

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Espressoautomat

Espressoautomat • Machine automatique à expresso
Máquina de hacer espresso • Máquina para Bicas
Macchina per caffè espresso • Ekspressoautomat
Espresso Machine • Automat do espresso
Kávovar pro přípravu espresa • Presszógép
Эспрессо-автомат



ES 179 CB



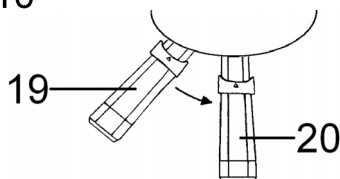
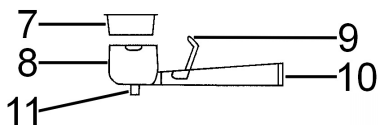
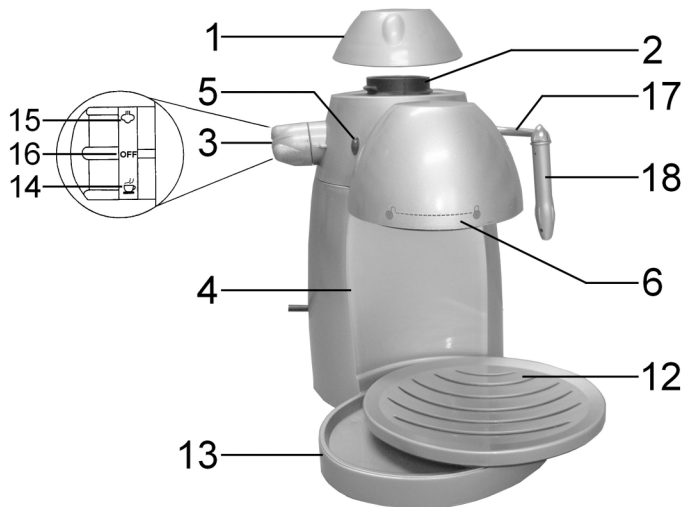
Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Índice • Innhold
 Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

D	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	9
NL	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	10
	Garantie	Pagina	15
F	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	16
	Garantie	Page	21
E	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	22
	Garantía	Página	27
P	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	28
	Garantía	Página	33
I	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	34
	Garanzia	Pagina	39
N	Oversikt over betjeningselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	40
	Garanti	Side	44
GB	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	46
	Guarantee	Page	50
PL	Przegląd elementóv obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	52
	Gwarancja	Strona	57
CZ	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	59
	Záruka	Strana	63
H	A hasznalt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	65
	Garancia	Oldal	69
RUS	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	71
	Гарантия	стр.	76

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos
Elementi di comando • Oversikt over betjeningselementene
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi
Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintésée
Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbonn 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...“.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Die Metallteile werden sehr heiß. Fassen Sie nur die Griffe an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, flache, ebene und rutschfeste Unterlage.
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum.
- Achten Sie beim Öffnen des Boilerdeckels auf den austretenden Dampf.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Wasser.
- Füllen Sie den Boiler immer nur mit kaltem Wasser.
- Um sicherzustellen, dass von vorherigen Brühvorgängen kein Restdampfdruck mehr vorhanden ist, stellen Sie einen Behälter mit kaltem Wasser unter die Dampföuse. Heben Sie den Behälter an, bis die Dampföuse ins Wasser eintaucht. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Dampf-Ablass-Stellung.



- Entfernen Sie den Filterhalter und den Deckel des Boilers nur, wenn der gesamte Dampfdruck abgelassen wurde.

Boilerdeckel linksherum drehen = aufschrauben,
 Boilerdeckel rechtsherum drehen = zuschrauben.

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb der Deckel des Boilers und der Filterhalter korrekt und sicher geschlossen sind, da dieses Gerät unter Druck arbeitet.
- Füllen Sie nur Wasser in den Boiler. Keine anderen Flüssigkeiten!
- Wenn sich der Deckel des Boilers nur schwer aufdrehen lässt, so könnte das eine Hinweis dafür sein, dass in dem Gerät Dampfdruck aufgestaut ist. Lassen Sie den Druck mit dem vorher beschriebenen Verfahren ab.

Übersicht der Bedienelemente

- | | |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1 Boilerkappe | 12 Abtropfstro |
| 2 Öffnung des Boilertanks | 13 Sockel |
| 3 Kontrollschalter | 14 Brühen |
| 4 Boiler | 15 Dampf ablassen |
| 5 Betriebsanzeige | 16 Aus |
| 6 Brühkopf | 17 Dampfrohrchen |
| 7 Filterschale | 18 Dampfdüse |
| 8 Filterhalter | 19 Offen – Griffstellung zum Einlegen des Filtersystem. |
| 9 Filtersicherung | 20 Geschlossen – Griffstellung zum Verriegeln des Filtersystems |
| 10 Filtergriff | |
| 11 Filtertülle | |

Vor dem ersten Gebrauch

Um allen Staub, der sich während der Verpackung angesammelt haben könnte, zu entfernen, waschen Sie das Glaskännchen, die Filterschale, den Filterhalter und die Abtropfwanne mit warmem Seifenwasser aus. Verwenden Sie keine rauen oder scharfen Reinigungsmittel. Den Sockel mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie vor der Zubereitung der ersten Tassen Espresso oder Cappuccino einen kompletten Brühvorgang, wie unter „Zubereitung von Espresso“ beschrieben, jedoch ohne Kaffeepulver, durchführen. Dadurch wird jeglicher Staub, der sich in der Espressomaschine abgesetzt haben könnte, entfernt. Die Zubereitung von Espresso und Cappuccino ist anders als die Zubereitung von herkömmlichem Kaffee. Sowohl Espresso als auch Cappuccino werden zubereitet, indem kochendes Wasser unter Druck durch feingemahlenes Kaffeepulver gepresst wird. Dazu ist besondere Aufmerksamkeit notwendig, und wir empfehlen Ihnen, alle in dieser Anleitung enthaltenen Anweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durchzulesen, bevor Sie zu brühen beginnen.


D

Tipp: Weil die Aufrechterhaltung der Hitze das Aroma erhält, ist es sehr zu empfehlen, Espresso und Cappuccino in vorgewärmten Tassen zu servieren!

Zubereitung von Espresso

1. **Beachten Sie die Sicherheitshinweise!**
2. Stellen Sie den Kontrollschalter in die Aus-Stellung.
3. Legen Sie den Abtropfrost auf die runde Vertiefung in der Abtropfwannenabdeckung.
4. Entfernen Sie den Boilerdeckel und den Filterhalter. Sollte sich im Boiler Wasser befinden, drehen Sie das Gerät um und schütten Sie das Wasser aus.
5. Legen Sie die Filterschale in den Filterhalter. Schwenken Sie die Filtersicherung nach hinten.
6. Füllen Sie die Filterschale bis zur gewünschten Höhe (das Innere der Filterschale ist mit Maßstrichen markiert, 2 = 2 Tassen, 4 = 4 Tassen) mit Espresso-Kaffeepulver. Verteilen Sie den Kaffee gleichmäßig und drücken Sie ihn leicht mit einem Löffel an.

Wichtig: Der Zweck des Andrückens ist eher, das Kaffeepulver in der Filterschale zu verteilen als das Pulver zu verdichten. Durch Überfüllen wird der Wasserfluss blockiert, wodurch das Gerät beschädigt werden kann oder Verletzungen entstehen können. Entfernen Sie sorgfältig jeglichen Kaffee vom Rand des Filters.

7. Führen Sie den Filterhalter in den Brühkopf ein und drehen Sie den Griff nach rechts (in Richtung ) , um ihn an der korrekten Stelle zu arretieren. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter korrekt im Brühkopf fest sitzt, damit das Herauspritzen heißen Kaffees vermieden wird.
8. Füllen Sie das Glaskännchen entsprechend der gewünschten Tassenzahl mit kaltem Wasser (nicht über die 4-Tassen-Marke hinaus füllen!). Schütten Sie dieses Wasser in den Boiler.
9. Setzen Sie den Boilerdeckel wieder auf das Gerät auf und drehen Sie ihn zu.
10. Stellen Sie das leere Glaskännchen mit aufgesetztem Deckel, mittig auf den Abtropfrost.
11. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Brühstellung. Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Nach etwa 3 Minuten fließt Espresso in das Glaskännchen.
12. Wenn die Zubereitung beendet ist, drehen Sie den Kontrollschalter in die Aus-Stellung. Nehmen Sie das Glaskännchen vom Abtropfrost herunter.
13. Warten Sie nach der Zubereitung ein paar Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Fixieren Sie die Filterschale mit der Filtersicherung. Klopfen Sie das gebrauchte Kaffeepulver aus. Reinigen Sie das Gerät, wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Zubereitung von Cappuccino

D

Um Cappuccino zuzubereiten, gehen Sie zuerst anhand der Schritte 1 bis 12 der Espressozubereitung vor und fahren Sie dann fort, wie unten beschrieben.

1. Füllen Sie den fertigen Espresso in (eine) vorgewärmte Tasse(n).
2. Befüllen Sie das Glaskännchen bis höchstens zur 4-Tassen-Marke mit frischer, kalter Milch. Um einen guten Schaum zu erhalten, sollte Milch mit einem hohen Fettanteil verwendet werden!
3. Stellen Sie das Glaskännchen unter die Dampfdüse. Heben Sie das Gefäß an, bis die Dampfdüse etwa einen halben Zentimeter in die Milch eintaucht. Drehen Sie den Kontrollschalter langsam in die Dampf-Ablassen-Stellung. Es tritt Dampf aus der Dampfdüse aus, um die Milch aufzuschäumen. Während Sie die Spitze der Dampfdüse knapp unter der Oberfläche der Milch halten, bewegen Sie das Gefäß in einer kreisenden Bewegung. Wenn das Volumen des Schaums zunimmt, heben Sie das Glaskännchen leicht an, so dass sich die Spitze der Dampfdüse noch immer in der Milch befindet. Setzen Sie den Aufschäumvorgang für etwa 45 bis 90 Sekunden fort, je nach Ihrem Geschmack, oder bis die Milch ihr Volumen verdoppelt hat. Geben Sie Acht, dass Sie die Milch nicht überhitzen oder verbrühen, weil dadurch der Schaum zerstört würde. Tauchen Sie die Dampfdüse nicht tiefer als einen Zentimeter in die Milch ein. Für ein befriedigendes Aufschäumen sollte ein zischendes Geräusch hörbar sein. Nachdem das Aufschäumen beendet ist, drehen Sie den Kontrollschalter in die Aus-Stellung. Das Glaskännchen enthält nun zur Hälfte erwärmte Milch und Schaum.
4. Löffeln Sie den Schaum aus dem Glaskännchen in die Tasse(n) mit dem Espresso-Kaffee. Fügen Sie die flüssige Milch hinzu. Ein Cappuccino besteht zu einem Drittel aus Kaffee, zu einem Drittel aus heißer Milch und zu einem Drittel aus geschäumter Milch.
5. Um sicherzugehen, dass kein Restdampfdruck mehr aufgestaut ist, stellen Sie einen Behälter mit kaltem Wasser unter die Dampfdüse und tauchen Sie die Dampfdüse in das Wasser. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Dampf-Ablassen-Stellung. Der aufgestaute Dampf wird abgelassen, wenn es am Ende der Dampfdüse blubbert.

Wichtig: Der Druck des Gerätes muss jedes Mal abgelassen werden, bevor Sie einen Brühvorgang durchführen. Sobald das Blubbern aufhört, ist der Druck vollständig abgebaut. Drehen Sie den Kontrollschalter in die Aus-Stellung. Warten Sie nach der Zubereitung ein paar Sekunden, bevor Sie den Filterhalter abnehmen. Klopfen Sie das gebrauchte Kaffeepulver aus. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Hilfreiche Hinweise

- Der Gebrauch von gefiltertem Wasser oder Flaschenwasser wird sehr empfohlen, um den Geschmack Ihres Espresso zu verbessern und die Verkalkung der Maschine zu vermindern. Destilliertes Wasser sollte nicht verwendet werden, weil es fade und geschmacklos ist.

D

- Das Geheimnis für das Aufschäumen von Milch ist die richtige Technik, die man nur durch Übung erlangen kann.
- Wenn die Zubereitungszeit des Kaffees länger ist (d. h. wenn der Kaffee langsam aus dem Brühkopf fließt), dann ist möglicherweise der Kaffee zu fein gemahlen, oder es wurde zu viel Kaffee verwendet bzw. der Kaffee wurde zu fest angedrückt.
- Wenn die Zubereitungszeit des Kaffees kürzer ist (d. h. wenn der Kaffee schnell aus dem Brühkopf fließt), dann ist möglicherweise entweder der Kaffee zu grob gemahlen, oder es wurde eine zu geringe Menge Kaffee verwendet bzw. der Kaffee wurde nicht fest genug angedrückt.
- Wenn Sie einen dickeren „Schaum“ zu Ihrer Milch bevorzugen, lassen Sie die geschäumte Milch 30 bis 60 Sekunden stehen, bevor Sie diese zum Espresso geben.
- Wenn Sie eine offensichtliche Zunahme der Zubereitungszeit und/oder ein häufiges Verstopfen der Dampfdüse feststellen, sollte das Gerät entkalkt werden. Füllen Sie in den Boiler ein Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis (siehe Dosierungsanleitung des Herstellers). Befolgen Sie die Punkte wie in „Zubereitung von Espresso“. Füllen Sie jedoch kein Kaffeepulver in die Filterschale! Nach der Entkalkung führen Sie erneut 2–3 Zubereitungsvorgänge mit klarem Wasser durch.

Reinigung und Wartung

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Zur Entkalkung verwenden Sie nur ein Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis.
- Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel.
- Reinigen Sie die Filterschale, den Filterhalter, das Glaskännchen, den Kannendeckel, die Boilerkappe und den Abtropfrost in einem Spülbad in gewohnter Weise.
- Reinigen Sie keine Teile in der Spülmaschine.
- Zur Reinigung der Dampfdüse lassen Sie den Dampf nach dem Herausnehmen aus der Milch für etwa 3 Sekunden weiter entweichen. Drehen Sie den Kontrollschalter auf Aus und wischen Sie die Dampfdüse mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

Vorsicht: Die metallene Dampfdüse ist heiß!

- Benetzen Sie die Dichtung in der Boileröffnung und am Filterhalter von Zeit zu Zeit mit Pflanzenöl.

Garantie

D

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, Ersatzzahnbursten, 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.

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.

Speciale veiligheidsinstructies

- De metalen delen worden zeer heet. Pak dus alleen de handgrepen beet.
- Zet het apparaat op een hittebestendige, vlakke en antislip ondergrond.
- Voorkom opstuwung van hitte en plaats het apparaat niet direct onder een kast. Zorg voor voldoende vrije ruimte.
- Pas op. Als u het boilerdeksel opent, ontsnapt stoom.
- Gebruik het apparaat niet zonder water.
- Vul de boiler altijd alleen met koud water.
- Stel veilig dat geen resterende druk van een eerdere bereiding meer in het apparaat voorhanden is. Plaats een kom met koud water onder de stoommond. Til de kom zo ver op dat de stoommond in het water steekt. Draai nu de controleschakelaar in de stand voor stoomafvoer.

- Verwijder de filterhouder en het deksel van de boiler alleen als alle druk daadwerkelijk is afgevoerd.
 Boilerdeksel linksom draaien = open schroeven
 Boilerdeksel rechtsom draaien = dicht schroeven
- Zorg ervoor dat de filterhouder en het deksel van de boiler tijdens de werking goed gesloten zijn, aangezien dit apparaat onder druk staat.
- Vul alleen water in de boiler en nooit andere vloeistoffen!
- Als het deksel van de boiler moeilijk opent, kan dat een aanwijzing zijn dat zich dampdruk stuwt in het apparaat. Voer de druk in dat geval af zoals hierboven beschreven staat.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Boilerkap	12 Druppelrooster
2 Opening van de boilertank	13 Sokkel
3 Controleschakelaar	14 Koffie zetten
4 Boiler	15 Stoom afvoeren
5 Controlelampje	16 Uit
6 Heetwaterkop	17 Stoompijpje
7 Filterschaal	18 Stoommond
8 Filterhouder	19  Open – stand voor het aanbrengen van het filtersysteem
9 Filterbeveiliging	20  Gesloten – stand voor het vergrendelen van het filtersysteem
10 Filtergreep	
11 Filtertule	

Vóór het eerste gebruik

Om al het stof te verwijderen dat tijdens de verpakking is ontstaan, wast u het glazen kannetje, de filterschaal, de filterhouder en de druppelbak af in een warme sop. Gebruik geen scherpe of bijtende afwasmiddelen. Veeg de sokkel af met een schone, vochtige doek.

Volg de veiligheidsinstructies op!


Wij adviseren u, vóór de bereiding van uw eerste kopje espresso of cappuccino eerst eenmaal water door te laten lopen zoals beschreven onder „Bereiding van espresso“, maar dan zonder koffiepoeder. Op deze wijze wordt al het stof verwijderd dat zich mogelijk nog in de machine bevindt. De bereiding van espresso of cappuccino is anders dan de bereiding van gewone koffie. Bij de bereiding van zowel espresso als cappuccino wordt heet water door fijngemalen koffiepoeder geperst. Dit vereist bijzondere oplettendheid en wij adviseren u dan ook om alle in deze handleiding beschreven veiligheidsinstructies en aanwijzingen zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Tip: Door warmte blijft het aroma behouden. Daarom is het ten eerste aan te bevelen, espresso en cappuccino in voorverwarmde kopjes te serveren!

Bereiding van espresso

1. **Volg de veiligheidsinstructies op!**
2. Zet de controleschakelaar op Uit.
3. Leg het druppelrooster op de ronde uitholling in de druppelopvang.
4. Verwijder het boilerdeksel en de filterhouder. Als zich eventueel nog water in de boiler bevindt, draait u het apparaat om en giet dit water weg.
5. Leg de filterschaal in de filterhouder. Zwenk de filterbeveiliging naar achter.
6. Vul de filterschaal tot de gewenste hoogte (de filterschaal heeft markeringen aan de binnenzijde: 2 = 2 kopjes, 4 = 4 kopjes) met espressokoffiepoeder. Verdeel de koffie gelijkmatig en druk hem iets aan met een lepel.

Belangrijk: dit aandrukken is meer bedoeld om de koffie in de filterschaal te verdelen en niet om het poeder vast te drukken. Teveel poeder blokkeert de doorstroming van het water - daardoor kunnen verwondingen ontstaan of kan het apparaat beschadigd raken. Verwijder zorgvuldig alle koffie van de rand van de filter.

7. Draai de filterhouder onder de sproeikop en draai de handgreep naar rechts (richting ) zodat hij op de juiste plaats wordt vastgezet. Zorg ervoor dat de filterhouder correct in de heetwaterkop zit. Zo voorkomt u dat hete koffie eruit kan ontsnappen.
8. Vul het glazen kannetje al naargelang de gewenste hoeveelheid kopjes met koud water (niet verder vullen dan tot de 4-kopjes-grens). Giet dit water in de boiler.
9. Plaats het boilerdeksel weer op het apparaat en draai het vast.
10. Plaats het lege glazen kannetje met deksel in het midden op het druppelrooster.
11. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact 230 V, 50 Hz. Draai de controleschakelaar op de kookstand. Het controlelampje brandt. Na ongeveer 3 minuten loopt de koffie in het glazen kannetje.
12. Draai de controleschakelaar na de bereiding weer op Uit. Neem het glazen kannetje van het druppelrooster.
13. Wacht na de bereiding een paar seconden voordat u de filterhouder eruit neemt. Zet de filterschaal vast met de filterbeveiliging. Klop de verbruikte koffie uit de filterschaal. Reinig het apparaat zoals beschreven onder „Reiniging en onderhoud“.

Bereiding van cappuccino

Voor de bereiding van cappuccino begint u te werken aan de hand van de hierboven beschreven punten 1 t/m 12 voor de espressobereiding. Dan zet u de bereiding als volgt voort:

1. Vul de bereide espresso in een of meer voorverwarmde kopjes.
2. Vul het glazen kannetje maximaal tot de 4-kopjes-markering met verse, koude melk, Gebruik melk met een hoog vetgehalte, zodat u ook genoeg schuim op de melk krijgt.
3. Plaats het glazen kannetje onder de stoomkop. Til het kannetje zodanig op dat de stoommond ongeveer een halve centimeter in de melk gedompeld is. Draai de controleschakelaar langzaam naar de stand voor stoomafvoer. Nu ontsnapt stoom uit de stoommond om de melk op te schuimen. Beweeg het kannetje in een cirkelende beweging terwijl u de stoommond net onder het oppervlak van de melk houdt. Wanneer het volume van het schuim toeneemt, tilt u het glazen kannetje iets op zodat de punt van de stoomkop zich nog steeds in de melk bevindt. Zet deze behandeling al naar gelang uw smaak ongeveer 45 seconden voort of totdat het volume van de melk is verdubbeld. Pas op dat u de melk niet oververhit - daardoor wordt het schuim afgebroken. Dompel de stoommond niet dieper dan een centimeter in de melk. Als u een sissend geluid hoort, schuimt de melk precies goed. Na het opschuimen draait u de controleschakelaar weer op Uit. Nu bevat het glazen kannetje voor de ene helft warme melk en voor de andere helft schuim.
4. Lepel het schuim vanuit het glazen kannetje in het/de kopje/s met de espressokoffie. Voeg de vloeibare melk toe. Cappuccino bestaat voor eenderde deel uit koffie, eenderde uit hete melk en eenderde uit melkschuim.
5. Om veilig te stellen dat geen resterende druk meer voorhanden is, zet u een kom met koud water onder de stoommond en dompelt de stoommond in het water. Vervolgens zet u de controleschakelaar op stoomafvoer. De opgestuwde stoom wordt afgevoerd als aan het uiteinde van de stoommond blaasjes worden gevormd.

Belangrijk: de druk moet steeds worden afgevoerd vóór een nieuwe bereiding. Zodra geen blaasjes meer worden gevormd, is de druk volledig afgevoerd en kunt u de schakelaar op Uit zetten. Wacht een paar seconden na elke bereiding, voordat u de filterhouder verwijdt. Klop de verbruikte koffie uit de filterschaal. Reinig het apparaat zoals beschreven staat onder „Reiniging en onderhoud“.

Handige tips

- Wij adviseren het gebruik van gefilterd water of bronwater (fles). Dit levert een aanzienlijk betere smaak op en er ontstaat minder kalkaanslag in het apparaat. Gebruik geen gedistilleerd water. Dit heeft in het geheel geen smaak.
- Het geheim van het goede opschuimen van de melk is een techniek die iedereen kan leren.
- Als de bereiding van de koffie langer duurt (d.w.z. als de koffie te langzaam uit de heetwaterkop stroomt), is de koffie mogelijk te fijn gemalen, is er teveel koffie in de filterschaal gevuld of mogelijk te vast aangedrukt.
- Als de bereiding van de koffie sneller gaat (d.w.z. dat de koffie zeer snel uit de heetwaterkop stroomt), kan het zijn dat de koffie te grof gemalen is, er te

weinig koffie in de filterschaal is gevuld of de koffie niet vast genoeg werd aangedrukt.

- Als u de voorkeur geeft aan dikker „schuim „, op de melk, laat u de opgeschuimde melk 30 tot 60 seconden staan voordat u deze aan de espresso toevoegt.
- Als de bereidingstijd merkbaar langer duurt en/of de stoommond verstopt raakt, moet het apparaat ontkalkt worden. Vul een ontkalkingsmiddel op citroenbasis in de boiler (zie aanwijzingen van de fabrikant). Handel vervolgens als onder „Bereiding van espresso“. Vul echter géén koffiepoeier in de filterschaal! Na de ontkalking voert u 1 - 2 bereidingen met alleen water uit.

Reiniging en onderhoud

- Lees de veiligheidsinstructies door voordat u het apparaat reinigt.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Gebruik voor het ontkalken alleen een ontkalkingsmiddel op citroenbasis.
- Veeg het apparaat af met een schone, vochtige doek.
- Gebruik géén ontkalkingsmiddelen.
- Reinig de filterschaal, de filterhouder, het glazen kannetje, het deksel, de boilerkap en het druppelrooster zoals gebruikelijk in een warme sop.
- Reinig geen onderdelen in de afwasmachine.
- Voor de reiniging van de stoommond laat u de stoom, nadat u de stoommond uit de melk verwijderd heeft, nog ongeveer 3 seconden lang ontsnappen. Zet de schakelaar daarna op Uit en veeg de stoommond af met een schone, vochtige doek.

Voorzichtig: de metalen stoommond is heet!

- Smeer de afdichtingen in de boileropening en aan de filterhouder regelmatig in met plantaardige olie.

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

NL

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 daardoor 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. koorbors-tels, 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

- 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 ...

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

- Les parties métalliques deviennent très chaudes. Ne touchez que les poignées.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane, qui résiste aux températures élevées et qui ne soit pas glissante.
- Pour éviter une accumulation de chaleur, ne placez jamais l'appareil sous un meuble. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de la machine.
- Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le réservoir d'eau: des vapeurs peuvent s'en échapper.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau.
- Ne remplissez le réservoir que d'eau froide.
- Pour vous assurer qu'il ne reste aucune pression de vapeur dans la machine, placez un récipient sous la sortie de vapeur. Levez votre récipient jusqu'à ce

que l'extrémité de la sortie de vapeur soit complètement plongée dans l'eau. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position Jet-vapeur.



- Ne retirez le porte-filtre et le bouchon du réservoir à eau que lorsque toute la pression de vapeur s'est échappée.

Bouchon du réservoir vers la gauche = ouvrir

Bouchon du réservoir vers la droite = fermer.

- Veuillez toujours à ce que, pendant le fonctionnement, le bouchon du réservoir à eau et le porte-filtre soient correctement fermés, car cet appareil fonctionne sous pression.
- Ne versez que de l'eau dans le réservoir, jamais aucun autre liquide !
- Si vous avez des difficultés à dévisser le bouchon du réservoir, cela signifie que l'appareil est encore sous pression. Laissez alors s'échapper la pression en suivant les indications données ci-dessus.

Liste des différents éléments de commande

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Bouchon du réservoir à eau | 12 Grille d'égouttage |
| 2 Ouverture du réservoir à eau | 13 Socle |
| 3 Interrupteur témoin | 14 Café |
| 4 Réservoir à eau | 15 Jet de vapeur |
| 5 Affichage de fonctionnement | 16 Arrêt |
| 6 Sortie du café | 17 Embout vapeur |
| 7 Filtre | 18 Sortie vapeur |
| 8 Porte-filtre | 19  Ouvert – Position de la poignée pour placer le système filtre |
| 9 Sécurité filtre | 20  Fermé – Position de la poignée pour verrouiller le système filtre. |
| 10 Poignée du filtre | |
| 11 Douille du filtre | |

Avant la première utilisation

Lavez la verseuse en verre, le porte-filtre, le filtre et le bac collecteur à l'eau savonneuse chaude afin d'éliminer les poussières ayant pu se déposer lors de l'emballage. N'utilisez en aucun cas de produit de nettoyage agressif ou rayant. Nettoyez le socle avec un torchon propre humide.

Suivez attentivement les conseils de sécurité!

Nous vous recommandons, avant de préparer votre première tasse de café expresso ou de cappuccino, de laisser fonctionner la machine complètement une fois, comme décrit dans «Préparation d'un expresso», mais sans café. Cela permettra ainsi d'éliminer les poussières qui ont pu se déposer dans votre machine à expresso. La préparation d'un expresso et d'un cappuccino est différente de celle d'un café traditionnel. Les expresso tout comme les cappuccinos sont préparés de telle façon que l'eau bouillante sous pression passe à travers du café très finement

F


moulu. Une grande attention est donc requise et nous vous conseillons, avant de mettre la machine en marche, de lire attentivement toutes les indications et tous les conseils de sécurité donnés dans ce mode d'emploi.

Conseils: Il est fortement conseillé de servir vos cafés expresso et cappuccino dans des tasses préchauffées car le maintien de la chaleur conserve l'arôme!

Préparation d'un expresso

1. **Suivez attentivement les conseils de sécurité!**
2. Placez le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt.
3. Installez la grille du bac d'égouttage sur l'ouverture en arrondi.
4. Retirez le bouchon du réservoir à eau et le porte-filtre. S'il y a de l'eau dans le réservoir, renversez l'appareil pour le vider.
5. Placez le filtre dans le porte-filtre. Faites pivoter le verrouillage du filtre vers l'arrière.
6. Remplissez le filtre de la quantité de café à expresso désirée (l'intérieur du filtre est gradué, 2 = 2 tasses, 4 = 4 tasses). Répartissez le café uniformément et compressez-le légèrement avec une cuillère.

Attention: Nous vous conseillons de tasser le café pour obtenir une meilleure répartition et non pas pour rendre la poudre de café plus dense. Si le filtre est trop rempli, l'eau ne pourra pas circuler à travers, ce qui peut engendrer une détérioration de votre appareil ou des blessures lors de la manutention. Veillez à retirer toute trace de café se trouvant sur les bords du filtre.

7. Introduisez le porte-filtre dans la partie centrale de l'appareil et tournez la poignée vers la droite (direction ) afin de le serrer dans la bonne position. Veillez à ce que le porte-filtre soit correctement vissé sous l'axe central de façon à éviter toute éclaboussure de café chaud.
8. Remplissez la verseuse en verre d'eau froide, pour le nombre de tasses désiré (ne dépassez pas la marque des 4 tasses indiquée). Versez alors l'eau dans le réservoir.
9. Vissez le bouchon du réservoir sur l'appareil.
10. Placez la verseuse vide équipée de son couvercle au milieu de la grille du bac collecteur.
11. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz. Réglez le sélecteur de fonctions sur la position de mise en température. L'indicateur de fonctionnement s'allume. Après environ 3 minutes, la verseuse se remplit de café expresso.
12. Lorsque les tasses sont pleines, placez le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt. Retirez la verseuse de la grille.
13. Attendez ensuite quelques secondes avant de retirer le porte-filtre. Fixez le filtre grâce au dispositif de sécurité du filtre. Renversez le filtre tout en le tapant légèrement pour faire sortir le café. Nettoyez l'appareil comme décrit dans « Nettoyage et entretien ».

Préparation d'un cappuccino

F

Pour préparer un cappuccino suivez d'abord les instructions décrites ci-dessus de 1 à 12 pour la préparation d'un expresso puis procédez comme décrit ci-dessous.

1. Versez l'expresso dans une ou des tasses préchauffées.
2. Remplissez la verseuse de lait frais et froid, jusqu'à la marque des 4 tasses maximum. Pour obtenir une belle mousse, il est conseillé de choisir un lait riche en graisse!
3. Placez la verseuse sous la buse à vapeur. Soulevez votre récipient jusqu'à ce qu'environ un demi centimètre de l'extrémité de la sortie de vapeur soit dans le lait. Tournez alors tout doucement le sélecteur de fonctions sur la position Jet de vapeur. De la vapeur s'échappe alors de l'extrémité pour faire mousser le lait. Pendant que vous maintenez l'extrémité de la sortie de vapeur légèrement sous la surface du lait, remuez doucement le récipient, dans un mouvement circulaire. Soulevez la verseuse légèrement lorsque le volume de mousse augmente, de façon à ce que le bout de la buse se trouve toujours dans le lait. Continuez pendant environ 45 secondes, selon vos goûts ou jusqu'à ce que le lait ait doublé de volume. Attention à ne pas trop chauffer le lait, sinon vous risquez de détruire la mousse. Ne plongez pas l'extrémité à vapeur plus d'un centimètre dans le lait. Pour être sûr de réussir votre mousse, vous devez pouvoir entendre un léger sifflement. Lorsque votre mousse est prête, tournez le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt. La verseuse contient alors pour la moitié du lait chaud et l'autre moitié de la mousse.
4. Versez alors à la cuillère la mousse de la verseuse dans la tasse de café expresso. Versez ensuite le lait chaud. Un cappuccino est fait d'un tiers de café, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse.
5. Pour vous assurer qu'il n'y a plus de pression de vapeur dans l'appareil, placez un récipient plein d'eau sous la sortie de vapeur et plongez l'extrémité dans l'eau. Tournez le sélecteur de fonctions sur la position Jet de vapeur. Si vous observez la formation de bulles, le reste de vapeur s'échappe alors.

Attention : Vous devez toujours libérer le reste de pression de vapeur de l'appareil avant de mettre votre machine en marche. Dès que les bulles disparaissent, la pression de vapeur est alors éliminée. Tournez le sélecteur de fonction sur la position Arrêt. Attendez après chaque préparation, quelques secondes avant de retirer le porte-filtre. Jetez le café déjà utilisé. Nettoyez la machine comme décrit dans « Nettoyage et entretien ».

Remarques importantes

- Nous vous recommandons vivement l'utilisation d'eau filtrée ou en bouteille pour enrichir le goût de votre expresso et éviter l'entartrage de votre machine. N'utilisez en aucun cas d'eau distillée car c'est une eau au goût fade .
- Le secret pour obtenir une mousse parfaite pour le cappuccino réside dans la technique, que vous ne pouvez acquérir qu'avec la pratique.

F

- Si la préparation de vos expresso dure plus longtemps qu'à l'accoutumé (c-à-d que le café passe tout doucement), il est possible que le café soit moulu trop finement ou que vous ayez utilisé une trop grande quantité de café ou que vous l'ayez trop tassé.
- Si la préparation de vos expresso dure moins longtemps qu'à l'accoutumé (c-à-d que le café passe rapidement), il est possible que le café ne soit pas moulu assez finement ou que vous n'ayez pas utilisé assez de café ou que vous ne l'ayez pas assez tassé.
- Si vous préférez avoir une mousse plus épaisse, laissez le lait et la mousse reposer entre 30 et 60 secondes avant de le verser sur votre expresso.
- Si vous remarquez que le temps de préparation augmente de plus en plus et / ou que la sortie de vapeur se bouche souvent, il est alors temps de détartrer votre appareil. Versez un produit antitartre à base d'acide citrique dans le réservoir à eau (respectez les instructions données par le fabricant). Suivez les indications décrites dans « Préparation d'un expresso ». Ne versez néanmoins pas de café dans le filtre ! Après le détartrage, faites fonctionner votre appareil 2 ou 3 fois seulement avec de l'eau claire.

Nettoyage et entretien

- Suivez attentivement les conseils de sécurité, avant de commencer le nettoyage de votre appareil.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Pour le détartrage, n'utilisez que des produits antitartres à base d'acide citrique.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un torchon propre humide.
- N'utilisez jamais de dissolvant.
- Lavez à l'eau savonneuse le filtre, le porte-filtre, la verseuse en verre, le couvercle de la verseuse, le couvercle du réservoir à eau et la grille du bac collecteur.
- Ne lavez jamais aucun élément de votre machine dans le lave-vaisselle.
- Pour nettoyer la sortie de vapeur, laissez la vapeur s'échapper encore environ 3 secondes après l'avoir retiré l'extrémité du lait. Tournez le sélecteur de fonctions sur Arrêt et nettoyez la sortie de vapeur avec un torchon propre humide.

Attention : l'extrémité métallique est brûlante !

- Humidifiez de temps en temps le joint de l'ouverture du réservoir et du porte-filtre avec de l'huile végétale.

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

F

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.

*) 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.

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.

Indicaciones especiales de seguridad

- Las piezas de metal se calientan mucho. Por favor sólo coja las piezas por los asideros.
- Ponga el aparato encima de una placa que sea resistente al calor, llana, plana y antideslizante.
- Para evitar una presión de calor no ponga el aparato debajo de un armario. Preocupese de suficiente espacio.
- Al abrir la tapadera del termosifón tenga cuidado del vapor que salga.
- Nunca use el aparato sin agua.
- Solamente llene el termosifón con agua fría.
- Para garantizar que del proceso de cocer anterior no quedan restos de presión del vapor, ponga un recipiente con agua fría debajo de la tobera de vapor. Levante el recipiente hasta que la tobera se inmerja en el agua fría. Gire el botón de control a la posición de purgar el vapor.

- Solamente aleje el soporte del filtro y la tapadera del termosifón, cuando se haya salido toda la presión de vapor.
 - Girar la tapadera del termosifón hacia la izquierda = desentornillar
 - Girar la tapadera del termosifón hacia la derecha = entornillar
- Tenga atención de que en proceso de marcha la tapadera del termosifón y el portafiltro estén seguros y correctamente puestos, ya que este aparato solamente trabaja bajo presión.
- Por favor llene el termosifón solamente con agua. Ningún otro líquido !
- En caso de que la tapadera del termosifón se desentornille mal, puede ser una señal que en el aparato exista todavía presión de vapor. Purgue el vapor con el procedimiento, que se ha explicado anteriormente.

Indicación de los elementos de manejo

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Tapadera del termosifón | 12 Parilla para el goteo |
| 2 Apertura de depósito del termosifón | 13 Base |
| 3 Botón de control | 14 Hervir |
| 4 Termosifón | 15 Salida de vapor |
| 5 Visualizador de funcionamiento | 16 Desconectado |
| 6 Pieza para hervir | 17 Tubito de vapor |
| 7 Recipiente para el filtro | 18 Tobera de vapor |
| 8 Portafiltro | 19  Abierto – Posición de asa para introducir el sistema del filtro |
| 9 Seguro del filtro | 20  Cerrado – Posición de asa para bloquear el sistema del filtro |
| 10 Asa del filtro | |
| 11 Boquilla del filtro | |

Antes del primer uso

Para quitar todo el polvo que se podría haber acumulado durante el embalaje, enjuague con agua caliente y jabón la jarrita de vidrio, el recipiente del filtro, el soporte del filtro y la bandeja de goteo. Por favor no utilice detergentes fuertes ! El pie puede limpiarlo con un paño limpio y húmedo.

Tenga atención de estas indicaciones de seguridad!


Antes de iniciar la primera cocción de espresso o café, le recomendamos que realice una cocción completa sin polvos de café como explicado bajo „Preparación de espresso“. Así se garantiza que todo el polvo que haya cogido la máquina sea quitado. La preparación de espresso y cappuccino es diferente que la de café normal. El espresso igual que el cappuccino se preparan apretando bajo presión el agua cocida en el café molido. Para esto es necesario un poco de atención y le recomendamos leer detenidamente todas las instrucciones y indicaciones de seguridad antes de empezar a cocer.

Consejo: ¡Como el calor es importante para mantener el aroma, le recomendamos servir el espresso y cappuccino en tazas precalentadas!

Preparación de espresso

1. **Tenga atención de las indicaciones de seguridad!**
2. Ponga el botón de control en la posición Desconectado.
3. Ponga la parilla para gotear el agua encima del ahondamiento redondo que está en el enjugador.
4. Retire la tapadera del termosifón y el portafiltro. En caso de que se encuentre agua en el termosifón, dé la vuelta al aparato y quite el agua.
5. Ponga un filtro en el portafiltro. Gire el seguro del filtro hacia atrás.
6. Llene el filtro con polvos de café con la cantidad que usted desee (en el interior del recipiente hay rayas de medida, 2=2 tazas, 4=4 tazas). Reparta el café de forma homogénea y apriete éste levemente con una cuchara.

Importante: El motivo de apretar el café es más bien para repartirlo en el filtro que para comprimirlo. Sobrellenar el filtro puede causar un bloqueo del flujo de agua y esto puede causar daños en el aparato o heridas. Retire cuidadosamente todo el café que esté en el borde del filtro.

7. Coloque el recipiente del filtro bajo la salida del agua y gire el asa hacia la derecha (en dirección ) para fijarlo en el sitio correcto. Tenga atención que el portafiltro esté correctamente encajado con la salida del agua hervida para evitar que salpique el café caliente.
8. Llene la jarrita de vidrio con agua fría según la cantidad de tazas deseadas (por favor no llenar más que hasta la indicación de 4 tazas). Eche este en termosifón.
9. Ponga la tapadera del termosifón otra vez en el aparato y ciérrelo.
10. Coloque la jarrita de vidrio vacía con la tapadera puesta en el centro de la bandeja de goteo.
11. Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección 230 V, 50 Hz instalada por la norma. Gire el botón de control a la posición de hervir. El indicador de función reluce. Después de 3 minutos se llena la jarrita de vidrio con espresso.
12. Gire el botón de control hacia la posición Desconectado, cuando haya terminado la preparación. Aparte la jarrita de vidrio de la bandeja de goteo..
13. Espere unos segundos antes de quitar el portafiltro. Fije el recipiente del filtro con el seguro del filtro. Quite el polvo de café usado. Limpie el aparato como explicado bajo el apartado "Limpieza y mantenimiento".

Preparación de cappuccino

Para preparar cappuccino realice los mismos pasos de 1 a 12 como explicado en la preparación de espresso. Continúe como explicado a continuación:

1. Llene en taza(s) precalentada(s) el espresso preparado.
2. Vierta en la jarrita de vidrio leche fresca y fría, pero solamente hasta la indicación de 4 tazas. ¡Para conseguir buena espuma, debería utilizar leche con alto grado de grasa!
3. Coloque la jarrita de vidrio debajo de la tobera. Levante la jarrita hasta que la tobera se inmerja aprox. medio centímetro en la leche. Gire el botón de control despacio hasta la posición de salida de vapor. Ahora sale vapor de la tobera para espumar la leche. Mientras que mantiene la tobera de vapor justo en la superficie de la leche, mueva la jarrita girándola. En cuanto suba el volumen de la espuma, eleve de forma leve la jarrita de vidrio, pero de tal manera que se encuentre la tobera de vapor todavía en la leche. Dependiendo de su gusto o hasta que el volumen de la leche se duplique puede continuar con el proceso de espumar de unos 45 segundos más. Tenga atención que la leche no se sobrecaliente o sobrehierva, para que no desaparezca la espuma. No inmerja la tobera de vapor más de un centímetro en la leche. Para realizar una espuma buena se debe oír un ruido sibilante. Después de haber terminado el proceso de espumar, gire el botón de control hacia la posición Desconectado. La jarrita de vidrio contiene ahora mitad de leche calentada y mitad de espuma.
4. Ponga la espuma de la jarrita de vidrio en la(s) taza(s) con café espresso. Añada la leche líquida. Un cappuccino consiste de una parte de café, otra parte de leche caliente y otra parte de leche en espuma.
5. Para garantizar que no haya un resto de presión de vapor, coloque un recipiente con agua fría debajo de la tobera de vapor y inmerja la tobera en el agua. Gire el botón de control en la posición de salida de vapor. El resto de vapor saldrá cuando al final de la tobera se oiga un burbujear.

Importante: La presión del aparato se tiene que dejar salir, antes de que se inicie un proceso de hervir nuevo. Ha salido toda la presión, cuando termine el burbujear. Gire el botón de control a la posición Desconectado. Espere unos segundos antes de quitar el portafiltro. Quite el polvo de café usado. Limpie el aparato como explicado bajo el apartado "Limpieza y mantenimiento".

Indicaciones útiles

- Se recomienda el uso de agua filtrada o de agua potable para mejorar el sabor de su espresso y evitar una calcificación de la máquina. Por favor no utilice agua destilada, ya que no tiene sabor y sabe a nada.
- El secreto para espumar la leche es la técnica correcta que sólo se puede aprender con la práctica.
- Si el tiempo de preparar el café se alarga o sea que el café sale demasiado lento, puede ser que el polvo de café sea muy fino, o que se haya echado demasiado polvos de café o que el café se haya comprimido demasiado.
- Si el tiempo de preparar el café tarda menos o sea cuando el café sale demasiado rápido, puede ser que el polvo de café sea muy grueso, o que se haya echado pocos polvos de café o que el café se haya comprimido poco.

E

- Si prefiere una espuma de leche todavía más consistente, debe dejar reposar la leche de 30 a 60 segundos antes de echarla en el espresso.
- En caso de que observe una tardanza en el tiempo de preparación o la tobera de vapor se atasca a menudo, debe descalcificar el aparato. Llene el termosifón con un descalcificador a base de ácido de limón (consulte las instrucciones de uso del fabricante). Siga los puntos como explicado en "Preparación de espresso", pero no llene el recipiente con polvos de café! Después de la descalcificación deje pasar de 2 a 3 veces agua fría por la máquina.

Limpeza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, tenga atención de las indicaciones de seguridad.
- Desconecte el cable de la red y deje enfriar el aparato.
- Para la descalcificación solamente utilice un descalcificador a base de ácido de limón.
- Limpie el aparato con un paño limpio y húmedo.
- No utilice disolventes.
- Limpie el recipiente del filtro, el soporte del filtro, la jarrita de vidrio, la tapadera de la jarrita, la cofia del depósito y la bandeja de goteo en un baño jabonoso de forma habitual.
- Para limpiar estas piezas no utilice el lavavajillas.
- Para limpiar la tobera de vapor debe dejar seguir saliendo el vapor unos tres segundos más, después de haber sacado la tobera de la leche.
- Gire el botón de control a la posición Desconectado y limpie la tobera con un paño limpio y húmedo.

Cuidado: La tobera de metal esta caliente!

- De vez en cuando pase con un poco de aceite vegetal sobre la junta en la apertura del termosifón y en el portafiltro.

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

E

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.

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

- 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...“.

Instruções especiais de segurança

- As partes de metal ficam muito quentes. Tocar apenas nas partes próprias para pegar.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e não escorregadia que seja resistente ao calor.
- Para se evitar uma acumulação de calor, não colocar o aparelho directamente por baixo de um armário. O aparelho necessita de espaço livre suficiente à sua volta.
- Quando se abrir a tampa do fervedor, tomar cuidado com o vapor quente que sai do mesmo.
- Não utilizar o aparelho sem água.
- Encher sempre o fervedor com água fria.



- Para se ficar com a certeza de que não resta qualquer pressão de vapor das fervuras anteriores, colocar um recipiente com água fria por baixo do bocal do vapor. Elevar o recipiente até aquele bocal ficar dentro da água. Girar o interruptor de controle para a posição de saída do vapor.
- Retirar o suporte do filtro e a tampa do ferveador só depois de ter saído todo o vapor.

Girar a tampa do ferveador para a esquerda = desatarrachar.

Girar a tampa do ferveador para a direita = atarrachar.

- Quando a máquina estiver a funcionar, a tampa do ferveador e o suporte do filtro terão de estar bem fechados, pois este aparelho trabalha sob pressão.
- Deitar apenas água na caldeira. Não usar outros líquidos!
- Quando houver dificuldades para desatarrachar a tampa da caldeira, tal poderá ser sinal de que há uma acumulação de pressão no aparelho. Deixar sair a pressão da forma descrita acima.

Descrição dos elementos

1 Tampa do ferveador	12 Grelha de pingos
2 Abertura do depósito do ferveador	13 Base
3 Interruptor de controle	14 Ferver
4 Ferveador	15 Deixar sair o vaporafvoeren
5 Indicador de funcionamento	16 Fora
6 Dispositivo de fervura	17 Tubo do vapor
7 Recipiente do filtro	18 Bocal do vapor
8 Suporte do filtro	19  Aberto – posição para introdução do sistema de filtragem
9 Dispositivo de segurança do filtro	20  Fechado – posição para bloqueamento do sistema de filtragem
10 Pega do filtro	
11 Bico do filtro	

Antes da primeira utilização

Para se remover o pó que se tenha juntado na embalagem, deverá lavar-se em água com detergente a cafeteirinha de vidro, o recipiente do filtro, o suporte do filtro e o recipiente de pingos. Não utilizar detergentes cáusticos. Limpar a base com um pano limpo e húmido.

Seguir as instruções de segurança!

Antes da preparação das primeiras bicas ou capuccinos será conveniente proceder-se a uma fervura completa, da forma descrita na rubrica „Preparação de bicas“, sem se usar café, mas apenas água. Desta forma, sairá todo o pó que se possa ter acumulado na máquina. A preparação de bicas e de capuccinos é diferente da do café normal. Tanto as bicas como os capuccinos são feitos com água a ferver que passa à pressão por café moído finamente. Assim, é neces-

P


sário agir com toda a atenção e, por tal, recomenda-se uma leitura cuidadosa das indicações e instruções de segurança que fazem parte deste folheto, antes de se começar a trabalhar com a máquina.

Recomendação: Como o aroma do café se conserva com o calor, recomenda-se servir as bicas e os capuccinos em chávenas pré-aquecidas!

Preparação de bicas

1. **Seguir as instruções de segurança!**
2. Colocar o interruptor de controle na posição de desligar.
3. Colocar a grelha para os pingos na reentrância redonda que se encontra na tampa do recipiente para os pingos.
4. Retirar a tampa do fervedor e o suporte do filtro. No caso de haver água no fervedor, virar a máquina e despejar a água.
5. Colocar o filtro no suporte. Girar o dispositivo de segurança do filtro para trás.
6. Deitar no filtro a quantidade desejada de café moído (no interior daquele encontram-se marcações, 2 = 2 chávenas, 4 = 4 chávenas). Espalhe o café de forma homogênea e calque-o ligeiramente com uma colher.

Importante: Este pressionamento não tem como finalidade a compressão do café, mas destina-se sobretudo a espalhá-lo. Se houver quantidade demasiada de café, a passagem da água será bloqueada; tal poderá provocar estragos na máquina ou ferimentos. Retirar meticulosamente todos os restos de café que se encontrem na borda do filtro.

7. Introduzir o suporte do filtro no dispositivo donde sairá a água a ferver e girar o manípulo para a direita (na direcção ) , a fim de o suporte ficar fixo na posição correcta. O suporte do filtro terá de ficar colocado correctamente, de contrário, o café a ferver poderá espirrar do mesmo.
8. Deitar na cafeteirinha de vidro a quantidade de água fria necessária para o número de chávenas que se deseja obter (não ultrapassar a marcação para 4 chávenas). Deitar esta água no fervedor.
9. Tornar a colocar a tampa no fervedor e atarrachá-la.
10. Colocar a cafeteirinha de vidro, já vazia e com a tampa, no meio da grelha de pingos.
11. Ligue o aparelho a uma tomada com contacto de segurança de 230 V, 50 Hz devidamente instalada. Girar o interruptor de controle para a posição de fervura. A lâmpada de controle de funcionamento iluminar-se-á. Após cerca de 3 minutos o café correrá para dentro da cafeteirinha.
12. Quando se terminar, girar o interruptor de controle para a posição de desligar. Retirar a cafeteirinha da grelha de pingos.
13. Esperar alguns segundos e retirar o suporte do filtro. Fixar o filtro com o dispositivo de segurança. Deitar fora o café usado batendo com o suporte contra um objecto apropriado. Lavar a máquina da forma descrita na rubrica "Limpeza e manutenção".

Preparação de capuccinos

P

Proceder da forma descrita acima até ao número 12 e continuar como passamos a descrever:

1. Deitar o café para uma ou várias chávenas pré-aquecidas.
2. Deitar leite frio na cafeteirinha, não ultrapassando a marcação para 4 chávenas. Para uma espuma bem cremosa, deverá utilizar-se leite com alta percentagem de gordura!
3. Colocar a cafeteirinha de vidro por baixo do bocal de vapor. Elevar o recipiente até o bocal ficar cerca de meio centímetro dentro do leite. Girar o interruptor de controle devagar para a posição de saída do vapor. O vapor sairá do bocal e fará o leite ficar espumoso. Mover o recipiente em círculos pequenos, mantendo o bocal ligeiramente imergido no leite. À medida que a espuma for aumentando, deverá elevar-se ligeiramente a cafeteirinha, de forma a que o bico do bocal de vapor permaneça dentro do leite. Continuar a fazer espuma durante 45 segundos, como se desejar, ou até o leite ter duplicado a sua quantidade. Ter cuidado em não aquecer demais o leite, de contrário a espuma desaparecerá. Não imergir o bocal do vapor mais de um centímetro no leite. Um som semelhante a um assobio indicará que se terá formado espuma suficiente. Chegando ao fim, girar o interruptor de controle para a posição de desligar. A cafeteirinha terá agora metade de leite quente e metade de espuma.
4. Tirar a espuma com uma colher e deitá-la na(s) chávena(s) com a(s) bica(s). Acrescentar o leite quente. Um capuccino compõe-se de um terço de café, um terço de leite quente e um terço de leite em espuma.
5. Para se ficar com a certeza de que não há acumulação de restos de vapor, colocar um recipiente com água fria por baixo do bocal do vapor e imergir o mesmo na água. Girar o interruptor de controle para a posição de saída de vapor. O vapor acumulado sairá quando se virem bolhas no extremo do bocal.

Importante: Deverá retirar-se sempre a pressão do aparelho, de cada vez que se vá fazer café ou espuma. Logo que as bolhas parem de sair, a pressão terá desaparecido completamente. Girar o interruptor de controle para a posição de desligar. Esperar alguns segundos e retirar o suporte do filtro. Deitar fora o café usado batendo com o suporte contra um objecto apropriado. Lavar a máquina da forma descrita na rubrica "Limpeza e manutenção".

Indicações práticas

- Recomenda-se sobremaneira o uso de água filtrada ou de água mineral para que as bicas saibam melhor e para diminuir a calcificação da máquina. Não se deveria usar água destilada, pois não é saborosa.
- O segredo para fazer espuma no leite, é a técnica correcta. Com o tempo e a experiência, conseguir-se-á torná-la perfeita.
- Sempre que se depare com uma maior duração da preparação do café (isto é, sempre que o café saia com lentidão), tal dever-se-á possivelmente ao facto

P

de o café ter sido demasiado moído, ou porque se deitou café demais, ou ainda porque se carregou demais no mesmo.

- Sempre que se depare com uma menor duração da preparação do café (isto é, sempre que o café saia rapidamente), tal dever-se-á possivelmente ao facto de o café ter sido moído mais grosseiramente, ou porque se deitou pouca quantidade de café, ou ainda porque se carregou pouco no mesmo.
- Se preferir uma espuma mais espessa no seu café, esperar 30 a 60 segundos depois de se ter feito a espuma e deitá-la então no café.
- Se se verificar que a máquina leva mais tempo a fazer café e/ou se o bocal do vapor se entupir com frequência, deveria descalcificar-se o aparelho. Deitar no fervedor um descalcificante à base de limão (de acordo com as quantidades indicadas na respectiva embalagem). Proceder da forma indicada na rubrica "Preparação de bicas", mas não deitar café no filtro! Após a descalcificação, pôr a máquina a trabalhar 2 a 3 vezes, usando porém apenas água.

Limpeza e manutenção

- Antes de se proceder à limpeza da máquina, seguir as instruções de segurança.
- Retirar a ficha da tomada e deixar a máquina arrefecer.
- Utilizar para a descalcificação apenas um produto à base de limão.
- Limpar o aparelho com um pano limpo e húmido.
- Não usar diluentes.
- Lavar em água com detergente o recipiente do filtro, o suporte do filtro, a cafeteirinha de vidro, a tampa da cafeteirinha, a tampa do fervedor e o recipiente de pingos.
- Não lavar nenhuma das peças na máquina de lavar louça.
- Para se proceder à limpeza do bocal do vapor, depois de se tirar o mesmo do leite, deixar o vapor continuar a sair durante cerca de 3 segundos. Girar o interruptor de controle para a posição de desligar e limpar o bocal com um pano limpo e húmido.

Cuidado, o bocal está quente, pois é de metal!

- Untar de vez em quando, com óleo vegetal, a junta da abertura do fervedor e do suporte do filtro.

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

P

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 - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

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

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

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...".

Avvertenze speciali per la sicurezza



- Le parti in metallo diventano molto calde. Afferrate solo i manici.
- Mettete l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana, liscia e antisdrucchiolante.
- Al fine di evitare un surriscaldamento non mettete l'apparecchio direttamente sotto un armadio. Fate in modo che ci sia spazio a sufficienza.
- Aprendo il coperchio del bollitore fate attenzione alla fuoriuscita del vapore.
- Non usate l'apparecchio senza acqua.
- Riempite il bollitore solo con acqua fredda.

- Per essere sicuri che non ci sia nessun residuo di vapore da bolliture precedenti, mettete sempre un contenitore con acqua fredda sotto l'ugello del vapore. Sollevate il contenitore finché l'ugello è immerso nell'acqua. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione di scarico del vapore.
- Togliete il supporto del filtro e il coperchio del bollitore solo quando tutto il vapore è stato scaricato.

Girare il coperchio del bollitore a sinistra = aprire
Girare il coperchio del bollitore a destra = chiudere.

- Fate attenzione che durante il funzionamento il coperchio del bollitore e il supporto del filtro siano chiusi correttamente e sicuri, dato che questo apparecchio lavora sotto pressione.
- Mettete solo acqua nel bollitore. Mai altri liquidi!
- Se è difficile aprire il coperchio del bollitore, questo potrebbe essere un sintomo che nell'apparecchio si è accumulata tensione del vapore. Fate fuoriuscire la pressione con il procedimento di cui sopra.

Elementi di comando

1 Coperchio del bollitore	12 Griglia per sgocciolare
2 Apertura del bollitore	13 Base
3 Interruttore di controllo	14 Bollire
4 Bollitore	15 Getto di vapore
5 Indicatore di funzionamento	16 Off
6 Dispositivo di bollitura	17 Tubetto vapore
7 Recipiente per filtro	18 Ugello vapore
8 Porta-filtro	19  Aperto – Posizione maniglia per inserire il sistema filtro
9 Dispositivo di sicurezza per il filtro	20  Chiuso – Posizion maniglia per bloccare il sistema filtro
10 Maniglia del filtro	
11 Beccuccio del filtro	

Prima dell'uso

Per rimuovere la polvere, che eventualmente si è depositata durante le operazioni di imballaggio, lavare il brico di vetro, il filtro, il supporto per il filtro e lo sgocciolatoio con acqua calda e detersivo. Non usate detersivi forti o abrasivi. Pulite la base con un panno pulito umido.

Rispettate le avvertenze per la sicurezza!

Prima di preparare il primo espresso o cappuccino effettuare una bollitura completa come descritto in „Come preparare un espresso“, però senza polvere. Così si ripulisce la polvere che potrebbe essere penetrata nella macchina per caffè espresso. Le modalità di preparazione per il caffè espresso o il cappuccino sono diverse da quelle per il tradizionale caffè tedesco. Sia il caffè espresso che


il cappuccino si preparano facendo passare dell'acqua bollente sotto pressione attraverso il caffè in polvere macinato finemente. A questo scopo è necessaria un'attenzione particolare e noi vi raccomandiamo di leggere attentamente tutte le indicazioni e le avvertenze contenute in queste istruzioni prima di iniziare a usare l'apparecchio.

Avvertenza: Giacché il calore contribuisce alla conservazione dell'aroma, si consiglia di servire l'espresso e il cappuccino in tazze preriscaldate!

Preparazione del caffè espresso

1. **Rispettate le avvertenze per la sicurezza!**
2. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione Off.
3. Appoggiate lo sgocciolatoio sull'incavo rotondo nella copertura della vasca di sgocciolamento.
4. Togliete il coperchio del bollitore e il supporto del filtro. Se nel bollitore c'è ancora acqua, rovesciate l'apparecchio e buttate via l'acqua.
5. Mettete il filtro nel supporto. Spingete la sicurezza del filtro all'indietro.
6. Riempite il filtro fino all'altezza desiderata (all'interno del filtro ci sono delle tacche di misurazione, 2 = 2 tazze, 4 = 4 tazze) di caffè per espresso. Distribuire il caffè uniformemente e premere leggermente con un cucchiaino.

Importante: il caffè nel filtro viene premuto per distribuirlo e non tanto per renderlo compatto. Se si riempie troppo il filtro c'è il rischio di danni all'apparecchio o di lesioni alle persone. Togliete con cautela ogni residuo di caffè dal bordo del filtro.

7. Inserire il supporto del filtro nella testina di bollitura e girare l'impugnatura verso destra (in direzione ) per bloccarlo nel punto corretto. Fate attenzione che il supporto del filtro sia inserito correttamente e ben fisso nella testina di bollitura onde evitare spruzzi di caffè bollente.
8. Versare nel bricco una quantità di acqua fredda in relazione al numero di tazze desiderato (non riempire oltre la tacca di 4 tazze). Versate quest'acqua nel bollitore.
9. Rimettete il coperchio del bollitore sull'apparecchio e chiudetelo avvitando.
10. Mettere il bricco di vetro vuoto con il coperchio al centro della grata di sgocciolamento.
11. Collegare l'apparecchio ad una presa da 230V/50Hz montata ad arte e collegata a terra. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione di bollitura. La spia di funzionamento si accende. Dopo circa tre minuti il bricco di vetro si riempirà di caffè espresso.
12. Quando il procedimento è terminato, mettetelo l'interruttore di controllo nella posizione Off. Togliere il bricco di vetro dalla grata di sgocciolamento.
13. Attendete qualche secondo prima di togliere il supporto del filtro. Fissate il filtro con la sicurezza del filtro. Picchiando fate uscire il caffè usato. Pulite l'apparecchio come descritto in "Pulizia e Manutenzione".

Preparazione del cappuccino

Per preparare il cappuccino procedete come per il caffè fino al punto 12 e quindi proseguite come descritto qui di seguito.

1. Versare l'espresso pronto in una o più tazzine preriscaldate.
2. Versare nel brico di vetro latte fresco freddo facendo attenzione a non superare la tacca indicante le 4 tazze. Per ottenere una buona schiuma si dovrebbe usare latte con un'alta percentuale di grasso!
3. Mettere il brico di vetro sotto l'ugello vapore. Sollevate il recipiente finché l'ugello del vapore è immerso nel latte per circa mezzo centimetro. Girate l'interruttore di controllo lentamente nella posizione di scarico del vapore. Dall'ugello uscirà vapore per schiumare il latte. Quando la punta dell'ugello si troverà appena sotto la superficie del latte, muovete il recipiente con movimenti circolari. Quando il volume della schiuma aumenta, sollevare leggermente il brico di vetro in modo che la punta dell'ugello vapore rimanga immersa nel latte. Continuate a formare schiuma per 45 secondi, a seconda del gusto, oppure finché il latte ha raddoppiato il suo volume. Fate attenzione a non scaldare troppo né bruciare il latte perché la schiuma si sgonfierebbe. Non immergete l'ugello del vapore nel latte per più di un centimetro. Per ottenere una bella schiuma si dovrebbe sentire un sibilo. Quando la schiuma è pronta mettete l'interruttore di controllo nella posizione Off. Ora il brico di vetro contiene per metà latte caldo e per metà schiuma.
4. Con un cucchiaino spingere la schiuma nelle tazzine di caffè. Aggiungete il latte. Il cappuccino consiste per un terzo di caffè, un terzo di latte caldo e un altro terzo di latte schiumato.
5. Per essere certi che non ci siano residui di tensione di vapore mettete un contenitore con acqua fredda sotto l'ugello del vapore ed immergete l'ugello nell'acqua. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione di scarico del vapore. Il vapore accumulatosi viene scaricato quando alla fine dall'ugello esce un gorgoglio.

Importante: la pressione dell'apparecchio deve essere sempre scaricata prima di ogni procedimento di bollitura. La fine del gorgoglio segnala che non c'è più pressione. Mettete l'interruttore di controllo nella posizione Off. Dopo la preparazione attendete qualche secondo prima di togliere il filtro. Fate uscire il caffè usato picchiettando. Pulite l'apparecchio come descritto in "Pulizia e manutenzione".

Avvertenze utili

- Si consiglia l'uso di acqua filtrata per migliorare il gusto del caffè espresso e ridurre al minimo il formarsi di depositi calcarei nella macchina. Non si dovrebbe usare acqua distillata perché insapore e insipida.
- Il segreto per schiumare il latte è una tecnica corretta che si può apprendere solo con l'esercizio.

- Se la preparazione del caffè dura a lungo (cioè se il caffè fuoriesce lentamente dalla testina di bollitura) probabilmente il caffè è stato macinato troppo fine oppure si è usato troppo caffè oppure il caffè è stato premuto troppo.
- Se la preparazione del caffè è troppo breve (ovvero se il caffè fuoriesce troppo velocemente dalla testina di bollitura), probabilmente il caffè è stato macinato troppo grosso oppure si è usato troppo poco caffè oppure il caffè non è stato premuto a sufficienza.
- Se preferite una schiuma spessa al latte, lasciate riposare il latte schiumato per 30 - 60 secondi prima di versarlo nell'espresso.
- Se vedete che la preparazione diventa sempre più lunga e/o l'ugello è ostruito, dovrete decalcificare l'apparecchio. Versate nel bollitore un decalcificante a base di acido citrico (v. istruzioni per il dosaggio del fabbricante). Non mettete però polvere di caffè nel filtro. Dopo la decalcificazione fate funzionare l'apparecchio due o tre volte con sola acqua

Pulizia e Manutenzione

- Prima di pulire l'apparecchio leggete attentamente le avvertenze per la sicurezza.
- Estraiete la spina di collegamento alla rete e fate raffreddare l'apparecchio.
- Per decalcificare usate solo un decalcificante a base di acido citrico.
- Pulite l'apparecchio con un panno pulito umido.
- Non usate decalcificanti.
- Pulire il filtro, il supporto filtro, il bricco in vetro, il coperchio del bricco, la chiusura del bollitore e la grata di sgocciolamento come sempre in acqua e detergente per stoviglie.
- Nessuna parte dell'apparecchio è idonea al lavaggio in lavastoviglie.
- Per pulire l'ugello del vapore fate fuoriuscire il vapore dopo averlo tolto dal latte per circa 3 secondi. Mettete l'interruttore di controllo su Off e pulite l'ugello del vapore con un panno pulito e umido.

Attenzione: l'ugello in metallo è bollente!

- Di tanto in tanto spennellate la guarnizione nell'apertura del bollitore e sul supporto del filtro con olio di semi.

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.

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.

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettedning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Spesielle sikkerhetsinstrukser for dette apparatet

- Metalldelene blir veldig varme. Ikke ta på noe annet enn håndtakene.
- Sett apparatet på et ildfast, flatt, jevnt og sklisikkert underlag.
- For å unngå varmeoppsamling må du ikke sette apparatet like under et skap. Sørg for tilstrekkelig med ledig plass.
- Vær oppmerksom på at det kommer ut damp når du åpner lokket på vanntanken.
- Apparatet må ikke brukes uten vann.
- Fyll alltid bare kaldt vann på vanntanken.
- For å forsikre deg om at det ikke er igjen noe damptrykk fra tidligere bruk, setter du en beholder med kaldt vann under dampmunestykket. Løft opp beholderen til dampmunestykket kommer ned i vannet. Vri kontrollbryteren til posisjonen for damputslipp.

- Filterholderen og lokket på vanntanken må ikke fjernes uten at alt damptrykket er tappet ut.

Vri lokket på vanntanken mot venstre = skru opp.

Vri lokket på vanntanken mot høyre = skru igjen.

- Pass på at lokket på vanntanken og filterholderen er ordentlig og trygt lukket når apparatet er i bruk, for apparatet virker under trykk.
- Det må bare fylles vann på tanken, ingen andre væsker!
- Hvis det er vanskelig å åpne lokket på vanntanken, kan det være en indikasjon på at det har samlet seg opp mye damptrykk i apparatet. Reduser trykket slik det er beskrevet over.

Oversikt over betjeningselementene

1 Lokk til vanntank	12 Drypprist
2 Åpning i vanntanken	13 Sokkel
3 Kontrollbryter	14 Brygge
4 Vanntank	15 Slippe ut damp
5 Funksjonsindikator	16 Av
6 Gruppe	17 Dampør
7 Filterskål	18 Dampmunnstykke
8 Filterholder	19  Åpen – håndtaksstilling mot Legge inn filtersystemet
9 Filtersikring	20  Låst – håndtaksstilling mot Låse filtersystemet
10 Filterhåndtak	
11 Filtertut	

Før første gangs bruk

For å fjerne støv som kan ha samlet seg mens apparatet har lagt innpakket, vasker du glasskannen, filterskålen, filterholderen og dryppkaret med varmt såpevann. Ikke bruk grove eller sterke rengjøringsmidler. Tørk av sokkelen med en ren, fuktig klut.

Les sikkerhetsinstruksene!

Før du lager dine første kopper med espresso eller cappuccino, anbefaler vi at du gjennomfører hele kokeprosessen slik den er beskrevet under "Lage espresso", men uten kaffepulver. Da får du fjernet alt støv som eventuelt har samlet seg i espressomaskinen. Espresso og cappuccino lages på en annen måte enn vanlig kaffe. Både espresso og cappuccino lages ved at kokende vann under trykk presses gjennom finmalt kaffepulver. Derfor må du passe ekstra godt på, og vi anbefaler at du leser grundig gjennom alle veiledninger og sikkerhetsinstrukser før du begynner å lage kaffe.


Tips: For å bevare aromaen på espresso og cappuccino er det viktig å opprettholde temperaturen. Derfor anbefales det å bruke forvarmede kopper!

Lage espresso

1. Les sikkerhetsinstruksene!

1. Sett kontrollbryteren i av-posisjon.
2. Legg dryppristen på den runde fordypningen i dekselet på dryppkaret.
3. Ta bort lokket på vanntanken og filterholderen. Hvis det er vann i tanken, snur du apparatet opp ned og heller det ut.
4. Legg filterskålen i filterholderen. Sving filtersikringen bakover.
5. Fyll ønsket mengde espressopulver i filterskålen (filterskålen er merket med målestreker på innsiden, 2 = 2 kopper, 4 = 4 kopper). Fordel kaffen jevnt og press den forsiktig ned med en skje.

Viktig: Hensikten med å presse pulveret ned er først og fremst å få fordelt det jevnt i filterskålen, ikke å presse det sammen. Hvis skålen overfylles, blokkeres vanntilførselen. Det kan føre til skader på apparatet. Fjern all overflødig kaffe forsiktig fra filterkanten.

7. Før filterholderen inn i gruppen og vri håndtaket mot høyre (i retning ) for å låse det på korrekt sted. Kontroller at filterholderen sitter ordentlig fast i gruppen, slik at du unngår at det spruter ut varm kaffe.
8. Fyll glasskannen med kaldt vann i forhold til ønsket antall kopper (ikke fyll over merket for 4 kopper!). Hell vannet over i vanntanken.
9. Sett på igjen tanklokket og vri det fast.
10. Sett den tomme glasskannen med lokket midt på dryppristen.
11. Koble apparatet til en forskriftsmessig installert jordat kontakt, 230 V, 50 Hz. Vri kontrollbryteren til kokeposisjon. Funksjonsindikatoren begynner å lyse. Etter ca.3 minutter renner det espresso ned i glasskannen.
12. Når espressoen er ferdig, vrir du kontrollbryteren tilbake til av-posisjon. Ta glasskannen av dryppristen.
13. Vent i noen sekunder før du tar av filterholderen. Lås fast filterskålen med filtersikringen. Bank ut det brukte kaffepulveret. Rengjør apparatet slik det er beskrevet under "Rengjøring og vedlikehold".

Lage cappuccino

For å lage cappuccino gjør du først som beskrevet i trinn 1 til 12 under "Lage espresso". Deretter gjør du som forklart under.

1. Fyll den ferdige espressoen i (en) forvarmet / forvarmede kopp(er).
2. Fyll fersk, kald melk på glasskannen, maksimalt opp til merket for 4 kopper. For å få et godt skum bør du bruke melk med høyt fettinnhold!
3. Sett glasskannen under dampmunnstykket. Løft opp kannen så munnstykket kommer ca. en halv centimeter nedi melken. Vri kontrollbryteren sakte til posisjonen for damputslipp. Nå kommer det ut damp som skummer opp melken. Hold spissen på dampmunnstykket like under melkeoverflaten og før kannen i en roterende bevegelse. Etter hvert som volumet på skummet øker, løfter du glasskannen litt opp, slik at spissen på dampmunnstykket fremdeles

ligger nedi melken. Skum melken i ca. 45 til 90 sekunder, alt etter smak, eller til melken har dobbelt så stort volum. Pass på at melken ikke blir overopphett eller koker, for da blir skummet ødelagt. Ikke før dampmunestykket lenger enn én centimeter ned i melken. Hvis skummingen foregår på riktig måte, skal du kunne høre en hvesende lyd. Når du er ferdig med skummingen, vrir du kontrollbryteren tilbake til av-posisjon. Glasskannen inneholder nå halvparten varm melk og halvparten skum.

4. Bruk en skje og hell skummet fra glasskannen over i koppen(e) med espresso. Hell også oppi den flytende melken. En cappuccino består av én tredjedel kaffe, én tredjedel varm melk og én tredjedel melkeskum.
5. For å forsikre deg om at det ikke er igjen noe damptrykk i apparatet, setter du en beholder med kaldt vann under dampmunestykket og legger munestykket nedi vannet. Vri kontrollbryteren til posisjonen for damputslipp. Den oppdemmede dampen tappes ut når det bobler på enden av dampmunestykket.

Viktig: Trykket i apparatet må tappes ut hver gang før du skal brygge kaffe. Med en gang boblingen slutter, er trykket helt borte. Vri kontrollbryteren til av-posisjon. Vent et par sekunder etter at kaffen er ferdig før du tar ut filterholderen. Bank ut det brukte kaffepulveret. Rengjør apparatet slik det er beskrevet under "Rengjøring og vedlikehold".

Hjelpsomme tips

- Det anbefales på det sterkeste å bruke filtrert vann eller flaskevann for å forbedre smaken på espressoen og redusere forkalkningen i maskinen. Destillert vann bør ikke brukes, for det er flatt og smakløst.
- Hemmeligheten bak et godt melkeskum ligger i teknikken, og riktig teknikk kan bare læres gjennom øving.
- Hvis det går lengre tid å lage kaffe (dvs. dersom kaffen renner sakte ut av gruppen), kan det bety at kaffen er for finmalt, at du har brukt for mye kaffe, eller at den er presset for hardt sammen.
- Hvis det går raskere å lage kaffe (dvs. dersom kaffen renner fort ut av gruppen), kan det enten bety at kaffen er for grovmalt, at du har brukt for lite kaffe, eller at den ikke har blitt presset hardt nok sammen.
- Foretrekker du et tykkere "melkeskum", kan du la den skummede melken stå i 30 til 60 sekunder før du heller den i espressoen.
- Hvis koketiden øker merkbart og/eller dampmunestykket tilstoppes ofte, bør apparatet avkalkes. Fyll et sitronsyrebasert avkalkningsmiddel i vanntanken (se produsentens doseringsveiledning). Følg punktene under "Lage espresso". Ikke fyll kaffepulver i filterskålen! Etter avkalkingen må du gjennomføre 2–3 kokeprosesser med bare rent vann.

Rengjøring og vedlikehold

- Les sikkerhetsinstruksene før du rengjør apparatet.
- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.

N

- Du må kun bruke sitronsyrebaserte avkalkingsmidler til å avkalke apparatet med.
- Tørk av apparatet med en ren, fuktig klut.
- Ikke bruk løsemidler.
- Rengjør filterskålen, filterholderen, glasskannen, lokket til kannen, lokket til vanntanken og dryppristen i vanlig oppvaskvann.
- Ingen av delene må rengjøres i oppvaskmaskinen.
- For å rengjøre dampmunnstykket lar du dampen fortsette å komme ut i ca. 3 sekunder etter at du har tatt munnstykket ut av melken. Vri kontrollbryteren til Av og tørk av dampmunnstykket med en ren, fuktig klut.

Forsiktig: Dampmunnstykket er av metall og blir veldig varmt!

- Pakningen i tankåpningen og på filterholderen bør fuktes med planteolje med jevne mellomrom.

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantitytelse medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroer, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

N

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

- 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".



Special Safety Instructions

- The metallic parts become extremely hot. Touch only the handle.
- Place the machine on a heat-resistant, smooth, flat and non-slip surface.
- In order to avoid overheating, do not place the machine inside or under a cabinet. Make sure that enough space is left around the machine.
- Watch out for the hot vapor when opening the boiler lid.
- Never use the machine without water in it.
- Always fill the boiler with cold water.
- In order to make sure that no vapor pressure is left from the previous brewing operation, place a recipient filled with cold water under the vapor jet. Lift the recipient until the vapor nozzle is immersed in the water. Turn the control knob to vapor release mode.
- Remove the filter holder and the boiler's lid only if all the vapor has been let out.

Turn the boiler lid to the left to screw it off;
Turn the boiler lid to the right to screw it on.

- Make sure that the boiler lid and the filter holder are properly and securely closed while using the machine since this machine is pressurized when operating.
- Use only water to fill the boiler. Do not use any other liquid!
- If difficulties are encountered when unscrewing the boiler lid, this may indicate that the machine is still pressurized. Let out the pressure with the procedure described above.

Overview of the Components

- | | |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Boiler lid | 12 Drop grid |
| 2 Boiler tank opening | 13 Base |
| 3 Control selector | 14 Brew |
| 4 Boiler | 15 Release vapor |
| 5 Display | 16 Off |
| 6 Brewing head | 17 Vapor tube |
| 7 Filter bowl | 18 Vapor jet |
| 8 Filter holder | 19  Open – Handle position for the insertion of the filter unit |
| 9 Filter catch | 20  Closed – Handle position for the use of the filter unit |
| 10 Filter handle | |
| 11 Filter spout | |

Before using for the first time

In order to remove all the dust that has deposited during the packing, wash the glass pot, the filter shell, the filter holder and the drip collection tray with warm soapy water. Do not use coarse or sharp cleansing agents. Wipe the base with a clean and humid towel.

Follow carefully the Safety Instructions!

It is highly recommended to carry out a complete brewing cycle as described in „Espresso Preparation“ without any coffee powder before making your first cup of espresso or cappuccino. By doing so, any residual dust left inside the espresso machine will be removed. The preparation of an espresso or cappuccino is different from that required for a normal cup of coffee. Both espressos and cappuccinos are made by pressing boiling water under pressure through finely ground coffee. Great attention is needed and it is highly recommended to read carefully all the instructions and safety indications provided herein, before brewing.

Tip: It is recommended to serve the espresso or cappuccino in pre-heated cups because the heat helps to retain the aroma!

How to make an Espresso

1. **Follow carefully the safety indications!**
2. Place the control knob in Off position.
3. Lay the drop grid on the round depression in the drop collector cover.
4. Remove the boiler lid and the filter holder. Should there be water in the boiler, turn the machine upside down and drain the water.
5. Insert the filter bowl in the filter holder. Swing the filter protection to the back.
6. Fill the filter bowl to the desired level (the inside of the filter bowl is marked with measure markings, 2 = 2 cups, 4 = 4 cups) with ground espresso coffee. Spread out the coffee evenly and press it down lightly with a spoon.

Important: The reason why the coffee is pressed in the filter bowl is to distribute evenly the coffee and not to compress it. If there is too much coffee, the flow of the water is blocked. This may cause damage to the machine or lead to injuries. Remove carefully any coffee from the rim of the filter.

7. Insert the filter holder in the brewing head and turn the handle to the right (in Ⓢ direction) to position it correctly. Make sure that the filter holder is fastened properly to the brewing head to avoid the splashing of hot coffee.
8. Fill the glass pot with enough cold water for the desired number of cups (do not exceed the 4 cup mark). Pour the water into the boiler.
9. Put back into place the boiler lid and screw it on.
10. Place the empty glass pot with the lid on at the center of the drip collection grid.
11. Connect the appliance to a duly installed 230V/50Hz socket with earthing protection. Turn the control knob to brew position. The display lights up. After three minutes the espresso starts to flow into the glass pot.
12. When the brewing is over, turn the control knob to the Off position. Remove the glass pot from the drip collection grid.
13. Wait a few seconds before removing the filter holder. Remove the filter bowl with the filter protection. Remove the remaining coffee. Clean the machine as described in „Cleaning and Maintenance“.

How to make a Cappuccino

To make a cup of cappuccino follow steps 1 to 12 described above for espresso coffee and continue as described below.

1. Fill the hot espresso into (a) pre-heated cup/s.
2. Fill the glass pot with fresh, cold milk without exceeding the 4-cup mark. To obtain a good foam, use a high-fat milk!
3. Place the glass pot under the steam nozzle. Lift the recipient until the vapor jet is immersed 1/2 cm in the milk. Turn the control knob slowly to the vapor jet position. The vapor is ejected from the vapor jet to froth up the milk. As the volume of the foam rises, lift the glass pot slightly so that the tip of the nozzle is always immersed in the milk. Continue this operation for approximately 45

seconds according to your taste or until the milk's volume has doubled. Make sure that the milk does not get too hot or scalded to avoid ruining the froth. Never dip the tip more than a centimeter into the milk. For proper frothing a hissing sound must be heard. Once the frothing is over, turn the control knob to the Off position. When finished, half of the contents of the glass pot will be composed of hot milk and the other half of foam.

4. Scoop out the foam from the glass pot into the cup/s with espresso coffee. Add some milk. A cappuccino is 1/3 coffee, 1/3 hot milk and 1/3 frothed milk.
5. In order to make sure that no vapor is left in the machine, place a recipient with cold water under the vapor jet and dip the vapor jet into the water. Turn the control knob to the vapor jet position. The remaining vapor is released if the vapor jet starts to bubble.

Important: the pressure of the machine must be released each time before brewing. As soon as the bubbling stops, pressure has been completely reduced. Turn the control knob to the Off position. Wait a few seconds after the brewing before removing the filter holder. Remove the remaining ground coffee. Clean the machine as described in „Cleaning and Maintenance“.

Useful Tips

- The use of filtered water or bottled water is highly recommended to enhance the taste of the espresso and to avoid the calcification of the machine. Distilled water must not be used, as it is dull and tasteless.
- The secret for frothing the milk is the right technique, which can be acquired only with practice.
- If the brewing time of the coffee is longer than usual (i.e. if it takes too long for the coffee to flow out of the brewing head), then it is likely that the coffee is too fine, that too little coffee has been used or that the coffee was not pressed enough.
- If the preparation time for the coffee is shorter (i.e. if the coffee flows quickly out of the brewing head), then it is possible that either the coffee was too coarse after it had been ground, the amount of coffee used was too small or the coffee was not pressed down firmly enough.
- If you prefer to have thicker "foam" for your milk, allow the foamed milk to stand for 30 to 60 seconds before you put it in the espresso.
- If there is a significant increase in the brewing time and/or frequent clogging of the vapor jet occurs, the machine is calcified. Fill the boiler with a citric acid-based decalcifying agent (see dosing instructions provided by the manufacturer). Follow the instructions provided above in „How to make an espresso“. Do not fill the filter bowl with coffee! After this operation carry out 2-3 brewing cycles with clear water.

Cleaning and Maintenance

- Follow carefully the safety instructions before cleaning the machine.
- Remove the plug and let the machine cool.
- Use a citric acid-based decalcifying agent for decalcifying.
- Wipe the machine with a clean humid towel.
- Do not use detergents.
- Wash the filter shell, the filter holder, the glass pot, the pot lid, the boiler cap and the drip collection grid in a sink as usual.
- Do not wash any of the parts in the dishwasher.
- In order to clean the vapor jet let the vapor out for approximately three seconds after removing it from the milk. Turn the control knob to the Off position and wipe the vapor jet with a clean humid towel.

Attention: the metal vapor jet is hot!

- Lubricate the boiler opening and the filter holder with vegetable oil from time to time.

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!

GB

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 wisiał 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 nieodłączalny 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”.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Części metalowe bardzo się nagrzewają. Proszę podnosić urządzenie wyłącznie za uchwyty.
- Proszę ustawić urządzenie na żaroodpornej, płaskiej, równej i bezpoślizgowej podkładce.
- Aby zapobiec kumulacji ciepła proszę nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod szafką. Proszę zapewnić mu wystarczająco dużo wolnej przestrzeni.
- Przy otwieraniu pokrywy bojlera proszę uważać na wydobywającą się parę.
- Proszę nie korzystać z urządzenia bez wody.



- Proszę napełniać bojler wyłącznie zimną wodą.
- Aby się upewnić, że usunięte zostały resztki ciśnienia pary z poprzedniego zaparzania, proszę pod dyszę pary postawić pojemnik z zimną wodą. Proszę unieść pojemnik, aż dysza zanurzy się w wodzie. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję wypuszczania pary.
- Proszę zdejmować uchwyty filtra i pokrywę bojlera jedynie wówczas, gdy spuszczone zostanie całe ciśnienie pary.

Przekręcanie pokrywy bojlera w lewą stronę = odkręcanie

Przekręcanie pokrywy bojlera w prawą stronę = przykręcanie

- Proszę uważać, aby podczas zaparzania pokrywa bojlera i uchwyt filtra były prawidłowo i dokładnie zamknięte, ponieważ urządzenie pracuje pod ciśnieniem.
- Proszę napełnić bojler wyłącznie wodą. Proszę nie stosować żadnych innych cieczy!
- Jeżeli będą mieli Państwo trudności z odkręceniem pokrywy bojlera, przyczyną może się okazać kumulacja zbyt dużego ciśnienia pary. Proszę zmniejszyć ciśnienie w sposób opisany powyżej.

Przegląd elementów obsługi

1 Kłapa bojlera	12 Ruszt odciekowy
2 Otwór zbiornika bojlera	13 Cokół
3 Przełącznik kontrolny	14 Zaparzanie
4 Bojler	15 Wypuszczanie pary
5 Wskaźnik pracy	16 Wyłączone
6 Pokrętko zaparzania	17 Rurka pary
7 Szala filtra	18 Dysza pary
8 Obsada filtra	19  Otwarte – pozycja uchwytu do umieszczenia w środku systemu filtra
9 Zabezpieczenie filtra	20  Zamknięty – pozycja uchwytu do zaryglowania systemu filtra
10 Uchwyt filtra	
11 Tuleja filtra	

Przed pierwszym użyciem

Aby usunąć zabrudzenia, które mogły się nagromadzić podczas pakowania, proszę umyć szklany dzbanuszek, obudowę filtra, uchwyt filtra oraz waniekę na skropliny ciepłą wodą z mydłem. Proszę nie używać żadnych szorstkich lub ostrych środków czyszczących. Cokół należy przetrzeć czystą wilgotną ściereczką.

Proszę pamiętać o wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia!

Zalecamy, aby przed przyrządzeniem pierwszej filiżanki espresso lub cappuccino przeprowadzić pełny proces zaparzania, jak opisano w punkcie „Zaparzanie


espresso", nie wysypując jednak kawy. W ten sposób usunięty zostanie kurz, który mógł się nagromadzić w maszynie. Przygotowywanie espresso czy cappuccino przebiega inaczej niż przygotowywanie zwykłej kawy. Zarówno espresso jak i cappuccino przygotowuje się przepuszczając pod ciśnieniem gotującą się wodę przez drobno zmieloną kawę. Niezbędne jest przy tym zachowanie szczególnej uwagi, a my zalecamy Państwu przed rozpoczęciem zaparzania uważne przeczytanie wszystkich wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Typ: Ponieważ ciepło sprzyja zachowaniu i podkreśleniu aromatu zaleca się, aby espresso i cappuccino serwować we wcześniej podgrzanych filiżankach!

Przygotowywanie espresso

1. **Proszę przestrzegać wskazówek dotyczących bezpiecznego użytkowania!**
2. Proszę ustawić przełącznik kontrolny na pozycji wyłączone.
3. Proszę umieścić kratkę odciekową w okrągłym wgłębieniu pokrywy naczynia odciekowego.
4. Proszę zdjąć pokrywę bojlera i uchwyt filtra. Jeżeli w bojlerze będzie znajdowała się woda, proszę odwrócić urządzenie i wyłączyć wodę.
5. Proszę umieścić szalę filtra w uchwycie filtra. Proszę odchylić zabezpieczenie filtra do tyłu.
6. Proszę napełnić szalę filtra do wybranej wysokości (wnętrze szali filtra jest oznaczone podziałką, 2 = 2 filiżnaki, 4 = 4 filiżnaki) zmieloną kawą espresso. Rozprowadź kawę równomiernie, dociskając ją lekko łyżką.

Ważne: celem dociśnięcia kawy łyżeczką jest bardziej równomierne jej rozprowadzenie niż dociśnięcie. Nadmierna ilość może zablokować przepływ wody, co spowoduje uszkodzenie urządzenia lub powstanie obrażeń. Proszę ostrożnie usunąć resztki kawy z brzegów filtra.

7. Proszę wprowadzić uchwyt filtra do głowicy zaparzającej i przekręcić rączkę w prawo (w kierunku ) , aby ustawić ją w odpowiedniej pozycji. Proszę przy tym zwrócić uwagę, czy uchwyt filtra jest właściwie osadzony w głowicy zaparzania, w przeciwnym razie może dojść do rozpryskiwania się gorącej kawy.
8. Proszę napełnić szklany dzbanek zimną wodą, w zależności od ilości wymaganych filiżanek (proszę nie nalewać wody powyżej oznakowania 4 filiżanek). Proszę włączyć odmierzoną wodę do bojlera.
9. Proszę ponownie osadzić pokrywę bojlera na urządzeniu i przykręcić ją.
10. Proszę ustawić pusty dzbanek z przykrywką na środku rusztu skraplania.
11. Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazda 230 V, 50 Hz. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję zaparzania. Zaświeci się wskaźnik pracy urządzenia. Po około 3 minutach espresso popłynie do szklanego dzbanka.
12. Gdy proces zaparzania zostanie zakończony proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję wyłączone. Proszę zdjąć szklany dzbanek z rusztu skraplania.

13. Po zaparzeniu espresso proszę odczekać kilka sekund zanim zdejmiecie Państwo uchwyt filtra. Proszę zaryglować szalę filtra przy pomocy zabezpieczenia filtra. Proszę opukując naczynie usunąć zużyta kawę. Proszę oczyścić urządzenie jak opisano w punkcie „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Przygotowywanie cappuccino

Aby przygotować cappuccino proszę postępować według punktów 1 - 12 instrukcji dotyczącej przygotowywania espresso, a następnie jak opisano poniżej.

1. Proszę napełnić wcześniej podgrzaną (-e) filiżankę (-i) gotowym espresso.
2. Proszę napełnić szklany dzbanek świeżym, zimnym mlekiem, maksymalnie do oznakowania 4 filiżanek. Aby piana miała odpowiednią konsystencję, należy stosować mleko z dużą zawartością tłuszczu!
3. Proszę ustawić szklany dzbanuszek pod dyszą wylotu pary. Proszę unieść naczynie, aż dysza pary zanurzy się w mleku na ok. pół centymetra. Proszę wolno przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję wypuszczania pary. Z dyszy zacznie wydobywać się para spieniąca mleko. Gdy zanurzy Państwo końcówkę dyszy w mleku, proszę poruszać naczyniem wykonując przy tym okrężny ruch. Gdy ilość piany się zwiększy, proszę delikatnie unieść dzbanuszek w taki sposób, aby dysza cały czas była lekko zanurzona w mleku. Proszę jeszcze przez 45 sekund kontynuować spienianie, wedle państwa uznania, lub do chwili, gdy mleko podwójnie zwiększy swoją objętość. Proszę uważać, aby mleko nie przegrzało się lub nie zagotowało, ponieważ zniszczyłoby to pianę. Proszę nie zanurzać dyszy piany w mleku głębiej niż na jeden centymetr. Spienianie odbywa się prawidłowo, jeżeli słychać syczący odgłos. Po zakończeniu spieniania proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję wyłączone. W dzbanku znajdują się pół na pół podgrzane mleko i pianka.
4. Proszę łyżeczką przełożyć pianę z dzbanuszka do filiżanek z kawą espresso. Proszę dolać mleko. Cappuccino przyrządza się z jednej trzeciej kawy, jednej trzeciej gorącego mleka i jednej trzeciej spienionego mleka.
5. Aby się upewnić, że nie nastąpiła kumulacja resztek ciśnienia pary, proszę ustawić pojemnik z zimną wodą pod dyszę pary i zanurzyć dyszę w wodzie. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję upuszczanie pary. Resztki pary zostaną spuszczone, gdy na końcówka pary zacznie bulgotać.

Ważne: za każdym razem przed rozpoczęciem kolejnego zaparzania należy spuścić pozostałe ciśnienie. Gdy bulgotanie ustanie, ciśnienie zostało zlikwidowane. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję wyłączone. Po zakończeniu zaparzania proszę odczekać jeszcze kilka sekund zanim zdejmiecie Państwo uchwyt filtra. Proszę czyścić urządzenie jak opisano w punkcie „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Wskazówki pomocnicze

- Aby poprawić smak espresso i zapobiec osadzaniu się kamienia w maszynie zaleca się używanie filtrowanej lub butelkowanej wody. Nie należy używać wody destylowanej ponieważ jest ona bez smaku.
- Tajemnicą spieniania mleka jest właściwa technika, którą można osiągnąć tylko przez ćwiczenie.
- Jeżeli czas przygotowania kawy wydłuża się (tzn. gdy kawa wolno wypływa z głowicy zaparzania), przyczyną może być zbyt drobne zmielenie ziaren, lub użycie zbyt dużej ilości kawy ewent. zbyt silne dociśnięcie łyżeczką.
- Gdy czas przygotowanie kawy trwa bardzo krótko (tzn. gdy kawa szybko wypływa z głowicy zaparzania), przyczyną może być zbyt grube zmielenie ziaren, użycie zbyt małej ilości kawy ewent. za lekkie dociśnięcie łyżeczką.
- Jeżeli wolą Państwo otrzymać z mleka gęściejszą pianę, proszę po spienieniu mleka i przed dodaniem piany do espresso odstawić je na 30 do 60 sekund.
- Jeżeli stwierdzą Państwo, że okres zaparzanie znacznie się wydłużył i/ lub dysza pary jest często zapchana, urządzenie powinno zostać oczyszczone z kamienia. Proszę napełnić bojler środkiem usuwającym kamień wyprodukowanym na bazie kwasu cytrynowego (patrz instrukcja producenta dotycząca dozowania). Proszę postępować kolejno jak podano w punktach „Przygotowanie espresso”. Proszę nie napełniać szali filtra zmieloną kawą! Po oczyszczeniu z kamienia proszę 2-3krotnie przeprowadzić proces zaparzania z samą wodą.

Czyszczenie i pielęgnacja

- Przed czyszczeniem urządzenia proszę zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi bezpiecznego użytkowania.
- Proszę wyciągnąć wtyczkę z sieci i poczekać aż urządzenie ostygnie.
- Do usuwania kamienia proszę używać zawsze tego samego środka wyprodukowanego na bazie kwasu cytrynowego.
- Proszę przetrzeć urządzenie czystą, wilgotną szmatką.
- Proszę nie stosować żadnych rozpuszczalników.
- Proszę w zwykły sposób umyć obudowę filtra, uchwyt filtra, szklany dzbanuszek, pokrywę dzbanka, pokrywę podgrzewacza wody oraz ruszt skraplania.
- Proszę nie myć żadnych części maszyny w zmywarce.
- Aby oczyścić dyszę pary proszę przez 3 sekundy po wyjęciu dyszy z mleka wypuszczać resztę pary. Proszę przekręcić przełącznik kontrolny na pozycję wyłączone i przetrzeć dyszę czystą, wilgotną szmatką.

Ostrożnie: metalowa dysza może być gorąca.

- Proszę przecierać od czasu do czasu uszczelki otworu bojlera i uchwytu filtra olejem roślinnym.

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

PL

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Použijte 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 používány 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, nechte 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 ...“.

Speciální bezpečnostní pokyny

- Kovové části přístroje se zahřívají na velmi vysokou teplotu. Při obsluze proto použijte jen rukojeti.
- Instalujte přístroj jen na rovnou a neklouzavou plochu, která je odolná vůči působení tepla.
- Abyste zamezili hromadění tepla, instalujte přístroj tak, aby kolem něho byl dostatek prostoru pro proudění vzduchu (nestavte jen nikdy přímo pod skříňku apod.).
- Při otevírání víka ohřívače vody mějte na paměti, že z něj vystupuje horká pára.
- Nikdy nepoužívejte přístroj bez vody.
- Ohřívač vody vždy plňte jen studenou vodou.
- Abyste zajistili, že v přístroji už není žádná zbytková tlaková pára, postavte nádobku se studenou vodou pod parní trysku a poté jej nadzdvihněte tak, aby se parní tryska ponořila do vody. Pak pootočte přepínačem do polohy pro vypouštění páry.



- Držák filtr a víko ohřivače vody snímejte jen tehdy, když byla vypuštěna veškerá tlaková pára.

Otáčení víkem ohřivače doleva = vyšroubování

Otáčení víkem ohřivače doprava = zašroubování

- Dbejte na to, aby víko ohřivače vody a držák filtru byly při provozu správně a bezpečně uzavřeny, protože přístroj pracuje pod tlakem.
- Do ohřivače vody nalévejte vždy jen vodu. Nikdy žádné jiné tekutiny !
- Jestliže lze víkem ohřivače vody otáčet jen ztěžka, může to být známkou toho, že v přístroji je ještě tlaková pára. Snižte, resp. zlikvidujte jej výše popsaným způsobem.

Přehled ovládacích prvků

1 Klapka bojleru	12 Odkapávací mřížka
2 Plnicí otvor nádržky bojleru	13 Podstavec
3 Kontrolní spínač	14 Spařování
4 Bojler	15 Vypouštění páry
5 Indikace provozního stavu	16 Vypnuto
6 Spařovací hlavice	17 Trubička
7 Miska filtru	18 Parní tryska
8 Držák filtru	19  Otevřít – poloha rukojeti k vložení filtračního systému
9 Pojistka filtru	20  Uzavřeno – poloha rukojeti k zablokování filtračního systému
10 Rukojeť filtru	
11 Hubička filtru	

Před první použitím

Abyste odstranili veškerý prach, který se může během balení nahromadit, vymyjte skleněnou konvičku, filtrační misku, držák filtr a odkapávací misku teplou mýdlovou vodou. Nepoužívejte žádné drsné nebo ostré čisticí prostředky. Podstavec otřete čistým vlhkým hadříkem.

Dodržujte bezpečnostní pokyny!

Doporučujeme Vám, abyste před přípravou prvních šálků espressa nebo cappuccina nechali proběhnout kompletní proces spařování, jak je popsáno v kapitole „Příprava espressa“, avšak bez mleté kávy. Tím se odstraní veškerý prach, který se v přístroji mohl usadit. Příprava espressa a cappuccina je jiná než příprava běžné kávy. Jak espresso, tak i cappuccino se připravují tak, že vařící voda je pod tlakem vehnána do jemně mleté kávy. K tomu je třeba mimořádné pozornosti a doporučujeme Vám pečlivě si pročíst veškeré pokyny a rady v tomto návodu před tím, než začnete s přípravou.


Tip: Protože se aroma nejlépe uchová při zachování správné teploty, lze jen doporučit, abyste espresso a cappuccino servírovali v předehřátých šálcích!

Příprava espressa

CZ

1. **Dbejte bezpečnostních pokynů!**
2. Nastavte přepínač do polohy vypnutu.
3. Položte odkapávací mřížku na kulaté prohloubení v krytu odkapávací misky.
4. Sejměte víko ohřívače vody a držák filtru. Jestliže je v ohřívači voda, otočte přístroj a vodu vylijte.
5. Vložte filtrační misku do držáku filtru. Otočte pojitskou filtru směrem dozadu.
6. Naplňte filtrační misku kávou pro přípravu espressa až do požadované výšky (vnitřek filtrační misky je opatřen značkami, 2 = 2 šálky, 4 = 4 šálky). Kávu rovnoměrně rozdělte a lehce ji přitlačte lžící.

Důležité upozornění: Účelem přitlačení je rovnoměrné rozdělení kávy ve filtrační misce a nikoliv její slisování. Přeplnění by způsobilo zablokování průtoku vody, což by mohlo vést k poškození přístroje nebo ke zranění. Rovněž pečlivě odstraňte veškeré zbytky kávy z okraje filtru.

7. Držák filtru zasuňte do spařovací hlavice a otočte rukojeť doprava (ve směru ) , aby ji bylo možno zaaretovat na správném místě. Dbejte na to, aby držák filtru správně a pevně seděl ve spařovací hlavě, aby tak bylo zamezeno vystříknutí horké kávy.
8. Skleněnou konvičku naplňte studenou vodou v množství odpovídajícím požadovanému počtu šálek (nalévejte ale vodu jen v takovém množství, aby hladina nepřesáhla značku pro čtyři šálky). Nalijte vodu do ohřívače vody.
9. Opět nasadte víko ohřívače vody na přístroj a utáhněte jej.
10. Prázdnou skleněnou konvičku s nasazeným víčkem postavte doprostřed odkapávacího roštu.
11. Připojte přístroj do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Přepínačem otočte do polohy pro spařování. Rozsvítí se provozní kontrolka. Po zhruba 3 minutách začne espresso vytékat do skleněné konvičky.
12. Jestliže je příprava kávy dokončena, otočte přepínačem do polohy vypnutu. Sejměte skleněnou konvičku z odkapávacího roštu.
13. Po skončení přípravy vyčkejte ještě pár sekund, než začnete odnímat držák filtru. Zafixujte filtrační misku pomocí pojistky. Použitou kávu vyklepněte. Vyčistěte přístroj způsobem popsaným v kapitole „Čištění a údržba“.

Příprava cappuccina

Chcete-li připravit cappuccino, postupujte nejprve stejně jako při přípravě espressa, jak je uvedeno v bodech 1 až 12, a poté pokračujte tak, jak je popsáno níže.

1. Nalijte hotové espresso do předehřátého šálku (šáleků).
2. Skleněnou konvičku naplňte čerstvým, studeným mlékem maximálně po značku pro 4 šálky. Pro vytvoření správné pěny by mělo být použito mléko s vysokým obsahem tuku!

3. Postavte skleněnou konvičku pod parní trysku. Zdvihněte nádobku tak, aby parní tryska byla ponořena asi půl centimetru do mléka. Otáčejte přepínačem pomalu do polohy Výstup páry. Z parní trysky vystupuje pára, aby tak bylo provedeno napěnění mléka. Držte špičku parní trysky stále mírně pod hladinou mléka a pohybujte nádobkou krouživým pohybem. Jakmile se začne objem pěny zvětšovat, lehce nadzdvihněte skleněnou konvičku tak, aby špička parní trysky se ještě více ponořila do mléka.. Pokračujte v tomto napěňovacím procesu asi 45 sekund, podle Vaší chuti, nebo do té doby, než mléka zdvojnásobí svůj objem. Dávejte pozor, aby nedošlo k přehřátí mléka nebo k jeho spaření, protože tím by došlo ke zničení pěny. Neponořujte parní trysku do mléka hlouběji než 1 centimetr. Při správném napěňování by měl být slyšet charakteristický syčivý zvuk. Po ukončení napěňování otočte přepínačem do polohy vypnuto. Skleněná konvička nyní obsahuje z jedné poloviny mléko a z jedné poloviny pěnu.
4. Pomocí lžičky vyberte pěnu ze skleněné konvičky a vložte ji do šálku (šálků) s espresem. Přidejte tekuté mléko. Cappuccino sestává z jedné třetiny z kávy, z jedné třetiny z horkého mléka a z jedné třetiny z napěněného mléka.
5. Abyste zajistili, že v přístroji není žádný zbytkový tlak páry, postavte nějakou nádobku se studenou vodou pod parní trysku a ponořte parní trysku do vody. Otočte spínačem do polohy pro vypouštění páry. Eventuálně zbylá pára pak uteče, což se projeví bubláním na konci parní trysky.

Důležité upozornění: Tlak v přístroji musí vždy nulový, jestliže chcete zahájit přípravu nápoje. Jakmile přestanou z parní trysky vystupovat bublinky, není už v přístroji žádný tlak. Otočte přepínačem do polohy vypnuto. Po skončení přípravy vyčkejte ještě pár sekund, než začnete odnímat držák filtru. Použitou kávu vyklepněte. Vyčistěte přístroj způsobem popsáním v kapitole „Čištění a údržba“.

Tipy pro používání

- Lze doporučit používání filtrované vody nebo balené vody, protože chuť Vašeho espressa bude lepší a sníží se znečištění přístroje úsadami vápníku. Destilovanou vodu však nepoužívejte, protože ta je mdlá a bez chuti.
- Tajemstvím napěnění mléka je správná technika, které lze dosáhnout jen cvikem.
- Jestliže je doba přípravy kávy delší (tzn. Jestliže káva pomalu vytéká ze spařovací hlavy), může to způsobeno tím, že káva je příliš jemně namletá, nebo že bylo použito příliš mnoho kávy resp. tím, že káva byla příliš stlačena.
- Jestliže je doba přípravy kávy krátká (tzn. Jestliže káva vytéká ze spařovací hlavy rychle), může to způsobeno tím, že káva byla namleta příliš hrubě, nebo bylo použito příliš malé množství kávy resp. tím, že káva nebyla dostatečně stlačena.
- Jestliže dáváte přednost poněkud hustší „pěně“, nechte napěněné mléko před přidáním do espressa stát 30 až 60 sekund.

- Jestliže zjistíte zjevné prodloužení doby přípravy a/nebo častější ucpávání plyná trysky, bude nutno přístroj odvápnit. K tomuto účelu naplňte ohřívač vody odvápňovacím prostředkem na bázi kyseliny citrónové (dávkování viz údaje výrobce). Postupujte podle bodů kapitoly „Příprava espressa“. Nedávejte však žádnou kávu do filtrační misky ! Po skončení odvápňovacího procesu nechte 2 - 3x proběhnout proces přípravy kávy naprázdno, jen s použitím čisté vody.

Čištění a údržba

- Při čištění přístroje vždy dbejte bezpečnostních pokynů.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- K odvápnění použijte jen odvápňovací prostředky na bázi kyseliny citrónové.
- Přístroj čistěte čistým, vlhkým hadříkem.
- Nepoužívejte žádná rozpouštědla.
- Filtrační misku, držák filtru, skleněnou konvičku, víčko konvičky, krytku ohřívače a odkapávací rošt čistěte obvyklým způsobem v mycí lánzi.
- Nemyjte žádné díly přístroje v myčce nádobí.
- K vyčištění parní trysky nechte páru vystupovat ještě asi 3 sekundy poté, co ji vytáhnete z mléka. Pak otočte přepínačem do polohy vypnuto a ořete trysku čistým, vlhkým hadříkem.
- **Pozor:** Kovová parní tryska je horká !
- Čas od času potřete těsnění v otvoru ohřívače vody a na držáku filtru rostlinným olejem.

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic 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.

CZ

*) 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!

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 záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléspanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles széléktől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lóvva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keresen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat” ...

Speciális biztonsági rendszabályok



- A fém részek erősen felforrósodnak. Csak a fogókhoz nyúljon!
- Helyezze a készüléket hőálló, sík és csúszásmentes felületre.
- Ne tegye közvetlenül szekrény alá, hogy elkerülje a hő megrekedését. Legyen körülötte elegendő szabad légtér.
- A főzőtartály fedelének felemelésekor vigyázzon a kiáramló gőzre!
- Ne használja a készüléket víz nélkül!
- Mindig csak hideg vízzel töltsen meg a tartályt!
- Hogy biztos lehessen benne, nem maradt-e vissza a készülékben a korábbi használatból gőznyomás, tegyen hideg vízzel teli edényt a gőzkifúvó cső alá. Emelje meg az edényt úgy, hogy a cső belemerüljön a vízbe. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót a gőzkieresztő állásba.
- Csak akkor vegye ki a főzőtartály szűrőjét, és emelje fel a fedőt, amikor már az egész gőznyomást kiengedte.

A tartályfedőt balra csavarva nyithatja, és jobbra csavarva zárhatja.

H

- Ügyeljen rá, hogy a főzőtartály fedele és a szűrőtartó használat közben teljesen és biztonságosan le legyen zárva, mivel a készülék csak nyomás alatt működik.
- Csak vizet tegyen a víztartályba, más folyadékot ne!
- Ha csak nyomezen csavarható le a főzőtartály fedele, az annak a jele lehet, hogy gőznyomás rekedt a készülékben. Engedje ki a nyomást a fent leírt módon!

A kezelő elemek áttekintése

1 Forróvíztartály-fedő	12 Csepegetőrács
2 A forróvíztartály nyílása	13 Lábazat
3 Ellenőrző kapcsoló	14 Főzés
4 Forróvíztartály	15 Gőzkieresztés
5 Működéskijelző	16 Ki
6 Főzőfej	17 Gőzölőcső
7 Szűrő	18 Gőzkifúvó cső
8 Szűrőtartó	19  Nyitva – a nyél állása a szűrőrendszer behelyezésekor
9 Szűrőbiztosító	20  Lezárva – a nyél állása a szűrőrendszer reteszelt helyzetében
10 Szűrőnyél	
11 Szűrőbetét	

Az első használat előtt

Meleg szappanos vízzel mossa ki az üvegcannát, a szűrőt, a szűrőtartót és a csepegtetőtálkát, hogy megtisztítsa a csomagolás során esetleg ráakódott portól! Ne használjon érdes és erős tisztítószert. A lábazatot tiszta, nedves ruhával törölje le.

Vegye figyelembe a biztonsági rendszabályokat!

Ajánljuk, hogy az első presszókávé vagy kapucsínó elkészítése előtt csinálja végig az egész főzési folyamatot a „Presszókávé készítése” címszó alatt leírt módon, de őrölt kávé nélkül. Ezzel minden port eltávolíthat, ami a presszógépben esetleg leülepedett. A presszókávé és a cappuccino másképp készül, mint a hagyományos kávé. Mind a presszókávé, mind a cappuccino úgy készül, hogy a nyomás alatt forrásban lévő víz finomra őrölt kávéban préselődik át. Ez különös figyelmet igényel, és javasoljuk, hogy gondosan olvassa végig az itt közölt valamennyi utasítást és biztonsági rendszabályt, mielőtt hozzáfogna a kávéfőzéshez.

Tipp: Mivel a hőmérséklet fenntartása óvja az aromát, a presszókávé vagy kapucsínót nagyon ajánlatos előmelegített csészében szervírozni!

Presszókávé készítése

H

1. Vegye figyelembe a biztonsági rendszabályokat!
2. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót az ki állásba.
3. Helyezze a csepegtetőrácsot a csepegtetőtál fedelének kerek mélyedésébe.
4. Vegye le a főzőtartály fedelét, és emelje ki a szűrőtartót! Ha vízmaradék lenne a tartályban, a készülék megfordításával öntse ki belőle!
5. Helyezze be a szűrőt a szűrőtartóba! Billentse hátra a szűrőbiztosítót.
6. Töltse meg a szűrőt a kívánt szintig őrölt kávéval (a szűrő belsejében jelzővonalak vannak, 2 = 2 csésze, 4 = 4 csésze). Egyenletesen terítse szét, és egy kanállal enyhén nyomkodja meg a kávéőrleményt!

Fontos: A nyomogatás célja inkább a kávépor egyenletes szétterítése a szűrőben, mintsem a tömörítés. Túltöltéssel elzárjuk a vízáram útját, és ez rongálhatja a készüléket, vagy sérülésekre vezethet. Gondosan távolítson el a szűrő széléről minden kávémaradékot!

7. Helyezze bele a szűrőtartót a főzőfejbe, és fordítsa a nyelét jobb felé (☺ irányba), hogy a megfelelő helyen reteszelve! Ügyeljen rá, hogy a szűrőtartó pontosan felfeküdjön a főzőfejben, ellenkező esetben a forró kávé kiforrccsenhet.
8. Engedjen az üvegcannába a kívánt számú csészének megfelelő mennyiségű hideg vizet! (Ne töltse meg a 4 csészét jelző vonalkán felül!) Öntse a vizet a főzőtartályba.
9. Tegye fel a főzőtartály fedelét a készülékre, és csavarja rá.
10. Tegye az üres üvegcannát ráhelyezett fedővel a csepegtetőrostély közepére!
11. Csatlakoztassa a készüléket előírás szerűen szerelt 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! Fordítsa az ellenőrző kapcsolót a főzőállásba. A működéskijelző kigyullad. Körülbelül 3 perc elteltével a presszókávé az üvegcannába folyik.
12. Ha befejeződött a kávéfőzés, fordítsa az ellenőrző kapcsolót az ki állásba. Vegye le az üvegcannát a csepegtetőrostélyról!
13. A szűrőtartó levételével a főzés befejezése után várjon még néhány másodpercet. Rögzítse a szűrőt a szűrőbiztosítóval. Ütögessen ki a szűrőből a kávézaccot. Tisztítsa meg a készüléket, ahogy a „Tisztítás és karbantartás” részben le van írva.

Cappuccino készítése

Cappuccino készítésekor először ugyanúgy járjon el, ahogy a presszókávé készítésének 1-12. pontjában le van írva, majd a továbbiak szerint folytassa.

1. Töltse a kész presszókávé előmelegített csészé(k)be!
2. Öntsön friss, hideg tejet az üvegcannába, de legfeljebb a 4 csészét jelző vonalkáig! Jó habot akkor fog kapni, ha nagy zsírtartalmú tejet használ.

- Állítsa az üveggannát a gőzkifúvó cső alá! Emelje meg az edényt úgy, hogy a cső körülbelül fél centiméternyire belemerüljön a tejbé. Fordítsa most az ellenőrző kapcsolót lassan a gőzkieresztő állásba. Gőz áramlik ki a csőből, hogy felhabosítsa a tejet. A gőzkifúvó cső hegyét épp csak a tej felszíne alatt tartva, mozgassa körkörösén az edényt. Amikor a hab volumene növekedni kezd, enyhén emelje meg az üveggannát úgy, hogy a gőzkifúvó cső vége még mindig beleérjen a tejbé! Folytassa a habosítást ízlése szerint még körülbelül 45 másodpercig, vagy amíg a tej tömege meg nem duplázódott. Ügyeljen rá, hogy ne hevítse túl, vagy ne főzze el a tejet, mert ezzel tönkreteszi a habot. Ne dugja a gőzkifúvó csövet egy centiméternél mélyebbre a tejbé! A felhabosítás akkor kielégítő mértékű, ha sziszegő hang hallatszik. Miután a felhabosítás befejeződött, fordítsa az ellenőrző kapcsolót az ki állásba. Az üvegganna most fele-fele arányban tartalmaz felmelegített tejet és habot.
- Kanalazza át a habot az üveggannából a presszókávéval telt csészé(k)be! Tegye hozzá a folyékony tejet. A cappuccino egyharmad-egyharmad arányban kávéból, forró tejből és habosított tejből áll.
- Ahhoz, hogy megbizonyosodjék, nem maradt-e vissza gőznyomás, állítson a gőzkifúvó cső alá hideg vízzel teli edényt a vízbe. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót a gőzkieresztő állásba. A felgyülemlt gőz akkor távozott el, amikor a gőzkifúvó végén a víz bugyborékolni kezd.

Fontos: A készülékből mindig ki kell engedni a nyomást, mielőtt újabb főzésbe fognánk. Amikor a bugyborékolás véget ért, a nyomás teljesen megszűnt. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót az ki állásba. A főzés után várjon néhány másodpercet, mielőtt levenné a szűrőtartót. Ütögesse ki a szűrőből a kávézaccot. Tisztítsa meg a készüléket, ahogy a „Tisztítás és karbantartás” részben le van írva.

Hasznos útmutatások

- Nagyon ajánlatos szűrt vagy palackos vizet használni, hogy javítsuk a presszókávé ízét, és csökkentsük a gép vízkövesedését. Desztillált vizet ne használjunk, mert jellegtelen és ízetlen.
- A tej felhabosításának titka a jó technika, amit csak gyakorlással sajátíthatunk el.
- Ha a kávé elkészítési ideje tovább tart (azaz a kávé lassan folyik ki a főzőfejből), akkor a kávé valószínűleg túl finomra van őrölve, vagy túl sok kávéét használtunk, ill. túlságosan összetömrítettük az őrölt kávéét.
- Ha a kávé elkészítése ideje rövidebb (azaz a kávé gyorsan folyik ki a főzőfejből), akkor a kávé valószínűleg túl durvára van őrölve, vagy túl kevés kávéét használtunk, ill. nem nyomogattuk meg eléggé az őrölt kávéét.
- Ha jobban szereti a vastagabb „habot”, akkor hagyja a felhabosított tejet 30-60 másodpercig állni, mielőtt a presszókávéhoz adná.
- Ha azt állapítja meg, hogy az elkészítési idő feltűnően meghosszabbodott, vagy a gőzkifúvó cső sűrűn eldugul, akkor vízkömentesíteni kell a készüléket. Tegyen a főzőtartályba citromsav alapú vízköoldószert (lásd a gyártó adagolási utasítását). Ugyanúgy járjon el, ahogy a „Presszókávé készítése” című

részben le van írva, de ne tegyen őrölt kávé a szűrőbe. A vízkömentesítés után végezzen el 2-3 főzési folyamatot tiszta vízzel!

H

Tisztítás és karbantartás

- A készülék tisztításakor tartsa be a biztonsági rendszabályokat!
 - Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja lehűlni.
 - Vízkömentesítéshez csak citromsav alapú vízköoldót használjon.
 - Tiszta, nedves ruhával törölje le a készüléket.
 - Ne használjon oldószert.
 - A szűrőt, a szűrőtartót, az üvegkannát, a kannafedőt, a kávéfőző sapkáját és a csepegtetőrostélyt megszokott módon mosogassa el!
 - Egyetlen alkatrészt se mosogasson mosogatógépben!
 - Miután a gőzkifúvó csövet kivette a tejből, tisztítás előtt hagyja még mintegy 3 másodpercig a gőzt távozni. Fordítsa az ellenőrző kapcsolót az ki állásba, és tiszta, nedves ruhával törölje le a csövet.
- Legyen óvatos:** a fémből készült kifúvó cső forró!
- Időről időre kenje be a főzőtartályban és a szűrőtartón lévő tömítést növényolajjal.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz”! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasználandó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtósíj, póttávezérlő, pótfogkefe, fűrészlappal stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

H

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztesz térítésköteles javításokat.

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 ...“.

Специальные указания по технике безопасности

- Металлические части сильно нагреваются. Беритесь только за ручки.
- Установите прибор на жаростойкую, плоскую, ровную и нескользкую основу.
- Для предотвращения тепловой пробки, не ставьте прибор непосредственно под навесными шкафами и полками. Обеспечьте достаточно свободного пространства.
- Открывая крышку бойлера, будьте осторожны с выступающим из него паром.



- Не включайте прибор без воды.
- Наполняйте бойлер только холодной водой.
- Чтобы убедиться в том, не осталось ли в бойлере паровое давление от предыдущей работы, подставьте под паровое сопло сосуд с водой. Приподымите сосуд так, чтобы паровое сопло окунулось в воду. Установите контрольный переключатель в положение „Подача пара“ („Dampf-Ablass“).
- Открывайте крышку бойлера и удалайте держатель фильтра только после полного спуска пара.

Повернуть крышку бойлера влево - открыть.

Повернуть крышку бойлера вправо - закрыть.

- Так как прибор работает под давлением, то перед каждым включением убедитесь в том, что держатель фильтра установлен правильно и крышка бойлера надежно закрыта.
- Наполняйте бойлер только водой. Никаких других жидкостей!
- Если крышка бойлера открывается с большим трудом, то это может быть причиной того, что прибор еще стоит под давлением пара. В этом случае сначала спустите пар по процедуре, которая была описана выше.

Обзор деталей прибора

1 Откидная крышка бойлера	13 Цоколь прибора
2 Наливное отверстие бойлера	14 Заварить
3 Контрольный переключатель	15 Подача пара
4 Бойлер	16 Выкл
5 Светоиндикатор	17 Паровая трубка
6 Кипятильная головка	18 Паровое сопло
7 Воронка фильтра	19  Открыто – положение рукоятки для вставления фильтрующей системы
8 Держатель фильтра	
9 Фиксатор фильтра	
10 Рукоятка фильтра	20  Закрыто – положение рукоятки для фиксации фильтрующей системы
11 Тюлевое ситечко фильтра	
12 Сетка - каплеуловитель	

Перед первым включением

Для того, чтобы удалить пыль, которая могла попасть в прибор во время упаковки, промойте стеклянную кружку, воронку фильтра, держатель фильтра и поддон в теплом мыльном растворе. Не применяйте для этого никаких абразивных или сильномоющих средств. Корпус прибора протрите чистым, влажным полотенцем.

Соблюдайте указания по технике безопасности!

RUS


Мы рекомендуем вам, перед тем как приготовить первую чашку кофе-эспрессо или капучино провести полный цикл работ, как это описано в главе „Приготовление кофе-эспрессо“, однако без добавления молотого кофе. Это позволяет удалить всю пыль, которая могла каким-либо образом попасть в прибор. Процедура приготовления эспрессо и капучино отличается от процедуры приготовления обычного кофе. Как эспрессо, так и капучино готовятся с применением процедуры, при которой кипящая вода под давлением прогоняется через мелко помолотый кофейный порошок. При этом необходима особая осторожность и внимание, и мы рекомендуем вам, перед тем как начать работать, тщательно ознакомиться со всеми инструкциями и указаниями по технике безопасности, содержащимися в этой инструкции по эксплуатации.

Указание: Так как вкус кофе-капучино и эспрессо сильно зависит от температуры, то рекомендуется разливать кофе в подогретые чашки!

Приготовление эспрессо

1. Соблюдайте указания по технике безопасности!
2. Установите контрольный переключатель в положение выкл.
3. Вставьте сетку-каплеуловитель в круглое углубление на крышке ванны-каплевосборника.
4. Снимите крышку с бойлера и удалите держатель фильтра. Если в бойлере находятся остатки воды, то переверните прибор и слейте ее.
5. Вставьте воронку фильтра в держатель. Нажмите на фиксатор фильтра и откиньте его назад.
6. Наполните воронку фильтра до необходимой высоты молотым эспрессо-кофе (на внутренней части воронки фильтра имеется маркировка: 2 = 2 чашки, 4 = 4 чашки. Равномерно распределите кофе и слегка прижмите его ложкой.

Важное примечание: эта процедура служит для более равномерного распределения кофе по воронке фильтра, а не для его уплотнения. Переполнение фильтра может привести к блокировке потока воды через него, что может привести к поломке прибора или несчастному случаю. Тщательно удалите с краев фильтра все остатки кофе.

7. Вставьте держатель фильтра в кипятельную головку и, для того чтобы надежно зафиксировать его, поверните ручку вправо (в направлении ). При этом обратите внимание на то, чтобы держатель фильтра правильно и надежно сидел в головке кипятивника, иначе необратимо выбрызгивание горячего кофе из прибора.
8. Наполните стеклянную кружку необходимым количеством холодной воды (не выше метки „4 чашки“). Перелейте эту воду в бойлер.
9. Закройте бойлер крышкой и закрутите ее.

10. Установите пустую стеклянную кружку на середину сетки каплеуловителя.
11. Включите прибор в розетку с напряжением сети 230 V, 50 Hz, установленную в соответствии с предписаниями. Установите контрольный переключатель в положение „Заварить“). Светоиндикатор начинает светиться. Примерно через 3 минуты кофе-эспрессо начинает поступать в стеклянную кружку.
12. Как только приготовление кофе закончилось, установите контрольный переключатель в положение выкл. Снимите стеклянную кружку с сетки каплеуловителя.
13. После окончания работы, перед снятием держателя фильтра, подождите несколько секунд. Зафиксируйте воронку фильтра при помощи фиксатора. Выколотите остаток молотого кофе из фильтра. Очистите прибор как это описано в главе „Чистка и уход за прибором“.

Приготовление капучино

Для того, чтобы приготовить капучино, поступайте для начала как это описано в пунктах 1-12 главы „Приготовление эспрессо“, затем поступайте как описано ниже.

1. Наполните готовый кофе-эспрессо в подогретую(ые) чашку(и).
2. Наполните стеклянную кружку свежим, холодным молоком, однако не выше метки „4 чашки“. Для получения хорошей пены необходимо применять молоко повышенной жирности!
3. Подставьте стеклянную кружку под паровое сопло. Приподымите его так, чтобы паровое сопло погрузилось в молоко на примерно полсантиметра. Медленно поверните контрольный переключатель в положение „Подача пара“ („Dampf-Ablassung“). Из парового сопла начинает поступать пар и вспенивать молоко. Удерживая кончик парового сопла под самой поверхностью молока, перемещайте сосуд круговыми движениями. Когда количество пены увеличится, слегка приподымите стеклянную кружку, так чтобы конец парового сопла все время находился в молоке. Продолжайте эту процедуру в течении примерно 45 секунд, на ваш вкус или пока объем молока увеличится наполовину. Следите за тем, чтобы молоко не перегрелось и не вскипело, это тут же уничтожит пену. Не погружайте паровое сопло в молоко глубже одного сантиметра. Удовлетворительный результат достигается если прослушивается равномерное шипение. После окончания процедуры вспенивания установите контрольный переключатель в положение выкл. Стеклянная кружка содержит теперь наполовину подогретое молоко, наполовину пену.
4. При помощи ложки добавьте пену из стеклянной кружки в чашку(и) с готовым кофе-эспрессо. Перелейте туда же остаток жидкого молока. Капучино состоит на одну треть из кофе, на треть из жидкого, горячего и треть вспененного молока.

5. Чтобы убедиться в том, не осталось ли в бойлере паровое давление от предыдущей работы, подставьте под паровое сопло сосуд с водой и окуните его в воду. Установите контрольный переключатель в положение „Подача пара“. Если прибор стоял под давлением, то вода на выходе парового сопла будет бурлить.

Важное примечание: перед каждым новым включением с прибора необходимо спустить остаточное давление пара. Как только бурление воды прекратится, давление полностью упало. Установите контрольный переключатель в положение выкл. После окончания работы, перед снятием держателя фильтра, подождите несколько секунд. Зафиксируйте воронку фильтра при помощи фиксатора. Выколтите остатки молотого кофе из фильтра. Очистите прибор как это описано в главе „Чистка и уход за прибором“.

Полезные советы

- Для улучшения вкусовых качеств эспрессо-кофе и для предотвращения образования накипи в аппарате рекомендуется применять фильтрованную воду и воду из бутылок. Дисциплированную воду не рекомендуется применять, так как она неприятна и безвкусна.
- Секрет хорошего вспенивания молока лежит в навыке, который можно преобрести только регулярно упражняясь в этом.
- Если время приготовления кофе удлиняется (кофе из головки кипятильника поступает слишком медленно), то причиной этому может быть слишком мелко помолотый кофе, завышенная дозировка или слишком сильное уплотнение его в фильтре.
- Если время приготовления кофе укорачивается (кофе из головки кипятильника поступает слишком быстро), то причиной этому может быть слишком грубо помолотый кофе, заниженная дозировка или слишком слабое уплотнение его в фильтре.
- Если вы любите более плотную молочную „пену“, то дайте вспененному молоку примерно 30-60 секунд постоять, и только после этого добавьте его в эспрессо-кофе.
- Если наблюдается значительное увеличение времени приготовления кофе и/или головка кипятильника постоянно забивается, то необходимо удалить образовавшуюся накипь. Наполните бойлер раствором для удаления накипи на базе лимонной кислоты (соблюдайте указания завода-изготовителя по дозировке). Поступайте согласно пунктам главы „Приготовление эспрессо“. Однако без того, чтобы насыпать молотый кофе в воронку фильтра! После удаления накипи прогоните аппарат 2-3 раза только с холодной водой.

Чистка и уход за прибором

- Перед чисткой еще раз прочитайте указания по технике безопасности.
- Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.

- Для удаления накипи применяйте только средства на базе лимонной кислоты.
 - Протрите прибор чистым, влажным полотенцем.
 - Не применяйте никаких растворителей.
 - Промойте воронку фильтра, держатель фильтра, стеклянную кружку, крышку кофейника, колпак бойлера и сетку-каплеуловитель как обычно в моющем растворе..
 - Не мойте никаких деталей в посудомойке.
 - Для очистки парового сопла после вспенивания молока, дайте пару выступать еще примерно 3 секунды. Затем установите контрольный переключатель в положение выкл. Протрите паровое сопло чистым, влажным полотенцем.
- Будьте осторожны!** Металлические части парового сопла сильно нагреваются!
- Время от времени смазывайте прокладки в отверстиях бойлера и на держателе фильтра растительным маслом.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, 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, пыльные 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.

RUS

После гарантии

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

Technische Daten

Modell:	ES 179 CB
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	650 W
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.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 02152/8998-0 · Fax: 02152/8998911
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de