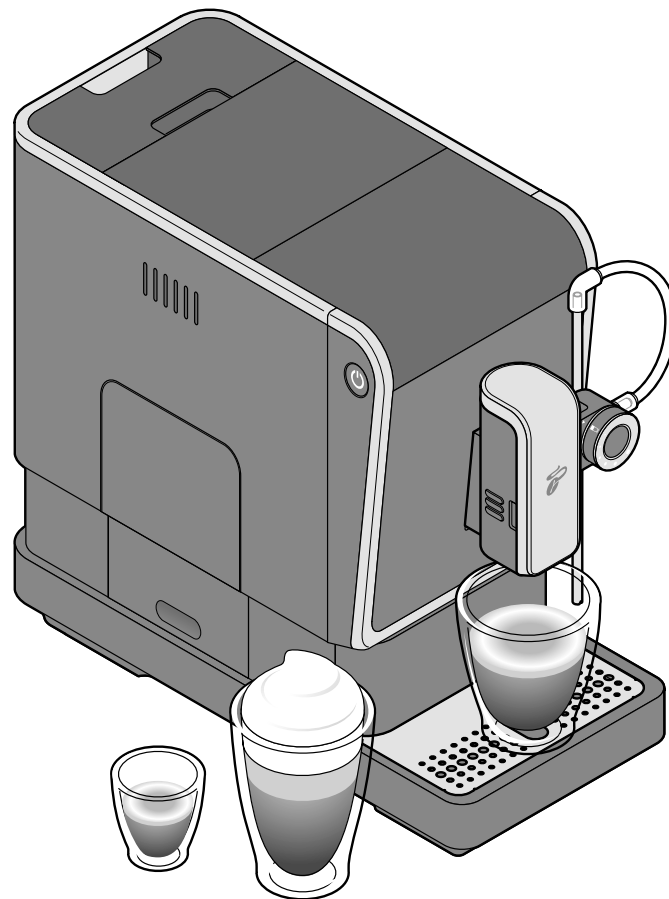




Kaffeevollautomat Esperto Pro Esperto Pro Coffee Machine Plně automatický kávovar Esperto Pro

- de Original-Betriebsanleitung und Garantie
- en Original instructions for use and warranty
- cs Originální návod k použití a záruka

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 106466HB55XXI · 2021-06 · V1



de

en

cs

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit dem Tchibo Kaffeevollautomaten genießen Sie perfekten Espresso, Caffè Crema und leckere Kaffee-/Milchspezialitäten wie Cappuccino und Latte Macchiato. Kein Problem mit dem Kaffeevollautomaten vom Kaffee-Experten: Die Maschine ist perfekt voreingestellt für unsere Tchibo Kaffees. Auf www.tchibo.de/kaffeeguide finden Sie Ihren Lieblingskaffee und erhalten praktische Tipps zur Zubereitung mit dem Kaffeevollautomaten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Kaffeevollautomaten.

Ihr Tchibo Team

de



Wir prüfen jede Maschine sorgfältig und testen sie mit Kaffee und Wasser. Trotz gründlicher Reinigung ist es möglich, dass sich noch minimale Reste von Kaffee oder Wasser in der Maschine befinden. Dies ist kein Zeichen mangelnder Qualität - das Gerät befindet sich in einwandfreiem Zustand.



www.tchibo.de/anleitungen

Inhalt

- 4 **Zu dieser Anleitung**
- 4 **Sicherheitshinweise**
- 7 **Verpackungsmaterial**
- 7 **Schutzfolien und Verpackungsmaterial entfernen**
- 8 **Auf einen Blick (Lieferumfang)**
- 9 **Bedientasten (weiß)**
- 10 **Inbetriebnahme - vor dem ersten Gebrauch**
- 12 **Maschine einschalten**
- 13 **Höhe des Kaffee-/Milchauslaufs einstellen**
- 13 **Getränke ohne Milch zubereiten**
 - 13 Espresso oder Caffè Crema
- 14 **Getränke mit Milch zubereiten**
 - 15 Milchschaumkonsistenz einstellen
 - 15 Cappuccino
 - 17 Milchsystem spülen
- 18 **Kaffeesatzbehälter, Restwasser- und Abtropfschale leeren**
 - 18 Kaffeesystem spülen
- 19 **Stärke des Kaffees anpassen - Intense⁺-Technologie**
- 20 **Getränkemenge verändern**
- 22 **Mahlgrad einstellen**
 - 22 Mahlgrad gröber einstellen
 - 22 Mahlgrad feiner einstellen
- 23 **Erweiterung für den Kaffeebohnenbehälter**
- 24 **Automatischen Spülvorgang anpassen**
- 24 **Standby-Modus (Ruhemodus)**
- 25 **Reinigen**
 - 25 Gehäuse reinigen
 - 25 Wassertank reinigen
 - 26 Restwasserschale, Kaffeesatzbehälter und Abtropfschale/-gitter reinigen
 - 27 Brüheinheit reinigen
 - 28 Milchsystem reinigen
- 31 **Entkalken**
- 33 **Bei längerem Nichtgebrauch**
- 34 **Störung / Abhilfe**
- 35 **Technische Daten**
- 36 **Entsorgen**
- 36 **Konformitätserklärung**
- 37 **Garantie**
- 37 **Service und Reparatur**
- 38 **Kundenservice**

de

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

de Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr.

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Verletzungen und schweren Sachschäden.

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor leichten Verletzungen oder Beschädigungen.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet.

Sicherheitshinweise



Verwendungszweck

Die Maschine ist für folgende Verwendungszwecke konzipiert:

- Zubereiten von Espresso und Caffè Crema aus gerösteten, ungemahlene Kaffeebohnen.
- Zubereiten von Kaffee-/Milchspezialitäten.

• Sie ist dazu bestimmt, im Haushalt und haushaltsähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise

- in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Gästen in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

Wenn die Maschine gewerblich eingesetzt wird, muss sie von geschultem Personal beaufsichtigt und gereinigt werden. Eine über die Reinigung hinausgehende Wartung ist für die Maschine nicht erforderlich.

Einsatzort

Stellen Sie die Maschine in einem trockenen Innenraum auf. Vermeiden Sie hohe Luftfeuchtigkeit oder Staubkonzentration. Die Maschine ist für den Gebrauch bei einer Umgebungstemperatur von +10 bis +40°C ausgelegt.

GEFAHR für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Tiere von Gerät und Anschlusskabel fern.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt. Das Gerät ist wartungsfrei.
- Stellen Sie die Maschine für Kinder unerreichbar auf.
- Die Abtropfschale und die Abdeckung der Brüheinheit lassen sich dank Magneten einfach in das Gerät einsetzen. Sollte sich einer der eingesetzten Magnete lösen, halten Sie Kinder davon fern. Wenn Magnete

verschluckt oder eingeatmet wurden, suchen Sie sofort einen Arzt auf. Die Verbindung von Magneten im menschlichen Körper kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

GEFAHR durch Elektrizität

- Tauchen Sie Maschine, Netzstecker und Anschlusskabel niemals in Wasser, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Fassen Sie den Netzstecker nie mit feuchten Händen an. Benutzen Sie die Maschine nicht im Freien.
- Reinigen Sie die Maschine nicht mit einem Wasserstrahl und stellen Sie sie nicht so auf, dass sie mit einem Wasserstrahl gereinigt werden könnte.
- Betreiben Sie die Maschine nie unbeaufsichtigt.
- Schließen Sie die Maschine nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten der Maschine übereinstimmt.
- Knicken oder quetschen Sie das Anschlusskabel nicht. Halten Sie es fern von scharfen Kanten und Hitzequellen.
- Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn Maschine, Anschlusskabel oder Netzstecker beschädigt sind oder die Maschine heruntergefallen ist.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an Maschine, Anschlusskabel oder anderen Teilen vor. Lassen Sie Elektrogeräte nur von Elektro-Fachkräften reparieren, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Lassen Sie Reparaturen nur in einer Fachwerkstatt oder durch unseren Kundenservice durchführen.
- Wenn das Anschlusskabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
... wenn eine Störung auftritt,
... wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen,
... bevor Sie die Maschine reinigen.
Ziehen Sie dabei am Netzstecker, nicht am Anschlusskabel.
- Um die Maschine vollständig von der Stromversorgung zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

WARNUNG vor Brand

- Stellen Sie die Maschine zum Betrieb frei auf, keinesfalls direkt an einer Wand oder in einer Ecke, in einem Schrank, an einer Gardine o.Ä.

WARNUNG vor Gesundheitsschäden

- Leeren und reinigen Sie die Restwasserschale, den Kaffeesatzbehälter und die Abtropfschale regelmäßig.
- Wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen, leeren Sie den Wassertank, den Kaffeebohnenbehälter, die Abtropfschale, die Restwasserschale und den Kaffeesatzbehälter.
- Wechseln Sie das Wasser im Wassertank täglich, um Keimbildung vorzubeugen.
- Milch ist ein schnell verderbliches Lebensmittel und daher anfällig für Keimbildung. Achten Sie deshalb insbesondere bei der Zubereitung von Kaffeespezialitäten mit Milch auf absolute Sauberkeit. Reinigen Sie alle Teile des Milchsystems nach jedem Gebrauch gründlich.
- Verwenden Sie ausschließlich die in dieser Anleitung angegebenen Reinigungs- bzw. Entkalkungsmittel und die entsprechenden Reinigungsutensilien, um das Gerät zu reinigen. Die Verwendung anderer Reinigungsmittel birgt Gesundheitsrisiken.

de

WARNUNG vor Verbrühungen/Verbrennungen

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk.
- Die Brüheinheit wird während der Getränkezubereitung heiß. Entfernen Sie die Brüheinheit nicht während oder kurz nach dem Gebrauch.
- Nach dem Gebrauch verfügen die Oberflächen des Heizelementes noch über Restwärme.
- Wenn während der Zubereitung zu wenig Wasser im Wassertank ist, stoppt die Maschine den Brühvorgang. Der Brühvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald der Wassertank aufgefüllt und wieder in die Maschine eingesetzt wurde.

de

VORSICHT vor Verletzungen oder Sachschäden

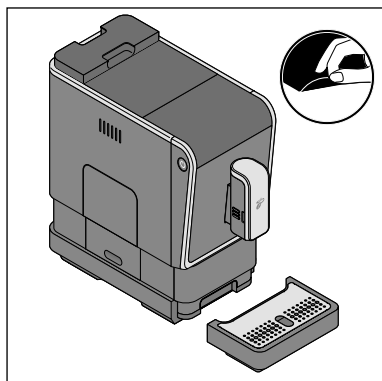
- Verwenden Sie die Maschine nur mit eingesetztem Kaffeesatzbehälter und eingesetzter Restwasserschale.
 - Füllen Sie nur frisches, kaltes Leitungs- bzw. Trinkwasser in den Wassertank. Verwenden Sie kein kohlen säurehaltiges Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Füllen Sie niemals karamellisierte oder mit Zucker überzogene Kaffeebohnen, Rohkaffee (grüne, ungeröstete Bohnen), Mischungen mit Rohkaffee oder loses Kaffeepulver in den Kaffeebohnenbehälter. Dadurch kann die Maschine beschädigt werden.
 - Das Einstellen des Mahlgrades darf nur während des Mahlvorgangs vorgenommen werden.
 - Entkalken Sie die Maschine, sobald dies angezeigt wird.
 - Um die Maschine zu bewegen, fassen Sie sie immer am äußeren Gehäuse an.
- Zum Gebrauch stellen Sie die Maschine auf eine stabile, waagerechte, ebene Fläche, die gut ausgeleuchtet und gegen Feuchtigkeit und Wärme unempfindlich ist.
 - Stellen Sie die Maschine nicht auf eine Herdplatte, direkt neben einen heißen Ofen, Heizkörper o.Ä., damit das Gehäuse nicht schmilzt.
 - Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Lassen Sie es nicht über eine Kante hängen, damit die Maschine nicht versehentlich daran heruntergezogen werden kann.
 - Halten Sie Karten mit Magnetstreifen wie Kreditkarten, EC-Karten etc. von der Abtropfschale und der Abdeckung zur Brüheinheit bzw. den darin integrierten Magneten fern. Die Karten können beschädigt werden. Halten Sie auch magnetische Speichermedien und alle Geräte, die durch Magnetismus beeinflusst oder in ihrer Funktion beeinträchtigt werden können, fern davon.
 - Die Maschine ist mit rutschfesten Füßen ausgestattet. Arbeitsflächen sind mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit verschiedensten Pflegemitteln behandelt. Daher kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Gerätefüße angreifen und aufweichen.
 - Die Maschine darf keiner Temperatur unter 4 °C ausgesetzt werden. Das Restwasser im Heizsystem könnte gefrieren und Schäden verursachen.
 - Schalldruckpegel <70dB(A).

Verpackungsmaterial

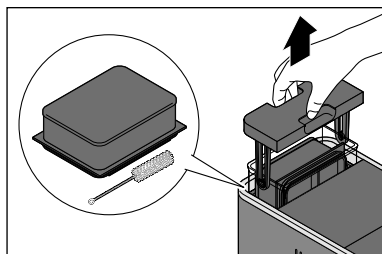
Das Verpackungsmaterial schützt die Maschine beim Transport.

Bewahren Sie die Verpackung für den Fall auf, dass Sie die Maschine transportieren oder jemals zurückgeben müssen.

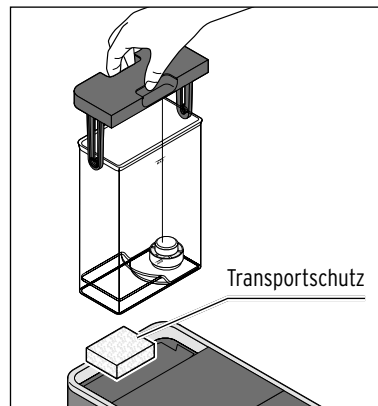
Schutzfolien und Verpackungsmaterial entfernen



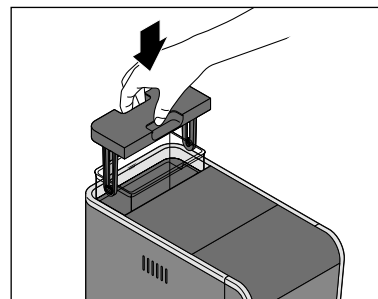
1. Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung.
2. Ziehen Sie sämtliche Schutzfolien von der Maschine ab und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.



3. Ziehen Sie den Wassertank nach oben heraus. Im Wassertank befinden sich die Erweiterung für den Kaffeebohnenbehälter und die Reinigungsbürste. Nehmen Sie beides heraus.



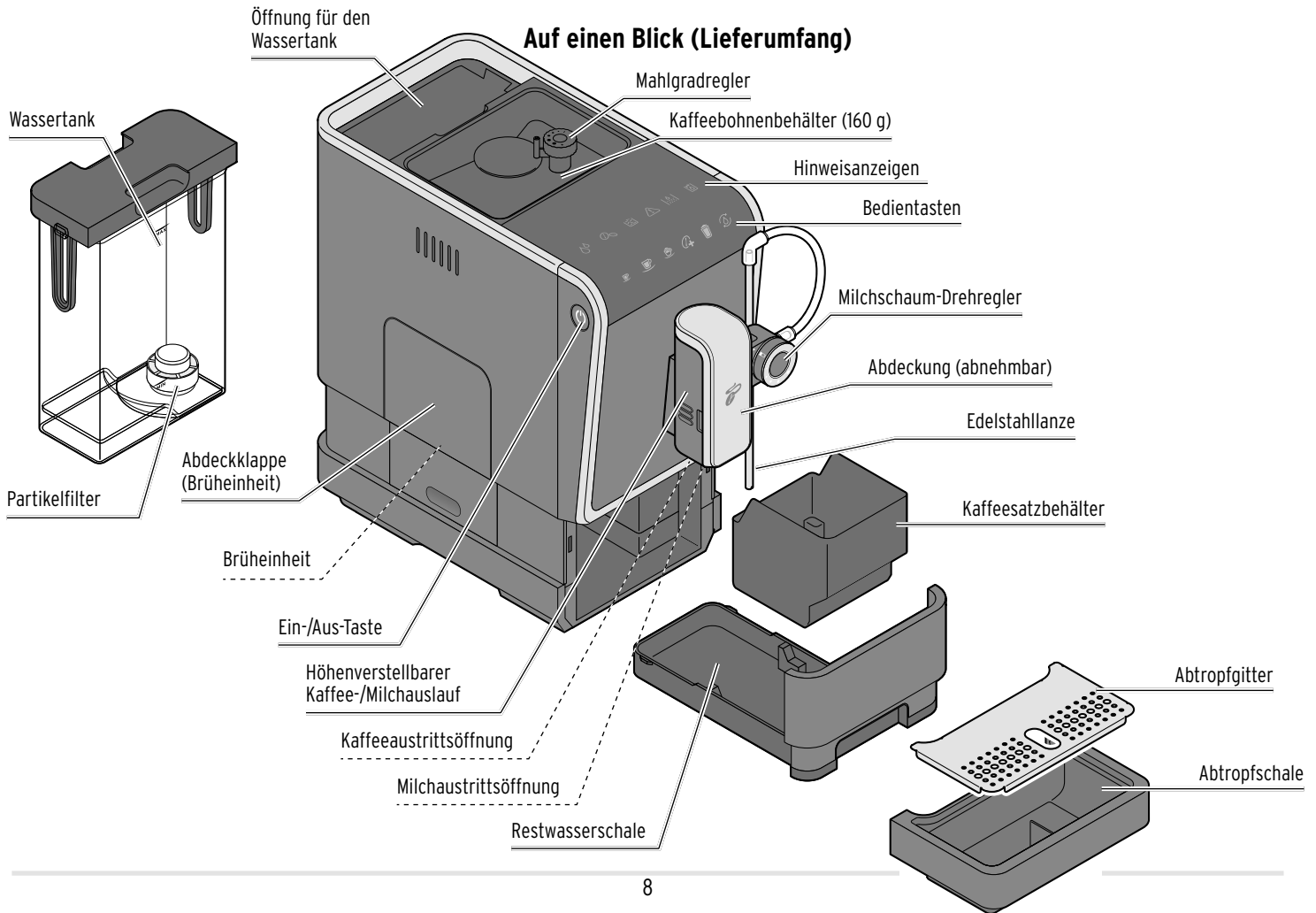
4. Entfernen Sie den Transportschutz, der sich unter dem Wassertank befindet.
5. Reinigen Sie den Wassertank unter Zusatz eines Geschirrspülmittels. Spülen Sie ihn danach unter fließendem Wasser gründlich aus und trocknen Sie ihn ab.

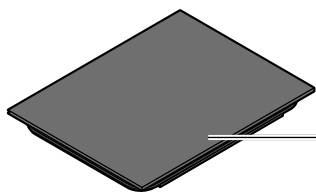


6. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein und drücken Sie ihn bis zum Anschlag herunter.

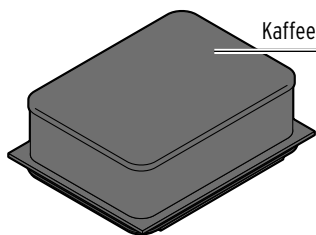
de

Auf einen Blick (Lieferumfang)





Abdeckung für den Kaffeebohnenbehälter



Erweiterung für den Kaffeebohnenbehälter (300 g)



Anschlusskabel



Reinigungsbürste

Bedientasten (weiß)



Die Bedientasten sind nur bei eingeschalteter Maschine sichtbar.



Espresso zubereiten



Caffè Crema zubereiten



Cappuccino zubereiten



Intense+ Funktion



Milchschaum zubereiten



EasyClean Spülfunktion

de

Hinweisanzeigen (orange)



Die Hinweisanzeigen leuchten nur, wenn bei der Maschine Handlungsbedarf auftritt.



Wasser auffüllen



Bohnen auffüllen



Kaffeesatz leeren



Brühgruppe



Entkalken

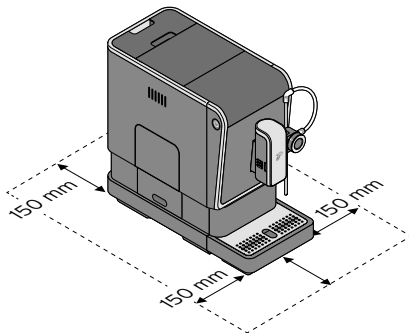


System leeren

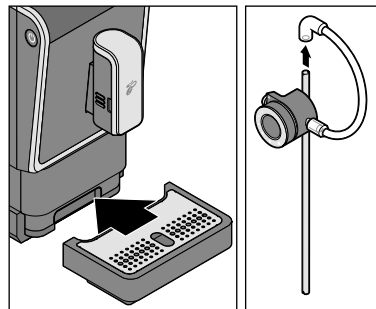
Inbetriebnahme - vor dem ersten Gebrauch

1. Stellen Sie die Maschine ...
 - ... auf eine ebene, gegen Feuchtigkeit unempfindliche Oberfläche bzw. Arbeitsplatte.
 - ... in die Nähe einer Steckdose. Die Länge des Anschlusskabels beträgt ca. 80 cm.
 - ... mit mindestens 1 m Abstand zu heißen, brennbaren Flächen (Herdplatte, Ofen, Heizkörper o.Ä.) auf.
 - ... 150 mm fern von Wänden auf.

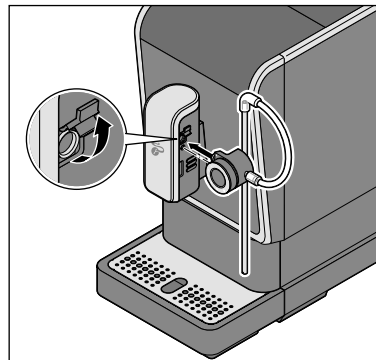
de



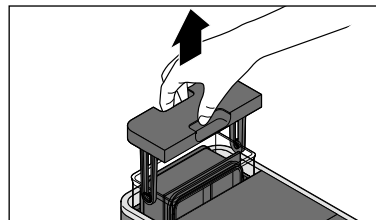
- i** Die Abbildung oben zeigt den für den Betrieb notwendigen Platzbedarf der Maschine mit eingesetzter Abtropfschale mit Abtropfgitter. Beachten Sie dies für den Aufstellort der Maschine.



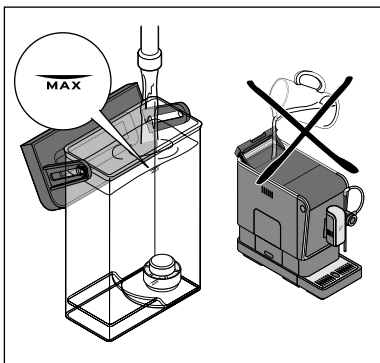
2. Schieben Sie die Abtropfschale mit Abtropfgitter wie abgebildet ganz an die Maschine heran. Die Abtropfschale wird von Magneten in Position gehalten.
3. Stecken Sie die Edelstahlzange in den Silikonschlauch des Milchschaum-Drehreglers.



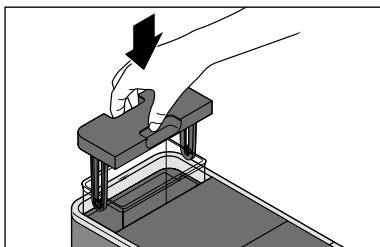
4. Öffnen Sie die Abdeckkappe am Kaffee-/Milchauslauf.
5. Stecken Sie den Milchschaum-Drehregler wie abgebildet ganz gerade in den Anschluss. Er muss bis zum Anschlag eingesetzt sein.



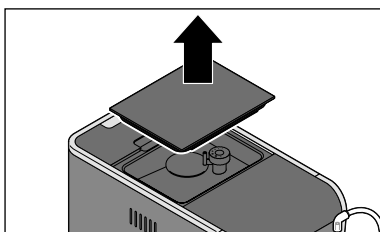
6. Ziehen Sie den Wassertank nach oben aus der Maschine heraus.



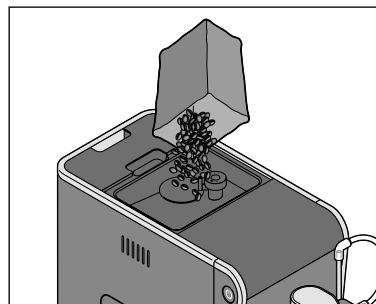
7. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit frischem, kaltem Leitungsbzw. Trinkwasser.
Füllen Sie niemals Wasser direkt in den Wassertank, wenn er noch in der Maschine steckt!



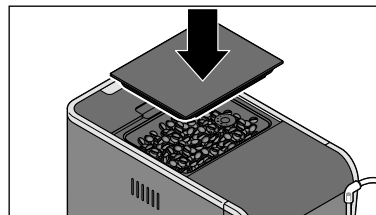
8. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein. Drücken Sie ihn bis zum Anschlag herunter.



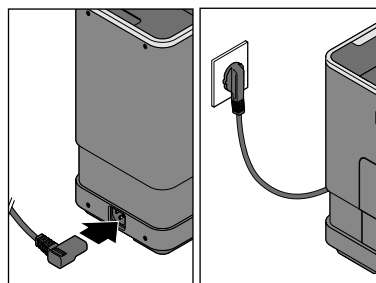
9. Nehmen Sie die Abdeckung vom Kaffeebohnenbehälter ab.



10. Füllen Sie etwa so viele Kaffeebohnen ein, wie Sie an einem Tag verbrauchen. In den Kaffeebohnenbehälter passen ca. 160 g. Der Kaffeebohnenbehälter lässt sich auf eine Füllmenge von ca. 300 g vergrößern (siehe Kapitel „Erweiterung für den Kaffeebohnenbehälter“).

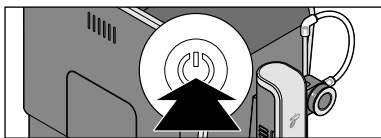


11. Setzen Sie die Abdeckung wieder auf den Kaffeebohnenbehälter. Drücken Sie die Abdeckung ganz hinein, damit die Aromaschutz-Dichtung das Aroma der Bohnen optimal schützt.



12. Stecken Sie den Anschlussstecker hinten in die Maschine.
 13. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Steckdose.

de



14. Drücken Sie die **Ein-/Aus-**Taste, um die Maschine einzuschalten.



Die **EasyClean**-Taste blinkt und der Aufheizvorgang startet.

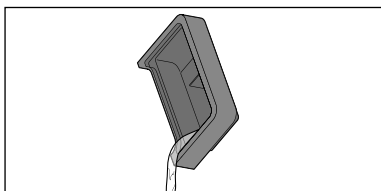
! WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Milchschaum aus der Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk.

Nach wenigen Sekunden startet die Pumpe. Eine geringe Menge Wasser wird zuerst durch die Milchaustrittsöffnung und anschließend durch die Kaffeeaustrittsöffnung gespült und in der Abtropfschale aufgefangen.



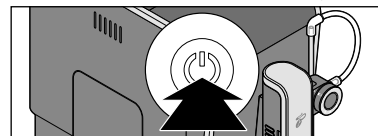
15. Gießen Sie ggf. das Wasser in der Abtropfschale weg.
Die Maschine ist einsatzbereit.

Maschine einschalten

Voraussetzungen:

- Der Netzstecker steckt in der Steckdose.
- Die Maschine ist ausgeschaltet.
- Der Wassertank ist gefüllt.
- Der Kaffeebohnenbehälter ist gefüllt.

Um die Maschine einzuschalten, gehen Sie wie folgt vor:

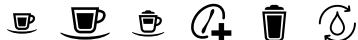


▷ Drücken Sie die **Ein-/Aus-**Taste, um die Maschine einzuschalten.



Die **EasyClean**-Taste blinkt und der Aufheizvorgang startet.

Nach wenigen Sekunden startet die Pumpe. Eine geringe Menge Wasser wird durch die Leitungen gespült und in der Abtropfschale aufgefangen.

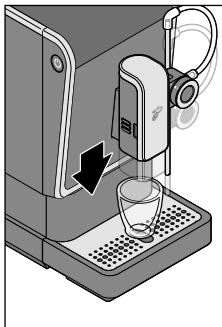


Die Maschine ist betriebsbereit, sobald alle Tasten konstant leuchten.

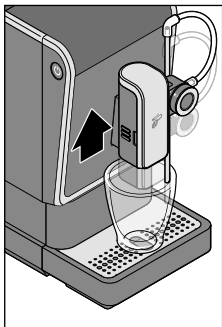
i War die Maschine kurz vor dem Einschalten schon in Betrieb und ist entsprechend noch warm, spült die Maschine nicht erneut Wasser durch die Leitungen. Erst wenn sie ausreichend abgekühlt ist, wird auch ein neuer Spülvorgang ausgelöst. Siehe auch Kapitel „Automatischen Spülvorgang anpassen“.

Höhe des Kaffee-/Milchauslaufs einstellen

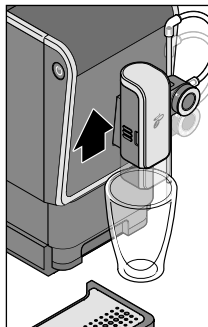
Sie können den Kaffee-/Milchauslauf stufenlos auf verschiedene Fassengrößen anpassen.



Für Espressotassen schieben Sie den Kaffee-/Milchauslauf so weit wie erforderlich nach unten.

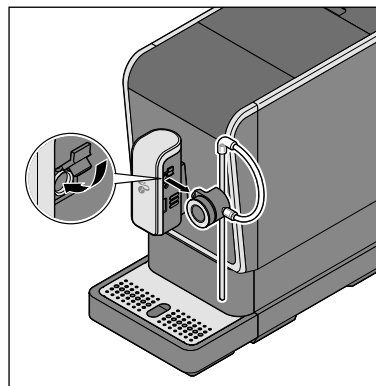


Für große Tassen schieben Sie den Kaffee-/Milchauslauf so weit wie erforderlich nach oben.



Für hohe Gläser schieben Sie den Kaffee-/Milchauslauf ganz nach oben und entfernen Sie die Abtropfschale.

Getränke ohne Milch zubereiten



Wenn Sie einen Kaffee ohne Milch zubereiten möchten, können Sie den Milchschaum-Drehregler optional abnehmen:

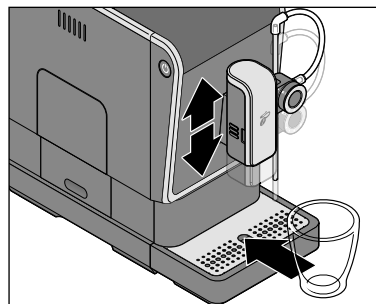
- ▷ Ziehen Sie den Milchschaum-Drehregler zur Seite ab.
- ▷ Verschließen Sie die Abdeckkappe am Kaffee-/Milchauslauf, um den Anschluss vor Staub zu schützen.

de

Espresso oder Caffè Crema

Voraussetzungen:

- Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.
- Der Milchschaum-Drehregler kann am Kaffee-/Milchauslauf angebracht sein oder optional abgenommen werden.



1. Schieben Sie den Kaffee-/Milchauslauf ggf. nach unten oder oben.
2. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Kaffee-/Milchauslauf.

3. Drücken Sie die gewünschte Getränke-Taste:

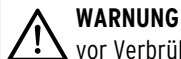


Espresso oder



Caffè Crema.

Der Mahl- und Brühvorgang startet und stoppt automatisch.



WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Milchschaum aus dem Kaffee-/Milchlauf kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Austrittsöffnung. Vermeiden Sie den Kontakt mit herauslaufender Flüssigkeit.



- Eine kleine Menge Kaffee wird vorgebrüht, damit sich das Aroma optimal entfalten kann. Dieser Vorgang ist durch einen kurzen Stopp am Anfang des Brühvorgangs bemerkbar.
- Wenn während der Zubereitung zu wenig Wasser im Wassertank ist, stoppt die Maschine den Brühvorgang. Der Brühvorgang wird automatisch fortgesetzt, sobald der Wassertank aufgefüllt und wieder in die Maschine eingesetzt wurde.

- ▷ Um den Brühvorgang vorzeitig zu stoppen, drücken Sie dieselbe Getränke-Taste während des Brühvorgangs noch einmal.

Tipp: Sie können die jeweilige Getränkemenge verändern. Wie Sie dazu vorgehen, finden Sie im Kapitel „Getränkemenge verändern“.

Voreinstellung beim Kauf der Maschine:

Espresso ca. 40 ml - **Caffè Crema** ca. 125 ml

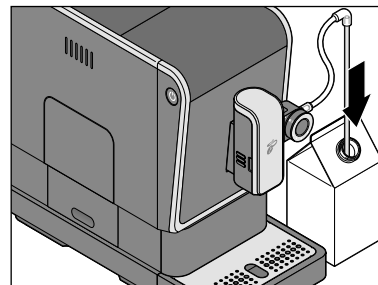
Getränke mit Milch zubereiten

Voraussetzungen:

- Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.
- Der Milchschaum-Drehregler muss am Kaffee-/Milchlauf angebracht sein.

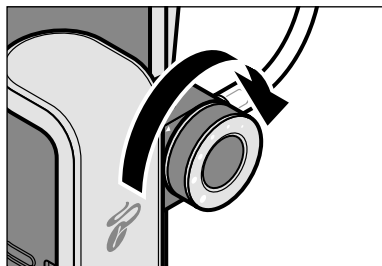


- Die Milchschaumkonsistenz ist von vielen Faktoren abhängig: vom Fettgehalt der Milch, ob Sie haltbare, frische oder längerfrische Milch verwenden, von der Temperatur der Milch, von der gewählten Marke, ob die Milch sich in einer kleinen oder großen Milchpackung befindet sowie der Füllstand der Milchpackung.
- Wir empfehlen kühl-schrankkalte Milch mit einem Fettgehalt von mindestens 1,5 %.



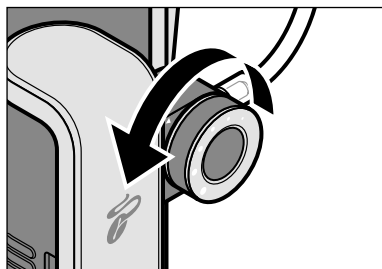
- ▷ Stecken Sie die Edelstahl-lanze in eine Milchpackung.

Milchschaumkonsistenz einstellen



▷ Für viel Milchschaum mit einer grobporigeren Konsistenz drehen Sie den Milchschaum-Drehregler im Uhrzeigersinn auf einen größeren Punkt ●.

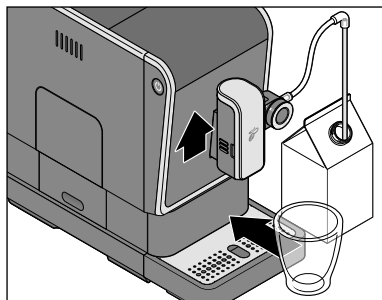
Je grobporiger der Milchschaum, umso stärker wurde die Milch erhitzt.



▷ Für nur leicht aufgeschäumte Milch mit einer feinporigeren Konsistenz drehen Sie den Milchschaum-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf einen kleineren Punkt •.

Je feinporiger der Milchschaum, umso weniger stark wurde die Milch erhitzt.

Cappuccino



1. Schieben Sie den Kaffee-/Milchauslauf ganz nach oben.
2. Stellen Sie ein hohes Glas unter den Kaffee-/Milchauslauf.



3. Drücken Sie 1x kurz auf die **Cappuccino**-Taste.



Die **Cappuccino**-Taste leuchtet und der Aufheizvorgang für das Milchaufschäumen startet.

Der Aufschäum- und Brühvorgang startet und stoppt automatisch. Nach dem Milchaufschäumen startet sofort die Espressozubereitung. Am Anfang und am Ende des Aufschäum- und Brühvorgangs ertönt ein Signalton.

de

Aufheizvorgang unterbrechen



- ▷ Drücken Sie die **Cappuccino**-Taste während des Aufheizens noch einmal.

Aufschäum- und Brühvorgang vorzeitig stoppen



- ▷ Drücken Sie die **Cappuccino**-Taste während des Aufschäumvorgangs und/oder während des Brühvorgangs noch einmal.



WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Milchschaum aus dem Kaffee-/Milchauslauf kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Austrittsöffnung. Vermeiden Sie den Kontakt mit herauslaufender Flüssigkeit.

Voreinstellung beim Kauf der Maschine:

Cappuccino Milchschaum ca. 90 ml (abhängig von der Drehregler-Position)
Espresso ca. 40 ml

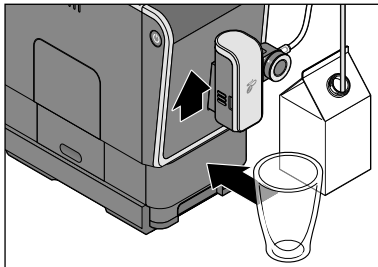
de



Wir empfehlen das Milchsystem **immer direkt nach der Zubereitung** von Milchgetränken zu spülen. Siehe Abschnitt „Milchsystem spülen“.

Tipp: Die Stärke des Getränks können Sie regulieren, indem Sie die Milchschaummenge oder die Getränkemenge anpassen. Wie Sie dazu vorgehen, finden Sie im Kapitel „Getränkemenge verändern“.

Milch aufschäumen



1. Schieben Sie den Kaffee-/Milchauslauf ganz nach oben und entfernen Sie die Abtropfschale.
2. Stellen Sie ein hohes Glas unter den Kaffee-/Milchauslauf.



3. Drücken Sie 1x kurz auf die **Aufschäum**-Taste.



Die **Aufschäum**-Taste leuchtet und der Aufheizvorgang für das Milchaufschäumen startet. Der Aufschäumvorgang startet und stoppt automatisch. Am Anfang und am Ende des Aufschäumvorgangs ertönt ein Signalton.

Aufheizvorgang unterbrechen



- ▷ Drücken Sie die **Aufschäum**-Taste während des Aufheizens noch einmal.

Aufschäumvorgang vorzeitig stoppen



- ▷ Drücken Sie die **Aufschäum**-Taste während des Aufschäumvorgangs noch einmal.



WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Milchschaum aus der Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung kann Verbrühungen verursachen.

- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk.

Voreinstellung beim Kauf der Maschine:

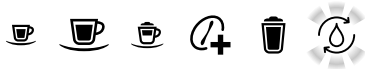
Milchschaum ca. 130 ml (abhängig von der Drehregler-Position)

i Wir empfehlen das Milchschaumsystem **immer direkt nach der Zubereitung** von Milchgetränken zu spülen. Siehe Abschnitt „Milchschaum spülen“.

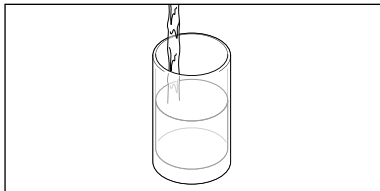
Tipp: Die Milchschaummenge können Sie individuell anpassen. Wie Sie dazu vorgehen, finden Sie im Kapitel „Getränkemenge verändern“.

Milchschaum spülen

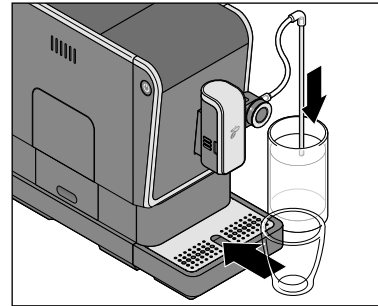
Milch ist ein leicht verderbliches Lebensmittel. Für perfekten Milchschaum und eine optimale Hygiene empfehlen wir das Milchschaumsystem **immer direkt nach der Zubereitung** von Milchgetränken zu spülen. Das Spülen des Milchschaumsystems ersetzt keinesfalls das tägliche Reinigen. Reinigen Sie das Milchschaumsystem am Ende des Tages wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.



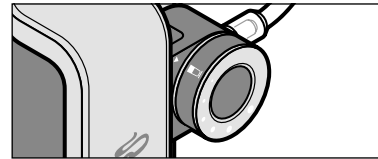
Nach jeder Zubereitung von Milchgetränken blinkt die **EasyClean**-Taste einige Sekunden lang. Dies dient als Hinweis das Milchschaumsystem zu spülen.



1. Füllen Sie einen Becher oder ein Glas mit frischem, klarem Leitungs- bzw. Trinkwasser.



2. Stecken Sie die Edelstahlhlanze in das Wasser.
3. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Kaffee-/Milchlauf.



4. Stellen Sie den Milchschaumdrehregler auf die mittlere Einstellung.

de



5. Drücken Sie 1x kurz die **EasyClean**-Taste, um die Leitungen und Verbindungsschläuche zur Milchaustrittsöffnung durchzuspülen.

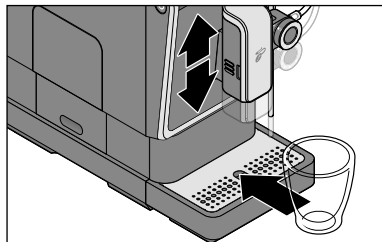
Die Maschine heizt auf und der Spülvorgang startet und endet automatisch.

Kaffeesystem spülen

Wenn Sie die Maschine länger als 2 Tage nicht genutzt haben, spülen Sie die Maschine durch, indem Sie 2 Tassen Wasser durchlaufen lassen.

Voraussetzungen:

- Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.



de



1. Schieben Sie den Kaffee-/Milchlauf ggf. nach unten oder oben.
2. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Kaffee-/Milchlauf.
3. Sobald alle Tasten leuchten, halten Sie die **EasyClean**-Taste ca. 5 Sekunden gedrückt. Es ertönen 2 kurze Signaltöne. Die Pumpe spült Wasser durch die Leitungen, das in das untergestellte Gefäß läuft.



WARNUNG

vor Verbrühungen/Verbrennungen

Heißes Wasser, heißer Kaffee oder heißer Milchschaum aus der Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung kann Verbrühungen verursachen.

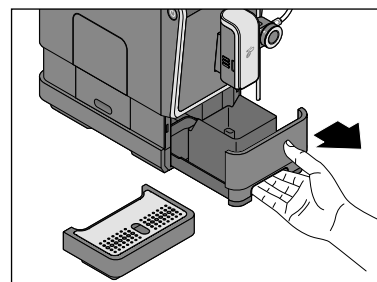
- Fassen Sie während sowie unmittelbar nach dem Gebrauch nicht an die Kaffee- oder Milchaustrittsöffnung. Vermeiden Sie den Kontakt mit dem herauslaufenden Getränk.

4. Gießen Sie das Wasser weg.
5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4. Danach ist die Maschine wieder einsatzbereit.

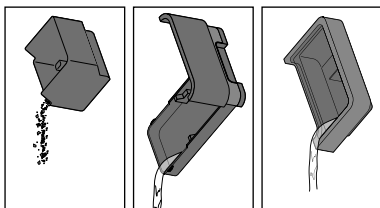
Kaffeersatzbehälter, Restwasser- und Abtropfschale leeren



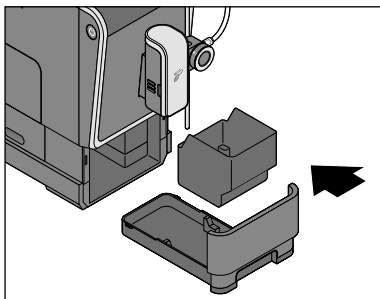
Wenn der Kaffeersatzbehälter voll ist (nach 10 Brühvorgängen), leuchtet das Symbol „Kaffeersatz leeren“. Damit das Symbol erlischt, muss die Maschine eingeschaltet sein und der Kaffeersatzbehälter muss mindestens 5 Sekunden lang entnommen werden.



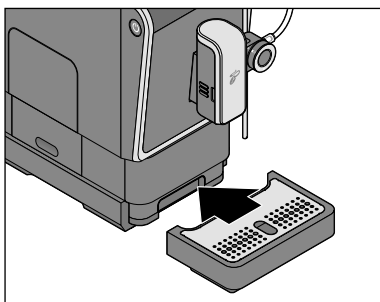
1. Leeren Sie die Restwasserschale, den Kaffeersatzbehälter und die Abtropfschale regelmäßig. Nehmen Sie dazu die Abtropfschale ab. Ziehen Sie die Restwasserschale mit dem Kaffeersatzbehälter heraus.



2. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, die Restwasser- und bei Bedarf die Abtropfschale.



3. Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder in die Restwasserschale und schieben Sie beide Teile in die Maschine.



4. Setzen Sie das Abtropfgitter in die Abtropfschale und schieben Sie die Abtropfschale wieder ganz an die Maschine heran.

Stärke des Kaffees anpassen - Intense⁺-Technologie

i Die Intense⁺-Funktion kann nur zusammen mit der Espresso-, der Caffè Crema- oder der Cappuccino-Taste verwendet werden.

Voraussetzungen:

- Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.
- Eine Tasse steht unter dem Kaffee-/Milchlauf.



▷ Wenn Sie den Kaffee stärker mögen, drücken Sie zuerst die **Intense⁺**-Taste, bevor Sie eine der Getränke-Tasten drücken.

Die **Intense⁺**-Taste blinkt.



▷ Drücken Sie die gewünschte Getränke-Taste. Der Kaffee wird mit mehr Bohnen zubereitet.

de

Getränkemenge verändern

Sie können die werkseitig eingestellten Getränke- oder Milchschaum-mengen dauerhaft verändern. Pro Getränke-Taste ist jeweils eine individuelle Einstellung möglich: Je eine für Espresso, Caffè Crema, Cappuccino oder Milchschaum.

Voreinstellung beim Kauf der Maschine:

Espresso ca. 40 ml | **Caffè Crema** ca. 125 ml

Cappuccino ca. 90 ml aufgeschäumte Milch (abhängig von der Drehregler-Position), ca. 40 ml Espresso

Aufgeschäumte Milch ca. 130 ml (abhängig von der Drehregler-Position)

de



- Sollte die geänderte Getränkemenge nicht Ihrem Geschmack entsprechen, wiederholen Sie den Vorgang einfach, um die Einstellung erneut zu ändern.
- Wie Sie die ursprünglichen Getränkemengen wiederherstellen, können Sie im Abschnitt „Werkseinstellungen wiederherstellen“ nachlesen.

Voraussetzungen:

- Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.
- Eine Tasse oder ein Glas steht unter dem Kaffee-/Milchlauf.

Espresso und Caffè Crema



1. Drücken Sie die gewünschte Getränke-Taste (z.B. Caffè Crema), um den Mahl- und Brühvorgang zu starten.
2. Warten Sie, bis die Bohnen gemahlen sind.
3. Sobald der Kaffee aus der Kaffeeaustrittsöffnung läuft, halten Sie die Getränke-Taste gedrückt.
4. Wenn die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse gelaufen ist, lassen Sie die Taste los.

Die Einstellung ist gespeichert; zur Bestätigung ertönen 2 Signaltöne.

Cappuccino



1. Drücken Sie die **Cappuccino**-Taste, um den Aufschäum-, Mahl- und Brühvorgang zu starten.
Zuerst wird der Milchschaum zubereitet:
2. Sobald der Milchschaum aus der Milchaustrittsöffnung läuft, halten Sie die **Cappuccino**-Taste gedrückt.

3. Wenn die gewünschte Milchschaummenge in die Tasse gelaufen ist, lassen Sie die Taste los.

Die Einstellung ist gespeichert; zur Bestätigung ertönen 2 Signaltöne.

Nun startet der Mahl- und Brühvorgang.

4. Warten Sie, bis die Bohnen gemahlen sind.
5. Sobald der Kaffee aus der Kaffeeaustrittsöffnung läuft, halten Sie wieder die **Cappuccino**-Taste gedrückt.
6. Wenn die gewünschte Kaffeemenge in die Tasse gelaufen ist, lassen Sie die Taste los.



Die Einstellung ist gespeichert; zur Bestätigung ertönen 2 Signaltöne.

Milchschaum



1. Drücken Sie die **Aufschäum**-Taste, um den Aufschäumvorgang zu starten.
2. Sobald der Milchschaum aus der Milchaustrittsöffnung läuft, halten Sie die **Aufschäum**-Taste gedrückt.

3. Wenn die gewünschte Milchschaummenge in die Tasse gelaufen ist, lassen Sie die Taste los.

Die Einstellung ist gespeichert; zur Bestätigung ertönen 2 Signaltöne.

Werkseinstellungen wiederherstellen

Sie können die ursprünglichen Wassermengen wieder einstellen.

Voraussetzungen:

Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.



1. Halten Sie die **Ein-/Aus**-Taste und die **Intense+**-Taste gedrückt (ca. 5 Sekunden), bis 2 Signaltöne ertönen.
2. Lassen Sie die Tasten los.

Die werkseitig eingestellten Wassermengen sind wiederhergestellt.

de

Mahlgrad einstellen

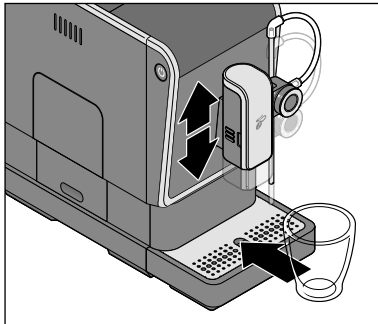
VORSICHT - Sachschäden

- Die Einstellung des Mahlgrades darf nur bei laufendem Mahlwerk vorgenommen werden.
- Verändern Sie den Mahlgrad nur in kleinen Stufen und beobachten Sie die geschmacklichen Veränderungen nach 1 - 2 Tassen Kaffee, bevor Sie den Mahlgrad erneut verändern.

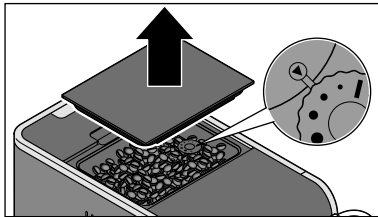
Voraussetzungen:

Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.

de



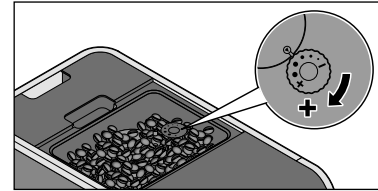
1. Schieben Sie den Kaffee-/Milchlauf ggf. nach unten oder oben.
2. Stellen Sie ein leeres Gefäß unter den Kaffee-/Milchlauf.



3. Nehmen Sie die Abdeckung vom Kaffeebohnenbehälter ab. Im Kaffeebohnenbehälter befindet sich der Mahlgradregler. Er ist werkseitig auf Stufe 2 eingestellt.

Mahlgrad gröber einstellen

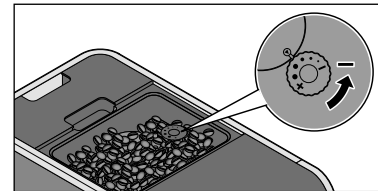
Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein, wenn der Kaffee schneller fließen soll, z.B. weil der Kaffee Ihnen zu stark schmeckt.



4. Drücken Sie eine der beiden Getränke-Tasten (Espresso oder Caffè Crema).
5. Während der Kaffee gemahlen wird, drehen Sie den Mahlgradregler im Uhrzeigersinn in Richtung **+** auf einen größeren Punkt **●**.

Mahlgrad feiner einstellen

Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein, wenn der Kaffee langsamer fließen und damit mehr Aroma aufnehmen soll, z.B. weil der Kaffee Ihnen zu schwach schmeckt.

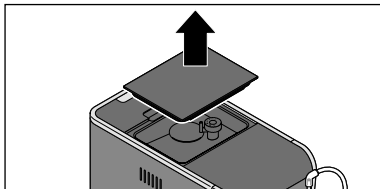


4. Drücken Sie eine der beiden Getränke-Tasten (Espresso oder Caffè Crema).
5. Während der Kaffee gemahlen wird, drehen Sie den Mahlgradregler gegen den Uhrzeigersinn in Richtung **-** auf einen kleineren Punkt **●**.

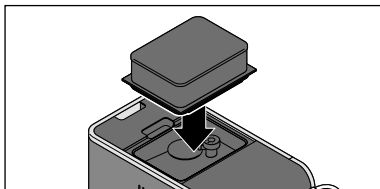
i Wenn der Mahlgrad zu fein eingestellt ist, läuft der Kaffee eventuell sehr langsam oder gar nicht mehr heraus.

Erweiterung für den Kaffeebohnenbehälter

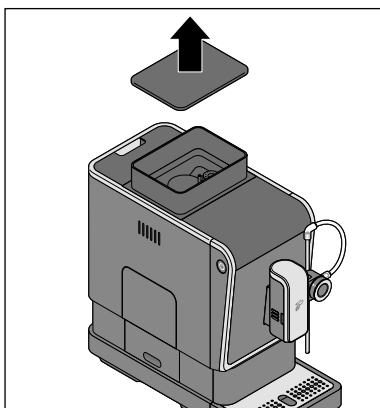
Sie können die Füllmenge des Kaffeebohnenbehälters von 160 g auf 300 g erweitern. Gehen Sie dazu wie folgt vor:



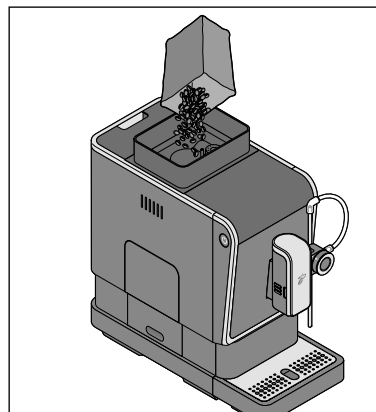
1. Nehmen Sie die Abdeckung vom Kaffeebohnenbehälter ab.



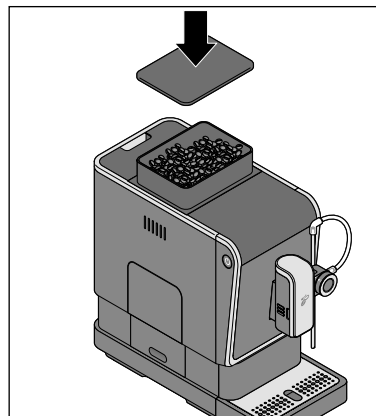
2. Setzen Sie die Erweiterung wie abgebildet auf die Öffnung des Kaffeebohnenbehälters. Drücken Sie sie ganz hinein.



3. Nehmen Sie die Abdeckung von der Erweiterung ab.



4. Füllen Sie Kaffeebohnen ein.



5. Setzen Sie die Abdeckung wieder auf die Erweiterung. Drücken Sie den Deckel ganz hinein, damit die Aromaschutz-Dichtung das Aroma der Bohnen optimal schützt.

de

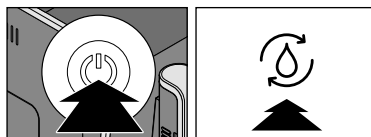
Automatischen Spülvorgang anpassen

Die Maschine ist werkseitig so eingestellt, dass der automatische Spülvorgang nur bei einer kalten Maschine startet. War die Maschine kurz vor dem Einschalten schon in Betrieb und ist entsprechend noch warm, spült die Maschine nicht erneut. Erst wenn sie ausreichend abgekühlt ist, wird auch ein neuer Spülvorgang ausgelöst.

Sie können den Spülvorgang so anpassen, dass er automatisch nach jedem Wiedereinschalten der Maschine erfolgt.

Voraussetzungen:

Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.



1. Halten Sie die **Ein-/Aus**-Taste und die **EasyClean**-Taste ca. 5 Sekunden gedrückt, bis 2 Signaltöne ertönen.
2. Lassen Sie die Tasten los.

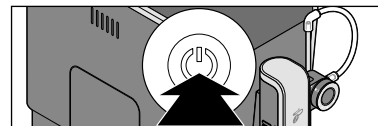
Der automatische Spülvorgang erfolgt nun nach jedem Wiedereinschalten der Maschine.

- ▷ Um wieder den ursprünglichen, temperaturabhängigen Zustand herzustellen, gehen Sie genauso vor.

Standby-Modus (Ruhemodus)

Schalten Sie die Maschine nach Gebrauch stets mit der Ein-/Aus-Taste in den Standby-Modus. Die Maschine verbraucht dann nur noch geringfügig Strom. Wenn etwa 10 Minuten lang keine Taste gedrückt wird, schaltet die Maschine automatisch in den Standby-Modus. Dies ist einerseits eine Sicherheitsfunktion, andererseits wird dadurch Energie gespart. Zur Auswahl stehen vier Zeitspannen, nach denen sich die Maschine automatisch ausschalten soll: 10 Minuten, 20 Minuten, 30 Minuten oder 120 Minuten.

Die unterschiedlichen Ausschaltzeiten können Sie wie folgt einstellen:



1. Halten Sie bei ein- oder ausgeschalteter Maschine die **Ein-/Aus**-Taste ca. 5 Sekunden gedrückt. 2 Signaltöne ertönen.

Jeweils eine der 4 Tasten leuchtet jetzt konstant, während die anderen 3 Tasten blinken. An der konstant leuchtenden Taste können Sie ablesen, welche Ausschaltzeit aktuell eingestellt ist:

Maschine nach 10 Minuten aus						
Maschine nach 20 Minuten aus						
Maschine nach 30 Minuten aus						
Maschine nach 120 Minuten aus						

- Drücken Sie auf die Taste mit der gewünschten Ausschaltzeit (es ertönen 2 Signaltöne) oder warten Sie ca. 10 Sekunden, um die angezeigte Ausschaltzeit beizubehalten.

Reinigen



GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

Ein Stromschlag kann schwere Verletzungen und/oder Tod verursachen.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie Gerät, Netzstecker und Anschlusskabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl, sondern nur wie nachfolgend beschrieben.

VORSICHT - Sachschaden

Eine falsche oder fehlende Reinigung kann die Maschine beschädigen.

- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Die Maschine selbst sowie alle anderen abnehmbaren Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

	Täglich	Wöchentlich	Bei Bedarf
Maschinengehäuse		X	X
Wassertank reinigen		X	X
Wassertank ausspülen	X		X
Filter im Wassertank		X	X
Kaffeesatzbehälter, Restwasserschale, Abtropfschale	X		X
Brüheinheit		X	X
Milchsystem	X		X

de

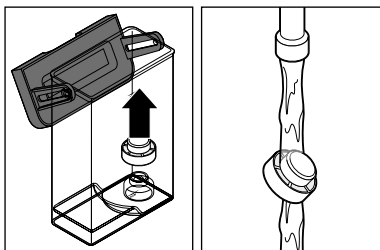
Gehäuse reinigen

- ▷ Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- ▷ Wischen Sie bei Bedarf das Fach für die Restwasserschale mit einem weichen, feuchten Tuch aus.

Wassertank reinigen

- ▷ Reinigen Sie den Wassertank unter Zusatz eines Geschirrspülmittels. Spülen Sie ihn danach unter fließendem Wasser gründlich aus und trocknen Sie ihn ab. **Der Wassertank ist nicht spülmaschinengeeignet.**

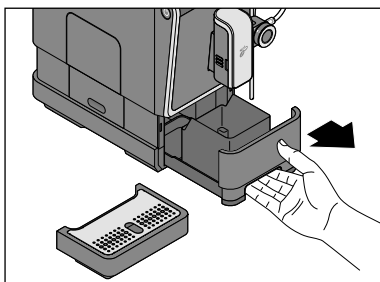
Der Partikelfilter im Wassertank kann herausgenommen werden, um Ablagerungen etc. zu entfernen:



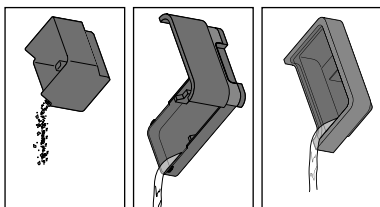
1. Ziehen Sie den Filter nach oben ab.
2. Spülen Sie ihn unter fließendem Wasser aus.
3. Drücken Sie ihn wieder bis zum Anschlag auf die Öffnung im Wassertank.

de

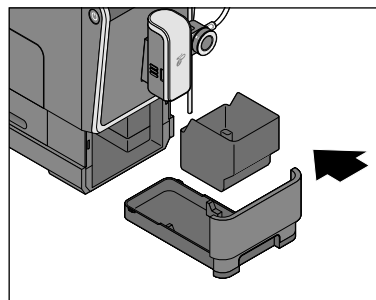
Restwasserschale, Kaffeesatzbehälter und Abtropfschale/-gitter reinigen



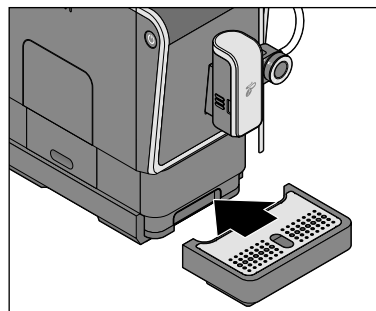
1. Nehmen Sie die Abtropfschale ab.
2. Ziehen Sie die Restwasserschale mit dem Kaffeesatzbehälter heraus.



3. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, die Restwasser- und bei Bedarf die Abtropfschale.



4. Waschen Sie alle Einzelteile unter Zusatz eines Geschirrspülmittels ab. Trocknen Sie die Teile gut ab. **Diese Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.**
5. Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder in die Restwasserschale und schieben Sie beide Teile in die Maschine.



6. Setzen Sie das Abtropfgitter in die Abtropfschale.
7. Schieben Sie die Abtropfschale wieder ganz an die Maschine heran.

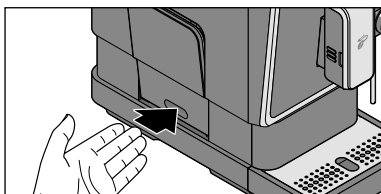
Brüheinheit reinigen



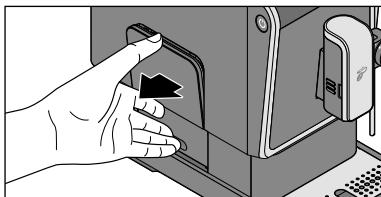
WARNUNG vor Verbrennungen

Die Brüheinheit wird während des Gebrauchs heiß.

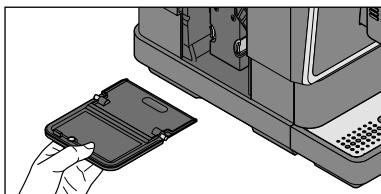
- Reinigen Sie die Brüheinheit nicht direkt nach dem Gebrauch der Maschine. Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie die Brüheinheit zum Reinigen entnehmen.



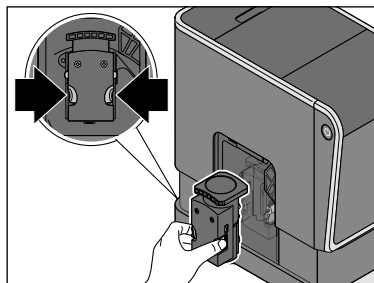
1. Drücken Sie wie abgebildet im unteren Bereich auf die Abdeckklappe zur Brüheinheit.



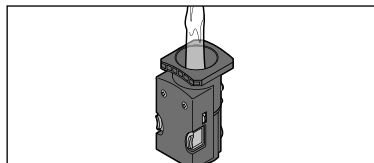
2. Fassen Sie die Abdeckklappe oben an ...



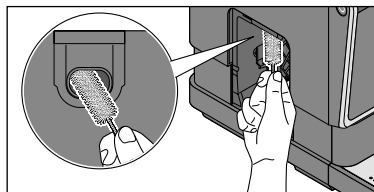
... und ziehen Sie sie von der Maschine ab.



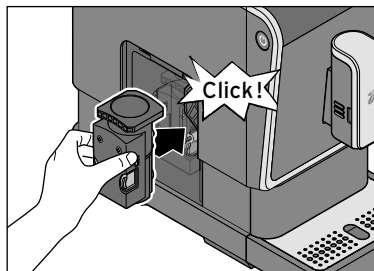
3. Halten Sie die beiden orange-farbenen Tasten fest gedrückt und ziehen Sie die Brüheinheit gerade aus der Maschine heraus.



4. Reinigen Sie die Brüheinheit unter fließendem, warmem Wasser.
5. Lassen Sie die Brüheinheit anschließend gut trocknen.

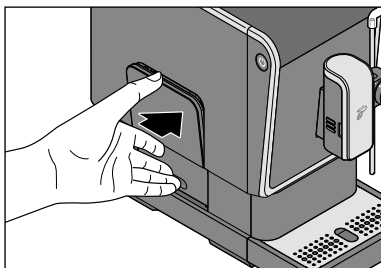


6. Entfernen Sie sämtliche Kaffeepulverreste im Aufnahmefach mit der beiliegenden Reinigungsbürste.



7. Drücken Sie die Brüheinheit mit etwas Kraft wieder gerade in die Maschine hinein, ohne die orangefarbenen Tasten zu drücken. Die Brüheinheit muss hörbar und spürbar einrasten.

de

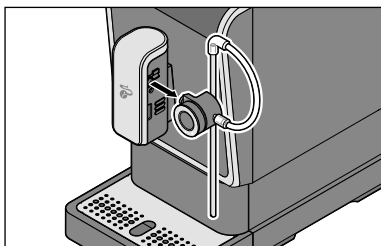


- Setzen Sie die Abdeckklappe wieder vor die Brüheinheit in die Maschine ein. Sie wird von Magneten in Position gehalten.

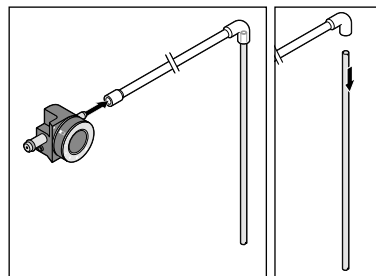
Milchsystem reinigen

Wenn Sie Milch aufschäumen, müssen Sie **einmal am Tag (am besten nach dem letzten Gebrauch bzw. am Ende des Tages)** das Milchsystem wie in den folgenden Schritten dargestellt auseinandernehmen und **alle Teile in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel reinigen; diese Teile sind nicht spülmaschinengeeignet**. Nur so wird eine umfassende Hygiene, eine hohe Milchschaumqualität und eine lange Lebensdauer des Gerätes sichergestellt. Das Reinigen muss zusätzlich zum regelmäßigen Spülen des Milchsystems vorgenommen werden.

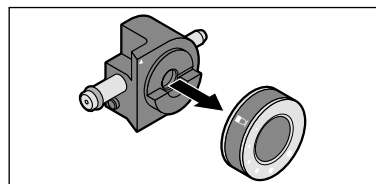
Milchsystem auseinandernehmen und reinigen



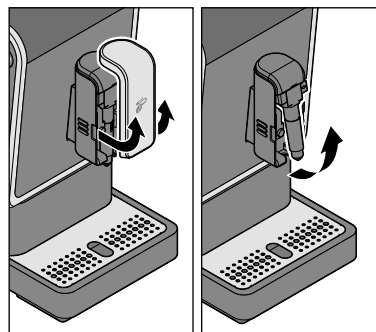
- Ziehen Sie den Milchschaum-Drehregler zur Seite ab.



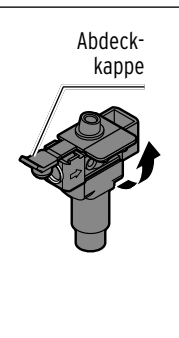
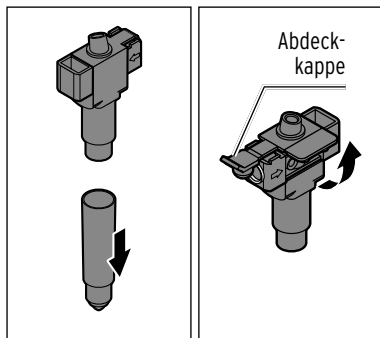
- Ziehen Sie den Silikonschlauch vom Milchschaum-Drehregler ab.
- Ziehen Sie die Edelstahlkanüle vom Schlauch ab.



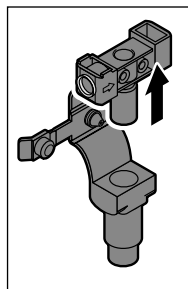
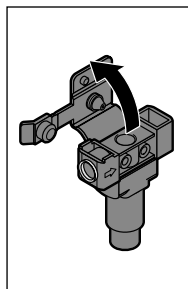
- Ziehen Sie das Drehrad vom Milchschaum-Drehregler ab.



- Nehmen Sie die Abdeckung vom Kaffee-/Milchauslauf ab.
- Klappen Sie den Milchauslauf nach vorne und nehmen Sie ihn heraus.



7. Ziehen Sie den Milchauslauf vom Adapter ab.
8. Drehen Sie den Adapter so herum, dass die Abdeckkappe nach links zeigt.
9. Öffnen Sie wie abgebildet die Silikonummantelung und ...



10. ... klappen Sie sie nach hinten.
11. Ziehen Sie den Adapter nach oben aus der Silikonummantelung heraus. Drehen Sie ihn dabei abwechselnd nach links und rechts. So lässt er sich leichter herausziehen.

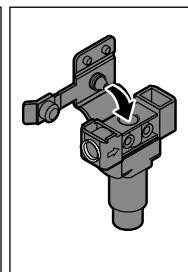
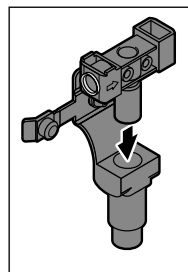
12. Reinigen Sie alle Teile sorgfältig in warmem Wasser unter Zusatz eines Geschirrspülmittels. Nehmen Sie die beiliegende Reinigungsbürste zur Hilfe.
13. Spülen Sie alle Teile anschließend mit klarem, kaltem Wasser ab. Trocknen Sie alle

Teile sorgfältig ab und lassen Sie sie über Nacht offen trocknen.

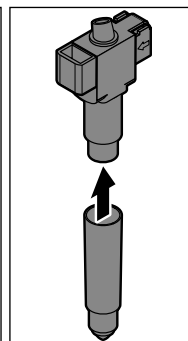
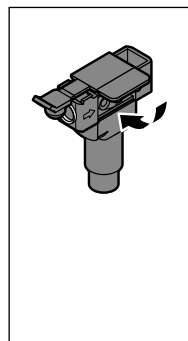


Für eine optimale Reinigung des Milchsystems, empfehlen wir alle Teile (**außer dem Drehrad des Milchschaum-Drehreglers**) regelmäßig für einige Zeit in warmem Wasser unter Zusatz des durgol® Milchsystem-Reiniger® - erhältlich in jeder Tchibo Filiale und im Fachhandel - einzuweichen.

Milchsystem zusammensetzen

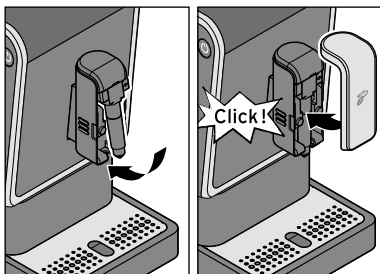


1. Stecken Sie den Adapter ganz gerade bis zum Anschlag in die Silikonummantelung.
2. Klappen Sie die Silikonummantelung wie abgebildet bis zum Anschlag auf den Adapter und ...

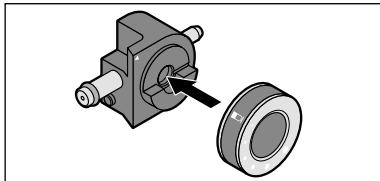


3. ... verschließen Sie sie sorgfältig.
4. Stecken Sie den Milchauslauf auf den Adapter.

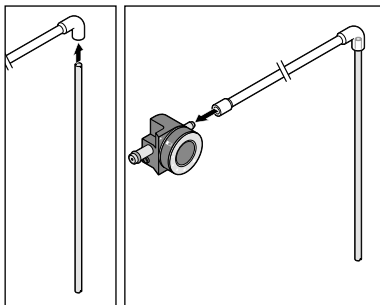
de



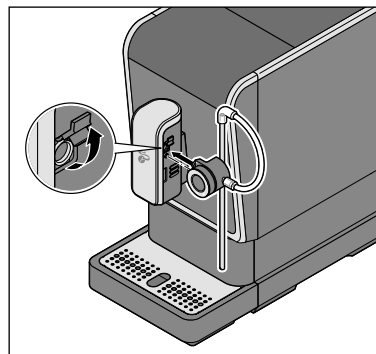
5. Setzen Sie den Milchauslauf wieder ein.
6. Setzen Sie die Abdeckung auf den Kaffee-/Milchauslauf. Sie wird von Magneten in Position gehalten.



7. Stecken Sie das Drehrad wieder auf den Milchschaum-Drehregler. Es muss bis zum Anschlag drauf stecken.



8. Stecken Sie die Edelstahl-lanze wie abgebildet in den Silikon-schlauch.
9. Stecken Sie den Silikon-schlauch wie abgebildet auf den Milchschaum-Drehregler.



10. Öffnen Sie die Abdeckkappe am Kaffee-/Milchauslauf.
11. Stecken Sie den Milchschaum-Drehregler wie abgebildet ganz gerade bis zum Anschlag in den Anschluss.

Entkalken

VORSICHT – Geräteschäden durch Verkalkung
Kalkbildung kann die Maschine beschädigen.

- **Entkalken Sie die Maschine, sobald dies angezeigt wird.**
Das erhöht die Lebensdauer Ihrer Maschine und spart Energie.
- Verwenden Sie keine Entkalker auf Basis von Ameisensäure.
- Verwenden Sie einen handelsüblichen flüssigen Entkalker für Kaffee- und Espressomaschinen. Andere Mittel können Materialien im Gerät beschädigen und/oder wirkungslos sein.

i Der Entkalkungsvorgang kann nicht unterbrochen werden. Falls der Entkalkungsvorgang doch unterbrochen wurde (z.B. durch einen Stromausfall), muss er beim nächsten Einschalten zu Ende geführt werden. Der Gebrauch der Maschine ist solange blockiert und nicht möglich.



Wenn das Symbol
„Entkalken“ im Display
leuchtet, muss die
Maschine entkalkt werden.

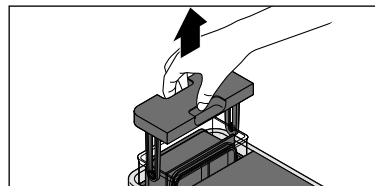
Entkalken Sie die Maschine in den nächsten Tagen. Warten Sie nicht länger, da sich sonst so viel Kalk bilden kann, dass ein Entkalker nicht mehr wirkt.

Der Entkalkungsvorgang dauert etwa 15 Minuten.

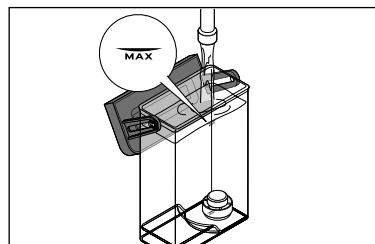
Lassen Sie die Maschine während des Entkalkungsvorgangs nicht unbeaufsichtigt.

Voraussetzungen:

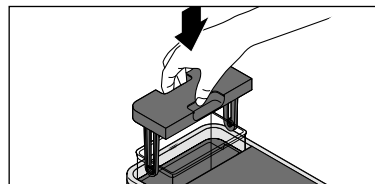
Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.



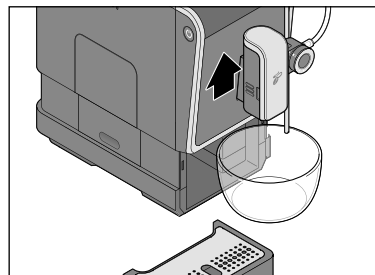
1. Ziehen Sie den Wassertank nach oben aus der Maschine heraus.



2. Füllen Sie einen handelsüblichen flüssigen Entkalker für Kaffee- und Espressomaschinen in den leeren Wassertank. Geben Sie Wasser bis zur MAX-Markierung hinzu. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

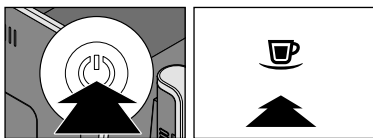


3. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein. Drücken Sie ihn bis zum Anschlag herunter.



4. Stellen Sie einen leeren Behälter (mind. 500 ml Fassungsvermögen) unter den Kaffee-/Milchlauf. Entfernen Sie dazu ggf. die Abtropfschale. **Der untergestellte Behälter muss während des Entkalkungsvorgangs mehrmals geleert werden.**

de



5. Halten Sie die **Ein-/Aus**-Taste und die **Espresso**-Taste gedrückt (ca. 5 Sekunden), bis 2 Signaltöne ertönen.

6. Lassen Sie die Tasten los.
Das Symbol „Entkalken“ und ...



... die Espresso-Taste blinken.



7. Drücken Sie die **Espresso**-Taste, um das Entkalken zu starten.

Das Symbol „Entkalken“ blinkt.

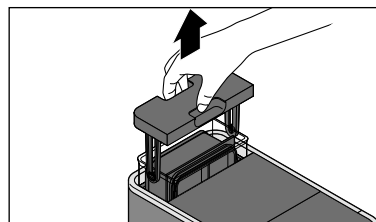


Der Entkalkungsvorgang beginnt. **Der Entkalkungsvorgang dauert ca. 15 Minuten.** Die Maschine pumpt in 40 Sekunden-Abständen mehrmals Entkalkerlösung in die Leitungen. Dabei laufen jedes Mal ca. 50 ml in den Behälter.

8. Schütten Sie die ausgegebene Entkalkerlösung nach jedem Pumpvorgang weg, damit der untergestellte Behälter nicht überläuft.



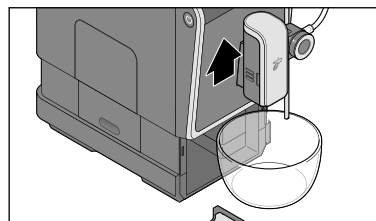
Nach Abschluss leuchtet das Symbol „Entkalken“ und das Symbol „Wasser auffüllen“ und ...
... die Espresso-Taste blinken.



9. Nehmen Sie den Wassertank aus der Maschine.

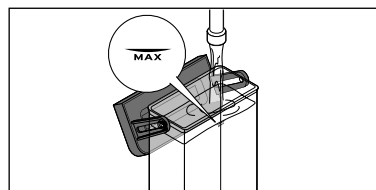
10. Reinigen Sie den Wassertank gründlich, wie im Kapitel „Reinigen“ / Abschnitt „Wassertank reinigen“ beschrieben. Nun beginnt die Spülphase.

Spülphase

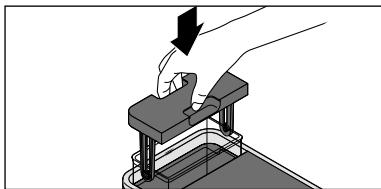


11. Stellen Sie einen leeren Behälter (mind. 500 ml Fassungsvermögen) unter den Kaffee-/Milchauslauf.

Der untergestellte Behälter muss während der Spülphase ggf. mehrmals geleert werden.



12. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem Leitungswasser.



13. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein und drücken Sie ihn bis zum Anschlag herunter.



Das Symbol „Wasser auffüllen“ erlischt und die Spülphase beginnt nach wenigen Sekunden automatisch.

Eine große Menge des Wassers im Wassertank wird durch die Leitungen gespült. **Dann pausiert die Maschine ca. 1 Minute.** Anschließend wird das restliche Wasser im Wassertank durch die Leitungen gespült.

Nach Abschluss schaltet sich die Maschine automatisch in den Standby-Modus. Das Entkalken ist abgeschlossen.

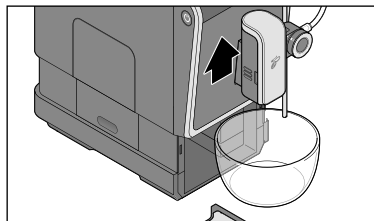
Bei längerem Nichtgebrauch

Wenn Sie die Maschine länger nicht nutzen, z.B. wenn Sie in den Urlaub fahren, empfehlen wir aus hygienischen Gründen, die Maschine zu reinigen wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Entfernen Sie das Wasser aus dem Leitungssystem der Maschine.

Voraussetzungen:

Die Maschine ist eingeschaltet und einsatzbereit.



1. Stellen Sie einen leeren Behälter (mind. 250 ml Fassungsvermögen) unter die Kaffeeaustrittsöffnung. Entfernen Sie dazu ggf. die Abtropfschale.

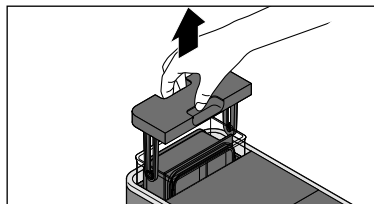


2. Halten Sie die **Ein-/Aus**-Taste und die **Caffè-Crema**-Taste gedrückt (ca. 5 Sekunden), bis 2 Signaltöne ertönen.
3. Lassen Sie die Tasten los.



Das Symbol „System leeren“ blinkt.

de



4. Ziehen Sie den Wassertank aus der Maschine heraus.



Das Symbol „System leeren“ leuchtet nun konstant.

Die Pumpe befördert nun das Restwasser aus den Leitungen der Maschine. Sie stoppt automatisch, sobald sich kein Wasser mehr darin befindet. Das Restwasser läuft in den untergestellten Behälter.

Die Maschine schaltet sich anschließend automatisch in den Standby-Modus.

Wenn Sie die Maschine später wieder in Betrieb nehmen möchten, gehen Sie vor, wie im Kapitel „Inbetriebnahme - vor dem ersten Gebrauch“ beschrieben.

Störung / Abhilfe



Das Symbol „Wasser auffüllen“ leuchtet.

Ist der Wassertank leer?

Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein. Die Pumpe startet automatisch und setzt z.B. den Brühvorgang fort.

Wurde der Wassertank während des Brühvorgangs aus der Maschine gezogen? Der Brühvorgang wird sofort unterbrochen. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein.



Das Symbol „Bohnen auffüllen“ leuchtet.

Ist der Bohnenbehälter leer?

Füllen Sie Bohnen in den Bohnenbehälter. Beim nächsten Mahl-/Brühvorgang werden die Bohnen automatisch ins Mahlwerk gezogen und gemahlen.



Das Symbol „Kaffeessatz leeren“ leuchtet oder blinkt.

Ist der Kaffeessatzbehälter voll?

Leeren Sie den Kaffeessatzbehälter und setzen Sie ihn frühestens nach ca. 5 Sekunden zusammen mit der Restwasserschale in die Maschine ein (siehe Schritt 5 bis 7 im Kapitel „Kaffeessatzbehälter, Restwasser- und Abtropfschale leeren“).

Ist die Restwasserschale mit dem Kaffeessatzbehälter nicht bzw. nicht korrekt in die Maschine eingesetzt?
Setzen Sie sie wieder in die Maschine ein (siehe Schritt 7 im Kapitel „Kaffeessatzbehälter, Restwasser- und Abtropfschale leeren“).



Das Symbol „Brüheinheit“ leuchtet.

Ist die Brüheinheit oder die Abdeckklappe nicht korrekt eingesetzt?

Nehmen Sie die Abdeckklappe ab und prüfen Sie den festen Sitz der Brüheinheit (siehe Kapitel „Reinigen“ / Abschnitt „Brüheinheit reinigen“).



Das Symbol „Entkalken“ leuchtet.

Die Maschine muss entkalkt werden. Entkalken Sie sie in den nächsten Tagen. Warten Sie nicht länger, da sich sonst so viel Kalk bilden kann, dass ein Entkalker nicht mehr wirkt. Ein solcher selbstverursachter Schaden fällt nicht unter die Garantie. Gehen Sie vor wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben.



Die EasyClean-Taste leuchtet während des Entkalkungsvorgangs auf / Der Entkalkungsvorgang wird nicht beendet.

Nehmen Sie den Wassertank aus der Maschine. Reinigen Sie den Wassertank gründlich, wie im Kapitel „Reinigen“ / Abschnitt „Wassertank reinigen“ beschrieben. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit kaltem Leitungswasser. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Maschine ein. Stellen Sie einen leeren Behälter (mind. 500 ml Fassungsvermögen) unter den Kaffee-/Milchlauf. Drücken Sie die **EasyClean**-Taste. Die Maschine spült nun das Wasser durch die Leitungen. Nach Abschluss schaltet sich die Maschine automatisch in den Standby-Modus. Das Entkalken ist abgeschlossen.

Der Kaffee ist nicht heiß genug.

Speziell bei Espresso ist die Kaffeemenge im Verhältnis zur Tasse so gering, dass sie schnell abkühlt. Wärmen Sie die Tasse vor.

Der Kaffee ist zu schwach.

Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein. Drücken Sie ggf., bevor Sie die Getränke-Taste drücken, die Intense*-Taste, um den Kaffee stärker zu machen.

Der Kaffee fließt langsam aus der Kaffeeaustrittsöffnung.

Stellen Sie den Mahlgrad gröber ein.

Das Aufheizen der Maschine dauert ungewöhnlich lange. Kaffee bzw. heißes Wasser fließen nur in geringer Menge.

Die Maschine muss entkalkt werden, auch wenn das „Entkalken“-Symbol nicht leuchtet. Gehen Sie vor wie im Kapitel „Entkalken“ beschrieben.

Milchschaumkonsistenz ist nicht zufriedenstellend.

Prüfen Sie, ob alle Teile des Milchsystems korrekt zusammengesteckt sind (siehe Kapitel „Reinigen“, Abschnitt „Milchsystem reinigen“).

Drehen Sie den Milchschaum-Drehregler im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Milchschaumkonsistenz zu verändern (siehe Kapitel „Getränke mit Milch zubereiten“, Abschnitt „Milchschaumkonsistenz einstellen“).

Technische Daten

Artikelnummer:	393 500
Netzspannung:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung:	1235-1470 Watt
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand:	0,5 Watt
Schutzklasse:	I
Pumpendruck:	19 bar
Schalldruckpegel:	<70dB(A)
Ausschaltautomatik:	nach 10, 20, 30 oder 120 Minuten
Brühmengen ab Werk:	Espresso ca. 40 ml Caffè Crema ca. 125 ml Cappuccino (ca. 40 ml Espresso, ca. 90 ml Milch) Milchschaum ca. 130 ml
Kaffeesatzbehälter:	ca. 10 Portionen
Umgebungstemperatur:	+10 bis +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



de

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Tchibo GmbH, dass dieses Produkt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen folgender Richtlinien entspricht:

- 2006/42/EG - Maschinenrichtlinie
- 2014/30/EU - EMV-Richtlinie
- 2009/125/EG - Ökodesign Richtlinie
- 2012/19/EU - WEEE
- 2011/65/EU - Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten

de



Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie unter Eingabe der Artikelnummer (**393 500**) auf www.tchibo.de/anleitungen.

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Wir sind Mitglied des Rücknahmesystems take-e-back.
Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.tchibo.de/entsorgung.

Garantie

Die Tchibo GmbH übernimmt **24 Monate Garantie** ab Kaufdatum.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir kostenlos alle Material- oder Herstellfehler. Voraussetzung für die Gewährung der Garantie ist die Vorlage eines Kaufbelegs von Tchibo oder eines von Tchibo autorisierten Vertriebspartners. Diese Garantie gilt innerhalb der EU, der Schweiz und in der Türkei.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf unsachgemäßer Behandlung oder mangelhafter Entkalkung beruhen, sowie Verschleißteile und Verbrauchsmaterial. Diese können Sie bei unserem Kundenservice bestellen. Reparaturen außerhalb der Garantie können Sie, sofern noch möglich, gegen individuelle Berechnung zum Selbstkostenpreis von unserem Repaircenter durchführen lassen.

Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Service und Reparatur

Sollte sich wider Erwarten ein Mangel herausstellen, wenden Sie sich bitte zuerst an unseren Kundenservice. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne und vereinbaren mit Ihnen die weitere Vorgehensweise.

Wenn ein Einsenden des Artikels notwendig ist, beachten Sie bitte Folgendes: Damit die **Maschine** auf dem Transport keinen zusätzlichen Schaden nimmt, **reinigen** Sie bitte alle Behälter, die Abtropfschale, die Brüheinheit sowie den Innenraum, in den die Brüheinheit eingesetzt wird, bevor Sie die Maschine verpacken.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- entfernen Sie Kaffeepulverreste und Flüssigkeiten,
- spülen und trocknen Sie alle Einzelteile.

Legen Sie eine **Kopie des Kaufbelegs** zum Artikel und geben Sie bitte folgende Daten an:

- Ihre **Adressdaten**,
- eine **Telefonnummer** (tagsüber) und/oder eine **E-Mail-Adresse**,
- das **Kaufdatum** und
- eine möglichst **genaue Fehlerbeschreibung**.

Verpacken Sie den Artikel gut, damit nichts auf dem Transportweg passieren kann, und senden ihn an unser Repaircenter. Nur dann kann eine zügige Bearbeitung und Rücksendung erfolgen.

Die Adressdaten zur Einsendung erhalten Sie von unserem Kundenservice, dessen Kontaktdaten haben wir unter „Kundenservice“ für Sie aufgeführt. Nach Abgabe der Sendung bei der Post bewahren Sie den Einsendebeleg für Rückfragen bitte auf.

Liegt kein Garantiefall vor, informieren Sie uns, ob:

- Sie einen Kostenvoranschlag wünschen, wenn Kosten von über EUR 15,-/SFR 17,- entstehen oder
- der Artikel unrepariert an Sie zurückgesendet werden soll (kostenpflichtig) oder
- der Artikel entsorgt werden soll (kostenfrei für Sie).

Für Produktinformationen, Zubehörestellungen oder Fragen zur Serviceabwicklung wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

Bei Rückfragen geben Sie die Artikelnummer an.

de

Kundenservice

Deutschland

Für die kostenlose Einsendung an das Repaircenter erhalten Sie unter **www.tchibo.de/reklamation** ein Versandetikett und einen Reklamationsbeileger. Dafür benötigen Sie die 6-stellige Artikelnummer, die Sie der Verpackung, dem Artikel oder der Bedienungsanleitung entnehmen können.

Haben Sie ein Onlinekonto? Dann loggen Sie sich vor Eingabe der Artikelnummer unter „Mein Tchibo“ ein. Das Versandetikett und der Reklamationsbeileger füllen sich dann automatisch mit Ihren im Onlinekonto hinterlegten Daten.

de Sofern sich das Formular nicht automatisch mit Ihren persönlichen Angaben füllt, erfassen Sie diese manuell. Das Versandetikett und der Reklamationsbeileger werden Ihnen dann automatisch an die im Formular angegebene E-Mail-Adresse zugeschickt. Drucken Sie bitte beides aus.

Wichtig: Der Strichcode beim Versandetikett darf nicht beschrieben oder überklebt werden. Der Versand mit diesem Etikett ist nur innerhalb Deutschlands möglich!

 **0800 300 01 11**
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
von 7.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: service@tchibo.de

Österreich

Für die kostenlose Einsendung an unser Repaircenter erhalten Sie ein Versandetikett per E-Mail unter:

 **0800 40 02 35**
(kostenfrei)

Montag - Sonntag
von 7.00 bis 22.00 Uhr
E-Mail: service@tchibo.at

Artikelnummer: **393 500** Deutschland Österreich

Dear Customer

The fully automatic coffee machine by Tchibo allows you to enjoy the perfect espresso, caffè crema and delicious coffee/milk specialities such as cappuccino and latte macchiato. This fully automatic coffee machine designed by coffee experts is easy to use and is perfectly suited for use with our Tchibo coffees.

Check out www.tchibo.de/kaffeeguide for your favourite coffee and useful tips on making coffee with the fully automatic coffee machine. The information on this website is available in French and German.

We hope you will be entirely satisfied with this product.

Your Tchibo Team



We carefully check all our machines and test them with coffee and water. For this reason, despite thorough cleaning, you may still find minimal coffee or water residue in your machine. This is not a sign of poor quality - the machine is in perfect working order.



www.tchibo.de/instructions

(Please enter the product number in the box labelled "Bedienungsanleitungssuche" and click on "Suchen")

en

Contents

- 41 About these instructions**
- 41 Safety warnings**
- 44 Packaging materials**
- 44 Removing protective films and packaging materials**
- 45 At a glance (delivery contents)**
- 46 Control buttons (white)**
- 47 Initial operation - prior to first use**
- 49 Switching the machine on**
- en 50 Adjusting the height of the coffee/milk spout**
- 50 Preparing beverages without milk**
 - 50 Espresso or Caffè Crema
- 51 Preparing beverages with milk**
 - 52 Adjusting the milk froth consistency
 - 52 Cappuccino
 - 54 Rinsing the milk system
 - 55 Rinsing the coffee system
- 55 Emptying the container for the coffee grounds, the leftover water tray and the drip tray**
- 56 Adjusting the strength of the coffee - Intense⁺ technology**
- 57 Adjusting the amount of beverage**
- 59 Adjusting the grind setting**
 - 59 Increasing the coarseness of the grind
 - 59 Increasing the fineness of the grind
- 60 Extension for the coffee bean compartment**
- 61 Adjusting the automatic flushing process**
- 61 Standby mode**
- 62 Cleaning**
 - 62 Cleaning the casing
 - 62 Cleaning the water tank
 - 63 Cleaning the leftover water tray, the container for the coffee grounds and the drip tray/grid
 - 64 Cleaning the brewing unit
 - 65 Cleaning the milk system
- 68 Descaling**
- 70 For a long period of non-use**
- 71 Problems / solutions**
- 72 Technical specifications**
- 73 Declaration of Conformity**
- 73 Disposal**
- 74 Warranty**

About these instructions

This product is equipped with safety features. Nevertheless, read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference.

If you give this product to another person, remember to also include these instructions.

Symbols in these instructions:



This symbol warns you of the danger of injury.



This symbol warns you of the danger of injury caused by electricity.

The term **DANGER** warns of possible severe injuries and danger to life.

The term **WARNING** warns of injury and severe material damage.

The term **CAUTION** warns of slight injuries or damage.



This indicates additional information.

Safety warnings

Intended use

The coffee machine has been designed for the following uses:

- Preparing espresso and caffè crema from whole (unground), roasted coffee beans.
- Preparing coffee/milk specialities.

• It has been designed for use in households or for similar applications such as

- in shops, offices or similar work spaces,
- in agricultural buildings,
- or by customers in hotels, motels, bed and breakfast establishments or other places offering accommodation.

If the machine is used for commercial purposes, it must be monitored and cleaned by trained personnel. Maintenance that goes beyond cleaning is not necessary for this machine.

Location

Set up the machine in a dry, indoor room. Avoid rooms with high levels of humidity or a high dust content. The machine is suitable for use at ambient temperatures of +10 to +40°C.

DANGER to children and people with restricted capabilities of operating appliances

- Children must not be allowed to play with the machine. Keep the machine and connection cable away from pets and children under the age of 8.
- This machine may be used by children aged 8 and over or by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or who lack experience and/or knowledge, provided they are supervised or have been trained in the safe use of the machine and understand the potential dangers.
- Children must not be allowed to clean the machine unless they are over 8 years of age and supervised while doing so. This machine is maintenance-free.
- Set up the machine out of the reach of children.

en

- The magnets in the drip tray and brewing unit cover make them easy to fit into the machine. If one of these built-in magnets should come loose, keep it away from children. In the event that magnets are swallowed or inhaled, seek medical advice immediately. Magnets connecting inside the body can lead to serious injuries.
- Keep the packaging material out of the reach of children. It poses several risks, including the risk of suffocation!

DANGER due to electricity

- Never immerse the machine, mains plug or connection cable in water as this could cause an electric shock. Never touch the mains plug with wet hands. Do not use the machine outdoors.
- Do not clean the machine using pressure washers and do not position it anywhere it could be cleaned with a pressure washer.
- Never leave the machine to operate unattended.
- Only connect the machine to a properly installed, grounded wall socket. The mains voltage must comply with the requirements stated in the machine's technical specifications.
- Do not kink or squeeze the connection cable. Keep it away from sharp edges and sources of heat.
- Do not use the machine if the machine, connection cable or mains plug is damaged or if the machine has been dropped.
- Do not make any modifications to the machine, connection cable or other parts. Electrical appliances must only be repaired by qualified electricians as improper repairs can cause considerable damage. Only have repairs carried out by a specialist workshop or our customer care service.

- If the connection cable of this machine becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or a similarly qualified person in order to avoid danger.
- Remove the mains plug from the wall socket...
 - ... if a fault occurs,
 - ... if the machine is to be out of use for a prolonged period,
 - ... before cleaning the machine.
 Always pull on the plug, not the connection cable.
- To disconnect the machine from the mains completely, remove the mains plug from the wall socket.

WARNING - fire hazard

- When positioning the machine for use, ensure that it is free-standing; never place it directly against a wall, in a corner, in a cupboard, against curtains, etc.

WARNING - health hazards

- Empty and clean the leftover water tray, the container for the coffee grounds and the drip tray regularly.
- If you will not be using the machine for a prolonged period, empty the water tank, coffee bean compartment, drip tray, leftover water tray and container for the coffee grounds.
- Change the water in the water tank daily to prevent germs from collecting.
- Milk is a perishable good and is therefore vulnerable to the collection of germs. Therefore, always pay great attention to cleanliness, especially when preparing coffee specialities containing milk. Thoroughly clean all parts of the milk system after each use.
- Use only the cleaning and descaling agents listed in these instructions as well as appropriate cleaning utensils to clean this machine. The use of other cleaning agents can lead to health hazards.

WARNING - risk of scalds/burns

- Do not touch the coffee or milk spout during or immediately after use. Avoid coming into contact with the beverage coming out of the spout.
- The brewing unit becomes hot when preparing beverages. Do not remove the brewing unit during or shortly after use.
- The surfaces of the heating element stay warm after use.
- If there is too little water in the tank during preparation, the machine will stop the brewing process. The brewing process will automatically resume once the water tank has been filled and reinserted in the machine.

CAUTION - risk of injuries or material damage

- Only use the machine with the container for the coffee grounds and the leftover water tray inserted.
- Always pour fresh, cold tap or other drinking water into the water tank. Do not use carbonated mineral water or any other liquids.
- Never fill the coffee bean compartment with raw coffee (green, unroasted beans), beans that are caramelised or sugar-coated, beans mixed with raw coffee, or loose coffee powder. Doing so could damage the machine.
- Grinder settings may only be adjusted while the grinder is in operation.
- Descale the machine as soon as it indicates that this is necessary.
- To move the machine, always hold it by the outer casing.
- To use the machine, place it on a stable, even and horizontal surface that is well lit and not sensitive to heat or moisture.
- To ensure that the casing does not melt, do not place the machine on a hob or immediately next to a hot oven, radiator or anything similar.

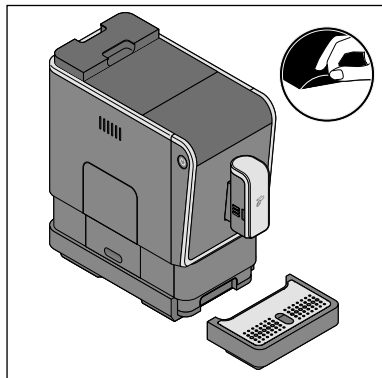
- Route the connection cable in such a way that it is not a tripping hazard. Do not let the connection cable hang down over the edge of a table or counter top so as to ensure that the machine cannot be pulled down by it.
- Keep all cards with magnetic strips, such as credit cards and debit cards, away from the drip tray and the cover for the brewing unit and the magnets built into these parts. The cards could become damaged. You should also keep magnetic memory storage media and all devices that are affected by magnetism or may sustain functional impairment away from the machine.
- The machine is equipped with non-slip feet. Work surfaces often have varnished or plastic finishes and are treated with a variety of care products. Some of these may contain substances that react adversely to the non-slip feet and soften them.
- The machine must not be exposed to temperatures below 4 °C. Residual water in the heating system could freeze and cause damage.
- Sound pressure level <70dB(A).

en

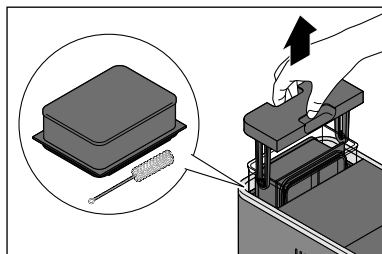
Packaging materials

The packaging materials protect the machine during transport.
Keep the packaging in case you need to transport or return the machine.

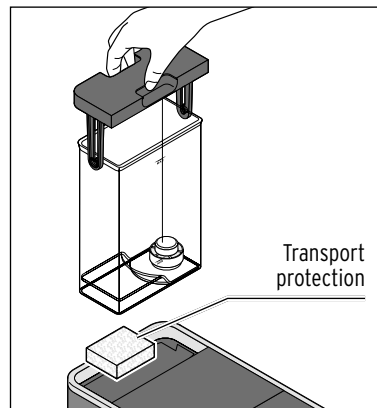
Removing protective films and packaging materials



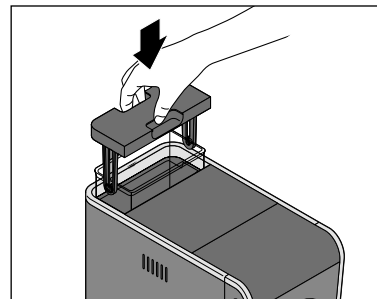
1. Take the machine out of the packaging.
2. Pull all protective films off the machine and remove all packaging materials.



3. Pull the water tank up and out. In the water tank you will find the cleaning brush and extension piece for the coffee bean compartment. Remove both from the tank.

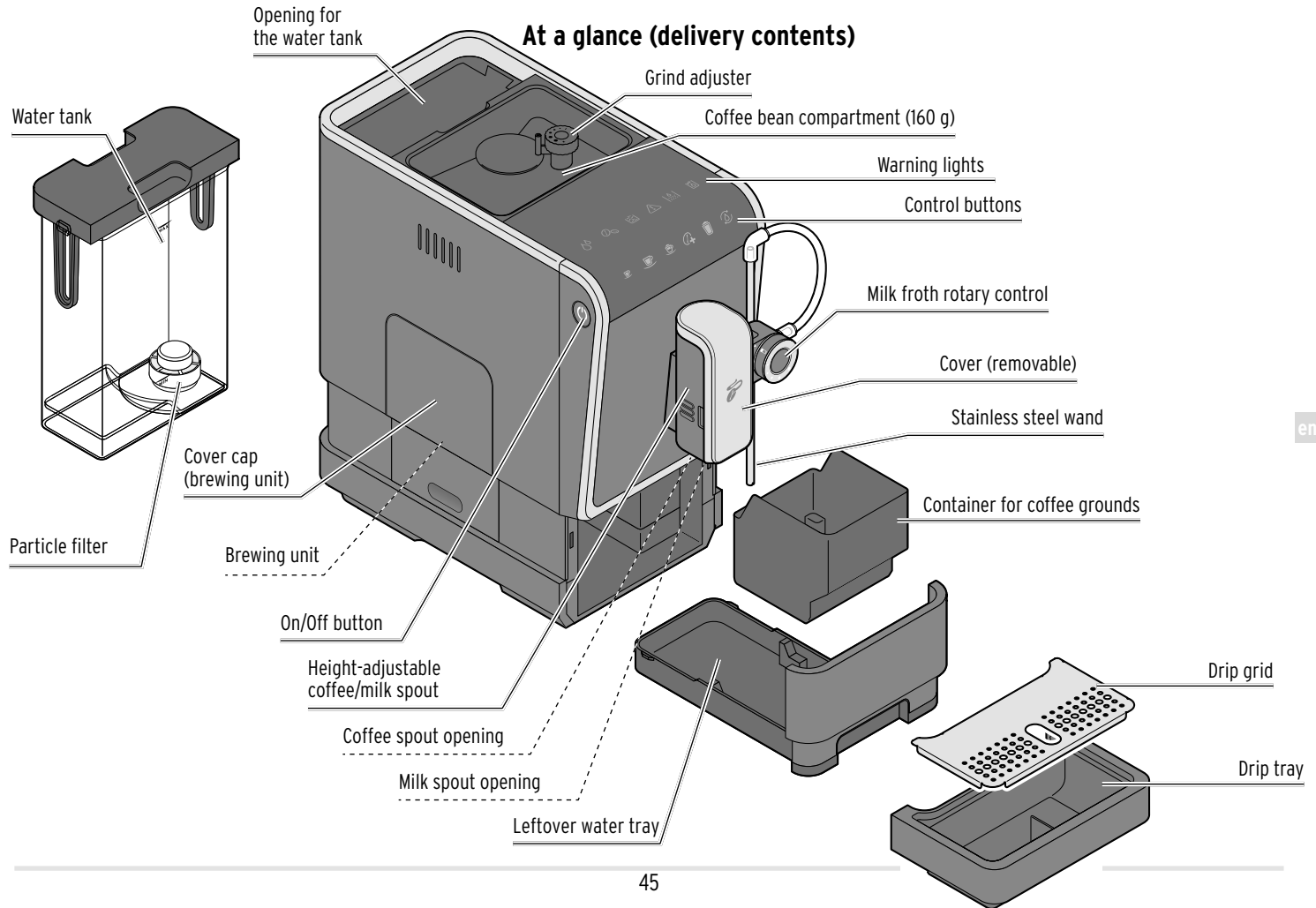


4. Remove the transport protection piece underneath the water tank.
5. Clean the water tank in water with a little washing-up liquid. Then rinse it out thoroughly under running water and dry it.

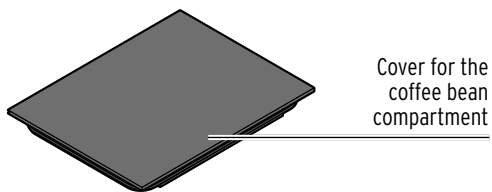


6. Reinsert the water tank into the machine and push it down as far as it will go.

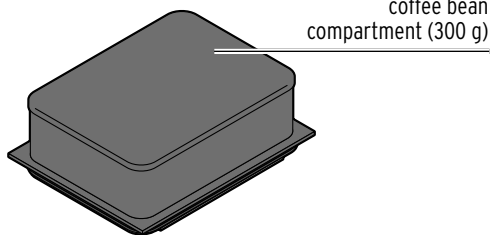
At a glance (delivery contents)



en



Cover for the coffee bean compartment



Extension for the coffee bean compartment (300 g)




Connection cable



Cleaning brush

Control buttons (white)

 The control buttons are only visible when the machine is switched on.



Make Espresso



Make Caffè Crema



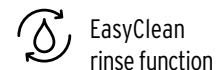
Make Cappuccino



Intense+ function




Froth milk



EasyClean rinse function

Warning lights (orange)

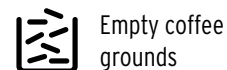
 The warning lights only light up when the machine requires maintenance.



Refill water



Refill beans



Empty coffee grounds



Brewing unit



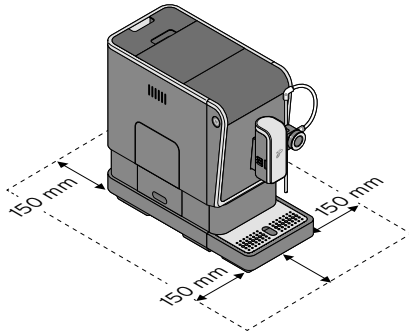
Descal



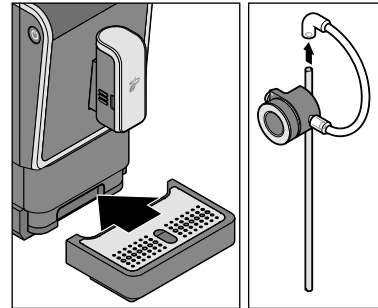
Empty system

Initial operation - prior to first use

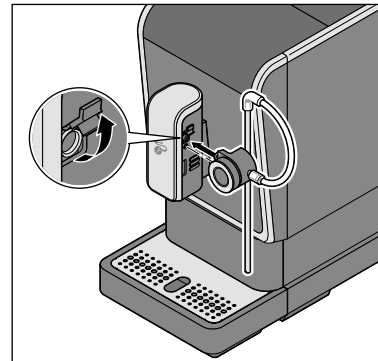
1. Set up the machine...
 - ... on a level worktop or surface that is not sensitive to moisture.
 - ... close to a wall socket. The length of the connection cable is approx. 80 cm.
 - ... at a distance of at least 1 m away from hot, flammable surfaces (hobs, ovens, radiators, etc.).
 - ... at least 150 mm away from walls.



- i** The figure above shows the space required for machine operation when the drip tray and drip grid are in place. Pay attention to this when selecting the installation location for the machine.

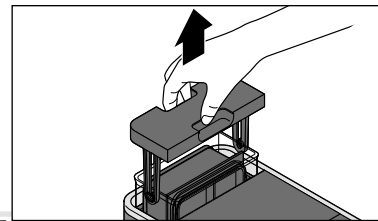


2. Push the drip tray and drip grid all the way into the machine as illustrated. The drip tray is held in place by magnets.
3. Insert the stainless steel wand into the silicone tube of the milk froth rotary control.

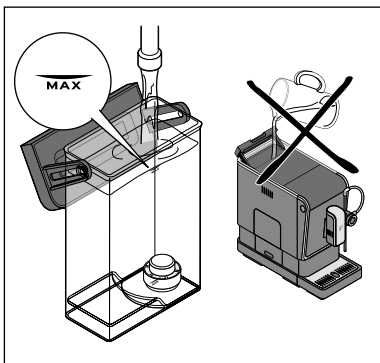


4. Open the cover cap on the coffee/milk spout.
5. Insert the milk froth rotary control into the connection port as shown, making sure to keep it completely straight. Insert it as far as it will go.

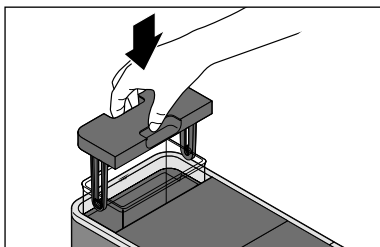
en



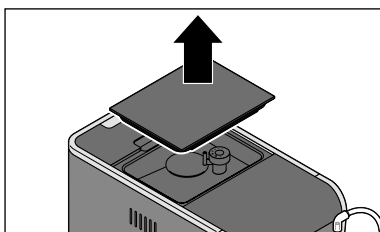
6. Pull the water tank up and out of the machine.



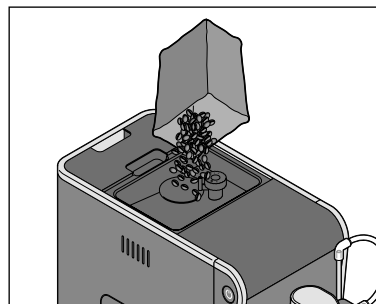
7. Fill the water tank with fresh, cold tap water or drinking water up to the MAX mark. **Never fill water directly into the tank while the water tank is still in the machine!**



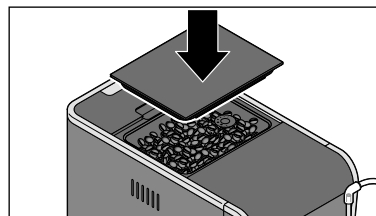
8. Reinsert the water tank into the machine. Press it down as far as it will go.



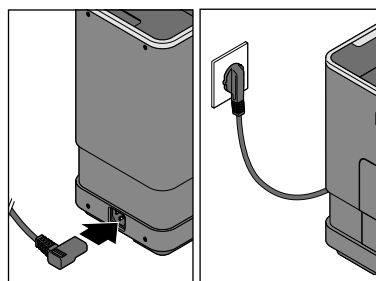
9. Remove the cover from the coffee bean compartment.



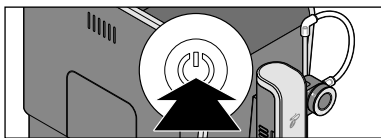
10. Pour as many coffee beans into the coffee bean compartment as you will need for one day. The coffee bean compartment holds approx. 160 g of coffee beans. The coffee bean compartment can also be extended to hold approx. 300 g (see chapter titled "Extension for the coffee bean compartment").



11. Place the cover back on the coffee bean compartment. Press the cover all the way on so that the aroma protection seal can protect the aroma of the coffee beans.



12. Plug the connection plug into the back of the machine.
13. Insert the mains plug into an easily accessible wall socket.



14. Press the **On/Off** button to switch on the machine.



The **EasyClean** button flashes and the heating up process starts.



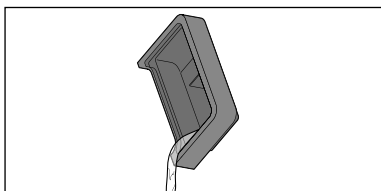
WARNING

risk of scalds/burns

Hot water, hot coffee or hot milk froth from the coffee or milk spout can cause burns.

- Do not touch the coffee or milk spout during or immediately after use. Avoid coming into contact with the beverage coming out of the spout.

The pump starts after a few seconds. A small amount of water is firstly flushed through the milk spout and then through the coffee spout and into the drip tray.



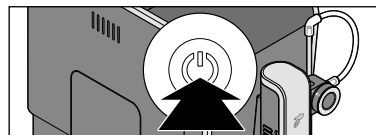
15. Pour out the water in the drip tray if necessary. The machine is ready for use.

Switching the machine on

Requirements:

- The mains plug is plugged into the socket.
- The machine is switched off.
- The water tank is full.
- The coffee bean compartment is full.

To switch on the machine, proceed as follows:



► Press the **On/Off** button to switch on the machine.



The **EasyClean** button flashes and the heating up process starts.

The pump starts after a few seconds. A small amount of water is flushed through the system and dispensed into the drip tray.



The machine is ready for use as soon as all the buttons are lit up continuously.

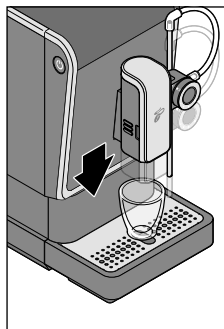


If the machine is still warm from recent previous use, flushing will not be performed again when it is switched on. A new flushing process will only be triggered when the machine has sufficiently cooled down. See chapter "Adjusting the automatic flushing process".

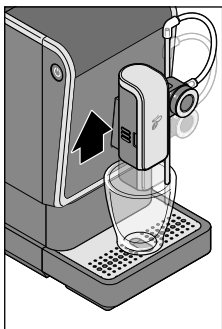
en

Adjusting the height of the coffee/milk spout

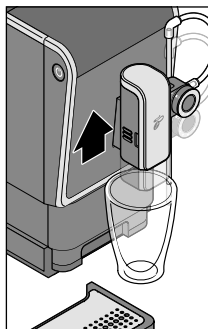
The coffee/milk spout is continuously adjustable to suit different cup sizes.



en For espresso cups, push the coffee/milk spout as far downwards as necessary.

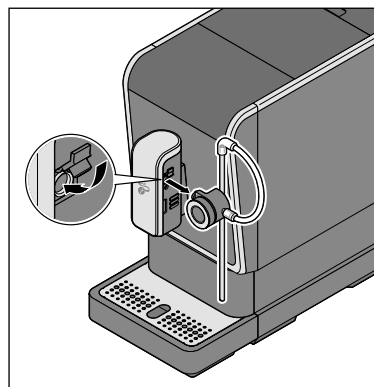


For large cups, push the coffee/milk spout as far upwards as necessary.



For tall glasses, push the coffee/milk spout upwards as far as it will go and remove the drip tray.

Preparing beverages without milk



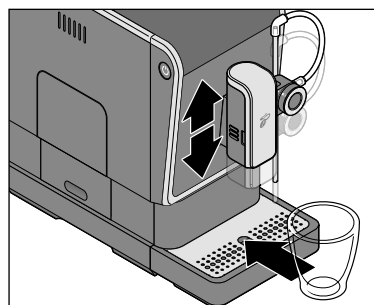
If you want to prepare a coffee without milk, you have the option to remove the milk froth rotary control:

- ▷ Remove the milk froth rotary control by sliding it to the side.
- ▷ Close the cover cap on the coffee/milk spout to protect the connection port from dust.

Espresso or Caffè Crema

Requirements:

- The machine is switched on and ready for use.
- The milk froth rotary control can be either attached to the coffee/milk spout or removed.



1. Slide the coffee/milk spout up or down as required.
2. Place an empty container underneath the coffee/milk spout.

3. Press the button for the type of beverage you would like:



The grinding and brewing process starts and stops automatically.



WARNING

risk of scalds/burns

Hot water, hot coffee or hot milk froth from the coffee/milk spout can cause burns.

- Do not touch the spout during or immediately after use. Avoid contact with the liquid being dispensed from the spout.



A small amount of coffee is pre-brewed to allow its flavours to develop fully. This process can be identified by the short pause at the beginning of the brewing process.

- If there is too little water in the tank during preparation, the machine will stop the brewing process. The brewing process will automatically resume once the water tank has been filled and reinserted in the machine.
- ▷ If you would like to stop the brewing process prematurely, press the same drinks button again while brewing.

Tip: You can change the amount of the beverage being brewed. Learn more about how to do this in the chapter titled “Adjusting the amount of the beverage”.

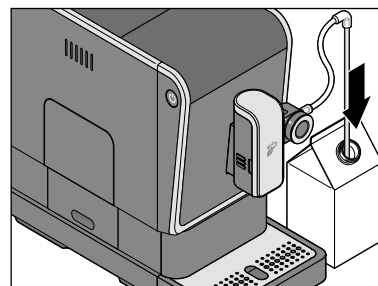
Default settings upon purchasing the machine:
Espresso approx. 40 ml - **Caffè Crema** approx. 125 ml

Preparing beverages with milk

Requirements:

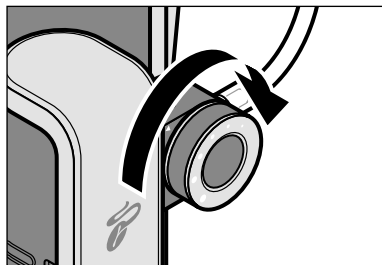
- The machine is switched on and ready for use.
- The milk froth rotary control must be attached to the coffee/milk spout.
- The milk froth consistency depends on a number of factors: the fat content of the milk, whether long-life milk, fresh milk or ESL milk is used, the temperature of the milk, the brand, whether the milk is in a small or large carton, and how full the carton is.
- We recommend using milk from the refrigerator with a fat content of at least 1.5%.

en

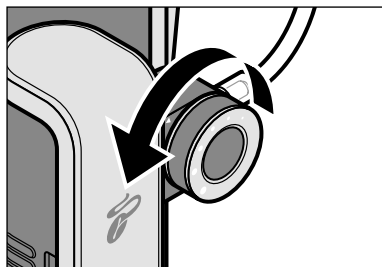


▷ Insert the stainless steel wand into a milk carton.

Adjusting the milk froth consistency

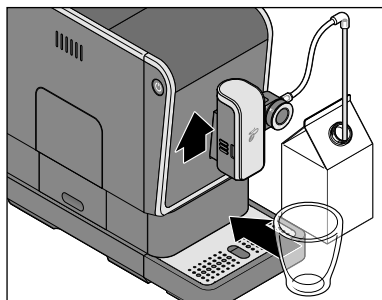


▷ For a lot of milk froth made up of large bubbles, turn the milk froth rotary control in a clockwise direction to a larger dot ●. The larger the bubbles, the hotter the temperature of the milk.



▷ For lightly frothed milk with a smoother consistency, turn the milk froth rotary control in an anti-clockwise direction to a smaller dot •. The smoother the milk froth, the more gently the milk was heated.

Cappuccino



1. Slide the coffee/milk spout upwards as far as it will go.
2. Place a tall glass underneath the coffee/beverage spout.



3. Press the **Cappuccino** button briefly once.



The **Cappuccino** button lights up and the heating up process for the milk frothing starts.

The frothing and brewing process starts and stops automatically. The espresso will start to be made immediately after the milk has been frothed. A beep will sound at the start and end of the frothing and brewing process.

Cancelling the heating up process




- ▷ Press the **Cappuccino** button again during the heating up process.

Stopping the frothing and brewing process early




- ▷ Press the **Cappuccino** button again during the frothing process and/or during the brewing process.

WARNING
 risk of scalds/burns
 Hot water, hot coffee or hot milk froth from the coffee/milk spout can cause burns.

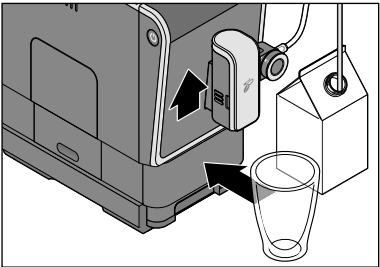
- Do not touch the spout during or immediately after use.
 Avoid contact with the liquid being dispensed from the spout.

Default settings upon purchasing the machine:
Cappuccino froth approx. 90 ml (depending on the position of the rotary control),
 espresso approx. 40 ml

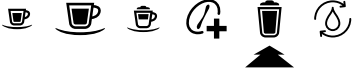
 We recommend that you always rinse the milk system **immediately after preparing** beverages with milk. See section "Rinsing the milk system".

Tip: You can control the strength of the beverage by adjusting the amount of milk froth or the amount of beverage. Learn more about how to do this in the chapter titled "Adjusting the amount of the beverage".

Frothing milk



1. Push the coffee/milk spout upwards as far as it will go and remove the drip tray.
2. Place a tall glass underneath the coffee/milk spout.

 3. Press the **Froth** button briefly once.

The **Froth** button lights up and the heating up process for the milk frothing starts.

The frothing process starts and stops automatically. A beep sounds at the start and end of the frothing process.



Cancelling the heating up process


- ▷ Press the **Froth** button again during the heating up process.



Stopping the frothing process early

- ▷ Press the **Froth** button again during the frothing process.



WARNING
 risk of scalds/burns
 Hot water, hot coffee or hot milk froth from the coffee or milk spout can cause burns.

- Do not touch the coffee or milk spout during or immediately after use.
 Avoid coming into contact with the beverage coming out of the spout.

en

Default settings upon purchasing the machine:

Milk froth approx. 130 ml (depending on the position of the rotary control)

i We recommend that you always rinse the milk system **immediately after preparing** beverages with milk. See section “Rinsing the milk system”.

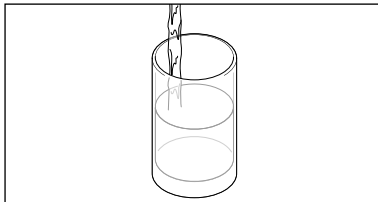
Tip: You can customise the amount of milk froth. Learn more about how to do this in the chapter titled “Adjusting the amount of the beverage”.

Rinsing the milk system

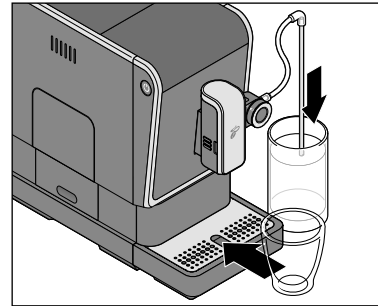
Milk goes off quickly. For the perfect milk froth and to ensure optimum hygiene, we recommend rinsing the milk system **every time after preparing** beverages with milk. Rinsing the milk system must never replace daily cleaning. Clean the milk system at the end of the day as described in the section titled “Cleaning”.



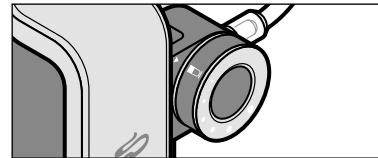
Each time a beverage is prepared that contains milk, the **EasyClean** button will flash for a few seconds. This indicates that the milk system should be rinsed.



1. Fill a cup or glass with fresh, clear tap water or drinking water.



2. Insert the stainless steel wand into the water.
3. Place an empty container underneath the milk/coffee spout.



4. Set the milk froth rotary control to the medium setting.



5. Press the **EasyClean** button once briefly to rinse out the pipes and hoses that connect to the milk spout.

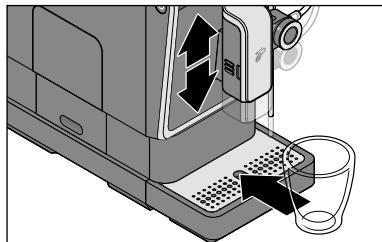
The machine will heat up and the rinse cycle will start and end automatically.

Rinsing the coffee system

If you have not used the machine for longer than two days, rinse the machine by allowing two cups of water to flow through it.

Requirements:

- The machine is switched on and ready for use.



1. Slide the coffee/milk spout up or down as required.
2. Place an empty container underneath the coffee/milk spout.



3. As soon as all buttons are illuminated, press and hold the **EasyClean** button for approx. 5 seconds. Two beeps will sound. The pump will flush water through the system and into the container below.



WARNING

risk of scalds/burns

Hot water, hot coffee or hot milk froth from the coffee or milk spout can cause burns.

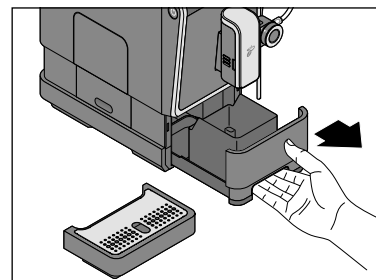
- Do not touch the coffee or milk spout during or immediately after use. Avoid coming into contact with the beverage coming out of the spout.

4. Pour the water away.
5. Repeat steps 3 and 4. The machine is then ready for use again.

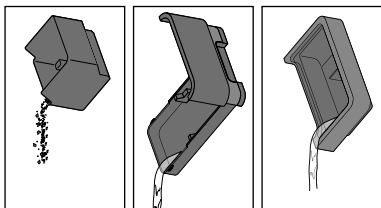
Emptying the container for the coffee grounds, the leftover water tray and the drip tray



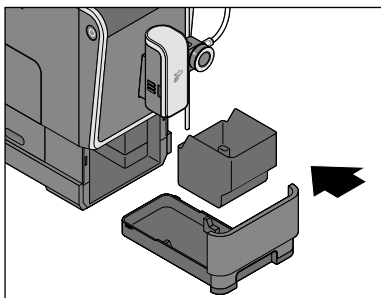
When the container for the coffee grounds is full (after 10 brewings), the “Empty coffee grounds” symbol will light up. In order for the symbol light to go out, the machine must be switched on and the container for the coffee grounds must be removed for at least 5 seconds.



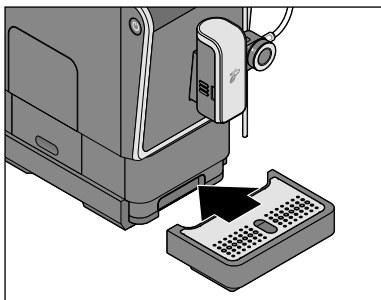
1. Empty the leftover water tray, the container for the coffee grounds and the drip tray regularly. To do this, remove the drip tray. Pull the leftover water tray with the container for the coffee grounds out of the machine.



2. Empty the container for the coffee grounds, the leftover water tray and the drip tray, if necessary.




3. Place the container for the coffee grounds back into the leftover water tray and push both parts into the machine.









4. Place the drip grid into the drip tray and push the drip tray all the way into the machine.

Adjusting the strength of the coffee - Intense⁺ technology







 The Intense⁺ function can only be used together with the Espresso, the Caffè Crema or the Cappuccino button.

Requirements:

- The machine is switched on and ready for use.
- There is a cup underneath the coffee/milk spout.

      ▷ If you wish to make the coffee stronger, press the **Intense⁺** button before pressing one of the beverage buttons.

      The **Intense⁺** button flashes.

      ▷ Press the button for the type of beverage you would like. The coffee will then be made using more beans.

Adjusting the amount of beverage


You can permanently change the factory settings for the amount of beverage and the amount of milk froth. You can customise the setting for each beverage button, i.e. programme one setting each for espresso, caffè crema, cappuccino and milk froth.

Default settings upon purchasing the machine:

Espresso approx. 40 ml | **Caffè Crema** approx. 125 ml

Cappuccino approx. 90 ml milk froth (depending on the position of the rotary control), approx. 40 ml Espresso

Milk froth approx. 130 ml (depending on the position of the rotary control)

-  If the modified amount of beverage is not to your liking, simply follow the same steps to change the setting again.
- Information on restoring the original amount of beverage can be found in the section titled "Restoring the factory settings".

Requirements:

- The machine is switched on and ready for use.
- There is a cup or a glass underneath the coffee/milk spout.

Espresso and Caffè Crema



- Press the beverage button of your choice (e.g. Caffè Crema) to start the grinding the brewing process.
- Wait until the beans have been ground.
- As soon as coffee starts to come out of the coffee spout, press and hold the beverage button.
- Release the button as soon as the desired quantity has been dispensed into the cup.

The setting has been saved; 2 beeps sound in confirmation.

en

Cappuccino



- Press the **Cappuccino** button to start the frothing, grinding and brewing process.
The first step involves preparing the milk froth:
- As soon as milk froth starts to come out of the milk spout, press and hold the **Cappuccino** button.

3. Release the button as soon as the desired quantity of milk froth has been dispensed into the cup.

The setting has been saved; two beeps sound in confirmation.

The grinding and brewing process now begins.

4. Wait until the beans have been ground.
5. As soon as coffee starts to come out of the coffee spout, press and hold the **Cappuccino** button.
6. Release the button as soon as the desired quantity has been dispensed into the cup.



en

The setting has been saved; 2 beeps sound in confirmation.

Milk froth



1. Press the **Froth** button to start the frothing process.
2. As soon as milk froth starts to come out of the milk spout, press and hold the **Froth** button.



3. Release the button as soon as the desired quantity of milk froth has been dispensed into the cup.

The setting has been saved; 2 beeps sound in confirmation.

Restoring the factory settings

You can restore the original settings for the water quantity.

Requirements:

The machine is switched on and ready for use.



1. Press and hold both the **On/Off** button and the **Intense+** button (for approx. 5 seconds) until 2 beeps sound.
 2. Release the buttons.
- The factory settings for the water quantity have been restored.

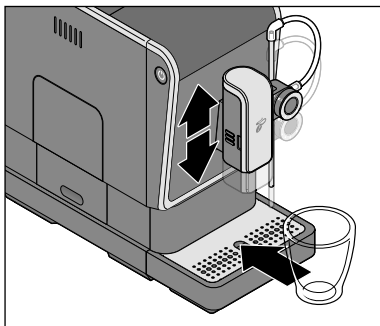
Adjusting the grind setting

CAUTION - material damage

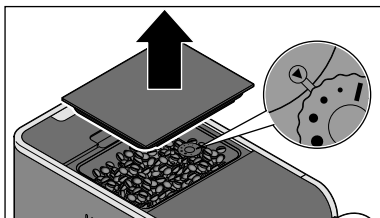
- Grinder settings may only be adjusted while the grinder is in operation.
- Adjust the grind settings in small increments. Observe the difference in taste after 1 - 2 cups of coffee before carrying out any new adjustments.

Requirements:

The machine is switched on and ready for use.



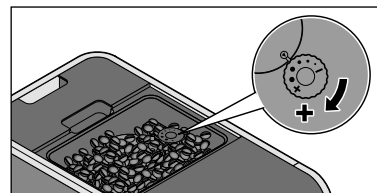
1. Slide the coffee/milk spout up or down as required.
2. Place an empty container underneath the coffee/milk spout.



3. Remove the cover from the coffee bean compartment.
The grind adjuster is located in the coffee bean compartment. It has been preset to level 2 as default.

Increasing the coarseness of the grind

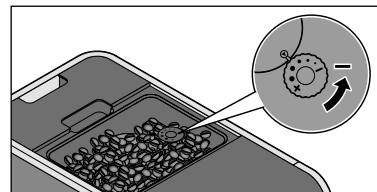
Increase the coarseness of the grind when you want the coffee to flow more quickly, for example if the coffee is too strong for your taste.



4. Press one of the two beverage buttons (Espresso or Caffè Crema).
5. While the coffee is being ground, turn the grind adjuster clockwise towards **+** or a larger dot ●.

Increasing the fineness of the grind

Increase the fineness of the grind when you want the coffee to flow more slowly and have more aroma, for example if the coffee is too weak for your taste.



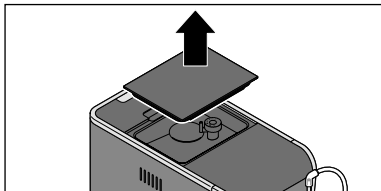
4. Press one of the two beverage buttons (Espresso or Caffè Crema).
5. While the coffee is being ground, turn the grind adjuster anticlockwise towards **-** or a smaller dot •.

i If the grind setting is too fine, the coffee may flow very slowly or not at all.

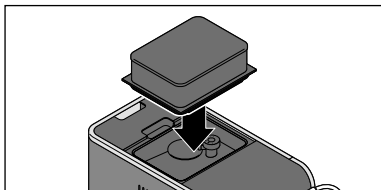
en

Extension for the coffee bean compartment

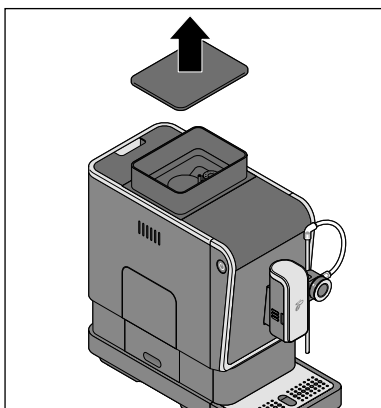
You can increase the capacity of the coffee bean compartment from 160 g to 300 g. Proceed as follows:



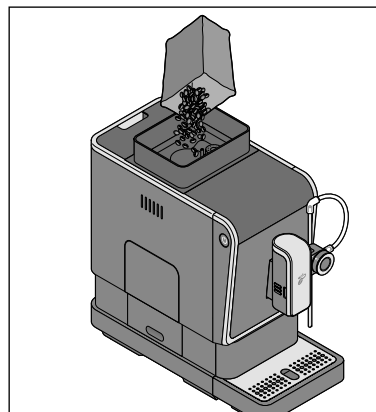
1. Remove the cover from the coffee bean compartment.



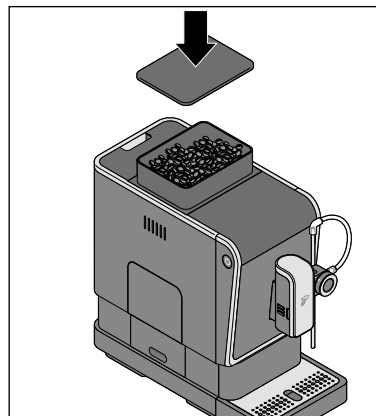
2. Insert the extension into the opening of the coffee bean compartment as illustrated. Press it all the way in.



3. Take the cover off the extension.



4. Pour in coffee beans.



5. Place the cover back on the extension. Press the lid all the way on so that the aroma protection seal can protect the aroma of the coffee beans.

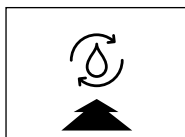
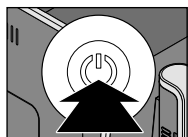
Adjusting the automatic flushing process

The factory settings for the machine mean that automatic flushing only starts when the machine is cold. If the machine is still warm from recent previous use, flushing will not be performed again when it is switched on. A new flushing process will only be triggered when the machine has sufficiently cooled down.

You can adjust the flushing process so that it takes place automatically after each time the machine is switched on.

Requirements:

The machine is switched on and ready for use.



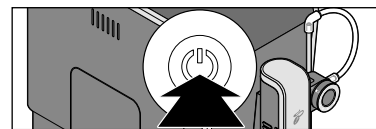
1. Press and hold the **On/Off** button and the **EasyClean** button for approx. 5 seconds until you hear 2 beeps.
2. Release the buttons.

The automatic flushing process now takes place after each time the machine is switched on.

- ▷ To restore the default, temperature-dependent setting, follow the exact same procedure.

Standby mode

Always switch the machine to standby mode after use by pressing the On/Off button. The machine will then consume very little energy. If no button is pressed for about 10 minutes, the machine will automatically switch to standby mode. This is both a safety function and a way to save energy. You have the choice between four lengths of time after which the machine should switch off automatically: 10 minutes, 20 minutes, 30 minutes or 120 minutes. The different switch-off times can be set as follows:



1. When switching the machine on or off, press and hold the **On/Off** button for approx. 5 seconds. 2 beeps sound:

One of the 4 buttons will light up permanently while the other 3 buttons flash. The permanently illuminated button shows the currently set switch-off time:

Machine off after 10 minutes						
Machine off after 20 minutes						
Machine off after 30 minutes						
Machine off after 120 minutes						

en

2. Press the button with the required switch-off time (2 beeps will sound) or wait approx. 10 seconds to keep the displayed switch-off time.

Cleaning



DANGER - risk of fatal electric shock

Electric shock can cause serious injuries and/or death.

- Remove the mains plug from the wall socket before cleaning the appliance.
- Never immerse the machine, mains plug or connection cable in water or any other liquids.
- Do not clean the machine with a water jet.
Clean it only as described in the following instructions.

CAUTION - material damage

Incorrect cleaning or lack of cleaning can damage the machine.

- Do not use any caustic, aggressive or abrasive products for cleaning.
- The machine itself as well as all other detachable parts must not be cleaned in the dishwasher.

	Daily	Weekly	As required
Machine casing		X	X
Cleaning the water tank		X	X
Rinsing the water tank	X		X
Filter in the water tank		X	X
Container for coffee grounds, Leftover water tray, Drip tray	X		X
Brewing unit		X	X
Milk system	X		X

Cleaning the casing

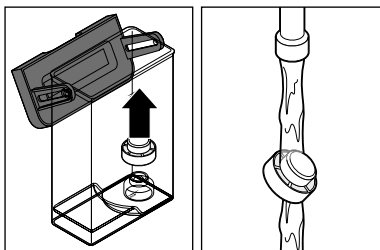
- ▷ Wipe the casing with a soft, damp cloth.
- ▷ You can also wipe the compartment for the leftover water tray with a soft, damp cloth as required.

Cleaning the water tank

- ▷ Clean the water tank in water with a little washing-up liquid. Then rinse it out thoroughly under running water and dry it.

The water tank is not dishwasher-safe.

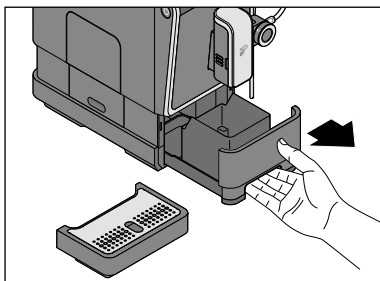
The particle filter in the water tank can be taken out in order to remove deposits, etc:



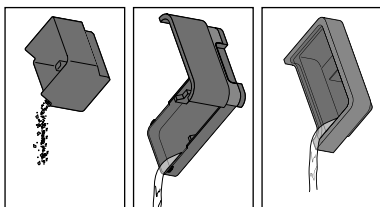
1. Pull the filter upwards and off.
2. Rinse it off under running water.

3. Then reinsert it into the opening in the water tank, pressing it in as far as it will go.

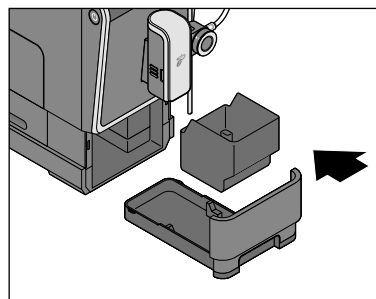
Cleaning the leftover water tray, the container for the coffee grounds and the drip tray/grid



1. Remove the drip tray.
2. Pull the leftover water tray with the container for the coffee grounds out of the machine.

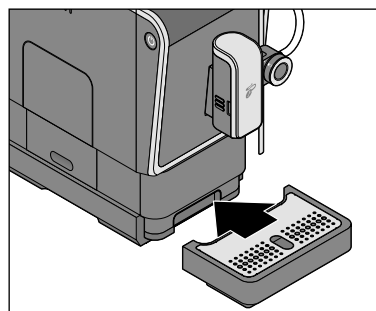


3. Empty the container for the coffee grounds, the leftover water tray and the drip tray, if necessary.



4. Wash all parts with water and washing-up liquid. Dry all parts thoroughly. **These parts are not dishwasher-safe.**

5. Place the container for the coffee grounds back into the leftover water tray and push both parts into the machine.



6. Place the drip grid into the drip tray.
7. Push the drip tray and drip grid all the way into the machine.

en

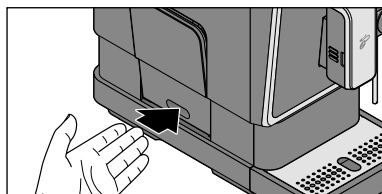
Cleaning the brewing unit



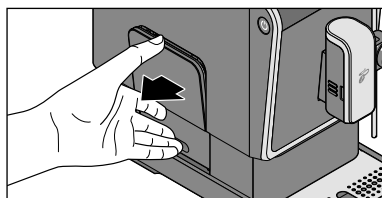
WARNING - risk of burns

The brewing unit becomes hot during use.

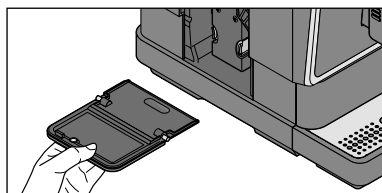
- Do not clean the brewing unit immediately after using the machine. Allow the machine to cool down before removing the brewing unit for cleaning.



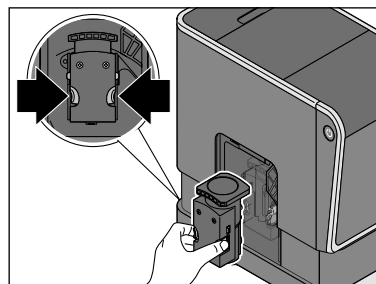
1. Press on the lower part of the cover cap for the brewing unit as shown.



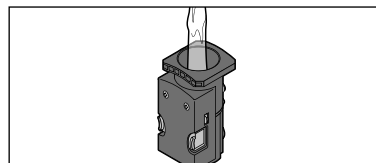
2. Take hold of the cover cap at the top...



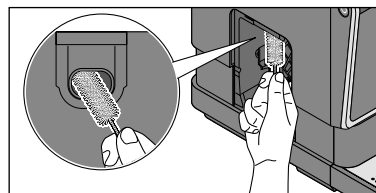
... and pull it off the machine.



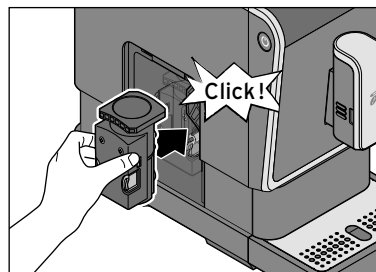
3. Firmly press and hold the two orange tabs and pull the brewing unit horizontally out of the machine.



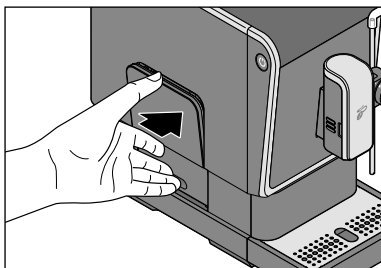
4. Rinse the brewing unit under warm, running water.
5. Then let the brewing unit dry completely.



6. Remove all the leftover coffee powder from the tray using the enclosed cleaning brush.



7. Press the brewing unit back into the machine using some force, and without pressing the orange tabs. You should hear and feel the brewing unit lock into place.



- Place the cover cap back into the machine in front of the brewing unit. It is held in place by magnets.

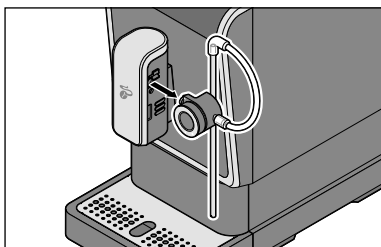
Cleaning the milk system

When frothing milk, you should disassemble the milk system as shown in the following steps **once a day (ideally after the last use or at the end of the day)**. All parts should be cleaned in warm water using a mild washing-up liquid; these parts are not dishwasher-safe.

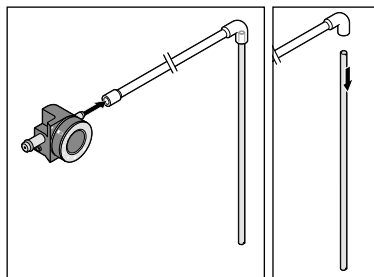
This is the only way to ensure maximum hygiene, high-quality milk froth and a long service life for the machine.

Cleaning must be carried out in addition to the regular rinsing of the milk system.

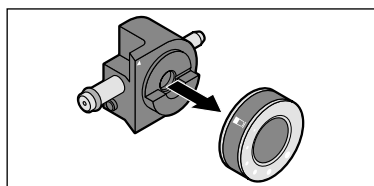
Disassembling and cleaning the milk system



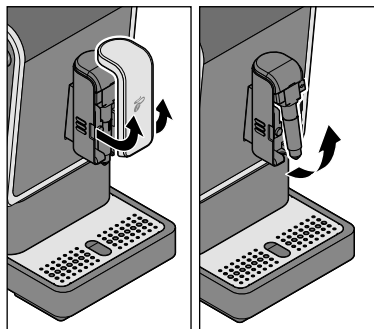
- Remove the milk froth rotary control by sliding it to the side.



- Remove the silicone tube from the milk froth rotary control.
- Remove the stainless steel wand from the tube.

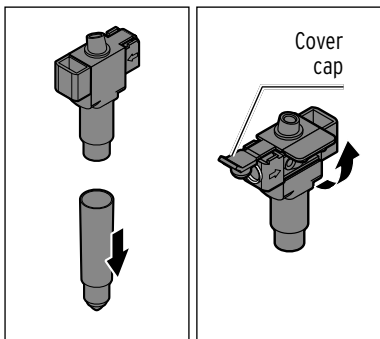


- Pull the rotary dial off the milk froth control.

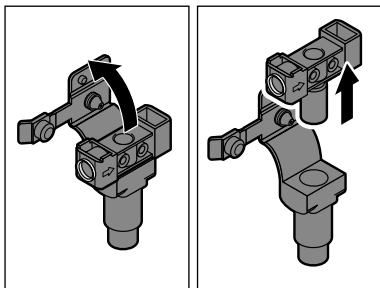


- Remove the cover from the coffee/milk spout.
- Fold the milk spout to the front and remove it.

en



7. Remove the milk spout from the adapter.
8. Rotate the adapter so that the cover cap is pointing to the left.
9. Open the silicone sleeve as shown and...



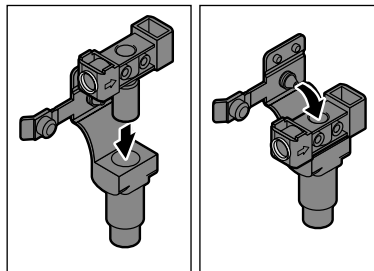
10. ... fold it back.
11. Pull the adapter up and out of the silicone sleeve, turning it alternately to the left and right. This makes it easier to remove.

12. Wash all parts carefully in warm water with a mild washing-up liquid. Use the enclosed cleaning brush.
13. Then rinse all parts with clear, cold water. Dry all parts carefully and leave them to dry overnight.

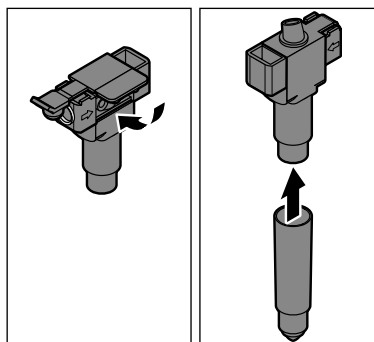


For optimal cleaning of the milk system, we recommend that all parts be regularly immersed in warm water with added durgol® milk system cleaner for a while (**with the exception of the rotary dial of the milk froth control**). This product is available from most Tchibo retailers.

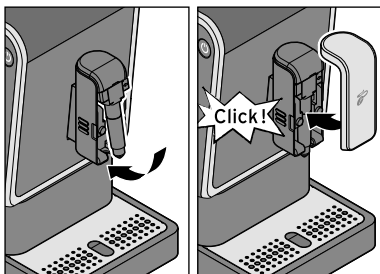
Assembling the milk system



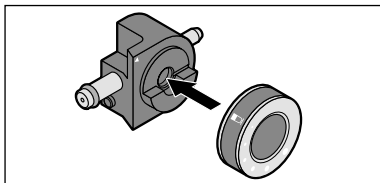
1. Insert the adapter into the silicone sleeve, pushing it in as far as it will go and making sure to keep it completely straight.
2. As shown, fold the silicone sleeve as far as it will go onto the adapter and ...



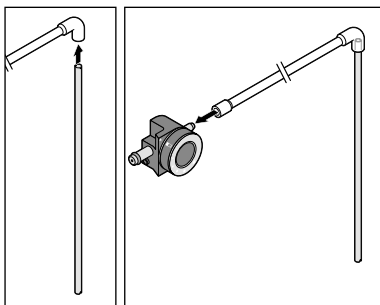
3. ... carefully close it.
4. Attach the milk spout to the adapter.



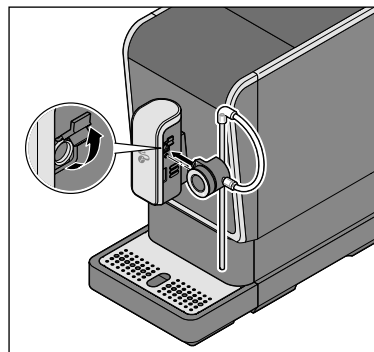
5. Put the milk spout back on.
6. Place the cover back on the coffee/milk spout. It is held in place by magnets.



7. Attach the rotary dial back onto the milk froth rotary control. Push it on as far as it will go.



8. Insert the stainless steel wand into the silicone tube as shown.
9. Attach the silicone tube to the milk froth rotary control as shown.



10. Open the cover cap on the coffee/milk spout.
11. Insert the milk froth rotary control into the connection port as shown, pushing it in as far as it will go and making sure to keep it completely straight.

en

Descaling

CAUTION – damage to the machine due to limescale deposits
Limescale can damage the machine.

- **Descale the machine as soon as the machine indicates that this is necessary.**
This increases its service life and saves energy.
- Do not use any descaling agents made on the basis of formic acid.
- Use a standard, liquid descaling agent suitable for coffee and espresso machines. Other agents may damage materials in the machine and/or have no effect.

i The descaling process cannot be interrupted. If an interruption nevertheless occurs during the descaling process (e.g. due to a power outage), it must be completed the next time the machine is switched on. The machine will not be able to brew coffee again until the process is completed.



When the “Descale” symbol appears on the display, the machine needs to be descaled.

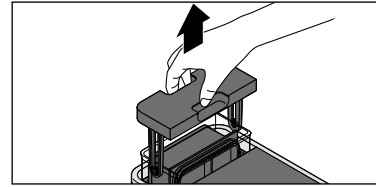
Descal the machine within the next few days. Do not wait any longer, otherwise so much limescale may build up that a descaling agent will no longer have any effect.

Descaling takes about 15 minutes.

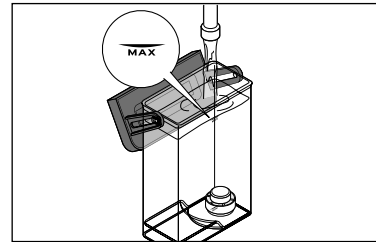
Do not leave the machine unattended during the descaling process.

Requirements:

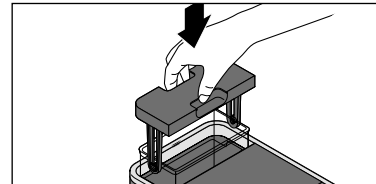
The machine is switched on and ready for use.



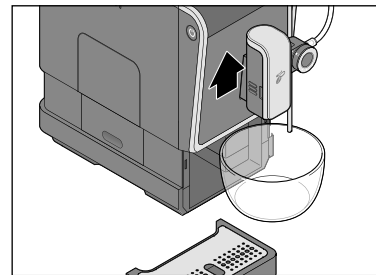
1. Pull the water tank up and out of the machine.



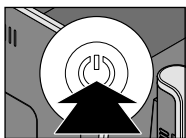
2. Pour a standard, liquid descaling agent suitable for coffee and espresso machines into the empty water tank. Pour in water up to the MAX mark. Please observe the manufacturer's instructions.



3. Reinsert the water tank into the machine. Press it down as far as it will go.



4. Place an empty container (with a capacity of at least 500 ml) under the coffee/milk spout. Remove the drip tray if necessary. **You will need to empty the container underneath several times during the descaling process.**



5. Press and hold the **On/Off** button and the **Espresso** button (for approx. 5 seconds) until you hear 2 beeps.

6. Release the buttons.

The “Descal” symbol and...

... the Espresso button will flash.

7. Press the **Espresso** button to start the descaling process.

The “Descal” symbol will flash.

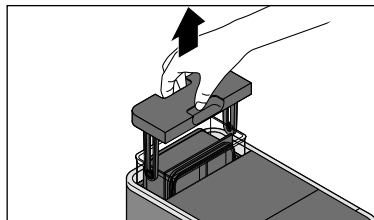


The descaling process begins. **Descaling takes approx. 15 minutes.** The machine pumps descaling solution into the pipes several times at 40-second intervals. Each time, approx. 50 ml is dispensed into the container.

8. Pour out the dispensed water each time to ensure that the container does not overflow.



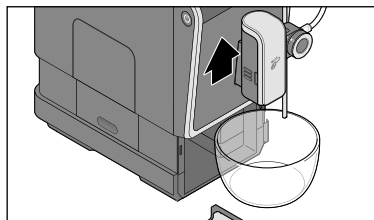
Once the process is complete, the “Descal” symbol and the “Refill water” symbol will appear and...
... the Espresso button will flash.



9. Remove the water tank from the machine.

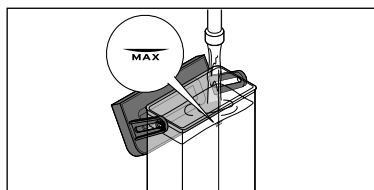
10. Clean the water tank thoroughly as described in the chapter titled “Cleaning”, section “Cleaning the water tank”. The rinsing process will now start.

Rinsing process



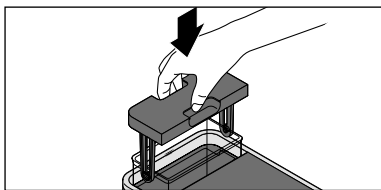
11. Place an empty container (with a capacity of at least 500 ml) under the coffee/milk spout.

This container will need to be emptied several times during the rinsing process.



12. Fill the water tank with cold tap water up to the MAX mark.

en



13. Reinsert the water tank into the machine and push it down as far as it will go.



The "Refill water" symbol goes out and the rinsing phase begins automatically after a few seconds.

A large amount of the water in the tank is rinsed through the pipes. **The machine will then pause for approx. 1 minute.** The rest of the water in the tank is then rinsed through the pipes.

Afterwards, the machine will automatically switch into standby mode. The descaling process is complete.

en

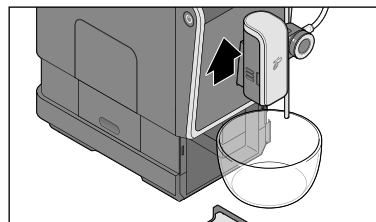
For a long period of non-use

If you will not be using the machine for a longer period of time, e.g. when you go on holiday, we recommend for reasons of hygiene that you clean the machine as described in the "Cleaning" chapter.

Remove the water from the machine's pipe system.

Requirements:

The machine is switched on and ready for use.



1. Place an empty container (with a capacity of at least 250 ml) under the coffee spout. Remove the drip tray if necessary.

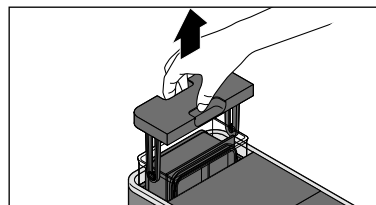


2. Press and hold the **On/Off** button and the **Caffè Crema** button (for approx. 5 seconds) until you hear 2 beeps.

3. Release the buttons.



The "Empty system" symbol flashes.



4. Remove the water tank from the machine.



The "Empty system" symbol now lights up permanently.

The pump transports the remaining water out of the pipes of the machine. It stops automatically as soon as there is no more water inside. The residual water runs into the container beneath the spout.

Afterwards, the machine will automatically switch into standby mode. When you wish to use the machine again, proceed as described in the chapter titled “Initial operation - prior to first use”.

Problems / solutions



The “Refill water” symbol is lit up.

Is the water tank empty?

Fill the water tank with fresh water and place it back in the machine. The pump starts automatically and continues with the brewing process (if it was interrupted).

Was the water tank pulled out of the machine during the brewing process? This will immediately stop the brewing process. Reinsert the water tank into the machine.



The “Refill beans” symbol is lit up.

Is the coffee bean compartment empty?

Pour beans into the coffee bean compartment. The coffee beans will automatically be pulled into the grinder and ground during the next grinding/brewing process.



The “Empty coffee grounds” symbol is lit up or flashing.

Is the container for the coffee grounds full?

Empty the container for the coffee grounds and after at least 5 seconds, put it back into the machine together with the leftover water tray (see steps 5 to 7 in the section titled “Emptying the container for the coffee grounds, the leftover water tray and the drip tray”).

Is the leftover water tray with the container for the coffee grounds correctly inserted in the machine?

If not, put it back into the machine (see step 7 in the section titled “Emptying the container for the coffee grounds, the leftover water tray and the drip tray”).



The “Brewing unit” symbol is lit up.

Is the brewing unit or the cover cap incorrectly inserted?

Remove the cover cap and check that the brewing unit is securely in place (see chapter “Cleaning”, section “Cleaning the brewing unit”).



The “Descale” symbol is lit up.

The machine needs to be descaled. Do this within the next couple of days. Do not wait any longer, otherwise so much limescale may build up that a descaling agent will no longer have any effect. A self-induced defect of this kind will not be covered by the warranty. Proceed as described in the section titled “Descaling”.



The EasyClean button lights up while descaling / the descaling process is not completed.

Take the water tank out of the machine. Clean the tank thoroughly as described in the chapter “Cleaning”, section “Cleaning the water tank”. Fill the water tank with cold tap water up to the MAX mark. Insert the water tank back into the machine. Place an empty container (with a capacity of at least 500 ml) under the coffee/milk spout. Press the **EasyClean** button. The machine will be flush water through the pipes before switching automatically to Standby mode. The descaling process is now complete.

en

The coffee is not hot enough.

Especially in the case of espresso, the quantity of coffee is so small compared to the size of the cup that it cools down quickly. Preheat the cup.

The coffee is too weak.

Adjust the grinder to a finer setting. If necessary, press the Intense* button before pressing the beverage button in order to make the coffee stronger.

The coffee flows slowly out of the coffee spout.

Adjust the grinder to a coarser setting.

The machine takes an unusually long amount of time to heat up. The coffee or hot water is only being dispensed in small amounts.

The machine needs to be descaled even if the “Descal” symbol is not lit up. Proceed as described in the section titled “Descaling”.

The milk froth consistency is not satisfactory..

Check that all parts of the milk system are correctly assembled (see chapter “Cleaning”, section “Cleaning the milk system”).

Turn the milk froth rotary control clockwise or anti-clockwise to change the milk froth consistency (see chapter “Preparing beverages with milk”, section “Adjusting the milk froth consistency”).

Technical specifications

Product number:	393 500
Mains voltage:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power:	1235-1470 watts
Power consumption when turned off:	0.5 watts
Protection class:	I
Pump pressure:	19 bar
Sound pressure level:	<70dB(A)
Automatic switch-off:	after 10, 20, 30 or 120 minutes
Preset brew quantities:	Espresso approx. 40 ml Caffè Crema approx. 125 ml Cappuccino (approx. 40 ml Espresso, approx. 90 ml milk) Frothed milk approx. 130 ml
Container for coffee grounds:	approx. 10 portions
Ambient temperature:	+10 to +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

In the course of product improvement, we reserve the right to make technical and optical modifications to the product.



Declaration of Conformity

Tchibo GmbH hereby declares that this product is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the following directives at the time of its being placed on the market.

- 2006/42/EC - Machinery Directive
- 2014/30/EU - EMC Directive
- 2009/125/EC - Ecodesign Directive
- 2012/19/EU - WEEE
- 2011/65/EU - Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment



The complete Declaration of Conformity can be found by entering the product number (**393 500**) at www.tchibo.de/anleitungen.

Disposal

The product and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment.

Dispose of the **packaging** at a recycling point that sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging.



Appliances marked with this symbol must not be disposed of along with household waste!

■ You are legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste. Electronic appliances contain hazardous substances and, if stored or disposed of improperly, may cause harm to health and the environment. Information about collection points where old appliances can be disposed of free of charge is available from your local authorities.

en

Warranty

Tchibo GmbH grants a **24 month warranty** from the date of purchase.

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

We will remedy all defects in workmanship or materials **within the warranty period**. In order for the warranty to be granted, all warranty claims must be accompanied by proof of purchase from Tchibo or from an authorised Tchibo distribution partner. This warranty is valid within the EU, Switzerland and Turkey.

Damage due to improper use, failure to decalcify, as well as worn parts and consumables, are **not covered by the warranty**. These can be ordered from our customer care service.

This warranty does not restrict **statutory warranty rights**.

Service and repair

If, contrary to our expectations, a defect is found, please contact our customer care service. Our customer consultants will be happy to advise you on further procedure.

If you have any questions relating to product information, ordering accessories or servicing, please contact our customer care service. Please have the product number to hand in case of any queries.

Customer care service

Email: service@tchibo.de

en

Vážení zákazníci,

s tímto novým, plně automatickým kávovarem od společnosti Tchibo si můžete vychutnávat perfektní espresso, caffè crema a vynikající kávové/mléčné speciality jako jsou kapučíno a latte macchiato. S tímto plně automatickým kávovarem od expertů na kávu to nebude žádný problém: Kávovar je perfektně přednastavený pro přípravu naší kávy Tchibo. Na internetových stránkách www.tchibo.de/kaffeeguide si najdete svou oblíbenou kávu a získáte praktické tipy k její přípravě v tomto plně automatickém kávovaru.

Věříme, že Vám bude tento nový, plně automatický kávovar dlouho sloužit k Vaší spokojenosti.

Váš tým Tchibo



Každý kávovar pečlivě testujeme a zkusíme jej s kávou a vodou. I přes důkladné čištění je možné, že se v kávovaru nacházejí ještě minimální zbytky kávy nebo vody. V žádném případě to není známkou nedostatečné kvality - kávovar se nachází v bezvadném stavu.



www.tchibo.cz/navody

CS

Obsah

- 77 K tomuto návodu
- 77 Bezpečnostní pokyny
- 80 Obalový materiál
- 80 Odstranění ochranných fólií a obalového materiálu
- 81 Přehled (rozsah dodávky)
- 82 Ovládací tlačítka (bílá)
- 83 Uvedení do provozu - před prvním použitím
- 85 Zapnutí kávovaru
- 86 Nastavení výšky výpusti kávy/mléka
- 86 **Příprava nápojů bez mléka**
- 86 Espresso nebo caffè crema
- 87 **Příprava nápojů s mlékem**
- 88 Nastavení tuhosti pěny
- 88 Kapučíno
- 90 Proplachování systému trubic a hadiček na mléko
- 91 Proplachování systému na přípravu kávy
- 91 **Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu, misky na zbytkovou vodu a odkapávací misky**
- 92 **Úprava síly kávy - technologie pro sílu kávy Intense***
- 93 Změna množství kávy
- 95 **Nastavení stupně mletí**
- 95 Nastavení hrubšího stupně mletí
- 95 Nastavení jemnějšího stupně mletí
- 96 **Nástavec na zásobník na zrnkovou kávu**
- 97 **Přizpůsobení automatického procesu proplachování**
- 97 **Pohotovostní režim (režim klidu)**
- 98 **Čištění**
- 98 Čištění pláště
- 98 Umývání nádržky na vodu
- 99 Umývání misky na zbytkovou vodu, nádoby na kávovou sedlinu a odkapávací misky/mřížky
- 100 Čištění spařovací jednotky
- 101 Čištění systému trubic a hadiček na mléko
- 104 **Odvápňování**
- 106 **Při delším nepoužívání**
- 107 **Závada / řešení**
- 108 **Technické parametry**
- 109 **Prohlášení o shodě**
- 109 **Likvidace**
- 110 **Záruka**
- 110 **Servis a oprava**
- 110 **Zákaznický servis**

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k zranění nebo škodám.

Uchovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Symbody uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím zranění elektrickým proudem.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým poraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

Tento kávovar je koncipován k následujícím účelům použití:

- příprava espressa a caffè crema z pražené, nepomleté zrnkové kávy.
- příprava kávových/mléčných specialit.

• Kávovar je určen k používání v domácnosti a pro podobné způsoby použití, jako například:

- v obchodech, kancelářích nebo na podobných pracovištích,
- v zemědělských podnicích,
- pro hosty hotelů, motelů, penzionů poskytujících ubytování se snídaní a jiných obytných zařízení.

Pokud bude kávovar využíván ke komerčním účelům, musí na něj dohlížet a čistit jej vyškolený personál. U kávovaru není nutno provádět kromě čištění žádnou jinou údržbu.

Místo použití

Umístěte kávovar do suché vnitřní místnosti. Kávovar chraňte před vysokou vlhkostí vzduchu a vysokou koncentrací prachu. Kávovar je určen k používání při okolní teplotě od +10 do +40 °C.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládnání přístrojů

- Děti si s přístrojem nesmí hrát. Přístroj a přípojovací kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let a zvířat.
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.
- Děti nesmí přístroj čistit, s výjimkou případu, že jsou starší než 8 let a jsou během čištění pod dozorem. Přístroj nevyžaduje žádnou údržbu.
- Kávovar umístěte mimo dosah dětí.

CS

- Odkapávací misku a kryt spařovací jednotky je možno díky magnetům snadno vkládat do kávovaru. Pokud by se některý ze vsazených magnetů uvolnil, uchovávejte jej mimo dosah dětí. Pokud by došlo k spolknutí nebo vdechnutí magnetů, okamžitě vyhledejte lékařskou pomoc. Spojení magnetů v lidském těle může vést k vážným zraněním.
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Kávovar, síťovou zástrčku ani přípojovací kabel nikdy neponořujte do vody, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nikdy se nedotýkejte síťové zástrčky vlhkými rukama. Kávovar nepoužívejte venku.
- Kávovar nečistěte proudem vody a neumísťujte jej tak, aby bylo možné jej čistit proudem vody.
- Nikdy nenechávejte zapnutý kávovar bez dozoru.
- Kávovar připojte pouze do zásuvky s ochrannými kontakty instalovaných podle předpisů, jejichž síťové napětí odpovídá technickým parametrům kávovaru.
- Přípojovací kabel nesmíte zalomit ani přiskřípnout. Udržujte jej v dostatečné vzdálenosti od ostrých hran a zdrojů tepla.
- Kávovar nepoužívejte, pokud je poškozený on sám, přípojovací kabel nebo síťová zástrčka nebo pokud kávovar spadl na zem.
- Na kávovaru, přípojovacím kabelu ani jiných dílech neprovádějte žádné změny. Elektrospotřebiče smí opravovat pouze kvalifikovaný elektrikář, protože neodbornými opravami může dojít k vzniku následných škod. Případné opravy proto nechte provádět pouze v odborné opravě nebo přes náš zákaznický servis.
- Pokud se poškodí přípojovací kabel tohoto přístroje, je nutno ho nechat vyměnit výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo ohrožení.

- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
... pokud dojde k poruše,
... pokud nebudete kávovar delší dobu používat,
... než začnete kávovar čistit.
Přitom tahejte za síťovou zástrčku, ne za přípojovací kabel.
- K úplnému odpojení kávovaru od elektrické sítě je nutno vytáhnout síťovou zástrčku ze zásuvky.

VÝSTRAHA před požárem

- Když budete kávovar používat, postavte jej na volnou plochu. V žádném případě jej nestavte ke zdi nebo do rohu, do skříně, do blízkosti záclon a podobných předmětů.

VÝSTRAHA před poškozením zdraví

- Pravidelně vyprazdňujte a čistěte misku na zbytkovou vodu, nádobku na kávovou sedlinu a odkapávací misku.
- Pokud nebudete kávovar delší dobu používat, vyprázdněte nádržku na vodu, zásobník na zrnkovou kávu, odkapávací misku, misku na zbytkovou vodu i nádobku na kávovou sedlinu.
- Vodu v nádržce na vodu vyměňujte každý den, abyste předcházeli tvorbě choroboplodných zárodků.
- Mléko je potravina, která se rychle kazí, a je proto náchylná k tvorbě choroboplodných zárodků. Proto dbejte především při přípravě kávových specialit s mlékem na absolutní čistotu. Všechny díly systému trubic a hadiček na mléko po každém použití důkladně vyčistěte.
- K čištění kávovaru používejte výhradně čisticí a odvápnovací prostředky uvedené v tomto návodu k použití a také pouze odpovídající čisticí pomůcky. Používání jiných čisticích prostředků s sebou nese riziko poškození zdraví.

VÝSTRAHA před opařením/popálením

- Během používání kávovaru ani krátce po něm nesahejte na výpusť kávy nebo mléka. Dávejte si pozor, abyste nepřišli do kontaktu s vytékajícím nápojem.
- Spařovací jednotka je během přípravy kávy horká. Spařovací jednotku z kávovaru během používání ani krátce po něm neodstraňujte.
- Po použití má povrch topného prvku ještě zbytkové teplo.
- Pokud je v nádržce na vodu během přípravy kávy příliš málo vody, tak kávovar proces spařování kávy přeruší. Proces spařování kávy bude automaticky znovu zahájen, jakmile do nádržky nalijete vodu a nádržku opět vložíte do kávovaru.

POZOR na poranění nebo věcné škody

- Kávovar používejte pouze s vloženou nádobkou na kávovou sedlinu a vloženou miskou na zbytkovou vodu.
- Do nádržky na vodu nalévejte jen čerstvou studenou vodu z vodovodu nebo jinou pitnou vodu. Nepoužívejte perlivou minerální vodu ani jiné tekutiny.
- Do zásobníku na zrnkovou kávu nikdy nedávejte karamelizovanou nebo cukrem obalenou zrnkovou kávu ani surovou kávu (zelenou, nepraženou zrnkovou kávu), směsi se surovou kávu ani mletou kávu. Kávovar by se tím mohl poškodit.
- Nastavení stupně mletí se smí provádět pouze tehdy, když je mlýnek v provozu.
- Kávovar odvápněte, jakmile začne signalizovat nutnost odvápnění.
- Pokud budete chtít kávovar přemístit, uchopte ho vždy za vnější plášť.
- K používání postavte kávovar na stabilní, vodorovnou a rovnou plochu, která je dobře osvětlená a odolná proti vlhkosti a teplotě.

- Nestavte kávovar na plotýnky sporáku, do bezprostřední blízkosti horké trouby nebo kamen, topných těles apod., aby se plášť kávovaru neroztavil.
- Připojovací kabel položte tak, aby o něj nebylo možné zakopnout. Nenechte připojovací kabel viset dolů přes hranu, abyste za něj kávovar nechtěně nestrhli na zem.
- Karty s magnetickým proužkem, jako jsou například kreditní karty, platební karty apod. udržujte v dostatečné vzdálenosti od odkapávací misky a krytu spařovací jednotky, příp. od magnetů, které jsou v nich integrované. V opačném případě může dojít k poškození těchto karet. Chraňte před těmito předměty také magnetická paměťová média a všechny přístroje, které by mohly být ovlivněny nebo jejichž funkce by mohla být narušena magnetickým polem.
- Kávovar je vybaven protiskluzovými nožičkami. Pracovní plochy jsou natřeny různými laky nebo potaženy plasty a ošetřují se nejrůznějšími prostředky. Nelze proto zcela vyloučit, že některé z těchto látek neobsahují složky, které mohou napadat a změkčovat nožičky kávovaru.
- Kávovar nesmí být vystaven teplotě nižší než 4 °C. Zbytková voda v systému ohřevu by mohla zamrznout a způsobit škody.
- Hladina akustického tlaku <70dB(A).

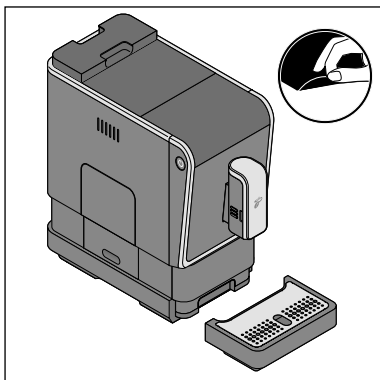
CS

Obalový materiál

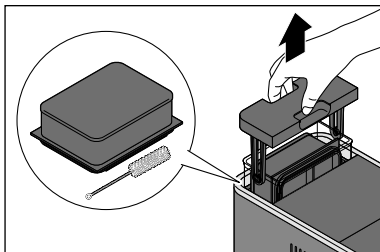
Obalový materiál chrání kávovar během přepravy.

Obal si uschovejte pro případ, že budete kávovar muset přepravovat nebo jej budete chtít vrátit.

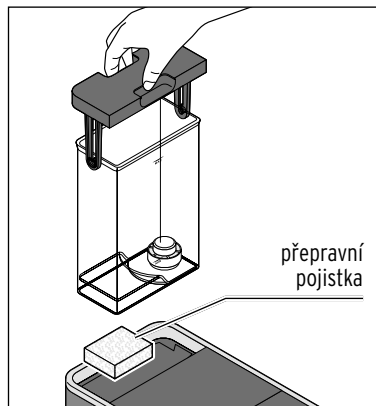
Odstranění ochranných fólií a obalového materiálu



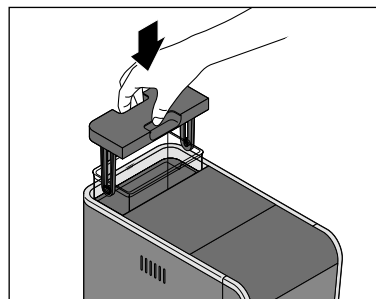
1. Vyjměte kávovar z obalu.
2. Stáhněte z kávovaru všechny ochranné fólie a odstraňte veškerý obalový materiál.



3. Vytáhněte z kávovaru nádržku na vodu směrem nahoru. V nádržce na vodu se nachází nástavec na zásobník na zrnkovou kávu a čisticí kartáček. Vyjměte je ven.

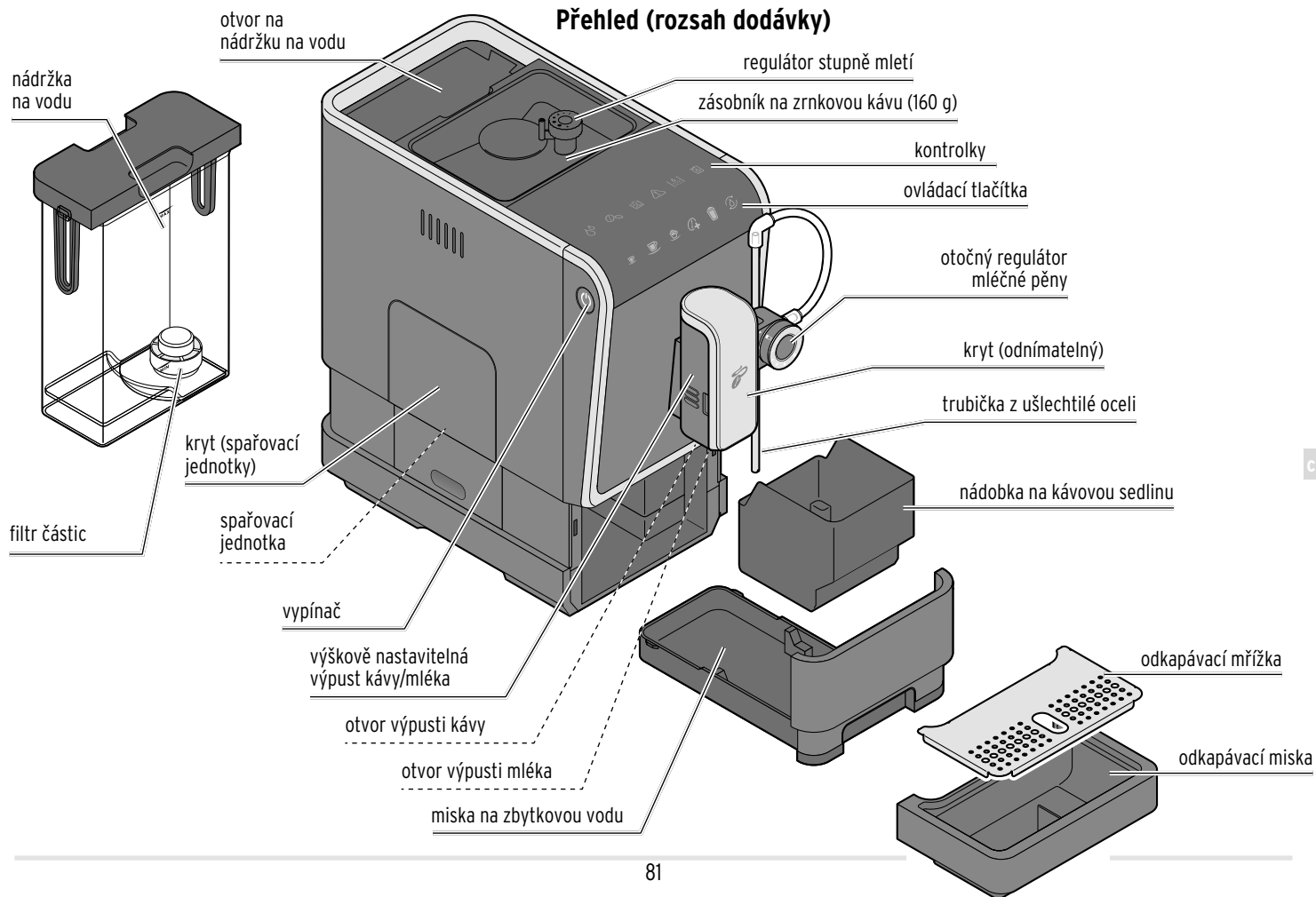


4. Odstraňte přepravní pojistku, která se nachází pod nádržkou na vodu.
5. Nádržku na vodu umyjte vodou a prostředkem na mytí nádobí. Potom ji důkladně vypláchněte pod tekoucí vodou a utřete.

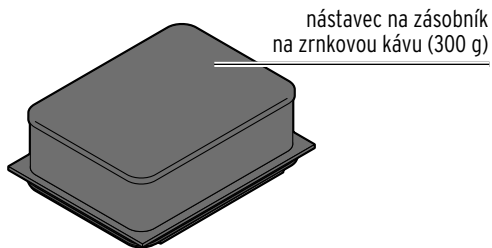
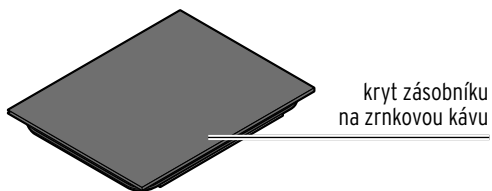


6. Nádržku na vodu opět vložte do kávovaru a zatlačte ji dolů až na doraz.


Přehled (rozsah dodávky)



CS




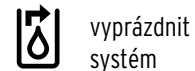
Ovládací tlačítka (bílá)

 Ovládací tlačítka jsou viditelná pouze tehdy, když je kávovar zapnutý.



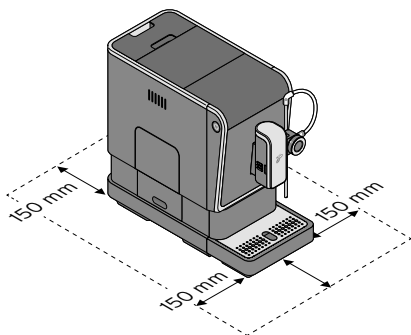
Kontrolky (oranžové)

 Oranžové kontrolky zobrazují nutnost zásahu/obsluhy.

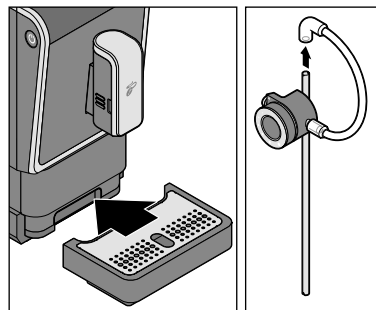


Uvedení do provozu - před prvním použitím

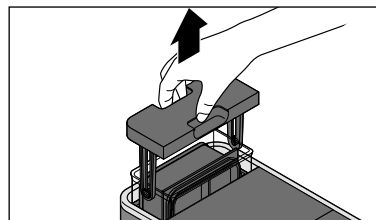
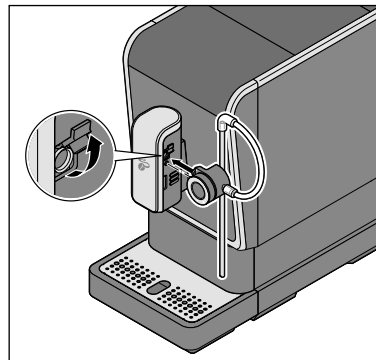
1. Kávovar postavte ...
 - ... na rovný povrch nebo pracovní desku, odolnou vůči vlhkosti.
 - ... do blízkosti zásuvky. Délka připojovacího kabelu je cca 80 cm.
 - ... do vzdálenosti minimálně 1 metru od horkých, hořlavých ploch (plotýnek sporáku, kamen, topných těles apod.).
 - ... do vzdálenosti 150 mm od zdí.



- i** Obrázek nahoře ukazuje místo, které je zapotřebí k provozu kávovaru s nasazenou odkapávací miskou a odkapávací mřížkou. Při umísťování kávovaru na to prosím myslete.

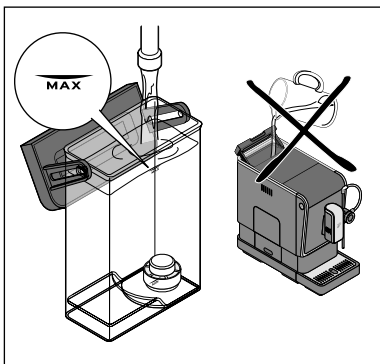


2. Odkapávací misku s odkapávací mřížkou posuňte až úplně ke kávovaru tak, jak vidíte na obrázku. Odkapávací miska drží na svém místě díky magnetům.
3. Trubičku z ušlechtilé oceli vsuňte do silikonové hadičky otočného regulátoru mléčné pěny.
4. Otevřete kryt na výpusti kávy/mléka.
5. Zastrčte otočný regulátor mléčné pěny úplně rovně do přípojky tak, jak vidíte na obrázku. Musí být nasazený až na doraz.

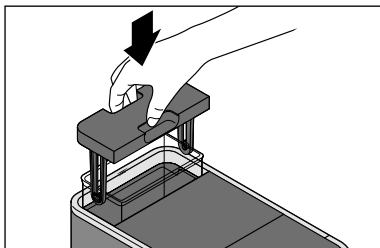


6. Vytáhněte z kávovaru nádržku na vodu směrem nahoru.

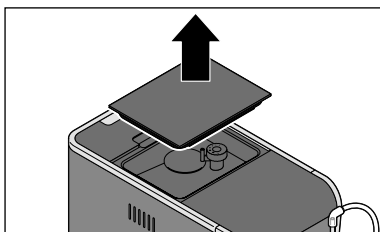
CS



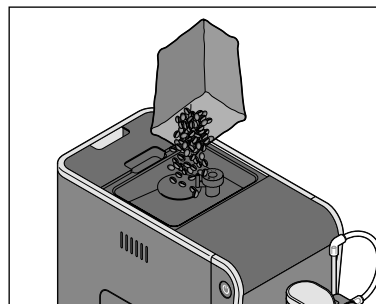
7. Nádržku na vodu naplňte až po značku MAX čerstvou studenou vodou z vodovodu, příp. jinou pitnou vodou.
Nikdy nenalévejte vodu přímo do nádržky na vodu, pokud je nádržka ještě zasunutá v kávovaru!



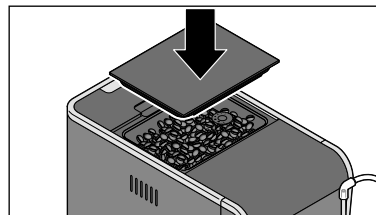
8. Nádržku na vodu opět zasuňte do kávovaru. Zatlačte ji až na doraz dolů.



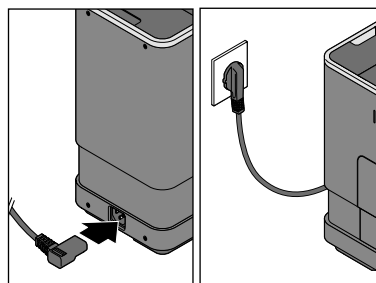
9. Sejměte kryt ze zásobníku na zrnkovou kávu.



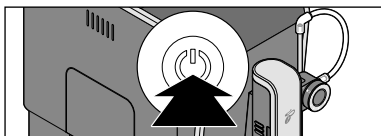
10. Nasypte do zásobníku zhruba tolik zrnkové kávy, kolik spotřebujete za jeden den. Do zásobníku na zrnkovou kávu se vejde cca 160 g. Zásobník na zrnkovou kávu můžete zvětšit tak, aby se do něj vešlo cca 300 g (viz kapitola „Zvětšení zásobníku na zrnkovou kávu“).



11. Kryt opět nasadíte na zásobník na zrnkovou kávu. Kryt zatlačte úplně dovnitř, aby mohlo těsnění pro zachování aroma optimálně chránit aroma zrnkové kávy.



12. Připojovací zástrčku zasuňte zezadu do kávovaru.
13. Zasuňte síťovou zástrčku do dobře přístupné zásuvky.



14. Zapněte kávovar stisknutím **vypínače**.



Tlačítko **EasyClean** bliká a spustí se proces zahřívání.



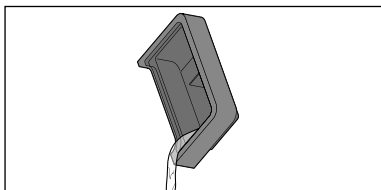
VÝSTRAHA

před opařením/popálením

Horká voda, horká káva nebo horká mléčná pěna z výpusti kávy nebo mléka může způsobit opaření.

- Během používání kávovaru ani krátce po něm nesahejte na výpusť kávy nebo mléka. Dávejte si pozor, abyste nepřišli do kontaktu s vytékajícím nápojem.

Za několik sekund se spustí čerpadlo. Malé množství vody proteče nejdřív výpusť mléka a následně výpusť kávy, která následně vyteče do odkapávací misky.



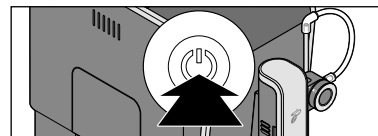
15. Pokud bude třeba, vylijte vodu z odkapávací misky. Kávovar je připravený k používání.

Zapnutí kávovaru

Předpoklady:

- Síťová zástrčka je zasunutá v zásuvce.
- Kávovar je vypnutý.
- Nádržka na vodu je plná.
- Zásobník na zrnkovou kávu je plný.

K zapnutí kávovaru postupujte následovně:



➤ Zapněte kávovar stisknutím **vypínače**.



Tlačítko **EasyClean** bliká a spustí se proces zahřívání.

CS

Za několik sekund se spustí čerpadlo. Systém trubic v kávovaru se propláchne malým množstvím vody, která následně vyteče do odkapávací misky.



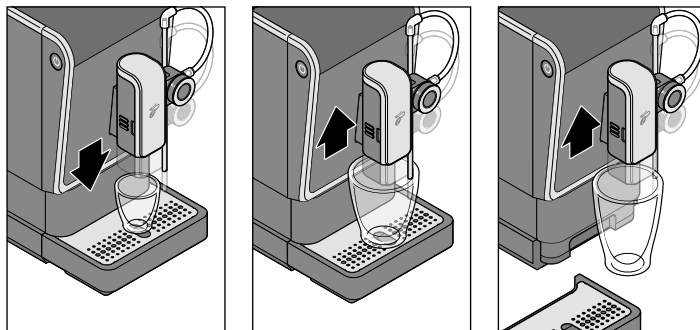
Kávovar je připraven k provozu, jakmile začnou všechna tlačítka nepřerušovaně svítit.



V případě, že byl kávovar již krátce před zapnutím používán a je stále ještě dostatečně zahřátý, automatické proplachování systému trubic se nespustí. Pouze v případě, že se kávovar dostatečně zchladil, bude proplachování trubic nově spuštěno. Viz kapitola „Přízpůsobení automatického procesu proplachování“.

Nastavení výšky výpusti kávy/mléka

Výpust kávy/mléka můžete přizpůsobit různým velikostem šálek na kávu.

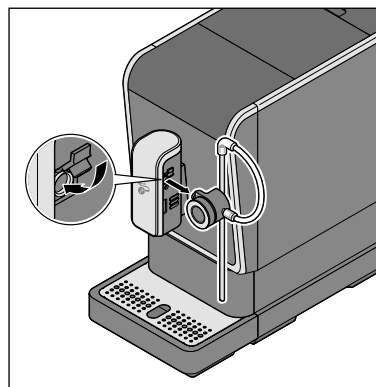


cs Když budete chtít použít šálek na espresso, posuňte výpust kávy/mléka dolů tak daleko, jak je to nutné.

Když budete chtít použít velký šálek na kávu, posuňte výpust kávy/mléka nahoru tak daleko, jak je to nutné.

Když budete chtít použít vysokou sklenici na kávu, posuňte výpust kávy/mléka úplně nahoru a odstraňte odkapávací misku.

Příprava nápojů bez mléka



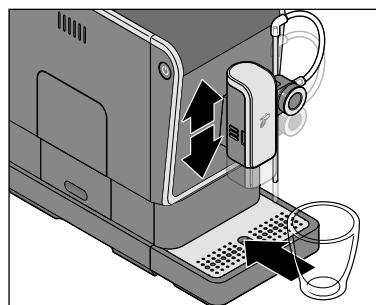
Když budete chtít připravovat kávu bez mléka, můžete otočný regulátor mléčné pěny odejmout:

- ▷ Stáhněte otočný regulátor mléčné pěny stranou.
- ▷ Zavřete kryt na výpusti kávy/mléka, abyste přípojku chránili před prachem.

Espresso nebo caffè crema

Předpoklady:

- Kávovar je zapnutý a připravený k používání.
- Otočný regulátor mléčné pěny může být umístěn na výpusti kávy/mléka nebo jej můžete odejmout.



1. Výpust kávy/mléka posuňte podle potřeby dolů nebo nahoru.
2. Pod výpust kávy/mléka postavte prázdnou nádobu.

3. Stiskněte požadované tlačítko pro volbu druhu nápoje:



Espresso nebo



Caffè crema.

Proces mletí a spařování kávy se spouští a zastavuje automaticky.



VÝSTRAHA

před popálením/opařením

Horká voda, horká káva nebo horká mléčná pěna z výpusti kávy/mléka může způsobit opaření.

- Během používání kávovaru ani krátce po něm nesahejte na výpust. Dávejte si pozor, abyste nepřišli do kontaktu s vytékající tekutinou.



- Předem se spaří malé množství kávy, aby se mohlo optimálně rozvinout aroma kávy. Tento proces poznáte podle krátkého zastavení kávovaru na začátku procesu spařování.
- Pokud je v nádržce na vodu během přípravy kávy příliš málo vody, tak kávovar proces spařování kávy přeruší. Proces spařování kávy bude automaticky znovu zahájen, jakmile do nádržky nalijete vodu a nádržku opět vložíte do kávovaru.

- ▷ Pokud budete chtít proces spařování předčasně zastavit, stiskněte během procesu spařování totéž tlačítko pro volbu druhu nápoje ještě jednou.

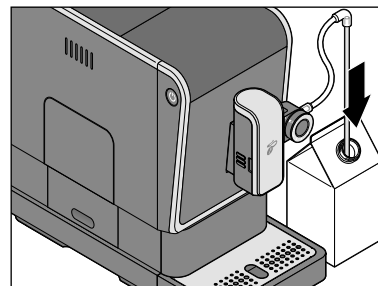
Tip: Dané množství nápoje můžete změnit. Postup při změně množství najdete v kapitole „Změna množství nápoje“.

Přednastavení při koupi kávovaru jsou následující:
espresso cca 40 ml - **caffè crema** cca 125 ml

Příprava nápojů s mlékem

Předpoklady:

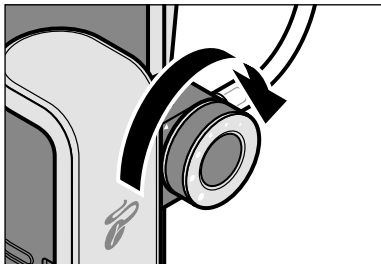
- Kávovar je zapnutý a připravený k používání.
- Otočný regulátor mléčné pěny musí být umístěn na výpusti kávy/mléka.
- Tuhost mléčné pěny je závislá na mnoha faktorech: na obsahu tuku mléka, jestli používáte mléko trvanlivé, čerstvé nebo čerstvé s prodlouženou trvanlivostí, na teplotě mléka, na volbě značky, jestli je mléko v malém nebo velkém obalu a také jak plný je obal na mléko.
- Doporučujeme používání mléka z ednice s obsahem tuku min. 1,5 %.



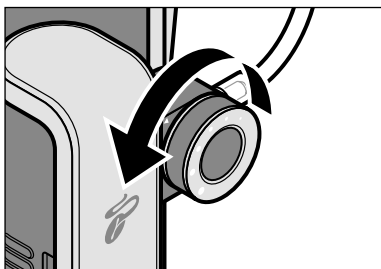
- ▷ Zasuňte trubičku z ušlechtilé oceli do krabice s mlékem.

CS

Nastavení tuhosti pěny

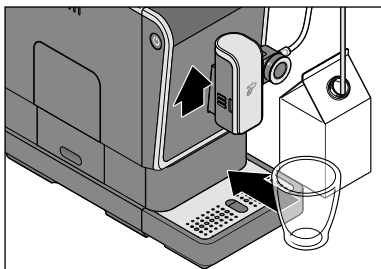


▷ Pro výrobu velkého množství mléčné pěny s hrubými póry otáčejte regulátorem mléčné pěny ve směru hodinových ručiček na větší puntík ●. Má-li pěna hrubší póry, byla zahřívána po delší dobu.



▷ Když budete chtít vytvořit jemnou mléčnou pěnu, otáčejte regulátorem mléčné pěny proti směru hodinových ručiček na menší puntík •. Je-li mléčná pěna jemná s drobnými póry, byla zahřívána po kratší dobu.

Kapučino



1. Posuňte výpust kávy/mléka úplně nahoru.
2. Pod výpust kávy/mléka postavte vysokou sklenici.



Přerušení procesu zahřívání



Předčasné zastavení procesu napěňování a spařování



3. Stiskněte 1x krátce tlačítko **Kapučino**.

Tlačítko **Kapučino** svítí a spustí se proces zahřívání k napěňování mléka.

Proces napěňování a spařování se spouští a zastavuje automaticky. Po přípravě pěny se okamžitě spustí příprava espressa. Na začátku a na konci procesu napěňování a spařování zazní signální tón.

- ▷ Během zahřívání ještě jednou stiskněte tlačítko **Kapučino**.

- ▷ Během procesu napěňování a/nebo během procesu spařování ještě jednou stiskněte tlačítko **Kapučino**.



VÝSTRAHA

před popálením/opařením

Horká voda, horká káva nebo horká mléčná pěna z výpusti kávy/mléka může způsobit opaření.

- Během používání kávovaru ani krátce po něm nesahejte na výpust. Dávejte si pozor, abyste nepřišli do kontaktu s vytékající tekutinou.

Přednastavení při koupi kávovaru jsou následující:

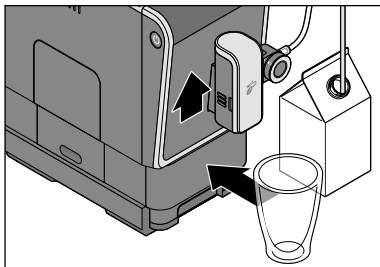
kapučíno mléčná pěna cca 90 ml (v závislosti na poloze otočného regulátoru) espresso cca 40 ml



Doporučujeme systém trubic a hadiček na mléko propláchnout **ihned po každé přípravě** mléčné pěny. Viz kapitola „Proplachování systému trubic a hadiček na mléko“.

Tip: Sílu nápoje můžete regulovat úpravou množství mléčné pěny nebo nápoje. Postup při změně množství najdete v kapitole „Změna množství nápoje“.

Napěnění mléka



1. Výpust kávy/mléka posuňte úplně nahoru a odstraňte odkapávací misku.
2. Pod výpust kávy/mléka postavte vysokou sklenici.



3. Stiskněte 1x krátce tlačítko **Napěňování**.



Tlačítko **Napěňování** svítí a spustí se proces zahřívání pro přípravu mléčné pěny.

Proces napěňování se spouští a zastavuje automaticky. Na začátku a na konci procesu napěňování zazní signální tón.

Přerušení procesu zahřívání



- ▷ Během zahřívání ještě jednou stiskněte tlačítko **Napěňování**.

Předčasné zastavení procesu napěňování



- ▷ Během procesu napěňování ještě jednou stiskněte tlačítko **Napěňování**.

CS




VÝSTRAHA

před popálením/opařením

Horká voda, horká káva nebo horká mléčná pěna z výpusti kávy nebo mléka může způsobit opaření.

- Během používání kávovaru ani krátce po něm nesahejte na výpust kávy nebo mléka. Dávejte si pozor, abyste nepřišli do kontaktu s vytékajícím nápojem.

Přednastavení při koupi kávovaru jsou následující:
mléčná pěna cca 130 ml (v závislosti na poloze otočného regulátoru)

 Doporučujeme systém trubic a hadiček na mléko propláchnout **ihned po každé přípravě** mléčné pěny. Viz kapitola „Proplachování systému trubic a hadiček na mléko“.

Tip: Množství mléčné pěny můžete podle potřeby upravit. Postup při změně množství najdete v kapitole „Změna množství nápoje“.

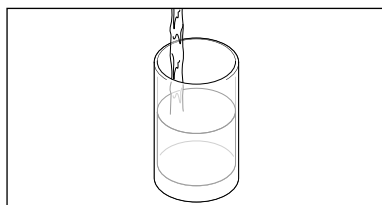
Proplachování systému trubic a hadiček na mléko

Mléko je potravina, která se velmi rychle kazí. Pro perfektní mléčnou pěnu a optimální hygienu doporučujeme systém trubic a hadiček na mléko propláchnout **vždy ihned po přípravě** mléčných nápojů. Proplachování systému trubic a hadiček na mléko v žádném případě nenahrazuje každodenní čištění. Systém trubic a hadiček na mléko na konci dne vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

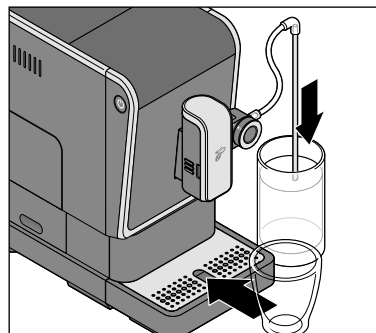
CS



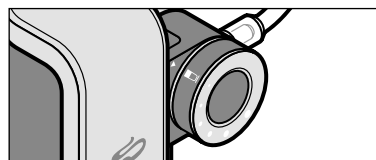
Po každé přípravě nápojů s mlékem bliká tlačítko **EasyClean** po dobu několika sekund. To slouží jako upozornění, že je nutno systém trubic a hadiček na mléko propláchnout.



1. Naplňte hrnek nebo sklenici čerstvou, čistou vodou z vodovodu, příp. pitnou vodou.



2. Zasuňte trubičku z ušlechtilé oceli do vody.
3. Pod výpust kávy/mléka postavte prázdnou nádobu.



4. Otočný regulátor nastavte do střední polohy.



5. K propláchnutí trubic a spojovacích hadiček vedoucích k otvoru pro výpust mléka stiskněte 1x krátce tlačítko **EasyClean**.

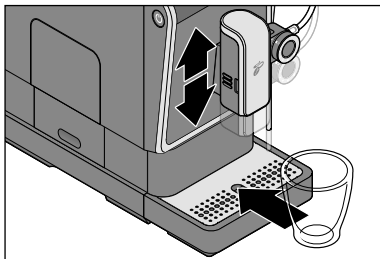
Kávovar spustí a automaticky ukončí proplachování.

Proplachování systému na přípravu kávy

Když jste kávovar déle než 2 dny nepoužívali, propláchněte jej tak, že jím necháte protéct 2 šálky vody.

Předpoklady:

- Kávovar je zapnutý a připravený k používání.



1. Výpust kávy/mléka posuňte podle potřeby dolů nebo nahoru.
2. Pod výpust kávy/mléka postavte prázdnou nádobu.



3. Jakmile budou svítit všechna tlačítka, stiskněte tlačítko **EasyClean** a držte jej stisknuté po dobu cca 5 sekund, dokud nezazní 2 krátké signální tóny. Čerpadlo začne pohánět vodu systémem trubic v kávovaru a voda začne natékat do nádoby, která stojí pod výpustí.



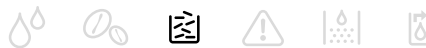
VÝSTRAHA před opařením/popálením

Horká voda, horká káva nebo horká mléčná pěna z výpusti kávy nebo mléka může způsobit opaření.

- Během používání kávovaru ani krátce po něm nesahejte na výpust kávy nebo mléka. Dávejte si pozor, abyste nepřišli do kontaktu s vytékajícím nápojem.

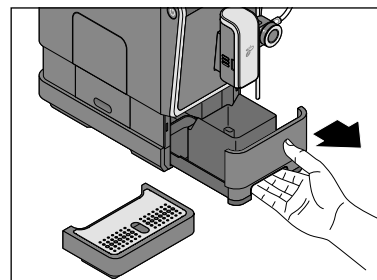
4. Vylijte vodu.
5. Zopakujte kroky 3 a 4. Potom bude kávovar opět připraven k použití.

Vyprázdnění nádoby na kávovou sedlinu, misky na zbytkovou vodu a odkapávací misky

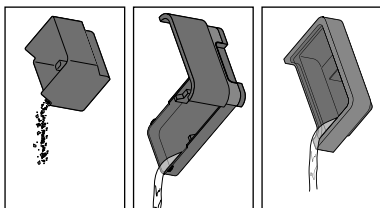


Když bude nádoba na kávovou sedlinu plná (po 10 procesech spařování kávy), rozsvítí se symbol „Vysypat kávovou sedlinu“. Aby symbol zhasl, musí být kávovar zapnutý a nádoba na kávovou sedlinu musí být po dobu minimálně 5 sekund vyjmutá.

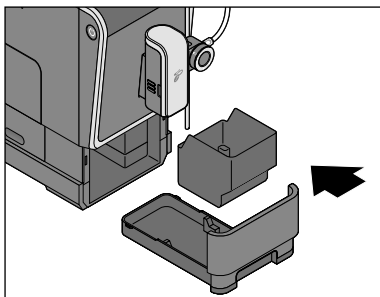
CS



1. Pravidelně vyprazdňujte misku na zbytkovou vodu, nádobku na kávovou sedlinu a odkapávací misku. K tomu účelu vyjměte odkapávací misku. Vytáhněte z kávovaru misku na zbytkovou vodu s nádobkou na kávovou sedlinu.

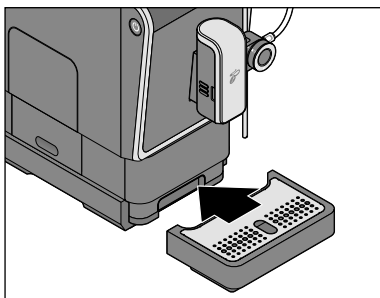


2. Vyprázdněte nádobku na kávovou sedlinu, misku na zbytkovou vodu a dle potřeby i odkapávací misku.




3. Vložte nádobku na kávovou sedlinu opět do misky na zbytkovou vodu a zasuňte oba dva díly do kávovaru.

CS



4. Vložte odkapávací mřížku do odkapávací misky a posuňte odkapávací misku opět úplně ke kávovaru.

Úprava síly kávy - technologie pro sílu kávy Intense*

 Funkci Intense* lze používat pouze společně s tlačítkem pro přípravu kávy espresso, caffè crema nebo kapučíno.

Předpoklady:

- Kávovar je zapnutý a připravený k používání.
- Pod výpustí kávy/mléka stojí šálek.



- ▷ Pokud máte rádi silnější kávu, stiskněte nejdřív tlačítko pro sílu kávy **Intense***, a až potom stiskněte některé z tlačítek pro volbu druhu nápoje.

Bliká tlačítko **Intense***.



- ▷ Stiskněte požadované tlačítko pro volbu druhu nápoje. Káva se pak připraví z více zrněk kávy.

Změna množství kávy

Z výroby nastavená množství nápojů nebo mléčné pěny můžete trvale změnit. Pro každé tlačítko pro volbu druhu nápoje je možné zvolit individuální nastavení: jednotlivě pro espresso, caffè crema, kapučíno nebo mléčnou pěnu.

Přednastavení při koupi kávovaru jsou následující:

espresso cca 40 ml | **caffè crema** cca 125 ml

kapučíno cca 90 ml napěněného mléka (v závislosti na poloze otočného regulátoru) cca 40 ml espresa

napěněné mléko cca 130 ml (v závislosti na poloze otočného regulátoru)



- Pokud by změněné množství nápoje neodpovídalo Vaší chuti, můžete jej změnit tak, že popsaný postup jednoduše zopakujete.
- Jak znovu obnovíte původní množství nápoje se můžete dočíst v oddíle „Obnovení továrního nastavení“.

Předpoklady:

- Kávovar je zapnutý a připravený k používání.
- Pod výpustí kávy/mléka stojí šálek nebo sklenice.

Espresso a caffè crema



1. Spustíte proces mletí a spařování kávy tak, že stisknete požadované tlačítko pro volbu druhu nápoje (např. Caffè crema).
2. Počkejte, dokud se nenamele zrnková káva.
3. Jakmile začne z výpusti kávy vytékat káva, stiskněte tlačítko pro volbu druhu nápoje a držte jej stisknuté.
4. Jakmile do šálku nateče požadované množství kávy, tlačítko pusťte.

Nastavení je uloženo do paměti. Jako potvrzení zazní 2 signální tóny.

CS

Kapučino



1. Ke spuštění procesu napěnění, mletí a spařování kávy stisknete tlačítko **Kapučino**. Nejdřív se připraví mléčná pěna:
2. Jakmile začne z výpusti mléka vytékat mléčná pěna, stisknete tlačítko **Kapučino** a držte jej stisknuté.

3. Jakmile do šálku nateče požadované množství mléčné pěny, tlačítko pusťte.

Nastavení je uloženo do paměti. Jako potvrzení zazní 2 signální tóny.

Nyní se spustí proces mletí a spařování kávy.

4. Počkejte, dokud se nenamele zrnková káva.
5. Jakmile začne z výpusti kávy vytékat káva, stiskněte opět tlačítko **Kapučino** a držte jej stisknuté.
6. Jakmile do šálku nateče požadované množství kávy, tlačítko pusťte.



cs Nastavení je uloženo do paměti. Jako potvrzení zazní 2 signální tóny.

Mléčná pěna



1. Proces napěňování spustíte stisknutím tlačítka **Napěňování**.
2. Jakmile začne z výpusti mléka vytékat mléčná pěna, stiskněte tlačítko **Napěňování** a držte jej stisknuté.



3. Jakmile do šálku nateče požadované množství mléčné pěny, tlačítko pusťte.

Nastavení je uloženo do paměti. Jako potvrzení zazní 2 signální tóny.

Obnovení továrního nastavení

Můžete také znovu nastavit původní množství vody.

Předpoklady:

Kávovar je zapnutý a připravený k používání.



1. Stiskněte **vypínač** a tlačítko pro sílu kávy **Intense*** a držte je stisknuté (cca 5 sekund), dokud nezazní 2 signální tóny.
2. Tlačítka pusťte.

Tovární nastavení množství vody jsou opět obnovena.

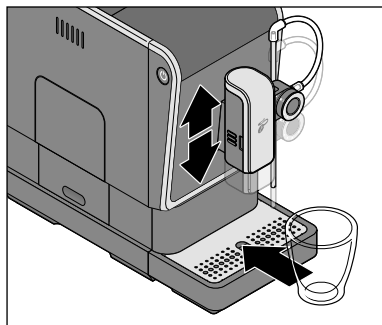
Nastavení stupně mletí

POZOR na věcné škody

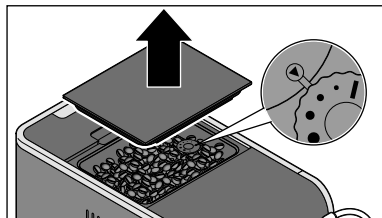
- Nastavení stupně mletí se smí provádět, pouze když je mlýnek v provozu.
- Stupeň mletí měňte pouze po malých krocích a pozorujte změnu chuti kávy po 1 - 2 šálcích. Až potom znovu změňte stupeň mletí.

Předpoklady:

Kávovar je zapnutý a připravený k používání.



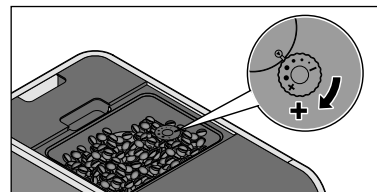
1. Výpust kávy/mléka posuňte podle potřeby dolů nebo nahoru.
2. Pod výpust kávy/mléka postavte prázdnou nádobu.



3. Sejměte kryt ze zásobníku na zrnkovou kávu.
V zásobníku na zrnkovou kávu se nachází regulátor stupně mletí. Ten je z výroby nastaven na stupeň mletí 2.

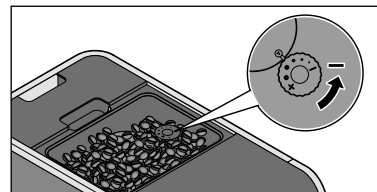
Nastavení hrubšího stupně mletí

Pokud chcete, aby káva protékala rychleji, např. protože má káva pro Vás příliš silnou chuť, nastavte hrubší stupeň mletí.



Nastavení jemnějšího stupně mletí

Pokud chcete, aby káva protékala pomaleji a tím nabrala více aroma, např. protože má káva pro Vás příliš slabou chuť, nastavte jemnější stupeň mletí.



i Pokud je stupeň mletí nastavený příliš na jemno, je možné, že bude káva vytékat velmi pomalu nebo nebude vytékat vůbec.

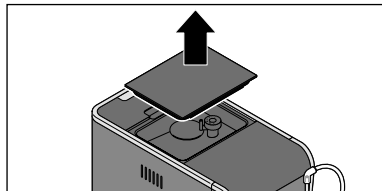
4. Stiskněte jedno ze dvou tlačítek pro volbu druhu nápoje (Espresso nebo Caffè crema).
5. Zatímco se mele káva, otočte regulátorem stupně mletí ve směru hodinových ručiček směrem **+** k většímu puntíku **•**.

4. Stiskněte jedno ze dvou tlačítek pro volbu druhu nápoje (Espresso nebo Caffè crema).
5. Zatímco se mele káva, otočte regulátorem stupně mletí proti směru hodinových ručiček směrem **-** k menšímu puntíku **•**.

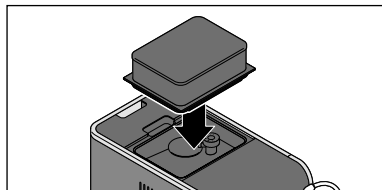
CS

Nástavec na zásobník na zrnkovou kávu

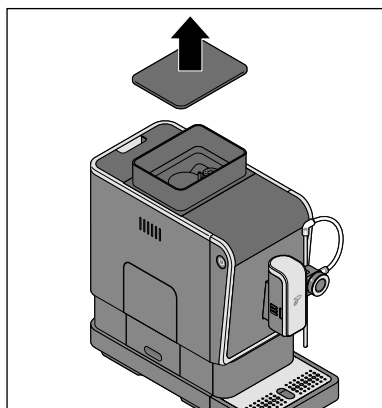
Objem zásobníku na zrnkovou kávu můžete zvětšit ze 160 g na 300 g. Přitom postupujte následovně:



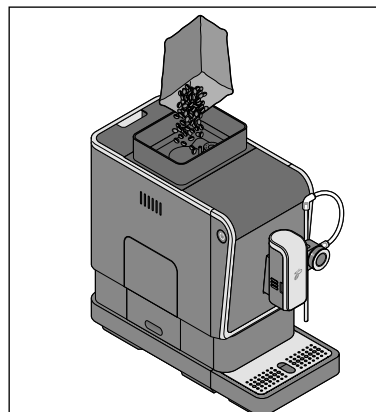
1. Sejměte kryt ze zásobníku na zrnkovou kávu.



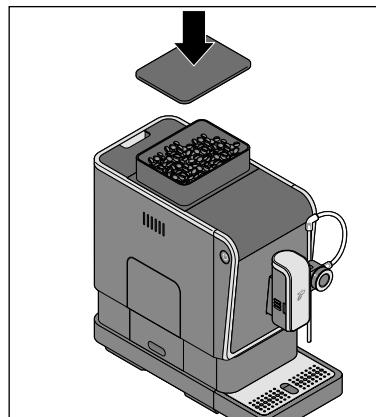
2. Na otvor zásobníku na zrnkovou kávu nasadte nástavec tak, jak vidíte na obrázku. Zatlačte jej úplně dovnitř.



3. Sejměte víko z nástavce na zásobník na zrnkovou kávu.



4. Nasypte zrnkovou kávu.



5. Kryt opět nasadte na nástavec na zásobník na zrnkovou kávu. Víko zatlačte úplně dovnitř, aby mohlo těsnění pro zachování aroma optimálně chránit aroma zrnkové kávy.

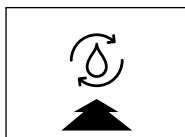
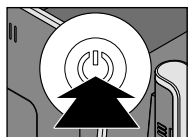
Přizpůsobení automatického procesu proplachování

Kávovar je z výroby nastaven tak, aby se automatický proces proplachování spustil pouze tehdy, když je kávovar studený. Pokud byl kávovar krátce před zapnutím již v provozu, a je ještě odpovídajícím způsobem teplý, kávovar nebude znovu proplachovat. Až když bude kávovar dostatečně vychladlý, spustí se nový proces proplachování.

Proces proplachování můžete přizpůsobit tak, aby probíhal vždy automaticky po každém zapnutí kávovaru.

Předpoklady:

Kávovar je zapnutý a připravený k používání.



1. Stiskněte **vypínač** a tlačítko **EasyClean** a držte je stisknuté po dobu cca 5 sekund, dokud nezazní 2 signální tóny.
2. Tlačítka pusťte.

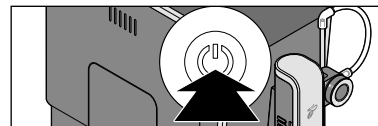
Automatický proces proplachování nyní bude probíhat po každém zapnutí kávovaru.

▷ Pro opětovné obnovení původního stavu závislého na teplotě, postupujte stejně.

Pohotovostní režim (režim klidu)

Po použití kávovaru vždy přepněte do pohotovostního režimu stisknutím vypínače. Kávovar pak bude spotřebovávat už jen minimální množství elektrické energie. Pokud jste po dobu cca 10 minut nestiskli žádné tlačítko, přepne se kávovar do pohotovostního režimu automaticky. To je na jednu stranu bezpečnostní funkce a na druhou stranu se tím zajišťuje úspora

energie. Na výběr máte ze čtyř časových úseků, po kterých se kávovar má automaticky vypnout: 10 minut, 20 minut, 30 minut nebo 120 minut. Rozdílné doby vypnutí můžete nastavit podle následujícího popisu:



1. Při zapnutém nebo vypnutém kávovaru držte stisknutý **vypínač** po dobu cca 5 sekund. Ozvou se 2 zvukové signály.

Jedno ze 4 tlačítek nyní nepřetržitě svítí, zatímco zbývající 3 tlačítka blikají. Na tlačítku, které svítí nepřerušovaně, můžete vidět, která doba do vypnutí kávovaru je aktuálně nastavená:

kávovar se vypne za 10 minut						
kávovar se vypne za 20 minut						
kávovar se vypne za 30 minut						
kávovar se vypne za 120 minut						

2. Stiskněte tlačítko s požadovanou dobou, za kterou se má kávovar vypnout (zazní 2 signální tóny) nebo počkejte cca 10 sekund, abyste zachovali zobrazenou dobu vypnutí.

Čištění



NEBEZPEČÍ ohrožení života úderem elektrickým proudem

Úder elektrickým proudem může způsobit těžké zranění a/nebo smrt.

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj, síťovou zástrčku ani přípojovací kabel nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin.
- Přístroj nečistěte proudem vody, ale pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu.

POZOR na věcné škody

Špatné nebo chybějící čištění může kávovar poškodit.

- K čištění nepoužívejte žraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Kávovar sám o sobě stejně tak jako všechny ostatní odnímatelné části se nesmí umývat v myčce na nádobí.

CS

	denně	týdně	dle potřeby
plášť přístroje		X	X
umývání nádržky na vodu		X	X
vyplachování nádržky na vodu	X		X
filtr v nádržce na vodu		X	X
nádobka na kávovou sedimentu, miska na zbytkovou vodu, odkapávací miska	X		X
spařovací jednotka		X	X
systém trubic a hadiček na mléko	X		X

Čištění pláště

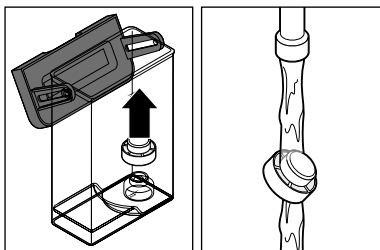
- ▷ Plášť kávovaru otírejte měkkým vlhkým hadříkem.
- ▷ Pokud je třeba, vytřete měkkým vlhkým hadříkem také přihrádku na misku na zbytkovou vodu.

Umývání nádržky na vodu

- ▷ Nádržku na vodu umyjte vodou a prostředkem na mytí nádobí. Potom ji důkladně vypláchněte pod tekoucí vodou a utřete.

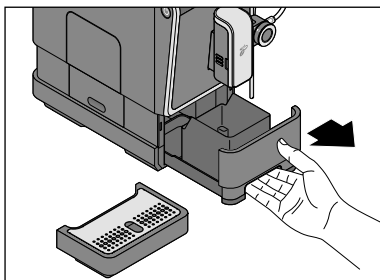
Nádržka na vodu není vhodná do myčky.

Filtr pevných částic v nádržce na vodu je možno vyjmout a odstranit z něj usazeniny apod.:

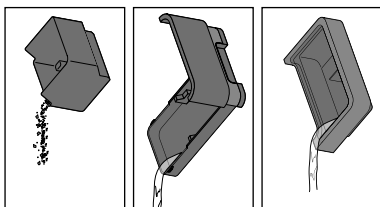


1. Vytáhněte filtr směrem nahoru.
2. Vypláchněte jej pod tekoucí vodou.
3. Potom jej opět zasuňte až na doraz do otvoru v nádrži na vodu.

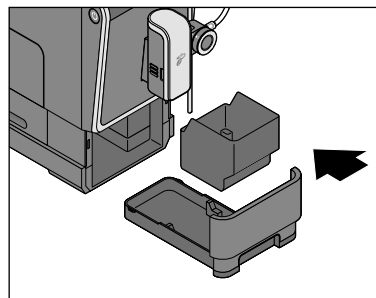
Umývání misky na zbytkovou vodu, nádobky na kávovou sedlinu a odkapávací misky/mřížky



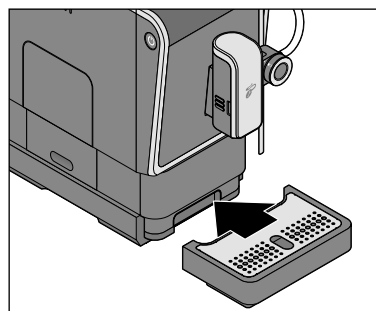
1. Sejměte odkapávací misku.
2. Vytáhněte z kávovaru misku na zbytkovou vodu s nádobkou na kávovou sedlinu.



3. Vyprázdňte nádobku na kávovou sedlinu, misku na zbytkovou vodu a dle potřeby i odkapávací misku.



4. Jednotlivé díly umyjte vodou a prostředkem na mytí nádobí. Potom všechny díly dobře utřete. **Tyto díly nejsou vhodné do myčky.**
5. Vložte nádobku na kávovou sedlinu opět domisky na zbytkovou vodu a zasuňte oba dva díly do kávovaru.



6. Vložte odkapávací mřížku do odkapávací misky.
7. Odkapávací misku přisuňte opět úplně ke kávovaru.

CS

Čištění spařovací jednotky

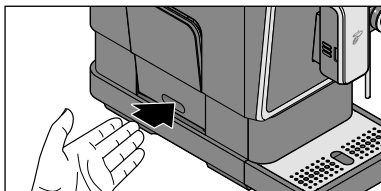


VÝSTRAHA

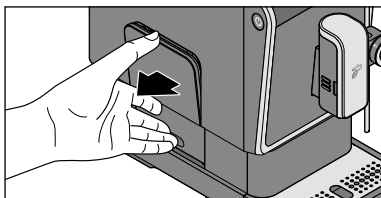
před popálením

Spařovací jednotka se během používání silně zahřívá.

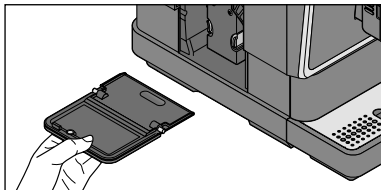
- Nečistěte spařovací jednotku hned po použití kávovaru. Než spařovací jednotku vyjmete za účelem vyčištění, nechte kávovar vychladnout.



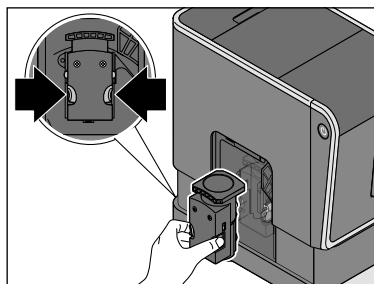
1. Zatlačte na kryt spařovací jednotky ve spodní části kávovaru tak, jak vidíte na obrázku.



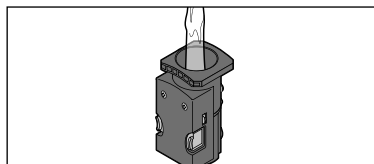
2. Uchopte kryt nahoře ...



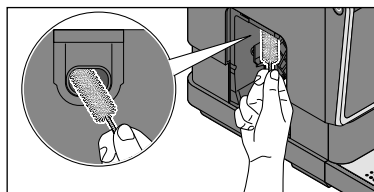
... a stáhněte jej z kávovaru.



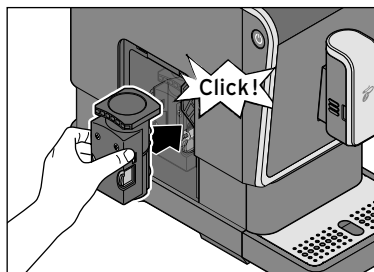
3. Stiskněte obě dvě oranžová tlačítka, držte je pevně stisknutá a vytáhněte spařovací jednotku rovně ven z kávovaru.



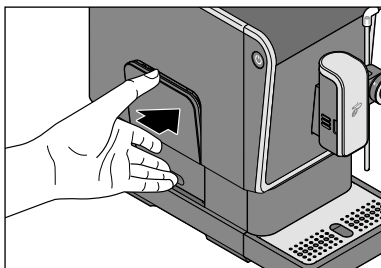
4. Spařovací jednotku umyjte pod tekoucí teplou vodou.
5. Následně nechte spařovací jednotku dobře uschnout.



6. Odstraňte veškeré zbytky mleté kávy z přihrádky dodaným čistícím kartáčkem.



7. Spařovací jednotku zatlačte s trochou síly opět do kávovaru, aniž byste přitom stiskli oranžová tlačítka. Spařovací jednotka musí slyšitelně a citelně zaskočit.

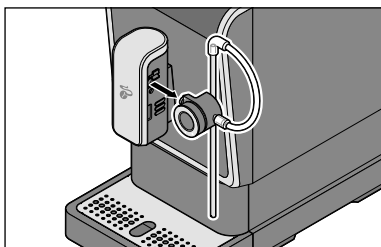


8. Kryt opět nasadíte před spařovací jednotku do kávovaru. Kryt drží na svém místě díky magnetům.

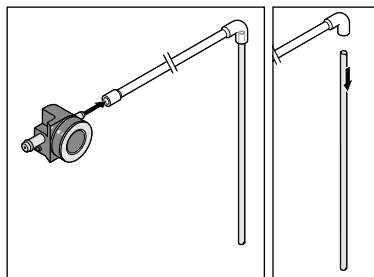
Čištění systému trubic a hadiček na mléko

Když budete napěňovat mléko, je nutno **jednou za den (nejlépe po posledním použití nebo na konci dne)** všechny části systému trubic a hadiček na mléko rozložit a **umýt v teplé vodě šetrným prostředkem na mytí nádobí tak, jak je popsáno v následujících krocích; tyto díly nejsou vhodné do myčky**. Pouze tak bude zajištěna kompletní hygiena, vysoká kvalita mléčné pěny a dlouhá životnost kávovaru. Čištění je nutno provádět dodatečně k pravidelnému proplachování systému trubic a hadiček na mléko.

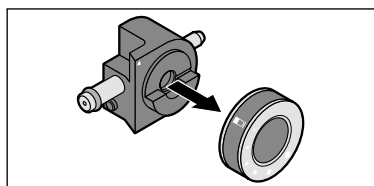
Demontáž a čištění systému trubic a hadiček na mléko



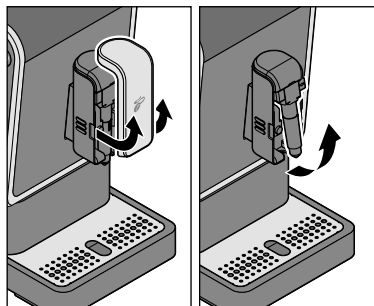
1. Stáhněte otočný regulátor mléčné pěny stranou.



2. Stáhněte silikonovou hadičku z otočného regulátoru mléčné pěny.
3. Stáhněte trubičku z ušlechtilé oceli z hadičky.

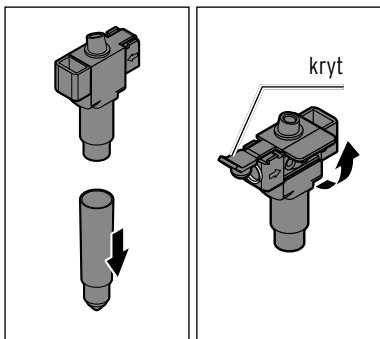


4. Sejměte kolečko z regulátoru mléčné pěny.

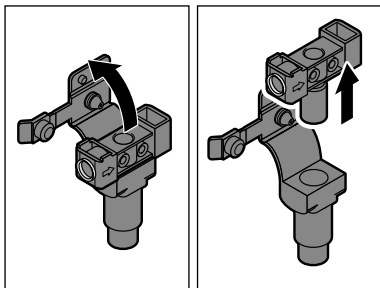


5. Sejměte kryt z výpusti kávy/mléka.
6. Vyklapněte výpusť mléka dopředu a vyjměte ji ven.

CS



7. Stáhněte výpusť mléka z adaptéru.
8. Otočte adaptér tak, aby kryt ukazoval směrem doleva.
9. Otevřete silikonové opláštění tak, jak vidíte na obrázku a ...



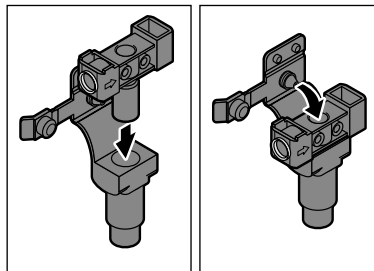
10. ... vyklapněte jej směrem dozadu.
11. Vytáhněte adaptér ze silikonového opláštění směrem nahoru. Přitom jím střídavě otáčejte doleva a doprava. Tak je možné jej snadněji vytáhnout.

12. Všechny díly pečlivě umyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí. Na pomoc si vezměte čisticí kartáček, který je součástí balení.
13. Následně všechny části opláchněte čistou, studenou vodou. Všechny díly pečlivě utřete a nechte je přes noc otevřené schnout.

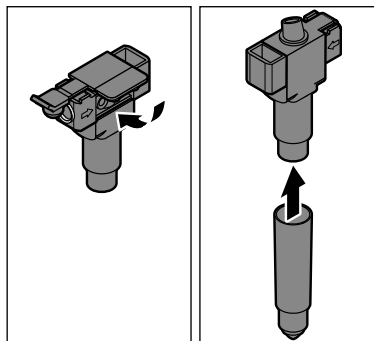


Pro optimální vyčištění systému trubíc a hadiček na mléko doporučujeme všechny díly (**kromě otočného regulátoru mléčné pěny**) pravidelně nechat odmočit po nějakou dobu v teplé vodě s čističem mléčného systému durgol® Milchsystem-Reiniger® - k dostání ve většině prodejen Tchibo.

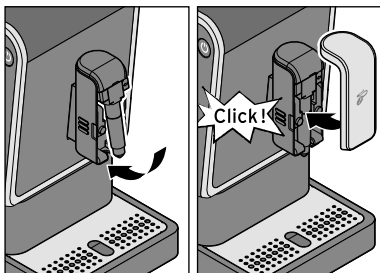
Složení systému trubíc a hadiček na mléko



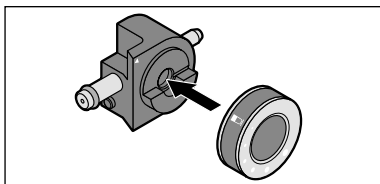
1. Zastrčte adaptér úplně rovně do silikonového opláštění až na doraz.
2. Zaklapněte silikonové opláštění až na doraz na adaptér tak, jak vidíte na obrázku ...



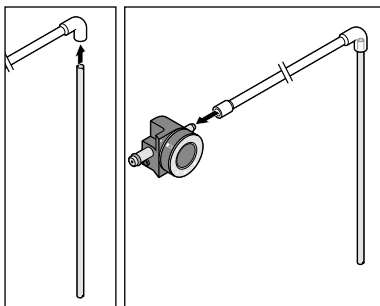
3. ... a pečlivě jej zavřete.
4. Na adaptér nasuňte výpusť mléka.



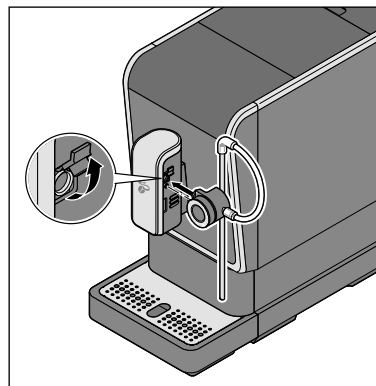
5. Opět nasadíte výpust mléka.
6. Kryt opět nasadíte na výpust kávy/mléka. Kryt drží na svém místě díky magnetům.



7. Kolečko opět nasuňte na otočný regulátor mléčné pěny. Musí být nasazené na doraz.



8. Zastrčte trubičku z ušlechtilé oceli do silikonové hadičky tak, jak vidíte na obrázku.
9. Silikonovou hadičku zastrčte do otočného regulátoru mléčné pěny tak, jak vidíte na obrázku.



10. Otevřete kryt na výpusti kávy/mléka.
11. Zastrčte otočný regulátor mléčné pěny úplně rovně až na doraz do přípojky tak, jak vidíte na obrázku.

Odvápňování

POZOR na poškození přístroje v důsledku zavrácení
Tvorba vápenných usazenin může kávovar poškodit.

- **Kávovar odvápněte, jakmile začne signalizovat nutnost odvápnění.** Odvápnování prodlužuje životnost kávovaru a šetří energii.
- Nepoužívejte žádné odvápnovací prostředky na bázi kyseliny mravenčí.
- K odvápnování použijte běžné tekuté odvápnovací prostředky pro kávovary a espressovače. Jiné prostředky mohou poškodit materiály uvnitř kávovaru a/nebo nemusí účinkovat.

i Proces odvápnování není možné přerušit. Pokud byl proces odvápnování přece jen přerušen (např. v důsledku výpadku elektrického proudu), je nutno jej po dalším zapnutí kávovaru dokončit. Používání kávovaru je až do dokončení procesu odvápnování blokováno a není možné.

CS



Když začne na displeji svítit symbol „Odvápnit“, je nutno kávovar odvápnit.

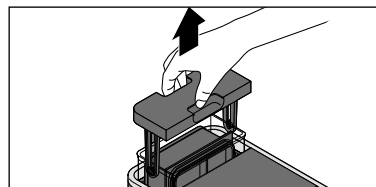
Kávovar v následujících dnech odvápněte. Nečekejte s odvápnováním déle, protože jinak se v kávovaru může vytvořit tolik vápenných usazenin, že odvápnovací prostředek již nemusí účinkovat.

Proces odvápnování trvá zhruba 15 minut.

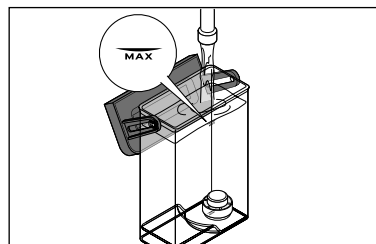
Nenechávejte přístroj během procesu odvápnování nikdy bez dozoru.

Předpoklady:

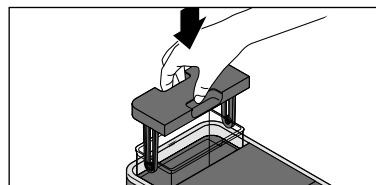
Kávovar je zapnutý a připravený k používání.



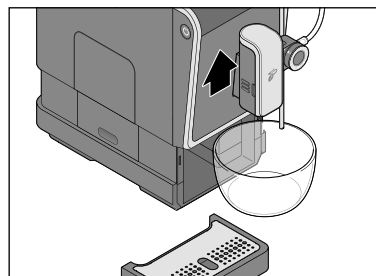
1. Vytáhněte z kávovaru nádržku na vodu směrem nahoru.



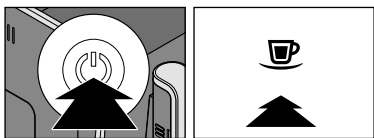
2. Do prázdné nádržky na vodu nalijte tekutý odvápnovací prostředek na kávovary a espressovače. Přilijte vodu až po značku MAX. Dbejte pokynů výrobce.



3. Nádržku na vodu opět zasuňte do kávovaru. Zatlačte ji až na doraz dolů.



4. Pod výpust kávy/mléka postavte prázdnou nádobku (s objemem minimálně 500 ml). Pokud bude třeba, odstraňte odkapávací misku. **Nádobku, kterou jste postavili pod výpust kávy, musíte během odvápnovacího procesu několikrát vyprázdnit.**



5. Stiskněte **vypínač** a tlačítko **Espresso** a držte je stisknuté (po dobu cca 5 sekund), dokud nezazní 2 signální tóny.

6. Tlačítka pusťte.

Začne blikat symbol „Odvápnit“ ...

... a tlačítko **Espresso** bliká.

7. Ke spuštění procesu odvápnování stiskněte tlačítko **Espresso**.

Začne blikat symbol „Odvápnit“.

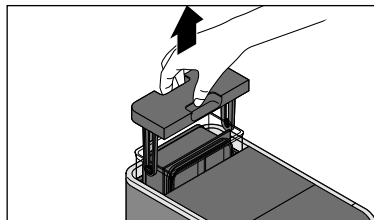
Zahájí se proces odvápnování. **Proces odvápnování trvá zhruba 15 minut.** Kávovar čerpá vždy po 40 sekundách několikrát roztok s odvápnovacím prostředkem do systému trubic v kávovaru. Přitom do nádobky pokaždé vyteče cca 50 ml.

8. Po každém procesu čerpání vylijte roztok s odvápnovacím prostředkem, který vytekl z výpusti kávy, aby nádobka pod výpustí kávy nepřetekla.



Po dokončení procesu svítí symbol „Odvápnit“ a symbol „Dolít vodu“ ...

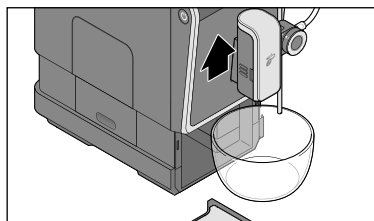
... a tlačítko Espresso bliká.



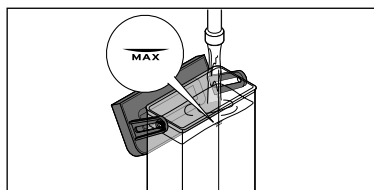
9. Vyjměte z kávovaru nádržku na vodu.

10. Nádržku na vodu důkladně umyjte podle popisu v kapitole „Čištění“ / oddíl „Umývání nádržky na vodu“. Nyní začne fáze proplachování.

Fáze proplachování

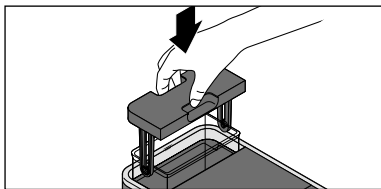


11. Pod výpust kávy/mléka postavte prázdnou nádobku (s objemem min. 500 ml). Nádobku pod výpustí kávy je nutno během fáze proplachování případně opakovaně vyprázdnit.



12. Nádržku na vodu naplňte až po značku MAX studenou vodou z vodovodu.

CS



13. Nádržku na vodu opět vložte do kávovaru a zatlačte ji dolů až na doraz.



Symbol „Dolít vodu“ zhasne a za několik sekund se automaticky zahájí fáze proplachování.

Velké množství vody z nádržky na vodu se použije k proplachování kávovaru. **Potom se kávovar na cca 1 minutu zastaví.** Následně se použije k proplachování kávovaru zbytek vody z nádržky na vodu.

Po ukončení fáze proplachování se kávovar automaticky přepne do pohotovostního režimu. Proces odvápňování je ukončen.

CS

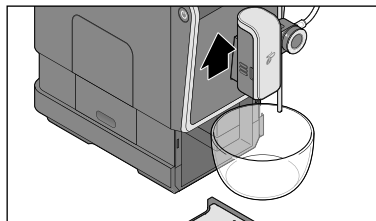
Při delším nepoužívání

Když kávovar nebudete delší dobu používat, např. když pojedete na dovolenou, doporučujeme Vám z hygienických důvodů kávovar vyčistit tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Odstraňte vodu ze systému trubec v kávovaru.

Předpoklady:

Kávovar je zapnutý a připravený k používání.



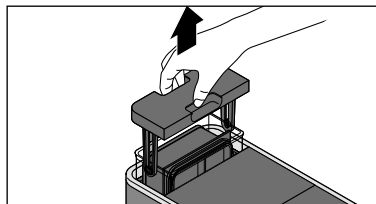
1. Pod výpust kávy postavte prázdnou nádobku (s objemem minimálně 250 ml). Pokud bude třeba, odstraňte odkapávací misku.



2. Stiskněte **vypínač** a tlačítko **Caffè crema** a držte je stisknuté (po dobu cca 5 sekund), dokud nezazní 2 signální tóny.
3. Tlačítka pusťte.



Začne blikat symbol „Vyprázdnit systém“.



4. Vytáhněte nádržku na vodu z kávovaru.



Symbol „Vyprázdnit systém“ začne nyní svítit nepřetržitě.

Čerpadlo začne odčerpávat zbytkovou vodu ze systému trubec v kávovaru. Jakmile se v systému trubec kávovaru už nebude nacházet žádná voda, čerpadlo se automaticky vypne. Zbytková voda vyteče do nádobky pod výpustí kávy.

Následně se kávovar automaticky přepne do pohotovostního režimu. Když budete chtít kávovar později opět uvést do provozu, postupujte podle popisu v kapitole „Uvedení do provozu - před prvním použitím“.

Závada / řešení



Svítil symbol „Dolít vodu“.

Není nádržka na vodu prázdná? Nalijte do nádržky na vodu čerstvou vodu a vložte ji opět do kávovaru. Čerpadlo se spustí automaticky a bude pokračovat např. v procesu spařování kávy.

Nevytáhli jste během procesu spařování kávy nádržku na vodu z kávovaru? V takovém případě se proces spařování kávy ihned přerušuje.

Nádržku na vodu opět zasuňte do kávovaru.



Svítil symbol „Doplnit zrnkovou kávu“.

Není zásobník na zrnkovou kávu prázdný? Do zásobníku doplňte zrnkovou kávu. Při dalším procesu mletí/spařování kávy bude zrnková káva automaticky vtažena do mlýnku a pomleta.



Svítil nebo bliká symbol „Vysypat kávovou sedlinu“.

Není nádobka na kávovou sedlinu plná? Vyprázdněte nádobku na kávovou sedlinu a vložte ji nejdříve po cca 5 sekundách společně s miskou na zbytkovou vodu opět zpět do kávovaru (viz kroky 5 až 7 v kapitole „Vyprázdnění nádobky na kávovou sedlinu, misky na zbytkovou vodu a odkapávací misky“).

Je možné, že miska na zbytkovou vodu s nádobkou na kávovou sedlinu nejsou vloženy v kávovaru nebo že nejsou vloženy správně? Vložte je opět do kávovaru (viz krok 7 v kapitole „Vyprázdnění nádobky na kávovou sedlinu, misky na zbytkovou vodu a odkapávací misky“).



Svítil symbol „spařovací jednotka“.

Je možné, že je nesprávně vložena spařovací jednotka nebo kryt spařovací jednotky? Odejměte kryt spařovací jednotky a zkontrolujte, jestli spařovací jednotka pevně sedí (viz kapitola „Čištění“ / oddíl „Umývání spařovací jednotky“).



Svítil symbol „Odvápnit“.

Kávovar je nutno odvápnit. Kávovar v následujících dnech odvápněte. Nečekejte s odvápněním déle, protože jinak se v kávovaru může vytvořit tolik vápenných usazenin, že odvápněvací prostředek již nemusí účinkovat. Na takové poškození kávovaru, které jste způsobili Vy sami, se nevztahuje záruka. Postupujte tak, jak je popsáno v kapitole „Odvápnění“.



Tlačítko EasyClean rozsvítí během procesu odvápnění / proces odvápnění není ukončen.

Nádržku na vodu vyjměte z kávovaru. Nádržku na vodu důkladně omyjte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“ / oddíl „Umývání nádržky na vodu“. Naplňte nádržku na vodu po značku MAX studenou vodou z vodovodu. Nádržku na vodu opět nasadte do kávovaru. Pod výpust kávy/mléka postavte prázdnou nádobu (o min. objemu 500 ml). Stiskněte tlačítko **EasyClean**. Kávovar se začne proplachovat vodou. Po ukončení se kávovar automaticky přepne do pohotovostního režimu. Odvápnění je ukončeno.

CS

Káva není dostatečně horká.

Především při přípravě espresa je množství kávy v poměru k velikosti šálku tak malé, že káva rychle vychladne. Šálek předeřtejte.

Káva je příliš slabá.

Nastavte jemnější stupeň mletí. Pokud chcete, aby byla káva silnější, stiskněte nejdřív tlačítko pro sílu kávy Intense ⁺, a až potom tlačítko pro volbu druhu nápoje.

Káva vytéká z výpusti kávy pomalu.

Nastavte hrubší stupeň mletí.

Zahřívání kávovaru trvá nezvykle dlouhou dobu. Káva nebo horká voda vytékají z výpusti kávy jen ve velmi malém množství.

Kávovar je nutno odvápnit, i když nesvítí symbol „Odvápnit“. Postupujte tak, jak je popsáno v kapitole „Odvápnování“.

Konzistence mléčné pěny není uspokojivá.

Zkontrolujte, zdali jsou všechny díly systému trubic a hadiček na mléko správně do sebe zasunuty (viz kapitola „Čištění“, oddíl „Čištění systému trubic a hadiček na mléko“).

Ke změně konzistence mléčné pěny otočte regulátor mléčné pěny ve směru nebo proti směru chodu hodinových ručiček (viz kapitola „Příprava nápojů s mlékem“, oddíl „Nastavení tuhosti mléčné pěny“).

Technické parametry

Číslo výrobku:	393 500
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Výkon:	1235-1470 W
Spotřeba el. energie ve vypnutém stavu:	0,5 W
Třída ochrany:	I
Tlak čerpadla:	19 barů
Hladina akustického tlaku:	<70 dB (A)
Automatické vypínání:	po 10, 20, 30 nebo 120 minutách
Množství spařené kávy nastavené z výroby:	espresso cca 40 ml caffè crema cca 125 ml kapučíno (cca 40 ml espresa, cca 90 ml mléka) mléčná pěna cca 130 ml
Nádobka na kávovou sedlinu:	cca 10 porcí
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.cz

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.



Prohlášení o shodě

Společnost Tchibo GmbH tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje v době uvedení na trh základní požadavky a všechna příslušná opatření následujících směrnic:

- 2006/42/ES - Směrnice o strojních zařízeních
- 2014/30/EU - Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
- 2009/125/ES - Směrnice o stanovení rámce pro určení požadavků na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie
- 2012/19/EU - Směrnice o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ)
- 2011/65/EU - Směrnice o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních

TCHIBO GmbH - Überseering 18 - 22297 Hamburg -

Tchibo GmbH
Quality Management
Thorsten Tiedemann
Überseering 18
22297 Hamburg
Thorsten Tiedemann / Head of Quality Management

Úplné znění Prohlášení o shodě najdete na internetové stránce www.tchibo.cz/navody. Zadejte tam číslo výrobku (**393 500**).

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují nebezpečné látky. Tyto mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a životnímu prostředí. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Záruka

Společnost Tchibo GmbH poskytuje **záruku v trvání 24 měsíců** od data prodeje. Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany

Během záruční doby bezplatně odstraníme veškeré materiálové a výrobní vady. Předpokladem pro poskytnutí záruky je předložení účtenky z obchodu Tchibo nebo jednoho z prodejních partnerů autorizovaných společností Tchibo. Tato záruka platí v rámci EU, ve Švýcarsku a v Turecku.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené neodbornou manipulací nebo nedostatečným odvápnováním, na díly podléhající rychlému opotřebením ani na spotřební materiál. Tyto si můžete objednat v našem zákaznickém servisu. Pozáruční opravy můžete nechat provádět, pokud jsou ještě možné, na vlastní náklady za režijní cenu kalkulovanou individuálně v našem servisním centru.

Tato záruka nijak neomezuje **zákonná záruční práva**.

CS

Servis a oprava

Pokud by se proti očekávání vyskytla závada, obraťte se prosím nejdříve na náš zákaznický servis. Naši pracovníci Vám ochotně a rádi pomohou a domluví se s Vámi na dalším postupu.

Pokud bude nutno zaslat výrobek zpět, dbejte následujících pokynů: Aby se **přístroj** během přepravy dodatečně nepoškodil, **vyčistěte** prosím před zabalením všechny nádoby, odkapávací misku, spařovací jednotku a také vnitřní prostor, ve kterém je vsazena.

Postupujte následovně:

- odstraňte zbytky mleté kávy a tekutiny,
- vypláchněte a osušte všechny jednotlivé díly.

K výrobku přiložte **kopii účtenky** a uveďte prosím následující údaje:

- svou **úplnou adresu**,
- **telefonní číslo** (na kterém jste přes den k zastižení) a/nebo **e-mailovou adresu**,
- **datum prodeje** a
- pokud možno **co nejpřesnější popis závady**.

Výrobek dobře zabalte, aby se mu při přepravě nemohlo nic stát. Po dohodě s naším zákaznickým servisem bude Váš výrobek vyzvednut. Pouze tak bude zaručeno rychlé zpracování a zaslání výrobku zpět.

Výrobek můžete také osobně odevzdat v nejbližším obchodě Tchibo.

Pokud se nebude jednat o opravu ze záruky, informujte nás o tom, jestli:

- si přejete předběžný rozpočet nákladů nebo
- Vám máme zaslat neopravený výrobek zpět (na Vaše náklady) nebo
- máme výrobek zlikvidovat (pro Vás zdarma).

Pokud budete potřebovat informace o výrobku, chtít objednat příslušenství nebo budete mít nějaké dotazy k průběhu servisu, obraťte se prosím na náš zákaznický servis. Přitom vždy uvádějte číslo výrobku.

Zákaznický servis



800 900 826

(zdarma)

pondělí - pátek 8:00 - 20:00 hod.

sobota 8:00 - 16:00 hod.

e-mail: service@tchibo.cz

Číslo výrobku: 393 500

CS



www.tchibo.de/anleitungen
www.tchibo.de/instructions
www.tchibo.cz/navody

Artikelnummer | Product number | Číslo výrobku : 393 500

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.cz