

DE

GB

FR



Gebrauchsanweisung

Operating instructions

Mode d'emploi

Inhalt

Ihr KaffeePadAutomat stellt sich vor... 3	Grundreinigung 23
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 3	Energiesparfunktionen 24
Lieferumfang 3	Eco-Brühen 24
Technische Daten 3	Schlafmodus 24
Sicherheitshinweise 4	Automatische Ausschaltung 25
Signalsymbole 4	Weitere Funktionen 25
Sicherheitshinweise 4	Spülvorgang 25
Der richtige Aufstellungsort 5	Anti-Chlor-Filterkartusche ACF 30.. 27
Vor dem ersten Gebrauch 6	Pulverkassette PK 30..... 28
Aufbau des Gerätes 6	Verkalkungsanzeige 29
Aufstellen und in Betrieb nehmen 10	Einstellen der Wasserhärte 30
Gerät aufstellen..... 10	Entkalkung 31
Inbetriebnahme..... 10	Entkalkungsmittel 31
Kaffee zubereiten 12	Sicherheitshinweise 31
Hinweise zum Kaffee 12	Entkalkungsprogramm..... 33
Padkassette 13	Reinigung und Pflege 35
Zubereitung..... 14	Hilfe bei Störungen..... 38
Heißwasser 15	Notöffnung 42
Milchschaum 16	Allgemeines 43
Cappuccino 17	Entsorgung des Gerätes 43
Latte Macchiato..... 19	Garantie-Information..... 43
Café au Lait..... 20	
Pflege der Milchschaumeinheit 22	
Expressreinigung 22	

Ihr KaffeePadAutomat stellt sich vor

DE

GB

FR

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der KaffeePadAutomat darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden.



Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung vor der Inbetriebnahme sorgfältig, sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes.

Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende der Gebrauchsanweisung.

Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

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

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Die Originalverpackung ist speziell gestaltet, um im Servicefall einen sicheren Transport zu gewährleisten. Bewahren Sie deshalb die Verpackung zumindest für den Garantiezeitraum auf.

Lieferumfang

- KaffeePadAutomat
- Anti-Chlor-Filterkartusche
- Pulverkassette mit 100 Blatt Filterpapier
- Spezial-Entkalker **durgol® swiss espresso®**
- Gebrauchsanweisung

Technische Daten

- Nennspannung: 220-240 V 50 Hz
- Leistungsaufnahme: 1600 W
- Leistungsaufnahme im Schlafmodus: < 1 W
im Aus-Zustand: < 1 W
- Schutzklasse: I
- Freie Länge der Anschlussleitung: 1 m
- Abmessungen (L x B x H): 287 mm x 205 mm x 295 mm

Hergestellt in Deutschland

Sicherheitshinweise

Signalsymbole



Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung könnte einen Personenschaden verursachen.



Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung könnte einen Sachschaden verursachen.



Geringes Risiko!

Hinweise, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten, um schnell zum gewünschten Ergebnis zu kommen.



Tipps und Hinweise, wie Sie Ihren KaffeePadAutomaten noch besser nutzen können.

Sicherheitshinweise



Gefährliche Netzspannung!

- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Anschlussleitung defekt ist oder das Gerät andere sichtbare Schäden aufweist.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss deshalb an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Sie muss gut zugänglich sein, damit Sie das Gerät bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Die Spannung muss mit der Angabe auf dem Typschild am Boden des Gerätes übereinstimmen.
- Halten Sie die Anschlussleitung von scharfen Kanten, Öl und heißen Flächen fern (z.B. Kochfeld).
- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Prüfen Sie Gerät und Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen
 - bevor Sie das Gerät reinigen
 - wenn eine Störung auftritt
 - bei Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nicht an der Anschlussleitung.
- Tauchen Sie weder Anschlussleitung, Netzstecker noch das Gerät in Wasser. Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt.
- Versuchen Sie nicht, eine defekte Anschlussleitung selbst zu ersetzen, sondern bringen Sie das Gerät in eine Fachwerkstatt.



Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie könnten sich darin verfangen und ersticken.



Verbrühungsgefahr!

Teile des Gerätes werden heiß. Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät könnte zu Verbrühungen/Verbrennungen führen.

- Stellen Sie immer ein Gefäß unter die Milchschaumeinheit, wenn Sie mit Dampf arbeiten.
- Fassen Sie nicht in den Dampfstrahl.



Falsche Bedienung könnte zu Defekten am Gerät führen.

- Füllen Sie nur kaltes Leitungswasser in den Tank, niemals kohlenstoffhaltiges Wasser oder andere Flüssigkeiten wie Milch o. Ä.

Der richtige Aufstellungsort

- Stellen Sie das Gerät
 - auf eine feste und ebene Oberfläche
 - nicht auf oder direkt neben einen Gas- oder Elektroherd oder eine andere Wärmequelle
 - nicht direkt neben ein Waschbecken oder eine Spüle
 - nicht auf eine wasserempfindliche Oberfläche, da sie durch Wasserspritzer beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht kippen kann.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an Orten, die höher als 1500m über dem Meeresspiegel liegen, da das Gerät sonst nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- **Frostgefahr!** Lassen Sie das Gerät nie in Räumen mit Temperaturen unter 0° C stehen. Das Wasser im Heizsystem könnte gefrieren und Schäden verursachen.
- Falls Ihnen die Anschlussleitung zu lang ist, können Sie die nicht benötigte Länge in die Nuten im Boden des Gerätes einlegen.

DE

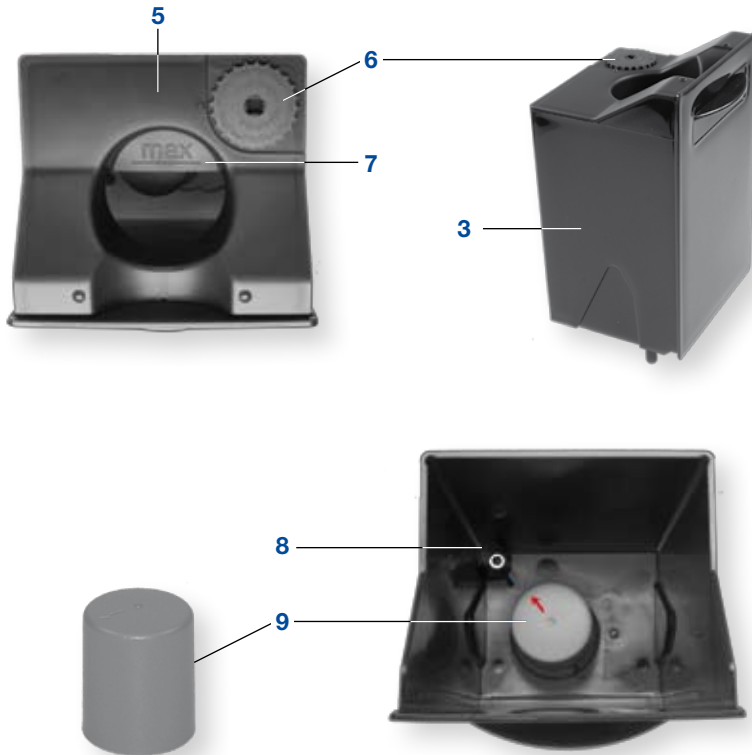
GB

FR

Aufbau des Gerätes

- 1 Auslaufkassette mit 2 Kaffeeausläufen, 1 Heißwasserauslauf und Siebeinsatz
- 2 Padkassette
- 3 Wassertank
- 4 Aufstellgitter mit darunter befindlicher Tropfschale

Wassertank

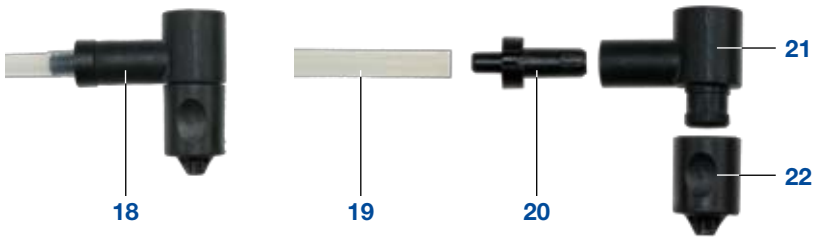


- 5 Tankdeckel
- 6 Wechselanzeige für Anti-Chlor-Filterkartusche
- 7 **max**-Marke für maximalen Wasserstand
- 8 Schwimmerkapsel für Füllstandsanzeige
- 9 Ansaugkappe


Bedienfeld




Milchschaumeinheit




**10 Linker Drehknopf
Füllmenge einstellen** (ca. 50-300 ml)

-  1 Espresso- oder Mokkatasse
-  1 Kaffeetasse
-  1 große Kaffeetasse
-  2 Kaffeetassen
-  1 Jumbotasse

 Bei der Einstellung kleiner Füllmengen sollten Sie die Tassen vor der Zubereitung vorwärmen. Dazu können Sie eine geringe Menge Heißwasser in die bereitgestellte Tasse laufen lassen.

11  Füllstandsanzeige

blinkt gelb Wassertank auffüllen

12  Ein- / Aus-Taste







13  Dampfanzeige


leuchtet gelb Verdampfer aktiv
blinkt gelb Verdampfer verkalkt

14  Verkalkungsanzeige

blinkt gelb Entkalkung erforderlich
leuchtet gelb Entkalkungsprogramm läuft
gelbes Blitzsignal Einstellung der Wasserhärte




**15 Rechter Drehknopf
Getränkevorwahl**

-  Heißwasser
-  Kaffee
-  Milchschaum
-  Cappuccino
-  Latte Macchiato
-  Café au Lait

16  Start- / Stopp-Taste

aus Aus-Zustand
leuchtet rot keine Bereitschaft
blinkt rot Schlafmodus
leuchtet grün Bereitschaft
blinkt grün Zubereitung läuft

17 Stellknopf

-  Padkassette auswerfen
-  Grundstellung – Padkassette entnehmen / einsetzen
-  Padkassette verriegelt - bereit zum Brühen

18 Milchschaumeinheit

19 Milchschauch

20 Schlauchadapter

21 Mischer

22 Schaumdüse

Aufstellen und in Betrieb nehmen

Gerät aufstellen

1. Legen Sie die nicht benötigte Länge der Anschlussleitung am Boden des Gerätes ein.
2. Stellen Sie das Gerät auf einer waagerechten, standsicheren und wasserunempfindlichen Oberfläche auf.

! Das Gerät darf nicht an Orten betrieben werden, die höher liegen als 1500 m über dem Meeresspiegel.

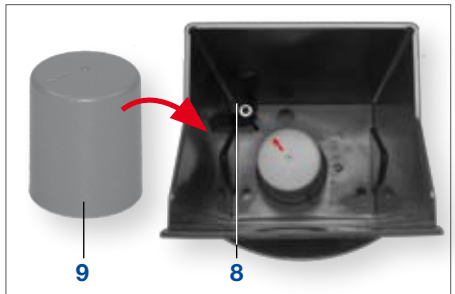
3. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Aufstellgitter (4) ab. Verwenden Sie dabei keine scharfen Gegenstände, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
4. Schließen Sie den Netzstecker an eine Schutzkontaktsteckdose an.



Inbetriebnahme

Bei der ersten Inbetriebnahme saugt die Pumpe anfangs Luft an, wodurch ein lautes Geräusch verursacht wird.

1. Schalten Sie das Gerät an der Ein/Aus- Taste (12) ein. Kurze Zeit darauf leuchtet die Start/Stopp-Taste (16) rot. Da der Wassertank noch leer ist, blinkt die Füllstandsanzeige (11).
2. Kippen Sie den Wassertank nach außen und heben Sie ihn dann nach oben heraus.
3. Entnehmen Sie die im Tank verpackten Zubehörteile.
4. Nehmen Sie die Ansaugkappe (9) und stecken Sie diese fest auf den Aufnahmering am Boden des Wassertanks.



Achten Sie darauf, dass die Pfeilmarkierung auf der Ansaugkappe in Richtung Schwimmerkapsel (8) zeigt.

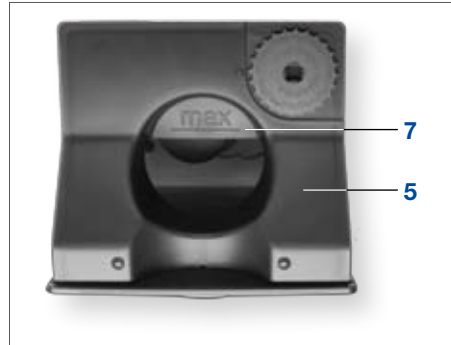
5. Verschließen Sie den Wassertank wieder mit dem Tankdeckel (5).
6. Füllen Sie den Wassertank durch die Einfüllöffnung im Tankdeckel bis zu dessen max-Markie (7) mit kaltem Leitungswasser.
7. Setzen Sie den Wassertank in das Gerät ein. Kurze Zeit darauf leuchtet die Start/Stopp-Taste (16) grün.
8. Stellen Sie sicher, dass die leere Padkassette (2) eingeschoben ist und drehen Sie den Stellknopf (17) auf Position ●.

Hinweis: Ohne eingeschobene Padkassette lässt sich der Stellknopf nicht in diese Position drehen.

9. Stellen Sie ein mindestens 0,5 Liter fassendes Auffanggefäß in die Mitte auf das Aufstellgitter.
10. Hängen Sie den Milchschauch (19) in das Auffanggefäß.
11. Drücken Sie auf die Start/Stopp-Taste (16). Während der Inbetriebnahme wird die Anzahl der erforderlichen Spülvorgänge elektronisch ermittelt. Sind mehrere notwendig, wird nach jeweils 45 Sekunden abgebrochen und die Start/Stopp-Taste leuchtet wieder grün. Leeren Sie gegebenenfalls das Auffanggefäß und drücken Sie erneut die Start / Stopp-Taste. Sobald ausreichend gespült wurde, wird der Verdampfer in Betrieb genommen.

! Greifen Sie während der Spülvorgänge nicht ein. Entnehmen Sie nicht den Wassertank und ziehen Sie nicht den Netzstecker, sonst müssen Sie die Inbetriebnahme erneut starten.

12. Drehen Sie den Stellknopf (17) zurück in die Grundstellung ○, sobald die Inbetriebnahme beendet ist.



Kaffee zubereiten

Hinweise zum Kaffee

Kaffee-Softpads

Sie können alle handelsüblichen Kaffee-Softpads mit 7 cm Außendurchmesser verwenden (Kaffeemenge ca. 7 g). Kaffee pads mit kleinerem Durchmesser liefern keinen optimalen Kaffee. Hardpads, die für Espressomaschinen angeboten werden und Pads mit Zusätzen für Cappuccino o. Ä., sind nicht verwendbar.

Falsche Bedienung könnte zu Defekten am Gerät führen.

- Geben Sie niemals beschädigte Pads, loses Kaffeepulver oder Instantkaffee in die Padkassette, sie könnte verstopfen und den Stellknopf (17) blockieren, sodass sich die Padkassette (2) nicht mehr entnehmen lässt. Sollte dies trotzdem einmal passieren, schlagen Sie bitte auf Seite 42 nach.

Die Menge des Kaffeepulvers in einem Pad ist optimal auf eine Tasse à 125 ml abgestimmt. Sie können die Füllmenge pro Tasse nach Ihren persönlichen Wünschen variieren und damit die Stärke des Kaffees verändern.



Tipps für optimalen Kaffee

- Rühren Sie den Kaffee vor dem Genuss um. Dadurch erreichen Sie in der Tasse eine gleichmäßige Kaffeestärke.
- Entnehmen Sie verbrauchte Kaffeepads aus hygienischen Gründen möglichst bald aus der Padkassette.
- Verschließen Sie die Pad-Vorratspackung sorgfältig, um Aromaverluste zu vermeiden.
- Füllen Sie täglich frisches Leitungswasser ein. Spülen Sie den Wassertank zuvor kurz aus. Führen Sie anschließend einen Spülvorgang durch, wie auf Seite 25 beschrieben.

Padkassette

Drehen Sie den Stellknopf (17) bis zur Position ◀I und gleich wieder zurück in die Grundstellung ○.

Die Padkassette wird dadurch zur leichteren Entnahme etwas aus dem Schacht herausgeschoben.

Die Padkassette kann von zwei Seiten verwendet werden. Dabei ist die mit **1** gekennzeichnete Seite für ein Kaffeepad und die mit **2** gekennzeichnete Seite für zwei Kaffeepads vorgesehen.

Je sorgfältiger Sie die Kaffeepads einlegen, desto besser gelingt der Kaffee. Befolgen Sie deshalb bitte die folgenden Hinweise:

- Verteilen Sie das Pulver im Kaffeepad vor dem Einlegen gleichmäßig bis zum Rand.
- Bei zwei Kaffeepads drücken Sie das untere fest in die Mulde der Padkassette ein, dabei stellt sich dessen Papierrand nach oben.
- Klopfen Sie nach dem Einlegen das obere Kaffeepad mit den Fingerspitzen leicht an, sodass in dessen Mitte eine kleine Vertiefung entsteht.
- Achten Sie darauf, dass der Papierrand des oberen Kaffeepads flach in der Vertiefung der Padkassette liegt und nicht herausragt oder nach innen gefaltet ist.
- Achten Sie beim Einschieben der Padkassette darauf, dass sich das Pad nicht verschiebt, sonst schließt die Dichtung nicht zuverlässig.



17



Zubereitung

1. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Kaffee ☐.
2. Schieben Sie die, wie auf Seite 13 beschrieben, vorbereitete Padkassette in den Schacht ein und drehen Sie den Stellknopf (17) im Bereich ● so weit wie möglich nach rechts.
3. Stellen Sie eine Tasse auf die mittlere Positionsmarkierung oder zwei Tassen dicht nebeneinander auf die beiden äußeren Positionsmarkierungen des Aufstellgitters.
4. Stellen Sie mit dem linken Drehknopf (10) die Füllmenge entsprechend der Größe der gewählten Tasse ein.
5. Warten Sie, bis die Start/Stopp-Taste (16) grün leuchtet und drücken Sie dann darauf.
Die Pumpe fördert zum Vorbrühen zunächst nur eine geringe Menge. Erst nach einer kurzen Pause, in der das Kaffeepulver quellen kann, wird der Brühvorgang fortgesetzt. Auf diese Weise wird ein besonders intensives Aroma erreicht.
6. Falls Sie vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Start/Stopp-Taste (16).
7. Drehen Sie den Stellknopf (17) zurück in die Grundstellung ○, sobald der Auslauf beendet ist.



Heißwasser

Zur Zubereitung von Tee oder Instantgetränken können Sie Wasser mit optimaler Temperatur am Heißwasserauslauf entnehmen.

1. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Heißwasser ☕.
2. Stellen Sie eine Tasse auf die rechte Positionsmarkierung des Aufstellgiters.
3. Stellen Sie mit dem linken Drehknopf (10) die Füllmenge entsprechend der Größe der gewählten Tasse ein.
4. Warten Sie, bis die Start / Stopp-Taste (16) grün leuchtet und drücken Sie dann darauf.
Das heiße Wasser läuft in die bereitgestellte Tasse.
5. Falls Sie vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Start / Stopp-Taste (16).



Milchschaum

! Verbrühungsgefahr!
Zum Aufschäumen wird heißer Dampf verwendet. Achten Sie darauf, dass die Milchschaumeinheit (18) am Gerät montiert ist und ein Gefäß darunter steht.

! Achten Sie darauf, dass das Milchgefäß immer ausreichend gefüllt ist. Leert es sich während des Aufschäumens spritzen Milch und heißer Dampf aus der Schaumdüse. Stellen Sie das Gefäß möglichst dicht neben das Gerät, damit der Milchschauch bis zum Boden des Gefäßes reicht.

1. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Milchschaum ☕. Sobald die Dampfanzeige ☁ (13) leuchtet, heizt das Gerät, um die Dampfereitschaft herzustellen.
2. Stellen Sie eine Tasse auf die mittlere Positionsmarkierung des Aufstellgitters.
3. Stellen Sie mit dem linken Drehknopf (10) die Füllmenge entsprechend der Größe der gewählten Tasse ein.
4. Füllen Sie das Milchgefäß mit gekühlter Milch und hängen Sie den Milchschauch hinein.
5. Warten Sie, bis die Start/Stopp-Taste ⏻ (16) grün leuchtet und drücken Sie dann darauf. Die Milch wird angesaugt und läuft aufgeschäumt in die Tasse.
6. Falls Sie vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Start/Stopp-Taste ⏻.



7. Der Milchschaumauslauf stoppt nicht sofort. Eine geringe Menge fließt nach dem Abschalten der Pumpe nach. Lassen Sie die geschäumte Milch noch ca. 1 Minute stehen, damit sich der Milchschaum absetzen kann.
8. Wenn Sie die Milchschaumeinheit nicht gleich noch einmal verwenden möchten, führen Sie eine Expressreinigung durch, wie auf Seite 22 beschrieben.

Die aufgeschäumte Milch erreicht eine Temperatur von maximal 60°C. Wie allgemein bekannt, wäre bei höheren Temperaturen der Milchschaum grobporiger und weniger haltbar.

Bei den auf den folgenden Seiten beschriebenen Mischgetränken verringert sich die Getränketemperatur deshalb entsprechend, besonders bei größerem Milchanteil, z. B. Latte Macchiato.



Aufgeschäumter Kakao

Rühren Sie einfach Instant-Kakaopulver in frischer Milch direkt im Milchgefäß glatt (klümpchenfrei) an. Nach dem Aufschäumen können Sie ein wunderbar luftiges, trinkwarmes Kakaotrunk genießen.

DE

GB

FR

Cappuccino


1. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Cappuccino ☕. Sobald die Dampfanzeige (13) leuchtet, heizt das Gerät, um die Dampfbereitschaft herzustellen.
2. Schieben Sie die, wie auf Seite 13 beschrieben, vorbereitete Packkassette in den Schacht ein und drehen Sie den Stellknopf (17) im Bereich ● so weit wie möglich nach rechts.



17

3. Stellen Sie eine Tasse auf die mittlere Positionsmarkierung des Aufstellgiters.
4. Stellen Sie mit dem linken Drehknopf (10) die Füllmenge entsprechend der Größe der gewählten Tasse ein. Wählen Sie mindestens das zweite Tassensymbol auf der Drehknopfskala.
5. Füllen Sie das Milchgefäß mit gekühlter Milch und hängen Sie den Milchschauch hinein.
6. Warten Sie, bis die Start/Stopp-Taste (16) grün leuchtet und drücken Sie dann darauf.
Nacheinander laufen aufgeschäumte Milch und Kaffee in die Tasse.
7. Falls Sie vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Start/Stopp-Taste (16).
8. Der Milchschaumauslauf stoppt nicht sofort. Eine geringe Menge fließt nach dem Abschalten der Pumpe nach. Lassen Sie die Tasse noch so lange stehen.
9. Drehen Sie den Stellknopf (17) zurück in die Grundstellung ○, sobald der Auslauf beendet ist.
10. Wenn Sie die Milchschaumeinheit nicht gleich noch einmal verwenden möchten, führen Sie eine Expressreinigung durch, wie auf Seite 22 beschrieben.



 Diese Kaffeespezialität gelingt Ihnen noch besser, wenn Sie Kaffee-Softpads mit espressopulver verwenden.



Latte Macchiato


1. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Latte Macchiato ☕. Sobald die Dampfanzeige 🔥 (13) leuchtet, heizt das Gerät, um die Dampfbereitschaft herzustellen.
2. Schieben Sie die, wie auf Seite 13 beschrieben, vorbereitete Padkassette in den Schacht ein und drehen Sie den Stellknopf (17) im Bereich ● so weit wie möglich nach rechts.
3. Stellen Sie ein Latte Macchiato-Glas bis 12 cm Höhe auf die mittlere Positionsmarkierung des Aufstellgitters.
4. Stellen Sie mit dem linken Drehknopf (10) die Füllmenge entsprechend der Größe der gewählten Tasse ein. Wählen Sie mindestens das zweite Tassensymbol auf der Drehknopfskala.
5. Füllen Sie das Milchgefäß mit gekühlter Milch und hängen Sie den Milchschauch hinein.
6. Warten Sie, bis die Start/Stopptaste ⏻ (16) grün leuchtet und drücken Sie dann darauf.
Zuerst läuft aufgeschäumte Milch in das Glas. Um eine optimale Schichtung zu erreichen, läuft der Kaffee erst nach einer Pause von ca. 30 Sekunden nach. Die Zubereitung ist erst abgeschlossen, wenn die Start/Stopptaste ⏻ nicht mehr grün blinkt.
7. Falls Sie vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Start/Stopptaste ⏻.
8. Der Milchschaumauslauf stoppt nicht sofort. Eine geringe Menge fließt nach dem Abschalten der Pumpe nach.



💡 Sie können ein 13 cm hohes Latte Macchiato-Glas verwenden, wenn Sie das Aufstellgitter und die Tropfschale zuvor entfernen.






Lassen Sie die Tasse noch so lange stehen.

9. Drehen Sie den Stellknopf (17) zurück in die Grundstellung , sobald der Auslauf beendet ist.
10. Wenn Sie die Milchschaumeinheit nicht gleich noch einmal verwenden möchten, führen Sie eine Expressreinigung durch, wie auf Seite 22 beschrieben.






Diese Kaffeespezialität gelingt Ihnen noch besser, wenn Sie Kaffee-Softpads mit espressopulver verwenden.

Café au Lait


1. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Café au Lait . Sobald die Dampfanzeige  (13) leuchtet, heizt das Gerät, um die Dampfbereitschaft herzustellen.
2. Schieben Sie die, wie auf Seite 13 beschrieben, vorbereitete Padkassette in den Schacht ein und drehen Sie den Stellknopf (17) im Bereich  so weit wie möglich nach rechts.
3. Stellen Sie eine Tasse auf die mittlere Positionsmarkierung des Aufstellgitters.
4. Stellen Sie mit dem linken Drehknopf (10) die Füllmenge entsprechend der Größe der gewählten Tasse ein. Wählen Sie mindestens das zweite Tassensymbol auf der Drehknopfskala.
5. Füllen Sie das Milchgefäß mit gekühlter Milch und hängen Sie den Milchschauch hinein.



6. Warten Sie, bis die Start/Stopp-Taste  (16) grün leuchtet und drücken Sie dann darauf.
Nacheinander laufen Kaffee und aufgeschäumte Milch in die Tasse.
7. Falls Sie vorzeitig abbrechen möchten, drücken Sie erneut die Start/Stopp-Taste .
8. Der Milchschaumauslauf stoppt nicht sofort. Eine geringe Menge fließt nach dem Abschalten der Pumpe nach. Lassen Sie die Tasse noch so lange stehen.
9. Drehen Sie den Stellknopf (17) zurück in die Grundstellung , sobald der Auslauf beendet ist.
10. Wenn Sie die Milchschaumeinheit nicht gleich noch einmal verwenden möchten, führen Sie eine Expressreinigung durch, wie auf Seite 22 beschrieben.



DE
GB
FR

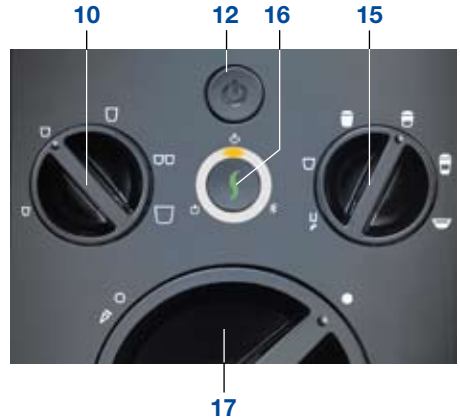
 Diese Kaffeespezialität gelingt Ihnen noch besser, wenn Sie Kaffee-Softpads mit espressopulver verwenden.

Pflege der Milchschaumeinheit

Für eine dauerhaft zuverlässige Funktion der Milchschaumeinheit beachten Sie bitte folgende Hinweise:

- Führen Sie nach jedem Einsatz eine Expressreinigung durch, wenn Sie die Milchschaumeinheit nicht gleich noch einmal verwenden möchten.
- Reinigen Sie die Milchschaumeinheit täglich nach dem letzten Aufschäumen gründlich, dann wird Ihnen der Milchschaum immer problemlos gelingen.

! Sollte Ihnen einmal kein Milchschaum gelingen, ist mit Sicherheit eine verunreinigte Milchschaumeinheit die Ursache.



Expressreinigung

1. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Milchschaum, Cappuccino, Latte Macchiato oder Café au Lait.
2. Stellen Sie eine Tasse auf die mittlere Positionsmarkierung des Aufstellgitters.
3. Füllen Sie das Milchgefäß mit kaltem Wasser und hängen Sie den Milchschauchlauch hinein.
4. Warten Sie, bis die Start/Stopp-Taste (16) grün leuchtet.
5. Drücken Sie gleichzeitig auf die Ein/Aus-Taste (12) und die Start/Stopp-Taste (16). Das Wasser wird angesaugt und die Milchschaumeinheit dadurch gespült. Anschließend schaltet das Gerät selbstständig in den Aus-Zustand.



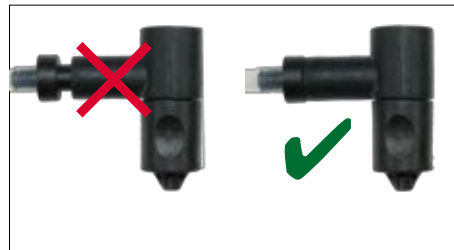
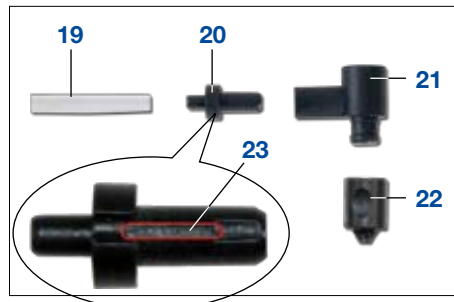
Grundreinigung

1. Ziehen Sie die Milchschaumeinheit (18) vom Dampfauslass (24) nach unten ab und zerlegen Sie die Milchschaumeinheit vollständig.
2. Reinigen Sie Milchschauch (19), Schlauchadapter (20), Mischer (21) und Schaumdüse (22) mit einer weichen Bürste im Spülwasser. Trocknen Sie diese anschließend sorgfältig ab. Alternativ können Sie die Teile auch in den Besteckkorb Ihrer Spülmaschine geben. Achten Sie dabei darauf, dass keine Teile verloren gehen. Am Schlauchadapter befindet sich ein Luftkanal (23). Reinigen Sie ihn besonders sorgfältig.
3. Setzen Sie die Milchschaumeinheit wieder zusammen.

! Schieben Sie den Schlauchadapter bis zum Anschlag in den Mischer, ansonsten würden beim Aufschäumen Milch und Dampf spritzen und der Milchschaum nicht gelingen.

4. Stellen Sie sicher, dass die rote Dampfdüse (25) fest im Dampfauslass (24) eingeschraubt ist.
5. Stecken Sie die komplette Milchschaumeinheit von unten bis zum Einrasten auf den Dampfauslass.

! Wenn Sie die o. g. Hinweise beachten, werden Sie einen Milchschaumanteil von mindestens 1/3 erreichen.



Energiesparfunktionen

Ihr KaffeePadAutomat ist mit mehreren Funktionen ausgestattet, die helfen, den Energieverbrauch zu reduzieren.

Eco-Brühen

Wenn Sie beabsichtigen, das Gerät nach der Zubereitung eines beliebigen Getränkes auszuschalten, haben Sie die Wahl, beim Starten das Eco-Brühen zu aktivieren.

- Drücken Sie zum Starten auf die grün leuchtende Start/Stopp-Taste **(16)** und halten Sie diese gedrückt, bis nach ca. 3 Sekunden die gelben Anzeigen **(11, 13, 14)** kurz aufblinken. Das Eco-Brühen ist damit aktiviert, d. h. nach dem Ende der Zubereitung wird nicht wie üblich nachgeheizt, sondern das Gerät schaltet selbstständig in den Aus-Zustand.



Haben Sie zuvor die Milchschaumleinheit benutzt, führen Sie eine Grundreinigung durch, wie auf Seite 23 beschrieben.

Schlafmodus

Wird das Gerät ca. 5 Minuten lang nicht mehr benutzt, wird automatisch der Schlafmodus aktiviert. Die Start/Stopp-Taste **(16)** blinkt dann rot.

Um die Bereitschaft wieder herzustellen, drücken Sie die Start/Stopp-Taste **(16)**. Auch eine Änderung der Einstellung eines Drehknopfes, oder das Auffüllen des Wassertanks beendet den Schlafmodus.

Automatische Ausschaltung

Wird das Gerät ca. 30 Minuten lang nicht mehr benutzt, schaltet es selbstständig in den Aus-Zustand. Die Leistungsaufnahme beträgt dann weniger als 1 Watt.

Das Gerät entspricht damit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2005/32/EG im Hinblick auf die Festlegung von Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer Haushaltsgeräte.

Weitere Funktionen

Spülvorgang

Spülen Sie das Gerät, wenn es mehrere Tage nicht benutzt wurde. Dadurch wird der Inhalt des Heizsystems durch frisches Wasser ersetzt.

- Nach dem Ausspülen des Tanks saugt die Pumpe anfangs Luft an, wodurch ein lautes Geräusch verursacht wird.



Starten Sie den Spülvorgang immer direkt nach dem Einschalten, noch vor dem Aufheizen – so sparen Sie Energie.



Verbrühungsgefahr!

Beim Spülvorgang wird auch heißer Dampf erzeugt.

- Achten Sie darauf, dass die Milchschaumeinheit (18) am Gerät montiert ist und ein Gefäß darunter steht.

Spülvorgang durchführen

1. Spülen Sie den Wassertank aus. Prüfen Sie vor dem Aufsetzen des Tankdeckels, ob die Ansaugkappe (9) ordnungsgemäß montiert ist.
2. Füllen Sie den Wassertank durch die Einfüllöffnung im Tankdeckel bis zu dessen **max**-Marke (7) und setzen Sie ihn in das Gerät ein.
3. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Kaffee oder Heißwasser.
4. Stellen Sie sicher, dass die leere Padkassette eingeschoben ist und drehen Sie den Stellknopf (17) auf Position ●.
5. Stellen Sie ein mindestens 0,5 Liter fassendes Auffanggefäß in die Mitte auf das Aufstellgitter und hängen Sie den Milchschauch (19) hinein.
6. Schalten Sie das Gerät an der Ein/Aus-Taste (12) ein und drücken Sie gleich danach beide Tasten (12) und (16) gleichzeitig. Das gesamte Heizsystem wird gespült. Anschließend wird mittels Dampf Wasser aus dem Auffanggefäß durch die Milchschaumeinheit (18) gesaugt.
7. Drehen Sie den Stellknopf (17) zurück in die Grundstellung ○, sobald der Auslauf beendet ist.



Anti-Chlor-Filterkartusche ACF 30

Die Anti-Chlor-Filterkartusche sorgt für einen unverfälschten Kaffeegeschmack. Sie filtert Chlor und andere Verunreinigungen aus dem Wasser heraus.

1. Spülen Sie die Filterkartusche **26** vor dem Einsetzen mit fließendem Wasser.
2. Setzen Sie die Filterkartusche von oben in die Aufnahmen des Wassertanks ein, ohne sie einzudrücken.
3. Anschließend setzen Sie die Ansaugkappe (9) darauf.

! Beachten Sie dabei, dass die Pfeilmarkierung auf der Ansaugkappe in Richtung Schwimmerkapsel (**8**) zeigt.

4. Drücken Sie die Ansaugkappe kräftig nach unten, bis sie fest sitzt.

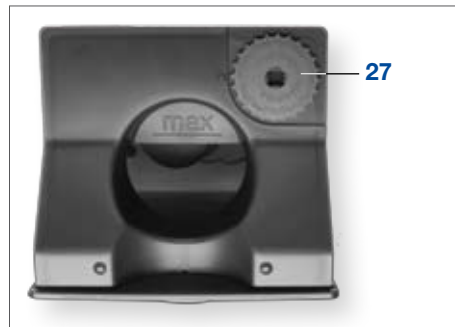
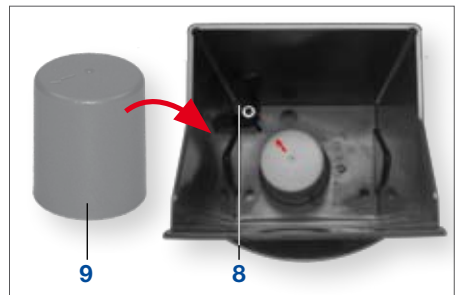
! Regelmäßig Filter wechseln!

Die Wirkung des Filters lässt mit zunehmender Benutzungsdauer nach. Bei einem täglichen Durchschnittsverbrauch von 8 Tassen Kaffee sollte die Filterkartusche deshalb spätestens nach 2 Monaten (ca. 500 Tassen) gewechselt werden.

5. Stellen Sie die Wechselanzeige **27** am Tankdeckel auf den Zeitpunkt des nächsten Filterwechsels ein.

! Ansaugkappe nicht vergessen!

Auch wenn Sie das Gerät ohne Anti-Chlor-Filterkartusche betreiben, muss die Ansaugkappe ordnungsgemäß montiert werden. Ansonsten kann der Tank bei der Getränkezubereitung nicht vollständig geleert werden und die letzte Tasse bleibt unvollständig gefüllt.

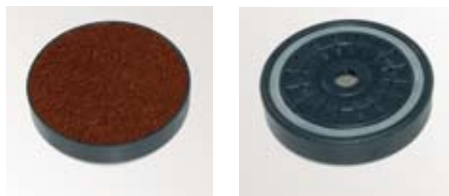



💡 Anti-Chlor-Filterkartuschen bekommen Sie im Fachhandel oder Sie bestellen direkt bei **petra-electric**. Eine Packung ACF 30 enthält drei Anti-Chlor-Filterkartuschen.

Pulverkassette PK 30

Sie können Ihre Lieblings-Kaffeemarke auch frisch gemahlen mit Crema genießen. Verwenden Sie dazu anstelle der Kaffeepads die Pulverkassette wie im Folgenden beschrieben:

1. Legen Sie ein Blatt Filterpapier in den Becher (28) ein. Es hält Schwebstoffe zurück, was den Geschmack des Kaffees verfeinert. Sie können jedoch auch ohne Filterpapier arbeiten.
2. Füllen Sie Kaffee- oder Espresso pulver ein. Die Pulverkassette fasst je nach Kaffeequalität 6 bis 7,5 g. Dies ist ausreichend für eine Tasse Kaffee.
3. Streichen Sie den Becher randvoll ab und drücken Sie das Pulver nur leicht an.
4. Verschließen Sie die Pulverkassette, indem Sie den Deckel aufdrücken.
5. Entfernen Sie außen anhaftende Pulverreste gründlich. Sie könnten die Padkassette verstopfen und den Stellknopf blockieren. Sollte dies trotz Beachtung der Hinweise einmal passieren, verfahren Sie, wie auf Seite 42 beschrieben.
6. Legen Sie die Pulverkassette in die Seite 2 der Padkassette ein.
7. Starten Sie die Zubereitung, wie zuvor beschrieben.
8. Entnehmen Sie die Pulverkassette nach dem Brühen aus hygienischen Gründen möglichst bald aus der Padkassette und reinigen Sie alles unter fließendem Wasser.



 Filterpapier und Kaffeepulver sind kompostierbar.

Ersatz-Filterpapier bekommen Sie im Fachhandel oder Sie bestellen direkt bei **petra-electric**.

Verkalkungsanzeige

Ihr Gerät besitzt eine automatische Verkalkungsanzeige. Je nach Kaffeekonsum werden Sie nach 4 bis 10 Wochen durch die aufblitzende Verkalkungsanzeige ☹️ (14) zum Entkalken aufgefordert.

Sie können dann weiterhin Kaffee brühen und Heißwasser zubereiten. Wenn Sie jedoch Milchschaum, Cappuccino, Latte Macchiato oder Café au Lait zubereiten möchten, blinkt die Dampfanzeige 🌀 (13) zusätzlich zur Verkalkungsanzeige, um darauf hinzuweisen, dass der Verdampfer erst nach einer Entkalkung wieder aktiviert werden kann.

Zum Schutz vor zu starker Verkalkung ist das Gerät werkseitig auf sehr hartes Wasser voreingestellt. Erfragen Sie die Wasserhärte Ihres Leitungswassers beim zuständigen Wasserwerk oder der kommunalen Verwaltung. Verändern Sie die Einstellung, wenn die Wasserhärte geringer als 21°dH ist. Sie werden dann nicht mehr so häufig zum Entkalken aufgefordert.



DE

GB

FR

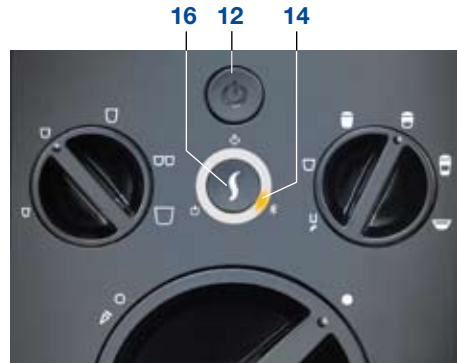
Einstellen der Wasserhärte

! Machen Sie beim Einstellen der Wasserhärte keine Pausen von mehr als 10 Sekunden. Das Gerät schaltet sonst wieder automatisch in den Aus-Zustand und behält den ursprünglich eingestellten Wert bei.

Sie können die Einstellung jederzeit überprüfen, indem Sie die Schritte 1. und 2. ausführen.

1. Das Gerät ist im Aus-Zustand.
2. Halten Sie die Start/Stopp-Taste **(16)** so lange gedrückt (3 bis 4 Sekunden), bis die Verkalkungsanzeige **(14)** aufblitzt. Die Anzahl der Impulse zeigt die aktuelle Einstellung an.
3. Drücken Sie wiederholt auf die Start/Stopp-Taste **(16)**. Mit jedem Drücken verändert sich die Einstellung.
4. Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste **(12)**, wenn die korrekte Wasserhärte eingestellt ist. Erst dadurch wird sie gespeichert!

Blitzsignal (14)	Härte in °dH	Ca- und Mg- in mmol/l
. . .	0-7	<1,3
.. ..	>7-14	>1,3-2,5
... ...	>14-21	>2,6-3,8
....	>21	>3,8



Entkalkung

DE


GB

FR


Entkalkungsmittel

Das automatische Entkalkungsprogramm Ihres KaffeePadAutomaten ist für die Verwendung von einer Portion (125 ml) **durgol® swiss espresso®** optimiert. Verwenden Sie zur Entkalkung des Gerätes daher ausschließlich dieses Produkt in der angegebenen Menge. Nur so wird eine vollständige Entkalkung in der kurzen Entkalkungszeit und die Schonung der Materialien sichergestellt. **durgol® swiss espresso®** wurde speziell für Kaffee- und Espressoautomaten entwickelt. Es ist hochwirksam und garantiert eine zuverlässige Entkalkung und damit eine lange Lebensdauer des Gerätes.



 **durgol® swiss espresso®** bekommen Sie im Fachhandel oder Sie bestellen direkt bei **petra-electric**. Eine Packung DED 18 enthält zwei Portionen à 125 ml.

Sicherheitshinweise

 **Verätzungsgefahr!** Entkalkungsmittel könnte Verätzungen hervorrufen.

- Halten Sie das Entkalkungsmittel von Kindern fern.
- Nehmen Sie niemals Entkalkungsmittel zu sich.
- Falls das Entkalkungsmittel in Kontakt mit dem Auge gekommen ist, spülen Sie sofort mit reichlich Wasser.

 **Falsches Entkalkungsmittel könnte zu Defekten am Gerät führen, für die kein Garantieanspruch besteht.**

- Verwenden Sie keinesfalls Essig oder Essigessenz zum Entkalken.

- Die Entkalkung mit Zitronensäure läuft zu langsam ab. Eine vollständige Entkalkung kann deshalb nicht gewährleistet werden.
-
-



Beschädigungsgefahr!

Unachtsamer Umgang mit Entkalkungsmitteln könnte Schäden an Möbeln, Kleidung u. Ä. verursachen.

- Achten Sie darauf, dass das Entkalkungsmittel nicht in Kontakt mit säureempfindlichem Material kommt (z.B. Marmor, verchromten Flächen, Email, Silber).
 - Spülen Sie beim Weggießen der gebrauchten Entkalkerflüssigkeit mit reichlich kaltem Wasser nach.
-

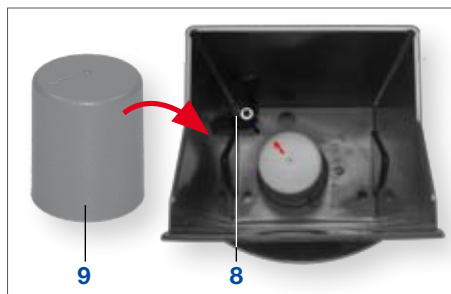
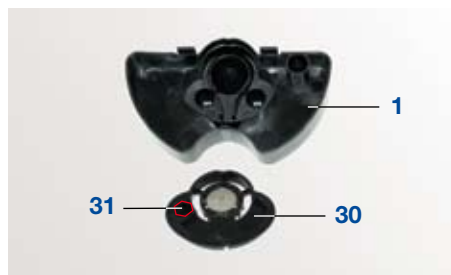
Entkalkungsprogramm

Ihr KaffeePadAutomat verfügt über ein automatisches Entkalkungsprogramm, das ca. 40 bis 45 Minuten dauert.

! Sobald das Entkalkungsprogramm läuft, kann es im Notfall nur durch Ziehen des Netzsteckers abgebrochen werden.

Vorbereitung

1. Das Gerät ist im Aus-Zustand.
2. Ziehen Sie die Auslaufkassette (1) und die Milchschaumeinheit (18) nach unten vom Gerät ab.
3. Schrauben Sie die rote Dampfduse (25) aus dem Dampfauslass (24) heraus. Verwenden Sie dazu bei Bedarf den Sechskantschlüssel (31), der sich im Siebeinsatz (30) der Auslaufkassette befindet.
4. Nehmen Sie die Anti-Chlor-Filterkartusche (26) aus dem Wassertank heraus.
5. Legen Sie die rote Dampfduse in die Filterkartuschen-Aufnahme und stecken Sie die Ansaugkappe (9) wieder fest auf.
Beachten Sie, dass die Pfeilmarkierung auf der Ansaugkappe in Richtung Schwimmerkapsel (8) zeigt.
6. Füllen Sie eine Portion (125 ml) **durgol® swiss espresso®** in den leeren Wassertank. Füllen Sie ihn anschließend bis zur **max**-Marke mit Leitungswasser auf und setzen Sie ihn in das Gerät ein.



Abschnitt 1 - Entkalken

1. Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Kaffee oder Heißwasser.
2. Stellen Sie sicher, dass die leere Padkassette eingeschoben ist und drehen Sie den Stellknopf (17) auf Position ●.
3. Stellen Sie ein mindestens 1,8 Liter fassendes Auffanggefäß (z. B. Topf) in die Mitte auf das Aufstellgitter.
4. Schalten Sie das Gerät an der Ein/Aus-Taste (12) ein.
5. Drücken Sie gleich nach dem Einschalten beide Tasten (12) und (16) gleichzeitig und halten Sie sie so lange gedrückt, bis die Pumpe anläuft. Das Entkalkungsprogramm läuft, die Verkalkungsanzeige (14) leuchtet dauerhaft. Nach ca. 35 Minuten ist der erste Abschnitt des Entkalkungsprogramms beendet. Die Füllstandsanzeige (11) blinkt.



Abschnitt 2 - Spülen

1. Füllen Sie den Wassertank bis zu dessen **max**-Marke mit Leitungswasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.
2. Stellen Sie das entleerte Auffanggefäß wieder in die Mitte auf das Aufstellgitter.
3. Drücken Sie die grün leuchtende Start/Stopp-Taste (16). Das Spülen beginnt.
4. Sobald die Füllstandsanzeige (11) wieder blinkt, spülen Sie noch einmal. Wiederholen Sie dazu die Schritte 1. bis 3.
Nach dem zweiten Spülen schaltet das Gerät in den Aus-Zustand.



5. Drehen Sie den Stellknopf (17) zurück in die Grundstellung ○, sobald der Auslauf beendet ist.
6. Nehmen Sie die Dampfdüse aus dem Wassertank. Prüfen Sie, ob deren Düsenbohrung frei ist und schrauben Sie diese fest in den Dampfauslass (24).
7. Setzen Sie die Anti-Chlor-Filterkartusche wieder ein, wie auf Seite 27 beschrieben.
8. Geben Sie die Padkassette, Auslaufkassette sowie den Siebeinsatz nach dem Entkalken am besten in die Spülmaschine.

Reinigung und Pflege



Stromschlag-Gefahr!

Wasser könnte in Verbindung mit Spannung führenden Teilen zu elektrischem Stromschlag oder Kurzschluss führen.

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker.
 - Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser.
-
- Wischen Sie das Gerät außen nur mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sie würden die Oberfläche beschädigen.
 - Entleeren Sie die Tropfschale regelmäßig, um ein Überlaufen zu vermeiden.

- Bis auf den Wassertank können alle abnehmbaren Teile in die Spülmaschine gegeben werden. Achten Sie darauf, dass Sie kleine Teile, wie z. B. die Dampfdüse nicht verlieren.
- Reinigen Sie den Wassertank im warmen Spülwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach.
Hinweis: Lassen Sie das Gerät nie längere Zeit ohne Wassertank stehen.

Padkassette

- Prüfen Sie regelmäßig, ob die Mittelöffnung der Padkassette (2) frei ist. Sie könnte z. B. auch durch Zellstofffasern von Küchentüchern verstopft werden.



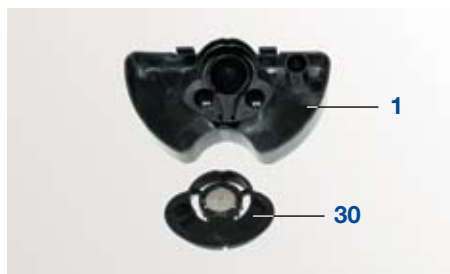
Auslaufkassette mit Siebeinsatz

Bereits bei geringen Ablagerungen im Siebeinsatz (30) verschlechtert sich die Qualität der Crema deutlich. Dies könnte bei Kalkrückständen durch sehr hartes Leitungswasser bereits nach 100 Tassen der Fall sein. Reinigen Sie deshalb den Siebeinsatz regelmäßig wie folgt:



Beschädigungsgefahr!

- Die beiden übereinander liegenden Siebe dürfen nicht gegeneinander gedrückt werden.
1. Ziehen Sie die Auslaufkassette (1) nach unten ab.
 2. Entfernen Sie Kaffeerückstände mit einer weichen Bürste im Spülwasser oder geben Sie die Teile in die Spülmaschine.
 3. Um Kalkablagerungen auf den Sieben zu beseitigen, legen Sie den Siebeinsatz (30) in Entkalklösung. Spülen Sie ihn anschließend noch einmal ab.



4. Stecken Sie den Siebeinsatz nach der Reinigung zurück in die Auslaufkassette.
5. Setzen Sie die Auslaufkassette wieder ein und drücken Sie sie an, bis sie einrastet.

Profi-Milchschaumeinheit

Reinigen Sie die Milchschaumeinheit regelmäßig nach jedem Einsatz wie ab Seite 22 beschrieben. Nur so wird Ihnen der Milchschaum immer problemlos gelingen.



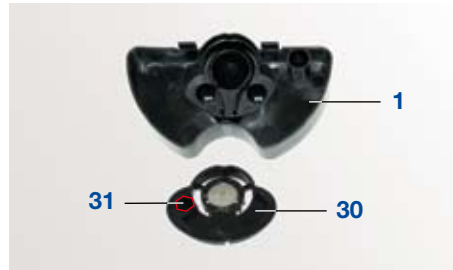
Dampfdüse

Reinigen Sie die Dampfdüse, wenn Sie regelmäßig Milch aufschäumen. Spätestens, wenn Sie feststellen, dass weniger Dampf zur Verfügung steht.

Schrauben Sie die rote Dampfdüse (25) aus dem Dampfauslass (24). Verwenden Sie dazu bei Bedarf den Sechskantschlüssel (31) am Siebeinsatz (30).

Prüfen Sie, ob die Düsenbohrung frei ist. Legen Sie die Dampfdüse ggf. für ca. 30 Minuten in Entkalkerlösung.

Starten Sie einen Spülvorgang, wie auf Seite 25 beschrieben, jedoch ohne Dampfdüse.



Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf!

- Fassen Sie während des Betriebes nicht unter den Dampfauslass.
- Schalten Sie das Gerät in den Aus-Zustand und lassen Sie es 5 Minuten abkühlen, bevor Sie fortfahren.

Schrauben Sie erst nach der Abkühl-pause die Dampfdüse wieder fest in den Dampfauslass ein.

Hilfe bei Störungen

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen helfen, Störungen zu beseitigen. Sollte dies nicht gelingen, schicken Sie das Gerät zur Reparatur an unseren Kundendienst. Beachten Sie die Garantiehinweise.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Tank lässt sich nicht einsetzen.	Der Tankhalter wurde versehentlich nach innen gedrückt.	Greifen Sie in das hintere Loch am Boden des Tankhalters und ziehen Sie ihn nach vorn.
Die Füllstandsanzeige  (11) blinkt trotz gefüllten Wassertanks.	Die Schwimmerkapsel (8) im Wassertank ist blockiert.	Prüfen Sie, ob die Schwimmerkapsel im Wassertank frei beweglich ist. Entfernen Sie gegebenenfalls Fremdkörper oder entkalken Sie den Tank.
Die Pumpe macht laute Geräusche und/oder fördert kein Wasser, trotz gefüllten Wassertanks.	Die Ansaugkappe (9) fehlt oder sitzt nicht richtig in der Aufnahme.	Korrigieren Sie den Sitz der Ansaugkappe. Auch ohne Anti-Chlor-Filterkartusche muss die Ansaugkappe ordnungsgemäß montiert sein (siehe Seite 10).
	Unter der Ansaugkappe befindet sich Luft.	Spülen Sie das Gerät, wie auf Seite 25 beschrieben.
Nach der Inbetriebnahme kommt nur kaltes Wasser.	Die Inbetriebnahme wurde abgebrochen.	Wiederholen Sie die Inbetriebnahme. Achten Sie darauf, dass der Tank ausreichend mit kalt em Wasser gefüllt ist. Greifen Sie während der Spülvorgänge nicht ein.
	Es wurde warmes Wasser eingefüllt.	
	Der Tank wurde nicht bis zur max-Marke gefüllt.	
Der Stellknopf (17) klemmt schon weit vor dem Bereich ●.	Das Kaffeepad ist nicht richtig eingelegt.	Beachten Sie bitte die Hinweise auf den Seiten 12 und 13.
Die Kaffeestärke ist zu gering.	Das Kaffeepad ist nicht richtig eingelegt.	Beachten Sie bitte die Hinweise auf den Seiten 12 und 13.
	Die Füllmenge ist zu hoch vorgewählt.	Reduzieren Sie die Füllmenge mit dem Drehknopf (10) oder verwenden Sie 2 Kaffeepads.
	Die Pulverkassette ist nicht richtig befüllt.	Füllen Sie die Pulverkassette randvoll und drücken Sie das Kaffeepulver nur leicht an.
Die Tassen füllen links und rechts ungleichmäßig.	Geringe Füllunterschiede sind unvermeidbar.	Nach mehrmaliger Benutzung verbessert sich das Verhalten.
	Das Gerät steht schräg.	Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte Unterlage.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kaffeeauslauf tropft lange nach.	Der Stellknopf (17) wurde nicht in die Grundstellung ○ zurückgedreht.	Drehen Sie den Stellknopf nach dem Brühen immer zurück in die Grundstellung ○. Dadurch wird längeres Nachtropfen gestoppt.
Die Füllmenge ist geringer als gewohnt.	Die Padkassette ist unzureichend verriegelt.	Drehen Sie den Stellknopf (17) so weit wie möglich in Position ●.
	Die Mittelöffnung der Padkassette (2) ist verstopft.	Reinigen Sie die Padkassette. Prüfen Sie regelmäßig, ob die Mittelöffnung der Padkassette frei ist.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät (siehe Seite 31).
	Die Ansaugkappe (9) fehlt oder sitzt nicht richtig in der Aufnahme.	Korrigieren Sie den Sitz der Ansaugkappe. Auch ohne Anti-Chlor-Filterkartusche muss die Ansaugkappe ordnungsgemäß montiert sein (siehe Seite 10).
	Unter der Ansaugkappe befindet sich Luft.	Spülen Sie das Gerät, wie auf Seite 25 beschrieben.
Die Qualität der Crema ist unzureichend.	Das Gerät ist noch neu.	Die optimale Qualität der Crema wird erst nach mehrmaliger Benutzung erreicht.
	Der Siebeinsatz ist verunreinigt bzw. verkalkt.	Reinigen bzw. entkalken Sie den Siebeinsatz wie auf Seite 36 beschrieben.
	Beide Siebe im Siebeinsatz sind gegeneinandergedrückt.	Der Siebeinsatz muss ersetzt werden.
Das Gerät schaltet beim Heizen aus.	Der Standort liegt zu hoch.	Das Gerät darf nicht an Orten betrieben werden, die höher als 1500 m über dem Meeresspiegel liegen.
Die Dampfanzeige (13) blinkt und die Start/ Stopp-Taste (16) bleibt rot.	Das Gerät muss entkalkt werden.	Sie können nur noch Kaffee und Heißwasser entnehmen. Getränke mit Milchschaum können nicht mehr zubereitet werden. Entkalken Sie das Gerät (siehe Seite 31).
Die Milch wird nicht angesaugt.	Die erzeugte Dampfmenge reicht nicht aus.	Führen Sie einen Spülvorgang durch, wie auf Seite 25 beschrieben.
		Warten Sie, bis die Start/ Stopp-Taste (16) grün leuchtet und versuchen Sie es erneut.
		Reinigen Sie die Dampfdüse (siehe Seite 37).

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Milchschaum spritzt stark und ist grobporig.	Die Dampfdüse ist nicht richtig eingeschraubt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und schrauben Sie die Dampfdüse anschließend fest an.
	Die Milch ist zu warm.	Verwenden Sie nur kalte Milch direkt aus dem Kühlschrank.
	Die Milchschaumeinheit ist nicht richtig zusammengesteckt.	Stecken Sie alle Teile zusammen, wie auf Seite 23 beschrieben.
Die aufgeschäumte Milch hat zu wenig Schaumanteil.	Die Dampfdüse ist nicht richtig eingeschraubt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und schrauben Sie die Dampfdüse anschließend fest an.
	Die Milchschaumeinheit ist verschmutzt.	Reinigen Sie die Milchschaumeinheit, wie ab Seite 23 beschrieben. Achten Sie dabei besonders darauf, dass der Luftkanal im Schlauchadapter frei ist. Ein Schlauchadapter mit beschädigtem Luftkanal muss ersetzt werden.
Der Spülvorgang startet nicht.	Die Tasten wurden nicht gleichzeitig gedrückt.	Drücken Sie beide Tasten (12) und (16) gleichzeitig.
	Die Getränkevorwahl ist falsch eingestellt.	Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf Heißwasser oder Kaffee.
Das Entkalkungsprogramm startet nicht.	Die Tasten wurden nicht gleichzeitig gedrückt.	Drücken Sie beide Tasten (12) und (16) gleichzeitig und halten Sie sie so lange gedrückt, bis die Pumpe läuft.
	Die Getränkevorwahl ist falsch eingestellt.	Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf Heißwasser oder Kaffee.
Die Expressreinigung startet nicht.	Die Tasten wurden nicht gleichzeitig gedrückt.	Drücken Sie beide Tasten (12) und (16) gleichzeitig.
	Die Getränkevorwahl ist falsch eingestellt.	Stellen Sie den rechten Drehknopf (15) auf das Symbol für Milchschaum, Cappuccino, Latte Macchiato oder Café au Lait und warten Sie, bis die Start/ Stopp-Taste (16) grün leuchtet.
Am Griff der Padkassette tritt Wasser aus.	Das Kaffeepad ist nicht richtig eingelegt.	Achten Sie darauf, dass der Papierrand des Kaffeepads nicht über den Rand der Padkassette hinausragt und damit die korrekte Abdichtung beim Brühen verhindert.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Unter dem Gerät befindet sich Wasser.	Die Tropfschale ist voll.	Entleeren Sie die Tropfschale rechtzeitig.
	Der Wassertank ist überfüllt.	Füllen Sie den Wassertank nicht über die max -Marke hinaus.
	Der Wassertank war längere Zeit nicht eingesetzt.	Lassen Sie das Gerät nie längere Zeit ohne Wassertank stehen.
Beim Brühen tritt kein Kaffee aus und der Stellknopf (17) lässt sich nicht mehr drehen.	Die Mittelöffnung der Padkassette ist verstopft.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang abkühlen. Sollte sich die Blockierung dadurch nicht gelöst haben, verfahren Sie bitte wie auf Seite 42 beschrieben.

DE

GB

FR

Notöffnung

Wenn sich der Stellknopf (17) auch nach einer 1-stündigen Abkühlphase nicht drehen lässt, müssen Sie eine Notöffnung vornehmen.

1. Nehmen Sie sich einen dünnen steifen Draht, z.B. eine aufgebogene Büroklammer. Der Draht darf keinen Grat bzw. keine scharfe Kante besitzen, da der Dichtring damit zurückgedrückt werden muss.

Verbrühungsgefahr!

Heißer Kaffee wird aus dem Gerät spritzen.

- Umwickeln Sie den Draht zum Anfasen mit einem Küchentuch o. Ä.

2. Unmittelbar neben dem Griff der Padkassette finden Sie an beiden Seiten eine kleine Öffnung im Gehäuse.
3. Führen Sie den Draht in die am besten zugängliche Öffnung waagrecht ein und drücken Sie ihn leicht nach innen.

Nach ca. 3 cm wird der Druck plötzlich entweichen und es tritt etwas Kaffee aus. Danach ist die Blockierung des Stellknopfes gelöst.

4. Entnehmen Sie die Padkassette und reinigen Sie diese gründlich.
5. Prüfen Sie zukünftig vor jedem Brühen, ob
 - die Mittelöffnung der Padkassette frei ist
 - die Pads unbeschädigt sind und
 - die Pulverkassette frei von Pulverresten ist.



Entsorgung des Gerätes



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungseinrichtung.

Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbeleges direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch, Nichteinhaltung der Entkalkungsanweisung, unterbliebene Pflege, Frostschäden sowie Transportschäden durch unsachgemäße Verpackung.

Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2005/32/EG.



Contents

Introducing your new CoffeePadMachine	3	Energy-saving functions	24
Proper use	3	Eco-brewing.....	24
Product contents	3	Standby mode	24
Technical data.....	3	Automatic deactivation	25
Safety notes	4	Other functions	25
Signal symbols.....	4	Rinse cycle.....	25
Safety notes.....	4	Anti-chlorine filter ACF 30.....	27
The right setup location	5	Powder holder PK 30.....	28
Before first use	6	Calcification indicator	29
Setting up the machine.....	6	Setting the water hardness	30
Setup and start-up	10	Decalcifying	31
Setting up the machine.....	10	Decalcifiers	31
Start-up.....	10	Safety notes.....	31
Preparing coffee	12	Decalcification program.....	33
Notes on coffee	12	Care and cleaning	35
Pad cassette	13	Troubleshooting	38
Preparation	14	Emergency opening	42
Hot water	15	General information	43
Milk froth	16	Disposing of the machine	43
Cappuccino	17	Warranty information	43
Latte macchiato	19		
Café au lait	20		
Caring for the milk frother	22		
Express cleaning.....	22		
Basic cleaning.....	23		

Introducing your new CoffeePadMachine

DE

GB

FR

Proper use

The CoffeePadMachine may only be used for the designated purpose stated in these operating instructions.



For this reason, please carefully read through the operating instructions before start-up. They instruct you on how to use, clean and care for the machine.

We assume no liability for any damages associated with failure to comply with these instructions. Keep the operating instructions in a safe place and pass them on to any subsequent users together with the machine. Please also observe the warranty notes at the end of these operating instructions.

This appliance is intended for domestic use and similar applications, such as:

- in staff kitchens in shops, offices and other commercial establishments;
- in agricultural establishments;
- by guests in hotels, motels and other accommodation facilities;
- in bed-and-breakfast facilities.

The appliance is not intended for purely commercial use.

The original packaging is specially designed to guarantee safe transport for servicing. For this reason, store the packaging at least for the warranty period.

Product contents

- CoffeePadMachine
- Anti-chlorine filter
- Powder holder with 100 filter papers
- Special decalcifier **durgol® swiss espresso®**
- Operating instructions


Technical data


- Nominal voltage: 220–240 V, 50 Hz
- Power consumption: 1600 W
- Power consumption in standby mode: < 1 W when deactivated: < 1 W
- Protection class: I
- Available length of connector cable: 1 m
- Dimensions (L x W x H): 287 mm x 205 mm x 295 mm


Made in Germany


Safety notes

Signal symbols


 **High risk!**
Failure to comply with the warning could result in personal injury.

 **Moderate risk!**
Failure to comply with the warning could result in damage to property.

 **Minor risk!**
Things to consider when handling the machine to quickly achieve the desired result.

 Tips and notes on how to achieve best results with your CoffeePadMachine.

Safety notes


 **Hazardous grid voltage!**

- Do not use the machine if the connector cord is defective or if the machine exhibits any other visible damages.
- The machine corresponds to the protection class I and therefore has to be connected to a socket with earthing contact that has been installed in compliance with regulations. It must be easily accessible so that you can quickly disconnect the machine from the power supply in the event of a defect.


- The voltage must correspond to the specification on the specification plate on the bottom of the machine.
- Keep the connector cord away from sharp edges, oil and hot surfaces (e. g. stove stop).
- Only use the machine in indoor areas.
- Regularly check the machine and connector cord for damages.
- Always pull the mains plug out of the socket
 - when you are not using the machine
 - before you clean the machine
 - if a defect occurs
 - in a storm.
- Always pull the cord out by the plug and not by the cord itself.
- Do not immerse the connector cord, mains plug or the machine in water. Never take hold of the mains plug with damp hands.
- Do not open the housing, instead have repairs performed by qualified professionals. For this, consult a qualified workshop.
- Do not attempt to replace a defective connector cord yourself, instead bring the machine to a qualified workshop.

 **Risks for children and persons with impaired physical, sensory or mental abilities!**

- This machine is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities or who lack experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed by such a person in how to use the machine.
 - Do not allow children to play with the packaging wrapper. They could catch themselves in it and suffocate.
-

 **Scalding hazard!** Parts of the machine become hot. Improper handling of the machine may result in scalding/burns.

- Always place a container under the milk frother when you are using steam.
 - Do not reach into the steam jet.
-

 **Improper use may cause defects in the machine.**

- Only fill the tank with cold tap water, never use carbonated water or other liquids such as milk or the like.
-

The right setup location

- Place the machine
 - on a solid and level surface
 - not on a gas/electric stove or on another heat source or directly next to one
 - not directly next to a basin or sink
 - not on a surface that is sensitive to water as it could be damaged by spilled water.
- Set up the machine so that there is no risk of it tipping over.
- Do not use the machine in areas that are more than 1500 m above sea level. Otherwise the machine will not work properly.
- **Frost hazard!** Never leave the machine in areas with temperatures under 0 °C. The water in the boiler could freeze and inflict damage.
- If the connector cord is too long for you, you can stow the excessive cord which you don't need in the grooves on the bottom of the machine.

DE

GB

FR

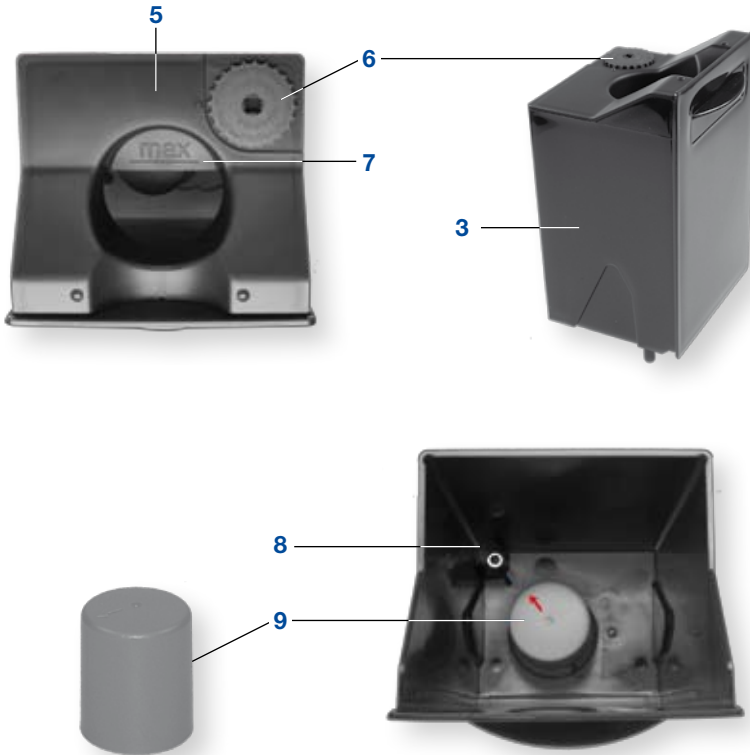
Before first use

Setting up the machine



- 1 Dispensing unit with 2 coffee dispensers, 1 hot water dispenser and sieve insert
- 2 Pad cassette
- 3 Water tank
- 4 Grated support with underlying drip tray

Water tank

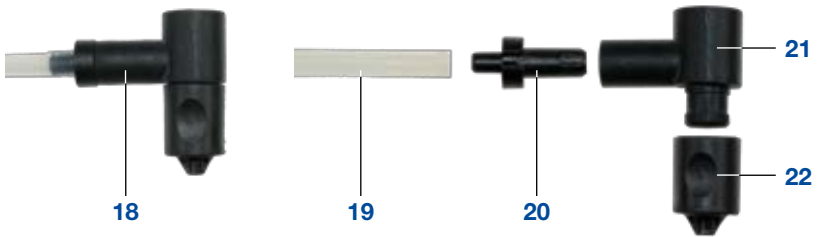


- 5 Tank lid
- 6 Change indicator for anti-chlorine filter
- 7 **Max** mark for maximum water level
- 8 Float capsule for fill level indicator
- 9 Suction cap






Control pad




Milk frother



10 Left knob Setting the number of cups (approximately 50–300 ml)

-  1 cup of espresso or mocha
-  1 cup of coffee
-  1 large cup of coffee
-  2 cups of coffee
-  1 jumbo cup

 When setting the machine for a small number of cups, the cups should be preheated before making the coffee. To do so, you can rinse out the cups to be used with a small amount of hot water.

11  Fill level indicator

Blinks yellow Refill the water tank

12  On/Off button







13  Steam indicator

- Illuminates in yellow Steamer active
- Blinks yellow Steamer needs to be decalcified

14  Calcification indicator

- Blinks yellow Decalcification necessary
- Illuminates in yellow Decalcification program in progress
- Yellow flashing signal Setting the water hardness




15 Right knob Presetting beverage

-  Hot water
-  Coffee
-  Milk froth
-  Cappuccino
-  Latte macchiato
-  Café au lait

16  Start/stop button

- Off Deactivated
- Illuminates in red Not ready
- Blinks red Standby mode
- Illuminates in green Ready
- Blinks green Preparation in progress

17 Adjusting knob

-  Eject pad cassette
-  Initial position – Remove/insert pad cassette
-  Pad cassette locked – Ready to brew

18 Milk frother

19 Milk tube

20 Tube adapter


21 Mixing piece

22 Froth dispenser

Setup and start-up

Setting up the machine

1. Stow the excessive connector cord which you don't need on the bottom of the machine.
2. Place the machine on a level and stable base that is not sensitive to water.




 The machine may not be used in areas that are more than 1500 m above sea level.

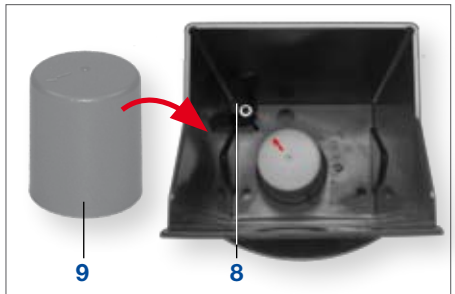
3. Pull the protective foil off of the grated support (4). Do not use any sharp objects for this in order to prevent damaging the surface.
4. Connect the mains plug to a socket with earthing contact.



Start-up

When using the machine for the first time, the pump will first take in air and emit a loud noise.

1. Turn on the machine using the On/Off button  (12). Shortly afterwards, the start/stop button  (16) will illuminate in red. As the water tank is still empty, the fill level indicator  (11) will blink.
2. Tilt the water tank to the outside, then lift it up and out of the machine.
3. Remove the accessories packed in the tank.
4. Take out the suction cap (9) and mount it firmly on the support ring on the bottom of the water tank. Ensure that the arrow on the suction cap is pointing towards the float capsule (8).



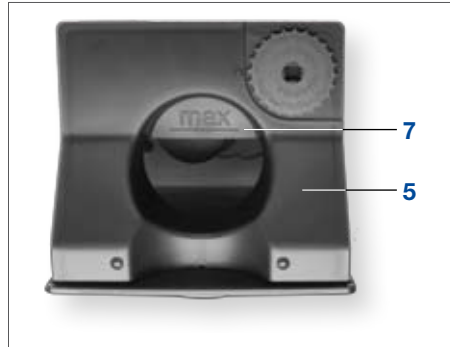
5. Close the water tank again with the tank lid (5).
6. Fill the water tank up to the max mark (7) with cold tap water through the fill opening in the tank lid.
7. Place the water tank back into the machine. The start/stop button (16) will illuminate in green shortly afterwards.
8. Ensure that the empty pad cassette (2) has been pushed in and turn the adjusting knob (17) to position ●.
9. Place an at least 0.5 litre container in the middle of the grate
10. Extend the milk tube (19) into the container.
11. Press the start/stop button (16).

During start-up, the number of rinsing cycles required is established electronically. If several rinsing cycles are required, the process will be aborted every 45 seconds and the start/stop button will flash green. If necessary, empty the collecting vessel and activate the start/stop button (12) again.

As soon as the appliance has been sufficiently rinsed, the vaporizer will start operating.

! Do not interrupt the rinsing cycles. Do not remove the water reservoir and do not pull out the power plug; otherwise you will need to restart the start-up process.

12. Turn the adjusting knob (17) back to the initial position ○ as soon as the start-up has been completed.



Preparing coffee

Notes on coffee

Coffee softpads

You can use all commercially-available coffee softpads with 7 cm outer diameter (amount of coffee: approximately 7 g). Coffee pads with a smaller diameter do not make good coffee.

Hardpads that are offered for espresso machines and pads with extra ingredients for cappuccino or the like may not be used.

! Incorrect use may cause defects in the machine.

- Never place damaged pads, loose coffee grounds or instant coffee in the pad cassette. It could be blocked and jam the adjusting knob (17) so that the pad cassette (2) can no longer be removed. If this nonetheless happens, please refer to page 42.

The quantity of coffee grounds in a pad has been optimally dosed for a 125 ml cup. You can vary the fill amount for a cup as you like and adjust the strength of the coffee.



💡 Tips for perfect coffee

- Before enjoying your cup of coffee, stir it. This ensures that the coffee strength is the same in the whole cup.
- For hygienic reasons, remove any used coffee pads from the pad cassette as soon as possible.
- Carefully close the pads pack to avoid losing any flavour.
- Always fill the tank with fresh tap water every day. Before doing so, quickly rinse out the water tank. Then run the rinse cycle as described on page 25.

Pad cassette

Turn the adjusting knob (17) to the position ◀ and back to the initial position ○. The pad cassette will be pushed out of the shaft somewhat to facilitate removing it.

The pad cassette can be used on both sides. The side marked with **1** is designated for 1 coffee pad and the side marked with **2** is designated for two coffee pads. The more carefully you insert the coffee pads, the better the coffee. For this reason, please consider the following tips:

- Before inserting a coffee pad, evenly distribute the powder in it up to the edge.
- For two coffee pads, push the bottom one firmly into the recess of the pad cassette. Its paper edge will be pushed up in the process.
- After inserting the upper coffee pad, tap it gently with your fingertips so that a small recess is created in its middle.
- Ensure that the paper edge of the top coffee pad is flat in the pad cassette's recess and that it doesn't protrude or is folded down.
- When pushing in the pad cassette ensure that the pad does not shift, otherwise no adequate seal can be provided.



17



Preparation




1. Set the right knob (15) to the coffee symbol ☕.
2. Push the loaded pad cassette into the shaft as described on [page 13](#) and turn the adjusting knob (17) as far as possible to the right in the area ●.
3. Place one cup on the middle position mark or two cups close together on the two outer position marks on the grated support.
4. Set the fill amount corresponding to the size of the selected cup using the left knob (10).
5. Wait until the start/stop button (16) illuminates in green and press it. The pump will first only convey a small amount for brewing. Only after a short idle time, during which the coffee powder expands, will the brewing process continue. This ensures that a particularly intense flavour is produced.
6. If you want to abort the process early, press the start/stop button (16) again.
7. Turn the adjusting knob (17) back to the initial position ○ as soon as the dispensing process has ended.



Hot water

DE
GB
FR

You can also use water with an optimum temperature from the hot water dispenser for preparing tea or instant beverages.

1. Set the right knob (15) to the symbol for hot water .
2. Place a cup on the right position mark of the grated support.
3. Set the fill amount corresponding to the size of the selected cup using the left knob (10).
4. Wait until the start/stop button  (16) illuminates in green and then press it. The hot water will run into the cup under the dispenser.
5. If you want to abort the process early, press the start/stop button  again.



Milk froth







Scalding hazard!

Hot steam is used for frothing. Ensure that the milk frother (18) has been mounted on the machine and that a container has been placed under it.



Ensure that the milk tank is always adequately filled. If it empties during the frothing process, milk and hot steam will spray out of the frother nozzle. Place the container as close as possible to the machine so that the milk tube extends down to the bottom of the container.

1. Set the right knob (15) to the milk froth symbol . As soon as the steam indicator  (13) illuminates, the machine will heat up in order to produce steam.
2. Place a cup on the middle position mark of the grated support.
3. Set the fill amount corresponding to the size of the selected cup with the left knob (10).
4. Fill the milk container with cooled milk and insert the milk tube in it.
5. Wait until the start/stop button  (16) illuminates in green and then press it. The milk is sucked into the unit and froth then runs into the cup.
6. If you wish to abort the process early, press the start/stop button  again.



7. The milk froth dispenser will not stop immediately. A small amount will continue to flow after the pump has been deactivated. Allow the frothed milk to sit for approximately 1 minute so that the milk froth can settle.
8. If you don't intend on using the milk frother again right away, perform express cleaning as described on [page 22](#).

The frothed milk reaches a temperature of no more than 60 °C. As is generally known, milk froth forms larger bubbles and doesn't last as long at higher temperatures.

For this reason, reduce the beverage temperature accordingly for the mixed beverages described on the following pages, particularly when larger quantities of milk are needed e. g. for latte macchiato.



Frothed cocoa Just mix instant cocoa powder with fresh milk directly in the milk container (clump free). After frothing, you can enjoy a wonderfully light cocoa beverage that is ready to drink.

DE

GB

FR


Cappuccino

1. Set the right knob (15) to the symbol for cappuccino ☕. As soon as the steam indicator ⚡ (13) illuminates, the machine will heat up in order to produce steam.
2. Push the pad cassette prepared as described on [page 13](#) in the shaft and turn the knob (17) as far as possible to the right in the area ●.



3. Place a cup on the middle position mark of the grated support.
4. With the left knob (10), set the fill amount corresponding to the size of the selected cup. Select at least the second cup symbol on the knob scale.
5. Fill the milk container with cooled milk and insert the milk tube.
6. Wait until the start/stop button (16) illuminates in green and then press it. The frothed milk and coffee will then successively run into the cup.
7. If you wish to abort early, press the start/stop button (16) again.
8. The milk froth dispenser will not stop immediately. A small amount will continue to flow after the pump has been deactivated. Leave the cup under the dispenser until it has stopped.
9. Turn the knob (17) back to the initial position ○ as soon as the dispensing process has ended.
10. If you do not intend on using the frother again right away, perform express cleaning as described on [page 22](#).



 You'll get better results with this specialty coffee if you use coffee softpads containing espresso powder.



Latte macchiato

DE
GB
FR

1. Set the right knob (15) to the symbol for latte macchiato ☕.
As soon as the steam indicator ⚡ (13) illuminates, the machine will heat up in order to produce steam.
2. Push the pad cassette into the shaft as described on [page 13](#) and turn the knob (17) all the way to the right in the area ●.
3. Place a latte macchiato cup up to 12 cm in height on the middle position mark of the grated support.
4. Set the fill amount corresponding to the size of the selected cup using the left knob (10). Select at least the second cup symbol on the knob scale.
5. Fill the milk container with cooled milk and insert the milk tube.
6. Wait until the start/stop button ⏸ (16) illuminates in green and then press it. First, frothed milk will run into the cup. For the right layering, the coffee will then be dispensed after an idle time of approximately 30 seconds. The dispensing process has only completed once the start/stop button ⏸ no longer blinks in green.
7. If you want to abort the process early, press the start/stop button ⏸ again.
8. The milk frother dispenser does not stop immediately. A small amount will continue to flow after the pump has been deactivated. Leave the cup under the dispenser until it has stopped.



💡 You can use a latte macchiato cup with a height of 13 cm providing you have removed the grated support and the drip tray in advance.



9. Turn the adjusting knob (17) back to the initial position ○ as soon as the dispensing process ends.
10. If you don't intend on using the milk frother again right away, perform express cleaning as described on [page 22](#).





You'll get better results with this specialty coffee if you use coffee softpads containing espresso powder.

Café au lait


1. Set the right knob (15) to the café au lait symbol ☕. As soon as the steam indicator ☁ (13) illuminates, the machine will heat up in order to produce steam.
2. Push the loaded pad cassette into the shaft as described on [page 13](#) and turn the knob (17) as far as possible to the right in the area ●.
3. Place a cup on the middle position mark of the grated support.
4. Set the fill amount corresponding to the size of the selected cup using the left knob (10). Select at least the second cup symbol on the knob scale.
5. Fill the milk container with cooled milk and insert the milk tube.
6. Wait until the start/stop button ⏸ (16) illuminates in green and then press it. The frothed milk and coffee will then successively run into the cup.



7. If you wish to abort early, press the start/stop button  again.
8. The milk froth dispenser will not stop immediately. A small amount will continue to flow after the pump has been deactivated. Leave the cup under the dispenser until it has stopped.
9. Turn the adjusting knob (17) back to the initial position  as soon as the dispensing process has ended.
10. If you don't intend on using the milk frother again right away, perform express cleaning as described on [page 22](#).



DE
GB
FR

 You'll get better results with this specialty coffee if you use coffee softpads containing espresso powder.

Caring for the milk frother

To ensure that the milk frother always functions reliably, please consider the following notes:

- After every use, perform express cleaning if you don't intend on using the milk frother again right away.
- Thoroughly clean the milk frother daily after the last frothing process. This will ensure that you always get your milk froth right.

! If you have difficulty frothing, the milk frother needs definitely to be cleaned.



Express cleaning

1. Set the right knob (15) to the symbol for milk froth, cappuccino, latte macchiato or café au lait.
2. Place a cup on the middle position mark of the grated support.
3. Fill the milk container with cold water and insert the milk tube in it.
4. Wait until the start/stop button (16) illuminates in green.
5. Press the On/Off button (12) and start/stop button (16) at the same time.

The water will be sucked up and the milk frother will be rinsed out as a result. The machine will then automatically switch off



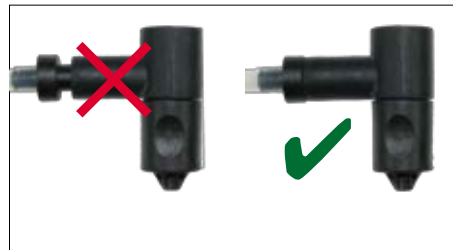
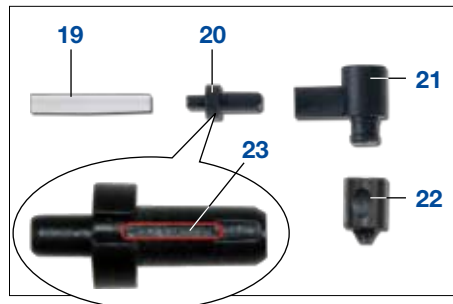
Basic cleaning

1. Pull the milk frother (18) down and off of the steam dispenser (24) and completely disassemble the milk frother.
2. Clean the milk tube (19), tube adapter (20), mixing piece (21) and froth nozzle (22) in dishwasher using a soft brush. Afterwards, dry those components thoroughly. Alternatively, you can also place the parts in the cutlery basket of your dishwasher. In the process, ensure that no parts are lost. An air duct (23) is located on the tube adapter. Take special care when cleaning it.
3. Reassemble the milk frother.

! Push the tube adapter into the mixing piece until it locks into place. Otherwise, milk and steam will spray out when frothing and the frother won't work properly.

4. Ensure that the red steam nozzle (24) is screwed on tightly on the steam dispenser (24).
5. Mount the complete milk frother from the bottom until it locks into place on the steam dispenser.

! If you follow the aforementioned instructions, you will create a milk froth portion of at least 1/3.



Energy-saving functions

Your CoffeePadMachine is equipped with multiple functions that help reduce energy consumption.

Eco-brewing

If you would like to turn off the machine after preparing a beverage of your choice, you can choose to activate eco-brewing when starting.

- To start, press the start/stop button **16** that is illuminating in green and hold it down. After approximately 3 seconds the yellow indicators **11**, **13**, **14** will briefly blink. Eco-brewing has been therefore activated, that is, after the brewing process has been completed, no subsequent heating will occur. Instead the machine will turn off automatically.



! If you have already used the milk frother, perform basic cleaning as described on [page 23](#).

Standby mode

If the device is not used for more than approximately 5 minutes, the standby mode will automatically activate. The start/stop button **16** will then blink in red. To reactivate the device for use, press the start/stop button **16**. Also changing the setting of the knob or filling the water tank ends the standby mode.

Automatic deactivation

If the machine is not used for more than approximately 30 minutes, then it will automatically turn off. The power consumption is then less than 1 watt.

The machine thereby complies with the requirements of the European Directive 2005/32/EC that defines the ecological design requirements for the energy consumption of electrical household appliances.

Additional functions

Rinse cycle

Rinse the machine if it hasn't been used for several days. This will replace the content of the boiler with fresh water.

- After rinsing the tank, the pump will first suck in air, thereby producing a loud noise.



Always start the rinse cycle directly after activation before the machine heats up – this way you will save energy.



Scalding hazard!

Hot steam is also produced during the rinse cycle.

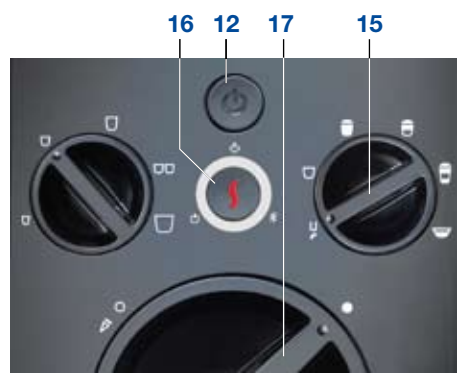
- Ensure that the milk frother (18) has been mounted on the machine and that a container has been placed under it.



DE
GB
FR

Performing a rinse cycle

1. Rinse the water tank out. Before putting on the tank lid, check whether the suction cap (9) has been properly mounted.
2. Fill the water tank up to its **max** mark (7) through the fill opening on the tank lid and then put it back in the machine.
3. Set the right knob (15) to the symbol for coffee or hot water.
4. Ensure that the empty pad cassette has been pushed in and turn the adjusting knob (17) to position ●.
5. Place an at least 0.5 litre container in the middle of the grated support and insert the milk tube (19).
6. Turn the machine on with the On/Off button ☺ (12) and then press both buttons (12) and (16) at the same time.
The entire boiler will then be rinsed. Then water is sucked out of the container through the milk frother (18) using steam.
7. Set the adjusting knob (17) back to the initial position ○ as soon as the dispensing process has ended.



Anti-chlorine filter ACF 30

The anti-chlorine filter ensures that you have a normal coffee flavour. It filters chlorine and other contaminations out of the water.

1. Rinse the filter **26** with running water before inserting it.
2. Mount the filter in the holders of the water tank without pushing it in.
3. Then mount the suction cap (**9**).

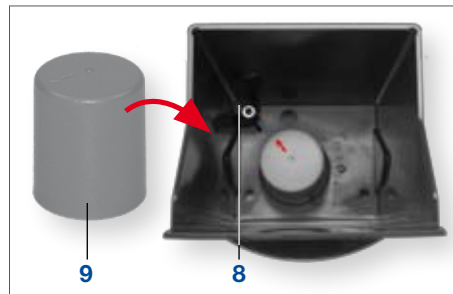
! In the process, ensure that the arrow mark on the suction cap is pointing towards the float capsule (**8**).

4. Firmly push the suction cap down until it is secure.

! **Change the filter regularly!**
The effectiveness of the filter decreases the longer it is used. For a daily average use of 8 cups of coffee, the filter should therefore be changed no later than every 2 months (approximately 500 cups).

5. Set the change indicator **27** on the tank lid to the time for the next filter change.

! **Don't forget the suction cap!**
Even if you use the machine without the anti-chlorine filter, the suction cap must be mounted properly. Otherwise the tank cannot be completely emptied when preparing the beverage and the last cup won't be filled completely.



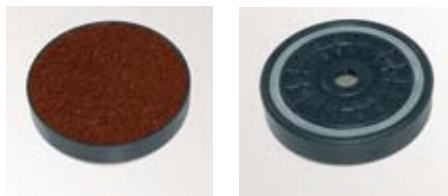
💡 You can purchase anti-chloride filters from a professional outlet or order them directly from **petra-electric**. One pack ACF 30 contains three anti-chloride filters.


DE
GB
FR

Powder holder PK 30


You can also enjoy your favourite brand of coffee freshly ground with crema. For this, use the powder holder as described below instead of the coffee pads:


1. Place one paper filter in the basket (28). It filters out floating particles, thereby refining the flavour of the coffee. You can, however, also use the machine without filter paper.
2. Add the coffee or espresso powder. Depending on the coffee quality, the powder holder can carry 6 to 7.5 g. This is enough for one cup of coffee.
3. Skim off the basket once it has been filled up to the edge and only press the powder down gently.
4. Close the powder holder by pushing on the lid.
5. Thoroughly remove any remaining powder stuck to the outside. It could block the pad holder and jam the adjusting knob. If this nonetheless happens despite following these notes, please proceed as described on [page 42](#).
6. Insert the powder holder in side **2** of the pad holder.
7. Start preparing your beverage as described above.
8. For hygienic reasons, remove the powder holder as soon as possible after brewing and rinse everything off under running water.



 Filter paper and coffee powder are bio-degradable. You can purchase extra filter paper from a professional outlet or you can order it directly from **petra-electric**.

Calcification indicator

Your machine features an automatic calcification indicator. Depending on coffee consumption, you will be reminded to decalcify after 4 to 10 weeks when the calcification indicator  (14) illuminates.

You can then brew coffee and prepare hot water. If, however, you would like to prepare milk froth, cappuccino, latte macchiato or café au lait, the steam indicator  (13) blinks along with the calcification indicator to notify the user that it is only possible to reactivate the steamer after calcification.








DE
GB
FR

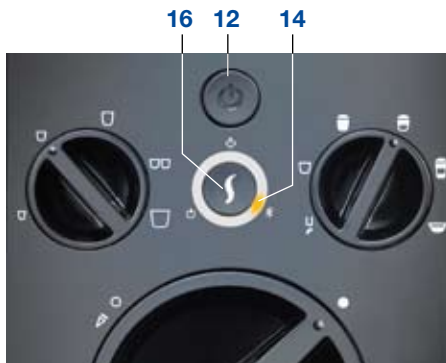
To avoid excessive calcification, the machine has been preset to very hard water ex works. Inquire about the water hardness of your tap water with the responsible waterworks or local administration. Change the setting if the water hardness is less than 21°dH. This way, you will not be reminded to decalcify that often.

Setting the water hardness

! When setting the water hardness, do not pause for longer than 10 seconds. The machine will otherwise automatically turn off and will keep the previously set value. You can check the setting at any time by performing the steps 1. and 2.

1. The machine is deactivated.
2. Hold the start/stop button  (16) down (3 to 4 seconds) until the calcification indicator  (14) lights up. The current setting will be indicated by the number of pulses.
3. Press the start/stop button  again. Every time you press the button, the setting will change.
4. Press the On/Off button  (12) if the correct water hardness has been set. Only once this has been done, will it be saved!

Signal flash 	Hardness in °dH	Ca and Mg in mmol/l
. . .	0-7	<1.3
.. ..	>7-14	>1.3-2.5
... ...	>14-21	>2.6-3.8
....	>21	>3.8



Decalcifying

DE

GB

FR

Decalcifiers

The automatic decalcification program of your CoffeePadMachine has been optimised for use with a dose of (125 ml) **durgol® swiss espresso®**. For this reason, only use this product in the specified quantity in order to decalcify the device. Only in this way, is it possible to guarantee complete decalcification in the short decalcification time and preserve the parts of your machine.

durgol® swiss espresso® was specially developed for coffee and espresso machines. It is highly effective and guarantees reliable decalcification and therefore a long service life for your product.



Safety notes



Danger of chemical burns!

Decalcifiers may cause chemical burns.

- Keep the decalcifier away from children.
- Never ingest decalcifiers.
- In the event the decalcifier comes into contact with your eyes, immediately flush them with plenty of water.



The wrong decalcifier could cause defects in the machine that are not covered by the warranty.

- Do not in any case use vinegar or vinegar essence for decalcifying.
- Decalcification with citric acid takes too long. Complete decalcification can therefore not be guaranteed.



You can purchase durgol® swiss espresso® at a professional outlet or order it directly from **petra-electric**. A pack of DED 18 contains two 125 ml doses.



Risk of damage!

Negligent handling of decalcifiers could cause damage to furniture, clothing or the like.

- Ensure that the decalcifier does not come into contact with materials that are sensitive to acid (e. g. marble, chromed surfaces, enamel, silver).
 - When pouring out the decalcifier liquid, rinse with plenty of water
-

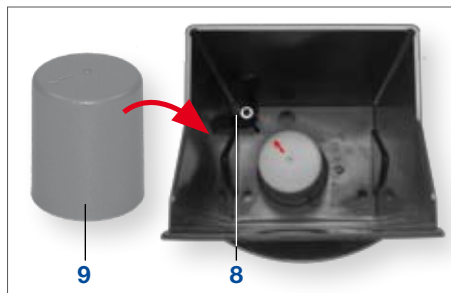
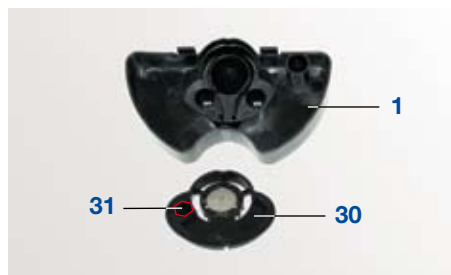
Decalcification program

Your CoffeePadMachine features an automatic decalcification program that lasts approximately 40 to 45 minutes.

! As soon as the decalcification program is running, it can only be aborted in an emergency by pulling the mains plug.

Preparation

1. The machine is deactivated.
2. Pull the dispensing unit (1) and milk frother (18) down and out of the machine.
3. Screw the red steam nozzle (25) out of the steam dispenser (24). For this, use the Allen key (31) that is contained in the sieve insert (30) of the dispensing unit.
4. Take the anti-chloride filter (26) out of the water tank.
5. Insert the red steam nozzle in the filter compartment and then firmly mount the suction cap (9) again. Please ensure that the arrow mark on the suction cap is pointing towards the float capsule (8).
6. Add a dose (125 ml) of **durgol® swiss espresso®** to the empty water tank. Then fill the tank up to the **max** mark with tap water and insert it in the machine.



DE
GB
FR

Part 1 – Decalcifying

1. Set the red knob (15) to the symbol for coffee or hot water.
2. Ensure that the empty pad cassette has been pushed in and turn the knob (17) to position ●.
3. Place an at least 1.8 litre container (e. g. pot) in the middle of the grated support.
4. Turn the machine by pressing the On/ Off button ⏻ (12).
5. After turning the machine on, push both buttons (12) and (16) at the same time and hold them until the pump starts. The decalcification program runs and the calcification indicator ⚡ (14) is illuminated the entire time. After approximately 35 minutes, the first part of the decalcification program has been completed. The fill level indicator ♀ (11) blinks.



Part 2 – Rinsing

1. Fill the water tank up to its **max** mark with tap water and put it back in the machine.
2. Place the empty container back on the middle of the grated support.
3. Press the start/stop button ⏻ (16) illuminated in green. The rinse cycle will start.
4. As soon as the fill level indicator ♀ (11) blinks again, rinse again. To do so, repeat steps 1. to 3. After the second rinse cycle, the machine will turn off.
5. Turn the adjusting knob (17) back to the initial position ○ as soon as all water has been dispensed.



6. Take the steam nozzle out of the water tank. Check whether the nozzle hole is free and then screw it tightly into the steam dispenser (24).
7. Put the anti-chloride filter back in as described on [page 27](#).
8. Preferably, you should place the pad cassette, dispensing unit and sieve insert in the dishwasher after decalcifying.

Cleaning and care



Risk of electric shock!

Water could, if it comes into contact with parts carrying voltage, result in an electrical shock or short circuit.

- Disconnect the device from the mains power supply before cleaning.
 - Never immerse the machine in water.
-
- Only wipe off the outside of the machine with a damp cloth. Do not use any aggressive or abrasive cleaners as they would damage the surface.
 - Empty the drip tray regularly in order to prevent it from overflowing.
 - With the exception of the water tank, all removable parts are suitable for the dishwasher. Ensure that you do not

lose small parts such as the steam nozzle.


- Clean the water tank in warm dishwater and then rinse it off with clean water. **Note:** Never allow the machine to stand without the water tank for a prolonged period of time.

Pad cassette

- Check regularly whether the middle opening of the pad cassette (2) is free. It could e. g. also be blocked by cellulose fibres from kitchen towels.

Dispensing unit with sieve insert

Even small deposits in the sieve insert (30) considerably reduce the quality of the crema. This may result from chalky deposits associated with very hard tap water already after 100 cups. For this reason, clean the sieve insert regularly as follows:

 **Risk of damage!**

- The two sieves allocated on top of one another, may not be pressed together.

1. Pull the dispensing unit (1) down and out of the machine.
2. Remove any coffee residue in dishwater with a soft brush or put the parts in the dishwasher.
3. To remove chalky deposits on the sieves, place the sieve insert (30) in a decalcifier solution. Then rinse it off again



4. After cleaning, put the sieve insert back into the dispensing unit.
5. Insert the dispensing unit back into the machine and apply pressure until it locks into place.

Professional milk frother

Clean the milk frother regularly after every use as described on page 22. Only in this way, will you be able to make perfect milk froth with ease.

Steam nozzle

Clean the steam nozzle if you froth milk regularly. Do so as soon as you notice that less steam is available.

Screw the red steam nozzle (25) out of the steam dispenser (24). If necessary, use the Allen key (31) in the sieve insert (30) for this.

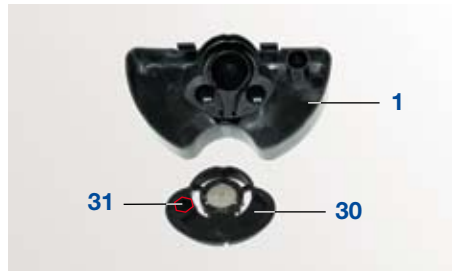
Check whether the nozzle hole is free. If necessary, immerse the steam nozzle in a decalcifier solution for approximately 30 minutes.

Start a rinse cycle as described on page 25, but without the steam nozzle.

⚠ Risk of scalding due to hot steam!


- During operation, do not reach under the steam dispenser.
 - Turn off the machine and let it cool off for 5 minutes before you continue.
-



After the machine has cooled off, screw the steam nozzle firmly back into the steam dispenser.





Troubleshooting

The following notes will help you rectify any problems. If this still doesn't help you rectify problems, send the machine to our customer service department for repairs. Please consider the warranty notes.

Problem	Possible cause	Solution
The tank can't be inserted.	The tank holder was inadvertently pushed in.	Take hold of the rear hole on the bottom of the tank holder and pull it forward.
The fill level indicator  (11) blinks even though the water tank is full.	The float capsule (8) in the water tank is blocked.	Check whether the float capsule in the water tank is able to move without restriction. If necessary, remove any foreign objects or decalcify the tank.
The pump emits loud noises and/or does not pump any water even though the water tank is full.	The suction cap (9) is missing or has not been properly positioned in the holder.	Adjust the position of the suction cap. The suction cap must be properly mounted even if the anti-chloride filter is not being used (see page 10).
	There is air under the suction cap.	Rinse the machine as described on page 25.
Only cold water emerges after start-up.	The start-up process was aborted.	Repeat the start-up. Ensure that the reservoir is filled with a sufficient amount of cold water. Do not interrupt the rinsing cycles.
	Warm water was filled into the appliance.	
	The water reservoir was not filled up to the max mark.	
The adjusting knob (17) jams long before reaching the designated area ●.	The coffee pad has not been properly inserted.	Please refer to the notes on pages 12 and 13.
The coffee isn't strong enough.	The coffee pad hasn't been inserted properly.	Please refer to the notes on pages 12 and 13.
	The preset fill amount is too high.	Reduce the fill amount using the knob (10) or use 2 coffee pads.
	The powder holder has not been properly filled.	Fill the powder holder up to the edge and only press down the coffee powder gently.
The cups on the left and right are not filled to the same level.	Minor differences in the fill level cannot be avoided.	This will improve after the machine has been used a few times.
	The machine is not level.	Place the machine on a level base.

Problem	Possible cause	Solution
The coffee dispenser continues to drip for a long time.	The adjusting knob (17) has not been turned back to the initial position ○.	After the brewing process, always turn the adjusting knob back to the initial position ○. This will prevent prolonged subsequent dripping.
The fill amount is less than usual.	The pad cassette has not been properly locked in place.	Turn the knob (17) as far as possible to the position ●.
	The middle opening of the pad cassette (2) is blocked.	Clean the pad cassette. Check regularly to ensure that the middle opening of the pad cassette is free.
	The machine needs to be decalcified.	Decalcify the machine (see page 31).
	The suction cap (9) is missing or is not properly positioned in the holder.	Adjust the position of the suction cap. The suction cap must be properly mounted, even if the anti-chloride filter has not been installed (see page 10).
	There is air under the suction cap.	Rinse the machine off as described on page 25 .
The quality of the crema is poor.	The machine is still very new.	The optimal quality of the crema is first reached after the machine has been used several times.
	The sieve insert needs to be cleaned and/or decalcified.	Clean and/or decalcify the sieve insert as described on page 36 .
	Both sieves in the sieve insert are pressed against one another.	The sieve insert must be replaced.
The machine deactivates while heating up.	The location of use is too high above sea level.	The machine may not be used in areas at elevations of more than 1500 m above sea level.
The steam indicator  (13) blinks and the start/stop button  (16) stays red.	The machine needs to be decalcified.	You can only make coffee and hot water. It is no longer possible to make beverages with milk froth. Decalcify the machine (see page 31).

Problem	Possible cause	Solution
The milk is not sucked up.	Not enough steam is produced.	Perform a rinse cycle as described on page 25 .
		Wait until the start/stop button  (16) illuminates in green and try again.
		Clean the steam nozzle (see page 37).
The milk froth sprays intensively and has large bubbles.	The steam nozzle has not been screwed in properly.	Allow the machine to cool off and then screw the steam nozzle firmly into place.
	The milk is too warm.	Only use cold milk right out of the refrigerator.
	The milk frother has not been properly assembled.	Assemble all parts as described on page 23 .
There is not enough froth in the frothed milk.	The steam nozzle has not been screwed in properly.	Let the machine cool off and then screw the steam nozzle firmly into place.
	The milk frother needs to be cleaned.	Clean the milk frother as described on page 23 . In the process, make sure that the air duct in the tube adapter is free. A tube adapter with a damaged air duct must be replaced.
The rinse cycle doesn't start.	The buttons were not pressed at the same time.	Press both buttons (12) and (16) at the same time.
	The beverage presetting is incorrect.	Turn the right knob (15) to hot water or coffee.
The decalcification program doesn't start.	The buttons were not pressed at the same time.	Press both buttons (12) and (16) at the same time and hold them until the pump starts.
	The beverage presetting is incorrect.	Turn the right knob (15) to hot water or coffee.
Express cleaning does not start.	The buttons were not pressed at the same time.	Press both buttons (12) and (16) at the same time.
	The beverage presetting is incorrect.	Turn the right knob (15) to the symbol for milk froth, cappuccino, latte macchiato or café au lait and wait until the start/stop button  (16) illuminates in green.

Problem	Possible cause	Solution
Water is leaking out of the handle for the pad cassette.	The coffee pad has not been inserted properly.	Ensure that the paper edge of the coffee pad does not extend beyond the edge of the pad cassette so that a proper seal is provided during the brewing process.
There is water under the machine.	The drip tray is full.	Empty the drip tray in time.
	The water tank has been overfilled.	Do not fill the water tank past the max mark.
	The water tank has not been inserted for a prolonged period of time.	Never let the machine stand for a prolonged period of time without the water tank.
No coffee is dispensed during the brewing process and it is no longer possible to turn the adjusting knob (17).	The middle opening of the pad cassette is blocked.	Pull the mains plug and let the machine cool off for 1 hour. If it is still blocked after 1 hour, please proceed as described on page 42.

Emergency opening

If the knob (17) still cannot be turned after the machine has cooled off for 1 hour, you must perform an emergency opening.

1. Take a thin rigid wire, e. g. a paper clip that has been bent up. The wire may not have any burrs or a sharp edge as it serves to push back the gasket.



Scalding hazard!

Hot coffee sprays out of the machine.

- Wrap the wire with a kitchen towel or the like so that you can take hold of it.
2. A small opening in the housing is located next to the handle of the pad cassette.
 3. Run the wire horizontally into the most accessible opening and push it in gently. After approximately 3 cm, the pressure will suddenly subside and a small amount of coffee will be released. The blockage of the knob has now been removed.
 4. Take out the pad cassette and clean it thoroughly.
 5. In the future, check the following every time before brewing:
 - that the middle opening of the pad cassette is free
 - that the pads are not damaged and
 - that the powder holder does not contain any leftover powder.



General information

DE

GB

FR

Disposing of the machine



This product may not be disposed of in the normal household garbage once it has outlived its purpose. Instead it must be deposited at a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances.

The work materials can be reused as marked. Through the reuse, recycling of materials or another form of recovery of old appliances, you are making a considerable contribution to protecting our environment.

Please ask your local administration for the competent disposal facility.

Warranty information

We offer our end customers a 24-month manufacturer's warranty. It begins with the purchase of the product by the end customer and is valid within the Federal Republic of Germany.

Claims based on this warranty must be reported directly to our central customer service department while submitting the receipt.

Damages due to normal wear and tear, improper use, failure to comply with the decalcification instructions, lack of care, frost damages and transport damages due to improper packaging are not covered by the warranty.

The end customer also has legal defect claims for the product vis-a-vis his/her direct vendor/dealer in addition to the warranty claims provided here. Such claims are not limited by the warranty we provide.



The machine complies with the European Directive 2006/95/EC, 2004/108/EC and 2005/32/EC.

Répertoire

Votre cafetière automatique à capsules se présente	3	production de mousse de lait	22
Utilisation conforme aux prescriptions	3	Nettoyage express	22
Étendue de la livraison	3	Nettoyage à fond	23
Données techniques	3	Fonctions d'économie d'énergie	24
Consignes de sécurité	4	Préparation éco	24
Symboles de signalisation	4	Mode repos	24
Consignes de sécurité	4	Coupure automatique	25
Le bon emplacement	5	Autres fonctions	25
Avant la première utilisation	6	Opération de rinçage	25
Structure de l'appareil	6	Cartouche filtre anti-tartre ACF 30..	27
Mise en place et en service	10	Cassette à poudre PK 30	28
Mise en place de l'appareil	10	Indicateur d'entartrage	29
Mise en service	10	Réglage de la dureté de l'eau	30
Préparer du café	12	Détartrage	31
Remarques sur le café	12	Détartrant	31
Cassette à capsules	13	Consignes de sécurité	31
Préparation	14	Programme de détartrage	33
Eau chaude	15	Nettoyage et entretien	35
Mousse de lait	16	Aide en cas de pannes	38
Cappuccino	17	Ouverture d'urgence	42
Latte Macchiato	19	Généralités	43
Café au Lait	20	Élimination de l'appareil	43
Entretien du système de		Information sur la garantie	43

Votre cafetière automatique à capsules se présente

Utilisation conforme aux prescriptions

La cafetière automatique à capsules ne devra être utilisée que dans le but prévu, conformément à ce mode d'emploi.



Pour cette raison, veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en service, il vous donne des instructions sur l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil.

En cas de non-respect, nous ne sommes en rien responsables d'éventuels dommages. Veuillez conserver minutieusement le mode d'emploi et donnez-le avec l'appareil à l'utilisateur suivant. Veuillez tenir compte des remarques sur la garantie à la fin du mode d'emploi.

Cet appareil est destiné à des utilisations domestiques et comparables comme par exemple :

- dans les cuisines pour les collaborateurs dans les commerces, les bureaux et d'autres domaines professionnels ;
- dans les domaines agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres services résidentiels ;
- dans les gîtes avec petit déjeuner.

L'appareil n'est pas destiné à un usage purement commercial.

L'emballage d'origine est spécialement conçu pour garantir un transport en toute sécurité en cas de révision. Pour cette raison, conservez l'emballage au moins durant la période de garantie.

Étendue de la livraison

- Cafetière automatique à capsules
- Cartouche filtre anti-tartre
- Cassette à poudre avec 100 filtres en papier
- Détartrant spécial **durgol® swiss espresso®**
- Mode d'emploi

Données techniques

- Tension nominale : 220–240 V, 50 Hz
- Puissance absorbée : 1600 W
- Puissance absorbée en mode repos : < 1 W à l'état arrêté : < 1 W
- Catégorie de protection : I
- Longueur disponible du câble de branchement : 1 m
- Dimensions (L x l x H) : 287 mm x 205 mm x 295 mm

Fabriquée en Allemagne

Consignes de sécurité

Symboles de signalisation



Risque élevé !

Un non-respect de l'avertissement pourrait causer des dommages corporels.



Risque moyen !

Un non-respect de l'avertissement pourrait causer des dommages matériels.



Faible risque !

Remarques dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil afin d'obtenir rapidement le résultat souhaité.



Astuces et remarques sur la manière de mieux utiliser votre cafetière automatique à capsules.

Consignes de sécurité



Tension électrique dangereuse !

- Ne mettez pas l'appareil en service lorsque le câble d'alimentation électrique est défectueux ou si l'appareil présente d'autres dommages visibles.
- L'appareil correspond à la catégorie de protection I et, pour cette raison, il doit être branché à une prise électrique protégée correctement installée. Elle doit être bien accessible pour pouvoir rapidement couper l'appareil de l'alimentation électrique en cas d'urgence.
- La tension doit correspondre à l'indication de la plaque signalétique sous l'appareil.
- Éloignez le câble d'alimentation électrique des arêtes coupantes, de l'huile et de surfaces chaudes (p. ex. plaques de cuisson).
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur d'une pièce.
- Vérifiez l'appareil et le câble d'alimentation régulièrement pour détecter d'éventuels dommages.
- Débranchez toujours la prise électrique,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé
 - avant de nettoyer l'appareil
 - lorsqu'une panne survient
 - lors d'un orage.
- Débranchez toujours l'appareil en tirant sur la prise et non pas sur le câble d'alimentation.
- Ne plongez ni le câble d'alimentation, ni la prise ni l'appareil dans l'eau. Ne saisissez jamais la prise électrique lorsque vous avez les mains humides.
- N'ouvrez pas le boîtier, mais faites faire la réparation par un spécialiste. Pour ce faire, veuillez vous adresser à un atelier spécialisé.
- Ne tentez pas de remplacer vous-même un câble électrique défectueux, mais apportez l'appareil à un atelier spécialisé.

⚠ Risques pour les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales restreintes !

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles les ont instruites pour utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas jouer les enfants avec le film de l'emballage. Ils pourraient se prendre dedans et s'asphyxier.

⚠ Risque d'ébouillement !
Des pièces de l'appareil deviennent chaudes. Une manipulation non appropriée de l'appareil pourrait provoquer des ébouillements/des brûlures.

- Placez toujours un récipient sous le système de production de mousse de lait lorsque vous travaillez avec la vapeur.
- Ne mettez pas les mains dans le jet de vapeur.

⚠ Une manipulation erronée pourrait causer des défauts sur l'appareil.

- Versez uniquement de l'eau froide du robinet dans le réservoir, ne jamais y verser de l'eau pétillante ou d'autres liquides comme du lait ou autres.

Le bon emplacement

- Posez l'appareil
 - sur une surface solide et plate
 - pas sur ou directement à côté d'une cuisinière au gaz ou électrique ou d'une autre source de chaleur
 - pas directement à côté d'un lavabo ou d'un évier
 - pas sur une surface sensible à l'eau, car elle pourrait être endommagée par des projections d'eau.
- Posez l'appareil de telle manière qu'il ne puisse pas basculer.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des endroits situés à une altitude supérieure à 1500 m au-dessus du niveau de la mer car l'appareil ne fonctionnerait pas correctement.
- **Risque de gel !** Ne laissez jamais l'appareil dans des locaux ayant des températures inférieures à 0 °C. L'eau du système de chauffe pourrait geler et provoquer des dommages.
- Si le câble d'alimentation électrique est trop long pour vous, vous pouvez ranger la longueur non utilisée dans les rainures sous l'appareil.

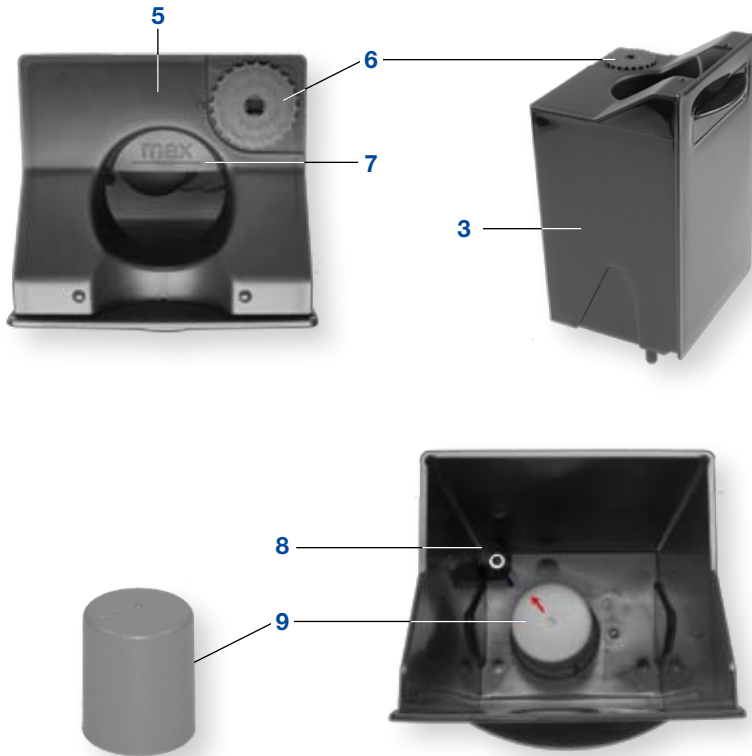
Avant la première utilisation

Structure de l'appareil



- 1 Cassette d'écoulement avec 2 sorties de café, 1 sortie d'eau chaude et un filtre
- 2 Cassette à capsules
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Grille avec ramasse-gouttes en dessous

Réservoir d'eau

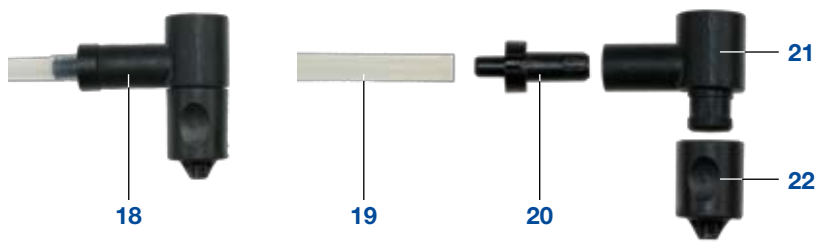


- 5 Couvercle du réservoir
- 6 Indicateur alternatif pour la cartouche filtre anti-tartre
- 7 **Maxi**-Marque du niveau maximum d'eau
- 8 Capsule flottante pour l'indication du niveau de remplissage
- 9 Capuchon d'aspiration






Panneau de commande




Système de production de mousse de lait



10 Bouton rotatif de gauche
Réglage de la quantité de remplissage (env. 50 à 300 ml)

-  1 tasse à expresso ou moka
-  1 tasse à café
-  1 grande tasse à café
-  2 tasses à café
-  1 tasse Jumbo

 Avec le réglage de petites quantités de remplissage, vous devriez préchauffer les tasses avant la préparation. Ainsi vous pouvez laisser couler une plus petite quantité d'eau chaude dans la tasse.

11 Indicateur du niveau de remplissage

Clignote en jaune Remplir le réservoir d'eau

12 Touche marche/arrêt

13 Indicateur de vapeur

Éclairé en jaune Vaporisateur actif

Clignote en jaune Vaporisateur entartré







14 Indicateur d'entartrage

Clignote en jaune Détartrage indispensable

Éclairé en jaune Programme de détartrage en cours

Signal à éclats jaunes Réglage de la dureté de l'eau




15 Bouton rotatif de droite
Présélection de la boisson

-  Eau chaude
-  Café
-  Mousse de lait
-  Cappuccino
-  Latte Macchiato
-  Café au Lait

16 Touche démarrage/stop

Arrêt	État arrêté
Allumé en rouge	Aucune disponibilité
Clignote en rouge	Mode repos
Allumé en vert	Disponible
Clignote en vert	Préparation en cours

17 Bouton de réglage

-  Rejeter la cassette de capsules
-  Position initiale – Enlever/placer la cassette à capsules
-  Cassette à capsules verrouillée – prêt pour faire chauffer l'eau


18 Système de production de mousse de lait

- 19** Tuyau à lait
- 20** Adaptateur de tuyau
- 21** Mélangeur
- 22** Buse de mousse

Mise en place et en service

Mise en place de l'appareil

1. Mettez la longueur non utilisée du câble d'alimentation sous l'appareil.
2. Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable et insensible à l'eau.

 L'appareil ne doit pas fonctionner dans des lieux situés à plus de 1500 m d'altitude au-dessus du niveau de la mer.

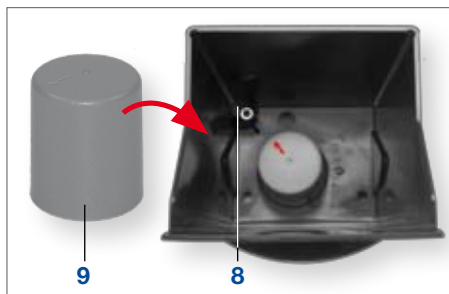
3. Enlevez le film de protection de la grille (4). Pour ce faire, n'utilisez aucun objet tranchant pour ne pas endommager la surface.
4. Branchez l'appareil à une prise électrique protégée.



Mise en service

Lors de la première mise en service, la pompe aspire d'abord de l'air, ce qui provoque un certain bruit.

1. Mettez l'appareil en marche avec la touche Marche/Arrêt (12). Immédiatement après, la touche Démarrage/Stop (16) s'allume en rouge. Comme le réservoir d'eau est encore vide, l'indicateur de niveau de remplissage clignote (11).
2. Basculez le réservoir d'eau vers l'extérieur et soulevez-le ensuite pour le retirer.
3. Enlevez les accessoires emballés dans le réservoir.
4. Prenez le capuchon d'aspiration (9) et placez-le sur la bague au fond du réservoir d'eau.



Veillez à ce que la flèche sur le capuchon d'aspiration soit orientée en direction de la capsule flottante (8).

5. Refermez le réservoir d'eau avec le couvercle du réservoir (5).
6. Remplissez le réservoir d'eau par l'ouverture de remplissage dans le couvercle du réservoir, jusqu'à la marque maxi (7) avec de l'eau froide du robinet.
7. Placez le réservoir d'eau dans l'appareil. Peu de temps après, la touche Démarrage/Stop (16) s'allume en vert.
8. Assurez-vous que la cassette à capsules vide (2) est en place et tournez le bouton rotatif (17) sur la position ●.

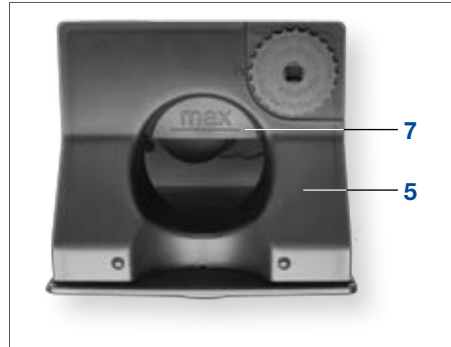
Remarque: si la cassette à capsules n'est pas en place, il n'est pas possible de mettre le bouton rotatif dans cette position.

9. Placez un récipient de récupération d'au moins 0,5 litre au centre de la grille.
10. Accrochez le tuyau à lait (19) dans le récipient de récupération.
11. Appuyez sur la touche Démarrage/Stop (16). Pendant la mise en service, le nombre de rinçages nécessaires est déterminé de façon électronique. Si plusieurs rinçages sont nécessaires, le programme est interrompu après 45 secondes et la touche Marche / Arrêt s'allume à nouveau en vert. Vider le cas échéant le bac collecteur et appuyer à nouveau sur la touche Marche / Arrêt.

Dès que le rinçage est suffisant, le vaporisateur est mis en marche.

! Ne pas intervenir pendant les opérations de rinçage. Ne pas retirer le réservoir d'eau et ne pas tirer sur la fiche de courant sinon vous devez relancer à nouveau la mise en service.

12. Remettez le bouton de réglage (17) en position initiale ○, dès que la mise en service est terminée.




Préparer du café

Remarques sur le café

Capsules à café souples

Vous pouvez utiliser toutes les capsules à café souples courantes ayant un diamètre de 7 cm (quantité de café, environ 7 g). Les capsules à café de diamètre inférieur ne donnent pas un café optimal. Les capsules dures proposées pour les cafetières à expresso et les capsules avec suppléments pour le cappuccino ou similaires, ne sont pas utilisables.

 **Une manipulation erronée pourrait causer des défauts sur l'appareil.**

- Ne mettez jamais des capsules endommagées, de la poudre à café en vrac ou du café soluble dans la cassette à capsules, vous pourriez boucher la cafetière et bloquer le bouton de réglage (17) si bien qu'il ne serait plus possible de retirer la cassette à capsules (2). Si ceci devait une fois se produire, reportez-vous à la [page 42](#).

La quantité de poudre à café dans une capsule est calculée de manière optimale pour une tasse de 125 ml. Vous pouvez varier la quantité de remplissage par tasse selon votre goût personnel et modifier ainsi la force du café.



Astuces pour un café optimal

- Brassez le café avant de le déguster. Ceci permet d'obtenir une force de café uniforme dans la tasse.
- Pour des raisons d'hygiène, enlevez le plus rapidement possible les capsules de café consommées de la cassette à capsules.
- Fermez minutieusement l'emballage de réserves de capsules pour éviter toute perte d'arôme.
- Versez chaque jour de l'eau fraîche du robinet. Rincez le réservoir d'eau juste avant. Ensuite, rincez la cafetière, comme décrit en [page 25](#).

Cassette à capsules

Tournez le bouton de réglage (17) jusqu'à la position ◀ et revenez en position initiale ○.

Ainsi, la cassette à capsules sort un peu du logement pour faciliter l'extraction.

La cassette à capsules peut être utilisée des deux côtés. Ainsi, le côté marqué du chiffre 1 est prévu pour une seule capsule à café et le côté marqué du chiffre 2, pour deux capsules à café.

Plus vous placez les capsules à café avec minutie, mieux sera réussi le café.

Pour cette raison, respectez les remarques suivantes :

- Répartissez régulièrement la poudre dans la capsule à café jusqu'au bord avant de la placer.
- En utilisant deux capsules à café, enfoncez la première dans le logement de la cassette à capsules, ainsi le bord en papier remonte.
- Après avoir placé la capsule à café du haut, tapez légèrement avec la pointe de doigts pour créer en son centre un petit creux.
- Veillez à ce que le bord de papier de la capsule à café du haut soit à plat dans le renforcement de la cassette à capsules et qu'il ne dépasse pas et qu'il ne soit pas plié vers l'intérieur.
- En introduisant la cassette à capsules, veillez à ce que la capsule ne bouge pas, sinon le joint ne ferme pas correctement.



17



Préparation

1. Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole Café ☐.
2. Introduisez dans le logement la cassette à capsules préparée comme décrit en page 13 et tournez le bouton de réglage (17) dans le secteur ● le plus à droite possible.



3. Placez une tasse sur la marque centrale de positionnement ou deux tasses l'une contre l'autre sur les deux marques de positionnement extérieures de la grille.
4. Avec le bouton rotatif de gauche (10) réglez la quantité de remplissage en fonction de la taille de tasse choisie.

5. Attendez que la touche Démarrage/Stop (16) s'allume en vert et appuyez ensuite dessus.

La pompe envoie d'abord une petite quantité pour le préchauffage. Ce n'est qu'après une courte pause – durant laquelle la poudre de café gonfle – que la préparation du café se poursuit. Ceci permet d'avoir un arôme particulièrement intense.




6. Si vous souhaitez interrompre prématurément, appuyez de nouveau sur la touche Démarrage/Stop (16).
7. Remettez le bouton de réglage (17) en position initiale ○, dès que le café est sorti.



Eau chaude

DE
GB
FR

Pour la préparation du thé ou de boissons instantanées, vous pouvez utiliser l'eau chaude sortant à la température optimale.

1. Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole Eau chaude .
2. Placez une tasse sur la marque de positionnement de droite de la grille.
3. Avec le bouton rotatif de gauche (10) réglez la quantité de remplissage en fonction de la taille de tasse choisie.
4. Attendez que la touche Démarrage/Stop  (16) s'allume en vert et appuyez ensuite dessus.
L'eau chaude s'écoule dans la tasse mise en place.
5. Si vous souhaitez interrompre prématurément, appuyez de nouveau sur la touche Démarrage/Stop .



Mousse de lait







Risque d'ébullition !

Pour faire de la mousse, on utilise de la vapeur chaude. Veillez à ce que le système de production de mousse de lait (18) soit monté sur l'appareil et qu'il y ait un récipient dessous.



Veillez à ce que le récipient de lait soit toujours suffisamment rempli.

S'il se vide pendant le moussage, alors du lait et de la vapeur brûlante giclent de la buse de moussage. Placez le récipient le plus près possible de l'appareil pour que la mousse de lait aille jusqu'au fond du récipient.

1. Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole de la mousse de lait .
Dès que l'indicateur de vapeur  (13) est allumé, l'appareil chauffe pour préparer la vapeur.
2. Placez une tasse sur la marque centrale de positionnement de la grille.
3. Avec le bouton rotatif de gauche (10) réglez la quantité de remplissage en fonction de la taille de tasse choisie.
4. Versez du lait froid dans le récipient de lait et mettez le tuyau à lait dans le récipient.
5. Attendez que la touche Démarrage/Stop  (16) s'allume en vert et appuyez ensuite dessus.
Le lait est aspiré et s'écoule en mousse dans la tasse.
6. Si vous souhaitez interrompre prématurément, appuyez de nouveau sur la touche Démarrage/Stop .



- L'écoulement de la mousse de lait ne s'arrête pas immédiatement. Une faible quantité continue de couler après avoir arrêté la pompe. Laissez reposer le lait moussé pendant environ 1 minute pour que la mousse de lait puisse retomber.
- Si vous ne souhaitez pas utiliser tout de suite le système de production de mousse de lait, effectuez un nettoyage express, comme décrit en [page 22](#).

Le lait moussé atteint une température de maximum 60 °C. Il est bien connu qu'à des températures supérieures, la mousse de lait aurait des pores plus grossiers et tiendrait moins.

Pour les boissons au lait décrites dans les pages suivantes, la température de la boisson diminue donc en conséquence, particulièrement lorsque la part de lait est plus importante, par exemple avec le Latte Macchiato.



Cacao moussé

Mélangez tout simplement de la poudre de cacao instantanée dans du lait frais directement dans le récipient à lait (sans grumeau). Après le moussage, vous pouvez déguster une boisson au cacao légère et bonne température.

DE
GB
FR

Cappuccino


- Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole du Cappuccino ☕. Dès que l'indicateur de vapeur (13) est allumé, l'appareil chauffe pour préparer la vapeur.
- Introduisez dans le logement la cassette à capsules préparée comme décrit en [page 13](#) et tournez le bouton de réglage (17) dans le secteur ● le plus à droite possible.



17

3. Placez une tasse sur la marque centrale de positionnement de la grille.
4. Avec le bouton rotatif de gauche (10), réglez la quantité de remplissage correspondant à la taille de la tasse choisie. Sélectionnez au moins le deuxième symbole de tasse sur la graduation du bouton rotatif.
5. Versez du lait froid dans le récipient de lait et mettez le tuyau à lait dans le récipient.
6. Attendez que la touche Démarrage/ Stop (16) s'allume en vert et appuyez ensuite dessus.
Le lait moussé et le café coulent successivement dans la tasse.
7. Si vous souhaitez interrompre prématurément, appuyez de nouveau sur la touche Démarrage/Stop (16).
8. La sortie de mousse de lait ne s'arrête pas immédiatement. Une faible quantité coule après avoir arrêté la pompe. Laissez la tasse encore un moment.
9. Remettez le bouton de réglage (17) en position initiale ○, dès que le café est sorti.
10. Si vous ne souhaitez pas utiliser tout de suite le système de production de mousse de lait, effectuez un nettoyage express, comme décrit en [page 22](#).



 Vous réussirez encore mieux cette spécialité de café si vous utilisez des capsules souples de café avec de la poudre à expresso.



Latte Macchiato


1. Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole du Latte Macchiato ☕. Dès que l'indicateur de vapeur ⚡ (13) est allumé, l'appareil chauffe pour préparer la vapeur.
2. Introduisez dans le logement la cassette à capsules préparée comme décrit en page 13 et tournez le bouton de réglage (17) dans le secteur ● le plus à droite possible.
3. Placez un verre à Latte Macchiato de maximum 12 cm de hauteur sur la marque centrale de positionnement de la grille.
4. Avec le bouton rotatif de gauche (10), réglez la quantité de remplissage correspondant à la taille de la tasse choisie. Sélectionnez au moins le deuxième symbole de tasse sur la graduation du bouton rotatif.
5. Versez du lait froid dans le récipient de lait et mettez le tuyau à lait dans le récipient.
6. Attendez que la touche Démarrage/ Stop ⏸ (16) s'allume en vert et appuyez ensuite dessus.
Tout d'abord, le lait moussé s'écoule dans le verre. Afin d'avoir des couches optimales, le café s'écoule après une pause d'environ 30 secondes. La préparation n'est terminée que lorsque la touche Démarrage/ Stop ⏸ ne clignote plus en vert.
7. Si vous souhaitez interrompre prématurément, appuyez de nouveau sur la touche Démarrage/Stop ⏸.



💡 Vous pouvez utiliser un verre à Latte Macchiato de 13 cm de haut si vous enlevez la grille et le ramasse-gouttes.



8. La sortie de mousse de lait ne s'arrête pas immédiatement. Une faible quantité coule après avoir arrêté la pompe. Laissez la tasse encore un moment.
9. Remettez le bouton de réglage (17) en position initiale ○, dès que le café est sorti.
10. Si vous ne souhaitez pas utiliser tout de suite le système de production de mousse de lait, effectuez un nettoyage express, comme décrit en [page 22](#).

 Vous réussirez encore mieux cette spécialité de café si vous utilisez des capsules souples de café avec de la poudre à expresso.


Café au Lait

1. Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole Café au lait ☕. Dès que l'indicateur de vapeur ☁ (13) est allumé, l'appareil chauffe pour préparer la vapeur.
2. Introduisez dans le logement la cassette à capsules préparée comme décrit en [page 13](#) et tournez le bouton de réglage (17) dans le secteur ● le plus à droite possible.
3. Placez une tasse sur la marque centrale de positionnement de la grille.
4. Avec le bouton rotatif de gauche (10), réglez la quantité de remplissage correspondant à la taille de la tasse choisie. Sélectionnez au moins le deuxième symbole de tasse sur la graduation du bouton rotatif.
5. Versez du lait froid dans le récipient de lait et mettez le tuyau à lait dans le récipient.



6. Attendez que la touche Démarrage/ Stop **(16)** s'allume en vert et appuyez ensuite dessus.
Le café et le lait moussé coulent successivement dans la tasse.
7. Si vous souhaitez interrompre prématurément, appuyez de nouveau sur la touche Démarrage/Stop **(16)**.
8. La sortie de mousse de lait ne s'arrête pas immédiatement. Une faible quantité coule après avoir arrêté la pompe. Laissez la tasse encore un moment.
9. Remettez le bouton de réglage **(17)** en position initiale **○**, dès que le café est sorti.
10. Si vous ne souhaitez pas utiliser tout de suite le système de production de mousse de lait, effectuez un nettoyage express, comme décrit en [page 22](#).



 Vous réussirez encore mieux cette spécialité de café si vous utilisez des capsules souples de café avec de la poudre à expresso.

Entretien du système de production de mousse de lait

Pour que le système de production de mousse de lait fonctionne durablement, veuillez respecter les remarques suivantes :

- Si vous ne souhaitez pas utiliser tout de suite le système de production de mousse de lait, effectuez après chaque utilisation un nettoyage express.
- Nettoyez à fond le système de production de mousse de lait tous les jours après le dernier moussage, sinon vous aurez de plus en plus de mal à faire mousser le lait.

! Si, une fois, vous n'arrivez pas à faire de la mousse de lait, vous pouvez être certain que la cause est un système de production de mousse encrassé.



Nettoyage express

1. Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole de la mousse de lait, Cappuccino, Latte Macchiato ou Café au Lait.
2. Placez une tasse sur la marque centrale de positionnement de la grille.
3. Versez de l'eau froide dans le récipient de lait et mettez le tuyau à lait dans le récipient.
4. Attendez que la touche Démarrage/Stop (16) s'allume en vert.
5. Appuyez en même temps sur la touche Marche/Arrêt (12) et la touche Démarrage/Stop (16).
L'eau est aspirée et le système de production de mousse de lait est rincé. Ensuite, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt.



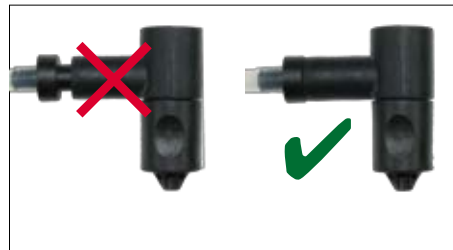
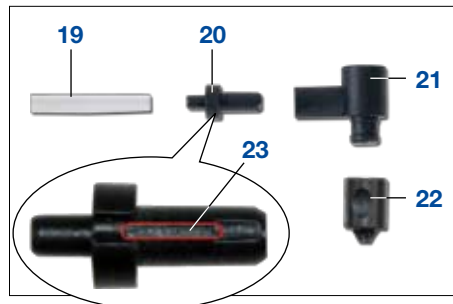
Nettoyage à fond

1. Retirez le système de production de mousse de lait (18) de la sortie de vapeur (24) en tirant vers le bas et démontez entièrement le système de production de mousse de lait.
2. Nettoyez le tuyau à lait (19), d'adaptateur du tuyau (20), le mélangeur (21) et la buse de mousse (22) avec une brosse douce dans de l'eau de rinçage. Ensuite séchez les pièces minutieusement. Comme autre solution, vous pouvez mettre les pièces dans le panier à couverts de votre lave-vaisselle. À cet effet, veillez à ne perdre aucune pièce. Sur l'adaptateur du tuyau se trouve un canal d'air (23). Nettoyez-le avec une minutie particulière.
3. Assemblez de nouveau le système de production de mousse de lait.

! Poussez l'adaptateur de tuyau jusqu'à la butée dans le mélangeur, sinon lors de la production de mousse, le lait et la vapeur gicleraient et la mousse de lait ne serait pas réussie.

4. Assurez-vous que la buse de vapeur rouge (25) est correctement vissée dans la sortie de vapeur (24).
5. Introduisez par le bas tout le système de production de mousse de lait jusqu'à ce qu'il s'encliquette sur la sortie de vapeur.

! Si vous respectez les remarques ci-dessus, vous obtiendrez au moins 1/3 de mousse dans le lait.



Fonctions d'économie d'énergie

Votre cafetière automatique à capsules est équipée de plusieurs fonctions qui vous aident à réduire la consommation d'énergie.

Préparation éco

Si vous avez l'intention d'arrêter l'appareil après la préparation d'une boisson, vous avez le choix, au démarrage, d'activer la préparation éco.

- Au démarrage, appuyez sur la touche Démarrage/Stop allumée en vert **(16)** et maintenez-la appuyée pendant environ 3 secondes pour que les affichages jaunes **(11, 13, 14)** clignotent un court instant.

Ainsi, la préparation éco est activée, c'est-à-dire qu'à la fin de la préparation, le chauffage ne reprend pas comme d'habitude, mais l'appareil se met automatiquement à l'arrêt.



! Si vous avez utilisé auparavant le système de production de mousse de lait, effectuez un nettoyage à fond comme décrit en [page 23](#).

Mode repos

Si l'appareil n'est plus utilisé pendant environ 5 minutes, le mode repos s'active automatiquement. La touche Démarrage/Stop **(16)** clignote en rouge.

Pour rétablir la disponibilité de l'appareil, appuyez sur la touche Démarrage/Stop **(16)**. Une modification de réglage d'un bouton rotatif ou le remplissage du réservoir d'eau interrompt aussi le mode repos.

Coupure automatique

Si l'appareil n'est plus utilisé pendant environ 30 minutes, il s'arrête automatiquement. La puissance absorbée est alors inférieure à 1 Watt.

L'appareil répond ainsi aux exigences de la directive européenne 2005/32/CE sur la détermination des exigences éco-design de la consommation électrique des appareils ménagers.

Autres fonctions

Opération de rinçage

Rincez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant plusieurs jours. Ainsi, le contenu du système de chauffe est remplacé par de l'eau fraîche.

- Après le rinçage du réservoir, la pompe aspire d'abord de l'air, ce qui provoque un certain bruit.



Démarrez l'opération de rinçage directement après la mise en marche, encore avant la chauffe – ainsi vous épargnez de l'énergie.



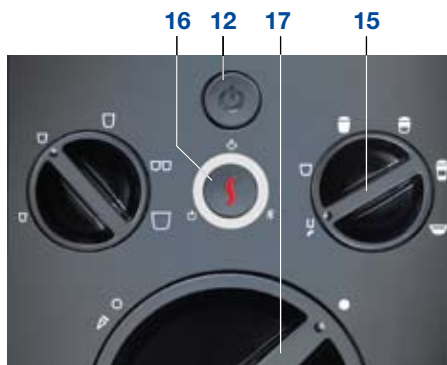
Risque d'ébouillement !

Lors de l'opération de rinçage, de la vapeur brûlante est aussi produite.

- Veillez à ce que le système de production de mousse de lait (18) soit monté sur l'appareil et qu'un récipient se trouve dessous.

Effectuer une opération de rinçage

1. Rincez le réservoir d'eau. Avant de placer le couvercle du réservoir, contrôlez si le capuchon d'aspiration (9) est correctement monté.
2. Remplissez le réservoir d'eau par l'ouverture de remplissage dans le couvercle du réservoir, jusqu'à la marque **maxi** (7) et placez-le dans l'appareil.
3. Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole Café ou Eau chaude.
4. Assurez-vous que la cassette à capsules vide est en place et tournez le bouton rotatif (17) sur la position ●.
5. Placez un récipient de récupération d'au moins 0,5 litre au centre de la grille et accrochez le tuyau à lait (19) à l'intérieur.
6. Mettez l'appareil en marche avec la touche Marche/Arrêt (12) et appuyez juste après les deux touches (12) et (16) en même temps. Tout le système de chauffe est rincé. Ensuite, au moyen de la vapeur, l'eau est aspirée du récipient de récupération par le système de production de mousse de lait (18).
7. Remettez le bouton de réglage (17) en position initiale ○, dès que le café est sorti.



Cartouche filtre anti-tartre ACF 30

La cartouche filtre anti-tartre permet de conserver le véritable goût du café. Elle filtre le chlore et les autres impuretés de l'eau.

1. Rincez la cartouche filtre **26** avant d'utiliser l'eau du robinet.
2. Placez la cartouche filtre par le haut dans les supports du réservoir d'eau sans l'enfoncer.
3. Ensuite, placez par dessus le capuchon d'aspiration (**9**).

! Attention : la flèche sur le capuchon doit être orientée vers la capsule flottante (**8**).

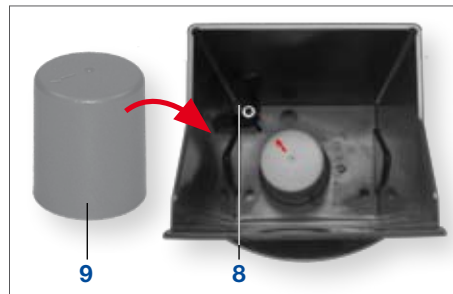
4. Appuyez fortement sur le capuchon d'aspiration jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

! **Remplacer régulièrement le filtre !**
L'effet du filtre diminue en fonction de la durée d'utilisation. Dans le cas d'une consommation quotidienne moyenne de 8 tasses de café, il faudra remplacer la cartouche filtre au plus tard au bout de 2 mois (environ 500 tasses).

5. Réglez l'indicateur de remplacement **27** sur le couvercle du réservoir sur le moment du prochain remplacement du filtre.

! **Ne pas oublier le capuchon d'aspiration !**

Même si vous faites fonctionner l'appareil sans cartouche filtre anti-tartre, il faut monter correctement le capuchon d'aspiration. Sinon, lors de la préparation des boissons, le réservoir ne peut pas être vidé entièrement et la dernière tasse n'est pas complète.

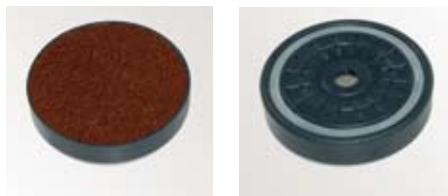



💡 Vous trouverez des cartouches filtres anti-chlore dans le commerce ou commandez-les directement chez **petra-electric**. Un paquet ACF 30 contient trois cartouches filtres anti-chlore.

Cassette à poudre PK 30

Vous pouvez aussi déguster votre marque de café préférée fraîchement moulue. Pour ce faire, au lieu des capsules de café, utilisez la cassette à poudre, comme décrit ci-dessous :

1. Placez une feuille de papier filtre dans le godet (28). Il retient les particules en suspension, ce qui affine le goût du café. Cependant, vous pouvez aussi travailler sans filtre papier.
2. Versez la poudre de café ou d'expresso. La cassette à poudre contient, selon la qualité du café, 6 à 7,5 g. Ceci est suffisant pour une tasse de café.
3. Rasez le godet à ras bord et tassez légèrement la poudre en appuyant dessus.
4. Fermez la cassette à poudre en plaçant le couvercle dessus.
5. Enlevez à fond les restes de poudre collant à l'extérieur. Ils pourraient boucher la cassette à poudre et bloquer le bouton de réglage. Si, malgré le respect des remarques, ceci se produisait, procédez comme décrit en [page 42](#).
6. Placez la cassette à poudre dans le côté 2 de la cassette à capsules.
7. Démarrez la préparation comme décrit ci-dessus.
8. Après la préparation, sortez le plus vite possible la cassette à poudre de la cassette à capsules pour des raisons d'hygiène et nettoyez le tout sous de l'eau courante.



 Le papier filtre et la poudre de café peuvent être jetés au composte. Vous obtenez du papier filtre dans le commerce spécialisé ou commandez-le directement chez **petra-electric**.

Indicateur d'entartrage

Votre appareil possède un indicateur automatique d'entartrage. Selon la consommation de café, l'indicateur de détartrage à éclats ☼ (14) vous demandera au bout de 4 à 10 semaines de faire un détartrage.

Vous pouvez continuer à préparer du café et de l'eau chaude. Cependant, si vous souhaitez préparer de la mousse de lait, du Cappuccino, du Latte Macchiato du Café au Lait, l'indicateur de vapeur clignote ☼ (13) en plus de l'indicateur d'entartrage pour attirer votre attention sur le fait que le vaporisateur ne pourra être réactivé qu'après le détartrage.

Comme protection contre un fort entartrage, l'appareil est réglé en usine sur une eau dure. Demandez la dureté de l'eau du robinet après du fournisseur d'eau ou de l'administration communale. Modifiez le réglage lorsque la dureté de l'eau est inférieure à 21°dH. Alors, il ne vous sera plus demandé aussi souvent de détartrer.



Réglage de la dureté de l'eau

! Lors du réglage de la dureté de l'eau, ne faites pas de pause supérieure à 10 secondes. Sinon, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt et revient à la valeur d'origine.

Vous pouvez vérifier à tout moment le réglage en effectuant les étapes 1. et 2.

1. L'appareil est à l'arrêt.
2. Maintenez la touche Démarrage/Stop **(16)** appuyée (3 à 4 secondes) jusqu'à ce que l'indicateur d'entartrage **(14)** s'allume par éclats. Le nombre d'impulsions indique le réglage actuel.
3. Appuyez de nouveau sur la touche Démarrage/Stop **(16)**. À chaque fois que vous appuyez, le réglage change.
4. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt **(12)** lorsque la dureté de l'eau est correctement réglée. Ainsi, elle est mémorisée !

Signal à éclats	Dureté en °dH	Ca- et Mg- en mmol/l
. . .	0-7	<1,3
.. ..	>7-14	>1,3-2,5
... ...	>14-21	>2,6-3,8
....	>21	>3,8



Détartrage


DE
GB
FR

Détartrant


Le programme automatique de détartrage de votre cafetière automatique à capsules est optimisé pour une portion de (125 ml) **durgol® swiss espresso®**. Pour le détartrage de l'appareil, utilisez exclusivement ce produit dans la quantité indiquée. Ce n'est que de cette manière que vous pouvez assurer un détartrage complet en peu de temps et vous préserver ainsi le matériel.

durgol® swiss espresso® a été spécialement développé pour les cafetières et expresso automatiques. Il est très efficace et garantit un détartrage fiable et, par conséquent, une longue durée de vie de l'appareil.




 **Vous trouverez des durgol® swiss espresso®** dans le commerce ou commandez-les directement chez **petra-electric**. Un paquet de DED 18 contient deux portions de 125 ml.

Consignes de sécurité

 **Risque d'irritation !**
Les détartrants peuvent provoquer des irritations.

- Éloignez les détartrants des enfants.
- N'avalez jamais de détartrant.
- Si le détartrant entre en contact avec l'oeil, rincez-le immédiatement avec beaucoup d'eau.

 **Un détartrant erroné pourrait causer des dommages sur l'appareil pour lesquels il n'existe aucune exigence de garantie.**

- N'utilisez en aucun cas du vinaigre ou de l'essence de vinaigre pour le détartrage.
- Le détartrage avec de l'acide citrique

est trop lent. Un détartrage complet ne peut donc pas être garanti.



Risque de dommage !

Une manipulation non appropriée des détartrants peut causer des dommages sur les meubles, les habits ou similaires.

- Veillez à ce que le détartrant n'entre pas en contact avec des matériaux sensibles aux acides (p. ex. le marbre, les surfaces chromées, l'émail, l'argent).
 - En jetant le liquide mélangé de détartrant, rincez avec suffisamment d'eau froide.
-

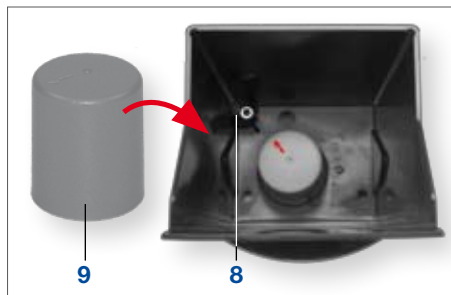
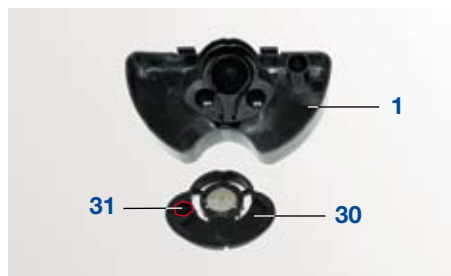
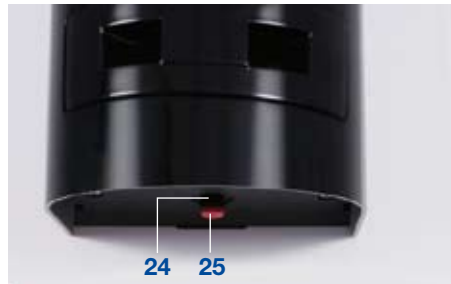
Programme de détartrage

Votre cafetière automatique à capsules dispose d'un programme de détartrage automatique qui dure environ 40 à 45 minutes.

! Dès que le programme de détartrage est en cours, il peut être, en cas d'urgence, être interrompu en débranchant la prise électrique.

Préparation

1. L'appareil est à l'arrêt.
2. Retirez de l'appareil la cassette d'écoulement (1) et le système de production de mousse de lait (18) en les tirant vers le bas.
3. Dévissez la buse rouge de vapeur (25) hors de la sortie de vapeur (24). Pour ce faire, utilisez si nécessaire la clé à six pans (31) qui se trouve dans le filtre (30) de la cassette d'écoulement.
4. Retirez la cartouche filtre anti-chlore (26) du réservoir d'eau.
5. Placez la buse rouge de vapeur dans le logement à cartouche filtre et bloquez de nouveau le capuchon d'aspiration (9).
Veillez à ce que la flèche sur le capuchon d'aspiration soit orientée en direction de la capsule flottante (8).
6. Introduisez une portion de (125 ml) **durgol® swiss espresso®** dans le réservoir d'eau vide. Remplissez-le jusqu'à la marque **maxi** avec de l'eau du robinet et mettez le réservoir dans l'appareil.



Étape 1 – Détartrage

1. Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole Café ou Eau chaude.
2. Assurez-vous que la cassette à capsules vide est en place et tournez le bouton rotatif (17) sur la position ●.
3. Placez un récipient de récupération d'au moins 1,8 litres (p. ex. un pot) au centre de la grille.
4. Mettez l'appareil en marche avec la touche Marche/Arrêt (12).
5. Appuyez immédiatement après la mise en marche sur les deux touches (12) et (16) en même temps et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que la pompe démarre. Le programme de détartrage marche, l'indicateur d'entartrage (14) est allumé en permanence. Au bout d'environ 35 minutes, la première étape du programme de détartrage est terminée. L'indicateur de niveau de remplissage (11) clignote.



Étape 2 – Rinçage

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque **maxi** avec de l'eau du robinet et remettez le réservoir dans l'appareil.
2. Replacez le récipient de récupération vide au centre de la grille.
3. Appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt éclairée en vert (16). Le rinçage commence.
4. Dès que l'indicateur de niveau de remplissage (11) clignote de nouveau, rincez encore une fois. Répétez les étapes 1. à 3. Après le deuxième rinçage, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt.



5. Remettez le bouton de réglage (17) en position initiale ○, dès que le café est sorti.
6. Retirez la buse de vapeur du réservoir d'eau. Vérifiez si le trou de la buse est débouché et vissez-la fermement sur la sortie de vapeur (24).
7. Remettez en place la cartouche filtre anti-chlore, comme décrit en page 27.
8. Après le détartrage, passez de préférence la cassette à capsules, la cassette d'écoulement ainsi que le filtre dans le lave-vaisselle.

Nettoyage et entretien



Risque d'électrocution !

En liaison avec de l'eau, les pièces conductibles d'électricité peuvent causer une électrocution ou un court-circuit.

- Avant le nettoyage, débranchez la prise électrique.
 - Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau.
-
- Lavez l'extérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon humide. N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif, il endommagerait la surface.
 - Videz le ramasse-gouttes régulièrement pour éviter tout débordement.
 - À part le réservoir d'eau, vous pouvez laver en lave-vaisselle toutes les

parties démontables. Veillez à ce qu'aucune petite pièce, comme par exemple la buse de vapeur, ne se perde.

- Nettoyez le réservoir d'eau dans de l'eau chaude et rincez avec de l'eau claire.

Remarque : ne laissez jamais l'appareil sans réservoir d'eau pendant une longue période.

Cassette à capsules

- Vérifiez régulièrement si l'ouverture centrale de la cassette à capsule (2) n'est pas bouchée. Elle pourrait être bouchée, par exemple, avec des fibres de cellulose des serviettes de cuisine.

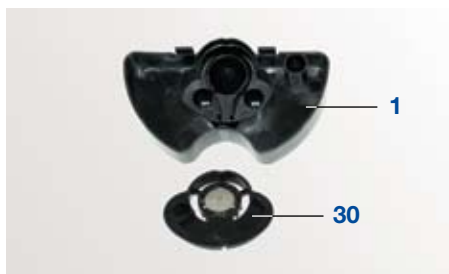
Cassette d'écoulement avec jeu de tamis

Dès le moindre dépôt dans le jeu de tamis (30), la qualité du café se détériore. Ceci peut être le cas dès 100 tasses avec une eau très dure. Pour cette raison, nettoyez régulièrement le filtre comme suit :

Risque de dommage !

- Les deux tamis situés l'un au-dessus de l'autre ne doivent pas être compressés l'un contre l'autre.

1. Retirez la cassette d'écoulement (1) en la tirant vers le bas.
2. Enlevez les résidus de café avec une brosse douce dans de l'eau de rinçage et mettez les pièces dans le lave-vaisselle.
3. Pour éliminer les dépôts de tartre sur les tamis, placez le jeu de tamis (30) dans la solution de détartrant. Rincez-le ensuite encore une fois.



4. Après le nettoyage, remplacez le jeu de tamis dans la cassette d'écoulement.
5. Remettez en place la cassette d'écoulement et appuyez-la jusqu'à ce qu'elle s'encliquette.

Système professionnel de production de mousse de lait

Nettoyez le système de production de mousse de lait après chaque utilisation comme décrit à partir de la page 22. Ce n'est que de cette manière que vous réussirez sans problème et toujours la mousse de lait.

Buse de vapeur

Nettoyez la buse de vapeur lorsque vous mousez régulièrement du lait. Au plus tard, lorsque vous constatez que vous n'avez que peu de vapeur.

Dévissez la buse de vapeur rouge (25) de la sortie de vapeur (24). Pour ce faire, utilisez, si nécessaire, la clé à six pans (31) sur le jeu de tamis (30).

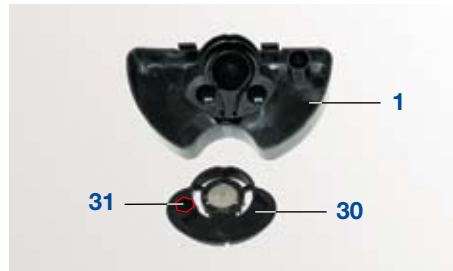
Vérifiez si le trou de la buse est débouché. Si nécessaire, placez la buse de vapeur pendant environ 30 minutes dans la solution de détartrage.

Démarrez une opération de rinçage comme décrit en page 25, cependant, sans la buse de vapeur.

Risque d'ébullition par la vapeur brûlante !

- Pendant le fonctionnement, ne mettez pas la main sous le jet de vapeur.
- Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir pendant 5 minutes avant de poursuivre.


Après la pause de refroidissement, revisssez la buse de vapeur sur la sortie de vapeur.






DE
GB
FR

Aide en cas de pannes

Les remarques suivantes vous aideront à éliminer des pannes. Si vous n'y arrivez pas, envoyez l'appareil à notre service après-vente pour le faire réparer. Tenez compte des consignes sur la garantie.

Panne	Cause possible	Remède
Impossible de mettre le réservoir en place.	Par inadvertance, le réservoir a été enfoncé vers l'intérieur.	Saisissez le trou dans le fond du support du réservoir et tirez-le vers l'avant.
L'indicateur de niveau de remplissage  (11) clignote bien que le réservoir soit rempli d'eau.	La capsule flottante (8) est bloquée dans le réservoir d'eau.	Vérifiez si la capsule flottante dans le réservoir d'eau bouge librement. Si nécessaire, enlevez les corps étrangers ou détartrez le réservoir.
La pompe fait du bruit et/ou ne refoule pas l'eau, bien que le réservoir d'eau soit rempli.	Le capuchon d'aspiration (9) manque ou n'est pas correctement en place dans son logement.	Corrigez la position du capuchon d'aspiration. Même sans cartouche filtre anti-chlore, il faut que le capuchon d'aspiration soit correctement monté (Cf. page 10).
	De l'air se trouve sous le capuchon d'aspiration.	Rincez l'appareil, comme décrit en page 25 .
Après la mise en service, il ne sort que de l'eau froide.	La mise en service a été interrompue.	Répétez la mise en service. Veillez à ce que le réservoir soit suffisamment rempli d'eau froide . Ne pas intervenir pendant les opérations de rinçage.
	De l'eau chaude a été remplie.	
	Le réservoir n'a pas été rempli jusqu'à la marque max.	
Le bouton de réglage (17) se coince bien avant le secteur ●.	La capsule de café n'est pas correctement placée.	Veillez respecter les remarques en pages 12 et 13.

Panne	Cause possible	Remède
Le café n'est pas assez fort.	La capsule de café n'est pas correctement placée.	Veillez respecter les remarques en pages 12 et 13.
	La présélection de la quantité de remplissage est trop importante.	Réduisez la quantité de remplissage avec le bouton rotatif (10) ou utilisez deux capsules de café.
	La cassette à poudre n'est pas correctement remplie.	Remplissez la cassette de poudre à ras bord et tassez légèrement la poudre de café.
Les tasses se remplissent irrégulièrement à gauche et à droite.	De faibles différences de remplissage sont inévitables.	Après plusieurs utilisations, ceci s'améliore.
	L'appareil est installé en biais.	Placez l'appareil sur une surface horizontale.
L'écoulement du café goutte longtemps après.	Le bouton de réglage (17) n'a pas été remis correctement en position initiale ○.	Remettez toujours en position initiale ○ le bouton de réglage après la préparation du café. Ceci permet d'éviter que le café goutte longtemps.
La quantité de remplissage est plus faible que d'habitude.	La cassette à capsules est insuffisamment verrouillée.	Tournez le bouton de réglage (17) le plus possible en position ●.
	L'ouverture centrale de la cassette à capsules (2) est bouchée.	Nettoyez la cassette à capsules. Vérifiez régulièrement si l'ouverture centrale de la cassette à capsules n'est pas bouchée.
	L'appareil est entartré.	Détartrez l'appareil (Cf. page 31).
	Le capuchon d'aspiration (9) manque ou n'est pas correctement en place dans son logement.	Corrigez la position du capuchon d'aspiration. Même sans cartouche filtre anti-chlore, il faut que le capuchon d'aspiration soit correctement monté (Cf. page 10).
	De l'air se trouve sous le capuchon d'aspiration.	Rincez l'appareil, comme décrit en page 25.

Panne	Cause possible	Remède
La qualité du café moulu est insuffisante.	L'appareil est encore neuf.	La qualité optimale du café moulu est atteinte seulement après de nombreuses utilisations.
	Le jeu de tamis est encrassé ou entartré.	Nettoyez ou détartrez le jeu de tamis comme décrit en page 36 .
	Les deux tamis dans le jeu sont enfoncés l'un contre l'autre.	Le jeu de tamis doit être remplacé.
L'appareil s'arrête après la chauffe.	Le lieu est trop en altitude.	L'appareil ne doit pas fonctionner dans des lieux situés à plus de 1500 m d'altitude au-dessus du niveau de la mer.
L'indicateur de vapeur  (13) clignote et la touche Démarrage/Stop  (16) reste rouge.	L'appareil doit être détartre.	Vous ne pouvez plus que faire du café et obtenir de l'eau chaude. Les boissons avec de la mousse de lait ne peuvent plus être préparées. Détartrez l'appareil (Cf. page 31).
Le lait n'est pas aspiré.	La quantité de vapeur produite ne suffit pas.	Effectuez une opération de rinçage, comme décrit en page 25 .
		Attendez que la touche Démarrage/Stop  (16) s'allume en vert et essayez de nouveau.
		Nettoyez la buse de vapeur (Cf. page 37).
La mousse de lait gicle fortement et les pores sont très ouverts.	La buse de vapeur n'est pas correctement vissée.	Laissez refroidir l'appareil et vissez ensuite fermement la buse de vapeur.
	Le lait est trop chaud.	N'utilisez que du lait froid, venant directement du réfrigérateur.
	Le système de production de mousse de lait n'est pas correctement branché.	Assemblez correctement toutes les pièces comme décrit en page 23 .
La part de lait moussé est trop faible.	La buse de vapeur n'est pas correctement vissée.	Laissez refroidir l'appareil et vissez ensuite fermement la buse de vapeur.
	Le système de production de mousse de lait est encrassé.	Nettoyez le système de production de mousse de lait comme décrit à partir de la page 23 . À cet effet, veillez particulièrement à ce que le canal d'air dans l'adaptateur du tuyau ne soit pas bouché. Il faut remplacer l'adaptateur de tuyau lorsque le canal d'air est endommagé.

Panne	Cause possible	Remède
L'opération de rinçage ne démarre pas.	Les touches n'ont pas été appuyées en même temps.	Appuyez sur les deux touches (12) et (16) en même temps.
	La présélection de la boisson n'est pas correctement réglée.	Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole Eau chaude ou Café.
Le programme de détartrage ne démarre pas.	Les touches n'ont pas été appuyées en même temps.	Appuyez sur les touches (12) et (16) en même temps et maintenez-les appuyées jusqu'à ce que la pompe démarre.
	La présélection de la boisson n'est pas correctement réglée.	Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole Eau chaude ou Café.
Le nettoyage express ne démarre pas.	Les touches n'ont pas été appuyées en même temps.	Appuyez sur les deux touches (12) et (16) en même temps.
	La présélection de la boisson n'est pas correctement réglée.	Mettez le bouton rotatif de droite (15) sur le symbole de la mousse de lait, Cappuccino, Latte Macchiato ou Café au Lait et attendez que la touche Démarrage/Stop (16) s'allume en vert.
De l'eau sort sur la poignée de la cassette à capsules.	La capsule de café n'est pas correctement placée.	Veillez à ce que le bord de papier de la capsule de café ne dépasse pas par dessus le bord de la cassette à capsules, ce qui empêcherait d'avoir une étanchéité correcte.
De l'eau se trouve sous l'appareil.	Le ramasse-gouttes est plein.	Videz le ramasse-gouttes à temps.
	Le réservoir d'eau est trop plein.	Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de la marque maxi .
	Le réservoir d'eau n'a pas été utilisé pendant une longue période.	Ne laissez jamais reposer l'appareil une longue période sans réservoir d'eau.
Pendant la préparation, aucun café ne sort et le bouton de réglage (17) ne peut plus tourner.	L'ouverture centrale de la cassette à capsules est bouchée.	Débranchez la prise électrique et laissez refroidir l'appareil pendant 1 heure. Si l'appareil ne se débloquait pas, veuillez procéder comme décrit en page 42.

Ouverture d'urgence

Si le bouton de réglage (17) ne tourne plus même après une phase d'1 heure de refroidissement, vous devez opérer une ouverture d'urgence.

1. Prenez un fin fil rigide, par exemple un trombone de bureau déplié. Le fil ne doit avoir aucune bavure, aucune arête coupante car il va servir à appuyer sur le joint.

Risque d'ébouillement !

Du café brûlant sort de l'appareil.

- Pour le maintenir, enveloppez le fil dans un chiffon de cuisine ou similaire.
2. Immédiatement à côté de la poignée de la cassette à capsule vous trouvez une petite ouverture dans le boîtier sur les deux côtés.
 3. Introduisez horizontalement le fil dans l'ouverture le mieux accessible et appuyez-le légèrement vers l'intérieur. Au bout d'environ 3 cm, la pression diminue et un peu de café sort. Le bouton de réglage est ainsi débloqué.
 4. Enlevez la cassette à capsules et nettoyez-la à fond.
 5. À l'avenir, avant chaque préparation, vérifiez si
 - l'ouverture centrale de la cassette à capsules n'est pas bouchée
 - les capsules ne sont pas endommagées et
 - la cassette de poudre ne comporte aucun reste de poudre.



Généralités

Élimination de l'appareil



À la fin de son cycle de vie, ce produit ne doit pas être éliminé dans les ordures ménagères normales, mais il doit être remis à un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matières premières doivent être réutilisées selon leur marquage. Par le recyclage, la réutilisation ou d'autres de valorisation des anciens appareils, vous contribuez de manière importante à la protection de notre environnement.

Veillez interroger l'administration de votre commune pour connaître l'équipement compétent pour l'élimination.

Information sur la garantie

Pour nos appareils, nous accordons aux clients finaux une garantie de durabilité de 24 mois. Elle commence le jour de l'achat de l'appareil par le client final et est valable sur le territoire de la République Fédérale d'Allemagne.

On ne peut faire valoir ses droits d'exigences de cette garantie qu'en présentant le justificatif d'achat directement à notre service après-vente central.

Sont exclus de la garantie les dommages causés par une usure normale, une utilisation non appropriée, un non respect de la notice de détartrage, le manque d'entretien, les dommages dus au gel ainsi que les dommages de transport dus à un emballage non approprié.

Le client final possède en plus des exigences émanant de cette garantie, des exigences légales pour des défauts de l'appareil vis-à-vis de son vendeur/revendeur direct. Ces exigences ne sont pas couvertes par cette garantie.



L'appareil répond aux directives européennes 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2005/32/CE.

**petra-electric
Kundendienst
Greisbacherstraße 6
89331 Burgau**

www.petra-electric.de