



Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Satrap espresso XA

Kolbenkaffeemaschine

Machine à espresso

Macchina per caffè manuale

satrap



1. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Sie gibt wichtige Hinweise über die Sicherheit, den Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer weiter.
- Gerät nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen.
- Gerät nie ins Wasser tauchen. Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Davor unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Netzstecker nie durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Badewannen, Schwimmbecken, Duschen oder Waschbecken benützen. Sollten das Gerät bzw. das Netzkabel oder der Netzstecker mit Flüssigkeit in Kontakt kommen, ziehen Sie mit trockenen Gummihandschuhen sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie es nicht wieder in Betrieb, bevor Sie es bei der coop Servicestelle auf seine Funktionsfähigkeit und Sicherheit überprüfen haben lassen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und Netzstecker herausziehen.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauch des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind beaufsichtigt.
- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen. Das Netzkabel keiner direkten Hitzeeinwirkung (wie z.B. heiße Herdplatte, offene Flammen, heiße Bügelsohle oder Heizöfen) aussetzen.
- Darauf achten, dass das Gerät beim Arbeiten eine gute Standfestigkeit aufweist, und das Netzkabel nicht zum "Stolperdraht" wird.
- Gerät nur im Haushalt und für den dafür vorgesehenen Zweck benützen.
- Reparaturen und Eingriffe am Gerät oder am Netzkabel nur durch den

Coop Service ausführen lassen.

- Um eine Gefährdung zu vermeiden, schadhaftes Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen. Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gehäuse defekt oder das Gerät hinuntergefallen oder anderweitig beschädigt worden sein, bitte sofort dem Coop Service via Ihrer Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.
- Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.
- Beachten Sie, dass das Gerät vor jeder Inbetriebnahme richtig und vollständig zusammengesetzt ist.
- Der Wassertank darf nur mit kaltem Wasser gefüllt werden, also nicht mit Tee, Kaffee, Instantgetränken, Suppen oder Milch!
- Beim Einfüllen von Frischwasser, kurz nach dem Brühvorgang, kann heisser Dampf aus dem Wasserauslauf austreten (Verbrühungsgefahr).
- Kein Wasser in das heiße Gerät füllen. Vor dem nächsten Gebrauch Gerät ausschalten und ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
- Niemals das Gerät mit Tüchern o. ä. abdecken, während es in Betrieb ist. Stellen Sie nichts (ausser Tassen zum Vorwärmen) auf das Gerät.
- Das Gerät muss mit gemahlenem Kaffeepulver verwendet werden.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, Kabel, Stecker oder am Zubehör vor.
- Das Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.
- Immer prüfen, ob der Siebträger korrekt in den Brühkopf eingesetzt ist, bevor Sie Kaffee zubereiten.
- Entfernen Sie den Siebträger niemals, während das Gerät einen Brühvorgang durchführt – das Gerät steht unter Druck!

Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.

Inhaltsverzeichnis

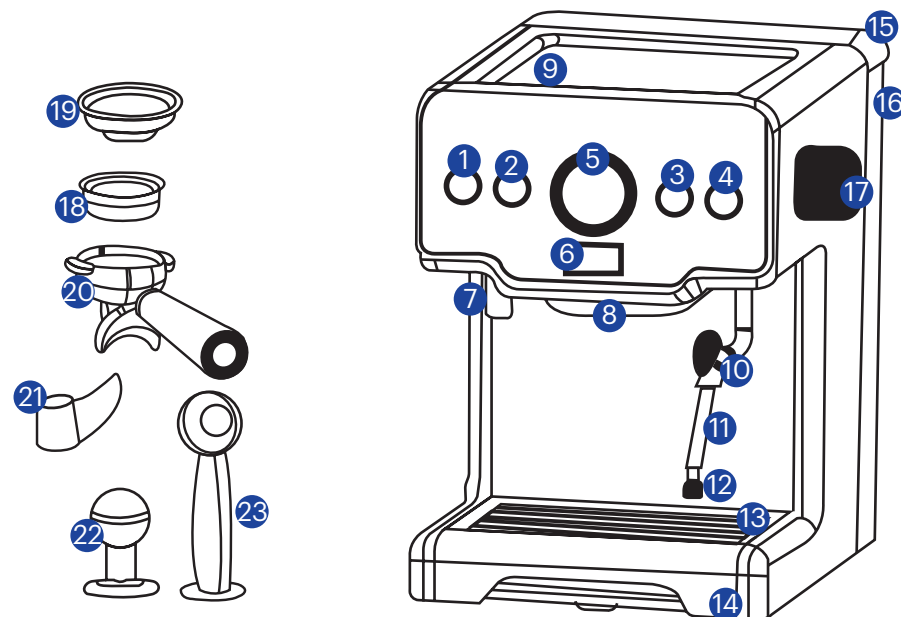
	Seite
1. Sicherheitshinweise.....	2
2. Produktbeschreibung.....	5
3. Wissenswertes.....	6
4. Bedienelemente.....	6
5. Vor der Inbetriebnahme	6
6. Inbetriebnahme	7
7. Espresso/Kaffee zubereiten.....	8
8. Milch aufschäumen für Cappuccino / Caffè Latte.....	8
9. Nach der Espresso-/Capuccino-Zubereitung.....	9
10. Energiesparfunktion: Automatik-Abschaltung.....	9
11. Heisswasserfunktion.....	10
12. Dampffunktion: Wasser oder Getränke erhitzen.....	10
13. Entkalkungsvorgang	11
14. Reinigung und Pflege	12
15. Problembeseitigung.....	14
16. Entsorgung	16
17. Coop Garantie/Coop Service.....	16
18. Konsumenteninformation	17

2) Produktbeschreibung

1. EIN/AUS-Taste
2. Kaffeebezug-Taste
3. Heisswassertaste
4. Dampftaste
5. Barometer (Druckanzeige)
6. Display
7. Heisswasserleitung
8. Kaffeeauslauf
9. Deckel / Tassenablage
10. Thermoisolierter Griff des Dampfrohrs
11. Bewegliches Dampfrohr
12. Aufschäumdüse, abschraubbar
13. Abtropfgitter, abnehmbar
14. Abtropfschale, abnehmbar
15. Wassertank-Deckel, aufklappbar
16. Wassertank für 1.7 Liter, abnehmbar
17. Dampfreger

Zubehör

18. Filtereinsatz für eine Tasse (58 mm)
19. Filtereinsatz für zwei Tassen (58 mm)
20. Siebträger mit Doppelauslauf (abnehmbar)
21. Einzelauslauf (aufschraubbar auf Siebträger)
22. Tamper
23. Dosierlöffel



3) Wissenswertes

Die satrap espresso XA ist eine Kolbenkaffeemaschine mit maximal 15 bar Druck. Um unnötigen Stromverbrauch zu vermeiden, schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch ab. Nach 500 Kaffees wird empfohlen, die satrap espresso XA zu entkalken. Die Anzeige "CLN" auf dem Display (6) erinnert Sie daran.

4) Bedienelemente

1. EIN/AUS-Taste

Sobald Sie mit dieser Taste die Maschine eingeschaltet haben, leuchten erst für 1 Sekunde alle Tastenumrandungen auf, gleichzeitig pumpt die Maschine kurz Wasser, dann leuchten nur noch die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste (1) und der Dampftaste (4). Die Tastenumrandung von „Kaffeebezug“ (2) blinkt und zeigt an, dass die Aufheizphase andauert. Sobald die Maschine die Temperatur für den Kaffeebezug (2) erreicht hat, leuchtet auch diese Taste konstant, das Gerät ist betriebsbereit.

2. Kaffeebezug-Taste

Sobald diese Taste konstant leuchtet, ist die Betriebstemperatur für den Kaffeebezug erreicht. Wenn Sie diese Taste drücken, wird Kaffee zubereitet; der Kaffeebezug stoppt automatisch nach 25 Sekunden. Dies ist eine Standardeinstellung und kann manuell von Ihnen verlängert oder verkürzt werden – eine Einstellung von 10 bis 60 Sekunden kann vorgenommen werden: Drücken Sie die Kaffeebezug-Taste (2) bis die gewünschte Kaffeemenge in der Tasse ist. Dann lassen Sie die Taste los; die neue Bezugszeit ist gespeichert.

Tipp: Wir empfehlen eine Bezugszeit zwischen 25 und 30 Sekunden.

Hinweis: Sie können die Taste (2) auch während des Kaffeebezugs drücken und somit die Kaffeezubereitung vorzeitig stoppen.

3./4. Heisswasser- und Dampf-Taste

Wenn Sie Dampf für Milchschaum oder zum Erwärmen eines Getränks benötigen, so drücken Sie diese Taste (4): sie beginnt zu blinken, solange die Maschine für die Dampf-Funktion aufheizt. Sobald die Taste (4) konstant blau leuchtet, ist die Dampf-

Funktion betriebsbereit.

Wenn Sie nun den Dampfregler (17) voll im Gegenuhrzeigersinn aufdrehen, strömt Dampf aus dem Dampfrohr (11). Wenn Sie den Dampfregler (17) wieder zudrehen, stoppt die Dampfausgabe. Mit Drücken der Heisswassertaste (3) strömt heisses Wasser aus der Heisswasserleitung (7).

Solange die Dampf-Funktion aktiviert ist, leuchtet die Taste (2) für den Kaffeebezug nicht. Erst wenn Sie die Dampftaste (4) erneut drücken und die Dampf-Funktion somit wieder ausschalten, leuchtet die Taste (2) für den Kaffeebezug wieder und kann bedient werden.

Hinweis: Unmittelbar nach dem Dampfbezug ist die Espressomaschine zu heiss, um Kaffee zuzubereiten. Warten Sie, bis sich die Maschine abgekühlt hat und die Taste (2) wieder konstant leuchtet, da sonst der Espresso leicht "verbrannt" schmeckt. Dieser Abkühlvorgang kann beschleunigt werden, indem Sie mit eingesetztem Siebträger (20) (mit eingelegtem Sieb, jedoch ohne Kaffeepulver) etwas Wasser durchlaufen lassen.

5) Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Aufkleber, Etiketten (mit Ausnahme des Typenschildes) und Verpackungsmaterialien.
- Nehmen Sie alles Zubehör aus der Verpackung und vom Gerät.
- Nehmen Sie den Wassertank (16) ab. Reinigen Sie den Wassertank (16) mit dem Deckel (9), den Tamper (22), den Dosierlöffel (23) und die Filtereinsätze (18/19) sowie den Siebträger (20) und den Einzelauslauf (21) mit warmem Wasser und etwas sanftem, flüssigem Geschirrspülmittel. Danach mit klarem Wasser spülen und abtrocknen.
- Wischen Sie auch das Gehäuse der Espressomaschine und die Abtropfschale (14) mit dem Abtropfgitter (13) mit einem weichen, feuchten Tuch sauber und trocknen Sie alles.

Achtung: Das Gehäuse der Espressomaschine, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden oder damit in Kontakt kommen!

Hinweis: Die Teile der Espressomaschine und das Zubehör sind nicht spülmaschinengeeignet.

- Füllen Sie kaltes Leitungswasser bis zur MAX-Markierung in den Wassertank (16). Klappen Sie den Deckel (9) wieder zu.
- Setzen Sie den Wassertank (16) wieder ein. Dazu hängen Sie die beiden Haken des Wassertanks (16) in die beiden schwarzen Aufhängungen an der Geräterückseite.

Tipp: Damit das Innere des Gerätes gespült wird, sollten Sie vor der ersten Inbetriebnahme einmal das Wasser des gefüllten Wassertanks (16) komplett durchlaufen lassen.

Wir empfehlen generell, auch vor jeder Benutzung das Gerät für ca. 20 Sekunden zu spülen, damit alle Geräteteile erwärmt werden und die Temperatur des Brühvorgangs stabilisiert wird – so ist schon die erste Tasse Espresso ein wahrer, heisser Genuss!

Hinweis: Wenn das Wasser zum ersten Mal durch die Maschine gepumpt wird, könnte ein etwas lauterer Geräusch auftreten, da Luft in das Gerät gelangt. Nach ca. 20 Sekunden verschwindet dieses Geräusch wieder.

6) Inbetriebnahme

Hinweis: Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme den Wasserstand im Wassertank (16). Erneuern Sie das Wasser täglich. Entleeren und füllen Sie den Wassertank (16) vor jeder Benutzung mit frischem, kaltem Leitungswasser. Beachten Sie die MIN- und MAX-Markierung am Wassertank (16). Verwenden Sie kein destilliertes Wasser, Mineralwasser oder andere Flüssigkeiten.

Achtung: Der Wassertank (16) darf nur mit kaltem Wasser gefüllt werden, also nicht mit Tee, Kaffee, Instantgetränken, Suppen oder Milch!

- Wählen Sie den passenden Filtereinsatz: Verwenden Sie den kleineren Filter für 1 Tasse (18) und den grösseren Filter für

2 Tassen (19). Wenn Sie einen grossen Kaffeebecher zubereiten wollen, so verwenden Sie – je nach gewünschter Intensität des Kaffees – den Filtereinsatz für 2 Tassen (19) und lassen Sie mehr Wasser durchlaufen.

- Wenn Sie eine einzelne, kleine Tasse verwenden, empfiehlt es sich, den Einzelauslauf (18) auf den Siebträger (20) zu schrauben, damit kein Kaffee neben die Kaffeetasse läuft.
- Die beiden Ausläufe können am Siebträger (20) ab- bzw. aufgeschraubt werden, je nach Bedarf.
- Wischen Sie den Filtereinsatz (18/19) mit einem trockenen Tuch aus.
- Legen Sie den Filtereinsatz (18/19) in den Siebträger (20) und drücken Sie ihn hinein.
- Füllen Sie den Filtereinsatz (18/19) mit Kaffeepulver. Rechnen Sie 1–2 Messlöffel pro Tasse.
- Klopfen Sie den Siebträger (20) etwas gegen die Arbeitsplatte, damit sich das Kaffeepulver im Filtereinsatz (18/19) gleichmässig verteilt. Benutzen Sie den Tamper (22), um das Kaffeepulver festzupressen.
- Entfernen Sie nach dem Anpressen Kaffeerückstände vom Rand des Siebträgers (20), damit dieser korrekt in den Brühkopf eingesetzt werden kann.

Achtung: Wenn der Rand des Siebträgers (20) nicht sauber ist, lässt sich der Siebträger (20) nicht luftdicht am Brühkopf einschrauben und Wasser könnte neben dem Siebträger (20) auslaufen.

- Setzen Sie den Siebträger (20) in die Brühgruppe ein – Halten Sie den Siebträger (20) unter den Brühkopf, so dass sich der Griff erst links befindet.
- Drücken Sie den Siebträger (20) nach oben gegen den Brühkopf und drehen Sie den Griff im Gegenuhrzeigersinn nach rechts, bis Sie einen Widerstand fühlen und der Griff etwa im 90°-Winkel zur Maschine steht.
- Stellen Sie eine oder zwei leere Tassen (am besten vorgewärmt durch den vorherigen Spülvorgang) unter den Auslauf / die Ausläufe des Siebträgers (20) auf das Abtropfgitter (13).

7) Espresso/Kaffee zubereiten

Wenn Sie den Kaffee in der Standardeinstellung von 25 Sekunden zubereiten wollen, so drücken Sie die Kaffeebezug-Taste (2). Die Maschine pumpt erst Wasser für die Vorbrühfunktion, dann fliesst der frischgebrühte Espresso aus dem Siebträger-Auslauf in die Tasse. Nach 25 Sekunden stoppt der Brühvorgang, Sie können die Tasse entnehmen. Während des Kaffeebezuges leuchten nur die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste (1) und der Kaffeebezug-Taste (2).

Hinweis: Sie können die Standardeinstellung auch nach Ihren individuellen Wünschen abändern und eine Bezugsdauer von 10 bis 60 Sekunden einstellen. Wie Sie das machen müssen, erfahren Sie unter Kapitel 4. „Bedienelemente“.

Achtung: Die Espressomaschine während der Espresso-Zubereitung niemals unbeaufsichtigt lassen! Berühren Sie niemals die heissen Oberflächen des Geräts, Sie könnten sich verbrühen! Speziell der Siebträger (20) und der Filtereinsatz (18/19) sowie das Dampfrohr (11) und die Heisswasserleitung (7) sind während und nach der Benutzung sehr heiss!

Tipp: Die Kaffeebohnen und der Zeitpunkt des Mahlprozesses sowie der Mahlgrad sind massgebend für einen guten Kaffee. Wir empfehlen, die Kaffeebohnen am besten unmittelbar vor der Kaffeezubereitung zu mahlen. Die Brühdauer sollte 25 – 30 Sekunden betragen. Ist das Kaffeepulver zu grob gemahlen, läuft das Wasser zu schnell durch das Kaffeepulver, der Kaffee wird unterextrahiert und schmeckt wenig intensiv, die Farbe ist hell und die Crema ist sehr dünn und weiss. Wenn die Kaffeebohnen zu fein gemahlen sind, ist der Kaffee überextrahiert, das Wasser läuft sehr langsam durch das Kaffeepulver, der Kaffee ist zu dunkel und hat keine Crema. Für einen perfekten Kaffee sollten die Kaffeebohnen mit einem Mahlwerk frisch gemahlen sein, und die Menge des Kaffeepulvers sollte der gewünschten Kaffeemenge angepasst werden. Rechnen Sie 1-2 Messlöffel pro Tasse. Die Frische der Bohnen und zeitnahes Mahlen sind entscheidende Faktoren für die Qualität

des Kaffees. Lange Lagerzeiten der Bohnen oder des Kaffeepulvers haben einen negativen Einfluss.

8) Milch aufschäumen für Cappuccino / Caffè Latte

Das Edelstahl-Dampfrohr (11) mit Aufschäumdüse (12) bereitet mit kalter Milch cremigen, warmen Milchschaum um leckeren Cappuccino oder Latte zuzubereiten.

- Bereiten Sie erst einen Espresso in einer grösseren Tasse zu.
- Wenn Sie Dampf für Milchschaum herstellen wollen, so drücken Sie die Dampftaste (4): sie beginnt zu blinken, solange die Maschine für die Dampf-Funktion aufheizt, die Taste (2) für die Kaffeezubereitung ist währenddessen erloschen und kann nicht bedient werden. Sobald die Dampftaste (4) konstant blau leuchtet, ist die Dampf-Funktion betriebsbereit.
- Giessen Sie frische, kalte Vollmilch aus dem Kühlschrank in eine hohe, schmale Milchkanne (am besten aus Edelstahl). Rechnen Sie ca. 100 ml Milch pro Cappuccino bzw. füllen Sie die Milchkanne zu einem Drittel. Denken Sie daran, dass sich das Volumen von kalter Milch in aufgeschäumtem Zustand verdoppelt.
- Sobald die blaue Tastenumrandung der Dampftaste (4) konstant leuchtet, senken Sie das Dampfrohr (11) am thermoisierten Gummigriff (10) nach unten, so dass es sich über den Löchern des Abtropfgitters (13) befindet.
- Drehen Sie nun den Dampfregler (17) nach links, im Gegenuhrzeigersinn, in die maximale Dampf-Position. Lassen Sie ca. 10 Sekunden heissen Dampf aus dem Dampfrohr (11) in die Abtropfschale (14) entweichen, damit das Dampfrohr (11) gesäubert und eventuell darin enthaltenes Restwasser herausgespült wird.
- Dann drehen Sie den Dampfregler (17) wieder zu (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, Aus-Position).
- Schwenken Sie das Dampfrohr (11) am thermoisierten Gummigriff (10) nach oben.

- Senken Sie die Aufschäumdüse (12) des Dampfrohres (11) ca. 2 cm tief in die Milch, dann drehen Sie den Dampfregler (17) wieder nach links in die maximale Dampf-Position.
- Halten Sie die Aufschäumdüse (12) solange direkt unter die Milchoberfläche bzw. bewegen Sie die Milchkanne nach oben und unten und drehen Sie sie dabei etwas, bis ein schöner, cremiger Milchschaum entsteht.
- Wenn die Milch genug aufgeschäumt ist, drehen Sie den Dampfregler (17) wieder zu und entfernen erst dann die Milchkanne.
- Klopfen Sie die Milchkanne leicht auf eine Arbeitsplatte, damit evtl. Luftblasen entweichen und schwenken Sie die Kanne leicht, damit die Konsistenz gleichmässig wird.
- Giessen Sie die aufgeschäumte Milch direkt auf den Espresso.
- Senken Sie das Dampfrohr (11) am thermoisierten Gummigriff (10) wieder über die Löcher der Abtropfschale (14), drehen Sie den Dampfregler (17) nochmals auf die maximale Dampf-Position und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale (14) ab, damit die Milchrückstände aus dem Dampfrohr (11) gespült werden. Drehen Sie den Dampfregler (17) wieder zu und wischen Sie das Dampfrohr (11) anschliessend mit einem feuchten Tuch sauber.

ACHTUNG: Das Dampfrohr (11) ist heiss!

- Drücken Sie nochmals die Dampftaste (4), so dass sich die Maschine wieder in der Kaffee-Funktion befindet. Alle blauen Tastenumrandungen leuchten wieder konstant.

Hinweis: Nachdem Sie Milch aufgeschäumt haben, ist die Espressomaschine zu heiss, um Kaffee zuzubereiten. Dies wird durch Blinken der Kaffeebezugstaste (2) angezeigt, nachdem Sie wieder in die Kaffee-Funktion gewechselt haben.

Warten Sie, bis sich die Maschine abgekühlt hat und die Taste wieder konstant leuchtet, da sonst der Espresso leicht "verbrannt" schmeckt. Dieser Abkühlvorgang kann beschleunigt werden, indem Sie mit

eingesetztem Siebträger (mit eingelegtem Sieb, jedoch ohne Kaffeepulver) etwas Wasser durchlaufen lassen.

9) Nach der Espresso-/Cappuccino-Zubereitung

- Nach der Espresso / Cappuccino-Zubereitung schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste (1) aus, alle Tastenumrandungen erlöschen.
- Ziehen Sie anschliessend den Netzstecker aus der Steckdose.
- Drehen Sie den Siebträger-Griff wieder nach links und ziehen den Siebträger (20) vorsichtig aus dem Brühkopf.
- ACHTUNG: Siebträger (20), Filtereinsatz (18/19) und vor allem der mit heissem Wasser vermischte Kaffeesatz sind sehr heiss! Seien Sie bei der Entnahme sehr vorsichtig, Sie könnten sich verbrühen!
- Drehen Sie den Siebträger (20) um 180 Grad und schlagen den Kaffeesatz aus dem Filtereinsatz. Den Kaffeesatz bitte mit dem Haushaltsabfall entsorgen und nicht in den Ausguss schütten, da sonst die Abwasserrohre verstopfen können.
- Spülen Sie den Filtereinsatz (18/19) und den Siebträger (20) unter fliessendem Wasser sorgfältig aus. Tröcknen Sie beides mit Küchenpapier.
- Prüfen Sie regelmässig, ob die Abtropfschale (14) voll ist und geleert werden muss, um ein Überlaufen, welches die Unterlage beschädigen könnte, zu verhindern.

10) Energiesparfunktion: Automatik-Abschaltung

Um Energie zu sparen, schaltet sich die satrap espresso XA Kolbenkaffeemaschine automatisch aus, wenn sie für länger als 10 Minuten nicht verwendet oder bedient wurde. Um die Maschine wieder zu aktivieren, drücken Sie einfach die EIN/AUS-Taste (1).

11) Heisswasserfunktion

Mit dem Dampfgregler (17) können Sie auch heisses Wasser aus der Heisswasserleitung (7) fliessen lassen, um z.B. Tee zuzubereiten.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Füllen Sie den Wassertank (16) mit frischem Wasser, die MAX-Markierung darf nicht überschritten werden.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Gerät einzuschalten.
- Sobald Sie mit dieser Taste (1) die Maschine eingeschaltet haben, leuchten erst für 1 Sekunde alle Tastenumrandungen blau auf, gleichzeitig pumpt die Maschine kurz Wasser, dann leuchten nur noch die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste (1) und der Dampftaste (4). Die Tastenumrandung von „Kaffeebezug“ blinkt und zeigt an, dass die Aufheizphase andauert. Sobald die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet auch diese Taste (2) konstant, das Gerät ist betriebsbereit und Sie können die Heisswasser-Funktion nutzen.
- Stellen Sie ein Gefäss unter die Heisswasserleitung (7).
- Drehen Sie die Heisswassertaste (3): heisses Wasser fliesst durch die Leitung (11) in das Gefäss.
- Um den Heisswasser-Fluss zu stoppen, drücken Sie nochmals auf die Heisswassertaste (3).

12) Dampffunktion: Wasser oder Getränke erhitzen

Mit dem Dampfgregler und der Dampf-Funktion können Sie auch Getränke oder Wasser erhitzen um z.B. heisse Schokolade zuzubereiten.

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

- Füllen Sie den Wassertank (16) mit frischem Wasser, die MAX-Markierung sollte nicht überschritten werden.
- Das Gefäss, in welchem das Getränk oder das Wasser erhitzt wird, sollte am besten aus Edelstahl und ca. 70 mm hoch sein, damit kein Dampf oder keine Flüssigkeit herauspritzen kann.

Füllen Sie das Gefäss zur Hälfte mit der zu erheizenden Flüssigkeit.

- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Gerät einzuschalten.
- Sobald Sie mit dieser Taste die Maschine eingeschaltet haben, leuchten erst für 1 Sekunde alle Tastenumrandungen blau auf, gleichzeitig pumpt die Maschine kurz Wasser, dann leuchten nur noch die Tastenumrandungen der EIN/AUS-Taste (1) und der Dampftaste (4). Die Tastenumrandung von „Kaffeebezug“ (2) blinkt und zeigt an, dass die Aufheizphase andauert.
- Sobald die Maschine die Betriebstemperatur erreicht hat, leuchtet auch diese Taste konstant, das Gerät ist betriebsbereit.
- Drücken Sie nun die Dampftaste (4), die blaue Tastenumrandung beginnt zu blinken und die Tastenumrandung der Kaffeebezugstaste (2) erlischt, die Maschine heizt sich für die Dampf-Funktion auf. Sobald die Tastenumrandung der Dampftaste (4) konstant leuchtet, können Sie die Dampf-Funktion nutzen.
- Sobald die blaue Tastenumrandung der Dampftaste (4) konstant leuchtet, senken Sie das Dampfrohr (11) am thermoisierten Gummigriff (10) nach unten, so dass es sich über den Löchern des Abtropfgitters (13) befindet.
- Drehen Sie nun den Dampfgregler (17) nach links, im Gegenuhrzeigersinn, in die maximale Dampf-Position. Lassen Sie ca. 10 Sekunden heissen Dampf aus dem Dampfrohr (11) in die Abtropfschale (14) entweichen, damit das Dampfrohr (11) gesäubert und eventuell darin enthaltenes Restwasser herausgespült wird.
- Dann drehen Sie den Dampfgregler (17) wieder zu (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, Aus-Position).
- Tauchen Sie das Dampfrohr (11) in die zu erheizende Flüssigkeit, dann drehen Sie den Dampfgregler (17) im Gegenuhrzeigersinn in die maximale Dampf-Position.
- Sobald das Getränk die gewünschte Temperatur erreicht hat, drehen Sie den Dampfgregler (17) wieder zu. Nehmen Sie das Gefäss weg.
- Senken Sie das Dampfrohr (11)

am thermoisierten Gummigriff (10) wieder über die Löcher der Abtropfschale (14), drehen Sie den Dampfgregler (17) nochmals auf die maximale Dampf-Position und lassen Sie etwas Dampf in die Abtropfschale (14) ab, damit Rückstände aus dem Dampfrohr (11) gespült werden. Drehen Sie den Dampfgregler (17) wieder zu und wischen Sie das Dampfrohr (11) anschliessend mit einem feuchten Tuch sauber.

ACHTUNG: Das Dampfrohr (11) ist heiss!

- Drücken Sie auch die Dampftaste (4) erneut, so dass sich das Gerät wieder in der Kaffee-Funktion befindet. Es leuchten wieder alle Tastenumrandungen. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste (1) aus, alle Tastenumrandungen erlöschen.
- Ziehen Sie den Netzstecker.

Achtung: Berühren Sie nie die heissen Oberflächen, vor allem des Dampfrohres (11), während und nach der Dampf-Funktion. Sie könnten sich verbrennen!

13) Entkalkungsvorgang

Nach längerem Gebrauch oder bei hartem Wasser können sich schon nach kurzer Zeit Kalkablagerungen in und auf vielen Funktionsteilen Ihrer Maschine absetzen und zu reduzierter Betriebsleistung führen – was die Kaffeequalität beeinträchtigt. Wir empfehlen daher die satrap espresso XA regelmässig (je nach Wasserhärte) zu entkalken. Die satrap espresso XA hat eine Voreinstellung, welche Ihnen mit einem "CLN" auf dem Display (6) anzeigt, es ist spätestens jetzt an der Zeit die Maschine zu entkalken. Sobald diese Anzeige erscheint, drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Dampftaste (4), danach können Sie mit der Entkalkung starten. (Wenn Sie die Anzeige ignorieren möchten, können Sie die "Kaffeebezug-Taste" (2) drücken. Die Zählung auf 500 Kaffees startet von vorne und Sie können die Maschine weiter nutzen.)

Gehen Sie dabei wie folgt vor:

1. Setzen Sie den Siebträger (20) (ohne Kaffeepulver) in den Brühkopf ein. Geben Sie das Entkalkungsmittel in

- den Wassertank (16) und füllen Sie diesen bis zur MAX-Markierung auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1) und warten Sie, bis alle Tastenumrandungen konstant blau leuchten und das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat.
4. Stellen Sie einen grossen Behälter unter den Brühkopf bzw. den Siebträger (20) und ein leeres Milchkännchen unter das Dampfrohr (11).
5. Die Dampftaste (4) sollte nicht gedrückt sein, das Gerät sollte sich in der Kaffee-Funktion befinden. Der Dampfgregler (17) ist zuge dreht.
6. Drücken Sie die Taste Kaffeebezug (2) und lassen Sie ca. 150 ml Wasser durchfliessen. Danach die Taste nochmals drücken, um die Funktion zu stoppen.
7. Drücken Sie die Dampftaste (4), damit sich das Gerät in der Dampf-Funktion befindet und warten Sie, bis die blaue Tastenumrandung der Dampftaste (4) permanent leuchtet.
8. Dann drehen Sie den Dampfgregler (17) im Gegenuhrzeigersinn in die maximale Dampf-Position und lassen ca. 2 Minuten Dampf vom Dampfrohr (11) in das bereitgestellte, leere Milchkännchen entweichen (oder direkt in die Abtropfschale (14)).
9. Dann drehen Sie den Dampfgregler (17) wieder zu. Drücken Sie nochmals die Dampftaste (4), so dass sich das Gerät wieder in der Kaffee-Funktion befindet.
10. Drücken Sie die Heisswassertaste (3), damit das Entkalkungsmittel auch durch die Heisswasserleitung (7) fliesst.
11. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste (1), um das Gerät auszuschalten. Lassen Sie das Entkalkungsmittel 15 Minuten einwirken.
12. Nach den 15 Minuten schalten Sie das Gerät wieder ein und wiederholen Schritt 5 bis 10 mindestens 3 Mal, bis die Entkalkungslösung fast aufgebraucht ist.
13. Wenn Sie die Entkalkungslösung fast aufgebraucht haben, nehmen Sie den Wassertank (16) ab und spülen ihn sorgfältig mit frischem Wasser, um alle

Entkalker- Rückstände auszuspülen, und füllen ihn erneut mit frischem Leitungswasser.

14. Um nun auch die Maschine zu spülen und die Entkalker-Rückstände zu entfernen, wiederholen Sie bitte die Schritte 5 bis 10, bis nur noch ein kleiner Rest Wasser im Wassertank (16) ist.
15. Schalten Sie das Gerät mit der EIN/AUS-Taste (1) aus und ziehen Sie den Netzstecker.
16. Nehmen Sie den Wassertank (16) nochmals ab, leeren ihn und füllen Sie ihn erneut mit frischem Leitungswasser.
17. Entfernen Sie den Siebträger (20) aus dem Brühkopf und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser, dann trocknen Sie ihn.

Hinweis: Bitte wischen Sie eventuelle Spritzer der Entkalkungslösung auf dem Gehäuse des Geräts sofort ab, da das Mittel die Oberfläche beschädigen könnte.

Warnung: Niemals Netzkabel, Netzstecker oder das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Während des Entkalkens niemals den Wassertank (16) entfernen oder vollständig leer laufen lassen.

Achtung: Der Coop Service **kann keine Garantie für Entkalken bzw. durch Kalk verursachte Schäden** gewähren. Aus folgenden Gründen empfehlen wir ein Entkalken mit Entkalkungsmitteln: Sofern Sie Ihr Gerät mit Essigwasser entkalken, lösen sich zwar Kalkstückchen, welche aber zum grössten Teil im Gerät hängen bleiben oder zu gross sind, um ausgeschwemmt zu werden. Entkalkungsmittel jedoch vermögen Kalk in kurzer Zeit aufzulösen.

14) Reinigung und Pflege

Reinigung des Dampfrohrs

Das Dampfrohr (11) sollte nach jedem Milchaufschäumen gereinigt werden.

1. Das Gerät muss eingesteckt und mit der EIN/AUS-Taste (1) eingeschaltet sein. Wenn alle vier Tastenumrandungen konstant leuchten, drücken Sie die Dampf-Taste und die Maschine heizt für die Dampf-Funktion auf. Warten

Sie, bis die blaue Tastenumrandung permanent leuchtet.

2. Richten Sie das Dampfrohr (11) in Richtung der Abtropfschale (14) und drehen Sie den Dampfgregler (17) im Gegenuhrzeigersinn in die maximale Dampf-Position. Lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen: damit entfernen Sie eventuelle Milchrückstände im Dampfrohr (11).
3. Drehen Sie den Dampfgregler (17) wieder zu. Drücken Sie die Dampf-Taste, so dass sie ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Maschine mit der EIN/AUS-Taste (1) aus und lassen Sie das Gerät abkühlen.
4. Wischen Sie das Dampfrohr aussen mit einem feuchten Tuch sauber.
5. Schrauben Sie die Aufschäumdüse (12) vom Dampfrohr (11) ab. Spülen Sie die Aufschäumdüse (12) sorgfältig in warmem Spülwasser und spülen Sie sie anschliessend mit klarem Wasser nach.
6. Sollte die Düse verstopft sein, stecken Sie eine Nadel in die Öffnung der Düse. Sollte die Düse immer noch verstopft sein, legen Sie die Düse zuerst in ein Glas mit heissem Wasser, dann versuchen Sie die Blockade nochmals mit einer Nadel zu lösen.
7. Schrauben Sie die Düse wieder auf das Dampfrohr (11).

Reinigung der Filtereinsätze, des Siebträgers und des Brühkopfes

- Lassen Sie regelmässig heisses Wasser aus dem Brühkopf laufen, mit eingesetztem, aber leerem Siebträger (20) (mit eingesetztem Sieb, aber ohne Kaffeepulver). So werden eventuelle Kaffeepulverrückstände aus der Brühgruppe gespült.
- Spülen Sie den Siebträger (20) und die herausgenommenen Filtereinsätze von Hand in warmem Spülwasser und spülen Sie alles nochmals unter fließendem Wasser nach. Danach gut trocknen.
- Schrauben Sie das Sieb im Brühkopf ca. alle zwei Monate ab und reinigen Sie es mit einer Abwaschbürste unter fließendem Wasser.
- Wir empfehlen, den Brühkopf, den Siebträger (20) und die Filtereinsätze (18/19) periodisch (ca. monatlich oder spätestens nach 250 Tassen) zu

reinigen, um Kaffeefett und andere Rückstände gründlich zu entfernen.

Reinigung des Gehäuses und der Tassenablage

Vor der Reinigung des Gehäuses muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sein.

Das Gehäuse und die Tassenablage mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und anschliessend mit einem trockenen Tuch trocknen.

Verwenden Sie generell keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel, raue Schwämme oder Tücher, sie könnten die Oberfläche verkratzen.

Reinigung der Abtropfschale mit Abtropfgitter

Vor der Reinigung der Abtropfschale (14) muss das Gerät ausgeschaltet und ausgesteckt sein.

Entnehmen, leeren und reinigen Sie die Abtropfschale (14) mit Abtropfgitter in regelmässigen Abständen, in jedem Fall immer dann, wenn sie voll ist.

Entfernen Sie das Abtropfgitter (13) und ziehen Sie die Abtropfschale (14) nach vorne heraus. Spülen Sie die Abtropfschale (14) und das Abtropfgitter (13) von Hand mit warmem Spülwasser. Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme. Spülen Sie die Schale und das Gitter (13) mit klarem Wasser und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

ACHTUNG: Abtropfschale (14) und Abtropfgitter (13) sind nicht spülmaschinengeeignet. Setzen Sie die Abtropfschale (14) wieder ein und legen Sie das Gitter (13) wieder auf die Abtropfschale (14).

15. Problembehebung

Fehler	Ursache/Ergebnis	Abhilfe
Es fließt kein Wasser aus der Maschine.	Der Wassertank (16) ist leer.	Füllen Sie Wasser in den Wassertank (16).
	Die Eingangsspannung oder -frequenz entspricht nicht dem Wert auf dem Typenschild.	Stellen Sie sicher, dass die Betriebsspannung und die Frequenz dem Spannungswert auf dem Typenschild entsprechen.
	Maschine ist defekt.	Bitte kontaktieren Sie den coop Service oder eine coop Verkaufsstelle.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Dampfdüse ist verstopft.	Reinigen Sie die Dampfdüse.
	Der Wassertank (16) ist leer.	Füllen Sie Wasser in den Wassertank (16).
	Maschine ist defekt.	Bitte kontaktieren Sie den coop Service.
Der Kaffee läuft über die Ränder des Siebträgers aus.	Zu viel Pulver im Siebeinsatz.	Schalten Sie die Maschine ab und warten Sie, bis sie abgekühlt ist.
	Es befindet sich Pulver am Dichtungsring unter der Brühgruppe.	Reinigen Sie den Siebeinsatz und geben Sie dann eine angemessene Menge Kaffeepulver hinein.
	Nach Durchführung der zuvor aufgeführten Massnahmen besteht der Fehler noch immer.	Bitte kontaktieren Sie den coop Service oder eine coop Verkaufsstelle.
Der Kaffee läuft zu langsam heraus oder es läuft überhaupt kein Kaffee heraus.	Das Kaffeepulver ist zu fein und verstopft den Siebeinsatz.	Gröberes Kaffeepulver verwenden.
	Sieblöcher sind verstopft.	Bürsten / Reinigen Sie den Siebeinsatz.
	Der Wassertank (16) ist nicht eingesetzt.	Setzen Sie den Wassertank (16) ein.
Wasserleck an der Unterseite der Maschine	Die Tropfschale ist voll.	Bitte reinigen Sie die Tropfschale.
	Maschine ist defekt.	Bitte kontaktieren Sie den coop Service.
Die Maschine funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker korrekt in eine Steckdose.
	Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss.	Bitte kontaktieren Sie den coop Service oder eine coop Verkaufsstelle.
	Maschine ist defekt.	
Die Dampfdüse schäumt nicht auf.	Kontrollleuchte für die Dampfdüse ist aus.	Warten Sie bis die Kontrollleuchte für die Dampfdüse an ist.
	Das Behältnis ist zu gross oder die Form ist nicht geeignet.	Verwenden Sie ein hohes und enges Gefäss oder ein Milchkännchen zum Aufschäumen.
	Sie haben entrahmte Milch verwendet.	Verwenden Sie Vollmilch.

Tastenleuchten

Betriebs- anzeige	Kontroll- leuchte K a f f e e	Kontrollleuchte heisses Wasser	Kontroll- leuchte D a m p f	Display	Ursache	Lösung
Blinkt 1 s	Blinkt 1 s	Blinkt 1 s	Blinkt 1 s	Blinkt 1 s	Maschine ist eingeschaltet.	
Kontroll- leuchte an	Blinkt	Blinkt	Kontroll- leuchte ans	Blinkt	Vorheizen für Kaffee und heisses Wasser	
Kontroll- leuchte an	Kontroll- leuchte an	Kontroll-leuchte an	Kontroll- leuchte ans	Anzeige “000”	Vorheizen für Kaffee und heisses Wasser beendet	
Kontroll- leuchte an	Kontroll- leuchte an	Kontroll-leuchte ans	Kontroll- leuchte ans	Zeigt Sekunden an	Kaffee wird zubereitet	
Kontroll- leuchte an	Kontroll- leuchte ans	Kontroll-leuchte an	Kontroll- leuchte ans	Zeigt Sekunden an	Heisses Wasser wird ausgegeben	
Kontroll- leuchte an	Kontroll- leuchte ans	Kontroll-leuchte ans	Blinkt	Blinkt	Vorheizen für Dampf	
Kontroll- leuchte an	Kontroll- leuchte ans	Kontroll-leuchte ans	Kontroll- leuchte an	Anzeige “000”	Vorheizen für Dampf beendet	
Kontroll- leuchte an	Kontroll- leuchte ans	Kontroll-leuchte ans	Kontroll- leuchte an	Zeigt Sekunden an	Dampf wird ausgestossen	
Kontroll- leuchte an	Blinkt schnell	Blinkt schnell	Kontroll- leuchte ans	Anzeige “000”	Drehen Sie den Dampfregler zu (Die Temperatur ist zu hoch)	Warten Sie ab, bis die Temperatur von selbst abfällt
Kontroll- leuchte an	Kontroll- leuchte an	Kontroll-leuchte an	Kontroll- leuchte an	Anzeige “E-1”	Der Temperaturfühler hat einen Kurzschluss	Bitte kontaktieren Sie für die Reparatur die coop Servicestelle.
Kontroll- leuchte ans	Kontroll- leuchte ans	Kontroll-leuchte ans	Kontroll- leuchte ans	Anzeige “E-6”	Der Dampfregler ist nicht fest genug zuge dreht	Drehen Sie den Dampfregler fest zu und schalten Sie die Maschine an.
Kontroll- leuchte an	Kontroll- leuchte an	Kontroll-leuchte an	Kontroll- leuchte an	Anzeige “CLN”	Erinnerung für das Entkalken	Entkalken Sie die Maschine oder überspringen Sie den Vorgang.

16) Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt, am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Das ausgeschiedene Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

17) Coop Garantie/Coop Service

Wir gewährleisten für Satrap-Geräte 2 Jahre Coop-Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung der Sicherheitshinweise entstehen
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen
- bei gewerblicher Nutzung
- bei normaler Abnutzung
- für Entkalkung bzw. durch Kalk verursachte Schäden
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden
- wenn der Garantieschein oder die Kassenquittung fehlt

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenquittung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop-Leistungen bei Satrap-Elektrohaushaltsgeräten

Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche Satrap-Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle Satrap-Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Bei Satrap-Geräten können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u.a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop-Garantie

Die Coop-Garantie auf Ihrem Satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiearbeiten für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service:

Ihre Sicherheit nach dem Kauf
Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop-Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung. Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 1 Jahr. Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter <http://www.coop.ch>



18) Konsumenteninformation

Warendeklaration
Kolbenkaffeemaschine
Satrap espresso XA
(Typenbezeichnung Coop)

SAP 6.425.996

1. Allgemeine Angaben

Herkunft
Garantiezeit
Service Garantie
Service durch
Gebrauchsanleitung

China
2 Jahre
5 Jahre
Coop Service
Ja

2. Elektrische Daten

Nennspannung / Frequenz
Nennleistung
Absicherung
Sicherheitsanforderungen

220-240 Volt / 50Hz
1450 Watt
6 A
Europäische/Internationale Normen EN / IEC erfüllt

3. Gerätedaten

Gerätemasse
Gewicht
Maximaler Druck
Fassungsvermögen:
Automatische Abschaltung
Kontrolllampe
Bedienungselemente

H/B/T: 32x25x29 cm
4577 g
15 bar
Wassertank 1,7 Liter
EIN/AUS-Taste oder automatisch nach 10 min.
Ja, Betriebskontrolllampe im EIN/AUS-Taste
EIN/AUS-Taste
Kaffeebezug-Taste
Heisswassertaste
Dampftaste
Dampfregler
ca. 40 s

Aufheizzeit

Material:

- Gerätegehäuse
- Heizelement
- Filtereinsätze
- Siebträger

Kunststoff/Edelstahl
rostfreier Edelstahl
rostfreier Edelstahl
rostfreier Edelstahl

4. Zubehör inklusive

Filtereinsatz für eine Tasse (58 mm)
Filtereinsatz für zwei Tassen (58 mm)
Siebträger mit Doppelauslauf (abnehmbar)
Einzelauslauf (aufschraubbar auf Siebträger)
Tamper
Dosierlöffel

5. Ersatzteile

Wassertank
Abtropfschale, -gitter
Kaffeekolben
Masslöffel
Sieb mit Schraube
Sieb einzeln 1 Tasse
Sieb einzeln 2 Tasse

6.566.012
6.566.015
6.566.017
6.566.019
6.566.031
6.566.032
6.566.034



1. Consignes de sécurité

- Avant de mettre l'appareil en service, lire attentivement le mode d'emploi, qui fournit des renseignements importants sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le remettre à un éventuel futur utilisateur.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 V.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. Le nettoyer exclusivement avec un chiffon humide en prenant soin de toujours le débrancher préalablement.
- Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'une piscine remplis d'eau. Si l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa fiche devaient entrer en contact avec un liquide, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant en prenant soin d'enfiler auparavant des gants en caoutchouc secs. Ne pas réutiliser l'appareil avant d'avoir fait vérifier son état de fonctionnement et de sécurité par le Service après-vente Coop.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Arrêter et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience, à condition de les surveiller ou de leur fournir les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil et de les avertir des risques qui en découlent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.
- Ne pas poser l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne pas exposer le cordon d'alimentation à une source de chaleur directe (p. ex. plaque de cuisinière, flamme, semelle de fer à repasser ou radiateur).
- Veiller à la bonne stabilité de l'appareil pendant son utilisation et éviter que le cordon d'alimentation ne se trouve dans le passage.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement à des fins domestiques.
- Faire réparer l'appareil/le cordon d'alimentation exclusivement par le

Service après-vente Coop.

- Pour des raisons de sécurité, ne plus utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'extérieur de l'appareil présentent un défaut, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon, l'apporter sans attendre dans un point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente Coop.
- Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.
- Avant toute utilisation, s'assurer que les différents éléments de l'appareil sont bien assemblés.
- Le réservoir d'eau ne doit être rempli qu'avec de l'eau froide. Ne pas le remplir de thé, de café, de boissons instantanées, de soupes ou de lait.
- Remplir le réservoir d'eau avant d'allumer l'appareil pour ne pas risquer de se brûler (dégagement de vapeur par le bec d'écoulement).
- Ne pas remplir le réservoir lorsque l'appareil est chaud: débrancher celui-ci et le laisser refroidir 5 minutes environ avant de le réutiliser.
- La plaque chauffante chauffe aussi longtemps que l'appareil est allumé. Ne pas toucher la plaque chauffante et tenir le cordon d'alimentation à l'écart.
- Ne jamais couvrir l'appareil avec une serviette, par exemple, quand il est en marche. Ne poser aucun objet (à part les tasses à préchauffer) sur l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé avec du café moulu.
- N'apporter aucune modification à l'appareil, au cordon d'alimentation, à la fiche ou aux accessoires.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique; il ne convient pas pour un usage commercial.
- Toujours s'assurer que le porte-filtre soit correctement placé dans la tête de percolation avant de préparer du café.
- Ne jamais retirer le porte-filtre lorsque l'appareil est en train de préparer un café (l'appareil est sous pression).

Coop décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect du présent mode d'emploi.

Sommaire

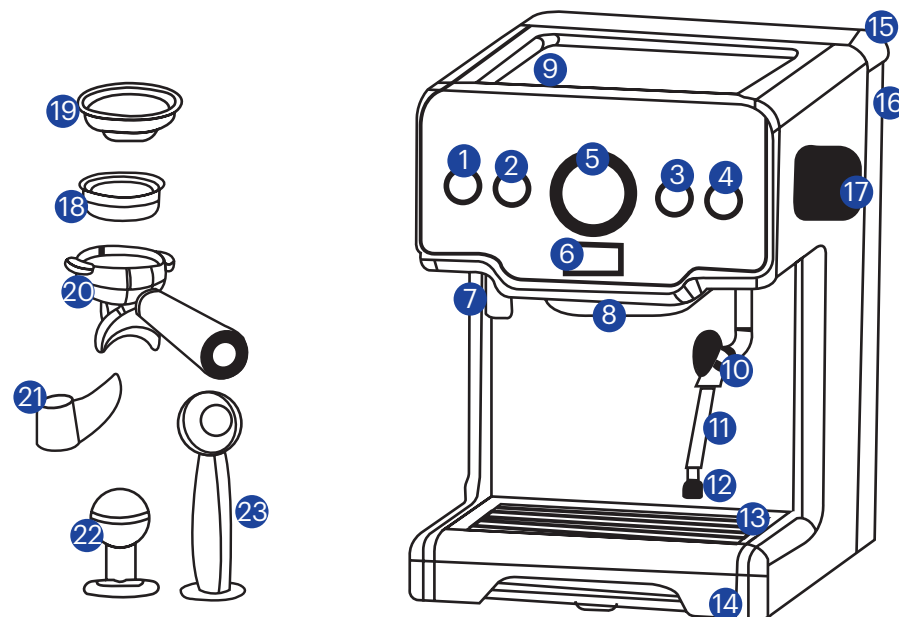
	Page
1. Consignes de sécurité.....	18
2. Description du produit	21
3. Caractéristiques	22
4. Commandes	22
5. Avant la première utilisation	22
6. Mise en service de l'appareil.....	23
7. Préparer un espresso/café	23
8. Faire mousser du lait pour préparer un cappuccino ou un caffè latte	24
9. Après la préparation d'un espresso/cappuccino.....	25
10. Fonction économie d'énergie: arrêt automatique.....	25
11. Mode eau chaude	25
12. Mode vapeur: chauffer de l'eau ou une boisson	26
13. Détartrage.....	27
14. Nettoyage et entretien	28
15. Que faire en cas de panne?	29
16. Elimination.....	31
17. Garantie/Service après-vente Coop	31
18. Information consommateurs	32

2) Description du produit

1. Touche "marche/arrêt"
2. Touche "café"
3. Touche "eau chaude"
4. Touche "vapeur"
5. Baromètre (affichage de la pression)
6. Ecran
7. Buse d'eau chaude
8. Bec d'écoulement du café
9. Couvercle/plateau chauffe-tasses
10. Poignée thermo-isolante de la buse vapeur
11. Buse vapeur mobile
12. Embout spécial cappuccino (dévissable)
13. Grille à tasse (amovible)
14. Bac d'égouttage (amovible)
15. Couvercle du réservoir d'eau (relevable)
16. Réservoir d'eau de 1,7 litre (amovible)
17. Bouton de réglage de la vapeur

Accessoires

18. Filtre 1 tasse (58 mm de Ø)
19. Filtre 2 tasses (58 mm de Ø)
20. Porte-filtre avec bec d'écoulement double (amovible)
21. Bec d'écoulement simple (à visser sur le porte-filtre)
22. Tasseur à café
23. Mesurette



3) Caractéristiques

La machine à espresso satrap espresso XA affiche une pression maximale de 15 bars. Pour éviter toute consommation d'électricité inutile, elle s'arrête automatiquement après 10 minutes. Il est recommandé de la démarter après 500 utilisations. Le message "CLN" s'affiche sur l'écran (6) lorsqu'il faut procéder au détartrage.

4) Commandes

1. Touche "marche/arrêt"

Lorsque vous appuyez sur cette touche pour allumer l'appareil, le pourtour de toutes les touches s'allume pendant 1 seconde tandis que la machine se met à pomper un peu d'eau. Ensuite, seul l'éclairage des touches "marche/arrêt" (1) et "vapeur" (4) reste allumé. Le pourtour de la touche "café" (2) clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Dès que la température idéale pour la préparation de café est atteinte, la touche s'arrête de clignoter et reste allumée. L'appareil est alors prêt à fonctionner.

2. Touche "café"

Dès que la touche "café" (2) s'arrête de clignoter et reste allumée, la température idéale pour la préparation de café est atteinte. Vous pouvez alors appuyer sur cette touche pour préparer un café. La distribution de café s'arrête automatiquement après 25 secondes. Il s'agit d'un réglage par défaut que vous pouvez, si vous le souhaitez, réduire jusqu'à 10 secondes min. ou augmenter jusqu'à 60 secondes max.. Appuyez, pour ce faire, sur la touche "café" (2) et maintenez la enfoncée jusqu'à ce que la tasse soit remplie à la hauteur souhaitée: la nouvelle durée est maintenant enregistrée.

A noter que la durée de distribution du café se situe idéalement entre 25 et 30 secondes.

Remarque: vous pouvez, à tout moment pendant la préparation de votre café, stopper la distribution de café en appuyant sur la touche "café" (2).

3-4. Touches "eau chaude" et "vapeur"

Si vous avez besoin de vapeur pour faire mousser du lait ou pour faire chauffer une boisson, appuyez sur la touche "vapeur"

(4): celle-ci se met alors à clignoter pour indiquer que l'appareil se prépare à produire de la vapeur. Dès qu'elle s'arrête de clignoter et reste allumée en bleu, le mode vapeur est prêt.

Tournez alors le bouton de réglage de la vapeur (17) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée pour faire sortir de la vapeur de la buse vapeur (11) puis tournez à nouveau le bouton de réglage de la vapeur (17) pour stopper la sortie de vapeur. Pour faire sortir de l'eau chaude de la buse d'eau chaude (7), appuyez sur la touche "eau chaude" (3).

La touche "café" (2) reste éteinte tant que le mode vapeur est activé. Elle ne se rallumera qu'une fois que vous aurez appuyé sur la touche "vapeur" (4) pour quitter le mode vapeur. Vous pourrez alors à nouveau l'utiliser pour préparer du café.

Remarques: immédiatement après la production de vapeur, l'appareil est trop chaud pour préparer du café. Attendez qu'il ait refroidi et que la touche "café" (2) s'arrête de clignoter et reste allumée, faute de quoi votre café aura un léger goût de brûlé. Pour que l'appareil refroidisse plus vite, vous pouvez faire couler un peu d'eau dans le système, avec le porte-filtre (20) en place (avec filtre mais sans café).

5) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil avec précaution et enlevez tous les autocollants, étiquettes (sauf la plaque signalétique) et matériaux d'emballage.
- Retirez également tous les accessoires de l'emballage et de l'appareil.
- Enlevez le réservoir d'eau (16) et lavez-le, ainsi que son couvercle (9), avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle doux. Lavez de la même façon le tasseur à café (22), la mesurette (23), les filtres (18/19), le porte-filtre (20) et le bec d'écoulement simple (21). Rincez ensuite le tout à l'eau claire et séchez.
- Nettoyez la coque de l'appareil, le bac d'égouttage (14) et la grille à tasse (13) avec un chiffon doux humide puis séchez le tout.

Attention: la coque, le cordon d'alimentation et la fiche de l'appareil ne doivent jamais être plongés dans de l'eau ou un autre liquide ni

même entrer en contact avec de l'eau ou un autre liquide.

Remarque: les pièces de l'appareil et les accessoires ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

- Remplissez le réservoir (16) avec de l'eau froide du robinet jusqu'au repère MAX, rabattez le couvercle (9) et remettez le réservoir (16) en place.
- Insérez les deux crochets du réservoir d'eau (16) dans les deux fixations noires qui se trouvent au dos de l'appareil.

Conseil: avant la première utilisation, laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir (16) afin de rincer les conduits du système. De même, nous vous recommandons de rincer l'appareil pendant 20 secondes environ avant chaque utilisation afin de chauffer toutes les pièces et de stabiliser la température avant la préparation de café. Votre premier espresso sera ainsi un pur plaisir!

Remarque: le premier passage d'eau peut être un peu bruyant. Cela est dû à la présence d'air dans les conduites de l'appareil. Ce bruit s'arrête après environ 20 secondes.

6) Mise en service de l'appareil

Remarque: vérifiez le niveau d'eau dans le réservoir (16) avant toute utilisation et changez l'eau chaque jour. Videz le réservoir (16) avant chaque utilisation et remplissez-le avec de l'eau froide du robinet. Le niveau d'eau doit se trouver entre les repères MIN et MAX du réservoir d'eau (16). N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau minérale ou d'autres liquides.

Attention: le réservoir (16) ne doit être rempli qu'avec de l'eau froide. Ne le remplissez pas avec du thé, du café, des boissons instantanées, de la soupe ou du lait.

- Choisissez le filtre qui convient: le petit pour 1 tasse (18) ou le grand pour 2 tasses (19). Pour préparer une grande tasse, utilisez le filtre pour 2 tasses (19) et faites passer plus d'eau à travers la dose de café, en fonction de l'intensité souhaitée.
- Pour préparer une seule petite tasse, nous vous recommandons de visser le bec d'écoulement simple (18) au porte-filtre (20) pour éviter que du café ne s'écoule à côté de la tasse.

- En fonction de vos besoins, utilisez l'un ou l'autre des deux bords d'écoulement. Il suffit de dévisser l'un pour le remplacer par l'autre.
- Essuyez le filtre (18/19) avec un chiffon sec.
- Insérez le filtre (18/19) dans le porte-filtre (20) en l'appuyant vers l'intérieur.
- Remplissez le filtre (18/19) de café moulu. Comptez 1 à 2 mesures par tasse.
- Frappez le porte-filtre (20) contre le plan de travail pour que le café se répartisse uniformément dans le filtre (18/19). Tassez ensuite le café à l'aide du tasseur (22).
- Pour pouvoir fixer correctement le porte-filtre (20) sur la tête de percolation, vous devez d'abord enlever les éventuels résidus de café du bord.

Attention: si le bord du porte-filtre (20) n'est pas propre, vous ne pourrez pas visser le porte-filtre (20) de façon étanche sur la tête de percolation. De l'eau pourrait alors s'en écouler.

- Mettez en place le porte-filtre (20): placez-le sous la tête de percolation de façon à ce que sa poignée se trouve du côté gauche de l'appareil.
- Poussez le porte-filtre (20) vers le haut contre la tête de percolation puis faites pivoter sa poignée vers la droite jusqu'à la butée (elle doit former un angle d'environ 90° avec l'appareil).
- Placez une ou deux tasses vides (de préférence préchauffées) au cours du rinçage effectué précédemment) sur la grille à tasse (13), sous le(s) bec(s) d'écoulement du porte-filtre (20).

7) Préparer un espresso/café

Appuyez sur la touche "café" (2) pour préparer un café avec une durée d'extraction réglée par défaut sur 25 secondes. La machine se met alors à pomper de l'eau pour la phase de préinfusion. L'espresso fraîchement torréfié s'écoule ensuite dans la tasse par le bec d'écoulement du porte-filtre. La distribution de café s'arrête au bout de 25 secondes; vous pouvez alors retirer la tasse. Pendant la distribution de café, seul le pourtour des touches "marche/arrêt" (1) et "café" (2) est allumé.

Remarque: la durée de distribution du café est réglée par défaut sur 25 secondes. Vous

pouvez, si vous le souhaitez, la réduire jusqu'à 10 secondes min. ou l'augmenter jusqu'à 60 secondes max. La marche à suivre, pour ce faire, est expliquée au point 4 "Commandes".

Attention: ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en train de préparer du café. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil: vous pourriez vous brûler! Le porte-filtre (20), le filtre (18/19), la buse vapeur (11) et la buse d'eau chaude (7), notamment, sont très chauds aussi bien pendant qu'après l'utilisation de l'appareil.

Conseil: la qualité de votre café dépend des grains que vous utilisez ainsi que du calibre et de la fraîcheur de la mouture. Nous vous recommandons de moulin les grains juste avant de les utiliser et de régler la durée d'extraction sur une valeur comprise entre 25 et 30 secondes. Si la mouture est trop grossière, l'eau s'écoulera trop vite à travers le café. On parle alors de sous-extraction: votre café sera très dilué, sa couleur claire et la crema toute fine et blanche. Si la mouture est trop fine, l'eau s'écoulera trop lentement à travers le café. On parle alors de sur-extraction: votre café sera très concentré et n'aura pas de crema. Pour un résultat parfait, utilisez un café fraîchement moulu à l'aide d'un broyeur et une quantité de poudre adaptée à la quantité de café souhaitée. Comptez 1 à 2 mesures par tasse. La fraîcheur des grains de café et celle de la mouture sont les deux critères essentiels à la réussite du café. Stocké trop longtemps, le café, qu'il soit en grains ou moulu, perdra de sa qualité.

8) Faire mousser du lait pour préparer un cappuccino ou un café latte

La buse vapeur en acier inoxydable (11) avec embout spécial cappuccino (12) permet de transformer du lait froid en mousse de lait chaude et crémeuse, que vous pourrez utiliser pour préparer de bons cappuccino et latte macchiato.

- Commencez par préparer un espresso dans une grande tasse.
- Pour faire mousser du lait, appuyez sur la touche "vapeur" (4): celle-ci se met alors à clignoter pour indiquer

que l'appareil se prépare à produire de la vapeur. La touche "café" s'éteint (2) et ne peut pas être utilisée pendant ce temps. Dès que la touche "vapeur" (4) s'arrête de clignoter et reste allumée en bleu, le mode vapeur est prêt.

- Versez du lait entier frais et froid (tout juste sorti du réfrigérateur) dans un pichet haut et étroit (en acier inoxydable, de préférence). Comptez environ 100 ml de lait pour un cappuccino ou alors remplissez le pichet au tiers de sa contenance. Attention: le lait froid double de volume lorsqu'on le fait mousser!
- Dès que le pourtour bleu de la touche "vapeur" (4) reste allumé en permanence, dirigez la buse vapeur (11) vers le bas de façon à ce qu'elle se trouve au-dessus des trous de la grille à tasse (13), en la tenant par la poignée en caoutchouc thermo-isolante (10).
- Tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) vers la gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, sur la position maximale. Laissez s'échapper de la vapeur pendant env. 10 secondes dans le bac d'égouttage (14) pour nettoyer la buse vapeur (11) et évacuer les éventuels résidus d'eau qu'elle contient.
- Tournez maintenant le bouton de réglage de la vapeur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position éteinte.
- Faites pivoter la buse vapeur (11) vers le haut en la tenant pas la poignée en caoutchouc thermo-isolante (10).
- Plongez l'embout spécial cappuccino (12) de la buse vapeur (11) environ 2 cm dans le lait puis tournez à nouveau le bouton de réglage de la vapeur (17) vers la gauche sur la position maximale.
- Faites monter et descendre le pichet en le tournant un peu, sans sortir la buse vapeur du lait, jusqu'à ce que vous obteniez une belle mousse de lait bien crémeuse.
- Lorsque la mousse est suffisamment dense, tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) pour stopper la production de vapeur et, ensuite seulement, retirez le pichet.
- Tapez le pichet contre un plan de travail pour éliminer les bulles d'air puis faites-le tourner un peu pour

obtenir une mousse bien homogène.

- Versez la mousse de lait directement sur votre espresso.
- Placez la buse vapeur (11) au-dessus des trous du bac d'égouttage (14) en la tenant par la poignée en caoutchouc thermo-isolante (10), tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) sur la position maximale et laissez un peu de vapeur s'échapper dans le bac d'égouttage (14) pour éliminer les résidus de lait se trouvant dans la buse vapeur (11). Tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) pour stopper la production de vapeur et essuyez la buse vapeur (11) avec un chiffon humide.

ATTENTION: la buse vapeur (11) est très chaude!

- Réappuyez sur la touche "vapeur" (4) pour remettre l'appareil en mode café. Les pourtours bleus de toutes les touches restent à nouveau allumés en permanence.

Remarque: lorsque vous revenez au mode café après préparer de la mousse de lait, la touche "café" (2) clignote. Cela signifie que l'appareil est encore trop chaud pour préparer du café.

Attendez qu'il ait refroidi et que la touche s'arrête de clignoter et reste allumée, faite de quoi votre café aura un léger goût de brûlé. Pour que l'appareil refroidisse plus vite, vous pouvez faire couler un peu d'eau dans le système, avec le porte-filtre (20) en place (avec filtre mais sans café).

9) Après la préparation d'un espresso/cappuccino

- Après avoir préparé un espresso/cappuccino, éteignez l'appareil en appuyant sur la touche "marche/arrêt" (1): tous les pourtours de touches s'éteignent.
- Débranchez l'appareil.
- Faites pivoter la poignée du porte-filtre vers la gauche et retirez le porte-filtre (20) avec précaution de la tête de percolation.
- ATTENTION: le porte-filtre (20), le filtre (18/19) et, surtout, le marc de café mélangé à l'eau chaude sont très chauds. Faites très attention lorsque

vous les retirez: vous pourriez vous brûler.

- Faites pivoter le porte-filtre (20) sur 180° et tapez-le contre un plan de travail pour vider le filtre. Jetez le marc de café avec les ordures ménagères. Ne le jetez pas dans l'évier: vous pourriez boucher les canalisations.
- Rincez soigneusement le filtre (18/19) et le porte-filtre (20) sous l'eau courante puis séchez-les avec du papier ménage.
- Vérifiez régulièrement si le bac d'égouttage (14) doit être vidé pour éviter qu'il ne déborde. Cela pourrait abîmer le support sur lequel l'appareil est posé.

10) Fonction économie d'énergie: arrêt automatique

La machine à espresso satrap espresso XA s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes lorsqu'elle n'est pas utilisée. Pour la rallumer, il suffit d'appuyer sur la touche "marche/arrêt" (1).

11) Mode eau chaude

Le bouton de réglage de la vapeur (17) permet également de faire couler de l'eau chaude (7) par la buse d'eau chaude (7) pour préparer un thé, par exemple.

Procédez de la manière suivante:

- Remplissez le réservoir (16) d'eau fraîche sans dépasser le repère MAX.
- Branchez le cordon d'alimentation sur le secteur.
- Appuyez sur la touche "marche/arrêt" (1) pour allumer l'appareil: le pourtour de toutes les touches s'allume pendant 1 seconde tandis que la machine se met à pomper un peu d'eau. Ensuite, seul l'éclairage des touches "marche/arrêt" (1) et "vapeur" (4) reste allumé.
- Le pourtour de la touche "café" (2) clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Dès qu'il s'arrête de clignoter et reste allumé, l'appareil a atteint la température adéquate. Vous pouvez alors utiliser le mode eau chaude.

- Placez un récipient sous la buse d'eau chaude (7) puis appuyez sur la touche "eau chaude": de l'eau chaude s'écoule dans le récipient.
- Pour stopper la distribution d'eau chaude, appuyez à nouveau sur la touche "eau chaude" (3).

12) Mode vapeur: chauffer de l'eau ou une boisson

A l'aide du bouton de réglage de la vapeur et du mode vapeur, vous pouvez également faire chauffer de l'eau ou une boisson pour préparer, par exemple, du chocolat chaud.

Procédez de la manière suivante:

- Remplissez le réservoir (16) d'eau fraîche sans dépasser le repère MAX.
- Le récipient dans lequel le liquide est chauffé doit, de préférence, être fabriqué en acier inoxydable et mesurer environ 70 mm de haut pour éviter que de la vapeur ou du liquide s'en échappe. Remplissez-le à moitié avec le liquide que vous souhaitez chauffer.
- Appuyez sur la touche "marche/arrêt" (1) pour allumer l'appareil: le pourtour de toutes les touches s'allume pendant 1 seconde tandis que la machine se met à pomper un peu d'eau. Ensuite, seul l'éclairage des touches "marche/arrêt" (1) et "vapeur" (4) reste allumé.
- Le pourtour de la touche "café" (2) clignote pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer.
- Dès qu'elle s'arrête de clignoter et reste allumée, l'appareil a atteint la température adéquate.
- Appuyez maintenant sur la touche "vapeur" (4): son pourtour bleu se met à clignoter tandis que le pourtour de la touche "café" (2) s'éteint. La machine se prépare à produire de la vapeur. Vous pouvez utiliser le mode vapeur dès que le pourtour de la touche vapeur (4) reste allumé en permanence.
- Dès que le pourtour bleu de la touche "vapeur" (4) reste allumé en permanence, dirigez la buse vapeur (11) vers le bas de façon à ce qu'elle se

trouve au-dessus des trous de la grille à tasse (13), en la tenant par la poignée en caoutchouc thermo-isolante (10).

- Tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) vers la gauche, dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, sur la position maximale. Laissez s'échapper de la vapeur pendant env. 10 secondes dans le bac d'égouttage (14) pour nettoyer la buse vapeur (11) et évacuer les éventuels résidus d'eau qu'elle contient.
- Tournez maintenant le bouton de réglage de la vapeur (17) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position éteinte.
- Plongez la buse vapeur (11) dans le liquide à chauffer puis tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position maximale.
- Dès que votre boisson est suffisamment chaude, tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) pour stopper la production de vapeur et retirez le récipient.
- Placez la buse vapeur (11) au-dessus des trous du bac d'égouttage (14) en la tenant par la poignée en caoutchouc thermo-isolante (10), tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) sur la position maximale et laissez un peu de vapeur s'échapper dans le bac d'égouttage (14) pour éliminer les résidus se trouvant dans la buse vapeur (11). Tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) pour stopper la production de vapeur et essuyez la buse vapeur (11) avec un chiffon humide.

ATTENTION: la buse vapeur (11) est très chaude!

- Réappuyez sur la touche "vapeur" (4) pour remettre l'appareil en mode café. Les pourtours de toutes les touches s'allument à nouveau. Eteignez l'appareil en appuyant sur la touche "marche/arrêt" (1): les pourtours de toutes les touches s'éteignent.
- Retirez la fiche de la prise de courant.

Attention! Ne touchez jamais les surfaces chaudes, notamment celle de la buse vapeur (11), pendant et après l'utilisation du mode vapeur: vous pourriez vous brûler!

13) Mode vapeur: chauffer de l'eau ou une boisson

Au bout d'un certain temps plus ou moins long (en fonction de la dureté de l'eau), des dépôts de tartre peuvent se former dans et sur différentes pièces fonctionnelles, ce qui peut réduire la performance de l'appareil et nuire à la qualité du café. Nous vous recommandons pour cela de détartrer régulièrement (en fonction de la dureté de l'eau) votre appareil, au plus tard lorsque le message préréglé "CLN" s'affiche sur l'écran (6). Dès que ce message s'affiche, appuyez sur la touche "vapeur" (4) en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes puis commencez le détartrage. (Pour ignorer le message, appuyez sur la touche "café" (2). Le comptage des cafés jusqu'à 500 reprend alors du début et vous pouvez continuer à utiliser l'appareil).

Procédez de la manière suivante pour détartrer l'appareil:

- Mettez en place le porte-filtre (20) (vide, sans café) sur la tête de percolation.
- Versez le détartrant dans le réservoir d'eau (16) et complétez avec de l'eau jusqu'au repère MAX.
- Branchez le cordon d'alimentation sur le secteur.
- Appuyez sur la touche "marche/arrêt" (1) et attendez que les pourtours de toutes les touches restent allumés en permanence en bleu: l'appareil a alors atteint la température adéquate.
- Placez un grand récipient sous la tête de percolation et le porte-filtre (20) et un pichet à lait vide sous la buse vapeur (11).
- N'appuyez pas sur la touche "vapeur" (4): l'appareil doit se trouver en mode café. La commande vapeur (17) doit être fermée.
- Appuyez une première fois sur la touche "café" (2), laissez s'écouler env. 150 ml d'eau puis appuyez une deuxième fois sur la touche pour stopper l'écoulement d'eau.
- Appuyez sur la touche vapeur (4) pour passer au mode vapeur et attendez que le pourtour bleu de la touche reste allumé en permanence.
- Tournez alors le bouton de réglage de la vapeur (17) dans le sens

contraire des aiguilles d'une montre sur la position maximale et laissez la vapeur s'échapper pendant environ 2 minutes dans le pichet à lait vide placé en-dessous de la buse vapeur (11) ou alors directement dans le bac d'égouttage (14).

- Tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) pour stopper la production de vapeur et réappuyez sur la touche "vapeur" (4) pour remettre l'appareil en mode café.
- Appuyez sur la touche "eau chaude" (3) pour faire couler le détartrant par la buse d'eau chaude (7).
- Appuyez sur la touche "marche/arrêt" (1) pour éteindre l'appareil et laissez agir le détartrant pendant 15 minutes.
- Au bout de 15 minutes, rallumez l'appareil et répétez au moins 3 fois les opérations décrites du point 5 au point 10, jusqu'à ce qu'il ne reste presque plus de détartrant.
- Une fois qu'il ne reste presque plus de détartrant, retirez le réservoir d'eau (16) et rincez-le soigneusement avec de l'eau fraîche pour éliminer tous les résidus de détartrant puis remplissez-le à nouveau d'eau fraîche du robinet.
- Pour rincer l'appareil et éliminer tous les résidus de détartrant, répétez les opérations décrites aux points 5 à 10 jusqu'à ce que le réservoir d'eau (16) soit presque vide.
- Eteignez l'appareil en appuyant sur la touche "marche/arrêt" (1) et débranchez-le.
- Retirez à nouveau le réservoir d'eau (16), videz-le et remplissez-le d'eau fraîche du robinet.
- Retirez le porte-filtre (20) de la tête de percolation, rincez-le sous l'eau du robinet et séchez-le.

Remarque: essayez rapidement les éventuelles gouttes de détartrant sur la coque de l'appareil, celles-ci pouvant abîmer la surface.

Mise en garde: ne plongez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide. Pendant le détartrage, n'enlevez jamais le réservoir d'eau (16) et ne laissez jamais celui-ci se vider entièrement.

14) Nettoyage et entretien

Nettoyage de la buse vapeur

La buse vapeur (11) doit être nettoyée après chaque préparation de mousse de lait.

1. Branchez l'appareil et allumez-le en appuyant sur la touche "marche/arrêt" (1). Dès que les pourtours des quatre touches restent allumés en permanence, appuyez sur la touche "vapeur" (4): l'appareil se prépare alors à produire de la vapeur. Attendez que le pourtour bleu de la touche reste allumé en permanence.
2. Dirigez la buse vapeur (11) vers le bac d'égouttage (14) puis tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position maximale. Laissez la vapeur s'échapper pendant quelques secondes pour évacuer les éventuels résidus de lait contenus dans la buse vapeur (11).
3. Tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) pour stopper la production de vapeur et appuyez sur la touche "vapeur" (4) pour éteindre le mode vapeur. Eteignez l'appareil en appuyant sur la touche "marche/arrêt" (1) et laissez-le refroidir.
4. Essuyez l'extérieur de la buse vapeur avec un chiffon humide.
5. Dévissez l'embout spécial cappuccino (12) de la buse vapeur (11), lavez-le dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et rincez-le à l'eau claire.
6. Si l'embout est bouché, débouchez-le avec une aiguille. Si cela ne fonctionne pas, faites-le tremper dans un verre rempli d'eau chaude puis essayez à nouveau de le déboucher avec une aiguille.
7. Revissez l'embout sur la buse vapeur (11).

Nettoyage des filtres, du porte-filtre et de la tête de percolation

- Faites régulièrement couler de l'eau chaude par la tête de percolation, avec le porte-filtre (20) en place (mais sans filtre ni café), ceci afin d'éliminer les éventuels résidus de café qui se trouvent dans l'unité centrale.
- Retirez le filtre du porte-filtre (20). Lavez le porte-filtre et les deux filtres

à la main, dans de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, rincez-les sous l'eau du robinet puis séchez-les bien

- Tous les deux mois environ, dévissez le filtre de la tête de percolation et lavez-le sous l'eau du robinet à l'aide d'une brosse à vaisselle.
- Nous recommandons de nettoyer la tête de percolation, le porte-filtre (20) et les filtres (18/19) régulièrement (tous les mois ou au plus tard après 250 utilisations) pour éliminer le gras du café et les autres résidus.

Nettoyage de la coque et du plateau chauffe-tasses
Eteignez et débranchez l'appareil avant de nettoyer la coque.

Nettoyez la coque et le plateau chauffe-tasses avec un chiffon doux légèrement humide puis séchez-le avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs ou d'éponges ou de chiffons abrasifs: ceux-ci pourraient rayer la surface.

Nettoyage du bac d'égouttage et de la grille à tasse

Eteignez et débranchez l'appareil avant de nettoyer le bac d'égouttage (14) et la grille (13).

Retirez, videz et nettoyez le bac d'égouttage (14) et la grille à tasse (13) à intervalles réguliers et au plus tard lorsque le bac est plein.

Ôtez la grille à tasse (13) et retirez le bac d'égouttage (14) en le tirant vers l'avant. Lavez le bac d'égouttage (14) et la grille à tasse (13) à la main, avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs ou d'éponges abrasives. Rincez ensuite le bac d'égouttage (14) et la grille à tasse (13) à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

ATTENTION: le bac d'égouttage (14) et la grille à tasse (13) ne passent pas au lave-vaisselle. Remettez le bac d'égouttage (14) en place et posez la grille à tasse (13) dessus.

15) Que faire en cas de panne?

Problème	Causes possibles	Solutions
Il ne sort pas d'eau de l'appareil.	Le réservoir d'eau (16) est vide.	Remplissez le réservoir d'eau (16).
	La tension ou la fréquence d'entrée ne correspond pas à celle indiquée sur la plaque signalétique.	Vérifiez si tension et fréquence d'entrée correspondent bien à celles indiquées sur la plaque signalétique.
	L'appareil est en panne.	Veuillez contacter le Service après-vente Coop ou un point de vente Coop.
L'appareil ne produit pas de vapeur.	La buse vapeur est bouchée.	Nettoyez la buse vapeur.
	Le réservoir d'eau (16) est vide.	Remplissez le réservoir d'eau (16).
	L'appareil est en panne.	Veuillez contacter le Service après-vente Coop.
Le café déborde du porte-filtre.	Il y a trop de poudre dans le filtre.	Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez le porte-filtre et remplissez-le de café en veillant à ne pas en mettre de trop.
	Il y a de la poudre sur le joint d'étanchéité sous l'unité centrale.	
	Le problème persiste malgré les mesures prises.	Veuillez contacter le Service après-vente Coop ou un point de vente Coop.
Le café s'écoule trop lentement ou il n'y a pas de café qui s'écoule.	La mouture du café est trop fine: le filtre est bouché.	Utilisez du café de mouture plus grossière.
	Les trous du filtre sont bouchés.	Brossez/nettoyez le filtre.
	Le réservoir d'eau (16) n'est pas en place.	Mettez le réservoir d'eau (16) en place.
Il y a une fuite sous la machine.	Le bac d'égouttage est plein.	Videz le bac d'égouttage.
	L'appareil est en panne.	Veuillez contacter le Service après-vente Coop.
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas correctement branchée.	Brancher correctement la fiche dans la prise de courant.
	La sonde a un court-circuit.	Veuillez contacter le Service après-vente Coop ou un point de vente Coop.
	L'appareil est en panne.	
La buse vapeur ne fait pas mousser le lait.	Le témoin lumineux de la buse vapeur est éteint.	Attendez que le témoin lumineux de la buse vapeur s'allume.
	Le pichet est trop grand ou sa forme n'est pas adaptée.	Utilisez un récipient haut et étroit ou un pichet à lait pour faire mousser le lait.
	Vous avez utilisé du lait écrémé.	Utilisez du lait entier.

Touches lumineuses

Témoin lumineux de fonctionnement	Témoin lumineux "café"	Témoin lumineux "eau chaude"	Témoin lumineux "vapeur"	Ecran	Cause possible	Solution
Clignote 1 s	Clignote 1 s	Clignote 1 s	Clignote 1 s	Clignote 1 s	L'appareil est allumé.	
Témoin lumineux allumé	Clignote	Clignote	Témoin lumineux éteint	Clignote	Préchauffage pour café et eau chaude	
Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux éteint	Message "000"	Préchauffage pour café et eau chaude terminé	
Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux éteint	Affichage secondes	Préparation de café	
Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux éteint	Affichage secondes	Distribution d'eau chaude	
Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux éteint	Clignote	Clignote	Préchauffage pour vapeur	
Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux allumé	Message "000"	Préchauffage pour vapeur terminé	
Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux allumé	Affichage secondes	Distribution de vapeur	
Témoin lumineux allumé	Clignote rapidement	Clignote rapidement	Témoin lumineux éteint	Message "000"	Tournez le bouton de réglage de la vapeur (17) pour stopper la production de vapeur (la température est trop élevée)	Attendez que la température baisse
Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Message "E-1"	La sonde a un court-circuit.	Contactez le Service après-vente Coop pour faire réparer l'appareil.
Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux éteint	Témoin lumineux éteint	Message "E-6"	La commande vapeur n'est pas bien fermée.	Tournez le bouton de réglage de la vapeur jusqu'à la butée et allumez l'appareil.
Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Témoin lumineux allumé	Message "CLN"	Alerte de détartrage	Détartrez la machine ou ignorez le message.

16) Elimination

Les appareils électriques en fin de vie doivent être éliminés dans le respect de la législation et de l'environnement. Lorsqu'un appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.

17) Garantie/Service après-vente Coop

La garantie Coop s'applique sur tous les appareils Satrap pendant 2 ans à partir de la date d'achat. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations en prenant à sa charge les frais de port, la main-d'œuvre et les pièces détachées.

La garantie Coop ne s'applique pas dans les cas suivants:

- dysfonctionnements ou dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité;
- usage inapproprié de l'appareil par l'acheteur ou par un tiers;
- usage à des fins professionnelles;
- usure normale de l'appareil;
- dommages provoqués par le calcaire ou par le détartrage de l'appareil;
- réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
- absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.

La garantie ne pouvant être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse, il est recommandé de conserver soigneusement ces justificatifs.

Prestations supplémentaires de Coop sur l'électroménager satrap

Laboratoire d'assurance qualité

Tous les appareils Satrap sont examinés dans nos laboratoires selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance, de sécurité et de rentabilité.

Normes de sécurité

Tous les appareils Satrap sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Fiche technique

Avec Satrap, vous pouvez vraiment vous informer avant l'achat: la fiche technique ne comportant pas de publicité, vous disposez d'informations claires et facilement comparables vous permettant de faire votre choix en connaissance de cause. Elle fournit notamment les informations suivantes: provenance, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation d'énergie, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil Satrap signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites.

Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées, ni main-d'œuvre.

Service après-vente Coop: la sécurité dès l'achat.

En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant ce type d'appareil.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues au 0848 811 222.

Service après-vente garanti

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 1 an de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises.

Pour plus d'informations sur le Service après-vente Coop, rendez-vous sur <http://www.coop.ch>.



18) Information consommateurs

Fiche technique
Machine à espresso
Satrap espresso XA
(appellation Coop)

SAP 6.425.996

1. Données générales

Provenance Chine
Durée de la garantie 2 ans
SAV assuré pendant 5 ans
SAV assuré par le Service après-vente Coop
Mode d'emploi Oui

2. Données électriques

Tension nominale/fréquence 220-240 volts/50 Hz
Puissance nominale 1450 watts
Fusible 6 A
Normes de sécurité remplies Normes européennes/internationales EN/CEI

3. Données techniques

Dimensions (HxLxP) 32x25x29 cm
Poids 4577 g
Pression max. 15 bars
Capacité du réservoir d'eau 1,7 litre
Maintien au chaud automatique Oui, par la plaque chauffante
Arrêt Touche "marche/arrêt" ou arrêt automatique au bout de 10 min.

Témoin lumineux
Commandes

Oui, dans la touche "marche/arrêt"
Touche "marche/arrêt"
Touche "café"
Touche "eau chaude"
Touche "vapeur"
Bouton de réglage de la vapeur
Env. 40 s

Temps de préchauffage

Matériaux:

- Coque
- Élément chauffant
- Plaque chauffante
- Filtres
- Porte-filtre

Plastique, acier inoxydable
Acier inoxydable
Tôle d'acier
Acier inoxydable
Acier inoxydable

4. Accessoires fournis

Filtre 1 tasse (58 mm de Ø)
Filtre 2 tasses (58 mm de Ø)
Porte-filtre avec bec d'écoulement double (amovible)
Bec d'écoulement simple (à visser sur le porte-filtre)
Tasse à café
Mesurette

5. Pièces de rechange

Réservoir d'eau 6.566.012
Bac de récupération d'eau 6.566.015
Piston de café 6.566.017
Cuillère de mesure 6.566.019
Tamis avec vis 6.566.031
Tamis pour 1 tasse 6.566.032
Tamis pour 2 tasse 6.566.034



1. Avvertenze di sicurezza

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso: contengono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e metterle a disposizione di chiunque entri in possesso dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a una rete di alimentazione di corrente alternata a 230 V.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua. Per pulirlo, strofinare con un panno umido. Ricordarsi di staccare prima la spina.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo.
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, piscine, docce o lavandini pieni d'acqua. Qualora l'apparecchio, il cavo o la spina dovessero venire a contatto con liquidi, estrarre immediatamente la spina dalla presa indossando guanti di gomma asciutti. Non rimettere in funzione l'apparecchio prima di averne fatto controllare la funzionalità e la sicurezza presso il Servizio dopo vendita Coop.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso incustodito.
- Spegnerne sempre l'apparecchio dopo l'uso e staccare la spina.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza o delle conoscenze necessarie solo con la supervisione e dopo un'istruzione dettagliata sull'utilizzo sicuro del prodotto e sui pericoli correlati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini se non sotto sorveglianza.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore. Non lasciare mai il cavo nelle immediate vicinanze di fonti di calore (p.es. fornelli, fiamme, piastra calda del ferro da stiro o stufe).
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere appoggiato su una base stabile e il cavo elettrico non deve intralciare il passaggio.
- Usare l'apparecchio soltanto in casa e mai per scopi diversi da quelli previsti.

- Per le riparazioni e gli interventi sull'apparecchio o sul cavo elettrico, rivolgersi esclusivamente al Servizio dopo vendita Coop.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non usare l'apparecchio se danneggiato. Qualora la spina, il cavo o il guscio fossero difettosi, l'apparecchio cadesse o fosse danneggiato in altro modo, rivolgersi immediatamente al Servizio dopo vendita Coop o al punto di vendita per farlo riparare o controllare.
- Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che sia montato in modo corretto e completo.
- Riempire il serbatoio dell'acqua esclusivamente con acqua fredda, mai con tè, caffè, bibite istantanee, minestre o latte!
- Versando acqua fredda, subito dopo l'erogazione del caffè, può fuoriuscire del vapore caldo dall'uscita dell'acqua (pericolo di scottature).
- Non versare acqua nel serbatoio dell'apparecchio quando è caldo. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e farlo raffreddare per 5 minuti ca. prima di utilizzarlo nuovamente.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la piastra termica si riscalda. Non toccare la piastra termica e tenere lontano il cavo di alimentazione.
- Non coprire l'apparecchio con strofinacci o simili, quando è in funzione. Non collocare oggetti sull'apparecchio (ad eccezione delle tazzine da preriscaldare).
- L'apparecchio funziona con caffè macinato.
- Non apportare modifiche all'apparecchio, al cavo, alla spina o agli accessori.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
- Controllare sempre che il portafiltro sia inserito nella testa del bollitore prima di preparare il caffè.
- Non rimuovere mai il portafiltro durante un'erogazione, poiché l'apparecchio è sotto pressione!

Coop declina ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.

Indice

Pagina

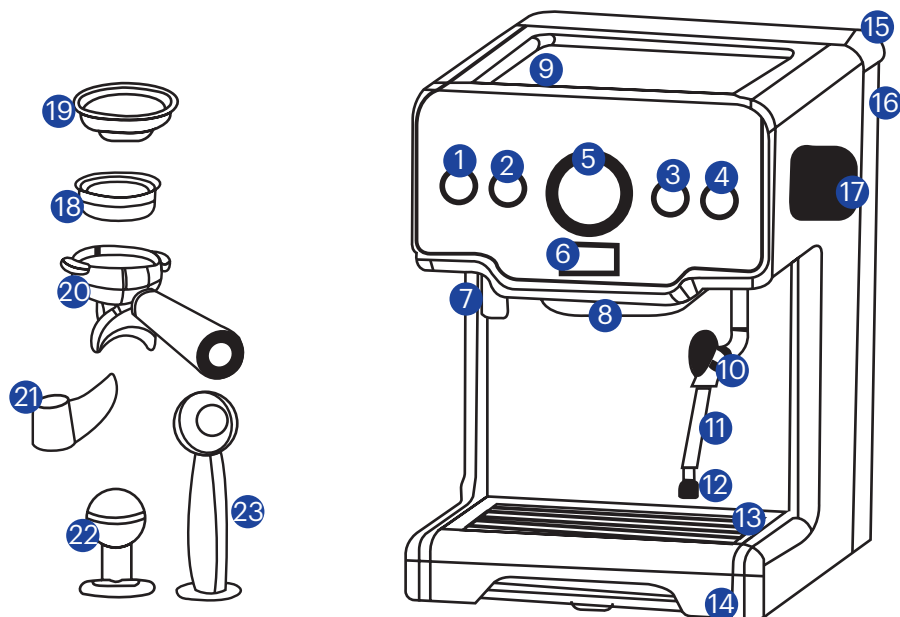
1.	Avvertenze di sicurezza.....	33
2.	Descrizione del prodotto	36
3.	Informazioni utili	37
4.	Comandi.....	37
5.	Prima della messa in funzione	37
6.	Messa in funzione	38
7.	Preparazione di espresso / caffè.....	38
8.	Montatura del latte per cappuccino / caffelatte.....	39
9.	Dopo la preparazione di espresso / cappuccino.....	40
10.	Funzione risparmio energia: spegnimento automatico	40
11.	Funzione acqua calda.....	40
12.	Funzione vapore: riscaldare acqua o bevande	40
13.	Procedura di decalcificazione.....	41
14.	Pulizia e manutenzione.....	42
15.	Soluzione dei problemi.....	44
16.	Smaltimento	46
17.	Garanzia Coop / Servizio dopo vendita Coop.....	46
18.	Informazioni per i consumatori.....	47

2) Descrizione del prodotto

1. Tasto ON/OFF
2. Tasto erogazione caffè
3. Tasto acqua calda
4. Tasto vapore
5. Barometro (indicatore della pressione)
6. Display
7. Erogatore dell'acqua calda
8. Erogatore del caffè
9. Coperchio / piano d'appoggio per tazzine
10. Impugnatura termoisolata dell'erogatore del vapore
11. Erogatore mobile del vapore
12. Schiumatore, svitabile
13. Poggiatazze, rimovibile
14. Vaschetta raccogliocce, rimovibile
15. Coperchio del serbatoio, apribile
16. Serbatoio dell'acqua da 1,7 litri, rimovibile
17. Regolatore del vapore

Accessori

18. Filtro per una tazzina (58 mm)
19. Filtro per due tazzine (58 mm)
20. Portafiltro con ugello doppio (rimovibile)
21. Ugello singolo (avvitabile al portafiltro)
22. Pressino
23. Misurino



3) Informazioni utili

La satrap espresso XA è una macchina per caffè manuale con una pressione massima di 15 bar. Per evitare un consumo di corrente inutile, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 10 minuti. Dopo 500 caffè si consiglia di decalcificare la macchina satrap espresso XA. L'indicatore «CLN» sul display (6) ricorda quando eseguire questa operazione.

4) Comandi

1. Tasto ON/OFF

Dopo aver acceso la macchina con questo tasto, tutti i bordi blu dei tasti si illuminano per 1 secondo; contemporaneamente la macchina pompa brevemente dell'acqua, quindi si accendono soltanto i bordi del tasto ON/OFF (1) e del tasto vapore (4). Il bordo del tasto erogazione caffè (2) lampeggia per indicare che la fase di riscaldamento è in corso. Quando la macchina raggiunge la temperatura per l'erogazione del caffè, anche questo tasto (2) rimane acceso in modo permanente ad indicare che l'apparecchio è pronto per l'uso.

2. Tasto erogazione caffè

Quando questo tasto rimane acceso in modo permanente, significa che la macchina ha raggiunto la temperatura di esercizio per erogare il caffè. Premendo questo tasto, inizia l'erogazione del caffè che si interrompe automaticamente dopo 25 secondi. Si tratta di una durata standard che può essere modificata manualmente da 10 a 60 secondi: premere il tasto erogazione caffè (2) fino ad ottenere la quantità di caffè desiderata nella tazzina. Rilasciare il tasto. A questo punto il nuovo tempo di erogazione è memorizzato.

Suggerimento: consigliamo una durata di erogazione compresa fra 25 e 30 secondi. Attenzione! Per interrompere anzitempo l'erogazione del caffè, premere nuovamente il tasto (2).

3./4. Tasto acqua calda e vapore

Se si desidera del vapore per montare il latte o scaldare una bevanda, premere questo tasto (4): lampeggerà fintanto che la macchina si riscalda per erogare il vapore. Quando il tasto (4) rimane acceso

costantemente in blu, significa che la funzione vapore è pronta per l'uso. Ruotando completamente il regolatore del vapore (17) in senso antiorario, il vapore fuoriesce dall'erogatore (11). Per interrompere l'erogazione dal vapore, ruotare il regolatore del vapore (17) in senso orario. Premendo il tasto acqua calda (3), l'acqua fuoriesce dall'erogatore di acqua calda (7).

Mentre la funzione vapore è attivata, il tasto (2) per l'erogazione del caffè non si accende. Soltanto quando si preme nuovamente il tasto vapore (4) e la funzione vapore si interrompe, il tasto (2) per l'erogazione del caffè si accende e può essere azionato.

Attenzione! Subito dopo l'erogazione del vapore, la macchina è troppo calda per preparare il caffè. Attendere finché la macchina si è raffreddata e il tasto (2) rimane acceso in modo costante, altrimenti l'espresso avrà un leggero sapore di bruciato. È possibile accelerare il raffreddamento, facendo scorrere un po' d'acqua con il portafiltro (20) inserito (filtro inserito ma senza caffè macinato).

5) Prima della messa in funzione

- Estrarre con cautela l'apparecchio dall'imballaggio e rimuovere tutti gli adesivi, le etichette (ad eccezione della targhetta del tipo) e i materiali di imballaggio.
- Estrarre tutti gli accessori dall'imballaggio e dall'apparecchio.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua (16). Pulire il serbatoio dell'acqua (16) assieme al coperchio (9), il pressino (22), il misurino (23), i filtri (18/19), il portafiltro (20) e l'ugello singolo (21) con acqua calda e un po' di detersivo liquido per stoviglie delicato. Quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare.
- Pulire con un panno umido e morbido il guscio della macchina espresso, la vaschetta raccogliocce (14) e il poggiatazze (13) e asciugare il tutto.

Attenzione! L'apparecchio, il cavo e la spina non devono mai essere immersi o venire a contatto con acqua o altri liquidi!

Attenzione! Le parti della macchina espresso e gli accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

- Versare acqua fredda del rubinetto nel serbatoio (16) fino alla tacca MAX. Richiudere il coperchio (9).
- Reinserire il serbatoio dell'acqua (16), infilando i due ganci del serbatoio (16) nelle due fessure nere sul retro dell'apparecchio.

Suggerimento: prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulire l'interno facendo scorrere completamente tutta l'acqua del serbatoio (16).

In generale consigliamo di pulire l'apparecchio per circa 20 secondi anche prima di ogni utilizzo, affinché tutte le parti si riscaldino e la temperatura d'esercizio si stabilizzi. In questo modo si potrà gustare un espresso alla temperatura perfetta fin dalla prima tazzina!

Attenzione! Quando l'acqua viene pompata per la prima volta, la macchina potrebbe emettere un rumore più forte del solito. Il fenomeno è normale ed è dovuto alla presenza di aria all'interno dell'apparecchio. Dopo circa 20 secondi il rumore scompare.

6) Messa in funzione

Attenzione! Prima della messa in funzione controllare sempre il livello del serbatoio dell'acqua (16). Cambiare l'acqua ogni giorno. Svotare e riempire il serbatoio dell'acqua (16) con acqua fredda del rubinetto prima di ogni utilizzo. Osservare le tacche MIN e MAX del serbatoio dell'acqua (16). Non utilizzare acqua distillata, acqua minerale o altri liquidi.

Attenzione! Riempire il serbatoio dell'acqua (16) esclusivamente con acqua fredda, mai con tè, caffè, bibite istantanee, minestre o latte!

- Scegliere il filtro giusto: utilizzare il filtro piccolo per una tazza (18) e quello grande per due tazze (19). Se si desidera preparare una tazza grande di caffè, utilizzare, a seconda dell'intensità desiderata, il filtro per due tazze (19) e fare scorrere più acqua.
- Se si utilizza una singola tazzina, si consiglia di avvitare l'ugello singolo (18) sul portafiltro, affinché non fuoriesca del caffè accanto alla tazzina.
- I due ugelli possono essere avvitati al portafiltro (20) e poi svitati a seconda delle necessità.
- Pulire il filtro (18/19) con un panno asciutto.

- Infilare il filtro (18/19) nel portafiltro (20) e premerlo all'interno.
- Riempire il filtro (18/19) con caffè macinato. Calcolare 1-2 misurini per tazza.
- Sbattere leggermente il portafiltro (20) contro il piano di lavoro affinché il caffè all'interno del filtro (18/19) si distribuisca uniformemente. Utilizzare il pressino (22) per comprimere il caffè.
- Dopo questa operazione, rimuovere i resti di caffè dal bordo del portafiltro (20) affinché possa entrare correttamente nella testa del bollitore.

Attenzione! Se il suo bordo non è pulito, il portafiltro (20) non si avvia ermeticamente alla testa del bollitore e l'acqua potrebbe fuoriuscire a lato del portafiltro (20).

- Applicare il portafiltro (20) al gruppo bollitore, tenere il portafiltro (20) sotto alla testa del bollitore in modo che l'impugnatura si trovi a sinistra.
- Premere il portafiltro (20) verso l'alto verso la testa del bollitore e ruotare l'impugnatura in senso antiorario verso destra fino ad avvertire una certa resistenza. L'impugnatura dovrebbe formare un angolo di 90 gradi rispetto alla macchina.
- Collocare una o due tazzine (preferibilmente preriscaldate mediante la procedura di pulizia preliminare) sul poggiatezze (13) sotto l'ugello o gli ugelli del portafiltro (20).

7) Preparazione di espresso/caffè

Se si desidera preparare il caffè con la regolazione standard di 25 secondi, premere il tasto erogazione caffè (2). La macchina pompa prima acqua per la funzione di preinfusione, quindi l'espresso appena preparato esce dall'ugello del portafiltro nella tazzina. Dopo 25 secondi la procedura di infusione si arresta ed è possibile rimuovere la tazza. Durante l'erogazione del caffè si accendono i bordi dei tasti ON/OFF (1) e erogazione caffè (2).

Attenzione! È possibile modificare la regolazione standard secondo le proprie preferenze e regolare una durata di erogazione compresa fra 10 e 60 secondi. Per maggiori informazioni, consultare il capitolo 4 «Comandi».

Attenzione! Non lasciare mai incustodita la macchina durante la preparazione del caffè espresso! Non toccare mai le parti calde dell'apparecchio. Pericolo di scottatura! In particolare il portafiltro (20), i filtri (18/19), l'erogatore del vapore (11) e l'erogatore dell'acqua calda (7) diventano bollenti durante la preparazione!

Suggerimento: i chicchi di caffè, il periodo e il grado di macinatura sono determinanti per ottenere un buon caffè. Consigliamo pertanto di macinare il caffè immediatamente prima della preparazione. Il tempo di infusione dovrebbe essere di 25 - 30 secondi. Se il caffè è macinato troppo grossolanamente, l'acqua passa troppo rapidamente. L'estrazione risulta quindi insufficiente e il caffè ha un gusto meno intenso, il colore è più chiaro e la crema è molto sottile e bianca. Se il caffè è macinato troppo finemente, l'estrazione è eccessiva, l'acqua passa molto lentamente e il caffè risulta troppo scuro e senza crema. Per preparare un caffè perfetto, è necessario macinare il caffè poco prima e la sua quantità deve essere adeguata al caffè che si desidera ottenere. Calcolare 1-2 misurini per tazza. La freschezza dei chicchi e la macinatura recente sono fattori decisivi per la qualità del caffè. I chicchi e il caffè macinato conservati da tempo incidono negativamente sulla qualità del caffè.

8) Montatura del latte per cappuccino /caffelatte

L'erogatore del vapore (11) in acciaio inossidabile con schiumatore (12) consente di ottenere una calda schiuma di latte per preparare un delizioso cappuccino o latte.

- Preparare prima un espresso in una tazza grande.
- Per ottenere il vapore necessario per emulsionare il latte, premere il tasto vapore (4). Il tasto inizia a lampeggiare e mentre la macchina si riscalda per la funzione vapore, il tasto (2) per l'erogazione caffè rimane spento e non può essere azionato. Quando il tasto vapore (4) rimane acceso permanentemente in blu, significa che la funzione vapore è pronta per l'uso.
- Versare latte fresco e freddo dal frigorifero in un bricco alto e stretto (preferibilmente di acciaio inossidabile). Calcolare ca. 100 ml di latte per ogni cappuccino e riempire soltanto un

terzo del bricco. Considerare che il volume del latte freddo raddoppia con la schiuma.

- Quanto il bordo del tasto vapore (4) rimane acceso in modo permanente, abbassare l'erogatore del vapore (11) utilizzando l'impugnatura in gomma termoisolante (10), in modo che si trovi sopra alla griglia del poggiatezze (13).
- Ruotare in senso antiorario verso sinistra il regolatore del vapore (17) nella posizione di vapore massimo. Scaricare il vapore dall'erogatore (11) nella vaschetta raccogliocce (14) per ca. 10 secondi, affinché l'erogatore (11) si pulisca ed elimini l'eventuale acqua residua contenuta.
- Quindi richiudere il regolatore del vapore (17) (in senso orario fino ad arresto, posizione OFF).
- Sollevare l'erogatore del vapore (11) mediante l'impugnatura in gomma termoisolata (10).
- Infilare lo schiumatore (12) dell'erogatore del vapore (11) nel latte per 2 cm, quindi ruotare nuovamente a sinistra il regolatore del vapore (17) nella posizione massima.
- Tenere lo schiumatore (12) immerso nel latte e muovere il bricco verso l'alto e verso il basso, ruotandolo leggermente, fino ad ottenere una bella schiuma cremosa.
- Quando il latte è sufficientemente emulsionato, richiudere il regolatore del vapore (17) e rimuovere il bricco.
- Battere leggermente il bricco su un piano di lavoro per far uscire eventuali bolle d'aria e ruotare leggermente il bricco per assicurare una consistenza omogenea.
- Versare il latte emulsionato direttamente sull'espresso.
- Riabbassare l'erogatore del vapore (11) su'lla griglia della vaschetta raccogliocce (14) utilizzando l'impugnatura in gomma termoisolata (10), ruotare nuovamente il regolatore del vapore (17) sulla posizione massima e lasciare fuoriuscire un po' di vapore sul poggiatezze (14) in modo da espellere i residui di latte dall'erogatore (11). Richiudere il regolatore del vapore (17) e pulire l'erogatore (11) con un panno umido.

ATTENZIONE! L'erogatore del vapore (11) è bollente!

- Premere nuovamente il tasto vapore (4) in modo che la macchina torni nella modalità caffè. Tutti i bordi blu dei tasti sono accesi in modo permanente.

Attenzione! Dopo aver emulsionato il latte, la macchina è troppo calda per preparare il caffè. Per questo motivo il tasto erogazione caffè (2) lampeggia, dopo che la macchina è tornata nella modalità caffè.

Attendere finché la macchina si è raffreddata e il tasto rimane acceso in modo costante, altrimenti l'espresso avrà un leggero sapore di bruciato. È possibile accelerare il raffreddamento, facendo scorrere un po' d'acqua con il portafiltro inserito (filtro inserito ma senza caffè macinato).

9) Dopo la preparazione di espresso / cappuccino

- Dopo la preparazione dell'espresso o del cappuccino, spegnere l'apparecchio con il tasto ON/OFF (1); tutti i bordi dei tasti si spengono.
- Quindi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Ruotare nuovamente l'impugnatura del portafiltro verso sinistra ed estrarre delicatamente il portafiltro (20) dalla testa del bollitore.
- ATTENZIONE! Il portafiltro (20), i filtri (18/19) e soprattutto il fondo di caffè miscelato con acqua bollente sono molto caldi! Prestare attenzione durante la rimozione. Pericolo di scottatura!
- Ruotare il portafiltro (20) di 180 gradi e rimuovere il fondo di caffè dal filtro. Eliminare il fondo di caffè con i rifiuti domestici e non versarlo nello scarico perché potrebbe ostruire le tubazioni.
- Sciacquare accuratamente il filtro (18/19) e il portafiltro (20) sotto l'acqua corrente. Asciugare entrambi con carta da cucina.
- Controllare periodicamente se la vaschetta raccogliacqua (14) è piena. Svuotarla per evitare che possa traboccare e quindi rovinare la base su cui è appoggiata.

10) Funzione risparmio energia: spegnimento automatico

Per risparmiare energia, la macchina per caffè manuale satrap espresso XA si spegne automaticamente se non viene utilizzata per più di 10 minuti. Per riattivare la macchina, premere semplicemente il tasto ON/OFF (1).

11) Funzione acqua calda

Con il regolatore del vapore (17) è possibile fare uscire acqua bollente dall'erogatore dell'acqua calda (7), ad esempio per preparare un tè.

Procedere nel seguente modo:

- Riempire il serbatoio dell'acqua (16) con acqua fredda, senza superare la tacca MAX.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Premere una volta il tasto ON/OFF (1) per accendere l'apparecchio.
- Dopo aver acceso la macchina con questo tasto (1), tutti i bordi blu dei tasti si accendono per 1 secondo, contemporaneamente la macchina pompa brevemente dell'acqua, quindi si accendono soltanto i bordi del tasto ON/OFF (1) e del tasto vapore (4). Il bordo del tasto erogazione caffè lampeggia per indicare che la fase di riscaldamento è in corso. Non appena la macchina raggiunge la temperatura di esercizio, anche il tasto (2) rimane acceso in modo permanente. L'apparecchio è quindi pronto all'uso ed è possibile utilizzare la funzione acqua calda.
- Collocare un recipiente sotto all'erogatore dell'acqua calda (7).
- Ruotare il tasto acqua calda (3): l'acqua calda scorre attraverso l'erogatore (11) nel recipiente.
- Per arrestare il flusso, premere il nuovamente il tasto acqua calda (3).

12) Funzione vapore: riscaldare acqua o bevande

Con il regolatore del vapore e la funzione vapore è possibile riscaldare anche bevande o acqua, ad esempio per preparare una cioccolata calda.

Procedere nel seguente modo:

- Riempire il serbatoio dell'acqua (16) con acqua fredda, senza superare la tacca MAX.
- Il recipiente in cui viene riscaldata la bevanda o l'acqua dovrebbe essere di acciaio inossidabile ed avere un'altezza di ca. 70 mm, in modo da evitare la fuoriuscita di vapore o di liquidi. Riempire il recipiente per metà con il liquido da riscaldare.
- Premere una volta il tasto ON/OFF (1) per accendere l'apparecchio.
- Dopo aver acceso la macchina con questo tasto, tutti i bordi blu dei tasti si accendono per 1 secondo, contemporaneamente la macchina pompa brevemente dell'acqua, quindi si accendono soltanto i bordi del tasto ON/OFF (1) e del tasto vapore (4). Il bordo del tasto erogazione caffè (2) lampeggia per indicare che la fase di riscaldamento è in corso.
- Quando la macchina raggiunge la temperatura di esercizio, anche questo tasto rimane acceso in modo permanente ad indicare che l'apparecchio è pronto all'uso.
- Premere ora il tasto vapore (4), i bordi blu dei tasti iniziano a lampeggiare e il bordo del tasto erogazione caffè (2) si spegne. Questo significa che la macchina si sta riscaldando per la funzione vapore. Quando il bordo del tasto vapore (4) rimane acceso in modo costante, è possibile utilizzare la funzione vapore.
- Quanto il bordo del tasto vapore (4) rimane acceso in modo permanente, abbassare l'erogatore del vapore (11) utilizzando l'impugnatura in gomma termoisolante (10), in modo che si trovi sopra alla griglia del poggiatesta (13).
- Ruotare in senso antiorario verso sinistra il regolatore del vapore (17) nella posizione di vapore massimo. Scaricare per ca. 10 secondi del vapore dall'erogatore (11) nella vaschetta raccogliacqua (14) affinché l'erogatore del vapore (11) si pulisca ed elimini l'eventuale acqua residua contenuta.
- Quindi richiudere il regolatore del vapore (17) (in senso orario fino ad arresto, posizione OFF).
- Immergere l'erogatore del vapore (11) nel liquido da riscaldare, quindi ruotare il regolatore del vapore (17) in senso

antiorario nella posizione massima.

- Quando la bevanda ha raggiunto la temperatura desiderata, richiudere il regolatore del vapore (17). Rimuovere il recipiente.
- Riabbassare l'erogatore del vapore (11) sulla griglia della vaschetta raccogliacqua (14) utilizzando l'impugnatura in gomma termoisolante (10), ruotare nuovamente il regolatore del vapore (17) sulla posizione massima e lasciare fuoriuscire un po' di vapore sulla vaschetta raccogliacqua (14) in modo da espellere i residui dall'erogatore del vapore (11). Richiudere il regolatore del vapore (17) e pulire l'erogatore del vapore (11) con un panno umido.

ATTENZIONE! L'erogatore del vapore (11) è bollente!

- Premere nuovamente anche il tasto vapore (4) in modo che la macchina torni nella modalità caffè. Si accendono nuovamente tutti i bordi dei tasti. Spegnere l'apparecchio con il tasto ON/OFF (1), tutti i bordi dei tasti si spengono.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente.

Attenzione! Non toccare mai le superfici calde, soprattutto dell'erogatore del vapore (11), durante e dopo la funzione vapore. Pericolo di scottatura!

13) Funzione acqua calda

Dopo un utilizzo prolungato o in presenza di acqua dura, dopo un breve periodo possono formarsi dei depositi di calcare in molte parti funzionali della macchina che causano una riduzione delle prestazioni e della qualità del caffè. Consigliamo quindi di decalcificare periodicamente la macchina satrap espresso XA (a seconda della durezza dell'acqua). La satrap espresso XA dispone di un'impostazione predefinita che segnala tramite il messaggio «CLN» sul display (6) che è il momento di eseguire la decalcificazione. Quando compare questo avviso, premere per 3 secondi il tasto vapore (4), quindi è possibile iniziare la decalcificazione. (Se si desidera ignorare l'avviso, premere il tasto erogazione caffè (2). Il conteggio dei 500 caffè riparte dall'inizio ed è possibile continuare ad usare la macchina).

Procedere nel seguente modo:

1. Applicare il portafiltro (20) senza caffè macinato nella testa del bollitore. Versare il decalcificante nel serbatoio dell'acqua (16) e riempirlo fino alla tacca MAX.
2. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. Premere il tasto ON/OFF (1) e attendere che tutti i bordi dei tasti rimangano accesi in modo costante e che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura di esercizio.
4. Collocare un grande recipiente sotto la testa del bollitore ovvero sotto al portafiltro (20) e un bricco vuoto sotto all'erogatore del vapore (11).
5. Non premere il tasto vapore (4) , l'apparecchio deve trovarsi in modalità caffè. Il regolatore del vapore (17) è chiuso.
6. Premere il tasto erogazione caffè (2) e fare scorrere ca. 150 ml d'acqua. Quindi premere nuovamente il tasto per arrestare la funzione.
7. Premere il tasto vapore (4) per passare alla modalità vapore e attendere che il bordo blu del tasto vapore (4) rimanga acceso in modo permanente.
8. Quindi ruotare il regolatore del vapore (17) in senso antiorario nella posizione massima e fare defluire per ca. 2 minuti il vapore dall'erogatore (11) nel bricco vuoto (o direttamente nella vaschetta raccogliocce (14)).
9. Richiudere il regolatore del vapore (17). Premere nuovamente il tasto vapore (4) in modo che la macchina torni in modalità caffè.
10. Premere il tasto acqua calda (3) in modo che il decalcificante passi anche attraverso l'erogatore dell'acqua calda (7).
11. Premere il tasto ON/OFF (1) per spegnere l'apparecchio. Lasciare agire il decalcificante per 15 minuti.
12. Trascorsi i 15 minuti, riaccendere l'apparecchio e ripetere le operazioni da 5 a 10 almeno 3 volte, finché la soluzione decalcificante è quasi terminata.
13. Quando la soluzione decalcificante è quasi terminata, rimuovere il serbatoio dell'acqua (16) e sciacquarlo accuratamente con acqua pulita per eliminare tutti i residui di decalcificante, quindi riempirlo con acqua del rubinetto.
14. Per pulire anche la macchina e rimuovere i residui di decalcificante, ripetere le operazioni da 5 a 10 finché l'acqua del serbatoio (16) è quasi terminata.
15. Spegner l'apparecchio con il tasto ON/

- OFF (1) ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
16. Rimuovere nuovamente il serbatoio dell'acqua (16) e riempirlo con acqua del rubinetto.
17. Rimuovere il portafiltro (20) della testa del bollitore, sciacquarlo sotto l'acqua corrente e quindi asciugarlo.

Attenzione! Rimuovere immediatamente eventuali spruzzi di decalcificante dal guscio dell'apparecchio: il prodotto potrebbe danneggiare la superficie.

Attenzione! Non immergere mai il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o in un altro liquido. Durante la decalcificazione non rimuovere mai il serbatoio dell'acqua (16) e non farlo svuotare completamente.

Attenzione! Il Servizio dopo vendita Coop non può fornire alcuna garanzia per i danni causati dal calcare o dalla rimozione del calcare. Per il seguente motivo consigliamo di decalcificare l'apparecchio con un decalcificante: se si procede con una soluzione di acqua e aceto, alcuni pezzetti di calcio in effetti si staccano, ma poi si depositano nuovamente nell'apparecchio, oppure risultano troppo grandi per essere portati via dall'acqua. L'anticalcare può tuttavia sciogliere il calcare in breve tempo.

14) Pulizia e manutenzione

Pulizia dell'erogatore del vapore
L'erogatore del vapore (11) deve essere pulito ogni volta dopo aver emulsionato il latte.

1. L'apparecchio deve essere collegato e acceso con il tasto ON/OFF (1). Quando tutti i bordi dei quattro tasti sono accessi in modo costante, premere il tasto vapore e attendere che la macchina si riscaldi per la funzione vapore. Attendere finché il bordo blu del tasto rimane acceso in modo permanente.
2. Rivolgere l'erogatore del vapore (11) verso la vaschetta raccogliocce (14) quindi ruotare il regolatore del vapore (17) in senso antiorario nella posizione massima. Fare fuoriuscire il vapore per alcuni secondi: in questo si eliminano eventuali residui di latte dall'erogatore del vapore (11).
3. Richiudere il regolatore del vapore (17).

- Premere il tasto vapore per spegnerlo. Spegner l'apparecchio con il tasto ON/OFF (1) e fare raffreddare l'apparecchio.
4. Pulire esternamente l'erogatore del vapore con un panno umido.
5. Svitare lo schiumatore (12) dall'erogatore del vapore (11). Lavare accuratamente lo schiumatore (12) in acqua calda e sciacquarlo con acqua pulita.
6. Se lo schiumatore dovesse essere ostruito, infilare un ago nel foro. Se dovesse essere ancora ostruito, immergerlo in un bicchiere con acqua calda e quindi cercare di rimuovere l'ostruzione con un ago.
7. Riavvitare lo schiumatore sull'erogatore del vapore (11).

Pulizia dei filtri, del portafiltro e della testa del bollitore

- Fare scorrere periodicamente acqua calda dalla testa del bollitore con il portafiltro (20) vuoto inserito (filtro inserito ma senza caffè macinato). In questo modo eventuali residui di caffè vengono lavati via.
- Lavare a mano il portafiltro (20) e i filtri smontati in acqua calda e sciacquare il tutto sotto l'acqua corrente. Quindi asciugare bene.
- Svitare ogni due mesi il filtro della testa del bollitore e pulirlo con uno spazzolino sotto l'acqua corrente.
- Consigliamo di pulire periodicamente la testa del bollitore, il portafiltro (20) e i filtri (18/19) (all'incirca una volta al mese o al più tardi dopo 250 tazze), per rimuovere a fondo i grassi del caffè e altri residui.

Pulizia del guscio e del piano d'appoggio per tazzine

Prima di pulire il guscio è necessario spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Pulire il guscio e il piano d'appoggio per tazzine con un panno morbido leggermente umido e quindi asciugarli con un panno asciutto. In generale non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi, spugne o panni abrasivi perché potrebbero graffiare la superficie.

Pulizia della vaschetta raccogliocce e del poggiatezze

Prima di pulire la vaschetta raccogliocce (14) è necessario spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Rimuovere, svuotare e pulire la vaschetta raccogliocce (14) assieme al poggiatezze ad intervalli regolari e in ogni caso quando è piena.

Rimuovere il poggiatezze (13) ed estrarre la vaschetta raccogliocce (14) in avanti. Lavare a mano la vaschetta raccogliocce (14) e il poggiatezze (13) con acqua calda. Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive. Lavare la vaschetta e il poggiatezze (13) con acqua pulita e asciugarli bene.

ATTENZIONE! La vaschetta raccogliocce (14) e il poggiatezze (13) non sono lavabili in lavastoviglie. Riapplicare la vaschetta raccogliocce (14) e riposizionare il poggiatezze (13) sulla vaschetta (14).

15) Soluzione dei problemi

Errore	Causa/risultato	Soluzione
Non esce acqua dalla macchina.	Il serbatoio dell'acqua (16) è vuoto.	Remplissez le réservoir d'eau (16).
	La tensione o la frequenza di ingresso non coincidono con i dati riportati sulla targhetta del tipo.	Assicurarsi che la tensione di esercizio e la frequenza corrispondano al valore riportato sulla targhetta del tipo.
	La macchina è difettosa.	Contattare il Servizio dopo vendita Coop o un punto di vendita Coop.
Non si genera vapore.	L'erogatore del vapore è ostruito.	Pulire l'erogatore del vapore.
	Il serbatoio dell'acqua (16) è vuoto.	Aggiungere acqua nel serbatoio (16).
	La macchina è difettosa.	Contattare il Servizio dopo vendita Coop.
Il caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro.	Troppo caffè macinato nel filtro.	Spegnere la macchina e attendere che si raffreddi. Pulire il filtro e utilizzare una quantità adeguata di caffè macinato.
	Sulla guarnizione sotto al gruppo bollitore è presente della polvere.	
	Dopo aver applicato le misure sopra indicate, l'errore persiste.	Contattare il Servizio dopo vendita Coop o un punto di vendita Coop.
Il caffè esce troppo lentamente o non esce affatto.	Il caffè è macinato troppo finemente e ostruisce il filtro.	Utilizzare caffè macinato più grossolanamente.
	I fori del filtro sono ostruiti.	Pulire / spazzolare il filtro.
	Il serbatoio dell'acqua (16) non è inserito.	Reinserire il serbatoio dell'acqua (16).
Perdita d'acqua sotto la macchina	La vaschetta raccogliacqua è piena.	Pulire la vaschetta raccogliacqua.
	La macchina è difettosa.	Contattare il Servizio dopo vendita Coop.
La macchina non funziona.	La spina non è inserita correttamente nella presa.	Inserire correttamente la spina in una presa di corrente.
	Il sensore della temperatura ha un cortocircuito.	Contattare il Servizio dopo vendita Coop o un punto di vendita Coop.
	La macchina è difettosa.	
L'erogatore del vapore non emulsiona il latte.	La spia di controllo dell'erogatore del vapore è spenta.	Attendere finché la spia di controllo dell'erogatore del vapore si accende.
	Il recipiente è troppo grande o la sua forma non è adatta.	Utilizzare un recipiente alto e stretto o un bricco per il latte.
	È stato usato latte scremato.	Utilizzare latte intero.

Touches lumineuses

Indicatore di funzionamento	Spia di controllo caffè	Spia di controllo acqua calda	Spia di controllo vapore	Display	Causa	Soluzione
Lampeggia 1 s	Lampeggia 1 s	Lampeggia 1 s	Lampeggia 1 s	Lampeggia 1 s	La macchina è accesa.	
Spia di controllo accesa	Lampeggia	Lampeggia	Spia di controllo spenta	Lampeggia	Preriscaldamento per caffè e acqua calda	
Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Spia di controllo spenta	Indicazione «000»	Preriscaldamento per caffè e acqua calda terminato	
Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Spia di controllo spenta	Spia di controllo spenta	Indica i secondi	Il caffè è in preparazione	
Spia di controllo accesa	Spia di controllo spenta	Spia di controllo accesa	Spia di controllo spenta	Indica i secondi	L'acqua calda viene erogata	
Spia di controllo accesa	Spia di controllo spenta	Spia di controllo spenta	Lampeggia	Lampeggia	Preriscaldamento per vapore	
Spia di controllo accesa	Spia di controllo spenta	Spia di controllo spenta	Spia di controllo accesa	Indicazione «000»	Preriscaldamento per vapore terminato	
Spia di controllo accesa	Spia di controllo spenta	Spia di controllo spenta	Spia di controllo accesa	Indica i secondi	Il vapore viene erogato	
Spia di controllo accesa	Lampeggia velocemente	Lampeggia velocemente	Spia di controllo spenta	Indicazione «000»	Chiudere il regolatore del vapore (la temperatura è troppo elevata)	Attendere finché la temperatura si abbassa da sola.
Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Indicazione «E-1»	Il sensore della temperatura ha un cortocircuito	Contattare il Servizio dopo vendita Coop per la riparazione.
Spia di controllo spenta	Spia di controllo accesa	Spia di controllo spenta	Spia di controllo spenta	Indicazione «E-6»	Il regolatore del vapore non è chiuso bene	Chiudere bene il regolatore del vapore e spegnere la macchina.
Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Spia di controllo accesa	Indicazione «CLN»	Promemoria per la decalcificazione	Decalcificare la macchina o saltare l'operazione.

16) Smaltimento

Ai fini della salvaguardia dell'ambiente, al termine del loro ciclo di vita tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti in maniera appropriata. Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.

17) Garanzia Coop / Servizio dopo vendita Coop

Sugli apparecchi Satrap concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia il Servizio dopo vendita Coop ripara gratuitamente l'apparecchio, senza addebitare le spese di spedizione e trasporto, i pezzi di ricambio e il tempo impiegato per la riparazione.

La garanzia Coop non risponde in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni per l'uso;
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi;
- uso commerciale;
- normale usura;
- danni causati dal calcare o dal processo di decalcificazione;
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
- mancanza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa.

In caso di richiesta di garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici Satrap

Laboratorio Qualità

Nei nostri laboratori testiamo e verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le performance, il grado di sicurezza e l'economicità di tutti gli apparecchi Satrap.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi Satrap sono certificati secondo le norme internazionali ed europee EN/IEC e soddisfano le norme svizzere sulla sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati a un apparecchio Satrap,

potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari vi garantisce un'informazione chiara e confrontabile per i consumatori, permettendovi di scegliere con assoluta sicurezza. In questo modo potete ricevere informazioni su provenienza, dati elettrici, reperibilità dei materiali, equipaggiamento, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

La Garanzia Coop sul vostro apparecchio Satrap significa che tutti i lavori di riparazione eseguiti durante la validità della garanzia sono gratuiti.

Non vi saranno addebitati né il tempo impiegato, né le spese di materiale, di spedizione o di trasporto.

Servizio dopo vendita Coop:

la sicurezza dopo l'acquisto

In caso di guasti o riparazioni, la cosa migliore è portare il vostro apparecchio in un punto vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hot line

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio dopo vendita Coop, potete telefonare alla hot line multilingue: Tel. 0848 811 222

Garanzia Servizio dopo vendita

Il Servizio dopo vendita Coop garantisce eventuali riparazioni durante 5 anni sugli apparecchi piccoli. Il Servizio dopo vendita Coop offre 1 anno di garanzia sulle riparazioni eseguite (ricambi inclusi).

Consultare il Servizio dopo vendita Coop visitando il sito <http://www.coop.ch>



18) Informazioni per i consumatori

Dichiarazione merceologica
Macchina per caffè manuale
Satrap espresso XA
(Definizione Coop)

SAP 6.425.996

1. Dati generali

Provenienza
Garanzia
Garanzia assistenza tecnica
Lavori di assistenza da parte di Istruzioni per l'uso

Cina
2 anni
5 anni
Servizio dopo vendita Coop
Sì

2. Dati elettrici

Tensione nominale / frequenza
Potenza nominale
Sicurezza
Requisiti in materia di sicurezza

220-240 V / 50Hz
1450 Watt
6 A
Risponde alle norme europee/internazionali EN/IEC

3. Dati dell'apparecchio

Dimensioni
Peso
Pressione max.
Capacità
Piastra termica automatica
Spegnimento automatico
Spia di controllo
Comandi

A/L/P: 32x25x29 cm
4577 g
15 bar
Serbatoio da 1,7 litri
Sì
Tasto ON/OFF o dopo 10 minuti
Sì, spia nel tasto ON/OFF
Tasto ON/OFF
Tasto erogazione caffè
Tasto acqua calda
Tasto vapore
Regolatore del vapore
Ca. 40 minuti

Tempo di riscaldamento

Materiale:

- guscio dell'apparecchio
- elemento riscaldante
- piastra termica
- filtri
- portafiltro

plastica/acciaio inossidabile
acciaio inossidabile
lamiera d'acciaio
acciaio inossidabile
acciaio inossidabile

4. Accessori inclusi

Filtro per una tazza (58 mm)
Filtro per due tazze (58 mm)
Portafiltro con ugello doppio (rimovibile)
Ugello singolo (avvitabile al portafiltro)
Pressino
Misurino

5. Parti di ricambio

Serbatoio dell'acqua
Vaschetta raccogliacqua
Pistone caffè
Cucchiaino dosatore
Crivello con vite
Crivello per 1 tazza
Crivello per 2 tazze

6.566.012
6.566.015
6.566.017
6.566.019
6.566.031
6.566.032
6.566.034



Satrap ist einfach clever! Unkomplizierte Bedienung, funktionale Gestaltung und immer auf dem aktuellsten Stand der Technik. Dazu faire Preise und ausgezeichnete Service- und Reparaturleistungen. Kurz: Satrap ist seit 1955 eine kluge Entscheidung.

Satrap, ce sont des appareils fonctionnels à prix justes et qui répondent aux dernières avancées techniques, mais aussi un service après-vente et des réparations de qualité. Satrap, depuis 1955, c'est le bon choix!

Satrap è semplicemente geniale! Facilità d'uso, design funzionale, sempre al passo con la tecnologia, prezzi vantaggiosi e un servizio dopo vendita e di riparazione impeccabile: dal 1955 Satrap è la scelta intelligente!

www.satrap.ch

coop

Info Service
Postfach 2550, 4002 Basel
Info-Tel. 0848 888 444*

*Nationaler Tarif / Tarif national /
Tariffa nazionale