

# VIESTA



## Eco 100



ORIGINAL OPERATING INSTRUCTIONS (page 2 - 19)

ORIGINAL GEBRAUCHSANLEITUNG (Seite 20 - 38)

MODE D'EMPLOI ORIGINAL (page 39 - 57)

ISTRUZIONI PER L'USO ORIGINALI (pagina 58 - 76)

INSTRUCCIONES DE USO ORIGINALES (página 77 - 95)





# *SPLENDID LIFE EVERY DAY*

## *QUALITY LIFE FIVE-STAR ENJOYMENT*

### **TABLE OF CONTENTS**

Product instruction .....	3
Features of product .....	4
Introduction to each unit.....	5
Procedures of making espresso.....	9
Procedures of frothing milk.....	10
Daily maintenance .....	11
Descaling of the coffee machine .....	13
Common malfunction & removal .....	14
Coffee salon .....	16
Safety instructions .....	18
Declaration of Conformity .....	19



## Product introduction

**Mode:**

**Voltage: AC220V~240V; AC100V / 110V~120V**

**Frequency: 50Hz; 60Hz**

**Rated power: 1300W; 950W/1200W**

**Capacity of water tank: 1200ml**

**Capacity of bean container: 300g**

**Capacity of coffee dripping: 40~ 180ml/cup**





## Features of Product

- Removable drip tray.
- Removable brewing unit for easy cleaning.
- Removable internal dump container holds 12 pucks of used grounds.
- Aroma system pre-infusion cycle moistens and conditions grounds and releases the aromatic oils before activating the high pressure pump to brew.
- Conical burr grinder flakes beans without heating or crushing out the flavorful oils.
- 1300-Watt boiler, 19-Bar pressure pump.
- 1700 ml water tank lets you brew up to 12 shots before refilling.
- Lidded bean hopper holds 300 grams of whole beans.

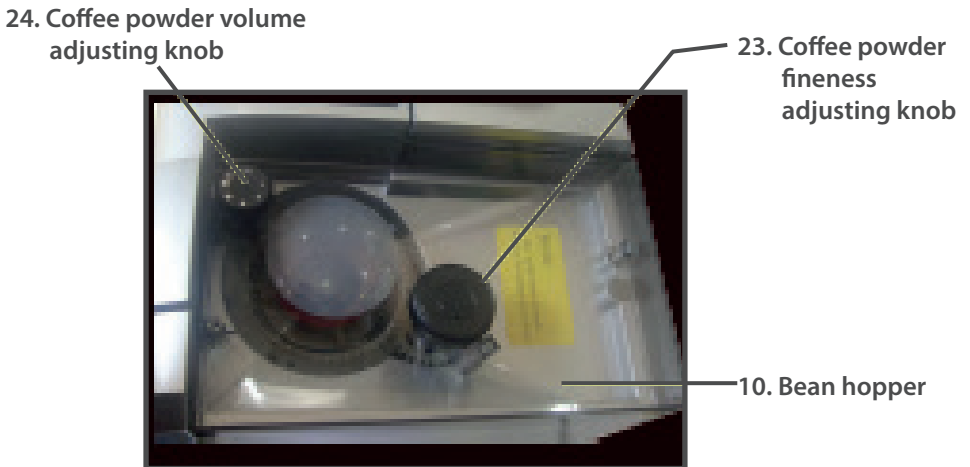
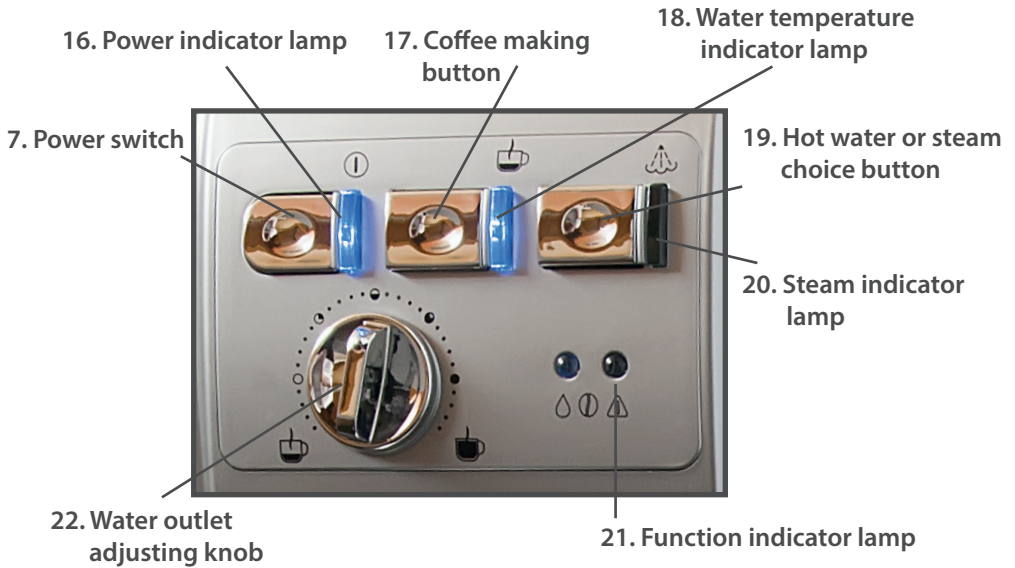


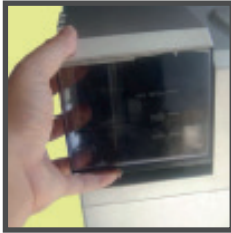
## Introduction to each unit





## Introduction to each unit





1. Fill the water tank(8) with fresh water.  
**ATTENTION:**  
No water will lead to red glimmering of function indicator lamp(21) while making coffee.



2. Fill the bean hopper(10) with your favorite and well-roasted coffee beans.  
**ATTENTION:**
  - a. No bean in the bean hopper will lead to the grinder rotating in vain, but it will stop automatically in one minute while making coffee.
  - b. Do not use unroasted beans.



3. Press the power switch(7) to start the machine.
  - a. With the power on, the power indicator lamp(16) and the logo indicator lamp(11) shall be lighted at the same time.
  - b. With the power on, the water temperature indicator lamp(18) is glimmering, which means the heating of the machine, the glimmering will last one and a half minutes for reaching the required temperature.
  - c. The sound of brewing unit(15) calibration can be heard, you are not allowed to take any other operation unless the sound disappears!



4. Release the water by rotating anticlockwise hot water & steam knob(12) until the water comes out from milk frother(13).  
**ATTENTION:**  
With the new machine, the water pipes inside are vacuum, so the pipes must be filled with water in first-time use, if you forget to release the water, the machine will refuse to work.



5. Choose the appropriate volume of water by rotating the water outlet adjusting knob(22), water volume increase from left side(minimum 40 ml) to right side(maximum 180 ml).

**ATTENTION:** In making coffee, when you find the water is too much for a small cup, you can stop the flowing by rotating the knob anticlockwise 45 angle. The water flowing will stop immediately.



6. Press the coffee making button (17).

**ATTENTION:**

- a: Press the button Inly after the water temperature indicator lamp(18) turns solid.
- b. While pressing the button, the grinder works, flap of powder taps, pump buzzes, pre-infusion moistens the powder within two or three seconds with a few drops out first, then floods out the coffe.

**Congratulations: you could enjoy coffee now!**



7. The coffee outlet(5) can be drawn down and up according the height of cups.



8. Check the dump container (3), please empty it while you have made 12 cups of coffee.





## Procedure of making espresso

### 9. Coffee-powder-fineness adjusting:

On the coffee powder fineness adjusting knob(23) level numbers are carved from 0 to 18, level 0 means finest, level 18 coarsest. People can rotate the knob while the grinder is grinding. Before the machine is shipped out of factory, it is set between level 2 and level 4 (best choice), we suggest you not to change it .

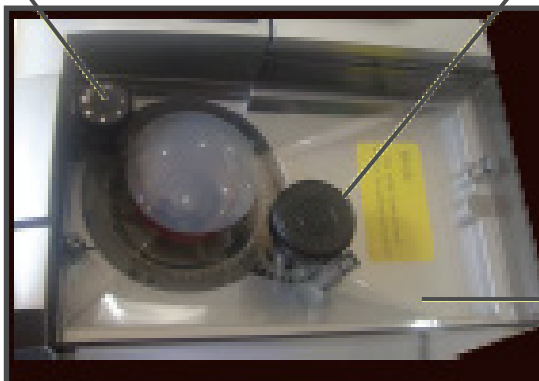
**ATTENTION:** Making coffee in level 0 will lead the sieve to be blocked because of too fineness of the powder, you will keep cleaning daily. But the coffee tastes a little stronger. Too coarseness of powder makes the coffee flavor weaker.

### 10. Coffee-powder-volume adjusting:

On the coffee powder volume adjusting knob(24) black dots are showed from the smallest dot to the biggest dot. The smallest dot means least quantity, The biggest dot most quantity. People can rotate the knob to adjust it. It has also been set to the second biggest dot(best choice) before shipment, we suggest you not to change it.

24. Coffee powder volume adjusting knob

23. Coffee powder fineness adjusting knob



10. Bean hopper



## Procedures of frothing milk



1. Turn on the power and wait until water temperature indicator lamp(18) turns solid.  
Then press the hot water or steam choice button(19).  
The steam indicator lamp(20) will glimmer, wait until the glimmering stops before the next operation.



2. Dip the milk frother(13) into the cup with milk; and the slowly revolve the hot water & steam knob(12).  
**ATTENTION:** The steam will be spouted out during this operation so please be cautious to avoid scald.



3. Choose fresh freeze milk for frothing (different milk will produce defferent froth); choose the stainless steel cup for milk frothing. While making froth, just put the nozzle of the the milk frother (13) into the half centimeter of the water/milk level.

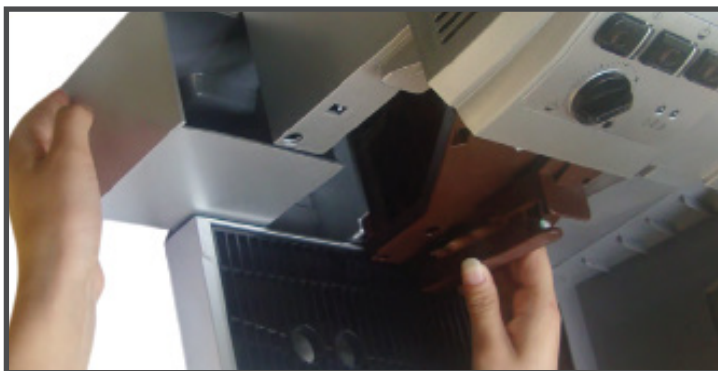


4. After finishing the frothing, please trun back (close) the hot water & steam knob (12). Then press the hot water or steam choice button(19). Both of water temperature indicate lamp(18) and steam indicate lamp(20) are glimmering. Then rotate the hot water & steam knob (12) to release the water until the light of water temperature indicate lamp(18) is solid. It means you can make coffee again if needed.



## Daily maintenance

1. Brewing unit(15) cleaning:
  - a. Switch off the power;
  - b. Open the swinging door(4);
  - c. Take out the coffee dump container(3) and the drip tray(1).
  - d. Take out the brewing unit by pressing down the ear of funnel with your thumb and drawing out the brewing unit with four fingers holding around handle.
  - e. Clean the brewing unit(15) with brush and water.  
**ATTENTION:** When you finished washing, please dry the unit, otherwise it will make the powder stuck in coffee making.
  - f. Clean the sieves if necessary, screw down the rod on top of the brewing unit(15) with a plastic tool (screw driver/ not provide).  
**ATTENTION:** It may be a bit complicated in disassembling and re-fixing sieves, sometimes you may just use brush and water to clean the sieves. Do not disassemble sieves.
  - g. Put back the brewing unit(15) into the machine: push horizontally the brewing unit along with its feet in the tracks into the machine.  
The sound of “kata” show the successful action in pushing the unit into its original place.  
**ATTENTION:** Without the sound “kata” menas the brewing unit is not in its original place, it will arise the red light of the function indicator lamp(21). The machine refuses to work during coffee making.





- 1. The hose cleaning:**  
Pull out the hose, and then put it into the clean water a moment until it is washed clean. Then install it.



- 2. Milk frother cleaning:**  
Clean up the milk stuck on the nozzle in time after each frothing and then let out water.



- 3. Other cleaning of the machine:**  
Wash the coffee dump container and drip tray, rub the body of the machine with soft cloth, it needs veryday maintenance.



- 4. Cleaning the drawer:**  
Take out the drawer and pour the dregs away and rinse it. Then rub it with soft cloth, it needs veryday maintenance.



## Notes on the regular descaling of the coffee machine

Because of the regional differences in the quality of tap water and in the calcium content in Germany and Europe, a regular descaling of the machine is essential.

Long-term use without regular decalcification leads to deposits of limestone within the heating boiler.

This limestone turns into smaller grains when boiling the water and quickly clogs the thin hot water tubes and connections that lead to the brewing unit. The machine will clog and will not function as usual.

To prevent this, we recommend the regular descaling following these steps:

1. Fill the water container with fresh water, and add appropriate amount of descaling agent.
2. Press the coffee and steam button with two fingers, while the machine is turned off. Subsequently turn the machine on.
3. Open the hot water / steam knob, and release the coffee and steam button. The machine will start to descale the hot water/steam tube, pump water for 10 seconds, and pause for 3 minutes.
4. After 8-10 times, the machine will beep, this announces the end of the descaling process for hot water/steam tube, please close the hot water/ steam knob.
5. After you close the hot water/steam knob, the machine will enter the coffee tube descaling process automatically, pump water for 10 seconds, and pause for 3 minutes;
6. After 8-10 times, the machine will turn back to the original position automatically and beep again, to announce that the descaling process is completed.
7. Change the descaling water to fresh water, turn the coffee knob to the right side, keep pressing the coffee button for 5 seconds, the machine will start the self-cleaning of the coffee tube.  
When the coffee tube cleaning process finishes, please open the hot water/ steam knob, until the water container is empty.
8. Descaling process complete.

As a guideline for descaling we recommend 1x a month when brewing up to 3 cups a day.

**We would like to point out that the statutory warranty expires if these instructions are not followed.**

Complaints due to an operation failure of the coffee machine can therefore only be considered if, after inspecting the general condition of the internal structural components leads to the conclusion that these instructions have been followed.



## Common malfunction & removal

- 1. The glimmering of function indicator lamp(21):** Check if the coffee dump container(3), the drip tray(1) and the brewing unit(15) are all fixed properly. ( After long distant shipment, some of them may not be in its original place).
- 2. The all-time lighting of function indicator lamp(21):** reopen and close the swinging door(4) of the machine.
- 3. The simultaneous glimmering of water temperature indicator lamp(18) and steam indicator lamp(20):** Put an empty cup under the milk frother(13) and revolve the hot water & steam knob(12) to release some steam and water until the steam indicator lamp(20) stops glimmering and water temperature lamp(18) turns solid. The coffee then can be made.
- 4. No water of coffee comes out to the cup while grinder finished it grinding beans:**

Check the bean powder in the coffee dump container(3), if it is not enough water, refill the water then release the water by rotating hot water & steam knob(12) until water comes out, or you may wait 10 minutes for automatic cooling down of the boiler, then release the water by rotating hot water by rotating hot water & steam knob(12), then press the coffee making button(17) to make coffee. B. Please check the sieves in the brewing unit(15), see if they are jammed or not, if jammed, please clean them with brush and water. C. The pump maybe doesn't work well, it needs professional maintenance.  
D. The driving motor behind the brewing unit(15) may lose its partial driving force, it also needs professional repair.
- 5. Cold coffee:** After a few cups of hot coffee, suddenly comes out cold coffee. That means heater(boiler) does not work because the temperature controlled switch (which is attached under the heater) dropped, you must open the machine, press upward the switch to make it attach the heater tightly again. Please pay attention, there are two white big switches, On the big switch there stands a small white pin on each one, what you need to press is the small pin, please press both of pins.
- 6. The brewing unit(15) can be put back into the machine:** Firstly, check the brewing unit, confirm if you can see the bottom sieve from the funnel, because after cleaning the brewing unit, you may draw out the movable lower part which powder is pressed and irrigated there. If you can not see the bottom sieve from the funnel. You may just catch the "tongue-like" piece to push upper direction reaching the top. Then put back the brewing unit (15). Secondly, the brewing unit is ok, you may check a white big spindle in the machine, you can see the white big spindle, while you draw out the brewing unit(15). The white spindle wrongly stop while it is rotating, you may power on the machine, then use two screw drivers, one plunges the switch on the board, the other to the switch near the upper part of the steam pipe. The white spindle will rotate to its original place.



## 7. The brewing unit(15) can not be drawn out:

Mainly it is due to the wrong operation, people open the door of the machine or stop the machine while the brewing unit(15) is still working, and try to draw the brewing unit out, but failed, when they close the door and red light is glimmering, machine refuses to work. To stop the red glimmering, people must open the door again and push (do not draw) the brewing unit hard forward, letting the brewing unit tightly connect with water spout behind the brewing unit, mostly a sound "kata" will be heard. Then close the door, the machine will be recovered normally.

## 8. A special red light:

Everything is ok, like correct location of the parts, enough water, and not the reason above-mentioned. After power on, while you press the coffee making button(17) to begin grinding coffee bean. When the machine start infusing the coffee powder inside, the red lamp glimmers suddenly and machine refuses to work, and you can find dry powder come out in the next action in the dump container(3) while you restart the machine. Something is wrong with the flow meter. To repair it, the machine must be opened, use a small belt to bind the white plug with three wires on it which stands on the flow meter.

## 9. The whole machine fails to work:

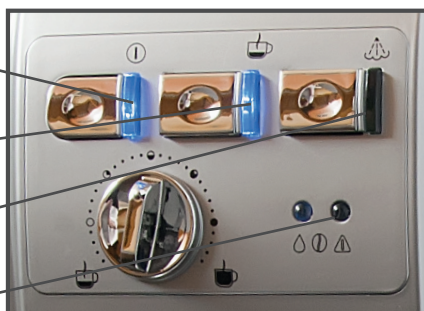
- a: Check the powder;
- b: Reclose the swinging door.
- c: Reinstall the coffee dump container and the brewing unit.
- d: Take it the professional maintenance shop.

16. Power indicator lamp

18. Water temperature indicator lamp

20. Steam indicator lamp

21. Function indicator lamp





## Coffee Salon

### Espresso

1. Espresso is about 25~30 ml, with the brown oil surface, 3~4 cm thickness and strong coffee taste.
2. When making Espresso, please use Espresso cup and preheat it.  
Drink the Espresso as soon as possible after it is made.



### Capuccino

1. Make a cup of Espresso in a coffee cup with the capacity about 165~180 ml.
2. Heat the fresh cold milk (full cream dried milk is best) to the state of frothing at the temperature of 65~70° .
3. Put the frothing hot milk into the cup with the proportion of 15% coffee and 85% milk.
4. Spray some chocolate powder or clove powder according to your own favorite.



### Coffe' Mocha

1. Make a cup of Espresso in a big coffee cup, the capacity of which is about 250~280 ml and mix with 30ml chocolate syrup.
2. Heat the fresh cold milk (full cream dried milk is best) to the state of frothing at the temperature of 65~70° .
3. Put the frothing hot milk into the cup with the proportion of 15% coffee and 85% milk.
4. Cover the surface with some fresh milk.
5. Decorate it with a little chocolate jam.





## Coffee Salon

### Espresso Macchiato

1. Make a cup of coffee in a cup with double capacity of Espresso coffe cup (100~120ml).
2. Heat the fresh cold milk (full cream dried milk is best) to the state of frothing at the temperature of 65~70° .
3. Add two spoons of fine frothing on the surface.



### Irish Coffee

1. Preheat the cup and make double volume of Espresso coffee in an Irish coffee cup.
2. Add about 7g Custer sugar and 25ml heated whisky pour 30~40 ml liquid ice cream into the cup and make it floating on the surface.



### Espresso und ice cream

1. Put two vanilla ice creams into a cocktail cup.
2. Make a cup of espresso and cold it immediately.  
(Cold method: put the cup into freezing water)
3. Pour the cold coffe into the crevice of the ice cream.



## Safety instructions

1. Read and preserve the instructions carefully.
2. Keep the machine in a stable flat, which is, dry and ventilated and out of the reach of children.
3. Understand the power's specification before using the machine and then connect the power according to the requirements.
4. Don't use the machine when it is short of water or runs out of water.
5. Dispose the plastic and bubble board in the package appropriately to avoid hurting children.
6. Don't keep the hot water/ steam muzzle towards person or other items.
7. Disassemble the coffee-making machine and wash each unit only when the power is turned off and the machine is cooled.
8. Don't use wet dishcloth to clean the machine shell.
9. Don't continue to use the machine when it is broken or the wire is broken. Send it to the professional repairing shops or special shops in time.



## EC Declaration of Conformity

### Viesta Automatic Coffee Machine

We hereby declare that the equipment specified below complies with the essential health and safety requirements of the **EC Directive 2004/108/EC** in its design and construction. In the case of an unauthorized change to the product this declaration becomes invalid.

Manufacturer: **Bargain24 AG**  
**Sihleggstr. 23**  
**CH-8832 Wollerau**

Representative: **eFulfillment GmbH**  
**Ikarusallee 15**  
**30179 Hannover**

Description of the product: **Viesta ECO Pro 200 Automatic Coffee Machine**  
**Viesta ECO 100 Automatic Coffee Machine**  
**Viesta ONE TOUCH 500 Automatic Coffee Machine**

Further valid guidelines concerning the above named products:

**Low Voltage Directive 2014/35/EC**

Reference to harmonised standards:

**Low Voltage Directive 2014/35/EC**  
**EN 60335-1: 2012 + A11**  
**EN 60335-2-15: 2002 + A1 + A2 + A11**  
**EN 62233: 2008**

**AfPS**  
**GS 2014:01**

**Signed for and behalf of:**

Name: Maximilian Friedery

Director of Bargain24 AG

Date: 04.12.2015

Signature



# ***EIN WUNDERBARES LEBEN – JEDEN TAG***

## ***EIN LEBEN VOLLER QUALITÄT FÜNF-STERNE-GENUSS***

### **INHALTSVERZEICHNIS**

Einführung in das Produkt.....	21
Produktmerkmale .....	22
Einführung in die einzelnen Einheiten.....	23
Vorgehensweise für die Zubereitung von Espresso ....	27
Vorgehensweise für das Aufschäumen von Milch .....	28
Tägliche Pflege .....	29
Regelmäßige Entkalkung.....	31
Übliche Funktionsfehler & Behebung .....	33
Kaffeosalon .....	35
Sicherheitshinweise .....	37
Konformitätserklärung.....	38



## Einführung in das Produkt

**Modus:**

**Spannung: AC220V~240V; AC100V / 110V~120V**

**Frequenz: 50 Hz; 60 Hz**

**Nennleistung: 1300W; 950W/1200W**

**Fassungsvermögen des Wassertanks: 1200 ml**

**Fassungsvermögen des Kaffeebohnenbehälters: 300 g**

**Fassungsvermögen der Tropfschale: 40~180 ml/Tasse**



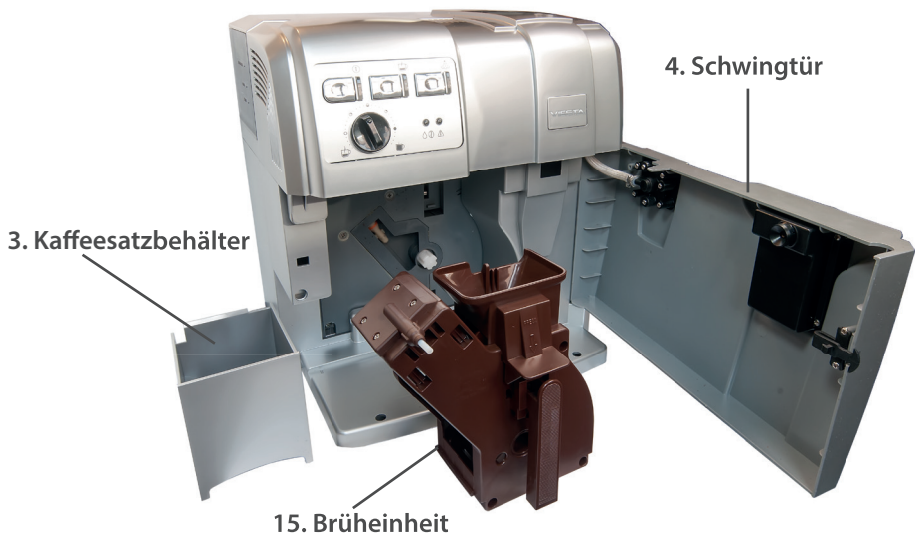


## Produktmerkmale

- Abnehmbare Tropfschale.
- Abnehmbare Brüheinheit zum einfachen Reinigen.
- Der abnehmbare eingebaute Kaffeesatzbehälter fasst 12 Portionen gepressten Kaffeesatzes.
- Das Aromasystem mit dem Vorbrüh-Zyklus feuchtet den gemahlene Kaffee an, bereitet ihn vor und setzt die Aromaöle frei, bevor die Hochdruckpumpe für das Brühen aktiviert wird.
- Die konische Kaffeemühle mahlt die Bohnen, ohne sie zu erhitzen oder die geschmackvollen Öle zu zerstören.
- 1300-Watt-Boiler, 19-bar-Druckpumpe.
- Der 1700 ml fassende Wassertank ermöglicht es Ihnen, bis zu 12 Portionen zu brühen, bevor Sie ihn wieder auffüllen müssen.
- Der mit einem Deckel versehene Kaffeebohnenbehälter fasst 300 g ganze Bohnen.

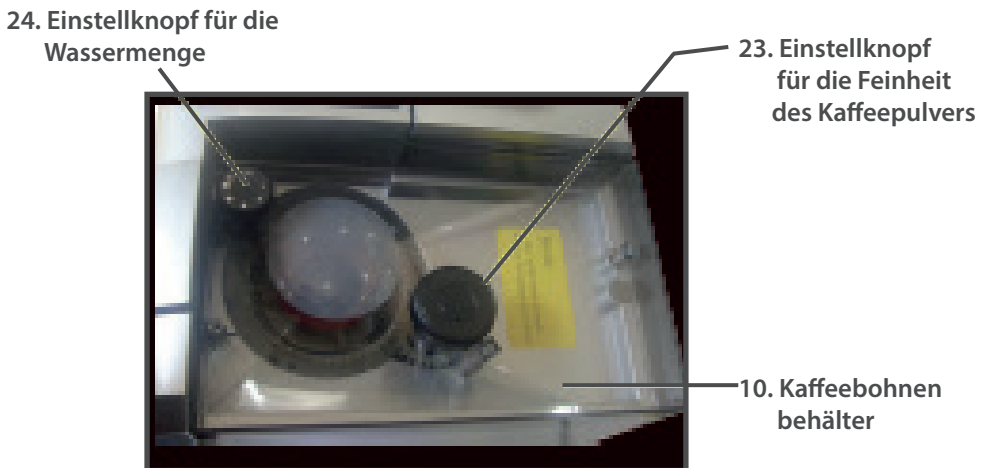
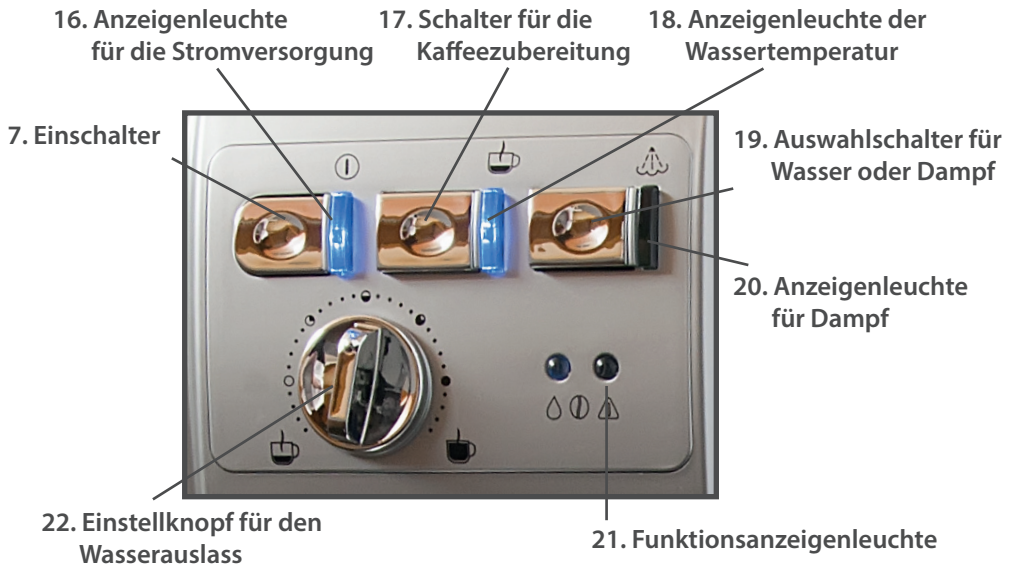


## Einführung in die einzelnen Einheiten





## Einführung in die einzelnen Einheiten







1. Füllen Sie den Wassertank (8) mit frischem Wasser.  
**VORSICHT:**  
Wenn kein Wasser vorhanden ist, führt dies zum Blinken der Funktionsanzeigeleuchte (21) während der Kaffeezubereitung.



2. Füllen Sie den Kaffeebohnenbehälter (10) mit ihren gut gerösteten Lieblingskaffeebohnen.  
**VORSICHT:**
  - a. Wenn sich keine Bohnen im Kaffeebohnenbehälter befinden, dreht sich das Kaffeemahlwerk leer, hält aber während der Kaffeezubereitung automatisch nach einer Minute an.
  - b. Verwenden Sie keine ungerösteten Bohnen.



3. Drücken Sie den Einschalter (7), zum starten der Maschine.
  - a. Wenn die Maschine eingeschaltet ist, sollten die Anzeigeleuchte für die Stromversorgung (16) und die Anzeigeleuchte für das Logo (11) gleichzeitig leuchten.
  - b. Wenn die Maschine eingeschaltet ist, blinkt die Anzeigenleuchte für die Wassertemperatur (18) und zeigt das Heizen der Maschine an, das Blinken dauert anderthalb Minuten an, bis die erforderliche Temperatur erreicht ist.
  - c. Das Geräusch der Kalibrierung der Brüheinheit (15) ist zu hören, Sie dürfen keine andere Handlung an der Maschine vornehmen, bevor dieses Geräusch endet!



4. Lassen Sie Wasser ab, indem Sie den Knopf für heißes Wasser & Dampf (12) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Wasser aus dem Milchschaumer (13) läuft.  
**VORSICHT:** Bei einer neuen Maschine herrscht ein Vakuum in den Wasserleitungen, daher müssen die Leitungen beim ersten Gebrauch mit Wasser gefüllt werden. Wenn Sie vergessen, das Wasser abzulassen, wird die Maschine nicht funktionieren.



5. Wählen Sie die geeignete Wassermenge, indem Sie den Einstellknopf für den Wasserauslass (22) drehen, die Wassermenge steigt von der linken Seite (Minimum 40 ml) zur rechten Seite (Maximum 180 ml). **VORSICHT:** Wenn Sie während der Kaffeezubereitung feststellen, dass die Wassermenge für eine kleine Tasse zu hoch ist, können Sie das Herauslaufen stoppen, indem Sie den Knopf um 45° gegen den Uhrzeigersinn drehen. Das Wasser wird sofort aufhören, herauszulaufen.



6. Drücken Sie den Knopf für die Kaffeezubereitung (17). **VORSICHT:**
- a: Drücken Sie den Knopf nur, nachdem die Anzeigelampe für die Wassertemperatur (18) begonnen hat, dauerhaft zu leuchten.
  - b. Nachdem Sie den Knopf gedrückt haben, arbeitet das Mahlwerk, die Klappe für das Pulver klappt auf, die Pumpe brummt, die Vorbrüh-Funktion feuchtet das Kaffeepulver für zwei bis drei Sekunden an, indem sie zuerst nur ein paar Tropfen abgibt, anschließend fließt der Kaffee heraus.

*Glückwunsch: Sie können den Kaffee jetzt genießen!*



7. Der Kaffeeauslass (5) kann entsprechend der Tassenhöhe herunter- und hinauf geschoben werden.



8. Überprüfen Sie den Kaffeesatzbehälter (3), bitte leeren Sie ihn, nachdem Sie 12 Tassen Kaffee zubereitet haben.



## Vorgehensweise für die Zubereitung von Espresso

### 9. Einstellung der Feinheit des Kaffeepulvers:

Auf dem Einstellknopf für die Feinheit des Kaffeepulvers (23) sind Zahlen von 0 bis 18 für den Feinheitsgrad eingraviert, 0 ist der feinste, 18 der größte Grad. Sie können den Knopf nicht drehen, während das Mahlwerk in Betrieb ist. Bevor die Maschine das Werk verlässt, wird sie auf einen Feinheitsgrad zwischen 2 und 4 eingestellt (beste Wahl), wir empfehlen Ihnen, dies nicht zu ändern.

**VORSICHT:** Die Zubereitung von Kaffee mit dem Feinheitsgrad 0 führt dazu, dass das Sieb verstopft, weil das Pulver zu fein ist, daher müssen Sie es in diesem Fall täglich reinigen. Aber der Kaffee schmeckt etwas stärker. Ein zu grobes Mahlen des Kaffees schwächt den Geschmack ab.

### 10. Einstellung der Kaffeepulvermenge:

Auf dem Einstellknopf für die Kaffeepulvermenge (24) sind schwarze Punkte zu sehen, vom kleinsten bis zum größten Punkt. Der kleinste Punkt bedeutet die geringste Menge, der größte Punkt die größte Menge. Sie können den Knopf drehen, um die Menge einzustellen. Sie wurde vor dem Versand auf die zweitgrößte Menge eingestellt (beste Wahl), wir empfehlen Ihnen, dies nicht zu ändern.

24. Einstellknopf für die Wassermenge

23. Einstellknopf für die Feinheit des Kaffeepulvers



10. Kaffeebohnenbehälter



## Vorgehensweise für das Aufschäumen von Milch



1. Drücken Sie den Einschaltknopf und warten Sie, bis die Anzeigeleuchte für die Wassertemperatur (18) dauerhaft leuchtet. Drücken Sie dann den Knopf für die Auswahl von heißem Wasser oder Dampf (19). Die Anzeigeleuchte für den Dampf (20) beginnt zu blinken, warten Sie mit dem nächsten Schritt, bis das Blinken aufhört.



2. Tauchen Sie den Milchschaumer (13) in die Tasse mit der Milch und drehen Sie langsam den Knopf für heißes Wasser & Dampf (12). **VORSICHT:** Der Dampf wird während dieses Vorgangs abgelassen, seien Sie bitte vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrühen.



3. Wählen Sie frische, gekühlte Milch für das Schäumen (andere Milch ergibt einen anderen Schaum); verwenden Sie ein Edelstahlgefäß für das Aufschäumen. Wenn Sie Milch aufschäumen, tauchen Sie einfach die Düse des Milchschaumers (13) einen halben Zentimeter in die Milch ein.



4. Bitte drehen Sie nach dem Schäumen den Knopf für heißes Wasser & Dampf (12) zurück (schließen Sie ihn). Drücken Sie dann den Auswahlschalter für heißes Wasser oder Dampf (19). Sowohl die Anzeigeleuchte für die Wassertemperatur (18) als auch die Anzeigeleuchte für Dampf (20) blinken. Drehen Sie dann den Knopf für heißes Wasser & Dampf (12), bis die Anzeigeleuchte für die Wassertemperatur (18) dauerhaft leuchtet. Das bedeutet, dass Sie erneut Kaffee zubereiten können, falls nötig.



## Tägliche Pflege

### 1. Reinigung der Brüheinheit (15):

- a. Schalten Sie die Maschine aus.
- b. Öffnen Sie die Schwingtür (4).
- c. Nehmen Sie den Kaffeesatzbehälter (3) und die Tropfschale (1) heraus.
- d. Nehmen Sie die Brüheinheit heraus, indem Sie die Lasche des Trichters mit dem Daumen herunterdrücken und die Brüheinheit herausziehen, wobei Sie den Griff mit vier Fingern halten.
- e. Reinigen Sie die Brüheinheit (15) mit einer Bürste und Wasser.  
**VORSICHT:** Wenn Sie mit dem Reinigen fertig sind, trocknen Sie die Brüh-einheit bitte ab, anderenfalls bleibt das Kaffeepulver während der Kaffeezubereitung daran hängen.
- f. Reinigen Sie die Siebe, falls nötig, schrauben Sie die Stange an der Oberseite der Brüheinheit (15) mit einem Plastikwerkzeug (Schraubenzieher / nicht mitgeliefert) ab.  
**VORSICHT:** Das Abmontieren und Wiederanbringen der Siebe kann ein bisschen kompliziert sein, gelegentlich reicht es aus, die Siebe einfach mit einer Bürste und Wasser zu reinigen. Nehmen Sie die Siebe nicht auseinander.
- g. Setzen Sie die Brüheinheit (15) wieder in die Maschine ein: Schieben Sie die Brüheinheit waagrecht mit ihren Füßen in die Führungsnut der Maschine.

Das Geräusch "kata" zeigt an, dass das Einschieben der Brüheinheit an ihren ursprünglichen Platz erfolgreich war.

**VORSICHT:** Wenn Sie das Geräusch "kata" nicht hören, bedeutet das, dass die Brüheinheit sich nicht an ihrem ursprünglichen Platz befindet, das rote Licht der Funktionsleuchte (21) leuchtet auf. Mit der Maschine kann kein Kaffee zubereitet werden.





1. **Reinigung des Schlauches:**  
Ziehen Sie den Schlauch heraus und tauchen Sie ihn eine Zeitlang in sauberes Wasser, bis er sauber ist. Bauen Sie ihn wieder ein.



2. **Reinigung des Milchsäumers:**  
Beseitigen Sie die Milch, die an der Düse hängen geblieben ist, rechtzeitig nach jedem Schäumvorgang und lassen Sie dann Wasser ab.



3. **Sonstige Reinigung der Maschine:**  
Waschen Sie den Kaffeesatzbehälter und die Tropfschale, reiben Sie den Rumpf der Maschine mit einem weichen Tuch ab, er benötigt tägliche Pflege.



4. **Reinigung der Schublade:**  
Nehmen Sie die Schublade heraus, entsorgen Sie den Kaffeesatz und waschen sie sie aus. Reiben Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken; sie benötigt tägliche Pflege.



## Hinweise zur regelmäßigen Entkalkung

Aufgrund der innerhalb Deutschlands und Europas regional unterschiedlichen Beschaffenheit des Leitungswassers und dessen Kalkgehaltes, ist eine regelmäßige Entkalkung der Maschine unerlässlich.

Eine dauerhafte Nutzung ohne regelmäßige Entkalkung führt zu Anlagerungen von Kalkschichten innerhalb des Heizboilers.

Diese Kalkschichten splintern ihrerseits beim Aufkochen des Wassers in kleinere Körner und verstopfen schnell die dünnen Heißwasser-Leitschläuche, -Leithähne und Zuleitungen zum Brühgehäuse.

Die Maschine kommt zum Stillstand und ist nicht mehr betriebsfähig.

Um dem vorzubeugen empfehlen wir eine regelmäßige Entkalkung in folgenden Schritten:

1. Füllen Sie den Wasserbehälter mit frischem Wasser und geben Sie die entsprechende Menge Entkalkungsmittel dazu.
2. Halten Sie bei ausgeschalteter Maschine die Kaffee und Dampf-Taste mit zwei Fingern gedrückt und schalten Sie die Maschine anschließend ein.
3. Öffnen Sie den Heißwasser/ Dampf Drehknopf und lassen Sie die Kaffee und Dampf-Taste los.  
Der Kaffeefullautomat beginnt die Heißwasser/Dampfleitung zu Entkalken; Wasser wird 10 Sekunden gepumpt und pausiert dann 3 Minuten.
4. Nach 8-10 „Runden“ wird die Maschine einen Piepton von sich geben, welches das Ende des Programms der Entkalkung anzeigt; schließen Sie den Wasser / Dampf - Drehknopf.
5. Nachdem Sie den Heißwasser / Dampf - Drehknopf geschlossen haben, wird die Maschine automatisch die Kaffeeleitung entkalken: Wasser 10 Sekunden lang pumpen, und 3 Minuten Pause;
6. Nach 8-10 „Runden“ wird die Maschine automatisch in die ursprüngliche Position zurückschalten und es wird wieder ein Piepton abgegeben um Sie darüber zu informieren, dass die Entkalkung beendet ist.
7. Tauschen Sie das Reinigungswasser mit frischem Wasser aus, drehen Sie den Kaffeemengenregler auf die rechten Seite, halten Sie die Kaffee - Taste 5 Sekunden lang gedrückt.  
Die Maschine beginnt die Selbstreinigung der Kaffeeleitung.  
Die Reinigung des Kaffeschlauchs wird automatisch beendet.  
Bitte das Heißwasser / Dampfventil öffnen, bis das Wasser aus dem Wasserbehälter leer ist;
8. Die Entkalkung ist dann abgeschlossen.



Als Richtwert für die Entkalkung empfehlen wir bei einem Verzehr von täglich bis zu 3 Tassen einen Entkalkungsrythmus von 1x monatlich.

**Wir möchten ausdrücklich darauf verweisen, dass die gesetzliche Gewährleistung bei Nichteinhaltung dieser Hinweise verfällt.**

Reklamationen aufgrund eines Betriebsausfalls des Kaffeeautomaten können daher nur berücksichtigt werden, wenn nach Begutachten des Allgemeinzustandes der inneren Baukomponenten von einer Einhaltung der Entkalkungsbedingungen auszugehen ist.





# Übliche Funktionsfehler & deren Behebung

- 1. Blinken der Funktionsanzeigenleuchte (21):** Überprüfen Sie, ob der Kaffeesatzbehälter (3), die Tropfschale (1) und die Brüheinheit ordnungsgemäß angebracht sind (Nach einem Transport über eine längere Strecke kann es sein, dass sich einige Teile nicht mehr in der ursprünglichen Position befinden).
- 2. Durchgehendes Leuchten der Funktionsanzeigenleuchte (21):**  
Öffnen und schließen Sie die Schwingtür (4) der Maschine.
- 3. Gleichzeitiges Blinken der Anzeigeluchte für die Wassertemperatur (18) und den Dampf (20):** Stellen Sie eine leere Tasse unter den Milchschaumer (13) und drehen Sie den Knopf für heißes Wasser & Dampf (12), um etwas Dampf und Wasser abzulassen, bis die Anzeigeluchte für den Dampf (20) aufhört zu blinken und die Anzeigeluchte für die Wassertemperatur durchgehend leuchtet.  
Dann können Sie den Kaffee zubereiten.
- 4. Es läuft kein Kaffeewasser in die Tasse, nachdem das Mahlwerk das Mahlen der Kaffeebohnen abgeschlossen hat:** Überprüfen Sie das Kaffeepulver im Kaffeesatzbehälter (3), wenn nicht genug Wasser da ist, füllen Sie Wasser nach und lassen Sie dann Wasser ab, indem Sie den Knopf für heißes Wasser & Dampf (12) drehen, bis Wasser herausläuft, oder warten Sie 10 Minuten, bis der Boiler automatisch abkühlt, und lassen Sie dann Wasser ab, indem Sie den Knopf für heißes Wasser & Dampf (12) drehen; drücken Sie dann den Knopf für die Kaffeezubereitung (17), um Kaffee zuzubereiten.
  - B. Bitte überprüfen Sie die Siebe in der Brüheinheit (15) darauf, ob sie verstopft sind, falls ja, reinigen Sie sie bitte mit einer Bürste und Wasser.
  - C. Möglicherweise arbeitet die Pumpe nicht richtig, sie braucht eine professionelle Wartung.
  - D. Der Antriebsmotor der Brüheinheit (15) könnte seine Antriebskraft teilweise verlieren, er benötigt ebenfalls eine professionelle Reparatur.
- 5. Kalter Kaffee:** Nach ein paar Tassen heißen Kaffees kommt plötzlich kalter Kaffee aus der Maschine. Das bedeutet, dass die Heizvorrichtung (Boiler) nicht funktioniert, weil der temperaturgesteuerte Schalter (der unter dem Boiler angebracht ist) heruntergefallen ist. Sie müssen die Maschine öffnen und den Schalter nach oben drücken, damit er wieder dicht am Boiler angebracht ist. Achtung dort befinden sich zwei große weiße Schalter. Auf jedem der großen Schalter befindet sich ein kleiner weißer Stift, Sie müssen auf den kleinen Stift drücken, bitte drücken Sie auf beide Stifte.
- 6. Die Brüheinheit (15) kann nicht in die Maschine zurückgeschoben werden:**  
Überprüfen Sie zuerst die Brüheinheit darauf, ob Sie vom Trichter aus das untere Sieb sehen können, da Sie nach dem Reinigen der Brüheinheit den beweglichen unteren Teil herausziehen können, durch den das Pulver gepresst und mit Wasser übergossen wird. Wenn Sie das untere Sieb nicht durch den Trichter sehen können, können Sie einfach das "zungenartige" Teil fassen, um es nach oben zu schieben. Setzen Sie dann die Brüheinheit (15) wieder ein.  
Zweitens: Wenn die Brüheinheit in Ordnung ist, überprüfen Sie die große weiße



Spindel in der Maschine, die Sie sehen können, wenn Sie die Brüheinheit (15) herausziehen. Wenn die weiße Spindel fälschlicherweise anhält, während sie rotiert, schalten Sie die Maschine ein und verwenden Sie dann zwei Schraubenzieher; der eine drückt den Schalter auf der Platte hinunter, der andere den Schalter in der Nähe des oberen Teils der Dampfleitung. Die weiße Spindel dreht sich dann auf ihren ursprünglichen Platz zurück.

## 7. Die Brüheinheit (15) lässt sich nicht herausziehen:

Dies ist hauptsächlich auf eine falsche Bedienung zurückzuführen: Wenn Sie die Tür der Maschine öffnen oder die Maschine anhalten, während die Brüheinheit (15) noch arbeitet, und versuchen, die Brüheinheit herauszuziehen, und dabei keinen Erfolg haben, und dann die Tür schließen und das rote Licht blinkt, funktioniert die Maschine nicht mehr. Um das rote Blinken zu stoppen, müssen Sie die Tür wieder öffnen und die Brüheinheit fest nach vorne schieben (nicht ziehen), so dass sie engen Kontakt zum Wasserauslass hinter der Brüheinheit bekommt, in der Regel ist das Geräusch "kata" zu hören.

Schließen Sie dann die Tür, die Maschine arbeitet wieder normal.

## 8. Ein besonderes rotes Licht:

Alles ist in Ordnung, alle Teile sind an der richtigen Stelle, es ist ausreichend Wasser vorhanden und es liegt keiner der oben genannten Gründe vor. Nachdem Sie die Maschine eingeschaltet haben, drücken Sie die Taste für die Kaffeezubereitung (17), um mit dem Mahlen der Kaffeebohnen zu beginnen. Wenn die Maschine beginnt, das Kaffeepulver im Inneren aufzugießen, blinkt plötzlich das rote Licht und die Maschine arbeitet nicht mehr, außerdem kommt als Nächstes trockenes Pulver in den Kaffeesatzbehälter (3), nachdem Sie versucht haben, die Maschine wieder zu starten. Mit dem Durchflussmesser stimmt etwas nicht.

Um ihn zu reparieren, müssen Sie die Maschine öffnen; verwenden Sie ein schmales Band, um den weißen Stecker mit den drei Drähten festzubinden, der sich auf dem Durchflussmesser befindet.

## 9. Die ganze Maschine funktioniert nicht:

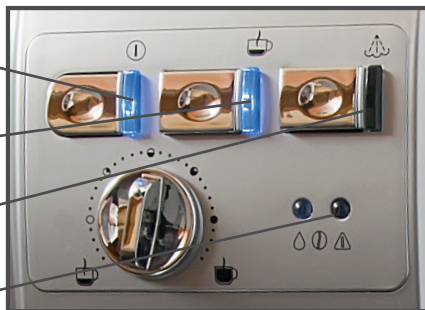
- a: Überprüfen Sie die Stromversorgung.
- b: Schließen Sie die Schwingtür wieder.
- c: Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter und die Tropfschale wieder ein.
- d: Bringen Sie die Maschine zu einem professionellen Kundendienst.

16. Anzeigenleuchte für die Stromversorgung

18. Anzeigenleuchte der Wassertemperatur

20. Anzeigenleuchte für Dampf

21. Funktionsanzeigenleuchte





## Kaffeosalon

### Espresso

1. Ein Espresso sind etwa 25–30 ml mit einer braunen, öligen Oberfläche, 3~4 cm Dicke und einem starken Kaffeegeschmack.
2. Wenn Sie Espresso zubereiten, verwenden Sie bitte eine Espressotasse und wärmen Sie sie vor. Trinken Sie den Espresso so bald wie möglich nach der Zubereitung.



### Cappuccino

1. Bereiten Sie eine Tasse Espresso in einer Kaffeetasse mit einem Fassungsvermögen von ca. 165~180 ml zu.
2. Erhitzen Sie frische kalte Milch (am besten Vollmilch), bis sie bei einer Temperatur von 65~70 °C zu schäumen beginnt.
3. Geben Sie die schäumende heiße Milch in die Tasse im Verhältnis 15 % Kaffee und 85 % Milch.
4. Streuen Sie je nach Wunsch etwas Schokoladen- oder Nelkenpulver darüber.



### Caffè Mocha

1. Bereiten Sie eine Tasse Espresso in einer großen Kaffeetasse mit einem Fassungsvermögen von etwa 250~280 ml zu und mischen Sie sie mit 30 ml Schokoladensirup.
2. Erhitzen Sie frische kalte Milch (am besten Vollmilch), bis sie bei einer Temperatur von 65~70°C zu schäumen beginnt.
3. Geben Sie die schäumende heiße Milch in die Tasse im Verhältnis 15 % Kaffee und 85 % Milch.
4. Bedecken Sie die Oberfläche mit etwas frischer Milch.
5. Dekorieren Sie sie mit etwas Schokoladencreme.



## Kaffeosalon

### Espresso Macchiato

1. Bereiten Sie eine Tasse Kaffee in einer Tasse mit dem doppelten Fassungsvermögen einer Espressotasse (100~120 ml) zu.
2. Erhitzen Sie frische kalte Milch (am besten Vollmilch), bis sie bei einer Temperatur von 65~70 °C zu schäumen beginnt.
3. Geben Sie zwei Löffel feinen Schaum auf die Oberfläche.



### Irish Coffee

1. Wärmen Sie ein Glas für Irish Coffee vor und bereiten Sie eine doppelte Menge Espresso darin zu.
2. Geben Sie etwa 7 g Streuzucker und 25 ml heißen Whisky dazu.  
Gießen Sie 30~40 ml flüssige Eiscreme in das Glas und lassen Sie sie auf der Oberfläche schwimmen.



### Espresso und Eiscreme

1. Geben Sie zwei Kugeln Vanille-Eis in ein Cocktailglas.
2. Bereiten Sie eine Tasse Espresso zu und kühlen Sie sie sofort ab.  
(Kühlmethode: stellen Sie die Tasse in eiskaltes Wasser)
3. Gießen Sie den kalten Kaffee in den Spalt zwischen den Eiscremekugeln



## Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Anleitung sorgfältig und bewahren Sie sie gut auf.
2. Stellen Sie die Maschine auf einer stabilen Fläche auf, die trocken, belüftet und außerhalb der Reichweite von Kindern ist.
3. Informieren Sie sich über die Spezifikation der Stromversorgung, bevor Sie die Maschine benutzen, und schließen Sie die Maschine, dann den Anforderungen entsprechend an die Stromversorgung an.
4. Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sie nicht ausreichend Wasser enthält oder das Wasser leer wird.
5. Entsorgen Sie den Kunststoff und die Luftpolsterfolie in der Verpackung ordnungsgemäß, um Kinder vor Schäden zu bewahren.
6. Richten Sie die Düse für Dampf/heißes Wasser nicht auf Personen oder andere Gegenstände.
7. Nehmen Sie die Kaffeemaschine nur auseinander und reinigen Sie die einzelnen Einheiten nur, wenn die Maschine ausgeschaltet und abgekühlt ist.
8. Reinigen Sie das Maschinengehäuse nicht mit einem nassen Spüllappen.
9. Verwenden Sie die Maschine nicht, wenn sie beschädigt ist oder wenn das Kabel beschädigt ist. Senden Sie sie rechtzeitig an einen professionellen Reparaturdienst.



KEN002KVA

# EG-Konformitätserklärung

## Viesta Kaffeefullautomat

Hiermit erklären wir, dass das nachstehend bezeichnete Gerät in seiner Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der **EG-Richtlinie 2004/108/EG** entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Hersteller: **Bargain24 AG**  
**Sihleggstr. 23**  
**CH-8832 Wollerau**

Bevollmächtigter: **eFulfillment GmbH**  
**Ikarusallee 15**  
**30179 Hannover**

Produktbezeichnung: **Viesta ECO Pro 200 Kaffeefullautomat**  
**Viesta ECO 100 Kaffeefullautomat**  
**Viesta One Touch 500 Kaffeefullautomat**

Es wird die Übereinstimmung mit weiteren, ebenfalls für das Produkt geltenden Richtlinien:

### **EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU**

Die Übereinstimmung des bezeichneten Produktes mit den wesentlichen Schutz-Anforderungen der Richtlinien wird durch Einhaltung folgender Normen nachgewiesen:

### **EG-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU**

**EN 60335-1: 2012 + A11**

**EN 60335-2-15: 2002 + A1 + A2 + A11**

**EN 62233: 2008**

### **AfPS**

**GS 2014:01**

**Unterzeichnet für den Hersteller und im Namen des Herstellers von:**

Name des Unterzeichners: Maximilian Friedery

Funktion: Director of Bargain24 AG

Datum der Ausstellung: 04.12.2015

Unterschrift



# **UNE VIE SPLENDIDE CHAQUE JOUR**

## **QUALITÉ DE VIE UN PLAISIR CINQ ÉTOILES**

### **TABLE DES MATIÈRES**

Présentation du produit.....	40
Caractéristiques du produit.....	41
Présentation de chaque unité.....	42
Procédures de préparation d'espresso.....	46
Procédures de préparation de lait moussant.....	47
Entretien quotidien.....	48
Instructions de détartrage régulier .....	50
Dysfonctionnements habituels et élimination.....	52
Salon de café .....	54
Consignes de sécurité.....	56
Déclaration de Conformité .....	57



## Présentation du produit

**Mode :**

**Tension : AC220V~240V ; AC100V / 110V~120V**

**Fréquence : 50Hz ; 60Hz**

**Puissance nominale : 1300W ; 950W/1200W**

**Capacité du réservoir d'eau : 1200 ml**

**Capacité du récipient à grains : 300 g**

**Capacité d'écoulement de café : 40~ 180ml / tasse**





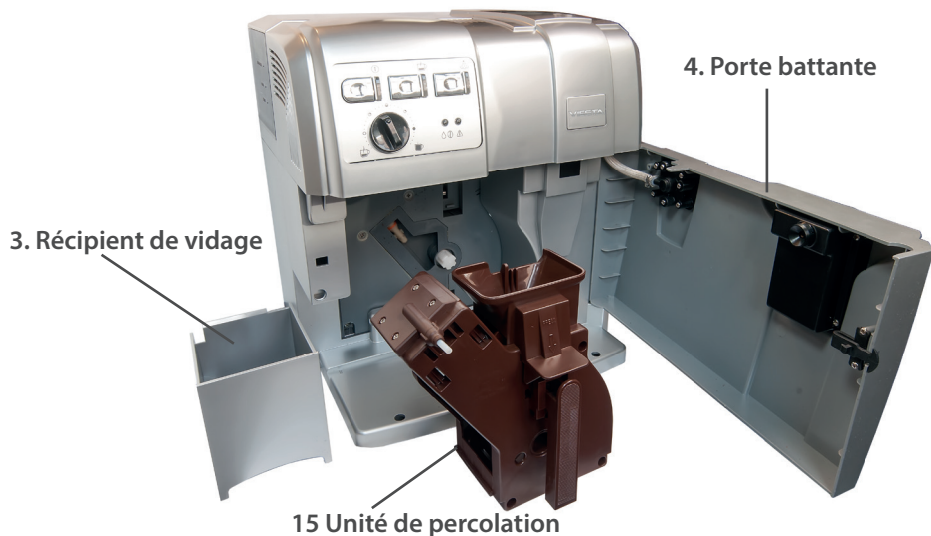


## Caractéristiques du produit

- Bac d'égouttage amovible.
- Unité de percolation amovible pour un nettoyage aisé.
- Récipient de vidage interne amovible pour 12 dosettes utilisées de café moulu.
- Le cycle de pré-infusion du système d'arôme humidifie, conditionne le café moulu et libère les huiles aromatiques avant d'activer la pompe à haute pression pour la percolation.
- Un moulin à café à meules coniques effrite les grains sans chauffer ou extraire les huiles savoureuses.
- Bouilloire de 1300 Watts, pompe de 19 bars de pression.
- Le réservoir d'eau de 1700 ml vous laisse percoler 12 fois avant de devoir le remplir à nouveau.
- Le réservoir à grains avec couvercle peut contenir jusqu'à 300 grammes de grains entiers.

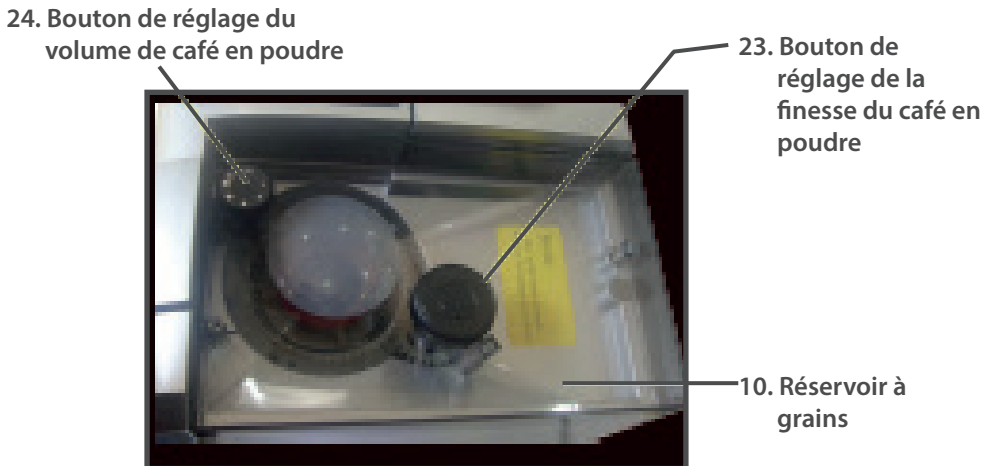
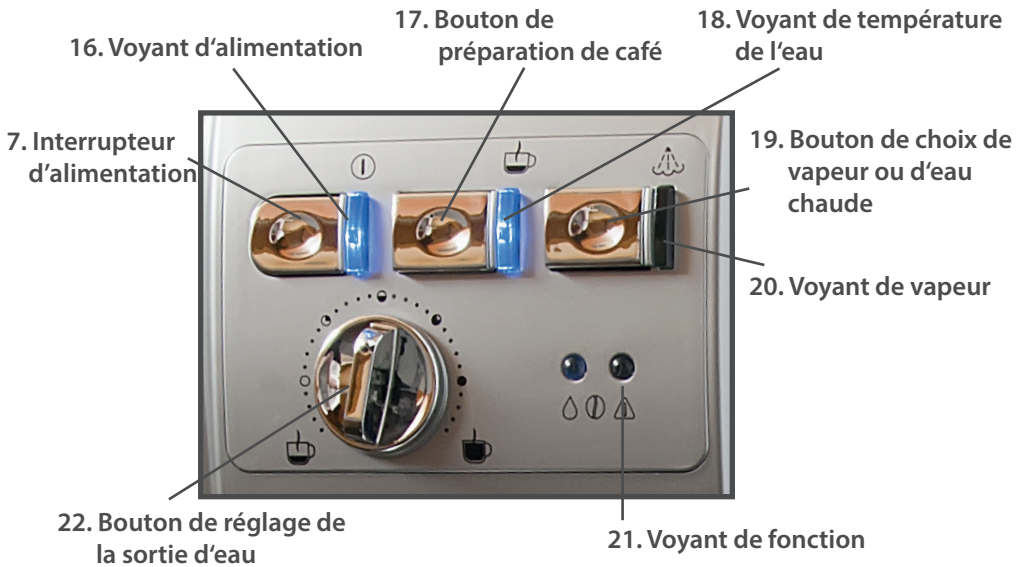


## Présentation de chaque unité





## Présentation de chaque unité





1. Remplissez le réservoir d'eau (8) avec de l'eau fraîche.  
**ATTENTION :**  
L'absence d'eau fera clignoter le voyant de fonction (21) en rouge lors de la préparation de café.



2. Remplissez le réservoir à grains (10) de vos grains de café bien torréfiés favoris.  
**ATTENTION :**
  - a. L'absence de grains dans le réservoir à grains conduit à la rotation du broyeur en vain, qui s'arrêtera automatiquement en une minute lors de la préparation de café.
  - b. N'utilisez pas de gains non torréfiés.



3. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (7) pour démarrer la machine.
  - a. Une fois allumée, le voyant d'alimentation (16) et le voyant du logo (11) s'éclaireront en même temps.
  - b. Une fois allumée, le voyant de température de l'eau (18) clignotera, ce qui signifie que la machine chauffera pendant une minute et demie pour atteindre la température requise.
  - c. Vous pouvez entendre le bruit du calibrage de l'unité de percolation (15), vous ne pouvez réaliser aucune autre opération jusqu'à que le bruit disparaisse !



4. Libérez l'eau en tournant le bouton de vapeur et d'eau chaude (12) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'eau sorte par la pompe à mousse de lait (13).  
**ATTENTION :** Avec la nouvelle machine, les tuyaux d'eau à l'intérieur sont sous vide, de sorte qu'ils doivent être remplis lors de la première utilisation. Si vous oubliez de libérer l'eau, la machine refusera de fonctionner.



5. Choisissez le volume approprié d'eau en tournant le bouton de réglage de la sortie d'eau (22), le volume d'eau augmente de gauche (minimum 40 ml) à droite (maximum 180 ml).  
**ATTENTION :** Lors de la préparation du café, lorsque vous trouvez qu'il y a trop d'eau pour une petite tasse, vous pouvez arrêter le flux en tournant le bouton de 45 degrés dans le sens antihoraire. Le flux d'eau s'arrêtera immédiatement.



6. Appuyez sur le bouton de préparation de café (17).  
**ATTENTION :**
- Appuyez sur le bouton Inly après que le voyant de température de l'eau (18) reste éclairé.
  - Pendant que vous appuyez sur le bouton, le broyeur fonctionne, le robinet de poudre se ferme, la pompe vrombit, la pré-infusion humidifie la poudre en deux ou trois secondes avec quelques gouttes d'abord, puis le café s'écoule.

**Félicitations : vous pouvez maintenant savourer votre café !**



7. La sortie de café (5) peut être tirée vers le haut ou vers le bas selon la hauteur des tasses.



8. Vérifiez le réservoir de vidage (3), videz-le une fois que vous avez fait 12 tasses de café.



## Procédure de préparation d'expresso

### 9. Réglage de la finesse du café en poudre :

Des nombres de 0 à 18 sont gravés sur le bouton de réglage de la finesse du café en poudre (23), le niveau 0 est le plus fin et le 18 le plus grossier. Vous pouvez tourner le bouton pendant que le broyeur est en train de moulin. Avant son expédition d'usine, la machine est réglée entre les niveaux 2 et 4 (meilleur choix), nous vous recommandons de ne pas le changer.

**ATTENTION :** La préparation du café au 0 conduira au blocage du tamis à cause de la trop grande finesse de la poudre, vous devrez le nettoyer quotidiennement. Mais le goût du café sera un petit peu plus fort. Une poudre trop grossière donnera moins de goût au café.

### 10.

#### Réglage du volume de café en poudre :

Des points, du plus petit au plus grand, sont indiqués sur le bouton de réglage du volume de café en poudre (24). Le point le plus petit signifie moins de quantité, le point le plus grand plus de quantité. Vous pouvez tourner le bouton pour l'ajuster. Il a également été réglé sur le deuxième point le plus grand avant l'expédition de la machine, nous vous suggérons de ne pas le changer.

24. Bouton de réglage du volume de café en poudre

23. Bouton de réglage de la finesse du café en poudre



10. Réservoir à grains



## Procédures de préparation de lait moussant



1. Allumez la machine et attendez jusqu'à ce que le voyant de température de l'eau (18) reste éclairé. Puis, appuyez sur le bouton de choix de vapeur ou d'eau chaude (19), le voyant de vapeur (20) clignotera, attendez jusqu'à ce qu'il arrête de clignoter avant l'opération suivante.



2. Abaissez la pompe à mousse de lait (13) dans la tasse contenant du lait, puis tournez lentement le bouton de vapeur et d'eau chaude (12).  
**ATTENTION :** Un jet de vapeur sortira durant cette opération, soyez donc prudent pour éviter de vous ébouillanter.



3. Choisissez du lait frais congelé pour le faire mousser (différents laits produiront différentes mousses) ; choisissez la tasse en acier inox pour le lait moussant. Pendant la préparation de la mousse, mettez simplement la pompe à mousse de lait (13) dans un niveau d'un demi-centimètre d'eau / de lait



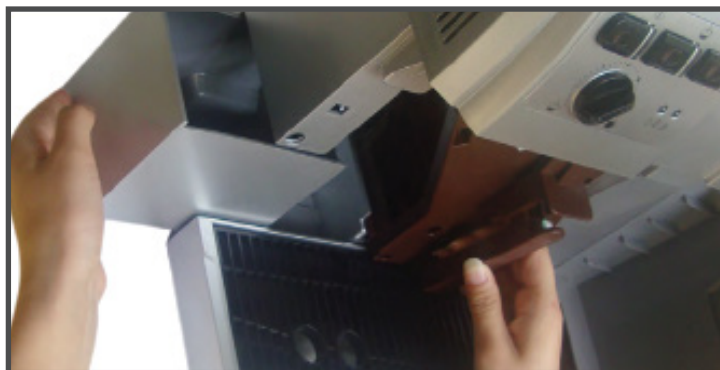
4. Après avoir fait mousser le lait, tournez le bouton de vapeur et d'eau chaude (12) en arrière (fermer). Appuyez ensuite sur le bouton de choix de vapeur ou d'eau chaude (19). Les voyants de température de l'eau (18) et de vapeur (20) clignotent tous deux. Puis, tournez le bouton de vapeur et d'eau chaude (12) pour libérer l'eau jusqu'à ce que la lumière du voyant de température de l'eau (18) reste allumé. Cela signifie que vous pouvez préparer de nouveau du café si vous le souhaitez.



## Entretien quotidien

### 1. Nettoyage de l'unité de percolation (15):

- a. Éteignez la machine ;
- b. Ouvrez la porte battante (4) ;
- c. Retirez le récipient de vidage de café (3) et le bac d'égouttage (1).
- d. Retirez l'unité de percolation en appuyant vers le bas sur l'oreille de l'entonnoir avec votre pouce et en tirant sur l'unité de percolation avec quatre doigts maintenant la poignée.
- e. Nettoyez l'unité de percolation (15) à l'aide d'une brosse et d'eau.  
**ATTENTION** : Une fois le lavage terminé, séchez l'unité, sinon la poudre restera coincée lors de la préparation de café.
- f. Nettoyez les tamis, le cas échéant, vissez la tige vers le bas sur la partie supérieure de l'unité de percolation (15) à l'aide d'un outil en plastique (tournevis / non fourni).  
**ATTENTION** : Le démontage et le montage des tamis peuvent être un peu compliqués, quelquefois vous pouvez juste utiliser une brosse et de l'eau pour nettoyer les tamis. Ne démontez pas les tamis.
- g. Remettez l'unité de percolation (15) dans la machine : poussez horizontalement l'unité de en mettant ses pieds dans les rails de la machine. Le son « kata » indique que l'opération de remise l'unité de percolation à sa place d'origine a réussi.  
**ATTENTION** : Si vous n'entendez pas « kata », cela signifie que l'unité de percolation n'est pas à sa place d'origine, le voyant de fonction (21) s'allumera en rouge. La machine refuse de fonctionner durant la préparation de café.





**1. Nettoyage du tuyau :**

Retirez le tuyau, puis mettez-le dans de l'eau propre un moment jusqu'à ce qu'il se nettoie. Puis, réinstallez-le.

**2. Nettoyage de la pompe à mousse de lait :**

Nettoyez le lait collé dans la buse à chaque fois que vous faites mousser du lait, puis laissez sortir de l'eau.

**3. Autre nettoyage de la machine :**

Nettoyez le récipient de vidage du café et le plateau d'égouttage, frottez le corps de la machine à l'aide d'un chiffon doux. Faites-le de préférence de manière quotidienne.

**4. Nettoyage du tiroir :**

Retirez le tiroir, videz les dépôts et rincez-le. Puis, frottez-le à l'aide d'un chiffon doux, c'est un entretien quotidien.



## Instructions de détartrage régulier

En Allemagne e Europe il y a des différences régionales de la qualité de l'eau du robinet concernant la teneur en calcium.

Un détartrage régulier permet donc de conserver le bon fonctionnement de la machine.

Résultat d'une utilisation à long terme sans décalcification régulière conduit à des dépôts de calcaire dans la chaudière.

À l'ébullition de l'eau ces couches calcaire se convertissent à l'ébullition de l'eau en petites pièces et bloquent rapidement les tuyaux de l'eau chaude, -les robinets et l'alimentation pour le boîtier de brassage.

La machine s'arrête et ne fonctionne plus.

Pour éviter cela, nous vous recommandons le détartrage régulier.

Suivez les étapes suivantes:

1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche, et ajoutez la quantité appropriée de détartrant.
2. Lorsque la machine est désactivée, maintenez le bouton café et vapeur enfoncé avec deux doigts. Par la suite mettez la machine sous tension.
3. Ouvrez le bouton eau chaude / vapeur et relâchez le bouton de café et de vapeur.  
La machine va commencer à détartrer le tube d'eau chaud / vapeur, pompe de l'eau pendant 10 secondes, et une pause de 3 minutes.
4. Après 8-10 fois, la machine émet un bip, cela annonce la fin du processus de détartrage pour le tube de l'eau chaude / vapeur, s'il vous plaît fermer le robinet d'eau chaude / vapeur.
5. Après que vous fermez le bouton d'eau chaude / vapeur, la machine va entrer dans le processus de détartrage du tube à café automatiquement, pompe de l'eau pendant 10 secondes, et une pause de 3 minutes.
6. Après 8-10 fois, la machine se remettra à sa position initiale automatiquement et émet un bip à nouveau, pour annoncer que le processus de détartrage est terminé.
7. Changez l'eau de détartrage à l'eau douce, tournez le bouton de café sur le côté droit, continuez à appuyer sur le bouton de café pendant 5 secondes, la machine va commencer l'auto-nettoyage du tube de café. Lorsque le processus de nettoyage des tubes de café se termine, s'il vous plaît ouvrez le bouton d'eau chaude / vapeur, jusqu'à ce que le réservoir d'eau est vide.
8. Processus complet de détartrage.



Comme ligne directrice pour le détartrage, nous recommandons une décalcification mensuelle pour un apport quotidien jusqu'à 3 tasses.

**Nous tenons à souligner que la garantie légale expire en cas de non-respect de ces instructions.**

Plaintes en raison d'une panne de fonctionnement de l'automate de café peuvent seulement être considérées si, après avoir inspecté l'état général des composants internes, un respect du détartrage régulier est prouvé.



## Dysfonctionnement habituel et élimination des problèmes

**1. Clignotement du voyant de fonction (21) :** Vérifiez si le récipient de vidage du café (3), le bac d'égouttage (1) et l'unité de percolation (15) sont tous correctement fixés. (Après une expédition de longue distance, certains d'entre eux peuvent ne pas être à leur place d'origine).

**2. Éclairage constant du voyant de fonction (21) :**  
rouvrez et fermez la porte battante (4) de la machine.

**3. Clignotement simultané des voyants de température de l'eau (18) et de vapeur (20):**  
Mettez une tasse vide sous la pompe à mousse de lait (13) et tournez le bouton de vapeur et d'eau chaude (12) pour libérer un peu de vapeur et d'eau jusqu'à ce que le voyant de vapeur (20) arrête de clignoter et le voyant de température de l'eau (18) reste éclairé. Le café peut alors être préparé.

**4. L'eau du café ne coule pas dans la tasse pendant que le broyeur finit de mouliner les grains:** Vérifiez les grains en poudre dans le récipient de vidage (3), s'il n'y a pas assez d'eau, remplissez de nouveau avec de l'eau, puis libérez de l'eau en tournant le bouton de vapeur et d'eau chaude (12) jusqu'à ce que l'eau sorte ou vous devez peut-être attendre 10 minutes pour que le bouilleur refroidisse automatiquement, puis libérez de l'eau en tournant le bouton de vapeur et d'eau chaude (12), et appuyez sur le bouton de préparation de café (17) pour faire du café.

B. Veuillez vérifier les tamis de l'unité de percolation (15), voir s'ils sont bloqués ou non, s'ils sont coincés, nettoyez-les à l'aide d'une brosse et d'eau.

C. La pompe ne fonctionne peut-être pas correctement, elle a besoin d'un entretien professionnel.

D. Le moteur à entraînement derrière l'unité de percolation (15) peut perdre sa force motrice partielle, il a également besoin d'une réparation professionnelle.

**5. Café froid :** Après quelques tasses de café chaud, soudain le café sort froid. Cela signifie que le bouilleur ne fonctionne pas, car l'interrupteur contrôlé par température (qui est fixé sous le bouilleur) est tombé, vous devez ouvrir la machine, appuyez sur l'interrupteur vers le haut pour bien le refixer de nouveau au bouilleur. Veuillez faire attention, il y a deux grands interrupteurs blancs. Sur le grand interrupteur, il y a une petite broche blanche sur chacun d'eux, vous devez appuyer sur la petite broche, appuyez sur les deux broches.

**6. L'unité de percolation (15) peut être remise dans la machine :** D'abord, vérifiez l'unité de percolation, confirmez si vous pouvez voir le tamis inférieur à partir de l'entonnoir, car après le nettoyage de l'unité de percolation, vous pouvez tirer sur la partie inférieure mobile où la poudre est pressée et irriguée. Si vous ne pouvez pas voir le tamis inférieur à partir de l'entonnoir, vous pouvez juste attraper la pièce « en forme de langue » pour la pousser vers le haut pour atteindre le sommet. Puis, remettez l'unité de percolation (15). Deuxièmement, l'unité de percolation est en bon état, vous pouvez vérifier un grand axe blanc dans la machine, vous pouvez voir le grand axe blanc, pendant que vous tirez sur l'unité de percolation (15). Le grand axe blanc s'arrête à tort alors qu'il tourne, vous pouvez allumer la



machine, puis utilisez deux tournevis, l'un enfonce l'interrupteur sur la carte, l'autre vers l'interrupteur près de la partie supérieure du tuyau de vapeur. L'axe blanc tournera vers sa place d'origine.

- 7. L'unité de percolation (15) ne peut être tirée vers l'extérieur :** C'est principalement dû à une mauvaise opération, vous ouvrez la porte de la machine ou arrêtez la machine pendant que l'unité de percolation (15) est encore en fonctionnement et essayez de tirer l'unité de percolation vers l'extérieur, mais vous n'y arrivez pas, lorsque vous fermez la porte, le voyant rouge clignote, la machine refuse de fonctionner. Pour arrêter le clignotement rouge, vous devez ouvrir de nouveau la porte et poussez fortement (non pas tirer) l'unité de percolation vers l'avant, pour la laisser fermement fixée au jet d'eau derrière l'unité de percolation, la plupart du temps, vous devez entendre le son « kata ». Puis, fermez la porte, la machine reviendra à son état normal.

- 8. Une lumière rouge spéciale :** Tout est bon, l'emplacement des pièces est correct, il y a suffisamment d'eau et aucune raison mentionnée ci-dessus ne correspond. Après avoir allumé la machine, pendant que vous appuyez sur le bouton de réparation de café (17) pour commencer à moudre des grains de café. Lorsque la machine démarre la percolation du café en poudre à l'intérieur, le voyant rouge clignote soudain et la machine refuse de fonctionner et vous pouvez trouver de la poudre sèche qui sort ensuite dans le conteneur de vidage (3) pendant que vous redémarrez la machine. Le débitmètre ne fonctionne pas correctement. Pour le réparer, la machine doit être ouverte. Utilisez une petite courroie pour relier la fiche blanche aux trois fils où se trouve le débitmètre.

**9. La machine entière ne fonctionne pas :**

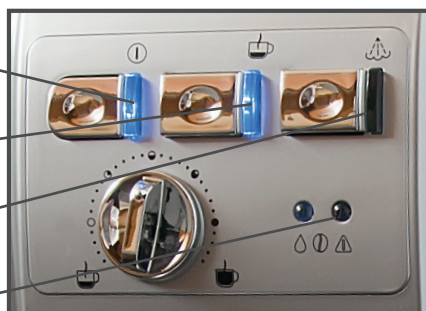
- a: Vérifiez la poudre ;
- b: Refermez la porte battante.
- c: Réinstallez le récipient de vidage de café et l'unité de percolation.
- d: Emmenez-la dans un atelier d'entretien professionnel.

16. Voyant d'alimentation

18. Voyant de température de l'eau

20. Voyant de vapeur

21. Voyant de fonction





## Salon de café

### Espresso

L'espresso est d'environ 25~ 30 ml avec une surface huileuse marron, 3~ 4 cm plus épais et un fort goût de café.

Lorsque vous préparez un Espresso, veuillez utiliser une tasse d'Espresso et la préchauffer.

Buvez votre Espresso le plus tôt possible après l'avoir préparé.



### Capuccino

1. Préparez une tasse d'Espresso dans une tasse à café d'une capacité d'environ 165~180 ml.
2. Réchauffez le lait frais froid (la crème entière de lait en poudre est le meilleur choix) jusqu'à le faire mousser à la température de 65~70°.
3. Mettez le lait moussant chaud dans la tasse avec une proportion de 15 % de café et 85 % de lait.
4. Pulvérisez un peu de chocolat en poudre ou de la poudre de clous de girofle selon vos préférences.



### Moka

1. Préparez une tasse d'Espresso dans une grande tasse à café d'une capacité d'environ 250~ 280 ml. et mélangez à 30 ml de sirop de chocolat.
2. Réchauffez le lait frais froid (la crème entière de lait en poudre est le meilleur choix) jusqu'à le faire mousser à la température de 65~70°.
3. Mettez le lait moussant chaud dans la tasse avec une proportion de 15 % de café et 85 % de lait.
4. Couvrez la surface d'un peu de lait frais.
5. Décorez-le avec un peu de confiture de chocolat.



## Salon de café

### Latte Macchiato

1. Préparez une tasse de café dans une tasse ayant une capacité de deux fois celle d'une tasse de café Espresso (100~120ml).
2. Réchauffez le lait frais froid  
(la crème entière de lait en poudre est le meilleur choix) jusqu'à le faire mousser à la température de 65~70°.
3. Ajoutez deux cuillères de mousse fine à la surface.



### Irish Coffee

1. Préchauffez la tasse et préparez deux fois le volume d'un café Espresso dans une tasse à Irish coffee.
2. Ajoutez environ 7 g de sucre en poudre et 25 ml de whisky chauffé, versez 30~40 ml de glace liquide dans la tasse et faites-la flotter à la surface.



### Espresso et glace

1. Mettez deux boules de glace à la vanille dans une tasse à cocktail.
2. Préparez une tasse d'espresso et refroidissez-la immédiatement.  
(Méthode de refroidissement : mettez la tasse dans de l'eau congelée).
3. Versez le café froid dans une fissure de la glace.



## Consignes de sécurité

1. Lisez et conservez soigneusement ces instructions.
2. Maintenez la machine dans un endroit plat, stable, sec et aéré et hors de portée des enfants.
3. Comprenez les spécifications d'alimentation avant d'utiliser la machine, puis connectez l'alimentation en fonction des exigences.
4. N'utilisez pas la machine avec peu ou pas d'eau.
5. Éliminez le plastique et le papier à bulles de l'emballage de façon appropriée pour éviter de blesser les enfants.
6. Ne maintenez pas la buse de vapeur / d'eau vers des personnes ou d'autres éléments.
7. Démontez la machine à café et lavez chaque unité que lorsque le courant est coupé et la machine froide.
8. N'utilisez pas de torchon humide pour nettoyer la coque de la machine.
9. Arrêtez d'utiliser la machine si elle ou le câble est cassé. Envoyez-la en temps utile dans des ateliers professionnels de réparation ou des magasins spécialisés.





## Déclaration de conformité CE

### Cafetière électrique Viesta

Nous déclarons que l'équipement que nous distribuons indiqué ci-dessous est conforme aux exigences de santé et de sécurité essentielles de la directive 2004/108/CE dans sa conception et sa construction. Avec toute modification non autorisée à l'unité cette déclaration perd sa validité.

Fabricant: **Bargain24 AG**  
**Sihleggstr. 23**  
**CH-8832 Wollerau**

Représentative autoriséé: **eFulfillment GmbH**  
**Ikarusallee 15**  
**30179 Hannover**

Description du produit: **Cafetière électrique ECO Pro 200 Viesta**  
**Cafetière électrique ECO 100 Viesta**  
**Cafetière électrique Viesta One Touch 500**

S'appliquent aussi la directive de produit:

**Directive Basse Tension 2014/35/CE**

Normes harmonisées utilisées:

**Directive Basse Tension 2014/35/CE**

**EN 60335-1: 2012 + A11**

**EN 60335-2-15: 2002 + A1 + A2 + A11**

**EN 62233: 2008**

**AfPS**

**GS 2014:01**

**Signé pour le fabricant et au nom du fabricant par :**

Nom: Maximilian Friedery  
Directeur de Bargain24 AG

Date: 04.12.2015

Signature



# ***UNA VITA FANTASTICA, OGNI GIORNO***

## ***UNA VITA DI QUALITÀ SAPORE A CINQUE STELLE***

### **INDICE**

<b>Presentazione del prodotto.....</b>	<b>59</b>
<b>Caratteristiche del prodotto.....</b>	<b>60</b>
<b>Introduzione dei singoli componenti.....</b>	<b>61</b>
<b>Procedura per la preparazione dell'espresso .....</b>	<b>65</b>
<b>Procedura per la schiumatura del latte .....</b>	<b>66</b>
<b>Manutenzione giornaliera .....</b>	<b>67</b>
<b>Decalcificazione periodica.....</b>	<b>69</b>
<b>Errori di funzionamento comuni &amp; risoluzione.....</b>	<b>71</b>
<b>Salone del caffè.....</b>	<b>73</b>
<b>Avvertenze di sicurezza.....</b>	<b>75</b>
<b>Dichiarazione di conformità.....</b>	<b>76</b>



## Presentazione del prodotto

**Modalità:**

**Tensione:** AC220V~240V; AC100V / 110V~120V

**Frequenza:** 50 Hz; 60 Hz

**Potenza nominale:** 1300W; 950W/1200W

**Capacità del serbatoio dell'acqua:** 1200 ml

**Capacità del contenitore dei grani:** 300 gr.

**Capacità del gocciolatoio:** 40~180 ml/tazza





## Caratteristiche del prodotto

- Gocciolatoio rimovibile.
- Unità di erogazione rimovibile per una facile pulizia.
- Il contenitore rimovibile dei fondi di caffè raccoglie fino a 12 porzioni di caffè pressato.
- La funzione di aromatizzazione con il ciclo di preinfusione inumidisce il caffè macinato, lo prepara e rilascia gli oli aromatizzati prima che la pompa ad alta pressione responsabile dell'erogazione venga attivata.
- Il macinino dalla forma conica macina i grani senza riscaldarli, nè annullare il sapore degli oli.
- Bollitore 1300 watt, pompa a pressione 19 bar.
- Il serbatoio dell'acqua da 1700 ml permette di erogare fino a 12 caffè prima di doverlo riempire nuovamente.
- Il contenitore dei grani completo di coperchio contiene 300 g di chicchi interi.

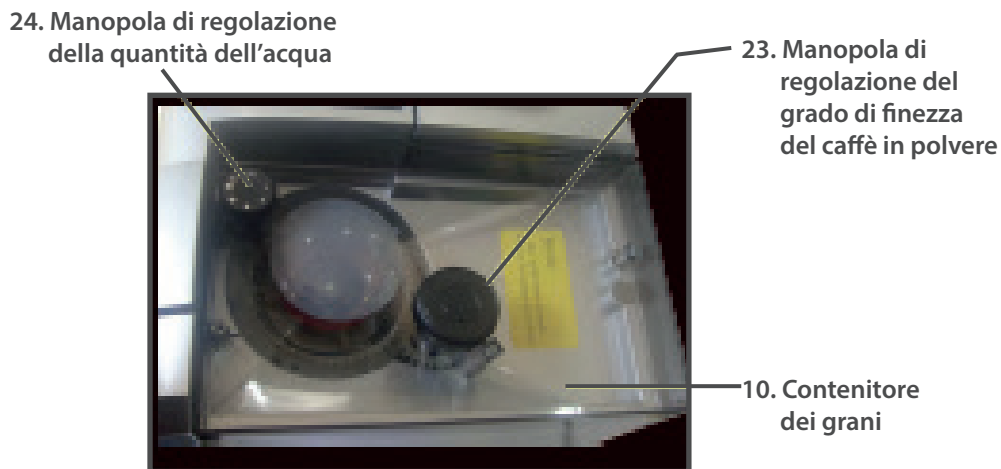
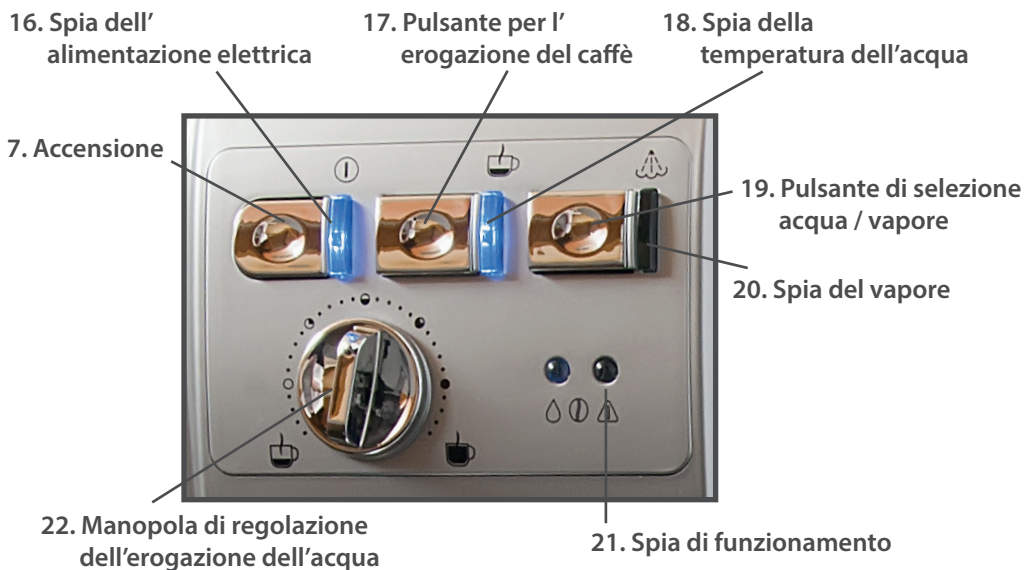


## Introduzione dei singoli componenti





## Introduzione dei singoli componenti





1. Riempire il serbatoio dell'acqua (8) con acqua fresca.  
**ATTENZIONE:**  
se manca l'acqua la spia di funzionamento (21) lampeggia durante la preparazione del caffè.



2. Riempire il contenitore dei grani (10) con i propri chicchi di caffè tostati preferiti.  
**ATTENZIONE:**
  - a. Se non ci sono chicchi di caffè nel contenitore dei grani il macinino gira a vuoto ma si arresta automaticamente durante la preparazione del caffè dopo un minuto.
  - b. Non utilizzare chicchi non tostati.



3. Premere il pulsante di accensione (7) per azionare la macchina.
  - a. Quando la macchina è accesa la spia dell'alimentazione elettrica (16) e il logo (11) dovrebbero lampeggiare contemporaneamente.
  - b. Quando la macchina è accesa, la spia della temperatura dell'acqua (18) lampeggia e indica che la macchina si sta riscaldando, la spia lampeggia diversi 1,5 minuti fino al raggiungimento della temperatura necessaria.
  - c. Il rumore che si sente è dovuto alla calibratura dell'unità di erogazione (15), non bisogna effettuare nessuna azione sulla macchina prima che il rumore si arresti!



4. Lasciare scorrere l'acqua girando la manopola acqua calda / vapore (12) in senso antiorario finché fuoriesce acqua dallo schiumatore del latte (13).  
**ATTENZIONE:** In una macchina nuova le linee di circolazione dell'acqua sono sottovuoto, pertanto devono essere riempite d'acqua al primo utilizzo. Se si dimentica di far scorrere l'acqua la macchina non funziona.



5. Scegliere il quantitativo di acqua adeguato ruotando la manopola dell'erogatore dell'acqua (22), il livello dell'acqua aumenta progressivamente da sinistra (minimo 40 ml) a destra (massimo 180 ml).  
**ATTENZIONE:** Se si valuta durante la preparazione del caffè che il quantitativo di acqua è eccessivo per una tazzina è possibile interrompere l'erogazione ruotando la manopola di 45° in senso antiorario. L'acqua smetterà immediatamente di scorrere.



6. Premere il pulsante per la preparazione del caffè (17).  
**ATTENZIONE:**
- a: Premere il pulsante soltanto dopo che la spia della temperatura dell'acqua (18) ha smesso di lampeggiare ed è fissa.
  - b. Una volta premuto il pulsante il macinino si mette in funzione, il coperchio del caffè in polvere si apre, la pompa inizia a emettere un rumore, la funzione di preinfusione inumidisce il caffè in polvere per due o tre secondi rilasciando inizialmente soltanto un paio di gocce, infine viene erogato il caffè.

***Congratulazioni! Ora può gustarsi il Suo caffè!***



7. L'erogatore del caffè (5) può essere sollevato e abbassato in base all'altezza della tazza utilizzata.



8. Controllare il contenitore dei fondi di caffè (3) e svuotarlo dopo aver preparato 12 tazze di caffè.





## Procedura per la preparazione dell'espresso

9. Regolazione del grado di finezza del caffè in polvere: sulla manopola di regolazione del grado di finezza del caffè in polvere (23) sono incisi i numeri da 0 a 18, dove 0 indica il livello più fine di macinatura, 18 quello più grosso.

Non è possibile ruotare la manopola mentre il macinino è in funzione.

Prima di lasciare lo stabilimento di produzione la macchina viene impostata su un grado di finezza tra 2 e 4 (scelta migliore), consigliamo di non modificare tali impostazioni.

### ATTENZIONE:

impostando il grado di finezza su 0 si causa l'ostruzione del filtro in quanto la polvere di caffè che si ottiene è troppo fine, pertanto in tal caso è necessario provvedere quotidianamente alla sua pulizia.

Il caffè ha, tuttavia, un gusto più forte.

Una macinatura troppo grossa ne attenua, invece, il sapore.

10. Regolazione del quantitativo di caffè in polvere:

Sulla manopola di regolazione del quantitativo di caffè in polvere (24) sono disegnati dei puntini neri, in ordine dal più piccolo al più grande.

Il punto più piccolo indica il quantitativo minimo possibile, il punto più grande quello massimo. Per impostare il quantitativo desiderato ruotare la manopola. Prima di lasciare lo stabilimento di produzione la macchina è stata impostata sul secondo livello in ordine di grandezza (scelta migliore), consigliamo di non modificare tali impostazioni.

24. Manopola di regolazione del quantitativo di acqua



23. Manopola di regolazione del grado di finezza del caffè in polvere

10. Contenitore dei grani



## Procedura per la schiumatura del latte



1. Premere il pulsante di accensione e attendere fino a quando la spia della temperatura dell'acqua (18) ha smesso di lampeggiare ed è fissa. Premere quindi il pulsante di selezione dell'acqua calda o del vapore (19). La spia del vapore (20) inizia a lampeggiare, attendere che si fermi prima di passare al passo successivo.



2. Immergere lo schiumatore del latte (13) all'interno della tazza contenente il latte e ruotare lentamente la manopola di erogazione dell'acqua calda o del vapore (12).  
**ATTENZIONE:** durante questa procedura viene rilasciato il vapore, si prega pertanto di essere prudenti per evitare di scottarsi.



3. Utilizzare latte fresco ben raffreddato per la schiumatura (latte diverso crea una schiuma diversa); utilizzare un contenitore in acciaio inox per la schiumatura. Per schiumare il latte immergere il beccuccio dello schiumatore (13) soltanto mezzo centimetro all'interno del latte.



4. Una volta terminata la schiumatura si prega di riportare alla posizione iniziale la manopola di erogazione (12) acqua calda / vapore (in posizione di chiusura). Premere quindi il pulsante di selezione acqua calda / vapore (19). Sia la spia della temperatura dell'acqua (18) che la spia del vapore (20) lampeggiano. Ruotare quindi la manopola di erogazione dell'acqua calda o del vapore (12) fino a quando la spia della temperatura dell'acqua (18) ha smesso di lampeggiare ed è fissa. Ciò significa che è possibile preparare un nuovo caffè se lo si desidera.



## Manutenzione giornaliera

### 1. Pulizia dell'unità di erogazione (15):

- a. Spegner la macchina.
- b. Aprire lo sportello (4).
- c. Estrarre il contenitore dei fondi di caffè (3) e il gocciolatoio (1).
- d. Estrarre l'unità di erogazione spingendo la linguetta dell'imbuto verso il basso con il pollice e tirando fuori l'unità di erogazione afferrandola con quattro dita.
- e. Pulire l'unità di erogazione (15) con una spazzola e con l'acqua.  
**ATTENZIONE:** una volta terminata la pulizia, asciugare l'unità di erogazione per evitare che la polvere di caffè si attacchi alle pareti durante la preparazione del caffè.
- f. Pulire i filtri, se necessario avvitare l'asta che si trova sul lato superiore dell'unità di erogazione (15) utilizzando un utensile in plastica (cacciavite / non fornito).

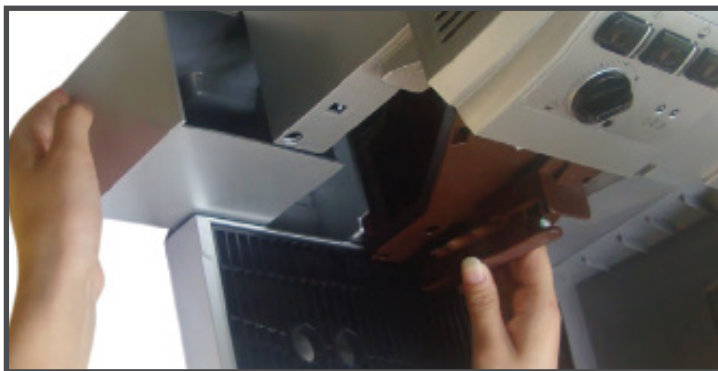
**ATTENZIONE:** estrarre e reinstallare i filtri può risultare un tantino complicato, di tanto in tanto è sufficiente pulire i filtri semplicemente con una spazzola e dell'acqua. Non smontare i filtri.

- g. Inserire l'unità di erogazione (15) di nuovo nella macchina: Spingere l'unità di erogazione tenendola in posizione orizzontale con i piedini all'interno della guida di scorrimento della macchina.

Il "clic" che si sente indica che l'unità di erogazione è stata inserita correttamente nella sua posizione originale.

**ATTENZIONE:** se non si sente il "clic" significa che l'unità di erogazione non è tornata nel suo punto di partenza, la luce rossa della spia di funzionamento (21) si illumina.

Non è possibile preparare nessun caffè in questa fase.





- 1. Pulizia del tubicino di erogazione:**  
estrarre il tubicino e immergerlo per un certo periodo nell'acqua pulita fino a quando si è pulito.  
Quindi reinstallarlo.



- 2. Pulizia dello schiumatore:**  
rimuovere il latte che è rimasto sul beccuccio, ripetere l'operazione dopo ogni schiumatura, quindi far scorrere l'acqua.



- 3. Ulteriore pulizia della macchina:**  
lavare il contenitore dei fondi di caffè e il gocciolatoio e strofinare il corpo della macchina con uno straccio asciutto: deve essere pulito quotidianamente.



- 4. Pulizia del cassetto:**  
estrarre il cassetto, buttare i fondi di caffè e lavare il cassetto.  
Asciugare strofinando con uno straccio asciutto: deve essere pulito quotidianamente.



## Istruzioni per la decalcificazione periodica

A causa della diversa composizione dell'acqua corrente e del suo diverso contenuto di calcare in Germania e in Europa una regolare decalcificazione della macchina è fondamentale.

Un utilizzo prolungato senza una regolare decalcificazione causa la formazione di depositi di calcare all'interno del bollitore.

Questi strati di calcare si scompongono a loro volta in grani più piccoli durante la bollitura dell'acqua, intasando rapidamente i sottili tubicini e gli erogatori dell'acqua calda e le linee che confluiscono nell'unità di erogazione. La macchina si blocca e non funziona più.

Per evitare che questo accada suggeriamo una regolare decalcificazione come di seguito illustrato:

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e aggiungere il quantitativo corrispondente di decalcificante.
2. Quando la macchina è spenta, tenere premuto il pulsante caffè e vapore con due dita. Successivamente accendere la macchina.
3. Aprire l'acqua calda / vapore manopola e rilasciare il pulsante caffè e vapore. La macchina del caffè inizia a decalcificare la linea di erogazione dell'acqua calda/del vapore; viene pompata l'acqua per 10 secondi intervallati da una pausa di 3 minuti.
4. Dopo 8-10 "giri" la macchina emette un "bip" che sta a indicare il termine del programma di decalcificazione; chiudere la manopola dell'acqua / del vapore.
5. Una volta chiusa la manopola dell'acqua calda / del vapore la macchina avvia automaticamente la decalcificazione della linea di erogazione del caffè: l'acqua viene pompata per 10 secondi intervallati da una pausa di 3 minuti;
6. Dopo 8-10 "giri" la macchina torna automaticamente nella posizione originale ed emette nuovamente un "bip" per informare che la decalcificazione è terminata;
7. Sostituire l'acqua utilizzata per la pulizia con acqua fresca, ruotare la manopola di regolazione del quantitativo di caffè verso destra, tenere il pulsante di erogazione del caffè premuto per 5 secondi. La macchina inizia il processo di auto-pulizia della linea di erogazione del caffè.  
La pulizia del tubicino del caffè termina automaticamente.  
Aprire la valvola dell'acqua calda / del vapore fino a svuotare il serbatoio dell'acqua



**8. Il processo di decalcificazione è completo.**

Come valore di riferimento consigliamo una media di una decalcificazione al mese supponendo un consumo massimo di 3 tazze al giorno.

**Ci teniamo a sottolineare che la garanzia prevista per legge decade se non si osservano le presenti istruzioni.**

Eventuali reclami per l'errato funzionamento della macchina del caffè saranno presi in considerazione soltanto se, verificando lo stato generale dei componenti interni, si potrà presupporre l'effettivo rispetto delle istruzioni relative alla decalcificazione.



## Errori di funzionamento comuni e loro risoluzione

1. **La spia di funzionamento (21) lampeggia:** controllare che il contenitore dei fondi di caffè (3), il gocciolatoio (1) e l'unità di erogazione siano installati correttamente. (In seguito a un trasporto su un lungo tragitto è possibile che alcuni componenti non siano più nella posizione originale).
2. **La spia di funzionamento (21) accesa e fissa:** aprire e chiudere lo sportello (4) della macchina.
3. **Lampeggiano contemporaneamente la spia della temperatura dell'acqua (18) e la spia del vapore (20):** posizionare una tazza vuota sotto lo schiumatore (13) e ruotare la manopola di erogazione dell'acqua calda o del vapore (12) per rilasciare un po' di vapore e di acqua fino a quando la spia del vapore (20) smette di lampeggiare e quella della temperatura dell'acqua rimane accesa. Ora è possibile preparare il caffè.
4. **Dopo che il macinino ha terminato la macinatura non scorre il caffè nella tazza:** controllare la polvere di caffè nel contenitore dei fondi di caffè (3), se non c'è abbastanza acqua aggiungere e far scorrere quindi l'acqua ruotando la manopola di erogazione dell'acqua calda o del vapore (12) fino a quando non inizia a scorrere l'acqua o attendere 10 minuti fino a quando il bollitore si raffredda automaticamente, quindi far scorrere l'acqua ruotando la manopola per l'acqua calda e il vapore (12); premere infine il pulsante per la preparazione del caffè (17).
  - B. Verificare che i filtri nell'unità di erogazione (15) non siano intasati, in tal caso pulirli con una spazzola e dell'acqua.
  - C. È possibile che la pompa non funzioni correttamente, è necessario un intervento di manutenzione professionale.
  - D. Il motore di azionamento dell'unità di erogazione (15) potrebbe in parte perdere la propria forza motrice e necessita anch'esso di una riparazione professionale.
5. **Caffè freddo:** dopo un paio di tazze di caffè caldo fuoriesce improvvisamente caffè freddo dalla macchina. Significa che l'unità di riscaldamento (bollitore) non funziona in quanto l'interruttore che si trova al di sotto del bollitore, il cui funzionamento è legato alla variazione della temperatura, si è spostato. È necessario aprire la macchina e spingere l'interruttore verso l'alto così da avvicinarlo nuovamente al bollitore. Attenzione, qui si trovano due grandi interruttori bianchi. Su ognuno di questi grandi interruttori c'è un piccolo perno bianco, bisogna premere questo piccolo perno, si prega di premerli entrambi.
6. **Non si riesce a reinserire l'unità di erogazione (15) all'interno della macchina:** come prima cosa verificare se si riesce a vedere dall'imbuto il filtro posizionato al di sotto, in quanto dopo la pulizia dell'unità di erogazione si può estrarre la parte mobile che si trova nella parte inferiore, attraverso la quale viene pressato e annaffiato il caffè in polvere. Se non si riesce a vedere il filtro attraverso l'imbuto afferrare semplicemente la linguetta e spingerla verso l'alto. Installare, quindi, l'unità di erogazione (15) al suo posto.

Secondo: una volta sistemata l'unità di erogazione verificare la grande rotella bianca che si vede all'interno della macchina, quando si estrae l'unità di erogazione (15).



Quando la rotella bianca si arresta erroneamente mentre sta ruotando è necessario accendere la macchina e utilizzare due cacciaviti; con uno tenere premuto verso il basso l'interruttore sulla piastra, con l'altro l'interruttore vicino alla parte superiore della linea del vapore. La rotella bianca torna così nella sua posizione originale.

**7. Non si riesce ad estrarre l'unità di erogazione (15):** questo è da ricondurre principalmente a un funzionamento errato. Se si apre lo sportello o si blocca la macchina mentre l'unità di erogazione (15) è ancora in funzione e si cerca di estrarre l'unità di erogazione senza successo, quindi si chiude lo sportello e la luce rossa lampeggia, la macchina non funziona più.

Per far sì che la luce rossa smetta di lampeggiare è necessario aprire nuovamente lo sportello e spingere (non tirare) l'unità di erogazione in avanti così da farla entrare in contatto con la linea dell'acqua dietro all'unità di erogazione, di regola si sente un "clic".

Chiudere quindi lo sportello, la macchina funziona di nuovo normalmente.

**8. Una strana luce rossa:** tutto va bene, tutti i componenti sono nella posizione giusta, il livello di acqua nel serbatoio è sufficiente e non si presenta nessuna delle situazioni sopra indicate.

Dopo aver attivato la macchina premere il pulsante per la preparazione del caffè (17) e iniziare a macinare i chicchi di caffè. Quando la macchina inizia a spingere il caffè in polvere all'interno improvvisamente lampeggia la luce rossa e la macchina si blocca, inoltre dopo aver tentato di avviare nuovamente la macchina, nel contenitore dei fondi di caffè (3) compare della polvere asciutta.

Qualcosa non va con il flussometro. Per ripararlo è necessario aprire la macchina; si utilizzi un nastro sottile per fissare saldamente lo spinotto bianco con i tre fili che si trova sul flussometro.

**9. La macchina non funziona affatto:**

a: Controllare l'alimentazione elettrica.

b: Richiudere lo sportello.

c: Installare nuovamente il contenitore dei fondi di caffè e il gocciolatoio.

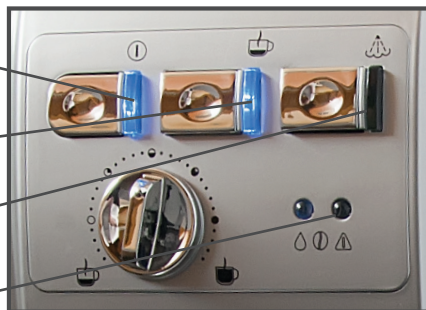
d: Portare la macchina a un centro di assistenza professionale.

16. Spia dell'alimentazione elettrica

18. Spia della temperatura dell'acqua

20. Spia del vapore

21. Spia di funzionamento







## Salone del caffè

### Espresso

1. Il quantitativo di caffè di una tazza di espresso è di circa 25-30 ml, lo si riconosce per la schiuma superficiale marroncina dall'aspetto oleoso, l'altezza di 3-4 cm e il sapore forte.
2. Se si prepara un espresso utilizzare una tazza da espresso precedentemente riscaldata. Bere l'espresso il prima possibile una volta preparato.



### Cappuccino

1. Preparare una tazza di espresso in una tazza da caffè lungo con una capacità di circa 165-180 ml.
2. Riscaldare del latte fresco ancora freddo (preferibilmente latte intero) fino a quando inizia a formarsi la schiuma a una temperatura di 65-70 °C.
3. Versare il latte caldo schiumato all'interno della tazza mantenendo un rapporto di circa 15% di caffè e 85% di latte.
4. Spolverare a proprio piacimento del cacao o dei chiodi di garofano in polvere.



### Caffè Mocha

1. Preparare una tazza di espresso in una tazza da caffè lungo con una capacità di circa 250-280 ml e mescolare con 30 ml di sciroppo alla cioccolata.
2. Riscaldare del latte fresco ancora freddo (preferibilmente latte intero) fino a quando inizia a formarsi la schiuma a una temperatura di 65-70 °C.
3. Versare il latte caldo schiumato all'interno della tazza mantenendo un rapporto di circa 15% di caffè e 85% di latte.
4. Coprire la superficie con un po' di latte fresco.
5. Decorare con della crema di cioccolato.



## Salone del caffè

### Espresso Macchiato

1. Preparare il caffè in una tazza con una capacità doppia rispetto alla tazza da espresso (100-120 ml).
2. Riscaldare del latte fresco ancora freddo (preferibilmente latte intero) fino a quando inizia a formarsi la schiuma a una temperatura di 65-70 °C.
3. Versare due cucchiai di morbida schiuma sulla superficie del caffè.



### Irish Coffee

1. Riscaldare un bicchiere per l'Irish Coffee e preparare una dose doppia di espresso, quindi versarla all'interno del bicchiere.
2. Aggiungere circa 7 gr. di zucchero fine e 25 ml di whisky caldo.  
Versare 30-40 ml di gelato liquido nel bicchiere e lasciarlo galleggiare in superficie.



### Espresso col gelato

1. Mettere in un bicchiere da cocktail due palline di gelato alla vaniglia.
2. Preparare una tazza di espresso e farla raffreddare rapidamente. (metodo suggerito per il raffreddamento: mettere la tazza nell'acqua gelata).
3. Versare il caffè freddo tra le due palline di gelato



## Avvertenze di sicurezza

1. Si prega di leggere attentamente e di conservare in modo adeguato le presenti istruzioni.
2. Riporre la macchina su una superficie stabile, assicurandosi che sia asciutta, ventilata e al di fuori della portata dei bambini.
3. Informarsi sulle specifiche relative all'alimentazione elettrica prima di utilizzare la macchina e collegare la macchina alla linea elettrica nel rispetto dei requisiti indicati.
4. Non utilizzare la macchina se il livello dell'acqua nel serbatoio non è sufficiente o se il serbatoio è vuoto.
5. Smaltire adeguatamente la plastica e l'imballaggio a bolle d'aria contenuto nella confezione al fine di proteggere i bambini da possibili danni.
6. Non rivolgere il beccuccio per il vapore/l'acqua calda verso persone o altri oggetti.
7. Smontare la macchina del caffè e pulire i singoli componenti soltanto a macchina spenta e adeguatamente raffreddata.
8. Non pulire il corpo della macchina con una spugna bagnata.
9. Non utilizzare la macchina se è guasta o se il cavo è danneggiato.  
Inviarla in tal caso immediatamente a un centro di riparazione professionale.



KEN001KVA

## Dichiarazione di conformità CE

Macchina per caffè VIESTA

Si dichiara che i prodotti specificati di seguito soddisfano i requisiti essenziali della direttiva **2004/108/EU**. Con modifiche non autorizzate nell'unità, la presente dichiarazione perde la sua validità.

Fabbricante: **Bargain24 AG**  
**Sihleggstr. 23**  
**CH-8832 Wollerau**

Rappresentante autorizzato: **eFulfillment GmbH**  
**Ikarusallee 15**  
**30179 Hannover**

Descrizione del prodotto: **Viesta One Touch 500**  
**Viesta ECO Pro 200**  
**Viesta ECO 100**

A tal fine sono state applicate le seguenti direttiva:

**Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE**

A tal fine sono state applicate le seguenti norme armonizzate:

**EN 60335-1: 2012 + A11**  
**EN 60335-2-15: 2002 + A1 + A2 + A11**  
**EN 62233: 2008**

**AfPS**  
**GS 2014:01**

**Firmato dal produttore e il nome del fabbricante:**

Nome: Maximilian Friedery  
Direttore di Bargain24 AG

Data: 04.12.2015

Firma



# *UNA VIDA MARAVILLOSA, CADA DÍA*

## *UNA VIDA LLENA DE CALIDAD PLACER CINCO ESTRELLAS*

### **ÍNDICE**

Introducción sobre el producto .....	78
Características del producto .....	79
Introducción a cada módulo .....	80
Cómo preparar un espresso .....	84
Cómo espumar leche .....	85
Mantenimiento diario.....	86
Descalcificación periódica .....	88
Fallos comunes y soluciones .....	90
Salón de café .....	92
Indicaciones de seguridad.....	94
Declaración de conformidad.....	95



## Introducción sobre el producto

**Modo:**

**Tensión:** AC220V~240V; AC100V / 110V~120V

**Frecuencia:** 50 Hz; 60 Hz

**Potencia nominal:** 1300W; 950W/1200W

**Capacidad del depósito de agua:** 1200 ml

**Capacidad del recipiente para granos de café:** 300 g

**Capacidad de la bandeja de goteo:** 40~180 ml/taza





## Características del producto

- Bandeja de goteo extraíble.
- Unidad de escaldado extraíble para facilitar la limpieza.
- El contenedor de posos de café extraíble tiene capacidad para 12 raciones de posos de café prensado.
- El sistema de aroma con el ciclo de preescaldado humedece el café molido, lo prepara y libera los aceites aromáticos antes de que la bomba de alta presión se active para escaldar.
- El molinillo cónico de café muele los granos sin calentarlos y sin afectar a sus aceites aromáticos.
- Hervidor de 1300 vatios, bomba de presión de 19 bares.
- El depósito de agua de 1700 ml le permite escaldar hasta 12 tazas antes de tener que volverlo a rellenar.
- El recipiente para granos de café provisto de tapadera tiene capacidad para 300 g de granos de café entero.



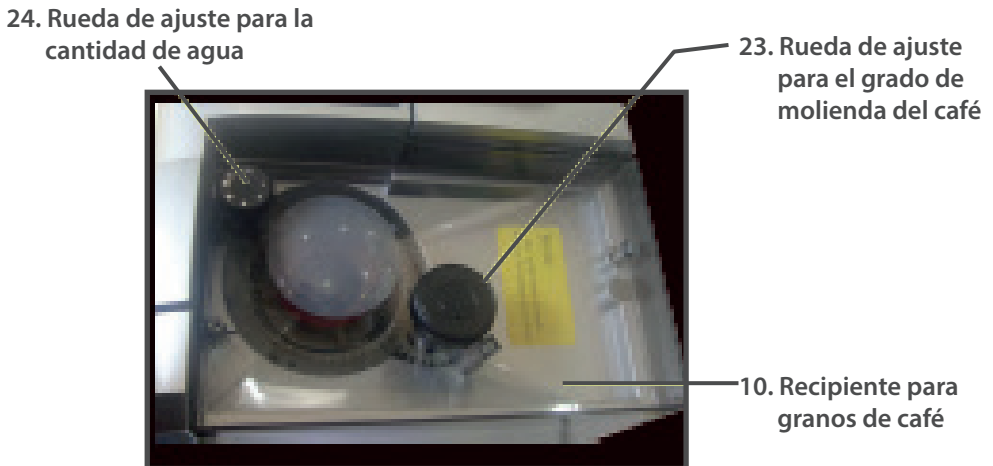
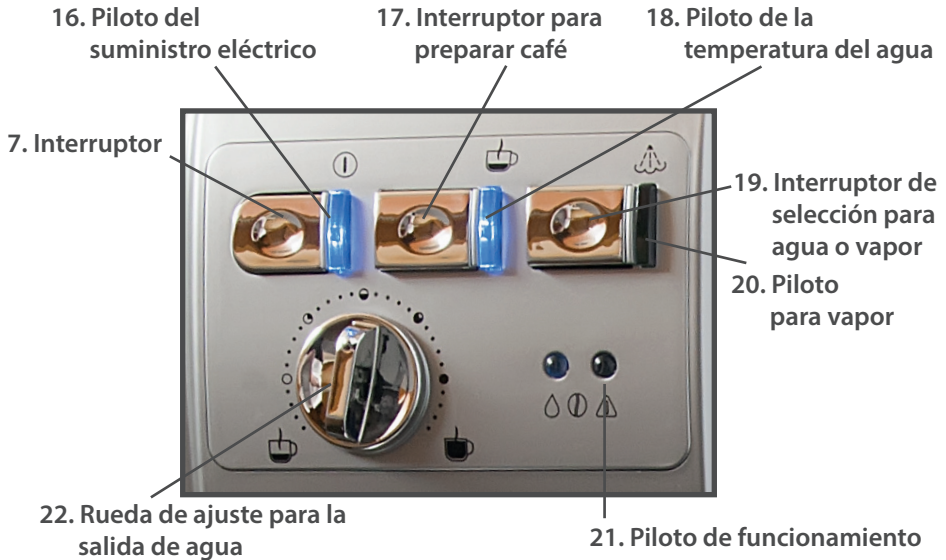
## Introducción a cada módulo

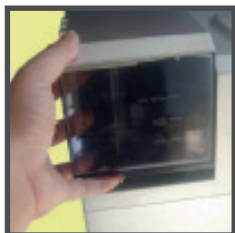






## Introducción a cada módulo

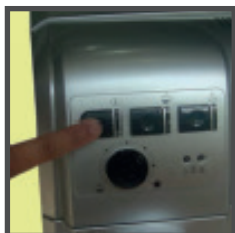




1. Llene el depósito de agua (8) con agua corriente.  
**PRECAUCIÓN:**  
Si no hay agua, el piloto de funcionamiento (21) comenzará a parpadear mientras se prepara el café.



2. Llene el recipiente de granos de café (10) con sus granos de café tostado preferidos.  
**PRECAUCIÓN:**
  - a. Si no hay granos de café en el recipiente, el molinillo funcionará vacío y se parará automáticamente transcurrido un minuto durante la preparación del café.
  - b. No utilice granos de café que no estén tostados.



3. Pulse el interruptor (7) para encender la máquina.
  - a. Si la máquina está encendida deberán iluminarse el piloto del suministro de corriente (16) y el del logotipo (11) al mismo tiempo.
  - b. Si la máquina está encendida, el piloto que indica la temperatura del agua (18) parpadeará indicando que la máquina se está calentando.  
El parpadeo durará 1,5 minutos hasta que se haya alcanzado la tempera necesaria.
  - c. ¡No toque ningún ajuste/interruptor en la máquina hasta que haya dejado de escuchar el ruido del calibrado de la unidad de escaldado (15)!



4. Deje salir agua girando la rueda de agua caliente y vapor (12) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que salga agua del espumador de leche (13).  
**PRECAUCIÓN:**  
En una máquina nueva habrá un vacío en los conductos de agua que habrá que rellenar con agua la primera vez que se use.  
Si olvida dejar que el agua corra, la máquina no funcionará.



5. Seleccione la cantidad de agua adecuada girando la rueda de ajuste para la salida de agua (22). La cantidad de agua va aumentando desde el lado izquierdo (mínimo 40 ml) hacia el lado derecho (máximo 180 ml).

**PRECAUCIÓN:**

Si mientras prepara el café se da cuenta de que la cantidad de agua es demasiado grande para una taza pequeña, usted puede evitar que se derrame girando la rueda 45° en sentido contrario a las agujas del reloj. El agua parará de salir inmediatamente.



6. Pulse el interruptor para preparar el café (17).

**PRECAUCIÓN:**

- a. Pulse este botón solo cuando el indicador luminoso de la temperatura del agua (18) haya comenzado a iluminarse de manera fija (no intermitente).
- b. Después de haber pulsado el botón, el molinillo comienza a funcionar, la trampilla del café molido se abre, la bomba emite un zumbido, la función de preescaldado humedece el café molido durante dos o tres segundos en los que empiezan a salir primero un par de gotas y luego sale el chorro de café.

*¡Felicidades! Ya puede disfrutar de su café.*



7. El dispositivo de salida de café (5) se puede levantar o bajar dependiendo de la altura de la taza.



8. Compruebe el contenedor de posos (3) y vacíelo después de haber preparado 12 tazas de café.



## Cómo preparar un espresso

### 9. Ajustar el grado de molienda del café:

En la rueda de ajuste del grano de café (23) verá unos números del 0 al 18 que indican el nivel de molienda. El 0 es el más fino y el 18 es el más grueso. No podrá girar la rueda mientras el molinillo esté funcionando.

Cuando la máquina sale de la fábrica está ajustada a un grado de molienda entre 2 y 4 (el mejor ajuste).

Le recomendamos que no lo cambie.

**PRECAUCIÓN:** Al preparar café con el grado de molienda 0, el filtro se obstruye porque el polvo es demasiado fino y, por lo tanto, hay que limpiarlo a diario. En este caso el café tiene un sabor más intenso. Un grano grueso hace que el café sepa más suave.

### 10. Ajustar la cantidad de café molido:

En la rueda de ajuste de la cantidad de café molido (24) verá que hay unos puntos negros que van aumentando de tamaño.

El punto más pequeño indica la cantidad más baja mientras que el punto más grande indica la cantidad más alta.

Usted puede girar la rueda para ajustar la cantidad.

Cuando la máquina sale de la fábrica, está ajustada en la segunda cantidad más grande (el mejor ajuste).

Le recomendamos que no lo cambie.

### 24. Rueda de ajuste para la cantidad de agua

### 23. Rueda de ajuste para el grado de molienda del café



### 10. Recipiente para granos de café



## Cómo espumar leche



1. Pulse el botón de encendido y espere hasta que el piloto de la temperatura del agua (18) se ilumine de manera permanente (no intermitente). Luego pulse el botón para seleccionar el agua caliente o vapor (19). Si el piloto del vapor (20) comienza a parpadear, espere hasta que se detenga antes de comenzar con el siguiente paso.



2. Sumerja el espumador (13) en la taza con leche y gire lentamente el botón para el agua caliente y vapor (12).  
**PRECAUCIÓN:** durante este proceso se produce vapor caliente. Tenga cuidado para no quemarse.



3. Para espumar escoja una leche fresca y fría (cada leche crea una espuma distinta). Utilice una jarra de acero inoxidable para preparar la espuma. Al espumar, simplemente introduzca la boquilla del espumador (13) aproximadamente medio centímetro en la leche.



4. Vuelva a girar el botón del agua caliente y vapor (12) hacia atrás después de hacer la espuma (ciérrelo). Luego pulse el interruptor para seleccionar el agua caliente o vapor (19). Tanto el piloto de la temperatura del agua (18) como el piloto del vapor (20) parpadearán. Gire la rueda del agua caliente y vapor (12) hasta que el piloto de la temperatura del agua (18) se ilumine permanentemente (no intermitente). Esto significa que puede volver a preparar café si lo desea.



## Mantenimiento diario

### 1. Limpiar la cámara de escaldado (15):

- a. Apague la máquina.
- b. Abra la puerta (4).
- c. Saque el contenedor de posos de café (3) y la bandeja de goteo (1).
- d. Extraiga la unidad de escaldado presionando hacia abajo la lengüeta del embudo con los pulgares y tire hacia afuera de la unidad de escaldado sujetando el mango con cuatro dedos.
- e. Limpie la unidad de escaldado (15) con un cepillo y agua.  
**PRECAUCIÓN:** cuando haya terminado de limpiarla, seque la unidad de escaldado, ya que de lo contrario el café molido se quedará pegado mientras se prepara.
- f. Limpie el filtro si fuese necesario, desatornille la barra de la parte superior de la unidad de escaldado (15) con una herramienta de plástico (destornillador/no incluido en la entrega).  
**PRECAUCIÓN:** desmontar y volver a montar el filtro puede resultar un tanto complicado.  
De vez en cuando basta con limpiar el filtro con un cepillo y agua.  
No desmonte las piezas del filtro.
- g. Vuelva a colocar la unidad de escaldado (15) en la máquina:  
deslice la unidad de escaldado en horizontal con la base en la ranura de guía de la máquina.  
El sonido «clac» indica que la unidad de escaldado se ha encajado correctamente en su sitio.  
**PRECAUCIÓN:** si no escucha el sonido «clac» significa que la unidad de escaldado no se encuentra en su sitio original.  
En ese caso la luz de funcionamiento (21) se ilumina en rojo y no podrá preparar café con la máquina.





- 1. Limpiar el tubo flexible:**  
Extraiga el tubo y sumérgalo un tiempo en agua limpia hasta que quede limpio.  
Vuelva a montarlo.



- 2. Limpiar el espumador de leche:**  
Retire inmediatamente la leche que pueda quedar colgando en la boquilla cada vez que prepare espuma y deje que salga agua.



- 3. Otras opciones de limpieza de la máquina:**  
Limpie el contenedor de posos de café y la bandeja de goteo, frote la máquina por fuera con un paño suave.  
El cuerpo de la máquina requiere mantenimiento diario.



- 4. Limpiar el cajón:**  
Saque el cajón, tire los posos de café y límpielo.  
A continuación frote con un paño suave seco.  
El cajón requiere mantenimiento diario.



## Indicaciones para la descalcificación periódica

Debido a que tanto en Alemania como en Europa la calidad del agua corriente difiere según la zona y, por lo tanto, varía su contenido en cal, es necesario descalcificar la máquina regularmente.

Utilizar la máquina durante un tiempo prolongado sin descalcificarla provoca depósitos de capas de cal dentro del hervidor.

Estas capas de cal se rompen en trozos mientras el agua se hierve y obstruyen rápidamente los pequeños conductos, las llaves y los tubos que conducen el agua caliente hasta la cámara de escaldado.

La máquina se puede quedar fuera de servicio y dejar de funcionar.

Para evitar que esto ocurra recomendamos realizar periódicamente una descalcificación siguiendo estos pasos:

1. Llene el depósito de agua con agua corriente y añada la cantidad correspondiente de producto antical.
2. Cuando la máquina está apagada, mantenga pulsado el botón café y vapor con dos dedos. Seguidamente encender la máquina.
3. Abrir el agua caliente / vapor botón y suelte el botón de café y vapor. La cafetera automática comenzará a descalcificar los conductos de agua caliente/vapor. El agua será bombeada durante 10 segundos y luego se detendrá 3 minutos.
4. Transcurridas 8-10 «rondas» la máquina emitirá un sonido «bip» que indica que el programa de descalcificación ha terminado. Cierre la rueda de agua/vapor.
5. Una vez haya cerrado la rueda de agua caliente/vapor, la máquina comenzará automáticamente a descalcificar los conductos del café. Se bombea agua durante 10 segundos y se hace una pausa de 3 minutos.
6. Transcurridas 8-10 «rondas» la máquina volverá automáticamente a la posición inicial y volverá a sonar un tono «bip» para indicarle que la descalcificación ha terminado.
7. Cambie el agua de limpieza por agua corriente, gire el regulador de cantidad de café hasta el lado derecho y mantenga pulsado el botón del café durante 5 segundos. La máquina comenzará con la autolimpieza de los conductos de café. La limpieza de los tubos de café terminará automáticamente. Abra la válvula de agua caliente/vapor hasta que el agua del depósito se vacíe.





**8. Entonces habrá terminado el proceso de descalcificación.**

Como referencia para descalcificar la máquina recomendamos realizar una descalcificación mensual con un consumo diario de hasta 3 tazas.

**Queremos dejar constancia expresamente de que la garantía legal quedará anulada si no se respeta esta indicación.**

Solo atenderemos aquellas reclamaciones por fallos en el funcionamiento de la cafetera automática mientras se mantenga el buen estado general de la máquina y de sus componentes internos y se hayan seguido las indicaciones/ condiciones de descalcificación.



## Fallos comunes y soluciones

- 1. El piloto de funcionamiento (21) parpadea:** revise si el contenedor de posos de café (3), la bandeja de goteo (1) y la unidad de escaldado están correctamente colocados.  
Al transportarlos a través de un trayecto largo es posible que algunas piezas se hayan desplazado de su posición original.
- 2. Luz fija en el piloto de funcionamiento (21):** abra y cierre la puerta (4) de la máquina.
- 3. Tanto el piloto de la temperatura del agua (18) como el piloto del vapor (20) parpadean a la vez:** coloque una taza vacía debajo del espumador de leche (13) y gire la rueda del agua caliente y vapor (12) para dejar que salga un poco de vapor y agua hasta que el piloto del vapor (20) deje de parpadear y el piloto de la temperatura del agua se ilumine fijo (no intermitente).  
Entonces podrá preparar su café.
- 4. No sale agua con café a la taza después de que el molinillo haya molido los granos de café:** Compruebe el café del contenedor de posos (3). Si no hay agua suficiente, rellene el agua y deje que salga agua girando la rueda de agua caliente y vapor (12) hasta que fluya el agua. También puede esperar 10 minutos hasta que el hervidor se enfríe automáticamente y dejar que salga agua girando la rueda de agua caliente y vapor (12) continuación pulse el botón de preparación de café (17) para preparar su café.
  - B.** Compruebe el filtro de la unidad de escaldado (15) para ver si está atascado.  
Si lo estuviese, límpielo con un cepillo y agua.
  - C.** Es posible que la bomba no funcione y que necesite recurrir a un servicio de reparación profesional.
  - D.** El motor de la unidad de escaldado (15) podría perder parcialmente potencia.  
En tal caso también necesitará acudir a un servicio de reparación profesional.
- 5. Café frío:** Después de un par de tazas de café caliente, empieza a salir café frío de la máquina. Esto significa que el dispositivo térmico (el hervidor) no funciona porque el interruptor de regulación de la temperatura (que se encuentra debajo del hervidor) se ha desmontado. Abra la máquina y presione el interruptor hacia arriba para que vuelva a quedar montado en el hervidor.  
**¡Atención!** Encontrará dos grandes interruptores blancos. En cada gran interruptor encontrará un pequeño perno blanco. Pulse sobre ambos pernos.
- 6. La unidad de escaldado (15) no encaja en su sitio:** Primero examine la unidad de escaldado para ver si observa el embudo del filtro inferior, ya que después de limpiar la cámara es posible que la pieza móvil inferior se haya soltado, se haya prensado con el café o se haya llenado de agua. Si no puede ver el filtro inferior a través del embudo, simplemente desplace hacia arriba la pieza en forma de lengua. Vuelva a colocar la unidad de escaldado (15) en la máquina. Segunda opción: Si la unidad de escaldado está correctamente instalada, compruebe el husillo blanco grande de la máquina que podrá ver cuando saque la unidad de escaldado (15). Si el husillo blanco está mal colocado, encienda la máquina mientras rota y ayúdese



de dos destornilladores. Con uno, pulse el interruptor de la placa posterior y, con el otro, pulse el interruptor que queda cerca de la parte superior del conducto de vapor. El husillo blanco se girará para volver su posición original.

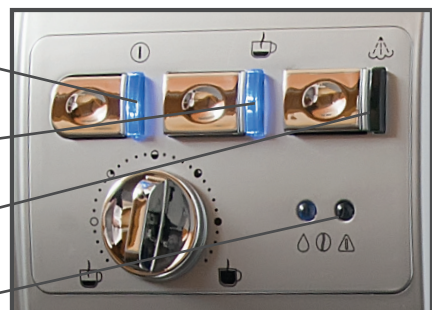
- 7. La unidad de escaldado (15) no se puede sacar:** Esto se debe principalmente a un manejo erróneo. Si abre la puerta de la máquina o detiene la máquina mientras la unidad de escaldado (15) está funcionando e intenta sacar esta última, pero no lo consigue y vuelve a cerrar la puerta, una luz roja parpadeará y la máquina dejará de funcionar. Para detener la luz roja intermitente tendrá que volver a abrir la puerta y empujar firmemente la unidad de escaldado hacia delante (no tirar de ella) de manera que haga contacto con la salida de agua que se encuentra detrás de la unidad. Normalmente se escucha un sonido «clac». Luego cierre la puerta y la máquina volverá a funcionar con normalidad.
- 8. Una luz roja especial:** Todo funciona con normalidad, todas las piezas están en su sitio, hay suficiente agua en el depósito y no se da ninguno de los casos anteriormente citados. Después de encender la máquina, usted pulsa el botón de preparación de café (17) para comenzar la molienda de los granos de café. Cuando la máquina comienza a verter café molido en el interior, una luz roja empieza a parpadear de repente y la máquina deja de funcionar. Además, sale polvo de café seco al contenedor de posos (3) después de que haya intentado reiniciar la máquina. Algo no va bien con el medidor de caudal. Para repararlo tendrá que abrir la máquina. Utilice una cinta estrecha para unir el conector blanco con los tres alambres que se encuentran en el medidor de caudal.
- 9. La máquina no funciona:**
- a: Compruebe la corriente eléctrica.
  - b: Vuelva a cerrar la puerta de la máquina.
  - c: Vuelva a colocar el contenedor para posos de café y la bandeja de goteo.
  - d: Lleve la máquina a un servicio de atención al cliente especializado.

16. Piloto del suministro eléctrico

18. Piloto de la temperatura del agua

20. Piloto para vapor

21. Piloto de funcionamiento





## Salón de café

### Espresso

1. Entre 25 y 30 ml y una capa superficial marrón y oleosa componen un espresso y sus 3 o 4 centímetros de sabor intenso a café.
2. Cuando vaya a preparar un espresso, utilice una taza especial para este tipo de café y caliéntela antes. Beba el espresso lo antes posible tras prepararlo.



### Cappuccino

1. Prepare una taza de espresso en una taza de café con una capacidad de aprox. 165~180 ml.
2. Caliente leche fresca (a ser posible, leche entera) hasta que comience a espumar a una temperatura de entre 65~70°C.
3. Añada la leche caliente espumada a la taza manteniendo la proporción de 15% de café y 85% de leche.
4. Si lo desea, espolvoree un poco de cacao o clavo en polvo por encima.



### Caffè Mocha

1. Prepare una taza de espresso en una taza de café grande con una capacidad de aprox. 250~280 ml y mézclelo con unos 30 ml de sirope de chocolate.
2. Caliente leche fresca (a ser posible, leche entera) hasta que comience a espumar a una temperatura de entre 65~70 °C.
3. Añada la leche caliente espumada a la taza manteniendo la proporción de 15% de café y 85% de leche.
4. Cubra la superficie con un poco más de leche fresca.
5. Decore con un poco de crema de chocolate.



## Salón de café

### Espresso Macchiato

1. Prepare este café en una taza con el doble de capacidad de una taza para espresso (100~120 ml).
2. Caliente leche fresca (a ser posible, leche entera) hasta que comience a espumar a una temperatura de entre 65~70°C.
3. Añada dos cucharadas de espuma a la superficie.



### Irish Coffee o café irlandés

1. Caliente una copa para café irlandés y prepare un espresso doble.
2. Añada unos 7 g de azúcar y 25 ml de whisky caliente. Vierta 30~40 ml de helado ligeramente derretido en la copa y deje que quede flotando sobre la superficie.



### Espresso con helado

1. Sirva dos bolas de helado de vainilla en una copa de cóctel.
2. Prepare una taza de espresso y enfríela de inmediato (para enfriarla, meta la taza en agua fría con hielo).
3. Vierta el café frío entre las bolas de helado.



## Indicaciones de seguridad

1. Lea detenidamente este manual y guárdelo correctamente para futuras consultas.
2. Coloque la máquina sobre una superficie estable y plana que esté seca, ventilada y fuera del alcance de los niños.
3. Infórmese sobre las especificaciones de su suministro de corriente antes de utilizar la máquina y conecte la máquina a éste solo cuando haya comprobado que los requisitos de ésta coinciden con los datos del suministro de corriente.
4. No utilice la máquina si no contiene suficiente agua o el depósito está vacío.
5. Deseche correctamente los plásticos y la lámina de burbujas del embalaje para proteger a los niños frente a daños.
6. No apunte hacia personas u otros objetos con la boquilla de vapor/agua caliente.
7. Desmunte la máquina de café y limpie los componentes únicamente cuando la cafetera esté desconectada y se haya enfriado.
8. Nunca limpie el cuerpo de la máquina con trapos mojados.
9. Nunca utilice la máquina si ésta o el cable están dañados. Envíela de inmediato a un servicio de reparación profesional.



KEN001KVA

## Declaración de conformidad CE

### Máquina de café VIESTA

Declaramos que los productos especificados a continuación, cumplen con los requisitos esenciales de la directiva **2004/108/EU** en su diseño y construcción. Con cambios no autorizados en la unidad, esta declaración pierde su validez.

Fabricante: **Bargain24 AG**  
**Sihleggstr. 23**  
**CH-8832 Wollerau**  
**Suiza**

Representante autorizado: **eFulfillment GmbH**  
**Ikarusallee 15**  
**30179 Hannover**  
**Alemania**

Descripción del producto: **Viesta One Touch 500**  
**Viesta ECO Pro 200**  
**Viesta ECO 100**

Los productos anteriormente mencionados cumplen con las directivas:

**Directiva de baja tensión 2014/35/UE**

A este efecto fueron aplicadas las siguientes normas armonizadas:

**EN 60335-1: 2012 + A11**  
**EN 60335-2-15: 2002 + A1 + A2 + A11**  
**EN 62233: 2008**

**AfPS**  
**GS 2014:01**

**Firmado por el fabricante y el nombre del fabricante :**

Nombre: Maximilian Friedery  
Director de Bargain24 AG

Fecha: 15.12.2015

Firma

**EN** The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

**DE** Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

**FR** Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

**IT** Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

**ES** El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

**Manufacturer • Hersteller • Fabricant • Fabbricante • Fabricante**

**Bargain24 AG**

**Sihleggstr. 23**

**8832 Wollerau**

**Switzerland • Schweiz • Suisse • Svizzera • Suiza**

**E-Mail: [sales@bargain24.ch](mailto:sales@bargain24.ch)**

**Internet: [www.bargain24.com](http://www.bargain24.com)**

**Representative • Bevollmächtigter • Représentative  
Rappresentante • Representante**

**eFulfillment GmbH**

**Ikarusallee 15**

**30179 Hannover**

**Germany • Deutschland • Allemagne • Germania • Alemania**