

STAMPATO SU CARTA RICICLATA. NESSUN ALBERO E' STATO ABBATTUTO PER PRODURRE QUESTO MANUALE

Cod. 0340.951 - Ed.01 11/00

ROYAL

CAPPUCINO

TYPE SUP 016

- Libretto d'uso e manutenzione
- Bedienungs- und Wartungsanleitung
- Cahier des instruction pour le mode d'emploi et d'entretien
- User's and maintenance booklet



Saeco



HOUSEHOLD USE ONLY

Congratulazioni!

Ci congratuliamo con Voi per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso, di qualità superiore, e vi ringraziamo per la fiducia accordataci.

Prima di mettere in funzione la macchina, vi consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che vi spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza.

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser Espressomaschine höchster Qualität und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Vor der Inbetriebnahme der Maschine empfehlen wir diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, die Anweisungen über den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege der Maschine gibt.

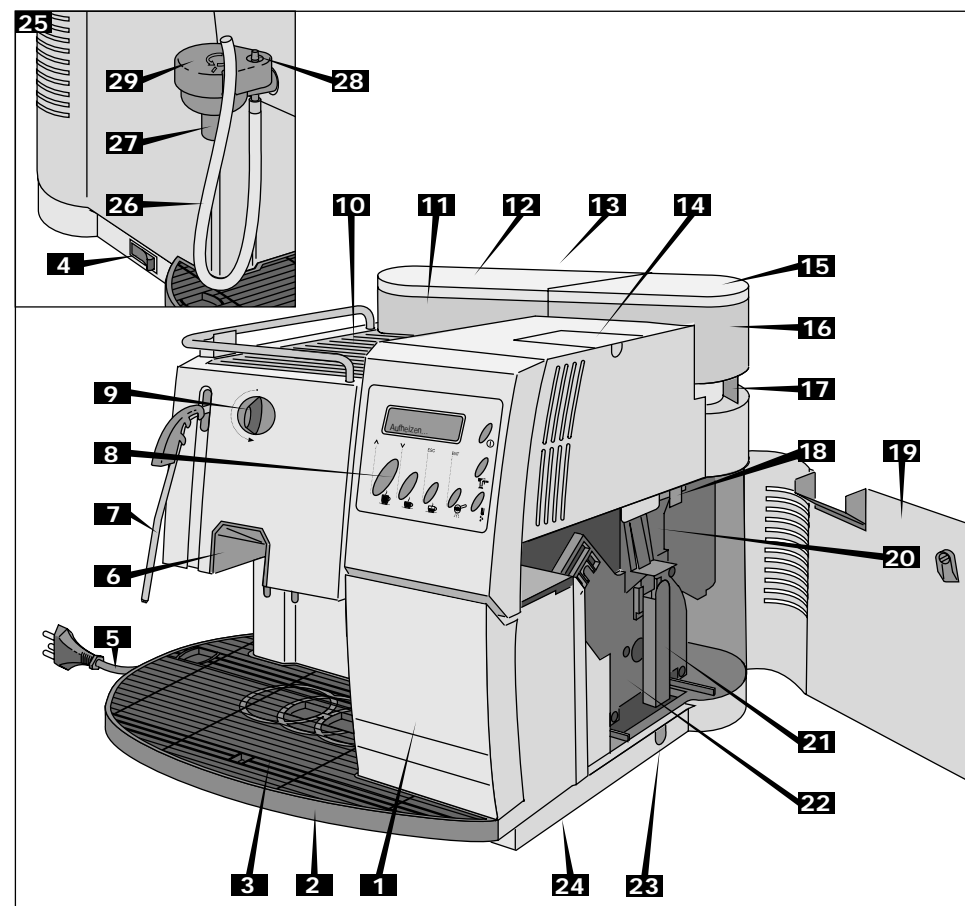
Félicitations!

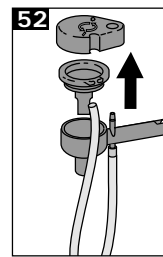
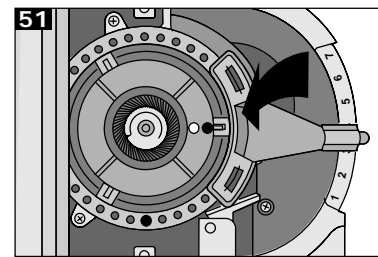
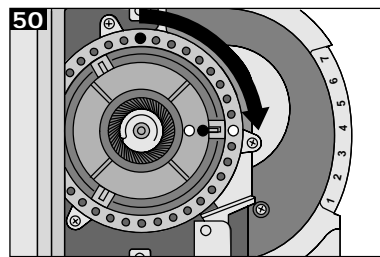
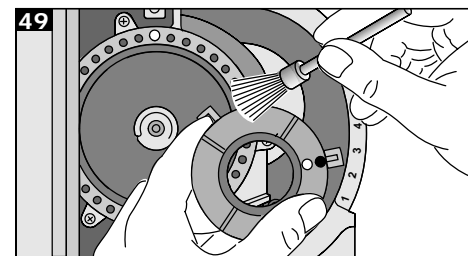
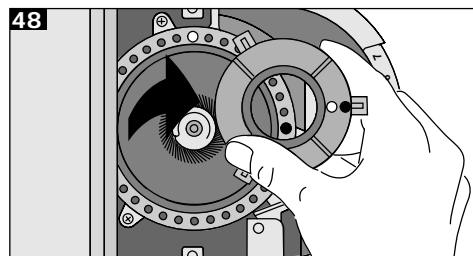
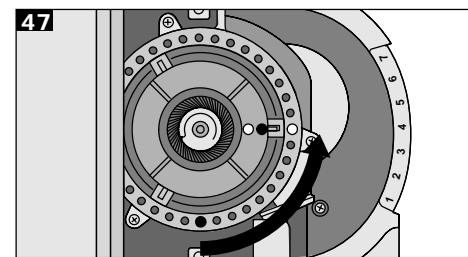
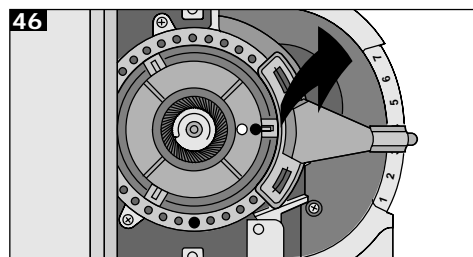
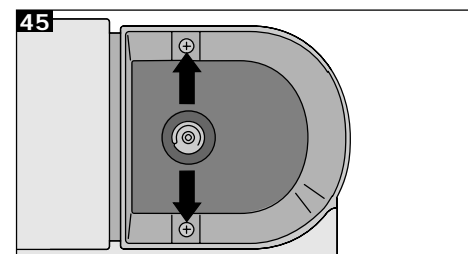
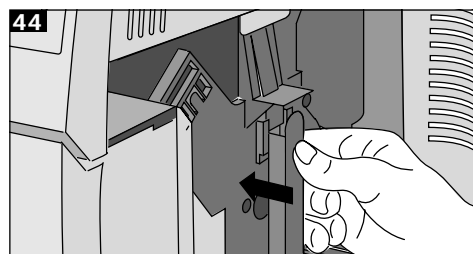
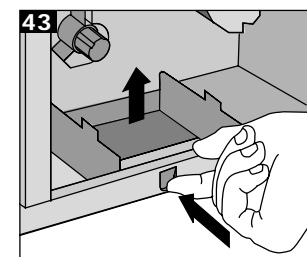
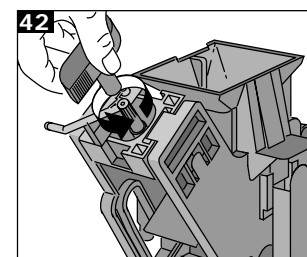
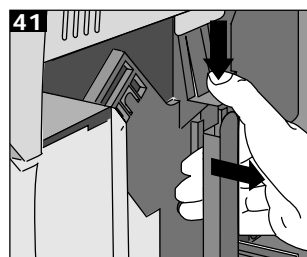
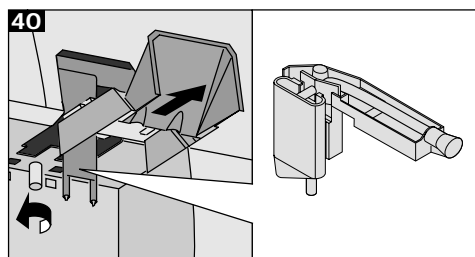
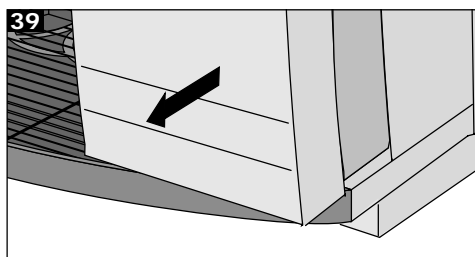
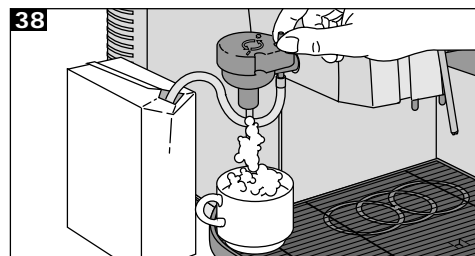
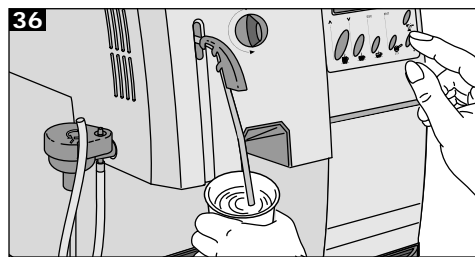
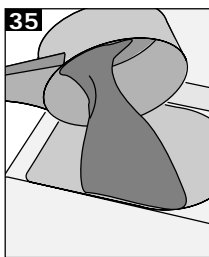
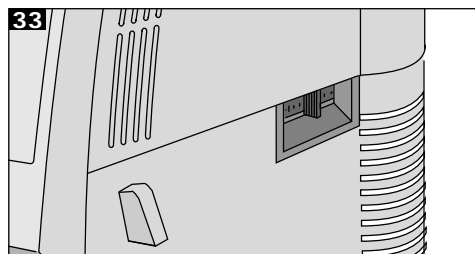
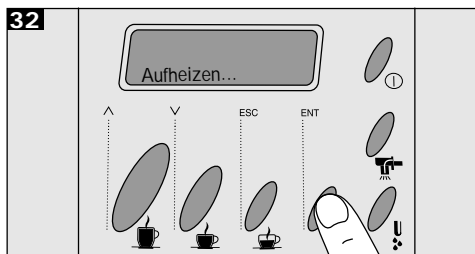
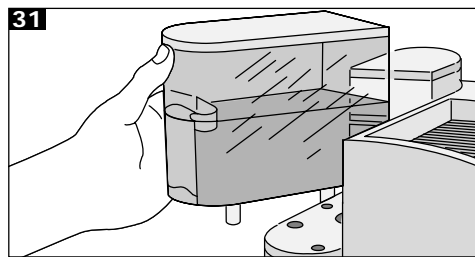
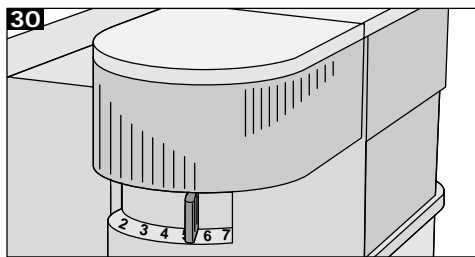
Nous vous félicitons de l'achat de cette machine pour café express de qualité supérieure et Vous remercions pour Votre préférence.

Avant de mettre la machine en marche, nous Vous recommandons de lire attentivement ces instructions d'emploi qui expliquent comment employer, nettoyer et conserver la machine en parfait état de fonctionnement.

We congratulate for having bought this top-quality espresso machine and thank you for choosing Saeco.

Before operating the machine, we recommend to read the following instructions thoroughly which explain how to use, clean and maintain the machine.





Macchina da caffè, completamente automatica

pag. 8

Gentile cliente

Questa macchina da caffè, completamente automatica, permette di preparare caffè espresso e caffè lungo utilizzando caffè in grani o in polvere.

Come per tutti gli elettrodomestici, anche questa macchina da caffè dev'essere usata con prudenza particolare, per evitare lesioni alle persone o danni alla macchina.

Prima della messa in funzione, leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso e attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.

Chi non conosce a fondo le istruzioni per l'uso non deve usare la macchina!

Attenzione!

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- impiego errato e non conforme agli scopi previsti;
- riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati;
- impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali.

In questi casi viene a mancare la garanzia.

Vollautomatische Kaffeemaschine

Seite 28

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Mit dieser vollautomatischen Kaffeemaschine kann Espresso, Kaffee aus Bohnen oder Kaffeepulver zubereitet werden. Wie bei allen elektrischen Geräten wird auch bei dieser Kaffeemaschine zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt.

Bitte studieren Sie die vorliegende Betriebsanleitung vor der Inbetriebnahme und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen die Kaffeemaschine nicht benutzen.

Achtung!

Wir haften nicht für Schäden:

- bei falscher Bedienung und Zweckentfremdung des Gerätes
- bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht autorisierte Service-Stellen
- bei Verwendung anderer als der Original-Ersatzteile oder Zubehörteile.

In diesen Fällen entfällt jeglicher Garantieanspruch.

Machine à espresso automatique

page 48

Chère cliente, cher client

Cette machine à espresso automatique vous permet de préparer des espressos, du café à partir de café en grain ou déjà moulu. Comme avec tous les appareils électriques, il convient d'utiliser cette machine avec tout le soin requis afin d'éviter blessures, incendie et dommages.

Veillez étudier avec attention le présent mode d'emploi, avant la mise en service de l'appareil, et respecter les consignes de sécurité.

Les personnes qui n'ont pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cette machine à espresso automatique.

Attention!

Nous déclinons toute responsabilité et notre garantie s'éteint en cas:

- d'utilisation erronée ou non conforme de l'appareil
- de réparations non appropriées par des centres de service non-autorisés par nous
- d'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non-originiaux.

Dans ces cas la garantie n'est pas valable

Fully automatic coffee machine

page 68

Dear Customer,

This fully automatic coffee machine allows the brewing of either espresso or normal coffee, using both bean and pre-ground coffee.

This coffee machine, as all electric appliances, must be used with particular caution to avoid harm to people or damages to the machine itself.

Before starting the machine, carefully read the following instructions and always observe the safety norms contained herein.

Do not use the machine if said instructions have not been carefully read!

Warning

The manufacturer declines any responsibility for damages, occurring as a result of:

- improper use of the machine
- repairs not carried out by authorised personnel;
- use of non-genuine spare parts and accessories.

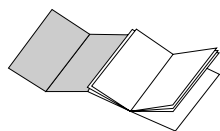
The above mentioned cases void the warranty.

Impiego delle istruzioni per l'uso

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi non trattati sufficientemente nelle presenti istruzioni, rivolgetevi ai Centri di Assistenza Autorizzati.



Il triangolo d'avvertimento indica tutte le prescrizioni importanti per la sicurezza dell'utente. Attenersi scrupolosamente alle stesse: in caso contrario si rischiano gravi lesioni!



Troverete sulla prima pagina di copertina le illustrazioni relative al testo. Tenetela perciò aperta mentre leggete le istruzioni per l'uso.

Conservate con cura le istruzioni per l'uso e non dimenticate di consegnarle a chi eventualmente si servirà della macchina dopo di voi.

B

Il riferimento a illustrazioni, parti della macchina ed organi di comando avviene mediante numeri o lettere, come ad esempio il riferimento all'illustrazione B di questo paragrafo.

Indice

Pagina

9	Caratteristiche tecniche
11	Norme di sicurezza
12	Comandi e componenti della macchina
12	Descrizione del pannello di comando
13	Installazione
13	Allacciamento alla rete elettrica
13	Messa in funzione e impiego
14	Caricamento del circuito
14	Programmazione della macchina

Pagina

19	Consigli/Raccomandazioni
20	Regolazione della macinatura
21	Erogazione
23	Dispositivi di sicurezza
24	Pulizia e manutenzione
26	Decalcificazione
28	Disattivazione
28	Guasti e rimedi

Alimentazione	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio	
Potenza nominale	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio	
Dimensioni (lunghezza x larghezza x altezza)	385 x 330 x 395 mm circa	
Carcassa	acciaio elettrozincato e materia plastica ABS	
Peso	16 Kg circa	
Lunghezza del cavo	1,2 m circa	
Sistema di funzionamento	caldaia a scambiatore di calore pompa elettromagnetica a vibrazione	
Controllo della temperatura	elettronico	
Regolazione del macinacaffè	regolazione fine a scatti	
Espulsione dei fondi di caffè	automatica	
Dosaggio della polvere di caffè	a scatti	
Programmazione delle quantità	0 - 250 ml circa	
Serbatoio acqua	amovibile, trasparente	
Erogazione dell'acqua	elettronica, continua	
Capacità	-Serbatoio acqua	2,4 litri circa
	-Contenitore caffè in grani	300 gr. circa di caffè in grani
Tubo acqua calda / vapore	orientabile, con protezione antiustioni	
Prelievo acqua calda / vapore	regolabile con pomello, erogazione continua	
Tempo di riscaldamento	2 minuti circa	
Tempo di preparazione	-espresso	ca. 20 secondi per tazzina
	-caffè	ca. 30 secondi per tazza
	-acqua calda	ca. 60 secondi per tazza
	-latte (cappuccino)	ca. 60 - 90 secondi per tazza
Protezione antisurriscaldamento	incorporata	
Isolamento	classe di protezione I	
Approvazioni	vedere targhetta dati posta sotto l'apparecchio	
Conformità	EN 60335-2-15(96)-EN 60335-2-14(96)-EN 55014	
Garanzia	come da certificato di garanzia allegato	

Accessori (compresi nel prezzo)

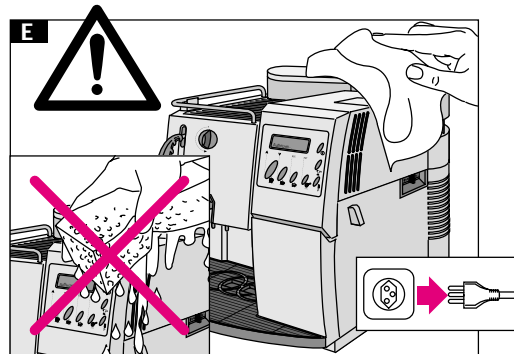
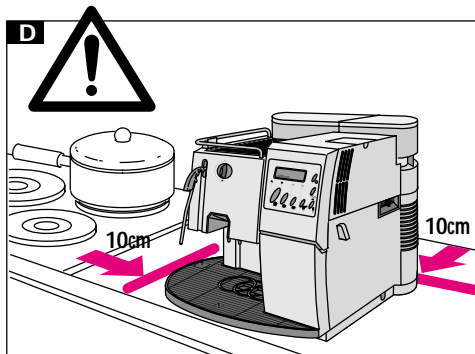
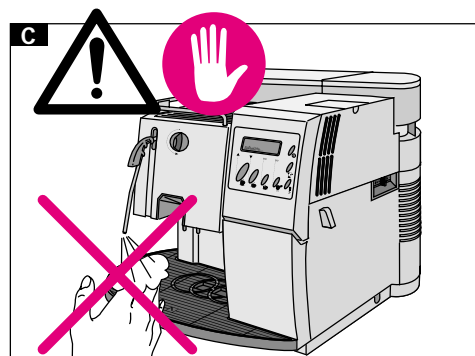
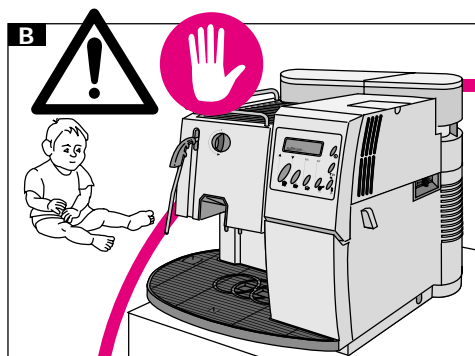
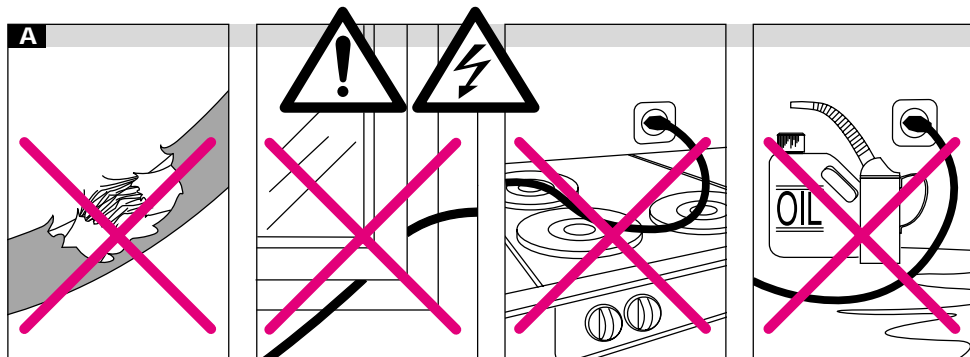
Misurino per polvere di caffè

Chiave per gruppo erogatore

Pennello per pulizia macinacaffè

Srisce di prova del grado di durezza dell'acqua

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione della macchina dovute al progresso tecnico.



Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un corto circuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni. Non dirigere mai il getto del vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore/acqua calda e la piastra scaldavvape: pericolo di ustioni!

Usare la macchina unicamente per lo scopo per il quale e' destinata.

Evitare assolutamente di apportare modifiche tecniche che possono essere causa di rischi!

Avvertenze

L'apparecchio deve essere utilizzato solo da adulti e da persone preventivamente istruite al suo impiego.

Alimentazione elettrica

Non toccare mai le parti sotto tensione! Possono provocare scosse elettriche e gravi lesioni. Collegare la macchina ad una presa di corrente di tensione adeguata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta posta sotto alla macchina.

A Cavo di alimentazione

In caso di danneggiamento far sostituire subito il cavo difettoso da un Centro Assistenza Autorizzato poiché è necessario un utensile speciale. Non collegare il cavo in corrispondenza di spigoli e oggetti taglienti o molto caldi. Evitare di metterlo a contatto con l'olio. Non spostare la macchina tirandola per il cavo. Non scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate. Evitare che il cavo di alimentazione penda liberamente da tavoli o scaffali.

B Protezione di altre persone

Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con la macchina. I bambini non si rendono conto del pericolo connesso agli apparecchi elettrici.

Ubicazione

Collegare la macchina su un piano stabile dove non possa essere rovesciata. Acqua calda o vapore potrebbero fuoriuscire: pericolo di ustioni! Non usare l'apparecchio all'aperto o in ambienti con basse temperature ambientali. Non posizionare la macchina su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carrozzeria possa essere danneggiata.

C Pericolo di ustioni

Evitare di dirigere il getto di vapore o di acqua calda verso parti del corpo. Toccare con precauzione le parti molto calde come il tubo acqua calda/vapore.

D Spazio necessario all'uso

Per il corretto e buon funzionamento dell'apparecchio si consiglia quanto segue:

- scegliere un piano di appoggio ben livellato
- scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, igienico e con la presa di corrente facilmente accessibile
- prevedere una distanza minima dalle pareti dell'apparecchio di 100 mm

E Pulizia

Prima di pulire la macchina è indispensabile disinserire l'interruttore generale e staccare la spina dalla presa di corrente. Aspettare quindi che la macchina si raffreddi. Non immergere mai la macchina nell'acqua! E' severamente vietato smontare l'apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all'interno dello stesso.

Riparazione e manutenzione

In caso di guasti, difetti o sospetto difetto dopo una caduta, staccare subito la spina dalla presa di corrente. Non mettere mai in funzione l'apparecchio difettoso. Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente dai Centri di Assistenza Autorizzati. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da interventi di riparazione eseguiti in modo non corretto.

In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Cassetto raccogli fondi | 16 | Contenitore caffè in grani |
| 2 | Vasca raccogli gocce | 17 | Leva di regolazione del grado di macinatura |
| 3 | Griglia appoggiatezze | 18 | Leva di dosaggio del caffè |
| 4 | Interruttore generale | 19 | Sportello di servizio |
| 5 | Cavo d'alimentazione | 20 | Imbuto di riempimento |
| 6 | Erogatore del caffè | 21 | Maniglia del gruppo erogatore |
| 7 | Tubo vapore / acqua calda con protezione antiustioni | 22 | Gruppo erogatore |
| 8 | Pannello di comando | 23 | Cassetto per residui di caffè |
| 9 | Rubinetto vapore | 24 | Supporto girevole |
| 10 | Piastra scaldatezze | 25 | Cappuccinatore |
| 11 | Serbatoio acqua | 26 | Tubo di aspirazione |
| 12 | Coperchio del serbatoio acqua | 27 | Erogatore |
| 13 | Indicatore del livello acqua | 28 | Pomellino di regolazione del cappuccinatore |
| 14 | Contenitore per caffè in polvere con coperchio | 29 | Coperchio del cappuccinatore |
| 15 | Coperchio contenitore caffè in grani | | |

Descrizione del pannello di comando

Display digitale

Interruttore standby: attiva e disattiva la funzione di risparmio energetico

Tasto di avvio 1 o 2 tazze caffè lungo oppure freccia " ^ " nella funzione di programmazione

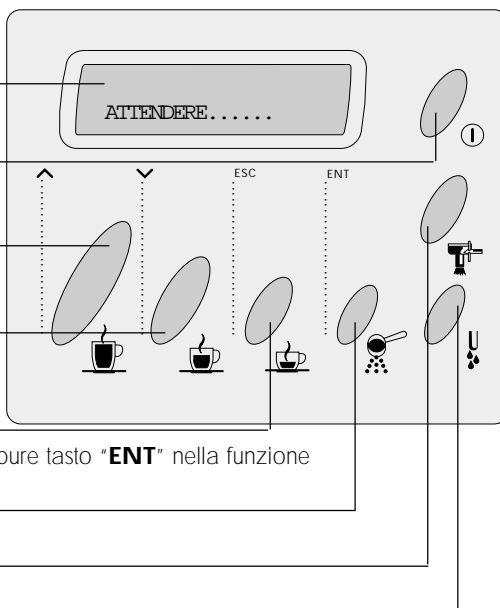
Tasto di avvio 1 o 2 tazze caffè normale oppure freccia " v " nella funzione di programmazione

Tasto di avvio 1 o 2 tazze caffè espresso oppure tasto "ESC" nella funzione di programmazione

Tasto per la selezione del caffè in polvere oppure tasto "ENT" nella funzione di programmazione

Tasto di avvio per il cappuccino

Tasto per attivare e disattivare l'acqua calda



Installazioni

L'imballo originale è particolarmente robusto ed adatto per le spedizioni postali. Conservarlo per rispedire la macchina, in caso di necessità, al fornitore.

Prima d'installare la macchina, attenersi alle norme di sicurezza indicate a pagina 11.

Utilizzare preferibilmente la macchina con il supporto girevole (24). Durante l'installazione accertarsi che questo accessorio sia innestato nel punto previsto situato sul fondo.

Allacciamento alla rete elettrica



Attenzione: la corrente elettrica può essere mortale! Attenersi pertanto scrupolosamente alle norme di sicurezza.

La macchina da caffè deve essere allacciata ad una presa per corrente alternata. La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.



Non usare mai cavi di alimentazione difettosi o danneggiati! Per la sostituzione rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato poiché è necessario un utensile speciale!



Usare una prolunga soltanto dopo essersi accertati che essa sia in condizioni perfette. La prolunga deve avere una sezione minima di 1 mm² ed essere dotata di spina e presa tripolari.

Messa in funzione e impiego



Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: può generarsi un corto circuito! Il vapore e l'acqua calda possono provocare ustioni. Non dirigere mai il getto del vapore o dell'acqua calda verso parti del corpo; manipolare con precauzione il tubo vapore/acqua calda e la piastra scaldatezze: pericolo di ustioni!



Mai mettere in funzione la macchina senza acqua e senza caffè in grani.

Togliere il misurino, il pennello e la chiave del gruppo erogatore dal cassetto raccogli fondi (1) e sistemarli a portata di mano.

Svolgere per la lunghezza necessaria il cavo di alimentazione (5), estraendolo dal lato posteriore della macchina.

30

Togliere il coperchio (15), riempire il contenitore con caffè in grani (300 g circa) e poi riporre il coperchio nella sua posizione. Regolare il grado di macinatura mediante la levetta (17), posizionandola sulla posizione "5" della scala graduata.



Non introdurre mai nel contenitore sostanze diverse dal caffè in grani. Si potrebbero causare gravi danni alla macchina!



Prima di versare il caffè in grani nel relativo contenitore, verificare che il contenitore del caffè in polvere (14) sia chiuso per evitare che i chicchi possano finirci dentro. Si potrebbero causare gravi danni alla macchina!

Togliere il serbatoio acqua (11) dalla macchina, levarne il coperchio (12) e riempirlo con acqua fresca (2,4 litri circa). Una valvola sul fondo del serbatoio impedisce la fuoriuscita dell'acqua.

Prima di installare il serbatoio acqua nella macchina, controllare che sia montato il coperchio del contenitore caffè in grani.

31

Reintrodurre il serbatoio acqua munito del relativo coperchio. Eseguire una leggera pressione che consentirà l'apertura automatica della valvola.



Evitare d'immettere nel serbatoio una quantità eccessiva d'acqua.



Immettere nel serbatoio sempre e soltanto acqua fresca: acqua calda o altri liquidi possono danneggiare il serbatoio. Evitare assolutamente di impiegare acqua addizionata con anidride carbonica.



Non mettere in funzione la macchina senza acqua: accertarsi prima che nel serbatoio vi sia acqua sufficiente!

Innestare la spina nella presa e premere l'interruttore generale. Sul display apparirà il messaggio:

"ATTENDERE..... "

Se sul display apparisse invece il messaggio

" RISPARMIO "
 " ENERGIA "

disattivare la funzione di risparmio energetico premendo il tasto "Standby".

Caricamento del circuito

Orientare il tubo vapore / acqua calda sulla vasca raccogliacqua (2). Mettere una tazza o un recipiente adatto sotto il tubo e premere il tasto "acqua calda". La pompa si avvia automaticamente. Attendere finché l'acqua fuoriesce con getto regolare, quindi premere nuovamente il tasto dell'acqua calda. Il circuito è così caricato e la macchina è pronta per l'uso. Sul display appare il messaggio:

"SELEZ. FUNZIONE "
 "PRONTO X L'USO "

Importante: Il caricamento del circuito è da eseguirsi preliminarmente alla prima messa in funzione, dopo un periodo prolungato di inattività, se il serbatoio acqua è stato vuotato completamente o se si verificano malfunzionamenti della pompa.

Nei casi in cui il caricamento del circuito si rende necessario e durante l'esecuzione della stessa operazione, sul display appare il messaggio:

"CARIC. CIRCUITO "

Programmazione della macchina

32

Per accedere alla funzione di programmazione, premere il tasto **ENT** (caffè in polvere) a macchina accesa e tenerlo premuto fino a quando sul display non appaiono le prime due righe di detta funzione:

"1 LINGUA "
 "2 SISTEMA 2 "

Alla fine della riga appare un asterisco lampeggiante che può essere spostato verso l'alto o verso il basso tramite le frecce (caffè lungo e caffè normale)

Se l'asterisco è sul primo menù, premendo il tasto , l'asterisco si sposta sul secondo menù e viceversa. In sequenza appariranno sul display i seguenti punti:

1 LINGUA	10 PROG. ACQUA
2 SISTEMA 2	11 PROG. CAPPUC.
3 DUREZZA ACQUA	12 TOTALE CAFFE'
4 SCALDATAZZE	13 DECALCIFIC.
5 TEMP. C. LUNGO	14 SEGN. DECALC.
6 TEMP. CAFFE'	15 TEMPORIZZAT.
7 TEMP. ESPRESSO	16 VENDING
8 PREINFUSIONE	17 USCITA
9 PREMACINATURA	

Per uscire dalla funzione di programmazione, spostare l'asterisco alla fine della riga sul punto

"**USCITA**" con la freccia e premere poi il tasto **ENT** (caffè in polvere). La macchina è nuovamente in funzionamento normale.

Selezione dei singoli menù

Con i tasti si selezionano i singoli menù e con il tasto **ENT** si attiva la selezione prescelta. All'interno di un menù è poi possibile modificare l'impostazione con i tasti . Premendo il tasto **ENT** si memorizza la programmazione desiderata (ad esempio "**ATTIVATA**" per la piastra scaldatazze).

Se si è modificato erroneamente un valore premendo i tasti , si può uscire dal menù premendo il tasto **ESC** (Espresso) senza che il nuovo valore venga memorizzato.

Selezione della lingua

Premendo i tasti portare l'asterisco sulla voce "**LINGUA**" e selezionarla con il tasto **ENT**. Sul display appare:

"1 LINGUA "
 "ITALIANO "

Con i tasti il valore può essere modificato: "**ITALIANO**", "**FRANÇAIS**", "**DEUTSCH**", "**NEERLANDAIS**", "**ESPAÑOL**", "**ENGLISH**", "**PORTUGUES**".

Attivazione del secondo Sistema

La Royal Cappuccino è munita di due caldaie

con circuiti indipendenti, una delle quali si può, eventualmente, disattivare. Premendo i tasti portare l'asterisco a fine riga sulla voce "**SISTEMA 2**" e selezionarla con il tasto **ENT**. Sul display appare:

"2 SISTEMA 2 "
 "ATTIVATA "

Con i soliti tasti la funzione si può modificare: "**ATTIVATA**", "**DISATTIVATA**".

Se la seconda caldaia è spenta, non è possibile erogare vapore e risulta pertanto impossibile preparare il cappuccino. Se si preme il pulsante per il cappuccino o se si apre il rubinetto del vapore sul display apparirà il seguente messaggio:

"PREGASI ATTIV. "
 "SISTEMA 2! "

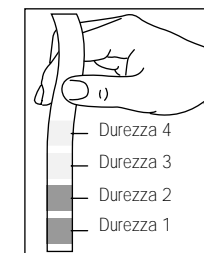
Regolazione della durezza dell'acqua

Per regolare il grado di durezza dell'acqua è necessario eseguire l'opportuno test di verifica impiegando l'apposita striscia in dotazione. Immergere brevemente (per 1 secondo) la striscia nell'acqua, scuoterne via l'eccesso d'acqua ed attendere un minuto circa per rilevare il risultato.

Premendo i tasti portare l'asterisco sulla voce "**DUREZZA ACQUA**" e selezionarla con il tasto **ENT**. Sul display appare:

"3 DUREZZA ACQUA "
 "DUREZZA 3 "

In funzione dei risultati ottenuti nel test e premendo i soliti tasti , si possono poi selezionare i seguenti valori:



DUREZZA 1 (molto dolce)
 DUREZZA 2 (dolce)
 DUREZZA 3 (media)
 DUREZZA 4 (dura)

Attivazione della piastra scaldatazze

La Royal Cappuccino é munita di una comoda piastra scaldatazze che si può, eventualmente, disattivare.


Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**SCALDATAZZE**" e selezionarla con il tasto **ENT**.

Sul display appare:

```
"4 SCALDATAZZE  "
"ATTIVATA      "
```

Con i soliti tasti  la funzione si può modificare: "**ATTIVATA**", "**DISATTIVATA**".

Selezione della temperatura


La Royal Cappuccino consente di eseguire una precisa regolazione della temperatura del caffè. Premendo i tasti  portare l'asterisco su una delle voci "**TEMP. C. LUNGO**", "**TEMP. CAFFÈ**" o "**TEMP. ESPRESSO**" e selezionarla con il tasto **ENT**.

Sul display appare, in funzione della scelta eseguita:

```
"5 TEMP. C. LUNGO  "
"MEDIA            "
```

```
"6 TEMP. CAFFÈ    "
"MEDIA            "
```

```
"7 TEMP. ESPRESSO "
"MEDIA            "
```

Con i soliti tasti  si possono poi selezionare i seguenti valori:

"**MINIMA**", "**MASSIMA**", "**ALTA**", "**MEDIA**" o "**BASSA**".

Funzione di preinfusione

Attivando questa funzione si interrompe brevemente il funzionamento della pompa durante l'erogazione del caffè ottenendo, conseguentemente, un maggior sfruttamento della polvere.

Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**PREINFUSIONE**" e selezionarla con il

tasto **ENT**. Sul display appare:

```
"8 PREINFUSIONE  "
"ATTIVATA        "
```

Con i soliti tasti  la funzione si può modificare: "**ATTIVATA**", "**DISATTIVATA**" o "**LUNGA**" (in questo caso la sosta della pompa é maggiore).


Funzione di premacinatura

Attivando questa funzione si ottiene una macinatura ogni volta che il dosatore é vuoto. E' quindi sempre pronta una porzione di caffè macinato che consente di risparmiare tempo nei casi di impieghi frequenti della macchina. Questa funzione é invece sconsigliata negli altri casi per i vantaggi che derivano dall'impiego del caffè macinato all'istante e, quindi, fresco.

Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**PREMACINATURA**" e selezionarla con il tasto **ENT**.

Sul display appare:

```
"9 PREMACINATURA "
"ATTIVATA         "
```

Con i soliti tasti  la funzione si può modificare: "**ATTIVATA**" o "**DISATTIVATA**".

Programmazione dell'acqua calda

Se questa funzione é attivata, viene erogata costantemente la quantità di acqua impostata. Se questa funzione é invece disattivata, viene erogata acqua calda fino a quando l'utente non interrompe l'erogazione. **La quantità di acqua calda può essere programmata soltanto nel caso di programmazione attiva.**

Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**PROG. ACQUA**" e selezionarla con il tasto **ENT**.


Sul display appare:

```
"10 PROG. ACQUA  "
"ATTIVATA        "
```

Con i soliti tasti  la funzione si può modificare: "**ATTIVATA**" o "**DISATTIVATA**".


Programmazione del cappuccino

Se questa funzione é attivata, viene erogata costantemente la stessa quantità di cappuccino. Se questa funzione é invece disattivata, viene preparato il cappuccino fino a quando l'utente non interrompe l'erogazione. **La quantità di cappuccino può essere programmata soltanto nel caso di programmazione attiva.**

Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**PROG. CAPPUC.**" e selezionarla con il tasto **ENT**.

Sul display appare:

```
"11 PROG. CAPPUC. "
"ATTIVATA         "
```

Con i soliti tasti  la funzione si può modificare: "**ATTIVATA**" o "**DISATTIVATA**".

Contatore caffè

Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**TOTALE CAFFÈ**" e selezionarla con il tasto **ENT**.

Sul display appare:

```
"12 TOTALE CAFFÈ  "
"                  XX "
```

Questo valore non si può modificare. Abbandonare il menù premendo i tasti **ENT** o **ESC**.

Decalcificazione

Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**DECALCIFIC.**" e selezionarla con il tasto **ENT**.

Sul display appare:


```
"13 DECALCIFIC.  "
```

Per la procedura di decalcificazione vedere alla pagina 26.

Temporizzatore

Selezionando questa funzione si può spegnere automaticamente la macchina, per risparmiare

energia, dopo un determinato periodo di tempo. E' possibile raggiungere una impostazione massima di 12 ore sommando frazioni di 15 minuti. Il tempo viene considerato partendo dall'ultima erogazione effettuata e, se si imposta il valore **0:00**, la funzione non viene attivata.


Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**TEMPORIZZAT.**" e selezionarla con il tasto **ENT**. Sul display appare:

```
"RISPARM. ENERGIA "
"DOPO              0:00"
```

Impostare il tempo desiderato premendo i soliti tasti  e confermare il valore con il tasto **ENT**.

Trascorso il tempo impostato, sul display apparirà :


```
"      RISPARMIO   "
"      ENERGIA     "
```

La macchina si spegne e potrà essere riattivata premendo l'apposito tasto  "standby".

Funzioni per il Vending

La Royal Cappuccino é dotata di un contatore che, rilevando le varie erogazioni, consente l'analisi statistica della caffettiera. La macchina dispone inoltre di un ulteriore contatore che, dopo un certo numero, può bloccare le erogazioni. Queste funzioni sono vincolate da un codice di accesso.

Premendo i tasti  portare l'asterisco sulla voce "**VENDING**" e selezionarla con il tasto **ENT**.

Appare un sottomenù dal quale é possibile scegliere una delle voci che seguono tramite i soliti tasti  . Premendo invece il tasto del l'acqua calda si esce dal sottomenù.

Sul display appare:

```
"CODICE          "
"                ****"
```

```
"1 CAFFÈ LUNGO   "
"TOTALE         35"
```

"1 CAFFÈ	"
"TOTALE	201"
"1 ESPRESSO	"
"TOTALE	228"
"EROGAZ. ACQUA	"
"TOTALE	210"
"CONTATORE	"
"BLOCCO:	0"
"CONTATORE	"
"CICLI	0"

Programmazione del codice

L'accesso ai contatori della macchina è protetto da un codice che è da digitare, per ogni sessione di programmazione, prima di poter eseguire eventuali modifiche. Una volta inserito il codice si possono, infatti, eseguire le varie modifiche senza ridigitare il codice fino a quando non si esce dalla funzione di programmazione.

La macchina viene fornita priva di codice: per la relativa programmazione procedere nel seguente modo:

Premendo i tasti **▲▼** portare l'asterisco sulla voce **"VENDING"** e selezionarla con il tasto **ENT**. Sul display apparirà il seguente messaggio:

"CODICE	"
"	****"

Premendo i tasti **▲▼** inserire il numero che si vuole impostare nel primo carattere e confermare la scelta con il tasto **ENT**. Il numero inserito viene memorizzato ed il cursore si sposta automaticamente sul carattere successivo.

Dopo avere inserito completamente il nuovo codice è necessario memorizzarlo. Sul display apparirà il messaggio:

"COD. NUOVO=...	"
"MEMORIZZ. NO	"

Premendo i tasti **▲▼** scegliere se memorizzare

il codice: **SI** o **NO**.

Inserimento del codice

Per inserire il codice premere i tasti **▲▼** portando l'asterisco sul contatore da modificare e selezionarlo con il tasto **ENT**.

Sul display apparirà il seguente messaggio:

"CODICE?"	"
"0..."	"

Premendo i tasti **▲▼** inserire il numero che si vuole impostare nel primo carattere e confermare la scelta con il tasto **ENT**. Il numero inserito viene memorizzato ed il cursore si sposta automaticamente sul carattere successivo.

Se si è inserito un codice errato, per due secondi si leggerà sul display il messaggio:

"CODICE NON VAL	"
-----------------	---

Dopo la digitazione di tre codici errati, l'inserimento viene bloccato.

Modifica del contatore

Contatore caffè lungo

"1 CAFFÈ LUNGO	"
"TOTALE	0"

Il contatore indica la quantità di caffè lungo erogato a partire dall'ultimo azzeramento.

Dal menù **VENDING**, premendo i tasti **▲▼** portare l'asterisco sul menù **CAFFÈ' LUNGO** e confermare con il tasto **ENT**.

Con i soliti tasti **▲▼** si può modificare il valore indicato (per eseguire l'azzeramento del contatore, ad esempio) e con il tasto **ENT** si memorizza il nuovo valore. Premendo il tasto **ESC** si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore.

Contatore caffè

"1 CAFFÈ	"
"TOTALE	0"

Il contatore indica la quantità di caffè normale erogato a partire dall'ultimo azzeramento.

Dal menù **VENDING**, premendo i tasti **▲▼** portare l'asterisco sul menù **CAFFÈ'** e confermare con il tasto **ENT**.

Con i soliti tasti **▲▼** si può modificare il valore indicato (per eseguire l'azzeramento del contatore, ad esempio) e con il tasto **ENT** si memorizza il nuovo valore. Premendo il tasto **ESC** si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore.

Contatore caffè espresso

"1 ESPRESSO	"
"TOTALE	0"

Il contatore indica la quantità di caffè espresso erogato a partire dall'ultimo azzeramento.

Dal menù **VENDING**, premendo i tasti **▲▼** portare l'asterisco sul menù **ESPRESSO** e confermare con il tasto **ENT**.

Con i soliti tasti **▲▼** si può modificare il valore indicato (per eseguire l'azzeramento del contatore, ad esempio) e con il tasto **ENT** si memorizza il nuovo valore. Premendo il tasto **ESC** si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore.

Contatore erogazione acqua calda

"1 EROG. ACQUA	"
"TOTALE	0"

Il contatore indica la quantità di acqua calda (in ml) erogata a partire dall'ultimo azzeramento.

Dal menù **VENDING**, premendo i tasti **▲▼** portare l'asterisco sul menù **EROGAZ. ACQUA** e confermare con il tasto **ENT**.

Con i soliti tasti **▲▼** si può modificare il valore indicato (per eseguire l'azzeramento del contatore, ad esempio) e con il tasto **ENT** si memorizza il nuovo valore. Premendo il tasto **ESC** si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore.

Contatore

"CONTATORE	"
"CICLI	0"
"CONTATORE	"
"BLOCCO	0"

Questa funzione consente di bloccare l'erogazione del caffè, e non quelle di acqua calda, vapore e cappuccino, dopo un determinato numero di cicli e può servire, ad esempio, per programmare gli interventi di manutenzione dell'apparecchio.

Se viene inserito il valore **0** la funzione è disattivata. Dal menù **VENDING**, premendo i tasti **▲▼** portare l'asterisco sul menù **CONTATORE** e confermare con il tasto **ENT**.

Con i soliti tasti **▲▼** si può modificare il valore indicato (per fissare un nuovo limite di intervento, ad esempio) e con il tasto **ENT** si memorizza il nuovo valore. Premendo il tasto **ESC** si interrompe invece l'inserimento del nuovo valore e, di conseguenza, si mantiene la precedente impostazione del contatore. Al raggiungimento del limite impostato, l'erogazione del caffè si blocca e sul display appariranno alternativamente le seguenti scritte:

"EROG. CAFFÈ	"
"BLOCCATA	"
"SELEZ. FUNZ.	"
"PRONTO X L'USO	"

Con il tasto **T+** cappuccino si possono azzerare i contatori.

Dosaggio del caffè da macinare

33

La leva di dosaggio (18) permette di selezionare la quantità di caffè da macinare da 6 a 9 grammi. Posizionare la leva (18) sulla posizione desiderata.

Consigli e raccomandazioni

Inattività prolungata

Dopo un prolungato periodo di inattività, per

ragioni igieniche, si consiglia di risciacquare a fondo il circuito.

Mettere una tazza sotto il tubo vapore / acqua calda (7) e, premendo il tasto acqua calda, riempirla di acqua.

Preriscaldamento delle tazze

Le tazze possono essere preriscaldate disponendo sull'apposita piastra scaldatazze.

Controllo della temperatura

Ad ogni accensione della macchina appare sul display il messaggio:

"ATTENDERE "

Non appena raggiunta la temperatura necessaria, sul display appare invece:

"SELEZ. FUNZIONE "
"PRONTO X L'USO "

Mancanza caffè nel contenitore caffè in grani

Quando finisce il caffè in grani, il macinacaffè si arresta e sul display appare la segnalazione:

"MANCA CAFFÈ "
"PRONTO X L'USO "

Riempire il contenitore e riavviare il ciclo.

Mancanza acqua nel serbatoio

Quando finisce l'acqua, il programma si ferma automaticamente e sul display appare la segnalazione:

"MANCA ACQUA "

Riempire il serbatoio e riavviare il ciclo.

Riempimento cassetto raccoglifondi

Quando nell'apposito cassetto ci sono 30 fondi, sul display appare il seguente messaggio:

"VUOTARE FONDI "
"PRONTO X L'USO "

La macchina non si arresta: estrarre il contenitore e vuotarlo.

Regolazione della macinatura

Se l'erogazione del caffè è troppo veloce, in caso di macinatura troppo grossa, o se fuoriesce a gocce, nel caso di macinatura troppo fine, occorre regolare il grado di macinatura del macinacaffè la cui posizione iniziale consigliata è quella coincidente con il punto 5.

In caso di macinatura troppo grossa, correggere su un valore più basso (ad es. da 5 a 3). Nel caso contrario, correggere invece su un valore più alto (ad es. da 5 a 7).



La regolazione del macinacaffè deve essere eseguita unicamente quando quest'ultimo è in funzione. Evitare, se possibile, la regolazione estrema nella posizione 1. In alternativa, provate preferibilmente un'altra miscela di caffè, poiché non tutte le miscele producono risultati analoghi.

Miscela di caffè

Accertarsi che il caffè sia fresco e utilizzare una miscela per caffè espresso. Per ottenere un espresso forte e aromatico, usare le miscele speciali per macchine da espresso e le apposite tazzine con pareti spesse. Conservare il caffè al fresco, in un contenitore chiuso ermeticamente.

Durata di funzionamento

La macchina da caffè può rimanere accesa per l'intera giornata. In questo caso consigliamo però di attivare la funzione di risparmio energetico premendo il tasto standby. Programmando opportunamente il temporizzatore, questa operazione è automatica: vedere al proposito a pagina 17. Nel caso di inattività prolungata consigliamo invece di spegnere la macchina premendo

l'interruttore generale (4): una volta riaccesa, sarà pronta in meno di due minuti.


Spegnimento della macchina

Spegnere la macchina soltanto quando sono concluse la preparazione automatica del caffè o le altre erogazioni possibili.

Erogazione

La Royal Cappuccino dispone di 2 sistemi di riscaldamento indipendenti che consentono la contemporanea erogazione di caffè e acqua calda, caffè e vapore o caffè e cappuccino. Se durante l'erogazione di 2 caffè vengono erogati contemporaneamente anche acqua calda, vapore o cappuccino, può succedere che la seconda dose di caffè non venga macinata immediatamente dopo la prima ma solo al termine dell'erogazione del primo caffè.

Livello di riempimento delle tazze

Con questa macchina potete dosare con precisione la quantità di caffè in funzione delle tazze impiegate. Con i tre tasti di selezione, , si sceglie la quantità desiderata. Sul display appariranno i messaggi corrispondenti.

Per programmare il livello di riempimento delle tazze, è necessario tenere premuto il corrispondente tasto di selezione fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata (massimo 250 ml circa). Durante questa operazione sul display appare il seguente messaggio:

"1 ESPRESSO "
"PROGRAMMAZ. DOSE "

La caffettiera considera automaticamente le quantità necessarie per preparare due tazze.

Attenzione! Se la funzione di preinfusione è attivata, durante la regolazione del livello di riempimento delle tazze mantenere premuto il tasto selezionato anche durante la pausa della pompa e fino al raggiungimento della quantità desiderata.

Doppia porzione di caffè o 2 tazze

Premendo due volte in successione uno dei tre tasti di selezione, prima che inizi l'erogazione del caffè, la macchina prepara una doppia porzione di caffè.

Macinatura del caffè

34

Questa macchina macina per ogni tazza da erogare una porzione di caffè fresco: nel caso delle due tazze, infatti, macina due porzioni, una dopo l'altra, conservando la qualità ottimale del caffè.

Regolare il grado di macinatura come indicato a pagina 20.



La regolazione del macinacaffè deve essere eseguita unicamente quando quest'ultimo è in funzione.

Erogazione del caffè

In funzione delle necessità, mettere una o due tazze già preriscaldate sulla griglia appoggiatezze (3) in corrispondenza dell'erogatore (6). Premere il tasto di selezione corrispondente: la macchina eroga automaticamente il caffè prescelto.

Nel caso sia stata selezionata una quantità eccessiva di acqua, l'erogazione può essere interrotta premendo uno dei tasti di selezione del caffè. Se è stata selezionata la funzione del doppio caffè, interrompendo la prima erogazione si annulla la seconda.

Impiego del caffè in polvere



Accertarsi di usare soltanto caffè macinato con grado di macinatura media (del tipo del premacinato commerciale reperibile nei negozi). Non versare mai in questo contenitore (14) caffè in grani o solubile.



Versare nel contenitore il caffè premacinato

immediatamente prima di preparare il caffè: anche in questo caso, per ottenere i migliori risultati, la miscela dovrà essere assolutamente fresca.

La qualità del caffè macinato degrada velocemente!

35

Importante!

Versare una sola porzione di caffè macinato nell'apposito contenitore (14) riempiendo fino all'orlo il misurino allegato!

Per l'erogazione premere il tasto caffè in polvere ☕ e poi il tasto di selezione corrispondente alla quantità desiderata (caffè lungo, caffè, espresso) per una sola tazza.

Importante! Con questa funzione non è possibile eseguire il doppio ciclo di caffè.

Nel caso sia stata selezionata una quantità eccessiva di acqua, l'erogazione può essere interrotta premendo uno dei tasti di selezione del caffè.

Erogazione di acqua calda

L'erogazione dell'acqua calda è ottenuta sfruttando un circuito idrico indipendente che garantisce la giusta temperatura ed un gusto neutro per la preparazione di thé, brodo, tisane, ecc.

Premendo il tasto dell'acqua calda appariranno alternativamente sul display i seguenti messaggi:

"EROGAZ. ACQUA "

"PRONTO X L'USO "

"SELEZ. FUNZIONE "

"PRONTO X L'USO "

Questo succede perché la macchina, come già detto, può erogare contemporaneamente due prodotti.

Se durante l'erogazione dell'acqua calda la relativa programmazione è attivata, viene erogata la sola quantità programmata. Nel caso contrario, l'erogazione deve essere invece fermata premendo nuovamente il tasto di selezione al

raggiungimento della quantità desiderata.

Se si eroga solo acqua calda, l'erogazione è più veloce rispetto a quando si eroga contemporaneamente anche caffè.

Per programmare la quantità di acqua calda è necessario tenere premuto il relativo tasto di selezione fino al raggiungimento della quantità desiderata.

Attenzione: L'acqua calda può essere programmata solo se la relativa funzione di programmazione è attivata (vedere a pagina 16).

Durante la fase di programmazione appare sul display il seguente messaggio:

"EROG. ACQUA "

"PROG. DOSE "

36

Inserire il bicchiere o la tazza sotto il tubo vapore / acqua calda (7) e premere il tasto di selezione dell'acqua calda. L'erogazione si avvia automaticamente.

Erogazione di vapore

Il vapore prodotto con la macchina serve per scaldare latte o altre bevande.



Ricordarsi sempre di pulire con uno straccio umido il tubo al termine dell'erogazione. I residui, specialmente di latte, si eliminano con difficoltà.



Dopo il prelievo di vapore, il circuito deve essere sempre ricaricato.

Girando la manopola per il vapore (9) sul display appariranno alternativamente i seguenti messaggi:

"VAPORE "

"PRONTO X L'USO "

"SELEZ. FUNZIONE "

"PRONTO X L'USO "

Questo succede perché la macchina, come già detto, può erogare contemporaneamente due prodotti.

Orientare il tubo vapore / acqua calda (7) sulla griglia appoggiatezze (3) e aprire leggermente la manopola (9) in senso antiorario.

Far fuoriuscire tutta l'acqua residua dal beccuccio, orientarlo verso l'esterno ed immergerlo in profondità nel liquido da riscaldare.

37

Aprire lentamente la manopola per il vapore; fino a portarla a battuta e riscaldare il liquido compiendo movimenti circolari del contenitore.

Quando il liquido è stato riscaldato, richiudere la manopola e pulire subito il tubo con un panno umido.

Attenzione: Il tubo brucia, pericolo di ustioni!

Cappuccino

Con questa macchina è possibile preparare senza problemi un vero cappuccino utilizzando l'apposito cappuccinatore.

Premendo il tasto del cappuccino, sul display appariranno alternativamente i seguenti messaggi:

"CAPPUCCINO "

"PRONTO X L'USO "

"SELEZ. FUNZIONE "

"PRONTO X L'USO "

Questo succede perché la macchina, come già detto, può erogare contemporaneamente due prodotti.

Se durante l'erogazione del cappuccino la relativa programmazione è attivata, viene erogata la sola quantità programmata. Nel caso contrario, l'erogazione deve essere invece fermata premendo nuovamente il tasto di selezione al raggiungimento della quantità di cappuccino desiderata.

Per programmare la quantità di cappuccino è necessario tenere premuto il relativo tasto di selezione fino al raggiungimento della quantità desiderata.

Attenzione: La quantità di cappuccino può essere programmata solo se la relativa funzione di programmazione è attivata (vedere a pagina 16).

38

Per l'erogazione del cappuccino, introdurre il tubo di aspirazione (26) del cappuccinatore (25) in un cartone di latte o in un altro contenitore. Per evitare la deformazione del cartone del latte, eseguire in alto un foro per permettere all'aria di entrare.

Mettere la tazza sotto l'erogatore (27) e premere il tasto per il cappuccino.

La regolazione dell'erogazione del cappuccino può essere effettuata ruotando l'apposita valvola dell'aria (28).

Nota: Utilizzare preferibilmente latte a basso contenuto di grassi (1,5%).

Pulizia del cappuccinatore

Fare aspirare al cappuccinatore un contenitore pieno di acqua dopo ogni erogazione di cappuccino: se ne otterrà in questo modo la perfetta pulizia.

Dispositivi di sicurezza

Spegnimento automatico

A sportello di servizio aperto, la macchina si spegne automaticamente e non può funzionare. Con il gruppo erogatore non inserito, è invece possibile la sola erogazione di acqua e vapore.

Controllo elettronico della mancanza del caffè

Quando termina il caffè in grani, la macinatura si arresta automaticamente dopo circa 20 secondi. Riempire il contenitore con caffè in grani seguendo le istruzioni riportate a pagina 13.

Controllo elettronico della mancanza di acqua

La macchina si arresta automaticamente non appena il contenuto del serbatoio acqua è sceso sotto al livello minimo verificato con l'apposito indicatore (13).

Riempire il serbatoio seguendo le istruzioni ripor-

tate a pagina 13.

Controllo elettronico della temperatura

Questa regolazione garantisce la giusta temperatura per la preparazione di caffè, acqua calda e vapore.

Grazie al termostato di sicurezza ed alla protezione antisurriscaldamento, la preparazione del caffè si interrompe automaticamente se la temperatura è troppa alta.

Protezione contro le impurità del caffè in grani

Anche il caffè in grani più selezionato può contenere impurità di ogni genere (sassolini, parti di metallo, ...).

Per evitare danni al macinacaffè, quest'ultimo è dotato di una protezione contro le impurità.

Se una di queste cade nel macinacaffè, la sua presenza è segnalata da un rumore particolare: spegnere subito la macchina!

In ogni caso la macinatura si fermerà nel giro di 20 secondi grazie all'apposito controllo elettronico.

Importante: Per non rischiare di danneggiare il motore del macinacaffè, non rimettere in funzione la macchina prima di avere eliminato il corpo estraneo.

Procedere come indicato a pagina 25, ai punti 45 - 49.

Pulizia e manutenzione

Pulizia generica

Una macchina da caffè tenuta sempre ben pulita ed in ordine vi garantirà un caffè di qualità ottimale e durerà anche più a lungo.



Prima di procedere alla pulizia della macchina, spegnere l'interruttore generale, estrarre la spina dalla presa di corrente ed aspettare che si raffreddi.



Non immergere la macchina in acqua o in altri

liquidi: si potrebbe danneggiare!



Non lavare parti della macchina nella lavastoviglie!



Asciugare sempre a mano i componenti della macchina, senza inserirle nel forno o nel forno a microonde!

Serbatoio acqua, vasca raccogliocce, cassetto raccoglifondi ed erogatore caffè

39

Per mantenere puliti il vano di servizio ed il gruppo erogatore (22), raccomandiamo di vuotare ogni giorno, dopo l'uso, il contenitore raccoglifondi (1).

Serbatoio acqua (11), vasca raccogliocce (2), griglia appoggiatezze (3) e contenitore raccoglifondi (1) sono da lavare periodicamente con un detergente non abrasivo e da asciugare con cura.

40

L'erogatore del caffè (6) può essere estratto per eseguirne la pulizia. Allentare le viti zigrinate e risciacquarlo accuratamente con acqua calda.

Di tanto in tanto pulire l'esterno della macchina con un panno umido e poi asciugare.

Quando è necessario, pulire il contenitore del caffè in polvere (14) con il pennello in dotazione.

Gruppo erogatore

Il gruppo erogatore (22) deve essere pulito ogni volta che si riempie il contenitore di caffè in grani o, in ogni caso, almeno una volta alla settimana.

Spegnere la macchina ed aprire lo sportello di servizio (19). Togliere il contenitore per i fondi di caffè (1).

41

Estrarre il gruppo erogatore (22) tenendolo per l'apposita maniglia e premendo brevemente sul tasto PRESS.

Il gruppo erogatore deve essere lavato solo con acqua calda **senza detergente**.

42

Assicurarsi di eliminare ogni residuo di caffè dalle due docce in acciaio: quella superiore si può estrarre svitando con cura ed in senso antiorario il perno in plastica con l'apposito attrezzo in dotazione.

Asciugare con cura tutte le parti del gruppo erogatore, rimontare il filtro e riavvitare con cura la vite con l'aiuto della chiave.

43

Estrarre dalla macchina il cassetto per residui di caffè (23) per la pulizia. Utilizzare solo detersivi non abrasivi.

Pulire accuratamente il vano di servizio e reinserire il cassetto per residui di caffè.

44

Tenendolo per l'apposita maniglia, reintrodurre il gruppo erogatore nella macchina fino ad ottenerne l'innesto. Chiudere lo sportello di servizio e reinserire il contenitore raccoglifondi.



Evitare assolutamente di premere sul tasto "PRESS" quando si inserisce il gruppo erogatore: si potrebbero arrecare danni irreparabili all'apparecchio!

Attenzione: Se il gruppo erogatore non è inserito correttamente, sul display apparirà il seguente messaggio:

"MANCA	"
"GRUPPO	"

La macchina non può erogare caffè.

Macinacaffè



Mai immettere acqua nel macinacaffè: si potrebbero arrecare danni irreparabili all'apparecchio!

45

Eseguire periodicamente la pulizia del contenitore caffè in grani, **questa operazione è riservata ad un tecnico qualificato!**

Estrarre la spina d'alimentazione della macchina dalla presa di corrente.

Togliere tutti i grani di caffè dal contenitore e allentare le due viti di fissaggio. Ora il contenitore può essere tolto per essere ripulito.

46

Tirare con precauzione verso l'alto la leva di regolazione annotandosi il grado di macinatura selezionato.

47

Far ruotare in senso antiorario l'anello di regolazione fino a far coincidere i riferimenti blu.

48

Ora è possibile estrarre l'anello di macinatura, tirandolo verso l'alto ed agendo con movimenti leggeri.

49

Ripulire con il pennello in dotazione e con un aspirapolvere tutta la zona del macinacaffè e l'anello di macinatura.

Procedere con la massima cautela cercando di non modificare le posizioni dei riferimenti.

Eseguire la sequenza inversa per riassembleare il macinacaffè. Se l'anello di regolazione si è spostato durante la pulizia, ruotarlo fino a far coincidere il riferimento blu con uno dei tre incavi.

Inserire quindi l'anello di macinatura assicurandosi che i riferimenti blu coincidano.

50

Far ruotare in senso orario l'anello di regolazione

fino a far coincidere i riferimenti rossi.

51

Innestare la leva di regolazione sull'anello cercando di farla coincidere con la posizione del grado di macinatura precedentemente annotata.

Cappuccinatore

52

Per una pulizia veloce del cappuccinatore, immergere di tanto in tanto il tubo di aspirazione in acqua calda e farne fuoriuscire una quantità sufficiente.

Per una pulizia più accurata, smontare il cappuccinatore ed aprire il coperchio (29). Pulire la parte esterna con acqua calda e risciacquarlo con acqua pulita.

Decalcificazione

Attenzione: Le operazioni di decalcificazione sono da eseguirsi su apparecchi con componenti non riscaldati.

La decalcificazione serve per eliminare tutte le incrostazioni calcaree dalle superfici e dai fori, garantendo così il perfetto funzionamento di valvole, comandi di riscaldamento e di altri elementi importanti.

Nota: data la complessità del circuito idraulico della caffettiera, i cicli di decalcificazione esposti di seguito (automatico e convenzionale) non consentono di interessare tutti i condotti. **Sono infatti esclusi componenti di facile accesso quali il gruppo erogatore (22) ed il perno in plastica di connessione allo stesso.**

L'operazione di decalcificazione deve essere eseguita regolarmente ogni 3 – 4 mesi. Nelle regioni con una durezza dell'acqua molto elevata, consigliamo una decalcificazione più frequente.

Per evitare pericolosi ritardi dell'utente, questa macchina è dotata di un apposito contatore di

controllo che segnala, in funzione dell'acqua impiegata, la necessità di eseguire urgentemente l'operazione.

In questo caso apparirà nel display il messaggio:

"DECALCIFICAZ. "

Quando compare il messaggio la macchina non si blocca ma è consigliabile eseguire la decalcificazione con tempestività.

Per eliminare il messaggio, si deve procedere come indicato al punto 14 del menù di programmazione.

La macchina è regolata inizialmente su un valore della durezza dell'acqua di 25°FH, che provoca la segnalazione dopo 150 litri circa.

E' comunque possibile regolare esattamente questa segnalazione, in funzione della durezza dell'acqua, procedendo come indicato a pagina 15.

Sono possibili le regolazioni seguenti:

Durezza 4: acqua dura, oltre 29°FH (14°dH), corrisponde a circa 80 litri di acqua impiegata

Durezza 3: acqua mediamente dura, circa 20-29°FH (7-14°dH), corrisponde a circa 150 litri di acqua impiegata

Durezza 2: acqua dolce, circa 12-20°FH (4-7°dH), corrisponde a circa 300 litri di acqua impiegata

Durezza 1: acqua molto dolce, meno di 10°FH (3°dH), corrisponde a oltre 500 litri di acqua impiegata

Nelle regioni con acqua dura ed in ogni caso, per migliorare la qualità del caffè, consigliamo l'impiego di un filtro per acqua che protegge la macchina e può ridurre la frequenza degli intervalli di decalcificazione.


Nota: impiegare prodotti decalcificanti specifici, adatti per le macchine da caffè.

Non usare assolutamente l'aceto di vino!

La decalcificazione si può eseguire procedendo con le due seguenti modalità:

Decalcificazione automatica

Scegliere questa modalità dal menù di programmazione (vedere a pagina 14).

Con i tasti  portare l'asterisco a fine riga sulla voce **Decalcific.** e confermare la selezione con il tasto **ENT**.

Sul display apparirà il seguente messaggio:

"13 DECALCIFICAZ. "

Versare il decalcificante nel serbatoio acqua seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto impiegato. Mettere un recipiente sufficientemente capace sotto il tubo vapore/acqua calda e aprire lentamente la manopola per il vapore. Inizia la decalcificazione automatica della macchina: la pompa versa piccole quantità di decalcificante all'interno del sistema e poi si arresta per lasciare agire il prodotto. Durante questa fase, sul display apparirà il seguente messaggio:

"DECALCIFICAZ. "
"IN CORSO "

Dopo circa 45 minuti, a processo terminato, sul display apparirà il seguente messaggio:

"DECALCIFICAZ. "
"TERMINATA "

Chiudere la manopola per il vapore. La pompa si spegne.

Premere il tasto **ENT**. Appare un messaggio che segnala che si deve procedere alla pulizia della macchina per eliminare eventuali residui di decalcificante.

"RISCIACQUARE "
"MANCA ACQUA "


Rimuovere il serbatoio dell'acqua, risciacquarlo accuratamente e riempire con acqua fresca. Pulire la macchina e fare fuoriuscire l'intero contenuto del serbatoio. Sul display apparirà il seguente messaggio:

"RISCIACQUO "
"TERMINATO "

Premere nuovamente il tasto per l'acqua calda. Ritornare nella funzione di programmazione premendo il tasto **ENT**.

Nota: Si può uscire dal processo di decalcificazione premendo **ESC**.

Eliminazione del messaggio di decalcificazione

Nella funzione di programmazione, premendo i tasti , portare l'asterisco a fine riga sulla voce Segn. Decalc. e confermare la segnalazione con il tasto **ENT**.

Sul display apparirà il seguente messaggio:

"DECALCIFI. RESET. "
"NO "

Con i soliti tasti  è possibile modificare il valore: **Si** o **no**.

Eseguendo questa operazione di reset, si azzerano anche i contatori interni dell'acqua dei due sistemi e scompare il messaggio **DECALCIFIC**. Se si seleziona la funzione

"SEG. DECALC. "

senza che sul display appaia il messaggio Decalcific. sul display apparirà il messaggio:

"QUANT. ACQUA "
"NON RAGGIUNTA "

Decalcificazione convenzionale

A macchina spenta, versare il decalcificante nel serbatoio acqua seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto impiegato. Mettere un contenitore sufficientemente grande sotto il tubo vapore / acqua calda (7). Accendere la macchina premendo l'interruttore generale, premere il tasto dell'acqua calda e lasciare fuoriuscire dal tubo la soluzione decalcificante per circa 1 minuto.

Premere il tasto dell'acqua calda per terminare l'operazione. Spegnerla macchina e lasciare agire il decalcificante per circa 5 minuti. Ripetere l'operazione 2 - 3 volte fino al completo esaurimento del contenuto del serbatoio dell'acqua.

Terminata la decalcificazione, risciacquare bene il serbatoio (11) e riempirlo d'acqua fresca. Accendere la macchina e risciacquare l'impianto idraulico facendo scorrere acqua fresca (2 litri circa) attraverso il tubo vapore/acqua calda. In questo modo elimineremo anche gli eventuali cattivi odori del prodotto decalcificante.

Importante:

La decalcificazione periodica garantisce il buon funzionamento della vostra macchina e vi evita costose riparazioni. I danni che si verificano a seguito di mancata decalcificazione, utilizzo improprio ed inosservanza delle istruzioni per l'uso, non sono coperti dalla garanzia. Se non siete certi del grado di durezza della vostra acqua, vi consigliamo di conservare la regolazione iniziale.

Disattivazione

Rendere tempestivamente inutilizzabili gli apparecchi vecchi.

Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare la caffettiera ad un centro di raccolta pubblico.



Se inutilizzata, scollegare la macchina togliendo la spina dalla presa.



Custodire la macchina in luogo asciutto e non accessibile ai bambini.

Se la macchina rimane inutilizzata per un lungo periodo di tempo, proteggerla dalla polvere e dallo sporco.

Manutenzione

Oltre a saltuarie verifiche di funzionamento, la macchina da caffè deve essere sottoposta perio-

dicamente a pulizia e manutenzione come indicato a pagina 24.

Guasti e rimedi



In caso di guasti e difetti o se si sospettano inconvenienti alla caffettiera, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non riuscite ad eliminare il guasto attenendovi alle indicazioni riportate nella tabella a lato, rivolgetevi ad un Centro Assistenza Autorizzato dove potrete richiedere interventi e riparazioni alla macchina da caffè. Le riparazioni non effettuate correttamente comportano gravi rischi per l'utente.

Si declina ogni responsabilità relativa a danni causati da riparazioni non eseguite correttamente: in questi casi, viene inoltre a mancare la copertura della garanzia.

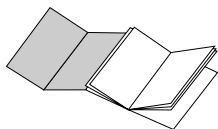
Guasto	Possibili cause	Rimedi
Non compare nessun messaggio sul display	Non arriva corrente alla caffettiera Lo sportello di servizio è aperto	Accendere l'interruttore generale, verificare spina e fusibile Chiudere lo sportello di servizio
La preparazione automatica del caffè non si avvia	MANCA GRUPPO	Inserire correttamente e bloccare il gruppo erogatore
	GRUPPO BLOCCATO	Pulire il gruppo erogatore (vedere alla pagina 24)
	MANCA ACQUA MANCA CAFFÈ PRONTO X L'USO	Eeguire i rabbocchi necessari e riavviare il ciclo
La preparazione automatica del caffè non si avvia	MANCA CASSETTO	Eeguire i rabbocchi necessari e riavviare il ciclo
	MACIN. BLOCCATO	Inserire correttamente il cassetto raccoglifondi
Non si riescono ad erogare acqua calda e vapore	Il foro del tubo vapore / acqua calda è intasato	Eeguire la manutenzione del macinacaffè (vedere alla pagina 25)
Il caffè fuoriesce troppo in fretta	Macinatura troppo grossa	Aprire il forellino con un ago fine
Il caffè fuoriesce troppo lentamente	Macinatura troppo fine	Regolare su un grado di macinatura più fine, per esempio da 5 a 3
Il caffè non è sufficientemente caldo	Il filtro del gruppo erogatore è intasato	Regolare su un grado di macinatura più grosso, per esempio da 5 a 7
	La tazza non è preriscaldata	Pulire il filtro
Il caffè non ha sufficiente crema	La miscela di caffè impiegata non è adatta o fresca.	Porre la tazza sulla piastra scaldatazze
	La macinatura non è corretta (troppo grossa o troppo fine)	Provare altre miscele di caffè
La macchina produce meno, impiega molto per riscaldarsi, la portata è insufficiente	E' necessaria la decalcificazione del circuito idraulico della macchina	Decalcificare la macchina come descritto alla pagina 26
Non si riesce ad estrarre il gruppo erogatore	Il gruppo erogatore non si trova nella posizione di base	Accendere la caffettiera, chiudere lo sportello di servizio, inserire il cassetto raccoglifondi, ed attendere che il gruppo si assesti.

Einsatz der Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.



Das Warndreieck kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Befolgen Sie diese immer, andernfalls können schwere Verletzungen die Folge sein!



Die Abbildungen zum Text finden Sie auf den vorderen Umschlagseiten. Halten Sie diese zum Studium der Anleitung geöffnet.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung sorgfältig auf, und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

B

Mit Zahlen oder Buchstaben werden auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsteile verwiesen, wie hier z.B. für Bild B.

Inhaltsverzeichnis

Seite

- 31 Technische Daten
- 33 Sicherheitsvorschriften
- 34 Übersicht der Bedienungs- und Geräteteile
- 34 Beschriftung Bedienungsfeld
- 35 Auspacken / Aufstellen
- 35 Stromanschluss
- 35 Inbetriebnahme und Bedienung
- 36 Entlüften

Seite

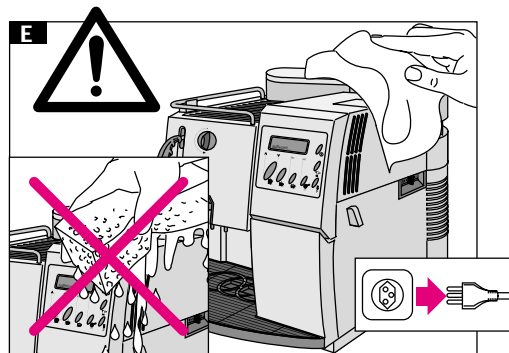
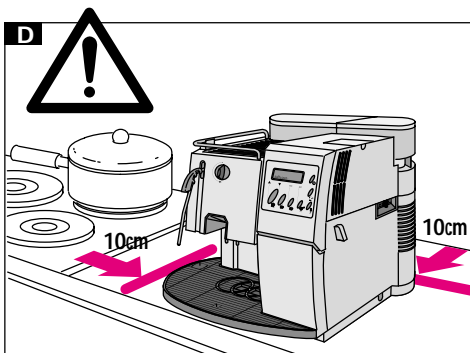
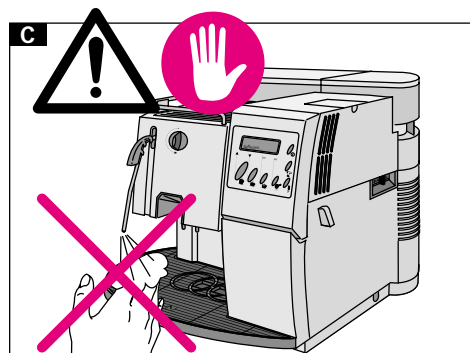
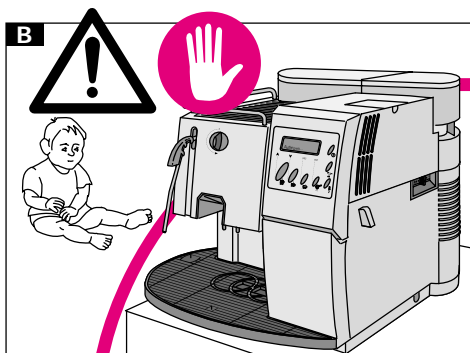
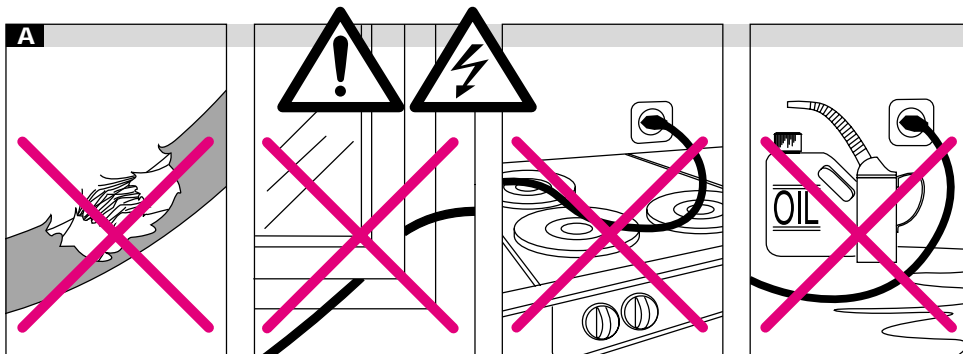
- 36 Programmieren der Kaffeemaschine
- 41 Dosierung Kaffee-Mahlmenge
- 41 Empfehlungen / Hinweise
- 42 Zubereitung
- 45 Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen
- 46 Reinigung / Aufbewahrung / Wartung
- 49 Entsorgung
- 50 Störungen und deren Behebung

Nennspannung	Siehe Typenschild
Nennleistung Power	Siehe Typenschild
Abmessungen (Länge x Breite x Höhe)	ca. 385 x 330 x 395 mm
Gehäusematerial	Kunststoff ABS/Metall
Gewicht	ca. 1,6 kg
Kabellänge	ca. 1,2 m
System	Thermoblock-Durchfluss-System mit Schwingkolbenpumpe
Temperatursteuerung	elektronisch
Mahlwerkeinstellung	Raster-Feineinstellung
Kaffeesatzauswurf	automatisch
Pulvermengendosierung	Rastereinstellung
Tassenspeicherungen	0 – 250 ml ca.
Frischwasserbehälter	abnehmbar, transparent
Wassermengendosierung	elektronisch, stufenlos
Fassungsvermögen – Wassertank	ca. 2,4 l
– Bohnenbehälter	ca. 300 g Bohnen
Heisswasser- / Dampfdüse	schwenkbar, mit Verbrennungsschutz
Dampfentnahme	stufenlos regulierbar
Aufheizzeit	ca. 2 Minuten
Zubereitungszeit – Espresso	ca. 20 Sek./Tasse
– Kaffee	ca. 30 Sek./Tasse
– Heisswasser	ca. 60 Sek./Tasse
– Milch	ca. 60 – 90 Sek. Aufschäumen/Tasse
Überhitzungsschutz	vorhanden
Isolation	Schutzklasse I
Zertifikation	Siehe Typenschild
EN-Norm	EN 60335-2-15(96) · EN 60335-2-14(96) · EN 55014
Produkte-Garantie	gemäss beiliegendem Garantieschein

Zubehör (im Preis inbegriffen)

- Messlöffel für zweite Kaffeesorte
- Schlüssel für Brühgruppe
- Reinigungspinsel
- Streifen zur Prüfung des Wasserhärtegrades

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.



Strom kann tödlich sein!

Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr!
Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen!
Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Die Kaffeemaschine ausschliesslich für die Zwecke einsetzen für die sie bestimmt ist. Technische Abänderungen und jede missbräuchliche Verwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten!

Nicht zugelassene Bediener

Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen die Kaffeemaschine nicht oder nur unter Aufsicht bedienen.

Stromzuführung

Niemals unter Spannung stehende Teile berühren! Diese können einen elektrischen Schlag verursachen, der zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann. Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.

A Netzkabel

Niemals Gerät mit beschädigtem Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch autorisierte Fachleute ersetzen lassen. Netzkabel nicht über Ecken und scharfe Kanten ziehen oder einklemmen. Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen. Das Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen. Netzkabel nicht von Tischen oder Regalen herunterhängen lassen.

B Schutz anderer Personen

Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können.

Standort

Stellen Sie die Kaffeemaschine an einem standsicheren Ort auf, damit niemand das Gerät umwerfen oder sich daran verletzen kann. Heisses Wasser könnte auslaufen oder heisser Dampf entweichen: Verbrennungsgefahr! Die Kaffeemaschine nicht im Freien oder in Umgebungen mit tiefen Temperaturen benutzen. Damit das Gehäuse nicht anschnitzelt, das Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen abstellen.

C Verbrennungsgefahr

Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten. Keine heissen Oberflächen, wie z.B. Warmhalteplatte, berühren. Immer die entsprechenden Griffe oder Knöpfe benutzen. Düse nur am Verbrennungsschutz anfassen.

D Notwendiger Platz für die Aufstellung der Kaffeemaschine

Um ein einwandfreies Funktionieren der Maschine zu gewährleisten empfehlen wir Ihnen folgendes zu beachten:

Wählen Sie eine ebene Abstellfläche
 Wählen Sie einen genügend belüfteten Raum mit einer leicht zugänglichen Steckdose.
 Stellen sie das Gerät in einem Mindestabstand von 100 mm von den umgebenden Wänden auf.

E Reinigung

Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, unbedingt alle Tasten zuerst ausschalten und dann den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen. Das Gerät niemals ins Wasser tauchen! Das Eindringen in das Gerät mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten.

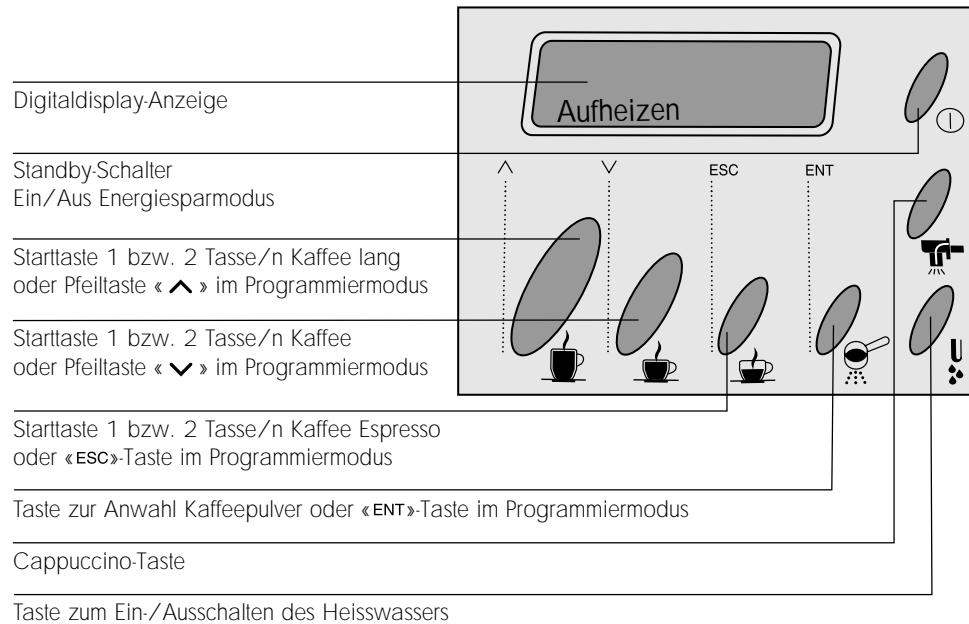
Reparaturen / Wartung

Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen. Niemals beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen. Reparaturen dürfen nur durch autorisierte Fachleute durchgeführt werden. Bei unfachgerechten Reparaturen wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.

Im Falle eines Brandes benutzen Sie Kohlendioxidlöscher (CO₂). Auf keinen Fall dürfen Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwendet werden.

- | | |
|--|--|
| 1 Kaffeesatzbehälter | 15 Deckel für Kaffeebohnenbehälter |
| 2 Abtropfschale | 16 Kaffeebohnenbehälter |
| 3 Abtropfrost | 17 Verstellhebel für Mahlfeinheit |
| 4 Netzschalter | 18 Einstellhebel Kaffeemenge |
| 5 Netzkabel | 19 Servicetüre |
| 6 Kaffeeauslauf-System | 20 Einfülltrichter |
| 7 Heisswasser-/Dampfdüse mit Verbrennungsschutz | 21 Griff zur Montage bzw. Demontage der Brühgruppe |
| 8 Bedienungsfeld | 22 Brühgruppe |
| 9 Drehknopf Dampf | 23 Schublade für Kaffeepulverreste |
| 10 Warmhalteplatte bzw. Abstellfläche für Tassen | 24 Drehring |
| 11 Frischwasserbehälter | 25 Cappuccinatore |
| 12 Deckel für Frischwasserbehälter | 26 Ansaug-Schlauch |
| 13 Wasserstandkontrolle | 27 Auslauf |
| 14 Behälter für Kaffeepulver mit Deckel | 28 Luftventil |
| | 29 Deckel |

Beschriftung Bedienungsfeld



Auspacken/Aufstellen

Die Originalverpackung ist speziell robust gestaltet für eine bedenkenlose Spedition mit der Post. Bewahren Sie die Verpackung für einen allfälligen Service auf.

Bevor die Maschine in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte sorgfältig die auf Seite 31 aufgeführten Sicherheitsvorschriften.

Benutzen Sie die Kaffeemaschine möglichst immer mit dem Drehring (24). Achten Sie bei der Montage darauf, dass der Drehring an der vorgesehenen Stelle auf der Geräteunterseite einrastet.

Stromanschluss



Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann.

Die Kaffeemaschine nur an Wechselstrom anschliessen. Die Spannung muss mit dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.



Niemals defektes Netzkabel verwenden. Defekte Kabel und Stecker müssen durch autorisierte Fachleute sofort ersetzt werden.



Verwenden Sie nur dann ein Verlängerungskabel, wenn Sie sich zuvor von dessen einwandfreiem Zustand überzeugt haben. Das Verlängerungskabel muss mit einem Mindest-Querschnitt von 1 mm² und einem Dreipol-Stecker ausgerüstet sein.

Inbetriebnahme und Bedienung



Gefahr!

Strom kann tödlich sein!
Stromführende Teile niemals in Verbindung mit Wasser bringen: Kurzschlussgefahr!
Heisser Dampf und heisses Wasser können Verbrennungen verursachen! Niemals Dampf/Heisswasserstrahl auf Körperteile richten, Düse und Warmhalteplatte mit Vorsicht anfassen: Verbrennungsgefahr!
Bitte halten Sie die auf Seite 31 aufgeführten Sicherheitsvorschriften für Ihre Sicherheit und für die Sicherheit Dritter strikte ein.



Das Gerät nie ohne Wasser und ohne Kaffeebohnen in Betrieb nehmen.

Messlöffel für das Kaffeepulver, Reinigungspinsel und Schlüssel für Brühgruppe aus dem Kaffeesatzbehälter (1) herausnehmen und an einem Ort für den Gebrauch sinnvoll verstauen.

Ziehen Sie das Netzkabel (5) hinten am Gerät auf die benötigte Länge heraus.

30

Deckel (15) entfernen, frische Kaffeebohnen (ca. 300 g) einfüllen und Deckel wieder aufsetzen. Mahlgrad mit dem Verstellhebel (17) auf Nummer "5" auf der Mahlfeinheitskala einstellen.



Dem Kaffeebohnenbehälter ausschliesslich Kaffeebohnen hinzugeben: Geräteschaden!



Vor dem Einfüllen der Kaffeebohnen kontrollieren, ob der Behälter für das Kaffeepulver (14) geschlossen ist, damit nicht versehentlich Kaffeebohnen hineingeraten: Geräteschaden!

Frischwasserbehälter (11) abnehmen, Deckel (12) entfernen und Behälter mit kaltem Wasser füllen, ca. 2,4 l. Das Auslaufen des Wassers wird durch ein Ventil am Boden des Behälters verhindert.

Bevor der Wasserbehälter eingesetzt wird, überprüfen Sie, ob der Bohnenbehälterdeckel aufgesetzt ist.

31

Den Frischwasserbehälter wieder einsetzen. Nach dem Wiedereinsetzen des Behälters nochmals einen leichten Druck auf den Behälter geben, um das Ventil einzurasten. Das Ventil öffnet sich somit automatisch. Den Deckel auf den Behälter setzen.



Die max. Wasserfüllmenge nicht überschreiten.



Immer kaltes Wasser einfüllen Warmes oder heisses Wasser oder andere Flüssigkeiten könnten das Gerät beschädigen.



Das Gerät nie ohne Wasser betreiben. Vor jeder Benutzung sicherstellen, dass genügend Wasser im Tank ist.

Den Netzstecker in die Steckdose stecken und den Netzschalter drücken. Auf dem Display erscheint:

"Aufheizen..." "


Falls auf dem Display

"Standby..." "

erscheint, schalten Sie durch Drücken der "Standby-Taste"  den Energiespar-Modus aus.

Entlüften

Die Dampf-/Heisswasserdüse auf die Abtropfschale

(2) richten. Eine Tasse oder ein Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse stellen und die Heisswasser-Taste  drücken. Die Pumpe läuft automatisch an. Warten Sie, bis das Wasser mit einem ruhigen Strahl ausströmt. Danach Heisswasser-Taste wieder drücken. Das Gerät ist jetzt entlüftet und betriebsbereit.

Auf dem Display erscheint:

"Produkt wählen "

"Betriebsbereit "


Wichtig: Es empfiehlt sich, vor der ersten Inbetriebnahme, bei längerem Nichtgebrauch oder wenn der Frischwasserbehälter vollständig entleert wurde, die Kaffeemaschine zu entlüften. Ebenfalls wenn eine Störung der Pumpe auftritt.

Auf dem Display erscheint:

"Entlüften "


Programmieren der Kaffeemaschine


32

Um in den Programmiermodus zu gelangen, muss bei eingeschalteter Maschine die Taste **ENT** ( Pulver) gedrückt und solange gehalten werden, bis auf dem Display die ersten beiden Zeilen des Programmiermodus erscheinen:



"1 Sprache "

"2 System 2 "

Am Ende der Zeile erscheint ein blinkender Stern. Dieser kann mit den Pfeiltasten  (Kaffee lang und Kaffee) nach unten und wieder nach oben bewegt werden.

Ist der Stern auf dem obersten Menüpunkt und die Taste  wird gedrückt, springt der Stern auf den untersten Menüpunkt. Dies funktioniert auch umgekehrt (Stern springt vom untersten Menüpunkt auf den obersten). Nacheinander erscheinen folgende Punkte auf dem Display:

- | | |
|-------------------|----------------------|
| 1 Sprache | 10 Prog. Heisswasser |
| 2 System 2 | 11 Prog. Cappucc. |
| 3 Wasserhärte | 12 Total Kaffee |
| 4 Wärmeplatte | 13 Entkalken |
| 5 Temp. Kaf. lang | 14 Kalkanzeige |
| 6 Temp. Kaffee | 15 Timer |
| 7 Temp. Espresso | 16 Vending |
| 8 Vorbrühen | 17 Exit |
| 9 Vormahlen | |

Das Menu wird verlassen, indem man mit dem Pfeil  den Stern am Ende der Linie ganz nach unten bewegt bis auf den Punkt "**Exit**". Dann auf die Taste **ENT** ( Pulver) drücken. Die Maschine ist wieder im normalen Betriebsmodus.

Anwahl der einzelnen Menüpunkte

Mit den Tasten  werden die einzelnen Menüpunkte angewählt. Mit der Taste **ENT** wird der gewählte Punkt aktiviert. Im Menüpunkt selbst kann mit den Tasten  die jeweilige Einstellung verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird die gewünschte Einstellung gespeichert, z.B. "**Ein**" bei der Wärmeplatte.

Wenn mit den Tasten  ein Wert irrtümlicherweise verändert wurde, kann der Menüpunkt mit der Taste **ESC** ( Espresso) verlassen werden, ohne dass der Wert gespeichert wird.

Sprache wählen

Mit den Tasten  den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt "**Sprache**" bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:


"1 Sprache "

"Deutsch "

Mit den Tasten  kann der Wert verändert werden: **Deutsch, neerlandais, español, english, italiano, français, portugues.**

System 2 ein- und ausschalten

Die Royal Cappuccino verfügt über 2 Heizsysteme, wobei eines auch ausgeschaltet

werden kann. Mit den Tasten  den Stern auf den Menüpunkt **System 2** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Auf dem Display erscheint:

"2 System 2 "

"Ein "

Mit den Tasten  kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus.**

Ist das System 2 ausgeschaltet, kann kein Dampf und kein Cappuccino bezogen werden. Wird trotzdem die Cappuccino-Taste gedrückt oder der Dampfahn geöffnet, erscheint auf dem Display:

"Bitte System 2 "

"einschalten! "

Wasserhärte einstellen

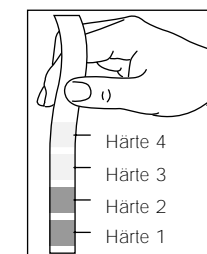
Um die richtige Wasserhärte einzustellen, müssen Sie zuerst mit dem mitgelieferten Teststreifen das Wasser untersuchen: Tauchen Sie den Streifen kurz (1 Sekunde) ins Wasser ein. Schütteln Sie das Wasser leicht ab. Nach einer Minute können Sie das Testresultat ablesen.


Mit den Tasten  den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Wasserhärte** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

"3 Wasserhärte "

"Härte 3 "



Mit den Tasten  kann der Wert verändert werden:

Härte 1 (sehr weich)
Härte 2 (weich)
Härte 3 (mittel)
Härte 4 (hart)

Wärmeplatte einstellen

Mit den Tasten  den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Wärmeplatte** bewegen. Mit

der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"4 Wärmeplatte  "
"Ein            "
```

Mit den Tasten **↖** kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus**.

Temperatur wählen

Mit den Tasten **↖** den Stern auf den Menüpunkt **Temp. Kaf. lang, Temp. Kaf. oder Temp. Espresso** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"5 Temp. Kaf. lang"
"mittel           "
"6 Temp. Kaf.    "
"mittel           "
"7 Temp. Espresso"
"mittel           "
```

Mit den Tasten **↖** kann der Wert verändert werden: **minimum, maximum, hoch, mittel, tief**.

Vorbrühen einschalten

Nachdem der Kaffee benetzt wurde, wird die Pumpe kurz abgestellt. Anschliessend wird der Brauzyklus weitergeführt.

```
"8 Vorbrühen    "
"Ein            "
```

Mit den Tasten **↖** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Vorbrühen** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

Mit den Tasten **↖** kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus, lang**.

Vormahlen einschalten

Auf diese Weise wird jeweils nach unmittelbarem Leeren des Dosierers wieder ein Mahlvorgang

ausgelöst. Im Dosierer ist immer sofort eine gemahlene Portion bereit. Damit kann im semi-professionellen Bereich Zeit eingespart werden.

Mit den Tasten **↖** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Vormahlen** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"9 Vermahlen    "
"Ein            "
```

Mit den Tasten **↖** kann der Wert verändert werden: **Aus, Ein**.

Heisswasser-Programmierung ein- und ausschalten

Mit den Tasten **↖** den Stern auf den Menüpunkt **Prog. Heisswasser** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"10 Prog. Heissw. "
"Ein              "
```

Mit den Tasten **↖** kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus**.

Ist die Programmierung eingeschaltet, wird die programmierte Menge gefördert. Ist die Programmierung ausgeschaltet, wird solange Heisswasser gefördert, bis der Benutzer die Heisswasserabgabe wieder ausschaltet.

Die Heisswassermenge kann nur programmiert werden, wenn die Programmierung eingeschaltet ist.

Cappuccino-Programmierung ein- und ausschalten

Ist die Programmierung eingeschaltet, wird während der programmierten Zeit Cappuccino gefördert. Ist die Programmierung ausgeschaltet, wird solange Cappuccino gefördert, bis der Benutzer die Cappuccinoabgabe wieder ausschaltet. **Die Cappuccino-Zeit kann nur programmiert werden, wenn die Programmierung eingeschaltet ist.**

Mit den Tasten **↖** den Stern auf den Menüpunkt **Prog. Cappuc.** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"11 Progr. Cappuc."
"Ein              "
```

Mit den Tasten **↖** kann der Wert verändert werden: **Ein, Aus**.

Total Kaffee

Mit den Tasten **↖** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Total Kaffee** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"12 Total Kaffee "
```

Dieser Wert kann nicht verändert werden. Menüpunkt mit Taste **ENT** oder **ESC** verlassen.

Entkalken

Mit den Tasten **↖** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Entkalken** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"13 Entkalken   "
```

Durchführen der Entkalkung siehe Seite 47.

Timer

Mit dieser Funktion können Sie bestimmen, ob sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit selbständig ausschalten soll. Die Einstellmöglichkeit ist in Schritten von 1/4 h bis 12 h möglich.

Gemessen wird die Zeit ab dem letzten Produktbezug. Wird nach einer Weile erneut ein Produkt bezogen, beginnt der Zählvorgang wieder am Anfang. Wenn der Wert auf **0:00** gesetzt ist, wird die Funktion nicht ausgeführt.

Mit den Tasten **↖** den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt **Timer** bewegen. Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"Gerät aus      "
"nach:          0:00"
```

Mit den Tasten **↖** die gewünschte Zeit einstellen. Mit der Taste **ENT** speichern.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint auf dem Display:

```
"Standby...     "
```

Das Gerät schaltet sich aus. Es kann mit der Standby-Taste bei Bedarf wieder eingeschaltet werden.

Vending-Untermenu

Der eingebaute Statistikzähler gibt Kontrolle über die einzelnen Bezüge. Zudem verfügt die Maschine über einen Zähler, der den Bezug ab einer bestimmten Menge sperren kann. Das ganze ist mit einem Code gesichert. Mit den Tasten **↖** den Stern auf den Menüpunkt **Vending** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Es erscheint ein Untermenu, in dem mit den Tasten **↖** folgende Punkte angewählt werden können. Das Menu wird mit der Heisswasser-Taste verlassen.

```
"Code           "
"               *****"
```

```
"1 Kaffee lang  "
"Total          35"
```

```
"1 Kaffee      "
"Total          201"
```

```
"1 Espresso    "
"Total          228"
```

```
"Heisswasser   "
"Total          210"
```

```
"Zähler        "
"Sperrung:     0"
```

```
"Zähler        "
"Zyklen        0"
```

Code

Alle aufgeführten Statistikzähler sind mit einem Code geschützt. Bevor die einzelnen Zähler verändert werden können, muss der Code eingegeben werden. Ist er einmal richtig eingegeben worden, wird beim erneuten Ändern der Zähler auf die Abfrage verzichtet. Dies gilt, solange der Programmiermodus nicht verlassen wird.

Ab Werk ist die Maschine nicht codiert. Sie kann wie folgt programmiert werden.

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **Vending** bewegen und mit der **ENT** Taste aktivieren. Auf dem Display erscheint:

```
"Code          "
"              ****"
```

Mit den Tasten **^v** die gewünschte Ziffer für die erste Stelle einstellen und mit der Taste **ENT** die Eingabe bestätigen. Die eingegebene Ziffer wird übernommen und der Cursor springt auf die nächste Stelle.

Nach Eingabe des neuen Codes wird nochmals gefragt, ob er auch gespeichert werden soll. Auf dem Display erscheint:

```
"Neuer Code=XXXX "
"Speichern Nein  "
```

Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden: **Ja, Nein**.

Code-Eingabe

Die Codeeingabe bei einem Zähler geschieht folgendermassen:

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den zu verändernden Zähler bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

```
"Code??        "
" 0...         "
```

Mit den Tasten **^v** die gewünschte Ziffer für die erste Stelle einstellen und mit der Taste **ENT** die Eingabe bestätigen. Die eingegebene Ziffer wird übernommen, und der Cursor springt auf die nächste Stelle.

Wird ein ungültiger Code eingegeben, erscheint auf dem Display für 2 Sekunden:

```
"Code ungültig  "
```

Nach dreimaliger Eingabe eines falschen Codes wird die Eingabe abgebrochen.

Ändern der Zähler**Zähler Kaffee lang**

```
"1 Kaffee lang  "
"Total          0"
```

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **1 Kaffee lang** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten. Der Zähler zeigt das Total der bezogenen "Kaffee lang" seit der letzten Rücksetzung.

Zähler Kaffee

```
"1 Kaffee       "
"Total          0"
```

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **1 Kaffee** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten. Der Zähler zeigt das Total der bezogenen "Kaffee" seit der letzten Rücksetzung.

Zähler Espresso

```
"1 Espresso    "
"Total         0"
```

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **1 Espresso** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten. Der Zähler zeigt das Total der bezogenen "Espresso" seit der letzten Rücksetzung.

Zähler Heisswasser

```
"Heisswasser   "
"Total         0"
```

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **1 Heisswasser** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten. Der Zähler zeigt das Total der bezogenen Menge Heisswasser (in ml) seit der letzten Rücksetzung.

Sperr-Zähler

```
"Zähler        "
"Zyklen        "
```

Mit der Zähler-Funktion kann die

```
"Zähler        "
"Sperrung      0"
```

Kaffeeausgabe der Maschine gesperrt werden. Dies ist der Fall, wenn die Zählerzyklen, die bei jedem Kaffeeprodukt um eins erhöht werden, grösser als die Zähler-Sperrung sind. Um die Ausgabe wieder freizugeben, ist der Zähler-Zyklus wieder auf 0 zu stellen. Wird die Zähler-Sperrung auf 0 gesetzt, ist die Funktion ausgeschaltet. Bei gesperrter Maschine kann weiterhin Heisswasser, Dampf und Cappuccino bezogen werden.

Mit den Tasten **^v** den Stern auf den Menüpunkt **Zähler...** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren. Mit den Tasten **^v** kann der Wert verändert werden. Mit der Taste **ENT** wird der neue Wert übernommen. Mit der Taste **ESC** wird die Eingabe abgebrochen und der alte Zählerstand behalten.

Bei gesperrter Kaffee-Abgabe erscheint auf dem Display abwechslungsweise:

```
"Kaffeeabgabe  "
"gesperrt      "
"Produkt wählen"
"Betriebsbereit"
```

Mit der Cappuccino-Taste **T** kann der Zähler auf Null gesetzt werden.

Dosierung Kaffee-Mahlmenge**33**

Mit dem Einstellhebel (18) können Sie zusätzlich die Kaffeemenge von 6 bis 9 Gramm wählen. Stellen Sie den Einstellhebel (18) auf die gewünschte Position.

Empfehlungen / Hinweise**Probelauf**

Aus hygienischen Gründen empfiehlt es sich, auch nach längerem Unterbruch, das System richtig durchzuspülen.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7), und drücken Sie die Heisswasser-Taste. Füllen Sie eine Tasse mit Wasser.

Tassen vorwärmen

Sie können die Tassen vorwärmen, indem Sie die Tassen auf die Warmhalteplatte stellen.

Kontrollanzeige Temperatur

Beim Einschalten des Gerätes leuchtet die Anzeige

"Aufheizen... "

Sobald die nötige Betriebstemperatur erreicht ist, wechselt das Display auf

"Produkt wählen "

"Betriebsbereit "

**Kontrollanzeige Leerstand
Kaffeebohnenbehälter**

"Bohnenbeh. Leer "

"Betriebsbereit "

Das Mahlwerk stellt ab.
Kaffeebohnen nachfüllen und Zyklus neu starten.

**Kontrollanzeige Leerstand
Frischwasserbehälter**

"Wassertank Leer "

Bei Wassermangel stellt das Programm automatisch ab. Wasser auffüllen und Zyklus neu starten.

Kontrollanzeige Kaffeesatzbehälter

"Satzbeh. leeren "

"Betriebsbereit "

Diese Anzeige leuchtet, wenn sich im Kaffeesatzbehälter 30 Kaffeesatzkuchen befinden. Es erfolgt keine Sperrung der Maschine. Den Behälter herausziehen und leeren.

Mahlung

Sollte der Kaffee zu schnell (zu grobe Mahlung) oder zu langsam (zu feine Mahlung) in die Tasse fließen, so ist das Mahlwerk falsch eingestellt und muss entsprechend korrigiert werden:

Empfohlener Mahlgrad: Position 5

Zu grobe Mahlung = Korrektur auf eine tiefere Zahl (z.B. von 5 auf 3)

Zu feine Mahlung = Korrektur auf eine höhere Zahl (z.B. von 5 auf 7).



Feinheitsgrad am Mahlwerk nur bei laufendem Mahlwerk verstellen, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann. Vermeiden Sie nach Möglichkeit extreme Einstellungen, z.B. Position 1, probieren Sie lieber zuerst eine andere Kaffeesorte aus. Nicht jeder Kaffee eignet sich.

Kaffee

Achten Sie auf frischen Kaffee, und verwenden Sie eine dunklere Röstung. Um einen starken und würzigen Espresso zu erhalten, nur speziell für Espressomaschinen geeignete Kaffeemischungen und kleine dickwandige Espresso-Tassen verwenden. Frischer Kaffee wird am besten kühl und luftdicht verschlossen aufbewahrt.

Betriebszeit

Die Kaffeemaschine kann ohne weiteres den ganzen Tag über eingeschaltet bleiben. Wir empfehlen Ihnen jedoch, das Gerät nach Gebrauch in den Energiesparmodus zu schalten. Drücken Sie die "Standby"-Taste. Durch die Programmierung des Timers erfolgt dies automatisch. Siehe Seite 39. Bei längerem Nichtgebrauch (z.B. über Nacht) sollte das Gerät mit dem Netzschalter (4) abgeschaltet werden.

Gerät ausschalten

Gerät erst ausschalten, wenn die automatische Kaffe Zubereitung vollständig beendet ist.

Zubereitung

Die Royal Cappuccino verfügt über 2 Heizsysteme. Das erlaubt einen gleichzeitigen Bezug von Kaffee und Heisswasser oder Kaffee und Dampf oder Kaffee und Cappuccino.

Wird beim Bezug von Kaffee gleichzeitig Heisswasser, Dampf oder Cappuccino gefördert, kann es geschehen, dass die zweite Portion Kaffee nicht am Stück gemahlen wird. Daher wird die zweite Portion Kaffee gemahlen,

sobald der Kaffeeauslauf beendet wird.

Dosierung Tassenfüllmenge

Bei diesem Gerät können Sie die gewünschte Kaffeemenge genau auf Ihre Tassen abstimmen.

Mit den drei Starttasten    wird die gewünschte Menge gewählt. Auf dem Display erscheint die entsprechende Anzeige.

Um die Tassengröße zu programmieren, wird die entsprechende Starttaste gedrückt und während des gesamten Ablaufs gehalten und erst losgelassen, wenn die richtige Menge Kaffee in der Tasse ist (max. 250 ml ca.). Auf der Anzeige erscheint

"1 Espresso "

"Mangenprogr. "

sobald die Maschine in die Mengenprogrammierung umschaltet.

Achtung! Falls das Vorbrühen aktiviert ist, wird es ebenfalls ausgeführt.

**Doppelte Kaffeeportionen
bzw. 2 Tassen**

Ein zweiter Kaffee kann gestartet werden durch erneutes Drücken von einer der drei Starttasten. Dabei spielt es keine Rolle mit welcher. Das zuerst gewählte Produkt wird verdoppelt. Dies kann gemacht werden, bis der Auslauf des 1. Produktes begonnen hat.

**Bohnenkaffee
34**

Diese Kaffeemaschine mahlt für jede Tasse Kaffee eine frische Portion, bei zwei Tassen also auch zwei Portionen und zwar hinter-einander. Dies ist eine wichtige Voraussetzung für eine optimale Kaffequalität.

Mahlgradeinstellung

Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad ein: empfohlener Mittelwert Position 5.



Der Mahlgrad darf nur bei laufendem Mahlwerk verstellt werden, da sonst das Mahlwerk Schaden nehmen kann.

Kaffee zubereitung

Je nach Verwendung eine oder zwei vorher erwärmte Tassen auf den Abtropfrost (3) unter das Auslauf-System (6) stellen. Drücken Sie die entsprechende Starttaste. Die Maschine gibt jetzt den gewählten Kaffee automatisch aus. Durch Drücken irgendeiner Kaffee-Taste kann der Kaffeevorgang unterbrochen werden, wenn beispielsweise eine zu hohe Wassermenge eingestellt wurde. Wenn bei 2 Kaffees während dem ersten Produkt abgebrochen wird, erfolgt kein Brühen des zweiten Kaffees.

Pulverkaffee


Beachten Sie, dass nur gemahlener Kaffee (mittelfeine Mahlung) verwendet werden darf. Niemals ganze ganze Bohnen oder löslichen Kaffee verwenden!



Gemahlener Kaffee erst kurz vor der Zubereitung in den Behälter einfüllen. Gemahlener Kaffee altert schnell und verliert an Qualität.

**Wichtig
35**

Mit dem mitgelieferten Messlöffel den gemahlener Kaffee in den Behälter (14) einfüllen. Es darf nur ein gestrichener Messlöffel eingefüllt werden.

Nun auf die Taste zur Auswahl Kaffeepulver  und zusätzlich die entsprechende Starttaste (Kaffee lang, Kaffee normal, Espresso) drücken.

Wichtig! In dieser Funktion ist es nicht möglich eine doppelte Kaffeeportion zu brühen. Falls eine zu grosse Ausgabemenge gewählt wurde kann die Ausgabe durch Drücken einer Starttaste unterbrochen werden.

Heisswasser

Der Heisswasserbetrieb ist vom Kaffeesystem getrennt und garantiert somit geschmacksneutrales heisses Wasser für Tee, Bouillon usw.

Beim Drücken der Heisswasser-Taste erscheint:

"Heisswasser	"
"Betriebsbereit	"
"Produkt wählen	"
"Betriebsbereit	"

Im Sekundentakt wechselt die Anzeige zwischen den beiden Darstellungen. Dies, da die Royal Profi gleichzeitig 2 Produkttypen fördern kann. Ist bei der Heisswasserabgabe die Heisswasserprogrammierung eingeschaltet, wird die programmierte Menge gefördert, sonst wird solange Heisswasser abgegeben, bis durch nochmaliges Drücken der Heisswassertaste die Abgabe ausgeschaltet wird. Wird nur Heisswasser bezogen, ist die Förderung schneller als bei gleichzeitigem Bezug von Kaffee.

Um die Heisswassermenge zu programmieren, wird die Heisswassertaste gedrückt und gehalten bis die gewünschte Menge gefördert wurde, wird durch Loslassen der Heisswassertaste die Abgabe gestoppt und die geförderte Menge gespeichert.

Achtung:

Die Heisswassermenge kann nur programmiert werden, wenn die Heisswasserprogrammierung im Programmiermenu eingeschaltet ist (Siehe Seite 38).

Während der Programmierung erscheint auf der Anzeige:

"Heisswasser	"
"Mengenprogr.	"

36

Glas oder Tasse direkt unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7) stellen und die Heisswasser-Taste drücken. Das Heisswasser fliesst nun automatisch aus.

Dampf

Für die Erhitzung von Milch oder anderen Getränken.



Die Dampf-/Heisswasserdüse nach Gebrauch sofort mit einem feuchten Lappen reinigen. Rückstände, zum Beispiel von Milch, sind nur schwer zu entfernen.



Nach der Dampfentnahme ist das Gerät immer zu entlüften.

Beim Öffnen des Drehknopfs Dampf (9) erscheint:

"Dampf	"
"Betriebsbereit	"
"Produkt wählen	"
"Betriebsbereit	"

Im Sekundentakt wechselt die Anzeige zwischen den beiden Darstellungen. Dies, da die Royal Profi gleichzeitig 2 Produkttypen fördern kann.

Dampf-/Heisswasserdüse (7) auf Abtropfrost (3) richten und den Drehknopf (9) im Gegenuhrzeigersinn leicht öffnen.

Warten Sie, bis das restliche Wasser in der Düse abgelaufen ist. Anschliessend die Dampf-/Heisswasserdüse ausschwenken und tief in die zu erwärmende Flüssigkeit eintauchen.

37

Drehknopf Dampf langsam bis zum Anschlag öffnen und die Flüssigkeit mit kreisenden Bewegungen von unten nach oben erhitzen.

Nach der Erhitzung des Getränkes den Drehknopf wieder zurückdrehen und die Düse sofort mit einem feuchten Lappen reinigen.

Achtung: Die Düse ist sehr heiss: Verbrennungsgefahr!

Wird kein Dampf mehr benötigt, Dampf-/Heisswasserdüse zurückschwenken und auf den Abtropfrost richten.

Cappuccino

Beim Drücken der Cappuccino-Taste erscheint:

"Cappuccino	"
"Betriebsbereit	"
"Produkt wählen	"
"Betriebsbereit	"

Im Sekundentakt wechselt die Anzeige zwischen den beiden Darstellungen. Dies, da die Royal Profi gleichzeitig 2 Produkttypen fördern kann.

Ist bei der Cappuccinoabgabe die Cappuccinoprogrammierung eingeschaltet, wird die programmierte Menge gefördert, sonst wird solange Cappuccino abgegeben, bis durch nochmaliges Drücken der Cappuccinotaste die Abgabe ausgeschaltet wird.

Um die Cappuccinomenge zu programmieren, wird die Cappuccinotaste gedrückt und gehalten. Nach ca. 3 Sekunden schaltet die Pumpe ein und die Cappuccinoabgabe beginnt. Ist die gewünschte Menge gefördert, wird durch Loslassen der Cappuccinotaste die Abgabe gestoppt und die geförderte Menge gespeichert.

Achtung: Die Cappuccinomenge kann nur programmiert werden, wenn die Cappuccinoprogrammierung im Programmiermenu eingeschaltet ist (siehe Seite 38).

38

Mit dieser Kaffeemaschine können Sie problemlos einen "echten italienischen" Cappuccino zubereiten – dank dem neuen Cappuccinatore. Den Ansaug-Schlauch (26) des Cappuccinatore (25) in eine Milchtüte oder einen anderen Milchbehälter einführen. Um eine Vakuumbildung in der Milchtüte zu verhindern, diese am Deckel mit einem kleinen Loch zur Luftansaugung versehen. Tasse unter den Auslauf (27) stellen, Cappuccinotaste drücken.

Die Konsistenz des Milchschaums kann durch

Regulierung des Luftventils (28) verändert werden. Dies geschieht durch Heraus- oder Hereindrehen des Ventilstifts.

Hinweis: Verwenden Sie optimalerweise Milch mit geringem Fettgehalt (1.5%).

Reinigung des Cappuccinatore

Füllen Sie einen Behälter mit Wasser (anstelle Milch), stellen Sie ihn unter den Cappuccinatore und lassen den Cappuccinatore laufen, bis der Behälter leer ist. Dadurch wird der Cappuccinatore durchgespült und gereinigt. Somit ist eine hygienisch einwandfreie Reinigung gewährleistet.

Eingebaute Sicherheitsvorrichtungen**Kein Betrieb möglich**

Bei geöffneter Servicetür ist das Gerät automatisch abgeschaltet und kann nicht betrieben werden. Bei fehlender Brühgruppe ist Wasser- und Dampfentnahme möglich.

Elektronische Überwachung der Kaffee-Mahldauer

Sobald der Kaffeebohnenbehälter leer ist, schaltet der Mahlvorgang nach ca. 20 Sekunden automatisch ab. Behälter mit Kaffeebohnen auffüllen. Der Kaffeezyklus kann anschliessend wieder neu gestartet werden.

Elektronische Überwachung der Saugleistung der Pumpe

Sobald der Wasserbehälter leer ist, schaltet das Gerät automatisch ab.

Vollautomatische Temperatursteuerung

Diese Steuerung sorgt für die richtige Temperatur bei Kaffee-, Heisswasser- oder Dampftrieb. Bei zu hoher Wassertemperatur wird die Kaffeezubereitung automatisch mit Sicherheitsthermostat und Überhitzungsschutz gesperrt.

Steinsicherung

Auch beim auserlesensten Kaffee kann es vorkommen, dass sich kleine Steine unter den Bohnen befinden. Um Schäden zu vermeiden,

ist das Mahlwerk mit einer Steinsicherung ausgestattet. Sollte ein Stein in das Mahlwerk gelangen, so macht sich dies durch lautes Rattern bemerkbar. Stellen Sie die Maschine sofort ab. Sollten Sie nicht in der Nähe sein, so stellt das Mahlwerk mittels eingebauter Automatik nach spätestens 20 Sekunden ab.

Wichtig: Um den Motor nicht zu beschädigen, die Maschine nicht wieder in Betrieb setzen, solange der Stein nicht entfernt ist. Vorgehen siehe Seite 47, Punkte 45 – 49.

Reinigung / Aufbewahrung / Wartung

Reinigung

Eine stets sauber gehaltene Kaffeemaschine belohnt Sie durch eine optimale Kaffeequalität und wirkt sich vorteilhaft auf die Lebensdauer des Gerätes aus.



Bevor Sie die Kaffeemaschine reinigen, Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor der Reinigung das Gerät abkühlen lassen.



Das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen: Geräteschaden!



Reinigen Sie keine Geräteteile im Geschirrspüler!



Trocknen Sie die Teile immer von Hand ab und nicht im Backofen oder in der Mikrowelle!

Frischwasserbehälter / Abtropfschale/ Kaffeesatzbehälter / Kaffeeauslauf-System

39 Damit der Serviceraum und die Brühgruppe (22) sauber

bleiben, empfehlen wir Ihnen, den Kaffeesatzbehälter (1) täglich, je nach Gebrauch, zu leeren.

Frischwasserbehälter (11), Abtropfschale (2), Abtropfrost (3) und Kaffeesatzbehälter (1) regelmässig mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel reinigen und anschliessend trockenreiben.

40

Das Kaffeeauslauf-System (6) kann zur Reinigung entfernt werden. Die Rändelschraube lösen und die Auslaufkanäle mit heissem Wasser gut reinigen.

Reinigen Sie von Zeit zu Zeit das Gerät mit einem feuchten Tuch, und reiben Sie es anschliessend trocken.

Reinigen Sie je nach Bedarf den Behälter für Kaffeepulver (14) mit dem mitgelieferten Pinsel.

Brühgruppe

Die Brühgruppe (22) ist immer zu reinigen, wenn der Kaffeebohnenbehälter nachgefüllt wird, mindestens aber ein- bis zweimal wöchentlich.

Gerät durch Drücken des Netzschalters (4) ausschalten und Servicetüre (19) öffnen. Zuerst den Kaffeesatzbehälter (1) entnehmen.

41

Brühgruppe (22) am Haltegriff herausnehmen, indem kurz auf die PRESS-Stelle gedrückt wird.

Die Brühgruppe muss mit hand warmem Wasser **ohne Spülmittel** gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die beiden Chromstahlsiebe frei von Kaffeerückständen sind.

42

Das obere Sieb können Sie für die Reinigung abnehmen, indem Sie mit dem mitgelieferten Schlüssel die Schraube im Gegenuhrzeigersinn lösen. Anschliessend alle Teile der Brühgruppe trockenreiben, Sieb wieder montieren und Schraube mit dem Schlüssel vorsichtig anziehen.

43

Nehmen Sie die Schublade für Kaffeepulverreste (23) zur Reinigung heraus. Verwenden Sie dabei

ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel.

Reinigen Sie den Serviceraum gründlich, und setzen Sie anschliessend die Schublade für Kaffeepulverreste wieder ein.

44

Schieben Sie die Brühgruppe am Haltegriff wieder ein, bis sie hörbar einrastet, und schliessen Sie die Servicetüre. Den Kaffeesatzbehälter wieder einschieben.



Drücken Sie beim Einschieben der Brühgruppe niemals auf die PRESS-Stelle (Geräteschaden)!

Achtung: Bei nicht richtig eingesetzter Brühgruppe zeigt das Display

"Brährgr. fehlt "

Die Maschine ist für die Kaffeezubereitung gesperrt.

Mahlwerk



Nie Wasser ins Mahlwerk geben: Geräteschaden!

45

Der Kaffeebohnenbehälter muss regelmässig von qualifiziertem Fachpersonal gereinigt werden. Zu diesem Zweck den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Die restlichen Bohnen aus dem Behälter entnehmen und die beiden Schrauben lösen. Der Bohnenbehälter kann nun für die Reinigung entfernt werden.

46

Verstellhebel sorgfältig nach oben ziehen.

47

Den Verstellring nach links drehen, bis die blauen Markierungen einander gegenüberstehen.

48

Der Mahlringträger kann jetzt nach oben hin mit leichten Bewegungen aus der Maschine entfernt werden.

49

Das Mahlwerkgehäuse und den Mahlringträger mit einem Pinsel oder Staubsauger reinigen. Darauf achten, dass die Position vom Verstellring nicht verändert wird.

Beim Zusammensetzen in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und sich vergewissern, dass sich der Verstellring während der Reinigung nicht gedreht hat. Andernfalls Verstellring drehen, bis die blaue Markierung mit einer der drei Aussparungen zusammenfällt.

Den Mahlringträger einsetzen und darauf achten, dass die blauen Markierungen einander gegenüberstehen.

50

Den Verstellring so weit im Uhrzeigersinn drehen, bis die roten Markierungen einander gegenüberstehen.

51

Den Verstellhebel auf den Verstellring so aufsnappen, dass der Mahlgrad auf die Position 6 zeigt.

Cappuccinatore

52

Zur schnellen Reinigung zwischendurch den Ansaug-Schlauch in heisses Wasser geben und den Cappuccinatore betätigen, dadurch wird der Cappuccinatore mit Heisswasser-Dampf durchgespült.

Zur gründlichen Reinigung den Cappuccinatore demontieren und den Deckel (29) aufmachen. Mit hand warmem Wasser äusserlich reinigen, anschliessend mit klarem Wasser durchspülen.

Entkalkung

Achtung: Entkalkungsarbeiten sind bei abgekühlter Maschine auszuführen.

Durch das Entkalken werden sämtliche Flächen und Durchlässe von Verkrustungen befreit. Dies garantiert die einwandfreie Funktion von Ventilen, Heizungssteuerungen und anderen wichtigen Elementen.

Hinweis: aufgrund der komplexen Bauweise des hydraulischen Kreislaufs der Kaffeemaschine betreffen die im folgenden beschriebenen Entkalkungszyklen (automatisch und konventionell) nicht alle Leitungen.

Davon ausgeschlossen sind leicht erreichbare Bestandteile wie die Brühgruppe (22) und der Verbindungszapfen aus Plastik zu dieser Einheit.

Je nach Kalkhaltigkeit des Wassers ist das Gerät alle drei bis vier Monate zu entkalken. In Gegenden mit sehr hoher Wasserhärte empfehlen wir Ihnen eine entsprechend öftere Anwendung.

Um Ihnen die Entkalkung zu erleichtern, ist diese Kaffeemaschine mit einer speziellen Kontrollanzeige ausgerüstet.

"Entkalken "

"Betriebsbereit "

Spätestens wenn diese Anzeige leuchtet, ist die Maschine zu entkalken. Die Maschine wird nicht gesperrt. Um die Anzeige auszuschalten, muss der Menüpunkt 14 ausgeführt werden. Sie haben zusätzlich die Möglichkeit, diese Anzeige genau auf Ihre Wasserhärte einzustellen.

Vom Werk ist das Gerät auf eine mittlere Wasserhärte von ca. 25° fH eingestellt, was das Aufleuchten "Entkalken" nach ca. 150 Litern bewirkt.

Die Wasserhärte können Sie nach Bedarf gemäss Seite 35 verändern.

Folgende Einstellungen sind möglich:

Härte 4: über 29° fH (14° dH), entspricht ca. 80 Liter Wasserdurchlauf

Härte 3: von ca. 20° bis 29° fH (7°–14° dH), entspricht ca. 150 Liter Wasserdurchlauf

Härte 2: von ca. 12° bis 20° fH (4°–7° dH), entspricht ca. 300 Liter Wasserdurchlauf

Härte 1: unter 10° fH (3° dH), entspricht über 500 Liter Wasserdurchlauf

In Gegenden mit hartem Wasser und zur gleichzeitigen Verbesserung der Kaffequalität empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters. Dies schützt die Maschine und verlängert die erforderlichen Entkalkungsabstände.

Hinweis: Benutzen Sie hierfür ein speziell geeignetes Entkalkungsmittel für Kaffeemaschinen. **Auf keinen Fall darf Essig verwendet werden, dieser würde das Gerät beschädigen.**

Zum Entkalken stehen Ihnen zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

Automatische Entkalkung

Wählen Sie diese Funktion im Programmiermodus (siehe Seite 36).

Mit den Tasten   den Stern am Ende der Zeile auf den Menüpunkt Entkalken bewegen.

Mit der Taste **ENT** den Punkt aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

"13 Entkalken "

Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Stellen Sie ein genügend grosses Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse und den Cappuccinatore, und öffnen Sie den Drehknopf Dampf. Das Gerät beginnt jetzt mit der Entkalkung, welche automatisch abläuft. Die Pumpe fördert jeweils eine kleine Menge Entkalkungsmittel ins System und unterbricht dann wieder, um das Mittel einwirken zu lassen. Auf dem Display erscheint während dieser Zeit die Anzeige:

"Gerät wird "

"entkalkt "

Dieser Vorgang dauert ca. 3/4 h. Wenn der Vorgang beendet ist, erscheint auf der Anzeige:

"Entkalken "

"beendet "

Drehknopf Dampf schliessen, und die Pumpe stellt ab.

Jetzt Taste **ENT** drücken. Die Anzeige signalisiert, dass das Gerät gespült werden muss, um die Entkalkungsmittelreste zu entfernen.

"Gerät spülen "

Den Wassertank entfernen, gut ausspülen und mit frischem Wasser füllen. Die Maschine spülen und den ganzen Tankinhalt durchlaufen lassen. Auf dem Display erscheint:

"Spülen "

"beendet "

Anschliessend die Heisswasser-Taste wieder drücken. Taste **ENT** drücken, das Gerät ist wieder im Hauptmenu des Programmiermodus.

Hinweis: Der Entkalkungsvorgang kann jederzeit mit der **ESC**-Taste verlassen werden.

"Kalkanzeige" rückstellen

Mit den Tasten   den Stern auf den Menüpunkt **Kalkanzeige** bewegen und mit der Taste **ENT** aktivieren.

Auf dem Display erscheint:

"Kalkanzeige "

"rückstellen Nein "

Mit den Tasten   kann der Wert verändert werden: **Ja, Nein.**

Beim Rücksetzen werden die internen Wasserzähler für System 1 und System 2 zurückgesetzt, der Text "**Entkalken**" wird nicht mehr angezeigt. Wird der Menüpunkt

"Sign. Entkalken "

angewählt, obwohl der Text "Entkalken" auf dem Display nicht erscheint, zeigt die Anzeige folgenden Text:

"Wassermenge "

"nicht erreicht "

Konventionelle Entkalkung

Bei ausgeschalteter Kaffeemaschine Entkalkungslösung (gemäss Hinweis auf der Verpackung) in den Wasserbehälter geben. Gefäss unter die Dampf-/Heisswasserdüse (7) stellen.

Durch Drücken des Netzschalters Gerät einschalten und Heisswasser-Taste drücken und ca. 1 Minute die Entkalkungslösung über die Düse ausfliessen lassen.

Zum Beenden Heisswasser-Taste drücken. Die Maschine durch Drücken des Netzschalters wieder ausschalten und die Lösung ca. 5 Minuten einwirken lassen. Wiederholen Sie den Vorgang zwei- bis dreimal, bis der gesamte Inhalt des Wasserbehälters mit der Entkalkungslösung über die Düse ausgeflossen ist.

Nach dem Entkalken den Frischwasserbehälter (11) gut ausspülen und mit frischem Wasser auffüllen. Gerät wieder einschalten und die Maschine gut durchspülen, indem Sie das eingefüllte frische Wasser (ca. 2 Liter) über die Dampf-/Heisswasserdüse ausfliessen lassen. So bleiben keine geschmacksbeeinträchtigenden Reste in der Maschine.

Die Kaffeemaschine ist wieder betriebsbereit.

Wichtig: Regelmässige Entkalkung schützt Ihr Gerät vor teuren Reparaturen. Schäden, die auf Unterlassung der notwendigen Entkalkung, falsche Handhabung oder Nichtbeachten der Betriebsanleitung zurückzuführen sind, fallen nicht unter Garantie. Sind Sie nicht sicher über den Härtegrad Ihres Wassers, so verlassen Sie sich am besten auf die Werkseinstellung.

Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Kaffeemaschinen sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden.



Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.



Die Kaffeemaschine an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermässigem Staub oder Schmutz geschützt werden.

Wartung

Die Kaffeemaschine sollte nebst einer gelegentlichen Funktionskontrolle regelmässig gemäss den Reinigungsvorschriften auf Seite 46 gesäubert werden.

Störungen und deren Behebung



Bei Störungen, Defekt am Gerät oder bei Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort den Netzstecker ziehen.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersicht nicht selber beheben können, wenden Sie sich an autorisierte Fachleute.

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch autorisierte Fachleute ausgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch jeglicher Garantieanspruch.

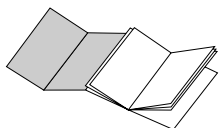
Fehler	Mögliche Ursache(n)	Behebung
Keine Anzeige auf dem Display	Keine Spannung auf Gerät	Netzschalter einschalten, Stecker-Anschluss und Sicherung überprüfen
	Servicetüre offen	Servicetüre schliessen
Automatische Kaffe Zubereitung startet nicht	Brühgr. fehlt	Brühgruppe einschieben bzw. verriegeln
	Brühgr. block.	Brühgruppe reinigen (siehe Seite 46)
	Wassertank leer	Bohnenbeh. leer Betriebsbereit
Automatische Kaffe Zubereitung startet nicht	Satzbeh. fehlt	Kaffeesatzbehälter richtig einsetzen
	Mahlwerk block.	Mahlwerk reinigen (siehe Seite 47)
Kaffee fliesst zu schnell	Zu grobe Mahlung	Auf feinere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 3
Kaffee fliesst zu langsam	Zu feine Mahlung	Auf gröbere Mahlung einstellen, z.B. von Position 5 auf 7
Kaffee ist zu wenig heiss	Sieb in der Brühgruppe ist verstopft	Sieb reinigen
	Tasse nicht vorgewärmt	Tasse auf Warmhalteplatte stellen
Kaffee hat keinen Schaum	Ungeeignete Kaffeemischung, Kaffee ist nicht mehr röstfrisch, Kaffeepulver ist zu fein oder zu grob gemahlen	Kaffeesorte wechseln
Das Gerät leistet weniger, die Aufheizzeit wird länger, die Wasserdurchlaufmenge stimmt nicht mehr	Das Gerät ist verkalkt	Das Gerät gemäss den Anweisungen auf Seite 47 entkalken
Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Brühgruppe ist nicht in Grundstellung	Gerät einschalten, Servicetüre schliessen, Kaffeesatzbehälter einsetzen, Gerät geht selbständig in Grundstellung zurück

Utilisation du mode d'emploi

Le présent livret ne peut pas mentionner tous les usages possibles de cet appareil. Pour tout complément d'information ou problèmes insuffisamment traités ou non mentionnés, veuillez vous adresser aux centres spécialisés et autorisés.



Le triangle d'avertissement se réfère à des instructions importantes concernant la sécurité. La non-observation de ces instructions présente le risque de graves blessures !



Vous trouverez des illustrations relatives au texte sur le rabat de la couverture. Gardez-le ouvert en même temps que vous lisez le mode d'emploi.

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout nouvel utilisateur de l'appareil.

B

Des chiffres ou des lettres renvoient aux illustrations des parties de l'appareil et des commandes : dans le cas présent il s'agit de l'illustration B.

Sommaire

Pages

53	Données techniques
55	Consignes de sécurité
56	Commandes et éléments de la machine
56	Description du tableau de commande
57	Déballage et mise en place
57	Branchement électrique
57	Mise en service et utilisation
58	Chargement du circuit
58	Programmation de la machine expresso

Pages

64	Dosage de la quantité de café à mouder
64	Recommandations et conseils
65	Préparation du café
67	Dispositifs de sécurité intégrés
68	Nettoyage / Rangement / Entretien
72	Evacuation
72	Défaillances et remèdes

Tension nominale	voir la plaquette de la machine
Puissance nominale	voir la plaquette de la machine
Dimensions (L.x l.x h.)	385 x 330 x 395 mm environ
Carcasse	en matière synthétique ABS et métal
Poids	16 kg environ
Longueur du câble	1,2 m environ
Système de percolation	chaudière à flux continu avec pompe à piston oscillant
Réglage de la température	électronique
Réglage du moulin à café	fin à graduations
Ejection du marc de café	automatique
Dosage de la quantité de café moulu réglage	à graduations
Mémorisation de la quantité	0-250 ml environ
Réservoir d'eau fraîche	amovible et transparent
Dosage de la quantité d'eau	électronique en continu
Capacités - réservoir d'eau	2,4 l environ
- réservoir de café en grains	300 g environ
Buse d'eau chaude / vapeur	pivotante, avec protection contre les brûlures
Prélèvement d'eau chaude / vapeur	réglable en continu
Durée de préchauffage	2 minutes environ
Durée de préparation	- espresso environ 20 sec. / tasse - café normal environ 30 sec. / tasse - eau chaude environ 60 sec. / tasse - lait environ 60 à 90 sec. / tasse
Protection contre la surchauffe	oui
Isolation	classe de protection I
Homologué	voir la plaquette de la machine
Conforme à la norme UE	EN 60335-2-15(96) · EN 60335-2-14(96) · EN 55014
Garantie du produit	Selon le certificat annexé

Accessoires (compris dans le prix)

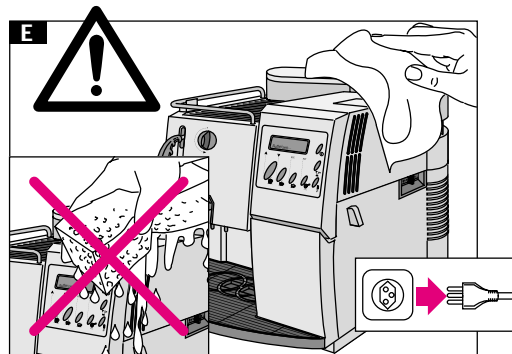
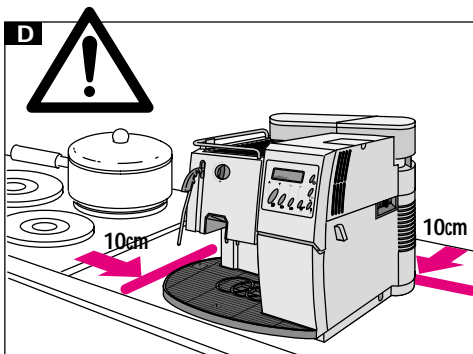
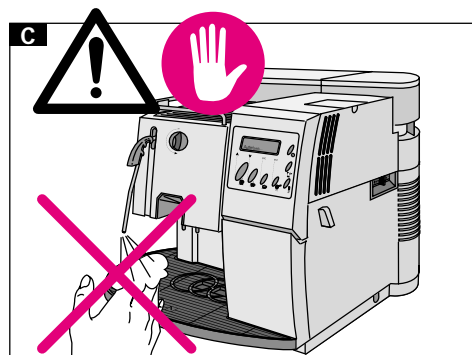
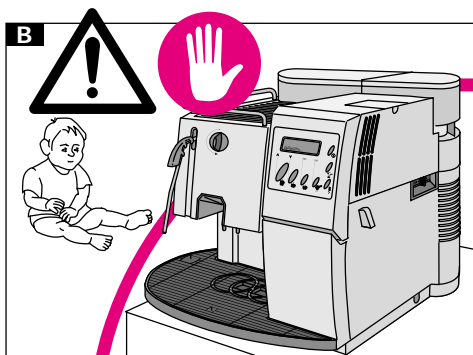
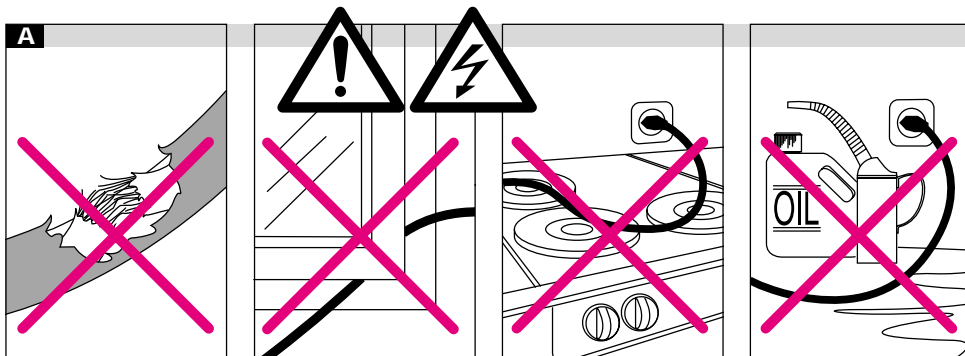
Mesurette pour 2^{ème} variété de café

Clé pour le groupe de distribution

Pinceau de nettoyage

Bandes pH pour la dureté de l'eau

La maison constructrice se réserve le droit d'apporter des modifications aussi bien de conception que de fabrication au produit dans le but d'en améliorer les caractéristiques.



Le courant électrique peut être mortel !
Ne jamais mettre de pièces conductrices en contact avec l'eau : danger de court-circuit!
La vapeur brûlante et l'eau chaude peuvent provoquer de graves brûlures! Ne dirigez jamais un jet de vapeur ou d'eau chaude vers vous et manipulez la buse et la plaque chauffante avec prudence : danger de brûlures!

N'utilisez la machine que dans le but pour lequel elle a été conçue.

Utiliser la machine seulement dans le but pour lequel elle a été conçue. Il est strictement interdit d'y apporter des modifications qui pourraient entraîner des risques!

Utilisateurs non autorisés

La machine doit être utilisée seulement par des adultes et des personnes s'étant préalablement familiarisés avec la machine grâce au manuel d'emploi annexé.

Alimentation électrique

Ne touchez jamais les pièces sous tension ! Vous risquez un choc électrique pouvant provoquer de graves blessures, voire la mort. Ne branchez cette machine expresso automatique que sur du courant alternatif ; la tension doit correspondre à celle indiquée sur la plaquette de la machine.

A Câble d'alimentation

N'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation est abîmé. Faites immédiatement remplacer tout câble ou toute fiche défectueux par un spécialiste autorisé. Ne pas faire passer le câble sur des arêtes vives et ne le coincez pas. Ne posez pas le câble sur des objets chauds et protégez-le de l'huile. Ne jamais poser ni tirer l'appareil par son câble et ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant par le câble. Ne pas la toucher avec les mains mouillées. Ne laissez pas pendre le câble de tables ou de consoles.

B Protection des tiers

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil, les enfants n'étant pas conscients des dangers entraînés par les appareils électriques.

Emplacement

Placez la machine sur une surface plane et

stable, de façon à ce que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser. De la vapeur brûlante peut s'échapper ou de l'eau chaude s'écouler : danger de brûlures ! Utiliser cette ne pas utiliser machine à l'extérieur ou dans endroits où la température ambiante pourrait être basse. Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'une flamme, la carcasse risquerait de fondre ou d'être endommagée.

C Danger de brûlures

Ne dirigez jamais un jet de vapeur ou d'eau chaude vers le corps. Ne touchez jamais de surfaces chaudes (plaques chauffantes par exemple). Utilisez toujours les poignées ou les boutons. Saisissez la buse de vapeur eau chaude par son dispositif de protection contre les brûlures.

D Espace nécessaire pour l'utilisation

Pour une correcte et bonne utilisation de la machine, nous vous conseillons: choisir une surface d'appui plane choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible. Prévoir une distance minimum de 100 mm. des parois de la machine.

E Nettoyage

Avant tout nettoyage de la machine, désactivez tout d'abord les touches, puis débranchez-la. Laissez refroidir la machine avant de la nettoyer. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Il est strictement interdit d'ouvrir la carcasse de la machine ou de mettre quelconque objet dans la machine.

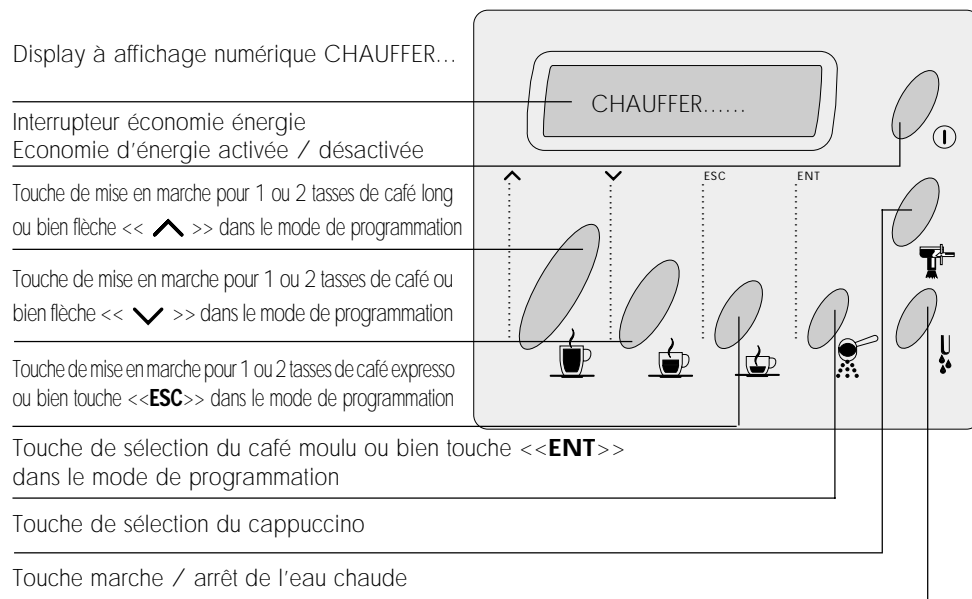
Réparation et entretien

En cas de défaillance technique ou de doute de dérangement après une chute, débranchez immédiatement la machine. Ne mettez jamais en service une machine défectueuse, les réparations ne peuvent être faites que par des spécialistes. Aucune responsabilité n'est assumée pour d'éventuels dommages résultant de réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art.

En cas d'incendie, utilisez un extincteur à Anhydride Carbonique (CO₂). Ne pas utiliser d'eau ou un extincteur à poudre.

- | | |
|--|--|
| 1 Tiroir à marc | 15 Couvercle du réservoir de café en grains |
| 2 Bac d'égouttement | 16 Réservoir de café en grains |
| 3 Grille d'égouttoir | 17 Levier de réglage de la finesse de mouture |
| 4 Interrupteur général | 18 Levier de réglage de la quantité de café |
| 5 Câble d'alimentation | 19 Porte de service |
| 6 Bec de distribution du café | 20 Entonnoir de remplissage |
| 7 Buse eau chaude / vapeur avec protection contre les brûlures | 21 Poignée pour le montage et le démontage du groupe de distribution |
| 8 Tableau de commande | 22 Groupe de distribution |
| 9 Bouton eau chaude / vapeur | 23 Tiroir à poudre |
| 10 Plaque chauffante (surface de rangement des tasses) | 24 Support pivotant |
| 11 Réservoir d'eau | 25 Cappuccinatore |
| 12 Couvercle du réservoir d'eau | 26 Tube de péchage |
| 13 Indicateur du niveau d'eau | 27 Sortie lait |
| 14 Récipient pour café moulu avec couvercle | 28 Soupape d'air |
| | 29 Couvercle |

Description du tableau de commande



Déballage et mise en place

L'emballage d'origine est très robuste et apte à l'expédition par la poste. Conservez-le au cas où il serait nécessaire de renvoyer la machine au producteur.

Avant la mise en place de la machine expresso, prenez les précautions de page 51.

Utilisez toujours la machine en vous servant du support pivotant (24). Lors du montage, veillez à ce que le support pivotant s'engage bien dans son logement sur le fond de la machine. Votre machine expresso est maintenant prête à fonctionner.

Branchement électrique



Attention ! Le courant électrique peut entraîner la mort.

Ne branchez votre machine expresso que sur une prise de courant alternatif. La tension du secteur doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaquette du constructeur.

EPS_FILTER_BUG

N'utilisez jamais un câble d'alimentation défectueux. Faites immédiatement remplacer par un spécialiste autorisé toute fiche ou câble d'alimentation défectueux.



N'utilisez jamais de rallonges sans en avoir préalablement vérifié la performance. La rallonge doit avoir une section minimum de 1 mm² et être équipée d'une fiche tripolaire.

Mise en service et utilisation



Danger !

Le courant électrique peut être mortel ! Ne mettez jamais de parties sous tension en contact avec l'eau. Danger de court-circuit ! La vapeur et l'eau brûlante peuvent provoquer de graves blessures. Ne dirigez jamais le jet de vapeur ou d'eau chaude vers vous et manipulez la buse et la plaque chauffante avec prudence : danger de brûlure ! Pour votre sécurité et celle des tiers, veuillez vous conformer strictement aux consignes de sécurité des pages xx.



Ne mettez jamais la machine en marche si elle n'est pas remplie d'eau et de café en grains.

Sortez du tiroir de marcs à café (1) la mesure pour le café moulu, le pinceau de nettoyage et la clé pour le groupe de distribution et rangez-les dans un endroit accessible.

Rallongez le câble d'alimentation (5) à l'arrière de l'appareil de la longueur nécessaire pour atteindre la prise.

30

Enlevez le couvercle (15) et remplissez le réservoir de café en grains (300g environ), puis remettez le couvercle à sa place. Réglez la finesse de mouture au moyen du levier de réglage (17) sur la position <<5>> de l'échelle graduée.



Ne mettez rien d'autre que des grains à café dans le réservoir à café en grains, vous risqueriez sinon d'endommager l'appareil.



Avant de verser le café en grains dans son

réservoir, contrôlez que le récipient de café moulu (14) soit bien fermé, de façon à ce que des grains de café n'y tombent pas. Cela pourrait causer de graves dommages à l'appareil.

Retirez le réservoir d'eau (11), enlevez le couvercle (12) et remplissez-le d'eau froide (2,4 litres environ). Une soupape placée au fond du réservoir empêche la sortie d'eau.

Avant de remettre le réservoir d'eau à sa place, vérifiez que le couvercle du réservoir de café en grains soit aussi bien mis à sa place.

31

Remettez le réservoir d'eau à sa place, puis exercez encore une légère pression pour provoquer l'encliquetage de la soupape. Celle-ci s'ouvrira ainsi automatiquement. Placez le couvercle sur le réservoir.



Ne dépassez pas le niveau maximum de remplissage.



Versez toujours de l'eau froide dans le réservoir. De l'eau chaude ou très chaude, ainsi que tout autre liquide pourraient endommager l'appareil.



Ne mettez jamais l'appareil en marche sans eau. Assurez-vous, avant toute utilisation, qu'il y ait suffisamment d'eau dans le réservoir.

Branchez la machine et mettez-la en marche. Le display montrera :

"CHAUFFER....."

Si le message suivant

"ECONOMIE"
"ENERGIE"

s'affiche, le désactiver en appuyant sur la touche "Standby".

Chargement du circuit

Dirigez la buse eau chaude / vapeur (7) vers le bac d'égouttement (2), placez une tasse ou un récipient approprié sous la buse et appuyez sur la touche ☺ de mise en marche de l'eau chaude. La pompe s'enclenche automatiquement. Attendez jusqu'à ce que de l'eau s'écoule en flux régulier puis appuyez de nouveau sur la touche eau chaude. Votre machine expresso est maintenant purgée et prête pour l'emploi. L'écran affiche :

"SELEC. PRODUIT "
"MACHINE PRETE "

Important : Il est recommandé de charger le circuit de la machine (en la purgeant de l'air qu'elle contient) avant la première mise en marche, en cas de longue période d'inactivité, à chaque vidange complète du réservoir d'eau ou aussi si la pompe est défectueuse. L'écran affichera :

"PURGER "

Programmation de la machine expresso

32

Pour entrer dans le mode de programmation, allumer d'abord la machine. et appuyer ensuite sur la touche ENT (☺ café moulu), que vous devez tenir appuyée jusqu'à ce que l'écran affiche les premières deux lignes du mode de programmation :

"1 LANGUE "
"2 SYSTEME 2 "

Au bout de la ligne une astérisque clignotera ; elle peut être déplacée de haut en bas au moyen

des flèches ▲▼ (café long ou normal).

Si l'astérisque se trouve sur le premier menu, en appuyant sur la touche ▲, elle se déplace sur le dernier menu. (Contrairement si l'astérisque se trouve sur le dernier menu, en appuyant la touche ▼, elle se déplace sur le premier menu).

L'écran affichera les inscriptions suivantes :

1 LANGUE	10 PROG. EAU CH.
2 SYSTÈME 2	11 PROG. CAPPUC.
3 DURETÉ D'EAU	12 TOTAL CAFÉS
4 PLAQUE CHAUF.	13 DÉTARTRE
5 TEMP. CAFÉ L.	14 SIG. DÉTARTR.
6 TEMP. CAFÉ	15 TIMER
7 TEMP. CAFÉ EX	16 VENDING
8 PRÉINFUSION	17 SORTIE
9 PRÉMOUTURE	

Pour sortir du menu, déplacez l'astérisque en bout de ligne, au point <<SORTIE>> avec la flèche ▼. Appuyez ensuite sur la touche ENT (☺ café moulu). La machine se trouve de nouveau dans le mode normal.

Sélection des menus

Les menus se sélectionnent à l'aide des touches ▲▼. Avec la touche ENT vous activez le menu sélectionné. A l'intérieur d'un menu, il est possible de modifier la programmation au moyen des touches . Par la touche ENT se mémorise la programmation choisie, par exemple la programmation <<ENCLENCHÉE>> relative à la fonction plaque chauffante.

En cas d'erreur pendant la modification d'une valeur avec les touches ▲▼, il est possible de sortir de ce menu en appuyant la touche ESC (☹ café expresso). La nouvelle valeur ne sera pas mémorisée.

Sélection de la langue

Au moyen des touches ▲▼ amener l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<LANGUE>>. Pour activer le menu, utiliser la touche ENT. Sur l'écran sera affiché le message suivant :

"ACTIVEZ "
"SYSTEME / 2SVP "

Utilisez les touches pour modifier votre choix : **FRANÇAIS, DEUTSCH, NEERLANDAIS, ESPAÑOL, ENGLISH, ITALIANO, PORTUGUES.**

Activer ou désactiver le système 2

La machine Royal Cappuccinodispose de 2 systèmes de chauffage qui peuvent fonctionner individuellement. Au moyen des touches ▲▼ amener l'astérisque jusqu'au menu <<Système 2>>. Pour l'activer, utiliser la touche ENT. Sur l'écran apparaîtra le message suivant :

"2 SYSTEM 2 "
"ENCLENCHE "

Pour choisir la fonction **ENCLENCHE / DECLENCHE** utiliser les touches ▲▼.

Si le système 2 est désactivé vous ne pouvez pas avoir de la vapeur ou le cappuccino. Si vous appuyez quand même sur la touche cappuccino ou si vous ouvrez le robinet vapeur, l'écran affichera :

"ACTIVEZ "
"SYSTEM 2 S.V.P. "

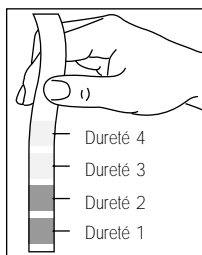
Réglage du degré de dureté de l'eau

Pour procéder au réglage du degré de dureté de l'eau, il faut d'abord le mesurer au moyen de la bande de test fournie avec l'appareil. Trempez une bande brièvement (1 seconde environ) dans l'eau, puis égouttez-la légèrement. Vous pourrez lire le résultat du test après une minute d'attente.

Au moyen des touches ▲▼, amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<Dureté d'eau>>. Pour l'activer utilisez la touche ENT. Le display montrera :

"3 DURETE D'EAU "
"MOYENNE "

Au moyen des touches vous pouvez modifier les valeurs entrées :



Dureté 1 (très douce)

Dureté 2 (douce)

Dureté 3 (moyenne)

Dureté 4 (dure)

Réglage de la plaque chauffante

Avec les touches amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<**Plaque chauff.**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"4 PLAQUE CHAUF " "
"ENCLENCHEE "

Par l'intermédiaire des touches $\wedge \vee$ vous pouvez modifier les valeurs entrées : **enclenchée, déclenchée**.

Sélection de la température

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'à l'article <<**Temp. café long**>>, <<**Temp. café**>> ou <<**Temp. café espresso**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"5 TEMP. CAFE L. " "
"MOYENNE "

"6 TEMP. CAFE " "
"MOYENNE "

"7 TEMP. CAFE EX. " "
"MOYENNE "

Grâce aux touches $\wedge \vee$ vous pouvez modifier les valeurs entrées: **moyenne, basse, minimum, maximum, haute**.

Mise en marche de la fonction préinfusion

Après avoir humidifié le café, la pompe s'arrête brièvement. Ensuite le cycle de préparation continue.

Par les touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Préinfusion**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"8 PREINFUSION " "
"ENCLENCHEE "

Par l'intermédiaire des touches $\wedge \vee$ vous pouvez modifier les valeurs entrées : **enclenchée, déclenchée, longue**.

Mise en marche de la fonction prémouture

Cette fonction permet la mouture du café chaque fois que le dispositif de dosage est vide. Dans le dispositif de dosage est donc toujours prête une dose de café moulu, ce qui permet une économie de temps considérable, en cas d'utilisation de la machine dans le domaine semi-professionnel.

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Prémouture**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"9 PREMOUTURE " "
"ENCLENCHEE "

Avec les touches vous pouvez modifier les valeurs entrées : **enclenchée, déclenchée**.

Programmation de l'eau chaude

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Prog. eau ch.**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"10 PROG. EAU CH. " "
"ENCLENCHEE "

Avec les touches $\wedge \vee$ vous pouvez modifier les valeurs entrées: **enclenchée, déclenchée**.

Si la programmation est enclenchée, la machine donne la quantité d'eau programmée. Si la programmation n'est pas activée l'émission d'eau s'arrête en appuyant sur la touche de mise en marche de l'eau chaude.

La quantité d'eau chaude peut être programmée seulement si la programmation est activée.

Programmation Cappuccino

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Prog. cappuc.**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"11 PROG. CAPPUC. " "
"ENCLENCHEE "

Avec les touches vous pouvez modifier les valeurs entrées : **enclenchée, déclenchée**.

Si la programmation est enclenchée la machine donne du cappuccino pour le temps programmé. Si la programmation n'est pas activée l'émission de cappuccino s'arrête en appuyant de nouveau sur la touche de sélection du cappuccino.

Le temps d'émission pour le cappuccino peut être programmé seulement si la programmation est activée.

Quantité totale de café

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Total cafés**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"12 TOTAL CAFES " "
" X"

Cette valeur ne peut pas être changée. Pour sortir de ce menu, appuyer sur **ENT** ou sur **ESC**.

Détartrage

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Détartrer**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"13 DETARTRE " "

Voir à la page 70 pour d'autres renseignements sur le détartrage.

Timer

Cette fonction permet l'arrêt de la machine après un délai préétabli. Les délais possibles vont d'un quart d'heure à 12 heures.

Le comptage du temps commence à partir de la dernière émission de produit. Si après quelques secondes a lieu une nouvelle émission de café, le timer effectue une remise à zéro et recommence le comptage. Si la valeur établie est égale à zéro (**0 : 00**), la fonction n'est pas activée.

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Timer**>>. Pour activer le menu, utilisez la touche **ENT**. L'écran affichera :

"ECONOM. ENERGIE " "
" APRES 0:00 "

Les temps programmés peuvent être changés par les touches $\wedge \vee$. La touche **ENT** mémorise la programmation.

Si le temps programmé est déjà écoulé, l'écran affiche :

"ECONOMIE " "
"ENERGIE "

et la machine s'arrête. Dans ce cas, la machine peut être redémarrée en appuyant de nouveau sur l'interrupteur $\textcircled{1}$ "**standby**".

Vending

Le compteur statistique intégré contrôle l'émission des produits. De plus la machine dispose d'un autre compteur qui peut bloquer la distribution des produits après une certaine quantité. Cette fonction est protégée par un code.

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Vending**>>. Pour activer le menu, utilisez la touche **ENT**.

L'écran affichera les menus suivants qui peuvent être activés par les touches . Vous pouvez sortir du menu avec la touche eau chaude.

```
"CODE          "
"              ****"

"1 CAFE LONG   "
"TOTAL        35"

"1 CAFE        "
"TOTAL        201"

"1 CAFE EXPRESS "
"TOTAL        228"

"EAU CHAUDE    "
"TOTAL        210"

"COMPTEUR      "
"BLOCAGE       0"

"COMPTEUR      "
"CYCLES        0"
```

Code

Tous les compteurs statistiques sont protégés par un code. Avant de pouvoir modifier les compteurs, vous devez insérer le code. Une fois que vous l'avez introduit correctement, vous ne devez plus l'insérer jusqu'à la sortie du mode de programmation.

La machine est vendue sans code. Pour le programmer suivez les instructions suivantes :

au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez

l'astérisque jusqu'au menu <<**Vending**>>. Activez le menu avec la touche **ENT**. L'écran affichera:

```
"CODE          "
"              ****"
```

Insérer au moyen des touches $\wedge \vee$ le chiffre pour la première position et confirmer avec la touche **ENT**. Le chiffre est mémorisé et le curseur se déplace sur la deuxième position.

Après avoir introduit le nouveau code vous devez confirmer s'il doit être mémorisé.

L'écran affichera :

```
"CODE NOUV.=XXXX "
"MEMORISER OUI   "
```

Introduire le code

Pour introduire le code, suivez les instructions suivantes:

```
"CODE?? / 0... "
```

Avec les touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque sur le compteur qui doit être modifié et activez-le en appuyant sur la touche **ENT**.

L'écran affichera:

```
"CODE FAUTIF    "
```

Insérez au moyen des touches $\wedge \vee$ le chiffre désiré pour la première position et confirmez avec la touche **ENT**. Le chiffre est mémorisé et le curseur se déplace sur la deuxième position. Si vous avez introduit un code nul, l'écran affichera après deux secondes :

```
"1 CAFE LONG    "
"TOTAL          0"
```

Après avoir inséré trois fois un code nul, il n'est plus possible d'introduire le code.

Modifier les compteurs

Compteur café long

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque sur le compteur "**1 café long**" et activez-le en appuyant sur la touche **ENT**. Avec les touches la valeur peut être modifiée. En appuyant de nouveau sur la touche **ENT**, vous mémorisez la valeur modifiée. Avec la touche **ESC**, vous interrompez l'introduction de la valeur et se mémorise la valeur précédente du compteur. Le compteur montre le total de "cafés longs" émis depuis la dernière mise à zéro.

Compteur café

```
"1 CAFE        "
"TOTAL         0"
```

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque sur le compteur "**1 café normal**" et activez-le en appuyant sur la touche **ENT**.

Avec les touches $\wedge \vee$ la valeur peut être modifiée. En appuyant de nouveau sur la touche **ENT**, vous mémorisez la valeur modifiée. Avec la touche **ESC**, vous interrompez l'introduction de la valeur et se mémorise la valeur précédente du compteur. Le compteur montre le total de "cafés" émis depuis la dernière mise à zéro.

Compteur café expresso

```
"1 CAFE EXPRESS "
"TOTAL          0"
```

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque sur le compteur "**1 café expresso**" et activez-le en appuyant sur la touche **ENT**. Avec les touches $\wedge \vee$ la valeur peut être modifiée. En appuyant de nouveau sur la touche **ENT**, vous mémorisez la valeur modifiée. Avec la touche **ESC**, vous interrompez l'introduction de la valeur et se mémorise la valeur précédente du

compteur. Le compteur montre le total de "cafés expresso" émis depuis la dernière mise à zéro.

Compteur eau chaude

```
"1 EAU CHAUDE  "
"TOTAL         0"
```

Au moyen des touches $\wedge \vee$ amenez l'astérisque sur le compteur "**eau chaude**" et activez-le en appuyant sur la touche **ENT**. Avec les touches $\wedge \vee$ la valeur peut être modifiée. En appuyant de nouveau sur la touche **ENT**, vous mémorisez la valeur modifiée. Avec la touche **ESC**, vous interrompez l'introduction de la valeur et se mémorise la valeur précédente du compteur. Le compteur montre la quantité totale d'eau chaude émise depuis la dernière mise à zéro.

Compteur :

```
"COMPTEUR      "
"BLOCAGE: 0     "
```

Avec le compteur, vous pouvez bloquer la distribution du café de la machine. Cela se passe quand le numéro des cycles relevés par le compteur, qui augmente d'un à chaque distribution de café, est supérieur à la valeur maximum programmée dans le compteur lui-même.

Pour débloquer de nouveau la distribution des boissons, le compteur doit être mis à zéro. Si une valeur égale à zéro est insérée, cette fonction est désactivée. Même si la machine est bloquée, il est possible de continuer à distribuer eau chaude, vapeur et cappuccino.


Avec les touches $\wedge \vee$, amener l'astérisque en fin de ligne sur le menu compteur... Avec la touche **ENT** vous activez le menu choisi.

Avec les touches $\wedge \vee$, la valeur peut être modifiée. Par la touche **ENT** vous mémorisez la nouvelle valeur. En appuyant sur la touche **ESC**, vous interrompez l'insertion de la nouvelle valeur

et donc reste insérée la dernière position du compteur.

Si la distribution du café est bloquée, les messages suivants apparaîtront alternativement sur l'écran :

"PREPARATION	"
"CAFE BLOQUEE	"
"SELEC. PRODUIT	"
"MACHINE PRETE	"

Avec la touche  cappuccino, vous pouvez remettre tous les compteurs à zéro.

Dosage de la quantité de café à moudre

33

Le levier de réglage (18) vous permet aussi de régler la quantité de café à moudre de 6 à 9 grammes. Placez le levier de réglage (18) sur la position désirée.

Recommandations et conseils

Essai de la machine

Il est recommandé, pour des raisons d'hygiène, de bien rincer le système, même s'il n'a pas servi depuis longtemps.

Placez une tasse sous la buse eau chaude / vapeur (7) et actionnez la touche de l'eau (9). Remplissez une tasse d'eau.

Préchauffage des tasses

Vous pouvez préchauffer les tasses en les plaçant sur la plaque chauffante.

Témoin de température

Lors de la mise en marche de la machine, l'écran affiche :

"CHAUFFER	"
-----------	---

Dès que la température de service est atteinte, le display montre :

"SELEC. PRODUIT	"
"MACHINE PRETE	"

Témoin de manque de café en grains dans le réservoir

"GRAINS VIDE	"
"MACHINE PRETE	"

Le moulin à café s'arrête. Remplissez le réservoir de café en grains et redémarrez le cycle de fonctionnement.

Témoin de manque d'eau dans le réservoir

"RESERVOIR VIDE	"
-----------------	---

Le programme s'arrête automatiquement en cas de manque d'eau. Remplissez le réservoir d'eau. Redémarrez ensuite le cycle.

Témoin du tiroir à marc

"TIR. MARC PLEIN	"
"MACHINE PRETE	"

Ce message est affiché lorsque dans le tiroir à marcs il y a 30 marcs à café. La machine ne s'arrêtant pas pour autant, retirez le tiroir et videz-le

Mouture

Le moulin à café est mal réglé si le café coule trop vite dans la tasse (mouture trop grosse) ou trop lentement (mouture trop fine). Il faut donc corriger le réglage.

Mouture recommandée : graduation 5
Mouture trop grosse : correction sur une graduation plus basse (passer de 5 à 3, par exemple).

Mouture trop fine : correction sur une graduation plus haute (passer de 5 à 7, par exemple).



Ne modifiez la finesse de la mouture que quand le moulin à café est en marche, sinon il pourrait

être endommagé. Dans la mesure du possible, évitez les réglages extrêmes sur la graduation, par exemple la position 1. Il vaut mieux essayer plutôt une autre sorte de café, car tous les mélanges ne conviennent pas.

Choix du café

N'utilisez que du café frais et des mélanges pour café expresso.

Pour obtenir un espresso fort et parfumé, n'utilisez que du mélange de café spécial pour machine expresso et employez des tasses à espresso à parois épaisses. Il est recommandé de conserver le café au frais et à l'abri de l'air.

Durée de fonctionnement

Votre machine expresso peut sans inconvénient rester allumée en permanence. Dans ce cas, nous vous recommandons toutefois de la régler sur l'économie d'énergie, après la dernière utilisation. Appuyez sur la touche "économie énergie". En programmant le timer, la machine se remettra en service automatiquement. (Voir à la page 61)

En cas d'inactivité prolongée (par exemple pendant la nuit), il vaut mieux débrancher la machine par l'interrupteur général (4).

Arrêt de la machine

N'éteignez la machine (interrupteur) que lorsque la préparation automatique du café est entièrement terminée.

Préparation du café


La machine Royal Cappuccino dispose de 2 systèmes de chauffage qui peuvent fonctionner individuellement et qui permettent de faire simultanément café et eau chaude ou café et vapeur ou bien café et cappuccino

Si vous faites deux cafés, actionnant simultanément l'eau chaude, la vapeur ou le cappuccino, il se peut que la mouture de la deuxième dose de café soit interrompue. La deuxième dose de café est moulue quand le débit du café est terminé.

Modification du dosage des tasses

Cette machine expresso vous permet d'adapter

exactement à vos tasses la quantité de café préparée.

Par les trois touches de marche , choisissez la quantité désirée. Le display montrera le message correspondant.

Pour programmer le niveau de remplissage des tasses, appuyez sur la touche de mise en marche relative à la quantité désirée et tenez-la enfoncée jusqu'à ce que vous obteniez la quantité de café désirée dans votre tasse (niveau maximum 250 ml environ). Relâchez alors la touche.

Dès que la programmation du dosage est activée, le display montre :

"1 PETIT CAFE	"
"PROGR. QUANTITE	"

Attention ! Si elle est activée, il y aura aussi la préinfusion.

Double dose de café ou deux tasses de café

Une double dose de café sera préparée si vous appuyez deux fois sur une des trois touches de marche, avant l'émission de café.

Café en grains

34

Cette machine expresso automatique moule une nouvelle dose de café pour chaque tasse de café que vous préparez. De la même façon elle en moule deux pour deux tasses et ainsi de suite. C'est une condition essentielle pour que l'espresso soit savoureux.

Réglez la finesse de mouture désirée. Graduation moyenne recommandée : 5.



Ne modifiez la finesse de la mouture que pendant que le moulin à café est en marche, sinon il pourrait être endommagé.

Erogation du café

Selon l'utilisation désirée, placez une ou deux tasses préalablement réchauffées sur la grille égouttoir (3) et sous le bec de distribution de café

(6). Appuyez sur la touche désirée. La machine vous prépare ensuite automatiquement le café choisi.

La préparation peut être interrompue à tout moment en appuyant sur n'importe quel touche, par exemple en cas de sélection d'une quantité excessive d'eau. Si le débit est interrompu pendant la préparation du premier de deux cafés, le deuxième n'est pas donné.

Café moulu



N'utilisez que du café moulu (mouture moyenne), jamais du café en grains, ni du café soluble !



Ne mettez le café moulu dans le récipient prévu à cet effet que peu de temps avant de vous en servir car il vieillit et perd rapidement sa qualité.

35

Versez le café moulu dans le récipient (14) en vous servant de la mesurette (**ne mettre qu'une mesurette pleine à ras bord**).

Appuyez sur le bouton café moulu , puis sur la touche du café désiré (café expresso, normal ou long).

La préparation peut être interrompue à tout moment en appuyant sur n'importe quelle touche, par exemple si vous réglez une quantité d'eau excessive.

Eau chaude

La distribution d'eau chaude est séparée du circuit café, pouvant ainsi garantir de l'eau chaude pour préparer du thé, du bouillon, etc.

En appuyant sur la touche eau chaude les messages suivants apparaîtront alternativement sur l'écran:

"EAU CHAUDE "
"MACHINE PRETE "

"SELEC. PRODUIT "

"MACHINE PRETE "

La Royal Profi peut distribuer en même temps deux boissons. Si la programmation de l'eau chaude est activée, seulement la quantité programmée sera distribuée, sinon la distribution continuera jusqu'à ce que vous appuyez une seconde fois sur la touche d'eau chaude. La distribution d'eau chaude seule est plus rapide que lorsqu'elle est combinée avec le café.

Pour programmer la quantité d'eau chaude, tenir appuyée la touche pour l'eau chaude. Après environ 3 secondes la pompe entre en fonction et commence la distribution d'eau chaude. Si après la distribution de la quantité désirée vous relâchez la touche, la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Durant la programmation l'écran affichera :

"EAU CHAUDE "
"PROGR. QUANTITE "

Attention : il est possible de programmer la quantité d'eau chaude seulement si la programmation est activée.

36

Placez le gobelet ou la tasse directement sous la buse eau chaude / vapeur (7) et tournez le robinet eau chaude / vapeur. L'eau chaude coule alors automatiquement.

Vapeur

La vapeur sert à chauffer le lait ou d'autres boissons.



Nettoyez la buse eau chaude / vapeur avec un chiffon humide immédiatement après chaque emploi. Sinon les traces de lait, par exemple, deviennent difficiles à enlever par la suite.



Après chaque utilisation de la vapeur, vous devez

charger le circuit de la machine. Si vous ne le faites pas ou que partiellement, le programme pour la préparation du café se bloquerait à cause d'une température trop élevée.

En actionnant le robinet vapeur (9) les messages suivants apparaîtront alternativement sur l'écran:

"VAPEUR "
"MACHINE PRETE "

"SELEC. PRODUIT "
"MACHINE PRETE "

Dirigez la buse eau chaude / vapeur (7) sur la grille égouttoir (3) et ouvrez légèrement le robinet (9) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Attendez que l'eau résiduelle dans la buse soit sortie complètement. Tournez ensuite la buse eau chaude / vapeur vers l'extérieur et plongez-la dans le liquide à chauffer.

37

Ouvrez lentement le robinet vapeur au maximum et chauffez le liquide avec des mouvements circulaires de bas en haut.

Après avoir chauffé la boisson, refermez le robinet et nettoyez toute de suite la buse avec un chiffon humide.

Attention: La buse est chaude : danger de brûlures !

Si vous n'utilisez plus la vapeur, dirigez la buse eau chaude / vapeur vers la grille égouttoir.

Cappuccino

En appuyant sur la touche eau chaude les messages suivants apparaîtront alternativement sur l'écran :

"CAPPUCCINO "
"MACHINE PRETE "

"SELEC. PRODUIT "
"MACHINE PRETE "

Si la programmation du cappuccino est activée, seulement la quantité programmée sera distribuée, sinon la distribution continuera jusqu'à ce que vous appuyiez une seconde fois sur la touche de sélection du cappuccino.

Pour programmer la quantité de cappuccino, tenir appuyée la touche pour la sélection du cappuccino. Après environ 3 secondes la pompe entre en fonction et commence la distribution du cappuccino. Si après la distribution de la quantité désirée vous relâchez la touche, la distribution s'interrompt et la quantité est mémorisée.

Attention : il est possible de programmer la quantité de cappuccino seulement si la programmation est activée.

38

Avec cette machine à café, vous pouvez sans problème préparer un vrai cappuccino italien grâce au nouveau cappuccinatore.

Introduire le tube d'aspiration (26) du cappuccinatore (25) dans un carton de lait ou un autre récipient. Pour éviter la déformation du carton de lait, faites un trou en haut pour permettre à l'air d'entrer.

Mettez la tasse sous le tube de distribution et appuyez sur la touche cappuccino.

La consistance de la mousse du cappuccino peut être modifiée en faisant tourner la valve de l'air (28).

Note: Utilisez de préférence du lait à faible teneur en graisse (1,5 %).

Nettoyage du cappuccinatore :

Remplissez un récipient d'eau (à la place du lait), mettez-le sous le cappuccinatore et faites-le fonctionner jusqu'à ce que le récipient soit vide. De cette façon, un nettoyage parfait et l'hygiène du cappuccinatore sont garantis pour les utilisations suivantes.

Dispositifs de sécurité intégrés

Désactivation automatique

Lorsque la porte de service est ouverte, la

machine s'arrête automatiquement et vous ne pouvez pas la mettre en marche. Si le groupe de distribution n'est pas inséré, il est possible de donner de l'eau ou de la vapeur.

Contrôle électronique de la durée de mouture du café

Vingt secondes après la vidange du réservoir de café en grains, la mouture s'interrompt automatiquement. Remplir le réservoir de café en grains. Il est ensuite possible de redémarrer le cycle de préparation du café.

Contrôle électronique de la capacité d'aspiration de la pompe

Dès que le réservoir d'eau a été vidé, la machine s'éteint automatiquement.

Dispositif de contrôle automatique de la température

Ce dispositif a pour fonction de régler la température du café, de l'eau chaude, et de la vapeur. Si la température de l'eau est trop élevée, la préparation du café est bloquée au moyen d'un thermostat de sécurité et d'une protection contre les surchauffes.

Détecteur de cailloux

Même le café en grains de la meilleure qualité peut contenir quelques cailloux. Le moulin à café est doté d'un détecteur de cailloux qui empêche son endommagement. Si un caillou entre dans le moulin à café, sa présence est signalée par un fort craquement. Arrêtez la machine tout de suite. Si ce n'est pas fait dans 20 secondes, le moulin à café s'arrête automatiquement grâce à un interrupteur automatique incorporé.

Important : Pour ne pas risquer d'endommager le moteur, ne remettez pas en marche la machine avant d'avoir éliminé le corps étranger. Procédez comme décrit à la page 69, points 45-49.

Nettoyage / Rangement / Entretien

Nettoyage

Le nettoyage fréquent de la machine vous garantit

un café de la meilleure qualité et la longévité de la machine.



Avant les opérations de nettoyage, éteindre et débrancher la machine. Attendre que la machine soit froide avant de commencer à la nettoyer.



Ne jamais immerger la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides. Cela pourrait l'endommager sérieusement.



Ne jamais mettre les éléments de la machine dans le lave-vaisselle !



Essayez toujours à la main les éléments de la machine. Ne les mettez absolument pas dans le four ou dans le four à micro-ondes !

Réservoir d'eau / Bac d'égouttement / Tiroir à marc / Groupe de distribution / Machine

39

Pour maintenir propres le logement de service et le groupe de distribution (22), nous vous recommandons de vider tous les jours le tiroir à marc (1), en fonction de vos exigences.

Lavez périodiquement le réservoir d'eau (11), le bac d'égouttement (2), la grille égouttoir (3) et le tiroir à marc (1) avec un détergent non abrasif, et essuyez-les soigneusement.

40

Le bec de distribution du café (6) peut être démonté pour le nettoyage. Desserrez la vis moletée et rincez soigneusement les conduites d'émission avec de l'eau chaude.

De temps en temps, nettoyez la machine à l'aide

d'un chiffon humide, ensuite essuyer.

En cas de besoin, nettoyez le récipient du café moulu (14) avec le pinceau de dotation.

Groupe de distribution

Nettoyez le groupe de distribution (22) à chaque remplissage du réservoir de café en grains, minimum une ou deux fois par semaine.

Eteindre la machine en appuyant sur l'interrupteur d'alimentation (4) et ouvrir la porte de service (19). Enlevez d'abord le tiroir à marc (1).

41

Enlevez le groupe de distribution (22) en le saisissant par la poignée prévue à cet effet et appuyez sur l'inscription PRESS.

Le groupe de distribution doit être rincée seulement avec de l'eau chaude **sans détergent**. Faites attention à ce que les deux filtres en acier chromé soient complètement dépourvus de résidus de café.

42

Enlevez le filtre supérieur pour le nettoyer. Utilisez la clé en dotation pour dévisser la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ensuite essayez tous les éléments du groupe de distribution, remontez le filtre et fixez la vis avec la clé.

43

Retirez le tiroir à poudre (23) pour le nettoyer. N'utilisez que des détergents non abrasifs. Nettoyez soigneusement le logement de service et introduisez de nouveau le tiroir à poudre.

44

Remettez le groupe de distribution en place en le tenant par la poignée prévue jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Refermez ensuite la porte de service. Réintroduisez le tiroir à marc.



Au moment d'introduire le groupe de

distribution, évitez absolument d'appuyer sur l'inscription PRESS (vous risquez d'endommager l'appareil !)

Attention : Si le groupe de distribution n'est pas introduit correctement, le display affichera

"GROUPE ABSENT "

La machine se bloque et ne donne pas de café.

Moulin à café



N'introduisez pas d'eau dans le moulin à café : la machine pourrait être endommagée !

45 Si les grains à café restent collés au réservoir, celui-ci doit être nettoyé. Débranchez la machine. Enlevez tous les grains de café du réservoir et desserrez les deux vis. Maintenant le réservoir peut être enlevé pour le nettoyage.

46 Tirez attentivement le levier de réglage vers le haut.

47 Faites tourner vers la gauche la bague de réglage jusqu'à ce que les marques bleues coïncident.

48 Maintenant il est possible de retirer de la machine, en tirant vers le haut par de légers mouvements, le support de la bague de mouture.

49 Nettoyez avec un pinceau ou un aspirateur le logement du moulin et le support de la bague de mouture. Faites attention à ne pas déplacer la bague de réglage.

Pour l'assemblage, suivre la même méthode en sens inverse et assurez-vous que la bague de réglage ne se soit pas tournée pendant le nettoyage. Dans le cas contraire, faites tourner la bague de réglage jusqu'à faire coïncider la marque bleue avec une des trois encoches. Montez le support de la bague de mouture et faites attention à ce que les marques bleues coïncident entre elles.

50

Faites tourner de gauche à droite la bague de réglage jusqu'à ce que les marques rouges coïncident entre elles.

51

Déplacez le levier sur la bague de réglage de façon à ce que le degré de mouture soit sur la position 6.

Cappuccinatore

52

Pour un nettoyage rapide du cappuccinatore, immerger de temps en temps le tube d'aspiration dans de l'eau chaude et mettre en marche le cappuccinatore qui, de cette façon, se nettoie grâce à la vapeur et à l'eau chaude. Pour un nettoyage plus complet, démontez le cappuccinatore et ouvrez le couvercle (29). Nettoyez la partie externe avec de l'eau chaude, et rincez-le avec de l'eau propre.

Détartrage

Attention: L'opération de détartrage doit se faire seulement lorsque les différents éléments de l'appareil ne sont pas chauds.

Le détartrage sert à enlever les incrustations de calcaire dans toutes les surfaces ainsi que dans les trous, tout en garantissant la performance des soupapes, des commandes de chauffage et des autres éléments importants.

Note: vu la complexité du circuit hydraulique de la machine à café, les suivants cycles de détartrage (automatique et conventionnel) ne peuvent concerner tous les tuyaux.

En effet, sont exclues les pièces d'un accès facile comme le groupe de distribution (22) et son pivot en plastique.

La machine doit être détartrée tous les 3-4 mois, selon le degré de dureté de l'eau. Dans les régions où l'eau est riche en calcaire, nous conseillons un détartrage plus fréquent.

Pour faciliter l'opération, cette machine a été équipée d'un indicateur de contrôle

```
"DETARTRAGE      "
"MACHINE PRETE    "
```

Lorsque ce message est affiché, le détartrage doit être absolument fait, même si le fonctionnement peut sembler régulier. Pour éteindre l'indicateur, suivez les indications reportées dans le menu 14.

De plus, il est possible d'ajuster l'indicateur à partir de la dureté de l'eau que vous utilisez. La machine a été réglée par la fabrique sur une valeur d'environ 25 ÚH.

Cela entraîne l'apparition de l'indicateur "Détartrage" après environ 150 litres.

Pour changer la valeur de dureté de l'eau, procédez comme l'indique la page 9.

Tous les réglages suivants sont possibles :

Dureté 4 : supérieure à 29° ÚH (14° dH), un détartrage à peu près tous les 80 litres d'eau.

Dureté 3 : d'env. 20° à 29° ÚH (7°-14°dH), un détartrage à peu près tous les 150 litres d'eau.

Dureté 2 : d'env. 12° à 20° ÚH (4°-7°dH), un détartrage à peu près tous les 300 litres d'eau.

Dureté 1 : inférieure à 10° ÚH (3° dH), un détartrage à peu près tous les 500 litres d'eau.



Pour les régions avec de l'eau dure et pour améliorer la qualité du café, il est conseillé d'utiliser un filtre à eau. Il protège la machine, tout en réduisant la fréquence des traitements de détartrage.

Note: Utilisez un produit détartrant spécial pour les machines à café. **N'employez pas de vinaigre, il pourrait endommager la machine.**

Pour détartrer la machine, vous pouvez procéder de deux façons :

Détartrage automatique

Réglez la machine dans le mode de programmation (voir page 54).

Au moyen des touches   amenez

l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<Détartrage>>. Pour valider la fonction, utilisez la touche **ENT**.

L'écran affiche:

```
"13 DETARTRER    "
```

Versez le liquide décalcifiant dans le réservoir d'eau (conformément aux instructions indiquées sur la boîte d'emballage). Mettre un récipient assez grand au-dessous de la buse eau chaude / vapeur et ouvrez lentement le robinet vapeur. A partir de ce moment commence le détartrage automatique. Le liquide décalcifiant s'écoule peu à peu dans le système au moyen de la pompe. Ensuite la pompe s'arrête pour laisser agir le produit. Entre temps l'écran affiche le message :

```
"MACHINE EN      "
"DETARTRAN       "
```

Ce procédé dure env. 3/4 d'heure. Lorsque le détartrage est terminé, le display montre le message :

```
"DETARTRAGE      "
"FINI             "
```

et la pompe s'arrête.



Refermez la soupape de l'eau chaude. Appuyez sur la touche **ENT**. L'écran indique que la machine doit être rincée pour éliminer les restes du produit décalcifiant :

```
"RINCER MACHINE  "
"DETARTRAGE      "
```

Enlevez le réservoir d'eau, rincez-le et remplissez-le d'eau. Rincez la machine et faites sortir tout le liquide du réservoir. Le message suivant s'affiche:



```
"RINCAGE         "
"                "
```

Appuyez de nouveau sur la touche "eau chaude" puis sur la touche **ENT**. La machine se trouve

dans le menu principal du mode de programmation. Avec la touche  , amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <10 **Sortie**>. Appuyez ensuite sur **ENT**. La machine est maintenant en mode normal. Lorsqu'elle sera chaude, elle sera prête pour donner le café.

N.B. Le procédé de détartrage peut être interrompu à tout moment au moyen de la touche **ESC**

Resetter l'affichage "détartrer"

Au moyen des touches   amenez l'astérisque en fin de ligne jusqu'au menu <<**Sig. Detartr.**>>. Pour activer cette fonction, utilisez la touche **ENT**.

L'écran affichera :

```
"DETARTR.        "
"RESETER/NON     "
```

Avec les touches  , vous pouvez modifier les valeurs entrées : **Oui, non**.

En resettant, les compteurs d'eau internes des systèmes 1 et 2 sont remis à zéro. Le message <<**Detartr.**>> n'apparaît plus.

Si vous sélectionnez le menu <<**Sig. Detartr.**>> bien que le message Detartr n'apparaisse pas, l'écran affichera :

```
"QUANTITE EAU    "
"PAS SUFFISANTE "
```

Détartrage conventionnel

Quand la machine est débranchée, versez le liquide décalcifiant dans le réservoir d'eau (conformément aux instructions indiquées sur la boîte d'emballage). Mettez un récipient au-dessous de la buse eau chaude / vapeur, enclenchez la machine et appuyez sur la touche "eau chaude". Faites sortir le liquide décalcifiant de la buse pendant 1 minute environ.

Appuyez de nouveau sur la touche eau chaude pour arrêter le débit de l'eau. Eteindre la machine et laisser agir le liquide décalcifiant pendant env. 5 minutes. Répéter la même opération deux

ou trois fois, jusqu'à ce que le réservoir soit complètement vidé au moyen de la buse.

Après le détartrage, rincez le réservoir d'eau (11) et remplissez-le d'eau. Remettez la machine en marche et la rincer en faisant sortir l'eau (2 litre environ) par la buse eau chaude / vapeur. Cela permet de ne pas donner une saveur désagréable au café.

Important

Un détartrage périodique prévient de coûteuses réparations. Les dommages résultant de la non-exécution du détartrage, d'un emploi abusif et de la non-observation des instructions pour l'emploi ne sont pas couverts par la garantie. N'étant pas sûrs du degré de dureté de votre eau, il vous convient de vous fier aux réglages du constructeur.

Stockage



Lorsque la machine n'est pas utilisée, elle doit être éteinte et débranchée.



Stockez la machine dans un lieu sec et hors de la portée des enfants. Si la machine reste inutilisée pendant de longues périodes, protégez-la de la poussière et de la saleté.

Entretien

De temps en temps effectuez un test de fonctionnement. Nettoyez la machine périodiquement selon les indications fournies.

Evacuation

Rendez aussitôt inutilisables les machines à café à jeter. Débranchez la prise de courant et coupez le câble d'alimentation.

Les machines à café non utilisables doivent être livrées à un centre de ramassage public.

Défaillances et remèdes



En cas de défaillance technique ou de doute de dérangement après une chute, retirez immédiatement la fiche de la prise.

Dans le cas où la machine ne pourrait pas être réparée selon les instructions suivantes, adressez-vous à un spécialiste autorisé.

Les dépannages de la machine ne peuvent être effectués que par du personnel spécialisé et agréé. Les mauvaises réparations peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur.

La maison productrice décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages dus à des réparations effectuées de manière incorrecte. Cela entraîne aussi la perte de validité de la garantie.

Défaillance	Cause possible	Remède
Pas de messages sur l'écran	La machine n'est pas sous tension La porte de service est ouverte	Activer l'interrupteur d'alimentation, contrôler la prise et le fusible Fermer la porte de service
La préparation automatique du café ne se met pas en marche	GROUPE ABSENT	Introduire le groupe de distribution et le bloquer
	GROUPE BLOQUÉ	Nettoyer le groupe de distribution (voir à la page 69).
	GRAINS VIDE MACHINÉ PRÊTE RESERVOIR VIDE	Remplir l'eau ou le café en grains et redémarrer le cycle de préparation du café
La préparation automatique du café ne se met pas en marche	TIR. MARC. ABS.	Introduire le tiroir à marc correctement
	MOULIN BLOQUÉ	Nettoyer le moulin à café (voir à la page 69)
Pas de vapeur / eau chaude	Le trou du robinet vapeur est bouché	Déboucher l'ouverture avec une aiguille fine
Le café sort trop rapidement	Mouture trop grosse	Régler sur une mouture plus fine, exp. de position 5 à position 3
Le café sort trop lentement	Mouture trop fine	Régler sur une mouture plus grosse, exp. de position 5 à position 7 Nettoyer le filtre
Le café n'est pas suffisamment chaud	Filtre du groupe de distribution bouché	Nettoyer le filtre
	Tasse non préchauffée Indicateur de température pas encore allumé	Mettre la tasse sur la plaque chauffante Attendre que l'indicateur s'allume
Le café ne fait pas de mousse	Mélange impropre, torréfaction non fraîche, café moulu à grains trop gros ou trop fins.	Changer le mélange de café
La machine a une production inférieure, elle met plus de temps à se chauffer, le débit de l'eau n'est pas juste	Présence de calcaire dans la machine	Détartre la machine selon les instructions de la page 70.
Le groupe de distribution ne peut pas être retiré	Le groupe de distribution ne se trouve pas sur sa position de base	Allumer la machine, fermer la porte de service, introduire le tiroir à marc. La machine se remet automatiquement à l'état initial.

How to use the instructions

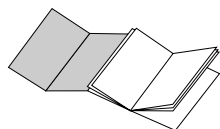
These instructions cannot anticipate every possible use of the machine.

For further information or questions concerning specific situations or problems, please contact the local dealer or manufacturer directly.



The warning triangle shows all important safety indications to ensure the user's safety.

The non-observance of said instructions may cause serious injuries!



The first cover page of the manual shows figures relevant to the text. Thus, keep it open while reading the instructions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



The lightning flash with arrowhead symbol, within an equilateral triangle, is intended to alert the user to the presence of unisolated «dangerous voltage» within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.



The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

Table of contents

Page		Page	
75	Technical data	82	Programming the machine
77	Safety rules	86	Recommendation
79	Machine controls and parts	87	Grind adjustment
79	Description of the control panel	88	Brewing
80	Unpacking/Installation	90	Incorporated Safety Devices
80	Power supply connection	91	Cleaning and maintenance operations
80	Starting and use	94	Disposal
81	Drainage	95	Troubleshooting

Save these instructions carefully and make sure to hand them to other users.

B

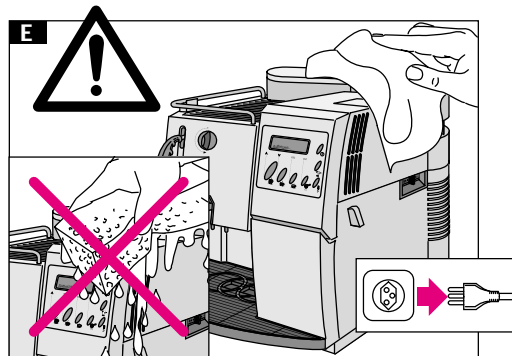
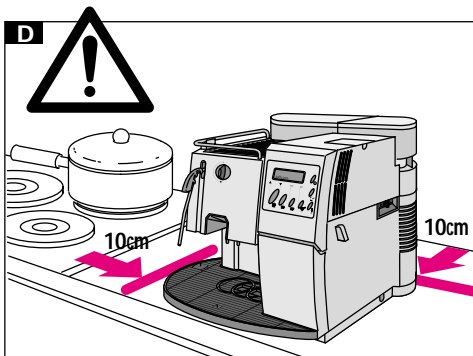
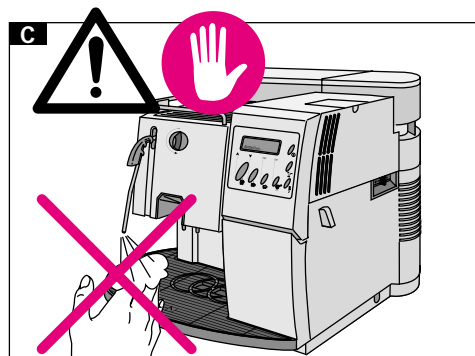
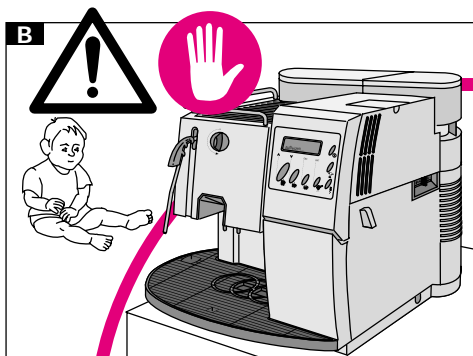
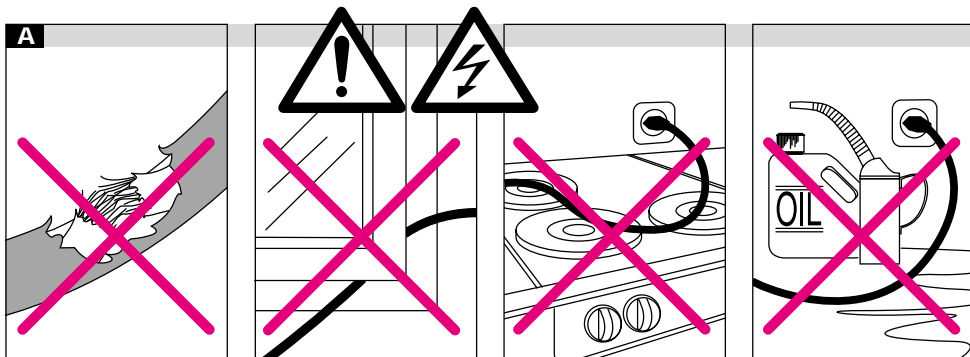
Reference to figures, parts of the machine and control elements are given by numbers or letters, as figure B exemplifies.

Voltage rating	see rating plate on the back of the machine
Nominal power	see rating plate on the back of the machine
Dimensions (length x width x height)	approx. 385 x 330 x 395 mm
Machine case	metal and plastic material
Weight	approx. 16 kg
Cable length	approx. 1.2 m
System	free flow thermal cut-out, alternating piston pump
Temperature control	electronic
Coffee grinder adjustment	grinding adjustment device
Coffee grounds ejection	automatic
Ground coffee dosage	coffee releasing device
Cup programming	0-250 ml approx.
Water tank	removable, transparent tank
Water regulation	electronic, continuous
Capacity	- water tank approx. 2.4 litres - bean coffee container 300g bean coffee
Steam/hot water dispensing tube	adjustable, supplied with burn protection
Steam/hot water dispensing	adjustable, continuous
Heating time	approx. 2 min.
Brewing time	- espresso coffee approx. 20s/cup - coffee approx. 30s/cup - hot water approx. 60s/cup - milk (cappuccino) approx. 60-90s cream/cup
Overheating protection	incorporated
Insulation	protection range I
Approvals	see rating plate on the back of the machine
In compliance with EN regulation	EN 60335-2-15(96) · EN 60335-2-14(96) · EN 55014
Warranty	in compliance with the warranty certificate enclosed herein

Accessories (included in the machine price)

Measuring spoon
Central unit key
Cleaning brush
Water hardness detecting strips

The manufacturer reserves the right to make improvements to the appliance due to technological advancement.



Electrical parts should never be in contact with water: danger of short-circuit! Steam and hot water may cause burns. Never direct steam or water jets towards the body; special attention must be paid when touching the steam/hot water spout and the heating plate: danger of burns!

This machine must be used exclusively for the purposes it has been manufactured.

Do not make technical changes for any reason whatsoever; any improper use is forbidden, due to the risks which might occur!

Warnings

The machine shall only be used by adults and properly instructed persons.

Voltage

Never touch parts under current! They might cause electric shocks, serious injuries and death. The machine must be connected to a socket with suitable voltage. Voltage must correspond to the voltage shown on the appliance rating plate.

A

Power cord

Never use the machine with a defective power cord. Replace defective power cords and plugs, contacting authorised personnel. Do not extend the power cord around corners, sharp edges or over hot parts and protect it from oil. Do not shift or move the machine by pulling its power cord. Do not unplug the machine by pulling the power cord and never touch it with wet hands. Make sure the power cord does not hang from tables or shelves.

B

Keep children away

Do not allow children to play with the machine. Children are not aware of the potential danger caused by electric appliances.

Positioning

Place the machine on a plane surface, where nobody can turn it upside down or be hurt. Hot water or overheated steam might escape from the machine: danger of burns! Never use the coffee machine outdoors or inside rooms with low temperature conditions. Do not place the machine on hot surfaces or in the proximity of open flames to avoid possible damages of the case.

C

Danger of burns

Do not direct the overheated steam or hot water jet towards you or other people. Do not touch hot surfaces, such as the steam/hot water spout.

D

Necessary space

For a proper operation of the machine it is advisable to keep to the following indications:

- choose a levelled surface
- choose a properly lit and hygienic room provided with accessible sockets
- leave a minimum distance of 100 mm between the machine and the wall

E

Cleaning

Before cleaning the machine, make sure to switch off all keys and unplug the machine. Wait until the machine cools down. Never plunge the machine into water! Do not tamper with the inner parts of the machine and never open the machine.

Repair/maintenance

In case of defect or suspected damage following a fall, unplug the machine immediately. Never use a defective appliance. Only skilled personnel are authorised to carry out repairs. The manufacturer declines any liability whatsoever, should repairs fail to be carried out by authorised personnel.

In case of fires, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Never use water or powder extinguishers.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your coffee maker, basic safety precautions should always be followed, including the followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons including the following:

- 1 ● Read all instructions.
- 2 ● Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 ● To protect against electric shock, do not place cord, plug or appliance in water or other liquid.
- 4 ● Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 ● Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 ● Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorised service facility for examination, repair or adjustment.
- 7 ● The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- 8 ● Do not use outdoors.
- 9 ● Do not let cord hang over edge or table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 ● Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 ● Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to the off position, then remove plug from wall outlet.
- 12 ● Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- 13 ● Keep the cord away from heated surfaces.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

**RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN**

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK.

DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)

NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE

REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

IMPORTANT SAFEGUARDS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cords is used,
- 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

- | | |
|---|---|
| 1 Coffee grounds container | 16 Coffee bean container |
| 2 Drip tray | 17 Grind adjustment lever |
| 3 Cup holder surface | 18 Coffee dosage adjustment lever |
| 4 Main switch | 19 Service door |
| 5 Power cord | 20 Filling funnel |
| 6 Coffee dispensing unit | 21 Handle for assembling and disassembling of central unit |
| 7 Steam/hot water spout with burn-protection | 22 Central unit |
| 8 Control panel | 23 Coffee rest drawer |
| 9 Steam knob | 24 Swivel |
| 10 Cup heating plate | 25 Cappuccinatore |
| 11 Water tank | 26 Suction pipe |
| 12 Water tank cover | 27 Dispenser |
| 13 Water level | 28 Cappuccinatore adjusting valve |
| 14 Pre-ground coffee container with cover | 29 Cappuccinatore cover |

Description of the control panel

Digital display

Standby switch:
energy saving function on/off

Selection key for 1 or 2 cups of tall coffee or key " ^ " in the programming mode

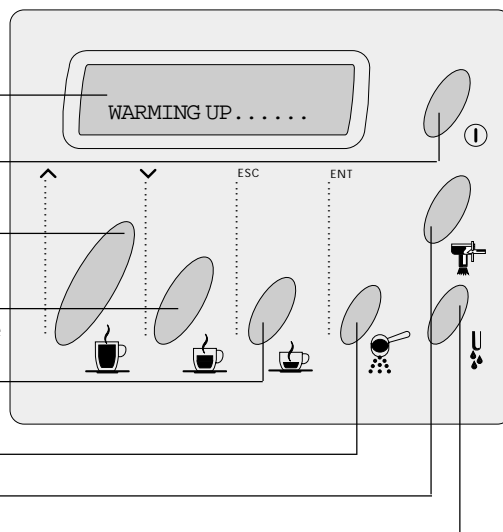
Selection key for 1 or 2 cups of regular coffee or key " v " in the programming mode

Selection key for 1 or 2 cups of espresso coffee or "ESC" in the programming mode

Pre-ground coffee selection button or "ENT" in the programming mode

Cappuccino selection key

Hot water on/off key



Unpacking/installation

Standard packing is strong enough to protect the machine during mail shipping. Keep this package to return the machine to the manufacturer, whenever necessary.

Before installing the machine, keep to the safety indications at page 77.

Whenever possible, use the machine with swivel (24). When installing the machine, make sure the swivel is always fitted in the provided area on the lower side of the machine.

Power supply connection



Warning: electric current may cause death! Always keep to safety rules.

The coffee machine must be connected to an adequate socket. Voltage must suit to the voltage specified on the appliance rating plate.



Never use defective power cords! Defective power cords and plugs must be replaced by an authorised personnel.



Should an extension cord be used, check its perfect conditions. The extension cord must have a minimum section of 1,5 mm² or 16 AWG and must be supplied with a three-pole plug/socket.

Starting and use



Parts under current shall never be in contact with water: danger of short-

circuit! Overheated steam and hot water may cause burns. Do not direct steam or water jet towards the body; furthermore, great attention must be given when touching either the steam/hot water spout or the heating plate: danger of burns!



Never use the machine without water or coffee beans.

Remove measuring spoon, brush and the central unit key from the coffee grounds container (1) and keep them within reach.

Unwind the power cord (5) from the rear side of the machine.

30

Remove the cover (15) and fill the container with coffee beans (300 g approx.), then, replace the cover. Adjust grinding by means of the grind adjustment lever (17), positioning it on point "5" of the scale.



Never fill the coffee bean container with other products since they might damage the machine!



Before filling the container with coffee beans, make sure the pre-ground coffee container (14) is closed to prevent coffee beans from falling into it. They might damage the machine!

Remove water tank (11) from the machine, remove its cover (12) and fill it with cold water (approx. 2.4l). A valve on the tank bottom prevents water from escaping.

Before installing the water tank in the machine, make sure the coffee bean container cover is properly fitted.

31

Install the water tank, slightly pressing over it to fit the valve which will open automatically.



Do not fill the tank with an excessive quantity of water.



Always fill the tank with fresh water only: hot water as well as other fluids might damage the tank. Never use carbon dioxide added water.



Do not switch on the machine on if the water tank is empty: always make sure there is enough water in the tank!

Connect the plug to the socket and press the main switch. The following message will be displayed:

"WARMING UP....."

Should

"ENERGY
"SAVING"

be displayed, press button ① "Standby" to deactivate the energy saving mode.

Drainage

Direct the steam/hot water spout on the drip tray (2). Place a cup or another suitable container under the dispensing tube, then turn the steam/hot water knob counterclockwise. The pump starts automatically. Wait until a regular water jet is obtained, then close the knob. The machine is now drained and ready to work.

The following message will be displayed:

"SELECT PRODUCT"
"READY FOR USE"

Important: It is advisable to drain the machine before the first start, after a prolonged period the machine has not been used or whenever the water tank has been completely emptied.

Furthermore, should the pump be defective, the display shows:

"VENTILATE"

Programming the machine

32

To enter the programming mode, press the key **ENT** (☕ pre-ground coffee) when the machine is on and keep it pressed until the first two lines of the programming mode are displayed:

"1 LANGUAGE"
"2 SYSTEM 2"

At the end of the line a blinking asterisk is displayed, which can be moved up and down with the keys $\wedge \vee$ (tall and regular coffee).

If the asterisk is on the first menu, press \vee button to move it on the second menu and vice versa. The display shows the following sequence of messages:

1 LANGUAGE	10 PROG. H. WATER
2 SYSTEM 2	11 PROG. CAPPUC.
3 WATER HARDN.	12 TOTAL COFFEE
4 CUP HEATER	13 DESCALING
5 TEMP. L. COFFEE	14 SIGN. DESCAL.
6 TEMP. COFFEE	15 TIMER
7 TEMP. S. COFFEE	16 VENDING
8 PREBREWING	17 EXIT
9 PREGRINDING	

To leave the menu, move the asterisk at the end of the line to item << Exit >> using the key \vee .

Then, press **ENT** (☕ pre-ground coffee). The machine is now in the normal mode again.

Selecting single menus

Select the different menu items by means of the

keys $\wedge \vee$. The key **ENT** allows you to activate the selected item. It is possible to modify the selected figures in a menu item using the keys $\wedge \vee$. The key

ENT memorizes the selected options (for instance "ON" for the cup heating plate).

Should you accidentally change some data, press **ESC** (*...) to leave the menu item without saving the new options which were selected accidentally.

Language selection

Move the asterisk to the menu item "LANGUAGE" using the keys $\wedge \vee$. Press **ENT** to activate this item. The following message will be displayed:

"1 LANGUAGE"
"ENGLISH"

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options: "ENGLISH", "ITALIANO", "FRANÇAIS", "DEUTSCH", "NEERLANDAIS", "ESPAÑOL", "PORTUGUES".

Enabling of second heating system

Royal Cappuccino is equipped with two boilers with independent circuits. One of these boilers can be disconnected. By pressing keys $\wedge \vee$ move the asterisk at the end of the line to the menu item "SYSTEM 2". Press **ENT** to activate this item. The following message will be displayed:

"2 SYSTEM 2"
"ON"

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options: **ON, OFF**.

If the second boiler is disconnected it is not possible to dispense steam and therefore cappuccino can't be prepared. Should the cappuccino selection button be pressed or the steam/hot water knob be opened, the display shows the following message:

"PLEASE ACTIVATE"
"SYSTEM 2"

Water hardness adjustment

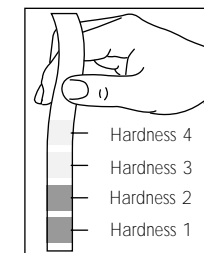
In order to adjust the water hardness, it is necessary to test the water using the strip supplied with the machine. Dip the strip into the water for a second, shake off excess water gently, wait approx. 1 minute and read the results.

Move the asterisk at the end of the line to the menu item "WATER HARDN." using the keys $\wedge \vee$ and select it by means of the **ENT** button.

The following message will be displayed:

"3 WATER HARDN./"
"HARDNESS 3"

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options:



HARDNESS 4
(hard water)
HARDNESS 3
(medium water)
HARDNESS 2
(soft water)
HARDNESS 1
(very soft water)

Cup heating plate connection

Royal Cappuccino is equipped with a useful cup heating plate which can be disconnected, if required.

Press keys $\wedge \vee$ to move the asterisk to item "CUP HEATER". Press **ENT** to activate this function.

The following message will be displayed:

"4 CUP HEATER"
"ON"

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options "ON" or "OFF".

Temperature selection

With Royal Cappuccino a precise adjustment of the coffee temperature can be executed. Move the asterisk at the end of the line to the menu items "Temp. l. coffee", "Temp. coffee" or "Temp. s. coffee" and select it by means of the ENT key.

Depending on the selection, the following messages will be displayed:

```
"5 TEMP. L. COFFEE"
"MEIUM" "
```

```
"6 TEMP. COFFEE"
"MEIUM" "
```

```
"7 TEMP. S. COFFEE"
```

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options "Minimum", "maximum", "high", "medium" or "low".

Prebrewing function

As soon as the coffee has been moistened, the pump stops for a while in order to allow a better utilization of the coffee powder.

Move the asterisk at the end of the line to the menu item "PREBREWIING" and select it by means of the ENT key.

The following message will be displayed:

```
"8 PREBREWIING"
"ON" "
```

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options "ON", "OFF", "LONG" (in the latter case the pump stop is longer).

Pre-grinding function

By activating this function, grinding occurs every time the doser is empty. So a ground coffee portion is always ready in the doser, allowing a

time saving whenever the machine is often used. This function is not recommended in all other cases, because fresh ground coffee is by far better.

Press keys $\wedge \vee$ to move the asterisk to item "PREGRINDING". Press ENT to activate this function.

The following message is displayed:

```
"9 PREGRINDING"
"ON" "
```

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options "ON", "OFF".

Hot water programming

Whenever this function is enabled, the selected water amount is constantly dispensed. On the contrary, whenever this function is disabled hot water is dispensed until the user stops the dispensing. **Hot water amount can only be programmed with programming mode enabled.**

- "PROG. H. WATER". Press ENT to activate this function.

The following message will be displayed:

```
"10 PROG. H. WATER"
"ON" "
```

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options: "ON", "OFF".

Cappuccino programming

Whenever this function is enabled, the same amount of cappuccino is constantly dispensed. On the contrary, whenever this function is disabled, cappuccino is brewed until the user stops the dispensing. **Cappuccino amount can only be programmed with programming mode enabled.**

Press keys $\wedge \vee$ to move the asterisk to item "PROG.CAPUC.". Press ENT to activate this function:

The following message will be displayed:

```
"11 PROG. CAPUC."
"ON" "
```

The keys $\wedge \vee$ allow you to change the set options: "ON", "OFF".

Coffeecounter

Press keys $\wedge \vee$ to move the asterisk to item "TOTAL COFFEE" and select it by means of the ENT key. The following message will be displayed:

```
"12 TOTAL COFFEE"
" XX"
```

This value cannot be modified. Quit the menu by means of the ENT or ESC keys.

Descaling

Move the asterisk at the end of the line to menu item "Descaling" and select it by means of the ENT key.

The following message will be displayed:

```
"13 DESCALING" "
```

For descaling procedure, see page 92.

Timer

The timer enables the automatic switching off of the machine after a preset period, which can be set from 15 minutes to 12 hours after last dispensing. If after a few seconds coffee is brewed again, the timer is reset. If the value set is 0:00, the timer function is not activated and the machine does not switch off.

Move the asterisk at the end of the line to menu item "Timer" by means of the keys $\wedge \vee$.

Press ENT to select this item.

The following message will be displayed:

```
"STANDBY"
"AFTER 0:00" "
```

By means of the same keys $\wedge \vee$, select the suitable time and confirm the value through ENT button.

When the selected time is over the following message is displayed:

```
"ENERGY"
"SAVING" "
```

The machine stops and can be switched on again by means of button \odot "standby".

Vending functions

Royal Cappuccino is equipped with a counter allowing the machine statistic analysis while detecting the different dispensing operations. It is also equipped with another counter which is able to stop the dispensing operations after a certain number. These functions are protected by a special access code.

By means of keys $\wedge \vee$ move the asterisk to item "VENDING" and select it through the ENT key. From the displayed submenu it is possible to select one of the following items by means of the same keys $\wedge \vee$. On the contrary, if the hot water selection key \downarrow is pressed, the submenu can be quit.

The following messages will be displayed:

```
"CODE"
" *****"
```

```
"1 LARGE COFFEE"
"TOTAL" "
```

```
"1 COFFEE"
"TOTAL" "
```

```
"1 SMALL COFFEE  "
"TOTAL           "

"HOT WATER      "
"TOTAL         "

"COUNTER        "
"LOCKING        "

"COUNTER        "
"CYCLES         "
```

Code programming

A code protects the access to the machine counters; enter it for each programming section and before carrying out any modification. As soon as the code is entered, modifications can be carried out without entering it again as long as the programming function is enabled.

The machine is not supplied with a code. Keep to the following indications for code programming:

By means of keys **▲▼** move the asterisk to item **"VENDING"** and select it through the **ENT** key. The following message will be displayed:

```
"CODE           "
"               ****"
```

By means of keys enter the number to be set on the first character and confirm the selection through the **ENT** key. The entered number is saved and the cursor moves automatically to the following character.

After having entered the complete new code, it is necessary to save it.

The following message will be displayed:

```
"NEW CODE=XXXX  "
"SAVE NO        "
```

By means of keys **▲▼** the code can be saved or not saved: **YES** or **NO**.

Code entering

To enter the code, press keys **▲▼** and move the asterisk to the counter to be changed; select it through the **ENT** button.

The following message will be displayed:

```
"CODE??        "
```

Enter the number to be set on the first character by means of keys **▲▼** and confirm the selection with **ENT**. The entered number is then saved and the cursor moves automatically to the following character. If a wrong code has been entered, the following message will be displayed for about two seconds:

```
"CODE FAULTY   "
```

After having entered three wrong codes, the entering procedure is not allowed any longer.

Counter modification

Large coffee counter

```
"1 LARGE COFFEE "
"TOTAL:         XX"
```

The counter shows the large coffee amount dispensed from the last reset.

From the **VENDING** menu, move the asterisk to the **LARGE COFFEE** menu by means of keys **▲▼**; confirm the selection with button **ENT**.

By means of the same keys **▲▼** it is possible to modify the selected value (to reset the counter, for example). Use the **ENT** button to save a new value. Press the **ESC** button to stop the new value entering procedure and, as a result, the former counter setting shall be considered.

Coffee counter

```
"1 COFFEE       "
"TOTAL:        XX"
```

The counter shows the regular coffee amount

dispensed from the last reset.

From the **VENDING** menu, move the asterisk to the **COFFEE** menu by means of keys **▲▼**; confirm the selection through **ENT**.

By means of the same keys **▲▼**, it is possible to modify the selected value (to reset the counter, for example). Press **ENT** to save a new value. On the contrary, by pressing **ESC** the new value entering is stopped and, as a result, the former counter setting shall be considered.

Small coffee counter

```
"1 SMALL COFFEE "
"TOTAL:         XX"
```

The counter shows the small coffee amount dispensed from the last reset.

From the **VENDING** menu, move the asterisk to the **SMALL COFFEE** menu by means of keys **▲▼**; confirm the selection through **ENT**.

By means of the same keys **▲▼**, it is possible to modify the selected value (to reset the counter, for example). Press **ENT** to save a new value. On the contrary, by pressing **ESC** the new value entering is stopped and, as a result, the former counter setting shall be considered.

Hot water dispensing counter

```
"HOT WATER      "
"TOTAL:         XX"
```

The counter shows the hot water amount (in ml) dispensed from the last reset.

From the **VENDING** menu, move the asterisk to the **HOT WATER** menu by means of keys **▲▼**; confirm the selection through **ENT**.

By means of the same keys **▲▼**, it is possible to modify the selected value (to reset the counter, for example). Press **ENT** to save a new value. On the contrary, by pressing **ESC** the new value entering is stopped and, as a result, the former counter setting shall be considered.

Counter

```
"COUNTER        "
"LOCKING:       XX"
```

After a certain number of cycles, this function allows to stop the coffee dispensing (excluding hot water, steam and cappuccino dispensing operations). It can also be used, for example, to program the machine servicing.

If the **O** value is set, the function is disabled.

From the **VENDING** menu, move the asterisk to the **COUNTER** menu by means of keys **▲▼** and confirm the selection through **ENT**.

Press the same keys to modify the selected value (for example to set a new servicing limit). Through **ENT** a new value can be saved. On the contrary, by pressing **ESC** the new value entering is stopped and, as a result, the former counter setting shall be considered.

When the set limit has been reached, the coffee dispensing stops and the following two messages are displayed:

```
"COFFEE DISPENS. "
"BLOCKED         "
```

```
"SELECT PRODUCT  "
"READY FOR USE   "
```

Reset the counters by pressing the cappuccino selection key **T**.

Dosage of ground coffee

33

The coffee dosage adjustment lever (18) allows the selection of the grinding coffee amount from 6 to 9 grams. Place lever (18) on the required position.

RECOMMENDATIONS

Prolonged idleness

If the machine hasn't been used for a prolonged

period, it is advisable for hygienic reasons to run a rinse cycle through the machine.

Place a cup under the steam/hot water spout (7) and fill it with water by operating the hot water knob.

Preheating cups

Cups may be preheated by placing them on the special cup heating plate.

Temperature led

When starting the machine, the following message is displayed:

"WARMING UP "

As soon as the operating temperature has been reached, the following message is displayed:

"SELECT PRODUCT "
"READY FOR USE "

Empty coffee bean container

When coffee beans run out, the coffee grinder stops and the following message is displayed:

"COF. BEANS EMPTY "

Fill the container and restart the cycle.

Empty water tank

When water runs out, the program stops automatically and the following message is displayed:

"WATERTANK EMPTY "

Fill the tank and restart the cycle.

Grounds container warning light

As soon as there are 30 grounds in the container, the following message is displayed:

"DREGDRAWER FULL "
"READY FOR USE "

The machine does not stop: remove the grounds container and empty it.

Grind adjustment

If the coffee flows too quickly (coarse grind) or too slowly (fine grind) into the cup, adjust coffee grinder. The recommended grind level is position 5.

Should grinding be too coarse, adjust it on a lower value (e.g. from 5 to 3). On the contrary, should grinding be too fine, adjust it on a higher value (e.g. from 5 to 7).



Adjust the grind level only when the coffee grinder is running. Avoid any extreme adjustment (for instance on position 1) whenever possible. It is preferable to try another coffee blend, since not all coffee blends are suitable.


Coffee blends

Make sure coffee is fresh. An espresso roast is preferable.

In order to obtain a strong and aromatic espresso coffee, use special blends suitable for espresso coffee machines and special cups with thick sides.

Keep coffee in a cool place, in an hermetically sealed container.

Operation time

The machine may be kept on all day long. However, in case of a prolonged period of idleness, it is advisable to enable the energy saving function by pressing the standby  switch. If the timer is properly programmed, this operation is automatic: for this purpose, see page 84.

In case of a prolonged period of idleness, it is advised to switch the main switch (4) off; once switched on again, the machine will be ready to be used within two minutes.

Switching off the machine

Switch the machine off only after the coffee cycle has been concluded.


BREWING

Royal Cappuccino is equipped with 2 independent heating systems which may dispense at the same time coffee and hot water, coffee and steam or coffee and cappuccino.

If, during the dispensing of 2 coffees, hot water, steam or cappuccino are dispensed at the same time, it may happen that the second coffee portion is not immediately ground after the first one, but only at the end of the first coffee dispensing.

Cup level filling

This machine allows the precise dosage of the coffee quantity, according to the cup dimension.

The desired quantity  can be selected through the selection keys. The relevant messages will be displayed.

To set the quantity of coffee to be dispensed, it is necessary to press the relevant selection key till the desired quantity of coffee is obtained (max. 250 ml approx.).

During this operation, the following message is displayed:

"1 SMALL COFFEE "
"PROG. QUANTITY "

The machine considers automatically the necessary amounts to brew two cups of coffee.

Attention! If the pre-brewing function is enabled during the cups dosage adjustment, keep the selected key pressed even during the pump stop until the desired amount is reached.

Double quantity of coffee or 2 cups of coffee

By pressing one of the three selection keys twice, before coffee dispensing begins, the machine will brew a double portion of coffee.

Coffee grinding

34

This machine grinds a portion of fresh coffee for

each cup; for two cups, it grinds two portions of coffee, one after the other, thus ensuring optimum coffee quality.

Adjust the grinding degree according to the instructions mentioned at page 87.



Adjust the grinding degree only when the coffee grinder is running.

Coffee dispensing

Place one or two preheated cups on the cupholder grill (3) under the dispenser (6). By pressing the relevant selection key, the machine will automatically dispense the selected coffee.

Dispensing may be interrupted by pressing one of the coffee selection keys, if an excessive water amount has been selected. Should you interrupt the coffee flow after the first of two coffees, the second is not dispensed.

Pre-ground coffee



Make sure to use pre-ground coffee only (medium ground). Never use whole beans or soluble coffee.




Right before brewing coffee, fill the container with freshly ground coffee. For best results, make sure coffee blend is fresh.

Remember that ground coffee ages soon, thus losing its quality!

35

Important!

Use the measuring spoon supplied to fill the container (14) with a single portion of ground coffee! Use a full measure only.

To dispense coffee, press pre-ground coffee button  and the desired selection key (large

coffee, coffee, small coffee) to obtain a cup of coffee.

Important! This function does not allow the double coffee cycle.

Dispensing may be interrupted by pressing one of the coffee selection keys, if an excessive water amount has been selected.

Hot water dispensing

Hot water dispensing is accomplished through an independent water circuit which ensures the correct temperature and supplies tasteless hot water to be used for tea, soup, etc.

By operating the hot water key, the following two messages will be displayed:

"HOT WATER	"
"READY FOR USE	"
"SELECT PRODUCT	"
"READY FOR USE	"

This happens because the machine, as mentioned before, can dispense two products at the same time.

During hot water dispensing, only the programmed amount is dispensed if the corresponding programming is enabled. On the contrary, dispensing should be stopped by pressing again the selection key when the desired amount is reached.

If hot water only is dispensed, dispensing is faster than when coffee is dispensed at the same time.

To program the hot water amount, it is necessary to keep the corresponding selection key pressed till the desired amount is reached.

Attention: hot water can only be programmed if the corresponding programming function is enabled (see page 83).

During the programming phase, the following message will be displayed:

"HOT WATER	"
"PROGR. QUANTITY	"

36

Place a glass or cup under the steam/hot water spout (7), then press the hot water selection key. Hot water will be automatically dispensed.

Steam dispensing

To heat milk or other drinks.



Always clean the spout with a damp cloth soon after the use; otherwise, it might be difficult to remove milk residues.



After a steam outflow, always drain the machine.

By turning steam knob (9), these two messages will be displayed:

"STEAM	"
"READY FOR USE	"
"SELECT PRODUCT	"
"READY FOR USE	"

This happens because the machine, as mentioned before, can dispense two products at the same time.

Direct steam/hot water spout (7) on cup holder grill (3) and slightly open knob (9), turning it counterclockwise.

Wait until the remaining water has flown out of the spout. Then, move the spout outwards and plunge it deeply into the fluid to be heated.

37

Slowly open the steam/hot water knob and heat the fluid, with a circular movement from the bottom to the top.

When the fluid has reached the desired tempe-

ature, close the knob and immediately clean the spout with a damp cloth.

Attention: the spout is hot, it may cause burns!

Cappuccino

Through the special Cappuccinatore, this machine can brew a real cappuccino without any problem. By pressing the cappuccino button, these two messages will be alternately displayed:

"CAPPUCCINO	"
"READY FOR USE	"
"SELECT FOR USE	"
"READY FOR USE	"

That is because the machine, as mentioned before, can dispense two products at the same time.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

INCORPORATED SAFETY DEVICES

During the cappuccino dispensing, only the programmed amount is dispensed if the corresponding programming is enabled. On the contrary, dispensing should be stopped by pressing again the selection key when the desired cappuccino amount has been reached.

To program the cappuccino amount, it is necessary to keep the corresponding selection key pressed till the desired amount is reached.

Attention: cappuccino amount can only be programmed if the corresponding programming function is enabled (see page 83).

38

For cappuccino dispensing, fit suction pipe (26) of the Cappuccinatore (25) in a milk container or in another container. To prevent milk container deformation, pierce it on the top to allow air entry. Place the cup under dispenser (27) and press the

cappuccino selection key.

Cappuccino dispensing can be adjusted by turning the special Cappuccinatore adjustment valve (28).

Note: it is suggested to use milk with low fat amounts (1.5%).

Cappuccinatore cleaning

Let the Cappuccinatore drain a full water container after each cappuccino dispensing: in this way, the device will be perfectly cleaned.

Incorporated safety devices

Automatic off

Should the service door be open, the machine automatically switches off. If the central unit is not mounted, only water and steam can be dispensed.

Electronic grinding time control

As soon as the coffee bean container is empty, grinding automatically stops after 20 seconds approx. Fill the container with coffee beans, as shown at page 80.

Electronic pump control

The machine switches off automatically as soon as the water in the tank is under the minimum level checked by a special water level indicator (73). Fill the tank according to the procedure shown at page 80.

Electronic temperature adjustment

Said adjustment controls the correct temperature to brew coffee and to dispense hot water and steam. Coffee brewing is automatically interrupted should the water temperature be excessive (safety thermostat and overheating safety device activated).

Antigravel device

Even selected coffees may contain impurities. To avoid damages, the coffee grinder is fitted with an antigravel device against impurities. Should gravel end up into the coffee grinder, you will hear a strong and characteristic noise. Stop the machine immediately otherwise the machine will automatically stop within 20 seconds thanks

to the special electronic protection system.

Important: Do not start the machine before the foreign body has been removed, otherwise the motor may be damaged. Procedures: see page 92, points 45-49.

Cleaning and maintenance operations

General cleaning

To ensure a good coffee quality and a longer working life, always keep the machine clean.



Before cleaning the machine, turn off the main switch, unplug the machine and wait until it cools down.



Do not immerse the machine into water or other fluids: it may be irreparably damaged!



Do not wash parts of the machine in the dishwasher!



Always handdry all parts of the machine, do not dry them in the oven or microwave oven!

Water tank, drip tray, coffee grounds container and coffee dispenser 39

In order to keep the service area and the central unit (22) clean, daily empty the coffee grounds container (1), after machine use.

The water tank (11), drip tray (2), cup holder grill (3) and coffee grounds container (1) should be washed periodically, using a non-abrasive solvent and drying them carefully.

40

Coffee dispenser (4) may be removed for cleaning

operations. Unloose the screws and rinse the dispensing tube thoroughly with hot water.

From time to time, clean the machine casing with a damp cloth and dry it.

Clean pre-ground coffee container (14) with the aid of the brush supplied, whenever necessary.

Central unit

Clean central unit (22) whenever the coffee bean container is filled, or at least once a week.

Switch off the machine and open service door (19). Remove grounds coffee container (1).

41

Remove central unit (22), by holding the handle and shortly pressing the PRESS key.

Wash the central unit with hot water; **do not use any solvent.**

42

Make sure there are no coffee residues on the two steel filters: the upper filter can be removed by unloosening and turning the plastic pin anticlockwise using the tool supplied.

Dry thoroughly each central unit component, fit the filter again and tighten it properly with the screw.

43

Remove coffee rest drawer (23) and clean it, using a non-abrasive solvent. Clean the service area thoroughly and fit the coffee rest drawer again.

44

By holding the central unit by its handle, slide it back into its original position, making sure it is correctly engaged. Then close the door. Fit the coffee grounds container again.



When fitting the central unit, do not press "PRESS" button: it may cause

irreparable damages to the machine!

Warning: if the central unit is not correctly fitted, the following message will be displayed:

"BREW UNIT MISS "

The machine cannot dispense coffee.

Coffee grinder



Never fill the coffee grinder with water: it may irreparably damage the machine!

45

Clean the coffee beans container periodically; **this operation should be accomplished by a qualified technician!** Unplug the machine.

Empty the coffee container and unloose the two fastening screws. Now, the container can be removed and cleaned.

46

Carefully pull the adjustment lever upwards, previously writing the set grinding degree.

47

Turn the adjustment ring counterclockwise, until the blue marks coincide.

48

Now, it is possible to remove the grinding ring from the machine, slightly pulling it upwards.

49

With the aid of a brush or a narrow vacuum hose, clean both the gear box and the grind ring support. Make sure the position of the grind ring does not shift.

To reassemble the coffee grinder, carry out the reverse sequence, making sure the adjustment ring has not been shifted during cleaning. If that is the case, turn it until the blue mark coincide with one of the three notches.

Assemble the grind ring support and make sure the blue marks coincide.

50

Turn the adjustment ring clockwise, to make the red marks coincide.

51

Fit the adjustment lever on the ring, until it coincides with the previously set grinding degree.

Cappuccinatore

52

To quickly clean the cappuccinatore, immerse the suction pipe into warm water and let water flow through it.

For a more accurate cleaning, remove the cappuccinatore and open cover (29). Clean the outside part with warm water and rinse it with cleaned water.

Descaling

Attention: The descaling operations must be carried out when the machine components are cold.

Descaling removes limescale from all surfaces and holes, thus ensuring a perfect operation of valves, heating controls and other important parts.

Note: due to the complexity of the coffee machine hydraulic circuit, the following descaling cycles (automatic and standard) do not allow the descaling of all tubes.

In fact, easily accessible components such as the central unit (22) and its plastic connection are excluded.

The machine must be descaled every 3-4 months, depending on the water hardness degree.

A more frequent descaling is recommended wherever the water hardness degree is very high. To avoid dangerous delays to users, this machine is supplied with a special control counter, reminding the user to perform this operation, according to the water hardness degree.

In this case, the following message will be displayed:

"DESCALING "

When this message is displayed, the machine does not stop; however, it is suggested to descale quickly the machine.

To cancel the message, see programming menu indications, point 14.

The machine has been adjusted on a 25°dH value, which causes the warning light to switch on after 150 l approx.

Should it be necessary, the water hardness value may be exactly programmed, following the instructions shown at page 82.

The following adjustments are possible:

Hardness 4: high water hardness, over 29°dH (14°dH), i.e. 80 l water approx.

Hardness 3: medium water hardness, approx. 20-29°dH (7-14°dH), approx. 150 l water passage.

Hardness 2: soft water, approx. 12-20°dH (4-7°dH) approx. 300 l water passage

Hardness 1: very soft water, less than 10°dH (3°dH), approx. 500 l water passage

In hard water regions, a filter should be used both to improve the coffee quality or to protect the machine, thus reducing the descaling frequency.

Note: for this purpose, use a descaling product suitable for coffee machines.

Never use vinegar!

Descaling can be performed in two ways:

Automatic descaling

Select this mode in the programming menu (see page 84).

By means of keys $\wedge \vee$, move the asterisk at the end of the line on the menu item **Descaling** and confirm the selection with the **ENT** key.

The following message will be displayed:

"13 DESCALING "

Pour a descaling solution into the water tank (according to the instructions on the product package). Switch the machine on the programming mode. Place a large container under the steam/hot water spout and open slowly the steam knob. The automatic descaling starts: Small amounts of descaling solution are pumped into the circuit. Then the pump stops to let the solution take effect. During this phase, the following message is displayed:

"MACHINE IS
"DESCALING "

After approx. 45 minutes, when the procedure is accomplished, the following message will be displayed:

"DESCALING
"FINISHED "

Close the steam knob. The pump stops. Press **ENT** button. A display message reminds you to rinse away any possible descaling residues from the machine.

"RINSE MACHINE "

Remove water tank, rinse it accurately and fill it with fresh water. Clean the machine using the hot water knob and let the whole tank content flow out. The following message will be displayed:

"RINSING
"FINISHED "

Press the hot water key again. Go back to programming function by pressing the **ENT** key.

Note: By pressing the **ESC** key, it is possible to quit descaling procedure.

Reset descaling message

In programming function, by pressing keys $\wedge \vee$, move the asterisk till the end of the line on the menu **Sign. Descal** and confirm the selection with **ENT** button.

The following message will be displayed:

"RESET DESCALING "
"NO "

By means of the same keys $\wedge \vee$, it is possible to modify the value; **Yes** or **no**.

Through this reset operation, the internal counters of the two water systems are reset and the message **DESCALE** is erased.

If the function

"SIGN. DESCAL. "

is selected without the displayed message **Descal**, the following message will be displayed:

"QUANTITY WATER
"NOT REACHED "

Standard descaling

Switch off the machine. Pour a descaling solution into the water tank (according to the instructions on the product package). Place a large container under the steam/hot water spout (7). Switch the machine on by pressing the main switch, press the hot water key and let the descaling solution in the water tank pour out of the spout for 1 minute approx.

Press hot water key to complete the operation. Switch the machine off and let the solution taking effect for 5 minutes approx. Repeat this procedure two or three times, to empty the water tank.

As soon as descaling has been performed, rinse the water tank (11) thoroughly and fill it with fresh water.

Switch on the machine again and let water (2 l approx.) flow out of the steam/hot water dispensing tube in order to rinse away residues.

Important:

A periodic descaling ensures a correct machine functioning and avoids expensive repairs. The machine warranty does not cover damages

occurring as a result of the non-observance of descaling procedures, improper use and non-observance of any other instruction contained herein. Maintain the manufacturer's adjustment if the water hardness degree is not known.

Disposal

Machines which are no longer operational should immediately be made non serviceable, by cutting the power cord. Machines should be delivered to a public disposal centre.

Switch off and unplug the machine if it will not be used for long periods.

Cut the supply power cord and deliver the machine to a public collecting point.



Should the machine not be used anymore, switch it off and unplug it.



Keep the machine in a dry place, far from the reach of children.

Should the machine not be used for a long period, keep it from dust and dirt

Maintenance

Periodically check the machine working and clean it in accordance to the instructions.

Troubleshooting



In case of failure, fault or suspected damage following a fall, unplug the machine immediately.

To fix problems, follow the instructions in the table. Otherwise contact authorised personnel. Only skilled personnel are authorised to repair the machine. The user might incur serious injuries should repairs not be properly carried out.

The manufacturer declines any liability whatsoever, should repairs fail to be carried out according to the instructions contained in this manual: Furthermore in these cases warranty rights cannot be honored.

Trouble	Possible causes	Solution
No message is displayed	The machine is not getting power	Turn the main switch on, check plug and fuse
	The service door is open	Close the service door
The automatic coffee brewing does not start	BREW UNIT MISS.	Properly fit and lock the central unit
	BREW UNIT BLOCK.	Clean the central unit (see page 91)
	WATERTANK EMPTY COF. BEANS EMPTY	Fill with water or coffee beans and restart the cycle
The automatic coffee brewing does not start	DREGDRAWER MISS.	Fit the coffee grounds container properly
	GRINDER BLOCKED	Service the coffee grinder (see page 92)
Steam and hot water are not dispensed	The steam/hot water spout hole is clogged	Clear the hole with the aid of a thin needle
Coffee is dispensed too quickly	Grinding too coarse	Adjust the grinder on a finer grinding, e.g. from 5 to 3
Coffee is dispensed too slowly	Grinding too fine	Adjust the grinder on a coarser grinding, e.g. from 5 to 7
Coffee is not hot enough	The central unit filter is clogged	Clean the filter
	The cup has not been preheated	Heat the cup on the heating plate
Coffee is not creamy enough	The coffee blend is not suitable or is not fresh. Grinding is not correct (too fine or too coarse)	Try another coffee blend
The machine coffee brewing is reduced, it takes longer to heat and the dispensing is not sufficient	Descaling the machine	Descalate the machine, as described at page 92
The central unit cannot be removed	The central unit has not been correctly positioned	Switch the machine on, close the service door, fit the coffee grounds container and wait until the machine resets.