade de café por chávena“ (Fig. 3, d) tantas vezes até que apareça o respectivo símbolo da chávena.

As quantidades de café por chávena são indicadas da seguinte forma:

-  Uma chávena de café expresso
-  Uma chávena de café
-  Caneca de café

O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades standardizadas.

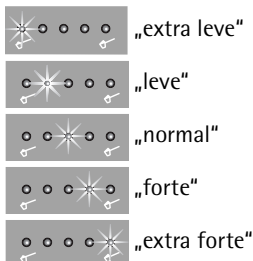


Caso pretenda alterar a quantidade de café por chávena encontrará indicações no capítulo „Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar“ página 89.

3.3 Seleccionar a quantidade de café moído

 Prima o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c) tantas vezes até que a quantidade de café moído pretendida apareça.

As quantidades de café moído são indicadas da seguinte forma:



 Para que não seja necessário regular a quantidade de café moído todas as vezes que liga o aparelho, existe a possibilidade de memorizar a quantidade de café moído independentemente da quantidade de café por chávina. Encontrará indicações para o fazer no capítulo „Alterar a quantidade de café moído e memorizar“ página 89.

3.4 Obter o café

 Coloque uma ou duas chávina debaixo da saída de café. Através da regulação da altura de saída poderá encontrar a altura ideal para a altura da sua chávina, evitando assim perda de calor e salpicos de café (Fig. 13).

 Prima o Botão para 1 chávina de café (Fig. 3, b)  ou o Botão para 2 chávina de café (Fig. 3, a) . Antes de retirar 2 chávina de café deverá duplicar os valores regulados para „Quantidade de café moído“ e „Quantidade de café por chávina“.

O café será preparado.

 Durante a preparação de café o pó de café é sujeito a um processo de infusão prévia e depois é humedecido com uma pequena quantidade de água. Depois de uma pequena interrupção segue-se o processo de infusão.

 Poderá terminar a saída de café antecipadamente a qualquer hora, premindo por breves instantes o botão de saída de café.

4 Preparar café com café moído

Com esta função pode preparar café moído, ou **café descafeinado**.

Tenha em atenção que deve utilizar a colher medida que vem incluída e nunca colocar mais do que 2 colheres medida rasas de café moído no compartimento.

 **Atenção!** Certifique-se de que não deixou ficar pó do lado de fora do compartimento e de que no compartimento não há corpos estranhos. **O compartimento de enchimento** não é um recipiente de armazenamento; o pó de café vai directamente para a unidade de infusão.

 Não colocar produtos instantâneos solúveis, secos, assim como quaisquer outras bebidas em pó no compartimento. Os pós de café demasiado finos podem causar obstruções.

4.1 Encher o compartimento para café moído

 Rode o recipiente de café em grão para a posição „Pó de café“  (Fig. 14). O aparelho é regulado; todas as lâmpadas do indicador da quantidade de café moído acendem (Fig. 3, c).

 Na preparação de café com pó a função „Quantidade de café moído“ não está em funcionamento. Tal é indicado através do acendimento de todas as lâmpadas (Fig. 15).

 Abra a tampa do compartimento de pó de café e encha com pó de café fresco (Fig. 16).

Durante o processo de infusão não pode colocar café no compartimento. Só depois de ter terminado totalmente o processo de infusão, quando o aparelho está de novo preparado, é que

poderá colocar o café para a chávena seguinte.

 Feche a tampa.

4.2 Seleccionar a quantidade de café por chávena

 Prima o botão Botão „Quantidade de café por chávena" (Fig. 3, d) tantas vezes, até que o símbolo de chávena pretendido apareça.

As quantidades por chávena são indicadas da seguinte forma:

 Chávena de café expresso

 Chávena de café

 Caneca de café

O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades standardizadas.

 Caso pretenda alterar a quantidade de café por chávena encontrará indicações no capítulo „Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar" página 89.

4.3 Obter o café

Consulte o capítulo „Obter o café" página 87.

5 Espuma de leite

O vapor tanto pode ser utilizado para espumar o leite, como para aquecer líquidos. Dado que a produção de vapor exige uma temperatura mais elevada da que é necessária para preparação de café, o aparelho dispõe de um modo de vapor adicional.

 Para uma dose de Cappuccino encha uma chávena grande de 1/2 até 2/3 com Expresso e finalmente adicione a espuma de leite.

 **Atenção!** Perigo de queimaduras, caso o bico de vapor esteja em funcionamento! A saída de água quente, ou de vapor quente pode causar queimaduras. Por esta razão só deve activar o bico de vapor, quando este está mergulhado no leite.

 Para preparação de vapor prima o Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g) . O indicador acende e adicional-

mente pisca o Indicador „Aquecimento do aparelho" (Fig. 3, i) . Depois de terminado o processo de aquecimento o indicador acende; o aparelho está pronto para a espuma de leite.

 Caso a função de vapor não seja utilizada durante mais de 1 minuto, o aparelho volta automaticamente ao modo de preparação de café.

 Coloque cerca de 100 ml de leite magro e frio num jarro pequeno (máx. 0,5 l de capacidade), que caiba debaixo do bico de vapor do aparelho.

 O leite deve estar bem frio. Deve também utilizar um recipiente frio e não o passar previamente por água quente.

 Vire o bico de vapor para fora e segure o jarro debaixo do bico de vapor, de forma a que a abertura de vapor fique totalmente mergulhada no leite. Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição   (Fig. 17). O leite ganhará espuma.

 Durante este processo segure o jarro firmemente. O bico não deve tocar no jarro, para não impedir a saída de vapor. Deve espumar o leite no mínimo até duplicar o volume.

 Para terminar o processo de espuma, rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição  e para finalizar retire o recipiente (Fig. 17).

 **Atenção!** Existe o perigo de queimaduras devido a salpicos de leite quente! Desligue o vapor, antes de retirar o recipiente de leite com espuma.

 Para sair do modo de vapor deve premir o Botão „Pré-selecção de vapor" (Fig. 3, g)  e o indicador apagar-se-á.

O aparelho está novamente pronto para a preparação de café.

 Depois de fazer espuma de leite deve deixar sair um pouco de água quente pelo bico; para tal deve colocar o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) na posição  . Este procedi-

mento é necessário para que os restos de leite dentro do bico não sequem e entupam o bico. Para tal deve utilizar um recipiente adequado.

-  Depois de cada processo de espuma deve retirar o dispositivo de espuma (Fig. 18) e lavá-lo em água corrente, para retirar os resíduos de leite. Limpe o bico de vapor com um pano húmido.

 **Atenção!** Existe o perigo de queimaduras no dispositivo de espuma! Fixe o dispositivo de espuma firmemente apenas no fecho preto.

6 Preparação de água quente

A água quente pode ser utilizada para aquecimento prévio das chávenas e para preparação de bebidas quentes, tais como chá ou sopas instantâneas.

 **Atenção!** Existe o perigo de queimaduras caso o bico de água quente esteja em funcionamento! A saída de água quente pode causar queimaduras. Só pode ligar o bico de água quente, quando tiver um recipiente debaixo do bico de água quente.

-  Coloque um recipiente debaixo do bico de água quente. Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição ☁️/☕️ (Fig. 19). A água quente será preparada.

-  Depois de recolher a água quente rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) novamente para a posição ● (Fig. 19) e retire o recipiente.

7 Alterar a quantidade de café por chávena e memorizar

O aparelho vem regulado de fábrica para quantidades standardizadas. Estas quantidades podem ser adaptadas para o tamanho da chávena, de acordo com o seu gosto.

-  Prima o Botão „Quantidade de café por chávena" (Fig. 3, d) tantas vezes, até que o símbolo que corresponde à chávena pretendida acenda.

-  Coloque uma chávena do tamanho correspondente debaixo da saída de café (como, por exemplo, uma caneca de café).

-  Depois prima o Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) ☐ e mantenha-o premido até que apareça a quantidade pretendida por chávena. Solte o botão. A quantidade de café por chávena que pretendia fica assim memorizada.

-  Repita o procedimento, caso pretenda adaptar as quantidades para os outros tipos de chávenas.

 Os valores memorizados mantêm-se mesmo quando o aparelho é desligado. Caso altere a tamanho da sua chávena, ou o seu gosto, pode alterar a quantidade de café por chávena a qualquer momento.

8 Alterar a quantidade de café moído e memorizar

Para cada símbolo de chávena pode memorizar uma quantidade diferente de café moído. Este processo só é possível no funcionamento com café em grão e não com café moído.

-  Prima o Botão „Quantidade de café por chávena" (Fig. 3, d) tantas vezes, até que tenha seleccionado o símbolo da chávena pretendida.

-  Depois prima o Botão „Quantidade de café moído" (Fig. 3, c) tantas vezes, até que a quantidade pretendida de café moído acenda e mantenha o botão premido (Fig. 20).

Alguns segundos depois todos os indicadores ficam acesos continuamente, até ao indicador seleccionado (Fig. 21). Deixe de premir o botão e a definição da quantidade de café moído fica memorizada.

-  Repita o procedimento, caso pretenda igualmente memorizar a quantidade de

café moído para os restantes símbolos de chávina.

-  Os valores memorizados mantêm-se mesmo quando o aparelho é desligado.

9 Definir o grau de moagem



Atenção! O moinho só pode ser regulado durante o processo de moagem. As regulações efectuadas com o moinho parado poderão causar danos no aparelho.



Prima o Botão para 1 chávina de café (Fig. 3, b)  para uma preparação de café. Durante o processo de moagem defina o grau de moagem com o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) e (Fig. 22).

As posições da alavanca são as seguintes:



moagem fina para um „gosto intenso“



moagem média para um „gosto normal“



moagem grossa para um „café mais leve“

Retirar os corpos estranhos do moinho

Os corpos estranhos no moinho, tais como pequenas pedras, podem danificar o moinho. O aparelho dispõe de um dispositivo de segurança contra pedras que, em caso de um corpo estranho, emite um barulho alto e regular. Caso ouça esse barulho durante o processo de moagem, deve desligar o aparelho imediatamente e retirar o corpo estranho, tal como é descrito no capítulo „Limpar o moinho“ página 92,

10 Definir a temperatura docafé

O aparelho dispõe de 5 níveis de temperatura para selecção. No modo „Regular a temperatura do café“ acende o indicador de regulação da quantidade de café moído, que neste caso indica a temperatura do café. Os níveis de temperatura do café são indicados da seguinte forma:



„tépido“



„morno“



„normal“



„quente“



„muito quente“



Desligue o aparelho.



Prima ao mesmo tempo o Botão para 1 chávina de café (Fig. 3, b)  e o Botão „Pré-selecção de vapor“ (Fig. 3, g) .



Mantenha-os premidos e além disso prima ainda o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h) .



Mantenha os 3 botões premidos durante cerca de 3 segundos, até que o Indicador „Aquecimento do aparelho“ (Fig. 3, i) , assim como um dos indicadores de temperatura do café acendam.



Deixe depois de premir todos os botões.



Com o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c) (aumentar a temp.), ou com o Botão „Quantidade de café por chávina“ (Fig. 3, d) (diminuir a temp.) selecione os níveis de temperatura.



Memorizar com o Botão „Limpar“ (Fig. 3, f)  e sair do modo „Regular a temperatura do café“.

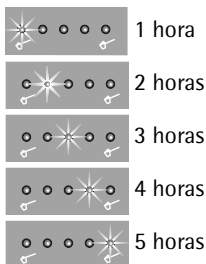
11 Definir o período de tempo após o qual o aparelho é desligado automaticamente

Caso o aparelho não seja utilizado durante um período longo de tempo, desliga-se automaticamente, por razões de segurança e poupança de energia.

O aparelho dispõe de 5 períodos de tempo para selecção (desligar após um período de 1 a 5 horas).

No modo „Definir período de tempo para desligar o aparelho“ acende-se o indicador de regulação da quantidade de café moído, que, neste caso, indica o período de tempo para desligar o aparelho.

Os períodos de tempo para desligar o aparelho são indicados da seguinte forma:



O aparelho vem regulado de fábrica para desligar após 3 horas. Este tempo pode ser alterado de seguinte forma:

- Desligue o aparelho.
- Prima ao mesmo tempo o Botão para 2 chávemas de café (Fig. 3, a) e o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h) . Mantenha os 2 botões premidos durante cerca de 3 segundos, até que o indicador do Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h) , assim como um dos indicadores do período de tempo acendam.
- Com o Botão „Quantidade de café moído“ (Fig. 3, c) (aumentar o tempo), ou Botão „Quantidade de café por chávena“ (Fig. 3, d) (encurtar o tempo) selecione os períodos de tempo.

- Memorizar com o Botão „Limpar“ (Fig. 3, f) e sair do modo „Definir período de tempo“.

12 Voltar às predefinições do aparelho (Reset)

Com esta função todos os valores alterados previamente voltarão às predefinições de fábrica.

Esta função inclui as seguintes definições:

- Quantidades de café por chávena
- Quantidades de café moído
- Temperaturas do café

- Prima ao mesmo tempo o Botão „Descalcificar“ (Fig. 3, e) e o Botão „Limpar“ (Fig. 3, f). Mantenha premidos ambos os botões durante cerca de 3 segundos, até que o aparelho se desligue durante um período muito curto de tempo e logo depois se volte a ligar com as predefinições de fábrica. O aparelho fica assim novamente com as predefinições de fábrica.

13 Limpeza e cuidados

Para manter a qualidade constante do café e um funcionamento sem avarias, deve manter sempre o seu aparelho limpo.

13.1 Limpeza regular

- Atenção!** Antes da limpeza desligue o aparelho. Deixe-o arrefecer. Não deve utilizar produtos que arranhem, risquem ou produtos corrosivos. O aparelho só deve ser limpo por dentro e por fora com um pano húmido.
- Atenção!** Nunca coloque o aparelho, ou quaisquer dos acessórios na máquina de lavar louça.
- Atenção!** Nunca colocar água no recipiente de café em grão, dado que iria danificar o moinho.
- Deve esvaziar diariamente o depósito de água (Fig. 7) e retirar todos os restos de água. Enxagúe o tanque com água limpa. Utilize água fresca diariamente.

-  Esvazie diariamente o recipiente de borras; consulte o capítulo „Esvaziar o recipiente de borras” página 92.
-  Esvazie regularmente o colector de gotas. Se não o fizer antes terá que o fazer no máximo quando o Flutuador do colector de gotas (Fig. 1, I) vermelho aparecer através da abertura da grelha de gotejamento.
-  Limpe regularmente, no mínimo uma vez por semana, Depósito de água (Fig. 1, M), Colector de gotas (Fig. 1, J), Grelha de gotejamento (Fig. 1, H) e Depósito de borras (Fig. 1, G) com água morna, um detergente não agressivo e eventualmente com um pincel.
-  De vez em quando retire o recipiente de café em grão e retire os resíduos de café.
-  Depois de cada processo de espuma retire o dispositivo de espuma e limpe-o, retirando todos os resíduos de leite. A abertura para aspiração de ar debaixo do fecho não pode estar entupida e deve eventualmente ser aberta com uma agulha.
-  Em caso de dificuldade de regulação em altura da saída de café, retire o recipiente de borras, abra a abertura de serviço e retire-o. Empurre a regulação de altura totalmente para baixo, levantando levemente o encaixe interior. Retire os restos de café das duas peças com água morna. Volte a montar as duas peças, levantando levemente o encaixe. Verifique se a regulação da altura está novamente a funcionar bem. Coloque a tampa da abertura de serviço e volte a inserir novamente o recipiente de borras.

13.2 Esvaziar o recipiente de borras

Regularmente, depois de 16 preparações de café, o Indicador „Esvaziar recipiente de borras” (Fig. 3, j)  indica que o recipiente deve ser esvaziado e limpo.

-  Caso utilize o aparelho diariamente deve esvaziar também diariamente o recipiente. O indicador irá lembrá-lo para executar essa tarefa, dado que

fica a piscar durante cerca de 1 minuto depois de o aparelho ser desligado.



Deve esvaziar o recipiente de borras sempre com o aparelho ligado. Só assim é que o aparelho reconhece que foi esvaziado.

13.3 Limpar o moinho

Os resíduos de café no moinho podem ser limpos com o pincel que acompanha o aparelho.



Atenção! Nunca colocar água no moinho, dado que iria danificá-lo.



Desligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar” (Fig. 3, h)  e retire a ficha da tomada.



Rode o recipiente de café em grão para a posição indicando „Desbloquear-recipiente”  e retire o recipiente (Fig. 23).



Retire os restos de grãos de café (utilizar eventualmente a mangueira do aspirador, ou o bocal de aspiração).



Caso não seja possível retirar qualquer corpo estranho, terá que retirar o anel de moagem da seguinte forma:



Proceda da seguinte forma (Fig. 24):

1. Empurre o Desbloquear para retirar o anel de moagem (Fig. 2, T) para a frente, em direcção ao meio do moinho.
2. Mantenha essa posição e rode o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) cerca de 1 volta no sentido dos ponteiros do relógio, até ao limite.



Tenha em atenção que o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) só pode voltar a ser rodado, quando o Desbloquear para retirar o anel de moagem (Fig. 2, T) for premido.



Agora solte o anel de moagem (Fig. 25) e retire o(s) corpo(s) estranho(s).



Atenção! Perigo de ferimentos, caso o moinho esteja a trabalhar. Quando estiver a efectuar qualquer operação com o moinho, nunca ligue o aparelho. Tal poderia causar-lhe ferimentos graves. Retire sempre a ficha da tomada.

- i** Na montagem do anel de moagem tenha em atenção que ambos os ganchos no suporte do moinho encaixem nas respectivas aberturas (Fig. 25). **Caso tal não aconteça, poderá causar danos no moinho.**

 Rode o Alavanca para regulação do grau de moagem (Fig. 2, U) cerca de 1 volta no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio, até ao limite.

 Volte a colocar o recipiente de café em grão na posição „Desbloquear-recipiente"  e rode-o para a posição „Grãos de café" .

 Com uma pequena quantidade de grãos teste o funcionamento do moinho, preparando um café. Na primeira moagem, ou depois da limpeza haverá menos café moído na unidade de infusão, dado que o canal tem que estar cheio. Este facto poderá ter influência no primeiro café.

13.4 Limpar a unidade de infusão

Recomendamos que limpe regularmente a unidade de infusão (de acordo com a frequência de utilização), o mais tardar antes de dar início ao programa de limpeza. Caso não vá utilizar o aparelho durante um longo espaço de tempo (como por exemplo o período de férias), antes disso é necessário esvaziar o recipiente de borras e o depósito de água e limpar cuidadosamente o aparelho, incluindo a unidade de infusão.

Retirar a unidade de infusão

 Desligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar" (Fig. 3, h)  e retire a ficha da tomada.

 Retire o recipiente de borras totalmente do aparelho (Fig. 26).

 Prima o Desbloquear a abertura de serviço (Fig. 2, S) (Fig. 27).

A tampa da abertura de serviço salta para a frente (Fig. 28).

 Retire a tampa da abertura de serviço. Atrás da tampa da abertura de serviço encontra-se a unidade de infusão (Fig. 29). Os 3 elementos de cor vermelha servem para desbloqueio e bloqueio.

 Para retirar a unidade de infusão, prima os elementos de bloqueio na seguinte sequência (Fig. 30):

1. Empurrar a alavanca de bloqueio para cima.
2. Premir o botão de segurança e mantê-lo premido.
3. Premir o botão de bloqueio, mantê-lo premido e retirar a unidade de infusão (Fig. 31).

Limpar a unidade de infusão

 Para libertar a unidade de infusão de partículas grossas (resíduos), abra a unidade de infusão, rodando a alavanca branca de serviço para baixo, até ao limite (Fig. 32).

É agora possível ter acesso a ambos os filtros e a alavanca do ejector está voltada para baixo.

 Limpe a unidade de infusão em água morna corrente; sobretudo deve enxaguar bem e retirar todos os resíduos de café dos filtros de inox (Fig. 33 e 34).

 Seque a unidade de infusão e rode a alavanca de serviço novamente para cima, até ao limite (Fig. 35).

A alavanca do ejector está novamente encaixada e a unidade de infusão é fechada.

Colocar a unidade de infusão

 Volte a colocar a unidade de infusão da seguinte forma:

1. Encaixe a unidade de infusão nas guias e empurre-a para dentro do aparelho, até ao limite (Fig. 36).
2. Prima o botão de bloqueio e empurre a unidade de infusão ainda mais cerca de 1 cm para trás, até que o botão de bloqueio encaixe (Fig. 37).
3. Empurre a alavanca de bloqueio para baixo, até ao limite (Fig. 37).

 Volte a colocar a tampa de serviço, feche-a e volte a encaixar o depósito de borras.

i Só pode voltar a ligar o aparelho quando a tampa da abertura de serviço estiver fechada. Depois de ligar a unidade de infusão posiciona-se e depois começa o processo normal de aquecimento.

13.5 Executar o programa de limpeza

O programa de limpeza permite retirar totalmente a gordura do café, dos locais aos quais não é possível ter acesso. Inicie o programa de limpeza, o mais tardar quando o indicador do Botão „Limpar“ (Fig. 3, f)  piscar. O processo de limpeza dura cerca de 8 minutos e não pode ser interrompido.



Utilize apenas pastilhas de limpeza originais AEG! Encontrará as pastilhas no serviço de clientes AEG (Nº 663 910 480), ou em qualquer loja especializada (Nº 950 078 803).



Antes de iniciar o programa de limpeza, limpe a unidade de infusão (consulte o capítulo „Limpar a unidade de infusão“ página 93) e esvazie o recipiente de borras. Encha o depósito de água com um mínimo de 1 litro de água fresca.



Ligue o aparelho com o Botão „Ligar/Desligar“ (Fig. 3, h) .



Rode o recipiente de café em grão para a posição „Pó de café“  (Fig. 38). Aguarde que o sistema fique pronto e todas as lâmpadas do indicador da quantidade de café moído acendam.



Puxe o recipiente de borras vazio até ficar debaixo da saída de café (Fig. 39). Servirá de recipiente de recolha do líquido de limpeza. O Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, j)  mantém-se aceso, enquanto o recipiente estiver fora do lugar.



Coloque a pastilha de limpeza no compartimento de café moído (Fig. 40).



Prima o Botão „Limpar“ (Fig. 3, f)  durante 3 segundos. O indicador passa de luz a piscar para luz contínua. O programa tem agora início e não pode ser interrompido.



Durante o processo de limpeza o Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, j)  mantém-se aceso. O programa executa 6 ciclos com o líquido de limpeza. Os tempos de pausa servem para permitir que a pastilha de limpeza faça efeito. Em caso de um corte de energia eléctrica, ou de interrupção,

terá que começar um novo programa desde o início!

O processo de limpeza termina depois de cerca de 8 minutos, quando o indicador do Botão „Limpar“ (Fig. 3, f)  se acende e Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, j)  pisca.



Esvazie o recipiente de borras e volte a colocá-lo, para que o indicador se  apague.



Rode o recipiente de café em grão para a posição pretendida e encha o depósito de água. O aparelho está novamente pronto a funcionar.



Depois de executar um programa de limpeza recomendamos que deite fora a primeira chávena de café que preparar.

13.6 Executar o programa dedescalcificação

O programa de descalcificação permite um descalcificação simples e eficaz do seu aparelho. O aparelho deve ser descalcificado regularmente, a cada 4-6 meses, ou, o mais tardar, quando o indicador do Botão „Descalcificar“ (Fig. 3, e)  piscar.



Atenção! Não é permitido utilizar solventes de calcário à base de ácido fórmico. Utilize exclusivamente as pastilhas de descalcificação AEG. Caso utilize outros produtos de descalcificação a AEG não poderá assumir a responsabilidade por quaisquer danos daí resultantes. Não utilize produtos de descalcificação à base de vinagre, sumo de limão, ácido sulfâmico, dado que podem danificar o aparelho. Não é recomendável a utilização de produtos em forma de pó. As pastilhas de descalcificação estão disponíveis nas lojas especializadas (E-No. 900 195 537/7), ou no serviço de clientes AEG.

O processo de descalcificação decorre em 2 fases, dura cerca de 45 minutos e não pode ser interrompido.

Fase 1: Fase de descalcificação com 12 ciclos, assim como a **fase 2:** Fase de enxaguamento.

Entre as duas fases o recipiente de borras tem que ser esvaziado e o depósito de água tem que ser novamente abastecido de água.

Em caso de um corte de energia eléctrica, ou de interrupção, terá que começar um novo programa desde o início!

Fase 1: Descalcificar

 Antes de iniciar o programa de descalcificação, limpe a unidade de infusão (consulte o capítulo „Limpar a unidade de infusão” página 93) e esvazie o recipiente de borras.

 Encha o depósito de água com cerca de 400 ml de água morna, até um pouco abaixo da beira da tampa do depósito e coloque uma embalagem (2 pastilhas de descalcificação) no depósito (Fig. 41).

 Volte a inserir o depósito de água, depois de as pastilhas se terem dissolvido; tal demora entre 5-7 minutos.

 Puxe o recipiente de borras vazio para debaixo da saída de café, para que possa recolher a solução de descalcificação no recipiente de borras (Fig. 42). O Indicador „Esvaziar recipiente de borras” (Fig. 3, j)  mantém-se aceso, enquanto o recipiente estiver fora do lugar.

 Prima o Botão „Descalcificar” (Fig. 3, e)  durante 3 segundos. O indicador passa de luz a piscar para luz contínua. O programa está pronto e não deve ser interrompido.

 Antes de o processo automático começar, deve descalcificar o bico de água quente/vapor.

 Coloque um recipiente debaixo do bico de água quente. O recipiente deve ter uma capacidade mínima de 200 ml, e rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição   (Fig. 43). Não se esqueça de deixar o selector rotativo aberto, até que a bomba desligue e já não esteja a sair solução de descalcificação do bico.

 Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição  novamente (Fig. 43) e começa então o processo de descalcificação da unidade de infusão.

 Durante o processo de descalcificação o indicador do Botão „Descalcificar” (Fig. 3, e)  está permanentemente aceso.

Preparar o aparelho para a fase 2

A fase 1 do processo de descalcificação termina depois de cerca de 36 minutos. O Indicador „Encher depósito de água” (Fig. 3, k)  e o Indicador „Esvaziar recipiente de borras” (Fig. 3, j)  piscam, para assinalar esta fase. O indicador  pisca (Fig. 44).

 Enxágue o depósito de água e encha-o com 1 litro de água fresca, no máximo.

 Esvazie o recipiente de borras e empurre-o para dentro do aparelho, até que a água que sai da saída de café possa escorrer para o recipiente de borras (Fig. 42).

Fase 2: Enxaguar

 Coloque um recipiente debaixo do bico de água quente. O recipiente deve ter uma capacidade mínima de 200 ml.

 Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição   (Fig. 43). Não se esqueça de deixar o selector rotativo aberto, até que a bomba desligue e já não esteja a sair água de enxaguamento do bico.

 Rode o Selector para vapor e água quente (Fig. 1, D) para a posição  novamente (Fig. 43). Depois começa o processo automático de enxaguamento com água limpa na unidade de infusão; Este processo dura cerca de 5 minutos.

O processo de enxaguamento, assim como o processo completo de descalcificação chegam ao final, quando o indicador  acende e  pisca.

 Esvazie o recipiente de borras.

 Lave o depósito de água muito bem e volte a enchê-lo com água limpa.

O aparelho está novamente pronto a funcionar.



Depois de decorrer o programa de descalcificação recomendamos que deite fora a primeira chávena de café que preparar.

13.7 Encomenda de acessórios

Para que possa desfrutar do seu aparelho durante muito tempo e para evitar alguns problemas antecipadamente, é muito importante que limpe o aparelho e o descalcifique regularmente. Deve obter as pastilhas originais de limpeza e descalcificação directamente através de nós.

Na Alemanha, dirija-se directamente à nossa linha directa de encomendas
Tel. 0 18 01-20 30 90

14 O que fazer em caso de ...

- ... a preparação de café ser interrompida e o Indicador „Encher depósito de água“ (Fig. 3, k)  piscar?
 - o depósito de água está vazio: encher o depósito de água e voltar a premir o botão  ou o botão .
 - o depósito de água não está bem encaixado: verificar o encaixe correcto de depósito de água.
 - a moagem de café é demasiado fina: limpar a unidade de infusão e ajustar o grau de moagem.
- ... o aparelho não funcionar e Indicador „Esvaziar recipiente de borras“ (Fig. 3, j)  piscar?
 - o recipiente de borras está cheio; esvaziar o recipiente e limpá-lo.
- ... o aparelho não funcionar e todos os 5 indicadores, assim como o  ou o  piscarem?
 - a unidade de infusão está entupida: consulte o capítulo „Limpar a unidade de infusão“ página 93, retirar todos os resíduos de café da unidade de infusão e diminuir a quantidade de café moído.
 - a unidade de infusão está demasiado cheia: consulte o capítulo „Limpar a unidade de infusão“ página 93; retirar os resíduos de café da unidade de infusão e colocar uma quantidade inferior de café em pó.
 - caso não seja possível detectar o erro, dirija-se por favor ao serviço de clientes da AEG, ou à linha directa.
- ... o Expresso/café não estar suficientemente quente?
 - aquecer as chávenas previamente com água quente; aumentar a temperatura do café de acordo com as instruções
 - eventualmente descalcificar o aparelho
- ... o Expresso/café estar muito fraco?
 - foi colocada uma quantidade insuficiente de café em pó: dosear correctamente os grãos de café
 - o recipiente de café em grão está vazio: adicionar café em grão
 - quantidade de café moído é insuficiente: regular uma quantidade superior de café moído
 - grão de moagem demasiado grosso: definir um grau de moagem mais fino
- ... ser formada pouca espuma na espuma de leite?
 - o leite está demasiado quente, ou demasiado frio, ou teor de gordura demasiado elevado: utilizar o tipo de leite adequado
 - o bico de vapor está entupido: limpar o bico de vapor
 - o orifício de aspiração de ar do dispositivo de espuma está entupido: limpar o dispositivo de espuma

- ... não ser possível colocar novamente o recipiente de café em grão no aparelho?
 - há restos de grãos de café no/perto do moinho: retirar todos os restos de grãos de café
 - há restos de grãos de café presos no fecho do recipiente de café em grão: retirar os restos de grãos de café do recipiente de café em grão
- ... o moinho fazer muito barulho durante a moagem?
 - o moinho está bloqueado com corpos estranhos: retirar os corpos estranhos de acordo com as instruções; consulte o capítulo „Limpar o moinho” página 92. Caso contrário o aparelho deve ser verificado pelo serviço de clientes AEG.
 - não é possível trabalhar com o aparelho com pó de café.
- ... não ser possível retirar a unidade de infusão?
 - a unidade de infusão não está na posição certa:
 - deixar o aparelho ligado e colocar o recipiente de café em grão na posição „Café moído”.
 - desligar o aparelho e retirar a unidade de infusão; consulte o capítulo „Limpar a unidade de infusão” página 93
- ... não ser possível colocar a unidade de infusão no aparelho?
 - a unidade de infusão não está totalmente fechada: fechar a unidade de infusão na alavanca de serviço.
 - a alavanca de bloqueio do aparelho não está levantada para cima: levantar o suporte de metal e colocar a unidade de infusão

- ... o aparelho ter de ser transportado?
 - guardar a embalagem original do aparelho para utilizar como proteção em caso de transporte.
 - proteger o aparelho de pancadas.
 - esvaziar os depósitos e recipientes do aparelho e retirar o vapor do sistema.

Desta forma estará a proteger o seu aparelho de danos causados por geada nas épocas frias do ano. O vapor é retirado do sistema seleccionando a função de vapor, retirando antes o depósito de água. Quando já não houver saída de vapor, fechar a torneira de vapor e desligar o aparelho.

- Tenha por favor em atenção a localização do aparelho, sobretudo durante as épocas frias do ano. O aparelho pode ser danificado pela geada.

15 Obter o número de cafés preparados

O aparelho dispõe de uma funcionalidade que lhe permite obter o número de cafés preparados até à data.



Caso utilize o Botão para 2 chávenas de café (Fig. 3, a) para retirar ao mesmo tempo 2 chávenas de café, estas duas chávenas são contadas como 2 chávenas.



Ligue o aparelho.



Prima ao mesmo tempo o Botão „Pré-selecção de vapor” (Fig. 3, g) ☼ e o Botão „Ligar/Desligar” (Fig. 3, h) ①. Mantenha os 2 botões premidos durante cerca de 3 segundos, até que o indicador do Botão para 1 chávena de café (Fig. 3, b) ☐, assim como o indicador da quantidade de café moído acendam.

Depois começam vários dos indicadores da quantidade de café moído a piscar uns a seguir aos outros, sendo assim indicado o número de cafés retirados:



piscar 1 x equivale a 10'000 chávenas



piscar 1 x equivale a 1'000 chávenas



piscar 1 x equivale a 100 chávenas



piscar 1 x equivale a 10 chávenas



piscar 1 x equivale a 1 chávena

Os indicadores piscam repetidamente na sequência indicada.



Conte o número de vezes que os indicadores piscam.

Por exemplo: A seguinte sequência de imagens a piscar equivale a 1529 chávenas.



piscar 0 x



piscar 1 x



piscar 5 x



piscar 2 x



piscar 9 x



Para sair deste modo utilize o Botão „Limpar“ (Fig. 3, f)

16 Dados técnicos

Tensão de alimentação: 220-240 V

Consumo de energia: 1290-1400 W



Este aparelho está em conformidade com as seguintes normas da UE:

- Directiva 73/23/CEE de 19.2.1973 „Directiva referente a baixa tensão“, incluindo a directiva de alteração 93/68/CEE.
- Directiva 89/336/CEE de 3.5.1989 „Compatibilidade electromagnética“, incluindo a directiva de alteração 92/31/CEE.

17 Por amor ao ambiente

Não deite fora o material de embalagem.

- Agradecemos que guarde a embalagem de cartão e os reforços interiores de espuma! Poderão ser reutilizados para um possível caso de assistência técnica, como protecção para transporte. Caso existam:

- Entregar sacos de polietileno (PE) para reciclagem num centro de recolha.
- As peças de reforço de poliestireno (PS) estão isentas de CFCs.

Pergunte nos serviços municipalizados pelo local de reciclagem pertencente à sua área.

O pó de café utilizado é excelente para compostagem.

18 Em caso de assistência técnica

Em caso de necessidade de uma eventual reparação, incluindo substituição do cabo de alimentação, dirija-se por favor **em primeiro lugar por telefone** a um dos postos do serviço de clientes da AEG, **na Alemanha para a linha directa:**

0 18 05 - 30 60 80 *

* = EUR 0.12/min.

Não se esqueça de guardar a embalagem original, incluindo os reforços interiores de espuma. Para evitar danos durante o transporte o aparelho deve ser embalado de forma segura.

O período de garantia é de 2 anos a partir da data de compra. O período de garantia é limitado para 12 meses, caso o aparelho seja utilizado para fins industriais. Por utilização para fins industriais entende-se mais de 3000 ciclos de infusão por ano.

Visite o nosso Website Cafamosa. Aqui encontrará informações relacionadas com o tema café, assim como mais conselhos e ideais sobre o funcionamento da Cafamosa:

www.aeg-hausgeraete.de/cafamosa/

Garantiebedingungen

AEG Kundenservice in Deutschland

In **Deutschland** stehen wir Ihnen für Fragen, Anregungen oder bei Problemen rund um unsere Kleingeräte und Raumpfleegeräte montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr zur Verfügung.

AEG-Serviceline: 01805-30 60 80

(Deutsche Telekom 0,12 Euro/Min.)

Fax: 0911-323-49 1930

E-Mail: service.kleingeraete@aeg-hausgeraete.de

Sollte dieses AEG Gerät wider Erwarten nicht funktionieren, erfolgt in unserer Zentralwerkstatt eine kompetente und fachkundige Instandsetzung.

AEG Kleingeräte-Zentralwerkstatt

Firma Trepesch GmbH

Steinstraße 19

90419 Nürnberg

Der Endabnehmer dieses Geräts (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Geräts von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, dass dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Geräts erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, dass das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es in einem der Mitgliedsstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns inner-

AEG Kundenservice in Europa

In diesen Ländern gelten die Garantiebedingungen der örtlichen Vertriebsorganisationen. Diese können dort eingesehen werden.

In these countries our AEG sales organisations own guarantee conditions are applicable. Please obtain further details direct.

Österreich, 4010 Linz, 0732 / 770101 - 30

Belgique/België, 1502 Lembeek, 02/363.04.44

Czech Republic, Hanusova ul., Praha 4, 02/6112 6112

Danmark, 7000 Fredericia, 70 11 74 00

España, Madrid, 1-885-2700

France, 60307 Senlis, 03-44 62 24 24

Great Britain, Service Force 08705 929 929

Hellas, 18346 MOΞXATO, 01/4822646

Island, Reykjavik (Bræðurnir Ormsson hf), 91-3 88 20

Italia, 33080 Porcia (PN), 0434 39 41

Kroatien, 10000 Zagreb, 385 1 6323 333

Luxembourg, 1273 Luxembourg-Hamm, 4 24 31-443

Magyarország, 1142 Budapest, 36-1-252-1773

Nederland, 2400 AC Alphen aan den Rijn, 0172-468 300

Norge, 0516 Oslo, 22 72 58 00

Poland, 02-034 Warszawa, 022 874 33 33

Portugal, 2635-445 Rio de Mouro, (21) 926 75 75

Romania, Bucuresti, B-dul Timisoara 90, 01-444-25-81

Russia, 129090 Moscow, +7 095 956 2917, 937 7893

Slovakia, 81105 Bratislava, 07/4333 9757

Slovenija, Tražaška 132, 1000 Ljubljana, 01 24 25 730

Schweiz/Svizzera, 5506 Mägenwil, 062/889 93 00

Suomi, Porissa, puh. (02) 622 3300

Sverige, 10545 Stockholm, 08-672 53 60

Turkey, Tarlabasi cad no:35 Taksim/Istanbul-0, 262-7249420

halb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.

3. Mängel dieses Geräts werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Im Garantiefall ist das Gerät vom Verbraucher an die für seinen Wohnort zuständige AEG-Zentralwerkstatt zu versenden, wobei das Gerät gut zu verpacken ist und die vollständige Anschrift des Verbrauchers zusammen mit einer kurzen Fehlerbeschreibung in das Paket zu legen ist. Zum Nachweis des Garantie-Anspruchs ist der Sendung der Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) beizufügen.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Geräts vom Händler an den Verbraucher, der durch den Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg-hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

822 949 283 – 01 – 0404