

ATRIUM
Küchen in Perfektion

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebbruksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka
Руководство по эксплуатации/Гарантия
Οδηγίες Χειρισμών/Εγγύηση • Kullanna kilavuzu/ Garanti

Espressoautomat

Espressoautomaat • Machine automatique à expresso
Máquina de hacer espresso • Máquina para Bicas
Macchina per caffè espresso • Espresso Machine
Automat do espresso • Kávovar pro přípravu espresa
Εσpresso-αυτοματ • Αυτόματη συσκευή για καφέ Espresso
Espresso makinesi



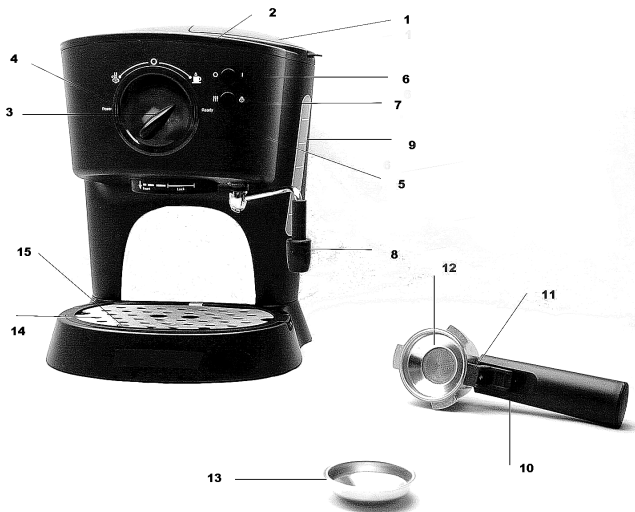
ES 175

CE

Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Índice • Contents
Spis treści • Obsah • Содержание • Περιεχόμεν • Fihrist

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	7
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebruiksaanwijzing	Pagina	9
	Garantie	Pagina	12
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	13
	Garantie	Page	16
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	18
	Garantía	Página	21
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	23
	Garantia	Página	26
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	28
	Garanzia	Pagina	31
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	33
	Guarantee	Page	36
PL	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	37
	Gwarancja	Strona	41
CZ	Přehled obsluhovacích prvků	Strana	3
	Návod k použití	Strana	42
	Záruka	Strana	45
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	47
	Гарантия	стр.	51
GR	Συνοπτική περιγραφή των χειριστικών οργάνων	Σελίδα	3
	Οδηγίες χειρισμών	Σελίδα	52
	Εγγύηση	Σελίδα	57
TR	Kullanma maddelerine ait tablo	Saysa	3
	Kullanma kılavuzu	Saysa	58
	Garanti	Saysa	62



Übersicht der Bedienelemente

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1. Tank Öffnung | 9. Wasserstandsskala |
| 2. Wärmplatte | 10. Filterhalter |
| 3. Funktionswahlschalter | 11. Spezialhebel |
| 4. Kontrollleuchte POWER | 12. Filter klein (1 Tasse) |
| 5. Kontrollleuchte READY | 13. Filter groß (2 Tassen) |
| 6. Ein/Aus (O/I) Schalter | 14. Abtropfwanne |
| 7. Wasser bzw. Dampf Schalter | 15. Schwimmer |
| 8. Dampfdüse | |

D**Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden "Speziellen Sicherheitshinweise...".

Vor der Inbetriebnahme

Packen Sie die Espresso Maschine vorsichtig aus. Entnehmen Sie alles Zubehör und Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Zubehör in einem Spülbad. Lassen Sie bitte vor dem 1. Aufbrühen von Espresso 2-3 Durchgänge klares Wasser zur Reinigung durch das Gerät laufen. Wie unter Punkt 1 bis 8, "Zubereitung von Espresso" beschrieben, jedoch ohne Esspressomehl.

Zubereitung von Espresso

1. Schließen sie das Gerät an eine vorschrittmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus Schalter (O/I) (6) in der Position O steht.
3. Legen Sie den Abtropfrost auf die Vertiefung der Abtropfwanne (14).
4. Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie den Wassertank am Griff heraus.

5. Füllen Sie die gewünschte Menge frisches klares Wasser in den Tank.
6. Lösen Sie den Filterhalter (10), indem Sie den Griff nach links (INSERT) drehen.
7. Legen Sie den Filter (12 oder 13) in den Filterhalter (10). Füllen Sie einen bis zwei gestrichene Messlöffel Kaffee ein. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und drücken Sie das Kaffeemehl leicht mit einem Messlöffel oder Drucklöffel an. Der Sinn des Festdrückens liegt eher darin, das Kaffeemehl gleichmäßig in der Kaffeeschale zu verteilen als es zusammenzupressen. Wir empfehlen einen flachen Oberflächenstamper. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter fest im Brühkopf sitzt.
8. Zum Vorwärmen Ihrer Espressotassen, können Sie diese auf die Wärmeplatte (2) über dem Brühkopf stellen.
9. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus Taste (O/I) (6) ein. Die Kontrollleuchten (4+5) rechts und links im Funktionsregler leuchten auf.
10. Hat das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht, schaltet die Kontrollleuchte (5) auf der rechten Seite (READY) ab. Hinweis: Leuchtet die Kontrollleuchte vor Beendigung des Brühvorganges wieder auf, ist die Wassertemperatur nicht mehr hoch genug. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (3) auf O und warten Sie bis die Leuchte wieder erlischt. Sie können dann mit der Espressozubereitung fortfahren.
11. Nehmen Sie die Espressotasse(n) von der Wärmeplatte (2) und stellen Sie sie unter den Brühkopf.
12. Drehen Sie den Funktionsschalter (3) auf das Symbol das die Espressotasse zeigt.
13. Der fertige Espresso läuft jetzt in die Tasse(n).
14. Nach Beendigung des Brühvorganges drehen Sie den Funktionsschalter (3) bitte wieder in die O Position.
15. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter (O/I) (6) aus.
16. Warten Sie nach dem Brühen einige Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Drehen Sie den Griff des Filterhalters von rechts nach links. Vorsicht Druck! Um das verbrauchte Kaffeemehl zu entfernen, halten Sie den Filter unter Verwendung des Spezialhebels (11) am Griff in seiner Stellung. Drehen Sie den Filterhalter (10) um und klopfen Sie den verbrauchten Kaffeesatz aus. Entfernen Sie den Filterhalter (10) nach der Zubereitung von Espresso. So verlängern Sie die Lebensdauer der Gummidichtung im Brühkopf. Um weiteren Espresso zuzubereiten, füllen Sie die Kaffeeschale (12 oder 13) wieder mit Kaffeemehl und führen Sie den Brühvorgang, wie oben beschrieben durch.

Zubereitung von Cappuccino

Um Cappuccino zuzubereiten, müssen Sie zuerst Espresso zubereiten. Gehen Sie deshalb vor, wie unter Zubereitung von Espresso, Schritt 1 bis 13, beschrieben. Zum Aufschäumen der benötigten Milch gehen Sie bitte wie folgt vor.

1. Stellen Sie sicher, das der Funktionswahlschalter (3) in Position O steht.
2. Schwenken Sie die Dampfdüse (8) nach außen. So können Sie das

D

- Auffanggefäß (bitte benutzen sie ein hitzebeständiges Gefäß) bequem unter die Düse stellen.
3. Füllen Sie das Gefäß zu 1/3 mit frischer kalter Milch. (warme, heiße oder alte Milch schäumt nicht).
 4. Schalten Sie die Dampffunktionstaste (7) ein.
 5. Tauchen Sie die Dampfdüse (8) knapp unter der Oberfläche der Milch in das Gefäß und drehen Sie den Funktionswahlschalter (3) nach links (Dampf Symbol).
 6. Bewegen Sie das Auffanggefäß vorsichtig auf und nieder. Hat die Milch das gewünschte Volumen erreicht, können Sie die Milch noch weiter erhitzen, indem Sie die Dampfdüse (8) bis zum Boden des Auffanggefäßes führen. Bringen Sie die Milch nicht zum Kochen, da der Schaum dadurch zerfällt.
 7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (3) wieder zur Position O und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter (O/I) (6) aus.
 8. Löffeln Sie den Schaum in den Espresso. Fügen Sie flüssige Milch hinzu. Ein Cappuccino besteht in der Regel aus einem Drittel Kaffee, einem Drittel heißer Milch und einem Drittel geschäumter Milch.

Ihr Cappuccino ist nun fertig. Streuen Sie je nach Geschmack etwas Zimt oder Schokoladenpulver darauf.

Heißes Wasser

Sie können mit Ihrer Espresso Maschine ebenso leicht Tee, heiße Flüssigkeiten und Fleischbrühe zubereiten. Überprüfen Sie, das der Tank genügend frisches kaltes Wasser enthält.

1. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus Schalter (O/I) (6) ein. Beide Kontrollleuchten (4+5) rechts und links vom Funktionswahlschalter leuchten auf.
2. Schalten Sie den Dampffunktionsknopf (7) auf das Flüssigkeitssymbol.
3. Schwenken Sie die Dampfdüse nach außen und stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Dampfdüse.
4. Erlischt die READY Kontrollleuchte (5), hat das Wasser die richtige Temperatur erreicht und Sie können den Funktionswahlschalter (3) nach links, zur Position Dampf, drehen.
5. Das heiße Wasser läuft jetzt in Ihr Gefäß.
6. Nach Beendigung des Vorgangs, drehen Sie bitte den Funktionswahlschalter (3) wieder zurück zur Position O und schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus (O/I) (6) Schalter aus.

Reinigung

Nach dem Aufschäumen von Milch sollte die Dampfdüse sofort von Milchrückständen gereinigt werden.

Ist die Milch erst angetrocknet, wird es schwierig sie zu entfernen. Weichen Sie das Dampfrohrchen dann über Nacht in einem Gefäß mit Wasser ein, um den Milchbelag aufzuweichen. Geben Sie ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser unter

die Düse, so dass die Düse im Wasser eingetaucht ist. Drehen Sie dann den Funktionswahlschalter zur Position Dampf. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab, um den Milchüberzug vor dem Verhärten zu entfernen. Der Wassertank, die Abtropfwanne, die Abtropfwannenabdeckung der Filter der Filterhalter und die Wärmplatte können von Hand im warmen Wasser Spülbad gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Waschen Sie die Teile regelmäßig.

Sollte die Perforierung des Filters verstopft sein, reinigen Sie ihn mit einer feinen weichen Bürste.

Waschen Sie nicht die Maschine.

Waschen Sie niemals Teile oder Zubehör in der Spülmaschine. Bitte nicht in den Geschirrspüler geben. Die Abtropfwanne Ihres Geräts verfügt über einen Überlaufschutz. Vorne in der Wanne befindet sich ein rot markierter "Schwimmer". Je mehr Wasser die Abtropfwanne enthält, um so höher steigt der Schwimmer. Zum Leeren können Sie die Abtropfwanne komplett entnehmen und den Gitteraufsatz abheben.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

D

Service für unsere Haushaltsartikel und Unterhaltungselektronik

Zu technischen Fragen oder zur Bestellung von Verschleißteilen (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), wie z.B. Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel, Fernbedienung usw. können Sie sich, mit Angabe des Gerätetyps, an unsere Hotline-Adresse wenden:

hotline@bomann.de

Interessieren Sie sich für weitere Bomann-Produkte?
Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.bomann.de oder www.bomann.com

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Overzicht van de bedieningselementen

- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Tankopening | 9. Waterpeilindeling |
| 2. Warmteplaatje | 10. Filterhouder |
| 3. Functieschakelaar | 11. Speciale hendel |
| 4. Controlelamp POWER | 12. Filter klein (1 kopje) |
| 5. Controlelamp READY | 13. Filter groot (2 kopjes) |
| 6. Aan-/uitschakelaar (0/I) | 14. Druppelbakje |
| 7. Water-/stoomschakelaar | 15. Vlotter |
| 8. Stoommond | |

Vóór de ingebruikname

Pak de espressomachine voorzichtig uit. Verwijder alle hulpstukken en het verpakkingsmateriaal. Was de hulpstukken af. Laat vóór de eerste espressobereiding 2-3 maal alleen schoon water door het apparaat lopen - zoals beschreven onder punt 1 t/m 8 "Espresso bereiden", echter zonder espressopoeder.

NL

Espresso bereiden

1. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.
2. Overtuig u ervan dat de aan-/uitschakelaar (0/1) (6) op "0" staat.
3. Leg het druppelrooster op de uitsparing van het druppelbakje (14).
4. Open het deksel en trek de watertank aan de greep naar buiten.
5. Vul de tank met de gewenste hoeveelheid helder, koud water.
6. Draai de filterhouder (10) aan de greep naar links (INSERT) los.
7. Leg een filter (12 of 13) in de filterhouder (10). Vul deze met een of twee afgestreken maatpels koffie. Verdeel de koffie gelijkmatig en druk het poeder even aan met een maat- of aandruklepel. Het aandrukken is eigenlijk meer bedoeld om de koffie gelijkmatig te verdelen en niet om het vast aan te drukken. Wij adviseren het gebruik van een platte oppervlaktestamper. Let op dat de filterhouder vast in de waterkop zit.
8. Om uw espressokopjes voor te verwarmen kunt u deze op het warmteplaatje (2) boven de waterkop zetten.
9. Schakel het apparaat in via de aan-/uitschakelaar (0/1) (6). De controlelampjes (4 + 5) rechts en links in de functieschakelaar branden nu.
10. Zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt, schakelt het controlelampje (5) aan de rechterzijde (READY) uit. Opmerking: wanneer het lampje weer inschakelt voordat de espresso klaar is, is de watertemperatuur niet meer hoog genoeg. Draai de functieschakelaar (3) naar "0" en wacht tot het lampje weer dooft. Daarna kunt u weer verdergaan met de espressobereiding.
11. Neem het/de espressokopje/s van het warmteplaatje (2) en zet het/deze onder de waterkop.
12. Draai de functieschakelaar (3) op het symbool met het espressokopje.
13. De espresso loopt nu in het/de kopje/s.
14. Draai de functieschakelaar (3) na de bereiding weer terug naar "0".
15. Schakel het apparaat uit via de aan-/uitschakelaar (0/1) (6).
16. Wacht na de bereiding enkele seconden voordat u de filterhouder verwijdert. Draai de greep van de filterhouder van rechts naar links. Voorzichtig, deze staat onder druk! Om het verbruikte koffiempoeder te verwijderen houdt u de filter met behulp van de speciale hendel (11) aan de greep in positie. Draai de filterhouder om en klop de verbruikte koffie eruit. Verwijder de filterhouder (10) na de bereiding van espresso. Zo verlengt u de levensduur van de rubbering in de waterkop. Voor de bereiding van verdere espresso's vult u de filter (12 of 13) weer met koffiempoeder en herhaalt de bereiding zoals hierboven beschreven.

Cappuccino bereiden

Om cappuccino te bereiden, moet u eerst espresso bereiden. Ga daarom te werk zoals beschreven staat onder "Espresso bereiden", stap 1 t/m 13. Voor het opschuimen van de benodigde melk gaat u als volgt te werk.

1. Overtuig u ervan dat de functieschakelaar (3) op "0" staat.

2. Draai de stoommond (8) naar buiten. Zo kunt u het kannetje/de beker (alleen hittebestendig!) gemakkelijk onder de stoommond plaatsen.
3. Vul de beker tot 1/3 met verse, koude melk (warme, hete of oude melk schuimt niet).
4. Schakel de stoomschakelaar (7) in.
5. Dompel de stoommond (8) tot net onder het oppervlak in de melk en draai de functieschakelaar (3) naar links (stoomsymbool).
6. Beweeg de beker licht op en neer. Zodra de melk het gewenste volume heeft bereikt, kunt u deze nog iets meer verhitten door de stoommond (8) tot op de bodem van de beker te leiden. Zorg dat de melk niet gaat koken, want dan loopt het schuim terug.
7. Draai de functieschakelaar (3) weer naar "0" en schakel het apparaat uit via de aan-/uitschakelaar (0/I) (6).
8. Lepel het schuim in de espresso. Voeg melk toe. Een cappuccino bestaat gewoonlijk uit eenderde koffie, eenderde hete melk en eenderde opgeschuimde melk.

Uw cappuccino is nu klaar. Strooi er al naargelang uw smaak een weinig kaneel of chocoladepoeder over.

Heet water

Met uw espressomachine kunt u even gemakkelijk thee, hete vloeistoffen en vleesbouillon bereiden. Controleer wel even of er genoeg koud water in de tank is.

1. Schakel het apparaat in via de aan-/uitschakelaar (0/I) (6). De controlelampjes (4 + 5) rechts en links in de functieschakelaar branden nu.
2. Zet de stoomknop (7) op het vloeistofsymbool.
3. Draai de stoommond naar buiten en plaats een hittebestendige beker onder de stoommond.
4. Zodra het READY-controlelampje (5) dooft, heeft het water de juiste temperatuur bereikt en kunt u de functieschakelaar (3) naar links, naar de stoomstand draaien.
5. Nu loopt het hete water in de beker.
6. Na de bereiding draait u de functieschakelaar (3) weer terug naar "0" en schakelt u het apparaat uit via de aan-/uitschakelaar (I/0) (6).

Reiniging

Na het opschuimen van melk moet de stoommond onmiddellijk goed worden schoongemaakt. Wanneer de melk eenmaal is aangedroogd, wordt verwijderen moeilijk. Leg het stoompijpe in dat geval een nacht in een bakje met water om de melkaanslag los te weken. Plaats een hittebestendige beker zodanig onder de stoommond dat deze in het water gedompeld is. Draai vervolgens de functieschakelaar naar de stoomstand. Veeg de stoommond af met een vochtige doek om de melkaanslag te verwijderen. De watertank, het druppelbakje, het druppelrooster, de filter van de filterhouder en het warmteplaatje kunnen met de hand worden afgewas-

NL

sen. Gebruik geen scherpe reinigingsmiddelen. Was de onderdelen regelmatig af. Wanneer de gaatjes in de filter verstopt zijn, kunt u deze weer openen met een fijne, zachte borstel. Was de machine nooit af.

Reinig nooit onderdelen of hulpstukken in de vaatwasmachine. Het druppelbakje van uw apparaat heeft een overloopbeveiliging. Voorin het bakje bevindt zich een rood gemarkeerde "vlotter". Hoe meer water het druppelbakje bevat, hoe hoger de vlotter stijgt. Voor het legen kunt u het druppelbakje in zijn geheel verwijderen en het rooster eraf nemen.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daarvoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!
Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Conseils généraux de sécurité

F

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Liste des différents éléments de commande

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Ouverture du réservoir | 9. Indicateur du niveau d'eau |
| 2. Plaque pour garder chaud | 10. Porte-filtre |
| 3. Sélecteur de fonctions | 11. Levier spécial |
| 4. Lampe témoin POWER | 12. Petit filtre (1 tasse) |
| 5. Lampe READY | 13. Grand filtre (2 tasses) |
| 6. Bouton Marche / Arrêt (O/I) | 14. Récipient collecteur |
| 7. Bouton eau ou vapeur | 15. Bulle de niveau |
| 8. Buse à vapeur | |

F**Avant la première utilisation**

Déballiez votre machine à expresso avec précautions. Retirez tous les accessoires et emballages. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse. Laissez passer 2-3 fois de l'eau clair dans l'appareil pour le nettoyer avant de préparer le premier café. Procédez comme décrit dans les points 1 à 8, « Préparation d'un expresso » toutes fois sans moulure de café.

Préparation d'un expresso

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230V, 50 Hz.
2. Assurez-vous que le bouton Marche / Arrêt (O/I) (6) soit sur la position O.
3. Placez la grille sur le bac collecteur (14).
4. Ouvrez le couvercle et sortez le réservoir d'eau par la poignée.
5. Versez la quantité désirée d'eau claire dans le réservoir.
6. Pour détacher le porte-filtre (10), tournez la poignée vers la gauche (INSERT).
7. Placez un filtre (12 ou 13) dans le porte-filtre (10). Versez une à deux cuillerées de mesure pleines de café. Répartissez le café uniformément en pressant légèrement le café moulu à l'aide de la cuillère de mesure. Il est conseillé de presser légèrement le café non pas pour le tasser fermement mais pour le répartir uniformément dans le filtre. Nous vous conseillons d'utiliser un pilon à surface plane. Veillez à ce que le porte-filtre soit installé fermement dans la tête d'infusion de l'appareil.
8. Préchauffez vos tasses en les posant sur la plaque chauffante (2) située au dessus de la partie centrale de l'appareil.
9. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton Marche (Arrêt (O/I) (6). Les lampes témoin (4+5) à droite et à gauche du sélecteur de fonctions s'allument.
10. La lampe témoin (5) située sur le côté gauche (READY) s'éteint lorsque l'eau a atteint la température désirée. Remarque : si la lampe témoin s'allume à nouveau avant que le café ait fini de passer, la température de l'eau n'est pas assez haute. Tournez le sélecteur de fonctions (3) sur O et attendez que la lampe s'éteigne à nouveau. Vous pouvez alors continuer à laisser passer votre expresso.
11. Retirez la (les) tasse(s) de la plaque chauffante (2) et placez-la (les) sous la tête d'infusion de l'appareil.
12. Tournez le sélecteur de fonctions (3) sur le symbole indiquant un tasse à expresso.
13. L'expresso coule alors dans la (les) tasse(s).
14. Lorsque le café a fini de passer, tournez le sélecteur de fonctions (3) à nouveau sur la position O.
15. Arrêtez l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt (O/I) (6).
16. Attendez quelques secondes avant de retirer le porte-filtre. Tournez la poignée du porte-filtre de la droite vers la gauche. Attention à la pression ! Pour retirer le café moulu usagé, tenez le filtre par le levier spécial (11) situé sur la poignée. Tournez le porte-filtre (10) à l'envers et secouez-le pour le débarrasser du café moulu. Retirez le porte-filtre (10) après avoir préparé votre expresso. Cela

allonge ainsi la durée de vie du joint en caoutchouc de la tête d'infusion. Pour préparer d'autres cafés, remplissez à nouveau le filtre (12 ou 13) de café moulu et procédez comme ci-dessus indiqué.

F

Préparation d'un cappuccino

Pour préparer un cappuccino, vous devez d'abord préparer un expresso. Procédez donc comme décrit dans Préparation d'un expresso, étapes 1 à 13. Suivez les indications suivantes pour faire mousser le lait nécessaire.

1. Assurez-vous que le sélecteur de fonctions (3) se trouve sur la position O.
2. Faites pivoter la buse à vapeur (8) vers l'extérieur. Vous pouvez ainsi placer sans problème le récipient sous la buse (utilisez un récipient résistant à la chaleur).
3. Remplissez le récipient d'1/3 de lait frais et froid (un lait tiède ou chaud ou déjà plus frais ne mousse pas).
4. Enfoncez la touche à vapeur (7).
5. Plongez la buse (8) juste en dessous de la surface du lait puis tournez le sélecteur de fonctions (3) vers la gauche (symbole vapeur).
6. Bougez alors le récipient avec précautions du haut vers le bas. Lorsque le lait a atteint le volume désiré, vous pouvez alors continuer à chauffer le lait en plongeant la buse (8) jusqu'au fond du récipient. Ne faites en aucun cas bouillir le lait, la mousse risque sinon de se décomposer.
7. Tournez à nouveau le sélecteur de fonctions (3) sur la position O et arrêtez l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt (O/I) (6).
8. Versez la mousse sur votre expresso à l'aide d'une cuillère. Versez ensuite le lait. Un cappuccino est normalement fait d'un tiers de café, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse de lait.

Votre cappuccino est maintenant terminé. Vous pouvez, si vous le souhaitez, le saupoudrer de cannelle ou de cacao en poudre.

Eau chaude

Vous pouvez également, avec votre machine à expresso, préparer en toute facilité des thés, boissons chaudes ou bouillons de légumes. Vérifiez que le réservoir contient suffisamment d'eau froide et fraîche.

1. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton Marche / Arrêt (O/I) (6). Les deux lampes témoins (4+5) à droite et à gauche du sélecteur de fonctions s'allument.
2. Tournez le bouton à vapeur (7) sur le symbole pour liquides.
3. Faites pivoter la buse vers l'extérieur et placez dessous un récipient résistant à la chaleur.
4. Lorsque la lampe témoin READY (5) s'éteint, l'eau a atteint la bonne température et vous pouvez tourner le sélecteur de fonctions (3) vers la gauche sur la position vapeur.

- F** 5. L'eau chaude coule alors dans le récipient.
6. Lorsque vous avez terminé, tournez à nouveau le sélecteur de fonctions (3) sur la position O et arrêtez l'appareil à l'aide du bouton Marche / Arrêt (O/I) (6).

Entretien

La buse à vapeur doit être lavée aussitôt après utilisation pour la débarrasser des dépôts de lait.

Il est plus difficile de la nettoyer une fois que le lait a séché. Laissez tremper l'embout pendant une nuit dans de l'eau pour que les dépôts de lait se détachent. Placez un récipient résistant à la chaleur rempli d'eau sous la buse, de manière à ce que la buse soit plongée dans l'eau. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position vapeur. Essuyez la buse à vapeur avec un torchon humide pour retirer les dépôts de lait avant qu'ils durcissent. Vous pouvez laver le réservoir à eau, le bac collecteur, la grille du bac, le filtre, le porte-filtre et la plaque chauffante à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez aucun de détergent abrasif. Lavez ces pièces de l'appareil régulièrement. Si les perforations du filtre se bouchent, nettoyez-les avec une fine brosse souple. Ne lavez pas la machine.

Ne lavez jamais aucune pièce ni accessoire de l'appareil dans le lave-vaisselle. Cet appareil est équipé d'une sécurité anti-trop-plein. A l'avant du bac collecteur se trouve une bulle de niveau de couleur rouge. Plus le bac collecteur est rempli d'eau, plus la bulle monte. Pour vider le bac collecteur, vous pouvez le retirer complètement et soulever la grille.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

F

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

E**Indicaciones generales de seguridad**

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad...” indicadas a continuación.

Descripción de los elementos de mando

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Abertura del depósito | 8. Tobera de vapor |
| 2. Placa calentadora | 9. Escala para el nivel de agua |
| 3. Selector de funciones | 10. Portafiltro |
| 4. Lámpara de control POWER | 11. Palanca especial |
| 5. Lámpara de control READY | 12. Filtro pequeño (1 taza) |
| 6. Interruptor de conexión/
desconexión (O/I) | 13. Filtro grande (2 tazas) |
| 7. Interruptor de agua / vapor | 14. Bandeja de goteo |
| | 15. Nadador |

Antes de la puesta en servicio

Desempaquete cuidadosamente la máquina de hacer espresso. Retire todos los accesorios y material de embalaje. Limpie los accesorios en un baño jabonoso. Antes de la primera cocción de espresso, deje pasar por favor de 2 a 3 pasos de agua fría por el aparato para limpiarlo. Realice este paso como explicado en los puntos de 1 a 8 „Preparación de espresso“ peron sin espresso.

Preparación de espresso

1. Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección 230 V, 50 Hz e instalada por la norma.
2. Asegúrese que el interruptor de conexión/desconexión (O/I) esté en la posición O.
3. Coloque la rejilla de goteo sobre la hendidura de la bandeja de goteo (14).
4. Abra la tapadera y saque el depósito de agua tirando de la empuñadura.
5. Llene el depósito con la cantidad deseada de agua fría y fresca.
7. Suelte el portafiltro (10), girando la empuñadura hacia la izquierda (INSERT).
7. Coloque el filtro (12 o 13) en el portafiltro (10). Llénelo con una o dos cucharadas colmadas de café. Reparta el café de forma uniforme y presiónelo un poco con ayuda de una cuchara-medida o con una cuchara de presión. El sentido de presionar el café es de repartirlo uniformemente en el portafiltro y no de aplastarlo. Recomendamos la utilización de un machacador plano de superficie. Tenga atención que el portafiltro esté colocado fijamente en la pieza de cocción.
8. Para precalentar su tazas de espresso, puede poner estas sobre la placa calentadora (2) encima de la pieza de cocción.
9. Conecte el aparato con el interruptor de conexión/desconexión (O/I) (6). Las lamparas de control (4+5) a la derecha y a la izquierda en el regulador de función se iluminan.
10. Cuando haya alcanzado el agua la temperatura deseada, se desconecta la lámpara de control (5) en la parte derecha (READY). Nota: Si la lámpara de control se ilumina antes de finalizar la cocción, significa que la temperatura del agua ya no tiene la temperatura suficientemente alta. Gire el selector de funciones (3) a la posición O y espere hasta que la lámpara se apague de nuevo. Ahora puede continuar con la preparación de espresso.
11. Aparte la(s) taza(s) de espresso de la placa calentadora (2) y póngala(s) debajo de la pieza de cocción.
12. Gire el selector de funciones (3) al símbolo que indica una taza de espresso.
13. El espresso preparado corre ahora en la(s) taza(s).
14. Después del proceso de cocción, gire por favor el selector de funciones (3) de nuevo a la posición O.
15. Desconecte el aparato con el interruptor de conexión / desconexión (O/I) (6).
16. Después de la cocción espere unos segundos, hasta que retire el portafiltro. Gire la empuñadura del portafiltro de la derecha a la izquierda. ¡Cuidado existe presión! Para apartar el café usado, agarre el filtro mediante la palanca especial (11) en la empuñadura en su posición. Voltee el portafiltro (10) y aparte el café usado del filtro. Después de la preparación de espresso, retire el portafiltro (10). De esta forma alarga la duración de la junta de goma en la pieza de cocción. Para seguir prepa-

E

rando más espresso, llene los filtros (12 o 13) de nuevo con polvos de café y repita el proceso de cocción como indicado anteriormente.

Preparación de cappuccino

Para preparar cappuccino, tiene que preparar primero espresso. Por ello, proceda como indicado en los pasos 1 a 13 en la preparación de espresso. Para espumar la leche necesitada, proceda de siguiente manera.

1. Asegúrese que el selector de funciones (3) esté en posición O.
2. Saque la tobera de vapor (8) hacia fuera. De esta manera puede colocar cómodamente el recipiente (por favor solamente utilice uno resistente al calor) debajo de la tobera.
3. Llene el recipiente hasta un tercio con leche fresca y fría. (Leche templada, caliente o vieja no espumea).
4. Conecte el interruptor de agua / vapor (7).
5. Sumerja la tobera de vapor (8) en el recipiente pero solamente un poco debajo de la superficie de la leche y gire el selector de funciones (3) hacia la izquierda (símbolo de vapor).
6. Mueva el recipiente un poco hacia arriba y hacia abajo. Cuando haya alcanzado la leche el volumen deseado, puede seguir calentándola, introduciendo la tobera de vapor (8) hasta el suelo del recipiente. No hierva la leche, para no estropear la espuma.
7. Gire el selector de funciones (3) de nuevo a la posición O y desconecte el aparato con el interruptor de conexión / desconexión (O/I) (6).
8. Ponga la espuma en el espresso. Añada leche líquida. Por lo general consiste un cappuccino de un tercio de café, otro tercio de leche caliente, y otro tercio de espuma de leche.

Su cappuccino está ahora preparado. Dependiendo del gusto, espolvoree un poco de canela o polvos de chocolate sobre él.

Agua caliente

Con su máquina de hacer espresso también puede preparar fácilmente té, líquidos calientes y consomé. Asegúrese que el depósito de agua tenga suficiente agua fresca y fría.

1. Conecte el aparato con el interruptor de conexión / desconexión (O/I) (6). Ambas lámparas de control (4+5), a la derecha y a la izquierda del selector de funciones, están iluminadas.
2. Ponga el interruptor de agua / vapor (7) en el símbolo de líquido.
3. Saque la tobera de vapor y coloque un recipiente resistente al calor debajo de la tobera.
4. Cuando se apague la lámpara de control READY (5), ha alcanzado el agua la temperatura correcta y ahora puede girar el selector de funciones hacia la izquierda a la posición de vapor.

5. El agua caliente corre ahora en su recipiente.
6. Después de finalizar este proceso, gire por favor el selector de funciones (3) de nuevo a la posición O y desconecte el aparato con el interruptor de conexión / desconexión (O/I) (6).

E

Limpieza

Después de espumear la leche, debería quitarse al instante los restos de leche de la tobera de vapor. Si se espera hasta que se haya secado la leche, es más difícil quitarla. En caso de que le haya ocurrido, ponga la tobera de vapor en un recipiente con agua durante una noche para ablandar la capa de leche. Utilice un recipiente resistente al calor y tenga atención que la tobera esté sumergida en el agua.

Después gire el selector de funciones a la posición vapor. Seque la tobera de vapor con un paño húmedo, para evitar que la leche se endurezca de nuevo. El depósito de agua, la bandeja de goteo, la cubierta para la bandeja de goteo, el filtro, el portafiltro y la placa calentadora, lo puede lavar con la mano en un baño caliente de jabón. No utilice detergentes agresivos.

Limpie las piezas con regularidad. En caso de que esté atascada la perforación del filtro, límpiela con un cepillo fino y suave.

No limpie la máquina. Nunca limpie piezas o accesorios en el lavaplatos. La bandeja de goteo de su aparato dispone de una protección contra derrame. En la parte delantera de la bandeja se encuentra un „nadador„ marcado en rojo. Cuanto más agua tenga la bandeja de goteo, más sube el nadador. Para vaciar la bandeja de goteo, puede desmontarla por completo y retirar la rejilla sobrepuesta.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

E En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

Instruções gerais de segurança

P

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Elementos do aparelho

- | | |
|--|--|
| 1. Abertura do depósito | 8. Bocal de vapor |
| 2. Placa de aquecimento | 9. Escala para nível da água |
| 3. Selector de funções | 10. Suporte do filtro |
| 4. Lâmpada de controle POWER | 11. Alavanca especial |
| 5. Lâmpada de controle READY | 12. Filtro pequeno (1 chávena) |
| 6. Interruptor para ligar e desligar (O/I) | 13. Filtro grande (2 chávenas) |
| 7. Interruptor para a água/vapor | 14. Recipiente para recolha dos pingos |
| | 15. Flutuador |

P**Antes da primeira utilização**

Desempacote a máquina com todo o cuidado. Retire todos os acessórios e material de embalagem. Lave os acessórios em água com detergente. Antes de fazer a primeira bica, deixe a máquina trabalhar 2 a 3 vezes apenas com água, a fim de a mesma ficar limpa de quaisquer resíduos. Proceda da forma descrita nos itens 1 a 8 da rubrica "Preparação de bicas", sem usar café moído.

Preparação de bicas

1. Ligue o aparelho a uma tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, convenientemente instalada.
2. Certifique-se de que o interruptor (O/I) (6) se encontra na posição O.
3. Coloque a grelha dos pingos na reentrância do recipiente para recolha dos pingos (14).
4. Abra a tampa e retire o depósito, pegando-lhe pela asa.
5. Deite a quantidade pretendida de água clara e fresca no depósito.
6. Solte o suporte do filtro, girando a pega para a esquerda (INSERT).
7. Coloque o filtro (12 ou 13) no respectivo suporte (10). Deite uma a duas colheres de café no filtro. Espalhe o café uniforme-mente, pressionando-o ligeiramente com a colher. A finalidade do pressionamento reside em espalhar bem o café e não em o comprimir. Para tal pressionamento, aconselhamos um objecto que comprima apenas a camada superficial do café. Certifique-se de que o suporte do filtro ficou bem engatado no dispositivo onde o café é fervido.
8. Para aquecer as chávenas para as bicas, poderá colocá-las sobre a placa de aquecimento (2).
9. Desligue o aparelho, premendo a tecla (O/I) (6). As lâmpadas de controle esquerdas e direitas (4+5) do regulador de funções iluminam-se.
10. Logo que a água tenha atingido a temperatura necessária, a lâmpada de controle direita (5) (READY) apagar-se-á. Nota: Se esta lâmpada se tornar a acender antes de o café estar pronto, é porque a temperatura da água não é suficiente. Gire o selector de funções (3) para O e espere que a lâmpada de torne a apagar. Poderá então continuar a preparar as bicas.
11. Retire a(s) chávena(s) da placa de aquecimento (2) e coloque-as por baixo do dispositivo donde sairá o café.
12. Gire o selector de funções (3) para o símbolo com a chávena.
13. O café correrá agora para a(s) chávena(s).
14. Logo que a fervura chegue ao fim, torne a girar o selector de funções (3) para a posição O.
15. Desligue o aparelho, pressionando a tecla (O/I) (6).
16. Após a fervura, espere alguns segundos antes de retirar o suporte do filtro. Gire a pega do suporte do filtro da direita para a esquerda. Cuidado com a pressão! Para remover o café usado, segure o filtro pela alavanca especial (11) que se encontra na pega, mantendo-o na sua posição. Vire o suporte do filtro (10) e despeje-o batendo-o contra outro objecto. Depois de as bicas estarem prontas, retire sempre o suporte do filtro (10). Desta forma prolongará a duração da junta de borracha que se encontra no dispositivo onde o café ferve. Para fazer mais

bicas, torne a deitar café moído num dos filtros (12 ou 13) e proceda da forma descrita acima.

P

Preparação de capuccinos

Para fazer capuccinos terá de preparar em primeiro lugar bicas. Assim, proceda da forma acima descrita nos itens 1 a 13. Para fazer espumar o leite, proceda da forma seguinte:

1. Certifique-se de que o selector de funções (3) se encontra na posição O.
2. Volte o bocal de vapor (8) para fora. Assim, poderá colocar o recipiente de recolha por baixo do bocal sem quaisquer dificuldades. É favor usar um recipiente à prova do calor.
3. Encha 1/3 do recipiente com leite frio e fresco (leite morno, quente ou retardado não dará espuma).
4. Pressione a tecla para a função do vapor (7).
5. Emirja o bocal de vapor (8) no recipiente, não ultrapassando muito a superfície do leite, e gire o selector de funções (3) para a esquerda (símbolo para vapor).
6. Movimente ligeiramente o recipiente para baixo e para cima. Logo que o leite tenha o volume desejado, poderá continuar a aquecê-lo, introduzindo o bocal de vapor (8) até ao fundo do recipiente. Não deixe o leite ferver, de contrário a espuma desintegrar-se-á.
7. Torne a girar o selector de funções (3) para a posição O e desligue a máquina, premendo a tecla (O/I) (6).
8. Retire a espuma com uma colher e deite-a sobre a bica. Acrescente o leite. Geralmente um capuccino é composto por um terço de café, um terço de leite quente e um terço de leite em espuma.

O seu capuccino está agora pronto. Polvilhe-o a gosto com um pouco de canela ou de chocolate em pó.

Água a ferver

Com a máquina para bicas poderá igualmente fazer chá, outros líquidos quentes e caldo de carne. Certifique-se de que o depósito contem água fria e fresca suficiente.

1. Ligue a máquina, premendo a tecla (O/I) (6). Iluminar-se-ão então ambas as lâmpadas de controle (4+5) à esquerda e à direita do selector de funções.
2. Ligue o botão do vapor (7) para o símbolo de líquidos.
3. Volte o bocal de vapor para fora e coloque um recipiente resistente ao calor por baixo daquele bocal.
4. Logo que a lâmpada de controle READY (5) se apagar, a água estará à temperatura necessária e poder-se-á agora girar o selector de funções (3) para a esquerda, para a posição de vapor.
5. A água a ferver correrá então para o recipiente.
6. Logo que a água pare de correr, torne a girar o selector de funções (3) para a posição O e desligue a máquina, premendo a tecla (O/I) (6).

P**Limpeza**

Após se ter espumado leite, deverá lavar-se imediatamente o bocal do vapor, para saírem os restos de leite.

Se o leite secar, será difícil removê-los. Em tal caso ponha o tubinho de molho durante a noite. Coloque um recipiente à prova do calor por baixo do bocal, de forma a este ficar imerso em água. Gire então o selector de funções para a posição de vapor. Limpe o bocal do vapor com um pano húmido para remover os restos de leite antes de endurecerem. O depósito, o recipiente para recolha de pingos, a tampa deste, o filtro, o suporte do filtro e a placa de aquecimento podem ser lavados à mão em água com detergente. Não use produtos demasiado fortes. Lave estas peças regularmente. No caso de a perfuração do filtro estar obstruída, limpe-o com uma escova macia e fina.

Não lave a máquina.

Nunca lave peças ou acessórios na máquina de lavar louça. O recipiente para recolha de pingos dispõe de uma protecção contra derramamento. Na parte da frente do recipiente encontra-se um "flutuador" marcado a encarnado. Quanto mais água estiver no recipiente, tanto mais subirá o flutuador. Para deitar fora a água, retirar o recipiente completo e levantar a grelha.

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - quer por reparação, quer por substituição - de todas as deficiências do aparelho que provenham de erros de material ou de fabricação.

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

No caso de querer fazer valer a garantia, é favor entregar o aparelho completo na embalagem original, juntamente com o talão de compra, na loja onde aquele tenha sido comprado.

Em caso de danos em peças de vidro ou de defeitos em quaisquer acessórios, não será efectuada a substituição do aparelho. Os mesmos serão trocados e expedidos gratuitamente. Não enviar neste caso o aparelho para a fábrica; bastará encomendar o acessório em questão!

Não estão incluídas na garantia a limpeza, a manutenção ou a troca de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas.

P

A garantia deixará de ter validade, sempre que tenha havido intervenção alheia no aparelho.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Comandi

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| 1. Apertura serbatoio | 9. Misuratore acqua |
| 2. Piastra | 10. Supporto filtro |
| 3. Selettore funzioni | 11. Leva speciale |
| 4. Indicatore luminoso POWER | 12. Filtro piccolo (1 tazza) |
| 5. Indicatore luminoso READY | 13. Filtro grande (2 tazze) |
| 6. Selettore On/Off (O/I) | 14. Sgocciolatoio |
| 7. Selettore acqua/vapore | 15. Galleggiante |
| 8. Ugello vapore | |

Prima della messa in funzione

Con cautela togliere la macchina per espresso dall'imballaggio. Estrarre tutti gli accessori e il materiale di imballaggio. Lavare gli accessori in acqua e detersive per stoviglie. Prima di preparare il primo espresso, lavare l'apparecchio facendovi scorrere acqua fresca, come descritto nei punti 1 - 8 "Preparazione dell'espresso", tuttavia senza caffè.

Preparazione dell'espresso

1. Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V, 50 Hz.
2. Accertarsi che il selettore On/Off (O/I) (6) sia su O.
3. Appoggiare la grata di sgocciolamento sulla cavità dell'apposita bacinella (14).
4. Sollevare il coperchio ed estrarre il serbatoio afferrandolo per il manico.
5. Versare la quantità desiderata di acqua fresca nel serbatoio.
6. Staccare il supporto filtro (10) girando il manico verso sinistra (INSERT).
7. Inserire il filtro (12 o 13) nell'apposito supporto (10). Versare 1 - 2 misurini rasi di caffè. Distribuire il caffè uniformemente e premere leggermente con un misurino o un cucchiaino-pestello. Si preme per distribuire il caffè uniformemente e non tanto per comprimerlo, quindi noi consigliamo un pestello piatto. Attenzione: il supporto filtro deve essere ben fisso nella testina di bollitura.
8. Per preriscaldare le tazzine per l'espresso, metterle sulla piastra (2) sopra la testina di bollitura.
9. Con il tasto On/Off (O/I) (6) accendere l'apparecchio. Gli indicatori di funzionamento (4+5) a destra e a sinistra nel regolatore di funzione si accendono.
10. Quando l'acqua ha raggiunto la temperatura desiderata, l'indicatore di funzionamento (5) sul lato destro (READY) si spegne. Attenzione: se l'indicatore di funzionamento si riaccende prima che il procedimento di bollitura sia terminato, la temperatura dell'acqua non è più sufficiente. Girare il selettore di funzione (3) su O ed attendere finché la spia luminosa si spegne di nuovo. Quindi si può proseguire nella preparazione dell'espresso.
11. Togliere la tazzina/le tazzine dalla piastra (2) e metterle sotto la testina di bollitura.
12. Girare il selettore di funzione (3) sul simbolo indicante la tazzina dell'espresso.
13. Adesso l'espresso pronto scorre nella tazzina/nelle tazzine.
14. Al termine della bollitura girare il selettore di funzione (3) di nuovo nella posizione O.
15. Con il selettore On/Off (O/I) (6) spegnere l'apparecchio.
16. Dopo la bollitura attendere per alcuni secondi prima di togliere il supporto del filtro. Girare il manico del supporto del filtro da destra verso sinistra. Attenzione alla pressione! Per rimuovere la polvere di caffè usata, tenere il filtro nella sua posizione servendosi della speciale leva sul manico (11). Girare il supporto del filtro (10) e picchiettando far fuoriuscire il caffè usato. Dopo la preparazione dell'espresso, togliere il supporto del filtro (10). Così si allunga la durata di vita della guarnizione in gomma nella testina di bollitura. Per preparare ancora caffè, riempire di nuovo il filtro (12 o 13) con caffè in polvere e procedere alla bollitura come descritto in precedenza.

Preparazione del cappuccino

Per preparare un cappuccino innanzitutto si deve preparare l'espresso. Procedere quindi come descritto sopra nei punti 1 - 13. Se si desidera schiumare il latte per il cappuccino, procedere come qui di seguito descritto:

1. Accertarsi che il selettore di funzione (3) sia su O.
2. Rivolgere l'ugello del vapore (8) verso l'esterno, così si può posizionare comodamente il recipiente di raccolta (utilizzare un recipiente resistente al calore) sotto l'ugello.
3. Riempire il recipiente per 1/3 con latte fresco. (Il latte caldo, bollente o vecchio non fa schiuma).
4. Mettere il selettore (7) su vapore.
5. Immergere l'ugello vapore (8) nel recipiente, appena sotto la superficie del latte e girare il selettore funzioni (3) verso sinistra (simbolo vapore).
6. Scuotere leggermente il recipiente con un movimento verticale. Quando la schiuma ha raggiunto il volume desiderato, si può riscaldare ulteriormente il latte spingendo l'ugello vapore (8) fino al fondo del recipiente di raccolta. Non far bollire il latte perché la schiuma si sgonfierebbe.
7. Girare il selettore funzioni (3) di nuovo su O e spegnere l'apparecchio con il tasto On/Off (6).
8. Con un cucchiaino versare la schiuma nell'espresso. Aggiungere latte. Un cappuccino consiste di regola in un terzo di caffè, un terzo di latte caldo e un terzo di schiuma.

Ora il cappuccino è pronto. A piacere si può cospargere un po' di cannella o cioccolato in polvere.

Acqua calda

Con la macchina per espresso si possono preparare facilmente anche tè, bevande calde e brodo. Verificare che nel serbatoio ci sia acqua fresca a sufficienza.

1. Accendere l'apparecchio con il selettore On/Off (O/I) (6). Entrambi gli indicatori (4+5) a destra e a sinistra del selettore funzioni si accendono.
2. Mettere il selettore funzioni (7) sul simbolo dei liquidi.
3. Orientare l'ugello vapore verso l'esterno e porvi sotto un recipiente di raccolta resistente al calore.
4. Quando l'indicatore di funzionamento (5) READY si spegne, l'acqua ha raggiunto la temperatura giusta e si può girare il selettore funzioni (3) verso sinistra, su vapore.
5. Ora l'acqua calda scorre nel recipiente.
6. Al termine del procedimento, riportare il selettore funzioni (3) su O e spegnere l'apparecchio con il selettore On/Off (O/I) (6).

Pulizia

Dopo aver schiumato il latte, pulire subito l'ugello vapore da residui di latte. Quando il latte si è seccato, diventa difficile toglierlo. Mettere il tubicino del vapore in ammollo durante la notte per ammorbidire le croste di latte. Mettere un recipiente resistente al vapore pieno d'acqua sotto l'ugello in modo che l'ugello sia immerso nell'acqua. Girare quindi il selettore funzioni su vapore. Ripulire la valvola vapore con un panno umido per rimuovere i residui di latte prima che si seccino. Il serbatoio dell'acqua, lo sgocciolatoio, il coperchio dello sgocciolatoio, il filtro, il supporto del filtro e la piastra si possono lavare a mano in acqua calda e detergente per stoviglie. Non usare detergenti abrasivi. Lavare i pezzi regolarmente. Se i fori del filtro sono ostruiti, pulirlo con uno spazzolino morbido dalle setole fini. Non mettere in lavastoviglie.

Non lavare mai pezzi o accessori nella lavastoviglie. Lo sgocciolatoio dell'apparecchio dispone di una protezione contro il trabocco. Nella parte anteriore dello sgocciolatoio si trova un "galleggiante" marcato in rosso. L'altezza del galleggiante cresce con l'aumento della quantità di acqua che si trova nello sgocciolatoio. Per svuotare lo sgocciolatoio toglierlo completamente e sollevare la grata.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

I La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

General Safety Instructions

GB

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Overview of the Components

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1. Tank opening | 9. Water level scale |
| 2. Hotplate | 10. Filter holder |
| 3. Function selector | 11. Special lever |
| 4. POWER LED | 12. Small filter (1 cup) |
| 5. READY LED | 13. Large filter (2 cups) |
| 6. On/Off (O/I) switch | 14. Drip tray |
| 7. Water/steam switch | 15. Float |
| 8. Steam nozzle | |

Before Start-up

Unpack the Espresso machine carefully. Take out all the accessories and the packing material. Wash the accessories in a sink. To clean the device, carry out 2-3 complete cycles with clean water before brewing the first espresso. Proceed as described in item 1 to 8 of "Making an Espresso" without using espresso coffee though.

GB

Making a Espresso

1. Connect the machine to a correctly installed 230 V, 50 Hertz safety socket.
2. Ensure that the on/off switch (O/I) (6) is in the O position.
3. Place the draining grid in the indentation of the draining tray.
4. Open the lid and remove the water tank by the handle.
5. Fill the required amount of fresh clear water into the tank.
6. Release the filter holder (10) by turning the handle to the left (INSERT).
7. Place the filter (12 or 13) into the filter holder (10). Now add one to two level measuring spoons of coffee. Distribute the coffee evenly and press the coffee powder lightly with a measuring spoon or other spoon. The aim of pressing the coffee powder with the spoon is to distribute it evenly in the coffee bowl rather than compressing it. We recommend a flat surface plunger. Ensure that the filter holder is firmly fixed in the percolating head.
8. In order to preheat your espresso cups, place them on the warming plate (2) above the percolating head.
9. Switch the machine on using the on/off switch (O/I) (6). The control lamps (4+5) located on the right and left in the function control light up.
10. When the water has reached the required temperature, the control lamp (5) on the right-hand side (READY) switches off. Note: if the control lamp lights up again before percolation is finished, the water temperature is no longer high enough. Turn the function selection switch (3) to O and wait for the lamp to go out again. You can now continue preparing the espresso.
11. Remove the espresso cup(s) from the warming plate (2) and place them under the percolating head.
12. Turn the function switch (3) to the symbol showing the espresso cup.
13. The espresso is now ready and is poured into the cup(s).
14. When percolation is finished, turn the function switch (3) back to the O position.
15. Switch the machine off using the on/off switch (O/I) (6).
16. After brewing wait for a few seconds before removing the filter. Turn the handle of the filter holder from right to left. Pay attention to the steam! To remove the used coffee, hold the filter by using the special lever (11) on the handle in the relevant position. Turn the filter holder (10) and knock out the used coffee. Remove the filter holder (10) after making an espresso. By doing so, you will extend the service life of the rubber seal in the brewing head. To make other espressos, fill the coffee bowl (12 or 13) with coffee powder again and carry out the brewing procedure as described above.

Making a Cappuccino

GB

To make a cappuccino, you must first make an espresso. Proceed as described under "Making an Espresso" from steps 1 to 13. To froth the milk, proceed as follows:

1. Make sure that the function selector (3) is in O position.
2. Swing the steam nozzle (8) out so that you can position the container (please use a heat-resistant container) comfortably under the nozzle.
3. Fill the container up to a 1/3 with fresh cold milk (warm, hot or stale milk does not froth).
4. Switch the steam function switch (7) on.
5. Dip the steam nozzle (8) slightly below the surface of the milk in the container and turn the function selector (3) to the left (Steam symbol).
6. Move the container slightly up and down. Once the milk reaches the desired volume, you can warm the milk more by lowering the steam nozzle (8) to the bottom of the container. Do not make the milk boil or the froth will be ruined.
7. Turn the function selector (3) back to the O position and switch the device off with the On/Off (O/I) (6) switch.
8. Scoop out the froth into the espresso. Add liquid milk. A cappuccino is usually composed of 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk.

Your cappuccino is now ready. Improve the flavor by adding some cinnamon or chocolate powder.

Hot Water

You can even use the Espresso machine to make tea, hot drinks and meat soups. Make sure that the tank has enough cold water.

1. Switch on the device with the On/Off (O/I) (6) switch. Both LED's (4 – 5) to the left and right of the function selector light up.
2. Switch the steam function button (7) to the liquid symbol.
3. Swing the steam nozzle out so and position a heat-resistant container under the steam nozzle.
4. When the READY LED (5) is off, the water has reached the right temperature and the function selector (3) can be turned to the left to Steam position.
5. The hot water now flows into the container.
6. Once this procedure is over, Turn the function selector (3) back to the O position and switch the device off with the On/Off (O/I) (6) switch.

Cleaning

After frothing milk, the steam nozzle is to be immediately cleaned from all milk residues.

If the milk dries, it becomes difficult to remove. Soak the steam tube in a container with water over night so that the milk residue softens. Place a heat-resistant container full of water under the nozzle so that the nozzle is dipped in the water. Turn the function selector to Steam position. Wipe the steam nozzle with a moist cloth to

GB

remove the milk residue before it hardens. The water tank, drip tray, drip tray cover, filter, filter holder and the hotplate can be washed by hand in a sink with warm water. Do not use abrasive detergents. Wash the parts regularly. If the filter's holes are clogged, clean it with a fine brush.

Do not wash the machine.

Never wash the parts or accessories in a dishwasher. The drip tray has an overflow protection. A red-marked "float" is found in the tray. The more water the drip tray contains, the higher the float rises. To empty the tray you can remove the drip tray completely and lift the grid.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisił luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Przegląd elementów obsługi

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Otwór zbiornika | 8. Dysza parowa |
| 2. Płyta grzewcza | 9. Skala poziomu wody |
| 3. Przełącznik funkcyjny | 10. Uchwyt na filtr |
| 4. Kontrolka POWER | 11. Dźwignia specjalna |
| 5. Kontrolka READY | 12. Filtr mały (1 filiżanka) |
| 6. Włącznik / wyłącznik (O/I) | 13. Filtr duży (2 filiżanki) |
| 7. Włącznik wody lub pary wodnej | 14. Wanienska ściekowa |
| | 15. Pławik |

PL**Przed pierwszym uruchomieniem**

Proszę ostrożnie wypakować maszynę do espresso. Proszę wyjąć całe oprzyrządowanie i wszystkie zapakowane elementy. Proszę wymyć osprzęt. Przed przygotowaniem pierwszej kawy espresso proszę przepłukać system 2-3 razy czystą wodą, tak jak opisane to zostało w punktach 1 do 8 lecz bez zmielonej kawy.

Przygotowywanie kawy espresso

1. Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V/50 Hz.
2. Proszę upewnić się czy włącznik urządzenia (O/I) (6) znajduje się w pozycji 0.
3. Proszę umieścić ruszt odciekacza w zagłębieniu wanienki odciekacza (14).
4. Otwórz pokrywę i wyciągnij zbiornik za uchwyt.
5. Proszę napełnić zbiornik świeżą czystą wodą.
6. Proszę zwolnić uchwyt na filtr (10) przekręcając dźwignię w lewo (INSERT).
7. Proszę umieścić filtr (12 lub 13) w uchwycie na filtr. Następnie należy napełnić go jedną lub dwoma pełnymi miarkami kawy. Później kawę należy równomiernie rozprowadzić i lekko docisnąć za pomocą miarki lub łyżeczki dociskowej. Celem dociskania jest raczej równomierne rozłożenie kawy mielonej niż jej ściskanie. Zalecamy płaski dociskacz powierzchniowy. Proszę upewnić się, czy uchwyt z filtrem został dobrze włożony.
8. Aby wstępnie podgrzać filiżanki do espresso można podstawić płytę grzewczą (2) pod zaparacz.
9. Włącz urządzenie wciskając włącznik (O/I) (6). Kontrolki (4+5) po lewej i prawej stronie pokręta funkcyjnego zaświecą się.
10. Gdy woda osiągnie niezbędną temperaturę, wtedy kontrolka (5) po prawej stronie (READY) wyłączy się. Wskazówka: Gdy kontrolka zapali się ponownie przed zakończeniem zaparzania, oznacza to, że temperatura wody nie jest wystarczająco wysoka. W takiej sytuacji należy przekręcić przełącznik funkcyjny (3) do pozycji O i odczekać, aż kontrolka ponownie zgaśnie. Dopiero wtedy można kontynuować przygotowywanie espresso.
11. Proszę zdjąć filiżankę (filiżanki) do espresso z płyty grzewczej i ustawić je pod zaparaczem.
12. Proszę przekręcić przełącznik funkcyjny (3) na symbol z filiżanką espresso.
13. Teraz gotowa kawa espresso nalewana jest do filiżanki (filiżanek).
14. Po zakończeniu zaparzania proszę ponownie przekręcić przełącznik funkcyjny (3) do pozycji O.
15. Proszę wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym (O/I) (6).
16. PO zaparzeniu należy odczekać kilka sekund zanim zaczniemy wyjmować uchwyt na filtr. Proszę przekręcić dźwignie uchwytu z prawej strony na lewą. Ostrożnie ciśnienie! Jeżeli chcesz usunąć zużyta do zaparzania kawę proszę przy użyciu specjalnej dźwigni trzymać filtr przy uchwycie w normalnej pozycji.

Następnie przekręcić pojemnik na filtr i wyrzucić fusy. Po przygotowaniu espresso proszę wyjąć pojemnik na filtr. W ten sposób przedłużacie Państwo żywotność gumowych uszczeltek zaparacza. Gdy pragniecie Państwo zaparzyć kolejną kawę espresso proszę ponownie wsypać kawę do filtra na kawę (12 lub 13) i przeprowadzić zaparzenie tak, jak opisane to zostało powyżej.

Przygotowywanie cappuccino

Aby przygotować cappuccino należy najpierw przygotować espresso zgodnie z powyższym opisem zawartym w punktach 1 do 13 dotyczących przygotowywania espresso. Przy ubijaniu mleka do cappuccino należy postępować następująco:

1. Proszę upewnić się, czy przełącznik funkcyjny (3) znajduje się w pozycji O.
2. Proszę odchylić dyszę pary (8) na zewnątrz, dzięki temu można będzie wygodnie podstawić naczynie pod dyszę (proszę używać naczynia żaroodpornego).
3. Proszę napełnić naczynie w 1/3 świeżym zimnym mlekiem (z ciepłego, gorącego lub starego mleka nie sposób ubić pianę).
4. Włącz klawisz funkcyjny „para“ (7).
5. Proszę zanurzyć dyszę parową (8) w naczyniu nieznacznie poniżej powierzchni mleka i przekręcić przełącznik funkcyjny (3) w lewo (symbol pary).
6. Naczynie z mlekiem proszę poruszać w górę i w dół. Gdy mleko osiągnie żadaną objętość można dalej je podgrzewać umieszczając dyszę parową (8) na samym dnie naczynia. Proszę nie doprowadzić mleka do wrzenia, gdyż wtedy piana zaniknie.
7. Proszę przekręcić przełącznik funkcyjny (3) ponownie do pozycji 0 i wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym (O/I) (6).
8. Proszę przełożyć łyżeczką pianę z mleka do espresso. Następnie dolać płynne mleko. Cappuccino składa się z reguły w jednej trzeciej z kawy, w jednej trzeciej z gorącego mleka i w trzydziestu procentach ze spienionego mleka.

Teraz twoja kawa cappuccino jest już gotowa. W zależności od upodobania można posypać ją lekko cynamonem lub wiórkami czekoladowymi.

Wytwarzanie gorącej wody

Równie prosto można przygotować herbatę, gorące płyny lub rosół. Proszę sprawdzić, czy w zbiorniku znajduje się wystarczająca ilość świeżej zimnej wody.

1. Proszę włączyć urządzenie wyłącznikiem głównym (O/I) (6). Obie kontrolki (4+5) po prawej i lewej stronie przełącznika funkcyjnego zapalą się.
2. Przycisk funkcji wytwarzania pary (7) należy przełączyć na symbol płynu.
3. Proszę odchylić dyszę parową na zewnątrz i umieścić pod nią naczynie żaroodporne.

PL

4. Gdy kontrolka (5) READY zgaśnie woda osiągnęła właściwą temperaturę i teraz można przekręcić przełącznik funkcyjny (3) na lewo do pozycji „para“.
5. Teraz gorąca woda spływa do naczynia.
6. Po zakończeniu należy przekręcić przełącznik funkcyjny (3) do pozycji 0 i wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym (O/I) (6).

Czyszczenie

Po ubijaniu piany z mleka dysza parowa powinna zostać niezwłocznie oczyszczona z resztek mleka. Gdy mleko już zaschnie to jego usunięcie nie będzie łatwe. W takim przypadku proszę moczyć rurkę parową przez całą noc w naczyniu z wodą. Następnie pod dyszą należy ustawić naczynie wodoodporne z wodą i otworzyć zawór parowy. Proszę przetrzeć dyszę parową wilgotną szmatką, aby usunąć warstwę mleka, zanim zaschnie. Zbiornik na wodę, wanienka odciekacza, pokrywa wanienki filtr i uchwyt na filtr oraz płyta grzewcza mogą być zmywane ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Proszę nie używać ostrych środków czyszczących. Części urządzenia należy myć regularnie. Gdyby perforacja filtra była zatkana proszę wyczyścić ją używając do tego delikatnej miękkiej szczoteczki. Proszę nigdy nie myć części urządzenia lub oprzyrządowania w zmywarce do naczyń. Wanna odciekacza twojego urządzenia wyposażona jest w zabezpieczenie przed przelewaniem. Z przodu wanienki znajduje się oznaczony kolorem czerwonym „pływak“. Im więcej wody znajduje się w waniecie odciekacza, tym wyżej unosi się pływak. Gdy pragniemy opróżnić wannę odciekacza można ją w całości wyjąć, a kratkę nasadową zdjąć.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

Gwarancja

Na oferowane przez nas urządzenie udzielamy gwarancji 24 miesiące od daty zakupu (paragon kasy).

W okresie gwarancyjnym bezpłatnie usuwamy usterki urządzenia obejmujące wady materiałowe i produkcyjne, naprawiając urządzenie lub wymieniając je na nowe.

Dokumentem gwarancyjnym jest dowód zakupu. Bez takiego dokumentu nie zapewniamy ani bezpłatnej naprawy ani wymiany urządzenia.

Jeżeli chcą Państwo skorzystać z gwarancji, proszę przekazać kompletne urządzenie w oryginalnym opakowaniu, razem z paragonem kasy w miejscu, gdzie dokonali Państwo zakupu.

Szkody i usterki szklanych akcesoriów nie powodują wymiany całego urządzenia, a tylko bezpłatną wymianę uszkodzonych akcesoriów. W takim przypadku prosimy nie przysyłać całego urządzenia, a tylko zamówić określony element!

Gwarancja nie obejmuje czyszczenia, konserwacji lub wymiany części zużywających się, dlatego też usługi te ofiarowane są odpłatnie.

Gwarancja wygasa w przypadku ingerencji osób trzecich.

Po zakończeniu gwarancji

Po upływie okresu gwarancyjnego naprawy przeprowadzane przez odpowiednich fachowców lub serwis dokonywane są odpłatnie.

CZ**Všeobecné bezpečnostní pokyny**

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používání venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Přehled ovládacích prvků

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Plnicí otvor nádržky na vodu | 8. Parní tryskapro kontrolu |
| 2. Ohřívací deska | 9. Stupnice výšky hladiny vody |
| 3. Přepínač jednotlivých funkcí | 10. Držák filtru |
| 4. Kontrolní svítilna POWER | 11. Speciální páčka |
| 5. Kontrolní svítilna READY | 12. Filtr malý (1 šálek) |
| 6. Přepínač EIN/AUS (0/1) | 13. Filtr velký (2 šálky) |
| = Zapnuto/Vypnuto | 14. Odkapávací vanička |
| 7. Spínač pro výstup vody, resp. páry | 15. Plovák |

Před uvedením do provozu

Přístroj opatrně vybalte. Vyměte veškeré příslušenství a pomocný obalový materiál. Příslušenství umyjte v mycí lázni. Před 1. přípravou espressa nechejte proběhnout 2 - 3 spařovací procesy jen s náplní čisté vody, aby se přístroj vyčistil i uvnitř. Tedy postupujte stejně, jak je popsáno v bodech 1 až 8 oddílu „Příprava espressa,“, avšak bez náplně kávy.

Příprava espressa

1. Zapojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.
2. Ujistěte se, že vypínač EIN/AUS (0/1) (6) se nachází v poloze 0.
3. Na prohloubení odkapávací vaničky (14) položte odkapávací rošť.
4. Otevřete víko a vytáhněte nádržku na vodu za příslušnou rukojeť.
5. Do nádržky na vodu nalijte požadované množství čerstvé, čisté vody.
6. Uvolněte držák filtru (10) otočením rukojeti doleva (INSERT).
7. Vložte filtr (12 nebo 13) do držáku filtru (10). Do filtru dejte jednu až dvě zarovnané odměrné lžičky kávy. Kávu rovnoměrně rozdělte a lehce ji přitlačte odměrnou lžičkou nebo přitlačnou lžičkou. Účelem přitlačování kávy je spíše její rovnoměrné rozdělení než její stlačení. Doporučujeme použít nějaké povrchové pěchovadlo. Dbejte na to, aby držák filtru byl pevně usazen ve spařovací hlavici.
8. Chcete-li šálky předehřát, můžete je postavit na ohřívací desku (2) nad spařovací hlavici.
9. Přístroj zapněte pomocí tlačítka EIN/AUS (0/1) (6). Kontrolní svítilny (4+5) vpravo a vlevo ve funkčním regulátoru se rozsvítí.
10. Jakmile voda dosáhne požadované teploty, kontrolní svítilna (5) na pravé straně (READY) zhasne. Upozornění: Jestliže se kontrolní svítilna opět rozsvítí ještě před skončením spařovacího procesu, není už teplota vody dostatečně vysoká. Přepínačem funkcí (3) otočte do polohy O a vyčkejte, až kontrolní svítilna opět zhasne. Pak můžete pokračovat v přípravě espressa.
11. Sejměte šálky z ohřívací desky (2) a postavte je pod spařovací hlavici.
12. Přepínač funkcí (3) otočte na symbol, který zobrazuje šálky.
13. Hotové espresso nyní vytéká do šálku (šálků).
14. Po skončení spařovacího procesu otočte přepínačem funkcí (3) zpět do polohy O.
15. Vypněte přístroj pomocí vypínače EIN/AUS (0/1) (6).
16. Po skončení spařování vyčkejte několik sekund, než odejmete držák filtru. Rukojetí držáku filtru otočte zprava doleva. Pozor, tlak! K odstranění použitého kávového prášku podržte filtr za použití speciální páčky (11) na rukojeti v jeho stávající poloze. Držák filtru (10) obraťte a použitý kávový prášek vyklepejte. Po skončení přípravy espressa držák filtru (10) vyměňte. Prodloužte tím životnost pryžového těsnění ve spařovací hlavici. Pro přípravu dalšího espressa naplňte filtr (12 nebo 13) znovu kávovým práškem a proveďte proces spařování znovu tak, jak je popsáno výše.

CZ

Příprava cappuccina

Chcete-li připravit cappuccino, musíte nejprve připravit espresso. Postupujte proto tak, jak je popsáno v oddíle „Příprava espresa“, kroky 1 až 13. K napěnění potřebného mléka postupujte následovně:

1. Zajistěte, aby přepínač funkcí (3) byl v poloze 0.
2. Vyklopte parní trysku (8) směrem ven. Tak budete moci pohodlně postavit záchytnou nádobku (prosíme, použijte nádobku odolnou proti vysokým teplotám) pod trysku.
3. Nádobku naplňte z jedné třetiny čerstvým studeným mlékem (teplé, horké nebo staré mléko pěnu nevytvoří).
4. Zapněte tlačítko pro aktivaci funkce výstupu páry (7).
5. Ponořte parní trysku (8) těsně pod povrch hladiny mléka v nádobce a otočte přepínačem funkcí (3) doleva (symbol páry).
6. Pohybuje záchytnou nádobkou lehce nahoru a dolů. Jakmile mléko dosáhne požadovaného objemu, můžete jej ještě přihnát tak, že parní trysku (8) zavedete až ke dnu záchytné nádobky. Dbejte na to, aby mléko nepřišlo do varu, protože tak by došlo ke zničení pěny.
7. Otočte přepínačem funkcí (3) opět do polohy 0 a přístroj vypněte pomocí vypínače EIN/AUS (0/1) (6).
8. Přidejte nyní lžičkou pěnu do espresa. Přidejte tekuté mléko. Cappuccino zpravidla sestává z jedné třetiny kávy, jedné třetiny horkého mléka a jedné třetiny napěněného mléka.

Vaše cappuccino je nyní hotovo. Podle chuti můžete posypat povrch trochou skořice nebo čokoládového prášku.

Horká voda

Pomocí Vašeho přístroje na přípravu espresa můžete rovněž snadno připravovat čaj, horké nápoje a vývary. Zkontrolujte, zda je v nádržce na vodu dostatek čerstvé studené vody.

1. Zapněte přístroj pomocí vypínače EIN/AUS (0/1) (6). Obě kontrolní svítliny (4+5) vpravo a vlevo do přepínače funkcí se rozsvítí.
2. Otočný regulátor pro aktivaci funkce výstupu páry (7) otočte tak, aby směřoval na symbol tekutiny.
3. Vyklopte parní trysku směrem ven a postavte pod ni nádobu odolnou vůči vysokým teplotám.
4. Jakmile kontrolní svítlna READY (5) zhasne, dosáhla voda správné teploty a vy můžete přepínač funkcí (3) otočit doleva, do polohy Pára.
5. Do nádoby nyní vytéká horká voda.
6. Po skončení procesu přípravy otočte přepínačem funkcí (3) zpět do polohy 0 a vypněte přístroj pomocí vypínače EIN/AUS (0/1) (6).

Čištění

CZ

Po napnění mléka by měla být parní tryska ihned zbavena zbytků mléka. Jestliže totiž mléko zaschne, lze jej pak jen velmi těžko odstranit. Pak je nutno nechat trubičku parní trysky přes noc v nádobě s vodou, aby tak zaschlé mléko změklo. Vysokým teplotám odolnou nádobku s vodou pak postavte pod trysku tak, aby tryska byla ponořená do vody.

Přepínač funkcí otočte do polohy Pára. Otřete parní trysku vlhkým hadříkem, abyste odstranili mléčný potah, aby nezatvrdl. Nádržku na vodu, odkapávací vaničku, kryt odkapávací vaničky, filtr, držák filtru a ohřívací desku můžete myt ručně v teplé mycí lázni. Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Umývejte díly přístroje pravidelně. Jestliže dojde k ucpání perforace filtru, vyčistěte jej pomocí jemného, měkkého kartáčku. Přístroj nikdy nemýjte v myčce nádobí. Součásti nebo příslušenství nemýjte nikdy v myčce nádobí. Prosíme, nikdy je nedávejte do myčky nádobí. Odkapávací vanička Vašeho přístroje je vybavena ochranou proti přetečení. Vpředu ve vaničce se nachází červeně označený „plovák“, čím více vody ve vaničce je, tím výše plovák stoupne. K vyprázdnění můžete odkapávací vaničku kompletně vyjmout a mířivý nástavec nadzdvihnout.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnice CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

CZ

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záuční doby mohou být opravy prováděny příslušným obchodem nebo servisem jen za úhradu.

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Условный перечень деталей

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Отверстие водяного бачка | 7. Переключатель "вода/пар" |
| 2. Плитка-грелка | 8. Паровое сопло |
| 3. Переключатель режимов работы | 9. Указатель уровня воды |
| 4. Контрольная лампочка "СЕТЬ" ("POWER") | 10. Держатель фильтра |
| 5. Контрольная лампочка "ГОТОВНОСТЬ" ("READY") | 11. Специальный рычаг |
| 6. Выключатель "ВКЛ/ВЫКЛ" ("O/I") | 12. Малый фильтр (на 1 чашку) |
| | 13. Большой фильтр (на 2 чашки) |
| | 14. Поддон |
| | 15. Поплавок |

RUS

Подготовка к работе

Осторожно распакуйте эспрессо-кофеварку. Выньте из коробки все принадлежности и упаковочный материал. Промойте все принадлежности в моющем растворе. Перед тем, как приготовить первую чашку кофе-эспрессо, прогоните кофеварку 2-3 раза для очистки, наполняя ее только холодной водой, как это описано в пунктах 1-8 главы "Приготовление кофе-эспрессо", без добавления молотого кофе-эспрессо.

Приготовление кофе-эспрессо

1. Вставьте вилку в розетку с напряжением сети 230 V, 50 Hz, установленную в соответствии с предписаниями.
2. Убедитесь в том, что переключатель "О/И" ("ВКЛ/ВЫКЛ") (6) находится в положении "О" ("ВЫКЛ").
3. Вставьте сетку-каплеуловитель в углубление поддона (14).
4. Откройте крышку и выньте за ручку водяной бачок.
5. Наполните водяной бачок необходимым количеством свежей, чистой воды.
6. Разблокируйте держатель фильтра (10), повернув рукоятку влево (INS-ERT).
7. Вставьте фильтр (12 или 13) в держатель (10). Насыпьте в него одну или две измерительные ложки молотого кофе, без горки. Распределите кофе равномерно по фильтру и слегка придавите его при помощи измерительной ложки или пестика. Смысл этой процедуры лежит не в том, чтобы уплотнить порошок, а скорее в том, чтобы равномерней распределить его по фильтру. Рекомендуется пользоваться плоским пестиком. Проследите за тем, чтобы держатель фильтра плотно сидел в кипяtilьной головке.
8. Для подогрева кофейных чашек их можно поставить на плитку-грелку (2), расположенную над кипяtilьной головкой.
9. Включите кофеварку, нажав на выключатель "ВКЛ/ВЫКЛ" ("О/И") (6). Контрольные лампочки (4+5) справа и слева от переключателя режимов работы начинают светиться.
10. Как только вода нагреется до необходимой температуры, контрольная лампочка (5) "ГОТОВНОСТЬ" ("READY") с правой стороны потухнет. Примечание: если эта контрольная лампочка загорится во время процесса заваривания, то это является признаком того, что вода не нагрелась до нужной температуры. В этом случае поверните переключатель режимов работы (3) в положение "О" и подождите, пока лампочка опять потухнет. После этого можно продолжить приготовление кофе-эспрессо.
11. Снимите кофейную(ые) чашку(и) с плитки-грелки (2) и подставьте ее(их) под кипяtilьную головку.
12. Поверните переключатель режимов работы (3) на символ чашки-эспрессо.

13. Готовый кофе-эспрессо начинает поступать в подставленную(ые) чашку(и).
14. По окончании процедуры поверните переключатель режимов работы обратно в положение "0".
15. Выключите кофеварку, нажав на выключатель "ВКЛ/ВЫКЛ" ("0/1") (6).
16. Перед тем, как снять держатель фильтра, подождите несколько секунд. Поверните ручку держателя фильтра справа налево. Осторожно давите! Для того, чтобы удалить кофейную гущу, необходимо придержать фильтр в его положении при помощи специального рычага (11). Отверните держатель фильтра (10) и выколтите из него кофейную гущу. После приготовления кофе-эспрессо всегда снимайте держатель фильтра. Этим самым продлевается срок службы резиновой прокладки кипяточной головки. Для приготовления следующей порции кофе-эспрессо наполните кофейный фильтр (12 или 13) молотым кофе и заварите его, как это было описано выше.

Приготовление кофе-капучино

Для приготовления кофе-капучино необходимо сначала приготовить кофе-эспрессо. Поэтому следуйте сначала пунктам 1-13 главы "Приготовление кофе-эспрессо". Для вспенивания необходимого для кофе-капучино молока поступайте следующим образом.

1. Убедитесь в том, что переключатель режимов работы (3) находится в положении "0".
2. Отверните паровое сопло (8) в сторону. В этом положении под него удобно подставлять чашку (пожалуйста, пользуйтесь жаростойкой посудой).
3. Наполните чашку на 1/3 свежим, холодным молоком (теплое, горячее или несвежее молоко не вспенивается).
4. Нажмите на кнопку подачи пара (7).
5. Опустите паровое сопло в чашку с молоком так, чтобы оно находилось под самой поверхностью молока и поверните переключатель режимов работы (3) влево (на символ пара).
6. Слегка приподымайте и опускайте чашку с молоком. Когда достаточное количество молока вспенится, нагрейте его до необходимой температуры, опустив паровое сопло (8) до самого дна чашки. Не доводите молоко до кипения, это уничтожит образовавшуюся пену.
7. Поверните переключатель режимов работы (3) обратно в положение "0" и выключите кофеварку, нажав на выключатель "ВКЛ/ВЫКЛ" ("1/0") (6).
8. С помощью ложки соберите пену с молока и переложьте ее в чашку с кофе-эспрессо. Добавьте туда же немного горячего молока. Как правило, кофе-капучино состоит на одну треть из кофе, треть горячего и треть вспененного молока.

Кофе-капучино готово. По вкусу, его можно посыпать корицей или тертым шоколадом.

RUS

Горячая вода

При помощи эспрессо-кофеварки можно с легкостью вскипятить воду для заваривания чая, приготовления горячих напитков или бульонов. Проверьте, находится ли в водяном бачке достаточное количество воды.

1. Включите кофеварку, нажав на выключатель "ВКЛ/ВЫКЛ" ("O/I") (6). Контрольные лампочки (4+5) справа и слева от переключателя режимов работы начинают светиться.
2. Установите кнопку переключателя пара (7) на символ "жидкость".
3. Отверните паровое сопло в сторону и подставьте под него чашку из жаростойкого материала.
4. Как только вода нагреется до необходимой температуры, контрольная лампочка (5) "ГОТОВНОСТЬ" ("READY") с правой стороны потухнет. Поверните переключатель режимов работы (3) влево на символ "пар".
5. Горячая вода начинает поступать в подставленную чашку.
6. По окончании процедуры поверните переключатель режимов работы обратно в положение "O" и выключите кофеварку, нажав на выключатель "ВКЛ/ВЫКЛ" ("O/I") (6).

Чистка

После вспенивания молока необходимо незамедлительно очистить паровое сопло от прикипевшего молока.

Если молоко прикипит к соплу, то его трудно очистить. В этом случае замочите трубку парового сола на ночь в посуде с водой, для размягчения. Подставьте под паровое сопло чашку из жаростойкого материала наполненную водой и опустите в нее паровое сопло. Поверните переключатель режимов работы на символ "пар". После этого протрите паровое сопло влажной тряпкой, чтобы удалить прикипевшие остатки молока. Водяной бачок, поддон, сетку-каплеуловитель, фильтр, держатель фильтра и плитку-грелку промойте вручную в теплом моющем растворе. Не применяйте сильномоющие средства. Мойте все детали регулярно. В случае, если перфорация фильтра забьется, прочистите его щеткой с мягким, тонким ворсом.

Саму кофеварку не мыть.

Ни в коем случае не мойте детали кофеварки или принадлежности к ней в посудомойке. Кофеварка не годится для посудомойки. Поддон кофеварки оснащен защитным приспособлением от переполнения. В передней части поддона находится красный "поплавок". Чем больше воды в поддоне, тем выше всплывает поплавок. Для того, чтобы слить воду, выньте поддон из кофеварки и удалите из него сетку-каплеуловитель.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные щетки, пильные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.

GR

Γενικές οδηγίες ασφαλείας

- Διαβάστε με μεγάλη προσοχή αυτές τις οδηγίες χειρισμού της συσκευής σας, προτού ακόμα τη θέσετε για πρώτη φορά σε λειτουργία. Φυλάξτε τις οδηγίες αυτές μαζί με το δελτίο εγγύησης, την απόδειξη αγοράς και, κατά δυνατότητα, το χαρτοκιβώτιο με την εσωτερική συσκευασία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αποκλειστικά και μόνο για ιδιωτικούς σκοπούς και κατά αρμόζοντα τρόπο. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για επιχειρησιακή χρήση. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας στον ελεύθερο χώρο (εκτός αν η συσκευή αυτή προβλέπεται για εφαρμογή και στον ελεύθερο χώρο κάτω από ορισμένες προϋποθέσεις). Προστατεύετε τη συσκευή σας από υψηλές θερμοκρασίες, άμεση ηλιακή ακτινοβολία, υγρασία (μη βυθίζετε τη συσκευή σας κατά κανένα τρόπο μέσα σε υγρά) και από αιχμηρές ακμές. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας με υγρά χέρια. Όταν η συσκευή σας βραχεί ή υποστεί επίδραση υγρασίας, βγάλτε αμέσως το ρευματολήπτη της από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος. Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα σε νερό.
- Θέτετε τη συσκευή σας εκτός λειτουργίας και βγάξετε πάντοτε το ρευματολήπτη της από την πρίζα του ηλεκτρικού ρεύματος (πιάνοντας για το σκοπό αυτό το ρευματολήπτη, χωρίς τράβηγμα από το καλώδιο), όταν δεν χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή σας, ή όταν θέλετε να εφαρμόσετε διάφορα αξεσουάρ, ή όταν θέλετε να την καθαρίσετε, ή όταν προκύψει μία βλάβη.
- Μην αφήνετε ποτέ να λειτουργεί η συσκευή σας χωρίς σύγχρονη επιτήρηση. Για να προστατεύσετε τα παιδιά από τους κινδύνους ηλεκτρικών συσκευών, φροντίστε ώστε το καλώδιο μίας συσκευής να μην κρέμεται κάτω ελεύθερο, καθώς επίσης και ώστε να μη μπορούν τα παιδιά να πιάσουν τη συσκευή.
- Ελέγχετε τη συσκευή σας και το ηλεκτρικό της καλώδιο κατά τακτικά διαστήματα, για να διαπιστώνετε έγκαιρα πιθανές βλάβες. Μη θέτετε τη συσκευή σας σε λειτουργία, όταν έχει υποστεί μία βλάβη.
- Μη προβαίνετε από μόνοι σας σε επιδιορθώσεις της συσκευής σας, αλλά παραδίδετε την σε περιπτώσεις βλαβών σε ένα ειδικευμένο τεχνίτη. Για να μην προκύψουν κίνδυνοι, πρέπει να γίνεται η αντικατάσταση ενός χαλασμένου ηλεκτρικού καλωδίου μόνο με ένα άλλο κατάλληλο καλώδιο, όπου την εργασία αυτή πρέπει να την κάνει μόνο το εργοστάσιο κατασκευής ή η υπηρεσία μας σέρβις πελατείας, ή ένας ειδικευμένος τεχνίτης.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια αξεσουάρ του εργοστασίου κατασκευής.
- Δώστε, σας παρακαλούμε, προσοχή στις ακόλουθες "Ειδικές οδηγίες ασφαλείας ...".

Περιγραφή των χειριστικών οργάνων

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1. Οπή επί του δοχείου | 10. Εξάρτημα συγκράτησης του φίλτρου |
| 2. Θερμαντική πλάκα | 11. Ειδικός μοχλός |
| 3. Διακόπτης επιλογής λειτουργιών | 12. Μικρό φίλτρο (για ένα φλιτζάνι) |
| 4. Λυχνία ελέγχου POWER | 13. Μεγάλο φίλτρο (για 2 φλιτζάνια) |
| 5. Λυχνία ελέγχου READY | 14. Λεκάνη συγκέντρωσης σταγόνων |
| 6. Διακόπτης ανοίγματος/ κλεισίματος (O/I) | 15. Πλωτήρας |
| 7. Διακόπτης νερού και ατμού | |
| 8. Ακροφύσιο ατμού | |
| 9. Κλίμακα ένδειξης της στάθμης του νερού | |

Πριν από την αρχική θέση σε λειτουργία

Ξεπακετάρετε προσεκτικά τη μηχανή εσπρέσο. Βγάλτε έξω όλα τα αξεσουάρ και το υλικό συσκευασίας. Καθαρίζετε τα αξεσουάρ μέσα σε μία λεκάνη με σαπουνόνερο. Πριν από την 1η χρήση της συσκευής αφήστε την, σας παρακαλούμε, να λειτουργήσει 2-3 φορές με κρύο μόνο νερό για το εσωτερικό καθαρίσμα της συσκευής. Η αρχική αυτή διαδικασία πρέπει να διενεργηθεί, όπως περιγράφεται στα εδάφια 1 μέχρι 8 με τίτλο "Ψήσιμο εσπρέσο", χωρίς εντούτοις να βάλετε μέσα στο φίλτρο σκόνη του καφέ.

Ψήσιμο εσπρέσο

1. Συνδέστε το ρευματολήπτη της συσκευής σας σε μία κανονικά εφαρμοσμένη πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος με προστατευμένες επαφές και με τάση 230V, 50 Hz.
2. Βεβαιωθείτε, ότι ο διακόπτης ανοίγματος/κλεισίματος της συσκευής (O/I) (6) βρίσκεται ρυθμισμένος στη θέση O.
3. Τοποθετήστε τη σχάρα συγκέντρωσης των σταγόνων επάνω στο βαθούλωμα της λεκάνης σταγόνων (14).
4. Ανοίξτε το καπάκι της συσκευής και βγάλτε έξω το δοχείο του νερού, πιάνοντάς το από τη χειρολαβή του.
5. Γεμίστε το δοχείο με την εκάστοτε απαιτούμενη ποσότητα φρέσκου και καθαρού νερού.
6. Αποσυνδέστε το εξάρτημα συγκράτησης του φίλτρου (10), περιστρέφοντας για το σκοπό αυτό τη χειρολαβή προς τα αριστερά (INS-ERT).
7. Τοποθετήστε το φίλτρο (12 ή 13) μέσα στο εξάρτημα συγκράτησης του φίλτρου (10). Βάλτε μέσα στο φίλτρο καφέ σε ποσότητα ενός μέχρι δύο όχι παραγεμισμένων κουταλιών δοσομέτρησης. Στρώστε τον καφέ ομοιόμορφα μέσα στο φίλτρο και συμπιέστε τον ελαφρά με ένα κουτάλι ή με ένα ειδικό κουτάλι συμπίεσης. Η συμπίεση αυτή της σκόνης του

GR

καφέ πρέπει να γίνει, για να προκύψει με τον τρόπο αυτό ομοιόμορφη κατανομή της σκόνης του καφέ μέσα στο φίλτρο και όχι για την συμπίεση της σκόνης του καφέ. Σας συνιστάμε, να χρησιμοποιείτε για το σκοπό αυτό ένα πλατύ εργαλείο για την επίτευξη μίας ομοιόμορφης επιφάνειας της σκόνης του καφέ. Προσέξτε να είναι το εξάρτημα συγκράτησης του φίλτρου σταθερά εφαρμοσμένο στην κεφαλή ψησίματος.

8. Για την προθέρμανση των άδειων φλιτζανιών μπορείτε να τα τοποθετήσετε επάνω στη θερμαντική πλάκα (2) υπεράνω της κεφαλής του ψησίματος.
9. Ανοίξτε τον ηλεκτρικό διακόπτη της συσκευής (O/I) (6). Μετά το άνοιγμα αυτό του διακόπτη θα ανάψουν οι λυχνίες ελέγχου (4+5) δεξιά και αριστερά επί του ρυθμιστήρα των λειτουργιών.
10. Μόλις αποκτήσει το νερό την αναγκαία θερμοκρασία, θα σβήσει η λυχνία ελέγχου, που βρίσκεται εφαρμοσμένη στη δεξιά πλευρά (READY). Υπόδειξη: Σε περίπτωση, κατά την οποία η λυχνία ελέγχου ξαναανάψει πριν από τον τερματισμό της διαδικασίας ψησίματος, αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία του νερού δεν θα έχει ακόμα αποκτήσει την αναγκαία θερμοκρασία. Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών (3) στη ρυθμιστική θέση O και περιμένετε, μέχρις ότου σβήσει πάλι η λυχνία αυτή. Ακολούθως μπορείτε να συνεχίσετε με τη διαδικασία ψησίματος του εσπρέσο.
11. Κατεβάστε το φλιτζάνι (ή τα φλιτζάνια) του εσπρέσο κάτω από τη θερμαντική πλάκα (2) και τοποθετήστε τα τώρα κάτω από την κεφαλή ψησίματος.
12. Περιστρέψτε ακολούθως το διακόπτη λειτουργιών (3) στο σύμβολο, που δείχνει το φλιτζάνι του εσπρέσο.
13. Τώρα θα αρχίσει να χύνεται ο έτοιμος εσπρέσο μέσα στο φλιτζάνι (ή στα φλιτζάνια).
14. Μετά τον τερματισμό της διαδικασίας ψησίματος περιστρέψτε πάλι το διακόπτη λειτουργιών στη ρυθμιστική θέση O.
15. Κλείστε, τέλος, το διακόπτη ανοίγματος/κλεισίματος (O/I) (6).
16. Μετά τον τερματισμό του ψησίματος περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, προτού κατεβάσετε το εξάρτημα συγκράτησης του φίλτρου από τη μηχανή. Περιστρέψτε τη χειρολαβή του εξαρτήματος συγκράτησης του φίλτρου σε αριστερόστροφη διεύθυνση. Προσοχή στην πίεση! Για την αφαίρεση του υπολείμματος του καφέ πιάστε από τη χειρολαβή του το φίλτρο, χρησιμοποιώντας τον ειδικό μοχλό της συσκευής (11). Αναποδογυρίστε το εξάρτημα συγκράτησης του φίλτρου (10) και τραντάξτε το, για να βγουν έξω τα υπολείμματα της σκόνης του καφέ. Μετά το ψήσιμο του εσπρέσο αφαιρέστε το εξάρτημα συγκράτησης του φίλτρου (10). Με τον τρόπο αυτό προκύπτει μεγαλύτερη μακροζωία του λαστιχένιου στεγανωτικού εξαρτήματος, που βρίσκεται εφαρμοσμένος στην κεφαλή ψησίματος. Αν θέλετε να ψήσετε ακολούθως και νέο εσπρέσο, γεμίστε πάλι το κέλυφος του καφέ (12 ή 13) με νέα σκόνη καφέ και επαναλάβετε τη διαδικασία ψησίματος, όπως περιγράφεται ανωτέρω.

Ψήσιμο καπουτσίνο

GR

Για να φτιάξετε καφέ τύπου καπουτσίνο πρέπει να ψήσετε κατ' αρχή καφέ εσπρέσο.

Επαναλάβετε για το σκοπό αυτό τη διαδικασία, η οποία περιγράφεται ανωτέρω για τον καφέ εσπρέσο, και συγκεκριμένα επαναλαμβάνοντας τις διαδικασίες 1 μέχρι 13. Για το άφρισμα του γάλατος, που απαιτείται για το φτιάξιμο του καπουτσίνο, προβείτε, σας παρακαλούμε, στα ακόλουθα βήματα.

1. Βεβαιωθείτε, ότι ο διακόπτης επιλογής λειτουργιών (3) βρίσκεται ρυθμισμένος στη θέση Ο.
2. Γυρίστε το ακροφύσιο του ατμού (8) προς τα έξω. Μετά το γύρισμα αυτό θα μπορείτε να τοποθετήσετε το δοχείο συγκέντρωσης του καφέ πιό εύκολα κάτω από το ακροφύσιο (χρησιμοποιείτε, σας παρακαλούμε, ένα ανθεκτικό κατά υψηλών θερμοκρασιών δοχείο).
3. Γεμίστε το δοχείο κατά 1/3 με φρέσκο κρύο γάλα (θερμό, πολύ ζεστό ή μαγαιάτικο γάλα δεν αφρίζουν).
4. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας ατμού (7).
5. Βυθίστε το ακροφύσιο ατμού λίγο κάτω από την επιφάνεια του γάλατος, μέσα στο δοχείο, και περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών (3) προς τα αριστερά (στο σύμβολο του ατμού).
6. Μετακινείτε το δοχείο του καφέ μαλακά πάνω-κάτω. Μόλις αποκτήσει το γάλα τον απαραίτητο όγκο, μπορείτε να συνεχίσετε το ζεσταμά του, κατεβάζοντας το ακροφύσιο του ατμού (8) μέχρι τον πυθμένα του δοχείου. Μη θερμαίνετε το γάλα μέχρι το σημείο βρασμού, επειδή τότε θα πέσει ο αφρός.
7. Περιστρέψτε ακολούθως πάλι το διακόπτη επιλογής λειτουργιών (3) στη ρυθμιστική θέση Ο και κλείστε το διακόπτη ανοίγματος/κλεισίματος της συσκευής (Ο/Ι) (6).
8. Μεταφέρετε τώρα τον αφρό με ένα κουτάλι μέσα στον έτοιμο καφέ εσπρέσο. Προσθέστε ακολούθως και το ρευστό γάλα. Ένας καπουτσίνος αποτελείται κατά κανόνα από 1/3 καφέ, 1/3 ζεστό γάλα και 1/3 αφρισμένο γάλα.

Μετά από τις εργασίες αυτές είναι έτοιμος ο καπουτσίνος. Ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις, μπορείτε να γαρνίρετε τον καπουτσίνο σας με λίγη κανέλα ή με λίγη τριμμένη σοκολάτα.

Ζεστό νερό

Με τη μηχανή σας εσπρέσο μπορείτε επίσης να φτιάξετε εύκολα, τσάι, ζεστά υγρά και μπουγιόν κρέατος. Ελέγξτε, αν το δοχείο της συσκευής είναι γεμισμένο με την αναγκαία ποσότητα φρέσκου και κρύου νερού.

1. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή σας μέσω του διακόπτη ανοίγματος/κλεισίματος (Ο/Ι) (6). Μετά το άνοιγμα του διακόπτη αυτού θα

GR

- ανάψουν οι λυχνίες ελέγχου (4+5) δεξιά και αριστερά από το διακόπτη επιλογής λειτουργιών.
2. Ρυθμίστε το κουμπί λειτουργίας ατμού (7) στο σύμβολο υγρών.
 3. Περιστρέψτε το ακροφύσιο ατμού προς τα έξω και τοποθετήστε ένα ανθεκτικό κατά υψηλών θερμοκρασιών δοχείο κάτω από το ακροφύσιο ατμού.
 4. Μόλις σβήσει η λυχνία ελέγχου με την επιγραφή READY, αυτό σημαίνει ότι το νερό έχει αποκτήσει τη σωστή θερμοκρασία, οπότε μπορείτε να περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών προς τα αριστερά, στη ρυθμιστική θέση ατμού.
 5. Το ζεστό νερό θα αρχίσει τώρα να χύνεται μέσα στο δοχείο.
 6. Μετά τον τερματισμό της διαδικασίας αυτής περιστρέψτε πάλι, σας παρακαλούμε, το διακόπτη επιλογής λειτουργιών (3) πίσω στη ρυθμιστική θέση O και κλείστε, τέλος, το διακόπτη της συσκευής (O/I) (6).

Καθάρισμα

Μετά το άφρισμα του γάλατος πρέπει να καθαριστεί αμέσως το ακροφύσιο ατμού, για την αφαίρεση των υπολειμμάτων του γάλατος.

Σε περίπτωση, κατά την οποία δεν γίνει αυτό το καθάρισμα αμέσως και στεγνώσει το γάλα, είναι δύσκολο ένα επακόλουθο καθάρισμα. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να μαλακώσει ο σωλήνας του ατμού, κατά τη διάρκεια μιας νύχτας, μέσα σε ένα δοχείο με νερό, για να μαλακώσει η στεγνωμένη κρούστα του γάλατος. Τοποθετήστε ένα ανθεκτικό κατά υψηλών θερμοκρασιών δοχείο με νερό κάτω από το ακροφύσιο, ούτως ώστε το ακροφύσιο να είναι βυθισμένο μέσα στο νερό. Περιστρέψτε ακολούθως το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στη ρυθμιστική θέση ατμού. Καθαρίστε το ακροφύσιο του ατμού με ένα βρεγμένο πανί, για να αφαιρεθεί με τον τρόπο αυτό η επιστροφή γάλατος, προτού ακόμα σκληρύνει. Το δοχείο του νερού, τη λεκάνη συγκέντρωσης των σταγόνων, το καπάκι της λεκάνης συγκέντρωσης των σταγόνων, το φίλτρο, το εξάρτημα συγκράτησης του φίλτρου και τη θερμαντική πλάκα μπορείτε να καθαρίσετε με το χέρι μέσα σε μία λεκάνη με ζεστό σαπουνόνερο. Μη χρησιμοποιείτε κατά το καθάρισμα δραστικά απορρυπαντικά υλικά. Καθαρίζετε τα προαναφερόμενα εξαρτήματα κατά τακτικά διαστήματα. Σε περίπτωση, κατά την οποία η διάτρηση του φίλτρου φράξει, καθαρίστε το εξάρτημα αυτό μία λεπτή και μαλακή βούρτσα.

Μην πλένετε ποτέ τα εξαρτήματα της συσκευής σας και τα αξεσουάρ της μέσα σε ένα ηλεκτρικό πλυντήριο πιάτων. Η λεκάνη συγκέντρωσης σταγόνων της συσκευής σας διαθέτει μία προστασία κατά υπερχυλίσματος. Στο μπροστινό μέρος της λεκάνης αυτής βρίσκεται ένας "πλωτήρας" με ένδειξη κόκκινου χρώματος. Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται μέσα στη λεκάνη συγκέντρωσης των σταγόνων, τόσο περισσότερο ανεβαίνει ο πλωτήρας. Για το άδειασμα της λεκάνης συγκέντρωσης σταγόνων πρέπει να τη βγάλετε πρώτα έξω από τη συσκευή και να σηκώσετε τη σχάρα.

Η συσκευή αυτή αντιστοιχεί στους ισχύοντες πρότυπους κανονισμούς CE και έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις νεότερες οδηγίες, που έχουν σχέση με την τεχνική ασφάλεια συσκευών.

GR

Το εργοστάσιο κατασκευής διατηρεί το δικαίωμα διενέργειας τεχνικών μετατροπών!

Εγγύηση

Αναλαμβάνουμε για την εκ μέρους μας στο εμπόριο προσφερόμενη συσκευή μίαν εγγύηση διάρκειας 24 μηνών με έναρξη ισχύος την ημερομηνία της αγοράς (απόδειξη ταμείου).

Κατά τη διάρκεια της ισχύος αυτής της εγγύησης αποκαταστούμε δωρεάν βλάβες στη συσκευή, οι οποίες οφείλονται σε ελαττώματα υλικού ή σε κατασκευαστικά σφάλματα, διενεργώντας σχετικές επιδιορθώσεις ή με αντικατάσταση της συσκευής.

Ως αποδεικτικό στοιχείο της εγγύησης ισχύει η απόδειξη αγοράς. Χωρίς την απόδειξη αυτή δεν μπορεί να διενεργηθεί δωρεάν μία επιδιόρθωση ή αντικατάσταση της συσκευής.

Σε περίπτωση εφαρμογής της εγγύησης σας παρακαλούμε να παραδώσετε στο αρμόδιο εμπορικό κατάστημα τη συσκευή σας μέσα στη γνήσια συσκευασία της μαζί με το απόκομμα του ταμείου.

Βλάβες υπό μορφή θραύσης γυάλινων εξαρτημάτων και βλάβες επί των συμπληρωματικών εξαρτημάτων της συσκευής δεν δικαιολογούν μία αντικατάσταση όλης της συσκευής, αλλά επιστροφή του αφορούμενου εξαρτήματος για δωρεάν αντικατάσταση του. Στις περιπτώσεις αυτές δεν επιστρέφεται όλη η συσκευή, αλλά μόνο το αφορούμενο συμπληρωματικό εξάρτημα με παραγγελία ενός νέου εξαρτήματος!

Το καθάρισμα, η συντήρηση και η αντικατάσταση εξαρτημάτων, που υπόκεινται σε φυσική φθορά, δεν υπόκεινται στην εγγύηση και πρέπει να διενεργηθούν με έξοδα του ιδιοκτήτη της συσκευής.

Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση επεμβάσεων επί της συσκευής.

Μετά την εγγύηση

Μετά τον τερματισμό της ισχύος της εγγύησης πρέπει να διενεργούνται οι επιδιορθώσεις μ.ε έξοδα του ιδιοκτήτη της συσκευής σε ειδικά εμπορικά καταστήματα ή στο τμήμα σέρβις επιδιορθώσεων.

TR

Genel Emniyet Uyarıları

- Cihazınız için gerekli olan önemli kullanma talimatlarını cihazın kullanma kılavuzundan dikkatlice okuyunuz ve cihazın garanti belgesini, kasa fişini, cihaz ambalajını içindeki gereçler ile birlikte saklayınız.
- Cihazınızı sadece özel gereksinimler için kullanma kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanınız. Cihazınızı ticari amaçlar için kullanmayınız. Cihazınızı dışarda ve yüksek hava akımı olan yerlerde kullanmayınız. (Kullanım kılavuzunda yazdığı taktirde kullanma müsaadesi verilmiştir). Cihazınızı yüksek ısıdan, direkt olarak güneş ışığından, nemden (Cihazınızı asla sıvı maddelere daldırmayınız) sıvı ve keskin kenarlardan koruyunuz. Cihazınızı nemli elleriniz ile kullanmaya özen gösteriniz. Cihazınız ıslak veya nemli ortamlarda bulunuyor ise hemen cihaz fişini prizden çekiniz. Cihazınızı asla su içinde kullanmayınız.
- Cihazınızı kullanmadığınız zamanlarda, yedek parçalarını değiştirirken, cihazı temizlerken veya herhangi bir bozukluk meydana geldiğinde cihazı kapatınız ve daima cihaz fişini prizden çekiniz. (Cihaz fişini asla kablosundan çekmeyiniz).
- Cihazınızı asla gözetiminiz altında olmadan çalıştırmayınız. Elektrikli cihazlar çocuklar için çok tehlikelidir. Cihaz kablosunun çocukların erişebileceği şekilde aşağıya doğru asılı olmamasına özen gösteriniz.
- Cihazınızı ve cihaz kablosunu herhangi bir bozukluğa karşı sık sık kontrol ediniz. Herhangi bir bozukluk hissettiğinizde cihazınızı asla kullanmayınız.
- Cihazınızı herhangi bir bozukluk karşısında hiçbir zaman için kendiniz tamir etmeye kalkışmayınız, bunun için lütfen cihaz hakkında bilgisi olan bir elemana gösteriniz. Bozuk kablolar tehlike arzederler, bu kabloları yenisi ile ancak satıcılar, müşteri servisleri ve cihaz ile ilgili bilgisi olan bir eleman değiştirebilir.
- Cihazınızda sadece cihaza ait kendi özel ve orijinal yedek parçalarını kullanmaya özen gösteriniz.
- Cihazınız için gerekli olan emniyet uyarılarına gerektiği şekilde uyunuz.

Cihazınızın kullanım parçalarının tanıtımı

1 Tank ağızı	8 Buhar fıskiyesi
2 Cihazınızın ısı elemanı	9 Su seviye göstergesi
3 Fonksiyon seçenek şalteri	10 Filtre tutacağı
4 POWER Kontrol lambası	11 Özel cihaz kolu
5 READY Kontrol lambası	12 Küçük ebatta filtre (1 Fincanlık)
6 Ein/Aus (O/I) açma ve kapatma şalteri	13 Büyük ebatta filtre (2 Fincanlık)
7 Su ve Buhar seçenek şalteri	14 Damla tepsisi
	15 Yüzgeç

Cihazınızın ilk kullanımına hazırlanması

Cihazınızı faaliyete geçirmeden önce cihazı ambalajından dikkatlice çıkartınız. Cihazın tüm parçalarını ve yedek parçalarını cihaz paketinden çıkartınız. Çıkmış olduğunuz cihaz parçalarını deterjanlı suda yıkayıp temizleyiniz. Cihazınızın ilk kullanımından önce su tankını 2-3 defa soğuk su ile doldurarak cihazın su kanallarını 58

temizlenmesi için kahve tozu kullanmadan çalıştırınız. Bu işlemi gerçekleştirebilmeniz için cihazınızın "Espresso yapımı" bölümüne bakarak 1 den 8 e kadar olan şıkları kahve tozunu kullanmadan uygulayınız.

Espresso yapımı

1. Cihazın elektrik ile olan bağlantısını uygun monte edilmiş emniyetli 230 Voltluk ve 50 Hz-lik bir prize takınız.
2. Cihazınızın Eir/ Aus şalterinin (O/I) (6) O pozisyonunda olmasına dikkat ediniz.
3. Cihazınızın damlama izgarasını damlama tepsisine (14) yerleştiriniz.
4. Cihazınızın kapağını açarak cihazın su tankını saplarından tutarak yuvasından çıkmasını sağlayınız.
5. Çıkarılmış olduğunuz su tankının içine istenilen fincan miktarına göre taze ve soğuk su ile doldurunuz.
6. Cihazınızın filtre tutacağına (10) saplarını sola çevirerek (INSERT tarafına göre) sökünüz.
7. Cihaz filtresini (12 veya 13) filtre yuvasına (10) yerleştiriniz . Filtreye yapacağınız fincan sayısına göre bir veya iki silme ölçü kaşığı ile toz kahveyi koyunuz. Kahveyi eşit olarak ayırınız ve kahve tozuna ölçü kaşığı veya basma kaşık ile bastırıp iyice dağılmasını sağlayınız. Kahve tozuna bastırmanın amacı kahvenin pişmesi esnasında tozun düzenli olarak dağılması içindir. Bu işlemi yapabilmeyiz için önerimiz, yüzeyi düz olan kaşık türünü kullanmanızdır. Cihazın filtre yuvasının buhar kafasına tam olarak yerleşmesine dikkat ediniz.
8. Espresso fincanınızın önceden sıcak olmasını istiyorsanız fincanı buhar kafasının üzerindeki ısı elemanının (2) üzerine koyabilirsiniz.
9. Cihazınızın Eir/ Aus (O/I) (6) açma ve kapama tuşuna basarak çalışmasını sağlayınız. Fonksiyon düzenleyicisinin sağ ve solundaki kontrol lambaları (4 ve 5) yanar.
10. Cihaz içerisindeki su, istenilen sıcaklığa ulaştığında sağ taraftaki (READY) kontrol lambası (5) söner. Önemli Husus: Cihazınızdaki suyun kaynama süresi sona ermeden cihaz kontrol lambası tekrar yanarsa, cihazdaki suyun sıcaklığının istenilen derecede yüksek olmadığı anlaşılır. Bundan dolayı kontrol lambası yandığında fonksiyon seçme şalterini (3) O pozisyonuna çeviriniz ve kontrol lambası tekrar sönene kadar bekleyiniz. Daha sonra espresso yapımına tekrar devam edebilirsiniz.
11. Espresso fincan(lar)ını ısı elemanının (2) üzerinden alıp buhar kafasının altına yerleştiriniz.
12. Cihazınızın fonksiyon şalterini (3) cihaz gövdesi üzerinde bulunan espresso fincanı sembolüne çeviriniz.
13. Bu işlemlerden sonra hazırlanmış olan espressonuz fincan(lar)ınıza dolar.
14. Cihazınızdaki suyun kaynama süresi sona erdiğinde cihaz fonksiyon şalterini (3) lütfen tekrar O pozisyonuna çeviriniz.
15. Cihazınızı Ein/ Aus açma ve kapama (O/I) (6) şalterinden kapatınız.
16. Cihazınızdaki suyun kaynama süresi sona erdiğinde, filtre tutacağına cihazdan ayırmak için bir kaç saniye bekleyiniz. Filtre tutacağına sapını sağdan sola doğru çeviriniz. Bu arada cihaz içinde mevcut olan basınca dikkat ediniz! İlimş

TR

olan kahve tozunu filtreden çıkarabilmeniz için, filtre sapındaki özel çengeli (11) dengeli bir şekilde kullanarak çekiniz. Filtre tutacağını (10) çevirerek kullanılmış kahvenin filtreden dökülmesini sağlayınız. Buhar kafasında bulunan lastik contaların uzun ömürlü olması için filtre tutacağını, her espresso yapımından sonra yuvasından çıkarınız. Daha sonraki espresso yapımı için kahve tozunu tekrar kahve kabına (12 veya 13) koyunuz ve buhar çıkışının olduğu bölüme sürünüz, diğer işlemleri yukarıdaki şıklarda anlatıldığı şekilde tekrarlayınız.

Kapuçino yapımı

Kapuçino yapımı için öncelikle espresso yapımını tekrarlamamız gerekmektedir. Espresso yapımı bölümünde anlatılan 1 den 13 e kadar olan şıkları tekrarlayınız. Kapuçino için gerekli olan süt köpüğünün yapılabilmesi için aşağıdaki bölümlerde anlatılanlara dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme şalterinin (3) O pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
2. Buhar fışkiesini (8) dışarıya doğru çekiniz. Kullanacağınız kabı (kabın ısıya dayanıklı olmasına önemle dikkat ediniz) fışkiden altına yerleştiriniz.
3. Kabı 1/3 oranına kadar soğuk ve taze süt ile doldurunuz (sıcak, ılık veya eski bayat süt kullandığınızda sütünüz iyi köpürmez).
4. Cihazınızın buhar fonksiyon tuşunu (7) çalıştırınız.
5. Buhar fışkiesini (8) kabın içindeki sütün orta kısmına daldırınız ve fonksiyon seçme şalterini (3) sola (Buhar sembolünün bulunduğu bölüme) çeviriniz.
6. Kab içerisindeki bulunan sütü dışarıya dökmeden, kabı aşağı ve yukarı doğru hareket ettiriniz. Süt istediğiniz kalınlığa ulaştığında sütü tekrar biraz daha ıstabilmeniz için buhar fışkiesini (8) süt kabının dibine doğru bastırınız, bu esnada süt köpüğünün istediğiniz kıvamda olması için, sütü kaynatmamaya özen gösteriniz.
7. Fonksiyon seçme şalterini (3) tekrar O pozisyonuna çeviriniz ve cihazınızı Ein/Aus açma ve kapama şalterinden (O/I) (6) kapatınız.
8. Hazırlanmış olan espresso kahvesinin içine süt köpüğünü veya sıvı sütü koyunuz. Kapuçinonun daha güzel olması için gerekli olan kural üç de bir oranında kahve, üç de bir oranında sıcak süt ve üç de bir oranında köpürtülmüş süttür.

Kapuçinonuzun yapımı bu işlemlerden sonra bitmiş durumdadır. Kapuçinoyu biraz tarçın veya çikolata tozu serperek tatlandırabilirsiniz.

Sıcak su

TR

Espresso makinenizi çay yapımında, sıcak içeceklerde ve et haşlamasında da kolaylıkla kullanabilirsiniz. Cihazınızın su tankında her zaman için taze ve soğuk su olduğunu kontrol ediniz.

1. Cihazınızın Ein/ Aus (O/I) (6) açma ve kapama tuşuna basarak çalışmasını sağlayınız. Fonksiyon düzenleyicisinin sağ ve solundaki kontrol lambaları (4 ve 5) yanar.
2. Buhar fonksiyonu düğmesini (7) sıvı maddeler sembolünün bulunduğu tarafa doğru çeviriniz.
3. Buhar fışkiesini (8) dışarıya doğru çekiniz. Kullanacağınız kabı, kabın ısıya dayanıklı olmasına önemle dikkat ediniz, fışkiyenin altına yerleştiriniz.
4. READY kontrol lambası (5) söndüğünde, cihazınızda bulunan su gerekli olan sıcaklığına ulaşmıştır ve fonksiyon seçme şalterini sola, buhar pozisyonu tarafına doğru çevirebilirsiniz.
5. Bu işlemden sonra sıcak su, kullanmış olduğunuz kaba dolmaya başlar.
6. Bu işlem sonunda fonksiyon seçme şalterini (3) tekrar O pozisyonuna çeviriniz ve cihazınızı açma ve kapama Ein/ Aus (O/I) (6) şalterinden kapatınız.

Cihazınızın temizlenmesi

Cihazınızda gerekli olan sütü köpürttüğünüzden hemen sonra cihazda bulunan buhar fışkiesini süt artıklarından temizleyiniz, böylelikle fışkiyenin ince delikleri tıkanmamış olur. Aksi halde kurumuş süt artıklarının çıkarılması çok zor ve güçtür. Böyle durumlarda buhar fışkiesinin bir gece boyunca su içinde durmasını sağlayınız, bu tür hallerde su kabı kullanmanızı öneririz. Daha sonra ısıya dayanıklı bir su kabının içine su doldurunuz ve buhar fışkiesini su içine daldırınız. Daha sonra cihazın fonksiyon şalterini buhar pozisyonuna çeviriniz ve buharın fışkiyelerden çıkmasını sağlayınız. Geri kalan süt artıklarını nemli bir bez ile fışkiyeden silerek temizleyiniz. Cihazınızın su tankını, damlama tepsisini, damlama tepsisinin kapağını, filtre ve filtre yuvasını ve ayrıca cihaz ısı elemanını elinizde ılık deterjanlı bulaşık suyunda yıkayıp temizleyebilirsiniz. Cihazınızın ve cihaz parçalarının temizlenmesi için aşırı kir sökücüler ve yüzey çizici maddeler türündeki deterjanları kullanmayınız. Cihazın parçalarını her kullanım sonrasında temizleyiniz. Cihazın filtresi zamanla tıkanabilir bu tıkanıklığı yumuşak ve hafif bir fırça kullanarak filtreyi bu tıkanıklıklardan temizleyebilirsiniz. Cihazınızı cihaz gövdesi ile birlikte temizlemeyiniz aksi halde cihazın elektrik donanımına zarar vermiş olursunuz. Ayrıca cihaz parçalarını bulaşık makinesinde yıkamamaya özen gösteriniz. Cihazınızın damlama tepsisinin taşmaması için, özel emniyet koruması mevcuttur bu emniyet koruma sistemi cihaz tespisi içine su dolduğu vakit içindeki kırmızı yüzgeç su seviyesi miktarınca yükselir ve size ikazda bulunur. Tepsiyi tekrar boşaltmak için tepsinin yuvasından çıkmasını sağlayınız ve üstündeki ızgarayı kaldırıp boşaltınız.

TR

Bu cihaz, parazit giderici tekniđi ve alçak voltaj emniyeti ile ilgili CE yönetmeliklere uygundur ve emniyet tekniđinin en yeni hükümlerine göre üretilmiştir.

Teknik hususları deđiştirme hakkı saklıdır.

Garanti

Garanti süresi, cihazın alış faturası veya başka belgelerle belirlenecek satış tarihinden başlamak üzere 24 aydır (Alış faturası).

Cihazın garanti süresi içerisinde meydana gelebilecek malzeme veya imalat hatalarına bađlı arıza ve kusurların giderilmesini kapsar.

Garanti göstergesi olarak Alış faturanız geçerlidir ve bu alış faturayı saklamanızı tavsiye ederiz. Cihazın garantisüresi içerisinde deđiştirmeniz veya tamir ettirmeniz ise bu alış faturanızı ibraz etmeniz gerekecektir. Aksi halde cihazın tamiri veya deđişmesi ücretsiz (garanti süresi içerisinde) mümkün olamaz.

Garanti süresi içerisinde cihazı kendi orjinal ambalajı ile ve alış faturası ile birlikte almış bulunduđuz bayisine geri veriniz.

Cam kırıklıkları ve yedek parçaların hatalı oluşu tüm cihazın deđişmesini önler, bugibi olaylarda sadece cihazın özürülü parçaları sizlere gönderilerek deđişmesi sağlanır. Cihazın özürülü olan parçalarının yenisi ile deđişebilmesi için yeni parçaları sipariş etmeniz gerekir!

Garanti dışı hizmetler (temizlemek, ayarlamak) ve aşınma parçaları garanti kapsamı dışındadır ve masrafları müşteriye fatura edilir.

Usulüne uygun olarak yapılmayan bađlantılar, amaca uymayan kullanımlar, montaj ve kullanma talimatına uyulmamasından doğacak kusur ve arızalar garanti kapsamına girmez.

Garanti sonrası

Garanti süresinin dolmasından sonra cihazda yapılan tamir veya hizmet, yetkili bayi veya yetkili servis tarafından müşteriye fatura edilir. Yapılan garanti dahili bir hizmet, cihazın garanti süresinin uzamasını veya bu sürenin yeni bir tarihten başlamasını gerektirmez.

Technische Daten

Modell:	ES 175
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000 Watt
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 0 21 52/8998-0 · Fax: 0 21 52/8 99 89 11
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de