

INSTRUCTION MANUAL  
ESPRESSO/CAPPUCCINO/COFFEE  
MAKER

BEDIENUNGSANLEITUNG  
ESPRESSOMASCHINE

MODE D'EMPLOI  
CAFETIÈRE POUR EXPRESS/  
CAPPUCCINO

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
URZĄDZENIE DO PARZENIA  
ESPRESSO

MANUAL DE INSTRUCTIUNI  
ESPRESSOR-CAFETIERĂ CU  
SISTEM CAPPUCCINO

UPUTSTVO ZA UPOTREBU  
APARAT ZA ESPRESSO

NÁVOD K POUŽITÍ  
KÁVOVARU PRO PŘÍPRAVU  
ESPRESSA A CAPPUCCINA

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ  
ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΣΠРЕСО/  
ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ/ΚΑΦΕ

УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВ  
КАФЕМАШИНА ЗА ЕСПРЕСО И  
КАПУЧИНО

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
ПРИЛАД ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ  
ЕСПРЕСО ТА КАПУЧИНО

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ЭСПРЕССО-КОФЕВАРКА



ENGLISH .....PAGE 2	ROMANESTE ..... PAGINA 18	БЪЛГАРСКИ .....СТР. 34
DEUTSCH .....SEITE 6	SCG/CRO/B.i.H..... STRANA 22	УКРАЇНСЬКА .....СТОР. 38
FRANÇAIS .....PAGE 10	ČESKY ..... STRANA 26	РУССКИЙ .....СТР. 42
POLSKI.....STRONA 14	ΕΛΛΗΝΙΚΑ .....ΣΕΛΙΔΑ 30	

Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von

**TZS FIRST**  
AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem

Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of

**TZS FIRST**  
AUSTRIA®

Only GENUINE with this

Мы вам благодарны за  
покупку ОРИГИНАЛЬНОГО  
изделия компании

**TZS FIRST**  
AUSTRIA®

Только ПОДЛИННИКИ с этим

## OPERATION INSTRUCTIONS FOR ESPRESSO/ CAPPUCCINO/COFFEE MAKER

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions before using the machine.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or machine in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Turn control switch to OFF and unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return this appliance only to the nearest authorized service center for repair.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Use on a hard, flat level surface only, to avoid interruption of air flow underneath the appliance.
13. Always be sure water tank boiler cap is tightened securely before turning machine on.
14. DO NOT remove boiler cap until pressure is completely relieved. See section "CAUTION PRESSURE".
15. **WARNING:** To reduce the risk of fire or electric shock, do not remove any service covers. No user serviceable parts inside. Repair should be done by authorized personnel only.
16. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
17. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. When the product is not in use, please switch the control knob to the position of "RELEASE OFF".

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

#### SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used.
  1. The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
  3. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
- d) "This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way."

#### CAUTION: PRESSURE

To avoid possible burns from hot steam and water, NEVER open the boiler cap while there is pressure in the boiler. Remove all pressure first.

#### To remove all pressure, proceed as follows:

1. Turn the selector knob to the "O" position and unplug the appliance.
2. Remove the filter holder and dispose of coffee grounds.
3. Re-install the filter holder and the empty carafe.
4. Turn the steam selector control knob to the "cup" position and allow all pressure and residual water to completely drain off into the carafe until all flow and sound ceases. The pressure is now removed.

#### INTRODUCTION

Congratulations! You are the owner of an espresso/cappuccino maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso/cappuccino quickly and conveniently. Preparing espresso or cappuccino is very different from brewing regular drip coffee in that this machine operates pressure and requires special attention. To ensure your safety and the long life of this appliance, please read all instructions, cautions, notes, and attentions.

#### DESCRIPTION OF THE PARTS (see picture 1)

1. Water tank
2. Filter
3. Spoon
4. Knob
5. Funnel
6. Lamp
7. Filter lock
8. Steam tube
9. Funnel handle
10. Nozzle

11. Carafe lid
12. Carafe handle
13. Carafe
14. Drip tray
15. Water station
16. Knob
17. Brewed coffee
18. Pause
19. Closed
20. Steam
21. Insert
22. Lock

#### HOW TO PREPARE QUALITY ESPRESSO AND CAPPUCCINO AT HOME

##### The Coffee:

The coffee should be freshly ground, dark roasted variety. Pre-ground coffee will only retain its flavor for 7-8 days, provided it is stored in an air tight container, in a cool, dark area. Do not store in a refrigerator freezer. Whole beans are recommended, to be ground just before use. Coffee beans stored in an air tight container will keep up to 4 weeks before they begin to lose their flavor.

##### The Grind:

This is a vital step in the espresso making process and takes practice. The coffee must be ground fine, but not too fine

- The correct grind should look gritty, like salt or sand.
- If the grind is too fine, the water will flow through the coffee even under pressure. This grind looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too fast, preventing a full flavored extraction.

Be sure to use a quality grinder or mill for uniform consistency in your espresso grind. Oval shaped coffee mills are not recommended because the grind is not consistent.

#### MAKE ESPRESSO COFFEE

1. Remove the tank cover by turning it in anti-clockwise. Pour appropriate water in water tank with the carafe. Do not exceed the maximum capacity.
- Note:**
- The carafe has the cup marks, the maximum tank capacity is equal to 4 cups marks water quantity. The minimum tank capacity is equal to 2 cups marks water quantity.
  - Before pouring the water into the water tank, be sure the power cord is unplug from the power outlet and the steam knob is in the (see Fig. 2/3) position.
2. Replace the tank cover in place by turning the cover in clockwise until it locks in position.
  3. Put the steel mesh into metal funnel, add coffee powder to steel mesh with measuring spoon, a spoon coffee powder can make about a cup of top-

grade coffee. Then press the coffee powder tightly with the tamper.

**Note:** Select your desired coffee powder to make desired cups coffee, the steel mesh has 2 cups and 4 cups marks.

4. Make sure the tubers on the funnel align with the grooves in the appliance, then insert the funnel into from the "INSERT" position, and you can fix the funnel into coffee maker firmly through turn it anti-clockwise until it is locked in the "LOCK" position.
5. Place the carafe on the removable shelf.
6. Plug the power cord into the outlet. Turn the steam knob to (see Fig. 2/1) position, and the indicator is illuminated, wait for about 2 minutes, there will be coffee flowing out.
7. After desired coffee has obtained, you should turn steam knob to (Fig. 2/2) position, the indicator go out and the coffee maker stops working, your coffee is ready now. Then remove the carafe and turn the steam control knob to (Fig. 2/3) position release the residual steam in the tank.

**WARNING:** Do not leave the coffee maker unattended during making the coffee, as you need operate manually sometimes!

8. Before removing steel mesh or opening the tank cover, make sure the pressure in the tank shall be released. The method is turn the steam knob to the (Fig. 2/3) position firstly, the steam in the tank will eject from the frothing device. After pressure has released, and wait for the steel mesh cooling down, you can remove the steel mesh or open the tank cover.
9. After finishing making the coffee, you can take the metal funnel out through turn clockwise, and then pour the coffee residue out with the steel mesh pressed by press bar. Let them cool down completely, then rinse under running water. (When assemble the steel mesh again, you shall turn over the press bar to the original position)

#### FROTHING MILK/MAKE CAPPUCCINO

You get a cup of cappuccino when you top up a cup of espresso with frothing milk.

##### Method:

1. Prepare espresso first with container big enough according to the part "MAKE ESPRESSO COFFEE".
2. Fill a jug with desired amount of milk for each cappuccino to be prepared, you are recommended to use whole milk at refrigerator temperature (not hot!).

**Note:** In choosing the size of jug, it is recommend the diameter is not less than 70 ± 5mm, and bear in mind that the milk increases in volume, make sure the height of jug is enough.

3. Turn the steam knob to the (Fig. 2/4) position, the indicator will light up.
4. Insert the frothing device into the milk about two centimetres, after about 2 minutes, the steam will come out from the frothing device. Froth milk in the way moving vessel round from up to down.

5. When the required purpose is reached, you can turn the steam control knob to (Fig. 2/2) position stop frothing. Then remove the jug and turn the steam control knob to (Fig. 2/3) position release the residual steam in the tank.

**Note:** Clean steam outlet with wet sponge immediately after steam stops generating, but care not to hurt!

6. Pour the frothed milk into the espresso prepared, now the cappuccino is ready. Sweeten to taste and if desired, sprinkle the froth with a little cocoa powder.

**Note:** We recommend you allow the appliance to cool down before making coffee again. Otherwise burnt odor may occur in your espresso coffee.

#### AUTOMATIC POWER OFF FUNCTION

If the unit brews coffee or makes steam for 25 minutes, the unit will power off automatically, you should turn the knob to pause or off position, then turn the knob to "☺" position or "☹" position, the unit will restart to brew coffee or make steam.

#### CLEANING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER

- Unplug the appliance power cord.
- Clean the steam nozzle immediately after foaming milk by allowing the appliance to produce steam for another 1-2 seconds, which will clear the nozzle. Wipe nozzle with a damp cloth. Clean the nozzle with a needle if it is still blocked. If necessary, the steam nozzle can be unscrewed in a counter-clockwise direction using the end of the measuring spoon and then it can be cleaned. The nozzle must be screwed on again in a clockwise direction. Tighten using reasonable force with the end of the measuring spoon provided.
- The carafe, carafe lid, filter basket, and drip tray can be washed with soapy water or placed on the top rack only of your dishwasher.  
**CAUTION: Do not immerse machine in water.** Do not remove boiler cap while machine is under pressure. See section CAUTION PRESSURE.
- After the pressure has been released, remove boiler cap. Discard the remaining water through the top opening of the water tank. Screw the boiler cap back in place.
- Always empty the water tank of any water between uses.
- Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.
- Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the seat between the brew head and the filter holder while brewing espresso.

#### CLEANING MINERAL DEPOSITS

- To make sure your coffee maker operating efficiently, internal piping is cleanly and the peak flavor of coffee, you should clean away the mineral deposits left every 2-3 months.
- Fill the tank with water and descaler to the MAX level (the scale of water and descaler is 4:1, the detail refers to the instruction of descaler. Please use "household descaler", you can use the citric acid (obtainable from chemist's or drug stores) instead of the descaler (the one hundred parts of water and three parts of citric acid).
- According to the program of make espresso coffee, put the metal funnel (no coffee powder in it) and carafe (jug) in place. Brewing water per "MAKE ESPRESSO COFFEE".
- Turn the steam knob to (Fig. 2/1) position, the indicator will be illuminated, and make two cups coffee (about 2oz). Then turn the steam knob to (Fig. 2/3) position and wait for 5s.
- Turn the steam knob to (Fig. 2/4) position and make steam for 2min, then turn the steam knob to (Fig. 2/3) position to stop the unit immediately, make the descalers deposit in the unit at least 15 minutes.
- Restart the unit and repeat the steps of 4-5 at least 3 times.
- Then turning the steam knob to (Fig. 2/1) position to brew until no descaler is left.
- Then brewing coffee (no coffee powder) with tap water in the MAX level, repeat the steps of 4-5 for 3 times (it is not necessary to wait for 15 minutes in step of 5), then brewing until no water is left in the tank.
- Repeat the step of 8 at least 3 times to make sure the piping is cleanly.

#### TECHNICAL CHARACTERISTICS

220-240V ~ 50/60 Hz • 800W



#### Environment friendly disposal

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

#### PROBLEMS AND CAUSES

Problem	Causes
Coffee does not come out	<ul style="list-style-type: none"> <li>No water in tank.</li> <li>Coffee grind is too fine.</li> <li>Too much coffee in the filter.</li> <li>Boiler cap is not secure, steam is escaping.</li> <li>Machine was not turned on, or plugged in.</li> </ul>
Coffee comes out too quickly	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coffee grind is too coarse.</li> <li>Not enough coffee in filter basket.</li> </ul>
Coffee comes out around the edge of the filter holder	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter holder is not inserted in the brew head properly.</li> <li>There are coffee grounds around the filter basket rim.</li> <li>There is too much coffee in the filter basket.</li> <li>Coffee has been packed too tightly.</li> </ul>
No steam is generated	<ul style="list-style-type: none"> <li>The water tank is empty.</li> <li>There is too much water in the tank, no room for steam.</li> <li>Machine is not turned on.</li> </ul>
Coffee is splattering out of spout	<ul style="list-style-type: none"> <li>The water tank is empty or low, not enough pressure.</li> </ul>
Milk is not foamy after frothing	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ran out of steam.</li> </ul>

## ESPRESSOMASCHINE

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sollten immer, um etwaige Verletzungen von Personen zu vermeiden, die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen, inklusive der unten angeführten befolgt werden:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung gründlich durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Tauchen Sie weder Kabel, noch das Gerät ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
4. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch von Kindern geeignet, deshalb außerhalb der Reichweite von Kindern verwenden.
5. Die Maschine vor der Reinigung ausstecken und abkühlen lassen.
6. Sollte das Kabel oder das Gerät beschädigt sein, lassen Sie das Gerät von einem geschulten Fachmann reparieren.
7. Die Espressomaschine nicht im Freien verwenden.
8. Das Kabel nicht irgendwo runterhängen lassen.
9. Die Maschine nicht in die Nähe von Kochplatten, Gasflammen oder Backöfen stellen.
10. Das Gerät immer zuerst abschalten und dann vom Stromkreis trennen.
11. Die Maschine nur für den vorhergesehenen Zweck verwenden.
12. Die Espressomaschine auf einer harten, ebenen Fläche abstellen.
13. Vergewissern Sie sich, dass der Wassertankdeckel ordentlich verschlossen ist, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.
14. Den Deckel erst nachdem der Wasserdampf entwichen ist öffnen.
15. **WARNUNG:** Das Gerät nur von einem Fachmann reparieren lassen, nicht selbst herumbasteln.
16. Sobald das Gerät in Betrieb ist, legen Sie ein leere Tasse auf die Abtropfplatte damit das restliche Wasser ablaufen kann.
17. Berühren Sie die Maschine nicht im eingeschalteten Zustand.
18. Den Wassertank mit kaltem Wasser füllen, bevor Sie die Maschine einschalten.
19. Benutzen Sie keine beschädigte oder kaputte Karaffe.
20. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
21. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
22. Stellen Sie den Regler während des Nichtgebrauchs auf die Position „RELEASE OFF“.

**Heben Sie sich die Bedienungsanleitung an einen sicheren Platz auf!**

### HINWEISE ZUM KURZEN STROMKABEL

- Ein kurzes Kabel vermindert die mögliche Unfallgefahr insofern, dass damit ein Stolpern über das Kabel nicht möglich ist.
- Benötigen Sie ein Verlängerungskabel, dann können Sie eines im Fachhandel besorgen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss dieses mindestens für die Leistung des zu versorgenden Gerätes ausgelegt sein. Ein überlastetes Verlängerungskabel kann sich so weit erhitzen, dass Brandgefahr entsteht. Darüber hinaus darf das Kabel weder geknickt werden, noch sollten Sie darauf treten. Und denken Sie bei Verwendung einer Kabelverlängerung stets daran, dass Kinder besonders leicht darüber stolpern können – verlegen Sie das Kabel in so einem Fall entsprechend sorgfältig.

### VORSICHT: DRUCK

Um Verbrennungen vorzubeugen, öffnen Sie niemals den Tankdeckel solange der Druck noch nicht entwichen ist.

### Um den Druck optimal abzulassen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drehen Sie den Knopf auf die »OFF-Position« und stecken Sie das Kabel aus.
2. Reinigen Sie den Filterkorb.
3. Leeren Sie die Karaffe und setzen Sie die Filterhalterung wieder ein.
4. Nun starten Sie einen Durchlauf, der das Gerät von übrig gebliebenen Dampf und Wasser reinigt. Warten Sie mit dem Ausschalten, bis kein Wasser oder Dampf mehr austritt und die Maschine kein Geräusch mehr macht.

### GERÄTEBESCHREIBUNG:

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieser Espressomaschine! Mit diesem Gerät können Sie auf bequeme und schnelle Art einen schmackhaften Espresso/Cappuccino zubereiten.

Einen Espresso oder Cappuccino zuzubereiten unterscheidet sich wesentlich von der Zubereitung mit einer normalen Kaffeemaschine, da eine Espressomaschine mit Druck arbeitet und daher **besondere Vorsicht** notwendig ist. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, und um der Maschine eine lange Lebensdauer zu garantieren lesen Sie bitte diese Anleitung gut durch!

### TEILEBESCHREIBUNG (siehe Abb. 1):

1. Wassertank
2. Filter
3. Messlöffel
4. Regler
5. Filterhalterung
6. Kontrolllampe
7. Filterverriegelung
8. Dampfdüse
9. Filterhaltergriff
10. Düse
11. Kaffeekannendeckel
12. Kaffeekannengriff
13. Kaffeekanne
14. Tropfschale

15. Auffangschale
16. Regler
17. Kaffee kochen
18. Pause
19. Aus
20. Dampf
21. Einlegen
22. Verriegelt

### VORBEREITUNG FÜR ESPRESSO ODER CAPPUCCINO:

#### Der Kaffee:

Der Kaffee sollte eine dunkel geröstete, frisch gemahlene Art sein. Gemahlener Kaffee behält sein Aroma 7-8 Tage, vorausgesetzt er wird an einem kühlen, dunklen Platz in einem luftdichten Behälter gelagert. Stellen Sie ihn nicht in einen Kühlschrank.

Es wird empfohlen die ganzen Bohnen erst zu mahlen wenn Sie diese verwenden wollen. Wenn Kaffebohnen in einem luftdichten Behälter aufbewahrt werden, so behalten Sie ihr Aroma für mindestens 4 Wochen.

#### Das Kaffeemahlen:

Dies ist der entscheidende Schritt bei der Zubereitung eines Espressos. Der Kaffee muss fein, aber nicht zu fein, gemahlen werden.

- Der gemahlene Kaffee ist dann richtig, wenn er körnig, wie z.B. Salz oder Sand ist.
- Ist der Kaffee zu fein, so erfolgt der Durchfluss des Wassers trotz des Druckes zu langsam. Dieser Kaffee sieht wie Pulver aus und fühlt sich, wenn Sie ihn zwischen den Fingern reiben, wie Mehl an.
- Ist er aber zu grobkörnig, so fließt das Wasser zu schnell durch, sodass sich nicht das volle Aroma entfalten kann.

Verwenden Sie deshalb nur eine qualitativ hochwertige Kaffeemühle. Es wird empfohlen keine ovalen Bohnen zu verwenden, da diese beim Mahlen nicht gleichmäßig gemahlen werden.

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG:

1. Entfernen Sie jedes Verpackungsmaterial.
2. Waschen Sie die Karaffe, den Deckel und die Filterhalterung gründlich aus.
3. Die Ummantelung mit einem feuchten Tuch abwischen.
4. Um das Innere der Maschine zu reinigen, starten Sie einen Probedurchgang nur mit Wasser, ohne Kaffee.

### ESPRESSO KAFFEE BEREITEN

1. Entfernen Sie den Behälterdeckel durch Drehen nach links. Gießen Sie mit der Kanne Wasser in den Behälter. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.

#### Hinweis:

- Die Kanne hat eine Tassenmarkierung, die maximale Einfüllmenge des Behälters entspricht 4 Tassen an der Markierung. Die minimale Behälterkapazität entspricht 2 Tassenmarkierungen am Wasserbehälter.
- Bevor Sie das Wasser in den Behälter gießen, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht in die

Steckdose eingesteckt ist und der Dampfknopf auf der (siehe Abb. 2/3) Position steht.

2. Setzen Sie die Behälterabdeckung wieder an ihren Platz, in dem Sie diese auf ihrer Position nach rechts drehen, bis sie einrastet.
3. Setzen Sie den Stahlfilter auf den Metalltrichter, geben mit einem Messlöffel Kaffeepulver in den Stahlfilter – mit einem Löffel Kaffeepulver können Sie circa eine Tasse Kaffee bester Qualität aufbrühen. Dann drücken Sie das Kaffeepulver sanft mit dem Stampfer an.

**Hinweis:** Wählen Sie Ihr bevorzugtes Kaffeepulver zum Kaffee kochen, der Stahlfilter hat 2-Tassen und 4-Tassen Markierungen.

4. Stellen Sie sicher, dass die Ausbuchtungen des Trichters mit den Rillen in der Einheit ausgerichtet sind, dann schieben Sie den Trichter in die "INSERT" Position und Sie können den Trichter in der Kaffeemaschine sicher befestigen, indem Sie diesen nach links drehen, bis er in der "LOCK" Position eingerastet ist.
5. Setzen Sie die Kanne auf die abnehmbare Ablage.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Drehen Sie den Dampfknopf auf die (siehe Abb. 2/1) Position, und die Anzeige wird beleuchtet, warten Sie circa 2 Minuten, bis der Kaffee läuft.
7. Nach Fertigstellung des Kaffees sollten Sie den Dampfknopf auf die (Abb. 2/2) Position stellen, die Anzeige erlischt und der Kaffeebereiter schaltet ab, Ihr Kaffee ist nun fertig. Entnehmen Sie nun die Kanne und stellen den Dampfknopf auf die (Abb. 2/3) Position, lassen Sie den verbleibenden Dampf aus dem Behälter.

**WARNUNG:** Lassen Sie den Kaffeebereiter nicht unbeaufsichtigt in Betrieb, da manchmal ein manuelles Eingreifen notwendig sein kann!

8. Bevor Sie den Stahlfilter entnehmen oder den Behälterdeckel abnehmen, stellen Sie sicher, dass der Druck im Behälter abgelassen wird. Hierzu stellen Sie zuerst den Dampfknopf auf die (Abb. 2/3) Position, der Dampf im Behälter entweicht über die Aufschäumenheit. Nachdem der Dampf entwichen ist und der Stahlfilter abgekühlt ist, können Sie den Stahlfilter entnehmen oder die Behälterabdeckung abnehmen.
9. Nach Beendigung der Kaffe Zubereitung können Sie den Metalltrichter durch Rechtsdrehung herausnehmen und danach die durch den Druckstab gepressten Kaffeesteine aus Trichter und Sieb entfernen. Lassen Sie die Teile komplett abkühlen, dann reinigen Sie diese unter fließendem Wasser. (Wenn Sie den Stahlfilter wieder zusammensetzen, stellen Sie die Druckstange wieder auf die ursprüngliche Position)

## MILCH AUFSCHÄUMEN/CAPPUCCINO ZUBEREITUNG

Sie erhalten eine Tasse Cappuccino, wenn Sie eine Tasse Espresso mit geschäumter Milch auffüllen.

### Vorgehensweise:

1. Bereiten Sie zuerst einen Espresso in einer ausreichend großen Tasse gemäß dem Teil "ESPRESSO KAFFEE BEREITEN".
2. Füllen Sie einen Gießer mit der gewünschten Menge Milch für jeden zu bereitlebenden Cappuccino, es wird empfohlen, gekühlte Vollmilch zu verwenden (nicht heiß!).

**Hinweis:** Bei der Wahl des Gießers wird empfohlen, den Durchmesser von 70 ± 5mm nicht zu unterschreiten und daran zu denken, dass das Milchvolumen größer wird, stellen Sie sicher, dass das Gefäß groß genug ist.

3. Stellen Sie den Dampfkopf auf die (Abb. 2/4) Position, die Anzeige leuchtet auf.
4. Tauchen Sie die Aufschäumereinheit für 2 Minuten circa zwei Zentimeter tief in die Milch, der Dampf tritt dann aus der Aufschäumereinheit. Schäumen Sie die Milch auf, indem Sie den Behälter unter der Aufschäumereinheit kreisend von oben nach unten bewegen.
5. Wenn der gewünschte Effekt erreicht ist, können Sie den Dampfkopf zum Beenden des Aufschäumens auf die (Abb. 2/2) Position stellen. Dann entnehmen Sie das Gefäß und stellen den Dampfkopf auf die (Abb. 2/3) Position zum Ablassen des verbleibenden Dampfes im Behälter.

**Hinweis:** Reinigen Sie den Dampfausgang sofort nach Beendigung der Dampferzeugung mit einem feuchten Schwamm, passen Sie bitte auf, dass Sie sich dabei nicht verletzen!

6. Geben Sie die geschäumte Milch über den vorbereiteten Espresso, nun ist der Cappuccino fertig. Süßen Sie nach Geschmack und stäuben etwas Kakaopulver über die geschäumte Milch, wenn Sie mögen.

**Hinweis:** Wir empfehlen, dass Gerät abkühlen zu lassen, bevor Sie wieder Kaffee zubereiten. Andernfalls kann Ihr Espresso verbrannt riechen.

## AUTOMATISCHE ABSCHALTFUNKTION

Wenn das Gerät länger als 25 Minuten Kaffee brüht oder Dampf erzeugt, schaltet es sich automatisch ab. Sie müssen den Drehknopf in die Stellung PAUSE oder OFF und anschließend in die Stellung "☕" oder "☕" drehen. Das Gerät setzt das Brühen von Kaffee oder das Erzeugen von Dampf fort.

## REINIGUNG DER ESPRESSOMASCHINE

1. Stecken Sie das Kabel aus.
2. Reinigen Sie das Rohr unmittelbar nach der Benutzung, indem Sie noch 1-2 Sekunden nachher den Dampf ablassen. Falls die Dampföffnung verstopft sein sollte mit einer Nadel säubern. Bei Bedarf kann das Dampfrohr auch unter Verwendung des Messlöffels (entgegen dem Uhrzeigersinn) abgeschraubt und gereinigt

werden. Die Düse dann wieder durch Drehen im Uhrzeigersinn befestigen.

3. Die Kanne, der Kannendeckel, der Filter und die Abtropfasse können mit Seifenwasser oder im Geschirrspüler (in der oberen Lade) gereinigt werden.

**Maschine nicht ins Wasser tauchen!** Den Tankverschluss nicht öffnen solange sich noch Druck in der Maschine befindet.

4. Nachdem der Wasserdampf entwichen ist öffnen Sie den Verschluss und entfernen Sie das übriggebliebene Wasser aus der Maschine. Danach den Deckel wieder schließen.
5. Entleeren Sie den Tank immer zwischen den Verwendungen.
6. Die Ummantelung mit einem feuchten Tuch reinigen, vorher abkühlen lassen. Nicht mit scharfen Reinigern putzen.
7. Die Halterung bei Nichtgebrauch reinigen, und nicht in der Maschine eingerastet lassen, sondern getrennt aufbewahren.

## REINIGEN VON MINERALABLAGERUNGEN

1. Damit Ihr Kaffeebereiter stets einwandfrei funktioniert und das Kaffeearoma optimal ist, müssen die internen Leitungen sauber sein. Sie sollten deshalb die Mineralablagerungen alle 2-3 Monate entfernen.
2. Füllen Sie den Behälter mit Wasser und Entkalker bis zum maximalen Fülllevel (das Verhältnis Wasser zu Entkalker ist 4:1, die eins bezieht sich auf den Anteil des Entkalkers). Bitte verwenden Sie „Haushalts-Entkalker“, Sie können auch Zitronensäure (erhältlich in der Apotheke oder Drogerie) anstatt von Entkalker verwenden (dann 100 Teile Wasser und 3 Teile Zitronensäure verwenden).
3. Setzen Sie wie beim Programm zur Espresso Kaffeebereitung das Metallsieb (ohne Kaffeepulver darin) und die Kanne (Behälter) an ihren Platz. Erhitzen Sie das Wasser per "ESPRESSO KAFFEE BEREITEN".
4. Stellen Sie den Dampfkopf auf die (Abb. 2/1) Position, die Anzeige leuchtet auf, und bereiten zwei Tassen Kaffee (ca. 60ml). Dann stellen Sie den Dampfkopf auf die (Abb. 2/3) Position und warten 5 Sekunden.
5. Stellen Sie den Dampfkopf auf die (Abb. 2/4) Position und produzieren für 2 Minuten Dampf, dann stellen Sie den Dampfkopf auf die (Abb. 2/3) Position zum sofortigen Stoppen der Maschine, lassen Sie den Entkalker für mindestens 15 Minuten im Gerät wirken.
6. Starten Sie das Gerät wieder und wiederholen die Schritte 4-5 mindestens dreimal.
7. Dann stellen Sie den Dampfkopf auf die (Abb. 2/1) Position zum Erhitzen, bis kein Entkalker mehr übrig ist.
8. Dann bereiten Sie Kaffee (ohne Kaffeepulver) mit einer Wasserbefüllung bis zum MAX. Level, wiederholen die Schritte 4-5 dreimal (bei der fünfmaligen Wiederholung müssen Sie nicht

jeweils 15 Minuten warten), dann kochen Sie, bis kein Wasser mehr im Tank übrig ist.

9. Wiederholen Sie den Schritt unter Punkt 8 mindestens dreimal, um sicherzustellen, dass die Leitung gereinigt ist.

## TECHNISCHE DATEN

220-240 V ~ 50/60 Hz • 800 W



### Entsorgung:

Helfen Sie mit beim Umweltschutz!  
Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

## FEHLER UND MÖGLICHE URSACHEN:

Fehler	Ursache
Kaffee läuft nicht durch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kein Wasser im Tank</li> <li>• der gemahlene Kaffee ist zu fein</li> <li>• zu viel Kaffee im Filter</li> <li>• Tankdeckel ist nicht richtig geschlossen, Dampf entweicht</li> <li>• Maschine ist nicht eingeschaltet, oder angesteckt</li> </ul>
Kaffee läuft zu schnell durch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• der gemahlene Kaffee ist zu grob</li> <li>• nicht genug Kaffee im Filter</li> </ul>
Kaffee läuft über die Kante des Filterhalters	<ul style="list-style-type: none"> <li>• der Halter ist nicht korrekt auf den Brühkopf aufgesetzt</li> <li>• der Rand der Halterung ist verschmutzt</li> <li>• zu viel Kaffee im Filter</li> <li>• der Kaffee wurde zu stark komprimiert</li> </ul>
Kein Dampf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• der Wassertank ist leer</li> <li>• es ist zu viel Wasser im Tank</li> <li>• Gerät ist nicht eingeschaltet</li> </ul>
Kaffee kommt nur tropfenweise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tank leer oder fast leer</li> </ul>
Milch ist nicht schaumig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu wenig Dampf</li> </ul>



## MODE D'EMPLOI DE CAFETIÈRE POUR EXPRESS/CAPPUCCINO/ CAFETIÈRE

### PRECAUTIONS IMPORTANTES

Des mesures de sécurité élémentaires, dont les suivantes, s'imposent lors de l'utilisation d'un appareil électrique, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures :

1. Lisez toutes les directives avant l'utilisation de la machine.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon électrique, ni sa fiche ni la machine dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une attention particulière est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Éteignez et débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer.
6. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il est défectueux, ou s'il a subi quelque dommage que se soit. Pour toute réparation, ne retournez l'appareil qu'au plus proche centre de réparation agréé.
7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
8. Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude
9. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière électrique ou au gaz ou dans un four chauffé.
10. Pour déconnecter l'appareil, mettez toutes les commandes sur „off“ puis débranchez la prise du secteur.
11. N'utilisez cet appareil que pour l'emploi auquel il est destiné.
12. A utiliser uniquement sur une surface solide et plane pour éviter un manque d'aération sous l'appareil.
13. S'assurer toujours que le bouchon de pression du réservoir d'eau est bien fermé avant de mettre la machine en marche.
14. NE retirer le bouchon de pression qu'après dépressurisation totale. Voir la section "ATTENTION - PRESSION".
15. **AVERTISSEMENT** : Pour réduire le risque de choc électrique, ne déposer aucun capot. L'appareil ne contient aucun composant réparable par l'utilisateur. Toute réparation ne doit être effectuée que par une personne qualifiée.
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures corporelles.
17. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
18. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
19. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, positionnez le bouton de commande sur « RELEASE OFF ».

### CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS

#### CONSIGNES SPÉCIALES RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court (ou cordon détachable) est fourni, afin de limiter le risque qu'il s'entortille ou que quelqu'un ne trébuche dessus.
- b) Des cordons d'alimentation détachables ou des rallonges peuvent être utilisés s'ils sont manipulés avec beaucoup de précaution.
- c) Si un cordon d'alimentation détachable long ou une rallonge est utilisée :
  1. Les caractéristiques du cordon d'alimentation détachable ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
  2. Si l'appareil utilise un câble 3 fils dont un de mise à la terre, la rallonge électrique doit être de même type.
  3. Le nouveau long cordon d'alimentation ne doit pas être placé dans un endroit, comptoir ou table par exemple, où il risque d'être piétiné, accroché ou tiré accidentellement (surtout par les enfants).
- d) Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour éviter tout risque d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule manière dans une prise polarisée. Si les lames ne rentrent pas dans la prise dans un sens, inversez les lames. Si la fiche n'y rentre toujours pas, prenez contact avec un électricien qualifié. Ne jamais démonter ou modifier la prise d'une manière ou d'une autre.

#### ATTENTION : PRESSION

Pour éviter des éventuelles brûlures par la vapeur chaude, ne jamais ouvrir le bouchon de la chaudière tant qu'elle est sous pression. Il faut dépressuriser d'abord.

#### Effectuer les opérations suivantes pour dépressuriser :

1. Mettre le bouton sélecteur sur la position "O" et débrancher l'appareil.
2. Retirer le porte filtre et jeter la poudre de café.
3. Remettre le porte filtre et vider la carafe.
4. Mettre le bouton sélecteur de contrôle de vapeur sur la position "TASSES" et laissez la pression et l'eau résiduelle s'évacuer dans la carafe jusqu'à ce que le débit et le son s'arrêtent. A présent il n'y a plus de pression.

#### INTRODUCTION

Félicitations ! Vous venez d'acquérir une cafetière pour express/cappuccino. Cet appareil exceptionnel a été conçu pour vous servir un délicieux express ou un cappuccino rapidement et de façon pratique. L'express ou le cappuccino ne se préparent pas comme le café filtre ordinaire cela signifie que l'appareil à express fonctionne sous pression et qu'il nécessite une attention particulière. Pour garantir votre sécurité et une longévité de l'appareil, lisez toutes les instructions, précautions, remarques et avertissements.

#### CARACTERISTIQUE DU PRODUIT ET DESIGNATION DES COMPOSANTS (Voir image 1)

1. Réservoir à eau
2. Filtre
3. Cuillère à mesurer
4. Bouton de commande
5. Porte-filtre
6. Indicateur lumineux
7. Système de verrouillage de filtre
8. Tube à vapeur
9. Poignée du porte-filtre
10. Embout
11. Couvrecl du bol
12. Poignée du bol
13. Bol
14. Plateau d'égouttage
15. Ramasse-gouttes
16. Bouton de commande
17. Infusion de café
18. Pause
19. Arrêt
20. Vapeur
21. Insert
22. Verrouiller

#### COMMENT PREPARE UN EXPRESS ET CAPPUCCINO DE QUALITE A LA MAISON

##### Le café :

Le café devrait être fraîchement moulu et noir. Du café pré-moulu ne retiendra toute sa saveur que pour 7 à 8 jours, à condition qu'il soit conservé dans un récipient à l'abri de l'air et dans un endroit sombre et frais. Ne pas conserver au réfrigérateur ou au congélateur.

Il est recommandé de ne mouler les graines qu'au moment où on s'apprête à faire le café. Les graines de café enfermées dans un récipient à l'abri de l'air conservent leur saveur pendant 4 semaines.

##### Le café moulu :

Il s'agit d'une étape cruciale dans la préparation du l'express et demande de l'expérience. Le café doit être moulu fin, mais pas trop.

- Une bonne poudre doit être granuleuse, tout comme le sel ou le sable.
- Si la poudre est trop fine, l'eau va couler à travers la poudre de café, même sous pression. La poudre obtenue ressemble à de la farine lorsqu'elle est frictionnée entre les doigts.
- Si la poudre est trop grosse, l'eau la traverse trop vite, ne permettant pas une extraction totale de saveur.

Utiliser un moulin à café de qualité ou mouler de manière que la poudre obtenue soit uniforme. Les moulins à café de forme ovale ne sont pas conseillés car la poudre obtenue n'est pas uniforme.

#### PREPARATION D'UN EXPRESS

1. Retirer le couvercle du réservoir en le tournant à gauche. Verser de l'eau appropriée dans le réservoir à l'aide de la carafe. Ne pas dépasser la capacité maximum.

#### Remarque :

- La carafe est graduée en nombre de tasses, la capacité maximum du réservoir d'eau est de 4 tasses. La capacité minimum du réservoir d'eau est de 2 tasses.
  - Avant de remplir le réservoir d'eau, assurez-vous que l'appareil est débranché et le bouton vapeur est sur la position (Fig. 2/3).
2. Remettez le couvercle du réservoir en place et tournez le vers la droite jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
  3. Mettez le filtre métallique dans l'entonnoir métallique, ajoutez du café moulu à l'aide de la cuillère de dosage ; une cuillère de dosage donne environ une tasse de café bien serré. Tassez légèrement la poudre de café.

**Remarque** : Sélectionnez la poudre de café qui vous convient pour préparer le nombre de tasse souhaité, le filtre métallique est gradué 2 et 4 tasses.

4. Assurez-vous que les saillies de l'entonnoir s'alignent avec les sillons de l'appareil, puis poussez l'entonnoir dans son emplacement à partir de la position "INSERT" pour le fixer dans la cafetière en le tournant vers la gauche jusqu'à ce qu'il se verrouille dans la position "LOCK".
5. Placez la carafe au dessus du plateau amovible.
6. Branchez l'appareil au secteur. Tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/1), le témoin lumineux s'allume, patientez 2 minutes avant du voir du café s'écouler.
7. Une fois vous avez obtenu votre café, tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/2), le témoin lumineux s'éteint et la cafetière s'arrête, votre café est prête à présent. Puis retirez la carafe et tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/3) pour libérer la vapeur résiduelle dans le réservoir.

**AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas la cafetière sans surveillance lorsqu'elle est en marche, car il y des interventions manuelles parfois !

8. Avant de retirer le filtre métallique et avant d'ouvrir le couvercle du réservoir, assurez-vous que le réservoir est dépressurisé. Pour cela tournez d'abord le bouton vapeur à la position (Fig. 2/3), la vapeur résiduelle du réservoir sera évacuée via la buse à vapeur. Une fois le réservoir dépressurisé, laissez l'entonnoir métallique refroidir avant de le retirer et d'ouvrir le couvercle du réservoir.
9. Une fois le café préparé, vous pouvez retirer l'entonnoir métallique en le tournant à droite, et vous pouvez jeter le café résiduel comprimé par la barre de pression. Laissez-le refroidir complètement avant de le rincer sous le robinet. (A chaque fixation filtre métallique, vous devez remettre la barre de pression dans sa position originale)

## LAIT MOUSSEUX/PREPARATION DE CAPPUCCINO

Un cappuccino est un café express couronné de lait mousseux.

### Méthode :

1. Préparez d'abord du café express dans une grande tasse en suivant la méthode "PREPARATION D'UN EXPRESS".
2. Remplissez un pot de lait pour chaque cappuccino à préparer, il est recommandé d'utiliser du lait entier froid (non chaud !)

**Remarque :** Il faut que le pot ait un diamètre de 70 ± 5mm et une hauteur suffisante car le lait augmente de volume.

3. Tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/4), le témoin lumineux s'allume.
4. Immergez la buse à vapeur deux centimètres dans l'eau, pendant environ 2 minutes, pour que la vapeur jaillisse de la buse. Faites mousser le lait en tournant la buse et en la déplaçant de haut en bas.
5. Une fois terminé, tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/2) pour arrêter la préparation de mousse. Puis retirez le pot et tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/3) pour libérer la vapeur résiduelle dans le réservoir.

**Remarque :** Nettoyez la buse immédiatement après utilisation à l'aide d'un chiffon humide tout en faisant attention à ne pas se brûler !

6. Versez le lait mousseux au dessus de l'express pour avoir votre cappuccino. Sucrez à volonté et saupoudrez la mousse de poudre de cacao, si vous le souhaitez.

**Remarque :** Nous vous recommandons de laisser l'appareil refroidir avant une nouvelle préparation. Autrement votre café sentira le brûlé !

### FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine s'arrête automatiquement après 25 minutes de fonctionnement (préparation de café ou production de vapeur), il faut positionner le bouton sur PAUSE ou OFF, puis le repositionner sur "☕" ou "☕" pour qu'elle se remette en marche.

### NETTOYAGE DE LA CAFETIÈRE POUR EXPRESS/CAPPUCCINO

1. Débranchez l'appareil du secteur.
2. Nettoyez la buse à vapeur immédiatement après avoir moussé du lait et laissant de la vapeur s'échapper pendant 1 ou 2 secondes. Nettoyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez une aiguille pour déboucher la buse si elle est bouchée.  
Au besoin, dévissez la buse à vapeur en la tournant à gauche à l'aide de l'extrémité de la cuillère de dosage. La buse à vapeur doit être fixée à sa place en la tournant à droite. Serrez en utilisant une force raisonnable à l'aide de l'extrémité de la cuillère de dosage.
3. La carafe, son couvercle, le panier du filtre et plateau d'égouttement peuvent être lavés dans

de l'eau savonneuse ou lave-vaisselle à conditions qu'ils soient placés au dernier étage.

**AVERTISSEMENT :** Ne plongez pas la machine dans l'eau. Ne retirez pas le bouchon de la chaudière alors que la machine est en marche. Voir la section "ATTENTION - PRESSION".

4. Le bouchon de la chaudière peut être retiré une fois la chaudière dépressurisée. Jetez l'eau résiduelle par l'ouverture située en haut du réservoir. Revissez le bouchon.
5. Videz toujours l'eau résiduelle du réservoir après chaque utilisation.
6. Nettoyez le bloc à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récurer car il vont rayer la finition.
7. Ne laissez pas le porte filtre dans la tête d'infusion. Ceci peut entraver le fonctionnement de la tête d'infusion et le porte filtre lors de la préparation de café express.

### NETTOYAGE DES DEPOTS MINERAUX

1. Pour garantir un bon fonctionnement de la cafetière et préparer des café de toute saveur, il faut que la tuyauterie interne soit propre, pour cela il détartré la cafetière chaque 2 à 3 mois.
2. Remplissez le réservoir d'eau d'une solution de détartrage jusqu'au niveau MAX (4 parts d'eau pour un part de détartrant, pour plus de détails voir les instructions relatives au détartrant). Vous pouvez utiliser un détartrant ménager, de l'acide citrique à trois pour cent par exemple (acheté dans une pharmacie).
3. Mettez le programme de préparation de café express, fixez l'entonnoir en métal (sans poudre) et la carafe en place. Préparation d'eau selon "PREPARATION D'UN EXPRESS".
4. Tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/1), le témoin lumineux s'allume, et préparez deux tasses à café (environ 60cl). Tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/3) et patientez pendant 5 secondes.
5. Tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/4) et laissez sortir de la vapeur pendant 2 minutes, puis tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/3) pour arrêter la machine, laissez le détartrant reposer dans la machine pendant au moins 15 minutes.
6. Redémarrez la machine et répétez les étapes 4 et 5 au moins 3 fois.
7. Tournez le bouton vapeur à la position (Fig. 2/1) jusqu'à évacuation du détartrant.
8. Puis effectuez une préparation de café sans mettre de poudre de café avec de l'eau au niveau MAX, répétez les étapes 4 et 5 au moins 3 fois (et patientez 15 minutes à l'étape 5), puis laissez la préparation se terminer jusqu'à épuisement de l'eau du réservoir.
9. répétez l'étape 8 au moins 3 fois pour s'assurer que la tuyauterie est nettoyée.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

220-240 V ~ 50/60 Hz • 800 W



### Mise au rebut dans le respect de l'environnement

Vous pouvez contribuer à protéger l'environnement ! Il faut respecter les réglementations locales. La mise en rebut de votre appareil électrique usagé doit se faire dans un centre approprié de traitement des déchets.

### PROBLEMES ET CAUSES

Problème	Causes
Le café ne sort pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas d'eau dans le réservoir</li> <li>• Café moulu trop fin</li> <li>• Trop de café dans le filtre</li> <li>• Couvercle de chaudière mal fixé, de la vapeur s'échappe</li> <li>• Machine non allumée, ou non branchée</li> </ul>
Le café sort trop vite	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café moulu trop gros.</li> <li>• Pas assez de café dans le filtre</li> </ul>
Du café s'échappe du porte filtre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porte filtre mal engagé correctement dans la tête d'infusion</li> <li>• Poudre de café sur le joint du panier à filtre.</li> <li>• Trop de café dans le panier à filtre.</li> <li>• Café trop tassé.</li> </ul>
Aucune vapeur n'est générée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réservoir d'eau vide.</li> <li>• Trop d'eau dans le réservoir, pas d'espace pour la vapeur.</li> <li>• Machine non allumée.</li> </ul>
Du café sort du tube à mousser	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réservoir d'eau vide ou à bas niveau, pas assez de pression</li> </ul>
Le lait n'est pas assez mousseux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pas assez de vapeur.</li> </ul>

## URZĄDZENIE DO PARZENIA ESPRESSO

### WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze powinny być przestrzegane podstawowe wskazówki bezpieczeństwa, łącznie z poniższymi, aby uniknąć obrażeń ciała:

1. Dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
2. Nie dotykać żadnych gorących powierzchni.
3. Nie zanurzać ani kabla ani całego urządzenia w wodzie lub innym płynie.
4. Urządzenie to nie jest przystosowane do używania przez dzieci, dlatego należy je używać z dala od dzieci.
5. Przed czyszczeniem urządzenia odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia.
6. Jeśli kabel lub całe urządzenie jest uszkodzone, należy zanieść urządzenie do naprawy.
7. Nie używać urządzenia do parzenia espresso na wolnym powietrzu.
8. Uważać, aby kabel nie zwisał na żadnych powierzchniach.
9. Nie stawiać urządzenia w pobliżu płyt do gotowania, płomieni ognia lub pieców do pieczenia.
10. Urządzenie zawsze najpierw wyłączyć a następnie odłączyć od źródła prądu.
11. Urządzenie używać tylko w przewidzianym do tego celu.
12. Urządzenie stawiać na twardej, płaskiej powierzchni.
13. Przed rozpoczęciem używania urządzenia upewnić się, że pokrywa zbiornika na wodę została porządnie zamknięta.
14. Pokrywą otwierać dopiero wtedy, kiedy ulotni się para wodna.
15. **OSTRZEŻENIE:** urządzenie powinno być naprawiane tylko przez wykwalifikowany personel, nigdy przez użytkownika.
16. Jeśli urządzenie ciągle działa, należy podłożyć pustą filiżankę na płytę do skapywania, aby spłynęła reszka wody.
17. Nie poruszać maszyną, gdy jest włączona.
18. Zbiornik na wodę napełniać zimną wodą przed włączeniem urządzenia.
19. Nie używać uszkodzonego lub zepsutego dzbanka.
20. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
21. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
22. Kiedy produkt nie jest używany, należy przelączyć pokrętkę regulacyjną do pozycji „RELEASE OFF”.

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu!

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KRÓTKIEGO KABLA

- Krótki kabel pozwala uniknąć możliwego niebezpieczeństwa wypadku, ponieważ nie jest możliwe zaplątanie się wokół kabla.
- Można użyć przedłużacza, który dostępny jest w sklepach handlowych.
- Jeśli używany jest przedłużacz, musi on być dopasowany do mocy urządzenia. Przeciążony przedłużacz może łatwo się przegrzać i spowodować powstanie pożaru. Ponadto może się taki kabel łatwo gnić i można na niego łatwo nadepnąć. Podczas używania przedłużacza pamiętać o tym, że dzieci mogą się o niego potknąć – w takim przypadku należy używać przedłużacza bardzo ostrożnie.

### UWAGA: CIŚNIENIE

Aby zapobiec poparzeniom, nigdy nie otwierać pokrywy zbiornika, jeśli ciśnienie się jeszcze ulotniło.

### Aby spuścić ciśnienie optymalnie, należy postępować następująco:

1. Pokręcić przyciskiem na pozycję „OFF-Position” i odłączyć kabel.
2. Wyczyścić pojemnik na filtr.
3. Opróżnić dzbanek i ponownie nałożyć uchwyt na filtr.
4. Rozpocząć przepływ, który oczyści urządzenie z pozostałości pary i wody. Odczekać z wyłączeniem, dopóki nie pojawi się już więcej wody ani pary, a urządzenie nie będzie już wydawać żadnych odgłosów.

### OPIS URZĄDZENIA:

Serdecznie gratulujemy zakupu urządzenia do parzenia espresso! Za pomocą tego urządzenia można wygodnie i szybko przygotować smakowite espresso/cappuccino. Przygotowywanie espresso lub cappuccino w tym urządzeniu wyraźnie różni się od przygotowywania kaw w innych urządzeniach, ponieważ ta maszyna pracuje pod ciśnieniem i dlatego polecana jest szczególnie ostrożność. Aby zapewnić pewność i długi czas działania tej maszyny, prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi!

### OPIS CZĘŚCI (Ilustracja numer 1):

1. Zbiornik na wodę
2. Filtr
3. Łyzeczka do odmierzania
4. Pokrętko
5. Uchwyt filtra
6. Lampka wskaźnika
7. Blokada filtra
8. Rurka pary
9. Rączka uchwytu filtra
10. Dysza
11. Pokrywa dzbanka
12. Rączka dzbanka
13. Karafka
14. Podstawa
15. Pojemnik ociekacza
16. Pokrętko

17. Parzenie kawy
18. Pauza
19. Wyłączenie
20. Para
21. Umieszczanie
22. Blokada

### PRZYGOTOWANIE ESPRESSO LUB CAPUCCINO:

#### Kawa:

Kawa powinna być ciemno uprażona i świeżo zmielona. Kawa mielona zatrzymuje swój aromat 7-8 dni, pod warunkiem, że będzie przechowywana w chłodnym, ciemnym miejscu w szczelnym opakowaniu. Nie stawiać jej do lodówki. Poleca się zmielić całe ziarna dopiero wtedy, kiedy kawa będzie pita. Jeśli ziarna kawy przechowywane są w szczelnym pojemniku, zachowują one swój aromat co najmniej przez 4 tygodnie.

#### Mielenie kawy:

Jest to decydujący krok podczas przygotowywania espresso. Kawa musi być zmielona drobno, ale nie za drobno.

- Zmielona kawa jest wtedy dobra, jeśli jest ziarnista, jak np. sól lub piasek.
- Jeśli kawa jest za drobna, przepływa para pomimo ciśnienia następuje za wolno. Kawa taka wygląda jak proszek, a w dotyku jest jak mąka, jeśli potrzebie ją palcami.
- Jeśli kawa jest jednak za bardzo ziarnista, woda przepływa za szybko, tak że nie rozwinię się pełny aromat.

Dlatego należy używać jakościowo wysokiej wartości młynka do kawy. Nie poleca się używania owalnych ziaren kawy, ponieważ podczas mielenia nie zostaną one zmielone jednako.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

1. Usunąć każde opakowanie.
2. Dokładnie umyć dzbanek, pokrywę i uchwyt na filtr.
3. Obudowę wytrzeć wilgotną ściereczką.
4. Aby wyczyścić wnętrze urządzenia, rozpocząć proces próbný z samą wodą, bez kawy.

### JAK ZAPARZYĆ KAWĘ ESPRESSO

1. Zdejmij pokrywą pojemnika, przekręcając ją w stronę przeciwną do wskazówek zegara. Wlej odpowiednią ilość wody do pojemnika używając do tego karafki. Nie przekrocz maksymalnej pojemności.

#### Uwaga:

- Na karafce znajdują się oznaczenia w filiżankach, maksymalna pojemność pojemnika jest równa 4 filiżankom wody. Minimalna pojemność pojemnika jest równa 2 filiżankom wody.
- Przed waniem wody do pojemnika, upewnij się, że kabel zasilania jest wyjęty z gniazdka, a pokrętko pary jest w pozycji (patrz il. 2/3).
- 2. Zakryj pokrywka pojemnik, obracając ją zgodnie ze wskazówkami zegara, aż się zablokuje w miejscu.
- 3. Włóż stalowe sitko do metalowego lejka, wsyp kawę mieloną do sitka, odmierzając proszek

łyżeczką; łyżeczka kawy mielonej daje około filiżanki doskonałej kawy. Następnie mocno kawę ubij.

**Uwaga:** Wybierz żądaną kawę mieloną w celu zaparzenia odpowiednich filiżanek kawy, na stalowym sitku są oznaczenia 2 i 4 filiżanek.

4. Upewnij się, że wypustki na lejku odpowiadają rowkom w urządzeniu, następnie wsuń lejek w miejsce „INSERT”, wtedy można pewnie umocować lejek w ekspresie do kawy, przekręcając do w stronę przeciwną do wskazówek zegara, aż zablokuje się w pozycji „LOCK”.
5. Postaw karafkę na ruchomej półeczce.
6. Podłącz kabel zasilania do gniazdka. Przekręć pokrętko pary do pozycji (patrz il. 2/1), zapali się wskaźnik, czekaj przez około 2 minuty, zacznie kapać kawa.
7. Gdy zaparzy się już wystarczająca ilość kawy, przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/2), wskaźnik zgaśnie, a ekspres przestanie pracować. Twoja kawa jest już gotowa. Następnie zdejmij karafkę i przekręć pokrętko kontroli do pozycji (Il. 2/3), uwalniając pozostającą w pojemniku parę.

**OSTRZEŻENIE:** Gdy ekspres do kawy pracuje, nie pozostawiaj go bez nadzoru, gdyż czasami trzeba go obsługiwać ręcznie!

8. Przed wyjęciem stalowej siatki, lub otworzeniem pokrywy pojemnika, upewnij się, że ciśnienie w pojemniku jest wyrównane. Należy to zrobić przekręcając pokrętko pary do pozycji (Il. 2/3), a para w pojemniku zostanie wydmuchana z urządzenia tworzącego pianę. Po wyrównaniu ciśnienia odczekaj, aż stalowe sitko ostygnie, wtedy możesz je wyjąć, lub otworzyć pokrywę pojemnika.
9. Po zakończeniu parzenia kawy możesz wyjąć metalowy lejek, przekręcając go zgodnie ze wskazówkami zegara, a następnie wylać pozostałości kawy z sitka, ściśniętego przez dźwignię. Pozwól częściom wystygnąć, następnie przepłucz pod bieżącą wodą. (Podczas ponownego składania sitka powinieneś przekręcić dźwignię do pozycji wyjściowej)

### PIANKA Z MLEKA/PARZENIE CAPPUCCINO

Cappuccino otrzymujesz, gdy na kawie espresso znajduje się spienione mleko.

#### Sposób przygotowania:

1. Najpierw zaparz espresso w wystarczająco dużym pojemniku, zgodnie z częścią „JAK ZAPARZYĆ KAWĘ ESPRESSO”.
2. Napełnij dzbanek odpowiednią ilością mleka dla każdego przygotowywanego cappuccino, zaleca się użycie całego mleka prosto z lodówki (nie gorącego!).

**Uwaga:** Przy wyborze dzbanka zaleca się nie używanie mniejszego, niż 70 ± 5mm, oraz należy pamiętać, że mleko zwiększy swą objętość, czyli trzeba się upewnić, że wysokość dzbanka jest wystarczająca.

3. Przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/4), wskaźnik się zapali.



- Zanurz urządzenie do spieniania mleka na około dwa centymetry, po około 2 minutach z urządzenia wydobędzie się para. Spienione mleko będzie przesuwac pojemnik dookoła z góry na dół.
- Gdy zostanie uzyskana odpowiednia ilość, możesz przekręcić pokrętkę pary do pozycji (II. 2/2), aby zatrzymać spienianie. Następnie zdejmij dzbanek i przekręć pokrętkę kontroli do pozycji (II. 2/3), uwalniając pozostającą w pojemniku parę.

**Uwaga:** Wyczyść wylot pary wilgotną gąbką natychmiast po tym, jak para przestanie się tworzyć, ale uważaj, by się nie poparzyć!

- Wlej spienione mleko do przygotowanego espresso, cappuccino jest gotowe. Możesz posłodzić do smaku, lub posypać pianę odrobiną sypkiego kakao.

**Uwaga:** Zaleca się, by przed kolejnym parzeniem kawy urządzenie ostygło. W przeciwnym razie kawa może mieć zapach spalenizny.

#### FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZENIA

Jeśli urządzenie parzy kawę, lub wytwarza parę przez 25 minut, to wyłączy się automatycznie, trzeba obrócić pokrętkę, w położenie PAUSE lub OFF a następnie obrócić pokrętkę w położenie "☺" lub "☹", urządzenie wznowi parzenie kawy lub tworzenie pary.

#### CZYSZCZENIE URZĄDZENIA DO PARZENIA ESPRESSO

- Odłączyć kabel.
- Rurę czyścić bezpośrednio po użyciu, odczekując jeszcze ok. 1-2 sekundę po odparowaniu. Jeśli otwór na parę jest zatkany, należy go wyczyścić igłą. Jeśli to konieczne rura do odparowywania może być również odkręcona za pomocą miarki w kształcie łyżki (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara) i przeczyszczona. Następnie przymocować dyszę z powrotem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Dzbanek, pokrywa dzbanka, filtr oraz filiżanka do okapywania mogą być czyszczone za pomocą wody z płynem do naczyń lub w zmywarce (na górnej półce). Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Nie otwierać zamknięcia zbiornika, jeśli w urządzeniu znajduje się jeszcze ciśnienie.
- Jeśli tylko para wodna się ulotni, otworzyć zamknięcie i usunąć pozostałą część wody z urządzenia. Następnie ponownie zamknąć pokrywę.
- Zbiornik opróżniać zawsze pomiędzy jednym a drugim użytkowaniem.
- Obudowę czyścić wilgotną ściereczką, ale przedtem pozostawić do ostygnięcia. Nie czyścić za pomocą druciaków.
- Uchwyt czyścić podczas nieużywania i nie pozostawiać do zatrześniętego w urządzeniu, tylko przechowywać osobno.

#### CZYSZCZENIE OSADU Z KAMIENIA

- Aby Twój ekspres do kawy dobrze działał, wewnętrzna instalacja rur była czysta, a smak kawy doskonały, należy czyścić ekspres z osadów kamienia co 2-3 miesiące.
- Wypełnij pojemnik wodą i odkamieniaczem do poziomu MAX (w proporcji woda do odkamieniacza 4:1, proszę też przeczytać instrukcję odkamieniacza. Proszę użyć „odkamieniacza do zastosowań domowych”, albo kwasu cytrynowego (dostępnego w sklepach z chemią lub drogeriach), zamiast odkamieniacza (jedna setna część wody na trzy części kwasu cytrynowego).
- Zgodnie z programem parzenia espresso, włóż metalowy lejek (bez kawy) i karafkę (dzbanek) na miejsce. Zagotuj wodę jak w „JAK ZAPARZYĆ KAWĘ ESPRESSO”.
- Przekręć pokrętkę pary do pozycji (II. 2/1), wskaźnik się zaświeci, zrób dwie filiżanki kawy (około 62ml). Następnie przekręć pokrętkę pary do pozycji (II. 2/3) i czekaj 5 sekund.
- Przekręć pokrętkę pary do pozycji (II. 2/4) i wytwarzaj parę przez 2 minuty, następnie przekręć pokrętkę pary do pozycji (II. 2/3), by natychmiast wyłączyć urządzenie. Odkamieniacz powinien pozostać w urządzeniu na przynajmniej 15 minut.
- Ponownie uruchom urządzenie i powtórz kroki 4-5 przynajmniej 3 razy.
- Następnie przekręć pokrętkę pary do pozycji (II. 2/1), by gotować wodę aż odkamieniacz zniknie.
- Następnie napełnij pojemnik wodą do poziomu MAX i ją zagotuj (bez wsypania kawy), powtarzając kroki 4-5 3 razy (nie jest konieczne czekanie 15 minut w kroku 5). Woda powinna się całkowicie wygotować.
- Powtórz krok 8 przynajmniej 3 razy, upewniając się, że rury są czyste.

#### DANE TECHNICZNE:

220-240 V ~ 50/60 Hz • 800 W



#### Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska!  
 Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

#### BŁĘDY I MOŻLIWE PRZYCZYNY:

Błąd	Przyczyna
Kawa nie przelatuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak wody w zbiorniku</li> <li>Zmielona kawa jest za drobna</li> <li>Za dużo kawy w filtrze</li> <li>Pokrywa zbiornika nie jest dobrze zamknięta, para się ulotniła</li> <li>Urządzenie nie jest włączone lub podłączone</li> </ul>
Kawa przelatuje za szybko	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmielona kawa jest za gruba</li> <li>Mało kawy w filtrze</li> </ul>
Kawa przelewa się poza kanty uchwytu na filtr	<ul style="list-style-type: none"> <li>Uchwyt nie został prawidłowo nasadzony na główkę do parzenia</li> <li>Rant uchwytu jest zabrudzony</li> <li>Za dużo kawy w filtrze</li> <li>Kawa została za mocno ściśnięta</li> </ul>
Brak pary	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę jest pusty</li> <li>Za dużo wody w zbiorniku</li> <li>Urządzenie nie jest włączone</li> </ul>
Kawa sływa kroplami	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik jest pusty lub prawie pusty</li> </ul>
Mleko nie jest spienione	<ul style="list-style-type: none"> <li>Za mało pary</li> </ul>

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU ESPRESSORUL-CAFETIERĂ CU SISTEM CAPPUCCINO

### INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Utilizarea aparatelor electrice impune respectarea în orice situație a unor măsuri de precauție elementară pentru diminuarea pericolelor de incendiu, electrocutare și/sau accidentare, incluzând aici următoarele:

1. Citiți instrucțiunile în întregime înainte de a utiliza aparatul.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul sau butoanele.
3. Pentru a preveni pericolul de electrocutare, nu introduceți cablul, fișele sau aparatul în apă sau în alte lichide.
4. Utilizarea aparatului de către sau în apropierea copiilor necesită o supraveghere atentă.
5. Rotiți butonul de comandă în poziția OFF (închis) și decuplați de la priză în cazul neutilizării și înaintea curățării. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a asambla sau a desface piese, precum și înainte de curățare.
6. Nu acționați niciun aparat cu cablul sau fișa deteriorată sau după ce acesta a prezentat semne de defectare ori a suferit deteriorări de orice natură. Reparațiile sunt permise numai la cel mai apropiat centru de depanare avizat.
7. Se interzice utilizarea în spații exterioare.
8. Nu lăsați cablul să atârne liber peste marginea unei mese sau a unei teșghele, și nici să atingă suprafețele fierbinți.
9. Nu amplasați acest aparat pe sau lângă o plită electrică sau un aragaz ori într-un cuptor fierbinte.
10. Pentru a-l debransa de la alimentare, aduceți toate comenzile în poziția „off” (închis) și apoi scoateți fișa din priză murală.
11. Nu folosiți acest aparat pentru alte scopuri decât cele prevăzute.
12. Utilizați aparatul numai pe o suprafață dură, nivelată și plană, pentru a evita obstrucționarea curenților de aerisire de sub aparat.
13. Verificați întotdeauna fixarea fermă a bușonului rezervorului-boiler înainte de a pune aparatul în funcțiune.
14. SE INTERZICE cu desăvârșire desfacerea bușonului boilerului înainte ca presiunea să fie complet evacuată. Consultați secțiunea „**ATENȚIE: PRESIUNE**”.
15. **AVERTISMENT:** Pentru a reduce pericolul de incendiu sau electrocutare, nu demontați niciun capac de acces. Nu conține piese ce pot fi reparate de utilizator. Reparațiile se vor efectua numai de către personal calificat.
16. Utilizarea accesoriilor nerecomandate de către fabricantul aparatului poate provoca incendii, electrocutări sau rănirea persoanelor.
17. Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiența și de cunoașterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.

18. Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu acest aparat.
19. Când produsul nu este utilizat, aduceți butonul de comandă în poziția „RELEASE OFF”.

### PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

#### INSTRUCȚIUNI SPECIALE PRIVIND CABLURILE

- a) Se va instala un cablu scurt de alimentare electrică (sau un cablu de alimentare electrică detașabil) pentru a se reduce pericolul de a vă încurca sau de a vă împiedica într-un cablu mai lung.
- b) Sunt disponibile și cabluri de alimentare detașabile sau prelungitoare de lungimi mai mari, iar folosirea acestora este permisă în condiții de utilizare precută.
- c) În cazul utilizării unui cablu de alimentare detașabil lung sau a unui prelungitor.
  1. Caracteristicile electrice indicate ale cablului de alimentare detașabil sau ale prelungitorului trebuie să fie cel puțin egale cu caracteristicile electrice ale aparatului.
  2. Dacă aparatul are sistem de împământare, este necesar ca prelungitorul să fie un cablu trifilar cu împământare și
  3. Cablul mai lung trebuie să fie dispus în așa fel încât să nu rămână suspendat deasupra blatului teșghelei sau al mesei, de unde poate fi tras de copii sau unde vă puteți împiedica în el.
- d) „Acest aparat este prevăzut cu o fișă polarizată (o lamă este mai lată decât cealaltă). Pentru a reduce pericolul de electrocutare, această fișă a fost concepută pentru a se îmbina într-o priză polarizată într-un singur mod. Dacă fișa nu intră până la capăt în priză, inversați poziția fișei. Dacă fișa refuză în continuare să intre, apelați la un electrician calificat. Nu încercați să modificați fișa sub nicio formă.”

#### ATENȚIE: PRESIUNE

Pentru a evita posibilele opăririi provocate de aburii și apa fierbinte, SE INTERZICE cu desăvârșire deschiderea bușonului boilerului în timp ce boilerul este sub presiune. Mai întâi, evacuați presiunea în întregime.

#### Pentru a evacua presiunea în întregime, urmați pașii detaliați în continuare:

1. Rotiți butonul selector în poziția „O” și scoateți aparatul din priză.
2. Scoateți portfiltrul și aruncați zațul.
3. Montați portfiltrul și carafa goală la locurile lor.
4. Rotiți butonul selector de reglare a debitului de abur în poziția „cup” (cană) și lăsați presiunea și apa rămasă să se scurgă în întregime în carafă până când debitul și zgomotul produs se intrerup complet. Acum, aparatul a fost scos de sub presiune.

#### INTRODUCERE

Felicitări! Ați achiziționat un espresso cu sistem cappuccino. Acest aparat deosebit a fost conceput pentru a vă oferi cafea espresso/cappuccino într-un mod rapid și eficient.

Prepararea de espresso sau cappuccino are câteva diferențe semnificative față de obținerea cafelei la filtru obișnuite, deoarece **acest aparat funcționează sub presiune și necesită o supraveghere atentă**. Pentru siguranța dumneavoastră personală și pentru o durată de viață utilă prelungită a aparatului, citiți toate instrucțiunile, avertismentele, observațiile și atenționările.

#### CARACTERISTICI PRODUS ȘI SCHEME COMPONENTE (v. imaginea 1)

1. Rezervor de apă
2. Filtru
3. Lingură de măsură
4. Buton rotativ
5. Suport filtru
6. Indicator luminos
7. Blocare filtru
8. Tub aburi
9. Mănerul suportului filtrului
10. Teavă
11. Capac carafă
12. Măner carafă
13. Carafă
14. Tavă de scurgere
15. Farfurie de scurgere
16. Buton rotativ
17. Se fierbe cafeaua
18. Pauză
19. Oprit
20. Abur
21. Introducere
22. Blocare

#### PREPARAREA UNUI ESPRESSO ȘI A UNUI CAPPUCCINO DE CALITATE ACASĂ

##### Cafeaua:

Cafeaua va fi proaspăt măcinată și bine prăjită. Cafeaua măcinată în prealabil își va menține aroma numai timp de 7-8 zile, cu condiția să fie depozitată într-un recipient ermetic, într-un spațiu răcoros și întunecos. A nu se depozita în congelatorul frigiderului. Se recomandă folosirea de boabe întregi, care se vor măcina imediat înaintea preparării. Boabele de cafea depozitate într-un recipient ermetic își vor păstra prospețimea timp de 4 săptămâni.

##### Măcinarea:

Aceasta este o etapă esențială în prepararea unei cafele espresso și necesită însușirea anumitor abilități. Cafeaua trebuie să fie măcinată fin, însă nu la un nivel excesiv de granulație

- O cafea măcinată corect va avea un aspect grunjos, ca sarea sau nisipul.
- Dacă rezultatul este o cafea prea fină, apa va curge prin cafea, chiar și sub presiune. Cafeaua măcinată astfel are un aspect de pudră și seamănă cu făina când este luată între degete.
- În cazul în care cafeaua măcinată este prea grosieră, apa străbate prea rapid stratul de cafea, nerealizându-se o infuzare cu aromă deplină.

Nu omiteți să folosiți o rășniță sau o mașină de măcinat cafea performantă, pentru a obține o densitate uniformă a cafelei pentru espresso. Nu se recomandă

rășnițele ovale de cafea, deoarece ele nu oferă o măcinare uniformă.

#### PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO

1. Scoateți capacul rezervorului, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic. Turnați apa curată în rezervorul de apă folosind cana de espresso. Nu depășiți capacitatea maximă.
- Observație:**
- Cana de espresso este gradată, capacitatea maximă a rezervorului este echivalentul unei cantități de apă egală cu 4 gradații de cană. Capacitatea minimă a rezervorului este echivalentul unei cantități de apă egală cu 2 gradații de cană.
  - Înainte de a turna apă în rezervor, verificați dacă cablul de alimentare a fost decuplat de la priză de alimentare și butonul de abur este în poziția (v. Fig. 2/3).
2. Fixați capacul rezervorului la locul său, rotind capacul în sensul acelor de ceasornic, până când intră în locaș.
  3. Așezați sita de oțel pe pâlnia metalică și adăugați cafea măcinată pe sita de oțel folosind lingurița de dozare; dintr-o linguriță de cafea măcinată poate fi preparată o cană de cafea de calitate superioară. Apoi, apăsați ușor cafeaua măcinată cu presatorul.

**Observație:** Selectați cafeaua măcinată preferată pentru prepararea cânilor de cafea, sita de oțel are 2 cupe și 4 gradații de cupă.

4. Verificați dacă proeminențele de pe pâlnie se aliniază cu canelurile aparatului, apoi introduceți pâlnia în interior din poziția „INSERT”; puteți fixa ferm pâlnia în espresso prin rotirea sa în sens invers acelor de ceasornic până se angrenează în poziția „LOCK”.
  5. Așezați cana de espresso pe suportul detașabil.
  6. Cuplați cablul de alimentare la priză. Învârțiți butonul de abur în poziția (v. Fig. 2/1), indicatorul luminos se va activa, așteptați aproximativ 2 minute, iar cafeaua va începe să curgă.
  7. După obținerea cantității dorite, rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/2), indicatorul luminos se va dezactiva, iar espressoorul își va întrerupe funcționarea; cafeaua dumneavoastră este gata. În continuare, scoateți cana de espresso și rotiți butonul de reglare a aburului în poziția (Fig. 2/3), pentru a evacua aburul rămas în rezervor.
- AVERTISMENT:** Nu lăsați espressoorul nesupravegheat în timpul preparării cafelei - uneori, este necesară acționarea sa manuală!
8. Înainte de a desface sita de oțel și de a deschide capacul rezervorului, asigurați-vă că presiunea din rezervor va fi eliberată. În acest scop, rotiți mai întâi butonul de abur în poziția (Fig. 2/3) iar vaporii din rezervor vor fi evacuați prin duza de spumare. După evacuarea presiunii, așteptați ca sita de oțel să se răcească; apoi, puteți scoate sita de oțel sau puteți deschide capacul rezervorului.
  9. După ce ați preparat cafeaua, puteți scoate pâlnia metalică învârtind-o în sens orar, golind zațul prin

apăsarea sitei de oțel cu presatorul. Lăsați piesele să se răcească de tot, apoi clătiți-le sub jet de apă. (La remontarea sitei de oțel, se va aduce presatorul în poziția inițială)

## SPUMARE LAPTELUI/PREPARAREA DE CAPPUCINO

O cană de cappuccino este obținută prin completarea unei căni de espresso cu lapte cremos.

### Metodă de preparare

1. Pregătiți mai întâi cafeaua espresso într-o ceașcă suficient de mare, conform indicațiilor din secțiunea „PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO”.
2. Umpleți un recipient cu cantitatea dorită de lapte corespunzătoare fiecărei cappuccino preparat; se recomandă folosirea de lapte integral la temperatura frigiderului (nu folosiți lapte fierbinte!).

**Observație:** La alegerea recipientului, se recomandă ca acesta să nu aibă un diametru sub 70 ± 5mm; rețineți că laptele își mărește volumul și verificați dacă recipientul are o înălțime suficientă.

3. Rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/4), iar indicatorul luminos se va activa.
4. Introduceți duza de spumare în lapte cu aproximativ doi centimetri și, după 2 minute, va începe să iasă abur din duza de spumare. Spumați conform acestui procedeu, deplasând recipientul în cerc, de sus în jos.
5. După realizarea operațiunii, puteți roti butonul de reglare a aburului în poziția (Fig. 2/2), pentru a întrerupe spumarea. Apoi, scoateți recipientul și rotiți butonul de reglare a aburului în poziția (Fig. 2/3), pentru a evacua aburul rămas în rezervor.

**Observație:** Curățați duza de abur cu un burete umed imediat după ce aburul nu mai este produs, însă luați măsuri de precauție, pentru a nu vă răni!

6. Turnați laptele spumat în cafeaua espresso preparată; acum puteți servi cana de cappuccino. Îndulciți după gust și, dacă este cazul, presărați spuma cu puțină cacao.

**Observație:** Se recomandă ca aparatul să beneficieze de un interval de răcire înainte de prepararea unei noi cafele. În caz contrar, cafeaua espresso poate avea un miros de ars.

## FUNCȚIA DE OPRIRE AUTOMATĂ

Dacă unitatea prepară cafeaua sau produce aburi pentru o perioadă de 25 minute, unitatea se va opri automat, trebuie să răsuciți butonul la PAUSE sau poziția OFF. apoi răsuciți butonul la poziția „☺” sau poziția „☹”, unitatea va reporni procesul de preparare a cafelei sau producere aburi.

## CURĂȚAREA ESPRESSORULUI CU SISTEM CAPPUCINO

1. Scoateți fișa de alimentare a aparatului din priză.
2. Curățați duza de abur **imediat** după ce ați spumat lapte, lăsând aparatul să producă abur încă 1-2 secunde, curățându-se astfel duza. Ștergeți duza cu o cârpă umedă. Curățați duza cu un ac dacă rămâne obstrucționată.

Dacă situația o cere, duza de abur poate fi deșurubată în sens invers acelor de ceasornic cu ajutorul capătului linguriței de dozare și poate fi apoi ștearsă. Duza trebuie să fie apoi înșurubată la locul său în sensul acelor de ceasornic. Strângeți fără a forța, cu ajutorul capătului linguriței de dozare din dotare.

3. Carafa, capacul carafei, coșul filtrului și tava colectoare pot fi spălate cu apă cu detergent sau pot fi plasate pe suportul superior al mașinii de spălat vase.  
**AVERTISMENT: Nu scufundați aparatul în apă.** Nu desfaceți bușonul boilerului când aparatul se află sub presiune. Consultați secțiunea **ATENȚIE: PRESIUNE.**
4. După evacuarea presiunii, desfaceți bușonul boilerului. Eliminați apa rămasă prin orificiul superior al rezervorului de apă. Înșurubați bușonul boilerului la locul său.
5. Goliți întotdeauna rezervorul de apă între utilizări.
6. Ștergeți carcasa cu o cârpă umedă și moale. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi, deoarece se va zgăria stratul protector.
7. Nu depozitați portfiltrul în grupul infuzor. Astfel, soclul aflat între grup și portfiltrul poate fi deteriorat în timpul preparării de espresso.

## CURĂȚAREA REZIDUURILOR DIN INSTALAȚIE

1. Pentru a garanta o funcționare la randament maxim a espressorului, neobstrucționarea instalației interne și o aromă maximă a cafelei, se recomandă curățarea reziduurilor la fiecare 2-3 luni.
2. Umpleți rezervorul cu apă și agentul anti-calcar la nivelul MAX (raportul apă-agent anticalcar trebuie să fie de 4:1, acest detaliu vizează instrucțiunile agentului respectiv). Folosiți un „anti-calcar domestic”, cum ar fi acidul citric (care poate fi procurat de la farmacie) și nu agent anti-calcar industrial (raport de o sută de unități apă și trei unități de acid citric).
3. În funcție de programul de preparare a cafelei espresso, așezați pânla metalică (fără cafea măcinată în ea) și cana de espressor (recipientul) la locul lor. Fierberea apei conform secțiunii „PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO”.
4. Rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/1), iar indicatorul luminos se va activa; preparați două căni de cafea (aproximativ 50/60 g). Apoi, rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/3) și așteptați 5 secunde.
5. Rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/4) și lăsați aparatul să producă abur timp de 2 minute, apoi rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/3) pentru a opri unitatea imediat, lăsați agentul anti-calcar să se acumuleze în unitate cel puțin 15 minute.
6. Reporniți unitatea și repetați pașii 4-5 de cel puțin 3 ori.
7. Apoi rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/1) pentru a fierbe până când agentul anti-calcar este epuizat.
8. Apoi, activați funcția de fierbere (fără cafea măcinată) cu apă de robinet la nivel MAX, repetând pașii 4-5 de 3 ori (nu este necesar să mai așteptați

15 minute la pasul 5), apoi fierbeți până când apa din rezervor se consumă.

9. Repetați pasul 8 de cel puțin 3 ori, pentru a asigura curățarea instalației.

## DATE TEHNICE

220-240 V ~ 50/60 Hz • 800 W



### Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!  
Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

## PROBLEME ȘI CAUZE

Problema	Cauza
Nu se observă curgerea cafelei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezervorul nu a fost umplut cu apă.</li> <li>• Granulația cafelei este prea mică.</li> <li>• Prea multă cafea în filtru.</li> <li>• Bușonul boilerului nu este fixat, se produc scăpări de abur.</li> <li>• Aparatul nu a fost pornit sau conectat la alimentare.</li> </ul>
Cafeaua se scurge prea repede	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Granulația cafelei este prea ridicată.</li> <li>• Insuficientă cafea în coșul filtrului.</li> </ul>
Cafeaua se revarsă pe lângă marginile portfiltrului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portfiltrul nu este introdus în mod adecvat în grupul infuzor.</li> <li>• S-a format zaț în jurul marginii coșului filtrului.</li> <li>• Cantitate excesivă de cafea în coșul filtrului.</li> <li>• Stratul de cafea este prea dens.</li> </ul>
Nu se produce abur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezervorul de apă este gol.</li> <li>• Rezervorul conține prea multă apă, împiedicând formarea aburului.</li> <li>• Aparatul nu este pornit.</li> </ul>
Cafeaua este improscată prin duză	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezervorul de apă este gol sau la un nivel scăzut de umplere, presiune insuficientă.</li> </ul>
Laptele nu este cremos după spumare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abur epuizat.</li> </ul>

## APARAT ZA ESPRESO

### VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

Prilikom upotrebe električnih uređaja da bi izbegli moguću povredu osoba trebalo bi uvek da sledite osnovne sigurnosne mere uključujući i dole opisane:

1. Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
2. Nemojte da dodirujete vrele površine.
3. Nemojte da potapate ni kabl ni uređaj u vodu ili druge tečnosti.
4. Uređaj nije podesan za upotrebu od strane dece, zato ga koristite van njihovog domašaja.
5. Pre čišćenja isključite aparat i pustite ga da se ohladi.
6. Ukoliko su kabl ili uređaj oštećeni, neka uređaj popravi osposobljen stručnjak.
7. Nemojte da koristite aparat za espresso na otvorenom.
8. Nemojte da pustite kabl da visi u bilo kom delu.
9. Nemojte da postavljate aparat u blizini ringle, ringle na gas ili rerne.
10. Uvek prvo isključite uređaj a zatim ga odvojite od struje.
11. Aparat koristite samo u predviđenu svrhu.
12. Aparat za espresso postavite na čvrstu, ravnu površinu.
13. Proverite da li je poklopac rezervoara za vodu čvrsto zatvoren pre nego što aparat pustite u rad.
14. Poklopac otvorite tek nakon što je vodena para isparila.
15. **UPOZORENJE:** Uređaj popravljajte samo kod stručnjaka, nemojte sami da ga popravljate.
16. Čim je uređaj pušten u rad na ploču za kapanje stavite praznu šoljicu kako bi mogla da oteče preostala voda.
17. Nemojte da dodirujete aparat kada je uključen.
18. Pre nego što uključite aparat, rezervoar za vodu napunite hladnom vodom.
19. Nemojte da koristite oštećen ili slomljen bokal.
20. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
21. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.
22. Vodite računa da regulator bude u položaju "RELEASE OFF" kada se aparat ne koristi.

Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu!

### NAPOMENE U VEZI KRATKOG KABLA ZA STRUJU

- Kratak kabl smanjuje opasnost od mogućih nezgoda tako što je time onemogućeno saplitanje preko kabla.
- Ako Vam je potreban produžni kabl možete ga nabaviti u specijalizovanoj prodavnici.
- Ako koristite produžni kabl onda on mora biti predviđen najmanje za onu snagu kojom se uređaj napaja. Preopterećeni produžni kabl može da se

toliko pregreje da može doći do opasnosti od požara. Zato kabl ne sme da se presavija niti da se gaji po njemu. Prilikom korišćenja produžnog kabla uvek imajte na umu da naročito deca mogu lako da se sapletu – u tom slučaju postavite kabl vodeći računa o tome.

### PAŽNJA: PRITISAK

Da bi ste izbegli opekotine nikad ne otvarajte poklopac rezervoara sve dok se pritisak ne smanji.

### Da bi ste optimalno ispustili pritisak, postupajte kao što sledi:

1. Okrenite dugme na poziciju »OFF« i izvucite kabl.
2. Očistite korpiku filtera.
3. Ispraznite bokal i ponovo postavite držač za filter.
4. Sada započnite ciklus tokom koga će se uređaj očistiti od preostale pare i vode. Sačekajte sa isključivanjem sve dok voda ili para više ne izlaze i aparat ne pravi više nikakve šumove.

### OPIS UREĐAJA:

Srdačno Vam se zahvaljujemo zbog kupovine ovog aparata za espresso! Sa ovim aparatom možete udobno i brzo da napravite ukusan espresso/kapučino. Pravljenje espressa ili kapučina se znatno razlikuje od postupka pripremanja sa normalnim aparatom za kafu, jer aparat za espresso radi na pritisak i zbog toga je potrebna posebna pažnja. Kako bi obezbedili Vašu sigurnost i da bi garantovali dug životni vek aparata molimo Vas dobro pročitajte ovo uputstvo!

### OPIS DELOVA (Vidi sliku br. 1):

1. Rezervoar za vodu
2. Filter
3. Merica
4. Regulator
5. Držač filtera
6. Indikatorska lampica
7. Bravica za filter
8. Cev za paru
9. Drška držača filtera
10. Mlaznica
11. Poklopac bokala
12. Drška bokala
13. Bokal
14. Tacna za vodu
15. Podloga tacne za vodu
16. Regulator
17. Kafa se priprema
18. Pauza
19. Isključeno
20. Para
21. Ubacite
22. Zaključajte

### PRIPREMA ESPRESA ILI KAPUČINA

#### Kafa:

Kafa treba da je od vrste koja je tamno pržena i sveže samlevena. Mlevena kafa zadržava svoju aromu 7-8 dana, pod uslovom da se čuva na hladnom i tamnom mestu u hermetički zatvorenoj posudi. Nemojte da je stavljate u frižider.

Preporučuje se da cela zrna kafe sameljete tek onda kada hoćete da ih koristite. Ako se zrna kafe čuvaju u hermetički zatvorenoj posudi, zadržaće svoju aromu najmanje 4 nedelje.

### Mlevenje kafe:

Ovo je odlučujući korak prilikom pripremanja espressa. Kafa treba da bude fino samlevena, ali ne previše sitno.

- Samlevena kafa je onda dobra ako je zrnasta kao npr. so ili pesak.
- Ako je kafa previše fina dolazi do previše sporog protoka vode uprkos pritisku. Ovakva kafa izgleda kao prah i kada je protrljate između prstiju imate utisak da je kao brašno.
- Ako je previše grubo zrnata, tada voda protiče prebrzo tako da ne može da se razvije puna aroma. Zbog toga koristite samo visoko kvalitetan mlin za kafu. Preporučuje se da ne koristite ovalna zrna kafe jer se ona prilikom mlevenja ne melju ravnomerno.

### PRE PRVE UPOTREBE:

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Temeljno operite bokal, poklopac i držač za filter.
3. Kućiste obrišite vlažnom krpom.
4. Da očistite unutrašnjost aparata započnite probni postupak samo sa vodom a bez kafe.

### NAPRAVITE ESPRESO

1. Skinite poklopac posude tako što ćete ga okrenuti u levo. Bokalom sipajte odgovarajuću vodu u rezervoar. Ne prekoračujte maksimalni kapacitet.

#### Napomena:

- Bokal ima oznake za beoj šoljica, maksimalni kapacitet rezervoara iznosi 4 šoljice. Minimalni kapacitet rezervoara je 2 šoljice.
- Pre nego što sipate vodu u rezervoar, uverite se da je kabl za napajanje isključen iz utičnice, a dugme za paru u položaju (vidi sl. 2/3).
- Vratite poklopac rezervoara na mesto tako što ćete ga okretati u desno sve dok ne „klikne“ na mesto.
- Postavite čeličnu mrežicu u metalni levak i mericom dodajte kafu u mrežicu; od jedne kašičice filter kafe može se skuvati oko jedne šoljice kafe vrhunskog kvaliteta. Čvrsto pritisnite filter kafu čepom.

**Napomena:** Odaberite željenu filter kafu da skuvate željeni broj šoljica kafe, čelična mrežica ima oznake za 2 i 4 šoljice.

4. Uverite se da se ispusti na levku poklapaju sa žlebovima na uređaju, a zatim ubacite levak iz položaja "INSERT", i moći ćete da ga fiksirate za kafemat tako što ćete ga okretati u levo sve dok se ne zaustavi u položaju "LOCK".
5. Postavite bokal na policu koja se može skidati.
6. Uključite kabl za napajanje u utičnicu. Okrenite dugme za paru u položaj (vidi sl. 2/1), i indikator će zasvetleti; sačekajte oko 2 minuta i kafa će početi da ističe.
7. Kada dobijete željenu kafu, okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/2); indikator će se ugasiti i kafemat prestati sa radom – vaša kafa je gotova. Zatim skinite bokal i okrenite dugme za kontrolu pare

u položaj (Sl. 2/3) da oslobodite preostalu paru iz rezervoara.

**UPOZORENJE** Ne ostavljajte kafemat bez nadzora tokom pripremanja kafe, jer ćete nekada morati ručno da upravljate njime!

8. Pre nego izvadite čeličnu mrežicu ili otvorite poklopac rezervoara, uverite se da je pritisak iz rezervoara ispušten. To možete uraditi tako što najpre okrenete dugme za paru u položaj (Sl. 2/3) i para iz rezervoara će izaći iz uređaja za pravljenje pene. Kada oslobodite pritisak i sačekate da se mrežica ohladi, možete izvaditi čeličnu mrežicu ili otvoriti poklopac rezervoara.
9. Kada završite sa pripremanjem kafe, možete izvaditi metalni levak tako što ćete ga okrenuti u desno, a zatim isipajte talog od kafe sa mrežicom pritisnutom šipkom. Ostavite da se potpuno ohladi, a zatim ih isperite pod česmom. (Kada ponovo sklapate čeličnu mrežicu, vratite šipku u početni položaj)

### PENA OD MLEKA/PRIPREMANJE KAPUČINA

Šoljicu kapučina dobijate tako što šoljicu espressa dopunite penom od mleka.

#### Metod:

1. Najpre pripremite espresso prema uputstvima u odeljku „NAPRAVITE ESPRESO“.
2. Napunite posudu željenom količinom mleka za svaki kapučino koji želite da pripremite; preporučujemo da koristite neobrano mleko iz frižidera (nikako toplo!).

**Napomena:** Kada birate veličinu posude, preporučujemo da prečnik ne bude manji od 70 ± 5mm; imajte na umu da se zapremina mleka povećava, pa odaberite dovoljno visoku posudu.

3. Okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/4) i indikator će zasvetleti.
4. Ubacite uređaj za pripremanje pene oko dva santimetra u mleko, nakon oko 2 minuta, para će izaći iz uređaja za pravljenje pene. Pravitenu penu na mleku pomerajući posudu u krug odozgo prema dole.
5. Kada napravite dovoljnu penu, možete okrenuti dugme za kontrolu pare u položaj (Sl. 2/2) da zaustavite pravljenje pene. Zatim skinite posudu i okrenite dugme za kontrolu pare u položaj (Sl. 2/3) da oslobodite preostalu paru iz rezervoara.

**Napomena:** Očistite izlaz za paru mokrim sunderom odmah po završetku stvaranja pare, ali vodite računa da se ne opečete!

6. Sipajte penu od mleka u već pripremljeni espresso i kapučino je spreman. Zasladijte po ukusu i, ukoliko želite, ukrasite penu kakao prahom.

**Napomena:** Preporučujemo da ostavite uređaj da se ohladi pre ponovnog pripremanja kafe. Inače se u vašem espressu može pojaviti aroma pregorele kafe.

**FUNKCIJA AUTOMATSKOG ISKLJUČIVANJA**

Nakon što uređaj bude pravio kafu ili paru u trajanju od 25 minuta, automatski će se isključiti. Okrenite regulator u položaj PAUSE ili OFF, a zatim u položaj "☺" ili "☺", nakon čega će uređaj biti resetovan i spreman da pravi još kafe ili pare.

**ČIŠĆENJE APARATA ZA ESPRESO**

1. Isključite kabl iz struje.
2. Očistite mlaznicu neposredno nakon korišćenja tako što ćete pustiti da ispušta paru još 1-2 sekunde. Ako je otvor za paru zapušten treba da se očisti iglom. Mlaznica za paru može se po potrebi odvrtnuti koristeći kraj kašike-merice (u smeru suprotnom od pravca kretanja kazaljke na satu) i očistiti. Zatim mlaznicu ponovo pričvrstite okrećući je u pravcu kretanja kazaljke na satu.
3. Bokal, poklopac za bokal, filter i posuda za kapanje se mogu očistiti u vodi sa sapunicom ili u mašini za pranje sudova (u gornjoj fioci).  
**Ne potapajte aparat u vodu!** Nemojte da skidate poklopac rezervoara dokle god je aparat pod pritiskom.
4. Posle smanjenja vodene pare skinite poklopac i uklonite preostalu vodu iz aparata. Zatim ponovo postavite poklopac.
5. Uvek ispraznite rezervoar između dve upotrebe.
6. Kućiste obrišite vlažnom krpom, a prethodno ga ostavite da se ohladi. Nemojte da ga čistite sa jakim deterdžentima.
7. Kada ne koristite držač za filter očistite ga i nemojte da ga ostavite uklopljenog u aparatu već ga čuvajte odvojeno.

**ČIŠĆENJE NASLAGA**

1. Da biste osigurali ispravan rad vašeg kafemata, čistoću cevi i najbolji mogući ukus kafe, čistite uređaj od naslaga svaka 2-3 meseca.
2. Napunite rezervoar vodom i sredstvom za uklanjanje kamenca do MAX nivoa (odnos vode i sredstva za čišćenje je 4:1, detalje pronađite u uputstvu za konkretno sredstvo). Molimo upotrebite „kućno“ sredstvo za uklanjanje kamenca; možete koristiti limunsku kiselinu (iz apoteke ili drakstora) umesto sredstva za uklanjanje kamenca (sto delova vode i tri dela limunske kiseline).
3. Kao i kada pripremate espresso, ubacite metalni levak (bez kafe) i bokal (posudu) na mesto. Prokuvajte vodu kao u „NAPRAVITE ESPRESO“.
4. Okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/1) i indikator će zasvetleti; napravite dve šoljice kafe. Zatim okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/3) i sačekajte 5 sekundi.
5. Okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/4) i pravite paru oko 2 minuta; zatim okrenite dugme u položaj (Sl. 2/3) da biste odmah zaustavili uređaj. Neka sredstvo za uklanjanje naslaga ostane u uređaju najmanje 15 minuta.
6. Ponovo pokrenite uređaj i ponovite korake 4-5 najmanje 3 puta.

7. Zatim okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/1) da kuva sve dok ne ostane ni malo sredstva za uklanjanje naslaga.
8. Zatim kuvajte kafu (bez kafe) sa vodom iz česme do nivoa MAX, ponovite korake 4-5 3 puta (ne morate da čekate 15 minuta u koraku 5), a zatim kuvajte dok sva voda ne ispari iz rezervoara.
9. Ponovite korak 8 najmanje 3 puta, kako biste se uverili da su cevi čiste.

**TEHNIČKI PODACI:**

220-240V ~ 50/60 Hz • 800 W

**Ekološko odlaganje otpada:**

Možete pomoći zaštititi okolinu!

■ Molimo ne zaboravite da poštuju lokalnu regulativu. Odnosite pokvarenu električnu opremu u odgovarajući centar za odlaganje otpada.

**SMETNJA I MOGUĆI UZROCI:**

Smetnja	Uzrok
Kafa ne teče	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nema vode u rezervoaru</li> <li>• samlevana kafa je previše fina</li> <li>• previše kafe u filteru</li> <li>• poklopac rezervoara nije pravilno zatvoren, para izlazi</li> <li>• aparat nije uključen, ili priključen na struju</li> </ul>
Kafa teče prebrzo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• samlevana kafa je previše gruba</li> <li>• nema dovoljno kafe u filteru</li> </ul>
Kafa teče preko ivica držača za filter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• držač nije pravilno postavljen na glavu za parenje</li> <li>• rub držača je zaprljan</li> <li>• previše kafe u filteru</li> <li>• kafa je jako komprimovana</li> </ul>
Nema pare	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rezervoar za vodu je prazan</li> <li>• ima previše vode u rezervoaru</li> <li>• aparat nije uključen</li> </ul>
Kafa izlazi samo kap po kap	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rezervoar je prazan ili skoro prazan</li> </ul>
Mleko nije penušavo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• premalo pare</li> </ul>



## KÁVOVARU PRO PŘÍPRAVU ESPRESSA A CAPPUCCINA

### NÁVOD K OBSLUZE KÁVOVARU PRO PŘÍPRAVU ESPRESSA A CAPPUCCINA

#### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Ke snížení nebezpečí požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob je při používání elektrických spotřebičů vždy nutné dbát základních bezpečnostních opatření, včetně následujících:

1. Před použitím spotřebiče si přečtěte všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky.
3. Napájecí kabel, síťovou zástrčku ani spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
4. Používají-li spotřebič děti nebo se spotřebič používá v jejich blízkosti, je nutný blízký dohled dospělého.
5. Před čištěním, nebo pokud spotřebič nepoužíváte, otočte ovládací knoflík do polohy „VYPNUTO“, a odpojte tak spotřebič od síťového napájení. Před připojením nebo sejmutím dílů a před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
6. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po jeho poruše nebo jakémkoliv poškození. Vraťte jej do nejbližšího autorizovaného servisního střediska a nechte jej opravit.
7. Nepoužívejte spotřebič venku.
8. Nenechte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo kuchyňské linky a zabraňte jeho kontaktu s horkými povrchy.
9. Spotřebič neumísťujte na horký plynový ani elektrický sporák a ani do jejich blízkosti. Spotřebič také nevkládejte do zapnuté trouby.
10. Chcete-li jej odpojit, nejprve otočte ovládací knoflík do polohy „VYPNUTO“ a poté spotřebič odpojte od síťového napájení.
11. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému použití.
12. Umístěte spotřebič na pevný, rovný a hladký povrch, abyste zajistili volný průtok vzduchu pod spotřebičem.
13. Před zapnutím spotřebiče se vždy ujistěte, že je kryt nádržky pevně zajištěn.
14. Kryt nádržky NESNÍMEJTE, dokud se zcela neuvolní tlak. Viz část „VÝSTRAHA: TLAK“.
15. **VAROVÁNÍ:** Ke snížení nebezpečí vzniku požáru nebo úrazu elektrickým proudem nesnímejte žádné ochranné kryty. Uvnitř nejsou žádné součásti opravitelné uživatelem. Opravu musí provádět pouze autorizovaní odborníci.
16. Nedoporučujeme používat žádné příslušenství. Mohlo by to vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění osob.
17. Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného

používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.

18. Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
19. Pokud spotřebič nepoužíváte, otočte ovládací knoflík do polohy „VYPNUTO“.

#### NÁVOD DOBRĚ USCHOVEJTE.

#### SPECIÁLNÍ POKYNY TÝKAJÍCÍ SE KABELU

- a) Se spotřebičem se dodává krátký (nebo odnímatelný) napájecí kabel, aby se snížilo nebezpečí plynoucí z možného zamotání kabelu nebo klopýtnutí přes delší kabel.
- b) Delší odnímatelný napájecí kabel nebo prodlužovací kabely jsou k dispozici a mohou být s opatrností použity.
- c) Používá-li se dlouhý odnímatelný napájecí kabel nebo prodlužovací kabel, musí být dodržena následující opatření:
  1. Uvedené elektrické údaje odnímatelného napájecího kabelu nebo prodlužovacího kabelu musí přinejmenším odpovídat elektrickým údajům spotřebiče.
  2. Je-li spotřebič uzemněn, musí být prodlužovací kabel uzemňovací a 3vodičový.
  3. Delší kabel musí být umístěn tak, aby nevisel přes okraj kuchyňské linky nebo stolu, kde by za něj mohly zatáhnout děti nebo o něj mohl někdo zakopnout.
- d) Tento spotřebič je vybaven polarizovanou zástrčkou (jeden kolík je širší než druhý). Tato zástrčka je určena pro polarizovanou zásuvku a lze ji vložit pouze jediným způsobem, aby se snížilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pokud nelze zástrčku do zásuvky zcela zasunout, otočte ji. Pokud ji stále nelze připojit, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se zástrčku žádným způsobem upravovat.

#### VÝSTRAHA: TLAK

Je-li v bojleru tlak, NIKDY neotevírejte kryt nádržky, abyste zabránili možnému popálení horkou párou a vodou. Nejprve uvolněte veškerý tlak.

#### Při uvolňování tlaku postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovládací knoflík do polohy „VYPNUTO“ a odpojte spotřebič od napájení.
2. Sejměte držák filtru a zlikvidujte zbytky kávy.
3. Vraťte držák filtru na své místo a vyprázdněte karafu.
4. Otočte ovládací knoflík do polohy „ŠÁLEK“ a uvolněte do karafy veškerý tlak a zbytky vody, dokud nepřestane voda téct a neutichne zvuk. Nyní je tlak uvolněn.

#### ÚVOD

Blahopřejeme! Stali jste se majiteli kávovaru pro přípravu espressa a cappuccina. Tento jedinečný spotřebič byl navržen tak, aby vám rychle a pohodlně připravil šálek lahodného espressa a cappuccina. Příprava espressa a cappuccina se od přípravy běžné

překapávané kávy velmi liší, protože tento kávovar připravuje kávu pod tlakem, a vyžaduje proto speciální pozornost. K zajištění vaší bezpečnosti a dlouhé životnosti spotřebiče si přečtěte všechny pokyny, výstrahy, poznámky a upozornění.

#### POPIS ČÁSTÍ (viz obrázek 1)

1. Nádržka na vodu
2. Filtr
3. Odměrka
4. Ovládací knoflík
5. Držák filtru
6. Indikátor
7. Zámek filtru
8. Trubička na páru
9. Rukojeť držáku filtru
10. Tryska
11. Víko karafy
12. Rukojeť karafy
13. Karafa
14. Odkapávací podnos
15. Odkapávací nádoba
16. Ovládací knoflík
17. Příprava kávy
18. Pozastavit
19. Vypnuto
20. Pára
21. Vložit
22. Zámek

#### DOMÁCÍ PŘÍPRAVA KVALITNÍHO ESPRESSA A CAPPUCCINA

##### Káva:

Káva by měla být tmavě pražená a čerstvě namletá. Mletá káva si svou chuť zachová po 7–8 dní, pokud je uchována na chladném a tmavém místě ve vzduchotěsné nádobě. Neuchovávejte kávu v ledničce ani mrazničce.

Celá kávová zrna se doporučuje namlít až těsně před použitím. Kávová zrna uschovaná ve vzduchotěsné nádobě si svou chuť zachovají až po dobu 4 týdnů a teprve poté ji ztratí.

##### Mletí:

Jedná se o zásadní krok při přípravě espressa a vyžaduje zkoušení. Káva musí být namleta jemně, ale ne příliš.

- Správně namletá káva by měla vypadat písčité jako sůl nebo písek.
- Je-li namletá káva příliš jemná, voda jí pouze proteče, a to i pod tlakem. Takto namletá káva vypadá jako prášek a při stisknutí mezi prsty připomíná mouku.
- Je-li namletá káva příliš hrubá, voda kávou proteče příliš rychle a chuť kávy se plně neextrahuje.

Ke stejnoměrné konzistenci espressa z mleté kávy použijte kvalitní mlýnek na kávu. Ruční mlýnky na kávu se nedoporučují, protože jejich mletí není stejnoměrné.

#### PŘÍPRAVA ESPRESSA

1. Otočte krytem nádržky proti směru hodinových ručiček a sejměte jej. Pomocí karafy doplňte příslušné množství vody do nádržky na vodu. Nepřekračujte maximální objem.

##### Poznámka:

- Na karafě jsou vyznačeny značky pro šálky. Maximální objem nádržky odpovídá značce „4 šálky“. Minimální objem nádržky odpovídá značce „2 šálky“.
  - Před doplněním vody do nádržky zkontrolujte, zda je napájecí kabel odpojen od síťové zásuvky a zda je ovládací knoflík v poloze „VYPNUTO“ (viz obr. 2/3).
2. Vraťte kryt nádržky na své místo – otočte jím ve směru hodinových ručiček, dokud nezaklapne do své polohy.
  3. Vložte do držáku filtru filtr a pomocí odměrky nasypete mletou kávu. Jedna odměrka mleté kávy slouží k přípravě jednoho šálku skvělé kávy. Poté mletou kávu stlačte pomocí pýchovadla.

**Poznámka:** K přípravě kávy použijte požadované množství mleté kávy. Na filtru je označení pro 2 a 4 šálky.

4. Vložte držák filtru s filtrem do polohy „VLOŽIT“ a poté jím otočte proti směru hodinových ručiček, dokud se neuzamkne v poloze „ZÁMEK“.
5. Položte na odkapávací podnos karafu.
6. Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Otočte ovládacím knoflíkem do polohy „ŠÁLEK“ (viz obr. 2/1). Rozsvítí se indikátor. Trvá asi 2 minuty, než káva začne vytékat.
7. Jakmile se připraví požadované množství kávy, otočte ovládacím knoflíkem do polohy „VYPNUTO“ (obr. 2/2). Indikátor zhasne a kávovar se vypne. Vaše káva je nyní připravena k servírování. Odeberte karafu a otočte ovládacím knoflíkem do polohy „PÁRA“ (obr. 2/3), aby se vypustila zbytková pára v nádržce.

**VAROVÁNÍ:** Během provozu nenechávejte kávovar bez dozoru, protože je někdy nutné jej ovládat ručně.

8. Před sejmutím filtru nebo otevřením krytu nádržky zkontrolujte, zda je tlak z nádržky uvolněn. Otočte ovládacím knoflíkem do polohy „PÁRA“ (obr. 2/3). Z pěníče se vypustí pára z nádržky. Jakmile se uvolní tlak, počkejte, než filtr vychladne. Poté jej sejměte nebo otevřete kryt nádržky.
9. Jakmile je káva hotová, sejměte držák filtru tak, že jím otočíte ve směru hodinových ručiček. Poté z filtru odstraňte zbytky kávy. Nechte držák filtru a filtr zcela vychladnout a až poté je opláchněte pod tekoucí vodou. (Při sestavování držáku filtru a filtru uzamkněte filtr do jeho původní polohy.)

**PĚNIČ MLÉKA / PŘÍPRAVA CAPPUCCINA**

Doplňte-li šálek espressa napěněným mlékem, získáte šálek cappuccina.

**Postup:**

1. Nejprve podle návodu v části „PŘÍPRAVA ESPRESSA“ připravte espresso.
2. Pro každé cappuccino, které chcete připravit, naplňte nádobku požadovaným množstvím mléka. Doporučujeme použít plnotučné mléko vyndané přímo z ledničky (nikoli teplé).

**Poznámka:** Nádobka by měla mít průměr přibližně 70 mm. Mějte na paměti, že mléko zvětší svůj objem. Dbejte proto na to, aby byla nádobka dostatečně vysoká.

3. Otočte ovládacím knoflíkem do polohy „PÁRA“ (obr. 2/4). Rozsvítí se indikátor.
4. Ponořte pěnič asi 2 cm do mléka. Po přibližně 2 minutách začne unikat pára. Napěňte mléko pohybováním nádobkou směrem nahoru a dolů.
5. Jakmile se mléko napění, otočte ovládacím knoflíkem do polohy „VYPNUTO“ (obr. 2/2). Odeberte nádobku a otočte ovládacím knoflíkem do polohy „PÁRA“ (obr. 2/3), aby se vypustila zbytková pára v nádržce.

**Poznámka:** Pomocí vlhké houbičky okamžitě očistěte výpusť páry. Dejte pozor, abyste se nespálili!

6. Napěněné mléko nalijte do připraveného espressa a vychutnejte si své cappuccino. Osladte si jej dle přání a v případě potřeby poprašte pěnu malým množstvím kakaového prášku.

**Poznámka:** Doporučujeme, abyste před přípravou další kávy nechali spotřebič vychladnout. V opačném případě může být z vašeho espressa cítit příchut' spálení.

**FUNKCE AUTOMATICKÉHO VYPNUTÍ**

Spotřebič připravuje kávu nebo páru po dobu 25 minut a poté se automaticky vypne. Otočte knoflíkem do polohy „POZASTAVIT“ nebo „VYPNUTO“. Poté jím otočte do polohy „☺“ nebo „☹“. Spotřebič restartuje přípravu kávy nebo vytváření páry.

**ČIŠTĚNÍ KÁVOVARU PRO PŘÍPRAVU ESPRESSA A CAPPUCCINA**

1. Odpojte napájecí kabel.
2. Po napěnění mléka okamžitě očistěte parní trysku tak, že necháte spotřebič vytvářet páru po další 1–2 sekundy. Tryska se tím vyčistí. Otfete trysku vlhkým hadříkem. Pokud je tryska stále ucpaná, vyčistěte ji pomocí jehly. V případě nutnosti lze parní trysku proti směru hodinových ručiček odšroubovat pomocí konce odměrky. Vraťte trysku na své místo zašroubováním ve směru hodinových ručiček. Utáhněte ji koncem dodané odměrky přiměřenou silou.
3. Karafu, víko karafy, filtr a odkapávací podnos lze umýt v mýdlové vodě nebo umístit do vrchní zásuvky myčky na nádobí.

**VÝSTRAHA: Neponořujte spotřebič do vody.** Kryt nádržky nesnímejte, pokud je ve spotřebiči tlak. Viz část „VÝSTRAHA: TLAK“.

4. Jakmile dojde k uvolnění tlaku, kryt nádržky sejměte. Zbývající vodu vylijte horním otvorem nádržky na vodu. Našroubojte kryt nádržky zpět na své místo.
5. Mezi použitými nádržku na vodu vždy vyprazdňujte.
6. Otfete kryt měkkým navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky, protože by mohly povrch spotřebiče poškrábat.
7. Držák filtru neuchovávejte v hlavě kávovaru. Při přípravě espressa by se mohlo poškodit těsnění mezi hlavou kávovaru a držákem filtru.

**ČIŠTĚNÍ MINERÁLNÍCH USAZENIN**

1. Minerální usazeniny je nutné odstraňovat každé 2–3 měsíce, abyste zajistili efektivní provoz kávovaru a čisté vnitřní vedení pro co nejlepší chuť kávy.
2. Naplňte nádržku po úroveň MAX vodou a odvápnovacím prostředkem (poměr vody a odvápnovacího prostředku je 4:1, viz podrobné pokyny na krabici). Místo odvápnovacího prostředku použijte „domácí odvápnovací prostředek“ nebo kyselinu citronovou (lze zakoupit v drogerii nebo lékárně; 100 dílů vody na 3 díly kyseliny citronové).
3. Postupujte podle pokynů při přípravě espressa a vložte na své místo držák filtru, filtr (bez namleté kávy) a karafu. Nechte vodu protéct podle pokynů v části „PŘÍPRAVA ESPRESSA“.
4. Otočte ovládacím knoflíkem do polohy „ŠÁLEK“ (obr. 2/1). Rozsvítí se indikátor. Otočte poté ovládacím knoflíkem do polohy „VYPNUTO“ (obr. 2/3) a počkejte po dobu 5 sekund.
5. Otočte ovládacím knoflíkem do polohy „PÁRA“ (obr. 2/4) a po dobu 2 minut nechte vytvářet páru. Poté otočte ovládacím knoflíkem do polohy „VYPNUTO“ (obr. 2/3). Odvápnovací prostředek ponechte ve spotřebiči po dobu alespoň 15 minut.
6. Restartujte kávovar a opakujte nejméně 3krát kroky 4–5.
7. Poté otočte ovládacím knoflíkem do polohy „ŠÁLEK“ (obr. 2/1) a nechte vodu protékat, dokud nevyteče veškerý odvápnovací prostředek.
8. Spusťte spotřebič s pouze kohoutkovou vodou (bez namleté kávy) naplněnou po úroveň MAX a opakujte 3krát kroky 4–5 (v kroku 5 není nutné čekat po dobu 15 minut).
9. Opakujte krok 8 alespoň 3krát, abyste zajistili, že je spotřebič čistý.

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

220-240 V při 50/60 Hz • 800 W

**Likvidace šetrná k životnímu prostředí**

Vždy chraňte životní prostředí před znečištěním.

■ Při likvidaci nefunkčních elektrických zařízení dodržujte místní předpisy a zanechte je do příslušného sběrného střediska pro likvidaci odpadů.

**PROBLÉMY A JEJICH PŘÍČINY**

Problém	Příčina
Nevytéká žádná káva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• V nádržce není voda.</li> <li>• Káva je namleta příliš jemně.</li> <li>• Ve filtru je příliš velké množství mleté kávy.</li> <li>• Kryt nádržky nedrží bezpečně, uniká pára.</li> <li>• Spotřebič není zapnutý nebo není připojený k síťovému napájení.</li> </ul>
Káva vytéká příliš rychle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Káva je namleta příliš hrubě.</li> <li>• Ve filtru není dostatečné množství kávy.</li> </ul>
Káva vytéká kolem obruby držáku filtru.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Držák filtru není do hlavy kávovaru řádně vložen.</li> <li>• Kolem obruby filtru se nachází káva.</li> <li>• Ve filtru je příliš mnoho kávy.</li> <li>• Káva byla příliš upěchována.</li> </ul>
Nevychází žádná pára.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nádržka na vodu je prázdná.</li> <li>• V nádržce je příliš mnoho vody, pro páru zde není prostor.</li> <li>• Kávovar není zapnutý.</li> </ul>
Káva z trysky vystřikuje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nádržka na vodu je prázdná nebo obsahuje malé množství vody a nevytváří se dostatečný tlak.</li> </ul>
Mléko není řádně napěněno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ve spotřebiči došla pára.</li> </ul>

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΣΠΡΕΣΟ/ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ/ΚΑΦΕ****ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε ορισμένες βασικές προφυλάξεις ασφαλείας για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή/και τραυματισμού, όπως τις εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Να αγγίζετε μόνο τις λαβές και τα κουμπιά της συσκευής.
3. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή τη συσκευή στο νερό ή άλλα υγρά.
4. Απαιτείται στενή παρακολούθηση όταν η συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
5. Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν από εργασίες καθαρισμού, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση OFF και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και προτού την καθαρίσετε.
6. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε περίπτωση φθοράς στο καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία της συσκευής ή οποιασδήποτε άλλη φθορά της. Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή της συσκευής.
7. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο ή να ακουμπά σε θερμές επιφάνειες.
9. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε εστία αερίου, ηλεκτρική εστία ή φούρνο.
10. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, θέστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «off» και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το βύσμα από την παροχή ρεύματος.
11. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πέραν της προβλεπόμενης χρήσης.
12. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια για να αποφύγετε τον κίνδυνο διακοπής της ροής αέρα κάτω από τη συσκευή.
13. Προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι του δοχείου νερού είναι ασφαλισμένο σωστά.
14. ΜΗΝ αφαιρείτε το καπάκι του δοχείου νερού προτού απελευθερωθεί πλήρως η πίεση. Δείτε το κεφάλαιο «ΥΠΟΔΕΙΞΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΙΕΣΗ».
15. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να μειώσετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας, μην αφαιρέτε κανένα κάλυμμα της συσκευής. Κανένα μέρος της συσκευής δεν μπορεί να επισκευαστεί από τον χρήστη. Οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
16. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
17. Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θέτετε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «RELEASE OFF».

18. Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
19. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

**ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ****ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΛΩΔΙΩΝ**

- a) Παρέχεται κοντό καλώδιο τροφοδοσίας (ή αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας) προκειμένου να μειωθεί ο κίνδυνος ακούσιας εμπλοκής ή πτώσης.
- b) Είναι διαθέσιμα και μακρύτερα αποσπώμενα καλώδια τροφοδοσίας ή καλώδια επέκτασης που μπορούν να χρησιμοποιηθούν εάν επιδεικνύεται η κατάλληλη προσοχή κατά τη χρήση τους.
- c) Εάν χρησιμοποιείται μακρύτερο αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας ή καλώδιο επέκτασης.
  1. Η αναγραφόμενη ηλεκτρική ισχύς του αποσπώμενου καλωδίου τροφοδοσίας ή του καλωδίου έκτασης πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με την ηλεκτρική ισχύ της συσκευής.
  2. Εάν η συσκευή χρειάζεται γείωση, το καλώδιο επέκτασης πρέπει να είναι ένα καλώδιο 3 κλώνων με γείωση και
  3. Το μακρύτερο καλώδιο πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε να μην καλύπτεται από τον πάγκο ή το τραπέζι όπου μπορεί να τραβηχτεί από παιδιά.
- d) Η συσκευή έχει ένα πολωμένο βύσμα (μία λεπίδα είναι μεγαλύτερη από την άλλη). Για να μειωθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, αυτό το βύσμα προορίζεται να ταιριάζει σε μια πολωμένη έξοδο και μόνο με έναν τρόπο. Εάν το βύσμα δεν ταιριάζει πλήρως στην έξοδο, αναστρέψτε το βύσμα. Αν εξακολουθεί να μην ταιριάζει, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε το βύσμα με οποιονδήποτε τρόπο.

**ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΙΕΣΗ**

Για την αποφυγή πιθανών εγκαυμάτων λόγω καυτού ατμού και νερού, ΠΟΤΕ μην ανοίγετε το κάλυμμα δοχείου ενώ υπάρχει πίεση στον βραστήρα. Αφαιρέστε πρώτα όλη την πίεση.

**Για να αφαιρέσετε όλη την πίεση, ενεργήστε ως εξής:**

1. Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ" και βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου και πετάξτε τους κόκκους καφέ.
3. Αντικαταστήστε τη θήκη φίλτρου και την άδεια κανάτα.
4. Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΚΟΥΠΑ" και αφήστε όλη την πίεση και το υπολειπόμενο νερό να αποστραγγιστούν στην κούπα, έως ότου να σταματήσουν όλη η ροή και ο ήχος. Η πίεση έχει τώρα αφαιρεθεί.

**ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Συγχαρητήρια! Είστε πλέον ο ιδιοκτήτης μιας μηχανής παρασκευής espresso/cappuccino. Αυτή η μοναδική συσκευή είναι σχεδιασμένη έτσι ώστε να σας παρέχει εξαιρετικό espresso/cappuccino γρήγορα και άνετα. Η προετοιμασία espresso ή cappuccino διαφέρει σημαντικά από την παρασκευή κανονικού καφέ, αφού αυτή η καφετιέρα λειτουργεί υπό πίεση και απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή. Για να διασφαλίσετε την ασφάλειά σας και μία μακρά διάρκεια ζωής αυτής της συσκευής, παρακαλούμε διαβάστε όλες τις οδηγίες, τις υποδείξεις προσοχής, τις σημειώσεις και τις προειδοποιήσεις.

**ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ** (Εκ. 1)

1. Δοχείο νερού
2. Φίλτρο
3. Κουτάλι μέτρησης
4. Διακόπτης
5. Θήκη φίλτρου
6. Ενδεικτική λυχνία
7. Κλειδώμα φίλτρου
8. Σωλήνας ατμού
9. Λαβή θήκης φίλτρου
10. Ακροφύσιο
11. Δίσκος κανάτας
12. Λαβή κανάτας
13. Κανάτα
14. Δίσκος αποστράγγισης
15. Δοχείο αποστράγγισης
16. Διακόπτης
17. Παρασκευή καφέ
18. Παύση
19. Απενεργοποιημένο
20. Ατμός
21. Εισαγωγή
22. Κλειδώμα

**ΠΩΣ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ESPRESSO ΚΑΙ CAPPUCINO ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ****Καφές:**

Ο καφές πρέπει να είναι φρεσκοαλεσμένος καικαβουρδισμένος. Οι κόκκοι καφέ διατηρούν τη γεύση τους μόνο για 7 - 8 μέρες, εάν είναι αποθηκευμένοι σε αεροστεγές δοχείο σε δροσερό, σκοτεινό μέρος. Μην αποθηκεύετε τον καφέ σε ψυγείο ή καταψύκτη.

Συνιστώνται ολόκληροι κόκκοι που πρόκειται να αλεσθούν λίγο πριν τη χρήση. Οι κόκκοι καφέ που είναι αποθηκευμένοι σε ένα αεροστεγές δοχείο θα διατηρηθούν έως και 4 εβδομάδες πριν χάσουν τη γεύση τους.

**Άλεση:**

Αυτό είναι ένα εξαιρετικά σημαντικό βήμα στη διαδικασία παρασκευής espresso και χρειάζεται εξάσκηση. Ο καφές πρέπει να αλεστεί καλά, αλλά όχι πλήρως.

- Ο σωστός αλεσμένος καφές θα πρέπει να φαίνεται τραχύς, όπως αλάτι ή άμμος.
- Εάν ο αλεσμένος καφές είναι πολύ λεπτός, το νερό απλά θα ρέει μέσα από τον καφέ ακόμα και υπό πίεση. Αυτός ο αλεσμένος καφές μοιάζει με σκόνη

και έχει αίσθηση σαν αλεύρι όταν τρίβεται ανάμεσα στα δάχτυλα.

- Εάν ο αλεσμένος καφές είναι πολύ χοντρός, το νερό ρέει μέσα από τον καφέ πάρα πολύ γρήγορα, εμποδίζοντας την πλήρη αρωματοποίηση.

Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα ποιοτικό εξάρτημα κοπής ή μύλο για ομοιόμορφη συνοχή στον espresso σας. Οι μύλοι καφέ με οβάλ σχήμα δεν συνιστώνται επειδή ο αλεσμένος καφές δεν είναι ομοιόμορφος.

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ESPRESSO**

1. Αφαιρέστε το κάλυμμα του δοχείου περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα. Χρησιμοποιήστε την κανάτα για να τοποθετήσετε την κατάλληλη ποσότητα νερού στο δοχείο νερού. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

- Η κανάτα έχει σήμανση κούπας. η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου νερού είναι ίση με τη σήμανση "4 κούπες". Η ελάχιστη χωρητικότητα της δεξαμενής είναι ίση με τη σήμανση "2 κούπες".
  - Πριν γεμίσετε νερό το δοχείο νερού, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα και ότι ο μοχλός ελέγχου είναι στη θέση "ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ" (βλ. Σχήμα 2/3).
2. Αντικαταστήστε το κάλυμμα δοχείου περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
  3. Τοποθετήστε το φίλτρο στη θήκη φίλτρου και προσθέστε αλεσμένο καφέ με το κουτάλι μέτρησης. Μια κουταλιά αλεσμένου καφέ φτάνει περίπου μία κούπα καφέ κορυφαίας ποιότητας. Στη συνέχεια, πιέστε τον αλεσμένο καφέ με το ειδικό εργαλείο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Χρησιμοποιήστε την επιθυμητή ποσότητα αλεσμένου καφέ για να παρασκευάσετε τον καφέ σας, το φίλτρο έχει σήμανση για 2 και 4 κούπες.

4. Τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου με το φίλτρο από τη θέση "ΕΙΣΑΓΩΓΗ" και περιστρέψτε την αριστερόστροφα μέχρι να ασφαλιστεί στη θέση "ΚΛΕΙΔΩΜΑ".
5. Τοποθετήστε την κανάτα στον δίσκο αποστράγγισης.
6. Τοποθετήστε το καλώδιο στην πρίζα. Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΚΟΥΠΑ" (βλέπε σχήμα 2/1), ανάβει η ενδεικτική λυχνία. Περιμένετε περίπου 2 λεπτά, ο καφές θα αρχίσει να ρέει.
7. Μετά την παρασκευή της επιθυμητής ποσότητας καφέ, γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "Απενεργοποιημένο" (Σχ. 2/2), η ένδειξη σβήνει και η καφετιέρα σταματά να λειτουργεί. Ο καφές σας είναι έτοιμος να σερβιριστεί. Αφαιρέστε την κανάτα και γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΑΤΜΟΣ" (Σχ. 2/3) για να απελευθερώσετε το υπολειπόμενο ατμό στο δοχείο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφήνετε τον καφετιέρα χωρίς επιτήρηση κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς μερικές φορές πρέπει να τη χειρίζεστε χειροκίνητα!

8. Πριν αφαιρέσετε το φίλτρο ή ανοίξετε το κάλυμμα του δοχείου, βεβαιωθείτε ότι η πίεση στο δοχείο

έχει απελευθερωθεί. Γυρίστε τον μοχλό ατμού στη θέση "ΑΤΜΟΣ" (Σχ. 2/3). Ο ατμός στο δοχείο θα απομακρυνθεί από τη συσκευή αφρόγαλου. Αφού απελευθερωθεί η πίεση, περιμένετε να κρυώσει το φίλτρο και αφαιρέστε το φίλτρο ή ανοίξτε το κάλυμμα του δοχείου.

- Αφού παρασκευάσετε τον καφέ σας, αφαιρέστε τη θήκη φίλτρου περιστρέφοντάς την δεξιόστροφα και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τους κόκκους καφέ από το φίλτρο. Αφήστε τη θήκη φίλτρου και το φίλτρο να κρυώσουν εντελώς πριν τα ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό. (Κατά τη συναρμολόγηση της θήκης φίλτρου και του φίλτρου, ασφαλίστε το φίλτρο στην αρχική του θέση.)

### ΑΦΡΟΓΑΛΑ/ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ CAPPUCCINO

Παρασκευάζετε ένα φλιτζάνι cappuccino όταν συμπληρώσετε ένα φλιτζάνι espresso με αφρόγαλα.

#### Μέθοδος:

- Προετοιμάστε πρώτα τον espresso σύμφωνα με το κεφάλαιο "ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ESPRESSO".
- Γεμίστε μια κανάτα με την επιθυμητή ποσότητα γάλακτος για κάθε cappuccino που θα παρασκευαστεί. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα απευθείας από το ψυγείο (όχι ζεστό).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η κανάτα πρέπει να έχει διάμετρο περίπου 70 mm. Λάβετε υπόψη ότι το γάλα αυξάνεται σε όγκο, οπότε βεβαιωθείτε ότι η κανάτα είναι αρκετά ψηλή.

- Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΑΤΜΟΣ" (Σχ. 2/4), θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή αφρόγαλου στο γάλα περίπου 2 cm πάνω από τον πυθμένα, μετά από περ. 2 λεπτά ο ατμός θα απελευθερωθεί. Παρασκευάστε αφρόγαλα κινώντας το δοχείο πάνω και κάτω.
- Όταν παρασκευαστεί αφρόγαλα, γυρίστε τον μοχλό ατμού στη θέση "ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ" (Σχ. 2/2). Αφαιρέστε την κανάτα και γυρίστε τον μοχλό ατμού στη θέση "ΑΤΜΟΣ" (Σχ. 2/3) για να απελευθερώσετε τον υπολειπόμενο ατμό στο δοχείο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Καθαρίστε αμέσως την έξοδο ατμού με ένα υγρό σφουγγάρι, προσέξτε να μην τραυματιστείτε!

- Ρίξτε το αφρόγαλα στον παρασκευασμένο espresso και απολαύστε τον cappuccino σας. Προσθέστε ζάχαρη κατά τις προτιμήσεις σας και, αν θέλετε, πασπαλίστε το αφρόγαλο με λίγη σκόνη κακάο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Συνιστούμε να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πριν ξαναφτιάξετε καφέ. Διαφορετικά, ο espresso σας ενδέχεται να πάρει μια καμένη οσμή.

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η συσκευή παρασκευάζει καφέ ή φτιάχνει ατμό για 25 λεπτά και, στη συνέχεια, απενεργοποιείται αυτόματα. Γυρίστε τον μοχλό στη θέση "ΠΑΥΣΗ" ή "ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ", στη συνέχεια γυρίστε τον μοχλό στη θέση "☕" ή "☕". Η συσκευή θα αρχίσει πάλι την παρασκευή καφέ ή την παραγωγή ατμού.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ ESPRESSO / CAPPUCCINO

- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Καθαρίστε το ακροφύσιο ατμού αμέσως μετά την παρασκευή αφρόγαλου, επιτρέποντας στη συσκευή να παράγει ατμό για άλλα 1 - 2 δευτερόλεπτα, πράγμα το οποίο θα καθαρίσει το ακροφύσιο. Σκουπίστε το ακροφύσιο με ένα υγρό πανί. Καθαρίστε το ακροφύσιο με μια βελόνα αν είναι ακόμη μπλοκαρισμένο. Εάν είναι απαραίτητο, το ακροφύσιο ατμού μπορεί να ξεβιδωθεί αριστερόστροφα, χρησιμοποιώντας το άκρο του κουταλιού μέτρησης. Αντικαταστήστε το ακροφύσιο δεξιόστροφα. Σφίξτε με λογική δύναμη με το άκρο του παρεχόμενου κουταλιού μέτρησης.
- Η κανάτα, το καπάκι της κανάτας, το φίλτρο και ο δίσκος αποστράγγισης μπορούν να πλυθούν με σαπουνόνερο ή να τοποθετηθούν στο πάνω ράφι του πλυντηρίου πιάτων.  
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό. Μην αφαιρέτε το κάλυμμα του δοχείου ενώ η συσκευή είναι υπό πίεση. Δείτε το κεφάλαιο ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΙΕΣΗ.
- Αφού απελευθερωθεί η πίεση, αφαιρέστε το κάλυμμα του δοχείου. Πετάζτε το νερό που απομένει από το επάνω άνοιγμα του δοχείου νερού. Βιδώστε το κάλυμμα του δοχείου στη θέση του.
- Αδειάζετε πάντα το δοχείο νερού μεταξύ των χρήσεων.
- Σκουπίστε το περιβλήμα με ένα μαλακό υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σκληρά σφουγγάρια καθώς θα χαράξουν το φινιρίσμα.
- Μην αποθηκεύετε τη θήκη φίλτρου στην κεφαλή παρασκευής. Αυτό μπορεί να επηρεάσει δυσμενώς την ορθή τοποθέτηση της κεφαλής παρασκευής και της θήκης φίλτρου κατά την παρασκευή espresso.

### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΛΑΤΩΝ

- Για να βεβαιωθείτε ότι η καφετιέρα σας λειτουργεί αποτελεσματικά, οι εσωτερικές σωληνώσεις είναι καθαρές και ο καφές σας έχει την καλύτερη δυνατή γεύση, θα πρέπει να καθαρίζετε τα άλατα που συσσωρεύονται κάθε 2 - 3 μήνες.
- Γεμίστε το δοχείο σε επίπεδο MAX με νερό και αφαλατικά (ο λόγος νερού και αφαλατικού να είναι 4 1, ανατρέξτε στις οδηγίες στο κουτί. Ως «οικιακό μέσο αφαίρεσης αλάτων» μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κιτρικό οξύ (το οποίο μπορείτε να αγοράσετε από το φαρμακείο) αντί του μέσου αφαίρεσης αλάτων (εκατό μέρη νερού και τρία μέρη κιτρικού οξέος).
- Ακολουθήστε τις οδηγίες για να φτιάξετε espresso και τοποθετήστε τη θήκη φίλτρου, το φίλτρο (χωρίς καφέ) και την κανάτα στη θέση τους. Αφήστε το νερό να διαρρεύσει σύμφωνα με το κεφάλαιο "ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ESPRESSO".
- Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΚΟΥΠΑ" (Σχ. 2/1), ανάβει η ενδεικτική λυχνία. Στη συνέχεια, γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ" (Σχ. 2/3), και περιμένετε για 5 δευτερόλεπτα.

- Γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΑΤΜΟΣ" (Σχ. 2/4) και φτιάξτε ατμό για 2 λεπτά, στη συνέχεια γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ" (Σχ. 2/3). Αφήστε το αφαλατικό τουλάχιστον για 15 λεπτά στη συσκευή.
- Επανεκκινήστε την καφετιέρα και επαναλάβετε τα βήματα 4 - 5 τουλάχιστον 3 φορές.
- Στη συνέχεια, γυρίστε τον μοχλό ελέγχου στη θέση "ΚΟΥΠΑ" (Σχ. 2/1) και αφήστε το νερό να τρέξει μέχρι να μη μείνει καθόλου αφαλατικό.
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει μόνο με νερό βρύσης (χωρίς σκόνη καφέ) γεμάτο μέχρι το επίπεδο MAX και επαναλάβετε τα βήματα 4 - 5 για 3 φορές (δεν είναι απαραίτητο να περιμένετε 15 λεπτά στο βήμα 5).

- Επαναλάβετε το βήμα 8 τουλάχιστον 3 φορές για να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι καθαρή.

### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

220-240V ~ 50/60 Hz • 800 W



**Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση**  
Μπορείτε να βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος! Μην ξεχνάτε να τηρείτε τους τοπικούς κανονισμούς: παραδώστε τον μη λειτουργικό ηλεκτρικό εξοπλισμό σε ένα κατάλληλο κέντρο διάθεσης.

### ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΙΤΙΕΣ

Πρόβλημα	Αιτία
Δεν εξέρχεται καφές από τη συσκευή	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού.</li> <li>• Ο αλεσμένος καφές είναι πολύ λεπτός.</li> <li>• Υπάρχει πάρα πολύς αλεσμένος καφές στο φίλτρο.</li> <li>• Το καπάκι του δοχείου νερού δεν έχει ασφαλίσει και εξέρχεται ατμός.</li> <li>• Η συσκευή δεν ήταν ενεργοποιημένη ή δεν ήταν συνδεδεμένη στην τροφοδοσία ρεύματος.</li> </ul>
Ο καφές εξέρχεται πολύ γρήγορα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο αλεσμένος καφές είναι πολύ χοντρός.</li> <li>• Δεν υπάρχει αρκετός καφές στο φίλτρο.</li> </ul>
Ο καφές εξέρχεται γύρω από το χείλος της θήκης φίλτρου	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η θήκη φίλτρου δεν έχει εισαχθεί σωστά στην κεφαλή παρασκευής.</li> <li>• Υπάρχει καφές γύρω από το χείλος του φίλτρου.</li> <li>• Υπάρχει πάρα πολύς καφές στο φίλτρο.</li> <li>• Ο καφές έχει πιεστεί υπερβολικά.</li> </ul>
Δεν δημιουργείται ατμός	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το δοχείο νερού είναι άδειο.</li> <li>• Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο δοχείο και δεν υπάρχει χώρος για τον ατμό.</li> <li>• Η καφετιέρα δεν είναι ενεργοποιημένη.</li> </ul>
Ο καφές εκτοξεύεται από το στόμιο	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το δοχείο νερού είναι άδειο ή ελάχιστα γεμάτο, χωρίς αρκετή πίεση.</li> </ul>
Το αφρόγαλο δεν έχει παρασκευαστεί σωστά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η συσκευή ξέμεινε από ατμό</li> </ul>



## КАФЕМАШИНА ЗА ЕСПРЕСО И КАПУЧИНО

## ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

За да се намали рискът от пожар, токов удар и нараняване на лица при използване на електрически уреди, трябва винаги да се спазват основни предпазни мерки за безопасност, включително следните:

1. Прочетете внимателно настоящето упътване, преди да използвате уреда.
2. Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте ръкохватки.
3. За да избегнете електрически удар, не потопявайте кабела, щепсела или уреда във вода или друга течност.
4. Необходимо е внимателно наблюдение, ако уредът се използва от деца или в близост до деца.
5. Поставете бутон за захранването на OFF (ИЗКЛ) и изключайте уреда от контакта, когато уредът не се използва и преди да го почистите. Оставете уреда да изстине, преди да свалите или поставите части и преди почистяване.
6. Не работете с уреда с повреден кабел или щепсел, или ако уредът не функционира правилно, или е бил повреден по някакъв начин. Отнасяйте уреда за ремонт само на най-близкия оторизиран сервис.
7. Не използвайте уреда на открито.
8. Не оставяйте кабела да виси покрай ръба на масата или на работния плот, или да се допира до горещи повърхности.
9. Не оставяйте уреда върху или близо до горещ газ или електрически котлон или в гореща печка.
10. За да изключите уреда, превключете всички бутони на "off", после извадете щепсела от контакта.
11. Не използвайте уреда за други цели, освен за предвидените.
12. Използвайте уреда само върху твърда, равна повърхност, за да се избегне прекъсване на въздушния поток под уреда.
13. Преди да включите машината, винаги се убеждавайте, че капачката на водния резервоар е затегната добре.
14. НЕ сваляйте капачката на бойлера, преди налягането да спадне напълно. Виж точка "ВНИМАНИЕ НАЛЯГАНЕ".
15. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да намалите риска от пожар или електрически удар, не сваляйте сервисните капаци. В уреда няма части, които да изискват поддръжка. Ремонти да се извършват само от оторизиран персонал.
16. Използването на допълнителни принадлежности, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да предизвика пожар, електрически удар или нараняване на лица.
17. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с

липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.

18. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.
19. Ако не предвиждате да използвате продукта, превключете управляващия манипулатор на позиция „RELEASE OFF“.

## ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩЕТО УПЪТВАНЕ

## УКАЗАНИЯ ЗА СПЕЦИАЛЕН КАБЕЛ

- а) Трябва да се сложи къс захранващ кабел (или сменяем захранващ кабел), за да се намали рискът от оплитане или спъване в по-дълъг кабел.
- б) Могат да се вземат и да се използват по-дълги захранващи кабели или удължителни кабели, ако имате опит с тяхното използване.
- в) Ако се използва по-дълъг сменяем захранващ кабел или удължителен кабел:
  1. Означената електрическа мощност на сменяемия захранващ кабел или на удължителния кабел трябва да е най-малко толкова голяма, колкото е електрическата мощност на уреда.
  2. Ако уредът е от заземен тип, удължителният кабел трябва да бъде трижилен кабел от заземен тип, а
  3. По-дългият кабел трябва да е прокаран така, че да не виси над горната част на работния плот или на масата, където може да бъде дръпнат от деца или да бъде настъпен.

## ВНИМАНИЕ: НАЛЯГАНЕ

За да се избегне евентуално изгаряне от гореща пара или вода, НИКОГА не отваряйте капачката на бойлера, докато в него има налягане. Първо свалете налягането.

## За да свалите налягането, постъпете по следния начин:

1. Завъртете копчето на селектора в позиция "O" и изключете уреда от контакта.
2. Свалете държателя на филтъра и почистете остатъците от кафе.
3. Поставете отново държателя на филтъра и празната кана.
4. Поставете копчето на селектора за пара в позиция "cup" ("чаша") и оставете налягането да спадне и останалата вода да изтече навън в каната, докато престанат всякаво изтичане и звук. Сега налягането е свалено.

## УВОД

Поздравления! Вие притежавате кафемашина за еспreso и капучино. Този уникален уред е проектиран да Ви приготвя вкусно еспreso и капучино бързо и удобно. Еспресото е уникален метод за варене на кафе, при което гореща вода преминава през фино смляно кафе. Популярно в Европа, то е много по-наситено и по-пълно сварено,

отколкото нормалното американско кафе. Заради по-голямата му наситеност, еспресото обикновено се сервира на порции от 50/60 -60ml в малки чашки. Повечето любители на еспreso извън Европа предпочитат капучино - напитка, която се прави от около една трета еспreso, една трета горещо мляко и една трета пана. Приготвянето на еспreso или капучино е много различно от варенето на обикновеното филтрирано кафе, понеже тази машина поддържа налягане и изисква специално внимание. За да осигурите Вашата безопасност и дълъг живот на уреда, моля прочетете изцяло настоящето упътване - всички инструкции, предупреждения, забележки и съвети за внимание.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ НА УРЕДА И ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ (Виж фигура № 1)

1. Воден резервоар
2. Филтър
3. Лъжица за дозиране
4. Бутон
5. Държател на филтъра
6. Контролна лампа
7. Заклучване на филтъра
8. Тръба за пара
9. Дръжка на държателя на филтъра
10. Дюзата
11. Капак на каната
12. Дръжка на каната
13. Кана
14. Контейнер за течност
15. Съд за течност
16. Бутон
17. Правене на кафе
18. Пауза
19. Изключване
20. Пара
21. Поставяне
22. Заклучване

## КАК ДА ПРИГОТВИТЕ КАЧЕСТВЕН ЕСПРЕСО И КАПУЧИНО В КЪЩИ

## Кафето:

Кафето трябва да е тъмно изпечено и прясно смляно. Можете да искате да опитате кафе, изпечено по френски или по италиански. Смляното кафе запазва вкуса си 7-8 дена, ако се съхранява в плътно затворен съд, на хладно и тъмно място. Не го съхранявайте във фризер. Препоръчва се да се вземе кафе на зърна, което да се смели непосредствено преди приготвянето. Кафените зърна могат да се съхраняват в плътно затворен съд до 4 седмици, преди да загубят вкуса си.

## Мелене на кафето:

Това е решаваща стъпка при приготвяне на еспресото и изисква практика. Кафето трябва да е смляно фино, но не много фино.

- Добре смляното кафе изглежда като сол или като пясък.
- Ако кафето е смляно твърде фино, водата ще протече много бавно през кафето, дори и под

налягане. Това смляно кафе изглежда като пудра или брашно, когато го триете между пръстите си.

- Ако смляното кафе е твърде грубо смляно, водата преминава през кафето твърде бързо и така не се постига пълна екстракция на аромата. Затова използвайте качествена кафемелачка, за да уеднаквите консистенцията на Вашето кафе, смляно за еспreso. Овално оформените кафемелачки не се препоръчват, защото кафето не се смля равномерно.

## ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШАТА ЕСПРЕСО-МАШИНА

Моля погледнете на стр. 5 описанието на частите.

1. Измиете неръждаемата чаша и държача на филтъра в смес от мек препарат за миене на съдове и вода. Изплакнете добре всяка от частите.
2. За да изплакнете вътрешността на машината, следвайте стъпките за варене на еспreso, използвайки само вода.

## ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ ЕСПРЕСО

1. Свалете горния капак като го завъртите обратно на часовника. Налейте достатъчно вода с гарафата в каната. Не прехвърляйте максималния капацитет.

## Забележка:

- Гарафата има маркировка за чаши, максималният капацитет на каната е равен на 4 маркирани чаши вода. Минималният капацитет на каната е равен на 2 маркирани чаши вода.
  - Преди да налеете водата в каната, проверете дали кабелът за захранване е изключен от контакта и бутонът за пара е в позиция (виж Фиг. 2/3).
2. Поставете горния капак обратно като го завъртите по часовника докато застане в позиция.
  3. Сложете стоманената мрежа в металната фуния, добавете смляно кафе с измерителна лъжица, от лъжица смляно кафе излиза около чаша първокласно кафе. След това сплескайте силно кафето с пръст.

**Забележка:** Изберете желаното количество кафе за желания брой чаши, стоманената кана има маркировка за 2 и 4 чаши.

4. Проверете дали тръбите на фунията са подравнени с жлебовете в уреда, след това сложете фунията от позиция "INSERT" и можете да я наместите стабилно в машината за кафе, като я въртите обратно на часовника, докато не застане в позиция "LOCK".
5. Поставете гарафата на махачата се платформа.
6. Включете кабела за захранване в контакта. Завъртете бутон за пара до позиция (виж Фиг. 2/1) и индикаторът светва, изчакайте около 2мин, ще потече кафе.
7. След като получите желаното кафе, трябва да завъртите бутон за пара до позиция (виж Фиг. 2/2), индикаторът изгасва и кафе машината спира да работи, кафето Ви е готово. След това



махнете гарафата и завъртете контролния бутон за пара в позиция (виж Фиг. 2/3), за да освободите останалата в каната пара.

**ВНИМАНИЕ:** Не оставяйте кафе машината без надзор по време на приготвянето на кафе, тъй като понякога е необходимо да оперирате ръчно!

8. Преди да махнете стоманената кана или да отворите горния капак, проверете дали налягането в каната ще се изпусне. Начинът е като завъртите бутона за пара първо до позиция (виж Фиг. 2/3) и парата в каната ще бъде изхвърлена от уреда за пiana. След като налягането е изпуснато и сте изчакали стоманената кана да се охлади, може да я махнете или да отворите горния капак.
9. След като приключите с правенето на кафе, можете да извадите металната фуния като завъртите обратно на часовника, и след това да излеете утайката от кафето със стоманената кана, натискайки лоста. Оставете ги да се охладят напълно, след това изплакнете с течаща вода. (когато отново поставяте стоманената кана, трябва да обърнете лоста в оригиналното му положение)

### МЛЯКО С ПЯНА/КАПУЧИНО

Получавате чаша капучино, когато сложите на чаша еспресо мляко с пiana

#### Метод:

1. Първо пригответе достатъчно количество еспресо, както е описано в част „Б. ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ ЕСПРЕСО“.
2. Напълнете кана с желаното количество мляко за всяко капучино, препоръчваме да използвате цял пакет мляко с хладилникова температура (не горещо!).

**Забележка:** Когато избирате размера на каната, препоръчваме диаметърът да не е по-малък от 70 ± 5мм, и имайте предвид, че млякото увеличава обема си, проверете дали е достатъчна височината.

3. Завъртете бутона за пара до позиция (виж Фиг. 2/4), индикаторът ще светне.
4. Сложете уреда за пiana в млякото на около 2см, след около 2мин. Парата ще излезе от уреда за пiana. Разпенете млякото като движите уреда в кръг отгоре надолу.
5. Когато е достигната желаната цел, можете да завъртите бутона за контрол на парата до позиция (виж Фиг. 2/2) за да спрете разпенването. След това махнете каната и завъртете контролния бутон за пара в позиция (виж Фиг. 2/3), за да освободите останалата в каната пара.

**Забележка:** Изчислете изходния отвор за парата с мокра гъба веднага след като парата спре, но внимавайте да не го повредите!

6. Изсипете млякото с пiana в пригответеното кафе, сега имате готово капучино. Подсладете на вкус и ако желаете, поръсете пiana с малко какао на прах.

**Забележка:** Препоръчваме ви да оставите уреда да се охлади преди отново да правите кафе. Иначе Вашето еспресо може да придобие мирис на изгоряло.

### ФУНКЦИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗАХРАНВАНЕТО

Ако уредът остане в режим на приготвяне на кафе или пара за 25 минути, той се изключва автоматично. Необходимо е да завъртите бутона на позиция PAUSE или OFF. а след това да го поставите на позиция "☕" или "☕" При това уредът рестартира в режим за приготвяне на кафе или пара.

### ПОЧИСТВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА ЗА ЕСПРЕСО И КАПУЧИНО

1. Изключете захранващия кабел от контакта.
2. Почиствайте дюзата за пара **незабавно** след разбиване на млякото на пiana, като оставите уреда да изпусне пара за 1-2 секунди, което ще почисти дюзата. Избършете дюзата с влажна кърпа. Почистете дюзата с игла, ако все още е запушена. Ако е необходимо, можете да отвъртите дюзата за пара в посока, обратна на часовниковата стрелка, като използвате края на мерителната лъжица, и после можете да почистите дюзата. Дюзата трябва да бъде завинтена отново по посока на часовниковата стрелка. Затегнете с умерена сила с края на приложената мерителна лъжица.
3. Каната, капакът на каната, филтърът и поставката за откапване можете да измиете със сапунена вода или да ги поставите само в най-горната част на съдомиялната машина. **ВНИМАНИЕ:** Не потопявайте кафемашината във вода. Не сваляйте капачката на бойлера, докато машината е под налягане. Виж точка "ВНИМАНИЕ НАЛЯГАНЕ".
4. След като сладне налягането, свалете капачката на бойлера. Изсипете останалата вода през горния отвор на водния резервоар. Завинтете отново капачката на бойлера.
5. Винаги изпразвайте водата от водния резервоар след всяко използване на машината.
6. Избърсвайте външната повърхност на машината с мека влажна кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати или средства, защото ще надраскат повърхността.
7. Не съхранявайте държача на филтъра в термоблока. Това може да повлияе неблагоприятно на опорната повърхност между термоблока и държача на филтъра, докато варите еспресо.

### ИЗЧИСТВАНЕ НА МИНЕРАЛНИ ОСТАТЪЦИ

1. За да сте сигурни, че кафе машината ви работи ефективно, вътрешните тръби са чисти и кафето е първокласно, трябва да почиствате минералните остатъци на всеки 2-3 месеца.

2. Напълнете каната с вода и изтъркващ препарат до МАКСИМАЛНОТО ниво (съотношението вода и изтъркващ препарат е 4:1, за подробности прочетете инструкциите на препарата). Моля използвайте „домашен препарат за изтъркване“, може да използвате лимонова киселина (намира се в аптеките или дрогерииите) вместо изтъркващ препарат (100 части вода и 3 части лимонова киселина)
3. Според програмата за правене на еспресо, сложете металната фуния (без смляно кафе в нея) и гарафата (каната). Сваряване на вода според „ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ ЕСПРЕСО“.
4. Завъртете бутона за пiana до позиция (виж Фиг. 2/1), индикаторът ще светне, и направете 2 чаши кафе (около 2oz) След това завъртете бутона за пiana до позиция (виж Фиг. 2/3) и изчакайте 5с.
5. Завъртете бутона за пiana до позиция (виж Фиг. 2/4) и правете пара за 2мин, след това завъртете бутона за пiana до позиция (виж Фиг. 2/3), за да спрете незабавно уреда, оставете препарата да се разтваря в уреда поне 15мин.
6. Рестартирайте уреда и повторете стъпки 4-5 поне 3 пъти.
7. След това завъртете бутона за пiana до позиция (виж Фиг. 2/1) за да варите, докато не остане препарат.
8. След това варете кафе (без смляно кафе) с чешмяна вода на МАКСИМАЛНО НИВО, повтаряйки стъпки 4-5 3 пъти (не е необходимо да чакате 15мин както при стъпка 5), варете докато не остане вода в каната.
9. Повторете стъпка 8 поне 3 пъти, за да сте сигурни, че тръбите са чисти.

**ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:**  
220-240 V ~ 50/60 Hz • 800 W



**Съобразено с околната среда изхвърляне**  
Можете да помогнете да защитим околната среда!

Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначения за целта центрове.

### СМУЩЕНИЯ И ПРИЧИНИ

Смущения	Причини
Не излиза кафе	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Няма вода в резервоара.</li> <li>• Кафето е твърде фино смляно.</li> <li>• Твърде много кафе във филтъра.</li> <li>• Капачката на бойлера не е затворена добре, излиза пара.</li> <li>• Бутонът за включване на машината не е в позиция "оп" (вкл) или щепселът не е включен в контакта.</li> </ul>
Кафето преминава твърде бързо	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кафето е смляно твърде едро.</li> <li>• Няма достатъчно кафе във филтъра.</li> </ul>
Кафето тече извън ръба на държача на филтъра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Държачът на филтъра не е пъхнат правилно в термоблока.</li> <li>• Ръбът на държача на филтъра е замърсен с кафе.</li> <li>• Твърде много кафе във филтъра.</li> <li>• Кафето е твърде натъпкано.</li> </ul>
Няма пара	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Водният резервоар е празен</li> <li>• Има твърде много вода в резервоара, няма място за пара.</li> <li>• Уредът не е включен.</li> </ul>
Кафето идва само на капки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Водният резервоар е празен или почти празен, няма достатъчно налягане.</li> </ul>
Млякото не е на пiana след разбиването	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Твърде малко пара</li> </ul>

## ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ПРИЛАДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО ТА КАПУЧІНО

### МІРИ БЕЗПЕКИ

Під час використання електроприладів завжди дотримуйтесь основних мір безпеки, щоб знизити ризик виникнення пожежі, враження електричним струмом та/або травмування.

- Перш ніж користуватись приладом, уважно прочитайте всі інструкції.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками.
- Для запобігання враження електричним струмом не занурюйте кабель, виделки або прилад у воду або іншу рідину.
- Під час використання будь-якого приладу дітьми або поблизу дітей, треба пильно спостерігати за ними.
- Коли прилад не використовується, або під час чищення, переведіть вимикач в положення ВИМК та відключіть прилад від мережі. Зачекайте поки прилад не охолоне, перш ніж встановлювати або знімати деталі, та перед чищенням.
- Не використовуйте будь-які прилади з пошкодженим кабелем або вилкою, або після несправності приладу чи будь-яких його пошкоджень. Поверніть прилад до найближчого уповноваженого сервісного центру для ремонту.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Не дозволяйте щоб кабель звисав через край столу або торкався гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте прилад поблизу газових чи електроплит та всередину нагрітих духовок.
- Щоб вимкнути прилад переведіть вимикач в положення ВИМК та витягніть вилку з розетки.
- Використовуйте прилад виключно за його призначенням.
- Використовуйте лише на твердих та рівних поверхнях, щоб запобігти порушенню циркуляції повітря під приладом.
- Перш ніж вмикати прилад завжди перевіряйте, щоб кришка кип'ятильника була надійно закрита.
- НЕ знімайте кришу кип'ятильника поки тиск повністю не скинуто. Див. розділ «ОБЕРЕЖНО – ТИСК».
- ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Щоб знизити ризик виникнення пожежі або враження електричним струмом, не знімайте кришки, призначені для сервісного обслуговування. Всередині немає деталей, які можуть бути відремонтовані користувачем. Ремонт має проводитись лише уповноваженим персоналом.
- Використання додаткових пристроїв, не рекомендованих виробником приладу, може призвести до виникнення пожежі, враження електричним струмом або травмування.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли

- інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.
  - Коли виріб не використовується, встановіть ручку керування у положення «RELEASE OFF».

### ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

#### ІНСТРУКЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ КАБЕЛІВ ЖИВЛЕННЯ

- Короткий кабель живлення (або знімний кабель живлення) надається для зняття ризику, що пов'язаний з можливим заплутатись або зачепитись за довгий кабель.
- Також доступні довші знімні кабелі живлення або подовжувачі, під час використання яких треба бути більш обережним.
- У разі використання довгого знімного кабелю живлення або подовжувача:
  - Позначені електричні характеристики знімного кабелю живлення або подовжувача повинні відповідати перевищувати електричні характеристики приладу.
  - Якщо прилад має бути заземлений, подовжувач має забезпечувати заземлення.
  - У разі використання довгого кабелю, його слід покласти таким чином, щоб він не звисав зі столу, де через нього можуть спіткнутись, або потягнути діти.
- Прилад має полярну вилку (фіксоване підключення до розетки). Для зняття ризику враження електричним струмом ця вилка може бути підключена до полярної розетки лише одним способом. Якщо вилка не входить в розетку повністю, переверніть її. Якщо вона все ще не входить, зверніться до кваліфікованого електрика. Не намагайтесь ремонтувати або змінювати вилку.

#### ОБЕРЕЖНО: ТИСК

Щоб запобігти опікам від гарячої пари та води, НІКОЛИ не відкривайте кришку кип'ятильника, поки всередині залишається тиск. Спочатку скиньте тиск.

#### Щоб скинути тиск, зробіть наступне:

- Переведіть вимикач в положення «О» та відключіть прилад від розетки.
- Зніміть тримач фільтра та видаліть кавову гушавину.
- Поверніть на місце тримач фільтра та пушту ємність.
- Переведіть регулятор пари в положення «сир» (чашка) та зачекайте, поки тиск та залишки води поступають в ємність. Чекайте, поки не витече вся вода та не припиняться всі звуки. Тепер тиск скинуто.

#### ВСТУП

Вітаємо! Ви стали власником приладу для приготування еспресо та капучіно. Цей унікальний прилад дозволяє вам швидко та зручно готувати смачне еспресо та капучіно. Приготування еспресо або капучіно дуже

відрізняється від приготування звичайної чашки кави, тому що цей прилад використовує тиск та потребує особливого догляду. Щоб забезпечити вашу безпеку та довгу роботу цього приладу, уважно прочитайте всі інструкції, поради, примітки та застереження.

#### ФУНКЦІЇ ПРИЛАДУ ТА ЙОГО ДЕТАЛІ

(див. мал. 1)

- Резервуар для води
- Фільтр
- Мірильна ложка
- Ручка
- Тримач фільтра
- Індикатор
- Фіксатор фільтра
- Трубка для пари
- Ручка тримача фільтра
- Сопло
- Кришка глека
- Ручка глека
- Ємність
- Лоток для крапель
- Лоток для крапель
- Ручка
- Заварювання кави
- Пауза
- Вимк.
- Пара
- Вставка
- Фіксатор

#### ПРИГОТУВАННЯ ЯКІСНОГО ЕСПРЕСО ТА КАПУЧІНО ВДОМА

##### Кава:

Кава має бути свіжо меленою та приготовленою з добре смажених зерен. Вже помелена кава зберігає свої смакові властивості протягом 7-8 днів, якщо зберігається у герметичному контейнері, у прохолоді та темряві. Не зберігайте каву в морозильнику. Перш ніж готувати каву з цілих зерен, їх треба помолоти. Кавові зерна можна зберігати в герметичному контейнері протягом 4 тижнів, перш ніж вони втратять свої смакові властивості.

##### Перемелювання:

Це важлива частина приготування еспресо, який треба навчитись. Зерна слід молоти дрібно, проте не занадто дрібно.

- Правильно перемелені зерна мають виглядати зернистим порошком, як сіль або пісок.
- Якщо зерна перемелені занадто дрібно, вода протікатиме через каву навіть під тиском. Така молота кава виглядає як порошок, та на дотик схожа на борошно.
- Якщо зерна перемелені занадто грубо, вода протікатиме через каву занадто швидко, і смак не буде передаватись повністю.

Використовуйте якісну кавницю та намагайтесь помолоти однорідно. Не рекомендується використовувати кавниці овальної форми, тому що молоття не буде однорідним.

#### ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО

- Зніміть кришку колби, повернувши її проти годинникової стрілки. Налийте в колбу води за допомогою ємності. Не наливайте занадто багато води.

##### Примітка:

- На ємності знаходяться позначки, що відповідають потрібній кількості чашок кави. Максимум в колбу можна залити води на 4 чашки. Мінімальна кількість води у колбі становить 2 чашки.
- Перш ніж наливати воду в колбу, перевірте щоб кабель живлення був відключений від розетки, а регулятор пари знаходився в положенні (див. мал. 2/3).
- Поверніть на місце кришку колби, повертаючи її за годинниковою стрілкою до кляцання.
- Встановіть в металеву лійку ситечко фільтра, та за допомогою мірильної ложки додайте перемелену каву; одна ложка відповідає одній чашці високоякісної кави. Після цього надійно притисніть перемелену каву.

**Примітка:** Покладіть стільки меленої кави, скільки чашок кави ви бажаєте приготувати. На ситечку 2 позначки необхідної кількості меленої кави для 2 або 4 чашок.

- Перевірте, щоб трубки на лійці відповідали виймам приладу, після чого вставте лійку там, де знаходиться позначка «INSERT» (ВСТАВИТИ). Щоб зафіксувати лійку у приладі поверніть її проти годинникової стрілки, поки вона не встане в положення «LOCK» (ЗАФІКСОВАНО).
- Поставте ємність на знімну полицю.
- Підключіть кабель живлення до розетки. Переведіть регулятор пари в положення (див. мал. 2/1), загориться індикатор, зачекайте приблизно 2 хвилини, після чого потече кава.
- Після отримання достатньої кількості кави переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/2). Індикатор погасне і прилад зупиниться – кава готова. Зніміть ємність та переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/3), щоб скинути з колби пару, що залишилася.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Під час приготування кави не залишайте прилад без нагляду, тому що іноді для його роботи необхідне ваше втручання!

- Перш ніж знімати ситечко фільтра або відкривати кришку колби, перевірте, щоб тиск з колби був скинутий. Для цього треба спочатку перевести регулятор пари в положення (мал. 2/3) - пара вийде через піноутворювач. Після скидання тиску зачекайте поки не охолоне ситечко фільтра, після чого ви можете зняти його та відкрити кришку колби.
- Після приготування кави ви можете зняти металеву лійку, повернувши її за годинниковою стрілкою, а потім вилити залишки кави, натиснувши на ситечко фільтра притискачем. Зачекайте поки вони повністю не охолонуть, а потім промийте під краном. (Під час збирання ситечка фільтра поверніть притискач в початкове положення.)

## СПІНЮВАННЯ МОЛОКА/ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧІНО

Капучіно – це та ж сама кава еспресо, проте з піною гарячого молока.

### Приготування:

1. Спочатку приготуйте достатню кількість кави еспресо, відповідно до розділу «ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО».
2. Налийте в ємність стільки молока, щоб вистачило для кожної чашки капучіно, яку ви бажаєте приготувати. Рекомендується використовувати цільне молоко з холодильника (не гаряче!).

**Примітка:** При обиранні ємності для молока рекомендується брати ємність діаметром не менше 70 ± 5 мм, та, пам'ятаючи про те, що при кип'ятінні об'єм молока збільшується, брати ємність достатньої висоти.

3. Переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/4); загориться індикатор.
4. Встроміть піноутворювач в молоко приблизно на 2 сантиметри, та приблизно через 2 хвилини з піноутворювача піде пара. Обережно поводити ємність вгору-вниз для утворення піни.
5. Після отримання піни переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/2), щоб припинити піноутворення. Зніміть ємність та переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/3), щоб скинути з колби пару, що залишилася.

**Примітка:** Одразу після завершення виходу пари протріть сопло випуску пари вологою ганчіркою, проте будьте обережні!

6. Налийте спінене молоко в приготувану каву еспресо – капучіно готове. Додайте цукру за смаком, та, якщо бажаєте, посипте трохи зверху порошком какао.

**Примітка:** Налийте спінене молоко в приготувану каву еспресо – капучіно готове. Додайте цукру за смаком, та, якщо бажаєте, посипте трохи зверху порошком какао.

## ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ ЖИВЛЕННЯ

Через 25 хвилин заварювання кави або створення пари даний пристрій автоматично вимикається; поверніть перемикач в положення PAUSE або OFF, а тоді поверніть перемикач у положення "☺" або в положення "☺" після чого пристрій знову розпочне заварювання кави або створення пари.

## ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО ТА КАПУЧІНО

1. Відключіть кабель живлення приладу від розетки.
2. Протріть сопло випуску пари одразу після спінювання молока, для чого зачекайте ще 1-2 секунди, щоб пара, що виходить, почистила сопло. Протріть сопло злегка змоченою ганчіркою. Якщо сопло забилося, прочистіть його голкою. Якщо необхідно, сопло випуску пари можна викрутити (проти годинникової стрілки) за

допомогою мірильної ложки, та потім почистити. Вкрутіть сопло за годинниковою стрілкою. Затягніть достатньо сильно, використовуючи мірильну ложку.

3. Ємність, кришку ємності, корзину фільтра та підніс для стікання можна помити у мильній воді, або на верхній полиці вашої посудомийної машини. **ОБЕРЕЖНО: Не занурюйте прилад у воду.** Не знімайте кришку кип'ятильника поки прилад перебуває під тиском. Див. розділ «ОБЕРЕЖНО – ТИСК».
4. Після скидання тиску відкрутіть кришку кип'ятильника. Вилийте залишки води через верхній отвір колби. Поверніть кришку кип'ятильника на місце.
5. Після використання завжди виливайте з колби всі залишки.
6. Протріть корпус м'якою вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні засоби чищення або металеві щітки, бо вони пошкодять прилад.
7. Не зберігайте тримач фільтра в заварювальній голівці. Це може призвести до пошкодження гнізда, що знаходиться між заварювальною голівкою та тримачем фільтра, під час готування еспресо.

## ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

1. Щоб ваш прилад працював ефективно, його робочі частини були чистими, а кава смачною, кожні 2-3 місяці необхідно видаляти накип.
2. Залийте в колбу води та засіб для видалення накипу до рівня MAX (МАКСИМУМ). Співвідношення води та засобу має становити 4:1; за додатковою інформацією звертайтеся до інструкцій засобу для видалення накипу. Замість засобу для видалення накипу ви можете взяти лимонну кислоту (її можна придбати в аптеці). Тут співвідношення води та лимонної кислоти має становити 100 до 3.
3. Дотримуючись програми для приготування еспресо встановіть металеву лійку (без перемеленої кави) та ємність. Кип'ятіть воду за програмою «ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО».
4. Переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/1), загориться індикатор, та приготуйте дві чашки (приблизно 2 унції) Потім переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/3) та зачекайте 5 секунд.
5. Переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/4) та випускайте пару протягом 2 хвилин. Після цього переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/3) та негайно зупиніть прилад. Залиште засіб для видалення накипу в приладі приблизно на 15 хвилин.
6. Перезапустіть прилад та ще мінімум 3 рази повторіть кроки 4-5.
7. Потім переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/1) та кип'ятіть, поки весь засіб для видалення накипу не скінчиться.
8. Після цього залийте в колбу воду з-під крану до рівня MAX (МАКСИМАЛЬНИЙ) та готуйте каву (не додаючи перемеленої кави). Три рази повторіть

кроки 4-5 (під час виконання кроку 5 чекати 15 хвилин не треба), після чого кип'ятіть, поки вся вода не скінчиться.

9. Повторіть крок 8 мінімум 3 рази, щоб трубки були чистими.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

220-240 В ~ 50/60 Гц • 800 Вт

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.**



### Безпечна утилізація

Ви можете допомогти захистити довкілля! Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

## НЕСПРАВНОСТІ ТА ПРИЧИНИ

Несправності	Причини
Кава не тече	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В колбі немає води.</li> <li>• Кава занадто дрібно перемелена.</li> <li>• В фільтрі занадто багато кави.</li> <li>• Кришка кип'ятильника закрита не щільно - виходить пара.</li> <li>• Прилад не увімкнуто, або не підключено до розетки.</li> </ul>
Кава витікає занадто швидко	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кава занадто грубо перемелена.</li> <li>• В корзині фільтра недостатньо кави.</li> </ul>
Кава витікає з країв тримача фільтра	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тримач фільтра неправильно вставлений в заварювальну голівку.</li> <li>• На ободку корзини фільтра залишилась кавова гушавина.</li> <li>• В корзині фільтра занадто багато кави.</li> <li>• Кава покладена в корзину фільтра занадто щільно.</li> </ul>
Не виходить пара	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Колба для води пуста.</li> <li>• В колбі занадто багато води, немає місця для пари.</li> <li>• Прилад не увімкнуто</li> </ul>
Кава розприскується з голівки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Колба пуста або в ній мало води, недостатньо тиску.</li> </ul>
Після процедури спінювання молока недостатньо піниться	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пара скінчилась.</li> </ul>

**ЭСПРЕССО-КОФЕВАРКА****ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ**

Для приготовления кофе.  
Не для коммерческого и промышленного использования.

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Во избежании травм при эксплуатации электроприборов необходимо перед их употреблением ознакомиться с основными правилами по соблюдению мер безопасности, которые приведены ниже:

1. Перед употреблением прочитайте внимательно инструкцию по эксплуатации.
2. Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
3. Не опускайте кабель прибора или сам прибор в воду или в другую жидкость.
4. Кофеваркой не должны пользоваться дети. Установите прибор в недоступном для детей месте.
5. Перед чисткой кофеварки необходимо отсоединить её от сети переменного тока и дождаться её полного охлаждения.
6. В случае повреждения кабеля или самого прибора, обращайтесь за помощью для проведения ремонтных работ только к квалифицированному специалисту.
7. Не употребляйте эспрессо кофеварку в открытом и незащищённом пространстве.
8. Следите за тем, чтобы кабель не свисал.
9. Не устанавливайте кофеварку вблизи плиты, открытого (газового) огня или духовки.
10. Перед отключением кофеварки от сети переменного тока, сначала отключите главный регулятор режима работы.
11. Используйте кофеварку только по назначению.
12. Устанавливайте кофеварку только на твёрдой и ровной поверхности.
13. Перед употреблением кофеварки убедитесь в том, чтобы крышка кувшина была правильно закрыта.
14. Открывайте крышку только после испарения пара.
15. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не ремонтируйте кофеварку сами. Ремонт должен производиться только квалифицированным персоналом.
16. После включения кофеварки, подставьте пустую чашку для стечки остаточной воды.
17. Не дотрагивайтесь до кофеварки во время её употребления.
18. Перед употреблением кофеварки наполните ёмкость для воды холодной водой.
19. Ни в коем случае не используйте повреждённый или сломанный кувшин.
20. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.

21. Дети должны находится под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играют прибором, а используют его по назначению.
22. Когда устройство не используется, переведите переключатель режимов в положение «RELEASE OFF».

**Храните инструкцию по эксплуатации в надёжном месте.**

**ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УКОРОЧЕННОГО КАБЕЛЯ**

- Преимущество использования короткого кабеля заключается в том, что снижается риск несчастных случаев, например спотыкания.
- Если же Вам необходим более удлинённый кабель, то в таком случае можно использовать удлинитель, который можно приобрести в специализированном магазине.
- Прежде чем пользоваться удлинителем, удостоверьтесь в том, что технические характеристики удлинителя соответствуют техническим предписанием для кофеварки. Помните, что перегрузка удлинителя может привести к возгоранию. Ни в коем случае не сгибайте кабель и не наступайте на него. Если Вы пользуетесь удлинителем, то обеспечьте при этом безопасное использование, особенно для детей. Удлинитель не должен лежать где попало и мешать движению.

**ОСТОРОЖНО: ДАВЛЕНИЕ**

Для предупреждения риска ожога, ни в коем случае не открывайте крышку ёмкости до тех пор, пока не прекратится паровое давление.

**Для достижения оптимального выпуска парового давления нужно произвести следующие действия:**

1. Установите регулятор включения в позицию "OFF" и отсоедините кабель от сети.
2. Очистите корзинку для фильтра.
3. Опорожните кувшин и установите держатель для фильтра в исходную позицию.
4. Теперь вы можете начать прогон оставшегося пара и воды, которые в свою очередь очищают кофеварку. Дождитесь момента пока не выйдет весь пар и вода, и пока кофеварка перестанет издавать звуки.

**ОПИСАНИЕ КОФЕВАРКИ:**

Примите наше поздравление к Вашей покупке - эспрессо-кофеварки! С этой машиной Вы можете быстро и удобно приготовить вкусное кофе эспрессо или капучино.

Приготовление эспрессо или капучино сильно отличается от приготовления кофе в обыкновенной кофеварке. Так как эспрессо кофеварка готовит кофе при помощи парового давления, просьба соблюдать все меры предосторожности. Для обеспечения вашей безопасности и для соблюдения гарантии

срока пользования кофеваркой, ознакомьтесь основательно с настоящей инструкцией по безопасности.

**ОПИСАНИЕ ЧАСТЕЙ** (Смотрите рисунок № 1):

1. Резервуар
2. Фильтр
3. Мерная ложка
4. Переключатель режимов
5. Держатель фильтра
6. Индикатор
7. Фиксатор фильтра
8. Трубка подачи пара
9. Ручка держателя фильтра
10. Форсунка
11. Крышка кувшина
12. Ручка кувшина
13. Кувшин
14. Поддон для капель
15. Ёмкость для капель
16. Переключатель режимов
17. Приготовление кофе
18. Пауза
19. Выкл.
20. Пар
21. Вставка
22. Заблокировать

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО ИЛИ КАПУЧИНО.****Рекомендуемые сорта кофе:**

Кофе должно быть тёмного сорта и свежемолото. Молотый кофе сохраняет свои ароматические свойства 7-8 дней в том случае, если он храниться в изолированной банке или коробке в тёмном и прохладном месте. Ни в коем случае не ставьте кофе в холодильник. Рекомендуется молотый кофе непосредственно перед его варкой. Если кофе храниться в воздухонепроницаемом сосуде, то его аромат сохраняется на протяжении 4-х недель.

**Помолка кофе:**

- Это очень важный компонент в приготовлении эспрессо. Кофе должно быть помолото мелко, но не слишком мелко.
- Правильное помолотое кофе должно по своей консистенции напоминать соль или песок.
  - Если кофе помолото слишком мелко, то во время приготовления проход воды через кофе происходит медленно, несмотря на достаточность давления. Такое кофе напоминает по своему виду и на ощупь муку.
  - Если же кофе помолото слишком грубо, то при приготовлении вода протекает через него слишком быстро. При этом не достигается полный аромат кофе.

Поэтому употребляйте высококачественную кофемолку. Не рекомендуется употреблять сорта кофе с овальным зерном, так как такое зерно нельзя равномерно помолоть.

**РЕКОМЕНДАЦИЯ ПЕРЕД ПЕРВЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ.**

1. Удалите весь упаковочный материал.
2. Тщательно помойте кувшин, крышку и держатель для фильтра.
3. Все остальные части протрите влажной тряпочкой.
4. Для чистки внутренних частей кофеварки произведите пробный прогон с водой.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО**

1. Снимите крышку резервуара, повернув ее против часовой стрелки. Налейте в резервуар нужное количество воды. Количество воды не должно превышать максимального объема резервуара.

**Примечание:**

- На резервуаре есть метки, указывающие на количество чашек. Максимальный объем резервуара равен 4 чашкам воды. Минимальный объем - 2 чашки.
  - Прежде, чем налить воду в резервуар убедитесь в том, что сетевой шнур отключен от сетевой розетки и ручка выпуска пара установлена в положение (see Рис. 2/3).
2. Установите на место крышку резервуара, повернув ее по часовой стрелке, так, чтобы она встала на место.
  3. Вставьте стальное ситечко в металлическую воронку, с помощью мерной ложки насыпьте молотый кофе на стальное ситечко, одной мерной ложки кофе достаточно для приготовления чашки прекрасного кофе. Затем плотно придавите кофе прессом.

**Примечание:** Подберите соответствующий кофе для приготовления нужного количества кофе, на стальном ситечке есть метки, показывающие количество кофе для приготовления 2 и 4 чашек кофе-эспрессо.

4. Убедитесь в том, что экструдеры в воронке попали в желобки на приборе, после чего установите воронку в положение "INSERT", и повернув ее против часовой стрелки до положения "LOCK", Вы можете закрепить воронку в кофеварке.
5. Установите резервуар на съемную подставку.
6. Подключите шнур питания к сети.
7. Поверните ручку выпуска пара в положение (см. рис. 2/1), Загорится индикатор, подождите около 2мин., Вскоре из кофеварки польется кофе.
8. После того, как кофе будет готов, поверните ручку пара в положение (Рис. 2/2), the индикатор потухнет и кофеварка прекратит работу, теперь Ваш кофе готов. Снимите чашу и поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/3), чтобы удалить остатки пара в резервуаре.

**ВНИМАНИЕ:** Не оставляйте без присмотра кофеварку во время работы, иногда требуется управлять ею вручную!

8. Прежде, чем убрать стальное ситечко или открыть крышку резервуара, убедитесь в том,



что давление в резервуаре выпущено. Сначала поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/3), пар из резервуара будет удален через пенообразователь. После того, как давление будет спущено, подождите, пока стальное ситечко не остынет, после чего вы можете его снять или открыть крышку резервуара.

- По окончании приготовления кофе, Вы можете вытащить металлическую воронку, повернув по часовой стрелке, и вылить остатки кофе из стального ситечка, прижатого прессом. Дайте им полностью остыть и затем сполосните под проточной водой. (При сборке стального ситечка установите пресс в исходное положение)

### ВСПЕНЕНИЕ МОЛОКА/ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАППУЧИНО

Вы можете приготовить чашечку капучино, добавив в чашку эспрессо вспененное молоко.

#### Способ приготовления:

- Сначала приготовьте кофе-эспрессо в достаточно большую емкость, как описано в разделе "ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ-ЭСПРЕССО".
- Налейте в кувшин необходимое количество молока для каждой чашки капучино, которое собирается приготовить, рекомендуется использовать молоко из холодильника (не горячее!).

**Примечание:** При выборе кувшина рекомендуется использовать тот, диаметр которого не менее 70 ± 5мм, и помните о том, что молоко увеличивается в объеме, поэтому высота кувшина должна быть достаточной.

- Поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/4), загорится индикатор.
- Вставьте пенообразующее устройство в молоко, приблизительно на 2см., примерно через 2 минуты из пенообразующего устройства начнет выходить пар. Возьмите молоко, перемещая сосуд по кругу и вверх-вниз.
- Когда Вы добьетесь нужного результата, Вы можете повернуть ручку управления паром в положение (Рис. 2/2) и остановить взбивание. Затем вытащите кувшин и поверните ручку управления паром в положение (Рис. 2/3), чтобы удалить остатки пара из резервуара.

**Примечание:** Очистите выходное отверстие пара влажной губкой сразу после того, как перестанет образоваться пар, но будьте осторожны, не обожгитесь!

- Налейте вспененное молоко в приготовленный эспрессо, теперь капучино готов. Добавьте сахара по вкусу, присыпьте пенку какао-порошком.

**Примечание:** Рекомендуем охладить прибор, прежде чем снова начать готовить кофе. В противном случае, Ваш кофе-эспрессо может приобрести запах гари.

### ФУНКЦИЯ АВТООТКЛЮЧЕНИЯ

Прибор может готовить кофе или вырабатывать пар в течение 25 минут, после чего автоматический отключается. Переключатель переключатель режимов в положение PAUSE или OFF, а затем — в положение "☕" или "☕". Прибор снова включится и будет готов к работе.

### ОЧИСТКА ЭСПРЕССО КОФЕВАРКИ

- Отсоедините кабель от сети.
- Очистите трубку сразу же после приготовления кофе, при этом дождитесь 1-2сек. пока выйдет весь пар. Если трубка для пара засорилась, то почистите её при помощи иглы. При необходимости можно открутить трубку при помощи ложки (в противочасовом направлении) и почистить её основательно. Диффузор установите опять в ту же позицию, поворачивая при этом его по направлению часовой стрелки.
- Кувшин, крышка, фильтр и ёмкость для стёка можно мыть тёплой мыльной водой или в посудомойке (на верхней полке). **Кофеварку нельзя опускать в воду!** Держатель не открывать до тех пор, пока не исчезнет давление в кофеварке.
- После того, как выйдет пар, откройте держатель и удалите оставшуюся воду из кофеварки. После этого закройте крышку.
- Сливайте воду из ёмкость для воды после каждого пользования кофеваркой.
- Корпус кофеварки протирайте влажной тряпочкой, кофеварка должна быть холодной. Не пользуйтесь агрессивными очистительными средствами.
- Держатель после очистки не оставляйте в кофеварке, а храните его в отдельном месте.

### ОЧИСТКА ОТ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА

- Чтобы Ваша кофеварка работала эффективно, внутренние трубки были чистыми и кофе имел прекрасный вкус, необходимо проводить очистку от известкового налета каждые 2-3 месяца.
- Наполните резервуар водой до MAX уровня и добавьте антинакипин (в пропорции 4:1, подробнее об этом читайте в инструкции по применению антинакипина. Используйте "бытовой антинакипин", Вы можете использовать также лимонную кислоту (купить ее можно в аптеках) вместо антинакипина (на 100 частей воды -3 части лимонной кислоты).
- Как в программе приготовления эспрессо установите металлическую воронку (без кофе) и чашу (кувшин) на место. Вскипятите воду см. "ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ-ЭСПРЕССО".
- Поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/1), загорится индикатор. Сделайте пару чашек кофе (около 60г). Затем, поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/3), и подождите 5сек.
- Поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/4) и в течение 2мин. выпускайте пар,

затем поверните ручку пара в положение (Рис. 2/3), чтобы немедленно остановить машину, оставьте раствор действовать в течение 15 минут.

- Снова включите машину и повторите п.п. 4-5 по крайней мере 3 раза.
- Затем поверните ручку пара в положение (Рис. 2/1) для кипячения до тех пор, пока накипи не останется.
- Включите кофеварку в режим приготовления кофе (без кофе), залив водопроводную воду до MAX уровня, повторите п.п. 4-5 три раза (нет необходимости ждать 15 минут в шаге 5), затем продолжите процесс до тех пор, пока в резервуаре не останется воды.
- Повторите п. 8, по крайней мере, 3 раза, чтобы убедиться, что трубки чистые.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

220-240 В ~ 50/60 Гц • 800 Вт

#### Хранение

Рекомендуется хранить в закрытом сухом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров.

#### Транспортировка

К данному прибору специальные правила перевозки не применяются. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падений, ударов и иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

#### Срок службы прибора – 3 года

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

#### Изготовитель:

Компания Тиметрон Австрия (Timetron GesmbH)

#### Адрес:

Раймундгассе 1/8, 1020, Вена, Австрия (Raimundgasse 1/8, 1020 Vienna, Austria)

Сделано в Китае

Дата производства указана на упаковке

#### Импортер:

ООО «Грантэл»

143912, Московская область, г.Балашиха, Западная коммунальная зона, ул. Шоссе Энтузиастов, вл.1а, тел. +7 (495) 297 50 20

В случае неисправности изделия необходимо обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. За информацией о ближайшем сервисном центре обращайтесь к продавцу.



#### Экологическая утилизация

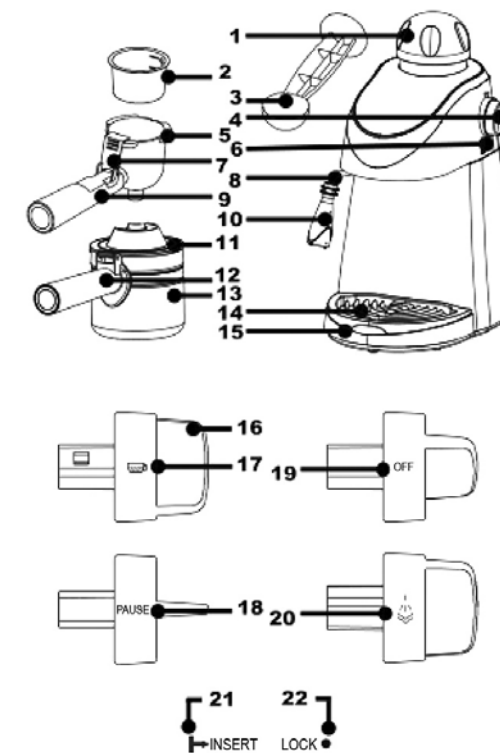
Вы можете помочь защитить окружающую среду! Помните о соблюдении местных правил: Отправьте неработающее электрооборудование в соответствующие центры утилизации.



**ПОМЕХИ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА И ИХ ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ**

Помехи	Причина
Кофе не протекает при приготовлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>нет воды в ёмкости</li> <li>кофе слишком мелко помолото</li> <li>слишком много кофе в фильтре</li> <li>крышка ёмкости плохо закрыта, утечка пара</li> <li>кофеварка не включена или не подключена к сети.</li> </ul>
Кофе слишком быстро протекает	<ul style="list-style-type: none"> <li>кофе помолото слишком грубо</li> <li>недостаточно кофе в фильтре</li> </ul>
Кофе переливается через края держателя фильтра	<ul style="list-style-type: none"> <li>Держатель неправильно надет на заварную головку</li> <li>Края держателя загрязнены</li> <li>слишком много кофе в фильтре</li> <li>кофе слишком сильно прижато</li> </ul>
Нет пара	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ёмкость для воды пустая</li> <li>Слишком много воды в ёмкости</li> <li>Кфеварка не включена</li> </ul>
Кофе выступает только по каплям	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ёмкость для воды почти пустая или пустая</li> </ul>
Молоко нельзя вспенить	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слишком мало давления</li> </ul>

1



2

