

ufesa



A946

CE7140

ES	INSTRUCCIONES DE USO
GB	OPERATING INSTRUCTIONS
FR	MODE D'EMPLOI
PT	INSTRUÇÕES DE USO
DE	GEBRAUCHSANLEITUNG
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS
RU	РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ
BU	УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА
RO	INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE
AR	إرشادات التشغيل



Fig. 1

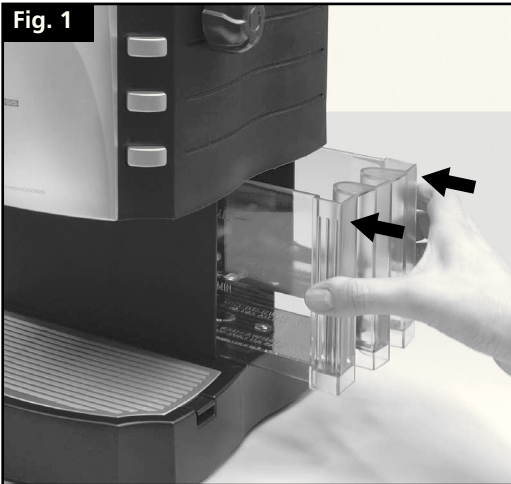


Fig. 2

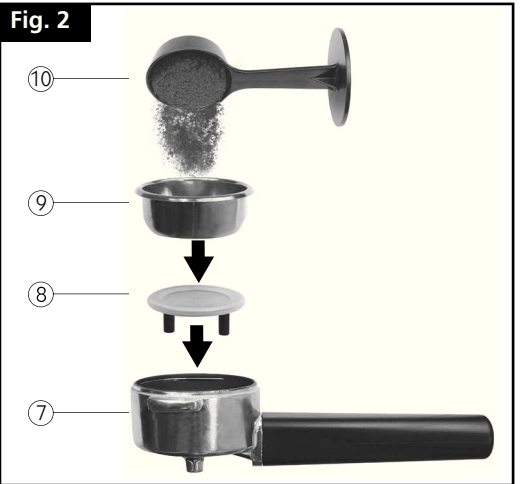


Fig. 3

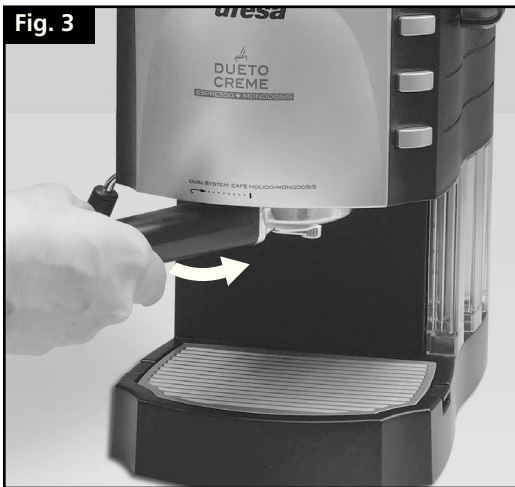


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

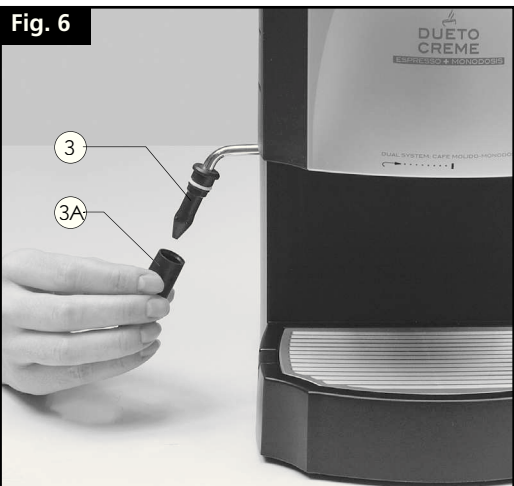


Fig. 7

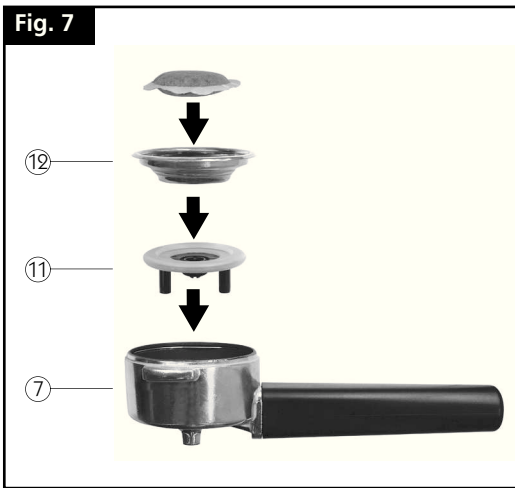
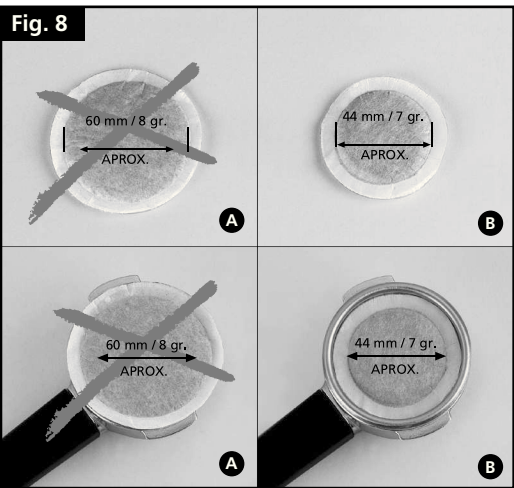


Fig. 8



ESPAÑOL

- 1 Cuerpo cafetera
- 2 Deposito de agua
- 3 Boquilla para vapor y agua
- 4 Bandeja de recuperacion de agua y café
- 5 Rejilla desmontable
- 6 Control de vapor
- 7 Portafiltro
- 8 Barcream
- 9 Filtro 1 o 2 tazas
- 10 Cuchara de medida y para presionar café

Accesorios para especiales café en monodosis

- 11 Barcream especial
- 12 Filtro especial para café monodosis

Mandos de control

- 13 Botón para espresso
- 14 Botón ON/OFF
- 15 Botón de vapor
- 16 Piloto luminoso temperatura café /vapor alcanzada
- 17 Piloto luminoso de funcionamiento
- 18 Piloto luminoso función vapor seleccionada

CONEXION A LA RED

Antes de conectar el aparato a la red compruebe que la tensión corresponde con la indicada en la placa de características. Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Lea detenidamente estas instrucciones. Guárdelas para futuras consultas.
- No toque nunca las partes calientes. Manipule la cafetera por las asas y los interruptores.
- No ponga en funcionamiento la cafetera sin agua.
- Durante el funcionamiento de la cafetera es necesaria una atenta vigilancia, especialmente cuando se usa cerca de niños.
- No haga funcionar la cafetera sin bandeja y rejilla recogegotas.
- No introduzca el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desconecte la cafetera de la red antes de su limpieza o si observa que no funciona correctamente.
- Deje enfriar las partes calientes antes de proceder a su limpieza.
- No deje el cable colgando. Mantenga el cable y la cafetera alejados de cualquier fuente de calor.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No ponga la cafetera en funcionamiento con el cable o el enchufe dañados, si ha observado que no funciona correctamente o si ha sufrido daños de algún tipo.
- No deje el aparato a temperaturas inferiores a 0° ya que podría dañarse con el agua contenida en su interior.
- Las reparaciones o cambios de cable deberán ser realizados exclusivamente por un Servicio Técnico Autorizado.

ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar la cafetera por primera vez lave todos los accesorios con agua jabonosa y séquelos.

Asegúrese de que las ventosas de la base se adhieren a la superficie. Haga funcionar el aparato como si fuera a preparar café espresso, pero sólo con agua, sin café, para limpiar todas las partes de la cafetera.

PREPARACION DE CAFE ESPRESSO

1. Llene con agua fría el depósito de agua y colóquelo en su posición correcta, presione sobre él hasta que quede correctamente encajado, figura 1.





2. Esta cafetera posee un dispositivo BARCREAM (8) que se coloca en el interior del portafiltros. Este disco asegura la obtención de un café cremoso.


Debido a su funcionamiento se observará que dentro del filtro aparece una cantidad residual de agua.


Introduzca el disco BARCREAM (8) en el portafiltro (7). Monte el filtro (9) sobre el conjunto portafiltro (7) + barcream (8). Llene el filtro mediante la cuchara dosificadora (1 medida=1 taza - 2 medidas=2 tazas), figura 2.

Limpie los restos de café que hayan podido quedar en el borde del portafiltros.

3. Coloque el portafiltros en su alojamiento. Gire el portafiltros hacia la derecha hasta notar el tope, figura 3. No lo fuerce.

4. Para la preparación de café pulse el interruptor (14) [], los pilotos luminosos (16) [] y (17) [] se encenderán. Al apagarse el piloto luminoso (16) [] la cafetera habrá alcanzado la temperatura adecuada.

Pulse el interruptor espresso (13) [] para activar la salida de café. Para detener el flujo de café pulse nuevamente el interruptor espresso (13) [].


Atención: No suelte el portafiltros con el interruptor (13) [] activado.





5. Cuando se haya terminado el agua del depósito o tras un periodo de tiempo prolongado sin usar la cafetera, no es necesaria ninguna operación especial ya que la cafetera dispone de un sistema autocebante.

PREPARACION DEL CAPUCCINO

El vapor puede utilizarse para precalentar tazas, calentar líquidos o preparar un capuccino. Un capuccino es el café espresso con un poco de leche y una capa de espuma. Esta espuma se obtiene con leche fría en una jarra utilizando la boquilla de vaporización y se añade al café espresso.

Para evitar sobrepresiones en el interior del filtro, es aconsejable extraer el portafiltros antes de vaporizar.

Asegúrese que el pulsador (14) [] se encuentra activado.

Seguidamente pulse el interruptor de función vapor (15) [], y observará que los indicadores luminosos (16) [] y (18) [] se encenderán. Al apagarse el indicador luminoso (16) [] se habrá alcanzado la temperatura de vaporización.

1. Gire en sentido antihorario el control de vapor (6), figura 4 y coloque un recipiente bajo la boquilla de vapor (3). Cuando haya salido el agua contenida en la boquilla introduzca ésta en la jarra con la leche y gire el mando de vapor para que salga vapor de nuevo, figura 5.

2. Suba y baje ligeramente la jarra. Evite que el líquido sobrepase el extremo superior de la boquilla, pues esto impediría la entrada de aire. Para obtener espuma, coloque el tubo de vapor justo en la superficie de la leche.



3. Añada la leche con espuma al café. Si lo desea puede recubrirlo con canela, nuez moscada o chocolate molido y decorarlo con canela en rama.



Importante: Al terminar de preparar espuma limpie los restos de leche que queden en la boquilla. Es recomendable volver a activar brevemente la boquilla de vapor para limpiarla.

4. Limpie regularmente la boquilla de vaporización con el aparato desconectado.





Suelte el accesorio del tubo de vaporización, figura 6 y limpie el exterior de la boquilla (3) con un paño suave y húmedo. El accesorio (3A) se puede lavar bajo el agua del grifo.


DE CAPUCCINO DE NUEVO A CAFE

Pulse el interruptor de presión de vapor (15) [] para desconectar la vaporización y se apagará su indicador luminoso (18) [] permitiendo que la cafetera se enfríe.

En ese momento pulse el interruptor espresso (13) [], al mismo tiempo, gire el control de vapor (6) permitiendo que salga agua de la boquilla de vaporización hasta que el piloto (16) [] se ilumine de nuevo. Cierre el control de vapor (6).

COMO PREPARAR TE O BEBIDAS CALIENTES

Pulse el interruptor (14) [], los pilotos luminosos (16) [] y (17) [] se encenderán. Al apagarse el piloto luminoso (16) [] la cafetera habrá alcanzado la temperatura adecuada.

Ponga una taza bajo la boquilla de vaporización (3) y pulse el interruptor de café (14) []. Al mismo tiempo gire el control de vapor (6) para que salga agua caliente de la boquilla de vaporización (3), figura 5

PREPARACIÓN DE CAFÉ CON DISCOS MONODOSIS

Esta cafetera además de trabajar con café molido le permite utilizar café monodosis.

Esta opción le ofrece la posibilidad de preparar un suculento café espresso de una forma cómoda y limpia. Además gracias a su envasado individual y hermético está garantizada la conservación de todo el aroma del café.

En el mercado podrá encontrar dos tipos de variedades de café en papel:

A- Las unidades monodosis, de café sin prensar (flexible) de 60mm de diámetro adecuados para cafeteras de goteo y semigoteo.

B- Las monodosis de café prensado de 44mm, especiales para cafeteras espresso.

El uso de unidades monodosis de café flexible de 60mm provocará que su cafetera no funcione correctamente ya que la unidad monodosis de este tamaño no asentará correctamente en el portafiltros.

Para el correcto uso de este modelo de cafetera utilice siempre monodosis de café prensado de aprox. 44mm de diámetro, ver figura 8.

Estos discos monodosis los podrá adquirir en su establecimiento habitual.

Para realizar la función café en monodosis, retire el filtro (9) y el disco barcream (8) del portafiltros (7) y monte sobre el portafiltros (7) el disco barcream especial (11) y el filtro (12) especial para monodosis, figura 7. Realice la función de la misma manera que con el café molido colocando en el interior del filtro el disco monodosis.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder a la limpieza asegúrese de que la cafetera se encuentra desconectada y fría.

Las partes móviles pueden lavarse con agua y jabón. No sumerja la cafetera en agua u otro líquido.

Limpie periódicamente con un paño húmedo la zona de asiento del portafiltros para eliminar los restos de café que pudieran quedar adheridos a él.

Retire el portafiltros con cuidado pues puede quedar agua caliente en él.

Si no va a usar la cafetera durante cierto tiempo no vuelva a colocarlo con el fin de prolongar la duración de la junta. No introduzca ninguna pieza en el lavavajillas.

DESCALCIFICACION

La cafetera debe ser regularmente descalcificada. Para ello llene el depósito con una mezcla de tres partes de agua y una de vinagre.

Haga funcionar el aparato dos veces incluido el tubo de vapor.

Posteriormente para eliminar los restos de vinagre, hágala funcionar solo con agua otras dos veces.

POSIBLES ANOMALIAS Y SU SOLUCION

La temperatura del espresso es demasiado baja:

- Caliente previamente las tazas
- Descalcifique la cafetera

Disminuye considerablemente la velocidad de paso:

- No ponga demasiado café en el filtro
- Utilice café de molido menos fino, o presione menos el café.
- Descalcifique la cafetera.

El café se desborda del portafiltro.

- Asegúrese de que el portafiltros se encuentra correctamente colocado
- Limpie la junta o sustitúyala si fuera necesario

No sale café o lo hace demasiado lento:

- Asegúrese de que hay agua en el depósito y que éste está correctamente colocado
- Compruebe que el portafiltros se encuentra correctamente colocado

No sale vapor

- Asegúrese de que hay agua en el depósito.
- Compruebe que la boquilla de vaporización no se encuentra obstruida.

La bomba hace mucho ruido:

- Asegúrese de que hay agua en el depósito y éste está correctamente colocado.

REPARACIONES

En caso de que el aparato se encuentre defectuoso no dude en llevarlo a un Servicio Técnico Autorizado.

ADVERTENCIA DE DEPOSICIÓN/ELIMINACIÓN

Para su transporte, nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste -por principio- en materiales no contaminantes que deberán ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.

Su ayuntamiento o municipio le informará sobre las posibilidades de deposición / eliminación para los aparatos en desuso.

ENGLISH

- 1 Main body
- 2 Water tank
- 3 Water/steam nozzle
- 4 Drip tray
- 5 Detachable grille
- 6 Steam control
- 7 Filter holder
- 8 Barcream
- 9 1 or 2 cup filter
- 10 Scoop for measuring and packing the coffee

Accessories for special sachets of coffee

- 11 Special barcream disc
- 12 Special single serving filter

Controls

- 13 Espresso button
- 14 ON/OFF button
- 15 Steam button
- 16 Coffee/steam temperature reached lamp
- 17 On/Off pilot lamp
- 18 Steam function selected pilot lamp

CONNECTING TO THE MAINS

Before plugging the appliance into the mains, make sure that the voltage corresponds to that stated on the characteristics plate. Plug the appliance in to an earthed socket.

IMPORTANT NOTES

- Read these instructions carefully. Safeguard them for future reference.
- Do not touch any hot surfaces. Handle the coffee maker by the handles or switches.
- Do not switch the coffee maker on without any water.
- Keep an eye on the coffee maker while it is working, especially when there are children about.
- Never use the coffee maker without the drip tray and cup stand.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Unplug the coffee maker from the mains before proceeding to clean it or if it is not operating correctly.
- Leave the hot parts to cool down before proceeding to clean them.
- Never leave the cable hanging freely. Keep the coffee maker and the cable away from any heat sources.
- This appliance has been designed exclusively for domestic use.
- Do not use the coffee maker if either the cable or plug are damaged, or if it is not operating correctly or has become damaged.
- Do not leave the appliance in temperatures below zero, as the water contained inside may damage it.
- Cable repairs and replacements must be carried out exclusively by an Authorised Technical Service Centre.

BEFORE ITS FIRST USE

Before using the coffee maker for the first time, wash all of its accessories in soapy water and dry them.

Make sure that the suckers on the base stick to the work-top. Use the appliance as if it were about to make an espresso coffee but

without any coffee, so as to flush through all of the parts on the coffee maker.

PREPARING ESPRESSO COFFEE

1. Fill the tank with cold water and fit it into position, pressing on it until it locks into position, Figure 1.





2. This coffee maker is equipped with a Barcream device (8) that fits inside the filter holder. This disc ensures that creamy coffee is produced.



Due to the way it works, you will see a small amount of residual water inside the filter.


Place the barcream disc (8) in the filter holder (7). Place the filter (9) on top of the filter holder (7) + barcream disc (8). Use the coffee scoop to fill the filter (1 scoop = 1 cup, 2 scoops = 2 cups), Figure 2.

Clean away any coffee that might be around the edge of the filter holder.

3. Fit the filter holder into its housing. Turn the filter holder to the right until it stops, Figure 3. Do not force it.

4. To prepare the coffee press button (14) [], pilot lamps (16) [] and (17) [] will light. When the temperature lamp (16) [] switches off, the coffee maker will have reached the right temperature.

Press the espresso switch (13) [] to activate the coffee outlet. Press the espresso switch (13) [] again to stop the coffee from flowing.


Attention: Do not release the filter holder while switch (13) [] is in the ON position.





5. Thanks to the self-priming system there is no special procedure required should the water tank runs dry or if the coffee maker is not used for prolonged periods.

PREPARING CAPPUCCINO

The steam can be used to preheat cups, warm liquids up or to prepare cappuccino coffee. A cappuccino is espresso coffee with a little milk and a layer of froth. This froth is made by using the steam nozzle on a jug of cold milk and then added to the espresso coffee.

In order to avoid excess pressure on the inside of the filter, it is advisable to remove the filter holder before using the steam.

Make sure that button (14) [] is in the ON position.

Next, press button (15) [], pilot lamps (16) [] and (18) [] will light. When the temperature lamp (16) [] switches off, the steam will be at the right temperature.

1. Turn the steam control (6) anticlockwise, Figure 4, and place a container below the steam nozzle (3). When the water inside the pipe finishes coming out, place the nozzle inside the jug of milk and turn the steam control knob again so that steam comes out, Figure 5.

2. Lift the jug up and down slightly. Try not to let the liquid go above the top of the nozzle as this will prevent air from entering. To obtain frothy milk, place the steam pipe just on the surface of the milk.



3. Add the frothy milk to the coffee. If you want, you can sprinkle it with cinnamon, nutmeg or grated chocolate and decorate it with a stick of cinnamon.



Important: Clean any leftover milk off nozzle when you have finished preparing the froth. It is advisable to give the nozzle a quick burst of steam to clean it out.

4. Clean the steam nozzle regularly but always with the appliance unplugged and cold.





Remove the accessory from the steam pipe, Figure 6, and clean the outside of the nozzle (3) with a soft damp cloth. The accessory (3A) can be washed under the tap.


FROM CAPPUCCINO TO COFFEE AGAIN

Press the steam pressure switch (15) [] to switch the steam off, the indicator lamp (18) [] will go out, allowing the coffee maker to cool down.

Now, press the espresso button (13) [] and, at the same time, turn the steam control (6) to allow water to come out of the steam nozzle so that pilot lamp (16) [] lights up again. Close the steam control (6)

HOW TO PREPARE TEA OR HOT DRINKS

Press button (14) [], pilot lamps (16) [] and (17) [] will light. When the temperature lamp (16) [] switches off, the coffee maker will have reached the right temperature.

Place a cup below the steam nozzle (3) and press the coffee outlet switch (14) []. At the same time, turn the steam control (6) so that hot water comes out through the steam nozzle (3), Figure 5.

PREPARING COFFEE WITH SINGLE SERVING DISCS

Apart from ground coffee this coffee maker can also use single sachets of coffee.

This option offers you the possibility of preparing delicious espresso coffee, quickly and with no mess. And because the sachets are individually packed and hermetically sealed, this guarantees that the coffee retains all of its flavour.

There are two types of coffee pad available on the market:

A- 60mm flexible (loose) coffee pads, suitable for drip-fed coffee makers and percolators

B- 44mm packed coffee pads, specially for espresso machines

Your coffee maker will not operate correctly with 60mm flexible coffee pads as they do not fit properly in the filter holder.

Always use packed coffee pads of approximately 44mm diameter with this coffee maker, see figure 8.

These single sachets can be found at your usual retailers.

To use the coffee sachet function: Take the filter (9) and the bar-cream disc (8) out of the filter holder (7) and place the special bar-cream disc (11) and filter (12) onto the filter holder (7), Figure 7. Do the same as with the ground coffee, placing the single serving disc inside the filter.

CLEANING & MAINTENANCE

Make sure that the coffee maker is unplugged and cold before attempting to clean it.

The moving parts can be washed in soapy water. Do not immerse the coffee maker in water or any other liquid.

With a damp cloth periodically clean out the area where the filter holder sits, so as to remove any coffee that may have become stuck to it.

Be careful when removing the filter holder as there may be hot water left inside it.

In order to prolong the life of the seal do not refit the filter holder if the coffee maker is going to be stored away for prolonged periods. Do not place any of the parts into the dishwasher.

DESCALING

The coffee maker should be descaled regularly. To do this, fill the tank with a mix of three parts water to one part vinegar.

Operate the appliance for two cycles, including the steam pipe.

Following this, and to flush out any traces of vinegar, operate the coffee maker for a further two cycles but with water only.

POSSIBLE FAULTS AND THEIR SOLUTION

The espresso coffee is not hot enough:

- Warm the cups up beforehand
- Descale the coffee maker

The flow rate is reduced considerably:

- Try putting less coffee in the filter.
- Use a coarser ground coffee, or pack the coffee down less.
- Descale the coffee maker.

The coffee spills out over the filter holder.

- Make sure that the filter holder is fitted correctly.
- Clean the seal or replace it if necessary.

No coffee comes out or very slowly:

- Make sure that there is water in the tank and that this has been fitted correctly.
- Make sure that the filter holder is fitted correctly

No steam comes out:

- Make sure that there is water in the tank.
- Make sure that the steam nozzle is not blocked.

The pump makes too much noise:

- Make sure that there is water in the tank and that this has been fitted correctly.

REPAIRS

Should the appliance become defective do not hesitate in taking it along to an Authorised Technical Service Centre.

ADVICE ON DISPOSAL

Our goods come in optimised packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.

Your local town council can give you information about how to dispose of obsolete appliances.

FRANÇAIS

- 1 Corps cafetière
- 2 Réservoir eau
- 3 Buse vapeur et eau
- 4 Bac de récupération eau et café
- 5 Grille amovible
- 6 Contrôle vapeur
- 7 Porte-filtre
- 8 «Barcream»
- 9 Adaptateur pour 1 ou 2 tasses
- 10 Cuillère pour doser et pour tasser le café

Accessoires spéciaux pour monodoses café

- 11 Barcream» spécial
- 12 Filtre spécial pour monodoses café

Boutons de commande

- 13 Bouton expresso
- 14 Bouton ON/OFF
- 15 Bouton vapeur
- 16 Voyant lumineux température café/vapeur cafetière
- 17 Voyant lumineux marche
- 18 Voyant lumineux fonction vapeur sélectionnée

BRANCHEMENT AU RÉSEAU

Avant de brancher l'appareil au réseau, vérifiez si la tension correspond à celle indiquée sur la plaque des caractéristiques. Cet appareil doit être branché à une prise de terre.

REMARQUES IMPORTANTES

- Lisez ces instructions très attentivement et conservez-les pour de futures consultations.
- Ne jamais toucher les parties chaudes de l'appareil, servez-vous des poignées et des interrupteurs.
- Ne jamais faire fonctionner la cafetière sans eau.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance, cette surveillance sera renforcée surtout si des enfants sont présents.
- Ne pas faire fonctionner la cafetière sans le plateau et la grille de récupération des gouttes.
- Ne jamais introduire l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Avant de nettoyer la cafetière, débranchez-la du réseau. Faire de même si vous remarquez qu'elle ne fonctionne pas correctement.
- Avant de la nettoyer, laissez refroidir les parties chaudes.
- Ne laissez pas pendre le cordon. La cafetière et le cordon doivent être suffisamment écartés de toute source de chaleur.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique exclusivement.
- Ne jamais faire fonctionner la cafetière si le cordon ou la fiche sont abîmés, si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage quelconque.
- Ne jamais laisser l'appareil à une température inférieure à 0° car l'eau contenue dans la cafetière risquerait de l'endommager.
- Les réparations et remplacements de cordon doivent être obligatoirement réalisés par un Service Technique Agréé.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation de la cafetière, lavez tous les accessoires à l'eau savonneuse et essuyez-les.

Assurez-vous que les ventouses de la base collent à la surface. Faites fonctionner la cafetière comme pour préparer un expresso mais seulement avec de l'eau, sans café et ce afin de nettoyer toutes les parties de la cafetière.

PRÉPARATION DU CAFÉ EXPRESSO

1. Remplir d'eau froide le réservoir et placez-le sur la position requise, appuyez dessus jusqu'à ce qu'il soit complètement emboîté, figure 1.





2. Cette cafetière est équipée d'un dispositif « barcream » (8) placé à l'intérieur du porte-filtre qui permet de préparer un café crème.



Le filtre contient toujours une quantité résiduelle d'eau produite par le fonctionnement du système précité.

Introduire le disque « barcream » (8) dans le porte-filtre (7), posez le filtre (9) sur l'ensemble porte-filtre (7) et disque « barcream ». Avec la cuillère de dosage (1 cuillère: 1 tasse - 2 cuillères 2 tasses), figure 2, remplir le filtre.

Enlever tous les restes de café déposés sur le bord du porte-filtre.

3. Placer le porte-filtre dans son logement. Tourner le porte-filtre vers la droite jusqu'à la butée. (figure 3). Ne pas forcer.

4. Pour préparation le café, appuyer sur le bouton (14) [], les voyants lumineux (16) [] et (17) [] s'allumeront. La cafetière sera à la température requise quand le voyant lumineux (16) [] s'éteindra.

Appuyer sur le bouton expresso (13) [] pour faire couler le café et, pour l'arrêter, appuyer à nouveau sur le bouton expresso (13) [].


Attention: avant d'enlever le porte-filtre, le bouton (13) [] doit être obligatoirement désactivé.





5. Cette cafetière étant équipée d'un système d'amorçage automatique, aucune opération spéciale n'est requise après épuisement de l'eau de réservoir ou après une période prolongée de non-utilisation de l'appareil.

PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

La vapeur peut être utilisée pour préchauffer les tasses, chauffer des liquides ou pour préparer un cappuccino. Le cappuccino est un café expresso avec un peu de lait et une couche de crème. Pour obtenir cette crème, il faut chauffer le lait dans un récipient par l'intermédiaire de la buse vapeur, ensuite cette crème est versée sur le café expresso.

Avant de vaporiser il est conseillé de retirer le porte-filtre pour éviter les surpressions à l'intérieur du filtre.

Vérifier si le bouton (14) [] est bien activé.

Ensuite, appuyer sur le bouton vapeur (15) [], les voyants lumineux (16) [] et (18) [] s'allumeront. La température de vaporisation sera atteinte quand le voyant lumineux (16) [] s'éteindra.

1. Tourner le bouton vapeur (6) figure 4, dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et placer un récipient sous la buse vapeur (3). Dès que l'eau contenue dans la buse aura coulé, introduire la buse dans le récipient qui contient le lait et tourner le bouton vapeur pour faire sortir à nouveau la vapeur, figure 5.



2. Lever et baisser légèrement le récipient en évitant que le liquide dépasse le bout supérieur de la buse ce qui empêcherait l'air d'entrer. Pour obtenir la crème, placer la buse vapeur juste à la surface du lait.



3. Verser le lait et la crème sur le café. Vous pouvez ajouter de la cannelle, de la noix de muscade ou du chocolat râpé et décorer avec un bâton de cannelle.

Remarque importante : après avoir préparé la crème, nettoyer les restes de lait collés sur la buse, il est également conseillé d'enclencher quelques instants la buse vapeur afin de la nettoyer.





4. Nettoyer régulièrement la buse de vaporisation. Pour ce faire la cafetière doit être débranchée et complètement froide. Faire comme indiqué ci-après: Détacher le tube de vaporisation, figure 6 et nettoyer la partie externe de la buse (3) avec un chiffon doux et humide. L'accessoire (3A) peut être passé sous l'eau du robinet.


POUR PASSER DE LA PRÉPARATION DU CAPPUCCINO À CELLE DU CAFÉ

Appuyer sur le bouton de pression vapeur (15) [] pour déconnecter la vaporisation, le voyant lumineux (18) [] s'éteindra et la cafetière pourra ainsi refroidir.

Appuyer sur le bouton expresso (13) [] tout en tournant le bouton vapeur (6) pour faire sortir l'eau de la buse de vaporisation jusqu'à ce que le voyant lumineux (16) [] s'allume à nouveau. Fermer la commande vapeur (6).

PRÉPARATION DU THÉ ET DE BOISSONS CHAUDES

Appuyer sur le bouton (14) [], les voyants lumineux (16) [] y (17) [] s'allument. La cafetière sera à la température requise quand le voyant lumineux (16) [] s'éteindra.

Placer une tasse sous la buse de vaporisation (3) et appuyer sur le bouton café (14) [] tout en tournant le bouton vapeur (6) pour faire sortir l'eau chaude à travers la buse de vaporisation (3), figure 5.

PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DOSETTES

Cette cafetière accepte du café moulu et des dosettes café.

Cette option permet de préparer, de façon pratique et propre, un délicieux café expresso. Entre autre, le conditionnement individuel et hermétique des dosettes conserve tout l'arôme du café.

Deux types de dosettes café sont actuellement disponibles sur le marché:

A- Les dosettes de café non tassé (souple) de 60 mm de diamètre à utiliser dans les cafetières filtre et mi-filtre.

B- Les dosettes de café tassé de 44 mm de diamètre, spéciales pour cafetières expresso.

L'emploi de dosettes de café non tassé de 60 mm empêchera le bon fonctionnement de la cafetière car les dosettes de cette taille ne peuvent pas être correctement placées dans le porte-filtre.

Pour le bon fonctionnement de ce modèle de cafetière, utilisez toujours des dosettes de café tassé d'environ 44 mm de diamètre, voir figure 8..

Les dosettes café sont disponibles chez votre vendeur habituel.

Pour utiliser la fonction dosettes café: enlever le filtre (9) et le disque « barcream » (8) du porte-filtre (7) et placer le disque « barcream » spécial (11) et le filtre (12) spécial dosettes, figure 7 sur le porte-filtre (7). Préparer le café de la même façon qu'avec du café moulu en plaçant la dosette à l'intérieur du filtre.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

Avant tout nettoyage, s'assurer que la cafetière est bien débranchée et complètement froide.

Vous pouvez laver les parties amovibles à l'eau et au savon. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

A l'aide d'un chiffon humide, nettoyer régulièrement le logement du porte-filtre pour éliminer les restes de café.

Le porte-filtre pouvant encore contenir de l'eau chaude, il est conseillé de retirer cet élément avec d'extrêmes précautions.

Si vous n'allez pas utiliser l'appareil durant une période prolongée il est conseillé de ne pas placer le porte-filtre pour prolonger la durée de vie du joint. N'introduire aucune pièce de la cafetière au lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE

La cafetière doit être régulièrement détartrée: remplir le réservoir avec un mélange composé de trois parties d'eau et une de vinaigre.

Faites fonctionner l'appareil deux fois y compris le tuyau vapeur.

Ensuite, afin d'éliminer les restes de vinaigre, faites fonctionner la cafetière deux fois et seulement avec de l'eau.

POSSIBLES ANOMALIES & SOLUTIONS À APPORTER

La température de l'expresso est trop basse:

- Faites d'abord chauffer les tasses
- Détartrez la cafetière

La vitesse d'écoulement est considérablement faible :

- Ne remplissez pas exagérément le filtre
- Employez un café moulu plus gros ou pressez moins fort le café
- Détartrez la cafetière.

Le café déborde du portefiltre.

- Vérifiez si le porte-filtre est placé correctement.
- Nettoyez le joint ou remplacez-le si nécessaire.

Le café ne coule pas ou coule trop lentement :

- Vérifiez si le réservoir contient bien de l'eau et s'il est placé correctement.
- Vérifiez si le porte-filtre est aussi placé correctement.

La vapeur ne sort pas :

- Vérifiez si le réservoir contient bien de l'eau.
- Vérifiez si la buse vapeur est bouchée.

La pompe fait beaucoup de bruit :

- Vérifiez si le réservoir contient bien de l'eau et s'il est placé correctement.

RÉPARATIONS

Pour toutes réparations de l'appareil adressez-vous à un Centre Technique Agréé.-

REMARQUES CONCERNANT LE DÉPÔT/ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport. Par principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'Élimination des Déchets.

Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils usagés, adressez-vous à la mairie de votre commune ou à la préfecture de votre département.

PORTUGUES

- 1 Corpo máquina de café
- 2 Depósito de água
- 3 Bocal para vapor e água
- 4 Bandeja de recuperação de água e café
- 5 Grelha desmontável
- 6 Controlo de vapor
- 7 Porta-filtro
- 8 Barcream
- 9 Filtro 1 ou 2 chávemas
- 10 Colher de medida e para exercer pressão sobre o café

Acessórios para cafés especiais em mono-dose

- 11 Barcream especial
- 12 Filtro especial para café mono-dose

Comandos de controlo

- 13 Botão para expresso
- 14 Botão ON/OFF
- 15 Botão de vapor
- 16 Lâmpada-piloto luminosa indicadora da temperatura café /vapor atingida
- 17 Lâmpada-piloto luminosa de funcionamento
- 18 Lâmpada-piloto luminosa função vapor seleccionada

CONEXÃO NA REDE

Antes de conectar o aparelho na rede comprave que a tensão corresponde com a indicada na placa de características. Conecte o aparelho a uma tomada com toma de terra.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Leia detalhadamente estas instruções. Guarde-as para futuras consultas.
- Não toque nunca nas partes quentes. Manipule a cafeteira pelas asas e os interruptores.
- Não ponha em funcionamento a cafeteira sem água.
- Durante o funcionamento da cafeteira é necessária uma atenta vigilância, especialmente quando se usar perto de crianças.
- Não faça funcionar a cafeteira sem a bandeja e a grade recolhe gotas.
- Não introduza o aparelho na água ou qualquer outro líquido.
- Desligue a cafeteira da rede antes da sua limpeza ou se observar que não funciona correctamente.
- Deixe esfriar as partes quentes antes de proceder à sua limpeza.
- Não deixe o cabo pendurado. Mantenha o cabo e a cafeteira distantes de qualquer fonte de calor.
- Este aparelho está desenhado exclusivamente para uso doméstico.
- Não ponha a cafeteira em funcionamento com o cabo ou a tomada danificada, se observou que não funciona correctamente ou se sofreu estragos de algum tipo.
- Não deixe o aparelho a temperaturas inferiores a 0° já que podia danificar-se com a água contida no seu interior.
- As reparações ou trocas de cabo deverão ser realizadas exclusivamente por um Serviço Técnico Autorizado.

ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar a cafeteira por primeira vez lave todos os acessórios com água e sabão e seque-os.

Confirme que as ventosas da base se aderem à superfície. Faça funcionar o aparelho como se fosse preparar um café expresso, mais só com água, e sem café, para limpar todas as partes da cafeteira.

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

1. Encha com água fria o depósito de água e coloque-o na posição correcta; aperte-o até que fique correctamente encaixado, figura 1.





2. Esta máquina de café possui um dispositivo barcream (8) que se coloca no interior do porta-filtros. Este disco assegura a obtenção dum café cremoso.



Devido ao seu funcionamento poderá verificar que dentro do filtro aparece uma quantidade residual de água.

Introduza o disco barcream (8) no porta-filtro (7). Monte o filtro (9) sobre o conjunto porta-filtro (7) + barcream (8). Encha o filtro usando a colher de medida (1 medida = 1 chávema – 2 medidas = 2 chávemas), figura 2.

Limpe os restos de café que possam ter ficado no borde do porta-filtros.

3. Coloque o porta-filtros no seu alojamento. Rode o porta-filtros para a direita até notar o tope, figura 3. Não force.

4. Para a preparação de café aperte o interruptor (14) []; as lâmpadas-piloto luminosas (16) [] e (17) [] acender-se-ão. Quando a lâmpada-piloto luminosa (16) [] se apagar a máquina de café terá atingido a temperatura adequada.

Aperte o interruptor expresso (13) [] para activar a saída de café. Para parar a saída de café aperte novamente o interruptor expresso (13) [].


Atenção: Não solte o porta-filtros com o interruptor (13) [] activado.





5. Quando tiver acabado a água do depósito ou depois dum longo período de tempo sem usar a máquina de café, não é necessária nenhuma operação especial dado que a máquina de café possui um sistema auto-iniciador.

PREPARAÇÃO DO CAPUCCINO

O vapor pode utilizar-se para aquecer previamente as chávemas, aquecer líquidos ou preparar um capuccino. Um capuccino é o café expresso com um pouco de leite e uma camada de espuma. Esta espuma consegue-se com leite frio num jarro utilizando o bocal de vaporização e acrescenta-se depois ao café expresso.

Para evitar pressões excessivas no interior do filtro, é aconselhável extrair o porta-filtros antes da vaporização.

Comprove que o botão (14) [] está activado.

A seguir aperte o interruptor da função vapor (15) [], e verificará que as lâmpadas-piloto luminosas (16) [] e (18) [] acender-se-ão. Quando a lâmpada-piloto luminosa (16) [] se apagar terá atingido a temperatura de vaporização.

1. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio o controlo de vapor (6), figura 4 e coloque um recipiente por baixo do bocal de vapor (3). Quando a água existente no bocal tiver saído, introduza-o no jarro com o leite e rode o comando de vapor para que novamente saia vapor, figura 5.

2. Suba e desça ligeiramente o jarro. Evite que o líquido ultrapasse o extremo superior do bocal, pois isso impediria a entrada de ar. Para conseguir espuma, coloque o tubo de vapor unicamente sobre a superfície do leite.

3. Acrescente a leite com espuma no café. Se desejar poderá espalhar por cima canela, noz-moscada ou chocolate moído e decorá-lo com canela em rama.

Importante: Quando terminar de preparar a espuma limpe os restos de leite que tiverem ficado no bocal. Recomendamos voltar a pôr o bocal de vapor em funcionamento durante um momento para que este fique bem limpo.

4. Limpe com regularidade o bocal de vaporização com o aparelho desligado.

Solte o acessório do tubo de vaporização, figura 6 e limpe o exterior do bocal (3) com um pano suave e húmido. O acessório (3A) poderá lavar-se colocando-o por baixo da água da torneira.

DE CAPUCCINO NOVAMENTE A CAFÉ

Aperte o interruptor de pressão do vapor (15) [] para desligar a vaporização e apagar-se-á a lâmpada-piloto luminosa (18) [] permitindo que a máquina de café arrefeça.

Nesse momento aperte o interruptor expresso (13) [] e, ao mesmo tempo, rode o controlo de vapor (6) permitindo que a água existente no bocal de vaporização saia, até que a lâmpada-piloto (16) [] se acenda novamente. Feche o controlo de vapor (6).

COMO PREPARAR CHÁ OU BEBIDAS QUENTES

Aperte o interruptor (14) []; as lâmpadas-piloto luminosas (16) [] e (17) [] acender-se-ão. Quando a lâmpada-piloto luminosa (16) [] se apagar a máquina de café terá atingida a temperatura adequada.

Ponha uma chávena por baixo do bocal de vaporização (3) e aperte o interruptor de café (14) []. Ao mesmo tempo rode o controlo de vapor (6) para que saia a água quente existente no bocal de vaporização (3), figura 5

PREPARACIÓN DE CAFÉ CON DISCOS MONO-DOSE

Esta máquina de café além de trabalhar com café moído permite-lhe utilizar café mono-dose.

Esta opção oferece-lhe a possibilidade de preparar um suculento café expresso de uma forma cómoda e limpa. Além disso, graças à sua embalagem individual e hermética está garantida a conservação de todo o aroma do café.

No mercado poderá encontrar dois tipos de variedades de café em papel:

A- As unidades mono-doses de café sem prensar (flexível) de 60mm de diâmetro, adequadas para máquinas de café de saco e semisaco.

B- As mono-doses de café prensado de 44mm, especiais para máquinas de café expresso.

O uso de unidades mono-doses de café flexível de 60 mm não permitirá que sua máquina de café funcione correctamente dado que a unidade mono-dose deste tamanho não assentara correctamente no porta-filtros.

Para um correcto uso deste modelo de máquina de café utilize sempre mono-doses de café prensado de aprox. 44mm de diâmetro, ver figura 8.

Estes discos mono-dose poderão adquirir-los no seu estabelecimento habitual.

Para realizar a função café em mono-dose, retire o filtro (9) e o disco barcream (8) do porta-filtros (7) e monte sobre o porta-filtros (7) o disco barcream especial (11) e o filtro (12) especial para mono-dose, figura 7. Realize a função da mesma maneira que com o café moído colocando no interior do filtro o disco mono-dose.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de proceder à limpeza assegure-se de que a cafeteira se encontra desligada e fria.

As partes móveis podem lavar-se com água e sabão. Não submerja a cafeteira na água ou em outro líquido.

Limpe frequentemente com um pano húmido a zona de assento do porta filtros para eliminar os restos de café que possam ficar aderidos a ele.

Retire o porta filtros com cuidado pois pode ficar água quente dentro dele.

Se não vai a usar a cafeteira durante certo tempo não volte a colocar o filtro com o fim de prolongar a duração da junta. Não introduza nenhuma peça no lava pratos.

DESCALCIFICAÇÃO

A cafeteira deve ser regularmente descalcificada. Para isso encha o depósito com uma mistura de três partes de água e uma de vinagre.

Faça funcionar o aparelho duas vezes incluído o tubo de vapor.

Posteriormente para eliminar os restos de vinagre, faça funcionar só com água outras duas vezes.

POSSÍVEIS ANOMALIAS E SUAS SOLUÇÕES

A temperatura do expresso é demasiada baixa:

- Esquente previamente as taças
- Descalcifique a cafeteira

Diminui consideravelmente a velocidade de passagem:

- Não ponha café de mais no filtro
- Utilize café moído menos fino, ou pressione menos o café.
- Descalcifique a cafeteira.

O café se desborda-se do porta filtro.

- Assegure-se de que o porta filtros se encontra correctamente colocado
- Limpe a junta ou substitua-a se for necessário

Não sai café ou faz-se lentamente de mais:

- Assegure-se de que tem água no depósito e que este esteja correctamente colocado
- Comprove que o porta filtros se encontre correctamente colocado

Não sai vapor

- Assegure-se de que tenha água no depósito.
- Comprove que a boquilha de vaporização não se encontra obstruída.

A bomba faz muito ruído:

- Assegure-se de que tenha água no depósito e este esteja correctamente colocado.

REPARAÇÕES

Em caso de que o aparelho se encontre defeituoso não duvide em levá-lo a um Serviço Técnico Autorizado.

ADVERTÊNCIA DE DEPOSIÇÃO / ELIMINAÇÃO

Para o seu transporte, nossas mercadorias contam com uma embalagem optimizada. Esta consiste -por princípio- em materiais não contaminantes que deverão ser entregados como matéria prima secundária ao serviço local de eliminação de lixos.

A sua Câmara Municipal ou município informá-lo-á sobre as possibilidades de deposição / eliminação para os aparelhos em desuso.

DEUTSCH

- 1 Gehäuse der Kaffeemaschine
- 2 Wassertank
- 3 Dampf- und Wasserdüse
- 4 Auffangschale für Wasser und Kaffee
- 5 Abnehmbares Gitter
- 6 Dampfregler
- 7 Filterhalter
- 8 Barcream
- 9 Filter für 1 oder 2 Tassen
- 10 Messlöffel (dient gleichzeitig zum Andrücken des Kaffees)

Spezialzubehör für die Zubereitung von Einzelportionen (Pads)

- 11 Barcream Spezial
- 12 Spezialfilter für Kaffee in Einzelportionen

Bedienelemente

- 13 Espressotaste
- 14 IN/AUS-Taste
- 15 Dampfaste
- 16 Leuchtanzeige für erreichte Kaffee- bzw. Dampftemperatur
- 17 Betriebsleuchte
- 18 Leuchtanzeige für angewählte Dampffunktion

NETZANSCHLUSS

Bevor Sie das Gerät ans Netz anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.

WICHTIGE HINWEISE

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Berühren Sie niemals die heißen Teile des Geräts. Benutzen Sie die Griffe und Schalter zur Handhabung der Kaffeemaschine.
- Schalten Sie das Gerät nie ohne Wasser ein.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen, insbesondere nicht, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Benutzen Sie den Kaffeeautomaten nicht ohne Abtropfschale und -sieb.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Unterbrechen Sie den Netzanschluss bevor Sie das Gerät reinigen, oder wenn Sie feststellen, dass Unregelmäßigkeiten im Betrieb auftreten.
- Warten Sie vor der Reinigung, bis alle heißen Teile abgekühlt sind.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen. Kabel und Kaffeemaschine müssen von Wärmequellen ferngehalten werden.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch vorgesehen.
- Wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder wenn Unregelmäßigkeiten im Betrieb auftreten, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.
- Die Umgebungstemperatur des Geräts darf nicht unter 0° C liegen, da sonst durch das in der Maschine befindliche Wasser Beschädigungen hervorgerufen werden könnten.
- Reparaturen und Kabelaustausch dürfen nur von einem zugelassenen Technischen Kundendienst vorgenommen werden.

VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

Bevor Sie die Kaffeemaschine zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte alle Zubehöreile mit Seifenwasser und trocknen Sie sie anschließend.

Stellen Sie sicher, dass die Saugnapfe des Fußes an der Standfläche anhaften. Nehmen Sie das Gerät in Betrieb, als ob Sie Espresso zu-

bereiten würden, aber nur mit Wasser und ohne Kaffee, damit alle Teile der Kaffeemaschine gereinigt werden.

ZUBEREITUNG VON ESPRESSO

1. Füllen Sie den Wassertank mit kaltem Wasser und setzen Sie ihn dann auf seine korrekte Position. Drücken Sie dabei, bis er einrastet (Abb. 1).





2. Diese Kaffeemaschine verfügt über eine Barcream-Vorrichtung (8), die in den Filterhalter eingesetzt wird. Diese Scheibe garantiert einen cremigen Kaffee.



Durch deren Funktionsweise verbleibt im Filter eine Restmenge Wasser.


Setzen Sie die Barcream-Scheibe (8) in den Filterhalter (7). Montieren Sie den Filter (9) auf dem Filterhalter (7) + Barcream-Scheibe (8). Füllen Sie den Filter mit dem Messlöffel (1 Maß = 1 Tasse, 2 Maße = 2 Tassen), Abb. 2.

Entfernen Sie möglicherweise am Rand des Filterhalters verbliebene Kaffeereste.

3. Setzen Sie den Filterhalter in seine Aufnahme. Drehen Sie ihn bis zum Anschlag nach rechts (Abb. 3). Achten Sie dabei jedoch darauf, ihn nicht zu überdrehen.

4. Zum Zubereiten des Kaffees betätigen Sie bitte die Taste (14) []; die Leuchtanzeigen (16) [] und (17) [] leuchten auf. Wenn die Leuchtanzeige (16) [] ausschaltet, hat die Kaffeemaschine die geeignete Temperatur erreicht.

Betätigen Sie die Espressotaste (13) [], damit der Kaffee in die Tasse laufen kann. Um diesen Vorgang zu unterbrechen, betätigen Sie bitte die Espressotaste erneut (13) [].

Achtung: Nehmen Sie den Filterhalter nicht heraus, solange der Schalter (13) [] eingeschaltet ist.





5. Wenn das Wasser im Tank verbraucht ist oder nachdem die Kaffeemaschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wurde, sind keine besonderen Maßnahmen notwendig, da die Kaffeemaschine über ein automatisches Pumpsystem verfügt.

ZUBEREITUNG VON CAPUCCINO

Der Dampf kann zum Vorwärmen der Tassen, Aufwärmen von Flüssigkeiten und Zubereiten von Capuccino benutzt werden. Capuccino ist ein Espresso mit etwas Milch und einer Schicht Schaum. Diesen Schaum, den man auf den Espresso gibt, erhält man mit Hilfe der Dampfdüse, die man in einen Behälter mit kalter Milch hält.

Um Überdruck im Innern des Filters zu vermeiden, ist es ratsam, den Filterhalter zu entfernen, bevor man die Dampffunktion benutzt.

Vergewissern Sie sich, dass die Drucktaste (14) [] betätigt ist.

Betätigen Sie dann die Taste für die Dampffunktion (15) []. Die Leuchtanzeigen (16) [] und (18) [] leuchten dann auf. Wenn die Leuchtanzeige (16) [] ausschaltet, ist die Dampftemperatur erreicht.

1. Drehen Sie den Dampfregler (6) (vgl. Abb. 4) gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie einen Behälter unter die Dampfdüse (3). Wenn das in der Düse enthaltene Wasser herausgelaufen ist, führen Sie die Düse in den Behälter mit der Milch und drehen Sie den Dampfregler, damit erneut Dampf austritt (Abb. 5).

2. Bewegen Sie den Behälter mit der Milch leicht hoch und runter. Achten Sie dabei darauf, dass die Flüssigkeit nicht über das obere Ende der Düse steigt, da dann keine Luft mehr eingeführt wird. Um Schaum zu erhalten, halten Sie das Dampfrohr direkt an die Oberfläche der Milch.

3. Geben Sie dann Milch mit Schaum in den Kaffee. Wenn Sie es wünschen, können Sie Zimt, Muskatnuss oder geriebene Schokolade



darüber streuen und das Ganze mit einem Stück Zimtstange dekorieren.



Wichtig: Wenn Sie mit dem Zubereiten des Schaums fertig sind, entfernen Sie bitte die Milchreste von der Düse. Es ist darüber hinaus ratsam, die Düse erneut kurz einzuschalten, um sie zu reinigen.

4. Reinigen Sie die Dampfdüse regelmäßig; dabei muss der Anschluss des Geräts unterbrochen sein.





Lösen Sie den Aufsatz vom Dampfrohr (Abb. 6) und reinigen Sie das Äußere der Düse (3) mit einem weichen, feuchten Tuch. Das Aufsatzteil (3A) kann unter fließendem Wasser gereinigt werden.


NACH DEM CAPUCCINO WIEDER KAFFEE

Betätigen Sie die Dampftaste (15) [] um die Dampffunktion auszuschalten. Die Leuchtanzeige (18) [] erlischt und die Kaffeemaschine kann abkühlen.

Betätigen Sie dann den Espressoschalter (13) [] und drehen Sie gleichzeitig den Dampfregler (6), so dass Wasser aus der Düse austritt, bis die Leuchtanzeige (16) [] wieder aufleuchtet. Schließen Sie den Dampfregler (6).

ZUBEREITUNG VON TEE ODER WARMEN GETRÄNKEN

Betätigen Sie den Schalter (14) [], die Leuchtanzeigen (16) [] und (17) [] leuchten auf. Wenn die Leuchtanzeige (16) [] erlischt, hat die Kaffeemaschine die richtige Temperatur erreicht.

Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse (3) und betätigen Sie die Taste für Kaffee (14) []. Drehen Sie gleichzeitig den Dampfregler (6), damit heißes Wasser aus der Dampfdüse (3) austritt (Abbildung 5).

ZUBEREITUNG VON KAFFEE MIT EINZELPORTIONEN (Pads)

In dieser Kaffeemaschine können Sie neben gemahlenem Kaffee auch Kaffee-Pads benutzen.

Diese Option bietet Ihnen die Möglichkeit, sich auf bequeme und saubere Weise einen schmackhaften Espresso zuzubereiten. Dank der hermetischen Einzelpartionsverpackung bleibt außerdem das gesamte Aroma bewahrt.

Auf dem Markt sind zwei Arten von in Papier verpackten Kaffee-Einzelpartionen erhältlich:

A- Nicht gepresste Einzelpartionen (flexible), mit einem Durchmesser von 60 mm, die Kaffeemaschine (Brühkaffe) geeignet sind.

B- Gepresste Einzelpartionen mit einem Durchmesser von 44mm, speziell für Espressomaschinen geeignet.

Die Verwendung der flexiblen Einzelpartionen mit dem Durchmesser von 60 mm hat zur Folge, dass Ihre Kaffeemaschine nicht korrekt funktioniert, da diese Kaffee-Pads nicht richtig in den Filterträger passen.

Um den korrekten Betrieb dieses Modells sicherzustellen, verwenden Sie bitte stets gepresste Einzelpartionen mit einem Durchmesser von ca. 44 mm (vgl. Abb. 8).

Diese Kaffee-Pads erhalten Sie bei Ihrem Händler.

Um Kaffee mit der Einzelpartionen-Funktion zuzubereiten, entfernen Sie den Filter (9) und die Barcream-Scheibe (8) aus dem Filterhalter (7) und bringen die Spezial-Barcreamscheibe (11) und den Spezialfilter (12) für Pads auf dem Filterhalter an (vgl. Abb. 7). Die Zubereitung erfolgt dann wie bei der Zubereitung mit gemahlenem Kaffee, nur dass man die Pads in den Filter legt.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor der Reinigung ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss unterbrochen und das Gerät abgekühlt ist.

Die abnehmbaren Teile können mit Wasser und Seife gereinigt werden. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

Reinigen Sie den Bereich der Aufnahme des Siebträgers regelmäßig mit einem feuchten Tuch, um Reste von Kaffee zu entfernen, die dort anhaften könnten.

Entfernen Sie den Siebträger vorsichtig, da sich noch heißes Wasser im Innern befinden könnte.

Wenn die Kaffeemaschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, setzen Sie den Siebträger nicht wieder ein; auf diese Weise wird die Lebensdauer der Dichtung verlängert. Keines der Teile darf in der Spülmaschine gereinigt werden.

ENTKALKUNG

Die Kaffeemaschine muss regelmäßig entkalkt werden. Füllen Sie zu diesem Zwecke den Wasserbehälter mit einer Mischung aus drei Teilen Wasser und einem Teil Essig.

Lassen Sie diese Mischung zweimal durchlaufen, auch durch das Dampfrohr.

Um die Essigreste zu entfernen, lassen Sie anschließend zwei Mal sauberes Wasser durchfließen.

MÖGLICHE STÖRUNGEN UND DEREN LÖSUNG

Die Temperatur für den Espresso ist zu niedrig:

- Wärmen Sie die Tassen vor
- Entkalken Sie das Gerät

Die Durchlaufgeschwindigkeit nimmt beträchtlich ab:

- Füllen Sie das Sieb nicht übermäßig mit Kaffee
- Verwenden Sie weniger fein gemahlene Kaffee oder drücken Sie den Kaffee weniger an.
- Entkalken Sie das Gerät.

Der Kaffee läuft aus dem Siebträger.

- Prüfen Sie, ob der Siebträger richtig eingesetzt ist.
- Reinigen Sie die Dichtung und ersetzen Sie diese ggf.

Es fließt kein Kaffee oder viel zu langsam:

- Stellen Sie sicher, dass Wasser im Behälter ist und dass dieser korrekt eingesetzt ist.
- Prüfen Sie, ob der Siebträger korrekt eingesetzt ist.

Es tritt kein Dampf aus

- Prüfen Sie, ob Wasser im Wasserbehälter ist.
- Prüfen Sie, ob die Dampfdüse verstopft ist.

Die Pumpe macht übermäßigen Lärm:

- Prüfen Sie, ob sich Wasser im Behälter befindet und ob dieser korrekt eingesetzt ist.

REPARATUREN

Sollten Defekte an dem Gerät auftreten, bringen Sie es bitte zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Unsere Waren sind für den Transport in optimalem Material verpackt. Dieses besteht grundsätzlich aus umweltverträglichen Materialien, die als sekundäre Rohstoffe bei den örtlichen Sammelstellen abgegeben werden sollten.

Ihre Stadt- oder Gemeindeverwaltung wird Sie gern über die Möglichkeiten zur Entsorgung unbrauchbarer Geräte informieren.

MAGYAR

- 1 Fő rész
- 2 Víztartály
- 3 Víz/gőz szívócső
- 4 Lecsöpögő tálca
- 5 Levehető rács
- 6 Gőzszabályozó
- 7 Filtertartó
- 8 Barcream
- 9 1 vagy 2 csészés filter
- 10 Mérőkanál a kávé kiméréséhez és feltöltéséhez

Kiegészítők speciális kávétasakokhoz

- 11 Speciális barcream korong
- 12 Speciális egyadagos filter

Vezérlőgombok

- 13 Eszpresszó gomb
- 14 BE/KIKAPCSOLÁS gomb
- 15 Gőz gomb
- 16 Kávé/gőz hőmérséklet jelző lámpa
- 17 Be/Kikapcsolást jelző lámpa
- 18 Gőz funkció kiválasztását jelző lámpa

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

Mielőtt működésbe helyezné a készüléket, ellenőrizze az adattáblán, hogy a készülék megadott feszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Ajánlatos földelt konnektorok használatát.

BIZTONSÁGTECHNIKAI ELŐÍRÁSOK

- Olvassa el figyelmesen az előírásokat, mielőtt először használatba veszi a kávéfőzőt, tartsa meg az útmutatót későbbi problémák tisztázása érdekében
- A készülék forró részeit ne érintse meg. Használja a fogantyúkat és a gombokat.
- Ne kapcsolja be a kávéfőzőt víz nélkül.
- Ne hagyja a kávéfőzőt egyedül akkor, ha használatban van, vagy ha gyerekek is jelen vannak.
- Ne kapcsolja be tálca és a rács, illetve a csöpögtető tál nélkül.
- Ne merítse a kávéfőzőt vízbe vagy más egyéb folyadékba.
- Kapcsolja ki a kávéfőzőt és húzza ki a csatlakozót a tisztítása előtt, illetve ha nem működik megfelelően.
- A tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a készülék lehűlt állapotban van.
- Ne hagyja, hogy a csatlakozó kábel lelógjon. Ne hagyja a készüléket meleg felületek közelében, és ne hagyja, hogy a kábel meleg részeket érintsen.
- Ez a készülék csak háztartási célra készült.
- Ne használja a készüléket, ha a csatlakozó kábel vagy a konnektor bármilyen károsodást szenvedett, illetve ha bármilyen működési rendellenességet vagy károsodást észlel.
- Ne hagyja a készüléket 0° C alatti hőmérsékleten, mivel így megrongálódhat, ha a tartályban még víz maradt.
- A javítást illetve a károsodott csatlakozó kábelt csak a jótállási javításokkal megbízott szerviz szakemberei javíthatják meg.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

Tisztítsa meg a kávéfőző részeit mosogatószeres vízzel és szárítsa meg őket az első használat előtt.

Ellenőrizze, hogy a készülék légtelenítő szelepe odatapadt-e az alapra. Működtesse a készüléket úgy, mintha eszpresszó kávé készítené, de csak víz használatával, kávé nélkül, a készülék részeinek tisztításához.

ESZPRESSZÓ KÁVÉ KÉSZÍTÉSE

1. Töltse fel a víztartályt hideg vízzel és illessze a helyére, nyomja be addig, míg a helyére nem kattann, 1. ábra.





2. Ezt a kávéfőzőt ellátták egy Barcream készülékkel is (8), amely a filtertartóba pontosan beleillik. Ez a korong biztosítja, hogy a krémes kávé készíthessünk.



Működési módja miatt egy kis vízmennyiség marad a filterben.

Helyezze a barcream korongot (8) a filtertartóba (7). Helyezze a filtert (9) majd a barcream korongot (8) a filtertartó tetejére (7). A kávé mérőkanállal töltsé meg a filtert (1 mérőkanál = 1 csésze, 2 mérőkanál = 2 csésze), 2. ábra.

Takarítsa le a filtertartó széle körüli kávé.

3. Helyezze be a filtertartót a foglalatba. Fordítsa el a filtertartót jobbra ütközésig, 3. ábra. Ne erőltesse.

4. A kávékészítéshez nyomja le a gombot (14) [], a jelzőlámpák, (16) [] és (17) [] kigyulladnak. Amikor a hőmérséklet jelző lámpa (16) [] kikapcsol, a kávéfőző elérte a megfelelő hőmérsékletet.

Nyomja le az eszpresszó gombot (13) [] hogy megindítsa a kávé kifolyását. Nyomja le az eszpresszó gombot (13) [] újra, hogy leállítsa a kávé folyását.

Figyelem: Ne lazítsa ki a filtertartót, amíg a gomb (13) [] BEKAPCSOLT helyzetben van.





5. A rendszernek köszönhetően nincs szükség semmilyen különösebb eljárásra, ha a vízartály kiürül vagy ha a kávéfőzőt huzamosabb ideig nem használjuk.

CAPUCCINO KÉSZÍTÉSE

A gőzt a csészék előmelegítésére, folyadékok felmelegítésére, vagy cappuccino kávé készítésére használhatjuk. A cappuccino eszpresszó kávé egy kevés tejfel és egy réteg habbal. A hab készítéséhez a gőz szívócsövet a tejkijöntőben levő hideg tejre helyezzük, majd a habot hozzáadjuk az eszpresszó kávéhoz.

Hogy elkerüljük a túlnyomást a filter belsejében, tanácsos levenni a filtertartót a gőz használat előtt.

Győződjön meg róla, hogy a gomb (14) [] BEKAPCSOLÁS állásban van.

Azután nyomja meg a gombot (15) [], a kijelző lámpák, (16) [] és (18) [], kigyulladnak. Amikor a hőmérsékletjelző lámpa (16) [] kikapcsol, a gőz megfelelő hőmérsékletű.

1. Fordítsa el a gőzszabályozót (6) az óra járásával ellentétes irányban, 4. ábra, és helyezzen egy edényt a gőz szívócső alá (3). Amikor a cső belsejéből teljesen kijött a víz, tegye a gőz szívócsövet a tejkijöntőbe és fordítsa el a gőzszabályozó gombot újra, hogy a gőz kijöjjön, 5. ábra.

2. Mozgassa enyhén fel majd le a tejkijöntőt. Próbálja meg elkerülni, hogy a folyadék a szívócső fölé kerüljön, mivel ez a levegő bejutását akadályozza. Ahhoz, hogy habos tejet kapjon, helyezze a gőzcsövet éppen csak a tej felületére.



3. Adja hozzá a habos tejet a kávéhoz. Ha akarja, meghintheti fahéjjal, szerezscendival vagy reszelt csokoládéval és díszítheti egy fahéjdarabkával.



Fontos: Tisztítsa le a szívócsövön maradt tejet, miután a habkészítést befejezte. Tanácsos gőzzel hirtelen átfújni a szívócsövet, hogy megtisztítsuk.

4. Tisztítsa meg rendszeresen a szívócsövet, de ehhez mindig húzza ki a készüléket és hagyja kihűlni.





Vegye le a gőzcső kiegészítőjét, 6. ábra, és tisztítsa meg kívül a szívócsövet (3) egy puha nedves ruhával. A kiegészítő (3A) a vízcsap alatt is lemosható.


A CAPPUCCINO-TÓL VISSZA A KÁVÉHOZ

Nyomja meg a gőznyomás kapcsolót (15) [] hogy kikapcsolja a gőzt, a jelzőlámpa (18) [] kialszik, ami lehetővé teszi, hogy a kávéfőző kihűljön.

Ekkor nyomja meg az eszpresszó gombot (13) [] és ezzel egyidejűleg fordítsa el a gőzszabályozót (6), hogy kiengedje a vizet a gőz szívócsőből, így a jelzőlámpa (16) [] újra kigyullad. Zárja .(le a gőzszabályozót (6

HOGYAN KÉSZÍTSÜNK TEÁT VAGY MELEG ITALOKAT

Nyomja meg a gombot (14) [], a jelzőlámpák, (16) [] és (17) [], kigyulladnak. Amikor a hőmérséklet jelző lámpa (16) [] kikapcsol, a kávéfőző elérte a megfelelő hőmérsékletet.

Tegyen egy csészét a gőz szívócső (3) alá és nyomja meg a kávé kiengedő kapcsolót (14) []. Ezzel egyidejűleg fordítsa el a gőzszabályozót (6) hogy a forró víz a gőzszívó csővön (3) kijöjjön, 5. ábra.

KÁVÉKÉSZÍTÉS EGYADAGOS KORONGGAL

A darált kávé túl ez a kávéfőző egyadagos tasakkal is használható.

Ez az opció lehetővé teszi, hogy ízletes eszpresszó kávé készítsünk, gyorsan és túl sok céccó nélkül. Mivel a tasakok egyesével vannak csomagolva és hermetikusan zártak, ez garantálja, hogy a kávé megőrizze teljes zamatát.

Kétféle kávéfőző tömítés kapható a boltokban:

A- 60mm-es hajlékony (kivehető) kávéfőző tömítés, mely csepegtető és folyadékszűrős kávéfőzőkhöz használható

B- 44mm-es kiszerezésű kávéfőző tömítés, speciálisan presszó gépekhez való

Az ön kávéfőző gépe nem fog rendszeren működni a 60 mm-es rugalmas kávéfőző tömítéssel, mivel ez nem illeszkedik megfelelően a szűrőtartóba.

Mindig használjon körülbelül 44 mm átmérőjű kiszerezésben kapható kávéfőző tömítéseket ehhez a kávéfőzőhöz, lásd 8 ábra.

Ezek az egyes tasakok a megszokott kereskedőjénél beszerezhetők.

A kávétasak funkció használata: Vegye ki a filtert (9) és a barcream korongot (8) a filtertartóból (7) és helyezze a speciális barcream korongot (11) és a filtert (12) a filtertartóra (7), 7. ábra. Ugyanúgy járjon el, mint a darált kávéval, az egyadagos korongot a filter belsejébe helyezze.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A tisztítás megkezdése előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kávéfőző ki van-e kapcsolva és hagyja kihűlni.

Mossa el a kivehető részeket mosogatószeres vízzel. Ne merítse a kávéfőzőt vízbe vagy más egyéb folyadékba.

Törölje le időnként egy vizes ruhával a szűrőtartó környékét a lehullott és esetleg odaragadt kávémaradványok eltávolítására.

Vegye ki óvatosan a szűrőtartót, esetleg forró víz maradt a belsejében.

Ha hosszabb ideig nem kívánja használni a kávéfőzőt, ne helyezze vissza, meghosszabbítva így a tömítés élettartalmát. Ne helyezzen egyetlen alkatrészt se a mosogatógépbe.

A VÍZKŐ ELTÁVOLÍTÁSA

Ajánlatos a kávéfőzőnél a rendszeres vízkő eltávolítás. Ehhez keverjen el 3:1 -es arányban vizet és ecetet és öntse a tartályba.

Működtesse a kávéfőzőt kétszer a gőzkiereszto csővel együtt.

Az ecet eltávolítása érdekében mossa át a készüléket kétszer tiszta vízzel.

ESETLEGESEN FELLÉPŐ MEGHIBÁSODÁSOK ÉS EZEK ELHÁRÍTÁSA

Az eszpresszó kávé hőmérséklete túlságosan alacsony:

- Melegítse meg előzetesen a csészéket
- Vízkömentesítse a kávéfőzőt

:A kávéfőzés menete nagymértékben lelassul

- Öntsön kevesebb kávé a szűrőbe
- Használjon durvábbra őrölt kávé, vagy nyomja le kevésbé a kávé
- Vízkömentesítse a kávéfőzőt

A kávé kifut a szűrőből

- Győződjön meg arról, hogy a szűrőtartót megfelelően helyezte be
- Tisztítsa meg a tömítést, vagy cserélje ki, ha ez szükséges lenne

Nem folyik ki a kávé, vagy a kifolyás menete túlságosan lassú

- Győződjön meg arról, hogy a tartály nem üres, és hogy megfelelően helyezte el
- Ellenőrizze, hogy a szűrőtartó megfelelően helyezkedik el

Nem árad ki a gőz

- Győződjön meg arról, hogy a tartály nem üres
- Ellenőrizze, hogy a gőzcsaplyuk nincs eldugulva

A szivattyú túlságosan zajos:

- Győződjön meg arról, hogy a tartály nem üres, és hogy megfelelően helyezte el

JAVÍTÁS

Ha a készülék meghibásodott vegye el egy a javítással megbízott szervizbe.

FIGYELMEZTETÉS A KÉSZÜLÉK ELTÁVOLÍTÁSÁRA / MEGSEMISÍTÉSÉRE:

A szállításhoz áruik egy optimális csomagolással rendelkeznek. Ez - lényegében - nem szennyező anyagokból áll, amelyeket a helyi személtlerakodó helyeken kell, mint másodlagos nyersanyagként leadni.

A helyi polgármesteri hivatalban érdeklődhet a már nem használt készülék eltávolítási/ megsemmisítési lehetőségéről.

- 1 Корпус
- 2 Резервуар для воды
- 3 Носик для подачи воды/сопло для подачи пара
- 4 Поддон для сбора стекающих капель
- 5 Съёмная решётка
- 6 Регулятор пара
- 7 Держатель фильтра
- 8 Устройство сгущения кофе
- 9 Фильтр на 1 или 2 чашки
- 10 Совочек для дозировки и засыпки кофе

Дополнительные специальные приспособления для индивидуальных пакетиков с кофе

- 11 Специальный диск для сгущения кофе
- 12 Специальный индивидуальный разовый фильтр

Кнопки управления

- 13 Кнопка для кофе-эспресс
- 14 Кнопка "ON/OFF"
- 15 Кнопка для пара
- 16 Контрольная лампочка температуры кофе/пара
- 17 Сигнальная лампочка "On/Off"
- 18 Сигнальная лампочка выбора функции пара

ВКЛЮЧЕНИЕ В СЕТЬ

Перед включением кофеварки в сеть убедитесь в соответствии напряжения в вашей сети указанному на аппарате. Используйте розетку с заземлением.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- Внимательно прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте ее до конца срока службы прибора.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. При обращении с кофеваркой пользуйтесь ручками и переключателями.
- Не включайте кофеварку без воды.
- Не оставляйте включенную кофеварку без присмотра, особенно в присутствии детей.
- Не включайте кофеварку без поддона для капель и решетки.
- Запрещается погружать аппарат в воду или любую другую жидкость.
- Отключите кофеварку от сети перед проведением ее чистки или при обнаружении отклонения в работе аппарата.
- Дождитесь полного остывания горячих поверхностей перед тем, как чистить кофеварку.
- Не оставляйте электрошнур свисающим. Не размещайте кофеварку и электрошнур вблизи источников тепла.
- Данный аппарат предназначен для использования только в домашних условиях.
- Не включайте кофеварку с поврежденным электрошнуром или вилкой; в случае, если вы заметили отклонения в работе аппарата, а также если аппарат испорчен.
- Не оставляйте аппарат при температуре ниже 0°, так как находящаяся внутри аппарата вода может вывести его из строя.
- Ремонт аппарата и замену электрошнура должен осуществлять исключительно авторизованный сервисный центр.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КОФЕВАРКИ

Перед тем, как использовать кофеварку в первый раз, вымойте все детали с мылом и высушите их.

Убедитесь, что присоски основания прикрепляются к поверхности. Включите кофеварку как для приготовления кофе-эспрессо, но только с водой, без кофе, для того, чтобы прочистить все части кофеварки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ-ЭКСПРЕСС

1. Наполните резервуар холодной водой и установите его на место, нажав на него до щелчка фиксации в правильном положении (рис. 1).





2. Данная кофеварка снабжена специальным устройством сгущения кофе (8), которое вставляется внутрь держателя фильтра. Это дисковое устройство обеспечивает приготовление густого кофе.


Из-за способа работы этого устройства внутри фильтра можно будет увидеть небольшое количество остаточной воды.


Поместите диск устройства для сгущения кофе (8) в держатель фильтра (7). Поместите фильтр (9) в верхнюю часть держателя фильтра (7) с диском для сгущения кофе внутри (8). Используйте совочек для кофе для наполнения фильтра (1 совочек для 1 чашки, 2 совочка для 2 чашек), как показано на рис. 2.

Снимите все излишки кофе, которые могут оказаться на края держателя фильтра.

3. Вставьте держатель фильтра в его корпус. Поверните держатель фильтра вправо до упора (рис. 3). Не применяйте силу.

4. Для приготовления кофе нажмите кнопку (14) []. При этом загорятся сигнальные лампочки (16) [] и (17) []. Когда контрольная лампочка температуры (16) [] погаснет, это будет указывать на то, что кофеварка нагрелась до нужной температуры.

Нажмите на выключатель режима эспресс (13), чтобы открыть выходное отверстие для кофе. Снова нажмите на выключатель режима эспресс (13) [], чтобы закрыть выходное отверстие для кофе.

Внимание! Не снимайте держатель фильтра, пока выключатель (13) [] находится в положении "ON".





5. Благодаря системе самозаполнения не требуются никакие специальные действия, если в резервуаре не останется воды или если кофеваркой не пользовались в течение длительного времени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

Пар может использоваться для предварительного нагревания чашек, нагревания жидкостей или для приготовления кофе-капучино. Капучино представляет собой кофе-эспресс с добавлением небольшого количества молока и со слоем пены. Эта пена образуется путём воздействия с помощью парового сопла на холодное молоко в ёмкости и затем добавляется в кофе-эспресс.

Чтобы не допустить чрезмерное давление на внутреннюю часть фильтра, рекомендуется снимать держатель фильтра перед использованием пара.

Проверьте, чтобы кнопка (14) [] находилась в положении "ON".

Затем нажмите кнопку (15) []. При этом загорятся сигнальные лампочки (16) [] и (18) []. Когда контрольная лампочка температуры (16) [] погаснет, это будет указывать на то, что пар достиг нужной температуры.

1. Поверните регулятор пара (6) против часовой стрелки (рис. 4) и поместите ёмкость под паровым соплом (3). Когда вода покажется из трубки, поместите сопло внутрь ёмкости с молоком и снова поверните регулятор пара до появления пара (рис. 5).

2. Медленно поднимайте и опускайте ёмкость. Старайтесь не допускать, чтобы жидкость поднималась выше верхней части сопла, так как это перекроет поступление воздуха. Для получения молочной пены поместите паровую трубку точно на поверхность молока.



3. Добавьте молочную пену в кофе. По желанию можно посыпать сверху корицей, мускатным орехом или тертым шоколадом и украсить кусочком корицы.



Важно! Уберите все остатки молока с сопла после приготовления пены. Рекомендуется выпустить из сопла несколько быстрых струй пара для очистки сопла.

4. Регулярно чистите паровое сопло, но при этом прибор всегда должен быть выключенным из сети и остывшим.





Снимите насадку с паровой трубки (рис. 6) и очистите внешнюю сторону сопла (3) с помощью влажной мягкой ткани. Насадку (3А) можно промыть под краном.


ПЕРЕХОД ОТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПУЧИНО ОПЯТЬ К ОБЫЧНОМУ КОФЕ

Нажмите выключатель парового давления (15) [] для выключения подачи пара. При этом сигнальная лампочка (18) [] погаснет, что позволяет кофеварке остыть.

После этого нажмите кнопку приготовления кофе-эспрессо (13) [] и одновременно поверните регулятор пара (6), чтобы из парового сопла появилась вода. При этом сигнальная лампочка (16) [] снова загорится. Закройте регулятор пара (6).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

Нажмите кнопку (14) []. При этом сигнальные лампочки (16) [] и (17) [] загорятся. Когда контрольная лампочка температуры (16) [] погаснет, это будет означать, что кофеварка нагрелась до нужной температуры.

Поместите чашку под паровое сопло (3) и нажмите переключатель разблокировки выходного отверстия для кофе (14) []. Одновременно поверните регулятор пара (6), чтобы из парового сопла появилась горячая вода (3), как показано на рис. 5.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ С ПОМОЩЬЮ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ РАЗОВЫХ ДИСКОВ

Данная кофеварка позволяет использовать не только молотый кофе, но также и индивидуальные разовые пакетики с кофе.

Эта особенность даёт возможность быстро и без проблем приготовить восхитительный кофе-эспрессо. А поскольку пакетики имеют индивидуальную упаковку и герметичную пломбу, то это гарантирует, что кофе в них сохраняет весь свой букет.

На рынке имеются два типа кофейных таблеток:

A - 60-миллиметровые универсальные штучные (неупакованные) кофейные таблетки, предназначенные для использования в кофеварках капельной подачи и приборах с фильтром.

B - 44-миллиметровые упакованные кофейные таблетки, специально предназначенные для использования в приборах для приготовления кофе-эспрессо.

Эта кофеварка не будет исправно работать при использовании 60-миллиметровых универсальных кофейных таблеток, так как они не могут быть должным образом размещены в фильтродержателе.

Всегда используйте упакованные кофейные таблетки диаметром около 44 мм в этой кофеварке (см. рис. 8).

Эти индивидуальные разовые пакетики с кофе можно найти в продаже повсеместно.

Для использования функции для пакетиков с кофе:

Выньте фильтр (9) и диск устройства для сгущения кофе (8) из держателя фильтра (7) и поместите специальный диск для сгущения кофе (11) с фильтром (12) в держатель фильтра (7), как показано на рис. 7. Выполните те же самые действия, как и для молотого кофе, поместив индивидуальный разовый диск внутрь фильтра.

ЧИСТКА И УХОД

Перед тем, как приступить к чистке кофеварки, убедитесь, что аппарат отключен от сети и остыл.

Съемные части прибора можно мыть с мылом под струей теплой воды. Не погружайте кофеварку в воду или любую другую жидкость.

Периодически протирайте влажной тряпочкой гнездо для помещения фильтродержателя, чтобы удалить остатки кофе, которые могут накапливаться в нем.

Проявляйте осторожность при снятии фильтродержателя, так как в нем может остаться горячая вода.

Если не будете пользоваться кофеваркой в течение некоторого времени, не устанавливайте фильтродержатель, в целях продления срока службы прокладки. Не мойте детали кофеварки в посудомоечной машине.

ДЕКАЛЬЦИНАЦИЯ

Кофеварку необходимо регулярно подвергать декальцинации. Для этого налейте в резервуар смесь, состоящую из трех частей воды на одну часть уксуса.

Включите аппарат в работу на два цикла, в том числе трубку vaporизатора.

Затем, для удаления остатков уксуса, включите кофеварку на два цикла с чистой водой.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕПОЛАДКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Температура кофе-эспрессо очень низкая:

- Подогревайте предварительно чашки.
- Проведите декальцинацию кофеварки.

Значительное снижение скорости выхода кофе:

- Не насыпайте много кофе в фильтр.
- Используйте более крупно молотый кофе или спрессуйте меньше кофе.
- Проведите декальцинацию кофеварки.

Кофе выходит через край фильтродержателя.

- Убедитесь, что фильтродержатель правильно установлен.
- Прочистите прокладку или замените ее в случае необходимости.

Не выходит кофе или выходит очень медленно:

- Убедитесь, что в резервуаре есть вода, и что резервуар правильно размещен.
- Проверьте, что фильтродержатель правильно установлен.

Не выходит пар

- Убедитесь, что в резервуаре есть вода.
- Проверьте, что отверстие vaporизатора не забилося.

Насос производит шум:

- Убедитесь, что в резервуаре есть вода, и что резервуар правильно размещен.

РЕМОНТ

В случае выхода из строя аппарата, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

УПАКОВКА

Кофеварка поставляется в экологичной упаковке, безопасной для состояния окружающей среды.

ČESKY

- 1 Tělo kávovaru
- 2 Vodní nádržka
- 3 Parní tryska
- 4 Odkapávací tácek
- 5 Snímatelná mřížka
- 6 Regulátor páry
- 7 Držák filtru
- 8 Filtr „barcream“
- 9 Kávový filtr na 1 nebo 2 šálky
- 10 Odměrka na kávu (slouží také ke stlačení kávy)

Příslušenství pro tablety porcované kávy

- 11 Filtr „barcream especial“
- 12 Speciální filtr pro tablety porcované kávy

Kontrolní ovladače

- 13 Spínač „espresso“
- 14 Spínač zapnutí/vypnutí
- 15 Spínač páry
- 16 Světelná kontrolka dosažené teploty kávy/páry
- 17 Světelná kontrolka zapnutí
- 18 Světelná kontrolka páry

ZAPOJENÍ NA SÍŤ

Před zapnutím spotřebiče si ověřte, zda napětí v síti odpovídá hodnotě, uvedené v tabulce s technickými údaji. Používejte výhradně zásuvku s uzemněním.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Přečtěte si pečlivě návod. Uschovejte ho pro případné konzultace.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Při manipulaci s kávovarem používejte ucha a tlačítka.
- Neuvádějte kávovar do chodu bez vody.
- Zapnutému spotřebiči je udělejte zvýšenou pozornost, zejména v případě, pohybují-li se v jeho blízkosti děti.
- Neuvádějte kávovar do chodu bez sběrného podnosu a mřížky.
- Nevkládejte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.
- Před čištěním spotřebiče nebo v případě, že zjistíte jeho vadný chod, odpojte přístroj ze sítě.
- Spotřebič omývejte až v okamžiku, kdy vychladne.
- Dbejte, aby přípojovací kabel volně nevisel a byl společně s kávovarem dostatečně vzdálen od jakéhokoli zdroje tepla.
- Spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Zjistěte-li, že spotřebič nefunguje správně nebo že má poškozený kabel či zástrčku, přestaňte ho používat.
- Opravu nebo výměnu kabelu jsou oprávněni provádět výlučně pracovníci autorizované technické služby.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím omýjte jednotlivé části kávovaru vodou se saponátovým přípravkem a osušte je.

Přesvědčte se, zda všechny přísavky podkladové části přilnou k povrchu. Uvedte spotřebič do chodu jako při přípravě kávy espresso, ale použijte ho pouze s vodou bez kávy. Tímto způsobem v kávovaru dokonale vyčistíte všechny části.

PŘÍPRAVA KÁVY ESPRESSO







1. Vodní nádržku naplňte studenou vodou, umístěte ji na původní místo na kávovaru a tlakem zasuňte až do příslušné pozice (obr. 1).
2. K tomuto kávovaru také patří filtr „barcream“ (8), který zaručí přípravu křemovité kávy. Tento filtr se umístí do držáku filtru.


Po použití zůstává uvnitř filtru zbytková voda, která je průvodním jevem přípravy kávy.

Vložte filtr „barcream“ (8) do držáku filtru (7). Na tento celek, držák filtru (7) + filtr „barcream“ (8), položte kávový filtr (9). Kávový filtr naplňte pomocí odměry na kávu (1 odměrka = 1 šálek, 2 odměrky = 2 šálky) (obr. 2).

Očistěte zbytky kávy, které mohly zůstat na okraji držáku filtru.

3. Umístěte držák filtru na příslušné místo kávovaru. Držákem otáčejte směrem do prava až do krajní pozice (obr. 3). Otáčení neprovádějte násilím.

4. Po stisknutí spínače (14) [] se rozsvítí světelná kontrolka (16) [] a (17) []. Zhasnutí světelné kontrolky (16) [] upozorňuje na dosažení požadované teploty kávovaru. Po stisknutí spínače „espresso“ (13) [] začne vytékat káva a tento proud kávy přerušíte opětovným stisknutím spínače (13) [].


Upozornění! Neodstraňujte držák filtru, jestliže je spínač (13) [] v aktivní poloze.





5. Kávovar má vlastní samonačerpávací systém, není potřeba žádné zvláštní manipulace, jestliže voda ve vodní nádržece byla spotřebována či kávovar byl dlouhou dobu bez použití.

PŘÍPRAVA CAPUCCINA

Páry je možno využívat k předehřívání šálků, ohřívání tekutin nebo k přípravě capuccina. Capuccino je káva espresso s malým množstvím mléka a s vrstvou pěny. Tato pěna, která se přidává do kávy espresso, se vytvoří ze studeného mléka v nádobce, do které jsme ponořili parní trysku.

Před použitím páry se doporučuje odstranit držák filtru a tímto způsobem zamezit přetlaku uvnitř filtru.

Přesvědčte se, že spínač (14) [] je v aktivní pozici.

Všimněte si, že po stisknutí spínače páry (15) [] se rozsvítí světelná kontrolka (16) [] y (18) []. Příslušné teploty potřebé k výrobě páry je dosaženo v okamžiku, kdy zhasne světelná kontrolka (16) [].

1. Otočte regulátorem páry (6) proti směru hodinových ručiček (obr. 4) a pod parní trysku (3) umístěte nádobku. Po vypuštění vody obsažené ve vývodu, vývod vložte do nádobky s mlékem a otočte regulátorem páry a vypusťte páru (obr.5).

2. Nádobkou s mlékem pohybuje pomalu směrem nahoru a dolů. Nenechte tekutinu přesáhnout horní okraj parní trysky, zabránili by jste vstupu vzduchu. Jestliže chcete vytvořit pěnu, umístěte parní trysku těsně na hladinu mléka.





3. Mléko s pěnou přidejte do kávy. Kávu můžete posypat skořicí, muškátovým oříškem nebo nastrouhanou čokoládou či ozdobit celou skořicí..

Upozornění. Po každém použití parní trysky k přípravě pěny, ihned odstraňte mléko, které ulpělo na trysce. Pro dokonalejší vyčištění trysky doporučujeme krátce vypustit páru.





4. Čištění parní trysky provádějte pravidelně a vždy odpojte spotřebič ze sítě.


Uvolněte pomocné ústrojí parní trysky (obr. 6) a jemnou vlhkou utěrkou očistěte povrch trysky (3). Pomocné ústrojí (3A) je možno umývat pod tekoucí vodou.

NÁVRAT Z CAPUCCINA ZPĚT KE KÁVĚ

Vypnutím spínače páry (15) [] umožníte ochlazení kávovaru, světelná kontrolka (18) [] zhasne. V tomto okamžiku stiskněte spínač espresso (13) [] a zároveň otočte regulátorem páry (6). Nechtejte odtékat horkou vodu z trysky, až do nového rozsvícení světelné kontrolky (16) []. Uzavřete regulátor páry.

PŘÍPRAVA ČAJE A HORKÝCH NÁPOJŮ

Stiskněte spínač (14) [] a rozsvítí se světelná kontrolka (16) [] a (17) []. Zhasnutí světelné kontrolky (16) [] nás upozorňuje na dosažení požadované teploty kávovaru.

Umístěte šálek pod parní trysku (3) a stiskněte spínač kávovaru (14) []. Zároveň otočte regulátorem páry (6) a horká voda vyteče parní tryskou (3) (obr. 5).

PŘÍPRAVA KÁVY Z KÁVOVÝCH TABLET

Tento kávovar, kromě přípravy nápoje z mleté kávy, také dovoluje přípravu kávy z kávových tablet.

Tato možnost vám nabízí způsob, jak pohodlně a čistě připravit chutnou espresso kávu. Další výhodou těchto kávových tablet je hermeticky uzavřené individuální dávkování, které zajišťuje uchování veškeré vůně kávy.

V obchodech si můžete vybrat mezi dvěma druhy kávy v tabletech:

A- jednorázové dávky nestlačené kávy, tablety o průměru 60 mm, které jsou vhodné pro překapávanou kávu.

B- jednorázové dávky stlačené kávy, tablety o průměru 44 mm, které se používají k přípravě kávy espresso.

K přípravě kávy v tomto spotřebiči nepoužívejte tablet o průměru 60 mm, velikostně neodpovídají průměru držáku filtru a chod spotřebiče by byl narušen.

Pro tento typ kávovaru použijte jen jednorázové tablety o přibližném průměru 44 mm (obr. 8).

Tyto tablety porcované kávy jsou k dostání v běžných obchodech. Při přípravě kávy z tablet odstraňte z držáku filtru (7) kávový filtr (9) a filtr "barcream" (8) a na držák filtru (7) položte filtr „barcream special“ a filtr na tablety dávkované kávy (12) (obr.7). Dále postupujte stejným způsobem jako při přípravě nápoje z mleté kávy, jen s tím rozdílem, že do filtru vložíte tabletu dávkované kávy.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním kávovaru se ujistěte, zda je přístroj odpojen ze sítě a zda vychladl.

Snímatelné části lze omýt vodou se saponátovým přípravkem. Kávovar nevkládějte do vody ani do jiné kapaliny.

Vlhkým hadříkem pravidelně otírejte místo, do něhož se ukládá pouzdro na filtr, aby se nezaneslo zbytky kávy.

Pouzdro na filtr vyjímejte opatrně, protože v něm může být horká voda.

Nebudete-li kávovar delší dobu používat, pouzdro na filtr z něho vyjmete, aby jste zabránili opotřebování vložky. Žádný díl kávovaru nekládejte do myčky na nádobí.

ODVÁPNĚNÍ

Kávovar je třeba pravidelně odvápnovat. Naplňte nádržku ze tří čtvrtin vodou a z jedné čtvrtiny octem.

Uvedte spotřebič, včetně trubice na páru, dvakrát do chodu.

Zbytky octa odstraňte z kávovaru tím způsobem, že ho uvede dvakrát do chodu pouze s vodou.

VZNIKLÉ ZÁVADY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Káva espresso není dostatečně horká:

- Předehřejte šálky
- Odvápněte kávovar

Výrazně se snižuje rychlost výstupu:

- Nevkládejte do filtru příliš mnoho kávy
- Nepoužívejte příliš jemnou kávu nebo ji tolik nestlačujte
- Odvápněte kávovar

Káva přetéká přes okraj pouzdra na filtr:

- Přesvědčte se, zda je pouzdro správně vsazeno
- Očistěte vložku nebo ji vyměňte za novou

Káva nevytéká nebo vytéká příliš pomalu:

- Přesvědčte se, zda je v nádržce voda či zda je nádržka správně umístěna
- Přesvědčte se, zda je správně vsazeno pouzdro

Nevychází pára:

- Přesvědčte se, zda je voda v nádržce
- Přesvědčte se, zda není zanesena vaporizační tryska

Chod čerpadla je příliš hlučný:

- Přesvědčte se, zda je v nádržce voda a zda je nádržka správně umístěna

OPRAVY

V případě, že zjistíte na spotřebiči závadu, neváhejte ho svěřit do péče odborníků autorizované technické služby.

UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE

Naše výrobky jsou baleny do optimalizovaného obalu, určeného pro přepravu. Tento obal je tvořen převážně ekologicky nezávadnými materiály, které by měly být odloženy jako druhotná surovina do příslušné místní sběrný odpadů.

O možnostech uložení / odstranění spotřebičů, vyřazených z provozu, do vhodných sběrů získáte informace na městském úřadě

БЪЛГАРИЯ

- 1 Основно тяло
- 2 Резервоар за вода
- 3 Дюзата за вода/пара
- 4 Ваната за оттичане
- 5 Разглобяема решетка
- 6 Превключвател за пара
- 7 Контейнер на филтъра
- 8 Bar Cream
- 9 Филтър за 1 или 2 чаши
- 10 Мерителна лъжичка за кафе

Допълнителни части за специални пакетчета кафе

- 11 Специален филтър Bar Cream
- 12 Специален филтър за единична порция

Бутони за управление

- 13 Копче за еспресо
- 14 Копче за ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ
- 15 Бутон за пара
- 16 Сигнална лампа за температурата на кафето/парата
- 17 Сигнална лампа за ВКЛЮЧЕНО/ИЗКЛЮЧЕНО
- 18 Сигнална лампа за пуснатата пара

ВКЛЮЧВАНЕ В ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Преди да включите уреда в контакта, уверете се, че напрежението отговаря на напрежението, посочено на етикета с характеристиките на уреда. Уредът трябва да се използва само със заземен контакт.

ВАЖНИ СЪВЕТИ

- Прочетете инструкциите внимателно. Запазете ги за бъдеща справка.
- Не пипайте горещите повърхности. Използвайте дръжките или бутоните за управление.
- Не включвайте кафемашината, ако няма вода в резервоара.
- Не оставяйте уреда включен без надзор особено, ако има деца наблизо.
- Не използвайте уреда без да сте сложили ваната за оттичане или решетката.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност.
- Изключете кафемашината от контакта преди да започнете да я чистите или ако не работи както трябва.
- Изчакайте докато горещите повърхности изстинат преди да започнете да ги чистите.
- Никога не оставяйте кабела да виси свободно. Дръжте кафемашината далеч от топлини източници.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не включвайте кафемашината, ако кабелът или щекерът са повредени, ако забележите, че уредът не работи както трябва или ако има други повреди.
- Не оставяйте уреда при минусови температури, тъй като водата в него може да го повреди.
- Поправки на кабела или смяна на части трябва да се извършват изключително и само от Оторизиран Технически Сервизен Център.

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Преди да използвате кафемашината за първи път, измийте всички приставки в сапунена вода и ги изсушете. Уверете се, че гумените крачета върху долната част на кафемашината са прилепнали здраво към работната повърхност. За да измиете всички части на кафемашината, пуснете уреда да направи кафе еспресо без да слагате кафе в машината, а само вода.

ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ ЕСПРЕСО

1. Напълнете резервоара със студена вода и го поставете на мястото му в кафемашината, като го натиснете докато изсрака, фиг. 1.





2. Тази кафе машина е снабдена с филтър Bar Cream (8) който се поставя във вътрешността на контейнера на филтъра. Благодарение на този филтър кафето става по-гъсто.


Поради начина на работа на този филтър количеството остатъчна вода във филтъра е малко.


Сложете bar cream филтъра (8) в контейнера на филтъра (7). Поставете филтър (9) върху контейнера на филтъра (7) + bar cream филтъра (8). Използвайте мерителната лъжичка за кафе, за да напълните филтъра (1 лъжичка = 1 чаша, 2 лъжички = 2 чаши), фиг. 2.

Почистете евентуалните остатъци от кафе по ръба на контейнера на филтъра.

3. Поставете контейнера на филтъра в неговата кутия. Завъртете го надясно докато спре да се движи, фиг. 3. Не го насилвайте.

4. За да пригответе кафе, натиснете копче (14) [], сигналните лампи (16) [] и (17) [] ще светнат. Когато сигналната лампа за температура (16) [] изгасне, кафемашината е достигнала необходимата температура.

Натиснете копчето за еспресо (13), за да започне кафето да излиза. Натиснете отново копчето за еспресо (13) [], за да спрете излизането на кафе.

Внимание: Не развивайте контейнера на филтъра, докато копче (13) [] е на позиция ВКЛЮЧЕНО.





5. Благодарение на системата за автоматично напълване не се изискват специални процедури в случай, че резервоарът се изпразни или кафемашината не е използвана продължително време.

ПРИГОТВЯНЕ НА КАПУЧИНО

Парата може да се използва за предварително затопляне на чашите, за затопляне на течности или за приготвяне на капучино. Капучиното представлява кафе еспресо с малко мляко и пяна отгоре. Образоването на пяната става като дюзата за пара се насочи към студеното мляко, което след това се прибавя към кафе еспресото.

За да избегнете свръх натоварване във вътрешността на филтъра, препоръчително е да махнете контейнера на филтъра преди да използвате пара.

Уверете се, че копче (14) [] е на позиция ВКЛЮЧЕНО.

След това натиснете бутон (15) [], сигналните лампи (16) [] и (18) [] ще светнат. Когато сигналната лампа за температура (16) [] изгасне, парата е достигнала необходимата температура.

1. Завъртете превключвателя за пара (6) обратно часовниковата стрелка, фиг. 4, и поставете съд под дюзата за пара (3). Когато водата, намираща се в тръбата, спре да излиза, поставете дюзата в каничката с мляко и завъртете отново превключвателя за пара, за да започне да излиза пара, фиг. 5.

2. Повдигнете и смъкнете каничката леко. Внимавайте да не пъкнете върха на дюзата в течността, тъй като това ще попречи на навлизането на въздух. За да получите мляко с пяна, поставете дюзата за пара точно на повърхността на млякото.



3. Прибавете млякото с пяна към кафето. Ако желаете, можете да сложете канела, индийско орехче или настърган шоколад и да декорирате със стръкче канела.



Важно: След като приключите с приготвянето на пяната, почистете остатъците от мляко по дюзата. За да почистите дюзата, препоръчително е да пуснете парата за кратко.

4. Почиствайте дюзата за пара редовно, но само когато уредът е изключен от контакта и студен.





Махнете приставката от тръбата за пара, фиг. 6, и почистете външната част на дюзата (3) с мек влажен парцал. Приставка (3А) може да се мие под чешмата.


ОТ КАПУЧИНО ОБРАТНО КЪМ КАФЕ

Натиснете бутона за пара (15) [], за да изключите парата, сигналната лампа (18) [] ще изгасне и кафемашината ще започне да изстива.

Сега натиснете копчето за еспресо (13) [] и едновременно с това завъртете превключвателя за пара (6), така че да започне да излиза вода от дюзата за пара. Сигналната лампа (16) [] ще светне отново. Изключете превключвателя за пара (6)

ПРИГОТВЯНЕ НА ЧАЙ И ГОРЕЩИ НАПИТКИ

Натиснете копче (14) [], сигналните лампи (16) [] и (17) [], ще светнат. Когато сигналната лампа за температура (16) [] изгасне, кафе машината е достигнала необходимата температура.

Поставете чаша под дюзата за пара (3) и натиснете копчето за пускане на кафе (14) []. Едновременно с това завъртете превключвателя за пара (6), така че да започне да излиза гореща вода от дюзата за пара (3), фиг. 5.

ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ ОТ ПАКЕТЧЕТА ЗА ЕДИНИЧНА ПОРЦИЯ

Освен смляно кафе, тази кафе машина може да се използва и с пакетчета кафе.

Тази опция ви дава възможност да пригответе бързо и без да капате ароматно кафе еспресо. Тъй като пакетчетата са опаковани поединично и са херметично затворени, това гарантира, че кафето ще запази всичкия си аромат.

На пазара се предлагат два вида пакетчета за кафе:

А- 60 mm пакетчета за кафе (свободни), подходящи за капкови кафемашини и перколатори за кафе.

В- 44 mm пакетирани пакетчета за кафе, предназначени специално за еспресо кафемашини.

Вашата кафемашина няма да работи правилно с 60 mm пакетчета за кафе, тъй като те не могат да влязат както трябва в контейнера на филтъра.

С тази кафемашина използвайте винаги пакетчета за кафе с диаметър от около 44 mm, виж фиг. 8.

Такива пакетчета кафе можете да намерите в обикновен магазин.

За да използвате функцията за приготвяне на кафе от пакетчета, направете следното: Извадете филтър (9) и bag great филтъра (8) от контейнера на филтъра (7). Сложете специалния bag great филтър (11) и филтър (12) в контейнера на филтъра (7), фиг. 7. Направете същото както при приготвянето на смляно кафе, като поставите филтъра за единична порция във вътрешността на филтъра.

ЧИСТЕНЕ & ПОДДРЪЖКА

Преди да започнете да чистите кафемашината, уверете се, че е изключена от контакта и изстинала.

Измийте подвижните части в сапунена вода. Никога не потапяйте кафемашината във вода или друга течност.

Почиствайте периодично района около контейнера на филтъра с влажен парцал, за да отстраните евентуалните остатъци, залепнали по него.

Извадете контейнера на филтъра внимателно, тъй като водата в него може да е все още гореща.

Не слагайте контейнера на филтъра обратно, ако не възнамерявате да използвате кафемашината известно време. По този начин ще удължите полезния живот на гумения уплътнител. Не мийте нито една от частите на уреда в съдомиялня.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕН КАМЪК

Изчиствайте редовно котления камък от кафемашината. За да направите това, напълнете резервоара за вода със смес от три части вода и една част оцет.

Пуснете кафемашината да извърши два цикъла, включително тръбата за пара.

За да отмиете остатъците от оцет, пуснете я да извърши още два цикъла само с вода.

ВЪЗМОЖНИ ПРОБЛЕМИ & ТЕХНИТЕ РЕШЕНИЯ

- **Кафе еспрето не е достатъчно топло**
 - Затоплете предварително чашите
 - Изчистете котления камък от кафемашината
- **Струята кафе е значително намалена**
 - Не препълвайте филтъра с кафе
 - Използвайте по-грубо смляно кафе или го натиснете по-малко
 - Изчистете котления камък от кафемашината
- **Кафето излиза от ръба на контейнера на филтъра.**
 - Уверете се, че контейнерът на филтъра е сложен правилно.
 - Измийте уплътнителя или го сменете, ако е необходимо.
- **Не излиза кафе или струята е прекалено слаба:**
 - Проверете, дали резервоарът за вода е пълен и сложен правилно.
 - Проверете, дали контейнерът на филтъра е сложен правилно
- **Не излиза пара.**
 - Проверете, дали резервоарът за вода е пълен.
 - Уверете се, че дюзата за пара не е запушена.
- **Помпата издава прекалено голям шум.**
 - Проверете, дали резервоарът за вода е пълен и сложен правилно.

ПОПРАВКА

При повреда занесете уреда веднага в Оторизиран Технически Сервизен Център.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕД ИЗЛЯЗАЛ ОТ УПОТРЕБА

Опаковките на нашите продукти са оптимизирани. Това по същество означава, че се използват безвредни за околната среда материали, които е препоръчително да се предадат на пункт за вторични суровини.

Информация за това, как да изхвърлите уреди, излезли вече от употреба, можете да получите от местния Градски Съвет.

ROMÂN

- 1 Corp principal
- 2 Rezervor de apă
- 3 Duză apă/abur
- 4 Tavă colectoare
- 5 Grătar detașabil
- 6 Control abur
- 7 Suport filtru
- 8 Dispozitiv pentru smântână dulce
- 9 Filtru pentru 1 sau 2 cești
- 10 Linguriță pentru măsurarea și tasarea cafelei

Accesorii pentru pliculețe speciale de cafea

- 11 Disc special pentru smântână dulce
- 12 Filtru special pentru pliculețe de cafea

Butoane

- 13 Buton espresso
- 14 Buton ON/OFF (Pornit/Oprit)
- 15 Buton abur
- 16 Lampă atingere temperatură cafea/abur
- 17 Lampă pilot On/Off (Pornit/Oprit)
- 18 Lampă pilot selectare funcție abur

CONECTAREA LA REȚEA

Înainte de a conecta aparatul la rețea verificați dacă tensiunea corespunde cu cea indicată pe placa cu caracteristici. Conectați aparatul la o priză cu împământare.

AVERTIZĂRI IMPORTANTE

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați-le pentru viitoare consultații.
- Nu atingeți niciodată părțile calde. Manipulați aparatul de cafea cu ajutorul torțurilor și a întrerupătoarelor.
- Nu puneți să funcționeze aparatul fără apă.
- Pe durata funcționării este nevoie ca aparatul să fie supravegheat, mai ales când se folosește în apropierea copiilor.
- Nu faceți să funcționeze aparatul fără tavă și fără grătarul pentru strângerea picăturilor.
- Nu introduceți aparatul în apă sau orice alt lichid.
- Deconectați aparatul de la rețea înainte de a-l curăța sau dacă observați că nu funcționează corect.
- Lăsați părțile calde să se răcească înainte de a proceda la curățirea lor.
- Nu lăsați cablul să atârne. Mențineți cablul și aparatul de cafea departe de orice sursă de căldură.
- Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic în exclusivitate.
- Nu puneți aparatul de cafea să funcționeze cu cablul sau fișa de contact stricate, dacă ați observat că nu funcționează corect sau dacă a suferit vreun fel de stricăciune.
- Nu lăsați aparatul la temperaturi inferioare 0° pentru că astfel s-ar putea deteriora din cauza apei conținute în interior.
- Reparațiile sau schimbările de cablu trebuie realizate numai de către un Serviciu Tehnic Autorizat.

ÎNAINTEA PRIMEI FOLOSIRI

Înainte de a folosi aparatul pentru prima oară spălați toate accesoriile cu apă cu săpun și ștergeți-le.


Asigurați-vă că ventuzele de la bază aderă bine pe suprafața folosită. Faceți să funcționeze aparatul ca și cum ar pregăti cafea-expresso, dar numai cu apă, fără cafea, pentru a curăți toate părțile aparatului.


PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO

1. Umpleți rezervorul cu apă rece și montați-l, apăsând pe el până se blochează în poziție (fig. 1).
2. Această cafetieră este echipată cu un dispozitiv pentru smântână dulce (8) care se montează în interiorul suportului pentru filtru. Discul asigură producerea unei cafele cu frîșcă.
Datorită modului în care funcționează, veți observa o mică cantitate de apă reziduală în interiorul filtrului.
Puneți discul pentru smântână dulce (8) în suportul pentru filtru (7). Puneți filtrul (9) deasupra suportului pentru filtru (7) + discul pentru smântână dulce (8). Utilizați lingurița pentru cafea pentru a umple filtrul (1 linguriță = 1 ceașcă, 2 lingurițe = 2 cești) (fig. 2).


Curățați orice urmă de cafea din jurul marginii suportului pentru filtru.


3. Montați suportul pentru filtru în carcasa sa. Rotiți suportul pentru filtru spre dreapta, până se oprește (fig. 3). Nu-l forțați.

4. Pentru a prepara cafeaua, apăsați butonul pentru cafea (14) [①], lămpile pilot (16) []

și (17) [①] se vor aprinde. Când lampa pentru temperatură (16) []

se stinge, cafetiera a atins temperatura corectă.

Apăsați butonul espresso (13) pentru a activa curgerea cafelei. Apăsați butonul espresso (13) [] din nou pentru a opri curgerea cafelei.

Atenție: Nu eliberați suportul pentru filtru în timp ce butonul (13) [] este în poziția ON (Pornit).



5. Grație sistemului de auto-adaptare, nu este necesară nici o procedură specială în cazul în care rezervorul rămâne fără apă sau cafetiera nu este folosită timp îndelungat.



PREPARAREA UNUI CAPPUCCINO

Aburul poate fi utilizat pentru a încălzi ceștile, a încălzi lichide sau a prepara cafea cappuccino. Un cappuccino este o cafea espresso cu puțin lapte și un strat de spumă. Spuma se obține aplicând abur într-un recipient cu lapte rece; laptele astfel obținut se adaugă la cafeaua espresso.

Pentru a evita presiunea excesivă la interiorul filtrului, este recomandat să scoateți suportul pentru filtru înainte de a utiliza aburul.

Asigurați-vă că butonul (14) [①] este în poziția ON (Pornit).

Apoi, apăsați butonul (15) [], lămpile pilot (16) []

și (18) [] se vor aprinde. Când lampa pentru temperatură (16) []

se stinge, aburul are temperatura corectă.

1. Rotiți butonul de control al aburului (6), în sens antiorar (fig. 4), și puneți un recipient sub duza pentru abur (3). Când apa din tub nu mai curge, puneți duza în interiorul recipientului cu lapte și rotiți butonul pentru abur din nou pentru ca aburul să iasă (fig. 5).

2. Ridicați recipientul, ușor, în sus și în jos. Încercați să nu lăsați duza să iasă din lichid, pentru a preveni pătrunderea aerului. Pentru a obține lapte spumat, puneți tubul de abur chiar pe suprafața laptelui.



3. Adăugați laptele spumat în cafea. Dacă doriți, puteți să presărați scortșoară, alune pisate, ciocolată rasă și să o decorați cu un bețișor de scortșoară.



Important: Curățați duza de orice urmă de lapte după ce ați preparat spuma. Este recomandat să curățați duza cu un jet scurt de abur.

4. Curățați cu regularitate duza pentru abur, dar întotdeauna aparatul trebuie să fie scos din priză și rece.





Scoateți accesoriul de pe tubul de abur (fig. 6), și curățați exteriorul duzei (3) cu o pânză moale și umedă. Accesoriul (3A) poate fi spălat la robinet.


DE LA CAPPUCCINO DIN NOU LA CAFEA

Apăsăți butonul pentru abur (15) [] pentru a opri aburul, lampa indicatoare (18) [] se va stinge, permițând cafetierei să se răcească.

Acum, apăsați butonul pentru espresso (13) [] și, în același timp, rotiți butonul de control al aburului (6) pentru a permite apei să iasă din duza de abur, astfel că lampa pilot (16) [] se aprinde din nou. Închideți butonul de control al aburului (6).

CUM SĂ PREPARAȚI CEAI SAU BĂUTURI FIERBINȚI

Apăsăți butonul (14) [], lămpile pilot (16) [] și (17) [] se vor aprinde. Când lampa pentru temperatură (16) [] se stinge, cafetiera a ajuns la temperatura corectă.

Puneți o ceașcă sub duza de abur (3) și apăsați butonul pentru curgerea cafelei (14) []. În același timp, rotiți butonul de control al aburului (6) astfel încât apa fierbinte să curgă prin duza de abur (3) (fig. 5).

PREPARAREA CAFELEI CU DISCURI PENTRU PLICULEȚE DE CAFEA

În afară de cafea măcinată, această cafetieră poate utiliza pliculețe de cafea.

Această opțiune vă oferă posibilitatea preparării unei delicioase cafele espresso, rapid și fără murdărie. Deoarece pliculețele sunt împachetate individual și sigilate ermetic, cafeaua păstrează în treaga sa savoare.

Pe piață sunt disponibile două tipuri de hârtii de filtru de cafea:

A- Hârtii de filtru de cafea flexibile (detașate) de 60mm, potrivite pentru aparate de cafea cu picurător și filtre de cafea

B- Hârtii de filtru de cafea compacte de 44mm, speciale pentru mașini espresso

Aparatul dumneavoastră pentru cafea nu va funcționa corect cu hârtii de filtru de cafea flexibile de 60mm, întrucât nu se potrivesc perfect în suportul pentru filtru.

Utilizați întotdeauna hârtii de filtru de cafea compacte de aproximativ 44mm în diametru pentru acest aparat de cafea, vezi figura 8.

Aceste pliculețe pot fi găsite la distribuitorii dvs. obișnuiți.

Pentru a utiliza funcția pentru pliculețe de cafea: Scoateți de pe suportul pentru filtru (7) filtrul (9) și discul pentru smântână dulce (8) și puneți în loc discul special pentru smântână dulce (11) și filtrul special (12) (fig. 7). Procedați la fel ca în cazul cafelei măcinate, punând discul pentru pliculețe în interiorul filtrului.

CURĂȚIREA ȘI PĂSTRAREA

Înainte de a proceda la curățirea aparatului verificați ca acesta să fie deconectat și rece.

Părțile mobile se pot spăla cu apă și săpun. Nu scufundați aparatul în apă sau alt lichid.

Curățiți periodic cu o cârpă umedă locul unde se află porțiltrul pentru a elimina resturile de cafea care ar fi putut rămâne aderite.

Retrageți cu atenție porțiltrul pentru că ar putea avea apă caldă în interiorul lui.

Dacă nu veți folosi mai mult timp aparatul, nu puneți din nou porțiltrul pentru că așa se realizează prelungirea duratei garniturii. Nu introduceți nici o piesă în mașina de spălat vase.

DECALCIFICAREA

Aparatul trebuie decalcificat cu regularitate. Pentru aceasta umpleți rezervorul cu un amestec de trei părți de apă și una de oțet.

Puneți să funcționeze aparatul de două ori, și tubul de abur inclusiv.

Apoi, pentru a elimina resturile de oțet, faceți-l să funcționeze numai cu apă de două ori.

ANOMALII POSIBILE ȘI SOLUTIONAREA LOR

Temperatura cafelei espresso este prea joasă :

- Încălziți înainte ceștile
- Decalcificați aparatul

Se reduce în mod considerabil viteza pasului :

- Nu puneți prea multă cafea în filtru
- Folosiți cafea măcinată mai mare, sau presionați mai puțin cafeaua
- Decalcificați aparatul

Cafeaua se varsă peste porțiltrul

- Verificați porțiltrul dacă este așezat corect
- Curățiți garnitura sau înlocuiți-o dacă este nevoie

Nu iese cafeaua sau o face prea lent

- Verificați dacă este apă în rezervor și dacă acesta se află în poziția corectă
- Verificați dacă porțiltrul este corect așezat

Nu ies aburi

- Verificați dacă este apă în rezervor
- Verificați dacă este înfundat orificiul de vaporizare

Pompa face mult zgomot

- Verificați dacă este apă în rezervor și dacă acesta este așezat corect

REPARAȚII

În cazul în care aparatul are vreun defect duceți-l imediat la un Serviciu Tehnic Autorizat.

AVERIZĂRI PENTRU DEPUNERE/ELIMINARE

Pentru transport lor, mărfurile noastre au un ambalaj optimizat. Acesta constă în principiu din materiale nepoluante care vor trebui să fie predate ca materie primă secundară la serviciul local de eliminarea gunoaielor.

Primăria sau municipiul dumneavoastră vă vor informa despre posibilitățile de depunere/eliminare pentru aparatele care nu se mai folosesc.

من الكابوشينو إلى القهوة من جديد

إضغط على زر ضغط البخار (15) [①]

لإطفاء عملية التبخير، ينطفئ الدليل المضيئ (18) [②] بحيث يتمكن الجهاز من أن يبرد.

في هذه اللحظة إضغط على زر إسبرسو (13) [③] ثم في نفس الوقت أدر مقود البخار (6) ممكنا خروج البخار من فوهة التبخير حتى يشتعل من جديد الدليل المضيئ (16) [④]. إغلق مقود ضبط البخار (6).

كيف يمكن إعداد الشاي أو المشروبات الساخنة

إضغط على الزر (14) [①]، الدليلين المضيئين (16) [②] و (17) [③] يشتعلان. عند إنطفاء الدليل المضيئ (16) [④] تكون ماكينة القهوة قد بلغت الحرارة المطلوبة.

ضع فنجانا تحت فوهة التبخير (3) ثم إضغط على زر القهوة (14) [①]. في نفس الوقت قم بإدارة مقود ضبط البخار (6) لكي يخرج الماء الساخن من فوهة التبخير (3)، الصورة 5.

إعداد القهوة بواسطة أسطوانات أحادية القياس

ماكينة القهوة هذه إضافة لإستعمال البن المسحوق تسمح بإستعمال بن أحادي القياس.

هذه الطريقة تسمح بإعداد قهوة إسبرسو رائعة بصورة مريحة ونظيفة. إضافة لهذا ويفضل تعليبهما الفردي والمحكم الإقفال يكون مضمون المحافظة على نكهة القهوة.

يمكنك العثور على نوعين من وحدات البن الأحادية القياس:

أ- وحدات البن الأحادية القياس الغير المضغوط (مرن) وقطرها 60 مللمتر ملائمة لقطارات القهوة وكذلك نصف قطارات القهوة.

ب- وحدات البن الأحادية القياس المضغوطة وقطرها 44 مللمتر خاصة للمكثات القهوة إسبرسو.

إستعمال وحدات البن الأحادية القياس المرن وقطرها 60 مللمتر، تؤدي إلى عدم إشتغال جهازك بصفة مضبوطة لأن هذه الوحدة للبن الأحادية القياس وبهذا الحجم لن تثبت بصفة مضبوطة في حامل المصفاة.

لإستخدام مضبوط لهذا النوع من مكثات القهوة إستعمل دائما وحدات للبن أحادية القياس المضغوطة بقطر من 44 مللمتر تقريبا، الصورة 8.

يمكنك الحصول على الأسطوانات الأحادية القياس من متجركم المعتاد.

للقيام بإعداد البن الأحادي القياس، أزل المصفاة (9) وأسطوانة رغوة الحليب (8) barcream من حامل المصفاة (7) ثم ضع فوق حامل المصفاة (7) أسطوانة رغوة الحليب الخاصة (11) barcream والمصفاة (12) الخاصة بالقياس الأحادي، الصورة 7. قم بالعملية بنفس طريقة القهوة المطحونة بوضع أسطوانة أحادية القياس بداخل المصفاة.

التنظيف والمحافظة

قبل الشروع في التنظيف تأكد من أن القطارة منفصلة عن التيار الكهربائي وباردة.

يمكنك غسل الأجزاء المتحركة بالماء والصابون. لاتغطس القطارة في الماء ولا في أي سائل آخر.

قم بتنظيف مكان حامل المصفاة دوريا بثوب مبلل لإزالة بقايا القهوة العالقة به.

قم بإخراج حامل المصفاة بإحتياط فمن الممكن بقاء ماء ساخن بداخله.

في حالة عدم إستعمالك لقطارة القهوة لمدة من الزمن لاتعد لتركيب حامل المصفاة في مكانه حتى تطيل الحياة العملية للمفصل المطاطي. لاتقم بإدخال أي جزء من القطارة في غسالة الأواني.

عملية إزالة التلكس

ينصح بإزالة التلكس من قطارة القهوة بانتظام. من أجل هذا قم بتخليط ثلاثة مقادير من الخل في مقدار واحد من الماء ثم إملا الخزان بهذا المحلول.

قم بتشغيل الجهاز مرتين بالإضافة إلى أنبوب البخار.

بعد ذلك وحتى تزيل بقايا الخل تماما قم بتشغيل الجهاز بالماء فقط لمرتين.

الأعطاب المحتملة وطريقة حلها

درجة حرارة القهوة إكسبرسو منخفضة جدا

- قم بتسخين الفناجين مسبقا

- قم بإزالة التلكس من القطارة

تنخفض كثيرا سرعة مرور القهوة

- لاتضع كمية كبيرة من البن في المصفاة

- إستعمل بنا مسحوقا قليلا أو أضغط على البن قليلا

- قم بإزالة التلكس من القطارة

القهوة تفيض من حامل المصفاة

- تأكد من أن حامل المصفاة مركب في مكانه بدقة

- نظف المفصل المطاطي أو قم بتغييره إذا تطلب الأمر ذلك

القهوة لاتخرج أو تخرج ببطء

- تأكد من وجود الماء في الخزان وأن هذا الأخير مركب في مكانه بدقة.

- تأكد من أن حامل المصفاة مركب في مكانه بدقة

البخار لا يخرج

- تأكد من وجود الماء في الخزان

- تأكد من أن فوهة البخار غير محبوسة

المضخة تحدث صوتا كثيرا

- تأكد من وجود الماء في الخزان وأن هذا الأخير مركب في مكانه بدقة.

الإصلاحات

في حالة وجود تضرر بالجهاز لاتتردد في عرضه على المصلحة التقنية المرخصة.

تنبيهات حول الإيداع والتخلص من الجهاز:

بضائعنا تتوفر على أحسن تغليف وتعبئة أثناء نقلها. التغليف والتعبئة مصنوعين من مواد غير ملوثة يجب تسليمها للمصلحة البلدية للتخلص من الأزيال. بليديك ستخبرك عن إمكانيات إيداع والتخلص من الأجهزة البالية.

تأكد من أن اللاصقات المطاطية الموجودة بالقاعدة تلتصق بالسطح. قم بتشغيل الجهاز وكأنت ستهيئ قهوة إكسبرسو ولكن فقط بالماء حتى تنظف جميع معدات القطارة.

إعداد القهوة إكسبرسو

1. إملا الخزان بالماء البارد ثم ضعه في الموضع الملائم، إضغط عليه حتى يثبت في مكانه، الصورة 1.

2. تتوفر هذه الماكينة على نظام أسطوانة رغوة الحليب (barcream 8) حيث يتم وضعها في داخل حامل المصفاة. هذه الأسطوانة تؤمن الحصول على قهوة بالرغوة، ونتيجة لوظيفتها تتم ملاحظة ظهور قليل من الماء بداخل المصفاة.

أدخل أسطوانة رغوة الحليب (8 barcream) في حامل المصفاة (7). ركب المصفاة (9) فوق مجموع حامل المصفاة (7) + أسطوانة رغوة الحليب (8). إملا المصفاة بالبن مستعينا بالملقعة القياسية (ملقعة واحدة=فنجان واحد - ملعتين=فنجانين)، الصورة 2.

نظف حواشي حامل المصفاة من البن الذي قد يظل عالقا بها.

3. ضع حامل المصفاة في مكانه. أدر حامل المصفاة نحو اليمين حتى يصل الحد الأقصى، الصورة 3. لاستعمل القوة المفرطة.

4. لإعداد القهوة إضغط على الزر (14) [Ⓛ]، الدليلين المضيئين (16) [☀] و [Ⓛ] (17) [Ⓛ] و [Ⓛ] [Ⓛ] عند إنطفاء الدليل المضيئ (16) [☀] تكون ماكينة القهوة قد بلغت الحرارة الملائمة.

إضغط على زر إكسبرسو (13) [☀] لخروج القهوة. لتوقيف إسياب القهوة إضغط من جديد على زر إكسبرسو (13) [☀].

تنبيه: لا تقم بتفكيك حامل المصفاة مع زر إكسبرسو (13) [☀] شغال.

5. عند نفاذ الماء من الخزان أو بعد مدة من الزمن طويلة دون تشغيل ماكينة القهوة، ليس من الضروري القيام بأية عملية خاصة لأن ماكينة القهوة تتوفر على نظام إعادة التشغيل أوتوماتيكي.

إعداد قهوة كابوشينو

يمكن إستعمال البخار لتسخين الفناجين أو السوائل أو إعداد فنجان كابوشينو. الكابوشينو هي القهوة إكسبرسو مع قليل من الحليب وطبقة من الرغوة. يتم الحصول على هذه الرغوة بوضع حليب بارد في جرة ثم إستعمال فوهة التبخير ثم يضاف إلى القهوة إكسبرسو.

لتجنب ضغط زائد عن الحد بداخل حامل المصفاة، ننصح بإزالة حامل المصفاة قبل عملية التبخير.

تأكد من أن الزر (14) [Ⓛ] شغال.

مباشرة بعد ذلك إضغط على زر وظيفة البخار (15) [☀]، ستلاحظ أن الدليلين المضيئين (16) [☀] و [Ⓛ] (18) [☀] يشتعلان. عند إنطفاء الدليل المضيئ (16) [☀] تكون ماكينة القهوة قد بلغت حرارة التبخير.

1. قم بإدارة مقود ضبط البخار (6) في الإتجاه المعاكس لعقارب الساعة، الصورة 4 ثم ضع وعاءاً تحت فوهة التبخير (3). بعد خروج الماء المتجمع في الفوهة أدخلها في جرة مملوءة بالحليب ثم أدر مقود البخار لخروج البخار من جديد، الصورة 5.

2. أرفع وأخفض قليلا الجرة. تجنب تجاوز الطيب للجزء العلوي للفوهة لأن ذلك يمنع دخول الهواء. للحصول على الرغوة، ضع أنبوب البخار مباشرة على سطح الحليب.

3. أصف الحليب بالرغوة إلى القهوة. يمكنك رش فنجان الكابوشينو بقليل من القرفة أو الشكولاتة المطحونة مع تزيينه بأعواد القرفة.

تنبيه: بعد الإنتهاء من إعداد الرغوة نظف بقايا الحليب العالقة بفوهة التبخير. ننصح بالعودة إلى تشغيل فوهة البخار قليلا من الوقت لتنظيفها.

4. نظف بانتظام فوهة التبخير مع الجهاز منطفئا.

فك مكمّل أنبوب البخار، الصورة 6 ثم نظف خارج فوهة التبخير (3) بواسطة ثوب رطب ومبلل. يمكن غسل المكمّل (3A) تحت ماء البزوبوز.

1. وحدة ماكينة القهوة

2. خزان الماء

3. فوهة للبخار والماء

4. طبق التقاط الماء والقهوة

5. شبكة قابلة الإزالة

6. ضبط البخار

7. حامل المصفاة

8. أسطوانة رغوة الحليب barcream

9. مصفاة فنجان أو فنجانين

10. ملقعة للوزن والضغط على البن

معدات إضافية خاصة للبن أحادية القياس

11. أسطوانة رغوة الحليب خاصة

12. مصفاة خاصة للبن أحادي القياس

مقاود الضبط

13. زر القهوة إكسبرسو

14. زر تشغيل/توقيف ON/OFF

15. زر البخار

16. دليل مضيئ بلوغ حرارة القهوة/البخار

17. دليل مضيئ الإشتغال

18. دليل مضيئ إختيار وظيفة البخار

الربط بالشبكة الكهربائية

0 قبل ربط الجهاز بالشبكة الكهربائية، تأكد من أن الطاقة الكهربائية مطابقة للمشار إليها في صفيحة المواصفات. إستعمل منشب التيار ذي مأخذ أرضي.

ملاحظات هامة

- إقرأ الإرشادات بتمعن. حافظ عليها لمراجعات في المستقبل.
- لتلمس المساحات الساخنة. إستعمل الملاقط أو الأزرار أثناء إستخدام قطارة القهوة.
- لاتشغل الجهاز بدون ماء.
- لاتترك الجهاز بدون مراقبة وخصوصا بالقرب من الأطفال.
- لاتشغل قطارة القهوة بدون طبق ولا بدون شبكة جمع قطرات القهوة.
- لاتدخل الجهاز في الماء ولا في أي سائل آخر.
- قم بفصل القطارة من التيار الكهربائي قبل الشروع في تنظيفها أو إذا لاحظت عدم إشتغالها بصفة مبسطة.
- أترك الأجزاء الساخنة تبرد قبل الشروع في تنظيف قطارة القهوة.
- لاتترك خيط الربط الكهربائي معلقا. حافظ على خيط الربط الكهربائي وعلى القطارة بعيدان عن أي مصدر للحرارة.
- هذا الجهاز مصمم فقط لإستعمال المنزلي.
- لاتشغل الجهاز بالخيط الكهربائي أو المنشب فاسدين أو إذا لاحظت أنه لايشغل بصفة جيدة.
- لاتترك الجهاز بدرجة حرارة أقل من الصفر حتى لايتضرر من الماء المحسوب بداخله.
- الإصلاحات وتغيير الخيط يجب أن تقوم بها فقط المصلحة التقنية المرخصة.

قبل أول إستعمال

قم بغسل جميع معدات قطارة القهوة بالماء والصابون ونشغها قبل إستعمالها لأول مرة.

ufesa

BSH PAE, S.L.

Portal de Gamarra, 60 01013 Vitoria - Spain
Tel. 945 12 93 00 - Fax: 945 27 07 88



100% recycled paper

25-05