



Bedienungsanleitung/Garantie

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

Espressoautomat

Espresso-automaat • Machine à expresso
 Macchinetta automatica per espresso • Máquina para hacer espresso
 Máquina para bicas • Espresso Bar
 Berek do kawy espresso • Espressoautomat
 Automata presszó-kávéfőző • Mașină de făcut Espresso
 Автоматическая эспresso-кофеварка

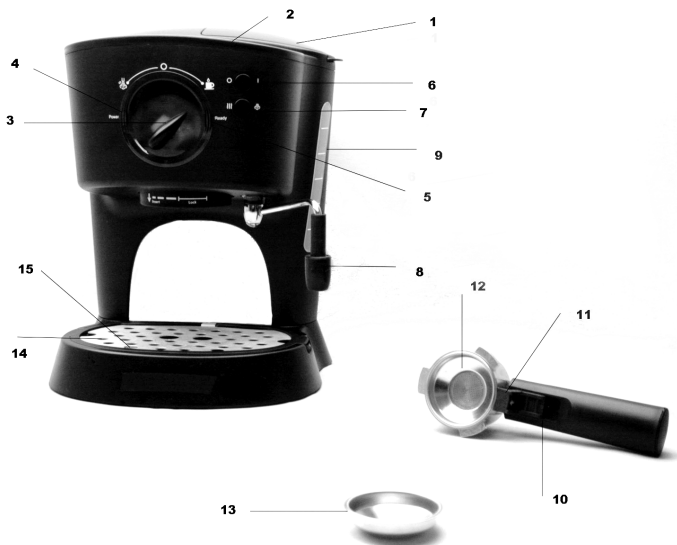


ES 2657



Inhalt

	Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice	
	Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Conținut • Содержание	
D	Übersicht BedienelementeSeite	3
	BedienungsanleitungSeite	4
	GarantieSeite	7
NL	Overzicht bedieningselementenPagina	3
	GebruiksaanwijzingPagina	9
	GarantiePagina	12
F	Aperçu des éléments de commandePage	3
	Mode d'emploiPage	13
	GarantiePage	16
E	Vista de conjunto Elementos de mandoPágina	3
	Instrucciones de servicioPágina	18
	GarantíaPágina	21
P	Vista geral dos elemntos de comandoPágina	3
	Manual de instruçõesPágina	23
	GarantíaPágina	26
I	Descrizione dei singoli pezziPagina	3
	Istruzioni per l'usoPagina	28
	GaranziaPagina	31
GB	Control element overviewPage	3
	Instruction ManualPage	33
	GuaranteePage	36
PL	Przegląd elementów obsługiStrona	3
	Instrukcja obsługiStrona	37
	GwarancjaStrona	40
CZ	Přehled obsluhovacích prvkůStrana	3
	Návod k použitíStrana	42
	ZárukaStrana	45
H	A használt elemek megtekintéseOldal	3
	A használati utasításOldal	46
	GaranciaOldal	49
RO	Privire de ansamblu al modului de întreținerePagină	3
	Mod de întreținerePagină	50
	GaranțiePagină	53
RUS	Обзор управляющих элементовстр.	3
	Руководство по эксплуатациистр.	54
	Гарантиястр.	58



Übersicht der Bedienelemente

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

D**Allgemeine Sicherheitshinweise**

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

Vor der Inbetriebnahme

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

Zubereitung von Espresso

1. Schließen sie das Gerät an eine vorschrittsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz an.
2. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus Schalter (O/I) (6) in der Position O steht.
3. Legen Sie den Abtropfrost auf die Vertiefung der Abtropfwanne (14).
4. Öffnen Sie den Deckel und ziehen Sie den Wassertank am Griff heraus.
5. Füllen Sie die gewünschte Menge frisches klares Wasser in den Tank.
6. Lösen Sie den Filterhalter (10), indem Sie den Griff nach links (INSERT) drehen.

D

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

Zubereitung von Cappuccino

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

1. Stellen Sie sicher, dass der Funktionswahlschalter (3) in Position O steht.
2. Schwenken Sie die Dampfdüse (8) nach außen. So können Sie das Auffanggefäß (bitte benutzen sie ein hitzebeständiges Gefäß) bequem unter die Düse stellen.

D

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

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

Heißes Wasser

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

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

Reinigung

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

Ist die Milch erst angetrocknet, wird es schwierig sie zu entfernen. Weichen Sie das Dampfrohrchen dann über Nacht in einem Gefäß mit Wasser ein, um den Milchbelag aufzuweichen. Geben Sie ein hitzebeständiges Gefäß mit Wasser unter die Düse, so dass die Düse im Wasser eingetaucht ist. Drehen Sie dann den Funktionswahlschalter zur Position Dampf. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem

feuchten Tuch ab, um den Milchüberzug vor dem Verhärten zu entfernen. Der Wassertank, die Abtropfwanne, die Abtropfwannenabdeckung der Filter der Filterhalter und die Wärmplatte können von Hand im warmen Wasser Spülbad gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Waschen Sie die Teile regelmäßig.

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

Waschen Sie nicht die Maschine.

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

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut. Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

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

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

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

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

*) Zubehörteile unterliegen der gesetzlichen Gewährleistungspflicht (6 Monate) und führen nicht zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. In diesem Fall nicht das Gerät, sondern nach Absprache mit unserem Kundendienst, nur das defekte Zubehörteil einschicken bzw. bestellen! Glasbruchschäden sind grundsätzlich kostenpflichtig!

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

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

D

Nach der Garantie

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

Service

Verschleißteile (soweit diese nicht vom Fachmann ausgetauscht werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender Telefon-Hotline bestellen:

0 21 52 / 20 06 –888

Für die Bestellung via Internet haben wir für Sie folgende e-mail-Adresse eingerichtet:

hotline@clatronic.de

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

www.clatronic.de oder **www.clatronic.com**



Algemene veiligheidsinstructies

NL

- 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 apparaat nooit ingeschakeld zonder toezicht. Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Overzicht van de bedieningselementen

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

Vóór de ingebruikname

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

NL

Espresso bereiden

1. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V, 50 Hz.
2. Overtuig u ervan dat de aan-/uitschakelaar (0/I) (6) op "0" staat.
3. Leg het druppelrooster op de uitsparing van het druppelbakje (14).
4. Open het deksel en trek de watertank aan de greep naar buiten.
5. Vul de tank met de gewenste hoeveelheid helder, koud water.
6. Draai de filterhouder (10) aan de greep naar links (INSERT) los.
7. Leg een filter (12 of 13) in de filterhouder (10). Vul deze met een of twee afgestreken maatlepels koffie. Verdeel de koffie gelijkmatig en druk het poeder even aan met een maat- of aandruklepel. Het aandrukken is eigenlijk meer bedoeld om de koffie gelijkmatig te verdelen en niet om het vast aan te drukken. Wij adviseren het gebruik van een platte oppervlaktestamper. Let op dat de filterhouder vast in de waterkop zit.
8. Om uw espressokopjes voor te verwarmen kunt u deze op het warmteplaatje (2) boven de waterkop zetten.
9. Schakel het apparaat in via de aan-/uitschakelaar (0/I) (6). De controlelampjes (4 + 5) rechts en links in de functieschakelaar branden nu.
10. Zodra het water de juiste temperatuur heeft bereikt, schakelt het controlelampje (5) aan de rechterzijde (READY9 uit. Opmerking: wanneer het lampje weer inschakelt voordat de espresso klaar is, is de watertemperatuur niet meer hoog genoeg. Draai de functieschakelaar (3) naar "0" en wacht tot het lampje weer dooft. Daarna kunt u weer verdergaan met de espressobereiding.
11. Neem het/de espressokopje/s van het warmteplaatje (2) en zet het/deze onder de waterkop.
12. Draai de functieschakelaar (3) op het symbool met het espressokopje.
13. De espresso loopt nu in het/de kopje/s.
14. Draai de functieschakelaar (3) na de bereiding weer terug naar "0".
15. Schakel het apparaat uit via de aan-/uitschakelaar (0/I) (6).
16. Wacht na de bereiding enkele seconden voordat u de filterhouder verwijderd. Draai de greep van de filterhouder van rechts naar links. Voorzichtig, deze staat onder druk! Om het verbruikte koffiepoeder te verwijderen houdt u de filter met behulp van de speciale hendel (11) aan de greep in positie. Draai de filterhouder om en klop de verbruikte koffie eruit. Verwijder de filterhouder (10) na de bereiding van espresso. Zo verlengt u de levensduur van de rubberring in de waterkop. Voor de bereiding van verdere espresso's vult u de filter (12 of 13) weer met koffiepoeder en herhaalt de bereiding zoals hierboven beschreven.

Cappuccino bereiden

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

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

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

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

Heet water

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

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

Reiniging

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

NL

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

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

Dit apparaat is in overeenstemming met de CE-richtlijnen t.a.v. ontstoring en lage volt-veiligheid en is geconstrueerd conform de allerlaatste veiligheidstechnische voorschriften.

Garantie

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

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

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

In geval van garantie dient u het apparaat in de originele verpakking met bijvoeging van het koopbewijs af te geven bij uw handelaar.

*) Toebehoren valt onder de wettelijke garantieplicht (6 maanden) en leidt niet tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Stuur of bestel in dit geval niet het complete apparaat, maar - in overleg met de handelaar - alleen het defecte hulpstuk! De vervanging voor glasbreukschade geschiedt altijd tegen berekening!

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

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

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

Conseils généraux de sécurité

F

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

Liste des différents éléments de commande

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

Avant la première utilisation

Déballer votre machine à expresso avec précautions. Retirez tous les accessoires et emballages. Lavez les accessoires à l'eau savonneuse. Laissez passer 2-3 fois de l'eau clair dans l'appareil pour le nettoyer avant de préparer le premier café.

F Procédez comme décrit dans les points 1 à 8, « Préparation d'un expresso » toutes fois sans moulure de café.

Préparation d'un expresso

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

Préparation d'un cappuccino

F

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

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

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

Eau chaude

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

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

F**Entretien**

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

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

Ne lavez pas la machine.

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

Cet appareil satisfait aux directives CE pour l'antiparasitage et pour la sécurité basse tension et a été conçu selon les toutes récentes prescriptions techniques de sécurité.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

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

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

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

En cas de garantie, veuillez remettre l'appareil de base dans l'emballage d'origine ainsi que le ticket de caisse à votre commerçant.

*) Les accessoires sont soumis à l'obligation légale de garantie (6 mois) et ne provoquent pas le remplacement gratuit de l'appareil complet. Dans ce cas, ne pas envoyer l'appareil mais, après accord de notre service clientèle, uniquement l'accessoire défectueux ou le commander ! Dans tous les cas, les bris de verre sont payants !

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 !

F

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

Après la garantie

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

E**Indicaciones generales de seguridad**

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

Descripción de los elementos de mando

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

Antes de la puesta en servicio

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

Preparación de espresso

E

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

E**Preparación de cappuccino**

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

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

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

Agua caliente

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

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

Limpieza

E

Después de espumear la leche, debería quitarse al instante los restos de leche de la tobera de vapor.

Si se espera hasta que se haya secado la leche, es más difícil quitarla. En caso de que le haya ocurrido, ponga la tobera de vapor en un recipiente con agua durante una noche para ablandar la capa de leche. Utilice un recipiente resistente al calor y tenga atención que la tobera esté sumergida en el agua. Después gire el selector de funciones a la posición vapor. Seque la tobera de vapor con un paño húmedo, para evitar que la leche se endurezca de nuevo. El depósito de agua, la bandeja de goteo, la cubierta para la bandeja de goteo, el filtro, el portafiltro y la placa calentadora, lo puede lavar con la mano en un baño caliente de jabón. No utilice detergentes agresivos. Limpie las piezas con regularidad. En caso de que esté atascada la perforación del filtro, límpiela con un cepillo fino y suave.

No limpie la máquina.

Nunca limpie piezas o accesorios en el lavaplatos. La bandeja de goteo de su aparato dispone de una protección contra derrame. En la parte delantera de la bandeja se encuentra un „nadador“, marcado en rojo. Cuanto más agua tenga la bandeja de goteo, más sube el nadador. Para vaciar la bandeja de goteo, puede desmontarla por completo y retirar la rejilla sobrepuesta.

Este aparato responde a las directivas de CE para la supresión de interferencias y la seguridad de baja tensión y ha sido construido según las últimas prescripciones de seguridad técnica.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

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

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

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

En el caso de garantía lleve el aparato base en el embalaje original y la factura de compra a su concesionario.

*) Los accesorios se someten a la obligación legal de cambio (6 meses) y no conllevan al cambio gratuito del aparato entero. ¡En este caso no se debería enviar el aparato entero, sino, tras ponerse en contacto con su concesionario, solamente enviar o pedir el accesorio defecto! ¡Respecto a roturas de cristal no se hará cargo el fabricante!

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

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

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

Instruções gerais de segurança

P

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

Elementos do aparelho

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

P**Antes da primeira utilização**

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

Preparação de bicas

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

duração da junta de borracha que se encontra no dispositivo onde o café ferve. Para fazer mais bicas, torne a deitar café moído num dos filtros (12 ou 13) e proceda da forma descrita acima.

P

Preparação de capuccinos

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

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

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

Água a ferver

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

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

P

6. Logo que a água pare de correr, torne a girar o selector de funções (3) para a posição O e desligue a máquina, premendo a tecla (O/I) (6).

Limpeza

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

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

Não lave a máquina.

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

Este aparelho obedece às normas da CE para eliminação de interferências e segurança de baixa tensão e foi fabricado de acordo com os regulamentos mais recentes da técnica de segurança.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

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

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - 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.

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

*) Os acessórios estão sujeitos à legislação sobre garantia (6 meses) e não implicarão a substituição grátis do aparelho completo. Neste caso, após se ter contactado os nossos serviços de assistência técnica, enviar para a fábrica ou encomendar apenas o acessório defeituoso! Danos em peças de vidro deverão em princípio ser pagos pelo cliente!

P

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 lasciare mai l'apparecchio incustodito. Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Comandi

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

Prima della messa in funzione

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

Preparazione dell'espresso

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

Preparazione del cappuccino

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

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

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

Acqua calda

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

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

Pulizia

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

Non mettere in lavastoviglie.

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

Questo apparecchio corrisponde alle norme CE per i disturbi radio e la sicurezza contro le correnti a basso voltaggio ed è stato costruito in base alle più recenti norme tecniche di sicurezza.

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.

In caso di garanzia consegnare al vostro rivenditore l'apparecchio base nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

*) Gli accessori sottostanno all'obbligo di garanzia legale (6 mesi) e la loro sostituzione non comporta la sostituzione gratuita di tutto l'apparecchio. In questo caso non inviare tutto l'apparecchio ma, d'intesa con il nostro servizio assistenza, ordinare / inviare solo l'accessorio difettoso! Le sostituzioni di pezzi in vetro sono sempre a pagamento!

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

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

Dopo la garanzia

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

General Safety Instructions

GB

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Never leave the appliance unsupervised. To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Overview of the Components

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

Before Start-up

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

GB**Making a Espresso**

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

Making a Cappuccino

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

1. Make sure that the function selector (3) is in O position.
2. Swing the steam nozzle (8) out so that you can position the container (please use a heat-resistant container) comfortably under the nozzle.

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

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

Hot Water

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

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

Cleaning

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

If the milk dries, it becomes difficult to remove. Soak the steam tube in a container with water over night so that the milk residue softens. Place a heat-resistant container full of water under the nozzle so that the nozzle is dipped in the water. Turn the function selector to Steam position. Wipe the steam nozzle with a moist cloth to remove the milk residue before it hardens. The water tank, drip tray, drip tray cover, filter, filter holder and the hotplate can be washed by hand in a sink with warm water. Do not use abrasive detergents. Wash the parts regularly. If the filter's holes are clogged, clean it with a fine brush.

Do not wash the machine.

Never wash the parts or accessories in a dishwasher. The drip tray has an overflow protection. A red-marked "float" is found in the tray. The more water the drip tray

GB

contains, the higher the float rises. To empty the tray you can remove the drip tray completely and lift the grid.

This appliance conforms with the CE directives for radio interference suppression and low-voltage safety and has been built to meet current safety requirements. Subject to technical changes without prior notice!

Warranty

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

During the life of the warranty 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 warranty services do not entail an extension of the life of the warranty nor do they give rise to any right to a new warranty!

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

For repairs or replacement during the life of the warranty return the device in its original packing together with the proof of purchase to your dealer.

*) Accessories are subject to the legally envisaged warranty obligation (6 months) and do not entitle to the free replacement of the entire device. In this case, only the faulty accessory will be sent in or ordered with the agreement of our customer service! Damages to glass parts are not free of 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 warranty and hence are to be paid!

The warranty lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the warranty

After the expiry of the warranty 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. Nie sięgać do wody.
- 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 zaś za kabel).
- Proszę nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby kabel nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- Proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Aby uniknąć niebezpieczeństw, proszę dopilnować, aby jedynie producent, nasz serwis firmowy lub osoba o podobnych kwalifikacjach zastąpiła uszkodzony kabel kablem o takiej samej jakości.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych przepisach bezpieczeństwa...”.

Przegląd elementów obsługi

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

PL

Przed pierwszym uruchomieniem

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

Przygotowywanie kawy espresso

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

Państwo żywotność gumowych uszczeliek zaparzacza. Gdy pragniecie Państwo zaparzyć kolejną kawę espresso proszę ponownie wsypać kawę do filtra na kawę (12 lub 13) i przeprowadzić zaparzenie tak, jak opisane to zostało powyżej.

Przygotowywanie cappuccino

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

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

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

Wytwarzanie gorącej wody

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

1. Proszę włączyć urządzenie wyłącznikiem głównym (O/I) (6). Obie kontrolki (4+5) po prawej i lewej stronie przełącznika funkcyjnego zapalą się.
2. Przycisk funkcji wytwarzania pary (7) należy przełączyć na symbol płynu.
3. Proszę odchylić dyszę parową na zewnątrz i umieścić pod nią naczynie żaroodporne.
4. Gdy kontrolka (5) READY zgaśnie woda osiągnęła właściwą temperaturę i teraz można przekręcić przełącznik funkcyjny (3) na lewo do pozycji „para”.

PL

5. Teraz gorąca woda spływa do naczynia.
6. Po zakończeniu należy przekręcić przełącznik funkcyjny (3) do pozycji O i wyłączyć urządzenie wyłącznikiem głównym (O/I) (6).

Czyszczenie

Po ubijaniu piany z mleka dysza parowa powinna zostać niezwłocznie oczyszczona z resztek mleka.

Gdy mleko już zaschnie to jego usunięcie nie będzie łatwe. W takim przypadku proszę moczyć rurkę parową przez całą noc w naczyniu z wodą. Następnie pod dyszą należy ustawić naczynie wodoodporne z wodą i otworzyć zawór parowy. Proszę przetrzeć dyszę parową wilgotną szmatką, aby usunąć warstwę mleka, zanim zaschnie. Zbiornik na wodę, wanienka odciekacza, pokrywa wanienki filtr i uchwyt na filtr oraz płyta grzewcza mogą być zmywane ręcznie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Proszę nie używać ostrych środków czyszczących. Części urządzenia należy myć regularnie. Gdyby perforacja filtra była zatkana proszę wyczyścić ją używając do tego delikatnej miękkiej szczoteczki.

Proszę nigdy nie myć części urządzenia lub oprzyrządowania w zmywarce do naczyń. Wanna odciekacza twojego urządzenia wyposażona jest w zabezpieczenie przed przelewaniem. Z przodu wanienki znajduje się oznaczony kolorem czerwonym „pływak”. Im więcej wody znajduje się w waniencie odciekacza, tym wyżej unosi się pływak. Gdy pragniemy opróżnić wannę odciekacza można ją w całości wyjąć, a kratkę nasadową zdjąć.

Niniejsze urządzenie odpowiada normom CE sieci radiowo-telewizyjnej i bezpieczeństwa niskonapięciowego oraz zbudowane jest według najnowszej techniki bezpieczeństwa pracy. Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przynajmniej 24 miesięcy 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 wyładowania 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, zle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

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 oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

CZ**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 možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně 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.
- Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, jestliže je v provozu. Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny...“.

Přehled ovládacích prvků

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

Před uvedením do provozu

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

Příprava espressa

CZ

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

Příprava cappuccina

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

1. Zajistěte, aby přepínač funkcí (3) byl v poloze O.
2. Vyklopte parní trysku (8) směrem ven. Tak budete moci pohodlně postavit

CZ

záchytnou nádobku (prosíme, použijte nádobku odolnou proti vysokým teplotám) pod trysku.

3. Nádobku naplňte z jedné třetiny čerstvým studeným mlékem (teplé, horké nebo staré mléko pěnu nevytvoří).
4. Zapněte tlačítko pro aktivaci funkce výstupu páry (7).
5. Ponořte parní trysku (8) těsně pod povrch hladiny mléka v nádobce a otočte přepínačem funkcí (3) doleva (symbol páry).
6. Pohybujte záchytnou nádobkou lehce nahoru a dolů. Jakmile mléko dosáhne požadovaného objemu, můžete jej ještě přihřát tak, že parní trysku (8) zavedete až ke dnu záchytné nádoby. Dbejte na to, aby mléko nepřišlo do varu, protože tak by došlo ke zničení pěny.
7. Otočte přepínačem funkcí (3) opět do polohy 0 a přístroj vypněte pomocí vypínače EIN/AUS (0/I) (6).
8. Přidejte nyní lžičkou pěnu do espresa. Přidejte tekuté mléko. Cappuccino zpravidla sestává z jedné třetiny kávy, jedné třetiny horkého mléka a jedné třetiny napěněného mléka.

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

Horká voda

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

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

Čištění

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

Přepínač funkcí otočte do polohy Pára. Otráete parní trysku vlhkým hadříkem, abyste odstranili mléčný potah, aby nezatvrdl. Nádržku na vodu, odkapávací

vaničku, kryt odkapávací vaničky, filtr, držák filtru a ohřívací desku můžete mýt ručně v teplé mycí lázni. Nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky. Umývejte díly přístroje pravidelně. Jestliže dojde k ucpání perforace filtru, vyčistěte jej pomocí jemného, měkkého kartáčku. Přístroj nikdy nemyjte v myčce nádobí. Součásti nebo příslušenství nemyjte nikdy v myčce nádobí. Prosíme, nikdy je nedávejte do myčky nádobí. Odkapávací vanička Vašeho přístroje je vybavena ochranou proti přetečení. Vpředu ve vaničce se nachází červeně označený „plovák“, čím více vody ve vaničce je, tím výše plovák stoupne. K vyprázdnění můžete odkapávací vaničku kompletně vyjmout a mřížový nástavec nadzdvihnout.

Tento přístroj odpovídá směrnicím Evropské společnosti pro odrušení a nízkovoltovou bezpečnost a je sestaven podle nejnovějších předpisů bezpečnostní techniky. 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, základní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Na díly příslušenství se vztahuje zákonná povinnost poskytování záruky (6 měsíců) a jejich vady nezakládají nárok na bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovémto případě nezasílejte, resp. neobjednávejte celý přístroj, nýbrž po dohovoru s naším zákaznickým servisem zašlete, resp. objednejte jen vadný díl příslušenství! Škody na skleněných dílech 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 úplaty 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 béléssanyaggal 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 szélektől! 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!
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül! Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén 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 kábel!.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő "Speciális biztonsági rendszabályokat" ...

A kezelőelemek áttekintése

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1. Tartálynyílás | 8. Gőzkifúvó cső. |
| 2. Melegítőlap | 9. Vízszintjelző skála |
| 3. Funkcióválasztó gomb | 10. Szűrőtartó |
| 4. POWER (áram alatt) | 11. Speciális kar |
| ellenőrző lámpa | 12. Kis szűrő (1 csésze) |
| 5. READY (készületi állapot) | 13. Nagy szűrő (2 csésze) |
| ellenőrző lámpa | 14. Cseppfelfogó tálka |
| 6. Be-/kikapcsológomb (O/I) | 15. Úszó |
| 7. Víz-, ill. gőzkapcsoló | |

Használatba vétel előtt

Elővigyázatosan csomagolja ki a presszógépet! Vegyen ki minden tartozékot és csomagolóanyagot! A tartozékokat mosogassa el! Az első presszókávéfőzés előtt tisztítás céljából futtasson keresztül két-háromszor tiszta vizet a készüléken úgy, ahogy a "Presszókávé készítése" című oldalon az 1-8. pontban le van írva, de őrölt kávé nélkül!

Presszókávé készítése

H

1. Dugja a készüléket előírászerűen szerelt, 230 V, 50 Hz-es földelt konnek-torba!
2. Győződjék meg róla, hogy a be-/kikapcsológomb (0/I) (6) 0 állásban áll-e!
3. Helyezze rá a csepegtetőrostélyt a cséppfelfogó tálka bemélyedésére (14)!
4. Nyissa ki a fedelet, és a nyelénél fogva húzza ki a víztartályt!
5. Töltsön a tartályba a kívánt mennyiségben tiszta, hideg vizet!
6. A nyelet bal felé (INSERT) fordítva, oldja ki a szűrőtartót!
7. Helyezze be a szűrőt (12 vagy 13) a szűrőtartóba (10)! Tegyen bele egy-két csapott mérőkanálnyi őrölt kávé! Egyenletesen terítse szét a kávé, és finoman nyomogassa le egy mérőkanállal! A nyomogatás inkább azt szolgálja, hogy a kávé egyenletesen legyen elosztva a kávétartóban, nem pedig azt, hogy össze legyen préselve. Ajánlatos erre a célra lapos nyomtató eszközt használni. Ügyeljen rá, hogy a szűrőtartó szorosan be legyen illesztve a főzőfejbe!
8. A kávécsészéket előmelegítés végett ráteheti a főzőfej felett lévő melegítőlapra (2).
9. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsológombbal! Kigyullad a funkciószabályozóban bal- és jobboldalt lévő két ellenőrző lámpa (4+5).
10. Ha a víz elérte a kívánt hőmérsékletet, a jobboldalt lévő ellenőrző lámpa (READY) (5) kikapcsol. Figyelem: ha az ellenőrző lámpa a főzési folyamat befejeződése előtt ismét kigyullad, az azt jelzi, hogy a víz hőmérséklete már nem elég magas. Fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót (3) 0-ra, és várjon, míg a lámpa ismét ki nem alszik. Ekkor folytathatja a kávéfőzést.
11. Vegye le a kávécsészé(ke)t a melegítőlapról (2), és állítsa (öket) a főzőfej alá!
12. Fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót (3) a kávécsészét ábrázoló rajzra!
13. A kész presszókávé belefolyik a csészé(k)be.
14. A főzési folyamat befejeződése után fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót (3) ismét 0 állásba!
15. A be-/kikapcsológombbal (0/I) (6) kapcsolja ki a készüléket!
16. A főzés befejezése után várjon néhány másodpercet, mielőtt kivenné a szűrőtartót! Fordítsa a szűrőtartó nyelét jobbról balra! Vigyázat: a gép nyomás alatt van! A használt kávéőrlemény eltávolítása céljából a nyélen lévő speciális kar (11) használatával tartsa helyzetben a szűrőt! Fordítsa fel a szűrőtartót (10), és ütögesse ki a kávézaccot! A kávéfőzés után vegye le a szűrőtartót a gépről (10)! Ezzel meghosszabbítja a főzőfejben lévő gumitömítés élettartamát. Újabb presszókávé készítéséhez töltsön ismét kávéőrleményt a tartóba (12 vagy 13), és a fent leírtak szerint végezze el a főzési folyamatot!

Kapucsínó készítése

Kapucsínó készítéséhez előbb presszókávé kell főznie. Járjon el tehát a "Presszókávé készítése" címszó az 1-13. pontban leírtak szerint! A szükséges tej felhabosításához az alábbiak szerint járjon el:



1. Győződjék meg róla, hogy 0 állásban áll-e a funkcióválasztó kapcsoló (3)!
2. Hajtsa ki a gőzkifúvó csövet (8)! Így kényelmesen a cső alá tudja helyezni a felfogó edényt. (Hőálló edényt használjon!)
3. Töltsön az edénybe 1/3-áig friss, hideg tejet (a meleg, forró vagy állott tej nem habzik)!
4. Kapcsolja be az erre szolgáló gombbal (7) a gőzfunkciót (7)!
5. Nyomja a gőzkifúvó csövet (8) az edénybe épp csak a tej felszíne alá, és fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót (3) bal felé (gőzt ábrázoló rajz).
6. Mozgassa a felfogó edényt finoman fel és le! Ha a tej elérte a kívánt volument, a gőzkifúvó csövet a felfogó edény fenekéig lenyomva, a tejet még tovább hevítheti. De ne forralja fel, mert akkor a hab szétesik.
7. Fordítsa a funkcióválasztó kapcsolót (3) ismét 0 állásba, és a be-/kikapcsológombbal (0/I) (6) kapcsolja ki a gépet!
8. Kanalazza a habot a presszókávéba! Öntsön még hozzá folyékony tejet. A kapucsínó általánosan egy rész kávéból, egy rész forró tejből és egy rész felhabosított tejből áll.

Kapucsínója immár elkészült. Szórjon a tetejére ízlés szerint kevés fahajat vagy csokoládéport!

Forró víz

Presszógépével éppilyen egyszerűen készíthet teát, forró folyadékokat és húsleveset készíteni. Ellenőrizze, hogy elég friss, hideg víz van-e a tartályban!

1. Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsológombbal (0/I) (6)! A funkcióválasztó kapcsolón jobb- és baloldalt lévő két ellenőrző lámpa (4+5) kigyullad.
2. Állítsa a gőzfunkciógombot (7) a folyadékot ábrázoló rajzra!
3. Hajtsa ki a gőzkifúvó csövet, és állítson alá egy hőálló edényt!
4. Amikor a READY ellenőrző lámpa (5) kialszik, a víz elérte a megfelelő hőmérsékletet, és a funkcióválasztó kapcsolót (3) elfordíthatja balra, "gőz" állásba.
5. A forró víz belefolyik az odahelyezett edénybe.
6. A folyamat befejeztével fordítsa vissza a funkcióválasztó kapcsolót (3) megint 0 állásba, és kapcsolja ki a készüléket a be-/kikapcsológombbal (0/I) (6)!

Tisztítás

Miután felhabosította a tejet, ajánlatos a gőzkifúvó csövet azonnal megtisztítani a tejmaradványoktól.

Ha a tej már rászáradt, nehéz eltávolítani. Ilyen esetben éjszakára áztassa be a gőzkifúvó csövet egy vízzel telt edényben, hogy felpuhítsa a tejeledéket. Állítson a cső alá egy vízzel telt hőálló edényt úgy, hogy a cső beleérjen a vízbe. Fordítsa ezután a funkcióválasztó kapcsolót "gőz" állásba! Törölje le a gőzkifúvó csövet nedves ruhával, hogy rászáradás előtt eltávolítsa a tejbevonatot! A víztar-

tályt, a cseppfelfogó tálkát, a felfogó tálka fedelét, a szűrőt és a szűrőtartót kézzel el lehet mosogatni meleg vízben. A mosogatáshoz ne használjon erős tisztítószert! Rendszeresen mosogassa el az alkatrészeket! Ha eltömődne a szűrő perforálása, finom kefével tisztítsa meg a lyukakat! Magát a gépet ne mossa el! Soha ne mosogassa az alkatrészeket vagy a tartozékokat mosogatógépben! Ne tegye őket edénymosogatóba! A készülék cseppfelfogó tálkája túlfolyásgátlóval van felszerelve. Elöl a tálkában van egy pirossal jelzett "úszó". Az úszó annál feljebb emelkedik, minél több víz gyűlik össze a felfogótálkában. A kiürítéshez az egész felfogótálkát kivetheti, és leemelheti róla a fedőrácsot.

H

Ez a berendezés megfelel a CE-nek és lett gyártva a biztonság legmodernebb irányelvei szerint.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék *) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

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

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékot! Az üvegtrös okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználandó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtósíj, póttávezérlő, pótfogkefe, fűrészlapp 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.

A garanciális idő után

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

RO**Indicații generale de siguranță**

- Înainte de punerea în funcțiune a acestui aparat citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și păstrați inclusiv certificatul de garanție, bonul de casă și după posibilități ambalajul.
- Folosiți acest aparat exclusiv în scop privat și în cel pentru care a fost conceput. Acest aparat nu este conceput pentru utilizarea industrială. Nu-l folosiți în exterior (doar dacă este conceput pentru a fi folosit în exterior). Evitați expunerea aparatului la căldură, la influența directă a razelor solare, umezeală (este interzisă scufundarea acestuia în lichide) și nu folosiți obiecte ascuțite în timpul utilizării. Evitați folosirea aparatului cu mâinile ude. În cazul în care aparatul este umed sau ud, deconectați imediat de la rețea. Nu băgați mâna în apă.
- Oprii aparatul și deconectați întotdeauna de la rețea (trageți de ștecher și nu de cablu) atunci când nu folosiți aparatul, când montați accesorii, în timpul curățării sau în cazul unor defecțiuni de funcționare.
- Nu lăsați aparatul niciodată nesupravegheat. Pentru a proteja copii față de pericolele aparatelor electrice, asigurați-vă că aceștia nu au acces la ele și nu lăsați cablurile să atârne.
- Verificați regulat aparatul și cablurile în vederea detectării defecțiunilor. Nu folosiți aparate defecte.
- Pentru repararea aparatului contactați un specialist autorizat. Pentru înlocuirea unuiu cablu defect de rețea contactați, în vederea evitării riscurilor, producătorul, serviciul nostru de clienți sau o persoană calificată.
- Folosiți doar accesorii originale.
- Vă rugăm să citiți cu atenție și următoarele „Indicații speciale de siguranță...”

Privire de ansamblu asupra elementelor de deservire

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Gura rezervorului | 8. Duza de aburi |
| 2. Placa pentru încălzire | 9. Scala pentru nivelul apei |
| 3. Comutator pentru funcții | 10. Suport pentru filtru |
| 4. Lampa de control POWER | 11. Mâner special |
| 5. Lampa de control READY | 12. Filtru mic (1 ceașcă) |
| 6. Comutator Pornit/Oprit (O/I) | 13. Filtru mare (2 cești) |
| 7. Comutator pentru apa
resp. aburi | 14. Vas pentru picături |
| | 15. Plutitor |

Înainte de punerea în funcțiune

Despachetați cu grija mașina pentru Espresso. Înlăturați toate accesoriile și materialele pentru împachetat. Curățați accesoriile în chiuveta. Înaintea primei cafele Espresso, curățați aparatul fierbând de 2-3 ori la rând doar apa curată. Procedați după cum este descris la punctele 1 până 8 „Prepararea cafelei Espresso”, însă fără cafea.

Prepararea cafelei Espresso

RO

1. Conectați aparatul la o priză cu protecție instalată regulamentar de 230 V, 50 Hz.
2. Verificați dacă comutatorul Pornit/Oprit (O/I) se afla la poziția O.
3. Puneți gratarul de scurgere în adâncitura vasului de picurare (14).
4. Deschideți capacul și trageți rezervorul de apă afară.
5. Umpleți rezervorul cu cantitatea dorită de apă.
6. Desprindeți suportul pentru filtru (10) învârtind mânerul înspre stânga (INS-ERT).
7. Puneți filtrul (12 sau 13) în suportul pentru filtru (10). Puneți 1-2 lingurițe de cafea. Distribuți cafeaua uniform și apăsați apoi ușor cu ajutorul linguriței. Cafeaua trebuie să fie distribuită uniform și nu compactată! Recomandăm așa-dar o linguriță plată. Verificați dacă suportul pentru filtru este bine fixat.
8. Pentru a încălzi ceștile puneți-le pe placa de încălzire (2) deasupra capului de fierbere.
9. Porniți aparatul cu ajutorul tastei Pornit/Oprit (O/I) (6). Se aprind lampile de control (4+5) în dreapta și stânga regulatorului de funcții.
10. După ce apa a ajuns la temperatura dorită, se va stinge lampa de control (5) din dreapta (READY). Indicație: În cazul în care lampa de control se reaprinde înainte de terminarea procesului de fierbere, înseamnă că temperatura apei a scăzut. Învingeți comutatorul pentru funcții (3) la poziția O și așteptați ca lampa să se stingă din nou. Acum puteți continua procesul de fierbere al cafelei.
11. Luați ceștile de pe placa de încălzire (2) și puneți-le sub capul de fierbere.
12. Învingeți comutatorul pentru funcții (3) până la simbolul care indică o ceașcă.
13. Cafeaua Espresso va curge acum în cești.
14. După terminarea procesului de fierbere învingeți comutatorul pentru funcții (3) înapoi la poziția O.
15. Opriti aparatul cu ajutorul comutatorului Pornit/Oprit (O/I) (6).
16. După fierbere așteptați câteva secunde înainte de a îndepărta suportul pentru filtru. Învingeți mânerul suportului de la dreapta la stânga. Atenție Presiune! Pentru a îndepărta cafeaua folosită, țineți filtrul în poziția sa folosindu-vă de mânerul special (11). Rasturnați suportul pentru filtru (10) și îndepărtați resturile de cafea. Îndepărtați suportul pentru filtru (10) după prepararea cafelei Espresso. Astfel prelungiți durata de viață a garniturii de cauciuc din capul de fierbere. Pentru a prepara din nou cafea Espresso umpleți cupa (12 sau 13) din nou cu cafea și procedați după cum este descris mai sus.

Prepararea Cappuccino

Pentru a prepara Cappuccino trebuie să preparați mai întâi Espresso. Procedați după cum este descris la prepararea Espresso, punctele 1 până la 13. Pentru prepararea spumei de lapte procedați după cum urmează:

1. Verificați dacă comutatorul pentru funcții (3) se afla la poziția O.
2. Învingeți duza de aburi (8) în afară. Astfel puteți pune fără probleme recipientul (folosiți doar recipiente rezistente la temperaturi înalte) sub duza.

RO

3. Umpleți 1/3 cu lapte rece și proaspăt (laptele cald, fierbinte sau vechi nu face spuma).
4. Apasați tasta pentru aburi (7).
5. Introduceți duza pentru aburi (8) puțin în lapte și învârtiți comutatorul pentru funcții (3) înspre stânga (simbolul aburului).
6. Mișcați ușor recipientul înainte și înapoi. După ce laptele a ajuns la volumul dorit, mai puteți încălzi laptele împingând duza pentru aburi (8) până la fundul vasului. Nu lăsați laptele să fiarbă, altfel spuma se va strica.
7. Învrătiți din nou comutatorul pentru funcții (3) la poziția O și opriți aparatul cu ajutorul comutatorului Pornit/Oprit (O/I) (6).
8. Puneți spuma cu ajutorul unei lingurițe în cafeaua Espresso. Adăugați laptele lichid. Un Cappuccino este de obicei compus din 1/3 cafea, 1/3 lapte fierbinte și 1/3 spuma de lapte.

Acum puteți savura un Cappuccino după gustul dvs. cu puțină scorțișoară sau praf de ciocolată.

Apa fierbinte

Puteți folosi mașina dvs de Espresso de asemenea pentru prepararea ceaiului, a unor lichide fierbinți sau a supei din pachet. Verificați dacă rezervorul are destulă apă rece și proaspătă.

1. Porniți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit (O/I) (6). Se vor aprinde ambele lampi de control (4+5) în dreapta și stânga comutatorului pentru funcții.
2. Poziționați butonul pentru aburi (7) la simbolul pentru lichide.
3. Învrătiți duza pentru aburi în afara și puneți sub ea un vas rezistent la temperaturi înalte.
4. După ce lampa de control READY (5) s-a stins, apa a atins temperatura adecvată și puteți învrăti comutatorul pentru funcții (3) înspre stânga la poziția aburi.
5. Apa fierbinte va curge acum în vas.
6. După terminarea procesului învrătiți comutatorul pentru funcții (3) înapoi la poziția O și opriți aparatul de la comutatorul Pornit/Oprit (O/I) (6).

Curațarea

După prepararea spumei de lapte curățați imediat duza de aburi. Laptele uscat se îndepartează mai greu. În acest caz înmuiați peste noapte tubul pentru aburi într-un recipient cu apă, pentru a înmuia laptele. Puneți sub duza un vas rezistent la temperaturi înalte umplut cu apă, astfel încât duza să se afle în apă. Învrătiți apoi comutatorul pentru funcții la poziția aburi. Ștergeți duza de aburi cu o cârpă umedă pentru a îndepărta resturile de lapte înainte de a se întări. Rezervorul de apă, vasul pentru picături, capacul acestuia, filtrul, suportul pentru filtru și placa de încălzire pot fi curățate cu mâna în chiuveta. Nu folosiți detergenți puternici. Curățați regulat toate componentele. În cazul în care s-a înfundat perforarea filtrului, curățați cu ajutorul unei perii fine.

Nu spalați aparatul.

Nu spalați componente sau accesorii în mașina de spalat vase. Vasul pentru picături are în componența sa o protecție de preaplin. În partea din față a vasului se afla un „plutitor”, marcat cu roșu. Cu cât vasul pentru picături conține mai multă apă cu atât mai sus se va ridica plutitorul. Pentru golire puteți înlătura vasul pentru picături și îndepărta gratarul de scurgere.

Aparatul acesta este corespunzător cu directivele-CE respective și este fabricat după indicațiile de siguranță cele mai noi!
Schimbări tehnice sînt rezervate!

Garanție

Acordăm pentru aparatul nostru o garanție de 24 de luni începând cu data achiziționării (bon de casă).

Pe durata perioadei de garanție remediem gratuit defecțiunile aparatului sau ale accesoriilor*) rezultate ca urmare a unor defecțiuni din fabricație, reparând sau, în funcție de aprecierea noastră, înlocuind aparatul. Reparațiile în garanție nu duc la prelungirea termenului de garanție și nici la obținerea unei noi garanții!

Pentru a beneficia de garanție, cumpărătorul este obligat să prezinte chitanța/factura originală de cumpărare a aparatului. Fără această dovadă nu se poate efectua înlocuirea sau reparația gratuită a aparatului.

Pentru a beneficia de reparații în garanție, clientul se va adresa reprezentantului firmei predând aparatul în ambalajul său original împreună cu bonul de casă.

*) Accesoriiile se încadrează în obligațiile legale de garanție (6 luni) și nu implică înlocuirea gratuită a aparatului. În acest caz nu trimiteți resp. comandați aparatul, ci după o consultare în prealabil cu serviciului nostru cu clienții, doar accesoriiul defect! Deteriorările componentelor din sticlă trebuie plătite!

Atât defectele de la accesoriiile funcționale resp. componentele care se uzează (de ex. paleta de frământat, curea de distribuție, telecomandă de rezervă, periuțe de dinți de rezervă, pâna de fierăstrău) cât și curățarea, întreținerea sau înlocuirea componentelor care se uzează, nu untră sub incidența garanției și de aceea trebuie plătite!

Garanția dispăre în cazul intervenției străine.

Post-garanție

După scurgerea termenului de garanție reparațiile pot fi efectuate gratuit de către service-ul autorizat.

RUS**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).
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

Условный перечень деталей

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

Подготовка к работе

RUS

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

Приготовление кофе-эспрессо

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

RUS

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

Приготовление кофе-капучино

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

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

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

Горячая вода

RUS

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

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

Чистка

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

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

Саму кофеварку не мыть.

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

RUS

Этот прибор соответствует директивам CE по искрозащите и технике безопасности для низковольтных приборов; он сконструирован в соответствии с новейшими предписаниями по технике безопасности. Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

На проданные нами изделия дается 24-х месячная гарантия, начиная с даты покупки (кассовый чек).

Во время гарантии мы бесплатно устраняем все недостатки изделий и принадлежностей к ним, возникшие по причине дефектных материалов или по вине завода-изготовителя, путем ремонта или, на наше усмотрение, путем замены изделия. Гарантийный ремонт не удлиняет срок гарантии и не возобновляет ее!

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

В случае поломки изделия во время гарантийного срока, предъявите его продавцу в оригинальной упаковке вместе с кассовым чеком.

*) На принадлежности дается только предписанный законом срок гарантии (6 месяцев), их дефекты не являются причиной для бесплатной замены всего изделия. В подобном случае отправляйте или заказывайте не все изделие, а только, в согласовании с нашим персоналом, дефектную принадлежность! Разбитые стеклянные изделия меняются, как правило, только за оплату!

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

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

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

Technische Daten

Modell:	ES 2657
Bemessungsspannung/-frequenz:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1000 Watt
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien.

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät
einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de