

EN p. 5 - 10

DE p. 11 - 16

FR p. 17 - 22

NL p. 23 - 28

ES p. 29 - 34

PT p. 35 - 40

PL p. 41 - 46

HU p. 47 - 52

CS p. 53 - 58

SK p. 59 - 64

RU p. 65 - 71

UK p. 72 - 78

Rowenta



8080011056

www.rowenta.com

EN

DE

FR

NL

ES

PT

PL

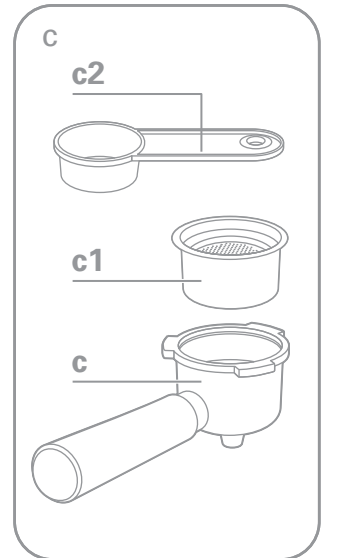
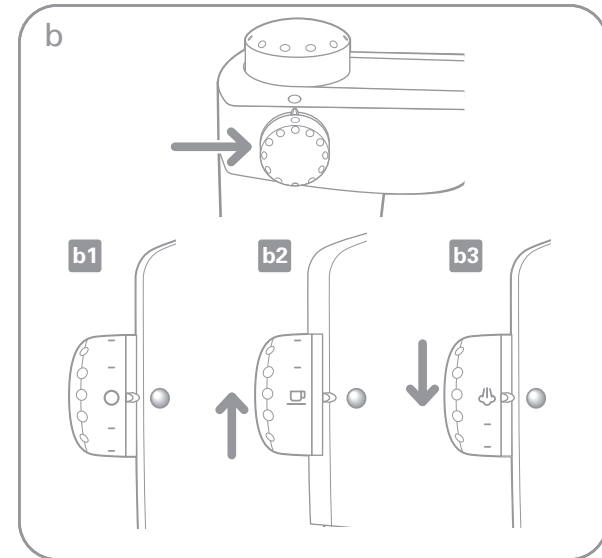
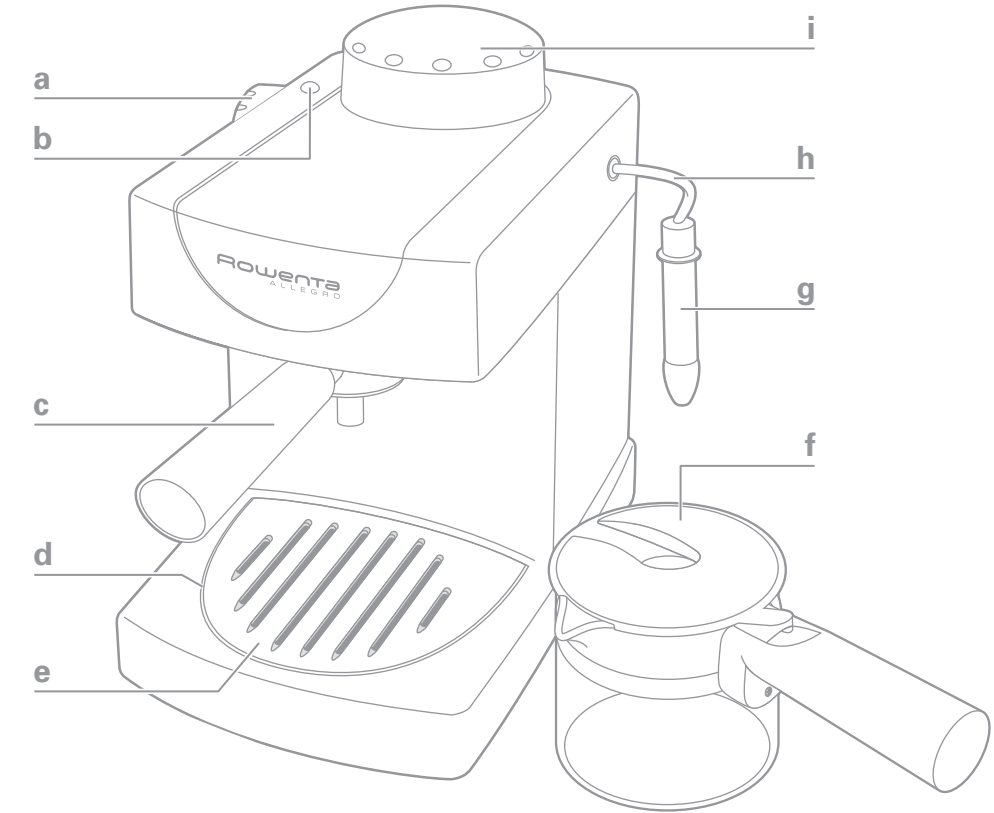
HU

CS

SK

RU

UK



www.rowenta.com

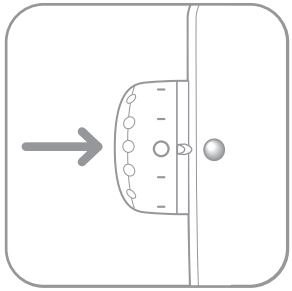


fig.1

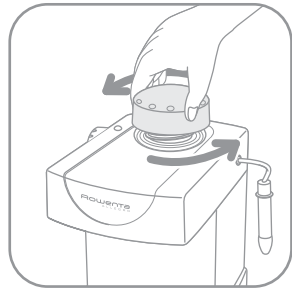


fig.2

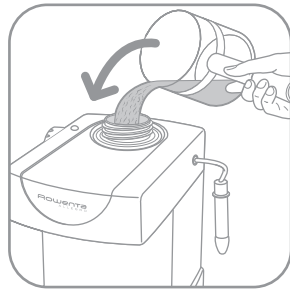


fig.3

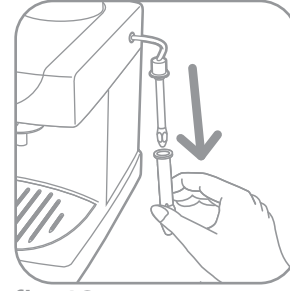


fig.13

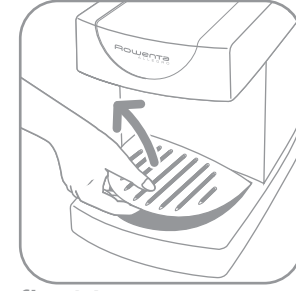


fig.14



fig.15

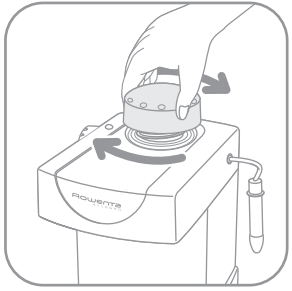


fig.4

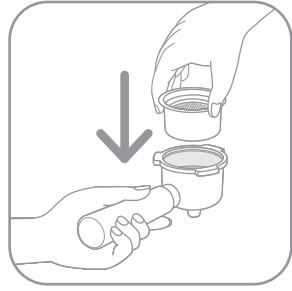


fig.5

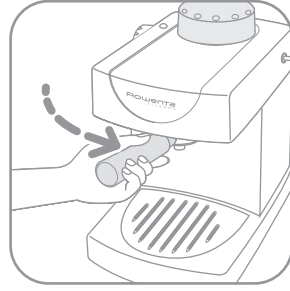


fig.6

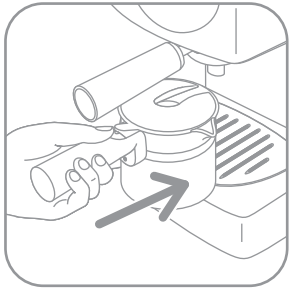


fig.7

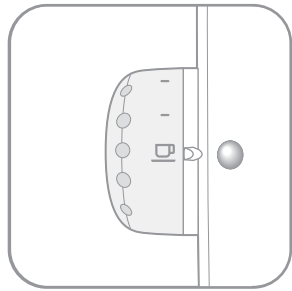


fig.8

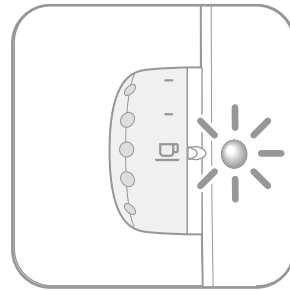


fig.9

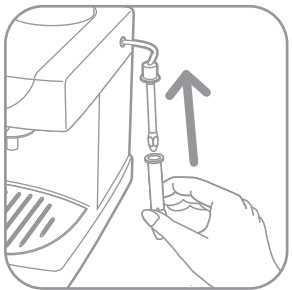


fig.10

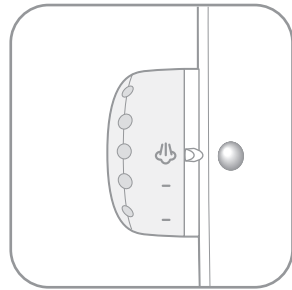


fig.11



fig.12

DESCRIPTION

Figure 1:

- a Function selector
- b Light indicator
- c Filter holder for 2 to 4 cups
- d Drip tray
- e Removable grill of drip tray
- f Jug
- g Special cappuccino accessory
- h Steam nozzle
- i Boiler cap

Figure 2:



- b Control knob
- b1 Off position "0"
- b2 Coffee position 
- b3 Steam position 

Figure 3:

- c Filter holder
- c1 Removable filter for 2 to 4 cups
(locked by rotation in the filter holder)
- c2 Measuring spoon

EN

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the appliance for the first time, follow the instructions in the paragraph "Before first use".
- **Supply voltage: this appliance only works with 230 - 240V AC current.**
Check that your domestic electric mains has the correct supply voltage for this appliance; plugging in the appliance without checking can cause irreversible damage that is not covered by the guarantee.
- This appliance must always be plugged into a mains socket that is connected to earth. If you wish to use an extension cord, make sure that it is rated at 10A minimum with an earth connection and that it is in perfect condition.
- **Be Careful:** when this appliance is switched on it is under pressure. For this reason, it should be supervised whilst in use.
- Follow the instructions given in the leaflet very carefully when using the steam function to avoid any possible scalds from steam.
- Never remove the filter-holder or open the water tank lid, without having previously released the remaining pressure in the appliance. To do this, unplug the appliance and turn the selector knob to the  position (steam), until all the pressure is completely released.
- Turn the knob to the "0" position (Off).
Warning: If all of the pressure has not been released, you cannot unscrew the water tank lid.
- Do not stand or use the appliance on hot surfaces (e.g. cooker hotplates) or close to a flame to avoid damaging the plastic parts.
- Always place on a flat, stable heat-resistant surface away from water splashes and sources of heat.
- When using the espresso appliance some of the parts can reach extremely high temperatures, which can cause burns. Always use the insulated filter-holder handle and warn other users of possible dangers (emission of steam, steam nozzle and filter-holder).
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Use and store the appliance out of reach of children.
- Do not switch on the appliance without putting in water.
- Do not immerse the appliance in water.
- Do not use the steam to heat any inflammable liquids.
- Never unplug the appliance by pulling on the supply cord.
- Disconnect by removing the plug from the mains:
 - before any cleaning and maintenance,
 - after use,
 - in the event of any malfunction.
- Household appliances should not be used if:
 - the supply cord or the appliance is visibly damaged,
 - the appliance has fallen or been dropped or if it is leaking; non-visible damage can affect appliance safety.
 - if the supply cord is damaged it should be

replaced by the manufacturer, a service centre, or a person with an equivalent qualification, to avoid any danger.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- This appliance can only be repaired with special tools. In the event of damage to the supply cord or for any other problem, you should contact an approved service agent.
- This appliance has been designed for domestic use only. It is not designed to be used in the following cases, which are not covered by the guarantee:
 - In staff kitchen areas in stores, offices and other working environments
 - In farms houses
 - By customers in hotels, motels and other residential environments
 - Bed and breakfast type environments.

BEFORE FIRST USE

- We recommend that you familiarise yourself with all of the parts of the appliance before using it. Insert the filter into the filter holder, fit the filter holder into the rings designed to hold it and remove and refit the boiler cap.
- Check the different positions of the function selector.
- To ensure that any residues from the manufacturing process are removed, we recommend operating the appliance (as described in the "Preparing an espresso" section) once or twice using just water and no coffee.
- Wash all removable parts in warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry them.
- **Read all instructions, warnings and guidelines carefully before using the appliance.**

WARNING – PRESSURE

Do not remove the boiler cap or the filter holder while the appliance is operating and while there is still pressure in the boiler.

Do not move or remove the filter holder when the appliance is operating and pressurised.

Follow the instructions to check if the appliance is still pressurised.

Apply these safety instructions when the appliance is operating and for 10 to 15 minutes after it has been switched off.

- Turn the function selector to the ☼ position (steam). If steam comes out of the nozzle, the boiler is still pressurised. Move the function selector to the "0" position (Off). Take a jug of cold water and insert the steam nozzle into it. Turn the function selector to the ☼ position (steam). Let all of the steam out then stop the steam function by moving the function selector back to the "0" position (Off).
- You may now remove the boiler cap and the filter holder.
- Warning: If all of the pressure has not been released, you cannot unscrew the water tank lid.

ESPRESSO

Espresso is much richer and tastier coffee than ordinary filter coffee. When this appliance is used correctly, you will obtain a creamy, dark and tasty espresso. Simply follow the instructions and use fresh, well roasted and pre-ground espresso coffee.

Espresso or cappuccino coffees are not prepared in the same way as ordinary filter coffees. One of the main differences lies in the fact that the water is boiled before being forced through the ground coffee. This means that the espresso machine operates under pressure and requires particular attention.

WARNING – HOT

Do not unscrew the boiler cap during the preparation. Let the pressure escape. Refer to the "WARNING – PRESSURE" section.

Preparing an espresso

1. Place the appliance close to a wall socket and unwind the length of power cord necessary to plug in the appliance.
2. Place the filter inside the filter holder and rotate it so that it is firmly locked in place (figure 5).
3. Fill with ground espresso coffee. The filter has indicator levels for 2 or 4 cups. Pack down the coffee lightly and remove any residues from the edge of the filter holder, so that it may be fitted correctly into the percolator head (figure 6).

NOTE!

Do not pack the coffee too tightly. Do not exceed the 4 cup level marked inside the filter. This could block the appliance or make it overflow.

4. To fit the filter holder, move the handle to the left, raise the filter holder into the percolator head and turn it towards the right as far as possible. If the handle of the filter holder is not centred when it is in place, do not operate the appliance. Remove the filter holder and fit it again as described above (figure 6). Following this procedure will prevent the filter holder from coming loose due to the pressure during the infusion cycle.
5. Unscrew the boiler cap by turning it anti-clockwise (figure 2).
6. Fill the boiler with cold water using the graduated glass jug (figure 3).

As a guideline:

An Italian cup (small cup for strong coffee) = 25 to 50 ml

A standard cup (for weaker coffee) = 75 to 100 ml

You can make up to 4 Italian cups or 2 standard cups at once, without adding water to the boiler.

NOTE

Do not fill the boiler if the appliance is operating.

Do not add more than 300 ml of water into the boiler.

Use the espresso jug to control the quantity of water to be poured.

The glass jug is graduated for 2 or 4 cups. To froth the milk of the cappuccino, add the quantity of water equal to the steam level marked on the jug.

The maximum capacity is equal to lower part of the metal ring of the glass jug, which is to say 4 cups of espresso plus the water required to make the steam for the froth of the cappuccino.

TIP

It is very important to add the correct quantity of water required to the boiler.

The appliance will empty the entire content of the boiler.

NOTE

Do not fill the jug above the lower level of the metal ring!

7. Close the boiler cap by turning it clockwise (figure 4).
8. Place the jug under the filter holder and ensure that the slot in the lid of the jug is positioned directly underneath the outlet of the filter holder (figure 7).

NOTE

Ensure that the drip tray grill is fitted.

9. Turn the function selector to the ☑ position (coffee). The LED indicator will light up (figure 9). It takes approximately 2 minutes for the water to heat up sufficiently. The water is then forced through the coffee, to the glass jug.
10. Wait until all of the water in the boiler has been used. Switch off the appliance by turning the function selector to the "0" position (Off).
11. Do not unscrew the boiler cap when the appliance is operating. Wait until the end of the cycle and until all of the water and steam have been used (refer to the section "WARNING – PRESSURE").

NOTE

Remove the filter holder carefully as all the metal parts may be hot.

Once the appliance has been switched off, we recommend waiting for around 2 minutes before removing the filter holder.

To remove the filter holder, turn it towards the left until it can be detached from the appliance.

STEAM FUNCTION

It is said that the name of cappuccino originates from the colour of the robes worn by the Capuchin monks who were very partial to this tasty drink served with the dessert. Cappuccino is traditionally made with 1/3 espresso, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk and may be flavoured to individual tastes with cinnamon, sugar, chocolate shavings or even alcohol. Its versatility makes it the choice of gourmets all over the world.

Preparation of a cappuccino

If the special cappuccino accessory is not in place, then fit it (figure 10).

1. Pour between 120 and 180 ml of fresh, cold milk into a small recipient. Do not use a recipient that has been washed in hot water, if it is still hot. The recipient must be able to fit under the special cappuccino accessory.

We recommend using semi-skimmed milk or UHT milk for a thick, consistent froth.

2. Follow the instructions in steps 1 to 9 of the "Preparation of an espresso" section.

3. As soon as the coffee starts to run through the filter holder, start frothing the milk. Immerse half of the steam nozzle into the milk recipient.

4. a) Turn the function selector to the ☼ position (steam) to let the steam flow (figure 11).

b) Tilt the recipient slightly so that you can see the position of the nozzle while the milk froths (figure 12). Ensure that there is a space between the end of the nozzle and the bottom of the recipient to let the steam out.

In a matter of seconds, the milk starts to froth. While the froth starts rising, lower the recipient slowly so that the end of the nozzle is held just above the surface of the froth.

Tip: do not boil the milk (if large bubbles form at the surface of the milk, then the milk is boiling).

c) Once the froth is ready to serve, hold the end of the nozzle in the frothy milk to avoid splashing and turn the function selector to the ☽ position (coffee) to make your espresso.

d) For thicker froth, leave the milk to stand for one minute.

NOTE:

Steam nozzle blocked:

Milk residues accumulate in the end of the steam nozzle.

To avoid the nozzle becoming obstructed, remove the plastic base of the special cappuccino accessory (figure 13) when the appliance has cooled down in order to make it easier to clean.

Follow the instructions for cleaning the steam nozzle described in the section "Cleaning the steam nozzle".

Don't forget to refit the end of the nozzle and to screw it tightly in place (figure 10).

Heating liquids

The steam is used to froth the milk but can also be used to heat liquids (tea or hot drinks).

1. Check that your appliance is unplugged and that it is not pressurised.

2. Measure out a small quantity of water and pour it into the boiler (level ☼ (steam)).

For information: 50 ml of water to heat 100 ml of water.

Important: for best results, avoid adding more than 100 ml of water to the boiler.

3. Screw on the cap tightly (figure 4).

4. Switch on the appliance.

5. Place the steam nozzle into the liquid to be heated

6. Place the selector in the ☼ position (steam).

7. The indicator lights up (figure 9).

8. The steam starts to flow after 1 to 3 minutes of pre-heating.

Caution: Do not leave the appliance unattended at this point.

9. When the liquid is hot, return the selector to the "0" position (Off).

10. Move the selector to the ☼ position (steam) to evacuate the steam, before opening the cap, ensuring that you place a recipient underneath the steam nozzle.

Be careful not to burn yourself.

Important: Clean the steam nozzle immediately after this operation with a damp sponge.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the appliance

Before cleaning the appliance, switch it off, unplug it and leave it to cool down.

- The filter holder, the filter, the jug, the cover of the jug and the drip tray grill are not dishwasher proof. They must only be cleaned with hot water and a mild detergent.

- Do not use any abrasive scourers or abrasive products.

- The appliance may be cleaned with a damp cloth.

- Do not immerse the appliance in water or any other liquids.

- Clean the percolator head with a damp cloth

and remove any residual used coffee. If there is water remaining inside the boiler, leave it to cool down, remove all removable parts and then empty it via the opening at the top by turning the appliance upside down.

Cleaning the steam nozzle

Clean the nozzle every time that it is immersed in milk, otherwise the inside of the nozzle will become obstructed and milk residues will dry onto the outside surface and are difficult to clean once dry.

- If the nozzle is obstructed, remove the plastic base of the special cappuccino accessory (figure 13) when the appliance has cooled down and unscrew the end of the nozzle. Remove any particles of milk using a needle and rinse under the tap. Refit the end of the nozzle (figure 10) and ensure that it is screwed on correctly. Wipe the outside of the nozzle with a damp cloth. Hold the cloth at the end of the nozzle so that it is covered and turn the function selector to the ☼ position (steam). Let the steam flow into the cloth for one or two seconds, then close the nozzle. Any milk residues should then be evacuated. Rinse the plastic base of the special cappuccino accessory with warm water. If the holes that are used to suck in air are obstructed, a small needle may be used to clean them.

Cleaning the drip tray

- the grill and the drip tray may be cleaned by removing the grill (figure 14).

NOTE

Do not attempt to open or remove the body of the appliance.

DESCALING

The guarantee does not include appliances which no longer operate or operate incorrectly due to descaling not being carried out correctly.

- Due to the acid substances used for descaling, we recommend that you protect work surfaces and the sink during this operation, especially if they are made of marble or stone. Isolate the appliance using a towel, a table cloth or a tray. The espresso machine must be descaled regularly. The

frequency of the descaling operations depends on the hardness of the water and the frequency of use.

Before descaling, first unscrew the grill inside the percolator head.

1. Remove the scale and coffee residues from the grill and percolator head.
2. Remove the plastic base of the special cappuccino accessory (figure 13).
3. Pour $\frac{1}{4}$ of white vinegar (do not use wine vinegar) into the boiler.

Place a recipient underneath the percolator head and another underneath the steam nozzle.

(Tip: do not use the filter holder during descaling).

4. Turn the selector to the ☼ position (steam) and switch on the appliance. Let the descaling solution flow through the percolator head and the nozzle.
5. Once the cycle has been completed, switch off the appliance and leave it to cool down.
6. Repeat steps 4 and 5.

Fill the boiler with clear water and let it all flow through. Repeat this process. Switch off the appliance and leave it to cool down. Refit the grill inside the percolator head and refit the plastic base onto the special cappuccino accessory.

GUARANTEE

Note! No repairs due to scale are covered by the guarantee. For all after sales problems or spare parts, please contact your dealer or an approved service centre - see booklet enclosed.

ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT THE END OF ITS USEFUL LIFE

Environment protection first!



① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.

Problems	Probable causes	Solutions
ESPRESSO The coffee drips too slowly	ground coffee too fine	use more coarsely ground coffee
	filter blocked	clean it with a brush
	water passage grid is clogged up	clean the appliance when cold
	presence of scale	Descal the appliance
Grounds in the coffee	dirty filter-holder or dirty filter	clean them with hot water
	ground coffee too fine	use more coarsely ground coffee
The coffee doesn't flow	knob in ☼ position	Knob in ☽ position
The espresso leaks onto filter-holder sides	filter-holder is clogged up	remove any excess ground coffee
	filter-holder badly positioned	put it back into place and lock it into position
bad taste (vinegar)	insufficient rinsing	follow the rinsing instructions
STEAM Water runs out of the filter-holder	knob in ☽ position	Knob onto ☼
little or no steam in position ☼	☼ knob opened too early	close the ☼ knob for 2 minutes
The steam nozzle doesn't froth up the milk	blocked steam nozzle	rinse out the steam nozzle
	you use whole or skimmed milk	semi-skimmed milk
	milk not fresh or cold enough	Always use very fresh, cold milk
	container doesn't have the right shape	use a small diameter container neck (small jug)
OTHERS Appliance not working	abnormal heating triggers off the safety device	contact an approved service centre.

HELPLINE (UK and Ireland)

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice:

0845 602 1454 – UK

(01) 677 4003 - Ireland

Or consult our web site: www.rowenta.co.uk

BESCHREIBUNG

Abbildung 1 :

- a Funktionsschalter
- b Kontrollleuchte
- c Filterhalter für 2 bis 4 Tassen
- d Tropfenauffang
- e Abnehmbares Gitter des Tropfenauffangs
- f Kanne
- g Spezielles Cappuccino Zubehör
- h Dampfdüse
- i Deckel der Heizeinrichtung

Abbildung 2 :




- b Bedienknopf
- b1 Stopp Position « 0 »
- b2 Kaffeeposition 
- b3 Dampfposition 

Abbildung 3 :

- c Filterhalter.
- c1 Abnehmbarer Filter für 2 bis 4 Tassen (Verriegelung durch Drehung des Filterhalters)
- c2 Messlöffel

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch: bei Benutzung entgegen der Gebrauchsanleitung, übernimmt Rowenta keine Haftung und die Garantie erlischt. Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch.
- **Gerätesspannung:** Dieses Gerät ist ausschließlich mit Wechselstrom 230 V zu verwenden.
Nachprüfen, ob die Spannung des Geräts Ihrem Netzanschluss entspricht; ein fehlerhafter Anschluss kann zu irreparablen Schäden führen und setzt die Garantie außer Kraft.
- Dieses Gerät muss an einer geerdeten Steckdose angeschlossen werden. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, vergewissern Sie sich, dass es über einen bipolaren 10A-Stecker mit Erdleiter in einwandfreiem Zustand verfügt. Lassen Sie das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen oder in die Nähe oder in Kontakt mit heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
- **Achtung:** Wenn das Gerät in Betrieb ist, steht es unter Druck. Deshalb das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen. Verwenden Sie die Kanne nicht in einem Microwellengerät.
- Die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung bei Verwendung der Dampffunktion aufmerksam befolgen, um eventuelle Spritzer zu vermeiden.
- Niemals den Filterträger abnehmen oder den Deckel des Dampfkessels öffnen, ohne zuvor den im Gerät verbleibenden Druck abgelassen zu haben. Dazu den Gerätestecker ziehen und den  Funktionsschalter auf Dampfposition stellen, bis der Druck vollständig abgelassen ist. Den Schalter zurück auf Aus stellen (Abb. 1). Achtung: Solange der Druck

nicht vollständig abgelassen ist, kann der Deckel des Dampfkessels nicht aufgeschraubt werden.

- Das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatten) oder in unmittelbare Nähe von offenem Feuer stellen, um den Körper des Geräts nicht zu beschädigen. Füllen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in den noch heißen Heizer.
- Bei der Verwendung Ihrer Espressomaschine können bestimmte Teile sehr heiß werden und bei unsachgemäßer Verwendung Verbrennungen verursachen. Den Filterträger stets am isolierten Griff anfassen und andere Benutzer auf die Gefahren hinweisen (Dampf, Dampfdüse und Filterträger).
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Achtung: Das Austretende Wasser und der Dampf sind sehr heiß. Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern verwenden und aufbewahren.
- Das Gerät nicht ohne Wasser in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Keine brennbare Flüssigkeit mit dem Dampf erhitzen.
- Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszuziehen.
- In folgenden Fällen den Netzstecker ziehen:
 - vor der Reinigung oder Pflege,
 - nach dem Gebrauch,
 - bei Funktionsstörungen.
- Ein Elektrogerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn:
 - das Netzkabel oder das Gerät offenbar beschädigt sind,

DE

- das Gerät gefallen ist oder offensichtlich leckt; es könnten Sicherheitsrisiken aufgrund nicht sichtbarer Schäden bestehen.
- falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer zugelassenen Fachkraft ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann nur mit Spezialwerkzeug repariert werden. Bei Beschädigung des Netzkabels oder bei anderen Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an einen zugelassenen Fachbetrieb. Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur Original-Zubehör und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch ausgelegt. Es ist keinesfalls geeignet, in folgenden Fällen verwendet zu werden, die zudem von der Garantie ausgeschlossen sind:
 - in Küchenecken für Verkaufs- und Büroangestellte und sonstigen gewerblich genutzten Einrichtungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - in Unterküften und sonstigen Gastronomie- und Hotelbetrieben für deren Gäste,
 - in Pensionen und Privatunterkünften.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Vor dem ersten Gebrauch raten wir Ihnen an sich vertraut zu machen mit allen Teilen des Geräts. Legen Sie den Filter in den Filterhalter, bringen Sie den Filterhalter in den dafür vorgesehenen Ringen an, entfernen Sie den Deckel der Heizeinrichtung und schrauben Sie ihn wieder an.
- Testen Sie die verschiedenen Positionen des Funktionsschalters.
- Um eventuelle Herstellungsrückstände zu entfernen ist es ratsam das Gerät ein oder zwei Mal nur mit Wasser, ohne Kaffeemehl, (wie im Abschnitt «Zubereitung eines Espresso» beschrieben) durchlaufen zu lassen.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in lauwarmem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie diese.
- **Lesen Sie aufmerksam alle Richtlinien, die Mitteilungen und die Kommentare, bevor Sie das Gerät gebrauchen.**

ACHTUNG - DRUCK

Nehmen Sie nie den Deckel der Heizeinrichtung oder den Filterhalter ab bei eingeschaltetem Gerät und solange noch Druck in der Heizeinrichtung vorhanden ist. Nie den Filterhalter bewegen oder abnehmen während das Gerät arbeitet oder unter Druck steht.

Folgen Sie den Richtlinien um zu überprüfen ob das Gerät noch unter Druck steht.

Befolgen Sie diese Sicherheitsmassnahmen solange das Gerät in Betrieb ist sowie während 10 bis 15 Minuten nach dem letzten Gebrauch.

- Drehen Sie den Funktionsschalter in Position ☼ (Dampf). Wenn Dampf aus der Düse austritt ist die Heizeinrichtung immer noch unter Druck. Bringen Sie den Funktionsschalter zurück in Position « 0 » (Stopp). Nehmen Sie einen mit kaltem Wasser gefüllten Krug und tauchen Sie die Düse hinein. Drehen Sie den Funktionsschalter in Position ☼ (Dampf). Lassen Sie den gesamten Dampf ausströmen und stoppen Sie danach die Dampffunktion indem Sie den Funktionsschalter zurück auf Position « 0 » (Stopp) stellen.
- Entfernen Sie nun den Deckel der Heizeinrichtung und den Filterhalter.
- Achtung: Solange der Druck nicht vollständig abgelassen ist, kann der Deckel des Dampfkessels nicht aufgeschraubt werden.

ESPRESSO

Der Espresso ist sehr viel reichhaltiger und geschmackvoller als gewöhnlicher Filterkaffee. Wenn dieses Gerät korrekt gebraucht wird, erhalten Sie einen cremigen, dunklen und schmackhaften Espresso. Es genügt den Anweisungen zu folgen und frischen, gut gerösteten und vorgemahlene Espressokaffee zu gebrauchen.

Espresso und Cappuccino werden nicht wie normaler Filterkaffee zubereitet. Ein Hauptunterschied ist die Tatsache, dass das Wasser erst zum kochen gebracht wird und danach durch den gemahlene Kaffee gepresst wird. Das bedeutet, dass das Espressogerät unter Druck arbeitet und besondere Beachtung erfordert.

ACHTUNG - HEISS

Nie den Deckel der Heizeinrichtung während der Zubereitung abschrauben. Lassen Sie den Druck ab. Lesen Sie den Abschnitt « ACHTUNG - DRUCK ».

Zubereitung eines Espresso

1. Stellen Sie das Gerät in die Nähe einer Wandsteckdose auf und lösen Sie die nötige Netzkabellänge für den Anschluss.
2. Bringen Sie den Filter im Filterhalter an und drehen Sie diesen in seine Position bis er fest verriegelt ist. (Abbildung 5).
3. Füllen Sie gemahlene Espressokaffee ein. Der Filter besitzt Markierungen für 2 oder 4 Tassen. Drücken Sie den Kaffee leicht fest und entfernen Sie die Rückstände vom Rand des

Filterhalters, um diesen korrekt im Kaffeemaschinenkopf in Position bringen zu können (Abbildung 6).

ACHTUNG!

Stampfen Sie den Kaffee nicht zu stark. Überschreiten Sie nicht die Markierung für 4 Tassen an der Innenseite des Filters. Dadurch könnte sich das Gerät verstopfen oder es könnte überlaufen.

4. Um den Filterhalter in Position zu bringen richten Sie den Handgriff nach links, heben Sie den Filterhalter im Kaffeemaschinenkopf an und drehen Sie nach rechts bis er blockiert. Falls der Handgriff des Filterhalters nicht in der Mitte steht wenn in Position, gebrauchen Sie das Gerät nicht. Entnehmen Sie den Filterhalter und bringen Sie ihn wieder an wie oben beschrieben (Abbildung 6). Indem Sie diese Prozedur befolgen verhindern Sie die Möglichkeit, dass der Filterhalter während des Durchlaufes unter dem entstandenen Druck aus seiner Position gedrückt werden kann.
5. Lösen Sie den Deckel der Heizeinrichtung indem Sie ihn in entgegengesetzter Uhrzeigerichtung drehen (Abbildung 2).
6. Füllen Sie die Heizeinrichtung mit der Kanne mit kaltem Wasser (Abbildung 3).

Zu Ihrer Information:

Eine italienische Tasse (kleine Tasse für einen starken Kaffee) = 25 à 50 ml

Eine Standardtasse (für milderen Kaffee) = 75 à 100 ml

Sie können auf einmal bis zu 4 italienische Tassen oder zwei Standardtassen zubereiten ohne Wasser in die Heizeinrichtung nachzufüllen.

ACHTUNG

Nie die Heizeinrichtung füllen während das Gerät eingeschaltet ist.

Nie mehr als 300 ml Wasser in die Heizeinrichtung nachfüllen.

Gebrauchen Sie die Kanne um die Füllmenge zu kontrollieren.

Die Kanne hat Markierungen für 2 oder 4 Tassen. Um die Milch für einen Cappuccino aufzuschäumen fügen Sie die Menge an Wasser hinzu wie auf der Kanne mit Dampf-niveau markiert.

Die Höchstmenge entspricht dem unteren Rand des Metallrings der Kanne, also 4 Espressotassen und die für die Dampf-bildung für den Cappuccinoschaum nötige Wassermenge.

KOMMENTAR

Es ist sehr wichtig nur die nötige Wassermenge in die Heizeinrichtung zu füllen.

Das Gerät entleert die Heizeinrichtung vollständig.

ACHTUNG

Die Kanne nie über das untere Niveau des Metallrings füllen!

7. Schließen Sie den Deckel der Heizeinrichtung indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (Abbildung 4).
8. Stellen Sie die Kanne unter den Filterhalter und überprüfen Sie ob sich der Schlitz des Kannen-Deckels direkt unter der Auslassöffnung des Filterhalters befindet (Abbildung 7).

ACHTUNG

Überprüfen Sie ob das Gitter der Auffangvorrichtung angebracht ist.

9. Drehen Sie den Funktionsschalter in Position ☐ (Kaffee). Die Kontrollleuchte leuchtet auf (Abbildung 9). Es dauert ungefähr 2 Minuten bis das Wasser heiß genug ist. Danach wird das Wasser durch den Kaffee gepresst um in die Kanne abzulaufen.
10. Warten Sie bis das gesamte Wasser der Heizeinrichtung verbraucht ist. Schalten Sie das Gerät aus indem Sie den Funktionsschalter in Position « 0 » (Stopp) bringen.
11. Entfernen Sie nie den Deckel der Heizeinrichtung wenn das Gerät arbeitet. Warten Sie bis zum Ende des Durchlaufs bis alles Wasser aufgebraucht ist (siehe Abschnitt « ACHTUNG - DRUCK »).

ACHTUNG

Entfernen Sie den Filterhalter mit Vorsicht, denn die Metallteile können heiß sein. Nach dem Ausschalten raten wir Ihnen noch etwa 2 Minuten zu warten bevor Sie den Filterhalter entfernen.

Dazu drehen Sie den Filterhalter nach links bis er sich vom Gerät abnehmen lässt.

DAMPF FUNKTION

Es wird gesagt, dass der Name des Cappuccino von der Farbe der Kleider von Kapuzinermönchen stammt, welche dieses schmackhafte Getränk, das beim Nachtsch serviert wurde, besonders schätzten. Der Cappuccino wird standardmäßig mit 1/3 Espresso, 1/3 warmer Milch und 1/3 aufgeschäumter Milch zubereitet, und kann jedem Geschmack angepasst werden mit Zimt, Zucker, Schokoladeflocken oder sogar Alkohol. Seine Vielseitigkeit macht aus ihm ein weltweit anerkanntes Getränk für Gourmets.

Zubereitung eines Cappuccino

Wenn das spezielle Cappuccino Zubehörteil noch nicht installiert ist, installieren Sie es

DE

(Abbildung 10).

1. Geben Sie 120 bis 180 ml Milch in ein kleines Gefäß. Verwenden Sie kein Gefäß, das mit heißem Wasser gereinigt wurde und deswegen noch warm ist. Das Gefäß muss unter das spezielle Cappuccino Zubehörteil passen.

DE

Um einen dichten und dickflüssigen Schaum zu erhalten raten wir Ihnen, halbentrahmte Milch zu verwenden.

2. Folgen Sie den Angaben in den Schritten 1 bis 9 des Abschnitts « Zubereitung eines Espresso ».
3. Sobald die ersten Tropfen Kaffee aus dem Filterhalter austreten, beginnen Sie die Milch aufzuschäumen. Tauchen Sie dazu die Hälfte der Dampfdüse in den Milchbehälter ein.
4. a) Drehen Sie den Funktionsschalter in Position ☼ (Dampf) um den Dampf ausströmen zu lassen (Abbildung 11).
b) Halten Sie den Behälter leicht schräg um die Position der Düse sehen zu können während die Milch aufschäumt (Abbildung 12). Achten Sie darauf, dass immer etwas Platz bleibt zwischen dem Behälterboden und der Düse, damit der Dampf austreten kann.

Nach einigen Sekunden beginnt die Milch aufzuschäumen. Während der Schaum aufsteigt senken Sie den Behälter langsam ab damit das Düsenende immer noch in die Milch getaucht bleibt.

Kommentar: Lassen Sie die Milch nicht kochen (wenn große Luftblasen an der Oberfläche erscheinen kocht die Milch).

- c) Wenn der Schaum bereit ist zum servieren, halten Sie das Düsenende in der aufgeschäumten Milch um Spritzer zu vermeiden und drehen Sie den Funktionsschalter in Position ☒ (Kaffee) um den Espresso zuzubereiten.
- d) Damit der Schaum fester wird lassen Sie die aufgeschäumte Milch eine Minute lang ruhen.

ACHTUNG:

Dampfdüse verstopft: Milchrückstände sammeln sich am Ende der Dampfdüse an. Um deren Blockieren zu vermeiden und das Reinigen zu erleichtern, entnehmen Sie den Plastiksockel des speziellen Cappuccino Zubehörs (Abbildung 13), erst wenn das Gerät kalt ist. Folgen Sie den Reinigungsschritten um die Dampfdüse zu Reinigen wie beschrieben im Abschnitt « Reinigung der Dampfdüse ».

Vergessen Sie nicht das Endstück der Düse wieder anzubringen und festzuschrauben (Abbildung 10).

Um Flüssigkeiten aufzuwärmen

Der Dampf dient zum Aufschäumen der Milch aber auch zum Aufwärmen von Flüssigkeiten (Tee, warme Getränke).

1. Überprüfen Sie ob das Gerät vom Netz getrennt ist und dass kein Druck mehr besteht.
2. Messen Sie eine kleine Menge Wasser ab und füllen Sie diese in die Heizeinrichtung (Position ☼ (Dampf)).

Zum Beispiel: 50 ml Wasser um 100 ml Wasser aufzuwärmen.

Wichtig: für eine bessere Wirksamkeit vermeiden Sie es, mehr als 100 ml Wasser in die Heizeinrichtung zu füllen.

3. Schrauben Sie den Deckel fest. (Abbildung 4).
4. Schließen Sie das Gerät an.
5. Tauchen Sie die Dampfdüse in die aufzuwärmende Flüssigkeit
6. Drehen Sie den Schalter auf Position ☼ (Dampf).
7. Die Kontrollleuchte leuchtet auf (Abbildung 9).
8. Der Dampf tritt nach 1 bis 3 Minuten Vorheizung aus.

Achtung: Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht in diesem Moment.

9. Sobald die Flüssigkeit warm ist schalten Sie zurück auf Position « 0 » (Stopp).
10. Bringen Sie den Schalter auf Position ☼ (Dampf) um den Dampf austreten zu lassen, bevor Sie erneut den Deckel abnehmen, und denken Sie daran einen Behälter unter die Dampfdüse zu stellen.

Achtung vor dem Verbrennungsrisiko.

Wichtig: Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach diesem Vorgang mit einem feuchten Schwamm.

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigung des Geräts

Vor dem Reinigen trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.

- Der Filterhalter, der Filter, die Kanne, der Kannen-Deckel sowie das Gitter des Tropfenauffangs sind nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie diese nur mit warmem Wasser und milder Seife.
- Gebrauchen Sie nie Scheuerprodukte oder Scheuerzubehör.
- Das Gerät kann mit einem feuchten Lappen gesäubert werden.
- Nie das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Reinigen Sie den Kaffeemaschinenkopf mit einem feuchten Lappen und entfernen Sie Kaffemehlreste. Falls noch Wasser in der

Heizeinrichtung bleibt, lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie alle abnehmbaren Teile, und entleeren Sie anschließend das Gerät durch die obere Öffnung indem Sie das Gerät umdrehen.

Reinigung der Dampfdüse

Reinigen Sie die Düse jedes Mal wenn sie in Milch getaucht wurde, da die Düse sich sonst verstopft und Milchreste auf der Oberfläche kleben bleiben, welche später schwierig zu reinigen sind.

- Falls die Düse verstopft ist, entfernen Sie den Kunststoffsockel des speziellen Cappuccinozubehörs (Abbildung 13) sobald das Gerät abgekühlt ist und schrauben Sie das Endstück der Düse ab. Entfernen Sie die Milchpartikel mit einer Nadel und spülen Sie mit Leitungswasser. Bringen Sie das Endstück wieder am Gerät an (Abbildung 10) und überprüfen Sie, dass es gut festgeschraubt ist. Wischen Sie die Außenseite der Düse mit einem feuchten Lappen ab. Halten Sie den Lappen an das Ende der Düse, so dass diese komplett zugedeckt ist und drehen Sie den Funktionsschalter auf Position ☁(Dampf).

Lassen Sie während einer oder zwei Sekunden den Dampf in den Lappen ausströmen und schließen Sie die Düse wieder. Jetzt müssten alle Milchreste entfernt sein. Reinigen Sie den Kunststoffsockel des speziellen Cappuccinozubehörs mit lauwarmem Wasser. Wenn die Lufteinlasskanäle verstopft sind können Sie diese mit einer kleinen Nadel reinigen.

Reinigung des Tropfenauffangs

- Das Gitter und der Tropfenauffang können gereinigt werden nachdem das Gitter entfernt worden ist (Abbildung 14).

ACHTUNG

Nie versuchen den Geräterumpf zu öffnen oder zu demontieren.

ENTKALKUNG

Die Garantie deckt keine Geräte ab, die nicht mehr oder schlecht funktionieren, weil das Entkalken nicht richtig durchgeführt wurde.

- Wegen der säurehaltigen Substanzen welche für die Entkalkung gebraucht werden, raten wir Ihnen an während dieses Vorgangs die Arbeitsflächen und das Spülbecken zu schützen, insbesondere wenn es sich um Marmor oder Stein handelt. Isolieren Sie das Gerät mit einem Handtuch, einer Tischdecke oder einer Platte. Das Espressogerät muss

regelmäßig entkalkt werden. Die Entkalkungsfrequenz hängt ab von dem Härtegrad des Wassers und der Häufigkeit des Gebrauchs.

Bevor das Entkalken durchgeführt wird, muss erst das Gitter im Inneren des Kaffeemaschinenkopfes abgeschraubt werden.

1. Entfernen Sie den Kesselstein und die Kaffeereste von dem Gitter und von dem Kaffeemaschinenkopf.
2. Entfernen Sie den Kunststoffsockel des speziellen Cappuccinozubehörs (Abbildung 12).
3. Schütten Sie $\frac{1}{4}$ Essig (keinen Weinessig) in die Heizeinrichtung.

Stellen Sie einen Behälter unter den Kaffeemaschinenkopf und unter die Dampfdüse.

(Kommentar: den Filterhalter während des Entkalkens nicht gebrauchen).

4. Drehen Sie den Auswahlschalter in Position ☁(Dampf) und schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie die Entkalkungslösung aus dem Kaffeemaschinenkopf und aus der Düse auslaufen.

5. Wenn der Zyklus beendet ist das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

6. Schritte 4 und 5 wiederholen.

Die Heizeinrichtung mit klarem Wasser füllen und vollständig durchlaufen lassen. Diesen Vorgang wiederholen. Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Das Gitter wieder in dem Kaffeemaschinenkopf befestigen und den Kunststoffsockel des speziellen Cappuccinozubehörs zurückmontieren.

GARANTIE

Achtung! Reparaturen, die auf Grund von Kesselsteinablagerungen durchgeführt werden, fallen nicht unter die Garantie. Wenden Sie sich für alle Kundendienst- oder Ersatzteilfragen an Ihren Händler, an ein zugelassenes Servicecenter oder den Verbraucherdienst.

ENTSORGUNG VON AUSGEDIENTEN ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- ➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

DE

Probleme	Wahrscheinliche Mögliche Ursachen	Lösungen
ESPRESSO-MASCHINE Der Kaffee läuft zu langsam	Ungeeignetes Kaffeepulver	Gröberes Kaffeepulver
	Verstopfter Filter	Filter mit Bürste reinigen
	Wasserdurchlaufgitter verschmutzt	Das kalte Gerät reinigen
	Kalkbildung	Espressomaschine entkalken
Kaffeersatz im Kaffee	Filterträger oder Filter schmutzig	Mit heißem Wasser reinigen
	Kaffeepulver zu fein	Gröberes Kaffeepulver
Kaffee läuft nicht durch	Schalter in Position ☸	Schalter in Position ☹
Der Espresso fließt an den Seiten des Filterträgers heraus.	Filterträger schlecht eingesetzt	Filterträger einsetzen und einrasten lassen
	Filterträger verstopft	Überschüssiges Kaffeepulver entfernen
Schlechter Geschmack (Essig)	Nicht ausreichend gespült	Bedienungsanleitung beachten
DAMPF Wasser fließt aus	Schalter auf ☹	Schalter auf ☸
Wenig oder kein Dampf	Schalter ☸ zu früh geöffnet	Schalter ☸ 2 Minuten schließen
Die Dampfdüse schäumt die Milch nicht auf	Dampfdüse verstopft	Dampfdüse spülen
	Sie gebrauchen Vollmilch oder total entrahmte Milch	halb entrahmte Milch
	Milch nicht kalt genug	Gut gekühlte Milch verwenden
	Ungeeignete Behälterform	Behälter mit kleiner Öffnung (Kännchen)
SONSTIGES Das Gerät funktioniert nicht	Eine Überhitzung des Geräts hat den Überhitzungsschutz ausgelöst	Wenden Sie sich an eine zugelassene Kundendienststelle.

DESCRIPTION

Figure 1:

- a Sélecteur de fonction
- b Voyant lumineux
- c Porte-filtre pour 2 à 4 tasses
- d Récolte-gouttes
- e Grille amovible du récolte-gouttes
- f Verseuse
- g Accessoire spécial cappuccino
- h Buse vapeur
- i Bouchon de la chaudière

Figure 2:



- b Bouton de commande
- b1 Position arrêt « 0 »
- b2 Position café 
- b3 Position vapeur 

Figure 3:

- c Porte-filtre
- c1 Filtre amovible pour 2 à 4 tasses (Verrouillage par rotation dans le porte-filtre)
- c2 Cuillère à mesurer

FR

CONSIGNES DE SECURITE

- Avant la première utilisation de l'appareil, conformez-vous aux instructions du paragraphe "Avant la première utilisation".
- **Tension d'utilisation : cet appareil est prévu pour fonctionner uniquement en courant alternatif 230 V.**
Vérifiez que la tension d'utilisation de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation; toute erreur de branchement peut causer des dommages irréversibles non couverts par la garantie.
- Cet appareil doit obligatoirement être branché sur un socle de prise de courant avec prise de terre. Si vous utilisez un prolongateur, assurez-vous qu'il soit de type bipolaire avec conducteur terre 10 A et en parfait état.
- **Attention** : pendant son fonctionnement, l'appareil se trouve sous pression. C'est pourquoi, pendant tout son fonctionnement, l'appareil doit être surveillé.
- Suivez avec attention les instructions de la notice lors de l'utilisation de la fonction vapeur, afin d'éviter d'éventuelles projections.
- Ne jamais retirer le porte-filtre ni ouvrir le bouchon de la chaudière sans avoir au préalable supprimé la pression qui reste dans l'appareil. Pour cela, débranchez l'appareil et amenez le sélecteur de fonction en position  (vapeur), jusqu'à ce que la pression soit complètement évacuée. Revenez à l'arrêt. Attention : Si toute la pression n'a pas été évacuée, vous ne pourrez pas dévisser le bouchon de la chaudière.
- Ne pas utiliser ou déposer l'appareil sur des surfaces chaudes (par exemple des plaques de cuisson) ou à proximité directe d'une flamme afin de ne pas endommager le corps de l'appareil.
- Lors de l'utilisation de votre espresso, certaines parties peuvent être portées à des températures élevées pouvant occasionner des brûlures. Bien utiliser la poignée isolante du porte-filtre et mettre en garde les autres utilisateurs (vapeur, buse vapeur et porte-filtre).
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne chauffez aucun liquide inflammable à l'aide de la vapeur.
- Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher.
- Débranchez en retirant la prise de courant :
 - avant toute opération de nettoyage ou d'entretien,
 - après usage,
 - en cas d'anomalie de fonctionnement.
- Un appareil électroménager ne doit pas être mis en service si :
 - Le cordon d'alimentation ou l'appareil sont apparemment endommagés.
 - L'appareil est tombé ou a manifestement

une fuite ; des dommages non visibles pourraient affecter la sécurité.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne peut être réparé qu'à l'aide d'outils spéciaux. En cas d'endommagement du cordon d'alimentation ou pour tout autre problème, adressez-vous à votre revendeur habituel ou à un réparateur agréé (voir liste jointe).
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Il est recommandé de se familiariser avec toutes les pièces de l'appareil avant la première utilisation. Insérez le filtre dans le porte-filtre, placez le porte-filtre dans les anneaux prévus à cet effet, retirez et replacez le bouchon de la chaudière.
- Vérifiez les différentes positions du sélecteur de fonction.
- Pour éliminer tout produit résiduel de fabrication, il est recommandé de faire fonctionner l'appareil (tel que décrit dans la section « Préparation d'un espresso ») une ou deux fois avec de l'eau seulement, sans mouture à café espresso.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède savonneuse, bien rincer et sécher.
- **Lisez attentivement toutes les directives, les avertissements et les commentaires avant d'utiliser l'appareil.**

ATTENTION - PRESSION

Ne jamais enlever le bouchon de la chaudière ni retirer le porte-filtre pendant que l'appareil

est en marche et tant qu'il y a de la pression dans la chaudière.

Ne jamais déplacer ni retirer le porte-filtre pendant que l'appareil fonctionne et qu'il est sous pression.

Suivre les instructions pour vérifier si l'appareil est toujours sous pression.

Respecter ces mesures de sécurité lorsque l'appareil fonctionne ainsi que pendant 10 à 15 minutes suivant la dernière utilisation.

- Tournez le sélecteur de fonction en position ☼ (vapeur). Si de la vapeur s'échappe de la buse, la chaudière est toujours sous pression. Ramenez le sélecteur de fonction en position « 0 » (arrêt). Prenez un pichet rempli d'eau froide et insérez-y la buse vapeur. Tournez le sélecteur de fonction en position ☼ (vapeur). Laissez toute la vapeur s'échapper puis arrêtez la fonction vapeur en ramenant le sélecteur de fonction en position « 0 » (arrêt).
- Retirez maintenant le bouchon de la chaudière et le porte-filtre.
- Attention : Si toute la pression n'a pas été évacuée, vous ne pourrez pas dévisser le bouchon de la chaudière.

ESPRESSO

L'espresso est un café bien plus riche et goûteux qu'un café filtre ordinaire. Lorsque cet appareil est utilisé correctement, vous obtenez un espresso onctueux, foncé et savoureux. Il suffit de suivre les instructions et d'utiliser du café espresso frais, bien torréfié et pré-moulu. L'espresso ou le cappuccino ne se préparent pas comme le café filtre ordinaire. Une des principales différences réside dans le fait que l'eau est amenée à ébullition pour être ensuite forcée à travers le café moulu. Cela signifie que l'appareil à espresso fonctionne sous pression et qu'il nécessite une attention particulière.

ATTENTION - CHAUD

Ne pas dévisser le bouchon de la chaudière pendant la préparation. Laisser la pression s'échapper. Consulter la section « ATTENTION -PRESSION ».

Préparation d'un espresso

1. Placez l'appareil à proximité d'une prise murale et libérez la longueur de cordon nécessaire pour brancher l'appareil.
2. Placez le filtre dans le porte-filtre et faites-le pivoter pour qu'il soit solidement verrouillé

en place (figure 5).

3. Remplissez de café moulu espresso. Le filtre est doté d'indicateurs pour 2 ou 4 tasses. Tassez légèrement le café et enlevez tout résidu sur le pourtour du porte-filtre, afin de pouvoir le placer correctement dans la tête de percolation (figure 6).

ATTENTION !

Ne pas trop tasser le café.

Ne pas dépasser le niveau de 4 tasses indiqué à l'intérieur du filtre. Cela pourrait obstruer l'appareil ou le faire déborder.

4. Pour mettre en place le porte-filtre, orientez la poignée vers la gauche, levez le porte-filtre dans la tête de percolation et tournez-le vers la droite, jusqu'à ce qu'il bloque. Si la poignée du porte-filtre n'est pas centrée lorsqu'il est en place, ne faites pas fonctionner l'appareil. Retirez le porte-filtre et réinsérez-le tel que décrit ci-dessus (figure 6). Le respect de ces procédures empêche le porte-filtre de se déloger sous l'effet de la pression pendant le cycle d'infusion.
5. Dévissez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (figure 2).
6. Remplissez la chaudière avec de l'eau froide au moyen de la verseuse en verre graduée (figure 3).

A titre indicatif :

Une tasse italienne (petite tasse pour un café serré) = 25 à 50 ml

Une tasse standard (pour un café plus léger) = 75 à 100 ml

Vous pouvez faire jusqu'à 4 tasses italiennes ou 2 tasses standard en une seule fois, sans rajout d'eau dans la chaudière.

ATTENTION

Ne jamais remplir la chaudière si l'appareil est en marche.

Ne jamais verser plus de 300 ml d'eau dans la chaudière.

Utilisez la verseuse espresso pour maîtriser la quantité d'eau à verser.

La verseuse en verre est graduée pour 2 ou 4 tasses. Pour mousser le lait du cappuccino, ajoutez la quantité d'eau correspondant au niveau de vapeur indiqué sur la verseuse.

La capacité maximale correspond à la partie

inférieure de l'anneau métallique de la verseuse en verre, soit 4 tasses d'espresso plus l'eau nécessaire à la production de vapeur pour la mousse du cappuccino.

COMMENTAIRE

Il est très important de verser uniquement la quantité d'eau nécessaire dans la chaudière. L'appareil videra le contenu de la chaudière au complet.

ATTENTION

Ne jamais remplir la verseuse au-dessus du niveau inférieur de l'anneau métallique!

7. Fermez le bouchon de la chaudière en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (figure 4).
8. Placez la verseuse sous le porte-filtre et assurez-vous que la fente du couvercle de la verseuse est directement sous l'orifice de sortie du porte-filtre (figure 7).

ATTENTION

S'assurer que la grille du récolte-gouttes est en place.

9. Tournez le sélecteur de fonction en position ☑ (café). Le voyant lumineux s'allume (figure 9). Il faut environ 2 minutes pour que l'eau soit suffisamment chaude. L'eau est ensuite forcée à travers le café, jusqu'à la verseuse en verre.
10. Attendre que l'eau de la chaudière soit complètement utilisée. Éteindre l'appareil en tournant le sélecteur de fonction en position « 0 » (arrêt).
11. Ne dévissez pas le bouchon de la chaudière pendant que l'appareil fonctionne. Attendez la fin du cycle et que toute l'eau et la vapeur soient totalement utilisées (consulter la section « ATTENTION - PRESSION »).

ATTENTION

Retirez le porte-filtre prudemment car les pièces métalliques peuvent être chaudes. Une fois l'appareil éteint, il est recommandé d'attendre environ 2 minutes avant de retirer le porte-filtre.

Pour ce faire, tournez le porte-filtre vers la gauche jusqu'à ce qu'il se détache de l'appareil.

FONCTION VAPEUR

On dit que le cappuccino tient son nom de la couleur des robes portées par les moines capucins qui appréciaient particulièrement cette boisson savoureuse servie au dessert. Le cappuccino est traditionnellement fait de 1/3 d'espresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de lait mousseux et peut être parfumé selon les goûts de chacun avec de la cannelle, du sucre, des flocons de chocolat ou même de l'alcool. Sa polyvalence en fait une boisson gourmet de choix à l'échelle mondiale.

FR

Préparation d'un cappuccino

Si l'accessoire spécial cappuccino n'est pas en place, installez-le (figure 10).

NB : Cet accessoire est indispensable pour préparer un cappuccino.

1. Versez de 120 à 180 ml de lait frais et froid dans un petit récipient. N'utilisez pas un récipient lavé à l'eau chaude s'il est encore chaud. Le récipient doit pouvoir se glisser sous l'accessoire spécial cappuccino.

Il est recommandé d'utiliser du lait 1/2 écrémé pour obtenir une mousse dense et consistante.

2. Suivez les directives des étapes 1 à 9 de la section « Préparation d'un espresso ».

3. Aussitôt que les premières gouttes de café passent à travers le porte-filtre, commencez à mousser le lait. Immergez la moitié de la buse vapeur dans le récipient de lait.

4. a) Tournez le sélecteur de fonction en position ☼ (vapeur) pour laisser échapper la vapeur.

b) Inclinez légèrement le récipient de façon à toujours voir la position de la buse pendant que le lait mousse (figure 12). Assurez-vous toujours qu'il y a un espace entre l'extrémité de la buse et le fond du récipient pour laisser échapper la vapeur.

En quelques secondes, le lait commence à mousser. Pendant que la mousse monte, baissez lentement le récipient afin de maintenir l'extrémité de la buse légèrement au-dessous de la surface de la mousse.

NB : Ne pas faire bouillir le lait (si de grosses bulles se forment sur la surface du lait, le lait est à ébullition).

c) Une fois la mousse prête à servir, maintenez l'extrémité de la buse dans le lait mousseux afin d'éviter les éclaboussures et tournez le sélecteur de fonction en position ☽ (café) pour réaliser

vos espresso.

d) Pour une mousse plus ferme, laissez le lait mousseux reposer une minute.

ATTENTION :

Buse vapeur obstruée.

Les résidus de lait s'accumulent dans l'extrémité de la buse vapeur. Pour éviter l'obstruction de la buse, retirer le corps plastique de l'accessoire spécial cappuccino (figure 13) lorsque l'appareil est froid afin de faciliter le nettoyage. Suivre les étapes pour nettoyer la buse vapeur décrites dans la section « Nettoyage la buse vapeur ».

N'oubliez pas de remettre l'extrémité de la buse et de la visser en place solidement (figure 10).

Pour réchauffer les liquides

La vapeur sert à faire mousser le lait mais aussi à réchauffer les liquides (thé, boissons chaudes).

1. Vérifiez que votre appareil est débranché et qu'il n'y a plus de pression.

2. Mesurez une petite quantité d'eau et versez-la dans la chaudière (niveau ☼ (vapeur)).

A titre indicatif : 50 ml d'eau pour réchauffer 100 ml d'eau.

Important : pour une meilleure efficacité, évitez de mettre plus de 100 ml d'eau dans la chaudière

3. Revissez le bouchon en le serrant à fond (figure 4).

4. Branchez l'appareil.

5. Plongez la buse vapeur dans le liquide à réchauffer

6. Positionnez le sélecteur sur la position ☼ (vapeur).

7. Le voyant lumineux s'allume.

8. La vapeur se dégagera après 1 à 3 minutes de préchauffage.

Attention : Ne laissez pas l'appareil sans surveillance à ce moment là.

9. Lorsque le liquide est chaud, revenez à la position « 0 » (arrêt).

10. Amenez le sélecteur en position ☼ (vapeur) pour éliminer la vapeur, avant d'ouvrir à nouveau le bouchon, en prenant soin de mettre un récipient sous la buse vapeur.

Attention aux risques de brûlures.

Important : Nettoyez la buse vapeur tout de suite après cette opération avec une éponge humide.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le, débranchez-le et laissez-le refroidir.

- Le porte-filtre, le filtre, la verseuse, le couvercle de la verseuse ainsi que la grille du récolte-gouttes ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. Utilisez seulement de l'eau chaude et du savon doux.
- N'utilisez jamais d'accessoire ou de produit abrasif.
- L'appareil peut être nettoyé avec un linge humide.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Nettoyez la tête de percolation à l'aide d'un linge humide et enlevez toute mouture de café résiduel. S'il reste de l'eau dans la chaudière, laissez refroidir, retirez toutes les pièces amovibles puis videz par l'ouverture supérieure en tournant l'appareil à l'envers.

Nettoyage de la buse vapeur

Nettoyez la buse chaque fois qu'elle est immergée dans du lait, autrement l'intérieur de la buse s'obstrue et les dépôts de lait séchent sur la surface extérieure et sont difficiles à nettoyer par la suite.

- Si la buse est obstruée, retirez le corps plastique de l'accessoire spécial cappuccino (figure 13) une fois que l'appareil est froid et dévissez l'extrémité de la buse. Retirez les particules de lait à l'aide d'une aiguille et rincez sous l'eau du robinet. Remettez l'extrémité de la buse en place (figure 10) et assurez-vous qu'elle est bien vissée. Essuyez l'extérieur de la buse avec un linge mouillé. Maintenez le linge à l'extrémité de la buse de façon à la couvrir et tournez le sélecteur en position ☼ (vapeur). Laissez la vapeur s'échapper dans le linge une ou deux secondes, puis refermez la buse. Tout résidu de lait devrait alors être évacué. Rincez le corps plastique de l'accessoire spécial cappuccino à l'eau tiède. Si les orifices qui servent à aspirer l'air sont obstrués, une petite aiguille peut être utilisée pour les nettoyer.

Nettoyage du récolte-gouttes

- La grille et le récolte-gouttes peuvent être nettoyés en retirant la grille (figure 14).

ATTENTION

Ne pas tenter d'ouvrir ou de démonter le corps de l'appareil.

DETARTRAGE

La garantie limitée n'inclut pas les appareils qui ne fonctionnent pas ou qui fonctionnent mal parce que le détartrage n'a pas été correctement effectué.

- À cause des substances acides utilisées pour le détartrage, il est recommandé de protéger les surfaces de travail et l'évier pendant cette opération, plus particulièrement s'ils sont faits de marbre ou de pierre. Isolez l'appareil à l'aide d'une serviette, d'un linge de table ou d'un plateau. L'appareil à espresso doit être détartré régulièrement. La fréquence du détartrage dépend du niveau de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Avant d'effectuer le détartrage, il faut d'abord dévisser la grille située à l'intérieur de la tête de percolation.

1. Retirez le tartre et les résidus de café de la grille et de la tête de percolation.
2. Retirez le corps plastique de l'accessoire spécial cappuccino (figure 12).
3. Versez $\frac{1}{4}$ de vinaigre d'alcool (pas de vinaigre de vin) dans la chaudière. Placez un récipient sous la tête de percolation et un autre sous la buse vapeur. (Commentaire : N'utilisez pas le porte-filtre pendant le détartrage).
4. Tournez le sélecteur en position ☼ (vapeur) et mettez en marche l'appareil. Laissez la solution de détartrage s'écouler de la tête de percolation et de la buse.
5. Une fois le cycle complété, éteignez l'appareil et le laissez refroidir.
6. Répétez les étapes 4 et 5.

Remplissez la chaudière d'eau claire et laissez-la s'écouler complètement. Répétez ce processus. Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Replacez la grille dans la tête de percolation et remettez en place le corps plastique de l'accessoire spécial cappuccino.

GARANTIE

Attention ! Aucune réparation pour cause d'entartrage ne sera couverte par la garantie.

FR

Pour tout problème d'après-vente ou de pièces détachées, consultez votre revendeur, une station-service agréée ou le service consommateurs.

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

FR

Problèmes	Causes probables	Solutions
ESPRESSO Le café coule trop lentement	mouture inadaptée	mouture plus grossière
	filtre bouché	nettoyez-le avec une brosse
	grille de passage de l'eau encrassée	nettoyez l'appareil froid (fig. 15)
	formation de tartre	détartrez l'espresso
Présence de marc dans le café	porte-filtre ou filtre sale	nettoyez-les à l'eau chaude
	mouture trop fine	mouture plus grosse
Le café ne coule pas	sélecteur en position B3 (vapeur)	sélecteur en position B2 (café)
L'espresso fuit sur les côtés du porte-filtre	porte-filtre mal placé	mettez-le en place et verrouillez-le
	porte-filtre encrassé	enlevez l'excédent de mouture
Mauvais goût (vinaigre)	rinçage insuffisant	suivez le mode d'emploi
VAPEUR De l'eau coule par le porte-filtre	sélecteur en position B2 (café)	mettez le sélecteur en position B3 (vapeur)
Peu ou pas de vapeur en position B3 (vapeur)	Sélecteur vapeur ouvert trop tôt	refermez le sélecteur vapeur 2 minutes
La buse vapeur ne fait pas mousser le lait	buse vapeur bouché	rincez la buse vapeur
	vous utilisez du lait entier ou totalement écrémé	lait demi-écrémé
	lait pas assez froid	lait bien froid
	forme du récipient inadaptée	ouverture de petit diamètre (pichet)
AUTRES L'appareil ne fonctionne pas	chauffe anormale déclenchant le dispositif de sécurité	adressez-vous à un centre service agréé

BESCHRIJVING

Figuur 1:

- a Functieschakelaar
- b Controlelampje
- c Filterhouder voor 2 tot 4 kopjes
- d Lekbak
- e Afneembaar rooster van de lekbak
- f Schenkan
- g Speciaal accessoire voor cappuccino
- h Stoombuis
- i Dop van het verwarmingsreservoir


Figuur 2:

- b Bedieningsknop
- b1 Uitstand « 0 »
- b2 Koffiestand 
- b3 Stoomstand 

Figuur 3:

- c Filterhouder
- c1 Afneembaar filter voor 2 tot 4 kopjes
(Vergrendeling door dit in de filterhouder te draaien)
- c2 Maatlepel

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Voordat u het apparaat in gebruik neemt, verzoeken wij u zich aan de instructies van de paragraaf "VOOR HET EERSTE GEBRUIK" te houden.
- **Gebruiksspanning: dit apparaat is ontwikkeld om uitsluitend met wisselstroom te functioneren (230 V).** Controleer of de gebruiksspanning van het apparaat overeenstemt met die van uw installatie. Elke vergissing met stroomgebruik kan onherstelbare schade toebrengen die niet onder de garantie vallen
- Dit apparaat moet zijn aangesloten op een geaard stopcontact. Als u een verlengsnoer gebruikt, moet u nagaan of deze tweepolig, geaard is en in perfecte staat verkerend.
- **Opgelet:** Als het apparaat in werking is, staat deze onder druk. Daarom moet er toezicht zijn op elk functioneren van het apparaat.
- Volg aandachtig de instructies in de handleiding op bij het gebruik van de stoomfunctie, om eventueel contact met stoom te vermijden.
- De filterhouder of de dop van de boiler nooit weghalen zonder vooraf de stoom te hebben laten ontsnappen die nog in het apparaat zat. Zet het apparaat uit, zet de keuzeschakelaar in de  stoomstand totdat de druk volledig verdwenen is. Terugzetten in de stop-stand (fig. 1). Let op: Zolang niet alle druk verdwenen is, kunt u de dop van de stoomtank niet losdraaien.
- Het apparaat niet gebruiken of neerzetten op een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaten) in de directe nabijheid van een vlam/hittebron om het apparaat niet te beschadigen.
- Bij het gebruik van een huishoudelijk elektrisch apparaat kunnen bepaalde onderdelen ervan hoge temperaturen bereiken met verbrandingen als gevolg. Maak goed gebruik van de geïsoleerde handgreep van uw filterhouder en waarschuw de andere gebruikers hiervoor (stoom, stoompijpje en filterhouder).
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Indien zij geen ervaring hebben met het gebruik van of kennis hebben van het apparaat, dienen zij onder toezicht te staan van een verantwoordelijke persoon die bekend is het met gebruik van het apparaat.
- Er moet toezicht op jonge kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Gebruik en houdt het apparaat buiten gebruik van kinderen.
- Zet het apparaat niet aan zonder water.
- Dompel het apparaat niet onder in water of enige andere vloeistof.
- Verhit geen ontvlambare vloeistoffen met stoom.
- Niet aan het snoer trekken om de stekker uit het stopcontact toehalen.
- Zet het apparaat uit (door de stekker uit het stopcontact te halen):
 - voordat u overgaat op schoonmaak of onderhoud.
 - na gebruik.
 - in geval van onregelmatigheid in het functioneren.

- Een huishoudelijk elektrisch apparaat mag niet gebruikt worden als:
 - het snoer of het apparaat kennelijk beschadigd is.
 - het apparaat gevallen is of duidelijk een lek vertoont; onzichtbare schade zou de veiligheid kunnen aantasten.
 - Als de voedingskabel (het snoer) beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, de dichtst bijzijnde servicedienst of een persoon met vergelijkbare kwalificatie, om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat kan alleen gerepareerd worden met behulp van speciaal gereedschap. Bij beschadiging van het elektriciteits snoer of voor enig ander probleem, gelieve contact op te nemen met uw gebruikelijke leverancier of met een erkend serviceadres.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld om in de volgende gevallen te worden gebruikt en een dergelijk gebruik wordt niet gedekt door de garantie.
 - In personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Op boerderijen
 - Door gasten in hotels, pensions en andere residentiële omgevingen.
 - In bed and breakfast locaties.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Het wordt aangeraden kennis te maken met alle onderdelen van het apparaat, voordat u het voor de eerste keer gaat gebruiken. Plaats het filter in de filterhouder, plaats de filterhouder in de hiervoor bedoelde ringen, verwijder de dop van het verwarmingsreservoir en plaats deze terug.
- Controleer de verschillende standen van de functieschakelaar.
- Voor het verwijderen van productieresten is het aan te bevelen het apparaat één of twee keer te laten werken (zoals beschreven in het deel "Bereiding van een espresso"), met uitsluitend water, zonder koffiemaalsel voor espresso.
- Was alle afneembare onderdelen af met lauwwater, spoel ze goed af en droog ze af.
- Lees alle richtlijnen, waarschuwingen en opmerkingen aandachtig door, voordat u het apparaat gaat gebruiken.

LET OP - DRUK

Nooit de dop van het verwarmingsreservoir verwijderen of de filterhouder verwijderen wanneer het apparaat werkt en zolang er druk in het verwarmingsreservoir aanwezig is.

Nooit de filterhouder verplaatsen of verwijderen wanneer het apparaat werkt en onder druk staat.

Volg de instructies om te controleren of het apparaat nog onder druk staat.

Neem deze veiligheidsmaatregelen in acht wanneer het apparaat werkt en tot 10 tot 15 minuten na het laatste gebruik.

- Draai de functieschakelaar in de stand ☼ (stoom). Als er stoom uit de buis komt, staat het verwarmingsreservoir nog steeds onder druk. Draai de functieschakelaar in de stand "0" (uit). Neem een met koud water gevulde karaf en steek hier de stoombuis in. Draai de functieschakelaar in de stand ☼ (stoom). Laat alle stoom ontsnappen en schakel daarna de stoomfunctie uit door de functieschakelaar in de stand « 0 » (uit) terug te zetten.
- Verwijder nu de dop van het verwarmingsreservoir en de filterhouder.
- Let op: Zolang niet alle druk verdwenen is, kunt u de dop van de stoomtank niet losdraaien.

ESPRESSO

Espresso is een koffie die sterker is en meer smaak heeft dan gewone koffie. Wanneer dit apparaat op de juiste wijze gebruikt wordt, krijgt u een romige, donkere en smakelijke espresso. U hoeft daarvoor alleen maar de instructies te volgen en verse, goed gebrande en voorgemalen espressokoffie te gebruiken. De espresso of cappuccino wordt niet bereid als gewone filterkoffie. Eén van de belangrijkste verschillen zit in het feit dat het water gekookt wordt, voordat het met kracht door de gemalen koffie loopt. Dat betekent dat het espresso-apparaat onder druk werkt, zodat extra voorzichtigheid geboden is.

LET OP - HEET

Draai tijdens de bereiding de dop van het verwarmingsreservoir niet open.

Raadpleeg het deel « LET OP - DRUK ».

Het bereiden van een espresso

1. Plaats het apparaat in de buurt van een stopcontact en trek de benodigde lengte van het snoer uit om de stekker in het stopcontact te steken.
2. Plaats het filter in de filterhouder en laat dit draaien tot het goed vergrendeld is (figuur 5).
3. Vul het filter met gemalen espressokoffie. Het filter heeft een functie voor 2 of 4 kopjes. Druk de koffie licht aan en verwijder alle resten op de rand van de filterhouder, zodat deze op de juiste wijze in de percolatorkop geplaatst kan worden (figuur 6).

LET OP!

De koffie niet teveel aandrukken.

Het aan de binnenzijde van het filter aangegeven niveau van 4 kopjes niet overschrijden. Hierdoor zou het apparaat verstopt kunnen raken of overlopen.

4. Richt voor het plaatsen van de filterhouder de handgreep naar links, plaats de filterhouders in de percolatorkop en draai hem naar rechts, totdat hij blokkeert. Indien de handgreep van de filterhouder niet in het midden staat, moet u het apparaat niet inschakelen. Verwijder de filterhouder en plaats hem opnieuw zoals hierboven beschreven staat (figuur 6). Als u deze instructies in acht neemt, kan de filterhouder niet als gevolg van de druk tijdens het doorlopen los raken.
5. Draai de dop van het verwarmingsreservoir los door deze tegen de klok in te draaien (figuur 2).
6. Vul het verwarmingsreservoir met koud water met behulp van de glazen schenkan met maatverdeling (figuur 3).

Ter indicatie:

Een Italiaans kopje (klein kopje voor sterke koffie) = 25 tot 50 ml

Een gewoon kopje (voor minder sterke koffie) = 75 tot 100 ml

U kunt maximaal 4 Italiaanse kopjes of 2 gewone kopjes in één keer bereiden, zonder water in het verwarmingsreservoir toe te voegen.

LET OP

Nooit het verwarmingsreservoir vullen wanneer het apparaat werkt.

Nooit meer dan 300 ml water in het verwarmingsreservoir schenken.

Gebruik de espresso schenkan om de hoeveelheid te gebruiken water te controleren.

De glazen schenkan heeft een maatverdeling voor 2 of 4 kopjes. Om de melk van de cappuccino te laten schuimen, voegt u de hoeveelheid water toe die overeenkomt met het op de schenkan aangegeven stoomniveau.

De maximale inhoud komt overeen met het onderste gedeelte van de metalen ring van de glazen schenkan, ofwel 4 espressokopjes, plus het water dat nodig is voor het produceren van stoom voor het schuim van de cappuccino.

OPMERKING

Het is zeer belangrijk uitsluitend de benodigde hoeveelheid water in het verwarmingsreservoir te schenken.

Het apparaat maakt het verwarmingsreservoir helemaal leeg.

LET OP

Nooit de schenkan tot boven het onderste niveau van de metalen ring vullen!

7. Sluit de dop van het verwarmingsreservoir door deze met de klok mee te draaien (figuur 4).
8. Plaats de schenkan onder de filterhouder en controleer of de gleuf van het deksel van de schenkan rechtstreeks onder de uitlaatopening van de filterhouder staat (figuur 7).

LET OP

Controleer of het rooster van de lekbak op zijn plaats ligt.

9. Draai de functieschakelaar in de stand ☐ (koffie). Het controlelampje gaat branden (figuur 9). Het water heeft ca. 2 minuten nodig om voldoende warm te worden. Het water loopt vervolgens onder druk door de koffie in de glazen schenkan.
10. Wacht tot het water uit het verwarmingsreservoir volledig doorgelopen is. Schakel het apparaat uit door de functieschakelaar in de stand "0" (uit) te draaien.
11. Draai de dop van het verwarmingsreservoir niet open zolang het apparaat werkt. Wacht tot het einde van de cyclus en tot al het water en de stoom volledig gebruikt zijn (raadpleeg het deel "LET OP – DRUK").

LET OP

Verwijder de filterhouder voorzichtig, omdat de metalen onderdelen heet kunnen zijn. Wanneer het apparaat eenmaal uitgeschakeld is, is het aan te raden ca. 2 minuten te wachten, voordat u de filterhouder verwijdert. Draai hiervoor de filterhouder naar links totdat deze van het apparaat los komt.

STOOMFUNCTIE

Men zegt dat de cappuccino zijn naam te danken heeft aan de kleur van de soutane van de kapucijner monniken, die gek waren op deze smakelijke drank die zij als dessert kregen. Cappuccino wordt traditioneel gemaakt van 1/3e espresso, 1/3e warme melk en 1/3e schuimende melk en kan, al naar gelang de wens, op smaak gebracht worden met kaneel, suiker, chocoladevlokken of zelfs alcohol. Met zijn veelzijdigheid is deze heerlijke drank wereldwijd populair.

Bereiding van een cappuccino

Als het speciale accessoire voor cappuccino niet op zijn plaats zit, installeer het dan nu (figuur 10).

1. Schenk 120 tot 180 ml verse, koude melk in een klein kannetje. Gebruik geen met warm water gewassen kannetje als dit nog warm is. Het kannetje moet onder het speciale accessoire voor cappuccino passen.

Het wordt aanbevolen halfvolle melk te gebruiken voor dik, compact schuim.

2. Volg de richtlijnen van de stappen 1 t/m 9 van het deel « Bereiding van een espresso ».

3. Begin de melk te laten schuimen zodra de eerste druppels koffie door de filterhouder beginnen te lopen. Dompel de stoombuis voor de helft in het kannetje met melk.

4. a) Draai de functieschakelaar in de stand ☼ (stoom), zodat de stoom kan ontsnappen (figuur 11).

b) Houd het kannetje enigszins schuin, zodat altijd de stand van de stoombuis ziet terwijl de melk begint te schuimen (figuur 12). Controleer doorlopend of er ruimte is tussen het uiteinde van de buis en de bodem van het kannetje, zodat de stoom kan ontsnappen.

In enkele seconden begint de melk te schuimen. Wanneer het schuim begint op te komen, laat u het kannetje langzaam zakken,

zodat het uiteinde van de stoombuis enigszins onder het oppervlak van het schuim blijft.

Opmerking: laat de melk niet koken (als er zich grote bellen vormen op het oppervlak van de melk, kookt deze).

c) Wanneer het schuim eenmaal klaar is, houdt u het uiteinde van de stoombuis in de schuimende melk, om spatten te voorkomen en draait u de functieschakelaar in de stand ☽ (koffie) om uw espresso te maken.

d) Voor steviger schuim laat u de schuimende melk een minuut staan.

LET OP:

Verstopte stoombuis

De melkresten hopen zich op in het uiteinde van de stoombuis. Om het verstopten van de buis te voorkomen, verwijdert u het kunststof voetstuk van het speciale accessoire voor cappuccino (figuur 13) wanneer het apparaat koud is, om het reinigen te vergemakkelijken. Volg de stappen voor het reinigen van de stoombuis die beschreven staan in het deel « Reiniging van de stoombuis ».

Vergeet niet het uiteinde van de stoombuis terug te plaatsen en stevig vast te draaien (figuur 10).

Voor het verwarmen van vloeistoffen

Met de stoom kunt u melk laten schuimen, maar ook vloeistoffen verwarmen (thee, warme dranken).

1. Controleer of de stekker uit het stopcontact is gehaald en er geen druk meer is.

2. Neem een kleine hoeveelheid water en schenk deze in het verwarmingsreservoir (niveau ☼ (stoom)).

Ter indicatie: 50 ml water om 100 ml water te verwarmen.

Belangrijk: voor een betere doelmatigheid, moet u vermijden meer dan 100 ml water in het verwarmingsreservoir te doen.

3. Draai de dop weer stevig vast (figuur 4).

4. Steek de stekker in het stopcontact.

5. Dompel de stoombuis in de te verwarmen vloeistof

6. Plaats de functieschakelaar op de stand ☼ (stoom).

7. Het controlelampje gaat branden (figuur 9).

8. De stoom begint na 1 tot 3 minuten voorverwarmen te ontsnappen.

Let op: Laat het apparaat op dat moment niet

zonder toezicht.

9. Ga, wanneer de vloeistof warm is, terug naar de stand « 0 » (uit).
10. Zet de functieschakelaar op de stand ☁ (stoom) om de stoom te verwijderen, voordat u opnieuw de dop opendraait en zorg er daarbij voor dat er een kannetje onder de stoombuis staat.

Kijk uit voor brandwonden.

Belangrijk: Reinig onmiddellijk na deze handeling de stoombuis met een vochtige spons.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reiniging van het apparaat

Schakel vóór het reinigen het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen.

- De filterhouder, het filter, de schenkan, het deksel van de schenkan en het rooster van de lekbak mogen niet in de vaatwasser afgewassen worden. Gebruik uitsluitend warm water en zachte zeep.
- Gebruik nooit schurende accessoires of producten.
- Het apparaat kan met een vochtige doek afgenomen worden.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Reinig de percolatorkop met een vochtige doek en verwijder alle koffieresten. Als er nog water in het verwarmingsreservoir zit, laat dit dan afkoelen, verwijder alle afneembare onderdelen en maak het reservoir leeg via de bovenste opening door het apparaat om te keren.

Reiniging van de stoombuis

Reinig de stoombuis iedere keer dat u deze in melk heeft ondergedompeld, omdat anders de binnenzijde van de buis verstopt zal raken en gedroogde melkresten zich aan de buitenzijde zullen hechten, waarna het moeilijk zal zijn deze te reinigen.

- Als de stoombuis verstopt is, verwijder dan het plastic voetstuk van het speciale accessoire voor cappuccino (figuur 13) wanneer het apparaat is afgekoeld en draai het uiteinde van de stoombuis los.

Verwijder de melkresten met een naald en spoel de buis af onder de kraan. Zet het uiteinde van de buis weer terug (figuur 10) en controleer of u het stevig heeft vastgedraaid. Neem de buitenzijde van de stoombuis af met een vochtige doek. Doe de doek om het uiteinde van de stoombuis, zodat deze bedekt is, en zet de keuzeschakelaar in de

☁ positie (stoom).

Laat de stoom één of twee seconden in de doek ontsnappen en sluit vervolgens de stoombuis. Alle melkresten moeten nu verdwenen zijn. Spoel het plastic voetstuk van het speciale accessoire voor cappuccino af met lauw water. Als de openingen voor het aanzuigen van lucht verstopt zijn, kunt u deze reinigen met een dunne naald.

Reiniging van de lekbak

- Het rooster en de lekbak kunnen gereinigd worden door het rooster te verwijderen (figuur 14).

LET OP

Probeer niet de romp van het apparaat te openen of te demonteren.

NL

ONTKALKEN

De beperkte garantie geldt niet voor apparaten die niet of slecht werken omdat deze niet goed ontkalkt zijn

- Als gevolg van de voor het ontkalken gebruikte zure stoffen is het aan te bevelen het werkblad en de gootsteen tijdens deze handeling te beschermen, met name als deze van marmer of steen zijn. Plaats onder het apparaat een handdoek, een servet of een presenteerblad. Espresso-apparaat moet regelmatig ontkalkt worden. De ontkalkingsfrequentie hangt af van de hardheid van het water en de gebruiksfrequentie.

Vóór het ontkalken moet het rooster aan de binnenzijde van de percolatorkop losgedraaid worden.

1. Verwijder de kalkaanslag en de koffieresten uit het rooster en de percolatorkop.
2. Verwijder het plastic voetstuk van het speciale accessoire voor cappuccino (figuur 12).
3. Schenk ¼ alcoholazijn (geen wijnazijn) in het verwarmingsreservoir.

Plaats een kannetje onder de percolatorkop en een ander onder de stoombuis.

(Opmerking: gebruik tijdens het ontkalken niet de filterhouder).

4. Zet de keuzeschakelaar in de ☁ positie (stoom) en zet het apparaat aan. Laat de ontkalkingsoplossing door de percolatorkop en de stoombuis lopen.
5. Schakel na het voltooiën van de cyclus het apparaat uit en laat dit afkoelen.
6. Herhaal de stappen 4 en 5.

Vul het verwarmingsreservoir met schoon water en laat dit volledig doorlopen. Herhaal deze handeling. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Zet het rooster terug in de percolator kop en zet het plastic voetstuk van het speciale accessoire voor cappuccino terug op zijn plaats.

GARANTIE

Let op! De garantie dekt geen reparaties als gevolg van kalkaanslag. Neem voor problemen na de aankoop of voor reserveonderdelen contact op met uw detailhandelaar, een erkende servicedienst of de klantendienst.

ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH APPARAAT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➡ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
ESPRESSO De koffie loopt te langzaam door	ongeschikt koffiemaassel	grover maassel
	filter verstopt	schoonmaken met borstel
	verdelingsrooster is vuil	apparaat koud schoonmaken
	kalkvorming	ontkalk uw espresso-apparaat
Er zit drab in de koffie	filterhouder of filter vuil	schoonmaken met warm water
	koffiemaassel te fijn	grover maassel
De koffie loopt niet door	schakelaar in stand ☹	schakelaar in stand ☺
De espresso lekt langs de kanten van de filterhouder	filterhouder slecht geplaatst	op z'n plaats zetten en vastklikken
	filterhouder vuil	verwijder het teveel aan maassel
Slechte smaak (azijn)	onvoldoende gespoeld	volg de gebruiksaanwijzing
STOOM		
Er stroomt water via de filterhouder	schakelaar op ☺	zet schakelaar op ☹
Weinig of geen stoom in stand ☹	schakelaar ☹ te vroeg open	schakelaar ☹ 2 minuten uitzetten
Het stoompijpje schuimt de melk niet op	stoompijpje verstopt	maak het stoompijpje schoon
	u gebruikt volle of magere melk	halfvolle melk
	melk is niet koud genoeg	de melk moet goed koud zijn
	vorm van de kan/bak is ongeschikt	opening met kleine doorsnede (karafvorm)
OVERIGE		
Het apparaat werkt niet	Het apparaat is abnormaal verhit waardoor het veiligheidssysteem in werking is getreden .	neem contact op met de dichtst bijzijnde servicedienst.

DESCRIPCIÓN

Figura 1:

- a Selector de función
- b Piloto luminoso
- c Porta-filtro para 2 a 4 tazas
- d Recoge-gotas
- e Parrilla desmontable del recoge-gotas
- f Jarra
- g Accesorio especial cappuccino
- h Boquilla vapor
- i Tapa de la caldera

Figura 2:




- b Botón de mando
- b1 Posición parada « 0 »
- b2 Posición café 
- b3 Posición vapor 

Figura 3:

- c Porta-filtro
- c1 Filtro desmontable para 2 a 4 tazas
(Cierre por rotación en el porta-filtro)
- c2 Cuchara de medida

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de la primera utilización del aparato, siga a las instrucciones del apartado "Antes de la primera utilización".
- **Tensión de utilización: este aparato está previsto para funcionar únicamente con corriente alterna 230 V.** Verifique que la tensión de utilización del aparato corresponde a la de su instalación; cualquier error de conexión puede causar daños irreversibles no cubiertos por la garantía
- Este aparato se debe conectar obligatoriamente a una toma de corriente con conexión a tierra. Si utiliza un alargue, asegúrese que sea de tipo bipolar con conductor de tierra 10 A y que esté en perfecto estado.
- **Atención:** durante su funcionamiento, el aparato se encuentra bajo presión. Por esta razón, durante todo su funcionamiento, se debe supervisar el aparato.
- Siga atentamente las instrucciones de este folleto al utilizar la función vapor, a fin de evitar eventuales proyecciones.
- No retire nunca el porta-filtro ni abra el tapón de la caldera sin haber eliminado previamente la presión que queda en el aparato. Para hacerlo, desconecte el aparato y lleve el selector en posición  (vapor). Cuando se haya eliminado completamente la presión, vuelva a colocar el selector a la posición " 0 " (parada) (fig. 1). Atención: si no se ha evacuado toda la presión, no podrá desenroscar el tapón de la caldera.
- No utilice ni coloque el aparato sobre superficies calientes (por ejemplo, placas de cocción) ni cerca de una llama para no dañar la superficie del aparato.
- Al utilizar la cafetera espresso, algunas

partes pueden alcanzar temperaturas elevadas que pueden ocasionar quemaduras. Utilice la empuñadura aislante del porta-filtro y advierta a los otros usuarios de los riesgos (vapor, boquilla de vapor y porta-filtro).

- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas sin experiencia o sin conocimiento, excepto si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice y mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No haga funcionar el aparato sin agua.
- No sumerja el aparato en agua.
- No caliente ningún líquido inflamable con la función vapor
- No tire del cable para desconectarlo
- Desconecte de la toma de corriente:
 - Antes de cualquier operación de limpieza o de mantenimiento.
 - Después del uso.
 - En caso de anomalía de funcionamiento.
- Un aparato electrodoméstico no se debe poner en servicio si:
 - El cable eléctrico o el aparato parecen estar dañados.
 - El aparato se ha caído o manifiesta una fuga; daños no visibles pudieran afectar la seguridad.
 - Si el cable eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio

ES

posventa o una persona de calificación similar para evitar situaciones de peligro.

- Este aparato sólo se puede reparar con herramientas especiales. En caso en que se dañe el cable eléctrico o detecte cualquier otro problema, diríjase a su proveedor habitual o a un servicio técnico homologado.
- Este aparato está diseñado únicamente para un uso doméstico.

La garantía no cubre el uso del aparato:

- en zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
- en granjas,
- por parte de clientes de hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial,
- en entornos de tipo habitaciones rurales.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

ES

- Se recomienda familiarizarse con todas las piezas del aparato antes de la primera utilización. Inserte el filtro en el porta-filtro, coloque el porta-filtro en los anillos previstos a este fin, retire y vuelva a poner la tapa de la caldera.
- Verifique las diferentes posiciones del selector de función.
- Para eliminar totalmente cualquier producto residual de fabricación, se recomienda hacer funcionar el aparato (tal como describe en la sección " Preparación de un espresso ") una o dos veces con agua solamente, sin molienda de café espresso.
- Lave todas las piezas desmontables con agua tibia jabonosa, enjuague bien y seque.
- **Lea atentamente todas las instrucciones, advertencias y comentarios antes de utilizar el aparato.**

CUIDADO - PRESIÓN

No quite nunca la tapa de la caldera ni retire el porta -filtro mientras que el aparato esté en marcha y mientras haya presión en la caldera. Nunca desplace ni retire al porta-filtro mientras que el aparato funciona y mientras esté bajo presión.

Siga las instrucciones para verificar si el aparato está todavía bajo presión.

Respete estas medidas de seguridad cuando el aparato funcione y durante los 10 -15 minutos que siguen a la última utilización

- Gire el selector de función en posición ☼ (vapor). Si hay vapor que se escapa de la boquilla es que la caldera está todavía bajo presión. Vuelva a poner el selector de función en posición " 0 " (parada). Tome un jarro lleno de agua fría e introduzca la boquilla de vapor. Gire el selector de función en posición ☼ (vapor). Deje que escape todo el vapor y luego pare la función vapor devolviendo el selector de función a la posición " 0 " (parada).
- Retire ahora la tapa de la caldera y el porta-filtro.
- Atención: si no se ha evacuado toda la presión, no podrá desenroscar el tapón de la caldera.

ESPRESSO

El espresso es un café mucho más rico y más sabroso que un café de filtro ordinario. Si utiliza este aparato correctamente, obtendrá un espresso untuoso, oscuro y sabroso. Basta con seguir las instrucciones y con utilizar café espresso fresco, muy torrefacto y pre-molido. El espresso o el cappuccino no se preparan como el café de filtro ordinario. Una de las principales diferencias reside en el hecho de que el agua se lleva a ebullición para ser forzada luego a través del café molido. Esto significa que el aparato para espresso funciona bajo presión y que necesita una atención particular.

CUIDADO - CALIENTE

No desenrosque la tapa de la caldera durante la preparación. Deje que escape la presión.

Consulte la sección « CUIDADO - PRESIÓN ».

Preparación de un espresso

1. Coloque el aparato cerca de una toma de pared y libere el cordón necesario para enchufar el aparato.
2. Coloque el filtro en el porta-filtro y hágalo pivotar para que encaje sólidamente en su lugar (figura 5).
3. Rellénelo de café molido espresso. El filtro está dotado de indicadores para 2 o 4 tazas. Compacte ligeramente el café y retire cualquier residuo del contorno del porta-filtro, para poder colocarlo correctamente en el cabezal de percolación (figura6).

¡CUIDADO!

No compacte demasiado el café.

No sobrepase el nivel de 4 tazas indicado en el interior del filtro. Esto podría obstruir el aparato o desbordarlo.

4. Para colocar en su lugar el porta-filtro, oriente el mango hacia la izquierda, eleve el porta-filtro en el cabezal de percolación y gírelo hacia la derecha, hasta que se bloquee. Si el mango del porta-filtro no está centrado mientras esté en su sitio, no haga funcionar el aparato. Retire el porta-filtro y reinsértelo como se describe a continuación (figura 6). Seguir este procedimiento impide que el porta-filtro se salga bajo el efecto de la presión durante el ciclo de infusión.
5. Desenrosque la tapa de la caldera girándola en el sentido contrario al de las agujas del reloj (figura 2).
6. Rellene la caldera con agua fría a la mitad de la jarra de cristal graduada (figura 3).

Como título indicativo:

Una taza italiana (taza pequeña para un café fuerte) = 25 a 50 ml

Una taza estándar (para un café más ligero) = 75 a 100 ml

Puede hacer hasta 4 tazas italianas o 2 tazas estándar de una sola vez, sin añadir agua en la caldera.

CUIDADO

Nunca rellene la caldera si el aparato está en marcha.

No vierta nunca más de 300ml de agua en la caldera.

Utilice la jarra espresso para controlar la cantidad de agua a utilizar.

La jarra de cristal está graduada para 2 o 4 tazas. Para montar la leche del cappuccino, añada la cantidad de agua correspondiente al nivel de vapor indicado en la jarra.

La capacidad máxima corresponde a la parte inferior del anillo metálico de la jarra de cristal. Es decir, 4 tazas de espresso más el agua necesaria para la producción de vapor para la espuma del cappuccino.

COMENTARIO

Es muy importante introducir únicamente la cantidad de agua necesaria en la caldera.

El aparato vaciará el contenido de la caldera al completo.

CUIDADO

¡No rellene nunca la jarra más arriba del nivel inferior del Anillo metálico!

7. Cierre la tapa de la caldera girándola en el sentido de las agujas del reloj (figura 4).
8. Coloque la jarra bajo el porta-filtro y asegúrese de que la ranura de la tapa de la jarra esté directamente bajo el orificio de salida del porta-filtro (figura 7).

CUIDADO

Asegúrese de que la rejilla del recoge gotas está en su sitio.

9. Gire el selector de función en posición ☐ (café). El piloto luminoso se enciende (figura 9). Hacen falta unos 2 minutos para que el agua esté suficientemente caliente. El agua entra a continuación a través del café, hasta la jarra de cristal.
10. Espere a que el agua de la caldera se consuma del todo. Apague el aparato girando el selector de función en posición « 0 » (parada).
11. No desenrosque la tapa de la caldera mientras el aparato esté funcionando. Espera al final del ciclo y a que toda el agua y el vapor se hayan consumido por completo (consulte la sección « CUIDADO - PRESIÓN »).

CUIDADO

Retire el porta-filtro prudentemente porque las piezas metálicas pueden estar calientes

Una vez el aparato apagado, se recomienda esperar 2 minutos antes de retirar el porta-filtro.

Para esto, gire el porta-filtro hacia la derecha hasta que se desprenda del aparato.

FUNCIÓN VAPOR

Se dice que el nombre cappuccino viene del color de los trajes de los monjes capuchinos que apreciaban particularmente esta bebida sabrosa servida como postre. El cappuccino se hace tradicionalmente con 1/3 de espresso, 1/3 de leche caliente y 1/3 de espuma de leche y quizás perfumada al gusto de cada uno con canela, azúcar, copos de chocolate o incluso con alcohol. Su polivalencia hace de él una bebida gourmet de lujo a escala mundial.

ES

Preparación de un cappuccino

Si el accesorio especial cappuccino no está colocado, instálelo (figura 10).

1. Vierta de 120 a 180 ml de leche fresca y fría en un pequeño recipiente. No utilice un recipiente lavado con agua caliente si todavía está caliente. El recipiente debe poder colocarse bajo el accesorio especial cappuccino.

Se recomienda utilizar leche 1/2 descremada para obtener una espuma densa y consistente.

2. Siga las directivas de las etapas 1 a 9 de la sección « Preparación de un espresso ».

3. Tan pronto como las primeras gotas de café pasen a través del porta-filtro, comience a montar la leche. Sumerja la mitad de la boquilla vapor en el recipiente de leche.

4. a) Gire el selector de función en posición ☼ (vapor) para dejar escapar el vapor (figura 11).

b) Inclíne ligeramente el recipiente de modo que siempre vea la posición de la boquilla mientras monta la leche (figura 12). Asegúrese de que queda espacio entre la extremidad de la boquilla y el fondo del recipiente para dejar escapar el vapor.

En algunos segundos, la leche comienza a montarse. Mientras que la espuma sube, baje lentamente el recipiente para mantener la extremidad de la boquilla ligeramente por debajo de la superficie de la espuma.

Comentario: no haga cocerla leche (si se forman bolas en la superficie de la leche es porque está en ebullición).

c) Una vez que la espuma está lista para servir, mantenga la extremidad de la boquilla dentro de la leche para evitar salpicaduras y gire el selector de función en posición ☼ (café) para crear su espresso.

d) Para una espuma más firme, déjela reposar un minuto.

CUIDADO:

Boquilla de vapor obstruida.

Los residuos de leche se acumulan en la extremidad de la boquilla vapor. Para evitar la obstrucción de la boquilla, retire la base de plástico del accesorio especial cappuccino (figura 13) cuando el aparato esté frío para facilitar la limpieza. Siga las etapas para limpiar la boquilla descritas en la sección « Limpieza de la boquilla vapor ».

No se olvide de introducir de nuevo la extremidad de la boquilla y de enroscarla en su lugar sólidamente (figura 10).

Para calentar líquidos

El vapor sirve para montar la leche pero también para calentar líquidos (té, bebidas calientes).

1. Verifique que su aparato está desconectado y que no hay presión.

2. Mida una pequeña cantidad de agua y viértala en la caldera (nivel ☼ (vapor)).

Como título indicativo: 50 ml de agua para calentar 100 ml de agua.

Importante: para una mayor eficacia, evite introducir más de 100 ml de agua en la caldera

3. Revise la tapa girándola a fondo (figura 4).

4. Enchufe el aparato.

5. Introduzca la boquilla de vapor en el líquido a calentar

6. Posicione el selector en la posición ☼ (vapor).

7. El piloto luminoso se ilumina (figura 9).

8. El vapor comienza a salir después de 1 a 3 minutos de calentamiento.

Atención: No deje el aparato sin vigilancia en ese momento.

9. Cuando el líquido está caliente, vuelva a la posición « 0 » (parada).

10. Traiga el selector a la posición ☼ (vapor) para eliminar el vapor, antes de abrir de nuevo la tapa, cuidando de poner un recipiente bajo la boquilla vapor.

Ponga Atención, hay riesgo de quemaduras.

Importante: Limpie la boquilla vapor enseguida después de esta operación con una esponja húmeda.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza del aparato

Antes de limpiar el aparato, apáguelo y deje que se enfríe.

- El porta-filtro, el filtro, la jarra, la tapadera de la jarra y la rejilla recoge-gotas no pueden lavarse en el lavavajillas. Utilice solamente agua caliente y jabón suave.

- Nunca utilice accesorios o productos abrasivos.

- El aparato puede limpiarse con una esponja húmeda.

- No sumerja nunca el aparato en el agua o cualquier otro líquido.

- Limpie el cabezal de percolación con ayuda de un paño húmedo y limpie cualquier rastro e molienda de café. Si queda agua en la caldera, déjela enfriar, retire todas las piezas desmontables y luego vacíelo por la apertura superior girando el aparato del revés.

Limpieza de la boquilla vapor

Limpie la boquilla cada que la sumerja en leche. Si no, el interior de la boquilla se obstruye y los depósitos de leche se secan en la superficie exterior y son difíciles de limpiar después.

- Si la boquilla se obstruye, retire la base de plástico del accesorio especial cappuccino (figura 13) una vez que el aparato esté frío y desenrosque el extremo de la boquilla. Retire las partículas de leche con ayuda de una aguja y aclárelo bajo el agua del grifo. Vuelva a poner la extremidad de la boquilla en su sitio (figura 10) y asegúrese de que está bien enroscada. Aclare el exterior de la boquilla con un paño mojado. Mantenga el paño en el extremo de la boquilla de manera que la cubra y vuelva el selector a la posición ☼ (vapor). Deje escapar el vapor en el paño uno o dos segundos, después cierre la boquilla de nuevo. Cualquier residuo de leche deberá haber sido evacuado. Aclare la base de plástico del accesorio espacial de cappuccino con agua templada. Si los orificios que sirven para aspirar el aire están obstruidos, puede usar una pequeña aguja para limpiarlos.

Limpieza del recoge-gotas

- La rejilla y el recoge-gotas pueden limpiarse retirando la rejilla (figura 14).

CAUTION

No intente abrir o desmontar el cuerpo del aparato.

DESCALCIFICACIÓN

La garantía limitada no incluye los aparatos que no funcionen o que funcionen mal a causa de una descalcificación mal efectuada.

- Se recomienda proteger las superficies de trabajo y el fregadero durante esta operación, sobretodo si son de piedra o mármol, a causa de las substancias ácidas utilizadas para la

descalcificación. Aísle el aparato con ayuda de una servilleta, de un mantel o de una bandeja. El aparato para espresso debe descalcificarse regularmente. La frecuencia de la descalcificación depende de la dureza del agua y la frecuencia de utilización.

Antes de efectuar la descalcificación, hay que desenroscar la rejilla situada en el interior del cabezal de percolación.

1. Retire la cal y los residuos de café de la rejilla y del cabezal de percolación.
2. Retire la base de plástico del accesorio especial cappuccino (figura 12).
3. Vierta $\frac{1}{4}$ de vinagre de alcohol (no vinagre de vino) en la caldera.
4. Lleve el selector a la posición ☼ (vapor) y ponga en marcha el aparato. Deje que la solución de descalcificación se filtre por el cabezal de percolación y la boquilla.
5. Una vez que el ciclo esté completo, apague el aparato y déjelo enfriar.
6. Repita las etapas 4 y 5.

Rellene la caldera de agua y déjela filtrarse completamente. Repita este proceso. Apague el aparato y déjelo enfriar. Coloque de nuevo la rejilla en el cabezal de percolación y ponga de nuevo en su sitio la base de plástico del accesorio especial cappuccino.

ES

GARANTÍA

¡Cuidado! La garantía no cubrirá ninguna reparación a causa de la descalcificación. Para cualquier problema de post-venta o piezas sueltas, consulte con su vendedor, con cualquier estación de servicio concertado o con es servicio al consumidor.

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



¡¡Participe en la conservación del medio ambiente!!

① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Problemas	Causas probables	Soluciones
FUNCIÓN EXPRÉS el café se filtra muy lentamente	moltura inadecuada	utilice moltura más gruesa
	filtro obstruido	limpielo con un cepillo
	rejilla de paso de agua obstruida	limpie el aparato en frío
	incrustaciones de cal	elimine la cal
Presencia de poso en el café	portafiltro o filtro sucios	límpielos con agua caliente
	moltura demasiado fina	utilice moltura más gruesa
El café no se filtra	selector en posición ☞	selector en posición ☒
Se fuga café por los lados del portafiltro	portafiltro mal colocado	colóquelo bien y bloquéelo
	portafiltro obstruido	retire el excedente de moltura
el café sabe mal (vinagre)	aclarado insuficiente	siga las instrucciones de uso
FUNCIÓN VAPOR El agua cae por el portafiltro	selector en ☒	ponga el selector en ☞
No sale vapor o muy poco en la posición ☞	selector colocado en ☞	cierre el selector ☞ durante 2 min.
La boquilla de vapor no espume la leche	boquilla de vapor obstruida	aclare la boquilla de vapor con agua
	Usted utiliza leche entera o totalmente descremada	Leche semi-descremada
	la leche no está suficientemente fría	utilice leche muy fría
	forma del recipiente inadecuada	abertura de pequeño diámetro
OTROS El aparato no funciona	un calentamiento anormal ha puesto en marcha el dispositivo de seguridad	diríjase a un servicio técnico homologado

ES

DESCRIÇÃO

Figura 1:

- a Selector de função
- b Indicador luminoso
- c Porta-filtro para 2 a 4 chávenas
- d Gaveta de recolha de pingos
- e Grelha amovível da gaveta de recolha de pingos
- f Jarra
- g Acessório especial para cappuccino
- h Tubo de vapor
- i Tampa da caldeira

Figura 2:




- b Botão de comando
- b1 Posição stop “0”
- b2 Posição café 
- b3 Posição vapor 

Figura 3:

- c Porta-filtro
- c1 Filtro amovível para 2 a 4 chávenas (Bloqueio por rotação no porta-filtro)
- c2 Colher doseadora

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes da primeira utilização do aparelho, siga atentamente as instruções do capítulo “ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO”.
- **Tensão de utilização: este aparelho foi concebido para funcionar unicamente com corrente alterna 230 V.** Verifique se a tensão e a potência do aparelho correspondem à instalação eléctrica da sua casa; qualquer erro de ligação pode provocar danos irreversíveis anulando a garantia.
- Este aparelho deve obrigatoriamente estar ligado a uma tomada com ligação à terra.
- Se utilizar uma extensão, certifique-se que é de tipo bipolar com ligação à terra 10 A e que se encontra em perfeito estado de funcionamento.
- **Cuidado:** enquanto estiver a funcionar o aparelho encontra-se sob pressão. Por este motivo durante o seu funcionamento o aparelho deverá ficar sob vigilância.
- Siga atentamente as instruções do manual de utilização quando utilizar a função vapor, por forma a evitar eventuais salpicos.
- Nunca retirar o porta-filtro nem abrir a tampa da caldeira sem ter previamente libertado a pressão restante do aparelho. Para tal, desligue o aparelho e coloque o botão de comando na posição  vapor até que a pressão seja completamente evacuada. Volte à posição stop (fig. 1). Atenção: se a pressão não for completamente evacuada, não pode desapertar a tampa da caldeira.
- Não utilize nem coloque o aparelho sobre superfícies quentes (por exemplo placas de cozedura) ou na proximidade directa de uma chama por forma a não danificar o corpo do aparelho.
- Aquando da utilização do seu aparelho, algumas partes podem atingir temperaturas elevadas susceptíveis de provocar queimaduras. Utilize a pega isolante do porta-filtro e avise os outros utilizadores (vapor, tubo de vapor e porta-filtro).
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Utilize e mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Não coloque o aparelho a funcionar sem água.
- Não mergulhe o aparelho dentro de água.
- Não aqueça líquidos inflamáveis com o vapor.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Desligue retirando a ficha da tomada:
 - antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção,
 - após cada utilização,
 - em caso de funcionamento anormal.
- Um aparelho electrodoméstico não deve ser utilizado se:
 - o cabo eléctrico ou o aparelho se encontrarem de alguma forma danificados,
 - o aparelho tiver caído ao chão ou apresentar uma fuga; danos não visíveis são susceptíveis de comprometer a segurança.

- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou pelo Serviço de Assistência Técnica autorizado ou um técnico com qualificações semelhantes por forma a evitar qualquer tipo de perigo para o utilizador.

• Este aparelho só pode ser reparado com a ajuda de ferramentas especiais. Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado ou para qualquer outro problema, dirija-se ao seu revendedor habitual ou a um reparador autorizado.

• O seu aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.

A garantia não abrange a utilização do seu aparelho:

- Em espaços de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- Em quintas,
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial,
- Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.

durante o funcionamento do aparelho e enquanto este se encontrar sob pressão.

Siga as instruções para verificar se o aparelho está sempre sob pressão.

Respeite estas medidas de segurança quando o aparelho funciona e durante 10 a 15 minutos na sequência da última utilização.

- Rode o selector de função para a posição ☼ (vapor). No caso de sair algum vapor pelo tubo, a caldeira permanece sob pressão. Volte a colocar o selector de função na posição "0" (stop). Encha um jarro com água fria e insira-o no tubo de vapor. Rode o selector de função para a posição ☼ (vapor). Deixe todo o vapor escapar-se e, de seguida, pare a função de vapor voltando a colocar o selector de função na posição "0" (stop).

- Agora, retire a tampa da caldeira e o porta-filtro.

- Atenção: se a pressão não for completamente evacuada, não pode desapertar a tampa da caldeira.

CAFÉ EXPRESSO

O expresso é um café bastante mais rico e saboroso do que um café de filtro normal. Quando este aparelho é utilizado correctamente, obterá um expresso cremoso, intenso e saboroso. Basta seguir as instruções e utilizar café expresso fresco, devidamente torrefacto e pré-moído.

O expresso ou o cappuccino não se preparam como um café de filtro normal. Uma das principais diferenças reside no facto de a água ser levada à ebulição, para ser de seguida pulsada através do café moído. Isso significa que a máquina de café expresso funciona sob pressão e necessita de uma atenção particular.

ATENÇÃO – QUENTE

Não desenrosque a tampa da caldeira durante a preparação. Deixe a pressão sair. Consulte a secção "ATENÇÃO – PRESSÃO".

Preparação de um café expresso

1. Coloque o aparelho na proximidade de uma tomada e utilize o comprimento necessário do cabo para ligar o aparelho.
2. Coloque o filtro no porta-filtro e rode-o por forma a ficar correctamente colocado. (figura 5).

PT

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- É aconselhável familiarizar-se com todas as peças do aparelho antes da primeira utilização. Insira o filtro no porta-filtro, coloque o porta-filtro nos anéis previstos para o efeito, retire e volte a colocar a tampa da caldeira.

- Verifique as diferentes posições do selector de função.

- Para eliminar qualquer produto residual de fabrico, é aconselhável colocar o aparelho a funcionar (tal como descrito na secção "Preparação de um café expresso") uma ou duas vezes com água apenas, sem café.

- Lave todas as peças amovíveis com água e detergente e, de seguida, enxágue-as e seque-as cuidadosamente.

- **Leia com atenção todas as instruções, advertências e observações antes de utilizar o aparelho.**

ATENÇÃO – PRESSÃO

Nunca retire a tampa da caldeira nem o porta-filtro enquanto o aparelho estiver ligado e existir pressão na caldeira.

Nunca desloque nem retire o porta-filtro

3. Encha com café moído para expresso. O filtro está equipado com indicadores para 2 ou 4 chávenas. Pressione ligeiramente o café e elimine qualquer resíduo no rebordo do porta-filtro, de modo a poder colocá-lo correctamente na saída de café (figura 6).

ATENÇÃO!

Não calque demasiado o café.

Não exceda o nível de 4 chávenas indicado no interior do filtro, por forma a não obstruir o aparelho e evitar que transborde.

4. Para colocar o porta-filtro, oriente a pega para a esquerda, levante o porta-filtro na saída de café e rode-o para a direita, até ficar bloqueado. Se a pega do porta-filtro não ficar centrada quando estiver encaixado, não coloque o aparelho a funcionar. Retire o porta-filtro e volte a inseri-lo tal como descrito acima (figura 6). O respeito deste procedimento impede que o porta-filtro se desloque sob o efeito da pressão durante o ciclo de infusão.
5. Desenrosque a tampa da caldeira rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (figura 2).
6. Encha a caldeira com água fria utilizando uma jarra de vidro graduada (figura 3).
- A título indicativo:
Uma chávena "italiana" (chávena pequena para um café forte) = 25 a 50 ml
Uma chávena de tamanho normal (para um café menos forte) = 75 a 100 ml
Pode fazer até 4 "italianas" ou 2 cafés normais de uma só vez, sem adição de água na caldeira.

ATENÇÃO

Nunca encha a caldeira se o aparelho estiver a funcionar.

Nunca deite mais de 300 ml de água na caldeira. Utilize a jarra expresso para controlar a quantidade de água a deitar.

A jarra de vidro apresenta uma graduação para 2 ou 4 chávenas. Para criar espuma no leite do cappuccino, adicione a quantidade de água que corresponde ao nível de vapor indicado na jarra.

A capacidade máxima corresponde à parte inferior do anel de metal da cafeteira de vidro, ou seja, 4 chávenas de café expresso mais a água necessária para a produção de vapor para a espuma do cappuccino.

OBSERVAÇÃO

É extremamente importante deitar apenas a quantidade de água necessária na caldeira. O aparelho esvaziará por completo o conteúdo da caldeira.

ATENÇÃO

Nunca encha a jarra acima do nível inferior do anel de metal!

7. Feche a tampa da caldeira rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio (figura 4).
8. Coloque a jarra por baixo do porta-filtro e certifique-se que a fenda da tampa da jarra fica directamente sob o orifício de saída do porta-filtro (figura 7).

ATENÇÃO

Certifique-se que a gaveta de recolha de pingos se encontra correctamente colocada.

9. Rode o selector de função para a posição ☐ (café). O indicador luminoso acende-se (figura 9). São necessários cerca de 2 minutos para que a água fique suficientemente quente, sendo, de seguida, pulsada através do café, até a jarra de vidro.
10. Aguarde até que a água da caldeira seja totalmente utilizada. Desligue o aparelho rodando o selector de função para a posição "0" (stop).
11. Não desaperte a tampa da caldeira enquanto o aparelho estiver a funcionar. Aguarde pelo fim do ciclo e até que toda a água e vapor sejam totalmente utilizados (consultar a secção "ATENÇÃO – PRESSÃO").

ATENÇÃO

Retire o porta-filtro com cuidado dado que as peças de metal podem estar quentes. Uma vez o aparelho desligado, é aconselhável aguardar cerca de 2 minutos antes de retirar o porta-filtro.

Para tal, rode o porta-filtro para a esquerda até que se solte do aparelho.

FUNÇÃO VAPOR

Diz-se que a bebida cappuccino foi buscar o seu nome à cor do hábito usado pelos monjes capuchinhos que eram apreciadores genuínos desta bebida saborosa servida à sobremesa. O

cappuccino é tradicionalmente feito com 1/3 de café expresso, 1/3 de leite quente e 1/3 de leite cremoso e pode ser perfumado segundo o gosto de cada um com canela, açúcar, pepitas de chocolate ou até mesmo álcool. A sua polivalência faz desta uma bebida refinada de eleição à escala mundial.

Preparação de um cappuccino

Se o acessório especial para cappuccino não se encontrar colocado, coloque-o. (figura 10).

N.B.: Este acessório é indispensável para preparar um cappuccino.

1. Deite 120 a 180 ml de leite fresco e frio num recipiente pequeno. Não utilize um recipiente lavado com água quente se este ainda estiver quente. Deve ser possível colocar o recipiente por baixo do acessório especial para cappuccino.

É aconselhável utilizar leite meio gordo para obter uma espuma densa e consistente.

2. Siga as indicações das etapas 1 a 9 da secção “Preparação de um café expresso”.

3. Logo que as primeiras gotas de café passem através do porta-filtro, comece a fazer espuma no leite. Mergulhe metade do tubo de vapor no recipiente do leite.

4. a) Rode o selector de função para a posição ☼ (vapor) de forma a deixar sair o vapor (figura 11).

b) Incline ligeiramente o recipiente de modo a ver sempre a posição do tubo durante a formação de espuma no leite (figura 12). Certifique-se que existe sempre um espaço entre a extremidade do tubo e o fundo do recipiente para permitir a saída do vapor.

Passados alguns segundos, o leite começa a criar espuma. Enquanto a espuma aumenta, baixe lentamente o recipiente de modo a manter a extremidade do tubo ligeiramente abaixo da superfície da espuma.

Observação: não deixe o leite ferver (no caso da formação de bolhas grossas sobre a superfície do leite, isso significa que este está a ferver).

c) Uma vez a espuma pronta a servir, mantenha a extremidade do tubo no leite com espuma de modo a evitar os salpicos e rode o selector de função para a posição ☽ (café) de modo a fazer o seu café expresso.

d) Para uma espuma mais firme, deixe o leite com espuma repousar durante um minuto.

ATENÇÃO:

Tubo de vapor obstruído.

Os restos de leite acumulam-se na extremidade do tubo de vapor. Para evitar a obstrução do tubo, retire a base de plástico do acessório especial para cappuccino (figura 13) quando o aparelho estiver frio de modo a facilitar a limpeza. Siga as etapas para limpar o tubo de vapor descritas na secção “Limpeza do tubo de vapor”.

Não se esqueça de voltar a colocar a extremidade do tubo e de enroscá-la firmemente (figura 10).

Para aquecer líquidos

O vapor destina-se a fazer espuma no leite, mas pode também ser utilizado para aquecer líquidos (chá, bebidas quentes).

1. Verifique se o aparelho está desligado e sem pressão.

2. Meça uma pequena quantidade de água e deite-a na caldeira (nível ☼ (vapor)).

A título indicativo: 50 ml de água para aquecer 100 ml de água.

Importante: para uma maior eficácia, evite colocar mais de 100 ml de água na caldeira

3. Volte a enroscar a tampa apertando-a correctamente (figura 4).

4. Ligue o aparelho.

5. Mergulhe o tubo de vapor no líquido que pretende aquecer.

6. Posicione o selector na posição ☼ (vapor).

7. O indicador luminoso acende-se (figura 9).

8. O vapor só sai após 1 a 3 minutos de pré-aquecimento.

Atenção: não deixe o aparelho sem vigilância durante esta operação.

9. Quando o líquido ficar quente, volte à posição “0” (stop).

10. Coloque o selector na posição ☼ (vapor) para eliminar o vapor, antes de abrir de novo a tampa, tendo o cuidado de colocar um recipiente por baixo do tubo de vapor.

Atenção aos riscos de queimaduras.

Importante: Limpe o tubo de vapor logo após cada utilização com uma esponja húmida.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Limpeza do aparelho

Antes de limpar o aparelho, desligue-o, retire a

ficha da tomada e deixe-o arrefecer.

- O porta-filtro, o filtro, a jarra, a tampa da jarra, bem como a gaveta recolha de pingos, não podem ser lavados na máquina da loiça. Utilize apenas água quente e detergente suave.
- Nunca utilize acessórios ou produtos abrasivos.
- O aparelho pode ser limpo com um pano húmido.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Limpe a saída de café com a ajuda de um pano húmido e retire os restos de borras de café. Se ficar água na caldeira, deixe arrefecer, retire todas as peças amovíveis e, de seguida, esvazie-a através da abertura superior, virando o aparelho ao contrário.

Limpeza do tubo de vapor

Limpe o tubo sempre que este for submergido em leite. Caso contrário, o interior do tubo ficará obstruído dado que, ao secarem sobre a superfície externa, os restos de leite tornam-se difíceis de limpar.

- Se o tubo ficar obstruído, retire a base de plástico do acessório especial para cappuccino (figura 13) uma vez o aparelho frio e desenrosque a extremidade do tubo.

Elimine as partículas de leite com a ajuda de uma agulha e passe a extremidade do tubo sob água da torneira. Volte a colocá-la no lugar (figura 10) e certifique-se que fica devidamente enroscada. Limpe o exterior do bocal com um pano molhado. Mantenha o pano na extremidade do tubo por forma a tapar e coloque o selector na posição ☼ (vapor). Deixe o vapor sair para o pano durante um ou dois segundos e, de seguida, volte a fechar o tubo. Qualquer resto de leite deverá, então, sair. Lave a base de plástico do acessório especial para cappuccino com água morna. Se os orifícios que servem para aspirar o ar estiverem obstruídos, utilize uma agulha pequena para proceder à sua limpeza.

Limpeza da gaveta de recolha de pingos

- A grelha e a gaveta de recolha de pingos podem ser limpas retirando a grelha (figura 14).

ATENÇÃO

Não tente abrir nem desmontar o corpo do aparelho.

DESCALCIFICAÇÃO

A garantia limitada não inclui os aparelhos que não funcionam ou funcionam mal devido à ausência de descalcificação.

- Por causa das substâncias ácidas utilizadas para a descalcificação, é aconselhável proteger as superfícies de trabalho e o lava-loiça durante esta operação, sobretudo se estes forem de mármore ou pedra. Isole o aparelho com a ajuda de um pão, uma toalha de mesa ou um tabuleiro. A máquina de café expresso deve ser sujeita a operações regulares de descalcificação. A frequência desta operação depende do nível da dureza da água e da frequência de utilização.

Antes de proceder à descalcificação, é necessário começar por desaparafusar a grelha situada no interior da saída de café.

1. Retire o calcário e os resíduos de café da grelha e da saída de café.
2. Retire corpo plástico do acessório especial para cappuccino (figura 12).
3. Deite $\frac{1}{4}$ de vinagre de álcool (não utilize vinagre de vinho) na caldeira.

Coloque um recipiente por baixo da saída de vapor e outro por baixo do tubo de vapor.

(Observação: não utilize o porta-filtro durante a operação de descalcificação).

4. Rode o selector para a posição ☼ (vapor) e ligue o aparelho. Deixe a solução descalcificante escoar pela saída de café e pelo tubo de vapor.
5. Uma vez o ciclo terminado, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
6. Repita as etapas 4 e 5.

Encha a caldeira com água limpa e deixa-a escoar completamente. Repita este processo. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer. Volte a colocar a grelha na saída de café e volte a colocar o corpo plástico do acessório especial para cappuccino.

GARANTIA

Atenção! Nenhuma reparação provocada pela acumulação de calcário está coberta pela garantia. Para qualquer problema de pós-venda ou de peças sobresselentes, consulte o seu revendedor, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou o Clube Consumidor Rowenta.

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Problemas	Causas prováveis	Soluções
EXPRESSO O café corre muito lentamente	café moído não adaptado	café moído com moagem mais grossa
	filtro entupido	limpe-o com uma escova
	grelha de passagem da água suja	limpe o aparelho quando estiver frio
	formação de calcário	descalcifique o aparelho
Presença de borras no café.	porta-filtro ou filtro sujo	limpe-os com água quente
	moagem demasiado fina	café moído com moagem mais grossa
O café não passa	botão em posição ☹	botão em posição ☺
O café sai pelos lados do porta-filtro.	porta-filtro mal colocado	coloque-o no devido lugar e bloqueie-o
	porta-filtro sujo	retire o excedente de café moído
Sabor desagradável (vinagre)	enxaguamento insuficiente	siga o manual de instruções
VAPOR		
A água sai pelo porta-filtro	botão em posição ☺	coloque o botão na posição ☹
Pouco ou nenhum vapor na posição ☹	botão ☹ aberto demasiado cedo	desligue o botão ☹ 2 minutos
O tubo de vapor não produz espuma no leite	tubo de vapor entupido	enxagúe o tubo de vapor
	utiliza leite gordo ou leite magro	leite meio-gordo
	O leite não está suficientemente frio	leite bem frio
	A forma do recipiente é inadaptada	abertura de pequeno diâmetro (jarro)
OUTROS		
O aparelho não funciona	aquecimento anormal desencadeando o dispositivo de segurança	dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado

OPIS

Rysunek 1:

- a Przełącznik funkcji
- b Lampka kontrolna
- c Pojemnik na filtr na 2 do 4 filiżanek
- d Pojemnik ociekowy
- e Zdejmowana kratka ociekowa
- f Dzbanek
- g Specjalna przystawka do cappuccino
- h Dysza pary
- i Korek bojlera

Rysunek 2:

- b Przycisk sterowania
- b1 Pozycja wyłączenia "0"
- b2 Pozycja funkcji kawy ☕
- b3 Pozycja funkcji pary ☁

Rysunek 3:

- c Pojemnik na filtr
- c1 Wyjmowany filtr na 2 do 4 filiżanek (Blokowanie przez obracanie w pojemniku na filtr)
- c2 Łyżeczka-miarka

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem urządzenia, należy postępować według instrukcji zawartych w paragrafie "Przed pierwszym użyciem".
- **Napięcie użytkowe: urządzenie to powinno być zasilane wyłącznie prądem przemiennym 230 V.** Sprawdzić, czy napięcie użytkowe podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem domowej instalacji elektrycznej; każde nieprawidłowe podłączenie może spowodować nieodwracalne szkody, które nie są pokryte gwarancją.
- Urządzenie to musi być obowiązkowo podłączane do gniazda z uziemieniem. W przypadku użycia przedłużacza, należy upewnić się, czy jest to przedłużacz dwubiegunowy z uziemieniem 10 A i czy jest on w doskonałym stanie.
- **Uwaga:** włączone urządzenie znajduje się pod ciśnieniem. Z tego powodu należy nadzorować pracę urządzenia w trakcie jego funkcjonowania.
- Stosować się uważnie do zaleceń zawartych w instrukcji użytkownika przy korzystaniu z funkcji pary, aby nie dopuścić do ewentualnych rozprysków wody.
- Nigdy nie zdejmować pojemnika na filtr ani nie wyjmować korka bojlera bez uprzedniego usunięcia ciśnienia z urządzenia. W tym celu należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i ustawić przełącznik funkcji w pozycji ☁ (para), aż do całkowitego zlikwidowania ciśnienia w urządzeniu. Wrócić do pozycji wyłączonej. Uwaga: Jeśli urządzenie jest nadal pod ciśnieniem, nie można odkręcać korka bojlera.
- Nie używać i nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (na przykład na płytach kuchennych) ani w bezpośredniej bliskości ognia, aby nie uszkodzić obudowy urządzenia.
- W czasie użytkowania ekspresu, niektóre jego części mogą nagrzewać się do bardzo wysokich temperatur, a ich dotknięcie grozi oparzeniem. Należy używać uchwytu izolującego pojemnika na filtr i ostrzec innych użytkowników (para, dysza pary i pojemnik na filtr).
- Urządzenie to nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, ani przez osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo nadzoruje ich czynności związane z używaniem urządzenia lub udzieliła im wcześniej wskazówek dotyczących jego obsługi.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie używały urządzenia do zabawy.
- Nie włączać urządzenia, w którym nie ma wody.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie podgrzewać płynów łatwopalnych za pomocą pary.
- Nie odłączać urządzenia od źródła zasilania, ciągnąc za kabel.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka:
 - przed każdą operacją czyszczenia lub konserwacji,
 - po zakończeniu użytkowania,
 - w przypadku nieprawidłowego funkcjonowania urządzenia.

- Nie wolno włączać elektrycznego urządzenia gospodarstwa domowego, w przypadku gdy:
 - kabel zasilający lub samo urządzenie wydają się być uszkodzone,
 - urządzenie upadło lub wyraźnie przecieka; ukryte usterki mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo użytkowania urządzenia.
 - Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien on, ze względów bezpieczeństwa, zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub osobę posiadającą podobne, odpowiednie uprawnienia.
- Urządzenie to może być naprawiane wyłącznie za pomocą specjalnych narzędzi. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego lub innej usterki, należy zwrócić się do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisanta.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Gwarancja nie obejmuje użytkowania urządzenia:
 - W aneksach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy,
 - W gospodarstwach rolnych,
 - Przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych,
 - Przez gości w "pokojach gościnnych".

UWAGA - CIŚNIENIE

Nigdy nie wyjmować korka z bojlera, ani nie wyciągać pojemnika na filtr, gdy urządzenie jest uruchomione i dopóki bojler znajduje się pod ciśnieniem.

Nigdy nie przesuwać ani nie wyjmować pojemnika na filtr dopóki urządzenie pracuje i znajduje się pod ciśnieniem.

Postępować według instrukcji, aby sprawdzić, czy urządzenie znajduje się pod ciśnieniem.

Przestrzegać zasad bezpieczeństwa, gdy urządzenie jest włączone oraz przez 10 do 15 minut od ostatniego użycia ekspresu.

- Przekręcić przełącznik funkcji do pozycji ☼ (para). Jeśli para wydobywa się z dyszy, oznacza to, że bojler jest wciąż pod ciśnieniem. Przewrócić przełącznik funkcji z powrotem do pozycji "0" (urządzenie wyłączone). Dyszę pary zanurzyć w dzbanku wypełnionym zimną wodą. Przekręcić przełącznik funkcji do pozycji ☼ (para). Odczekać aż reszta pary wydobędzie się, następnie wyłączyć funkcję pary przesuwając przełącznik funkcji do pozycji "0" (urządzenie wyłączone).
- Teraz można wyjąć korek bojlera i pojemnik na filtr.
- Uwaga: Jeśli urządzenie jest nadal pod ciśnieniem, nie można odkręcać korka bojlera.

PL PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem zalecane jest zaznajomienie się ze wszystkimi elementami urządzenia. Włożyć filtr do pojemnika na filtr, włożyć pojemnik na filtr w specjalne pierścienie, wyjąć i z powrotem założyć korek bojlera.
- Sprawdzić poszczególne pozycje przełącznika funkcji.
- Aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia fabryczne, zaleca się włączenie urządzenia (tak jak opisano w punkcie "Parzenie kawy espresso") raz lub dwa razy z samą wodą, bez zmielonej kawy na espresso.
- Umyć wszystkie zdejmowane części ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, dokładnie przepłukać i wytrzeć.
- **Uważnie zapoznać się ze wszystkimi wytycznymi, ostrzeżeniami i uwagami przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia.**

ESPRESSO

Espresso to kawa o wiele bardziej gęsta i aromatyczna, niż zwykła filtrowana kawa. Gdy urządzenie to jest używane prawidłowo, uzyskuje się kremową, ciemną i smaczną kawę espresso. Należy jedynie stosować się do zaleceń i używać świeżej, dobrze wypalanej i wcześniej zmielonej kawy espresso.

Kawy espresso i cappuccino nie przygotowuje się tak jak zwykłej, filtrowanej kawy. Jedną z podstawowych różnic jest fakt, iż woda jest podgrzewana do temperatury wrzenia, a następnie przefiltrowana przez zmieloną kawę. Oznacza to, że urządzenie działa pod ciśnieniem, a jego obsługa wymaga szczególnej ostrożności.

UWAGA - GORĄCE

Nie odkręcać korka bojlera w czasie przygotowywania kawy. Usunąć ciśnienie z urządzenia. Zapoznać się z sekcją "UWAGA - CIŚNIENIE".

Przygotowanie kawy espresso

1. Ustawić urządzenie w pobliżu gniazdka i rozwinąć kabel na długość potrzebną do podłączenia urządzenia.
2. Włożyć filtr do pojemnika na filtr i przekręcić, aby dobrze go zablokować (rysunek 5).
3. Nasypać zmielonej kawy espresso. Filtr jest wyposażony we wskaźniki poziomu dla 2 lub 4 filiżanek. Lekko ubić kawę i usunąć jej resztki z krawędzi pojemnika na filtr, aby umożliwić jego prawidłowe założenie w głowicy zaparzającej (rysunek 6).

UWAGA!

Nie ubijać kawy zbyt mocno.

Nie przekraczać poziomu 4 filiżanek zaznaczonego wewnątrz filtra. Mogłoby to zatkać urządzenie lub spowodować jego przepiętnienie.

4. Aby zamontować pojemnik na filtr, skierować uchwyt w lewą stronę, podnieść pojemnik na filtr, włożyć go w głowicę zaparzającą i przekręcić w prawo, aż się zablokuje. Jeśli uchwyt pojemnika na filtr nie jest wypośrodkowany po jego ustawieniu, nie włączać urządzenia. Wyjąć pojemnik na filtr i włożyć go z powrotem w sposób opisany powyżej (rysunek 6). Przestrzeganie instrukcji zapobiega przesuwaniu się pojemnika na filtr pod wpływem ciśnienia w czasie cyklu zaparzania.
5. Odkręcić korek bojlera przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rysunek 2).

6. Wypełnić bojler zimną wodą za pomocą szklanego dzbanka z podziałką (rysunek 3).

DODATKOWE INFORMACJE:

Filiżanka włoska (mała filiżanka mocnej kawy) = 25 do 50 ml

Filiżanka standardowa (słabsza kawa) = 75 do 100 ml

Można przygotować za jednym razem do 4 filiżanek włoskich lub 2 filiżanek standardowych kawy, bez potrzeby dolewania wody do bojlera.

UWAGA

Nigdy nie napełniać bojlera, gdy urządzenie jest włączone.

Nigdy nie wlewać do bojlera więcej niż 300 ml wody.

Używać dzbanka espresso, aby kontrolować ilość dolewanej wody.

Szklany dzbanek posiada podziałkę na 2 i 4 filiżanki. Aby spienić mleko do kawy cappuccino, dolać wodę w ilości odpowiadającej poziomowi pary zaznaczonemu na dzbanku.

Maksymalna pojemność ograniczona jest dolną krawędzią metalowej obręczy szklanego dzbanka. Jest to ilość wody wystarczająca do zaparzenia 4 filiżanek espresso oraz do wytworzenia pary niezbędnej do ubicia pianki cappuccino.

UWAGA

Bardzo ważne jest, aby wlewać do bojlera tylko niezbędną ilość wody.

Urządzenie opróżni całkowicie zawartość bojlera.

UWAGA

Nigdy nie napełniać dzbanka powyżej dolnej krawędzi metalowej obręczy!

7. Zamknąć korek bojlera przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (rysunek 4).
8. Umieścić dzbanek pod pojemnikiem na filtr i upewnić się, czy zagłębienie w pokrywie dzbanka znajduje się dokładnie pod wylotem pojemnika na filtr (rysunek 7).

UWAGA

Upewnić się, czy kratka ściekowa została prawidłowo założona.

9. Przekręcić przełącznik funkcji do pozycji ☐ (kawa). Lampka kontrolna zapala się (rysunek 9). Należy odczekać około 2 minut, aby woda nagrzała się do odpowiedniej temperatury. Woda jest następnie filtrowana pod ciśnieniem przez kawę, do szklanego dzbanka.
10. Odczekać, aż woda z bojlera zostanie w całości przefiltrowana. Wyłączyć urządzenie, przekręcając przełącznik funkcji do pozycji "0" (urządzenie wyłączone).
11. Nie odkręcać korka bojlera, gdy urządzenie jest włączone. Odczekać do końca cyklu do momentu, aż cała woda i cała para zostaną w pełni wykorzystane (zapoznać się z punktem "UWAGA - CIŚNIENIE").

UWAGA

Ostrożnie wyjmować pojemnik na filtr, ponieważ metalowe części mogą być gorące. Po wyłączeniu urządzenia, przed wyjęciem pojemnika na filtr zaleca się odczekać około 2 minut.

Aby wyjąć pojemnik na filtr, przekręcić go w lewo i zdjąć go z urządzenia.

FUNKCJA PARY

Mówi się, że nazwa kawy cappuccino pochodzi od koloru habitów noszonych przez kapucyńskich mnichów, którzy szczególnie cenili ten pyszny napój serwowany na deser. Cappuccino tradycyjnie przyrządza się z 1/3 miary kawy espresso, 1/3 gorącego mleka i 1/3 mleka ubitego na pianę i może być doprawiane do smaku cynamonem, cukrem, płatkami czekolady, a nawet alkoholem. Jego różnorodność czyni z niej ulubiony napój smakoszy ma całym świecie.

Przygotowanie cappuccino

Jeśli specjalna przystawka do cappuccino nie jest zamontowana, należy założyć ją (rysunek 10).

1. Wlać od 120 do 180 ml świeżego, zimnego mleka do małego naczynia. Nie używać naczynia właśnie umytego w ciepłej wodzie, jeśli jeszcze nie ostygło. Naczynie powinno mieścić się pod specjalną przystawką do cappuccino.

Aby uzyskać gęstą, sztywną pianę zaleca się używanie mleka półtłustego.

2. Stosować się do wytycznych dla etapów od 1 do 9 opisanych w sekcji "Przygotowanie kawy espresso".

3. Mleko należy zacząć ubijać, gdy tylko pierwsze krople kawy spłyną przez pojemnik na filtr. Zanurzyć do połowy dyszę pary w naczyniu z mlekiem.

4. a) Przekręcić przełącznik funkcji do pozycji ☼ (para), aby umożliwić wydobywanie się pary (rysunek 11).

b) Lekko pochylić naczynie, tak by cały czas kontrolować pozycję dyszy podczas ubijania mleka (rysunek 12). Należy upewnić się, czy między końcówką dyszy a dnem naczynia jest dość przestrzeni, aby umożliwić wydostawanie się pary.

Po kilku sekundach, mleko zaczyna się pienić. W miarę jak przybywa piany, lekko obniżyć naczynie, tak by końcówka dyszy znajdowała się

tuż pod powierzchnią pianki.

Uwaga: nie doprowadzać do wrzenia mleka (jeśli na powierzchni mleka tworzą się duże pęcherze, to znaczy że mleko zaczyna wrzeć).

c) Gdy pianka jest gotowa, zostawić końcówkę w spienionym mleku, aby się nie pochłapać, i przekręcić przełącznik funkcji do pozycji ☽ (kawa), aby przygotować espresso.

d) Aby pianka była sztywniejsza, odstawić ubite mleko na jedną minutę.

UWAGA:

Zatkana dysza pary

Resztki mleka przywierają do końcówki dyszy pary. Aby uniknąć zatykania się dyszy, zdjęć plastikową podstawę specjalnej przystawki do cappuccino (rysunek 13), gdy urządzenie już ostygnie, aby ułatwić jego czyszczenie. Aby wyczyścić dyszę, postępować według wskazówek opisanych w sekcji "Czyszczenie dyszy pary".

Nie zapomnieć o ponownym zamontowaniu końcówki dyszy i o starannym jej przykręceniu (rysunek 10).

Podgrzewanie płynów

Para służy do ubijania mleka, ale także do podgrzewania płynów (herbata, napoje gorące).

1. Sprawdzić, czy urządzenie jest odłączone od źródła zasilania i czy nie jest pod ciśnieniem.

2. Odmierzyć małą ilość wody i wlać ją do bojlera (poziom ☼ (para)).

Dla przykładu: 50 ml wody wystarczy do podgrzania 100 ml wody.

Ważne: aby uzyskać optymalne rezultaty, nie wlewać do bojlera więcej niż 100 ml wody.

3. Zakręcić korek do oporu (rysunek 4).

4. Podłączyć urządzenie.

5. Zanurzyć dyszę pary w płynie, który ma zostać podgrzany

6. Ustawić przełącznik w pozycji ☼ (para).

7. Lampka kontrolna zapala się (rysunek 9).

8. Para zacznie wydobywać się po wstępnym podgrzaniu, które trwa od 1 do 3 minut.

Uwaga: W tym momencie nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.

9. Gdy płyn jest podgrzany, powrócić do pozycji "0" (urządzenie wyłączone).

10. Ustawić przełącznik w pozycji ☼ (para), aby uwolnić parę, przed ponownym otwarciem korka, dopilnowując, aby naczynie było

ustawione pod dyszą pary.

Zachować ostrożność, aby się nie oparzyć.

Ważne: Dyszę pary należy umyć bezpośrednio po operacji za pomocą wilgotnej gąbki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenie, należy wyłączyć go, odłączyć od źródła zasilania i ostudzić.

- Pojemnik na filtr, filtr, dzbanek, pokrywka dzbanka oraz kratka ociekowa nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Używać tylko ciepłej wody i łagodnego środka myjącego.
- Nigdy nie stosować narzędzi ani produktów szorujących.
- Urządzenie może być myte za pomocą wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w żadnych innych płynach.
- Umyć głowicę zaparządzającą mokrą szmatką i usunąć wszelkie pozostałości po kawie. Jeśli w bojlerze pozostała woda, należy ją ostudzić, wyjąć wszystkie ruchome części i opróżnić bojler przez górny otwór, odwracając urządzenie.

Czyszczenie dyszy pary

Dyszę należy umyć po każdym jej zanurzeniu w mleku, w przeciwnym wypadku wnętrze dyszy zostanie zapchane a pozostałości mleka wyschną na zewnętrznej jej powierzchni i będzie trudno je usunąć.

- Jeśli dysza jest zapchana, należy zdjąć plastikową podstawę specjalnej przystawki do cappuccino (rysunek 13), gdy urządzenie ostygnie i odkręcić końcówkę dyszy. Usunąć resztki mleka za pomocą igły i przepłukać dyszę pod bieżącą wodą. Założyć z powrotem końcówkę dyszy (rysunek 10) i upewnić się, czy została prawidłowo dokręcona. Przetrzeć zewnętrzną część dyszy mokrą szmatką. Przytrzymać szmatkę na końcu dyszy tak aby ją całkowicie zakryć i przekręcić pokrętło funkcji do pozycji ☼ (para). Włączyć przepływ pary do szmatki na jedną, dwie sekundy, następnie zamknąć dyszę. Wszystkie pozostałości mleka powinny zostać wówczas usunięte. Przepłukać letnią wodą plastikową podstawę specjalnej

przystawki do cappuccino. Jeśli otwory służące do zasysania powietrza są zapchane, do ich czyszczenia można użyć małej igły.

Czyszczenie kratki ociekowej

- Kratka i zbiornik ociekowy mogą być myte po zdjęciu kratki (rysunek 14).

UWAGA

Nigdy nie otwierać i nie demontować korpusu urządzenia.

ODKAMIANIANIE

Ograniczona gwarancja nie obejmuje urządzeń, które nie działają lub działają nieprawidłowo z powodu niewykonania prawidłowego odkamieniania.

- Ponieważ do odkamieniania używa się substancji kwasowych, zaleca się zabezpieczenie blatów roboczych i zlewu na czas operacji, szczególnie wtedy, gdy wykonane są z marmuru lub kamienia. Zabezpieczyć urządzenie ręcznikiem, ściereczką lub tałą. Ekspres do przyrządzania kawy espresso powinien być regularnie odkamieniany. Częstotliwość odkamieniania zależy od poziomu twardości wody i od częstotliwości użytkowania urządzenia.

Przed wykonaniem odkamieniania, należy odkręcić kratkę znajdującą się wewnątrz głowicy zaparządzającej.

1. Usunąć kamień i resztki kawy z kratki i głowicy zaparządzającej.
2. Zdjąć plastikową podstawę specjalnej przystawki do cappuccino (rysunek 12).
3. Wlać do poziomu ¼ bojlera ocet spirytusowy (nie ocet winny).

Ustawić naczynie pod głowicą zaparządzającą i drugie naczynie pod dyszą pary.

(Uwaga: podczas odkamieniania nie używać pojemnika na filtr).

4. Przekręcić pokrętło wyboru funkcji do pozycji ☼ (para) i włączyć urządzenie. Przefiltrować roztwór odkamieniający przez głowicę zaparządzającą i przez dyszę.
5. Po zakończeniu cyklu, wyłączyć urządzenie i ostudzić je.
6. Powtórzyć etapy 4 i 5.

Napełnić bojler czystą wodą i w całości ją przefiltrować. Powtórzyć operację. Wyłączyć urządzenie i ostudzić je. Włożyć kratkę do głowicy zaparządzającej i z powrotem zamontować plastikową podstawę specjalnej przystawki na cappuccino.

PL

GWARANCJA

Uwaga! Żadna naprawa spowodowana osadzeniem się kamienia nie jest pokryta gwarancją. W razie jakichkolwiek problemów po

zakupie urządzenia lub w sprawie części zamiennych należy kontaktować się ze sprzedawcą, z autoryzowanym centrum serwisowym lub z działem obsługi klientów.

ZUŻYTY PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY:



Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska

- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetworzeniu lub recyklingowi.
- ➡ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki.



Problemy	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
ESPRESSO Kawa wyływa zbyt wolno	nieodpowiednia grubość zmielenia kawy	grubiej zmielona kawa
	Zapchany filtr	oczyścić go za pomocą szczotki
	zanieczyszczona kratka przepływu wody	wyczyścić ostudzone urządzenie (rys. 15)
	Osadzanie się kamienia	odkamienienie ekspresu
W kawie znajdują się fusy	zabrudzony pojemnik na filtr lub sam filtr	umyć je ciepłą wodą
	zbyt drobno zmielona kawa	grubiej zmielona kawa
Kawa nie wyływa	przełącznik w pozycji ☼ (para).	przełącznik w pozycji ☽ (kawa).
Ekspres przecieka po bokach pojemnika na filtr	źle założony pojemnik na filtr	dobrze założyć i zablokować pojemnik
	zanieczyszczony pojemnik na filtr	usunąć nadmiar zmielonej kawy
Kawa jest niesmaczna (smak octu)	niewystarczające płukanie	postępować według instrukcji obsługi
PARA		
Woda przelewa się przez pojemnik na filtr	przełącznik w pozycji ☼ (kawa)	ustawić przełącznik w pozycji ☼ (para)
Brak lub niewielka ilość pary w pozycji ☼ (para)	zapchana dysza ☼ pary	przepłukać dyszę ☼ pary
Dysza pary nie ubija mleka	Zablokowana dysza pary	Przepłukać dyszę pary
	używane jest mleko pełnotłuste lub całkiem odtłuszczone	użyć mleka półtłustego
	mleko niedostatecznie schłodzone	użyć bardzo zimnego mleka
	nieodpowiedni kształt naczynia	mała średnica otworu (dzbanek)
INNE		
Urządzenie nie działa	bezpiecznik wyłącza urządzenie z powodu przegrzania	zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego

LEÍRÁS

1. ábra:

- a Funkció kiválasztó gomb
- b Működésjelző lámpa
- c Filtertartó 2-4 csésze kávé készítéséhez
- d Cseppgyűjtő tálca
- e Eltávolítható csepegtetőrács
- f Kiöntőedény
- g Speciális cappuccino tartozék
- h Gőzfúvóka
- i Melegítőtartály sapka

2. ábra:

- b Vezérlőgomb
- b1 Leállítás pozíció „0”
- b2 Kávé pozíció 
- b3 Gőz pozíció 

3. ábra:

- c Filtertartó
- c1 Kivehető filter 2-4 csésze kávé készítéséhez (blokkolás a filtertartóba forgatással)
- c2 Adagolókanál

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

• A készülék első használata előtt olvassa el az „Első használat előtt” bekezdésben szereplő utasításokat.


• Üzemi feszültség: a készülék kizárólag 230 V-os váltóárammal működik.

Ellenőrizze, hogy a készülék üzemi feszültsége megegyezzen az áramforrás feszültségével. Minden csatlakoztatási hiba visszafordíthatatlan, a garancia által nem fedett károkat okozhat

• A készüléket kizárólag földeléses aljzathoz csatlakoztassa. Ha hosszabbítót használ, győződjön meg arról, hogy bipoláris típusú, 10 A-es földelőkábelrel rendelkezik, és tökéletes állapotban van.

• **Figyelem:** működés közben a készülék nyomás alatt van. Ezért, csak felügyelet mellett működtesse.

• Kövesse figyelmesen az útmutatóban leírt utasításokat a gőz funkció használatakor, az esetleges fröccsenés elkerülése érdekében.

• Soha ne távolítsa el a filtertartót és ne csavarja le a melegítőtartály dugóját anélkül, hogy megszüntetné a készülékben uralkodó nyomást. Ehhez húzza ki a készülék csatlakozódugaszát az aljzathoz, és állítsa a funkció kiválasztó gombot  (gőz) pozícióra, mindaddig, amíg megszűnik a nyomás. Állítsa vissza leállítás pozícióba. Figyelem: Ha nem szüntette meg teljesen a melegítőtartályban uralkodó nyomást, a dugó kicsavarása nem lehetséges.

• Ne használja a készüléket forró felületen (például sütőlapon), illetve ne helyezze rájuk, valamint ne használja nyílt láng közelében, mivel ezek sérülést okozhatnak a készüléktesten.

• Az eszpresszógép használata során a

készülék bizonyos részei nagyon felmelegedhetnek, és égési sérüléseket okozhatnak. Használja a filtertartó hőszigetelő fogantyúját, és figyelmeztesse a készülék többi felhasználóját is (gőz, gőzfúvóka és filtertartó)

• Tilos a készülék használata olyan személyek által (beleértve a gyerekeket is), akiknek fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik korlátozottak, valamint olyan személyek által, akik nem rendelkeznek a készülék használatára vonatkozó gyakorlattal vagy ismeretekkel. Kivételt képeznek azok a személyek, akik egy biztonságukért felelős személy által vannak felügyelve, vagy akikkel ez a személy előzetesen ismertette a készülék használatára vonatkozó utasításokat.

• Ajánlott a gyerekek felügyelete, annak érdekében, hogy ne játsszanak a készülékkel.

• Ne működtesse a készüléket víz nélkül.

• Soha ne merítse vízbe a készüléket.

• Ne melegítsen semmilyen gyúlékony folyadékot a gőz funkció segítségével.

• A csatlakozódugaszt ne húzza ki az aljzathoz a tápkábelnél fogva.

• Húzza ki a készülék csatlakozódugaszát:
- a melegítőtartály megtöltése előtt,
- minden tisztítási vagy karbantartási művelet előtt,
- használat után,
- működési rendellenesség esetén.

• Egy elektromos háztartási készülék használata tilos a következő esetekben:

- a tápkábel vagy a készülék szemmel láthatóan sérült,

- ha leejti a készüléket vagy szivárgást tapasztal. A nem látható károsodások veszélyeztethetik a biztonságot.

- Abban az esetben, ha a tápkábel meg van sérülve, ezt a gyártónak, az ügyfélszolgálat alkalmazottjának, vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie minden veszély elkerülése végett.

- A készüléket kizárólag speciális szerszámokkal lehet megjavítani. A tápkábel sérülése vagy bármilyen más probléma esetén forduljon megszokott viszonteladójához vagy egy hivatalos javítóhoz.
- Ez a készülék kizárólag háztartásbeli használatra alkalmas.
Nem alkalmas az alábbiakban felsorolt használatokra, amelyekre a garancia nem terjed ki:
 - Boltok, irodák és egyéb munkahelyek alkalmazottak számára fenntartott konyháiban történő használatra,
 - Gazdaságokban történő használatra,
 - Hotelek, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra,
 - Vendégszobákban történő használatra.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Első használat előtt javasolt a készülék minden alkatrészének megismerése. Helyezze a filtert a filtertartóba, tegye a filtertartót az erre szolgáló gyűrűkbe. Vegye le, majd helyezze vissza a melegítőtartály dugóját.
- Ellenőrizze a funkció kiválasztó gomb különböző pozícióit.
- A gyártási anyagok maradékainak eltávolítása végett javasolt a készülékkel elvégezni egy-két forrázást (az „Eszpresszó készítése” bekezdésben leírt módon) kizárólag vízzel, őrölt kávé nélkül.
- Minden leszerelhető alkatrészt tisztítson meg langyos mosogatószeres vízben, majd jól öblítse le, és szárítsa meg ezeket.
- **A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen az összes utasítást, figyelmeztetést és megjegyzést.**

FIGYELEM - NYOMÁS

Soha ne vegye le a melegítőtartály sapkáját és ne távolítsa el a filtertartót a készülék működése közben mindaddig, amíg nyomás van a melegítőtartályban. Soha ne mozgassa, és ne távolítsa el a filtertartót a készülék működése közben, valamint amíg nyomás alatt van.

Amikor ellenőrizni szeretné, hogy a készülék nyomás alatt van-e, kövesse az alábbi utasításokat.

Tartsa be ezeket az óvintézkedéseket mialatt a készülék működésben van, csakúgy mint az utolsó használat utáni 10-15 percben.

- Fordítsa a funkció kiválasztó gombot ☼ (gőz) pozícióba. Ha a fűvókán keresztül gőz távozik, az azt jelenti, hogy a melegítőtartály még mindig nyomás alatt van. Tegye vissza a funkció kiválasztó gombot a „0” (leállítás) pozícióra. A gőzfűvókát helyezze egy hideg vízzel megtöltött kancsóba. Forgassa a funkció kiválasztó gombot ☼ (gőz) pozícióra. Hagyja távozni az összes gőzt, majd kapcsolja ki a gőz funkciót a funkció kiválasztó gomb visszatekerésével a „0” (leállítás) pozícióra.
- Távolítsa el a melegítőtartály dugóját és a filtertartót.
- Figyelem! Ha nem szüntette meg teljesen a melegítőtartályban uralkodó nyomást, a dugó kicsavarása nem lehetséges.

ESZPRESSZÓ

Az eszpresszó ízvilágban sokkal gazdagabb és ízletesebb, mint egy hagyományos filteres kávé. Amikor ezt a készüléket megfelelő módon használja egy krémes, sötét és ízletes eszpresszót készít. Ehhez elegendő követnie az előírásokat, és friss, pörkölt és előre megőrölt eszpresszó kávé használja.

Az eszpresszó és a cappuccino elkészítése különbözik a hagyományos filteres kávé elkészítésétől. Az egyik lényeges különbség abban áll, hogy a víz fel van forralva, és azután hatol át az őrölt kávéban. Ez azt jelenti, hogy az eszpresszógép működése során nyomás alatt van, és ebből kifolyólag különös figyelmet igényel.

FIGYELEM - FORRÓ

Kávékészítés közben ne csavarja le a melegítőtartály sapkáját. Nyomástalanítsa a készüléket. Olvassa el a „FIGYELEM – NYOMÁS” bekezdést.

Eszpresszó készítése

1. Helyezze a készüléket egy fali csatlakozóaljzat közelébe, és tekerjen le a készülék csatlakoztatásához szükséges kábelhosszúságot.
2. Helyezze a filtert a filtertartóba és csavarja be, amíg megfelelő módon a helyére nem kerül (5. ábra).

3. Töltse meg őrölt eszpresszó kávéval. A filter két jelzéssel van ellátva, 2 vagy 4 csésze kávé készítésére. Finoman nyomkodja le a kávé. Távolítsa el minden maradékot a filtertartó perméről, annak érdekében, hogy megfelelő módon bele tudja helyezni a szűrőfejbe (6. ábra).

FIGYELEM!

Ne nyomkodja le túlságosan a kávé.

Ne lépje túl a filter belsejében található 4 csésze kávé készítését jelző szintet. Ellenkező esetben a készülék eldugulhat, vagy pedig kifuthat a víz.

4. A filtertartó behelyezéséhez tartsa a fogantyút bal oldalra, emelje a filtertartót a szűrőfejbe, és forgassa el jobbra, amíg a helyére nem kerül. Ne kapcsolja be a készüléket, ha a felhelyezett filtertartó fogantyúja nincs középen. Távolítsa el a filtertartót, majd helyezze vissza a fentebb leírt módon (6. ábra). Ezen eljárások betartása megakadályozza, hogy a filtertartó elmozduljon a helyéről a forrázási ciklus közben fellépő nyomás következtében.
5. Csavarja le a melegítőtartály sapkáját az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva (2. ábra).
6. Töltse meg hideg vízzel a melegítőtartályt a mércével ellátott üveg kiöntőedény segítségével (3. ábra).

Útmutatás:

Egy csésze olasz kávé (kis csésze, sűrű kávé) = 25 és 50 ml között

Egy csésze átlagos kávé (könnyebb kávéhoz) = 75 és 100 ml között

4 csésze olasz kávé vagy 2 csésze átlagos kávé készíthet egyhuzamban, későbbi vízhozáadás nélkül.

FIGYELEM

Soha ne töltse meg a melegítőtartályt működés közben.

Soha ne töltsön több mint 300 ml vizet a melegítőtartályba.

Használja az eszpresszó kiöntőedényt a vízmennyiség kiméréséhez.

Az üveg kiöntőedénynek két beosztása van: 2 vagy 4 csésze kávé készítésére. A cappuccinóhoz szükséges tej habosításához töltsön bele annyi vizet, amennyi a kiöntőedényen jelölt gőzölő szintnek felel meg.

A maximális befogadóképesség az üveg kiöntőedényt körülvevő fém gyűrű alsó része szintjének felel meg, ez tehát 4 csésze eszpresszó készítésére, valamint a cappuccino habosítására szükséges vízmennyiség.

MEGJEGYZÉS

Nagyon fontos, hogy kizárólag a szükséges vízmennyiséget töltse a melegítőtartályba.

A készülék teljesen ki fogja üríteni a melegítőtartály tartalmát.

FIGYELEM

A kiöntőedényt kizárólag a fém gyűrű alsó részének szintjéig töltse meg!

7. Csavarja be a melegítőtartály sapkáját az óramutató járásával megegyező irányba forgatva (4. ábra).

8. Helyezze a kiöntőedényt a filtertartó alá, és bizonyosodjon meg arról, hogy a kiöntőedény fedelének nyílása pontosan a filtertartó kimeneti nyílása alatt található (7. ábra).

FIGYELEM

Bizonyosodjon meg arról, hogy a csepegtetőrács a helyén van.

9. Fordítsa a funkció kiválasztó gombot ☐ (kávé) pozícióra. A működésjelző lámpa bekapcsol (9. ábra). Megközelítőleg 2 perc szükséges ahhoz, hogy a víz eléggé felmelegedjen. Ezt követően a víz áthatol a kávé, egészen az üveg kiöntőedényig.

10. Várja meg, amíg, a melegítőtartályban található összes víz felhasználásra kerül. Kapcsolja ki a készüléket a funkció kiválasztó gomb „0” (leállítás) pozícióra forgatásával.

11. Ne csavarja le a melegítőtartály sapkáját a készülék működése közben. Várja meg a ciklus végét, míg az összes víz és gőz teljesen elhasználdik (olvassa el a „FIGYELEM - NYOMÁS” bekezdést).

FIGYELEM

Elővigyázatosan távolítsa el a filtertartót, mivel a fém alkatrészek melegek lehetnek. Miután a készüléket kikapcsolta ajánlott várni megközelítőleg 2 percet mielőtt eltávolítaná a filtertartót.

Az eltávolításhoz forgassa a filtertartót balra, amíg az le nem kapcsolódik a készülékről.

GŐZ FUNKCIÓ

A cappuccino a kapucinus szerzetesek ruhája színének nevét viseli, akik különösképpen értékelték ezt a desszertnél felszolgált izletes italt. A cappuccino hagyományosan 1/3 rész eszpresszót, 1/3 rész meleg tejet, és 1/3 rész habosított tejet tartalmaz. Ízlés szerint lehet ízesíteni fahéjjal, cukorral, csokoládépehellyel vagy akár szeszes itallal. Sokoldalúságának köszönhetően világszerte egy választékos inyenc italnak ismerik.

Cappuccino készítése

Amennyiben a speciális cappuccino tartozék nincs a helyén, szerelje fel azt (10. ábra).

1. Töltsön egy kis edénybe 120-180 ml friss és hideg tejet. Ne használjon meleg vízben tisztított edényt amennyiben az még meleg. Az edény be kell férjen a speciális cappuccino tartozék alá.

Ajánlott félszíros tej használata egy sűrű, összeálló hab készítése végett.

2. Kövesse az „Eszpresszó készítése” bekezdés 1. és 9. lépéseit.

3. Kezdje el habosítani a tejet, amint a kávé első cseppjei áthatolnak a filtertartón. Mártsa bele félig a gőzfúvókát a tejbe.

4. a) Fordítsa a funkció kiválasztó gombot ☼ (gőz) pozícióra a gőz kiengedéséhez (11. ábra).

b) Enyhén döntse meg az edényt oly módon, hogy mindig lássa a fúvóka helyzetét a habosítás közben (12. ábra) Bizonyosodjon meg arról, hogy a fúvóka vége és az edény alja között mindig van egy kis távolság, annak érdekében, hogy a gőz kihatolhasson.

Néhány másodperc elteltével a tej elkezd habosodni. Ahogy a hab nő, lassan eressze lejjebb az edényt oly módon, hogy a fúvóka vége mindig a hab felszíne alatt maradjon.

Megjegyzés: ne forralja fel a tejet (ha a tej felszínén nagy buborékok keletkeznek, az azt jelenti, hogy a tej elérte a forráspontot).

c) Ha a hab elkészült, hagyja a fúvóka végét a habos tejben, hogy ne pecsételje össze magát, és fordítsa a funkció kiválasztó gombot ☒ (kávé) pozícióra az eszpresszó elkészítéséhez.

d) Keményebb habot kap, ha a habosított tejet hagyja pihenni egy percig.

FIGYELEM:

Eldugult gőzfúvóka

A tejszennel felgyűlnek a gőzfúvóka végében. A gőzfúvóka eldugulásának elkerülése érdekében távolítsa el a speciális cappuccino tartozék műanyag tartóját (13. ábra) amikor a készülék hideg, a tisztítás megkönnyítése érdekében. A gőzfúvóka tisztításához kövesse „A gőzfúvóka tisztítása” bekezdésben leírt lépéseket.

Ne felejtse el visszahelyezni, és jól a helyére csavarni a fúvóka végét (10. ábra).

Folyadék felmelegítése

A gőz alkalmas a tej habosítására de más folyadékok felmelegítésére is (tea, forró italok).

1. Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakozódugasza ki legyen húzva, és hogy a készülék nincs nyomás alatt.

2. Mérjen ki egy kevés vizet és töltsse a melegítőtartályba ((gőz) ☼ szint).

Útmutatás: 50 ml víz 100 ml víz felmelegítéséhez.

Fontos: a hatékonyság érdekében, ne töltsön 100 ml-nél több vizet a melegítőtartályba

3. Csavarja vissza a sapkát és jól szorítsa meg (4. ábra).

4. Dugja be a készülék csatlakozódugaszát a csatlakozóaljzatba.

5. Merítse a gőzfúvókát a felmelegíteni kívánt folyadékba

6. Állítsa a funkció kiválasztó gombot ☼ (gőz) pozícióra.

7. A működésjelző lámpa bekapcsol (9. ábra).

8. A gőz 1-3 perc előmelegítés után kezd el kihatolni.

Figyelem: ilyenkor ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.

9. Amikor a folyadék felmelegedett, állítsa vissza a „0” (leállítás) pozícióra.

10. Mielőtt kinyitná a dugót, fordítsa a funkció kiválasztó gombot ☼ (gőz) funkcióra a gőz kieresztéséhez. Ne felejtse el egy edényt helyezni a gőzfúvóka alá.

Vigyázat! Égési sérülés veszélye.

Fontos: minden ilyen művelet után tisztítsa meg azonnal a gőzfúvókát egy nedves szivaccsal.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

A készülék tisztítása

Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozót az aljzatból és hagyja lehűlni.

- A filtertartót, a filtert, a kiöntőedényt, a kiöntőedény fedelét valamint a csepegtetőrácsot nem lehet mosogatógépben tisztítani. Kizárólag meleg vizet és finom mosogatószert használjon.
- Soha ne használjon súroló hatású tisztító kiegészítőket vagy szereket.
- A készüléket nedves törlőruhával tisztítsa meg.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe, sem pedig semmilyen más folyadékba.
- A szűrőfejet egy nedves törlőruhával tisztítsa meg, és távolítsa el róla minden kávémaradékot. Amennyiben víz marad a melegítőtartályban, hagyja lehűlni a készüléket, távolítsa el minden leszerelhető alkatrészt, majd a készüléket felfordítva ürítse ki a felső nyíláson keresztül.

A gőzfúvóka tisztítása

Minden alkalommal tisztítsa meg a fúvókát amikor az teje volt merítve, máskülönben a fúvóka eldugul és a tejmaradék rászárad a fúvóka külső felületére, amelyet később nehéz megtisztítani.

- Ha a fúvóka eldugult, a készülék lehűlése után távolítsa el a speciális cappuccino tartozék (13. ábra) műanyag tartóját és csavarja le a fúvóka végét. Egy tű segítségével távolítsa el a tejmaradékokat, és csapvíz alatt öblítse le. Helyezze vissza a fúvóka végét (10. ábra), és bizonyosodjon meg arról, hogy megfelelő módon be van csavarva. Törölje meg a fúvóka külső részét egy nedves törlőruhával. Hagyja a törlőruhát a fúvóka vége körül és fordítsa a funkció kiválasztó gombot xy ☼ (gőz) pozícióba. Hagyja kihatalni a gőzt a törlőruhába egy vagy két másodpercen keresztül, majd zárja vissza a fúvókát. Ily módon minden tejmaradéknak távoznia kell. Öblítse le a speciális cappuccino tartozék műanyag tartóját langyos vízzel. Amennyiben a levegő beszívására szolgáló nyílások el vannak dugulva, használjon egy kis tűt kitisztításukhoz.

A csepegtetőtálca tisztítása

- A rácsot és a csepegtetőtálcat úgy tudja megtisztítani, ha felemeli a rácsot (14. ábra).

FIGYELEM

Ne próbálja meg kinyitni vagy szétszerelni a készülékházat.

A VÍZKŐ ELTÁVOLÍTÁSA

A korlátozott garancia nem fedi azokat a készülékeket, amelyek a hibás vízkömentesítés következtében rosszul, vagy egyáltalán nem működnek.

- A vízkő eltávolításához használt savas anyagok miatt ajánlott a munkafelület és a mosogató védelme ezen folyamat közben, főképpen ha ezek márványból vagy kőből készültek. Szigetelje el a készüléket egy törülköző, egy asztalterítő vagy egy tálcá segítségével. Az eszpresszógépből rendszeresen el kell távolítani a vízkövet. A vízkő eltávolításának gyakorisága függ a víz keménységétől, valamint a használat gyakoriságától.

A vízkő eltávolításának elvégzése előtt ki kell csavarni a szűrőfejben található rácsot.

1. Távolítsa el a rácsról és a szűrőfejről a vízkövet és a kávémaradékokat.
2. Távolítsa el a speciális cappuccino tartozék műanyag tartóját (12. ábra).
3. Töltsön alkoholecetet (nem borecetet) a melegítőtartályba.

Helyezzen egy edényt a szűrőfej alá, és egyet a gőzfúvóka alá.

(Megjegyzés: ne használja a filtertartót a vízkő eltávolítása során).

4. Fordítsa a funkció kiválasztó gombot xy ☼ (gőz) pozícióba és kapcsolja be a készüléket. Hagyja a vízkőoldó szert átfolygni a szűrőfejen és a fúvókán.
5. Amint a ciklus befejeződött kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni.
6. Ismétlje meg a 4. és 5. lépéseket. Töltse meg a melegítőtartályt tiszta vízzel és hagyja teljesen kifolyni. Ismétlje meg ezt a folyamatot. Kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni. Helyezze vissza a rácsot a szűrőfejbe és a speciális cappuccino tartozék műanyag tartóját.

GARANCIA

Figyelem! A garancia nem fed semmilyen, a vízkövesedés következtében szükségessé váló javítást Minden ügyfélszolgálati vagy

pótalkatrésszel kapcsolatos problémával, forduljon viszonteladójához, egy hivatalos szervizközponthoz vagy a vevőszolgálathoz.

ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS TERMÉK ÉLETTARTAMA VÉGÉN:



Első a környezetvédelem!

- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➡ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.



Problémák	Lehetséges okok	Megoldások
ESZPRESSZÓ A kávé túl lassan folyik ki	nem megfelelő őrölt kávé	az őrölt kávé túl nagy szemű
	eltömődött filter	tisztítsa meg egy kefe segítségével
	a rács, amelyen a víz áthatol eldugult	tisztítsa meg a készüléket, ha lehűlt (15. ábra)
	vízkőképződés	távolítsa el a vízkövet
A kávé zaccos	piszkos filtertartó vagy filter túl finom őrölt kávé	tisztítsa meg meleg vízzel durvább őrölt kávé
A kávé nem folyik ki	a funkció kiválasztó gomb ☼ (gőz) pozícióban van	állítsa a funkció kiválasztó gombot ☽ (kávé) pozícióra
Az eszpresszó szivárog a filtertartó szélénél	rosszul felhelyezett filtertartó	tegye a helyére és blokkolja
	eldugult filtertartó	távolítsa el a fölösleges őrölt kávé
Rossz íz (ecet)	elégtelen öblítés	tartsa be a használati utasításokat
GŐZ		
A víz szivárog a filtertartón keresztül	a funkció kiválasztó gomb ☽ (kávé) pozícióban van	állítsa a funkció kiválasztó ☼ gombot (gőz) pozícióra
Kevés gőz vagy nincs gőz (gőz) pozícióban ☼	túl hamar nyitotta ki a ☼ (gőz) kiválasztót	zárja el a ☼ (gőz) kiválasztót 2 percre
A gőzfúvóka nem habosítja fel a tejet	eldugult gőzfúvóka	öblítse ki a gőzfúvókát
	sovány vagy zsírszegény tejet használ	használjon félszíros tejet
	a tej nem elég hideg	jól lehűtött tej
	nem megfelelő formájú edény	kis átmérőjű nyílás (kancsó)
MÁS		
A készülék nem működik	rendellenes melegítés, amely beindítja a biztonsági szerkezetet	vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizközponttal

POPIS

Obrázek 1:

- a Volič funkce
- b Světelná kontrolka
- c Držák filtru pro 2 až 4 šálky
- d Odkapávací systém
- e Odnímatelná mřížka odkapávacího systému
- f Nalévací nádoba
- g Speciální příslušenství na cappuccino
- h Parní tryska
- i Uzávěr ohřívacího zásobníku

Obrázek 2:

- b Ovládací tlačítko
- b1 Poloha vypnuto „0“
- b2 Poloha káva 
- b3 Poloha pára 

Obrázek 3:

- c Držák filtru
- c1 Odnímatelný filtr na 2 až 4 šálky (Zajištění otáčením v držáku filtru)
- c2 Odměrka

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před prvním použitím spotřebiče se řiďte pokyny kapitola 1.
- Na daný spotřebič bylo v souladu se zákonem c.22/1997 Sb. vydáno prohlášení o shodě výrobku. Spotřebič odpovídá harmonizovaným technickým normám a nařízením vlády:
 - _168/1997 Sb. – elektrická zařízení nízkého napětí
 - _169/1997 Sb. – elektromagnetická kompatibilita
- * Příklad je určen pouze pro použití v domácnosti. Při používání přístroje mimo domácnost je uživatel povinen dodržovat lhůty pravidelných kontrol a revizí dle normy _SN 33 1610 "Elektrotechnické předpisy. Revize a kontroly elektrických spotřebičů během jejich používání".
- Provozní napětí: tento spotřebič může být používán pouze při střídavém proudu 230 V. Zkontrolujte, zda provozní napětí spotřebiče odpovídá instalovanému proudu; špatné zapojení může způsobit nevratné škody, na které se nevztahuje záruka.
- Tento spotřebič musí být zapojen do zásuvky s uzemněním. Pokud používáte prodlužovací šňůru, musí její provedení odpovídat normě CSN pro jmenovitý proud 6A a mít max. délku 5 m.
- Pozor: když je spotřebič v provozu, je pod tlakem. Proto musíte na spotřebič dohlížet po celou dobu jeho fungování.
- Při použití funkce pára, pečlivě dodržujte pokyny návodu, aby nedošlo k jejímu případnému úniku.
- Nikdy nesundávejte držák filtru ani neotevírejte víčko ohřívací nádrže, dokud neklesne zbytkový tlak ve spotřebiči. Proto odpojte spotřebič ze zásuvky a ovládací tlačítko přepněte do polohy pára až tlak úplně klesne. Znovu ho vypněte. Pozor: Víčko ohřívací nádrže nelze odšroubovat, dokud neklesne zbytkový tlak.
- Nepoužívejte spotřebič na horkých plochách, neodkládejte ho na ně (např. varné plotýnky) ani ho nenechávejte v přímé blízkosti plamene, abyste nepoškodili těleso spotřebiče.
- Pokud si budete připravovat espresso, některé části se mohou zahřát na vysokou teplotu, což může způsobit spálení. Proto používejte odizolovanou rukojeť držáku filtru a upozorněte na nebezpečí i ostatní uživatele (pára, parní tryska a držák filtru).
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí), jejichž fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti jsou sniženy, nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo pokud je tato osoba předem nepoučila o tom, jak se přístroj používá.
- Na děti je třeba dohlížet, aby si s přístrojem nehrály.
- Spotřebič používejte a uchovávejte mimo dosah dětí.
- Spotřebič nezapínejte, pokud v něm není voda.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Neohřívajte žádnou hořlavou tekutinu pomocí páry.
- Pokud chcete spotřebič vypnout, netahejte

za přívodní šňůru.

- Spotřebič vypínejte tak, že vytáhnete vidlici ze zásuvky:
 - Před každým čištěním nebo údržbou,
 - po použití,
 - V případě nesprávného fungování.
- Domácí elektrospotřebič nesmí být zapnut pokud:
 - přívodní šňůra nebo spotřebič jsou zjevně poškozeni,
 - spotřebič upadl na zem nebo viditelně teče ; závady, které nejsou zjevné, mohou mít vliv na bezpečnost.
 - Pokud je poškozena přívodní šňůra, musí ji vyměnit výrobce, jeho servisní středisko nebo odpovídající kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
- Tento spotřebič může být opravován pouze speciálním nářadím. Pokud je poškozena přívodní šňůra nebo v případě jiného problému, se obraťte na prodejce nebo na smluvní servis.
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti.

Záruka se nevztahuje na následující případy:

- Používání v kuchyňských prostorech vyhrazených pro personál obchodů, v kancelářích a v jiném profesionálním prostředí,
- Používání na farmách,
- Používání zákazníky hotelů, motelů a jiných zařízení ubytovacího typu,
- Používání v ubytovacích zařízeních typu penzionů, „pokoje pro hosty / bed-and-breakfast“.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím vám doporučujeme, abyste se seznámili se všemi součástmi přístroje. Vložte filtr do držáku filtru, držák filtru umístěte do prstenců k tomu určeným, vyjměte a vraťte uzávěr varného zásobníku.
- Zkontrolujte jednotlivé polohy voliče funkce.
- V zájmu odstranění veškerých nežádoucích zbytků z výroby doporučujeme jednou nebo dvakrát spustit přístroj (podle popisu v části „Příprava espressa“) pouze s vodou, bez kávy espresso .
- Všechny odnímatelné díly umyjte ve vlažné saponátové vodě, pečlivě je opláchněte a osušte.

- Před použitím přístroje si pozorně přečtete veškeré pokyny, upozornění a poznámky.

POZOR - TLAK

Nikdy nezvedejte uzávěr ohřívací nádoby ani nevytahujte držák filtru, když je přístroj v provozu a dokud je ohřívací zásobník pod tlakem.

Nikdy nepřemísťujte ani nevytahujte držák filtru, když je přístroj zapnutý a pod tlakem.

Dodržujte návod a sledujte, zda je přístroj stále pod tlakem.

Tato bezpečnostní opatření dodržujte, když je přístroj v provozu a během 10 až 15 minut po použití.

- Otočte volič funkce na polohu ☼ (pára). Jestliže z trysky uniká pára, ohřívací zásobník je stále pod tlakem. Vraťte volič funkce na polohu „0“ (vypnuto). Uchopte džbánek se studenou vodou a zaveďte do něj parní trysku. Otočte volič funkce na polohu ☼ (pára). Nechte veškerou páru uniknout, potom vypněte funkci páry otočením voliče funkce na polohu „0“ (vypnuto).
- Nyní vyndejte uzávěr ohřívacího zásobníku a držák filtru.
- Pozor: Víčko ohřívací nádrže nelze odšroubovat, dokud neklesne zbytkový tlak.

ESPRESSO

Espresso je mnohem plnější a chutnější, než běžná filtrovaná káva. Jestliže je tento přístroj správně použitý, připravíte jemné, tmavé a chutné espresso . Stačí dodržovat pokyny a použít čerstvou, správně praženou a mletou espresso kávu.

Espresso nebo cappuccino se nepřipravuje stejně jako běžná filtrovaná káva. Jeden z hlavních rozdílů spočívá v tom, že voda je přivedená k varu a poté protlačena přes mletou kávu. Znamená to, že přístroj na přípravu espressa funguje pod tlakem a vyžaduje zvláštní pozornost.

POZOR - TEPLA

V průběhu přípravy neodšroubovávejte uzávěr ohřívacího zásobníku. Nechte uniknout tlak. Přečtete si část „POZOR – TLAK“.

Příprava espresso

1. Umístěte přístroj v blízkosti zásuvky na zdi, po celé délce odviňte napájecí šňůru a připojte přístroj k elektrické síti.
2. Filtr umístěte do držáku filtru a otáčejte s ním, aby byl řádně zajištěný (obrázek 5).
3. Nasypte mletou espresso kávu. Na filtru je ukazatel pro 2 nebo 4 šálky. Kávu mírně napěchujte a po obvodu držáku filtru odstraňte přebytečné množství, abyste jej mohli správně vložit do hlavy kávovaru (obrázek 6).

POZOR!

Kávu příliš nepěchujte.

Nepřekračujte značku pro 4 šálky vyznačenou uvnitř filtru. Mohlo by dojít k ucpaní přístroje nebo k přetečení.

4. Při nasazení držáku filtru nasměrujte rukojeť doleva, zvednete držák filtru do hlavy kávovaru a otočte jej doprava, až se zablokuje. Jestliže je na místě a rukojeť držáku filtru není uprostřed, přístroj nezapínejte. Držák filtru vytáhněte a znovu jej podle výše uvedeného popisu zasuňte (obrázek 6). Při dodržení těchto kroků nedojde ke změně polohy držáku filtru v důsledku tlakového působení během přípravy kávy.
5. Odšroubujte uzávěr ohřívacího zásobníku otáčením proti směru hodinových ručiček (obrázek 2).
6. Do ohřívacího zásobníku nalijte studenou vodu pomocí konvice na kávu s vyznačenou stupnicí (obrázek 3).

Pro informaci:

Italský šálek (malý šálek na hustou kávu) = 25 až 50 ml

Standardní šálek (pro slabší kávu) = 75 až 100 ml

Můžete připravit až 4 italské šálky nebo 2 standardní šálky najednou, bez přidávání vody do ohřívacího zásobníku.

POZOR

Ohřívací zásobník nikdy neplňte, když je přístroj v provozu.

Do ohřívacího zásobníku nikdy nelijte více než 300 ml vody.

V zájmu správného odměření objemu vody použijte nalévací nádobu.

Nalévací nádoba je odstupňovaná na 2 nebo na 4 šálky. Pro napěnění mléka v cappuccinu

použijte množství vody podle značky páry vyznačené na nádobě.

Maximální objem odpovídá spodní části kovového prstence skleněné nalévací nádoby, což jsou 4 šálky espresso plus voda potřebná na výrobu páry pro pěnu v cappuccinu .

POZNÁMKA

Je velice důležité nalít do ohřívacího zásobníku pouze nezbytné množství vody.

Přístroj vyprázdní celý obsah ohřívacího zásobníku.

POZOR

Nalévací nádobu nikdy neplňte nad úroveň spodní části kovového prstence!

7. Uzávěr ohřívacího zásobníku uzavřete otočením ve směru hodinových ručiček (obrázek 4).
8. Nalévací nádobu dejte pod držák filtru a ujistěte se, že otvor ve víku nádoby se nachází přímo pod výpustným otvorem držáku filtru (obrázek 7).

POZOR

Zkontrolujte, zda je použita mřížka odkapávacího systému.

9. Otočte volič funkce na polohu (káva). Světelná kontrolka se rozsvítí (obrázek 9). Asi za 2 minuty se voda dostatečně zahřeje. Voda je pak protlačena přes mletou kávu do skleněné nalévací nádoby.
10. Počkejte až se zcela vyprázdní ohřívací zásobník. Přístroj vypnete otočením voliče funkce na polohu „0“ (vypnuto).
11. V průběhu přípravy neodšroubovávejte uzávěr ohřívacího zásobníku. Počkejte na konec cyklu a až se zcela spotřebuje veškerá voda a pára (přečtete si část „POZOR – TLAK“).

POZOR

Držák filtru vytahujte opatrně, protože kovové díly mohou být horké. Po vypnutí přístroje doporučujeme asi 2 minuty počkat a pak teprve držák filtru vytáhnout.

Dosáhnete toho otočením držáku filtru doleva, až se uvolní z přístroje.

CS

FUNKCE PÁRY

Říká se, že pojmenování cappuccino vzniklo podle barvy šatů kapucínských mnichů, kteří si tento nápoj podávaný k dezertu velice oblíbili. Cappuccino se tradičně skládá z 1/3 espressa, 1/3 teplého mléka a 1/3 napěněného mléka, lze jej individuálně ochutit skořicí, cukrem, čokoládovými vločkami nebo také alkoholem. Mnohotvárnost tohoto nápoje z něj učinila výběrovou pochoutku v celosvětovém měřítku.

Příprava cappuccina

Jestliže na přístroji není speciální příslušenství na cappuccino, nasadte jej (obrázek 10).

1. Do malé nádoby nalijte 120 až 180 ml čerstvého a studeného mléka. Nepoužívejte nádobu, která je po umytí teplou vodou ještě horká. Nádoba se musí zasunout pod speciální příslušenství na cappuccino.

Doporučuje se použít polotučné mléko, aby připravená pěna byla hustá a pevná.

2. Postupujte podle kroků 1 až 9 v části „Příprava espressa“.

3. Jakmile první kapky kávy začnou protékat před držák filtru, začněte pěnit mléko. Polovinu parní trysky ponořte do nádoby s mlékem.

4. a) Otočte volič funkce na polohu ☼ (pára), aby vycházela pára (obrázek 11).

b) Mírně nakloňte nádobu, aby byla stále vidět poloha trysky při pění mléka (obrázek 12). Dbejte na to, aby se konec trysky nedotýkal dna nádoby a aby pára mohla vycházet.

Mléko po chvíli začne pěnit. Když pěna začne stoupat, mírně nádobu snižte, aby konec trysky byl těsně pod pěnou.

Poznámka: nenechávejte mléko vařit (jestliže se na povrchu mléka tvoří velké bubliny, mléko vře).

c) Když je pěna připravená k podávání, přidržte konec trysky v napěněném mléce, aby se nerozstříkovalo a otočte volič funkce na polohu ☐ (káva) a připravte espresso.

d) Jestli chcete, aby pěna byla pevnější, nechte napěněné mléko minutu odstát.

POZOR :

Ucpaná parní tryska

Na konci parní trysky se usazují zbytky mléka. Aby nedocházelo k ucpávání

trysky, nechte přístroj vychladnout a vytáhněte ze speciálního příslušenství na cappuccino plastový podstavec (obrázek 13), usnadníte tím vyčištění. Postupujte podle návodu pro čištění parní trysky v části „Čištění parní trysky“.

Nezapomeňte konec trysky vrátit na místo a řádně zašroubovat (obrázek 10).

Ohřívání tekutin

Pára slouží k napěnění mléka, ale také k ohřívání tekutin (čaje, teplých nápojů).

1. Zkontrolujte, že váš přístroj je odpojený od elektrické sítě a není pod tlakem.

2. Odměřte menší množství vody a nalijte ji do ohřívacího zásobníku (úroveň ☼ (pára)).

Pro informaci: 50 ml vody na ohřátí 100 ml vody.

Důležité upozornění: v zájmu dosažení lepšího výsledku nenalívejte do ohřívacího zásobníku více než 100 ml vody.

3. Zašroubujte uzávěr a řádně jej přitom zatlačte (obrázek 4).

4. Připojte přístroj k elektrické síti.

5. Parní trysku ponořte do ohřívané tekutiny.

6. Volič nastavte na polohu ☼ (pára).

7. Světelná kontrolka se rozsvítí (obrázek 9).

8. Po 1 až 3 minutách přehřátí začne vycházet pára.

Pozor: V této chvíli nenechávejte přístroj bez dozoru.

9. Když je tekutina horká, vraťte volič na polohu „0“ (vypnuto).

10. Před dalším otevřením uzávěru nastavte volič na polohu ☼ (pára), aby došlo k uvolnění páry, dbejte přitom na to, aby nádoba byla pod parní tryskou.

Pozor na opaření.

Důležité upozornění: Ihned po tomto kroku očistěte parní trysku mycí houbou.

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Čištění přístroje

Před čištěním přístroje jej vypněte, odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.

- Držák filtru, filtr, nalévací nádobu, víko nalévací nádoby a mřížka odkapávacího systému nelze mýt v myčce nádobí.

- Používejte pouze teplou vodu a jemné mýdlo.
- Nikdy nepoužívejte brusné pomůcky nebo výrobky.
 - Přístroj čistěte navlhčeným hadříkem.
 - Přístroj nikdy neponořujte do vody ani do žádné jiné tekutiny.
 - Hlavu kávovaru očistěte navlhčeným hadříkem a odstraňte zbytky kávy. Jestliže v ohřívacím zásobníku zůstala voda, nechte ji vychladnout, sejměte všechny odnímatelné díly, otočte přístroj a horním otvorem nechte vodu odtéci.

Čištění parní trysky

Trysku čistěte po každém ponoření do mléka, protože v opačném případě se vnitřek trysky ucpe a na jejím vnějším povrchu zaschne vrstva mléka, která se později nesnadno odstraňuje.

- Jestliže je tryska ucpaná, nechte přístroj vychladnout, sundejte ze speciálního příslušenství na cappuccino plastový podstavec (obrázek 13) a odšroubujte konec trysky.

Zbytky mléka odstraňte pomocí jehly a propláchněte pod tekoucí vodou. Vraťte konec trysky na místo (obrázek 10) a ujistěte se, že je řádně zašroubovaný. Konec trysky otřete navlhčeným hadříkem. Přidržte hadřík na konci trysky tak, aby byla přikrytá a otočte volič funkce na pozici ☼ (pára).

Po dobu jedné až dvou sekund nechte páru unikat do hadříku, potom trysku opět zavřete. Nyní by veškeré zbytky mléka měly být odstraněny. Opláchněte plastový podstavec příslušenství na cappuccino ve vlažné vodě. Jestliže jsou ucpané otvory, lze pro jejich uvolnění použít menší jehlu.

Čištění odkapávacího systému

- Mřížku a odkapávací systém lze vyčistit po vytažení mřížky (obrázek 14).

POZOR

Nesazte se otevřít a rozebírat tělo přístroje.

ODSTRANĚNÍ VODNÍHO KAMENE

Omezená záruka se nevztahuje na přístroje, které nefungují nebo fungují

špatně v důsledku nesprávného odstranění vodního kamene.

- Při odstraňování vodního kamene se používají kyselé látky, a proto při této práci doporučujeme zajistit ochranu pracovní plochy a dřezu, a to zejména jsou-li vyrobeny z mramoru nebo kamene. Přístroj postavte na ručník, stolní prostírání nebo na podnos. Z přístroje pro přípravu espressa je třeba vodní kámen odstraňovat pravidelně. Četnost odstraňování vodního kamene závisí na stupni tvrdosti vody a četnosti používání.

Před odstraněním vodního kamene je třeba nejdříve odšroubovat mřížku, která se nachází uvnitř hlavy kávovaru.

1. Odstraňte z mřížky a z hlavy kávovaru vodní kámen a zbytky kávy.
2. Vytáhněte plastový podstavec speciálního příslušenství na cappuccino (obrázek 12).
3. Do ohřívacího zásobníku nalijte ¼ lihového octu (nikoliv vinného octu).

Jednu nádobu dejte pod hlavu kávovaru a druhou pod parní trysku.

(Poznámka: během odstraňování vodního kamene nepoužívejte držák filtru).

4. Otočte volič funkce na pozici ☼ (pára) a zapněte přístroj. Nechte roztok odstraňující vodní kámen vytéci z hlavy kávovaru a z trysky.
5. Po ukončení cyklu přístroj vypněte a nechte jej vychladnout.
6. Opakujte kroky 4 a 5.

Do ohřívacího zásobníku nalijte čistou vodu a nechte ji zcela vytéci. Tento krok opakujte. Vypněte přístroj a nechte jej vychladnout. Vraťte mřížku do hlavy kávovaru a nasadte zpět plastový podstavec speciálního příslušenství na cappuccino .

CS

ZÁRUKA

Pozor! Záruka se nevztahuje na žádné opravy, k nimž došlo v důsledku zanesení vodním kamenem. S jakýmkoliv problémy, které se projeví po zakoupení výrobku nebo náhradních dílů se obraťte na svého prodejce, na smluvní servisní středisko nebo na zákaznické oddělení.

ELEKTRICKÝ NEBO ELEKTRONICKÝ VÝROBEK NA KONCI ŽIVOTNOSTI:

PODÍLEJME SE NA OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ!



- ① Váš přístroj obsahuje čtené materiály, které lze zhodnocovat nebo recyklovat.
- ➔ Svěťte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, schválenému servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.



Problémy	Pravděpodobná příčina	Řešení
ESPRESSO Káva vytéká příliš pomalu	nehodná káva	nahrubo mletá káva
	ucpaný filtr	vyčistěte ho
	ucpaná vodní mřížka	vyčistěte vychladlý spotřebič
	tvoří se vodní kámen	odstraňte vodní kámen z espresa
Kávová sedlina v kávě	špinavý držák filtru nebo filtr	umyjte je teplou vodou
	příliš jemně mletá káva	káva mletá víc nahrubo
Káva neteče	volič v poloze ☼	volič v poloze ☽
Espresso vytéká po stranách držáku filtru	špatně nasazený držák filtru	dejte ho na místo a zaklapněte pojistku
	ucpaný držák filtru	odstraňte přebytečnou mletou kávu
Špatná chuť(ocet)	nedostatečně propláchnuto	održujte návod k obsluze
PÁRA Držákem filtru protéká voda	volič v poloze ☽	prepnete volič do polohy ☼
Málo nebo žádná pára v poloze ☼	volič ☼ zapnutý příliš brzy	vypněte volič ☼ na 2 minuty
Parní tryska nenapění mléko	ucpaná parní tryska	propláchněte parní trysku
	používáte plnotučné mléko nebo zcela odstředěné mléko	polotučné mléko
	málo chladné mléko	velmi chladné mléko
	nehodný tvar nádoby	malý průměr otvoru (džbánek)
OSTATNÍ Spotřebič nefunguje	špatně hřeje, zapíná se bezpečnostní kontrolka	obraťte se na smluvní servis

POPIS

Obrázok 1:

- a Volič funkcie
- b Svietiace kontrolné svetlo
- c Držiak filtra pre 2 až 4 šálky
- d Odkvapkávacia tácka
- e Vyberateľná mriežka odkvapkávacej tácky
- f Nalievacia nádoba
- g Špeciálne príslušenstvo pre cappuccino
- h Parná tryska
- i Uzáver bojlera


Obrázok 2:

- b Ovládač
- b1 Poloha zastavenie „0“
- b2 Poloha káva 
- b3 Poloha para 

Obrázok 3:

- c Držiak filtra
- c1 Držiak filtra pre 2 až 4 šálky (Držiak filtra odistite pootočením)
- c2 Odmerka

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred prvým použitím prístroja postupujte podľa pokynov uvedených v odseku „PRED PRVÝM POUŽITÍM“.
- **Prevádzkové napätie: tento prístroj sa smie napájať iba striedavým prúdom 230 V.** Skontrolujte, či sa napájacie napätie prístroja skutočne zhoduje s napätím vašej elektrickej siete; akékoľvek nesprávne zapojenie môže spôsobiť nenapraviteľné škody, ktoré nie sú kryté zárukou.
- Tento prístroj sa musí bezpodmienečne zapojiť do uzemnenej elektrickej zásuvky. Ak používate predlžovací kábel, ubezpečte sa, či je bipolárneho typu s uzemňovacím vodičom 10 A a či je vo výbornom stave.
- Pozor: prístroj je počas prevádzky pod tlakom. Preto je počas celej prevádzky potrebné na prístroj dohliadať.
- Pri používaní funkcie pary, postupujte presne podľa pokynov v tomto návode, aby sa predišlo eventuálnemu vyprskovaniu.
- Držiak filtra nikdy nevyberajte ani uzáver bojlera neatvárajte skôr ako znížite tlak, ktorý zostal v prístroji. Pred uvoľňovaním tlaku prístroj odpojte z elektrickej siete, nastavte ho na funkciu  (para), a ponechajte ho v tejto polohe, kým sa všetka para nevypustí. Prístroj dajte do polohy zastavenia. Pozor: Ak nie je vypustený všetok tlak, nemôžete odskrutkovať uzáver bojlera.
- Prístroj nepoužívajte ani nedávajte na teplé plochy (napríklad: varné platne) alebo do priamej blízkosti ohňa, aby sa nepoškodilo telo prístroja.
- Pri používaní kávovaru na prípravu espressa sa niektoré časti môžu zohrievať na vysokú teplotu a mohli by spôsobiť popáleniny.

Používajte izolačnú rukoväť držiaka filtra a upozornite na to aj iných užívateľov (para, parná tryska a držiak filtra).

- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú zníženú fyzickú, senzorickú alebo mentálnu schopnosť, alebo osoby, ktoré nemajú na to skúsenosti alebo vedomosti, okrem prípadov, keď im pri tom pomáha osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, dozor alebo osoba, ktorá ich vopred poučí o používaní tohto prístroja.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí), ktorých fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti sú znížené, alebo osoby bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ na nich nedozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba nepoučila o tom, ako sa prístroj používa.
- Na deti treba dozerať, aby bolo zaistené, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Je vhodné dohliadať na deti, aby ste si boli istý, že sa s týmto prístrojom nehrajú.
- Prístroj nezapínajte bez vody.
- Prístroj nikdy neponárajte do vody.
- Parou nezohrievajte žiadnu vznetlivú tekutinu.
- Pri odpájaní prístroja z elektrickej siete neťahajte za kábel.
- Pri odpájaní prístroja z elektrickej siete ťahajte za zástrčku a prístroj odpojte:
 - pred akýmkoľvek úkonom spojeným s čistením alebo údržbou,
 - po použití,
 - v prípade prevádzkovej poruchy.
- Elektrospotrebič sa nesmie používať, ak:
 - je napájací kábel alebo prístroj viditeľne poškodený,

- prístroj spadol alebo ste spozorovali únik; neviditeľné škody by mohli ovplyvniť jeho bezpečnosť.
- Ak je napäťový kábel poškodený, je potrebné, aby ho vymenil výrobcu, jeho zákaznicky servis alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Tento prístroj sa dá opraviť iba s využitím špeciálnych nástrojov. V prípade poškodenia napájacieho kábla alebo akéhokoľvek iného problému sa obráťte na svojho zvyčajného predajcu alebo na autorizovaného opravcu.
- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie. Nesmie sa používať v nasledujúcich prípadoch, ktoré záruka nepokrýva:
 - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
 - na farmách,
 - nesmú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
 - v priestoroch typu „hostovské izby“.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odporúča sa, aby ste sa pred prvým použitím oboznámili so všetkými dielmi prístroja. Filter vložte do držiaka filtra, držiak filtra položte do prstencov určených na tento účel, vyberte uzáver bojlera a znova ho založte.
- Skontrolujte rôzne polohy voliča funkcie.
- Aby ste odstránili všetky nečistoty z výroby, odporúča sa prístroj zapnúť ešte raz alebo dvakrát iba s vodou a bez mletej kávy na prípravu espressa.
- Všetky vyberateľné diely umyte v letnej saponátovej vode, dobre ich opláchnite a osušte.
- **Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte všetky smernice, upozornenia a poznámky.**

POZOR - TLAK

Keď je prístroj v prevádzke a kým je ešte v bojleri tlak, nikdy nevyberajte uzáver bojlera ani držiak filtra.

Keď je prístroj v prevádzke a pod tlakom, nikdy ho nepremiestňujte ani nevyberajte držiak filtra.

Postupujte podľa pokynov a skontrolujte,

či je prístroj ešte vždy pod tlakom.

Tieto bezpečnostné opatrenia dodržiavajte, keď je prístroj v prevádzke, ako aj 10 až 15 minút po poslednom použití.

- Volič funkcie otočte do polohy ☼(para). Ak z parnej trysky vychádza para, bojler je ešte stále pod tlakom. Volič funkcie vráťte do polohy „0“ (zastavenie). Zoberte malý džbán naplnený studenou vodou a vložte doňho parnú trysku. Volič funkcie otočte do polohy ☼(para). Nechajte vyjsť všetku paru, potom volič funkcie vráťte do polohy „0“ (zastavenie), a tým vypnete funkciu pary.
- Teraz vyberte uzáver bojlera a držiak filtra.
- Pozor: Ak nie je vypustený všetok tlak, nemôžete odskrutkovať uzáver bojlera.

ESPRESSO

Espresso je káva, ktorá je oveľa bohatšia a chutnejšia ako obyčajná filtrovaná káva. Keď sa prístroj správne používa, pripravíte jemné, tmavé a chutné espresso. Stačí, ak budete postupovať podľa pokynov a ak budete používať čerstvú kávu na espresso, dobre praženú a predmletú.

Espresso ani cappuccino sa nepripravujú ako bežná filtrovaná káva. Jedným z princípov, ktorý ich odlišuje, je skutočnosť, že voda sa najprv privedie do varu a potom sa pretlačí cez mletú kávu. To znamená, že prístroj na prípravu espressa funguje pod tlakom a vyžaduje si zvláštnu pozornosť.

POZOR - TEPLÉ

Počas prípravy kávy neotvárajte uzáver bojlera. Nechajte tlak vyjsť. Prečítajte si časť „POZOR – TLAK“.

Príprava espressa

1. Prístroj umiestnite do blízkosti elektrickej zásuvky a kábel vytiahnite na potrebnú dĺžku, aby ste prístroj zapojili do elektrickej zásuvky.
2. Filter vložte do držiaka filtra a zatočte ho, aby sa pevne zaistil (obrázok 5).
3. Naplňte ho mletou kávou na prípravu espressa. Na filtri sa nachádza značka pre 2 alebo 4 šálky. Kávu zľahka utlačte a z okraja držiaka filtra odstráňte prebytočnú kávu, aby ste ho mohli správne umiestniť do filtračnej hlavy (obrázok 6).

POZOR!

Kávu príliš neutlačajte.

Nedávajte viac kávy ako označuje značka pre 4 šálky, ktorá je znázornená z vnútornej strany filtra. Prístroj by sa mohol upchať alebo by mohlo dôjsť k preliatiu.

4. Pri zakladaní držiaka filtra rukoväť nasmerujte doľava, držiak filtra zdvihnite k filtračnej hlave a otáčajte ho doprava, až kým sa nezablokuje. Ak rukoväť držiaka filtra nie je v strede, keď je držiak umiestnený, prístroj nezapínajte. Držiak filtra znova vyberte a znova ho založte vyššie opísaným spôsobom (obrázok 6). Dodržaním týchto postupov predídete tomu, že sa držiak filtra počas cyklu sparenia pod tlakom nepremiestni.
5. Pri otváraní uzáveru bojlera uzáver otáčajte proti smeru hodinových ručičiek (obrázok 2).
6. Bojler naplňte studenou vodou pomocou sklenenej nalievacej nádoby s odmerkou (obrázok 3).

Orientačné údaje:

Talianska šálka (malá šálka pre tuhú kávu) = 25 až 50 ml

Štandardná šálka (pre menej tuhšiu kávu) = 75 až 100 ml

Naraz môžete pripraviť až 4 talianske šálky alebo 2 štandardné šálky, bez toho, aby ste museli do bojlera pridávať vodu.

POZOR

Ak je prístroj v prevádzke, bojler nikdy neplňte.

Do bojlera nikdy nedávajte viac ako 300 ml vody.

Aby ste odmerali presné množstvo vody, používajte nalievacu nádobu na espresso.

Sklenená nalievacia nádoba má odmerku so značkou pre 2 alebo 4 šálky. Ak chcete pripraviť mliečnu penu na cappuccino, do nalievacej nádoby pridajte také množstvo vody, ktoré zodpovedá hladine para, ktorá je na nej vyznačená.

Maximálny objem zodpovedá spodnému okraju kovového krúžku sklenenej nalievacej nádoby, teda 4 šálky espressa plus voda potrebná na prípravu pary pre penu na cappuccino.

POZNÁMKA

Je veľmi dôležité, aby sa do bojlera nalialo iba potrebné množstvo vody.

Prístroj úplne vyčerpá obsah bojlera.

POZOR

Nalievaciu nádobu neplňte nikdy viac ako po spodný okraj kovového krúžku.

7. Pri zatváraní uzáveru bojlera uzáver otáčajte v smere hodinových ručičiek (obrázok 4).
8. Nalievaciu nádobu umiestnite pod držiak filtra a ubezpečte sa, či sa otvor krytu nalievacej nádoby nachádza priamo pod výstupným otvorom držiaka filtra (obrázok 7).

POZOR

Ubezpečte sa, či je mriežka odkvapkávacej tácky na mieste.

9. Volič funkcie otočte do polohy ☐ (káva). Svietiace kontrolné svetlo svieti (obrázok 9). Voda bude dostatočne teplá asi o 2 minúty. Potom sa voda pretláča cez kávu až do sklenenej nalievacej nádoby.
10. Vyčkajte, kým sa použije všetka voda z bojlera. Volič funkcie vráťte do polohy „0“ (zastavenie) a prístroj vypnite.
11. Keď je prístroj v prevádzke, uzáver bojlera neotvárajte. Počkejte, kým sa cyklus ukončí a kým sa použije všetka voda a para (prečítajte si časť „POZOR – TLAK“).

POZOR

Držiak filtra opatrne vyberte, pretože sa v ňom nachádzajú kovové časti, ktoré môžu byť teplé. Keď je prístroj vypnutý, odporúča sa počkať ešte aspoň 2 minúty a až potom vybrať držiak filtra. Pri vyberaní držiak filtra otočte doľava, až kým z prístroja nevypadne

FUNKCIA PARY

Hovorí sa, že názov cappuccino je odvodený od farby šiat, ktoré nosili rehoľní mníši kapucínskeho rádu, ktorým veľmi chutil tento chutný nápoj, ktorý sa podával k dezertu. Cappuccino sa tradične pripravuje z 1/3 espressa, 1/3 teplého mlieka a 1/3 mliečnej peny a je možné ho ochutiť škoricou, cukrom, vložkami čokolády alebo alkoholom, podľa toho, čo má kto rád. Jeho mnohotvárnosť z neho urobila gurmánsky nápoj na celom svete.

Príprava cappuccina

Ak nie je založené špeciálne príslušenstvo na prípravu cappuccina, založte ho (obrázok 10).

1. Do malej nádoby nalejte 120 až 180 ml čerstvého a studeného mlieka. Nepoužívajte nádobu, ktorú ste umývali v teplej vode, ak je ešte teplá. Nádoba sa musí dať zasunúť pod špeciálne príslušenstvo na prípravu cappuccina.

Odporúča sa používať polotučné mlieko, aby ste pripravili hustú a konzistentnú penu.

2. Postupujte podľa pokynov uvedených v kroku 1 až 9 časti „Príprava espressa“.

3. Keď začnú vytekať prvé kvapky kávy z držiaka filtra, začnite pripravovať mliečnu penu. Polovicu parnej trysky ponorte do nádoby s mliekom.

4. a) Volič funkcie otočte do polohy ☼ (para), aby začala vychádzať para (obrázok 11).

b) Nádobu trochu nakloňte, tak, aby počas prípravy mliečnej peny ste stále videli polohu trysky. (obrázok 12). Vždy dbajte na to, aby medzi koncom trysky a dnom nádoby zostal istý priestor, aby mohla para vytekať.

O niekoľko sekúnd sa mlieko začne peniť. Keď pena stúpa, pomaly spúšťajte nádobu, aby ste koniec trysky udržiavali trochu pod povrchom peny.

Poznámka: mlieko neprevárajte (ak sa na povrchu mlieka začnú tvoriť veľké bubliny, mlieko je v bode varu).

c) Keď je pena pripravená na servírovanie, koniec trysky stále udržiavajte v mliečnej pene, aby sa predišlo vyšplechovaniu a volič funkcie otočte do polohy ☐ (káva), aby ste pripravili espresso.

d) Ak chcete pripraviť pevnejšiu penu, spenené mlieko nechajte minútu odpočívať.

v časti „Čistenie parnej trysky“.

Nezabudnite znova založiť koncovku trysky a dobre ju zaskrutkovať na miesto (obrázok 10).

Zohrievanie tekutín

Para slúži na prípravu mliečnej peny a na zohrievanie tekutín (čaj, teplé nápoje).

1. Skontrolujte, či je váš prístroj odpojený z elektrickej siete a či nie je pod tlakom.

2. Odmerajte malé množstvo vody a nalejte ho do bojlera (hladina ☼ (para)).

Orientačné údaje: 50 ml vody na zohriatie 100 ml vody.

Dôležité upozornenie: kvôli lepšej účinnosti dbajte na to, aby ste do bojlera nedali viac ako 100 ml vody

3. Znova naskrutkujte uzáver a utiahnite ho na doraz (obrázok 4).

4. Prístroj zapojte do elektrickej siete.

5. Parnú trysku ponorte do tekutiny, ktorú chcete zohrievať.

6. Volič dajte do polohy ☼ (para).

7. Svietace kontrolné svetlo svieti (obrázok 9).

8. Para začne vychádzať po 1 až 3 minútach predhrievania.

Pozor: V tejto chvíli prístroj nenechávajte bez dohľadu.

9. Keď je tekutina horúca, volič vráťte do polohy „0“ (zastavenie).

10. Volič dajte do polohy ☼ (para), aby ste pred opätovným otvorením uzáveru odstránili paru, pričom dbajte na to, aby ste pod parnú trysku dali nejakú nádobu.

Pozor na riziko popálenia.

Dôležité upozornenie: Parnú trysku očistite okamžite po každom použití vlhkou špongiou.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Čistenie prístroja

Pred čistením prístroja vypnite, odpojte ho z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

- Držiak filtra, filter, nalievací nádob, kryt nalievací nádoby, ani odkvapkávacia mriežka sa nesmú umývať v umývačke riadu. Používajte iba teplú vodu a jemný čistiaci prostriedok.

- Nikdy nepoužívajte drsné pomôcky alebo prostriedky.

POZOR:

Upchaná parná tryska

Zvyšky mlieka sa nahromadujú na konci parnej trysky. Aby sa predišlo upchaniu parnej trysky, zložte plastový obal špeciálneho príslušenstva na prípravu cappuccina (obrázok 13). Aby ste ho mohli lepšie očistiť, prístroj musí byť stupený. Postupujte podľa postupu na čistenie parnej trysky, ktorý je opísaný

- Prístroj môžete umývať vlhkou utierkou.
- Prístroj nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Filtračnú hlavu čistíte vlhkou utierkou a odstráňte všetky zvyšky mletej kávy. Ak v bojleri zostala voda, nechajte ju vychladnúť, vyberte všetky vyberateľné diely a potom prístroj otočte hore dnom a vodu vylejte cez vrchný otvor.

Čistenie parnej trysky

Parnú trysku čistíte vždy, keď ste ju ponorili do mlieka, v opačnom prípade sa vnútro trysky upchá a nánosy mlieka zaschnú na vonkajšej strane a bude ťažké ich neskôr očistiť.

- Ak je tryska upchaná, zo špeciálneho príslušenstva na prípravu cappuccina odstráňte plastový obal (obrázok 13), keď je prístroj vychladnutý, a odskrutkujte koncovku trysky. Čiastočky mlieka vyberte pomocou ihly a koncovku umyte pod tečúcou vodou. Znova založte koncovku trysky (obrázok 10) a ubezpečte sa, či je dobre zaskrutkovaná. Mokrou utierkou utrite vonkajšiu časť trysky. Držte utierku na konci trysky tak aby bola zakrytá a spustíte funkciu ☼ (para). Nechajte, aby para vychádzala do utierky jednu alebo dve sekundy a potom trysku znova zatvorte. Musíte odstrániť všetky zvyšky mlieka. Plastový obal špeciálneho príslušenstva na prípravu cappuccina opláchnite letnou vodou. Ak sú upchané otvory, ktoré slúžia na nasávanie vzduchu, môžete ich očistiť malou ihlou.

Čistenie odkvapkávacej tácky a mriežky

- Odkvapkávaciú tácku môžete umyť tak, že vyberiete mriežku (obrázok 14).

POZOR

Telo prístroja sa nesnažte otvárať ani rozoberať.

ODSTRAŇOVANIE VODNÉHO KAMEŇA

Záruka neplatí pre prístroje, ktoré nefungujú alebo fungujú zle, pretože odstraňovanie vodného kameňa nebolo urobené správne.

- Pri odstraňovaní vodného kameňa sa používajú kyslé látky, preto vám odporúčame, aby ste si počas tohto úkonu chránili pracovnú dosku a výlevku, predovšetkým ak sú z mramoru alebo z kameňa. Pod prístroj podložte uterák, kuchynskú utierku alebo tácku. Z prístroja na prípravu espressa je potrebné pravidelne odstraňovať vodný kameň. Frekvencia odstraňovania vodného kameňa závisí od tvrdosti vody a frekvencie používania.

Pred odstraňovaním vodného kameňa je potrebné najprv odskrutkovať mriežku, ktorá sa nachádza vo vnútri filtračnej hlavy.

1. Vodný kameň a zvyšky kávy odstráňte z mriežky aj z filtračnej hlavy.
2. Vyberte plastový obal špeciálneho príslušenstva na prípravu cappuccina (obrázok 12).
3. Do bojlera vlejte ¼ lihového octu (nie biely ocot).

Jednu nádobu položte pod filtračnú hlavu a druhú pod parnú trysku.

(Poznámka: pri odstraňovaní vodného kameňa nepoužívajte držiak filtra).

4. Volič funkcie otočte do polohy ☼ (para) a zapnite prístroj. Roztok na odstraňovanie vodného kameňa nechajte pretiecť cez filtračnú hlavu a trysku.
5. Keď sa cyklus ukončil, prístroj vypnite a nechajte ho vychladnúť.
6. Opakujte kroky 4 až 5.

Do bojlera nalejte čistú vodu a nechajte ju úplne vytečť. Postup opakujte. Prístroj vypnite a nechajte vychladnúť. Znova založte mriežku na filtračnú hlavu a plastový obal na špeciálne príslušenstvo na cappuccino.

ZÁRUKA

Pozor! Záruka nepokrýva žiadne škody, ktoré spôsobí usadený vodný kameň. V prípade akéhokoľvek problému alebo potreby náhradných dielov sa obráťte na svojho predajcu, autorizované servisné stredisko alebo zákaznícky servis.

SK

ELEKTRICKÉ ALEBO ELEKTRONICKÉ VÝROBKY NA KONCI ŽIVOTNOSTI:



Podielajte sa na ochrane životného prostredia!

- ① Váš prístroj obsahuje čerňé zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
- ➔ Zverte ho zbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

Problémy	Možné príčiny	Riešenia
ESPRESSO Káva vyteká veľmi pomaly	nevhodná mletá káva	mletá káva je namletá veľmi nahrubo
	zanesený filter	očistite ho kefkou
	mriežka na prechod vody je zanesená	očistite studený filter (obr. 15)
	vytvára sa vodný kameň	z prístroja na prípravu espressa odstráňte vodný kameň
Kávová usadenina sa nachádza v káve	je špinavý držiak filtra alebo filter	očistite ich teplou vodou
	mletá káva je namletá veľmi jemno	mletú kávu namelte na hrubšie
Káva nevyteká.	volič je v polohe ☼ (para)	volič dajte do polohy ☽ (káva)
Espresso vychádza z bokov držiaka filtra	držiak filtra je nesprávne umiestnený	založte a zaistite ho
	držiak filtra je zanesený	odstráňte prebytočnú mletú kávu
Nedobrá chuť (ocot)	nedostatočné opláchnutie	postupujte podľa návodu na použitie
PARA Z držiaka filtra vychádza voda	volič je v polohe ☽ (káva)	volič dajte do polohy ☼ (para)
Keď je volič v polohe ☼ (para), vyteká málo pary alebo žiadna	volič ☼ (para) sa otvoril veľmi skoro	znova zatvorte volič ☼ (para) na 2 minúty
Parná tryska nevytvára mliekovú penu	parná tryska je upchaná	opláchnite parnú trysku
	používate plnotučné alebo úplne odtučnené mlieko	polotučné mlieko
	mlieko nie je dostatočne studené	mlieko musí byť dobre studené
	nevhodný tvar nádoby	otvor musí mať malý priemer (malý džbán)
INÉ Prístroj nefunguje	prehriatie spustilo bezpečnostný mechanizmus	obráťte sa na autorizované servisné stredisko

ОПИСАНИЕ

Рисунок 1:

- a** Переключатель режимов
- b** Световой индикатор
- c** Держатель фильтра на 2-4 чашки
- d** Поддон для сбора капель
- e** Съёмная решетка поддона для сбора капель
- f** Емкость
- g** Специальная насадка для приготовления капучино
- h** Паровое сопло
- i** Крышка бойлера

Рисунок 2:

- b** Кнопка выбора режимов
- b1** Положение «стоп» «0»
- b2** Положение «кофе» ☕
- b3** Положение «пар» ☁

Рисунок 3:

- c** Держатель фильтра
- c1** Съёмный держатель фильтра на 2-4 чашки (Блокировка происходит при вращении держателя фильтра)
- c2** Мерная ложка

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым включением Вашей кофеварки ознакомьтесь с инструкциями главы «ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ».
- **Рабочее напряжение: данный прибор разработан только для работы от сети переменного тока при напряжении 220–240 В. Убедитесь, что рабочее напряжение, указанное на кофеварке, соответствует напряжению в Вашей сети;** неправильное подключение может нанести кофеварке непоправимый вред, не покрываемый гарантией.
- Эту кофеварку можно включать только в штепсельную розетку с заземлением. Если Вы используете удлинитель, убедитесь в том, что он двухполюсного типа, имеет провод заземления 10 А и в том, что он исправен
- **Внимание!** Во время работы кофеварка находится под давлением. Поэтому она не должна работать без присмотра.
- При использовании функции подачи пара необходимо строго соблюдать указанные в руководстве инструкции во избежание случайного выпуска пара.
- **Никогда не снимайте держатель фильтра и не открывайте крышку нагревателя, предварительно не сбросив давление внутри прибора. Для этого выключите прибор из сети и установите переключатель в положение «пар» ☁ и дождитесь полного освобождения прибора от давления.**
Снова верните переключатель в положение «выключено» (рис. 1). **Внимание: если давление еще окончательно не упало, вы не сможете отвинтить пробку нагревателя воды.**
- Нельзя использовать или ставить кофеварку на горячие поверхности (например, на кухонную плиту) или в непосредственной близости от пламени, так как это может повредить ее корпус.
- При использовании кофеварки некоторые части прибора (такие как пар, сопло подачи пара и держатель фильтра) могут сильно нагреваться, что может вызвать ожоги. Используйте изолирующую рукоятку Вашего держателя фильтра и предупредите об этом других пользователей.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Используйте и храните Вашу кофеварку в недоступном для детей месте.
- Ни в коем случае не включайте кофеварку без воды.
- Ни в коем случае не погружайте кофеварку в воду.
- Не разогревайте паром никакие горючие жидкости.
- Не выключайте кофеварку, потянув за шнур электропитания.
- Выключайте кофеварку, вынув вилку из розетки.

- перед производением каких-либо работ по очистке или техническому обслуживанию,
- после каждого использования,
- в случае нарушения работы.
- Нельзя использовать электроприбор, если:
 - шнур электропитания или сам прибор видимо повреждены,
 - прибор упал или явным образом протекает; невидимые повреждения могут стать следствием понижения уровня безопасности,
 - для обеспечения Вашей безопасности, в случае повреждения шнура электропитания, его замену может осуществлять только производитель, служба послепродажного обслуживания или квалифицированный мастер.
- Этот прибор может быть отремонтирован только при помощи специальных инструментов. В случае повреждения шнура электропитания или любых других неисправностей, обратитесь в сервисный центр.
- Этот прибор предназначен исключительно для использования в бытовых целях.
Гарантия не распространяется на использование прибора:
 - на кухнях, предназначенных для персонала магазинов, офисов и в иной профессиональной среде,
 - на фермах,
 - клиентами гостиниц, мотелей и прочих объектов, предназначенных для размещения и проживания,
 - в местах приема и проживания типа "комнат для гостей".

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Рекомендуем Вам ознакомиться со всеми деталями прибора до первого использования. Вставьте фильтр в держатель фильтра, установите держатель фильтра в предназначенные для этого кольца, выньте и снова поставьте крышку бойлера.
- Проверьте различные положения переключателя режима.
- Для удаления остаточных продуктов, связанных с производством, рекомендуем выполнить два или три рабочих цикла прибора (как описано в параграфе «Приготовление эспрессо»), только с использованием воды, - без молотого кофе.
- Вымойте все съемные детали теплой мыльной

водой, хорошо сполосните и высушите.

- **Перед первым использованием прибора внимательно прочтите рекомендации, предупреждения и комментарии.**

ВНИМАНИЕ - ДАВЛЕНИЕ

Запрещается вынимать крышку из бойлера, а также снимать держатель фильтра во время работы прибора и если бойлер находится под давлением.

Запрещается перемещать или снимать держатель фильтра, если прибор работает или находится под давлением.

Соблюдайте следующие инструкции, для того чтобы проверить находится ли прибор под давлением.

Соблюдайте эти меры безопасности во время работы прибора, а также в течение **10-15 минут** после его последнего использования.

- Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар). Если подача пара из сопла продолжается, это означает, что бойлер по-прежнему находится под давлением. Установите переключатель режимов в положение «0» (стоп). Возьмите кувшин, наполненный холодной водой, и опустите туда паровое сопло. Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар). Дайте выйти всему пару, затем остановите цикл подачи пара, установив для этого переключатель режима в положение «0» (стоп).
- Теперь вы можете вынуть крышку из бойлера и держатель фильтра.
- Внимание: если давление еще окончательно не упало, вы не сможете отвинтить пробку нагревателя воды.

ЭСПРЕССО

Эспрессо имеет более насыщенный и богатый вкус, чем обычный фильтрованный кофе. При правильном использовании прибора вы можете приготовить густой, насыщенный и ароматный кофе. Для этого достаточно следовать инструкциям и использовать для приготовления эспрессо свежий, хорошо обжаренный и предварительно помолотый кофе.

Эспрессо и капучино готовятся не так, как обычный фильтрованный кофе. Одно из главных различий заключается в том, что вода доводится до кипения, а потом медленно проходит через молотый кофе. Это означает, что кофеварка работает под давлением и требует особого внимания во время работы.

ВНИМАНИЕ – ПРИБОР НАГРЕВАЕТСЯ

Запрещается откручивать крышку бойлера во время работы прибора. Давление должно снизиться. Смотрите параграф «ВНИМАНИЕ – ДАВЛЕНИЕ».

Приготовление эспрессо

1. Поставьте прибор недалеко от электрической розетки и размотайте шнур на необходимую длину для подключения прибора в сеть.
2. Положите фильтр в держатель фильтра и поверните его до полной фиксации на место (рисунок 5).
3. Заполните фильтр молотым кофе для приготовления эспрессо. На фильтре имеются индикаторы для приготовления 2 или 4 чашек. Слегка утрамбуйте кофе и снимите остатки кофе на контуре держателя фильтра, для того чтобы его можно было правильно установить в фильтрующую головку (рисунок 6).

ВНИМАНИЕ!

Не утрамбовывайте кофе очень сильно.

Не превышайте уровень приготовления 4 чашек, обозначенный на внутренней поверхности фильтра. Это может привести к закупориванию прибора или к переливу при приготовлении кофе.

4. Для установки держателя фильтра на место поверните ручку налево, поднимите держатель фильтра в фильтрующей головке и поверните его по часовой стрелке до блокировки. Если ручка установленного на место держателя фильтра не расположена по центру, не включая прибор. Выньте держатель фильтра и снова установите его, согласно рекомендациям, приведенным выше (рисунок 6). Соблюдение этих процедур препятствует возможному смещению держателя фильтра под давлением во время цикла приготовления кофе.
5. Открутите крышку бойлера, поворачивая ее для этого против часовой стрелки (рисунок 2).
6. Заполните бойлер холодной водой с помощью стеклянной градуированной емкости (рисунок 3).

В качестве примерного соотношения:

Итальянская чашка (маленькая чашка для крепкого кофе) = от 25 до 50 мл

Стандартная чашка (для менее крепкого кофе) = от 75 до 100 мл

За один раз Вы можете приготовить до 4 итальянских чашек, или 2 стандартные чашки, при этом вам не потребуется дополнительно добавлять в бойлер воды.

ВНИМАНИЕ

Запрещается заполнять бойлер водой, если прибор работает.

Не наливайте в бойлер более 300 мл воды.

Для точности в определении наливаемой воды используйте специальную градуированную емкость для приготовления эспрессо. Стеклянная градуированная емкость имеет метки для приготовления 2 или 4 чашек. Для получения молочной пены при приготовлении капучино добавьте количество воды, соответствующее уровню пара, указанному в емкости. Максимальный объем соответствует уровню нижней части металлического кольца стеклянной емкости, т.е. 4 чашкам эспрессо плюс необходимый объем воды для получения пара при приготовлении пены для капучино.

КОММЕНТАРИЙ

Очень важно соблюдать правильные пропорции и заливать в бойлер только необходимое количество воды.

В таком случае при работе кофеварки вода в бойлере будет использована полностью.

ВНИМАНИЕ

Никогда не заполняйте градуированную емкость водой выше нижнего уровня металлического кольца!

7. Закройте крышку бойлера, поворачивая ее по часовой стрелке (рисунок 4).
8. Поставьте емкость под держатель фильтра и проверьте, чтобы отверстие в крышке емкости оказалось прямо под выходным отверстием держателя фильтра (рисунок 7).

ВНИМАНИЕ

Убедитесь, что решетка поддона для сбора капель установлена на место.

9. Установите переключатель режимов в положение ☐ (кофе). Загорается световой индикатор (рисунок 9). Для достаточного нагрева воды необходимо около 2-х минут. Затем вода медленно фильтруется через кофе и стекает в стеклянную емкость.
10. Подождите, пока не будет использована вся вода в бойлере. Выключите прибор, установив переключатель режимов в положение «0» (стоп).

11. Запрещается откручивать крышку бойлера во время работы прибора. Дождитесь окончания цикла и полного использования воды и пара (смотрите раздел «ВНИМАНИЕ – ДАВЛЕНИЕ»).

ВНИМАНИЕ

Осторожно снимите держатель фильтра, т.к. металлические детали прибора могут быть горячими. После выключения прибора рекомендуется подождать около 2 минут, прежде чем снять держатель фильтра.

Для этого поверните держатель фильтра против часовой стрелки до его разблокировки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРА

Говорят, что своим названием капучино обязан цвету одежды, которую носили монахи капуцины, особенно ценившие этот вкуснейший напиток, подаваемый на десерт. Капучино традиционно готовится из 1/3 эспрессо, 1/3 горячего молока и 1/3 молочной пены, в него можно по вкусу добавлять корицу, сахар, шоколадные хлопья и даже алкоголь. Такое многообразие делает его изысканным и отменным напитком, распространенным во всем мире.

Приготовление капучино

Если специальная насадка для приготовления капучино не установлена, установите ее на место (рисунок 10).

1. Налейте 120-180 мл свежего и холодного молока в маленькую емкость. Не используйте посуду, которую Вы мыли горячей водой, если посуда еще теплая. Высота посуды должна быть такой, чтобы емкость можно было переместить под специальной насадкой для приготовления капучино.

Рекомендуем Вам использовать молоко с низким содержанием жира для того, чтобы пенка получилась плотной и объемной.

2. Следуйте рекомендациям, приведенным в пунктах с 1 по 9 в разделе «Приготовление эспрессо».
3. Как только первые капли кофе начинают проходить через держатель фильтра, приступайте к приготовлению молочной пены. Опустите наполовину паровое сопло в емкость с молоком.
4. а) Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар), для того чтобы началась

подача пара (рисунок 11).

- б) Слегка наклоните емкость так, чтобы видеть положение парового сопла во время образования молочной пены (рисунок 12). Проверьте, чтобы между наконечником сопла и дном посуды с молоком было свободное пространство, для того чтобы пар мог свободно выходить.

За несколько секунд начинает образовываться молочная пена. Во время подъема молочной пены, медленно опускайте посуду с молоком для того, чтобы наконечник сопла находился немного ниже уровня поверхности пены.

Комментарий: не кипятите молоко (если на поверхности молока образуются крупные пузырьки, молоко кипит).

- с) Когда пена готова, во избежание разбрызгивания молока держите наконечник сопла во вспененном молоке и поверните переключатель режимов в положение ☽ (кофе) для приготовления эспрессо.
- д) Для получения более плотной пены оставьте вспененное молоко на одну минуту.

ВНИМАНИЕ:

Паровое сопло засорено

Молочные остатки собираются на наконечнике парового сопла. Во избежание засорения сопла, дайте прибору остыть и снимите пластмассовую основу специальной насадки для приготовления капучино (рисунок 13) для упрощения чистки сопла. Для чистки парового сопла следуйте этапам, описанным в разделе "Чистка парового сопла".

Не забудьте установить наконечник сопла и плотно закрутить его на место (рисунок 10).

Для подогрева жидкостей

С помощью пара можно получить молочную пену, но также подогреть жидкости (чай, горячие напитки).

1. Убедитесь, что Ваш прибор отключен от сети и что он больше не находится под давлением.
2. Отмерьте небольшое количество воды и налейте ее в бойлер (уровень ☼ (пар)).

В качестве примерного соотношения: 50 мл воды для подогрева 100 мл воды.

Важная информация: для достижения лучшей эффективности не наливайте более 100 мл воды в бойлер

3. Закрутите крышку, прижимая ее (рисунок 4).
4. Включите прибор.

5. Опустите паровое сопло в подогреваемую жидкость.
6. Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар).
7. Загорается световой индикатор (рисунок 9).
8. Через 1-3 минуты предварительного прогрева начинается подача пара.

Внимание: В этот момент не оставляйте прибор без наблюдения.

9. Когда жидкость нагрелась, установите переключатель режимов в положение «0» (стоп).
10. Установите переключатель режимов в положение ☼ (пар) для подачи пара, прежде чем снова открыть пробку, предварительно поставив емкость под паровое сопло.

Соблюдайте меры предосторожности, чтобы не обжечься.

Важная информация: После этой процедуры немедленно очистите паровое сопло с помощью влажной губки.

УХОД И ЧИСТКА

Чистка прибора

Перед чисткой прибора выключите его, отключите от сети и дайте остыть.

- Держатель фильтра, фильтр, емкость, крышку емкости, а также решетку поддона для сбора капель нельзя мыть в посудомоечной машине. Для их очистки используйте только теплую воду и мягкое мыло.
- Запрещается использовать абразивные приспособления или средства.
- Прибор следует очищать с помощью влажной ткани.
- Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость.
- Очистите фильтрующую головку с помощью влажной ткани, удалите остатки молотого кофе. Если в бойлере осталась вода, дайте прибору остыть, снимите все съемные детали и вылейте воду из бойлера через верхнее отверстие, перевернув прибор.

Чистка парового сопла

Очищайте паровое сопло каждый раз после его погружения в молоко, в противном случае сопло засорится изнутри, а молочный осадок высохнет на внешней поверхности сопла, и впоследствии при чистке сопла Вы столкнетесь с трудностями.

- Если сопло засорилось, дайте прибору остыть, снимите пластмассовую основу специальной

насадки для приготовления капучино (рисунок 13) и отвинтите наконечник сопла. Удалите частицы молока с помощью иголки и промойте сопло под краном. Установите на место наконечник сопла (рисунок 10) и убедитесь, что он правильно завинчен. Оботрите внешнюю поверхность сопла с помощью влажной ткани. Прижмите ткань к наконечнику сопла, так чтобы оно было полностью закрыто, и установите переключатель режимов в положение ☼ (пар). Дайте пару выйти в ткань в течение одной – двух секунд, затем закройте сопло.

После этого, весь молочный осадок должен быть удален. Промойте пластмассовую основу специальной насадки для приготовления капучино теплой водой. Если засорены отверстия для всасывания воздуха, Вы можете использовать для их очистки маленькую иголку.

Чистка поддона для сбора капель

- Решетку и поддон для сбора капель можно очистить, предварительно сняв решетку (рисунок 14).

ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь самостоятельно открыть или разобрать корпус прибора.

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Действие гарантии не распространяется на приборы, которые не работают или работают плохо вследствие неправильного удаления накипи.

- В связи с тем, что при удалении накипи используются кислотосодержащие вещества, рекомендуется предохранять рабочие поверхности, в частности, во время проведения этой процедуры не ставьте прибор на рабочую поверхность из мрамора или камня. Изолируйте прибор от рядом расположенных предметов с помощью банного или кухонного полотенца, или подноса. Удаление накипи в приборе должно производиться регулярно. Частота проведения цикла удаления накипи зависит от жесткости воды и интенсивности использования прибора.

Перед удалением накипи, прежде всего, следует отвинтить решетку, расположенную внутри фильтрующей головки.

1. Снимите накипь и остатки кофе с решетки и фильтрующей головки.
2. Снимите пластмассовую основу специальной насадки для приготовления капучино (рисунок 12).
3. Налейте $\frac{1}{4}$ литра спиртового уксуса (не винного уксуса) в бойлер.
Установите под фильтрующей головкой емкость, а под паровым соплом – другую емкость.
(Комментарий: не используйте держатель фильтра во время удаления накипи).
4. Установите переключатель режимов в положение ☁ (пар) и включите прибор. Дайте раствору для удаления накипи вытечь из фильтрующей головки и сопла.
5. После завершения рабочего цикла выключите прибор и дайте ему полностью остыть.
6. Повторите этапы, описанные в пунктах «4» и «5».

Заполните бойлер чистой водой и дайте ей полностью вытечь. Повторите эту процедуру. Выключите прибор и дайте ему полностью остыть. Установите решетку обратно в фильтрующую головку и поставьте на место пластмассовое основание специальной насадки для приготовления капучино.

ГАРАНТИЯ

Внимание! На ремонт неисправностей в работе прибора, связанных с несвоевременным удалением накипи, действие гарантии не распространяется. В случае возникновения любых проблем, связанных с обслуживанием прибора после продажи, или по вопросу приобретения запасных частей, обращайтесь к вашему продавцу или в уполномоченный сервисный центр.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИЛИ ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРИБОР ПОСЛЕ ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ:



Участвуйте в охране окружающей среды!

1. Ваш прибор содержит множество материалов, которые могут быть использованы повторно.
2. По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или авторизованный сервисный центр.

Проблемы	Возможные причины	Решения
КОФЕВАРКА «ЭСПРЕССО» Кофе течет слишком медленно	неподходящий молотый кофе	более крупный молотый кофе
	загрязнен фильтр	очистите его решеткой
	загрязнена решетка прохода воды	очистить холодный прибор (рис. 15)
	образование накипи	очистить от накипи кофеварку «ЭСПРЕССО»
Наличие кофейной гущи в кофе	загрязнен держатель фильтра или фильтр	очистите их горячей водой
	слишком мелкий молотый кофе	более крупный молотый кофе
Кофе не вытекает	переключатель в положении ☞	переключатель в положении ☞
Кофе стекает по стенкам держателя фильтра	плохо установлен держатель фильтра	установите его на место и завинтите
	загрязнен держатель фильтра	уберите избыток молотого кофе
Привкус уксуса	недостаточная промывка	следуйте руководству по использованию
ПАР вода вытекает из держателя фильтра	переключатель в положении ☞	установите переключатель в положение ☞
мало или нет пара в положении ☞	переключатель ☞ открыт слишком рано	закройте переключатель ☞ на 2 минуты
сопло подачи пара не вспенивает молоко	загрязнено сопло подачи пара	промойте сопло подачи пара
	вы используете цельное молоко или полностью обезжиренное молоко	молоко с низким содержанием жира
	недостаточно холодное молоко	очень холодное молоко
	неподходящая форма емкости	отверстие с небольшим диаметром (кувшинчик)
ДРУГИЕ Прибор не работает	срабатывание предохранительного устройства по причине перегрева	обратитесь в сервисный центр

ОПИС

Рисунок 1 :

- a Селектор функцій
- b Світловий індикатор
- c Тримач фільтра на 2 - 4 чашки
- d Краплезбірник
- e Знімна решітка краплезбірника
- f Колба
- g Спеціальне приладдя для капучіно
- h Сопло пари
- i Пробка кип'ятильника

Рисунок 2 :

- b Кнопка керування Положення кнопки:
- b1 Стоп "0"
- b2 Подача кави ☕
- b3 Подача пари ☁

Рисунок 3 :

- c Тримач фільтра
- c1 Знімний фільтр на 2 - 4 чашки (Блокування шляхом повертання в тримачі фільтра)
- c2 Мірна ложка

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкції розділу " Перед першим використанням".
- **Напруга живлення: цей прилад розраховано на функціонування з використанням змінного струму напругою 230 В.**
Впевніться, що робоча напруга приладу відповідає напрузі вашої електромережі; будь-яка помилка при підключенні може призвести до необоротних пошкоджень, на які не поширюється гарантія.
- Цей прилад має бути обов'язково підключений до розетки з заземленням. Якщо ви використовуєте продовжувач, впевніться, що він є біполярним з заземлюючим проводом на 10 А та знаходиться у відмінному технічному стані.
- **Увага:** під час роботи прилад знаходиться під тиском. Тому під час функціонування не залишати прилад без нагляду.
- Точно дотримуйтесь інструкцій з експлуатації при використанні функції пари, щоб уникнути можливого розбризкування.
- Ніколи не витягайте тримач фільтра та не відкривайте пробку кип'ятильника, поки не буде знятий тиск, що залишається всередині приладу. Для цього ввімкніть прилад та встановіть селектор функцій в положення ☁ (пара) та зачекайте, доки тиск не буде повністю знятий. Поверніть селектор в положення "стоп". Увага: Якщо тиск не буде випущений повністю, ви не зможете розкрутити пробку кип'ятильника.
- Не використовуйте та не ставте прилад на гарячі поверхні (наприклад, на конфорки електроплити) або в безпосередній близькості до відкритого полум'я, щоб уникнути пошкоджень корпусу приладу.
- При використанні вашої кавоварки еспресо деякі її частини можуть бути розігрітими до високої температури, що може спричинити опіки. Щоб уникнути їх, необхідно користуватися ізолюючою рукояткою тримача фільтра та попередити про цей ризик інших користувачів приладу (пара, сопло пари та тримач фільтра).
- Не дозволяйте користуватися приладом без стороннього нагляду людям з фізичними, психічними чи розумовими вадами, а також людям, які не мають досвіду у користуванні цим приладом.
- Слід наглядати, щоб діти не гралися приладом.
- Не вмикайте прилад, якщо в ньому немає води.
- Не занурюйте прилад у воду.
- Не розігрівайте будь-які легко займисті рідини за допомогою пари.
- Не тягніть за шнур, щоб вимкнути прилад.
- Відключайте прилад від електромережі, витягнувши вилку з розетки:
 - перед будь-якою операцією з очищення або обслуговування,
 - після використання,
 - в разі появи будь-яких відхилень у функціонуванні.
- Електро побутовий прилад не може використовуватись, якщо:
 - шнур живлення або прилад мають видимі ознаки пошкоджень,
 - в разі падіння приладу на підлогу він має наявну течу; невидимі пошкодження можуть

завадити безпеці.

- Якщо шнур живлення є пошкодженим, він має бути замінений силами виробника, його службою гарантійного обслуговування або фахівцем відповідної кваліфікації, щоб уникнути найменшого ризику.
- Цей прилад може ремонтуватися тільки з використанням спеціального інструменту. В разі пошкодження шнура живлення або при виникненні будь-якої іншої проблеми, ви повинні звернутися до продавця товару або до авторизованого сервісного центру.
- Цей прилад призначений для використання тільки в домашніх умовах.
Гарантія не поширюється на несправності, що виникають внаслідок користування приладом в непередбачених умовах експлуатації, а саме:
 - У приміщеннях, відведених для харчування персоналу в магазинах, офісах та іншому професійному середовищі,
 - На сільськогосподарських підприємствах,
 - Клієнтами готелів і мотелів, а також в інших закладах, призначених для проживання,
 - У резиденціях типу сімейного пансіону ("бед-енд-брекфест").

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Рекомендується ретельно ознайомитися зі всіма частинами приладу до першого використання. Помістіть фільтр у тримач фільтра, встановіть тримач фільтра в кільця, передбачені для цієї мети, зніміть та знову встановіть на своє місце пробку кип'ятильника.
- Перевірте різні положення селектору функцій.
- Щоб видалити ймовірні залишки технологічних речовин, використаних при виробництві, рекомендується ввімкнути прилад (згідно з інструкціями, що надано в розділі "Приготування кави еспрессо") і виконати один або два цикли приготування, використовуючи виключно воду без додавання меленої кави еспрессо в кавник.
- Промийте всі знімні деталі з використанням теплої мильної води, ретельно сполосніть та висушіть.
- **Уважно прочитайте всі інструкції, попередження та примітки перед початком користування приладом.**

УВАГА - ТИСК

Ніколи не відкривайте пробку кип'ятильника

та не витягайте тримач фільтра під час роботи приладу та при наявності тиску в кип'ятильнику.

Ніколи не рухайте та не витягайте тримач фільтра під час роботи приладу, коли він знаходиться під тиском.

Дотримуйтесь інструкцій, що роз'яснюють, яким чином перевірити наявність тиску в приладі.

Виконуйте заходи з безпеки, коли прилад функціонує, та протягом 10 – 15 хвилин після останнього використання.

- Поверніть селектор функцій в положення ☼ (пара). Якщо пара не виходить з сопла, це свідчить, що кип'ятильник ще знаходиться під тиском. Поверніть селектор в положення "0" (стоп). Візьміть глечик з холодною водою та занурте в нього сопло пари. Поверніть селектор функцій в положення ☼ (пара). Зачекайте, поки не вийде вся пара, потім вимкніть функцію пари, переключивши селектор функцій в положення "0" (стоп).
- Тепер відкрийте пробку кип'ятильника та зніміть тримач фільтра.
- Увага: Якщо тиск не буде випущений повністю, ви не зможете розкрутити пробку кип'ятильника.

ЕСПРЕССО

Еспрессо – це кава, яка є більш міцною та смачною, ніж звичайна фільтрована кава. Якщо прилад використовується належним чином, ви отримаєте густий, насиченого кольору та смачний еспрессо. Достатньо дотримуватись інструкцій та використовувати свіжоприготовану каву еспрессо, що попередньо була добре підсмажена та змелена.

Еспрессо або капучіно готуються іншим чином, ніж звичайна фільтрована кава. Принципова різниця полягає у тому, що вода спочатку доводиться до кипіння, а потім з силою протинає шар меленої кави. Це означає, що кавоварка еспрессо функціонує під тиском та потребує особливої уваги.

УВАГА – ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА

Не викручуйте пробку кип'ятильника під час приготування кави. Нехай тиск зменшиться. Ознайомтесь з інструкціями розділу "УВАГА – ТИСК".

ПРИГОТУВАННЯ КАВИ ЕСПРЕССО

1. Встановіть прилад поблизу настінної розетки та розмотайте шнур живлення для підключення приладу.
2. Встановіть фільтр в тримач фільтра та поверніть його таким чином, щоб він був надійно зафіксованим на своєму місці (рисунок 5).
3. Насипте мелену каву еспрессо. Фільтр оснащено індикатором, що дозволяє відмірити 2 або 4 чашки. Легенько ущільніть каву та приберіть її залишки по краях тримача фільтра, щоб мати змогу встановити його належним чином у фільтрувальну головку (рисунок 6).

УВАГА I

Не трамбуйте надмірно каву.

Не перевищуйте рівень 4 чашок, вказаний на внутрішній поверхні фільтра. Це може викликати забивання приладу та переливання кави через край.

4. Щоб встановити на своє місце тримач фільтра, зорієнтуйте ручку таким чином, щоб вона знаходилась з лівого боку, підніміть тримач фільтра, встановіть його в фільтрувальну головку та поверніть його вправо, поки він не зафіксується. Якщо ручка тримача фільтра не буде знаходитись по центру, коли його буде встановлено на своє місце, не вмикайте прилад. Зніміть тримач фільтра та знову встановіть його таким чином, як це описано вище (рисунок 6). Дотримання цих інструкцій гарантує, що тримач фільтра не буде зірвано зі свого місця під дією тиску в процесі фільтрування кави.
5. Викрутіть пробку кип'ятильника, повертаючи його в напрямку, протилежному руху годинникової стрілки (рисунок 2).
6. Заповніть кип'ятильник холодною водою за допомогою скляної колби з нанесеною поділкою об'єму (рисунок 3).

В порядку інформації:

Італійська чашка (маленька чашка для міцної кави) = 25 - 50 мл

Стандартна чашка (для більш легкої кави) = 75 - 100 мл

Ви можете приготувати до 4 італійських чашок або 2 стандартні чашки за один цикл приготування без додавання води в кип'ятильник.

УВАГА

Забороняється заливати воду в кип'ятильник під час роботи приладу.

Забороняється заливати більше 300 мл води в кип'ятильник.

Використовуйте колбу еспрессо, щоб забезпечити контроль об'єму води, що наливається в кип'ятильник.

Скляна колба має градуювання на 2 або 4 чашки. Щоб збити молоко для капучіно, додайте кількість води відповідно до рівня пари, вказаного на колбі.

Максимальна ємність відповідає нижній частині металевого кільця скляної колби та еквівалентна 4 чашкам еспрессо плюс кількість води, що необхідна для вироблення пари для збивання молока для капучіно.

КОМЕНТАР

Дуже важливо залити в кип'ятильник тільки необхідну кількість води.

Прилад повністю використовує вміст кип'ятильника.

УВАГА

Ніколи не заповнюйте колбу вище рівня нижньої частини металевого кільця!

7. Закрийте пробку кип'ятильника, повертаючи її за годинниковою стрілкою (рисунок 4).
8. Встановіть колбу під тримач фільтра й впевніться, що отвір кришки колби знаходиться безпосередньо під вихідним отвором тримача фільтра (рисунок 7).

УВАГА

Впевнитесь в тому, що решітка краплезбірника знаходиться на своєму місці.

9. Поверніть селектор функцій в положення ☑ (кава). Загорається світловий індикатор (рисунок 9). Необхідно близько 2 хвилин, щоб вода достатньо розігрілася. Потім вода під тиском пройде крізь каву та опиниться в скляної колбі.
10. Зачекайте, поки вода, що знаходиться в кип'ятильнику, не буде повністю використана. Вимкніть прилад, повернувши селектор функцій в положення "0" (стоп).
11. Не викручуйте пробку кип'ятильника під час роботи приладу. Зачекайте на закінчення циклу, щоб уся вода та пара були повністю витраченими (зверніться до розділу "УВАГА – ТИСК").

УВАГА

Обережно зніміть тримач фільтра, тому що металеві частини можуть бути гарячими. Після вимкнення приладу рекомендується зачекати близько 2-х хвилин, перед тим як зняти тримач фільтру. Для цього необхідно повернути тримач фільтру вліво, поки він не від'єднається від приладу.

ФУНКЦІЯ ПАРИ

Кажуть, що капучіно отримав цю назву на честь кольору ряс, що носили ченці ордену капучинів, які дуже полюбили цей смачний напій, подаваний до десерту. Капучіно традиційно робиться з 1/3 еспресо, 1/3 гарячого молока та 1/3 молочної піни й може містити смакові домішки згідно з бажанням споживача, наприклад: корицю, цукор, шоколадні пластівці або навіть алкоголь. Завдяки різноманітності видів капучіно він є обраним напоєм гурманів в усьому світі.

ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧІНО

Якщо спеціальне приладдя для капучіно не встановлено на своє місце, встановіть його (рисунок 10).

1. Налийте 120 - 180 мл свіжого й холодного молока в маленьку ємність. Не використовуйте ємність, яка щойно була вимита гарячою водою, доки вона не охолоне. Ємність повинна легко встановлюватися під спеціальне приладдя для капучіно.

Рекомендується використовувати незбиране молоко, щоб отримати густу та консистентну пінку.

2. Дотримуйтесь інструкцій щодо етапів 1 - 9 розділу "Приготування кави еспресо".

3. Коли перші краплі кави пройдуть крізь тримач фільтра, почніть збивати молоко. Занурте половину сопла пари в ємність з молоком.

4. а) Поверніть селектор функцій в положення ☼ (пара), щоб забезпечити вихід пари (рисунок 11).

б) Трохи нахиліть ємність, щоб постійно бачити положення сопла в процесі збивання молока (рисунок 12). Завжди необхідно впевнитись, що між кінцем сопла та денцем ємності є простір для виходу пари.

Через декілька секунд молоко почне пінитись. Поки піна піднімається, повільно опустить ємність, щоб кінець сопла постійно залишався

трохи нижче поверхні піни.

Коментар: не доводьте молоко до кипіння (коли великі пухирі починають утворюватися на поверхні молока, це означає, що молоко закипає).

с) Коли піна вже готова для використання, затримайте кінець сопла в спіненому молоці, щоб уникнути розбризкування, та поверніть селектор функцій в положення ☒ (кава) для приготування вашого еспресо.

д) Щоб отримати більш густу пінку, дайте спіненому молоку відстоятись одну хвилину.

УВАГА:

Сопло пари закупорено.

Залишки молока акумулюються на кінці сопла пари. Щоб запобігти закупоренню сопла, зніміть пластикову підставку спеціального приладдя для капучіно (рисунок 13), коли прилад охолоне, щоб полегшити очищення. Щоб почистити сопло пари, додержуйтесь етапів, описаних в розділі "Очищення сопла пари".

Не забувайте повернути наконечник сопла пари на своє місце та міцно закрутити (рисунок 10).

РОЗІГРІВ РІДИН

Пара служить для спінення молока, а також для розігріву інших рідин (чай, гарячі напої).

1. Переверте, що прилад відключено від мережі живлення та він не знаходиться під тиском.

2. Відмірте маленьку кількість води та вилийте її в кип'ятильник (рівень ☼ (пара)).

Для інформації: необхідно 50 мл води, щоб розігріти 100 мл води.

Увага: для більшої ефективності не слід наливати більш ніж 100 мл води в кип'ятильник

3. Закрутіть пробку якомога щільніше (рисунок 4).

4. Ввімкніть прилад.

5. Занурте сопло пари в рідину, яку необхідно розігріти.

6. Поверніть селектор в положення ☼ (пара).

7. Світловий індикатор загоряється (рисунок 9).

8. Пара почне виходити після 1 - 3 хвилин попереднього нагріву.

Увага: Не залишайте прилад без нагляду під час цієї операції.

9. Коли рідина розігріється, поверніть селектор в положення "0" (стоп).

10. Перед відкриттям пробки поверніть селектор в положення ☼ (пара), щоб випустити пару,

не забувши перед тим встановити ємність під сопло пари.

Увага щодо присутності ризику опіків.

Важливий момент: Відразу після цієї операції почистіть сопло пари з використанням вологої губки.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Чищення приладу

Перед чищенням приладу необхідно його вимкнути, відключити від електромережі та дати йому охолонути.

- Тримач фільтру, фільтр, колба, кришка колби й також решітка краплезбірника не розраховані на миття в посудомийній машині. Користуйтеся тільки гарячою водою та м'якими миючими засобами.
- Ніколи не користуйтеся абразивним засобами.
- Прилад можна чистити за допомогою вологої ганчірки.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або у будь-яку іншу рідину.
- Слід чистити фільтрувальну головку за допомогою вологої ганчірки та прибирати всі залишки меленої кави. У випадку, коли в кип'ятильнику залишається вода, необхідно дати їй охолонути, зняти всі рухомі частини та потім спорозжити його через верхній отвір, перевернувши прилад.

Чищення сопла пари

Чистіть сопло пари кожний раз, коли воно занурюється в молоко, у противному разі внутрішня порожнина сопла забивається та плівка молока засихає на зовнішній поверхні – ці наслідки дуже важко відчистити через деякий час.

- Якщо сопло забито, зніміть пластикову підставку спеціального приладдя для капучіно (рисунок 13), коли прилад охолоне, та відгвинтіть наконечник сопла. Приберіть залишки молока за допомогою голки та промийте водою з крана. Поверніть наконечник сопла на своє місце (рисунок 10) та впевніться, що він добре закручений. Витріть зовнішню поверхню сопла за допомогою вологої ганчірки. Тримайте кінець сопла ганчіркою таким чином, щоб вона покривала його, та виберіть функцію ☼ (пара). Хай пара виходить в ганчірку протягом однієї або двох

секунд, потім закрийте сопло. Весь залишок молока повинен бути видаленим. Промийте пластикову підставку спеціального приладдя для капучіно за допомогою теплої води. Якщо отвори, що слугать для всмоктування повітря, забиті, можна скористатися маленькою голкою, щоб їх прочистити.

Чищення краплезбірника

- Решітку й краплезбірник можна почистити, знявши решітку (рисунок 14).

УВАГА

Не намагайтесь відкрити або демонтувати корпус приладу.

ЗНЯТТЯ НАКИПУ

Гарантія не поширюється на прилади, що не функціонують або погано функціонують внаслідок того, що зняття накипу не було виконано належним чином.

- Внаслідок того, що для зняття накипу використовуються кислотні речовини, рекомендується захищати робочі поверхні та мийку впродовж цієї операції, зокрема, якщо вони зроблені з мармуру або каміння. Ізолюйте прилад за допомогою рушника, скатертини або підносу. Кавоварка еспресо повинна проходити регулярне чищення для зняття накипу. Періодичність зняття накипу залежить від жорсткості води та частоти використання.

Перед зняттям накипу необхідно вигинтити сітку, що знаходиться усередині фільтрувальної головки.

1. Зніміть накип та залишки кави з сітки та фільтрувальної головки.
2. Зніміть пластикову підставку спеціального приладдя для капучіно (рисунок 12).
3. Налийте ¼ спиртового оцту (а не винного оцту) в кип'ятильник.

Помістіть одну ємність під фільтрувальну головку, а другу ємність під сопло пари.

(Коментар: під час зняття накипу не слід використовувати тримач фільтра).

4. Поверніть ричаг в позицію ☼ (пара) та включіть прилад. Хай розчин для зняття накипу пройде через фільтрувальну головку та сопло.
5. Після закінчення циклу вимкніть прилад та дайте йому час охолонути.
6. Повторіть етапи 4 та 5.

Заповніть кип'ятильник чистою водою та злійте її

повністю. Повторіть цю операцію. Вимкніть прилад та дайте йому час охолонути. Встановіть на своє місце сітку в фільтрувальну головку та встановіть пластикову підставку спеціального приладдя для капучіно.

зняття накипу. З будь-яких питань щодо гарантійного обслуговування або запасних частин необхідно звертатись до продавця товару, до авторизованого сервісного центру або до служби зв'язку з клієнтами.

ГАРАНТІЯ

Увага! Гарантія не поширюється на будь-які ремонтні роботи, необхідність яких була викликана внаслідок виконання операцій зі

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРИБОР ПОСЛЕ ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ:



БЕРЕЖІТЬ НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ!

- ❗ Ваш пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.
- ➡ Здайте їх до пунктів прийому або, за відсутності таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.

Несправності	Вірогідні причини	Рішення
ESPRESSO Кава витікає дуже повільно	Невідповідний помел	Використайте каву більш грубого помелу
	Фільтр забито	Почистить фільтр щіточкою
	Забита сітка, через яку проходить вода	Почистить прилад, коли він охолоне (рис. 15)
	Наявність накипу	Зніміть накип
Наявність гущі в каві	Забруднений тримач фільтра або сам фільтр	Почистить їх за допомогою гарячої води
	Помел дуже тонкий	Використайте каву більш грубого помелу
Кава не витікає	Селектор в положенні (пара)	Поверніть селектор в положення (кава)
Кава еспрессо витікає по бокам тримача фільтра	Неправильно встановлено тримач фільтра	Встановить його як слід та зафіксуйте
	Забруднений тримач фільтра	Видалить надлишок меленої кави
Поганий смак (оцет)	Недостатнє промивання	Дотримуйтесь інструкцій
ПАРА		
Вода витікає через тримач фільтра	Селектор в положенні (кава)	Поверніть селектор в положення (пара)
Недостатньо або зовсім немає пари в положенні (пара)	Селектор (пара) відкритий занадто рано	Закрийте селектор (пара) на 2 хвилини
Сопло пари не збиває молочну пінку	Сопло пари забито	Промийте сопло пари
	Ви використовуєте цільне або повністю збиране молоко	Використайте незбиране молоко
	Молоко недостатньо холодне	Використайте охолоджене молоко
	Невідповідна форма ємності	Використайте ємність з отвором малого діаметра (глечик)
ІНШЕ		
Прилад не працює	Підвищений нагрів приладу, що викликає спрацювання запобіжника	Зверніться до авторизованого сервісного центра