



BH-9732, BH-9846, BH-9847, BH-9848, BH-9850, BH-9851, BH-9852, BH-9853

ESPRESSO MACHINE INSTRUCTION MANUAL

GB, DE, HU, RO, CZ, RU, FR, PL, NL, ES, IT, LT, BG

DEUTSCHE QUALITÄTS KONTROLLE
L.F.G.B. STANDARD

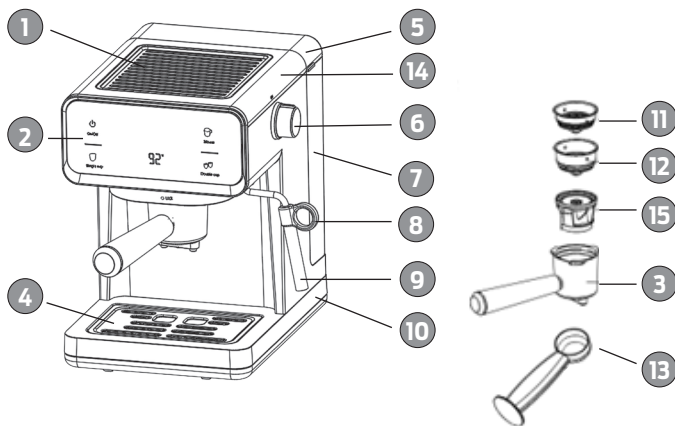
PRODUCT SAFETY INSTRUCTION AND PRECAUTIONS

Before using the machine, please read the operating instruction carefully and operate it as follows:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and over if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.
2. Do not allow children to play with the appliance.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and have understood the hazards involved.
4. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and Breakfast type environments.
5. The appliance is only intended to make coffee, don't use it for other purposes.
6. The surface of the heating element is exposed to residual heat after use.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
8. The coffee maker must not be placed in a cabinet when in use.
9. Do not allow children to clean or service the appliance without supervision.
10. Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquids.
11. Check that the voltage is correct before use.
12. The coffee maker must be connected to an earthed socket for use.
13. Do not leave the coffee machine unattended when it is in use. Do not allow children or people who cannot look after themselves to come near the coffee machine.
14. Do not use equipment in high temperature, high magnetic field and humid environment. Do not place the machine on a hot surface, near a fire or on top of other electrical appliances such as a refrigerator.
15. To prevent fire and electric shock, do not place the power cord and plug in water or other liquid; do not damage, excessively bend or stretch the power cord; and do not place heavy objects on the power cord.
16. Unplug the power cord when cleaning or not using the appliance. Accessories can be cleaned only after the appliance is cooled down.
17. Please use the original accessories.
18. The appliance is only intended to make coffee. Do not use it for any other purpose. Keep it in a dry place.
19. Place the machine on a flat table or countertop, making sure that the machine is at least 5 cm away from any nearby object and that the back of the machine is at least 20 cm away from the wall. Do not hang the power cord from the edge of the table or counter.
20. Ensure that the power cord does not touch the hot surface of the appliance.
21. Do not touch the metal surface of the machine directly with your hands when operating the coffee machine. Use the knob and handle.
22. Clean and maintain the parts of coffee machine parts regularly to ensure the quality of the coffee and prolong to the service life of the coffee machine.
23. Do not move or turn off the power supply at will when the coffee machine is operating.
24. Do not operate the machine without water.
25. For your safety, please read the instructions for use carefully and make sure you know how to use the machine correctly.
26. Do not wash the coffee machine or power cord in water or other liquids.
27. Do not use it outdoors.
28. Before using the machine for the first time, please boil it twice with clean water to remove any odour.
29. Please contact the authorised service centre if there is any malfunction of the coffee machine.

MAIN PARTS OF THE APPLIANCE

1. Warm cup tray
2. Display screen
3. Filter holder assembly
4. Drip tray cover
5. Water tank cover
6. Steam knob
7. Water tank
8. Steam tube handle
9. Steam tube
10. Main body
11. Single-cup filter
12. Double-cup filter
13. Coffee spoon
14. Top cover
15. Capsule box



OPERATING PROCESS

First use

1. Remove coffee machine from the packaging and check that the accessories are complete.
2. Clean all removable parts.
3. Clean it with clear water for 2-3 times according to coffee making process without coffee powder.

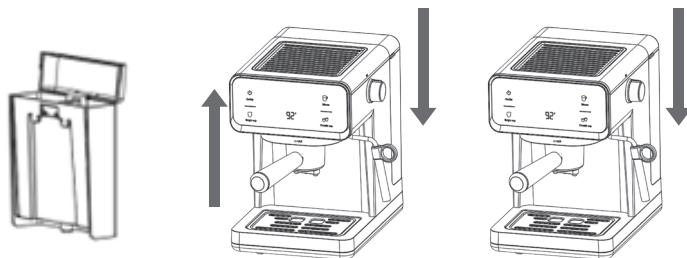
Warning: For the first use, the water may not come out of the product. Please turn the steam knob counterclockwise to open to the maximum state and press the „Coffee“ button, when there is water spurt out from the steam mouth, press the „Coffee“ button to close the product and turn the steam knob clockwise to the closed state.



FILLING THE WATER TANK

1. Open the water tank cover and take out the tank by pulling upwards.
2. Fill the tank with fresh, clean water, taking care not to exceed the MAX level. Replace the tank, pressing lightly on the valve located at the bottom of the tank.
3. It is easier to fill the reservoir without removing it by pouring water directly from a jug.

IMPORTANT: 1. It is normal for there to be water in the space under the tank. This is should therefore be dried regularly with a clean sponge.
2. Do not use the machine if there is no water in the tank. Add water in time if the water level is below the minimum level.

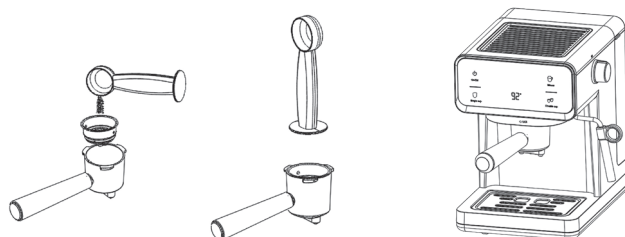


PREHEATING THE COFFEE MACHINE

1. Plug in the power cord and press the „“ button to start the machine. If the coffee indicator light flashes, this indicates that the coffee machine is starting to preheat. When the temperature reaches the set value and the preheating is finished, the indicator lights of the two buttons will stay on, and the display screen of the machine will show „92 °C“, to confirm that the machine is ready. During the preheating process, the buttons do not work.
2. Put the filter into the filter holder; buckle it into the coffee machine from the „Insert“ position; and then turn it right to the „Locked“ position.
3. Place the coffee cup to be used under the filter, press the single-cup button to preheat the coffee machine and the coffee cup with hot water.

MAKING THE ITALIAN ESPRESSO COFFEE

1. Fill the filter with coffee powder, and then smooth and compress it.
2. Put the filter into the filter holder; buckle it into the coffee machine from the „Insert“ position; and then turn it right to the „Locked“ position.
3. Place the coffee cup to be used under the filter holder, when the coffee indicator light is not flashing, and then press the button of „“ or „“ to extract coffee.
4. Press „“ or „“ button, the machine will stop automatically when the brewing of “Single-cup” or “Double-cup” coffee is finished.



Warning:

Do not leave the machine unattended while it is in use.

To avoid splashing, never remove the filter holder while the machine is making coffee.

5. After the coffee has been made, leave the machine to cool for 5 minutes, then turn the filter holder to the left and remove it, holding the filter cup and pouring out the coffee residue.
6. Wash the filter holder and filter cup with fresh water after they have cooled down completely, clean the body and drip tray with a damp cloth.

Note: The „Double-cup“ button will automatically stop working after 35 seconds, the „Single-cup“ button will automatically stop working after 20 seconds. If there is no operation, the coffee machine will switch off in 29 minutes.

User-defined setting time for making coffee: to change the brew time, please follow the procedure below.

Press „Single-cup“ or „Double-cup“ button for more than 3 seconds. The indicator light will start to flash and the process will begin.

To stop the operation, press the single-cup or double-cup button again.

Coffee brewing time can be set in the range of 20 sec-80 sec.



GB

MAKING COFFEE WITH COFFEE CAPSULES

1. Put the coffee capsule into the capsule box, then tighten the lid and put it in the filter holder, buckle it into the coffee machine from the „Insert“ position; and then turn it right to the „Locked“ position.
2. The following process is the same as making the Italian Espresso Coffee.

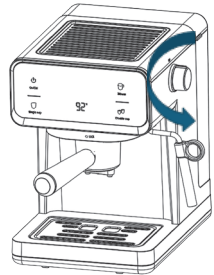


MAKING CAPPUCCINO OR OTHER SPECIAL COFFEE

Cappuccino is made with espresso and foamed milk. First make the espresso, then follow the instructions below to make the foamed milk.

Note: The filter needs to be installed in place in the process of making steam.

1. Make espresso first, using large cups.
 2. Press the „Steam“ button. When the steam indicator light flashes, it indicates that the coffee machine is entering the steam preheating state. When the steam indicator light is on, and the display screen of the machine shows „120 °C“, it indicates that the preheating is complete.
 3. Pour the whole pure milk into the latte cup in reserve when the steam is preheated.
 4. Turn the steam knob anti-clockwise, when steam comes out, let it spray into the air to clear the remaining hot water in the tube, then turn the knob clockwise to close. When no more water drops come out of the tube.
 5. Immerse the top of the steam tube to the 1/3 position of the milk and turn the control knob to the „☁“ position. Gradually move the top of the steam tube until it is just below the surface of the milk, but not higher than the surface. At this point, you will hear a fizzing sound and the milk will swirl in the Latte Art cup, which means that the air is getting into the milk.
 6. When the milk foam is rich enough, put the steam tube deep into the milk and let the milk temperature rise to about 66 °C, and then the milk foaming process is completed, stop the steam delivery by turning the steam knob clockwise and pressing the steam button at the same time.
 7. Pour the espresso coffee into the coffee cup first, then the foamed milk. The cappuccino is now ready. You can also add sugar or cocoa powder to taste.
- Warning: the steam nozzle must not be placed on the surface of the milk so as not to be scalded, as this will cause the milk to splash.
- Tips: If there are distinct bubbles in the milk foam, tap the latte cup to remove some large bubbles, then shake the latte cup horizontally to mix the milk and milk foam completely.



Note: To make more than one cappuccino, make all the coffees first and then make the milk foam for all the cappuccinos.

To make coffee again after frothing the milk, let the appliance cool down, otherwise the coffee will burn.

Note: When the steam is finished, and you want to make another coffee, and the temperature is on the high side, then „☕“, „☕“ and „92“ three indicators light flashes and the machine will alarm. It is recommended that you allow the coffee machine to cool down at least 10 minutes after making the steam before starting to use again, or use manual pump water cooling method. Otherwise your Italian coffee may have a „burnt“ flavor.

Coffee machine manual cooling method (by releasing water): When the coffee machine is in the alarm state, turn the steam knob in counterclockwise direction, and press the „Coffee“ button, hot water will flow from the steam tube. When the coffee light blink from fast to slow, press the “Coffee” button to stop the machine working and turn the steam valve knob off. Wait for a moment when these three lights stop flashing, what indicate the machine get ready, and you can make coffee again.

Notes:

1. After making the milk foam, the steam tube should be cleaned with a damp cloth in time to avoid any remaining milk from sticking to the steam tube.
2. When the milk foam is finished, turn on the steam knob to make the coffee machine release steam for about 10 seconds, then turn off the steam knob, clean the steam outlet in case the steam outlet is blocked by the remaining milk.

HOT WATER PRODUCTION

1. To make hot water, first prepare a large cup to avoid injury when hot water comes out of the steam pipe. Plug in the power cord and press the „☺“ button to start the machine. When the coffee indicator light flashes, it indicates that the coffee machine is starting to preheat. When the temperature reaches the set value and the preheating is finished, the indicator lights of the two buttons will stay on, and the display screen of the machine shows „92 °C“, indicating that the machine is ready.
 2. Place the cup under the steam tube, turn the steam knob to the ☁ position and press the “Coffee” button. Hot water will flow from the steam tube to the cup. When the required capacity is reached, turn off the “Coffee” button and turn the steam knob to the OFF position.
- Warning: Be careful when working with hot water. The hot water or hot splashes can cause injury.



DESCALING

It is necessary to descale, clean and maintain the coffee machine after 2-3 months of use to ensure a pure coffee taste.

From the first time the machine is used, when the number of cups reaches 500, the „Single cup“, „Double cup“, „Steam“ buttons will light up to remind the user that the machine should be cleaned. The alarm can only be cancelled by entering and completing the descaling programme. If you don't want to descale, the alarm can be cancelled by restoring the factory settings.

1. First, prepare a cup large enough to avoid injury when the hot water comes out from the steam pipe.
2. Turn on the steam knob in counterclockwise, when the display screen of the machine shows „92 °C“, press and hold the „☐“ key 5 seconds to enter the descaling and cleaning function. At this time, the „☐“ key indicator light will flash, and the buzzer beeps 3 times. At the end of the descaling and cleaning cycle, the buzzer will automatically stop after 3 beeps. The water tank should be filled with at least 1 L of water before the water descaling to avoid the water shortage during the descaling process (25 g citric acid and 1 litre of water).
3. During the descaling process, when the steam knob is closed, the hot water flows out of the machine's coffee spout; when the steam knob is open, the water flows out of the milk froth nozzle.
4. The cycle time of the descaling and cleaning function is 2 minutes.

FACTORY DEFAULT VALUE (RESETTING)

This operation resets the set cup count to the factory default value. To restore the factory default value, please follow the steps below:

After the coffee machine is preheated, press and hold both the „☐“ and the „☐“ buttons for 3 seconds at the same time, all the indicator lights will flash 3 times and the buzzer will beep 5 times. After this, the machine will then return to its default settings.

CLEANING

1. Before performing any cleaning or maintenance operations, turn the machine off, unplug it from the power socket and allow it to cool down.
2. Do not use solvents or detergents to clean the coffee maker. Use a soft damp cloth.
3. Remove, empty and wash the drip tray regularly.
4. Clean the tank regularly.
5. Turn to the left to remove the funnel and filter tray, empty the coffee grounds, clean the filter tray and funnel with detergent and a soft sponge, and rinse them with clean water.
6. Clean all removable parts with clean water and dry them thoroughly.

Warning: The funnel is made of aluminum alloy. To avoid oxidation of the funnel after use or cleaning, wipe the surface with a dry cloth.

TIPS FOR MAKING COFFEE (READING IS REQUIRED BEFORE USE)

What kind of ground coffee is suitable for this machine?

We can tell by the shape of the grounds: 1. If the grounds are pulpy, it indicates that the coffee powder is too fine; 2. If the grounds are in the shape of loose sand, it indicates that the coffee powder is too coarse; 3. If the grounds are in the shape of a cake, it indicates that the coffee powder is suitable.

Is there a standard amount of ground coffee to use?

To make a single cup of coffee, put a level measure (7-8g) of ground coffee in the filter.

To make a double espresso, put one level measure (14-15g) of ground coffee into the filter.

How much pressure do I need to press the ground coffee?

A force of about 33 pounds (about 15 kg) is required to press and even out the coffee powder using only the hand.

What is the purpose of the small hook on the coffee handle?

When pouring out the grounds, you can use the hook to prevent the filter basket from falling out.

What is the function of the cup-warming area?

By warming the coffee cup in this area, you can get a better coffee taste because the coffee temperature difference is reduced when the coffee is poured into the coffee cup.

What is the function of the stainless steel sleeves on the steam tube?

It can make the steam to form a whirling convection, which can make the milk foam richer and finer.

Why can't I froth the milk?

1. Make sure you choose the milk kept in cold storage; 2. The milk cannot be made into milk foam after its temperature rises due to the milk frothing process; 3. Making milk foam is a kind of skill. Please practise more.

What should be done if the milk foam has relatively large bubbles?

You can take the Latte Art cup and tap it hard on the table a few times, and hold the Latte Art cup with your hand and rotate it in a certain clockwise direction a few times. This will eliminate the large bubbles and make the organisation of the milk softer and denser, which will give a denser flavour.

What kind of milk is suitable for making frothed milk?

Low-fat milk is easy to froth, but the bubbles and froth will be slightly larger and looser, and it will not have a dense taste. Whole milk is not easy to froth, but once it is frothed, there is a fine organisation that can make the espresso cuisine thick and viscous.

What should I do if there is no steam coming out of the steam tube?

Generally, this is because you didn't clean the steam tube in time after making the milk froth, and the curdled milk is blocking the steam tube. You can use tools such as a clip to clear it by inserting it into the steam tube from one end of the steam tube. If it is not blocked, try adding 1:1 vinegar with water to the water tank and then turn the knob to the steam position to soften the tube to clear it. If the above does not solve the problem, please contact the service centre.

REGULAR CLEANING AND MAINTENANCE

1. To ensure a pure coffee taste, please descale, clean and maintain the coffee machine after 2-3 months of use.
2. To decalcify the coffee machine, please use the „decalcifier for coffee machine“ (the ratio of water and decalcifier is approximately 4:1, or refer to the instruction manual). If there is no descaling agent, you can use „citric acid“ instead (the ratio of water to citric acid is about 100:3).
3. Please clean the water spout and steam pipe according to the steps for making cappuccino.
4. Then use water to clean it more than 3 times to make sure it is clean.
5. Please make sure that the coffee machine is left to rest for more than 3 minutes each time during the repeated cleaning process.

TROUBLESHOOTING

Fault	Cause analysis	Solution
Coffee spills out of the funnel gap.	There are small parts inside the seal ring.	Clean the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Replace it with a coarser coffee powder.
	The coffee powder has been pressed too tightly.	Press the coffee powder with less strenght.
	The seal ring has aged.	Please contact the authorized service center.
	There is coffee powder at the top of filter holder.	Clean the top of filter holder before put into the machine.
The coffee handle could not be switched to the locked position.	The amount of coffee powder has exceeded the maximum scale of the funnel.	Reduce the quantity of ground coffee.
Cold coffee	The indicator light is not on.	Operation when the indicator light is on.
	Coffee machine is not preheated.	Preheat the coffee machine.
	Coffee cup is not preheated.	Preheat the coffee cup.
The pump is too noisy.	There is no water in water tank.	Pour water into water tank.
	Water tank incorrectly mounted.	Mount water tank in the right way.
Light coffee.	Coffee powder is not pressed flat enough.	Press coffee powder to flat again.
	Not enough coffee powder.	Add more ground coffee.
	The coffee powder is too coarse.	Use special espresso powder.
Coffee color is too dark.	Coffee powder is pressed too tight.	Press the coffee powder with less strenght.
	Too much coffee powder.	Reduce coffee powder.
	The filter is clogged.	Clean the filter cup.
	Coffee powder is too fine.	Use right coffee powder.
	Water outlet is clogged.	Please clean the water outlet.
The handle can't be turned to the locked position.	Too much coffee powder.	Please reduce the amount of coffee powder.
	Can not rotate in place, even without the coffee powder.	Please contact the authorized service center.
You can make coffe as usual, but you can not make the milk foam.	Steam outlet is clogged.	Please clean the steam outlet.
		Add vinegar to clean the water tank.

If you can't find the cause of the fault, please contact the authorised service centre; the after-sales service cannot be provided on condition that the machine is disassembled by the user.

Rated voltage	Rated power	Volume	Pressure
220-240V-50/60Hz	950 W	1.00 L	20 Bar
Accessories list			
Coffee machine body×1 ■ Filter holder×2 ■ Spoon×1 ■ Filter×2 ■ Capsule box ×1 ■ Operating instruction ×1			



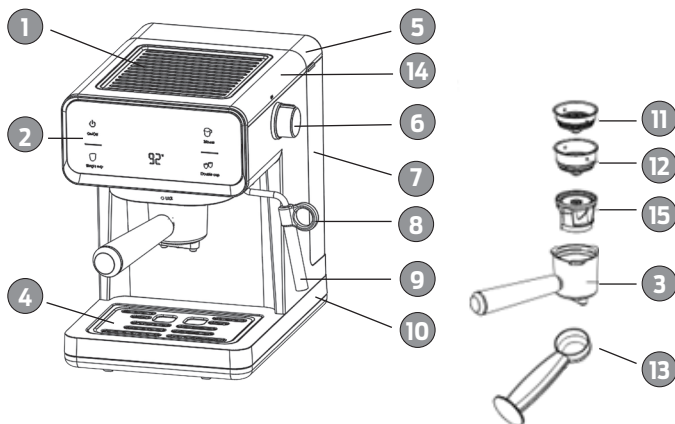
PRODUKTSICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bedienen Sie es wie folgt:

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
2. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen.
3. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
4. Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhäusern;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
 - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
5. Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Kaffee bestimmt, verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
6. Die Oberfläche des Heizelements ist nach dem Gebrauch Restwärme ausgesetzt.
7. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
8. Die Kaffeemaschine darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank gestellt werden.
9. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät ohne Aufsicht zu reinigen oder zu warten.
10. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
11. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung korrekt ist.
12. Die Kaffeemaschine muss zum Gebrauch an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
13. Lassen Sie die Kaffeemaschine nicht unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist. Lassen Sie keine Kinder oder Personen, die nicht auf sich selbst aufpassen können, in die Nähe der Kaffeemaschine kommen.
14. Benutzen Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen, starken Magnetfeldern und in feuchter Umgebung. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche, in die Nähe eines Feuers oder auf andere elektrische Geräte wie einen Kühlschrank.
15. Um Brände und Stromschläge zu vermeiden, legen Sie das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten; beschädigen Sie das Netzkabel nicht, biegen oder dehnen Sie es nicht übermäßig, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.
16. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät reinigen oder nicht benutzen. Das Zubehör kann erst gereinigt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist.
17. Bitte verwenden Sie das Originalzubehör.
18. Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Kaffee bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke. Bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
19. Stellen Sie das Gerät auf einen flachen Tisch oder eine Arbeitsplatte und achten Sie darauf, dass das Gerät mindestens 5 cm von allen Gegenständen in der Nähe und die Rückseite des Geräts mindestens 20 cm von der Wand entfernt ist. Hängen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Arbeitsplatte.
20. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit der heißen Oberfläche des Geräts in Berührung kommt.
21. Berühren Sie bei der Bedienung der Kaffeemaschine die Metalloberfläche des Geräts nicht direkt mit den Händen. Benutzen Sie den Drehknopf und den Griff.
22. Reinigen und pflegen Sie die Teile der Kaffeemaschine regelmäßig, um die Qualität des Kaffees zu gewährleisten und die Lebensdauer der Kaffeemaschine zu verlängern.
23. Bewegen Sie die Kaffeemaschine nicht und schalten Sie die Stromversorgung nicht willkürlich aus, wenn die Kaffeemaschine in Betrieb ist.
24. Betreiben Sie die Maschine nicht ohne Wasser.
25. Zu Ihrer Sicherheit lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät richtig bedienen können.
26. Waschen Sie die Kaffeemaschine oder das Netzkabel nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
27. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
28. Bevor Sie die Maschine zum ersten Mal benutzen, kochen Sie sie bitte zweimal mit sauberem Wasser aus, um eventuelle Gerüche zu entfernen.
29. Wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst, wenn eine Störung an der Kaffeemaschine auftritt.

HAUPTBESTANDTEILE DES GERÄTS

1. Ablage für warme Tassen
2. Anzeigebildschirm
3. Filterhalterung
4. Abdeckung der Tropfschal
5. Abdeckung des Wassertanks
6. Dampfknopf
7. Wassertank
8. Griff des Dampfrohrs
9. Dampfrohre
10. Hauptgehäuse
11. 1-Tassen-Filter
12. 2-Tassen-Filter
13. Kaffeelöffel
14. Oberer Deckel
15. Kapselbehälter



BETRIEBSPROZESS

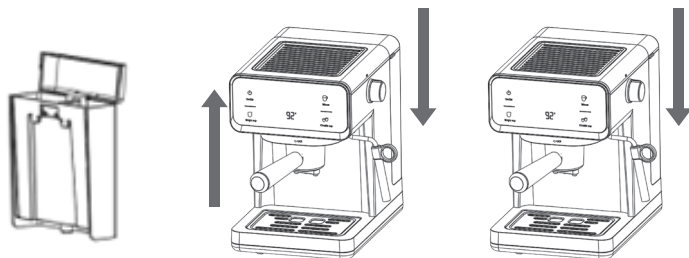
Erste Verwendung

1. Nehmen Sie die Kaffeemaschine aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob das Zubehör vollständig ist.
2. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile.
3. Reinigen Sie die Kaffeemaschine 2-3 Mal mit klarem Wasser je nach Kaffeezubereitungsprozess ohne Kaffeepulver.
Achtung! Bei der ersten Verwendung kann es sein, dass das Wasser nicht aus dem Gerät kommt. Drehen Sie den Dampfknopf gegen den Uhrzeigersinn, um das Gerät maximal zu öffnen, und drücken Sie die Taste „Kaffee“. Wenn Wasser aus der Dampföffnung herausspritzt, drücken Sie die Taste „Kaffee“, um das Gerät zu schließen, und drehen Sie den Dampfknopf im Uhrzeigersinn, um das Gerät zu schließen.

FÜLLEN DES WSSERTANKS

1. Öffnen Sie die Abdeckung des Wassertanks und ziehen Sie den Tank nach oben heraus.
2. Füllen Sie den Tank mit frischem, sauberem Wasser, wobei Sie darauf achten müssen, dass der MAX-Füllstand nicht überschritten wird. Setzen Sie den Tank wieder ein, indem Sie leicht auf das Ventil am Boden des Tanks drücken.
3. Es ist einfacher, den Tank zu füllen, ohne ihn abzunehmen, wenn Sie das Wasser direkt aus einer Kanne gießen.

WICHTIG: 1. es ist normal, dass sich in dem Raum unter dem Tank Wasser befindet. Dieser Raum sollte daher regelmäßig mit einem sauberen Schwamm getrocknet werden. 2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich kein Wasser im Tank befindet. Füllen Sie rechtzeitig Wasser nach, wenn der Wasserstand unter dem Mindeststand liegt.

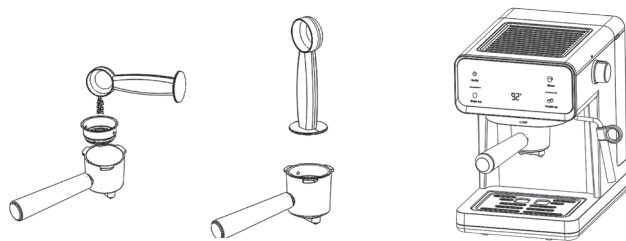


VORHEIZEN DER KAFFEEMASCHINE

1. Stecken Sie das Netzkabel ein und drücken Sie die Taste „☺“, um das Gerät zu starten. Wenn die Kaffeekontrollleuchte blinkt, bedeutet dies, dass die Kaffeemaschine mit dem Vorheizen beginnt. Wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat und der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, leuchten die Kontrollleuchten der beiden Tasten weiter und auf dem Display des Geräts wird „92 °C“ angezeigt, um zu bestätigen, dass das Gerät bereit ist. Während des Vorheizvorgangs sind die Tasten außer Betrieb.
2. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein, schrauben Sie ihn in der Position „Insert“ in die Kaffeemaschine und drehen Sie ihn dann nach rechts in die Position „Locked“.
3. Stellen Sie die zu verwendende Kaffeetasse unter den Filter, drücken Sie die Einzeltassentaste, um die Kaffeemaschine und die Kaffeetasse mit heißem Wasser vorzuheizen.

ZUBEREITUNG DES ITALIENISCHEN ESPRESSOKAFFEES

1. Füllen Sie den Filter mit Kaffeepulver, glätten und pressen Sie ihn.
2. Setzen Sie den Filter in den Filterhalter ein, schrauben Sie ihn in der Position „Insert“ in die Kaffeemaschine und drehen Sie ihn dann nach rechts in die Position „Locked“.
3. Stellen Sie die zu verwendende Kaffeetasse unter den Filterhalter, wenn die Kaffeekontrollleuchte nicht blinkt, und drücken Sie dann die Taste „☺“ oder „☹“ um den Kaffee zu entnehmen.
4. Drücken Sie die Taste „☺“ oder „☹“, das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn die Zubereitung von „Eine Tasse“ oder „Zwei Tassen“ Kaffee beendet ist.



Warnung:

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.

Um Spritzer zu vermeiden, entfernen Sie niemals den Filterhalter, während das Gerät Kaffee zubereitet.

5. Nach der Zubereitung des Kaffees die Maschine 5 Minuten abkühlen lassen, dann den Filterhalter nach links drehen und herausnehmen, dabei die Filtertasse festhalten und die Kaffeesterne ausschütten.
6. Waschen Sie den Filterhalter und die Filtertasse mit frischem Wasser, nachdem sie vollständig abgekühlt sind, und reinigen Sie das Gehäuse und die Tropfschale mit einem feuchten Tuch.

Hinweis: Die „Doppeltassen“-Taste schaltet sich automatisch nach 35 Sekunden ab, die „Einzeltassen“-Taste nach 20 Sekunden.

Wenn keine Bedienung erfolgt, schaltet sich die Kaffeemaschine nach 29 Minuten ab.

Benutzerdefinierte Zeiteinstellung für die Kaffeezubereitung: Um die Brühzeit zu ändern, gehen Sie bitte wie folgt vor.

Drücken Sie die Taste „Einzeltasse“ oder „Doppeltasse“ für mehr als 3 Sekunden. Die Kontrollleuchte beginnt zu blinken und der Vorgang wird gestartet.

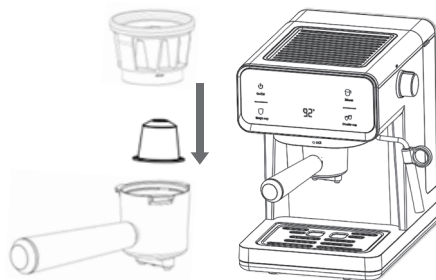
Um den Vorgang zu stoppen, drücken Sie erneut die Taste für eine Tasse oder für zwei Tassen.

Die Kaffeezubereitungszeit kann im Bereich von 20 bis 80 Sekunden eingestellt werden.



KAFFEEZUBEREITUNG MIT KAFFEEKAPSELN

1. Legen Sie die Kaffeekapsel in den Kapselbehälter, schließen Sie dann den Deckel und setzen Sie sie in den Filterhalter ein, schließen Sie ihn in der Position „Einsetzen“ an die Kaffeemaschine an und drehen Sie ihn dann bis zur Position „Verriegelt“.
2. Der folgende Vorgang ist derselbe wie bei der Zubereitung eines italienischen Espressos.

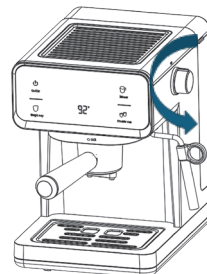


ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO ODER ANDEREN KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino wird mit Espresso und aufgeschäumter Milch zubereitet. Bereiten Sie zuerst den Espresso zu und befolgen Sie dann die nachstehenden Anweisungen für die Zubereitung der aufgeschäumten Milch.

Hinweise: Der Filter muss während der Dampfzubereitung eingesetzt werden.

1. Bereiten Sie zuerst den Espresso zu und verwenden Sie große Tassen.
2. Drücken Sie die Taste „Dampf“. Wenn die Dampfkontrollleuchte blinkt, zeigt dies an, dass die Kaffeemaschine in den Dampfvorheizmodus übergeht. Wenn die Dampfkontrollleuchte leuchtet und auf dem Display des Geräts „120 °C“ angezeigt wird, ist der Vorheizvorgang abgeschlossen.
3. Gießen Sie die reine Vollmilch in die Latte-Tasse, wenn der Dampf vorgewärmt ist.
4. Drehen Sie den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn; wenn Dampf austritt, lassen Sie ihn in die Luft spritzen, um das restliche heiße Wasser im Rohr zu entfernen, und drehen Sie dann den Drehknopf im Uhrzeigersinn zu. Wenn keine Wassertropfen mehr aus der Röhre kommen.
5. Tauchen Sie das obere Ende des Dampfrohrs bis zur 1/3-Position der Milch ein und drehen Sie den Drehknopf auf die Position „1/3“. Bewegen Sie das obere Ende des Dampfrohrs allmählich, bis es sich knapp unter der Oberfläche der Milch befindet, aber nicht höher als die Oberfläche. An diesem Punkt hören Sie ein zischendes Geräusch und die Milch wirbelt in der Latte Art-Tasse, was bedeutet, dass die Luft in die Milch gelangt.
6. Wenn der Milchschaum reichhaltig genug ist, führen Sie das Dampfrohr tief in die Milch ein und lassen Sie die Milcht Temperatur auf ca. 66 °C ansteigen. Wenn der Milchschaumvorgang abgeschlossen ist, stoppen Sie die Dampfabgabe, indem Sie den Dampfkopf im Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig die Dampftaste drücken.
7. Gießen Sie zuerst den Espresso in die Tasse, dann die aufgeschäumte Milch. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können auch Zucker oder Kakaopulver nach Geschmack hinzufügen.



Achtung: Die Dampfdüse darf nicht auf die Milchoberfläche aufgesetzt werden, um ein Verbrühen zu vermeiden, da sonst die Milch spritzt.

Tipps: Wenn der Milchschaum deutliche Blasen aufweist, klopfen Sie auf die Latte-Tasse, um einige große Blasen zu entfernen, und schütteln Sie die Latte-Tasse dann waagrecht, um Milch und Milchschaum vollständig zu vermischen.

Hinweis: Wenn Sie mehr als einen Cappuccino zubereiten möchten, kochen Sie zuerst alle Kaffeesorten und bereiten dann den Milchschaum für alle Cappuccinos zu.

Um nach dem Aufschäumen der Milch erneut Kaffee zuzubereiten, lassen Sie den Kessel abkühlen, da der Kaffee sonst anbrennt.

Hinweis: Wenn der Dampf beendet ist und Sie einen weiteren Kaffee zubereiten möchten und die Temperatur zu hoch ist, blinken die drei Anzeigen (☹, ☹, ☹) und „92“ und das Gerät gibt Alarm. Es wird empfohlen, die Kaffeemaschine nach der Zubereitung von Dampf mindestens 10 Minuten abkühlen zu lassen, bevor Sie sie wieder benutzen, oder die manuelle Wasserkühlung mit der Pumpe zu verwenden. Andernfalls kann Ihr italienischer Kaffee einen „verbrannten“ Geschmack haben.

Manuelle Kühlung der Kaffeemaschine (durch Ablassen von Wasser): Wenn sich die Kaffeemaschine im Alarmzustand befindet, drehen Sie den Dampfregler gegen den Uhrzeigersinn und drücken Sie die Taste „Kaffee“; heißes Wasser fließt aus dem Dampfrohr. Wenn die Kaffeelampe von schnell auf langsam blinkt, drücken Sie die Taste „Kaffee“, um den Betrieb der Maschine zu stoppen, und drehen Sie den Dampfventilkopf aus. Warten Sie einen Moment, bis die drei Lichter aufhören zu blinken, um anzuzeigen, dass das Gerät bereit für die Kaffeezubereitung ist, und Sie können wieder Kaffee zubereiten.

Hinweise:

1. Nach der Zubereitung von Milchschaum sollte das Dampfrohr rechtzeitig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, damit keine Milchreste am Dampfrohr haften bleiben.
2. Wenn der Milchschaum fertig ist, drehen Sie den Dampfregler auf, damit die Kaffeemaschine etwa 10 Sekunden lang Dampf abgibt, schalten Sie dann den Dampfregler aus und reinigen Sie den Dampflass, falls dieser durch Milchreste verstopft ist.

ERZEUGUNG VON WARMWASSER

1. Um heißes Wasser zuzubereiten, stellen Sie zunächst eine große Tasse bereit, um Verletzungen zu vermeiden, wenn heißes Wasser aus dem Dampfrohr kommt. Stecken Sie das Netzkabel ein und drücken Sie die Taste „☺“ um das Gerät zu starten. Wenn die Kaffeekontrollleuchte blinkt, zeigt dies an, dass die Kaffeemaschine mit dem Vorheizen beginnt. Wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat und das Vorheizen beendet ist, leuchten die Kontrollleuchten der beiden Tassen weiter und auf dem Display des Geräts wird „92 °C“ angezeigt, was bedeutet, dass das Gerät bereit ist.
2. Stellen Sie die Tasse unter das Dampfrohrchen, drehen Sie den Dampfregler in die gewünschte ☺ Position und drücken Sie die Taste „Kaffee“. Heißes Wasser fließt aus dem Dampfrohrchen in die Tasse. Wenn die gewünschte Leistung erreicht ist, schalten Sie die Taste „Kaffee“ aus und drehen Sie den Dampfdrehknopf auf die Position OFF.

Achtung! Seien Sie vorsichtig, wenn Sie mit heißem Wasser arbeiten. Das heiße Wasser oder heiße Spritzer können zu Verletzungen führen.



DE

ENTKALKUNG

Um einen reinen Kaffeegeschmack zu gewährleisten, ist es notwendig, die Kaffeemaschine nach 2-3 Monaten Gebrauch zu entkalken, zu reinigen und zu warten. Ab der ersten Benutzung des Geräts, wenn die Anzahl der Tassen 500 erreicht, leuchten die Tasten „Einzeltasse“, „Doppeltasse“ und „Dampf“ auf, um den Benutzer daran zu erinnern, dass das Gerät gereinigt werden muss. Der Alarm kann nur durch Eingabe und Beendigung des Entkalkungsprogramms aufgehoben werden. Wenn Sie die Maschine nicht entkalken möchten, kann der Alarm durch Wiederherstellung der Werkseinstellungen aufgehoben werden.

1. Bereiten Sie zunächst eine Tasse vor, die groß genug ist, um sich nicht zu verletzen, wenn das heiße Wasser aus dem Dampfrohr austritt.
2. Drehen Sie den Dampfdrehknopf gegen den Uhrzeigersinn ein. Wenn auf dem Display des Geräts „92°C“ angezeigt wird, halten Sie die Taste „D“ 5 Sekunden lang gedrückt, um die Entkalkungs- und Reinigungsfunktion zu aktivieren. Zu diesem Zeitpunkt blinkt die Kontrollleuchte der Taste „D“ und der Summer rönt 3 Mal. Am Ende des Entkalkungs- und Reinigungszyklus stoppt der Summer automatisch nach 3 Signaltönen. Der Wassertank sollte vor der Entkalkung mit mindestens 1 L Wasser gefüllt werden, um Wassermangel während des Entkalkungsvorgangs zu vermeiden (25 g Zitronensäure und 1 L Wasser).
3. Während des Entkalkungsvorgangs fließt bei geschlossenem Dampfkopf das heiße Wasser aus dem Kaffeeauslauf des Geräts; bei geöffnetem Dampfkopf fließt das Wasser aus der Milchschaumdüse.
4. Die Zykluszeit der Entkalkungs- und Reinigungsfunktion beträgt 2 Minuten.

WERKSVOREINSTELLUNG (ZURÜCKSETZEN)

Mit diesem Vorgang wird die eingestellte Tassenzahl auf den werkseitigen Standardwert zurückgesetzt. Um die Werkseinstellung wiederherzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

Nachdem die Kaffeemaschine vorgeheizt ist, halten Sie die Tasten „☺“ und „☹“ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, alle Kontrollleuchten blinken 3 Mal und der Summer ertönt 5 Mal. Danach kehrt das Gerät zu seinen Standardeinstellungen zurück.

REINIGUNG

1. Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
2. Verwenden Sie keine Lösungs- oder Reinigungsmittel, um die Kaffeemaschine zu reinigen. Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.
3. Entfernen, leeren und waschen Sie die Tropfschale regelmäßig.
4. Reinigen Sie den Tank regelmäßig.
5. Drehen Sie sich nach links, um den Trichter und die Filterschale zu entfernen, leeren Sie den Kaffeesatz, reinigen Sie die Filterschale und den Trichter mit Spülmittel und Handtüchern und spülen Sie sie mit klarem Wasser aus.
6. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit sauberem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.

Achtung! Der Trichter ist aus einer Aluminiumlegierung gefertigt. Um eine Oxidation des Trichters nach dem Gebrauch oder der Reinigung zu vermeiden, wischen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch ab.

TIPPS FÜR DIE KAFFEEZUBEREITUNG (VOR DER VERWENDUNG ZU LESEN)

Welche Art von gemahlenem Kaffee ist für diese Maschine geeignet?

Das kann man an der Form des Kaffeesatzes erkennen: 1. Wenn der Kaffeesatz breilig ist, ist das Kaffeepulver zu fein; 2. wenn der Kaffeesatz die Form von losem Sand hat, ist das Kaffeepulver zu grob; 3. wenn der Kaffeesatz die Form eines Kuchens hat, ist das Kaffeepulver geeignet.

Gibt es eine Standardmenge an gemahlenem Kaffee, die zu verwenden ist?

Für die Zubereitung einer einfachen Tasse Kaffee geben Sie eine gestrichene Menge (7-8 g) gemahlenen Kaffee in den Filter.

Für einen doppelten Espresso geben Sie eine gestrichene Portion (14-15 g) gemahlenen Kaffee in den Filter.

Wie viel Druck brauche ich, um den gemahlenen Kaffee zu pressen?

Eine Kraft von etwa 15 kg ist erforderlich, um das Kaffeepulver nur mit der Hand auszupressen und gleichmäßig zu verteilen.

Wozu dient der kleine Haken am Kaffeestiel?

Beim Ausgießen des Kaffeepulvers können Sie den Haken verwenden, um zu verhindern, dass der Filterkorb herausfällt.

Was ist die Funktion der Tassenwärmfläche?

Durch die Erwärmung der Kaffeetasse in diesem Bereich erhalten Sie einen besseren Kaffeegeschmack, da der Temperaturunterschied beim Einfüllen des Kaffees in die Kaffeetasse verringert wird.

Was ist die Funktion der Edelstahlhülsen am Dampfrohr?

Sie sorgen dafür, dass der Dampf eine wirbelnde Konvektion bildet, wodurch der Milchschaum reicher und feiner wird.

Warum kann ich die Milch nicht aufschäumen?

1. Achten Sie darauf, dass Sie kühl gelagerte Milch wählen; 2. die Milch kann nicht zu Milchschaum verarbeitet werden, wenn ihre Temperatur aufgrund des Milchaufschäumens ansteigt; 3. die Herstellung von Milchschaum ist eine Art Kunst. Bitte üben Sie mehr.

Was sollte man tun, wenn der Milchschaum relativ große Blasen hat?

Sie können die Latte Art Tasse nehmen und ein paar Mal kräftig auf den Tisch klopfen, die Latte Art Tasse mit der Hand halten und sie ein paar Mal im Uhrzeigersinn drehen. Dadurch werden die großen Blasen entfernt und die Milch wird weicher und dichter, was zu einem dichteren Geschmack führt.

Welche Art von Milch eignet sich für die Herstellung von Milchschaum?

Fettarme Milch lässt sich leicht aufschäumen, aber die Blasen und der Schaum sind etwas größer und lockerer, und der Geschmack ist nicht so dicht. Vollmilch lässt sich nicht so leicht aufschäumen, aber wenn sie einmal aufgeschäumt ist, gibt es eine feine Organisation, die die Espresso-Küche dick und zähflüssig machen kann.

Was soll ich tun, wenn kein Dampf aus dem Dampfrohr kommt?

In der Regel liegt das daran, dass Sie den Dampfschlauch nicht rechtzeitig gereinigt haben, nachdem Sie die Milch aufgeschäumt haben, und dass die geronnene Milch den Dampfschlauch blockiert. Sie können Hilfsmittel wie z. B. eine Klammer verwenden, um die Verstopfung zu beseitigen, indem Sie sie von einem Ende des Dampfrohrs aus in das Dampfrohr einführen. Wenn es nicht verstopft ist, versuchen Sie, 1:1 Essig mit Wasser in den Wassertank zu geben, und drehen Sie dann den Drehknopf auf die Dampfposition, um das Rohr aufzuweichen und es zu reinigen. Sollte das Problem dadurch nicht gelöst werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

REGELMÄSSIGE REINIGUNG UND WARTUNG

1. Um einen reinen Kaffeegeschmack zu gewährleisten, entkalken, reinigen und pflegen Sie die Kaffeemaschine bitte nach 2-3 Monaten Gebrauch.
2. Um die Kaffeemaschine zu entkalken, verwenden Sie bitte den „Entkalker für Kaffeemaschinen“ (das Verhältnis von Wasser und Entkalker beträgt etwa 4:1, oder lesen Sie in der Bedienungsanleitung nach). Wenn kein Entkalkungsmittel vorhanden ist, können Sie stattdessen „Zitronensäure“ verwenden (das Verhältnis von Wasser zu Zitronensäure beträgt etwa 100:3).
3. Reinigen Sie den Wasserauslauf und das Dampfrohr entsprechend den Schritten für die Zubereitung von Cappuccino.
4. Reinigen Sie sie dann mehr als 3 Mal mit Wasser, um sicherzustellen, dass sie sauber sind.
5. Achten Sie bitte darauf, dass die Kaffeemaschine während der wiederholten Reinigung jeweils mehr als 3 Minuten ruht.



FEHLERSUCHE

Störung	Analyse der Ursache	Lösung
Kaffee schwappt aus dem Trichterspalt.	Im Inneren des Dichtungsringes befinden sich kleine Teile.	Reinigen Sie den Dichtungsring.
	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Ersetzen Sie ihn durch ein gröberes Kaffeepulver.
	Das Kaffeepulver wurde zu fest gepresst.	Drücken Sie das Kaffeepulver mit weniger Kraft.
	Der Dichtungsring ist gealtert.	Wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst.
	Oben auf dem Filterhalter befindet sich Kaffeepulver.	Reinigen Sie die Oberseite des Filterhalters, bevor Sie ihn in die Maschine einsetzen.
Der Kaffeehebel konnte nicht in die in die verriegelte Position gebracht werden.	Die Menge des Kaffeepulvers hat die maximale Skala des Trichters überschritten.	Reduzieren Sie die Menge des gemahlenden Kaffees.
Kalter Kaffee	Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Betrieb, wenn die Kontrollleuchte leuchtet.
	Die Kaffeemaschine ist nicht vorgeheizt.	Heizen Sie die Kaffeemaschine vor.
	Die Kaffeetasse ist nicht vorgewärmt.	Heizen Sie die Kaffeetasse vor.
Die Pumpe ist zu laut.	Es ist kein Wasser im Wassertank.	Wasser in den Wassertank einfüllen.
	Wassertank falsch montiert.	Wassertank richtig aufsetzen.
Heller Kaffee.	Das Kaffeepulver ist nicht flach genug gepresst.	Kaffeepulver wieder flach drücken.
	Nicht genug Kaffeepulver.	Mehr gemahlenden Kaffee einfüllen.
	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Spezielles Espressopulver verwenden.
Die Kaffeefarbe ist zu dunkel.	Das Kaffeepulver ist zu fest gepresst.	Drücken Sie das Kaffeepulver mit weniger Kraft.
	Zu viel Kaffeepulver.	Reduzieren Sie das Kaffeepulver.
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie die Filtertasse.
	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Verwenden Sie das richtige Kaffeepulver.
	Der Wasserauslass ist verstopft.	Bitte reinigen Sie den Wasserauslauf.
Der Griff lässt sich nicht in die verriegelte Position drehen.	Zu viel Kaffeepulver.	Bitte reduzieren Sie die Menge des Kaffeepulvers.
	Kann sich auch ohne das Kaffeepulver nicht mehr drehen.	Wenden Sie sich bitte an das autorisierte Servicecenter.
Sie können wie gewohnt Kaffee zubereiten, aber Sie können keinen Milchschaum herstellen.	Der Dampfauslass ist verstopft.	Bitte reinigen Sie den Dampfauslass.
		Fügen Sie Essig hinzu, um den Wassertank zu reinigen.

Wenn Sie die Ursache der Störung nicht finden können, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst; der Kundendienst kann nicht geleistet werden, wenn das Gerät vom Benutzer zerlegt wird.

Nennspannung	Nennleistung	Volumen	Druck
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Zubehör Liste			
Kaffeemaschinengehäuse×1 ■ Filterhalter×2 ■ Löffel×1 ■ Filter×2 ■ Kapselbox ×1 ■ Gebrauchsanweisung×1			

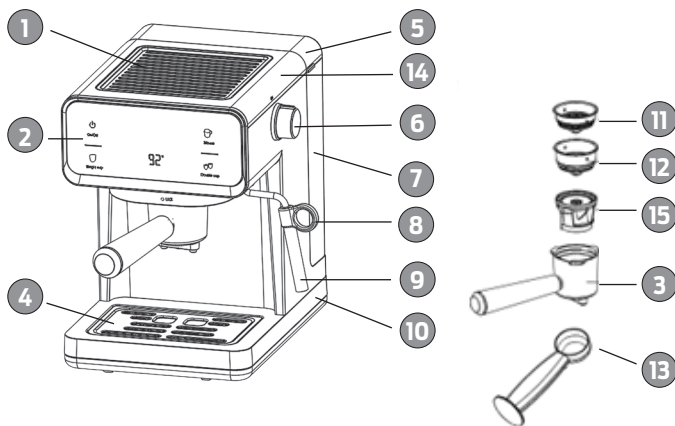
TERMÉKBIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

A gép használata előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót, és az alábbiak szerint működtesse a gépet:

1. Ezt a készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek akkor használhatják, ha felügyelik őket, vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértették az ezzel járó veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást csak 8 évesnél idősebb gyermekek végezhetik felügyelet mellett. Tartsa a készüléket és annak vezetéket 8 év alatti gyermekek számára elérhetetlen helyen.
2. Ne engedje, hogy a gyermekek a készülékkel játszanak.
3. A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértették az ezzel járó veszélyeket.
4. Ezt a készüléket háztartási és hasonló környezetben történő használatra szánták, mint például:
 - üzletek, irodák és egyéb munkakörnyezetek személyzeti konyhai helyiségeiben;
 - parasztházakban;
 - szállodákban, motelekben és egyéb lakóhelyi jellegű környezetben lévő vendégek által;
 - Bed and Breakfast típusú szálláshelyeken.
5. A készülék kizárólag kávé készítésére szolgál, ne használja más célra.
6. A fűtőelem felülete használat után maradék hőnek van kitéve.
7. Ha a tápkábel megsérül, a balesetveszély elkerülése érdekében a gyártónak, annak szervizének vagy hasonlóan képzett személyeknek kell kicserélnie.
8. A kávéfőzőt használat közben nem szabad a konyhaszekrénybe helyezni.
9. Ne engedje, hogy gyermekek felügyelet nélkül tisztítsák vagy kezeljék a készüléket.
10. Ne merítse a készüléket vagy a tápkábel vízbe vagy más folyadékba.
11. Használat előtt ellenőrizze, hogy a tápfeszültség megfelelő-e.
12. A kávéfőzőt használat előtt földelt aljzatba kell csatlakoztatni.
13. Ne hagyja felügyelet nélkül a kávéfőzőt, amikor az használatban van. Ne engedjen gyerekeket vagy olyan személyeket a kávéfőző közelébe, akik nem tudnak magukra vigyázni.
14. Ne használja a berendezést magas hőmérsékleten, erős mágneses térben és párás környezetben. Ne helyezze a gépet forró felületre, tűz közelébe vagy más elektromos készülék, például hűtőszekrény tetejére.
15. A tűz és az áramütés megelőzése érdekében ne helyezze a tápkábel és a dugót vízbe vagy más folyadékba; vigyázzon, hogy az ne rongálódjon meg, és ne hajlítsa vagy ne nyújtsa túlságosan a tápkábel; valamint ne helyezzen rá nehéz tárgyakat.
16. Húzza ki a tápkábel, ha tisztítja a készüléket, vagy ha nem használja. A tartozékokat csak a készülék lehűlése után lehet tisztítani.
17. Kérjük, használja az eredeti tartozékokat.
18. A készülék kizárólag kávéfőzésre szolgál. Ne használja más célra. Tartsa száraz helyen.
19. Helyezze a készüléket egy sima asztalra vagy pultra, ügyelve arra, hogy a készülék legalább 5 cm távolságra legyen minden közeli tárgytól, és hogy a készülék hátsó része legalább 20 cm távolságra legyen a faltól. Ne lógassa le a tápkábel az asztal vagy a pult széléről.
20. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen a készülék forró felületéhez.
21. A kávéfőző működtetésekor ne érintse meg közvetlenül a készülék fémfelületét a kezével. Használja a gombokat és a fogantyúkat.
22. Rendszeresen tisztítsa és tartsa karban a kávéfőző alkatrészeit a kávé minőségének biztosítása és a kávéfőző élettartamának meghosszabbítása érdekében.
23. A kávéfőző működés közben ne mozdítsa el és ne kapcsolja le a tápellátást.
24. Ne üzemeltesse a gépet üres víztartállyal.
25. Az Ön biztonsága érdekében olvassa el figyelmesen a használati utasítást, és győződjön meg arról, hogy tudja, hogyan kell helyesen használni a gépet.
26. Ne mossa el a kávéfőzőt vagy a tápkábel vízben vagy más folyadékban.
27. Ne használja a szabadban.
28. Mielőtt először használná a gépet, kétszer forralja fel tiszta vízzel, hogy megszüntesse a készülék első használatakor jelentkező kellemetlen szagot.
29. A kávéfőző bármilyen meghibásodása esetén forduljon a hivatalos szervizközponthoz.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI:

1. Csészelevegítő tálca
2. Digitális kijelző
3. Szűrőtartó szerelvény
4. Csöpögőtálca fedele
5. Víztartály fedele
6. Gőzgomb
7. Víztartály
8. Gőzcső fogantyú
9. Gőzcső
10. Készüléktest
11. Szimpla kávé szűrőbetét
12. Dupla kávé szűrőbetét
13. Adagolókanál
14. Felső fedél
15. Kapszulaház



MŰKÖDÉSI FOLYAMAT

Első használat

1. Vegye ki a kávéfőzőt a csomagolásból, és ellenőrizze, hogy a tartozékok hiánytalanul megvannak-e.
 2. Tisztítson meg minden kivethető alkatrészt.
 3. Tisztítsa meg a készüléket tiszta vízzel 2-3 alkalommal a kávéfőzési folyamatnak megfelelően, kávéörlemény nélkül.
- Figyelmeztetés: Az első használat során előfordulhat, hogy a víz nem ürül ki a készülékből. A gőzgombot az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva nyissa ki a maximális állapotba, és nyomja meg a „Coffee” gombot. Amikor a víz eltávozott a gőzcsőből, nyomja meg a „Coffee” gombot, és zárja el a gőzgombot az óramutató járásával megegyező irányba forgatva.

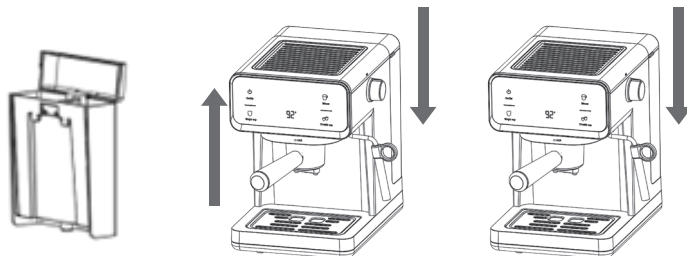


A VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE

1. Nyissa ki a víztartály fedelét, és vegye ki a tartályt felfelé húzva.
2. Töltse fel a tartályt friss, tiszta vízzel, ügyelve arra, hogy ne lépje túl a jelölt MAX szintet. Helyezze vissza a tartályt, enyhé nyomást gyakorolva rá.
3. A tartályt egyszerűbb annak levétele nélkül feltölteni, ha közvetlenül egy kancsóból önti bele a vizet.

FONTOS: 1. Normális jelenség, hogy a tartály alatti felületen megáll a víz. Ezt rendszeresen meg kell szárítani egy tiszta törlőruhával.

2. Ne használja a gépet, ha a víztartály üres. Adjon hozzá vizet, ha a vízszint a minimális szint alatt van.

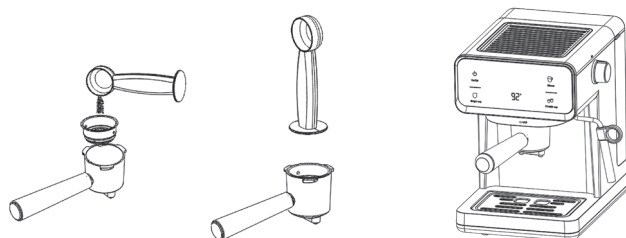


A KÁVÉFŐZŐ ELŐMELEGÍTÉSE

1. Csatlakoztassa a tápkábelt, és indítsa el a gépet a „I” gomb megnyomásával. Ha a kávéfőző jelzőfénye villog, ez azt jelzi, hogy a kávéfőző elkezdett előmelegedni. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított értéket, és az előmelegítés befejeződik, a jelzőfények égvé maradnak, és a kávéfőző kijelzőjén a „92 °C” felirat jelenik meg annak megerősítésére, hogy a kávéfőző készen áll a használatra. Az előmelegítési folyamat alatt a gombok nem működnek.
2. Tegye a szűrőt a szűrőtartóba; illessze be a kávéfőzőbe az „Insert” állásból; majd fordítsa jobbra a „Locked” állásba.
3. Helyezze a használni kívánt kávéscsészét a szűrő alá, nyomja meg a „Szimpla kávé” gombot a kávéfőző és a kávéscsésze forró vízzel történő előmelegítéséhez.

OLASZ ESPRESSZÓ KÁVÉ KÉSZÍTÉSE

1. Töltse meg a szűrőt kávéőrleménnyel, majd simítsa el és tömörítse össze.
2. Tegye a szűrőt a szűrőtartóba; illessze be a kávéfőzőbe a „Insert” állásból; majd fordítsa jobbra a „Locked” állásba.
3. Helyezze a használni kívánt kávéscsészét a szűrőtartó alá, amikor a kávé jelzőfények villogása abbamarad, majd nyomja meg a „” vagy „” gombot a kávé készítéséhez.
4. Nyomja meg a „” vagy „” gombot, a gép automatikusan leáll, amikor a „Szimpla kávé” vagy „Dupla kávé” elkészítése befejeződött.



Figyelmeztetés:

Ne hagyja felügyelet nélkül a gépet használat közben.

A fröccsenés elkerülése érdekében soha ne vegye ki a szűrőtartót, miközben a gép kávékat készít.

5. A kávé elkészítése után hagyja a gépet 5 percig hűlni, majd fordítsa balra a szűrőtartót, vegye ki, és öntse ki a kávémaradékokat.
6. A szűrőtartót és a szűrőbetétet, miután kihűlték, mossa el tiszta vízzel, a készüléktestet és a csepegtető tálcat pedig nedves ruhával tisztítsa meg.

Megjegyzés: A „Dupla kávé” gomb 35 másodperc után, a „Szimpla kávé” gomb 20 másodperc után automatikusan leáll.

Ha nem működött a készülék, a kávéfőző 29 perc múlva kikapcsol.

Felhasználó által meghatározott beállítási idő a kávéfőzéshez: a kávéfőzési idő módosításához kövesse az alábbi eljárást.

Nyomja meg az „Szimpla kávé” vagy „Dupla kávé” gombot több mint 3 másodpercig. A jelzőfény villogni kezd, a készülék megkezdja a kávéfőzést.

A művelet leállításához nyomja meg újra a „Szimpla kávé” vagy a „Dupla kávé” gombot.

A kávéfőzési idő 20-80 mp közötti tartományban állítható be.

KAPSZULÁS KÁVÉ KÉSZÍTÉSE

1. Tegye a kávékapszulát a kapszulatartóba, majd húzza meg a fedelet és helyezze a szűrőtartóba, illesse be a kávéfőzőbe az „Insert” jelzéshez; majd fordítsa jobbra a „Locked” jelzéshez.
2. A további folyamatok megegyeznek az olasz espresszó kávé készítésében leírtakkal.

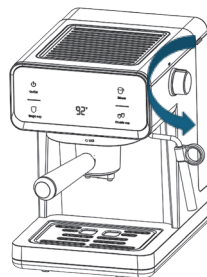


CAPPUCCINO VAGY EGYÉB KÜLÖNLEGES KÁVÉ KÉSZÍTÉSE

A cappuccino espresszóból és habosított tejből készül. Először készítse el az espresszót, majd kövesse az alábbi utasításokat a habosított tej elkészítéséhez.

Megjegyzés: A gőzkészítés során a szűrőt a helyére kell szerelni.

1. Először készítsen espresszót, nagy csészét használva.
 2. Nyomja meg a „Steam” gombot. Amikor a gőzjelző lámpa villog, az azt jelzi, hogy a kávéfőző a gőz előmelegítését végzi. Amikor a gőz jelzőfény kigyullad, és a kávéfőző kijelzőjén a „120 °C” felirat jelenik meg, ez azt jelzi, hogy az előmelegítés befejeződött.
 3. Öntse a teljes tiszta tejet a habosító csészébe, amíg a gőz előmelegszik.
 4. Forgassa el a gőzgombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és várja meg, hogy a csőben maradt forró víz gőz formájában kiürüljön, majd fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a lezáráshoz.
 5. Merítse el a gőzcső tetejét a tej 1/3 részéig, és fordítsa a szabályozógombot „☁” állásba. Fokozatosan mozgassa a gőzcső tetejét, amíg az éppen a tej felszíne alá nem kerül. Ezen a ponton pezsgő hangot fog hallani, és a tej kavarog a habosító csészében, ami azt jelzi, hogy a levegő keveredik a tejjel.
 6. Amikor a tejhab elég sűrű, helyezze a gőzcsövet mélyen a tejbe, és hagyja, hogy a tej hőmérséklete körülbelül 66 °C-ra emelkedjen. Amikor a tejhabosítás befejeződött, állítsa le a gőzkibocsátást a gőzgombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő elfordításával és a gőzgomb egyidejű megnyomásával.
 7. Öntse először az espresszó kávé, majd a felhabosított tejet a kávécsészébe. A cappuccino elkészült, ízles szerint cukrot vagy kakaóport is adhat hozzá.
- Figyelmeztetés:** a gőzfúvókát nem szabad a tej felszínére helyezni, mert a tej kifröccsenhet, forrázásvesztélyt okozva.
- Tippek:** Ha a tejhab erősen buborékosodik, ütögesse meg a tejescsészét, hogy néhány nagy buborékot eltávolítson, majd kissé rázza meg vízszintesen a tejescsészét, hogy a tej és a tejhab teljesen összekeveredjen.
- Megjegyzés: Ha több cappuccinót szeretne készíteni, először készítse el az összes kávé, majd az összes cappuccinóhoz készítse el a tejhabot. Ha a tejhab felhabosítása után újra kávé szeretne készíteni, hagyja kihűlni a készüléket, különben a kávé megég.
- Megjegyzés: Ha a művelet végeztével, újabb kávé szeretne készíteni, és a készülék hőmérséklete túlságosan magas, akkor a „☕”, „☕” és „32” jelzőfények villognak, és a gép riaszt. A gőzkészítés után legalább 10 percig hagyja lehűlni a kávéfőzőt, mielőtt újra használni kezdené. Ellenkező esetben a kávé „égett” ízű lehet.



Kávégép kézi hűtési módszer (víz kibocsátásával): Ha a kávéfőző riasztási állapotban van, fordítsa el a gőzgombot az óramutató járásával ellentétes irányba, és nyomja meg a „Coffee” gombot, a gőzcsőből forró víz fog folyni. Amikor a kávé jelzőfény villogása lassúra vált, nyomja meg a „Coffee” gombot a gép működésének leállításához, és fordítsa el a gőzgombot. Várjon, amíg a három jelzőfény villogása megszűnik. Ekkor a gép készen áll az újbóli kávéfőzésre.

Megjegyzések:

1. A tejhab készítése után a gőzcsövet meg kell tisztítani egy nedves ruhával, hogy a maradék tej ne tapadjon a gőzcsőre.
2. Amikor a tejhab elkészült, kapcsolja be a gőzgombot, hogy a kávéfőző kb. 10 másodpercig gőzt engedjen ki, majd kapcsolja ki a gőzgombot, tisztítsa meg a gőzkivezető nyílást.

FORRÓ VÍZ ELŐÁLLÍTÁSA

1. Forró víz készítéséhez először készítsen elő egy nagyobb csészét a gőzcsőből kijövő víz felfogására. Dugja be a tápkábelt, és nyomja meg a „☺” gombot a gép elindításához. Amikor a kávé lámpa villog, ez azt jelzi, hogy a kávéfőző elkezdett előmelegedni. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított értéket és az előmelegítés befejeződik, a két kávé ikon jelzőfénye égvé marad, és a gép kijelzőjén a „92 °C” felirat jelenik meg, jelezve, hogy a gép készen áll a további műveletre.
 2. Helyezze a csészét a gőzcső alá, fordítsa a gőzgombot a ☁ pozícióba, és nyomja meg a „Kávé” gombot. A gőzcsőből forró víz fog a csészébe folyni. Ha elérte a kívánt kapacitást, kapcsolja ki a „Kávé” gombot, és fordítsa a gőzgombot OFF állásba.
- Figyelmeztetés:** Legyen óvatos, ha forró vízzel dolgozik. A forró víz kifröccsenése sérülést okozhat.



VÍZKÖMENTESÍTÉS

A kávéfőző 2-3 hónapos használatát követően vízkömentesítésre, tisztításra és karbantartásra van szükség a tökéletes kávéíz fenntartása érdekében.

A gép első használatától kezdve, amikor a kávéfőzők száma eléri az 500-at, a „Szimpla kávé”, „Dupla kávé”, „Gőz” gombok egyszerre kigyulladásra figyelmeztetik a felhasználót, hogy a gépet meg kell tisztítani. A riasztás csak a vízkömentesítési programba való belépéssel és annak befejezésével törölhető. Ha nem kíván vízkömentesítést végezni, a riasztás a gyári beállítások visszaállításával törölhető.

1. Forró víz készítéséhez először készítsen elő egy nagyobb csészét a gőzcsőből kifolyó víz felfogására.
2. Kapcsolja be a gőzgombot az óramutató járásával ellentétes irányba. Amikor a gép kijelzőjén megjelenik a „92 °C”, nyomja meg és tartsa lenyomva 5 másodpercig a „L” gombot a vízkömentesítési és tisztítási funkcióba való belépéshez. Ekkor a „C” gomb jelzőfénye villogni fog, és a hangjelző 3 alkalommal megszólal. A vízkömentesítési és tisztítási ciklus végén a hangjelző 3 hangjelzés után automatikusan leáll. A víztartályt a vízkömentesítés előtt legalább 1 l vízzel kell feltölteni, hogy elkerülhető legyen a vízhiány a vízkömentesítés során (25 g citromsav és 1 l víz).
3. A vízkömentesítés során, amikor a gőzgomb el van zárva, a forró víz a gép kávéfűvókáján folyik ki; amikor a gőzgomb nyitva van, a víz a tejhabfűvókán folyik ki.
4. A vízkömentesítési és tisztítási funkció ciklusideje 2 perc.

GYÁRI ALAPÉRTELMEZETT ÉRTÉK (VISSZAÁLLÍTÁS)

Ez a művelet visszaállítja a beállított csészészmót a gyári alapértékre. A gyári alapértelmezett érték visszaállításához kövesse az alábbi lépéseket:

Miután a kávéfőző előmelegedett, nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre 3 másodpercig a „L” és a „C” gombokat, az összes jelzőfény 3-szor felvillan, és a készülék 5 hangjelzést ad. Ezt követően a kávéfőző visszatér az alapbeállításokhoz.

TISZTÍTÁS

1. Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, kapcsolja ki a gépet, húzza ki a konnektorból, és hagyja kihűlni.
2. Ne használjon oldószereket vagy tisztítószereket a kávéfőző tisztításához. Használjon puha, nedves ruhát.
3. Rendszeresen vegye ki, ürítse ki és mossa le a csepegtető tálcat.
4. Rendszeresen tisztítsa meg a tartályt.
5. Fordítsa balra a szűrőtartót és a szűrőt, ürítse ki a kávézaccot, tisztítsa meg mindkettőt mosószerrel és puha szivaccsal, majd öblítse le tiszta vízzel.
6. Tisztítson meg minden kivehető alkatrészt tiszta vízzel, és alaposan szárítsa meg őket.

Figyelmeztetés: A tölcser alumíniumötvözetből készült. A tölcser használat vagy tisztítás utáni oxidációjának elkerülése érdekében törölje át a felületet száraz ruhával.

TIPPEK A KÁVÉKÉSZÍTÉSHEZ (HASZNÁLAT ELŐTT EL KELL OLVASNI)

Milyen örölt kávé alkalmas ehhez a géphez?

Ezt az őrlémény alakja alapján tudja megmondani: 1. Ha az őrlémény pépes, az azt jelzi, hogy a kávéőrlémény túl finom. 2. Ha az őrlémény laza homok állagú, az azt jelzi, hogy a kávé szemcsézettsége túl durva. 3. Ha az őrlémény torta formájúra áll össze, az azt jelzi, hogy a szemcsmérete megfelelő.

Van-e szabványos mennyiség a kávéfőzéshez az örölt kávé illetően?

Egy csésze kávé elkészítéséhez tegyen egy adag (7-8 g) örölt kávé a szűrőbe. Egy dupla espresszó készítéséhez tegyen dupla adag (14-15 g) örölt kávé a szűrőbe.

Mekkora nyomásra van szükség az örölt kávé lenyomásához?

Körülbelül 33 font (kb. 15 kg) kézi erőre van szükség a kávéőrléményt lenyomására.

Mi a funkciója a markolaton lévő kis kampónak?

A kávéőrlémény kiöntésekor a kampóval megakadályozhatja, hogy a szűrőkosár kiessen.

Mi a funkciója a csészemelegítő felületnek?

Ha ezen a felületen felmelegíti a kávécsészét, akkor jobb ízű kávé fog kapni a kiegyenlített hőmérsékletnek köszönhetően.

Mi a funkciója a gőzcsövön lévő rozsdamentes acélból készült hüvelyeknek?

A gőz örvénylése dúsabbá és finomabbá teszi a tejhabot.

Miért nem tudom felhabosítani a tejet?

1. Ügyeljen arra, hogy hideg tejet válasszon. 2. Ha a tej nem hideg, akkor nem lehet belőle tejhabot készíteni, miután a tejhabosítási folyamat miatt a hőmérséklete megemelkedik. 3. A tejhab készítése gyakorlatot igényel. Tegyen szert minél több tapasztalatra, hogy a lehető legjobb tejhabot készíthesse el.

Mit kell tenni, ha a tejhab viszonylag nagy buborékokat tartalmaz?

A habosító csészét, néhányszor erősen megkocogtathatja az asztalon, és elforgathatja az óramutató járásával megegyező irányban. Ez megszünteti a nagy buborékokat, és a tej szerkezete lágyabbá és sűrűbbé válik, ami jobb ízt ad.

Milyen tej alkalmas habosított tej készítésére?

Az alacsony zsírtartalmú tej könnyen habosítható, de a buborékok nagyobbak és a hab lazább lesz. A teljes tej nem könnyű felhabosítani, de ha sikerül, akkor az espresszó sűrű és zamatos lesz.

Mit tegyek, ha nem jön gőz a gőzcsőből?

Általában ez azért van, mert a tejhabosítás után nem tisztította meg időben a gőzcsövet, amelyet a lerakódások eltömítenek. Töltsön 1:1 arányban elegyített ecetes vizes oldatot a víztartályba, majd a kapcsolja be a gőzgombot, hogy megtisztítsa a csövet. Ha a fenti művelet nem oldja meg a problémát, forduljon a szervizközpontozhoz.

RENDSZERES TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A tiszta kávéíz biztosítása érdekében kérjük, 2-3 hónapos használat után vízkömentesítse, tisztítsa meg a kávéfőzőt.
2. A kávéfőző vízkömentesítéséhez kérjük, használjon kávéfőzőhöz gyártott vízköoldót (a víz és a vízkömentesítő aránya kb. 4:1 legyen). Ha nincs vízköoldószer, akkor helyette használhat citromsavat (a víz és a citromsav aránya körülbelül 100:3).
3. Kérjük, tisztítsa meg a vízköntőt és a gőzcsövet a cappuccino készítésének lépései szerint.
4. Ezután legalább 3-szor tisztítsa meg vízzel, amíg teljesen tiszta nem lesz.
5. Kérjük, ügyeljen arra, hogy a kávéfőzőt az ismételt tisztítási folyamatok között több mint 3 percig ne működtesse.

HIBAELHÁRÍTÁS

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A kávé a szűrőtartónál szivárog.	A tömitőgyűrűbe szennyeződés került	Tisztítsa meg a tömitőgyűrűt.
	A kávéőrlemlény túlságosan finomszemcsés.	Használjon durvább őrlemlényt.
	A kávéőrlemlényt nagy erővel préselte a szűrőbe.	Kisebb erővel töltsen meg a szűrőt.
	A tömitőgyűrű elöregedett.	Kérjük, forduljon a hivatalos szervizközpontoz.
	A szűrőtartó tetejére kávéőrlemlény került.	Tisztítsa meg a szűrőtartó tetejét, mielőtt a gépbe helyezi.
A szűrőtartót nem lehet a készülékre rögzíteni.	Túl nagy adag kávéőrlemlény került bele.	Csökkentse az őrlemlény mennyiségét.
A kávé hideg.	A jelzőfény nem világít.	Várja meg, amíg a jelzőfény bekapcsol.
	Az előmelegítés nem történt meg.	Melegítse elő a készüléket.
	A kávécsésze nem lett előmelegítve.	Melegítse elő a csészéket.
A készülék szivattyúja hangos.	Kifogyott a víz a tartályból.	Töltsen fel a tartályt vízzel.
	A víztartály nincs a helyén.	Illessze a helyére a tartályt.
A kávé túl gyenge.	A kávéőrlemlényt túl lazán töltötte a szűrőbetétbe.	Töltsen meg a szűrőbetétet megfelelően.
	Kevés őrlemlényt használt.	Tegyen több őrlemlényt a szűrőbetétbe.
	Az őrlemlény túl durva.	Eszpresszó őrlemlényt használjon.
A kávé túl erős.	Túlságosan erősen tömte meg a szűrőbetétet.	Kisebb erővel nyomja a betétbe az őrlemlényt.
	Túl sok őrlemlényt használt.	Vegyen le az őrlemlény mennyiségéből.
	A szűrő eltömődött.	Tisztítsa meg a szűrőt.
	Az őrlemlény túl finomszemcsés.	Megfelelő szemcsézettségű őrlemlényt használjon.
	A vízkivezető eltömődött.	Tisztítsa meg a vízkivezetőt.
A fogantyú nem fordítható el rögzülésig.	Túl sok őrlemlény van a szűrőben.	Csökkentse az őrlemlény mennyiségét.
	Őrlemlény nélkül sem rögzül a helyére.	Kérjük, forduljon a hivatalos szervizközpontoz.
A kávé a szokásos módon készíthető, de a tejszót nem tudja elkészíteni.	A gőzkimenet eltömődött.	Tisztítsa meg a gőzkivezető nyílást.
		Használjon ecetet a víztartály tisztításához.

Ha nem találja a hiba okát, kérjük, forduljon a hivatalos szervizközpontoz; ne próbálja meg saját maga szétszerelni és megjavítani a készüléket.

Névleges feszültség	Névleges teljesítmény	Térfogat	Nyomás
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Tartozékok listája			
Készüléktest×1 ■ Szűrőtartó×2 ■ Kanál×1 ■ Szűrő×2 ■ Kapszulásdoboz×1 ■ Használati útmutató×1			

 Ez a jelölés azt jelzi, hogy ez a termék az EU egész területén nem helyezhető el más háztartási hulladékokkal együtt. Az ellenőrzetlen hulladéklerakásból eredő esetleges környezeti vagy emberi egészségkárosodás megelőzése érdekében újrahasznosítani kell. **Tartsa meg ezt a kézikönyvet a későbbi használatra, és adja tovább a berendezéssel együtt minden jövőbeli felhasználónak.**

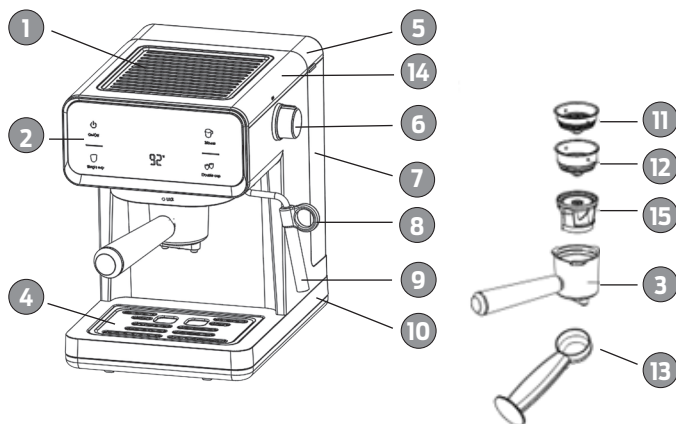
INSTRUCȚIUNI ȘI PRECAUȚII PRIVIND SIGURANȚA PRODUSULUI

Înainte de a utiliza mașina, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și să o folosiți după cum urmează:

1. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste începând de la 8 ani dacă aceștia au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg pericolele implicate. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii decât dacă aceștia au mai mult de 8 ani și sunt supravegheați. 1. Păstrați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
2. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
3. Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele implicate.
4. Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie și aplicații similare, cum ar fi:
 - zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;
 - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip Bed and Breakfast.
5. Aparatul este destinat numai preparării cafelei espresso, nu îl utilizați în alte scopuri.
6. Suprafața elementului de încălzire este expusă la căldură reziduală după utilizare.
7. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita pericolele.
8. Cafetiera nu trebuie să fie plasată într-un dulap atunci când este utilizată.
9. Nu permiteți copiilor să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.
10. Nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
11. Verificați dacă tensiunea este corectă înainte de utilizare.
12. Cafetiera trebuie să fie conectată la o priză cu împământare pentru utilizare.
13. Nu lăsați aparatul de cafea nesupravegheat atunci când este utilizat. Nu permiteți copiilor sau persoanelor care nu se pot îngriji singure să se apropie de aparatul de cafea.
14. Nu utilizați echipamentul în medii cu temperatură ridicată, câmp magnetic ridicat și mediu umed. Nu așezați aparatul pe o suprafață fierbinte, lângă un foc sau deasupra altor aparate electrice, cum ar fi un frigider.
15. Pentru a preveni incendiile și socurile electrice, nu puneți cablul de alimentare și ștecherul în apă sau alt lichid; nu deteriorați, nu îndoiți excesiv și nu întindeți cablul de alimentare; și nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare.
16. Deconectați cablul de alimentare atunci când curățați sau nu utilizați aparatul. Accesoriile pot fi curățate numai după ce aparatul este răcit.
17. Vă rugăm să utilizați accesoriile originale.
18. Aparatul este destinat numai preparării cafelei. Nu îl utilizați în niciun alt scop. Păstrați-l într-un loc uscat.
19. Așezați aparatul pe o masă sau un blat plat, asigurându-vă că aparatul se află la cel puțin 5 cm distanță de orice obiect din apropiere și că partea din spate a aparatului se află la cel puțin 20 cm distanță de perete. Nu atârnați cablul de alimentare de marginea mesei sau a blatului.
20. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atinge suprafața fierbinte a aparatului.
21. Nu atingeți suprafața metalică a aparatului direct cu mâinile atunci când folosiți aparatul de cafea. Folosiți butonul și mânerul.
22. Curățați și întrețineți periodic piesele aparatului de cafea pentru a asigura calitatea cafelei și pentru a prelungi durata de viață a aparatului de cafea.
23. Nu mișcați și nu opriți alimentarea cu energie electrică după bunul plac atunci când mașina de cafea este în funcțiune.
24. Nu folosiți aparatul fără apă.
25. Pentru siguranța dumneavoastră, citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și asigurați-vă că știți cum să utilizați corect aparatul.
26. Nu spălați aparatul de cafea sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide.
27. Nu o utilizați în aer liber.
28. Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, vă rugăm să îl fierbeți de două ori cu apă curată pentru a elimina orice miros.
29. Vă rugăm să contactați centrul de service autorizat dacă apar defecțiuni ale aparatului de cafea.

PĂRȚILE PRINCIPALE ALE APARATULUI

1. Tava pentru pahare calde
2. Ecran de afișare
3. Ansamblu suport filtru
4. Capacul tăvii de picurare
5. Capacul rezervorului de apă
6. Buton pentru abur
7. Rezervor de apă
8. Mâner tub abur
9. Tub de abur
10. Corp principal
11. Filtru cu 1 cană
12. Filtru pentru 2 cești
13. Lingură de cafea
14. Capac superior
15. Cutie pentru capsule



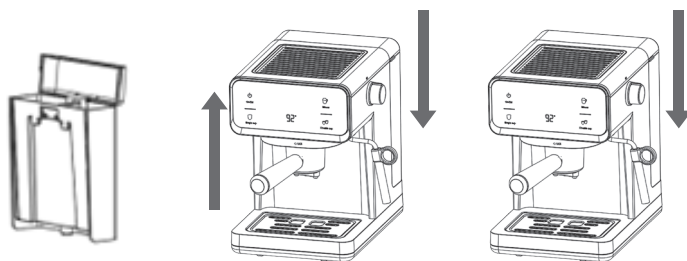
PROCESUL DE OPERARE

Prima utilizare

1. Scoateți aparatul de cafea din ambalaj și verificați dacă accesoriile sunt complete.
 2. Curățați toate piesele detașabile.
 3. Curățați-o cu apă lămpede de 2-3 ori în funcție de procesul de preparare a cafelei fără praf de cafea.
- Avertisment: Pentru prima utilizare, este posibil ca apa să nu iasă din produs. Vă rugăm să rotiți butonul de abur în sens invers acelor de ceasornic pentru a deschide la starea maximă și apăsați butonul „Cafea”, atunci când există un jet de apă din gura de abur, apăsați butonul „Cafea” pentru a închide produsul și rotiți butonul de abur în sens orar la starea închisă.

UMPLEREA REZERVORULUI DE APĂ

1. Deschideți capacul rezervorului de apă și scoateți rezervorul trăgând în sus.
 2. Umpleți rezervorul cu apă proaspătă și curată, având grijă să nu depășiți nivelul MAX. Înlocuiți rezervorul, apăsând ușor pe supapa situată în partea de jos a rezervorului.
 3. Este mai ușor să umpleți rezervorul fără a-l scoate, turnând apă direct dintr-un ulcior.
- IMPORTANT:** 1. Este normal să existe apă în spațiul de sub rezervor. Prin urmare, acesta trebuie să fie uscat în mod regulat cu un burete curat.
2. Nu utilizați aparatul dacă nu există apă în rezervor. Adăugați apă la timp dacă nivelul apei este sub nivelul minim.

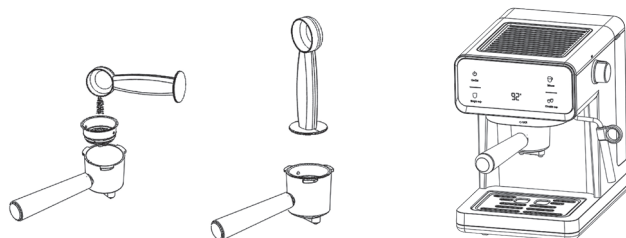


PREÎNCĂLZIREA APARATULUI DE CAFEA

1. Conectați cablul de alimentare și apăsați butonul „☼” pentru a porni aparatul. Dacă indicatorul luminos de cafea clipește, acest lucru indică faptul că aparatul de cafea începe să se preîncălzească. Când temperatura atinge valoarea setată și preîncălzirea este terminată, luminile indicatoare ale celor două butoane vor rămâne aprinse, iar ecranul aparatului va afișa „92 °C”, pentru a confirma că aparatul este gata. În timpul procesului de preîncălzire, butoanele nu funcționează.
2. Puneți filtrul în suportul pentru filtru; fixați-l în mașina de cafea din poziția „Insert” (Introducere); apoi rotiți-l la dreapta în poziția „Locked” (Blocat).
3. Puneți ceașca de cafea care urmează să fie utilizată sub filtru, apăsați butonul pentru o singură ceașcă pentru a preîncălzi aparatul de cafea și ceașca de cafea cu apă fierbinte.

PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO ITALIENE

1. Umpleți filtrul cu pudră de cafea, apoi neteziți-l și comprimați-l.
2. Puneți filtrul în suportul filtrului; fixați-l în mașina de cafea din poziția „Insert” (Introducere); apoi rotiți-l la dreapta în poziția „Locked” (Blocat).
3. Puneți ceașca de cafea care urmează să fie utilizată sub suportul filtrului, când indicatorul luminos de cafea nu clipește, apoi apăsați butonul „☼” sau „☾” pentru a extrage cafeaua.
4. Apăsați butonul „☼” sau „☾”, aparatul se va opri automat când se termină prepararea cafelei „O ceașcă” sau „Două cești”.



Avertisment:

Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce este utilizat.

Pentru a evita stropirea, nu scoateți niciodată suportul filtrului în timp ce aparatul prepară cafea.

5. După ce cafeaua a fost preparată, lăsați aparatul să se răcească timp de 5 minute, apoi rotiți suportul filtrului spre stânga și scoateți-l, ținând în mână ceașca filtrului și turnând reziduurile de cafea.
6. Spălați suportul filtrului și ceașca filtrului cu apă proaspătă după ce s-au răcit complet, curățați corpul și tava de picurare cu o cârpă umedă.

Notă: Butonul „Cană dublă” va înceta să funcționeze automat după 35 de secunde, iar butonul „Cană unică” va înceta să funcționeze automat după 20 de secunde.

Dacă nu există nicio operațiune, aparatul de cafea se va opri în 29 de minute.

Timp de setare definit de utilizator pentru prepararea cafelei; pentru a modifica timpul de preparare, vă rugăm să urmați procedura de mai jos.

Apăsați butonul „Single-cup” sau „Double-cup” pentru mai mult de 3 secunde. Indicatorul luminos va începe să clipească și procesul va începe.

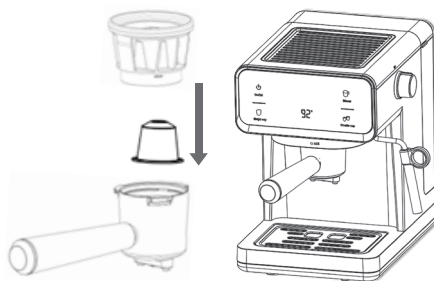
Pentru a opri operațiunea, apăsați din nou butonul „Single-cup” sau „Double-cup”.

Timpul de preparare a cafelei poate fi setat în intervalul 20 sec-80 sec.



PREPARAREA CAFELEI CU CAPSULE DE CAFEA

1. Puneți capsula de cafea în cutia de capsule, apoi strângeți capacul și puneți-o în suportul pentru filtru, fixați-o în aparatul de cafea din poziția „Insert”; apoi rotiți-o la dreapta în poziția „Locked”.
2. Următorul proces este același cu cel de preparare a cafelei espresso italiene.



PREPARAREA CAPPUCCINO SAU A ALTEI CAFELE SPECIALE

Cappuccino se prepară cu espresso și spumă de lapte. Mai întâi preparați espresso, apoi urmați instrucțiunile de mai jos pentru a prepara spuma de lapte.

Observații: Filtrul trebuie să fie instalat la locul său în procesul de realizare a aburului.

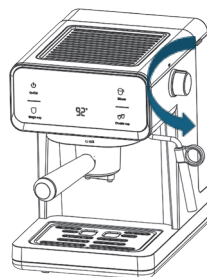
1. Faceți mai întâi espresso, folosind cești mari.
2. Apăsăți butonul „Abur”. Când lumina indicatoare de abur clipește, aceasta indică faptul că aparatul de cafea intră în starea de preîncălzire a aburului. Când indicatorul luminos de abur este aprins, iar ecranul aparatului afișează „120 °C”, indică faptul că preîncălzirea este completă.
3. Turnați laptele pur integral în ceașca de latte în rezervă atunci când aburul este preîncălzit.
4. Rotiți butonul de abur în sensul invers acelor de ceasornic, când iese abur, lăsați-l să se pulverizeze în aer pentru a elimina apa caldă rămasă în tub, apoi rotiți butonul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l închide. Când nu mai ies picături de apă din tub.
5. Imersați partea superioară a tubului de abur până la poziția 1/3 din lapte și rotiți butonul de control în poziția „☼”.
6. Mutați treptat partea superioară a tubului de abur până când se află chiar sub suprafața laptelui, dar nu mai sus de suprafață. În acest moment, veți auzi un foșnet și laptele se va roti în ceașca Latte Art, ceea ce înseamnă că aerul pătrunde în lapte.
7. Când spuma de lapte este suficient de bogată, introduceți tubul de abur adânc în lapte și lăsați temperatura laptelui să crească la aproximativ 66 °C, iar apoi procesul de spumare a laptelui este finalizat, opriți livrarea aburului prin rotirea butonului de abur în sensul acelor de ceasornic și apăsarea butonului de abur în același timp.
7. Turnați mai întâi cafeaua espresso în ceașca de cafea, apoi laptele spumant. Cappuccino-ul este acum gata. De asemenea, puteți adăuga zahăr sau pudră de cacao după gust.

Atenție: Duza de abur nu trebuie plasată pe suprafața laptelui pentru a nu fi scaldată, deoarece acest lucru va provoca stropirea laptelui.

Sfaturi: Dacă există bule distincte în spuma de lapte, bateți ceașca de latte pentru a elimina unele bule mari, apoi agitați ceașca de latte orizontal pentru a amesteca complet laptele și spuma de lapte.

Notă: Pentru a face mai mult de un cappuccino, faceți mai întâi toate cafelele și apoi spuma de lapte pentru toate cappuccino-urile.

Pentru a face din nou cafea după spumarea laptelui, lăsați cazanul să se răcească, altfel cafeaua se va arde.



Notă: Când aburul s-a terminat și doriți să preparați o altă cafea, iar temperatura este ridicată, atunci „☼”, „☼” și „92” trei indicatoare luminoase clipeșc și aparatul va declanșa o alarmă. Este recomandat să lăsați aparatul de cafea să se răcească cel puțin 10 minute după efectuarea aburului înainte de a începe să îl utilizați din nou sau să utilizați metoda manuală de răcire a apei cu pompa. În caz contrar, cafeaua dvs. italiană poate avea o aromă „arsă”.

Metoda de răcire manuală a mașinii de cafea (prin eliberarea apei): Când aparatul de cafea este în stare de alarmă, rotiți butonul de abur în sensul invers acelor de ceasornic și apăsăți butonul „Cafea”, apa fierbinte va curge din tubul de abur. Când lumina de cafea clipește de la rapid la lent, apăsăți butonul „Cafea” pentru a opri funcționarea aparatului și opriți butonul supapei de abur. Așteptați un moment când aceste trei lumini nu mai clipeșc, ceea ce indică faptul că aparatul este pregătit pentru cafea și puteți face cafea din nou.

Observații:

1. După prepararea spumei de lapte, tubul de abur trebuie curățat cu o cârpă umedă în timp util pentru a evita ca laptele rămas să se lipească de tubul de abur.
2. Când spuma de lapte este gata, porniți butonul de abur pentru ca aparatul de cafea să elibereze abur timp de aproximativ 10 secunde, apoi opriți butonul de abur, curățați ieșirea de abur în cazul în care ieșirea de abur este blocată de laptele rămas.

PRODUCȚIA DE APĂ CALDĂ

1. Pentru a produce apă caldă, pregătiți mai întâi o cană mare pentru a evita rănirea atunci când apa fierbinte iese din conducta de abur. Conectați cablul de alimentare și apăsați butonul „☼” pentru a porni aparatul. Când indicatorul luminos de cafea clipește, indică faptul că aparatul de cafea începe să se preîncălzească. Când temperatura atinge valoarea setată și preîncălzirea este terminată, luminile indicatoare ale celor două butoane rămân aprinse, iar ecranul aparatului afișează „92 °C”, indicând că aparatul este gata.
 2. Așezați ceașca sub tubul de abur, rotiți butonul de abur în poziția „☼” și apăsați butonul „Cafea”. Apa caldă va curge din tubul de abur către ceașcă. Când se atinge capacitatea necesară, opriți butonul „Cafea” și rotiți butonul de abur în poziția OFF.
- Avertisment: Aveți grijă când lucrați cu apă fierbinte. Apa fierbinte sau stropii fierbinți pot provoca răniri.

DETARTRARE

Este necesară detartrarea, curățarea și întreținerea aparatului de cafea după 2-3 luni de utilizare pentru a asigura un gust pur al cafelei. De la prima utilizare a aparatului, când numărul de cești ajunge la 500, butoanele „Ceașcă simplă”, „Ceașcă dublă”, „Abur” se vor aprinde pentru a reaminti utilizatorului că aparatul trebuie curățat. Alarma poate fi anulată numai prin introducerea și finalizarea programului de detartrare. Dacă nu doriți să detartrați, alarma poate fi anulată prin restabilirea setărilor din fabrică.

1. Mai întâi, pregătiți o cană suficient de mare pentru a evita rănirea atunci când apa fierbinte iese din țeava de abur.
2. Poniți butonul de abur în sens invers acelor de ceasornic, când ecranul aparatului afișează „92 °C”, țineți apăsată tasta „☑” 5 secunde pentru a intra în funcția de detartrare și curățare. În acest moment, indicatorul luminos al tastei „☑” va clipi, iar buzzerul va emite 3 bipuri. La sfârșitul ciclului de detartrare și curățare, soneria se va opri automat după 3 bipuri. Rezervorul de apă trebuie umplut cu cel puțin 1 L de apă înainte de detartrare pentru a evita lipsa apei în timpul procesului de detartrare (acid citric de 25 g și apă de 1 L).
3. În timpul procesului de detartrare, atunci când butonul de abur este închis, apa caldă iese din gura de cafea a aparatului; atunci când butonul de abur este deschis, apa iese din duza de spumă de lapte.
4. Durata ciclului funcției de detartrare și curățare este de 2 minute.

VALOAREA IMPLICITĂ DIN FABRICĂ (RESETARE)

Această operațiune resetează numărul de pahare setat la valoarea implicită din fabrică. Pentru a restabili valoarea implicită din fabrică, vă rugăm să urmați pașii de mai jos:

După ce mașina de cafea este preîncălzită, apăsați și mențineți apăsată ambele butoane „☑” și „☑” timp de 3 secunde în același timp, toate indicatoarele luminoase vor clipi de 3 ori și soneria va emite 5 bipuri. După aceasta, aparatul va reveni la setările sale implicite.

CURĂȚARE

1. Înainte de a efectua orice operațiune de curățare sau întreținere, opriți mașina, deconectați-o de la priză și lăsați-o să se răcească.
2. Nu utilizați solvenți sau detergenți pentru a curăța aparatul de cafea. Utilizați o cârpă moale și umedă.
3. Scoateți, goliiți și spălați în mod regulat tava de picurare.
4. Curățați rezervorul în mod regulat.
5. Rotiți spre stânga pentru a scoate pâlnia și tava filtrantă, goliiți zațul de cafea, curățați tava filtrantă și pâlnia cu detergent și prosoape și clătiți-le cu apă curată.
6. Curățați toate piesele detașabile cu apă curată și uscați-le bine.

Avertisment: Pâlnia este fabricată din aliaj de aluminiu. Pentru a evita oxidarea pâlniei după utilizare sau curățare, ștergeți suprafața cu o cârpă uscată.

SFATURI PENTRU PREPARAREA CAFELEI (CITIREA ESTE NECESARĂ ÎNAINTE DE UTILIZARE)

Cel fel de cafea măcinată este potrivită pentru acest aparat?

Ne putem da seama după forma zațului: 1. Dacă zațul este pulpos, indică faptul că pudra de cafea este prea fină; 2. Dacă zațul are forma unui nisip liber, indică faptul că pudra de cafea este prea grosieră; 3. Dacă zațul are forma unui tort, indică faptul că pudra de cafea este potrivită.

Există o cantitate standard de cafea măcinată care trebuie utilizată?

Pentru a face o singură ceașcă de cafea, puneți o măsură nivelată (7-8 g) de cafea măcinată în filtru.

Pentru a prepara un espresso dublu, puneți o măsură rasă (14-15 g) de cafea măcinată în filtru.

De câtă presiune am nevoie pentru a presa cafeaua măcinată?

Este necesară o forță de aproximativ 33 de lire sterline (aproximativ 15 kg) pentru a presa și uniformiza pulberea de cafea folosind doar mâna.

Care este scopul cârligului mic de pe mânerul cafelei?

Când turnați zațul, puteți folosi cârligul pentru a preveni căderea coșului filtrant.

Care este funcția zonei de încălzire a ceștii?

Prin încălzirea ceștii de cafea în această zonă, puteți obține un gust mai bun al cafelei, deoarece diferența de temperatură a cafelei este redusă atunci când cafeaua este turnată în ceașcă.

Care este funcția manșoanelor din oel inoxidabil de pe tubul de abur?

Poate face aburul să formeze o convecție turbionară, care poate face spuma de lapte mai bogată și mai fină.

De ce nu pot face spumă de lapte?

1. Asigurați-vă că alegeți laptele păstrat la rece; 2. Laptele nu poate fi transformat în spumă de lapte după ce temperatura sa crește din cauza procesului de spumare a laptelui; 3. Realizarea spumei de lapte este un fel de abilitate. Vă rugăm să exersați mai mult.

Ce trebuie făcut dacă spuma de lapte are bule relativ mari?

Puteți lua ceașca Latte Art și să o bateți puternic pe masă de câteva ori, să țineți ceașca Latte Art cu mâna și să o rotiți de câteva ori în sensul acelor de ceasornic. Acest lucru va elimina bulele mari și va face organizarea laptelui mai moale și mai densă, ceea ce va da o aromă mai densă.

Cel fel de lapte este potrivit pentru prepararea laptelui spumă?

Laptele cu conținut scăzut de grăsimi este ușor de spumant, dar bulele și spuma vor fi ușor mai mari și mai slabe și nu va avea un gust dens. Laptele integral nu este ușor de spumat, dar odată spumat, există o organizare fină care poate face bucătăria espresso groasă și vâscoasă.

Ce ar trebui să fac dacă nu iese abur din tubul de abur?

În general, acest lucru se datorează faptului că nu ați curățat tubul de abur la timp după ce ați făcut spumă de lapte, iar laptele coagulat blochează tubul de abur. Puteți utiliza instrumente precum o clemă pentru a o curăța, introducând-o în tubul de abur de la un capăt al tubului de abur. Dacă nu este blocat, încercați să adăugați oțet 1:1 cu apă în rezervorul de apă și apoi rotiți butonul în poziția de abur pentru a înmuia tubul pentru a-l elibera. Dacă cele de mai sus nu rezolvă problema, vă rugăm să contactați centrul de service.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA REGULATĂ

1. Pentru a asigura un gust pur al cafelei, vă rugăm să detartrați, curățați și întrețineți aparatul de cafea după 2-3 luni de utilizare.
2. Pentru a detartra mașina de cafea, vă rugăm să utilizați „detartrantul pentru mașina de cafea” (raportul dintre apă și detartrant este de aproximativ 4:1, sau consultați manualul de instrucțiuni). Dacă nu există detartrant, puteți utiliza în schimb „acid citric” (raportul dintre apă și acid citric este de aproximativ 100:3).
3. Vă rugăm să curățați gura de scurgere a apei și conducta de abur în conformitate cu pașii pentru prepararea cappuccino.
4. Apoi utilizați apă pentru a-l curăța de mai mult de 3 ori pentru a vă asigura că este curat.
5. Vă rugăm să vă asigurați că aparatul de cafea este lăsat să se odihnească mai mult de 3 minute de fiecare dată în timpul procesului repetat de curățare.



REZOLVAREA PROBLEMELOR

Defecțiune	Analiza cauzei	Soluția
Cafeaua se revarsă din spațiul pâlniei.	Există piese mici în interiorul inelului de etanșare.	Curățați inelul de etanșare.
	Pulberea de cafea este prea fină.	Înlocuiți-l cu o pudră de cafea mai grosieră.
	Pulberea de cafea a fost presată prea strâns.	Apăsați pulberea de cafea cu mai puțină forță.
	Inelul de etanșare a îmbătrânit.	Vă rugăm să contactați centrul de service autorizat.
	Există pudră de cafea în partea superioară a suportului filtrului.	Curățați partea superioară a suportului filtrului înainte de a-l introduce în aparat.
Mănerul pentru cafea nu a putut fi comutat în poziția blocată.	Cantitatea de pulbere de cafea a depășit scala maximă a pâlniei.	Reduceți cantitatea de cafea măcinată.
Cafea rece	Indicatorul luminos nu este aprins.	Funcționare când indicatorul luminos este aprins.
	Mașina de cafea nu este preîncălzită.	Preîncălziți aparatul de cafea.
	Ceașca de cafea nu este preîncălzită.	Preîncălziți ceașca de cafea.
Pompa este prea zgomotoasă.	Nu există apă în rezervorul de apă.	Turnați apă în rezervorul de apă.
	Rezervorul de apă este montat incorect.	Montați rezervorul de apă în mod corect.
Culoarea cafelei este prea închisă.	Praful de cafea nu este presat suficient de plat.	Apăsați din nou pulberea de cafea la plat.
	Nu este suficientă pudră de cafea.	Adăugați mai multă cafea măcinată.
	Pudra de cafea este prea grosieră.	Utilizați pudră specială pentru espresso.
Culoarea cafelei este prea închisă.	Pudra de cafea este presată prea strâns.	Apăsați pulberea de cafea cu mai puțină forță.
	Prea multă pudră de cafea.	Reduceți pulberea de cafea.
	Filtrul este înfundat.	Curățați paharul filtrant.
	Pudra de cafea este prea fină.	Folosiți pudra de cafea potrivită.
	Ieșirea apei este înfundată.	Vă rugăm să curățați ieșirea de apă.
Mănerul nu poate fi rotit în poziția blocată.	Prea multă pudră de cafea.	Vă rugăm să reduceți cantitatea de pulbere de cafea.
	Nu se poate roti în loc, chiar și fără pudră de cafea.	Vă rugăm să contactați centrul de service autorizat.
Puteți face cafea ca de obicei, dar nu puteți face spumă de lapte.	Ieșirea aburului este înfundată.	Vă rugăm să curățați ieșirea de abur.
		Adăugați oțet pentru a curăța rezervorul de apă.

Dacă nu puteți găsi cauza defecțiunii, vă rugăm să contactați centrul de service autorizat; serviciul post-vânzare nu poate fi furnizat în condițiile în care mașina este dezasamblată de către utilizator.

Tensiune nominală	Putere nominală	Volum	Presiune
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Lista de accesorii			
Corp mașină de cafea × 1 ■ Suport filtru × 2 ■ Lingură × 1 ■ Filtru × 2 ■ Cutie de capsule × 1 ■ Instrucțiuni de utilizare × 1			

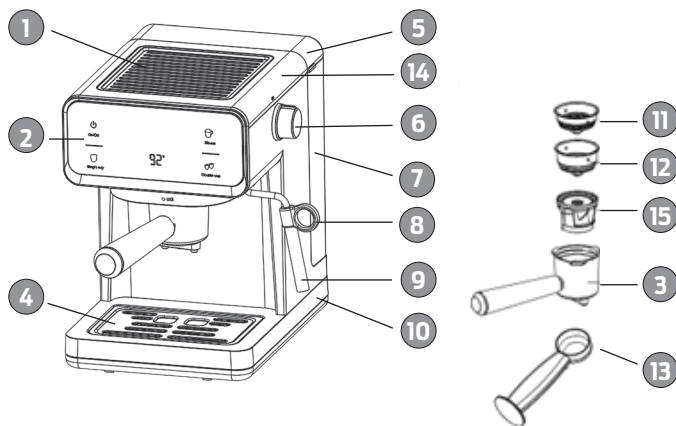
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před použitím stroje si pečlivě přečtěte návod k obsluze a pracujte s ním podle následujících pokynů:

1. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
2. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály.
3. Spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily související nebezpečí.
4. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako např.:
 - kuchyňské prostory pro personál v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - v zemědělských podnicích;
 - zákazníci v hotelech, motelech a jiných obytných prostorech;
 - prostředí typu penzionů a snídaní.
5. Přístroj je určen pouze k přípravě kávy, nepoužívejte jej k jiným účelům.
6. Povrch topného tělesa je po použití vystaven zbytkovému teplu.
7. Pokud je přírodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
8. Kávovar nesmí být během používání umístěn ve skříňce.
9. Nedovolte dětem, aby čistily nebo obsluhovaly spotřebič bez dozoru.
10. Neponořujte spotřebič ani napájecí kabel do vody nebo jiných tekutin.
11. Před použitím zkontrolujte, zda je napětí správné.
12. Kávovar musí být pro použití připojen k uzemněné zásuvce.
13. Nenechávejte kávovar bez dozoru, pokud je v provozu. Nedovolte, aby se ke kávovaru přibližovali děti nebo osoby, které se o sebe nedokáží postarat.
14. Nepoužívejte zařízení při vysokých teplotách, ve vysokém magnetickém poli a ve vlhkém prostředí. 15. Neumísťujte kávovar na horký povrch, do blízkosti ohně nebo na jiné elektrické spotřebiče, jako je například chladnička.
15. Abyste předešli požáru a úrazu elektrickým proudem, neumísťujte napájecí kabel a zástrčku do vody nebo jiné tekutiny; nepoškozujte, nadměrně neohýbejte ani nenatahujte napájecí kabel a nepokládejte na něj těžké předměty.
16. Při čištění nebo nepoužívání spotřebiče odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Příslušenství lze čistit až po vychladnutí spotřebiče.
17. Používejte originální příslušenství.
18. Spotřebič je určen pouze k přípravě kávy. Nepoužívejte jej k jiným účelům. Uchovávejte jej na suchém místě.
19. Umístěte přístroj na rovný stůl nebo desku a ujistěte se, že je přístroj vzdálen alespoň 5 cm od jakéhokoli blízkého předmětu a že zadní část přístroje je vzdálena alespoň 20 cm od zdi. Napájecí kabel nezavěšujte na okraj stolu nebo pultu.
20. Zajistěte, aby se napájecí kabel nedotýkal horkého povrchu spotřebiče.
21. Při obsluze kávovaru se nedotýkejte rukama přímo kovového povrchu přístroje. Používejte knoflík a rukojeť.
22. Pravidelně čistěte a udržujte součásti kávovaru, abyste zajistili kvalitu kávy a prodloužili životnost kávovaru.
23. Při provozu kávovaru nepřemísťujte ani nevypínejte libovolně přívod proudu.
24. Neprovozujte kávovar bez vody.
25. Pro svou bezpečnost si pozorně přečtěte návod k použití a ujistěte se, že víte, jak kávovar správně používat.
26. Neumývejte kávovar ani napájecí kabel ve vodě nebo jiných tekutinách.
27. Nepoužívejte jej ve venkovním prostředí.
28. Před prvním použitím kávovar dvakrát převařte čistou vodou, abyste odstranili případný zápach.
29. V případě poruchy kávovaru se obraťte na autorizované servisní středisko.

HLAVNÍ ČÁSTI SPOTŘEBIČE

1. Teplý zásobník na šálky
2. Obrazovka displeje
3. Sestava držáku filtru
4. Kryt odkapávací misky
5. Kryt nádržky na vodu
6. Parní knoflík
7. Nádržka na vodu
8. Rukojeť parní trubice
9. Parní trubice
10. Hlavní těleso
11. Filtr na 1 šálek
12. Dvoušálkový filtr
13. Kávová lžička
14. Horní kryt
15. Krabíčka na kapsle



PROVOZNÍ PROCES

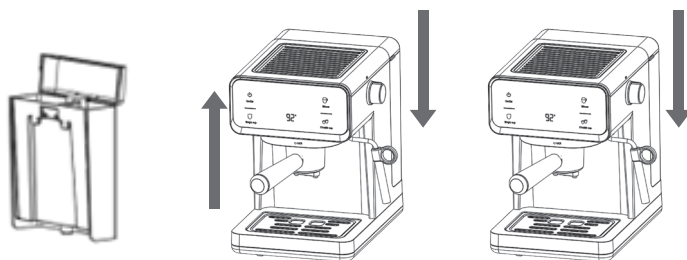
První použití

1. Vyjměte kávovar z obalu a zkontrolujte, zda je příslušenství kompletní.
2. Vyčistěte všechny odnímatelné části.
3. Vyčistěte jej 2-3krát čistou vodou podle postupu přípravy kávy bez kávového prášku.
Upozornění: V případě, že je kávovar v provozu, je nutné jej vyčistit: Při prvním použití se může stát, že voda z výrobku nevyteče. Otočte prosím knoflíkem páry proti směru hodinových ručiček do maximálního stavu a stiskněte tlačítko „Káva“, když z ústí páry vystřikne voda, stisknutím tlačítka „Káva“ výrobek zavěte a otočte knoflíkem páry ve směru hodinových ručiček do zavřeného stavu.



PLNĚNÍ NÁDRŽE NA VODU

1. Otevřete kryt nádržky na vodu a vyjměte nádržku tahem nahoru.
 2. Naplňte nádrž čerstvou, čistou vodou, přičemž dbejte na to, abyste nepřekročili hladinu MAX. 3. Vraťte nádržku zpět a lehce zatlačte na ventil umístěný ve spodní části nádržky.
 3. Nádržku je snazší naplnit bez jejího sejmutí nalitím vody přímo ze džbánu.
- DŮLEŽITÉ:** 1. Je normální, že se v prostoru pod nádržkou nachází voda. Ten je proto třeba pravidelně vysoušat čistou houbou.
2. Nepoužívejte přístroj, pokud v nádržce není voda. Pokud je hladina vody pod minimální úrovní, vodu včas doplňte.

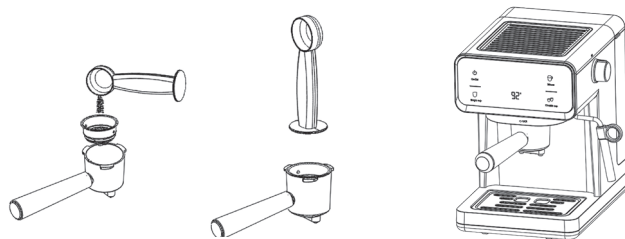


PŘEDEHŘÁTÍ KÁVOVARU

1. Zapojte napájecí kabel a stisknutím tlačítka „☉“ spustíte kávovar. Pokud bliká kontrolka kávy, znamená to, že se kávovar začíná předehřívat. Jakmile teplota dosáhne nastavené hodnoty a předehřívání je dokončeno, kontrolky obou tlačítek zůstanou svítit a na displeji kávovaru se zobrazí „92 °C“, což potvrzuje, že je kávovar připraven. Během procesu předehřívání tlačítka nefungují.
2. Vložte filtr do držáku filtru; zapněte jej do kávovaru z polohy „Insert“ (Vložit); a poté jej otočte doprava do polohy „Locked“ (Uzamčeno).
3. Umístěte pod filtr šálek kávy, který chcete použít, stiskněte tlačítko pro jeden šálek, abyste předehřáli kávovar a šálek s horkou vodou.

PŘÍPRAVA ITALSKÉ KÁVY ESPRESSO

1. Naplňte filtr kávovým práškem a poté jej uhladte a stlačte.
2. Vložte filtr do držáku filtru; zapněte jej do kávovaru z polohy „Insert“ (Vložit); a poté jej otočte doprava do polohy „Locked“ (Uzamčeno).
3. Umístěte pod držák filtru šálek kávy, který chcete použít, když kontrolka kávy neblíká, a poté stiskněte tlačítko „☉“ nebo „☺“ pro extrakci kávy.
4. Stiskněte tlačítko „☉“ nebo „☺“, kávovar se automaticky zastaví, jakmile se dokončí příprava kávy „Jeden šálek“ nebo „Dva šálky“.



Upozornění: „V případě, že je káva připravena k přípravě v kávovaru, je nutné ji vypnout: Nenechávejte přístroj bez dozoru, když je v provozu.“

Abyste zabránili rozstřiku, nikdy nevyjímejte držák filtru, když kávovar připravuje kávu.

5. Po přípravě kávy nechte kávovar 5 minut vychladnout, poté otočte držák filtru doleva a vyjměte jej, přičemž držte šálek filtru a vylíte zbytky kávy.
6. Po úplném vychladnutí umyjte držák filtru a šálek filtru čerstvou vodou, tělo a odkapávací misku očistěte vlhkým hadříkem.

Poznámka: Tlačítko „Double-cup“ přestane automaticky fungovat po 35 s, tlačítko „Single-cup“ přestane automaticky fungovat po 20 s. Pokud nedojde k žádné operaci, kávovar se vypne za 29 minut.

Uživatelské nastavení doby přípravy kávy: Chcete-li změnit dobu přípravy kávy, postupujte podle níže uvedeného postupu.

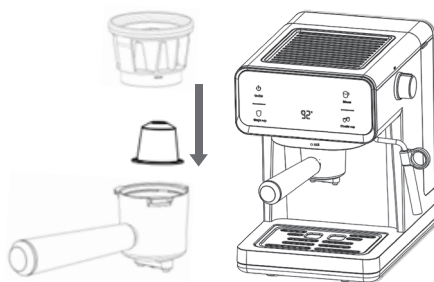
Stiskněte tlačítko „Single-cup“ nebo „Double-cup“ na dobu delší než 3 sekundy. Kontrolka začne blikat a proces se spustí.

Chcete-li operaci zastavit, stiskněte znovu tlačítko „Single-cup“ nebo „Double-cup“.

Dobu přípravy kávy lze nastavit v rozmezí 20 s - 80 s.

PŘÍPRAVA KÁVY POMOCÍ KÁVOVÝCH KAPSLÍ

1. Vložte kávovou kapsli do krabičky na kapsle, poté utáhněte víčko a vložte ji do držáku filtru, zapněte ji do kávovaru z polohy „Insert“ (vložit); a poté ji otočte doprava do polohy „Locked“ (uzamčeno).
2. Následující postup je stejný jako při přípravě italské kávy Espresso.

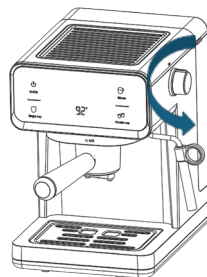


PŘÍPRAVA CAPPUCCINA NEBO JINÉ SPECIÁLNÍ KÁVY

Cappuccino se připravuje z espresso a napěněného mléka. Nejprve připravte espresso a poté podle níže uvedených pokynů připravte napěněné mléko.

Poznámky: Při přípravě páry je třeba nasadit filtr.

1. Nejprve připravte espresso, a to ve velkých šálích.
 2. Stiskněte tlačítko „Steam“. Když kontrolka páry bliká, znamená to, že kávovar přechází do stavu předehřívání páry. Když kontrolka páry svítí a na displeji kávovaru se zobrazí „120 °C“, znamená to, že předehřívání je dokončeno.
 3. Když je pára předehřátá, nalijte do šálku na latté plnotučné čisté mléko s rezervou.
 4. Otočte knoflíkem páry proti směru hodinových ručiček, až vyjde pára, nechte ji vystříknout do vzduchu, aby se vyčistila zbývající horká voda v trubici, poté otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček, aby se zavířel. Když z trubice nevycházejí žádné další kapky vody.
 5. Ponořte horní část parní trubice do 1/3 polohy mléka a otočte ovládacím knoflíkem do polohy „☼“ . Postupně posouvajte horní část parní trubice, dokud nebude těsně pod povrchem mléka, ale ne výše než na povrchu. V tomto okamžiku uslyšíte šumivý zvuk a mléko bude v šálku Latte Art vířit, což znamená, že se do mléka dostává vzduch.
 6. Když je mléčná pěna dostatečně bohatá, vložte parní trubici hluboko do mléka a nechte teplotu mléka stoupnout na přibližně 66 °C, a poté, co je proces napěnění mléka dokončen, zastavte dodávku páry otočením knoflíku páry ve směru hodinových ručiček a současným stisknutím tlačítka páry.
 7. Do šálku nejprve nalijte kávu espresso a poté napěněné mléko. Cappuccino je nyní připraveno. Podle chuti můžete přidat také cukr nebo kakaový prášek.
- Upozornění: parní tryska nesmí být umístěna na povrchu mléka, aby nedošlo k jeho opečení, protože by se mléko rozstříklo.
- Tipy: Pokud se v mléčné pěně objeví výrazné bubliny, poklepejte na šálek na latté, abyste odstranili některé velké bubliny, a poté šálkem na latté vodorovně zatřeste, aby se mléko a mléčná pěna zcela promíchaly.
- Poznámka: Chcete-li připravit více než jedno cappuccino, připravte nejprve všechny kávy a poté mléčnou pěnu pro všechna cappuccina.
- Chcete-li kávu po napěnění mléka znovu připravit, nechte vaříč vychladnout, jinak se káva připálí.



Poznámka: Když je pára hotová a chcete připravit další kávu a teplota je na vysoké straně, pak „☼“, „☼“ a „92“ bliknou tři kontrolky a přístroj spustí alarm. Doporučujeme nechat kávovar po přípravě páry vychladnout alespoň 10 minut, než jej začnete znovu používat, nebo použít metodu ručního chlazení vodou z čerpadla. V opačném případě může mít vaše italská káva „spálenou“ chuť.

Manuální metoda chlazení kávovaru (vypouštěním vody): Když je kávovar ve stavu alarmu, otočte knoflíkem páry proti směru hodinových ručiček a stiskněte tlačítko „Káva“, z parní trubice začne vytékat horká voda. Když kontrolka kávy začne blikat z rychlé na pomalou, stisknutím tlačítka „Káva“ zastavte činnost kávovaru a otočte knoflíkem parního ventilu. Počkejte chvíli, až tyto tři kontrolky přestanou blikat, což znamená, že se kávovar připraví na přípravu kávy, a můžete znovu připravit kávu.

Poznámky

1. Po przygotowaniu pianki mlecznej należy wyczyścić przewód pary wilgotną ściereczką, aby zapobiec przywieraniu resztek mleka do przewodu pary.
2. Po zakończeniu spieniania mleka włącz pokrętkę pary, aby ekspres do kawy wypuszczał parę przez około 10 sekund, a następnie wyłącz pokrętkę pary i wyczyść wylot pary na wypadek zablokowania wylotu pary przez resztki mleka.

VÝROBA TEPLÉ VODY

1. Pro přípravu horké vody si nejprve připravte velký hrnek, abyste se vyhnuli zranění, když z parního potrubí vytéká horká voda. Zapojte napájecí kabel a stisknutím tlačítka „☼“ přístroj spustíte. Když bliká kontrolka kávy, znamená to, že se kávovar začíná předehřívát. Když teplota dosáhne nastavené hodnoty a předehřívání je dokončeno, kontrolky obou tlačítek zůstanou svítit a na displeji kávovaru se zobrazí „92 °C“, což znamená, že je kávovar připraven.
 2. Vložte šálek pod parní trubici, otočte knoflíkem páry do polohy „☼“ a stiskněte tlačítko „Káva“. Z parní trubice bude do šálku proudit horká voda. Po dosažení požadovaného objemu vypněte tlačítko „Coffee“ a otočte knoflíkem páry do polohy OFF.
- Upozornění: Při práci s horkou vodou buďte opatrní. Horká voda nebo horké stříkance mohou způsobit zranění.



ODVÁPENÍ

Kávovar je nutné po 2-3 měsících používání odvápnit, vyčistit a udržovat, aby byla zajištěna čistá chuť kávy.

Od prvního použití kávovaru, když počet šálků dosáhne 500, se rozsvítí tlačítka „Single cup“, „Double cup“, „Steam“, aby uživateli připomněla, že je třeba kávovar vyčistit. Upozornění lze zrušit pouze vstupem do programu odstraňování vodního kamene a jeho dokončením. Pokud nechcete odvápňovat, lze alarm zrušit obnovením továrního nastavení.

1. Nejprve si připravte dostatečně velký šálek, aby nedošlo k poranění při výstupu horké vody z parního potrubí.
2. Otočte knoflíkem páry proti směru hodinových ručiček, když se na displeji přístroje zobrazí „92 °C“, stiskněte a podržte 5 sekund tlačítko „☐“, abyste vstoupili do funkce odstraňování vodního kamene a čištění. V tomto okamžiku začne blikat kontrolka tlačítka „☐“ a bzučák 3x zapípá. Na konci cyklu odstraňování vodního kamene a čištění se bzučák po 3 pípnutích automaticky zastaví. Před odvápňováním by měla být nádržka na vodu naplněna alespoň 1 l vody, aby se zabránilo nedostatku vody během procesu odvápňování (kyselina citronová 25 g a voda 1 l).
3. Během procesu odstraňování vodního kamene, když je knoflík páry zavřený, vytéká horká voda z výpusti kávovaru; když je knoflík páry otevřený, vytéká voda z trysky na mléčnou pěnu.
4. Doba cyklu funkce odstraňování vodního kamene a čištění je 2 minuty.

VÝCHOZÍ HODNOTA Z VÝROBY (RESETOVÁNÍ)

Tato operace resetuje nastavený počet šálků na výchozí hodnotu z výroby. Chcete-li obnovit výchozí hodnotu z výroby, postupujte podle níže uvedených kroků: Po přehrávání kávovaru stiskněte a podržte současně obě tlačítka „☐“ a „☐“ po dobu 3 sekund, všechny kontroly třikrát bliknou a bzučák pětikrát zapípá. Poté se kávovar vrátí do výchozího nastavení.

ČIŠTĚNÍ

1. Před prováděním jakéhokoli čištění nebo údržby stroj vypněte, odpojte jej od elektrické zásuvky a nechte jej vychladnout.
2. K čištění kávovaru nepoužívejte rozpouštědla ani čisticí prostředky. Používejte měkký vlhký hadřík.
3. Pravidelně vyjměte, vyprázdněte a umyjte odkapávací misku.
4. Nádržku pravidelně čistěte.
5. Otáčením doleva vyjměte nálevku a filtrační misku, vyprázdněte kávovou sedlinu, vyčistěte filtrační misku a nálevku pomocí mycího prostředku na utěrek a opláchněte je čistou vodou.
6. Vyčistěte všechny odnímatelné části čistou vodou a důkladně je osušte.

Upozornění: V případě, že je filtr na filtry a filtry v roztoku, je nutné jej vyčistit: Nálevka je vyrobena z hliníkové slitiny. Abyste zabránili oxidaci nálevky po použití nebo čištění, otřete její povrch suchým hadříkem.

TIPY PRO PŘÍPRAVU KÁVY (PŘED POUŽITÍM JE NUTNÉ SI PŘEČÍST)

Jaký druh mleté kávy je vhodný pro tento kávovar?

Odpověď: To poznáme podle tvaru mleté kávy: 1. Pokud je mletá káva kašovitá, znamená to, že kávový prášek je příliš jemný; 2. Pokud má mletá káva tvar sypkého písku, znamená to, že kávový prášek je příliš hrubý; 3. Pokud má mletá káva tvar koláče, znamená to, že kávový prášek je vhodný.

Existuje standardní množství mleté kávy, které se má použít?

Odpověď: Pro přípravu jednoho šálku kávy vložte do filtru rovnou odměrku (7-8 g) mleté kávy.

Chcete-li připravit dvojité espresso, vložte do filtru jednu zarovnanou odměrku (14-15 g) mleté kávy.

Jak velký tlak je třeba vyvinout na stlačení mleté kávy?

K stlačení a vyrovnání mleté kávy pouze rukou je zapotřebí síla přibližně 33 liber (asi 15 kg).

K čemu slouží malý háček na rukojeti kávovaru?

Odpověď: Při vyspávání mleté kávy můžete háček použít, abyste zabránili vypadnutí filtračního koše.

Jakou funkci má plocha pro nahřívání šálků?

Odpověď: Nahřátím šálku v této oblasti můžete získat lepší chuť kávy, protože se sníží teplotní rozdíl při nalévání kávy do šálku.

Jakou funkci mají nerezové objímky na parní trubici?

Odpověď: Může způsobit, že pára vytvoří vířivou konvekci, díky níž může být mléčná pěna bohatší a jemnější.

Proč nemohu naplnit mléko?

Odpověď: 1. Ujistěte se, že jste si vybrali mléko uchovávané v chladu. 2. Z mléka nelze vytvořit mléčnou pěnu poté, co se jeho teplota zvýší v důsledku procesu naplnění mléka. 3. Výroba mléčné pěny je druh dovednosti. Prosím, cvičte více.

Co je třeba udělat, pokud má mléčná pěna poměrně velké bubliny?

Odpověď: Můžete vzít šálek Latte Art a několikrát s ním silně poklepat o stůl a přidržet šálek Latte Art rukou a několikrát s ním otočit v určitém směru ve směru hodinových ručiček. Tím se odstraní velké bubliny a organizace mléka bude měkčí a hustší, což dodá hustší chuť.

Jaký druh mléka je vhodný pro přípravu napěněného mléka?

Odpověď: Nízkotučné mléko lze snadno naplnit, ale bublinky a pěna budou o něco větší a volnější a nebudou mít hustou chuť. Plnotučné mléko není snadné naplnit, ale po naplnění dojde k jemné organizaci, která může způsobit, že espresso kuchyně bude hustá a viskózní.

Co mám dělat, když z parní trubice nevychází pára?

Odpověď: Obecně je to proto, že jste po výrobě mléčné pěny včas nevyčistili parní trubici a sražené mléko blokuje parní trubici. K jejímu vyčištění můžete použít nástroje, jako je sponka, kterou vložíte do parní trubice z jednoho konce parní trubice. Pokud není zablokována, zkuste do nádrží na vodu přidat ocet s vodou v poměru 1:1 a poté otočením knoflíku do polohy pro páru trubičku změkčit, aby se uvolnila. Pokud výše uvedené nevyřeší problém, obraťte se na servisní středisko.

PRAVIDELNÉ ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Abyste zajistili čistou chuť kávy, odstraňujte vodní kámen, čistěte a udržujte kávovar po 2-3 měsících používání.
2. K odvápňování kávovaru použijte „odvápňovač pro kávovar“ (poměr vody a odvápňovače je přibližně 4:1, nebo se podívejte do návodu k použití). Pokud není k dispozici odvápňovací prostředek, můžete místo něj použít „kyselinu citronovou“ (poměr vody a kyseliny citronové je přibližně 100:3).
3. Vyčistěte výtok vody a parní trubku podle postupu pro přípravu cappuccina.
4. Poté ji více než třikrát vyčistěte vodou, abyste se ujistili, že je čistá.
5. Ujistěte se prosím, že kávovar je během opakovaného čištění pokaždé ponechán v klidu déle než 3 minuty.

CZ

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Porucha	Analyza příčin	Řešení
Káva se vylévá z nálevky.	Uvnitř těsnícího kroužku jsou malé části.	Vyčistěte těsnící kroužek.
	Kávoový prášek je příliš jemný.	Vyměňte jej za hrubší kávoový prášek.
	Kávoový prášek byl stlačen příliš silně.	Stlačujte kávoový prášek menší silou.
	Těsnící kroužek zestárl.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
	V horní části držáku filtru je kávoový prášek.	Před vložením do kávovaru očistěte horní část držáku filtru.
Rukojeť na kávu nelze přepnout do uzamčené polohy.	Množství kávoového prášku přesáhlo maximální stupnici nálevky.	Snižte množství mleté kávy.
Studená káva	Kontrolka nesvití.	Provoz při rozsvícené kontrolce.
	Kávovar není předehřátý.	Předehřejte kávovar.
	Kávovar není předehřátý.	Předehřejte šálek na kávu.
Čerpadlo je příliš hlučné.	V nádržiče na vodu není voda.	Nalijte vodu do nádržky na vodu.
	Nádržka na vodu je nesprávně namontována.	Nádržku na vodu nasaďte správným způsobem.
Světlá káva.	Kávoový prášek není stlačen dostatečně naplocho.	Stiskněte kávoový prášek opět do roviny.
	Není dostatečné množství kávoového prášku.	Přidejte další mletou kávu.
	Kávoový prášek je příliš hrubý.	Použijte speciální prášek na espresso.
Barva kávy je příliš tmavá.	Kávoový prášek je stlačen příliš pevně.	Stlačte kávoový prášek menší silou.
	Příliš mnoho kávoového prášku.	Snižte množství kávoového prášku.
	Filtr je ucpaný.	Vyčistěte filtrační šálek.
	Kávoový prášek je příliš jemný.	Použijte správný kávoový prášek.
	Výstup vody je ucpaný.	Vyčistěte vývod vody.
Rukojeť nelze otočit do uzamčené polohy.	Příliš velké množství kávoového prášku.	Snižte množství kávoového prášku.
	Nelze otáčet na místě, a to ani bez kávoového prášku.	Obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.
Můžete připravit kávu jako obvykle, ale nemůžete vytvořit mléčnou pěnu.	Výstup páry je ucpaný.	Vyčistěte prosím výstup páry.
		K čištění nádržky na vodu přidejte ocet.

Pokud nemůžete zjistit příčinu závady, obraťte se na autorizované servisní středisko; poprodejní servis nelze poskytnout za podmínky, že uživatel stroj rozebere.

Jmenovité napětí	Jmenovitý výkon	Objem	Tlak
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Seznam příslušenství			
Tělo kávovaru ×1 ■ Držák filtru ×2 ■ Lžička ×1 ■ Filtr ×2 ■ Krabíčka na kapsle ×1 ■ Návod k obsluze ×1			

 Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován společně s ostatními odpady z domácnosti v celé EU. Abyste zabránili možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej. **Tento návod si uschovejte pro budoucí použití a předejte jej spolu se zařízením všem budoucím uživatelům.**



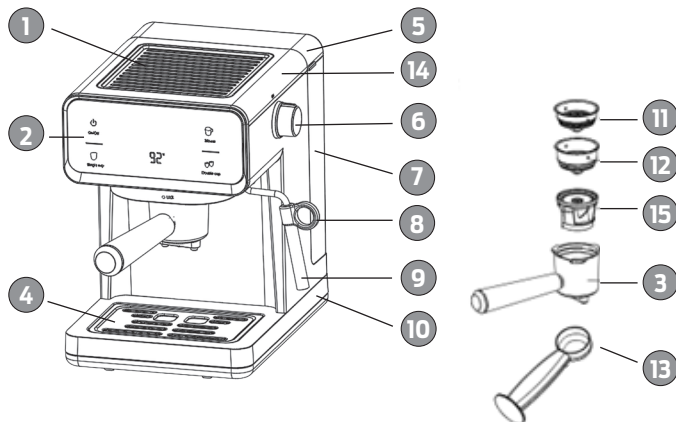
ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием машины внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и работайте с ней следующим образом:

1. Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и если они понимают связанные с ним опасности. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
2. Не позволяйте детям играть с прибором.
3. Приборы могут использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и поняли связанные с ним опасности.
4. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:
 - кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - фермерские дома;
 - для клиентов в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - в гостиницах и отелях.
5. Прибор предназначен только для приготовления кофе эспрессо, не используйте его для других целей.
6. После использования поверхность нагревательного элемента подвергается воздействию остаточного тепла.
7. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.
8. Во время использования кофеварку нельзя ставить в шкаф.
9. Не позволяйте детям чистить или обслуживать прибор без присмотра.
10. Не погружайте прибор или шнур питания в воду или любые другие жидкости.
11. Перед использованием проверьте правильность напряжения.
12. Для использования кофеварка должна быть подключена к заземленной розетке.
13. Не оставляйте кофеварку без присмотра, когда она используется. Не позволяйте детям или людям, не способным следить за собой, приближаться к кофеварке.
14. Не используйте оборудование в условиях высокой температуры, сильного магнитного поля и влажной среды. Не ставьте кофемашину на горячую поверхность, вблизи огня или на другие электроприборы, например, на холодильник.
15. Во избежание пожара и поражения электрическим током не помещайте шнур питания и вилку в воду или другую жидкость; не повреждайте, не перегибайте и не растягивайте шнур питания; не ставьте на шнур питания тяжелые предметы.
16. Вынимайте вилку из розетки, когда чистите или не используете прибор. Чистку аксессуаров можно проводить только после того, как прибор остынет.
17. Используйте оригинальные аксессуары.
18. Прибор предназначен только для приготовления кофе. Не используйте его для других целей. Храните его в сухом месте.
19. Поставьте кофемашину на ровный стол или столешницу, следя за тем, чтобы она находилась на расстоянии не менее 5 см от любого близлежащего предмета и чтобы задняя часть кофемашины находилась на расстоянии не менее 20 см от стены. Не вешайте шнур питания на край стола или столешницы.
20. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался горячей поверхности прибора.
21. При работе с кофеваркой не прикасайтесь руками непосредственно к металлической поверхности прибора. Используйте ручку и рукоятку.
22. Регулярно очищайте и обслуживайте детали кофемашины, чтобы обеспечить качество кофе и продлить срок службы кофемашины.
23. Не перемещайте и не отключайте электропитание по своему усмотрению во время работы кофемашины.
24. Не эксплуатируйте кофемашину без воды.
25. Для вашей безопасности внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и убедитесь, что вы знаете, как правильно пользоваться кофемашинной.
26. Не мойте кофеварку или шнур питания в воде или других жидкостях.
27. Не используйте ее на открытом воздухе.
28. Перед первым использованием кофеварки дважды прокипятите ее в чистой воде, чтобы удалить неприятный запах.
29. При возникновении каких-либо неисправностей в работе кофемашины обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ ПРИБОРА

1. Поддон для теплых чашек
2. Экран дисплея
3. Держатель фильтра в сборе
4. Крышка поддона для сбора капель
5. Крышка резервуара для воды
6. Ручка подачи пара
7. Резервуар для воды
8. Ручка паровой трубки
9. Трубка подачи пара
10. Основной корпус
11. Фильтр на 1 чашку
12. Фильтр на 2 чашки
13. Кофейная ложка
14. Верхняя крышка
15. Коробка для капсул



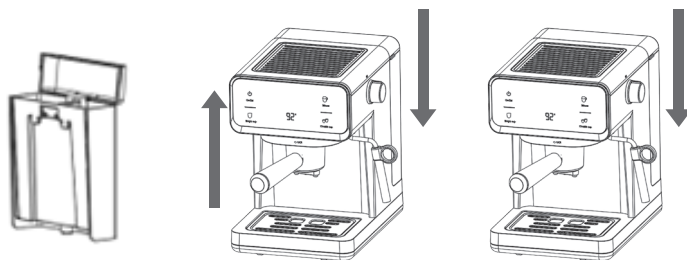
ПРОЦЕСС ЭКСПЛУАТАЦИИ

Первое использование

1. Извлеките кофемашину из упаковки и проверьте комплектность принадлежностей.
 2. Очистите все съемные детали.
 3. Промойте ее чистой водой 2-3 раза в соответствии с процессом приготовления кофе без кофейного порошка.
- Внимание: При первом использовании вода может не выходить из прибора. Пожалуйста, поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, чтобы открыть прибор до максимального состояния и нажмите кнопку „Кофе“, когда из парового отверстия выльется вода, нажмите кнопку „Кофе“, чтобы закрыть прибор и поверните ручку подачи пара по часовой стрелке до закрытого состояния.

ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

1. Откройте крышку бака для воды и выньте бак, потянув его вверх.
 2. Наполните резервуар свежей чистой водой, стараясь не превысить уровень MAX. Установите резервуар на место, слегка надавив на клапан, расположенный в нижней части резервуара.
 3. Удобнее наполнять резервуар, не снимая его, наливая воду прямо из кувшина.
- ВАЖНО:** 1. Нормальным явлением является наличие воды в пространстве под резервуаром. Поэтому его следует регулярно протирать чистой губкой. 2. Не используйте машину, если в баке нет воды. Вовремя добавляйте воду, если ее уровень ниже минимального.

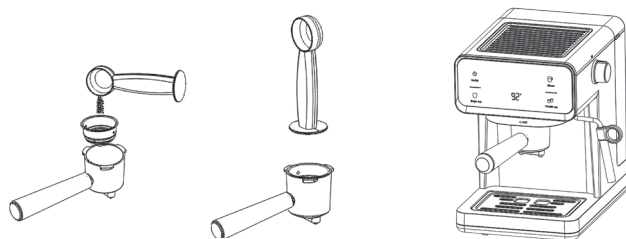


ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ КОФЕВАРКИ

1. Подключите шнур питания и нажмите кнопку „☉“, чтобы запустить кофемашину. Если индикатор кофе мигает, это означает, что кофеварка начинает предварительный нагрев. Когда температура достигнет заданного значения и предварительный нагрев будет завершен, индикаторы двух кнопок останутся включенными, а на экране кофемашины появится надпись „92 °C“, подтверждающая готовность кофемашины. Во время предварительного нагрева кнопки не работают.
2. Поместите фильтр в держатель фильтра; застегните его в кофемашине в положении „Insert“, а затем поверните его вправо в положение „Locked“.
3. Поместите используемую кофейную чашку под фильтр, нажмите кнопку для одной чашки, чтобы подогреть кофемашину и кофейную чашку горячей водой.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИТАЛЬЯНСКОГО КОФЕ ЭСПРЕССО

1. Засыпьте фильтр кофейным порошком, затем разгладьте и сожмите его.
2. Поместите фильтр в держатель фильтра, застегните его в кофемашине в положении „Insert“, а затем поверните его вправо в положение „Locked“.
3. Поместите используемую кофейную чашку под держатель фильтра, когда индикатор кофе не мигает, а затем нажмите кнопку „☉“ или „☕“ для извлечения кофе.
4. Нажмите кнопку „☉“ или „☕“ машина автоматически остановится, когда приготовление кофе „Одна чашка“ или „Две чашки“ будет завершено.



Внимание:

Не оставляйте кофемашину без присмотра во время ее использования.

Во избежание попадания брызг никогда не снимайте держатель фильтра, пока машина готовит кофе.

5. После приготовления кофе оставьте машину остывать на 5 минут, затем поверните держатель фильтра влево и снимите его, держа чашку с фильтром и выливая остатки кофе.
6. После полного остывания промойте держатель фильтра и чашку фильтра чистой водой, а корпус и поддон для сбора капель протрите влажной тканью.

Примечание: Кнопка „Двойная чашка“ автоматически прекратит работу через 35 секунд, кнопка „Одиночная чашка“ автоматически прекратит работу через 20 секунд.

Если кофеварка не работает, она выключится через 29 минут.

Пользовательская настройка времени приготовления кофе: чтобы изменить время заваривания, выполните следующую процедуру.

Нажмите кнопку „Single-cup“ или „Double-cup“ более чем на 3 секунды. Индикатор начнет мигать, и процесс начнется.

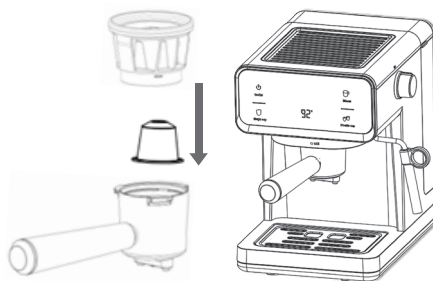
Чтобы остановить операцию, снова нажмите кнопку „Одиночная чашка“ или „Двойная чашка“.

Время приготовления кофе может быть установлено в диапазоне 20 сек-80 сек.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ С ПОМОЩЬЮ КОФЕЙНЫХ КАПСУЛ

1. Положите кофейную капсулу в коробку для капсул, затем плотно закройте крышку и поместите ее в держатель фильтра, застегните его в кофеварке в положении „Insert“, а затем поверните его вправо в положение „Locked“.
2. Следующий процесс аналогичен приготовлению итальянского кофе эспрессо.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО ИЛИ ДРУГОГО ОСОБОГО КОФЕ

Капучино готовится из эспрессо и вспененного молока. Сначала приготовьте эспрессо, а затем, следуя приведенным ниже инструкциям, сделайте вспененное молоко.

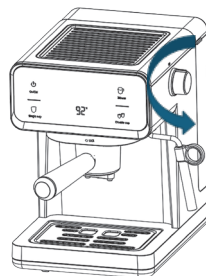
Примечания: В процессе приготовления пара необходимо установить фильтр на место.

1. Сначала приготовьте эспрессо, используя большие чашки.
2. Нажмите кнопку „Пар“. Мигание индикатора пара указывает на то, что кофемашина переходит в режим предварительного нагрева паром. Если индикатор пара горит, а на экране кофемашины отображается „120 °C“, это означает, что предварительный нагрев завершен.
3. Налейте цельное чистое молоко в чашку для латте в резерв, когда пар будет предварительно нагрет.
4. Поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, когда пар выйдет, дайте ему распылиться в воздухе, чтобы удалить остатки горячей воды в трубке, затем поверните ручку по часовой стрелке, чтобы закрыть ее.
5. Погрузите верхнюю часть паровой трубки на 1/3 в молоко и поверните ручку управления в положение „☼“.
6. Постепенно перемещайте верхнюю часть паровой трубки, пока она не окажется чуть ниже поверхности молока, но не выше ее. В этот момент вы услышите шипящий звук, а молоко в чашке Latte Art начнет закручиваться, что означает, что в молоко попадает воздух.
7. Когда молочная пена станет достаточно обильной, опустите трубку подачи пара глубоко в молоко и дайте молоку нагреться до температуры около 66 °C, после чего процесс вспенивания молока будет завершен, остановите подачу пара, повернув ручку подачи пара по часовой стрелке и одновременно нажав кнопку подачи пара.
7. Налейте в кофейную чашку сначала кофе эспрессо, а затем вспененное молоко. Теперь капучино готов. Вы также можете добавить сахар или какао-порошок по вкусу.

Внимание: чтобы не обжечься, нельзя размещать паровое сопло на поверхности молока, так как это приведет к разбрызгиванию молока.

Советы: Если в молочной пене есть явные пузырьки, постучите по чашке для латте, чтобы удалить крупные пузырьки, а затем встряхните чашку для латте в горизонтальном положении, чтобы полностью перемешать молоко и молочную пену.

Примечание: Чтобы приготовить более одного капучино, сначала приготовьте все виды кофе, а затем приготовьте молочную пену для всех видов капучино. Чтобы снова приготовить кофе после вспенивания молока, дайте бойлеру остыть, иначе кофе пригорит.



Примечание: Когда пар закончится и вы захотите приготовить еще один кофе, а температура будет высокой, три индикатора „☼“, „☼“ и „92 °C“ начнут мигать, и машина подаст сигнал. Рекомендуется дать кофемашине остыть не менее 10 минут после приготовления пара перед повторным использованием или использовать ручной метод охлаждения воды с помощью помпы. В противном случае ваш итальянский кофе может иметь „горелый“ привкус.

Метод ручного охлаждения кофемашины (путем спуска воды): Когда кофемашина находится в состоянии тревоги, поверните ручку подачи пара против часовой стрелки и нажмите кнопку „Кофе“, из паровой трубки потечет горячая вода. Когда индикатор кофе начнет мигать от быстрого к медленному, нажмите кнопку „Кофе“, чтобы остановить работу машины, и выключите ручку парового клапана. Дождитесь момента, когда эти три индикатора перестанут мигать, что означает, что машина готова к приготовлению кофе, и вы снова можете готовить кофе.

Примечания:

1. После приготовления молочной пены необходимо своевременно протирать паровую трубку влажной тканью, чтобы избежать прилипания остатков молока к паровой трубке.
2. По окончании приготовления молочной пены включите ручку подачи пара, чтобы кофемашина выпускала пар в течение примерно 10 секунд, затем выключите ручку подачи пара, очистите паропроводную трубку, если она заблокирована остатками молока.

ПРОИЗВОДСТВО ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

1. Чтобы приготовить горячую воду, сначала подготовьте большую чашку, чтобы избежать травм, когда горячая вода будет выходить из паропровода. Подключите шнур питания и нажмите кнопку „☼“, чтобы запустить кофемашину. Мигающий индикатор кофе указывает на то, что кофемашина начинает предварительный нагрев. Когда температура достигнет заданного значения и предварительный нагрев будет завершен, индикаторы двух кнопок останутся включенными, а на экране кофемашины появится надпись „92 °C“, что свидетельствует о готовности кофемашины.
2. Поставьте чашку под паровую трубку, поверните ручку подачи пара в нужное „☼“ положение и нажмите кнопку „Кофе“. Горячая вода будет поступать из паровой трубки в чашку. Когда необходимая мощность будет достигнута, выключите кнопку „Кофе“ и поверните ручку подачи пара в положение OFF.

Внимание: Будьте осторожны при работе с горячей водой. Горячая вода или горячие брызги могут стать причиной травмы.

УДАЛЕНИЕ НАВРЫЗА

Через 2-3 месяца использования кофемашины необходимо удалить накипь, почистить и провести техническое обслуживание, чтобы обеспечить чистый вкус кофе.

С момента первого использования кофеварки, когда количество чашек достигнет 500, загорятся кнопки „Одиночная чашка“, „Двойная чашка“, „Пар“, чтобы напомнить пользователю о необходимости очистки кофеварки. Сигнал можно отменить, только запустив и завершив программу очистки от накипи. Если вы не хотите удалять накипь, сигнал можно отменить, восстановив заводские настройки.

1. Сначала подготовьте достаточно большую чашку, чтобы не пораниться, когда горячая вода будет выходить из паровой трубки.
2. Поверните ручку подачи пара против часовой стрелки, когда на дисплее машины появится надпись „92 °C“, нажмите и удерживайте кнопку „☐“ в течение 5 секунд, чтобы войти в функцию удаления накипи и очистки. В это время индикатор кнопки „☐“ начнет мигать, а звуковой сигнал прозвучит 3 раза. По окончании цикла удаления накипи и очистки зуммер автоматически остановится после 3 звуковых сигналов. Во избежание нехватки воды в процессе удаления накипи (лимонная кислота 25 г и вода 1 л) перед удалением накипи в резервуар для воды следует налить не менее 1 л воды.
3. Во время удаления накипи, когда ручка подачи пара закрыта, горячая вода вытекает из носика кофеварки, а когда ручка подачи пара открыта, вода вытекает из насадки для приготовления молочной пены.
4. Время цикла функции удаления накипи и очистки составляет 2 минуты.

ЗАВОДСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПО УМОЛЧАНИЮ (СБРОС)

Эта операция сбрасывает установленное количество чашек до заводского значения по умолчанию. Чтобы восстановить заводское значение по умолчанию, выполните следующие действия:

После предварительного нагрева кофемашины нажмите и удерживайте одновременно кнопки „☐“ и „☐“ в течение 3 секунд, все индикаторы мигнут 3 раза, а зуммер подаст 5 звуковых сигналов. После этого кофемашина вернется к настройкам по умолчанию.

ОЧИСТКА

1. Перед выполнением любых операций по очистке или обслуживанию выключите машину, выньте вилку из розетки и дайте ей остыть.
2. Не используйте растворители или моющие средства для очистки кофеварки. Используйте мягкую влажную ткань.
3. Регулярно снимайте, опорожняйте и мойте поддон для сбора капель.
4. Регулярно очищайте резервуар.
5. Повернитесь влево, чтобы снять воронку и лоток фильтра, встряхните кофейную гущу, очистите лоток фильтра и воронку с помощью моющего средства и полотенца и ополосните их чистой водой.
6. Промойте все съемные детали чистой водой и тщательно высушите их.

Внимание: Воронка изготовлена из алюминиевого сплава. Чтобы избежать окисления воронки после использования или чистки, протрите ее поверхность сухой тканью.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОФЕ (ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ)

Какой вид молотого кофе подходит для этой машины?

Это можно определить по форме кофейного зерна: 1. Если зерна мясистые, это означает, что кофейный порошок слишком мелкий; 2. Если зерна имеют форму сыпучего песка, это означает, что кофейный порошок слишком крупный; 3. Если зерна имеют форму лепешки, это означает, что кофейный порошок подходит.

Существует ли стандартное количество молотого кофе для использования?

Чтобы приготовить одну чашку кофе, положите в фильтр равное количество (7-8 г) молотого кофе.

Чтобы приготовить двойной эспрессо, положите в фильтр одну мерку (14-15 г) молотого кофе.

Какое давление необходимо для прессования молотого кофе?

Чтобы спрессовать и разорвать кофейный порошок, используя только руку, требуется усилие около 33 фунтов (около 15 кг).

Для чего предназначен небольшой крючок на ручке кофеварки?

При высыпании кофейных зерен можно использовать крючок, чтобы предотвратить выпадение корзины фильтра.

Какова функция зоны подогрева чашки?

Подогрев кофейной чашки в этой зоне, вы можете получить лучший вкус кофе, так как разница температур кофе уменьшается, когда кофе наливается в кофейную чашку.

Какова функция втулок из нержавеющей стали на паровой трубке?

Благодаря им пар образует вихревую конвекцию, что делает молочную пену более насыщенной и тонкой.

Почему я не могу вспенить молоко?

1. Убедитесь, что вы выбрали молоко, хранящееся в холодном месте; 2. Молоко не может превратиться в молочную пену после того, как его температура повысится из-за процесса вскипания; 3. Приготовление молочной пены - это своего рода навык. Пожалуйста, больше практикуйтесь.

Что делать, если молочная пена имеет относительно большие пузырьки?

Вы можете взять чашку Latte Art и несколько раз сильно стукнуть ею по столу, а также взять чашку Latte Art пухой и несколько раз повернуть ее по часовой стрелке. Это устранит крупные пузырьки и сделает организацию молока более мягкой и плотной, что обеспечит более густой вкус.

Какое молоко подходит для приготовления взбитого молока?

Молоко с низким содержанием жира легко вспенивается, но пузырьки и пена будут немного крупнее и рыхлее, а вкус не будет плотным. Цельное молоко не так легко вспенить, но после его вспенивания образуется тонкая организация, которая может сделать эспрессо густым и вязким.

Что делать, если из паровой трубки не выходит пар?

Как правило, это происходит потому, что вы не успели вовремя очистить паровую трубку после приготовления молочной пены, и свернувшееся молоко блокирует паровую трубку. Вы можете использовать такие инструменты, как скрепка, чтобы прочистить трубку, вставив ее в паровую трубку с одного конца. Если трубка не заблокирована, попробуйте добавить в резервуар для воды уксус в пропорции 1:1 с водой, а затем поверните ручку в положение „Пар“, чтобы размягчить трубку и очистить ее. Если вышеперечисленное не помогло решить проблему, обратитесь в сервисный центр.

РЕГУЛЯРНАЯ ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Чтобы обеспечить чистый вкус кофе, пожалуйста, удаляйте накипь, чистите и обслуживайте кофемашину после 2-3 месяцев использования.

2. Для удаления накипи в кофемашине используйте „средство для удаления накипи в кофемашине“ (соотношение воды и средства для удаления накипи примерно 4:1, или см. инструкцию). Если средство для удаления накипи отсутствует, вместо него можно использовать „лимонную кислоту“ (соотношение воды и лимонной кислоты составляет примерно 100:3).

3. Очистите носик для подачи воды и трубку для подачи пара в соответствии с инструкцией по приготовлению капучино.

4. Затем промойте их водой более 3 раз, чтобы убедиться в их чистоте.

5. Пожалуйста, следите за тем, чтобы кофеварка оставалась в покое более 3 минут каждый раз во время повторного процесса очистки.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Неисправность	Анализ причин	Решение
Кофе вытекает из отверстия воронки.	Внутри уплотнительного кольца есть мелкие детали.	Очистите уплотнительное кольцо.
	Кофейный порошок слишком мелкий.	Замените его на более крупный кофейный порошок.
	Кофейный порошок был спрессован слишком плотно.	Нажимайте на кофейный порошок с меньшей силой.
	Уплотнительное кольцо состарилось.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Кофейный порошок находится в верхней части держателя фильтра.	Очистите верхнюю часть держателя фильтра перед установкой в кофемашину.
Не удалось переключить ручку подачи кофе в заблокированное положение.	Количество кофейного порошка превысило максимальную шкалу воронки.	Уменьшите количество молотого кофе.
Холодный кофе	Индикатор не горит.	Работайте, когда горит индикатор.
	Кофемашина не подогрета.	Разогрейте кофеварку.
	Кофейная чашка не подогрета.	Подогрейте чашку для кофе.
Насос работает слишком шумно.	В резервуаре для воды нет воды.	Налейте воду в резервуар для воды.
	Неправильно установлен резервуар для воды.	Установите резервуар для воды правильным образом.
Светлый кофе.	Кофейный порошок спрессован недостаточно плотно.	Нажмите на кофейный порошок, чтобы он снова стал плоским.
	Недостаточно кофейного порошка.	Добавьте больше молотого кофе.
	Кофейный порошок слишком крупный.	Используйте специальный порошок для эспрессо.
Цвет кофе слишком темный.	Кофейный порошок спрессован слишком плотно.	Нажимайте на кофейный порошок с меньшей силой.
	Слишком много кофейного порошка.	Уменьшите количество кофейного порошка.
	Фильтр засорился.	Очистите чашку-фильтр.
	Кофейный порошок слишком мелкий.	Используйте правильный кофейный порошок.
	Засорился выход воды.	Пожалуйста, очистите отверстие для подачи воды.
Ручка не поворачивается в фиксированное положение.	Слишком много кофейного порошка.	Уменьшите количество кофейного порошка.
	Не может вращаться на месте даже без кофейного порошка.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Вы можете готовить кофе как обычно, но не можете сделать молочную пену.	Засорился выход пара.	Пожалуйста, очистите отверстие для подачи пара.
		Добавьте уксус для очистки резервуара для воды.

Если вы не можете найти причину неисправности, обратитесь в авторизованный сервисный центр; послепродажное обслуживание не может быть предоставлено при условии, что машина разобрана пользователем.

Номинальное напряжение	Номинальная мощность	Объем	Давление
220-240В-50/60Гц	950 Вт	1,0 литр	20 Бар
Список аксессуаров			
Корпус кофемашины ×1 ■ Держатель фильтра ×2 ■ Ложка ×1 ■ Фильтр ×2 ■ Коробка для капсул ×1 ■ Инструкция по эксплуатации ×1			

 Данная маркировка указывает на то, что данный продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами на территории ЕС. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, переработайте его. **Сохраните данное руководство для дальнейшего использования и передайте его вместе с оборудованием будущим пользователям.**

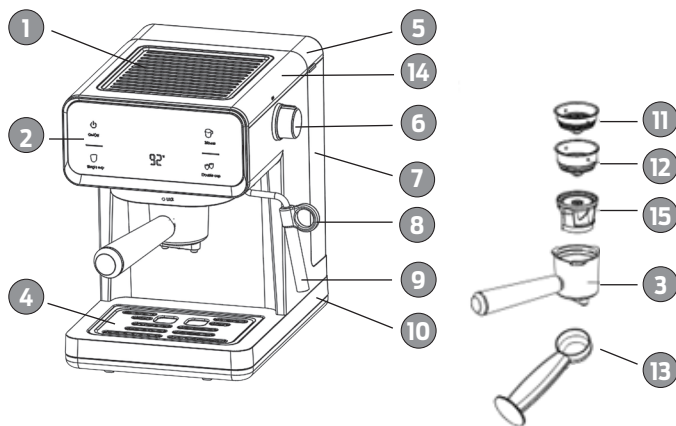
INSTRUCTIONS ET PRÉCAUTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ DU PRODUIT

Avant d'utiliser la machine, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et l'utiliser comme suit :

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants s'ils n'ont pas plus de 8 ans et s'ils ne sont pas surveillés. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
3. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient bénéficié d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles aient compris les risques encourus.
4. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.
5. L'appareil est uniquement destiné à la préparation de café, ne l'utilisez pas à d'autres fins.
6. La surface de l'élément chauffant est exposée à une chaleur résiduelle après utilisation.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
8. La cafetière ne doit pas être placée dans une armoire lorsqu'elle est utilisée.
9. Ne laissez pas les enfants nettoyer ou entretenir l'appareil sans surveillance.
10. Ne pas immerger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
11. Vérifier que la tension est correcte avant d'utiliser l'appareil.
12. La cafetière doit être branchée sur une prise de courant reliée à la terre.
13. Ne laissez pas la machine à café sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation. Ne laissez pas les enfants ou les personnes incapables de prendre soin d'elles-mêmes s'approcher de la machine à café.
14. Ne pas utiliser l'appareil dans un environnement à température élevée, à champ magnétique élevé et humide. Ne pas placer la machine sur une surface chaude, près d'un feu ou sur d'autres appareils électriques tels qu'un réfrigérateur.
15. Pour éviter les incendies et les chocs électriques, ne pas mettre le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide ; ne pas endommager, plier ou étirer excessivement le cordon d'alimentation ; et ne pas placer d'objets lourds sur le cordon d'alimentation.
16. Débranchez le cordon d'alimentation lorsque vous nettoyez ou n'utilisez pas l'appareil. Les accessoires ne peuvent être nettoyés qu'une fois l'appareil refroidi.
17. Utilisez les accessoires d'origine.
18. L'appareil est uniquement destiné à la préparation de café. Ne l'utilisez pas à d'autres fins. Conservez-le dans un endroit sec.
19. Placez la machine sur une table ou un comptoir plat, en veillant à ce qu'elle soit éloignée d'au moins 5 cm de tout objet proche et que l'arrière de la machine soit éloigné d'au moins 20 cm du mur. Ne suspendez pas le cordon d'alimentation au bord de la table ou du comptoir.
20. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne touche pas la surface chaude de l'appareil.
21. Ne touchez pas directement la surface métallique de l'appareil avec vos mains lorsque vous utilisez la machine à café. Utilisez le bouton et la poignée.
22. Nettoyez et entretenez régulièrement les pièces de la machine à café pour garantir la qualité du café et prolonger la durée de vie de la machine à café.
23. Ne pas déplacer ou couper l'alimentation électrique à volonté lorsque la machine à café fonctionne.
24. Ne pas faire fonctionner la machine sans eau.
25. Pour votre sécurité, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et vous assurer que vous savez utiliser la machine correctement.
26. Ne pas laver la machine à café ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
27. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
28. Avant d'utiliser la machine pour la première fois, faites-la bouillir deux fois à l'eau claire pour éliminer toute odeur.
29. En cas de dysfonctionnement de la machine à café, veuillez contacter le centre de service agréé.

PRINCIPALES PIÈCES DE L'APPAREIL

1. Bac à tasses chaudes
2. Écran d'affichage
3. Porte-filtre
4. Couverture du plateau d'égouttage
5. Couverture du réservoir d'eau
6. Bouton vapeur
7. Réservoir d'eau
8. Poignée du tube à vapeur
9. Tube à vapeur
10. Corps principal
11. Filtre à 1 tasse
12. Filtre 2 tasses
13. Cuillère à café
14. Couverture supérieure
15. Boîte à capsules



PROCESSUS DE FONCTIONNEMENT

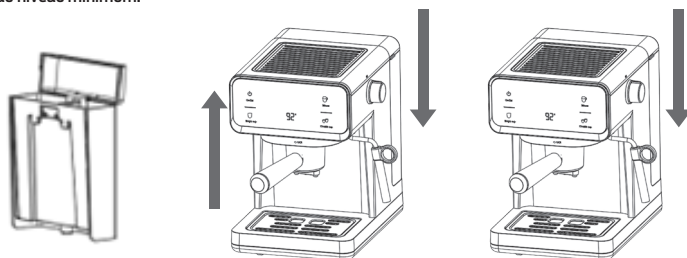
Première utilisation

1. Retirez la machine à café de son emballage et vérifiez que les accessoires sont complets.
2. Nettoyer toutes les parties amovibles.
3. Nettoyer la machine à l'eau claire 2 à 3 fois selon le processus de préparation du café sans café en poudre.
 Attention : Lors de la première utilisation, il se peut que l'eau ne sorte pas du produit. Tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir au maximum et appuyez sur le bouton „Café”. Lorsque de l'eau sort de la bouche à vapeur, appuyez sur le bouton „Café” pour fermer l'appareil et tournez le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le refermer.



REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Ouvrez le couvercle du réservoir d'eau et retirez le réservoir en le tirant vers le haut.
 2. Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et propre, en veillant à ne pas dépasser le niveau MAX. Remettez le réservoir en place en appuyant légèrement sur la valve située au fond du réservoir.
 3. Il est plus facile de remplir le réservoir sans l'enlever en versant l'eau directement d'une cruche.
- IMPORTANT :** 1. Il est normal qu'il y ait de l'eau dans l'espace situé sous le réservoir. Il convient donc de l'assécher régulièrement à l'aide d'une éponge propre. 2. Ne pas utiliser la machine s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Ajoutez de l'eau à temps si le niveau d'eau est inférieur au niveau minimum.

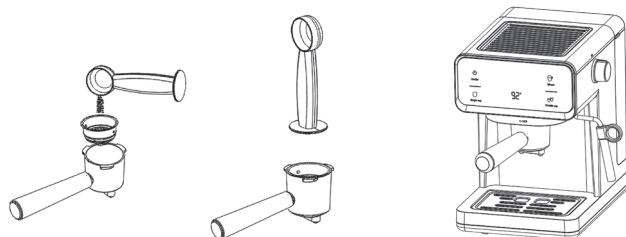


PRÉCHAUFFAGE DE LA MACHINE À CAFÉ

1. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton „☺” pour démarrer la machine. Si le témoin lumineux du café clignote, cela indique que la machine à café commence à préchauffer. Lorsque la température atteint la valeur programmée et que le préchauffage est terminé, les témoins lumineux des deux boutons restent allumés et l'écran d'affichage de la machine indique „92 °C”, pour confirmer que la machine est prête. Pendant le préchauffage, les boutons ne fonctionnent pas.
2. Placez le filtre dans le porte-filtre, bouclez-le dans la machine à café à partir de la position „Insérer”, puis tournez-le vers la droite jusqu'à la position „Verrouillé”.
3. Placez la tasse à café à utiliser sous le filtre, appuyez sur le bouton de la tasse à café pour préchauffer la machine à café et la tasse à café avec de l'eau chaude.

PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO ITALIEN

1. Remplir le filtre de café en poudre, puis le lisser et le comprimer.
2. Placer le filtre dans le porte-filtre ; le boucler dans la machine à café à partir de la position „Insérer” ; puis le tourner vers la droite jusqu'à la position „Verrouillé”.
3. Placez la tasse à café à utiliser sous le porte-filtre, lorsque le témoin de café ne clignote pas, puis appuyez sur le bouton „☺” ou „☹” pour extraire le café.
4. Appuyez sur le bouton „☺” ou „☹”, la machine s'arrêtera automatiquement lorsque la préparation du café „Une tasse” ou „Deux tasses” sera terminée.



Avertissement :

Ne laissez pas la machine sans surveillance lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

Pour éviter les éclaboussures, ne retirez jamais le porte-filtre pendant que la machine prépare du café.

5. Une fois le café préparé, laissez la machine refroidir pendant 5 minutes, puis tournez le porte-filtre vers la gauche et retirez-le, en tenant la tasse à filtre et en versant les résidus de café.
6. Laver le porte-filtre et la tasse avec de l'eau fraîche après refroidissement complet, nettoyer le corps et le bac d'égouttage avec un chiffon humide.

Remarque : La touche „Double tasse” s'arrête automatiquement au bout de 35 secondes, la touche „Simple tasse” s'arrête automatiquement au bout de 20 secondes.

Si aucune opération n'est effectuée, la machine à café s'éteint au bout de 29 minutes.

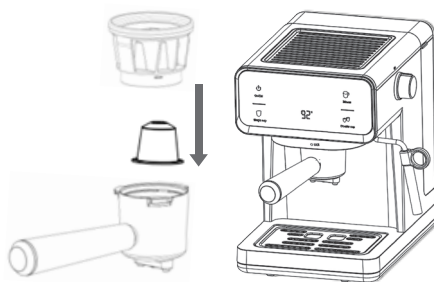
Temps de préparation du café défini par l'utilisateur : pour modifier le temps de préparation, veuillez suivre la procédure ci-dessous.

Appuyez sur le bouton „Simple tasse” ou „Double tasse” pendant plus de 3 secondes. Le voyant lumineux commence à clignoter et l'opération commence. Pour arrêter l'opération, appuyez à nouveau sur la touche „tasse unique” ou „double tasse”.

Le temps de préparation du café peut être réglé entre 20 et 80 secondes.

PRÉPARATION DU CAFÉ AVEC DES CAPSULES DE CAFÉ

1. Mettez la capsule de café dans la boîte à capsules, puis serrez le couvercle et mettez-la dans le porte-filtre, bouclez-la dans la machine à café à partir de la position „Insérer“ ; puis tournez-la vers la droite en position „Verrouillé“.
2. Le processus suivant est le même que pour la préparation du café espresso italien.



PRÉPARER UN CAPPUCCINO OU UN AUTRE CAFÉ SPÉCIAL

Le cappuccino se prépare avec de l'espresso et de la mousse de lait. Préparez d'abord l'espresso, puis suivez les instructions ci-dessous pour préparer la mousse de lait.

Remarques : Le filtre doit être mis en place lors de la préparation de la vapeur.

1. Préparez d'abord l'espresso en utilisant de grandes tasses.
 2. Appuyez sur le bouton „Vapeur“. Lorsque le voyant vapeur clignote, cela indique que la machine à café entre en phase de préchauffage de la vapeur. Lorsque le témoin de vapeur est allumé et que l'écran d'affichage de la machine indique „120 °C“, cela signifie que le préchauffage est terminé.
 3. Versez le lait pur entier dans la tasse à café latte en réserve lorsque la vapeur est préchauffée.
 4. Tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, lorsque la vapeur sort, laissez-la se répandre dans l'air pour éliminer l'eau chaude restée dans le tube, puis tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fermer. Lorsque plus aucune goutte d'eau ne sort du tube.
 5. Immergez le haut du tube à vapeur jusqu'à la position 1/3 du lait et tournez le bouton de commande sur la position „☺“.
- Déplacez progressivement le haut du tube à vapeur jusqu'à ce qu'il soit juste en dessous de la surface du lait, mais pas plus haut que la surface. À ce stade, vous entendrez un bruit de pétilllement et le lait tourbillonnera dans la tasse Latte Art, ce qui signifie que l'air pénètre dans le lait.
6. Lorsque la mousse de lait est suffisamment riche, insérez le tube à vapeur profondément dans le lait et laissez la température du lait augmenter jusqu'à environ 66 °C. Lorsque le processus de moussage du lait est terminé, arrêtez la distribution de vapeur en tournant le bouton de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et en appuyant sur le bouton de vapeur en même temps.
 7. Versez d'abord le café espresso dans la tasse à café, puis le lait mousseux. Le cappuccino est prêt. Vous pouvez également ajouter du sucre ou de la poudre de cacao selon votre goût.

Attention : la buse de vapeur ne doit pas être placée à la surface du lait pour ne pas être ébouillantée, car cela provoquerait des éclaboussures de lait. Conseils : S'il y a des bulles distinctes dans la mousse de lait, tapotez la tasse à latte pour éliminer quelques grosses bulles, puis secouez la tasse à latte horizontalement pour mélanger complètement le lait et la mousse de lait.

Remarque : pour préparer plus d'un cappuccino, préparez d'abord tous les cafés, puis la mousse de lait pour tous les cappuccinos.

Pour refaire du café après avoir fait mousser le lait, laissez la chaudière refroidir, sinon le café brûlera.

Remarque : lorsque la vapeur est terminée et que vous souhaitez préparer un autre café, et que la température est élevée, les trois indicateurs lumineux „☺“, „☹“ et „92“ clignotent et la machine s'alarme. Il est recommandé de laisser la machine à café refroidir pendant au moins 10 minutes après la préparation de la vapeur avant de la réutiliser, ou d'utiliser la méthode manuelle de refroidissement de l'eau par pompage. Sinon, votre café italien risque d'avoir un goût „brûlé“.

Méthode de refroidissement manuel de la machine à café (en libérant de l'eau) : Lorsque la machine à café est en état d'alarme, tournez le bouton de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le bouton „☺“, de l'eau chaude s'écoule du tube à vapeur. Lorsque le voyant du café clignote de rapide à lent, appuyez sur le bouton „Café“ pour arrêter le fonctionnement de la machine et fermez le bouton de la valve à vapeur. Attendez un moment lorsque ces trois lumières cessent de clignoter, ce qui indique que la machine est prête pour le café, et vous pouvez à nouveau faire du café.

Remarques :

1. Après la préparation de la mousse de lait, le tube à vapeur doit être nettoyé à temps avec un chiffon humide afin d'éviter que les restes de lait ne collent au tube à vapeur.
2. Lorsque la mousse de lait est terminée, ouvrez le bouton de vapeur pour que la machine à café libère de la vapeur pendant environ 10 secondes, puis éteignez le bouton de vapeur, nettoyez la sortie de vapeur au cas où celle-ci serait obstruée par le lait restant.

PRODUCTION D'EAU CHAUDE

1. Pour produire de l'eau chaude, préparez d'abord une grande tasse afin d'éviter de vous blesser lorsque de l'eau chaude sort du tuyau de vapeur. Branchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton „☺“ pour démarrer la machine. Le clignotement du voyant café indique que la machine commence à préchauffer. Lorsque la température atteint la valeur réglée et que le préchauffage est terminé, les témoins lumineux des deux boutons restent allumés et l'écran d'affichage de la machine indique „92 °C“, ce qui signifie que la machine est prête.
 2. Placez la tasse sous le tube à vapeur, tournez le bouton vapeur en „☺“ position et appuyez sur le bouton „Café“. L'eau chaude s'écoule du tube à vapeur vers la tasse. Lorsque la capacité requise est atteinte, éteignez le bouton „Café“ et tournez le bouton vapeur en position OFF.
- Avertissement : Soyez prudent lorsque vous travaillez avec de l'eau chaude. L'eau chaude ou les éclaboussures peuvent provoquer des blessures.



DÉTARTRAGE

Il est nécessaire de détartrer, de nettoyer et d'entretenir la machine à café après 2 à 3 mois d'utilisation pour garantir un goût de café pur. Dès la première utilisation de la machine, lorsque le nombre de tasses atteint 500, les boutons „Tasse simple“, „Double tasse“, „Vapeur“ s'allument pour rappeler à l'utilisateur que la machine doit être nettoyée. L'alarme ne peut être annulée qu'en entrant dans le programme de détartrage et en le terminant. Si vous ne souhaitez pas effectuer de détartrage, l'alarme peut être annulée en rétablissant les réglages d'usine.

1. Préparez d'abord une tasse suffisamment grande pour ne pas vous blesser lorsque l'eau chaude sort du tuyau de vapeur.
2. Lorsque l'écran d'affichage de la machine indique „92 °C“, appuyez sur la touche „☺“ et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes pour accéder à la fonction de détartrage et de nettoyage. À ce moment-là, le voyant de la touche „☺“ clignote et l'avertisseur sonore émet 3 bips. À la fin du cycle de détartrage et de nettoyage, l'avertisseur sonore s'arrête automatiquement après 3 bips. Le réservoir d'eau doit être rempli d'au moins 1 L d'eau avant le détartrage afin d'éviter un manque d'eau pendant le processus de détartrage (25 g d'acide citrique et 1 L d'eau).
3. Pendant le détartrage, lorsque le bouton vapeur est fermé, l'eau chaude s'écoule par l'écoulement de café de la machine ; lorsque le bouton vapeur est ouvert, l'eau s'écoule par la buse de mousse de lait.
4. La durée du cycle de la fonction de détartrage et de nettoyage est de 2 minutes.

VALEUR PAR DÉFAUT (RÉINITIALISATION)

Cette opération permet de réinitialiser le nombre de gobelets à la valeur d'usine par défaut. Pour rétablir la valeur d'usine par défaut, veuillez suivre les étapes ci-dessous :

Une fois que la machine à café est préchauffée, appuyez sur les touches „☺“ et „☹“ pendant 3 secondes en même temps, tous les voyants lumineux clignotent 3 fois et l'avertisseur sonore émet 5 bips. La machine revient ensuite à ses réglages par défaut.

NETTOYAGE

1. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et laissez-le refroidir.
2. Ne pas utiliser de solvants ou de détergents pour nettoyer la cafetière. Utilisez un chiffon doux et humide.
3. Retirez, videz et lavez régulièrement le bac d'égouttage.
4. Nettoyez régulièrement le réservoir.
5. Tournez vers la gauche pour retirer l'entonnoir et le bac à filtre, videz le marc de café, nettoyez le bac à filtre et l'entonnoir avec du détergent et des serviettes, puis rincez-les à l'eau claire.
6. Nettoyez toutes les pièces amovibles à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

Avertissement : L'entonnoir est en alliage d'aluminium. Pour éviter l'oxydation de l'entonnoir après utilisation ou nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon sec.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DU CAFÉ (LA LECTURE EST NÉCESSAIRE AVANT L'UTILISATION)

Quel type de café moulu convient à cette machine ?

On le reconnaît à la forme du café moulu : 1. Si le marc est pulpeux, cela indique que la poudre de café est trop fine ; 2. si le marc est en forme de sable, cela indique que la poudre de café est trop grossière ; 3. si le marc est en forme de gâteau, cela indique que la poudre de café est appropriée.

Existe-t-il une quantité standard de café moulu à utiliser ?

Pour préparer une seule tasse de café, mettez une mesure rase (7-8g) de café moulu dans le filtre.

Pour préparer un double espresso, mettez une mesure rase (14-15 g) de café moulu dans le filtre.

Quelle est la pression nécessaire pour presser le café moulu ?

Une force d'environ 33 livres (environ 15 kg) est nécessaire pour presser et égaliser la poudre de café en utilisant uniquement la main.

À quoi sert le petit crochet sur la poignée de la cafetière ?

Lorsque vous versez le café moulu, vous pouvez utiliser le crochet pour empêcher le panier-filtre de tomber.

Quelle est la fonction de la zone de réchauffement de la tasse ?

En réchauffant la tasse de café dans cette zone, vous pouvez obtenir un meilleur goût de café car la différence de température du café est réduite lorsque le café est versé dans la tasse de café.

Quelle est la fonction des manchons en acier inoxydable sur le tube à vapeur ?

Ils permettent à la vapeur de former une convection tourbillonnante, ce qui rend la mousse de lait plus riche et plus fine.

Pourquoi ne puis-je pas faire mousser le lait ?

1) Assurez-vous de choisir du lait conservé au froid ; 2) Le lait ne peut pas être transformé en mousse de lait lorsque sa température augmente en raison du processus de moussage du lait ; 3) Faire de la mousse de lait est une sorte d'habileté. S'il vous plaît, exercez-vous davantage.

Que faire si la mousse de lait a des bulles relativement grosses ?

Vous pouvez prendre la tasse Latte Art et la taper fortement sur la table à plusieurs reprises, tenir la tasse Latte Art avec votre main et la faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre à plusieurs reprises. Cela éliminera les grosses bulles et rendra l'organisation du lait plus douce et plus dense, ce qui donnera un saveur plus dense.

Quel type de lait convient à la préparation du lait moussé ?

Le lait écrémé est facile à faire mousser, mais les bulles et la mousse seront légèrement plus grandes et plus lâches, et le goût ne sera pas dense. Le lait entier n'est pas facile à faire mousser, mais une fois qu'il est moussé, il y a une organisation fine qui peut rendre la cuisine espresso épaisse et visqueuse.

Que dois-je faire si aucune vapeur ne sort du tube à vapeur ?

En général, cela est dû au fait que vous n'avez pas nettoyé le tube à vapeur à temps après avoir fait mousser le lait et que le lait caillé bloque le tube à vapeur. Vous pouvez utiliser des outils tels qu'une pince pour le dégager en l'insérant dans le tube à vapeur par l'une de ses extrémités. S'il n'est pas bloqué, essayez d'ajouter 1:1 de vinaigre avec de l'eau dans le réservoir d'eau, puis tournez le bouton en position vapeur pour assouplir le tube et le dégager. Si le problème n'est pas résolu, veuillez contacter le centre de service.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN RÉGULIERS

1. Pour garantir un goût de café pur, veuillez détartrer, nettoyer et entretenir la machine à café après 2 ou 3 mois d'utilisation.
2. Pour détartrer la machine à café, utilisez le „détartrant pour machine à café“ (le rapport entre l'eau et le détartrant est d'environ 4:1, ou reportez-vous au manuel d'instructions). S'il n'y a pas de détartrant, vous pouvez utiliser de l'acide citrique (le rapport entre l'eau et l'acide citrique est d'environ 100:3).
3. Nettoyez le bec verseur et le tuyau de vapeur en suivant les étapes de préparation du cappuccino.
4. Utilisez ensuite de l'eau pour les nettoyer plus de 3 fois afin de vous assurer qu'ils sont propres.
5. Veillez à ce que la machine à café soit laissée au repos pendant plus de 3 minutes à chaque fois pendant le processus de nettoyage répété.

DÉPANNAGE

Défaut	Analyse des causes	Solution
Le café s'écoule par la fente de l'entonnoir.	Il y a de petites pièces à l'intérieur de la bague d'étanchéité.	Nettoyer le joint d'étanchéité.
	La poudre de café est trop fine.	Remplacez-la par une poudre de café plus grossière.
	Le café en poudre a été pressé trop fort.	Presser la poudre de café avec moins de force.
	La bague d'étanchéité a vieilli.	Veillez contacter le centre de service agréé.
	Il y a de la poudre de café en haut du porte-filtre.	Nettoyez la partie supérieure du porte-filtre avant de le mettre dans la machine.
La poignée de café n'a pas pu être mise en position de verrouillage.	La quantité de café en poudre a dépassé l'échelle maximale de l'entonnoir.	Réduire la quantité de café moulu.
Café froid	Le voyant n'est pas allumé.	Fonctionnement lorsque le témoin lumineux est allumé.
	La machine à café n'est pas préchauffée.	Préchauffer la machine à café.
	La tasse à café n'est pas préchauffée.	Préchauffez la tasse à café.
La pompe est trop bruyante.	Il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'eau.	Verser de l'eau dans le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau est mal monté.	Monter le réservoir d'eau dans le bon sens.
Café clair.	La poudre de café n'est pas suffisamment pressée.	Appuyer sur la poudre de café pour l'aplatir à nouveau.
	Il n'y a pas assez de café en poudre.	Ajouter du café moulu.
	La poudre de café est trop grossière.	Utiliser une poudre spéciale pour espresso.
La couleur du café est trop foncée.	La poudre de café est pressée trop fort.	Presser la poudre de café avec moins de force.
	Trop de café en poudre.	Réduire la poudre de café.
	Le filtre est bouché.	Nettoyer la tasse filtrante.
	La poudre de café est trop fine.	Utiliser la bonne poudre de café.
	La sortie d'eau est obstruée.	Nettoyez la sortie d'eau.
La poignée ne peut pas être tournée en position verrouillée.	Trop de café en poudre.	Réduire la quantité de café en poudre.
	Ne peut pas tourner en place, même sans café en poudre.	Contactez le centre de service agréé.
Vous pouvez faire du café comme d'habitude, mais vous ne pouvez pas faire mousser le lait.	La sortie de vapeur est obstruée.	Nettoyez la sortie de vapeur.
		Ajoutez du vinaigre pour nettoyer le réservoir d'eau.

Si vous ne trouvez pas la cause de la panne, veuillez contacter le centre de service agréé ; le service après-vente ne peut être assuré à condition que la machine soit démontée par l'utilisateur.

Tension nominale	Puissance nominale	Volume	Pression
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Liste des accessoires			
Corps de la machine à café×1 ■ Porte-filtre×2 ■ Cuillère×1 ■ Filtre×2 ■ Boîte à capsules ×1 ■ Mode d'emploi ×1			



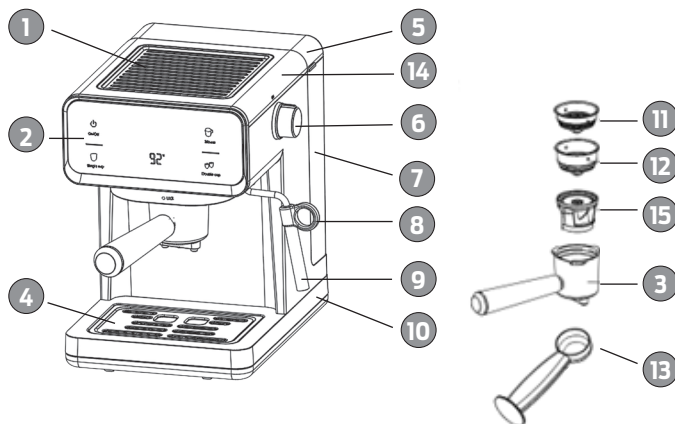
INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA PRODUKTU I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i obsługiwać je w następujący sposób:

1. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
2. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
4. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
 - Bed and Breakfast.
5. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do parzenia kawy ekspresowej, nie należy go używać do innych celów.
6. Powierzchnia elementu grzejnego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu.
7. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożeń.
8. Ekspres do kawy nie może być umieszczony w szafce, gdy jest używany.
9. Nie zezwalać dzieciom na czyszczenie lub serwisowanie urządzenia bez nadzoru.
10. Nie zanurzać urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
11. Przed użyciem należy sprawdzić, czy napięcie jest prawidłowe.
12. Ekspres do kawy musi być podłączony do uziemionego gniazdka elektrycznego.
13. Nie pozostawiać ekspresu bez nadzoru, gdy jest używany. Nie zezwalać dzieciom ani osobom, które nie potrafią o siebie zadbać, na zbliżanie się do ekspresu do kawy.
14. Nie używaj urządzenia w wysokiej temperaturze, wysokim polu magnetycznym i wilgotnym środowisku. Nie należy umieszczać ekspresu na gorącej powierzchni, w pobliżu ognia lub na innych urządzeniach elektrycznych, takich jak lodówki.
15. Aby zapobiec pożarowi i porażeniu prądem elektrycznym, nie należy umieszczać przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innej cieczy; nie należy uszkadzać, nadmiernie zginać ani rozciągać przewodu zasilającego; nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym.
16. Podczas czyszczenia lub nieużywania urządzenia należy odłączyć przewód zasilający. Akcesoria można czyścić dopiero po ostygnięciu urządzenia.
17. Należy używać oryginalnych akcesoriów.
18. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do parzenia kawy. Nie należy używać go do innych celów. Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
19. Umieść urządzenie na płaskim stole lub blacie, zapewniając się, że urządzenie znajduje się w odległości co najmniej 5 cm od wszelkich pobliskich przedmiotów oraz że tył urządzenia znajduje się w odległości co najmniej 20 cm od ściany. Nie wolno wieszać przewodu zasilającego na krawędzi stołu lub blatu.
20. Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka gorącej powierzchni urządzenia.
21. Podczas obsługi ekspresu do kawy nie należy dotykać metalowej powierzchni urządzenia bezpośrednio rękami. Należy używać pokrętła i uchwytu.
22. Regularnie czyść i konserwuj części ekspresu do kawy, aby zapewnić jakość kawy i przedłużyć żywotność ekspresu do kawy.
23. Nie przesuwaj ani nie wytyczaj zasilania, gdy ekspres do kawy pracuje.
24. Nie używaj ekspresu bez wody.
25. Dla własnego bezpieczeństwa należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i upewnić się, że wie się, jak prawidłowo korzystać z urządzenia.
26. Nie myj ekspresu do kawy ani przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
27. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
28. Przed pierwszym użyciem ekspresu należy go dwukrotnie wygotować w czystej wodzie, aby usunąć nieprzyjemny zapach.
29. W przypadku jakichkolwiek usterek ekspresu do kawy należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

GŁÓWNE CZĘŚCI URZĄDZENIA

1. Tacka na ciepłe kubki
2. Ekran wyświetlacza
3. Zespół uchwytu filtra
4. Pokrywa tacy ociekowej
5. Pokrywa zbiornika na wodę
6. Pokrętło pary
7. Zbiornik na wodę
8. Uchwyt rurki parowej
9. Przewód pary
10. Korpus główny
11. Filtr 1-komorowy
12. Filtr na 2 filiżanki
13. Łyżeczka do kawy
14. Górna pokrywa
15. Pojemnik na kapsułki



PROCES OPERACYJNY

Pierwsze użycie

1. Wyjmij ekspres do kawy z opakowania i sprawdź, czy akcesoria są kompletne.
2. Wyczyść wszystkie zdejmowane części.
3. Wyczyść urządzenie czystą wodą 2-3 razy zgodnie z procesem parzenia kawy bez kawy w proszku.

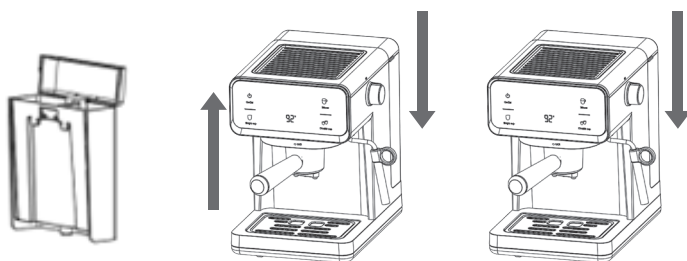
Ostrzeżenie: Przy pierwszym użyciu woda może nie wypływać z produktu. Należy przekręcić pokrętło pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby maksymalnie otworzyć urządzenie i nacisnąć przycisk „Coffee” (Kawa). Gdy z otworu wylotowego pary zacznie wydobywać się woda, należy nacisnąć przycisk „Coffee” (Kawa), aby zamknąć urządzenie i przekręcić pokrętło pary w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby je zamknąć.



PL

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA WODY

1. Otwórz pokrywę zbiornika wody i wyjmij zbiornik, pociągając go do góry.
 2. Napełnij zbiornik świeżą, czystą wodą, uważając, aby nie przekroczyć poziomu MAX. Załóż zbiornik, lekko naciskając zawór znajdujący się w dolnej części zbiornika.
 3. Łatwiej jest napełnić zbiornik bez wyjmowania go, nalewając wodę bezpośrednio z dzbanka.
- WAŻNE:** 1. To normalne, że w przestrzeni pod zbiornikiem znajduje się woda. Dlatego należy ją regularnie osuszać czystą gąbką.
2. Nie używaj urządzenia, jeśli w zbiorniku nie ma wody. Jeśli poziom wody spadnie poniżej poziomu minimalnego, należy dolać wody na czas.

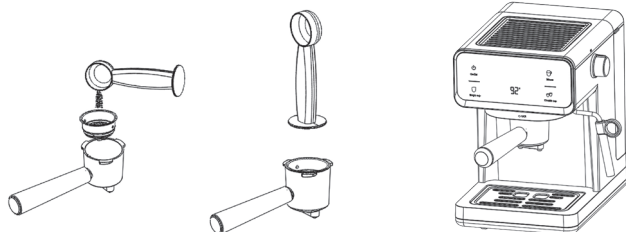


PODGRZEWANIE EKSPRESU DO KAWY

1. Podłącz przewód zasilający i naciśnij przycisk „...”, aby uruchomić ekspres. Jeśli lampka kontrolna kawy miga, oznacza to, że ekspres rozpoczyna wstępne nagrzewanie. Gdy temperatura osiągnie ustawioną wartość i podgrzewanie zostanie zakończone, lampki kontrolne dwóch przycisków pozostaną włączone, a na wyświetlaczu urządzenia pojawi się komunikat „92 °C”, potwierdzający, że urządzenie jest gotowe. Podczas procesu podgrzewania przyciski nie działają.
2. Włóż filtr do uchwytu filtra; zapnij go w ekspresie do kawy w pozycji „Insert” (Włóż); a następnie przekręć go w prawo do pozycji „Locked” (Zablokowany).
3. Umieść używaną filiżankę kawy pod filtrem, naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki, aby podgrzać ekspres do kawy i filiżankę kawy gorącą wodą.

PRZYGOTOWANIE WŁOSKIEJ KAWY ESPRESSO

1. Napełnij filtr kawą w proszku, a następnie wygładź go i ściśnij.
2. Włóż filtr do uchwytu filtra; zapnij go w ekspresie do kawy w pozycji „Insert” (Włóż); a następnie przekręć go w prawo do pozycji „Locked” (Zablokowany).
3. Umieść używaną filiżankę kawy pod uchwytem filtra, gdy wskaźnik kawy nie miga, a następnie naciśnij przycisk „☺” lub „☹”, aby wyjąć kawę.
4. Naciśnij przycisk „☺” lub „☹”, urządzenie zatrzyma się automatycznie po zakończeniu parzenia kawy w trybie „Jedna filiżanka” lub „Dwie filiżanki”.



Ostrzeżenie:

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.

Aby uniknąć rozpryskiwania, nigdy nie wyjmij uchwytu filtra, gdy urządzenie parzy kawę.

5. Po zaparzeniu kawy pozostaw urządzenie na 5 minut do ostygnięcia, a następnie obróć uchwyt filtra w lewo i wyjmij go, przytrzymując kubek z filtrem i wylewając resztki kawy.
6. Po całkowitym ostygnięciu umyj uchwyt filtra i kubek filtra świeżą wodą, a korpus i tackę ociekową wyczyść wilgotną ściereczką.

Uwaga: Przycisk „Podwójna filiżanka” przestanie działać automatycznie po 35 sekundach, a przycisk „Pojedyncza filiżanka” przestanie działać automatycznie po 20 sekundach.

W przypadku braku działania ekspresu do kawy wyłączy się po 29 minutach.

Zdefiniowany przez użytkownika czas parzenia kawy: aby zmienić czas parzenia kawy, należy postępować zgodnie z poniższą procedurą.

Naciśnij przycisk „Single-cup” lub „Double-cup” przez ponad 3 sekundy. Wskaźnik zacznie migać i rozpocznie się proces.

Aby zatrzymać operację, ponownie naciśnij przycisk pojedynczej filiżanki lub podwójnej filiżanki.

Czas parzenia kawy można ustawić w zakresie 20 s-80 s.



PARZENIE KAWY ZA POMOCĄ KAPSULEK

1. Włóż kapsułkę z kawą do pojemnika na kapsułki, a następnie dokręć pokrywę i umieść ją w uchwycie filtra, zapnij ją w ekspresie do kawy w pozycji „Insert” (Włóż), a następnie przekręć w prawo do pozycji „Locked” (Zablokowane).
2. Poniższy proces jest taki sam, jak w przypadku parzenia włoskiej kawy espresso.

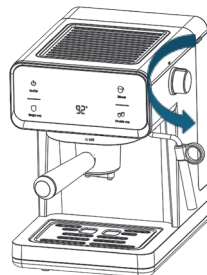


PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO LUB INNEJ SPECJALNEJ KAWY

Cappuccino przygotowuje się z espresso i spienionego mleka. Najpierw zaparz espresso, a następnie postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby przygotować spienione mleko.

Uwaga: Filtr musi być zainstalowany na miejscu w procesie wytwarzania pary.

1. Najpierw zaparz espresso, używając dużych filiżanek.
 2. Naciśnij przycisk „Steam” (Para). Gdy kontrolka pary miga, oznacza to, że ekspres wchodzi w stan podgrzewania pary. Gdy kontrolka pary świeci się, a na wyświetlaczu ekspresu pojawia się komunikat „120 °C”, oznacza to, że podgrzewanie zostało zakończone.
 3. Wlej pełne, czyste mleko do filiżanki latte w rezerwie, gdy para zostanie podgrzana.
 4. Przekręć pokrętło pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, gdy para zacznie się wydobywać, wypuść ją w powietrze, aby usunąć pozostałą w rurce gorącą wodę, a następnie przekręć pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby je zamknąć. Gdy z rurki nie będą już wypływać krople wody.
 5. Zanurz górną część rurki parowej do pozycji 1/3 mleka i przekręć pokrętło sterowania do pozycji „☕”.
 - Stopniowo przesuwaj górną część rurki parowej, aż znajdziesz się tuż pod powierzchnią mleka, ale nie wyżej niż powierzchnia. W tym momencie usłyszysz dźwięk musowania, a mleko będzie wirować w filiżance Latte Art, co oznacza, że mleko dostaje się powietrze.
 6. Gdy mleczna pianka będzie wystarczająco obfita, włóż rurkę parową głęboko do mleka i pozwól, aby temperatura mleka wzrosła do około 66°C, a następnie zakończ proces spieniania mleka i zatrzymaj dostarczanie pary, obracając pokrętło pary zgodnie z ruchem wskazówek zegara i jednocześnie naciskając przycisk pary.
 7. Wlej najpierw kawę espresso do filiżanki, a następnie spienione mleko. Cappuccino jest teraz gotowe. Można również dodać cukier lub kakao do smaku.
- Ostrzeżenie: dyszy pary nie wolno umieszczać na powierzchni mleka, aby go nie poparzyć, ponieważ spowoduje to rozpryskiwanie się mleka.
- Wskazówki: Jeśli w mlecznej piance pojawiają się wyraźne pęcherzyki, stuknij filiżankę do latte, aby usunąć kilka dużych pęcherzyków, a następnie potrząśnij filiżankę do latte poziomo, aby całkowicie wymieszać mleko i mleczną piankę.
- Uwaga: Aby przygotować więcej niż jedno cappuccino, najpierw przygotuj wszystkie kawy, a następnie spień mleko dla wszystkich cappuccino. Aby ponownie zaparzyć kawę po spienieniu mleka, pozwól boilerowi ostygnąć, w przeciwnym razie kawa się przypali.



Uwaga: Gdy para jest gotowa i chcesz zaparzyć kolejną kawę, a temperatura jest wysoka, migają trzy wskaźniki „☕”, „☕” i „92°”, a urządzenie włączy alarm. Zaleca się pozostawienie ekspresu do kawy do ostygnięcia na co najmniej 10 minut po przygotowaniu pary przed ponownym użyciem lub użycie ręcznej metody chłodzenia wodą.

W przeciwnym razie włoska kawa może mieć „przypalony” smak.

Ręczna metoda chłodzenia ekspresu do kawy (przez wypuszczanie wody): Gdy ekspres do kawy znajduje się w stanie alarmu, przekręć pokrętło pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i naciśnij przycisk „Coffee” (Kawa), a z rurki pary zacznie wypływać gorąca woda. Gdy kontrolka kawy zacznie migać od szybkiego do wolnego, naciśnij przycisk „Coffee”, aby zatrzymać pracę ekspresu i zakręć pokrętło zaworu pary. Poczekaj chwilę, aż te trzy kontrolki przestaną migać, co oznacza, że urządzenie jest gotowe do parzenia kawy i możesz ponownie zaparzyć kawę.

Uwagi:

1. Po przygotowaniu pianki mlecznej należy wyczyścić przewód pary wilgotną ściereczką, aby zapobiec przywieraniu resztek mleka do przewodu pary.
2. Po zakończeniu spieniania mleka włóż pokrętło pary, aby ekspres do kawy wypuszczał parę przez około 10 sekund, a następnie wyłóż pokrętło pary i wyciśnij wylot pary na wypadek zablokowania wylotu pary przez resztki mleka.

PRODUKCJA CIEPŁEJ WODY

1. Aby przygotować gorącą wodę, najpierw przygotuj duży kubek, aby uniknąć obrażeń, gdy gorąca woda wypłynie z rurki parowej. Podłącz przewód zasilający i naciśnij przycisk „☕”, aby uruchomić urządzenie. Miganie lampki wskaźnika kawy oznacza, że ekspres rozpoczyna wstępne nagrzewanie. Gdy temperatura osiągnie ustaloną wartość i podgrzewanie zostanie zakończone, lampki kontrolne dwóch przycisków pozostaną włączone, a na wyświetlaczu urządzenia pojawi się komunikat „92 °C”, oznaczający, że urządzenie jest gotowe do pracy.
 2. Umieść filiżankę pod rurką pary, obróć pokrętło pary do ☕ pozycji i naciśnij przycisk „Coffee” (Kawa). Z rurki parowej do filiżanki popłynie gorąca woda. Po osiągnięciu wymaganej pojemności, wyłóż przycisk „Coffee” i przekręć pokrętło pary do pozycji OFF.
- Ostrzeżenie: Podczas pracy z gorącą wodą należy zachować ostrożność. Gorąca woda lub jej rozpryski mogą spowodować obrażenia.

ODWAPNIANIE

Konieczne jest odkamienianie, czyszczenie i konserwacja ekspresu do kawy po 2-3 miesiącach użytkowania, aby zapewnić czysty smak kawy. Od pierwszego użycia ekspresu, gdy liczba filizanek osiągnie 500, przyciski „Pojedyncza filizanka”, „Podwójna filizanka”, „Para” zaświecą się, aby przypomnieć użytkownikowi o konieczności wyczyszczenia ekspresu. Alarm można anulować tylko poprzez wprowadzenie i ukończenie programu usuwania kamienia. Jeśli nie chcesz usuwać kamienia, alarm można anulować, przywracając ustawienia fabryczne.

1. Najpierw przygotuj wystarczająco dużą filizankę, aby uniknąć obrażeń, gdy gorąca woda wypłynie z rurki parowej.
2. Włącz pokrętkę pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, gdy na wyświetlaczu urządzenia pojawi się „92 °C”, naciśnij i przytrzymaj przycisk „C” przez 5 sekund, aby wyzwać funkcję odkamieniania i czyszczenia. W tym czasie kontrolka przycisku „C” będzie migać, a brzęczyk wyemituje 3 sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu cyklu odkamieniania i czyszczenia brzęczyk wyłączy się automatycznie po 3 sygnałach dźwiękowych. Przed przystąpieniem do odkamieniania zbiornik na wodę należy napełnić co najmniej 1 l wody, aby uniknąć niedoboru wody podczas procesu odkamieniania (kwas cytrynowy 25 g i 1 l wody).
3. Podczas procesu odkamieniania, gdy pokrętkę pary jest zamknięte, gorąca woda wypływa z wylotki kawy urządzenia; gdy pokrętkę pary jest otwarte, woda wypływa z dyszy do spieniania mleka.
4. Czas trwania cyklu funkcji odkamieniania i czyszczenia wynosi 2 minuty

DOMYŚLNA WARTOŚĆ FABRYCZNA (RESETOWANIE)

Ta operacja resetuje ustawioną liczbę kubków do domyślnej wartości fabrycznej. Aby przywrócić domyślną wartość fabryczną, wykonaj poniższe czynności: Po wstępnym nagraniu ekspresu naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski „☺” i „☹” przez 3 sekundy, wszystkie kontrolki migną 3 razy, a brzęczyk wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych. Następnie urządzenie powróci do ustawień domyślnych.

CZYSZCZENIE

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania i odczekać, aż ostygnie.
2. Do czyszczenia ekspresu do kawy nie należy używać rozpuszczalników ani detergentów. Należy używać miękkiej, wilgotnej szmatki.
3. Regularnie wyjmuj, opróżniaj i myj tacę odciekową.
4. Regularnie czyść zbiornik.
5. Obróć w lewo, aby wyjąć lejek i tacę filtra, opróżnij fusy z kawy, wyczyść tacę filtra i lejek za pomocą detergentu i ręczników, a następnie przepłucz je czystą wodą.
6. Wyczyść wszystkie zdejmowane części czystą wodą i dokładnie je wysusz.

Ostrzeżenie: Lejek jest wykonany ze stopu aluminium. Aby uniknąć utleniania się lejka po użyciu lub czyszczeniu, należy przetrzeć jego powierzchnię suchą szmatką.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PARZENIA KAWY (PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ)

Jaki rodzaj kawy mielonej nadaje się do tego ekspresu?

Można to stwierdzić na podstawie kształtu fusów: 1. Jeśli fusy są papkowate, oznacza to, że kawa w proszku jest zbyt drobna; 2. Jeśli fusy mają kształt luźnego piasku, oznacza to, że kawa w proszku jest zbyt gruba; 3. Jeśli fusy mają kształt ciasta, oznacza to, że kawa w proszku jest odpowiednia.

Czy istnieje standardowa ilość mielonej kawy?

Aby zaparzyć jedną filizankę kawy, należy wysypać równą miarkę (7-8 g) zmielonej kawy do filtra.

Aby zaparzyć podwójne espresso, wysyp do filtra jedną miarkę (14-15 g) zmielonej kawy.

Jakiego nacisku potrzebuję, aby wycisnąć zmieloną kawę?

Do wyciśnięcia i wyrównania kawy w proszku przy użyciu samej dłoni wymagana jest siła około 33 funtów (około 15 kg).

Do czego służy mały haczyk na uchwycie kawy?

Podczas wysypywania fusów można użyć haczyka, aby zapobiec wypadnięciu koszyka filtra.

Jaka jest funkcja obszaru podgrzewania filizanki?

Podgrzewając filizankę kawy w tym obszarze, można uzyskać lepszy smak kawy, ponieważ różnica temperatury kawy jest zmniejszona, gdy kawa jest nalewana do filizanki.

Jaką funkcję pełnią tuleje ze stali nierdzewnej na rurce parowej?

Para może tworzyć wirującą konwekcję, która może sprawić, że mleczna pianka będzie bogatsza i delikatniejsza.

Dlaczego nie mogę spienić mleka?

1. Upewnij się, że wybierasz mleko przechowywane w chłodni; 2. Mleko nie może zostać spienione po wzroście jego temperatury w wyniku procesu spieniania mleka; 3. Spienianie mleka jest rodzajem umiejętności. Prosimy o więcej praktyki.

Co należy zrobić, jeśli pianka mleczna ma stosunkowo duże pęcherzyki?

Można wziąć filizankę Latte Art i uderzyć nią kilka razy o stół, a następnie przytrzymać filizankę Latte Art ręką i obrócić ją kilka razy w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Spowoduje to usunięcie dużych bąbelków i sprawi, że mleko będzie bardziej miękkie i gęste, co zapewni bardziej intensywny smak.

Jaki rodzaj mleka nadaje się do przygotowania spienionego mleka?

Mleko o niskiej zawartości tłuszczu można łatwo spienić, ale pęcherzyki i piana będą nieco większe i luźniejsze, a mleko nie będzie miało gęstego smaku.

Pełne mleko nie jest łatwe do spienienia, ale po jego spienieniu powstaje delikatna struktura, która może sprawić, że espresso będzie gęste i lepsze.

Co powinienem zrobić, jeśli z rurki parowej nie wydobywa się para?

Zazwyczaj dzieje się tak dlatego, że rurka parowa nie została wyczyszczona na czas po spienieniu mleka, a zsiadłe mleko blokuje rurkę parową. Można użyć narzędzi, takich jak zacisk, aby go wyczyścić, wkładając go do rurki parowej z jednego końca rurki parowej. Jeśli przewód nie jest zablokowany, spróbuj dodać do zbiornika wody ocet z wodą w proporcji 1:1, a następnie przekręć pokrętkę do pozycji pary, aby zmiekczyć przewód i go udrożnić. Jeśli powyższe czynności nie rozwiążą problemu, skontaktuj się z centrum serwisowym.

REGULARNE CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Aby zapewnić czysty smak kawy, należy odkamienić, czyścić i konserwować ekspres do kawy po 2-3 miesiącach użytkowania.
2. Aby odkamienić ekspres do kawy, należy użyć „odkamieniacza do ekspresu do kawy” (stosunek wody i odkamieniacza wynosi około 4:1 lub patrz instrukcja obsługi). W przypadku braku środka odkamieniającego można zamiast niego użyć „kwasku cytrynowego” (stosunek wody do kwasu cytrynowego wynosi około 100:3).
3. Wyczyść wylewkę wody i przewód pary zgodnie z instrukcją przygotowania cappuccino.
4. Następnie wyczyść je wodą więcej niż 3 razy, aby upewnić się, że są czyste.
5. Upewnij się, że ekspres do kawy pozostaje w spoczynku przez ponad 3 minuty za każdym razem podczas powtarzanego procesu czyszczenia.



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Usterka	Analiza przyczyn	Rozwiązanie
Kawa wylewa się przez szczelinę lejka.	Wewnątrz pierścienia uszczelniającego znajdują się małe części.	Wyczyść pierścień uszczelniający.
	Kawa w proszku jest zbyt drobna.	Wymień go na grubszą kawę w proszku.
	Kawa w proszku została sprasowana zbyt mocno.	Naciśnij kawę w proszku z mniejszą siłą.
	Pierścień uszczelniający zestarzał się.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
	W górnej części uchwyty filtra znajduje się kawa w proszku.	Wyczyść górną część uchwyty filtra przed włożeniem go do urządzenia.
Nie można przeloczyć uchwyty kawy do pozycji zablokowanej.	Ilość kawy w proszku przekroczyła maksymalną skalę lejka.	Zmniejszyć ilość mielonej kawy.
Zimna kawa	Lampka kontrolna nie świeci się.	Działanie, gdy lampka kontrolna świeci się.
	Ekspres do kawy nie jest nagrany.	Rozgrzej ekspres do kawy.
	Filizanka kawy nie jest nagrzana.	Rozgrzej filizankę do kawy.
Pompa pracuje zbyt głośno.	W zbiorniku na wodę nie ma wody.	Wlej wodę do zbiornika na wodę.
	Zbiornik na wodę jest nieprawidłowo zamontowany.	Zamontuj zbiornik na wodę we właściwy sposób.
Jasna kawa.	Kawa w proszku nie jest wystarczająco dociśnięta.	Ponownie naciśnij kawę w proszku, aby była płaska.
	Za mało kawy w proszku.	Dodaj więcej mielonej kawy.
	Kawa w proszku jest zbyt grubo zmielona.	Użyj specjalnego proszku do espresso.
Kolor kawy jest zbyt ciemny.	Kawa w proszku jest zbyt mocno sprasowana.	Wciśnij kawę w proszku z mniejszą siłą.
	Za dużo kawy w proszku.	Zmniejszyć ilość kawy w proszku.
	Filtr jest zatkany.	Wyczyść filizankę filtrującą.
	Kawa w proszku jest zbyt drobna.	Użyj odpowiedniej kawy w proszku.
	Wylot wody jest zatkany.	Wyczyść wylot wody.
Nie można obrócić uchwyty do pozycji zablokowanej.	Za dużo kawy w proszku.	Zmniejsz ilość kawy w proszku.
	Nie można obrócić w miejscu, nawet bez kawy w proszku.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Można zaparzyć kawę jak zwykle, ale nie można spienić mleka.	Wylot pary jest zatkany.	Wyczyść wylot pary.
		Dodaj ocet, aby wyczyścić zbiornik na wodę.

Jeśli nie możesz znaleźć przyczyny usterki, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym; serwis posprzedażowy nie może być świadczony pod warunkiem, że urządzenie zostało zdemontowane przez użytkownika.

Napięcie znamionowe	Moc znamionowa	Objętość	Ciśnienie
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Lista akcesoriów			
Korpus ekspresu ×1 ■ Uchwyt filtra ×2 ■ Łyzeczka ×1 ■ Filtr ×2 ■ Pojemnik na kapsułki ×1 ■ Instrukcja obsługi ×1			

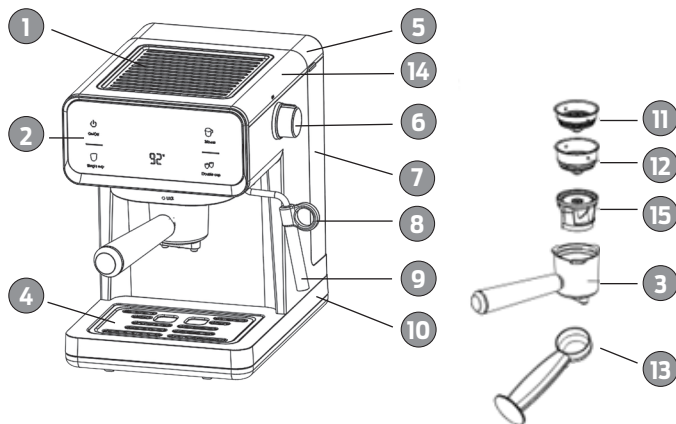
VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN VOORZORGSMATREGELEN VOOR HET PRODUCT

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en ga als volgt te werk:

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en als ze de gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Toestellen kunnen worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en de gevaren ervan hebben begrepen.
4. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
 - Bed and Breakfast-achtige omgevingen.
5. Het apparaat is alleen bedoeld om koffie te zetten, gebruik het niet voor andere doeleinden.
6. Het oppervlak van het verwarmingselement wordt na gebruik blootgesteld aan restwarmte.
7. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaren te voorkomen.
8. Het koffiezetapparaat mag tijdens gebruik niet in een kast worden geplaatst.
9. Laat kinderen het apparaat niet schoonmaken of onderhouden zonder toezicht.
10. Dompel het apparaat of het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen.
11. Controleer voor gebruik of de spanning correct is.
12. Het koffiezetapparaat moet voor gebruik worden aangesloten op een geaard stopcontact.
13. Laat het koffiezetapparaat niet onbeheerd achter wanneer het in gebruik is. Laat kinderen of mensen die niet voor zichzelf kunnen zorgen niet in de buurt van het koffiezetapparaat komen.
14. Gebruik het apparaat niet bij hoge temperaturen, hoge magnetische velden en in een vochtige omgeving. Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak, in de buurt van vuur of bovenop andere elektrische apparaten zoals een koelkast.
15. Voorkom brand en elektrische schokken door het netsnoer en de stekker niet in water of een andere vloeistof te plaatsen; beschadig het netsnoer niet, buig het niet te veel en rek het niet uit; en plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer.
16. Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat reinigt of niet gebruikt. Accessoires kunnen pas worden gereinigd als het apparaat is afgekoeld.
17. Gebruik de originele accessoires.
18. Het apparaat is alleen bedoeld om koffie te zetten. Gebruik het niet voor andere doeleinden. Bewaar het op een droge plaats.
19. Plaats het apparaat op een vlakke tafel of aanrecht en zorg ervoor dat het apparaat minstens 5 cm verwijderd is van voorwerpen in de buurt en dat de achterkant van het apparaat minstens 20 cm van de muur staat. Hang het netsnoer niet aan de rand van de tafel of het aanrecht.
20. Zorg ervoor dat het netsnoer het hete oppervlak van het apparaat niet raakt.
21. Raak het metalen oppervlak van de machine niet rechtstreeks met uw handen aan wanneer u de koffiemachine bedient. Gebruik de knop en de handgreep.
22. Reinig en onderhoud de onderdelen van de koffiemachine regelmatig om de kwaliteit van de koffie te waarborgen en de levensduur van de koffiemachine te verlengen.
23. Verplaats de stroomtoevoer niet en schakel deze niet uit wanneer de koffiemachine in werking is.
24. Gebruik de machine niet zonder water.
25. Lees voor uw veiligheid de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg ervoor dat u weet hoe u de machine correct gebruikt.
26. Was de koffiemachine of het netsnoer niet in water of andere vloeistoffen.
27. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
28. Kook het apparaat voor het eerste gebruik twee keer met schoon water om eventuele geurtjes te verwijderen.
29. Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum in geval van storingen aan de koffiemachine.

BELANGRIJKSTE ONDERDELEN VAN HET APPARAAT

1. Dienblad voor warme kopjes
2. Scherm
3. Filterhouder
4. Deksel lekbak
5. Deksel waterreservoir
6. Stoomknop
7. Waterreservoir
8. Handgreep stoombuis
9. Stoomslang
10. Hoofdgedeelte
11. 1-kops filter
12. Filter voor 2 kopjes
13. Koffielepel
14. Dekset
15. Doosje voor capsules



BEDIENINGSPROCES

Eerste gebruik

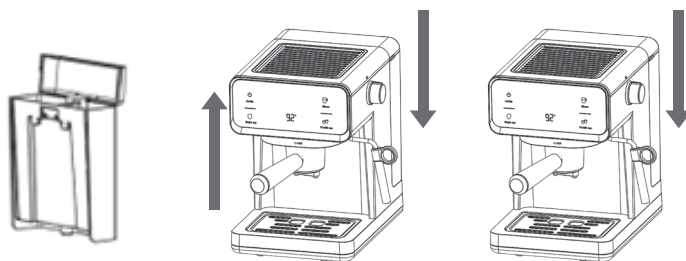
1. Haal de koffiemachine uit de verpakking en controleer of de accessoires compleet zijn.
2. Reinig alle verwijderbare onderdelen.
3. Reinig het apparaat 2-3 keer met helder water volgens het koffiezetproces zonder koffiepoeder.

Waarschuwing: Bij het eerste gebruik kan het zijn dat het water niet uit het product komt. Draai de stoomknop tegen de klok in om maximaal te openen en druk op de knop „Koffie“. Als er water uit de stoommond komt, druk dan op de knop „Koffie“ om het product te sluiten en draai de stoomknop met de klok mee naar de gesloten stand.



DE WATERTANK VULLEN

1. Open het deksel van de watertank en neem de tank eruit door omhoog te trekken.
 2. Vul de tank met vers, schoon water en zorg ervoor dat u het niveau MAX niet overschrijdt. Plaats de tank terug door licht op het ventiel onderin de tank te drukken.
 3. Het is gemakkelijker om het reservoir te vullen zonder het te verwijderen door rechtstreeks water uit een kan te gieten.
- BELANGRIJK:** 1. Het is normaal dat er water in de ruimte onder het reservoir staat. Deze moet daarom regelmatig worden afgedroogd met een schone spons. 2. Gebruik het apparaat niet als er geen water in de tank zit. Voeg op tijd water toe als het waterniveau onder het minimumniveau is.

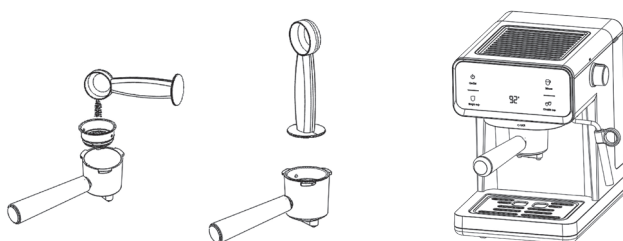


DE KOFFIEMACHINE VOORVERWARMEN

1. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de „☺” knop om de machine te starten. Als het koffiecontrolelampje knippert, geeft dit aan dat de koffiemachine begint met voorverwarmen. Als de temperatuur de ingestelde waarde bereikt en het voorverwarmen klaar is, blijven de indicatielampjes van de twee knoppen branden en verschijnt er „92 °C” op het display van de machine, ter bevestiging dat de machine klaar is. Tijdens het voorverwarmen werken de knoppen niet.
2. Plaats het filter in de filterhouder; gesp het in de koffiemachine vanuit de „Insert” positie; en draai het vervolgens rechtsom naar de „Locked” positie.
3. Plaats het te gebruiken koffiekopje onder het filter, druk op de knop voor één kopje om de koffiemachine en het koffiekopje voor te verwarmen met heet water.

ITALIAANSE ESPRESSOKOFFIE MAKEN

1. Vul het filter met koffiepoeder en strijk het glad en druk het samen.
2. Plaats het filter in de filterhouder; klik het in de koffiemachine vanuit de positie „Invoegen”; en draai het vervolgens rechtsom naar de positie „Vergrendeld”.
3. Plaats het te gebruiken koffiekopje onder de filterhouder, wanneer het koffie-indicatielampje niet knippert, en druk vervolgens op de knop van „☺” of „☹” om koffie te extraheren.
4. Druk op de knop „☺” of „☹”, het apparaat stopt automatisch wanneer het zetten van „Eén kopje” of „Twee kopjes” koffie klaar is.



Waarschuwing:

Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.

Verwijder de filterhouder nooit terwijl het apparaat koffie zet, om spatten te voorkomen.

5. Nadat de koffie gezet is, laat u het apparaat 5 minuten afkoelen, draait u de filterhouder naar links en verwijdt u deze, terwijl u de filterbeker vasthoudt en de koffieresten eruit giet.
6. Was de filterhouder en het filterkopje met schoon water nadat ze volledig zijn afgekoeld en reinig de behuizing en het lekbakje met een vochtige doek.

Opmerking: De „Dubbele kop” knop stopt automatisch met werken na 35 sec, de „Enkele kop” knop stopt automatisch met werken na 20 sec. Als er geen koffie wordt gezet, schakelt de koffiemachine na 29 minuten uit.

Door de gebruiker ingestelde tijd voor het zetten van koffie: volg de onderstaande procedure om de zettijd te wijzigen.

Druk langer dan 3 seconden op de knop „Enkele kop” of „Dubbele kop”. Het indicatielampje begint te knipperen en het proces begint.

Druk nogmaals op de knop voor een enkele of dubbele kop om het proces te stoppen.

De koffiezettijd kan worden ingesteld tussen 20 sec - 80 sec.



NL

KOFFIE ZETTEN MET KOFFIECAPSULES

1. Doe de koffiecapsule in het capsulebakje, draai vervolgens het deksel vast en plaats het in de filterhouder, gesp het in de koffiemachine vanuit de positie „Invoegen”; en draai het vervolgens rechtsom naar de positie „Vergrendeld”.
2. Het volgende proces is hetzelfde als het maken van de Italiaanse Espresso koffie.

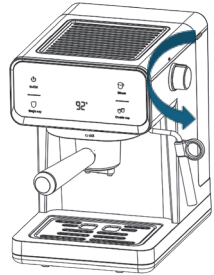


CAPPUCCINO OF ANDERE SPECIALE KOFFIE MAKEN

Cappuccino wordt gemaakt met espresso en opgeschuimde melk. Maak eerst de espresso en volg dan de onderstaande instructies om de opgeschuimde melk te maken.

Opmerkingen: Het filter moet op zijn plaats worden geïnstalleerd bij het maken van stoom.

1. Maak eerst espresso met grote kopjes.
2. Druk op de knop „Stoom”. Als het stoomindicatielampje knippert, geeft dit aan dat de koffiemachine bezig is met het voorverwarmen van stoom. Wanneer het stoomindicatielampje brandt en het display van de machine „120 °C” toont, geeft dit aan dat het voorverwarmen voltooid is.
3. Giet de volle, pure melk in het latte kopje in reserve als de stoom is voorverwarmd.
4. Draai de stoomknop tegen de klok in, wanneer er stoom uit komt, laat deze dan in de lucht spuiten om het resterende hete water in het slangetje op te ruimen, draai de knop vervolgens met de klok mee om te sluiten. Wanneer er geen waterdruppels meer uit het buisje komen.
5. Dompel de bovenkant van de stoomslang tot de 1/3 positie van de melk en draai de regelknop naar de „92” positie. Beweeg de bovenkant van het stoompijpje geleidelijk tot net onder het oppervlak van de melk, maar niet hoger dan het oppervlak. Op dit punt hoor je een bruisend geluid en zal de melk in de Latte Art beker gaan koken, wat betekent dat de lucht in de melk komt.
6. Wanneer het melkschuim rijk genoeg is, steek je het stoomslangetje diep in de melk en laat je de melktemperatuur stijgen tot ongeveer 66 °C, waarna het opschuimen van de melk is voltooid, stop je de stoomafgifte door de stoomknop rechtsom te draaien en tegelijkertijd op de stoomknop te drukken.
7. Giet eerst de espressokoffie in het koffiekopje en daarna de opgeschuimde melk. De cappuccino is nu klaar. Je kunt ook suiker of cacao poeder naar smaak toevoegen.



Waarschuwing: het stoompijpje mag niet op het oppervlak van de melk worden geplaatst om verbranding te voorkomen, want dan gaat de melk spetteren.

Tips: Als er duidelijke belletjes in het melkschuim zitten, tik dan op de lattebeker om enkele grote belletjes te verwijderen en schud de lattebeker vervolgens horizontaal om de melk en het melkschuim volledig te mengen.

Opmerking: Als je meer dan één cappuccino wilt maken, maak je eerst alle koffie en daarna het melkschuim voor alle cappuccino's.

Om opnieuw koffie te zetten na het opschuimen van de melk, laat je de ketel afkoelen, anders verbrandt de koffie.

Opmerking: Als de stoom klaar is en je wilt nog een koffie zetten, en de temperatuur is aan de hoge kant, dan knipperen „☕”, „☕” en „92” drie indicatielampjes en geeft de machine een alarm. Het wordt aanbevolen dat je het koffiezetapparaat minstens 10 minuten laat afkoelen na het maken van stoom voordat je het weer gaat gebruiken, of gebruik de handmatige pomp om het water af te koelen. Anders kan je Italiaanse koffie een „verbrande” smaak krijgen.

Handmatige afkoelmethode van de koffiemachine (door water af te geven): Wanneer het koffiezetapparaat in de alarmtoestand staat, draai je de stoomknop linksom en druk je op de knop „Koffie”, er zal heet water uit het stoomslangetje stromen. Wanneer het koffielampje knippert van snel naar langzaam, druk dan op de knop „Koffie” om de werking van het apparaat te stoppen en draai de knop van de stoomkraan uit. Wacht even wanneer deze drie lampjes stoppen met knipperen, wat aangeeft dat het apparaat klaar is voor koffie, en je kunt weer koffie zetten.

Opmerkingen:

1. Nadat u melkschuim hebt gemaakt, moet u het stoomslangetje tijdig schoonmaken met een vochtige doek om te voorkomen dat er melkresten aan het stoomslangetje blijven plakken.
2. Als het melkschuim klaar is, zet u de stoomknop aan zodat het koffiezetapparaat gedurende ongeveer 10 seconden stoom afgeeft, daarna zet u de stoomknop uit, reinigt u de stoomuitlaat voor het geval de stoomuitlaat geblokkeerd is door de overgebleven melk.

PRODUCTIE VAN WARM WATER

1. Om heet water te maken, zet je eerst een grote beker klaar om te voorkomen dat je je verwondt wanneer er heet water uit het stoompijpje komt. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de „☕” knop om het apparaat te starten. Wanneer het koffie-indicatielampje knippert, geeft dit aan dat de koffiemachine begint met voorverwarmen. Wanneer de temperatuur de ingestelde waarde bereikt en het voorverwarmen klaar is, blijven de indicatielampjes van de twee knoppen branden en toont het displayscherm van de machine „92 °C”, wat aangeeft dat de machine klaar is.
 2. Plaats het kopje onder het stoompijpje, draai de stoomknop in de „☕” stand en druk op de knop „Koffie”. Heet water stroomt van het stoompijpje naar het kopje. Wanneer de gewenste capaciteit is bereikt, zet u de knop „Koffie” uit en draait u de stoomknop in de stand OFF.
- Waarschuwing: Wees voorzichtig wanneer u met heet water werkt. Het hete water of hete spatten kunnen letsel veroorzaken.



ONTKALKING

Het is noodzakelijk om de koffiemachine na 2-3 maanden gebruik te ontkalken, te reinigen en te onderhouden om een zuivere koffiesmaak te garanderen. Vanaf de eerste keer dat de machine wordt gebruikt, wanneer het aantal kopjes 500 bereikt, gaan de knoppen „Enkele kop“, „Dubbele kop“, „Stoom“ branden om de gebruiker eraan te herinneren dat de machine moet worden gereinigd. Het alarm kan alleen worden geannuleerd door het ontkalkingsprogramma te starten en te voltooien. Als je niet wilt ontkalken, kan het alarm worden geannuleerd door de fabrieksinstellingen te herstellen.

1. Zet eerst een kopje klaar dat groot genoeg is om verwondingen te voorkomen wanneer het hete water uit het stoompijpje komt.
2. Zet de stoomknop linksom aan, wanneer het display van de machine „92 °C“ toont, houd dan de „☞“-toets 5 seconden ingedrukt om de ontkalkings- en reinigingsfunctie te activeren. Op dat moment knippert het indicatielampje van de „☞“-toets en de zoemer piept 3 keer. Aan het einde van de ontkalkings- en reinigingscyclus stopt de zoemer automatisch na 3 pieptonen. Het waterreservoir moet voor het ontkalken met minstens 1 L water worden gevuld om watertekort tijdens het ontkalken te voorkomen (citroenzuur van 25 g en water van 1 L).
3. Tijdens het ontkalkingsproces stroomt, wanneer de stoomknop gesloten is, het hete water uit het koffieuitlooppijpje van de machine; wanneer de stoomknop geopend is, stroomt het water uit het melkschuimpipje.
4. De cyclustijd van de ontkalkings- en reinigingsfunctie is 2 minuten.

FABRIEKSSTANDAARDWAARDE (RESETTEN)

Met deze handling wordt de ingestelde kopstelling gereset naar de standaard fabriekswaarde. Volg onderstaande stappen om de standaard fabriekswaarde te herstellen:

Nadat de koffiemachine is voorverwarmd, houdt u de knoppen „☺“ en „☹“ tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt, alle indicatielampjes knipperen 3 keer en de zoemer piept 5 keer. Hierna keert de machine terug naar de standaardinstellingen.

REINIGEN

1. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
2. Gebruik geen oplos- of schoonmaakmiddelen om het koffiezetapparaat schoon te maken. Gebruik een zachte vochtige doek.
3. Verwijder het lekbakje regelmatig, maak het leeg en was het.
4. Maak het reservoir regelmatig schoon.
5. Draai naar links om de trechter en het filterbakje te verwijderen, leeg het koffiedik, reinig het filterbakje en de trechter met afwasmiddel en handdoeken en spoel ze met schoon water.
6. Reinig alle verwijderbare onderdelen met schoon water en droog ze grondig.

Waarschuwing: De trechter is gemaakt van een aluminiumlegering. Veeg het oppervlak af met een droge doek om oxidatie van de trechter na gebruik of reiniging te voorkomen.

TIPS VOOR HET ZETTEN VAN KOFFIE (VOOR GEBRUIK EERST LEZEN)

Welke gemalen koffie is geschikt voor dit apparaat?

Dat kunnen we zien aan de vorm van de gemalen koffie: 1. Als de gemalen koffie pulpacchtig is, dan is de gemalen koffie te fijn; 2. Als de gemalen koffie de vorm heeft van los zand, dan is de gemalen koffie te grof; 3. Als de gemalen koffie de vorm heeft van een cake, dan is de gemalen koffie geschikt.

Is er een standaardhoeveelheid gemalen koffie die ik moet gebruiken?

Om een enkele kop koffie te zetten, doe je een afgestreken maat (7-8g) gemalen koffie in het filter.

Om een dubbele espresso te zetten, doe je een afgestreken maat (14-15g) gemalen koffie in het filter.

Hoeveel druk heb ik nodig om de gemalen koffie aan te drukken?

Er is een kracht van ongeveer 15 kg nodig om het koffiepoeder aan te drukken en te egaliseren met alleen de hand.

Waarvoor dient het kleine haakje op het koffiehandvat?

Bij het uitgieten van de gemalen koffie kun je het haakje gebruiken om te voorkomen dat het filtermandje eruit valt.

Wat is de functie van het kopjes-warmhoudgedeelte?

Door het koffiekopje in dit gedeelte te verwarmen, krijg je een betere koffiesmaak omdat het temperatuurverschil van de koffie kleiner wordt wanneer de koffie in het koffiekopje wordt gegoten.

Wat is de functie van de roestvrijstalen hulzen op de stoomslang?

Het kan ervoor zorgen dat de stoom een wervelende convectie vormt, waardoor het melkschuim rijker en fijner wordt.

Waarom kan ik de melk niet opschuimen?

1. Zorg ervoor dat u melk kiest die koud bewaard wordt; 2. De melk kan niet opgeschuimd worden als de temperatuur stijgt door het melkschuimproces; 3. Melkschuim maken is een soort vaardigheid. Oefen meer.

Wat moet ik doen als het melkschuim relatief grote bellen heeft?

Antwoord: U kunt de Latte Art beker een paar keer hard op de tafel tikken en de Latte Art beker met uw hand vasthouden en een paar keer met de klok mee draaien. Hierdoor verdwijnen de grote bubbels en wordt de organisatie van de melk zachter en dichter, wat een dichtere smaak geeft.

Welke soort melk is geschikt voor het maken van opgeschuimde melk?

Antwoord: Vetarme melk kan gemakkelijk worden opgeschuimd, maar de belletjes en het schuim zullen iets groter en losser zijn en het zal geen dichte smaak hebben. Volle melk is niet gemakkelijk op te schuimen, maar als het eenmaal opgeschuimd is, ontstaat er een fijne organisatie die de espressosmaken dik en stroperig kan maken.

Wat moet ik doen als er geen stoom uit het stoompijpje komt?

Meestal komt dit doordat je het stoompijpje niet op tijd hebt schoongemaakt nadat je de melk hebt opgeschuimd en doordat de gestremde melk het stoompijpje blokkeert. U kunt hulpmiddelen zoals een klem gebruiken om de verstopping op te heffen door deze vanaf één kant in het stoompijpje te steken. Als het niet geblokkeerd is, probeer dan 1:1 azijn met water toe te voegen aan het waterreservoir en draai vervolgens de knop naar de stoomstand om het slangetje zachter te maken. Als het bovenstaande het probleem niet oplost, neem dan contact op met het servicecentrum.

REGELMATIG SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

1. Voor een zuivere koffiesmaak dient u de koffiemachine na 2-3 maanden gebruik te ontkalken, reinigen en onderhouden.
2. Gebruik voor het ontkalken van de koffiemachine het „ontkalkingsmiddel voor koffiemachine“ (de verhouding water en ontkalkingsmiddel is ongeveer 4:1, of raadpleeg de gebruiksaanwijzing). Als er geen ontkalkingsmiddel is, kun je in plaats daarvan „citroenzuur“ gebruiken (de verhouding tussen water en citroenzuur is ongeveer 100:3).
3. Reinig de wateruitloop en het stoompijpje volgens de stappen voor het maken van cappuccino.
4. Gebruik vervolgens water om het meer dan 3 keer schoon te maken om er zeker van te zijn dat het schoon is.
5. Zorg ervoor dat u de koffiemachine tijdens het herhaalde reinigingsproces telkens meer dan 3 minuten laat rusten.

PROBLEEM OPLOSSEN

Storing	Analyse oorzaak	Oplossing
Er loopt koffie uit de opening van de trechter.	Er zitten kleine onderdelen in de afdichtring.	Maak de afdichtring schoon.
	Het koffiepoeder is te fijn.	Vervang deze door grover koffiepoeder.
	Het koffiepoeder is te hard aangedrukt.	Druk het koffiepoeder met minder kracht aan.
	De afdichtring is verouderd.	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum.
	Er zit gemalen koffie boven in de filterhouder.	Reinig de bovenkant van de filterhouder voordat u deze in het apparaat plaatst.
De koffiehendel kon niet in de vergrendelde stand worden gezet.	De hoeveelheid gemalen koffie heeft de maximumschaal van de trechter overschreden.	Verminder de hoeveelheid gemalen koffie.
Koude koffie	Het indicatielampje brandt niet.	Werkingswijze wanneer het indicatielampje brandt.
	Koffiezetapparaat is niet voorverwarmd.	Verwarm de koffiemachine voor.
	Koffiekopje is niet voorverwarmd.	Verwarm het koffiekopje voor.
De pomp maakt te veel law	Er zit geen water in het waterreservoir.	Giet water in het waterreservoir.
	Waterreservoir verkeerd gemonteerd.	Monteer het waterreservoir op de juiste manier.
Lichte koffie.	Koffiepoeder is niet plat genoeg aangedrukt.	Druk koffiepoeder weer plat.
	Niet genoeg gemalen koffie.	Voeg meer gemalen koffie toe.
	Het koffiepoeder is te grof.	Gebruik speciale espressopoeder.
De kleur van de koffie is te donker.	Koffiepoeder is te strak aangedrukt.	Druk het koffiepoeder met minder kracht aan.
	Te veel gemalen koffie.	Verminder het koffiepoeder.
	Het filter is verstopt.	Reinig het filterkopje.
	Het koffiepoeder is te fijn.	Gebruik de juiste koffiepoeder.
	De waterafvoer is verstopt.	Reinig de waterafvoer.
De hendel kan niet in de vergrendelde stand worden gezet.	Te veel gemalen koffie.	Verminder de hoeveelheid gemalen koffie.
	Kan niet op zijn plaats draaien, zelfs zonder gemalen koffie.	Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum.
Je kunt koffie zetten zoals gewoonlijk, maar je kunt geen melkschuim maken.	Stoomuitlaat is verstopt.	Maak de stoomuitlaat schoon.
		Voeg azijn toe om het waterreservoir schoon te maken.

Als u de oorzaak van de storing niet kunt vinden, neem dan contact op met het geautoriseerde servicecentrum; de service na verkoop kan niet worden verleend op voorwaarde dat het apparaat door de gebruiker wordt gedemonteerd.

Nominale spanning	Nominaal vermogen	Volume	Druk
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Accessoires lijst			
Behuizing koffiezetapparaat×1 ■ Filterhouder×2 ■ Lepel×1 ■ Filter×2 ■ Doosje capsules ×1 ■ Gebruiksaanwijzing ×1			

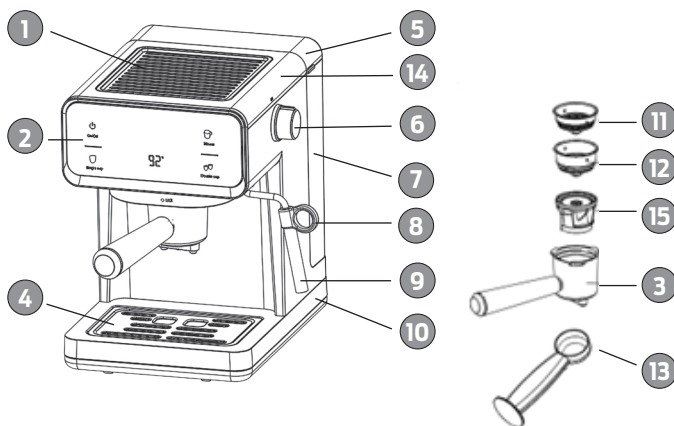
INSTRUCCIONES Y PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Antes de utilizar la máquina, lea atentamente el manual de instrucciones y utilícelas como se indica a continuación:

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han sido supervisados o instruidos sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que conlleva.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
 - áreas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos de tipo alojamiento y desayuno.
- El aparato sólo está destinado a preparar café, no lo utilice para otros fines.
- La superficie de la resistencia queda expuesta al calor residual después de su uso.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar peligros.
- La cafetera no debe colocarse en un armario cuando esté en uso.
- No permita que los niños limpien o realicen el mantenimiento del aparato sin supervisión.
- No sumerja el aparato ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
- Compruebe que el voltaje es correcto antes de utilizar el aparato.
- La cafetera debe estar conectada a una toma con toma de tierra para su uso.
- No deje la cafetera desatendida cuando esté en uso. No permita que niños o personas que no puedan valerse por sí mismas se acerquen a la cafetera.
- No utilice el equipo en ambientes con altas temperaturas, campos magnéticos elevados y humedad. No coloque la máquina sobre una superficie caliente, cerca del fuego o encima de otros aparatos eléctricos como un frigorífico.
- Para evitar incendios y descargas eléctricas, no coloque el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otro líquido; no dañe, doble excesivamente ni estire el cable de alimentación; y no coloque objetos pesados sobre el cable de alimentación.
- Desenchufe el cable de alimentación cuando limpie o no utilice el aparato. Los accesorios sólo pueden limpiarse después de que el aparato se haya enfriado.
- Por favor, utilice los accesorios originales.
- El aparato sólo está diseñado para hacer café. No lo utilice para otros fines. Manténgalo en un lugar seco.
- Coloque la cafetera sobre una mesa o encimera plana, asegurándose de que la cafetera esté a una distancia mínima de 5 cm de cualquier objeto cercano y de que la parte posterior de la cafetera esté a una distancia mínima de 20 cm de la pared. No cuelgue el cable de alimentación del borde de la mesa o encimera.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toca la superficie caliente del aparato.
- No toque directamente con las manos la superficie metálica de la cafetera cuando la utilice. Utilice el pomo y el asa.
- Limpe y mantenga las piezas de la cafetera con regularidad para garantizar la calidad del café y prolongar la vida útil de la cafetera.
- No mueva ni desconecte la fuente de alimentación a voluntad cuando la máquina de café esté en funcionamiento.
- No haga funcionar la máquina sin agua.
- Por su seguridad, lea atentamente las instrucciones de uso y asegúrese de saber utilizar correctamente la máquina.
- No lave la cafetera ni el cable de alimentación con agua u otros líquidos.
- No la utilice al aire libre.
- Antes de utilizar la máquina por primera vez, por favor, hiérvala dos veces con agua limpia para eliminar cualquier olor.
- En caso de mal funcionamiento de la cafetera, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.

PARTES PRINCIPALES DEL APARATO

- Bandeja para tazas calientes
- Pantalla de visualización
- Conjunto portafiltro
- Tapa de la bandeja recogegotas
- Tapa del depósito de agua
- Botón de vapor
- Depósito de agua
- Asa del tubo de vapor
- Tubo de vapor
- Cuerpo principal
- Filtro de 1 taza
- Filtro para 2 tazas
- Cuchara de café
- Tapa superior
- Caja de cápsulas



PROCESO OPERATIVO

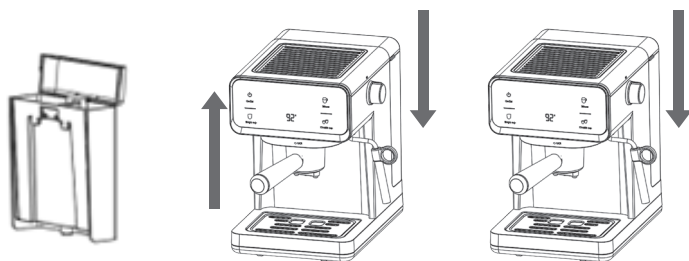
Primera utilización

- Saque la cafetera del embalaje y compruebe que los accesorios están completos.
- Limpe todas las piezas desmontables.
- Limpiela con agua limpia durante 2-3 veces según el proceso de preparación del café sin café en polvo.

Advertencia: En el primer uso, es posible que el agua no salga del producto. Cuando salga agua por la boca de vapor, pulse el botón „Coffee” para cerrar el producto y gire el botón de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta el estado cerrado.

LLENADO DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Abra la tapa del depósito de agua y saque el depósito tirando hacia arriba.
 2. Llene el depósito con agua limpia y fresca, teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel MAX. Vuelva a colocar el depósito, presionando ligeramente sobre la válvula situada en la parte inferior del depósito.
 3. Es más fácil llenar el depósito sin sacarlo, vertiendo agua directamente de una jarra.
- IMPORTANTE:** 1. Es normal que haya agua en el espacio debajo del depósito. Por lo tanto, éste debe secarse regularmente con una esponja limpia.
2. No utilice la máquina si no hay agua en el depósito. Añada agua a tiempo si el nivel de agua está por debajo del nivel mínimo.

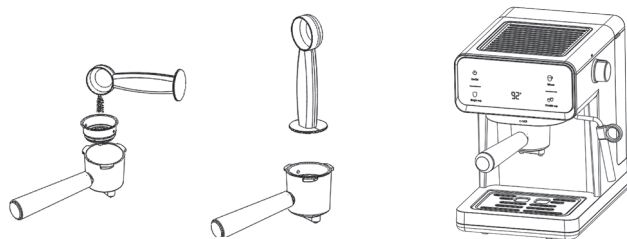


PRECALENTAMIENTO DE LA CAFETERA

1. Enchufe el cable de alimentación y pulse el botón „☼“ para encender la cafetera. Si el indicador luminoso del café parpadea, indica que la cafetera está empezando a precalentarse. Cuando la temperatura alcance el valor ajustado y finalice el precalentamiento, los indicadores luminosos de los dos botones permanecerán encendidos y la pantalla de la cafetera mostrará „92 °C“, para confirmar que la cafetera está lista. Durante el proceso de precalentamiento, los botones no funcionan.
2. Coloque el filtro en el portafiltro; engánchelo en la cafetera desde la posición „Insertar“ y, a continuación, gírelo hacia la derecha hasta la posición „Bloqueado“.
3. Coloque la taza de café que va a utilizar debajo del filtro, pulse el botón de taza individual para precalentar la cafetera y la taza de café con agua caliente.

PREPARACIÓN DEL CAFÉ ESPRESSO ITALIANO

1. Llene el filtro con café en polvo y, a continuación, alíselo y comprímalo.
2. Coloque el filtro en el portafiltro; abróchelo en la cafetera desde la posición „Insertar“ y, a continuación, gírelo hacia la derecha hasta la posición „Bloqueado“.
3. Coloque la taza de café a utilizar debajo del portafiltro, cuando la luz indicadora de café no esté parpadeando, y luego pulse el botón de „☼“ o „☕“ para extraer el café.
4. Pulse el botón „☕“ o „☼“, la cafetera se detendrá automáticamente cuando finalice la preparación de „Una taza“ o „Dos tazas“ de café.



Advertencia:

No deje la máquina desatendida mientras esté en uso.

Para evitar salpicaduras, no retire nunca el portafiltro mientras la máquina esté preparando café.

5. Una vez hecho el café, deje enfriar la máquina durante 5 minutos y, a continuación, gire el portafiltro hacia la izquierda y retírelo, sujetando la taza del filtro y vertiendo los restos de café.
6. Lave el portafiltro y la taza del filtro con agua dulce después de que se hayan enfriado completamente, limpie el cuerpo y la bandeja de goteo con un paño húmedo.

Nota: El botón „Taza doble“ dejará de funcionar automáticamente después de 35 segundos, el botón „Taza individual“ dejará de funcionar automáticamente después de 20 segundos.

Si no se realiza ninguna operación, la cafetera se apagará en 29 minutos.

Tiempo de preparación de café definido por el usuario: para cambiar el tiempo de preparación, siga el procedimiento que se indica a continuación.

Pulse el botón „Single-cup“ o „Double-cup“ durante más de 3 segundos. La luz indicadora comenzará a parpadear y se iniciará el proceso.

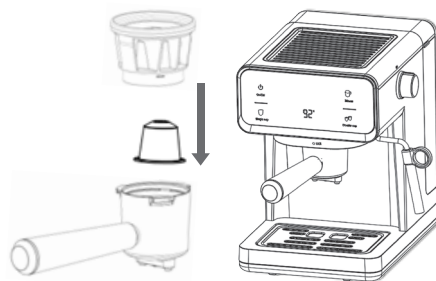
Para detener la operación, pulse de nuevo el botón de taza única o de taza doble.

El tiempo de preparación del café puede ajustarse entre 20 y 80 segundos.



PREPARAR CAFÉ CON CÁPSULAS DE CAFÉ

1. Coloque la cápsula de café en la caja de cápsulas, luego apriete la tapa y colóquela en el portafiltro, abróchelo en la cafetera desde la posición „Insertar“; y luego gírelo a la derecha hasta la posición „Bloqueado“.
2. El siguiente proceso es el mismo que para preparar el Café Espresso Italiano.



PREPARAR CAPUCHINO U OTRO CAFÉ ESPECIAL

El capuchino se prepara con café espresso y leche espumada. Primero prepare el espresso y, a continuación, siga las instrucciones siguientes para preparar la leche espumada.

Notas: El filtro debe estar instalado en su lugar en el proceso de hacer vapor.

1. Prepare primero el espresso, utilizando tazas grandes.
 2. Pulse el botón „Vapor“. Cuando la luz indicadora de vapor parpadea, indica que la cafetera está entrando en el estado de precalentamiento de vapor. Cuando la luz indicadora de vapor esté encendida y la pantalla de la máquina muestre „120 °C“, indica que el precalentamiento ha finalizado.
 3. Vierta la leche pura entera en la taza de café con leche de reserva cuando el vapor esté precalentado.
 4. Gire el mando del vapor en sentido antihorario; cuando salga vapor, déjelo salir al aire para eliminar el agua caliente restante en el tubo y, a continuación, gire el mando en sentido horario para cerrarlo. Cuando ya no salgan gotas de agua por el tubo.
 5. Sumerja la parte superior del tubo de vapor hasta la posición 1/3 de la leche y gire el mando de control hasta la posición „☉“. Mueva gradualmente la parte superior del tubo de vapor hasta que quede justo por debajo de la superficie de la leche, pero sin sobrepasarla. En este punto, oír un sonido efervescente y la leche se arremolinará en la taza Latte Art, lo que significa que el aire está entrando en la leche.
 6. Cuando la espuma de leche sea lo suficientemente abundante, introduzca el tubo de vapor profundamente en la leche y deje que la temperatura de la leche aumente hasta unos 66 °C, y una vez finalizado el proceso de espumado de la leche, detenga el suministro de vapor girando el mando de vapor en el sentido de las agujas del reloj y pulsando el botón de vapor al mismo tiempo.
 7. Vierta primero el café espresso en la taza y después la leche espumada. El capuchino ya está listo. También puede añadir azúcar o cacao en polvo al gusto.
- Atención: la boquilla de vapor no debe colocarse en la superficie de la leche para no escaldarla, ya que salpicaría la leche.
- Consejos: Si hay burbujas marcadas en la espuma de leche, golpee la taza de café con leche para eliminar algunas burbujas grandes y, a continuación, agite la taza de café con leche horizontalmente para mezclar completamente la leche y la espuma de leche.

Nota: Para preparar más de un capuchino, prepare primero todos los cafés y después la espuma de leche para todos los capuchinos.

Para volver a hacer café después de espumar la leche, deje enfriar la caldera, de lo contrario el café se quemará.

Nota: Cuando el vapor haya terminado y desee preparar otro café, y la temperatura esté en el lado alto, entonces parpadearán los tres indicadores luminosos „☉“, „☼“ y „3P“ y la máquina emitirá una alarma. Se recomienda dejar enfriar la cafetera al menos 10 minutos después de hacer el vapor antes de volver a utilizarla, o utilizar el método manual de enfriamiento del agua por bomba. De lo contrario, su café italiano puede tener un sabor „quemado“.

Método de enfriamiento manual de la cafetera (por liberación de agua): Cuando la cafetera esté en estado de alarma, gire el botón de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj y pulse el botón „Café“; saldrá agua caliente por el tubo de vapor. Cuando la luz de café parpadee de rápido a lento, pulse el botón „Café“ para detener el funcionamiento de la máquina y apague el mando de la válvula de vapor. Espere un momento cuando estas tres luces dejen de parpadear, lo que indica que la máquina está lista para el café, y podrá volver a preparar café.

Notas:

1. Después de hacer la espuma de leche, el tubo de vapor debe limpiarse con un paño húmedo a tiempo para evitar que los restos de leche se peguen al tubo de vapor.
2. Una vez terminada la espuma de leche, encienda el mando de vapor para que la cafetera suelte vapor durante unos 10 segundos, luego apague el mando de vapor, limpie la salida de vapor en caso de que la salida de vapor esté bloqueada por los restos de leche.

PRODUCCIÓN DE AGUA CALIENTE

1. Para producir agua caliente, prepare primero una taza grande para evitar lesiones cuando salga agua caliente del tubo de vapor. Enchufe el cable de alimentación y pulse el botón „☉“ para poner en marcha la máquina. Cuando la luz indicadora de café parpadea, indica que la cafetera está empezando a precalentarse. Cuando la temperatura alcance el valor establecido y finalice el precalentamiento, las luces indicadoras de los dos botones permanecerán encendidas y la pantalla de la máquina mostrará „92 °C“, indicando que la máquina está lista.
 2. Coloque la taza debajo del tubo de vapor, gire el botón de vapor a „☼“ la posición y pulse el botón „Café“. El agua caliente fluirá del tubo de vapor a la taza. Una vez alcanzada la capacidad deseada, apague el botón „Café“ y gire el mando de vapor a la posición OFF.
- Atención: Tenga cuidado cuando trabaje con agua caliente. El agua caliente o las salpicaduras calientes pueden causar lesiones.

DESCALCIFICACIÓN

Es necesario descalcificar, limpiar y mantener la cafetera después de 2-3 meses de uso para garantizar un sabor de café puro.

Desde la primera utilización de la máquina, cuando el número de tazas llegue a 500, los botones „Taza individual“, „Taza doble“, „Vapor“ se encenderán para recordar al usuario que debe limpiar la máquina. La alarma sólo puede cancelarse entrando y completando el programa de descalcificación. Si no desea descalcificar, la alarma puede cancelarse restableciendo los ajustes de fábrica.

1. En primer lugar, prepare una taza lo suficientemente grande para evitar lesiones cuando el agua caliente salga del tubo de vapor.
2. Gire el botón de vapor en el sentido contrario a las agujas del reloj, cuando la pantalla de la máquina muestre „92 °C“, mantenga pulsada la tecla „☐“ durante 5 segundos para entrar en la función de descalcificación y limpieza. En ese momento, la luz indicadora de la tecla „☐“ parpadeará y el zumbador emitirá 3 pitidos. Al final del ciclo de descalcificación y limpieza, el zumbador se detendrá automáticamente después de 3 pitidos. El depósito de agua debe llenarse con al menos 1 L de agua antes de la descalcificación para evitar la falta de agua durante el proceso de descalcificación (ácido cítrico de 25 g y agua de 1 L).
3. Durante el proceso de descalcificación, cuando el botón de vapor está cerrado, el agua caliente sale por la boquilla de café de la máquina; cuando el botón de vapor está abierto, el agua sale por la boquilla de espuma de leche.
4. El tiempo de ciclo de la función de descalcificación y limpieza es de 2 minutos.

VALOR PREDETERMINADO DE FÁBRICA (RESTABLECIMIENTO)

Esta operación restablece el recuento de tazas ajustado al valor predeterminado de fábrica. Para restablecer el valor predeterminado de fábrica, siga los pasos que se indican a continuación:

Una vez precalentada la cafetera, mantenga pulsados los botones „☐“ y „☐“ durante 3 segundos al mismo tiempo, todas las luces indicadoras parpadearán 3 veces y el zumbador emitirá 5 pitidos. A continuación, la máquina volverá a sus ajustes predeterminados.

LIMPIEZA

1. Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, apague la máquina, desenchúfela de la toma de corriente y deje que se enfríe.
2. No utilice disolventes ni detergentes para limpiar la cafetera. Utilice un paño suave y húmedo.
3. Retire, vacíe y lave regularmente la bandeja recogegotas.
4. Limpie el depósito con regularidad.
5. Gire hacia la izquierda para extraer el embudo y la bandeja del filtro, vacíe los posos de café, limpie la bandeja del filtro y el embudo con detergente y toallas, y aclárelos con agua limpia.
6. Limpie todas las piezas desmontables con agua limpia y séquelas bien.

Advertencia: El embudo es de aleación de aluminio. Para evitar la oxidación del embudo después de su uso o limpieza, limpie la superficie con un paño seco.

CONSEJOS PARA PREPARAR CAFÉ (ES NECESARIO LEERLOS ANTES DE USARLOS)

¿Qué tipo de café molido es adecuado para esta máquina?

Podemos saberlo por la forma de los posos: 1. Si los posos son pulposos, indica que el café en polvo es demasiado fino; 2. Si los posos tienen forma de arena suelta, indica que el café en polvo es demasiado grueso; 3. Si los posos tienen forma de torta, indica que el café en polvo es adecuado.

¿Existe una cantidad estándar de café molido que se deba utilizar?

Para preparar una sola taza de café, ponga una medida rasa (7-8 g) de café molido en el filtro.

Para preparar un espresso doble, ponga una medida rasa (14-15g) de café molido en el filtro.

¿Cuánta presión necesito para prensar el café molido?

Se necesita una fuerza de unas 33 libras (unos 15 kg) para prensar e igualar el café en polvo utilizando sólo la mano.

¿Para qué sirve el pequeño gancho del asa del café?

Cuando vierta el café molido, puede utilizar el gancho para evitar que la cesta del filtro se caiga.

¿Cuál es la función de la zona para calentar tazas?

Al calentar la taza de café en esta zona, puede obtener un mejor sabor del café porque la diferencia de temperatura del café se reduce cuando el café se vierte en la taza de café.

¿Cuál es la función de los manguitos de acero inoxidable del tubo de vapor?

Puede hacer que el vapor forme un remolino de convección, lo que puede hacer que la espuma de leche sea más rica y fina.

¿Por qué no puedo espumar la leche?

1. Asegúrese de elegir leche almacenada en frío; 2. La leche no puede convertirse en espuma de leche después de que su temperatura aumente debido al proceso de espumado de la leche; 3. Hacer espuma de leche es un tipo de habilidad. Por favor, practica más.

¿Qué se debe hacer si la espuma de leche tiene burbujas relativamente grandes?

Puede coger la taza Latte Art y golpearla con fuerza sobre la mesa unas cuantas veces, y sujetar la taza Latte Art con la mano y girarla en el sentido de las agujas del reloj unas cuantas veces. Esto eliminará las burbujas grandes y hará que la organización de la leche sea más suave y densa, lo que dará un sabor más denso.

¿Qué tipo de leche es adecuada para hacer espuma de leche?

La leche desnatada es fácil de espumar, pero las burbujas y la espuma serán ligeramente más grandes y sueltas, y no tendrá un sabor denso. La leche entera no es fácil de espumar, pero una vez espumada, se produce una fina organización que puede hacer que la cocina del espresso sea espesa y viscosa.

¿Qué debo hacer si no sale vapor del tubo de vapor?

Generalmente, esto se debe a que no limpió el tubo de vapor a tiempo después de hacer la espuma de leche, y la leche cuajada está bloqueando el tubo de vapor. Puede utilizar herramientas como una pinza para despejarlo introduciéndola en el tubo de vapor desde un extremo del mismo. Si no está bloqueado, pruebe a añadir vinagre 1:1 con agua al depósito de agua y, a continuación, gire el mando a la posición de vapor para ablandar el tubo y despejarlo. Si lo anterior no resuelve el problema, póngase en contacto con el centro de servicio.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO PERIÓDICOS

1. Para asegurar un sabor de café puro, por favor descalcifique, limpie y mantenga la máquina de café después de 2-3 meses de uso.
2. Para descalcificar la cafetera, utilice el „descalcificador para cafetera“ (la proporción de agua y descalcificador es de aproximadamente 4:1, o consulte el manual de instrucciones). Si no hay descalcificador, puede utilizar en su lugar „ácido cítrico“ (la proporción de agua y ácido cítrico es de aproximadamente 100:3).
3. Por favor, limpie la salida de agua y el tubo de vapor siguiendo los pasos para hacer capuchino.
4. A continuación, utilice agua para limpiarlo más de 3 veces para asegurarse de que está limpio.
5. Asegúrese de dejar la cafetera en reposo durante más de 3 minutos cada vez que repita el proceso de limpieza.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Avería	Análisis de la causa	Solución
El café se derrama por el hueco del embudo.	Hay piezas pequeñas dentro del anillo de sellado.	Limpie el anillo de sellado.
	El café en polvo es demasiado fino.	Sustitúyalo por un café en polvo más grueso.
	El café en polvo se ha prensado demasiado.	Presione el café en polvo con menos fuerza.
	El anillo de sellado está envejecido.	Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
	Hay café en polvo en la parte superior del portafiltro.	Limpie la parte superior del portafiltro antes de colocarlo en la máquina.
El asa de café no se ha podido poner a la posición de bloqueo.	La cantidad de café en polvo ha superado la escala máxima del embudo.	Reduzca la cantidad de café molido.
Café frío	El indicador luminoso no está encendido.	Funcionamiento cuando la luz indicadora está encendida.
	La cafetera no está precalentada.	Precaliente la cafetera.
	La taza de café no está precalentada.	Precaliente la taza de café.
La bomba es demasiado ruidosa.	No hay agua en el depósito de agua.	Vierta agua en el depósito de agua.
	El depósito de agua está mal montado.	Monte el depósito de agua de forma correcta.
Café ligero.	El café en polvo no está suficientemente prensado.	Vuelva a colocar el café molido.
	No hay suficiente café en polvo.	Añada más café molido.
	El café en polvo es demasiado grueso.	Utilice café en polvo especial para espresso.
El color del café es demasiado oscuro.	El café en polvo está demasiado prensado.	Presione el café en polvo con menos fuerza.
	Demasiado café en polvo.	Reduzca el café en polvo.
	El filtro está obstruido.	Limpie la taza del filtro.
	El café en polvo es demasiado fino.	Utilice café en polvo adecuado.
	La salida de agua está obstruida.	Limpie la salida de agua.
La manilla no se puede girar a la posición de bloqueo.	Demasiado café en polvo.	Reduzca la cantidad de café en polvo.
	No puede girar en su sitio, incluso sin el café en polvo.	Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
Puede hacer café como de costumbre, pero no puede hacer espuma de leche.	La salida de vapor está obstruida.	Limpie la salida de vapor.
		Añada vinagre para limpiar el depósito de agua.

Si no puede encontrar la causa de la avería, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado; el servicio posventa no puede prestarse a condición de que la máquina sea desmontada por el usuario.

Tensión nominal	Potencia nominal	Volumen	Presión
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Lista de accesorios			
Cuerpo de la cafetera ×1 ■ Portafiltro ×2 ■ Cuchara ×1 ■ Filtro ×2 ■ Caja de cápsulas ×1 ■ Manual de instrucciones ×1			



IT

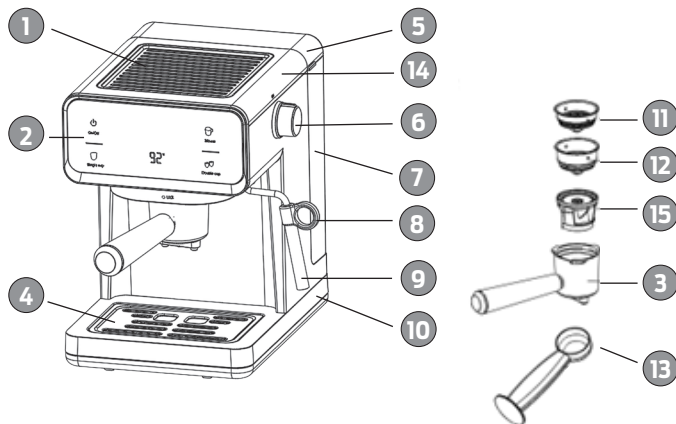
ISTRUZIONI E PRECAUZIONI PER LA SICUREZZA DEL PRODOTTO

Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e operare come segue:

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età, a condizione che siano stati sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini se non hanno più di 8 anni e se non sono sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
2. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
3. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i rischi connessi.
4. Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
 - aree di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - case coloniche;
 - da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - ambienti di tipo Bed and Breakfast.
5. L'apparecchio è destinato esclusivamente alla produzione di caffè espresso, non utilizzarlo per altri scopi.
6. La superficie dell'elemento riscaldante è esposta a calore residuo dopo l'uso.
7. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate per evitare rischi.
8. La caffettiera non deve essere collocata in un mobile quando è in funzione.
9. Non lasciare che i bambini puliscano o effettuino la manutenzione dell'apparecchio senza supervisione.
10. Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.
11. Prima dell'uso, verificare che il voltaggio sia corretto.
12. Per l'uso, la caffettiera deve essere collegata a una presa con messa a terra.
13. Non lasciare la macchina da caffè incustodita quando è in funzione. Non lasciare che bambini o persone non in grado di badare a se stesse si avvicinino alla macchina da caffè.
14. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti ad alta temperatura, ad alto campo magnetico e umidi. Non collocare l'apparecchio su una superficie calda, vicino a un fuoco o sopra altri apparecchi elettrici come il frigorifero.
15. Per evitare incendi e scosse elettriche, non mettere il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi; non danneggiare, piegare o allungare eccessivamente il cavo di alimentazione; non collocare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione.
16. Scollegare il cavo di alimentazione quando si pulisce o non si utilizza l'apparecchio. Gli accessori possono essere puliti solo dopo che l'apparecchio si è raffreddato.
17. Utilizzare gli accessori originali.
18. L'apparecchio è destinato esclusivamente alla produzione di caffè. Non utilizzarlo per altri scopi. Conservarlo in un luogo asciutto.
19. Collocare l'apparecchio su un tavolo o un piano d'appoggio piatto, assicurandosi che l'apparecchio si trovi ad almeno 5 cm di distanza da qualsiasi oggetto vicino e che il retro dell'apparecchio sia ad almeno 20 cm di distanza dalla parete. Non appendere il cavo di alimentazione al bordo del tavolo o del bancone.
20. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi la superficie calda dell'apparecchio.
21. Non toccare la superficie metallica dell'apparecchio direttamente con le mani quando si utilizza la macchina da caffè. Utilizzare la manopola e l'impugnatura.
22. Pulire e mantenere regolarmente le parti della macchina da caffè per garantire la qualità del caffè e prolungare la durata della macchina da caffè.
23. Non spostare o spegnere l'alimentazione a piacimento quando la macchina da caffè è in funzione.
24. Non utilizzare la macchina senza acqua.
25. Per la vostra sicurezza, leggete attentamente le istruzioni per l'uso e assicuratevi di sapere come utilizzare correttamente la macchina.
26. Non lavare la macchina da caffè o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
27. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
28. Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, farla bollire due volte con acqua pulita per eliminare eventuali odori.
29. In caso di malfunzionamento della macchina da caffè, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato.

PARTI PRINCIPALI DELL'APPARECCHIO

1. Vassoio per tazze calde
2. Schermo del display
3. Gruppo portafiltro
4. Coperchio del vassoio di raccolta
5. Coperchio del serbatoio dell'acqua
6. Manopola del vapore
7. Serbatoio dell'acqua
8. Maniglia del tubo del vapore
9. Tubo del vapore
10. Corpo principale
11. Filtro a 1 tazza
12. Filtro a 2 tazze
13. Cucchiaino da caffè
14. Coperchio superiore
15. Contenitore per capsule



PROCESSO OPERATIVO

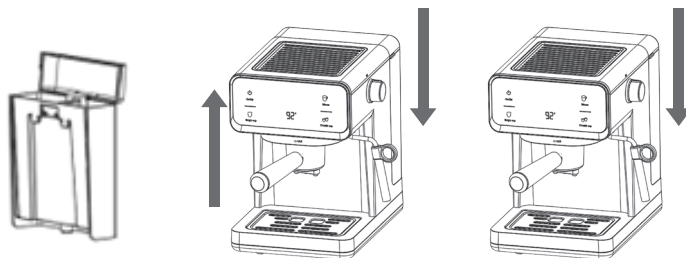
Primo utilizzo

1. Estrarre la macchina da caffè dall'imballaggio e verificare che gli accessori siano completi.
2. Pulire tutte le parti rimovibili.
3. Pulire la macchina con acqua pulita per 2-3 volte in base al processo di preparazione del caffè senza polvere di caffè.
Attenzione: Al primo utilizzo, l'acqua potrebbe non uscire dal prodotto. Ruotare la manopola del vapore in senso antiorario per aprirla al massimo e premere il pulsante „Caffè”; quando l'acqua fuoriesce dalla bocca del vapore, premere il pulsante „Caffè” per chiudere il prodotto e ruotare la manopola del vapore in senso orario fino allo stato di chiusura.



RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

1. Aprire il coperchio del serbatoio dell'acqua ed estrarre il serbatoio tirandolo verso l'alto.
 2. Riempire il serbatoio con acqua fresca e pulita, facendo attenzione a non superare il livello MAX. Riposizionare il serbatoio, premendo leggermente sulla valvola situata sul fondo del serbatoio.
 3. È più facile riempire il serbatoio senza rimuoverlo, versando l'acqua direttamente da una brocca.
- IMPORTANTE:** 1. È normale che ci sia acqua nello spazio sotto il serbatoio. È quindi necessario asciugarlo regolarmente con una spugna pulita.
2. Non utilizzare l'apparecchio se non c'è acqua nel serbatoio. Aggiungere acqua in tempo se il livello dell'acqua è inferiore al livello minimo.

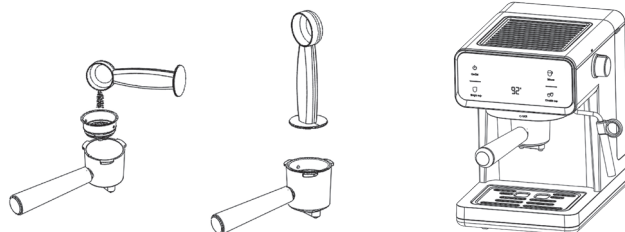


PRERISCALDAMENTO DELLA MACCHINA DA CAFFÈ

1. Collegare il cavo di alimentazione e premere il pulsante „☺” per avviare la macchina. Se la spia del caffè lampeggia, significa che la macchina sta iniziando il preriscaldamento. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato e il preriscaldamento è terminato, le spie dei due pulsanti rimangono accese e il display della macchina visualizza „92 °C”, a conferma che la macchina è pronta. Durante il processo di preriscaldamento, i pulsanti non funzionano.
2. Inserire il filtro nel portafiltro; agganciarlo alla macchina da caffè dalla posizione „Insert” (Inserire); quindi ruotarlo a destra in posizione „Locked” (Bloccato).
3. Posizionare la tazza di caffè da utilizzare sotto il filtro, premere il pulsante della tazza singola per preriscaldare la macchina da caffè e la tazza di caffè con acqua calda.

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO

1. Riempire il filtro con la polvere di caffè, quindi lisciare e comprimere.
2. Inserire il filtro nel portafiltro; agganciarlo alla macchina da caffè dalla posizione „Insert” (Inserire) e quindi ruotarlo in posizione „Locked” (Bloccato).
3. Posizionare la tazza di caffè da utilizzare sotto il portafiltro, quando la spia del caffè non lampeggia, e premere il pulsante „☺” o „☹” per estrarre il caffè.
4. Premendo il pulsante „☺” o „☹”, l'apparecchio si arresta automaticamente al termine dell'erogazione di „una tazza” o „due tazze” di caffè.



Attenzione:

Non lasciare la macchina incustodita mentre è in funzione.

Per evitare schizzi, non rimuovere mai il portafiltro durante l'erogazione del caffè.

5. Dopo l'erogazione del caffè, lasciare raffreddare la macchina per 5 minuti, quindi ruotare il portafiltro verso sinistra e rimuoverlo, tenendo la tazza del filtro e versando i residui di caffè.
6. Lavare il portafiltro e la coppa filtro con acqua fresca dopo che si sono raffreddati completamente, pulire il corpo e la vaschetta di raccolta con un panno umido.

Nota: Il pulsante „DOPPIA” smette automaticamente di funzionare dopo 35 secondi, il pulsante „SINGOLA” smette automaticamente di funzionare dopo 20 secondi.

In assenza di operazioni, la macchina da caffè si spegne dopo 29 minuti.

Tempo di erogazione del caffè definito dall'utente: per modificare il tempo di erogazione, seguire la procedura riportata di seguito.

Se si preme nuovamente il pulsante „Una tazza” o „Due tazze”, il timer si ferma. Alla successiva pressione del pulsante „Una tazza” o „Due tazze”, la macchina inizierà a funzionare in base al tempo impostato l'ultima volta.

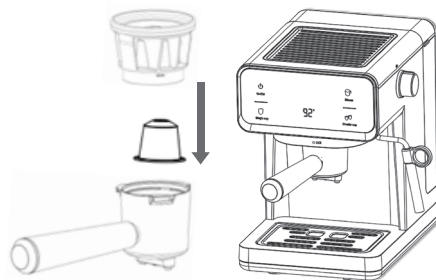
Il tempo di erogazione del caffè può essere impostato tra 20 e 80 secondi.



IT

PREPARAZIONE DEL CAFFÈ CON LE CAPSULE

1. Inserire la capsula di caffè nella scatola delle capsule, quindi stringere il coperchio e inserirla nel portafiltro, inserirla nella macchina da caffè dalla posizione „Insert“ (Inserire); quindi ruotarla a destra in posizione „Locked“ (Bloccato).
2. Il procedimento che segue è identico a quello per la preparazione del caffè espresso italiano.

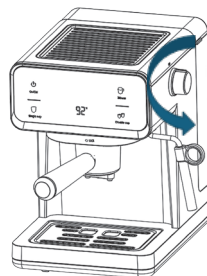


PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO O DI ALTRI CAFFÈ SPECIALI

Il cappuccino si prepara con l'espresso e il latte schiumato. Preparare prima l'espresso, quindi seguire le istruzioni riportate di seguito per preparare il latte schiumato.

Note: il filtro deve essere installato in posizione durante la preparazione del vapore.

1. Preparare prima l'espresso, utilizzando tazze grandi.
2. Premere il pulsante „Vapore“. Quando la spia del vapore lampeggia, indica che la macchina da caffè sta entrando nello stato di preriscaldamento del vapore. Quando la spia del vapore è accesa e il display della macchina visualizza „120 °C“, significa che il preriscaldamento è completo.
3. Versare il latte intero puro nella tazza da caffè in riserva quando il vapore è preriscaldato.
4. Ruotare la manopola del vapore in senso antiorario; quando esce il vapore, lasciarlo spruzzare nell'aria per eliminare l'acqua calda rimasta nel tubo, quindi ruotare la manopola in senso orario per chiuderla. Quando dal tubo non escono più gocce d'acqua.
5. Immergere la parte superiore del tubo del vapore fino alla posizione 1/3 del latte e ruotare la manopola di controllo sulla posizione „☺“. Spostare gradualmente la parte superiore del tubo del vapore finché non si trova appena sotto la superficie del latte, ma non più in alto. A questo punto, si sentirà un suono frizzante e il latte girerà nella tazza Latte Art, il che significa che l'aria sta entrando nel latte.
6. Quando la schiuma del latte è sufficientemente ricca, inserire il tubo del vapore in profondità nel latte e lasciare che la temperatura del latte salga a circa 66 °C; una volta completato il processo di schiumatura del latte, interrompere l'erogazione del vapore ruotando la manopola del vapore in senso orario e premendo contemporaneamente il pulsante del vapore.
7. Versare nella tazza prima il caffè espresso e poi il latte schiumato. Il cappuccino è ora pronto. È possibile aggiungere zucchero o cacao in polvere a piacere. Attenzione: per evitare di scottarsi, l'ugello del vapore non deve essere posizionato sulla superficie del latte, in quanto ciò provocherebbe schizzi di latte. Suggerimenti: Se la schiuma di latte presenta bolle distinte, picchiare la tazza per rimuovere le bolle più grandi, quindi agitare la tazza in senso orizzontale per mescolare completamente il latte e la schiuma di latte.



Nota: per preparare più di un cappuccino, preparare prima tutti i caffè e poi la schiuma di latte per tutti i cappuccini. Per preparare nuovamente il caffè dopo la schiuma di latte, lasciare raffreddare la caldaia, altrimenti il caffè si brucia.

Nota: quando il vapore è terminato e si desidera preparare un altro caffè, e la temperatura è elevata, le tre spie „☺“, „☹“ e „92“ lampeggiano e la macchina emette un allarme. Si consiglia di lasciare raffreddare la macchina per almeno 10 minuti dopo aver fatto il vapore prima di ricominciare a usarla, oppure di usare il metodo di raffreddamento manuale con pompa dell'acqua. In caso contrario, il caffè italiano potrebbe avere un sapore „bruciato“. Metodo di raffreddamento manuale della macchina da caffè (mediante rilascio di acqua): Quando la macchina da caffè è in stato di allarme, ruotare la manopola del vapore in senso antiorario e premere il pulsante „Caffè“: l'acqua calda uscirà dal tubo del vapore. Quando la spia del caffè lampeggia da veloce a lenta, premere il pulsante „Caffè“ per arrestare il funzionamento della macchina e spegnere la manopola della valvola del vapore. Attendere un momento in cui le tre spie smettono di lampeggiare per indicare che la macchina è pronta per il caffè e che è possibile preparare nuovamente il caffè.

Note:

1. Dopo aver preparato la schiuma di latte, il tubo del vapore deve essere pulito con un panno umido per evitare che il latte residuo si attacchi al tubo del vapore.
2. Quando la schiuma di latte è terminata, accendere la manopola del vapore per far uscire il vapore dalla macchina per circa 10 secondi, quindi spegnere la manopola del vapore, pulire l'uscita del vapore nel caso in cui questa sia bloccata dal latte residuo.

PRODUZIONE DI ACQUA CALDA

1. Per produrre acqua calda, preparare prima una tazza grande per evitare di ferirsi quando l'acqua calda esce dal tubo del vapore. Collegare il cavo di alimentazione e premere il pulsante „☺“ per avviare la macchina. Quando la spia del caffè lampeggia, indica che la macchina sta iniziando a preriscaldarsi. Quando la temperatura raggiunge il valore impostato e il preriscaldamento è terminato, le spie dei due pulsanti rimangono accese e il display della macchina visualizza „92 °C“, a indicare che la macchina è pronta.
2. Posizionare la tazza sotto il tubo vapore, ruotare la manopola vapore in „☺“ posizione e premere il pulsante „Caffè“. L'acqua calda fluisce dal tubo vapore alla tazza. Quando si raggiunge la capacità desiderata, spegnere il pulsante „Caffè“ e portare la manopola del vapore in posizione OFF. Attenzione: Fare attenzione quando si lavora con l'acqua calda. L'acqua calda o gli schizzi caldi possono causare lesioni.



DECALCIFICAZIONE

È necessario decalcificare, pulire e sottoporre a manutenzione la macchina da caffè dopo 2-3 mesi di utilizzo per garantire un gusto puro del caffè.

Dal primo utilizzo della macchina, quando il numero di tazze raggiunge 500, i pulsanti „Tazza singola“, „Tazza doppia“, „Vapore“ si accendono per ricordare all'utente che la macchina deve essere pulita. L'allarme può essere annullato solo inserendo e completando il programma di decalcificazione. Se non si desidera eseguire la decalcificazione, l'allarme può essere annullato ripristinando le impostazioni di fabbrica.

1. Preparare innanzitutto una tazza sufficientemente grande per evitare di ferirsi quando l'acqua calda esce dal tubo del vapore.
2. Quando il display dell'apparecchio visualizza „92 °C“, tenere premuto il tasto „☐“ per 5 secondi per accedere alla funzione di decalcificazione e pulizia. A questo punto, la spia del tasto „☐“ lampeggia e il cicalino emette 3 segnali acustici. Al termine del ciclo di decalcificazione e pulizia, il cicalino si arresta automaticamente dopo 3 segnali acustici. Il serbatoio dell'acqua deve essere riempito con almeno 1 L di acqua prima della decalcificazione, per evitare la mancanza di acqua durante il processo di decalcificazione (acido citrico di 25 g e acqua di 1 L).
3. Durante il processo di decalcificazione, quando la manopola del vapore è chiusa, l'acqua calda fuoriesce dall'erogatore del caffè della macchina; quando la manopola del vapore è aperta, l'acqua fuoriesce dall'erogatore della schiuma di latte.
4. Il tempo di ciclo della funzione di decalcificazione e pulizia è di 2 minuti.

VALORE PREDEFINITO IN FABBRICA (AZZERAMENTO)

Questa operazione consente di ripristinare il conteggio delle tazze impostato al valore predefinito in fabbrica. Per ripristinare il valore di fabbrica, attenersi alla seguente procedura:

Dopo aver preriscaldato la macchina da caffè, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti „☐“ e „☐“ per 3 secondi; tutte le spie lampeggiano 3 volte e il cicalino emette 5 segnali acustici. La macchina tornerà quindi alle impostazioni predefinite.

PULIZIA

1. Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere la macchina, scollegarla dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare.
2. Per la pulizia della macchina da caffè non utilizzare solventi o detergenti. Utilizzare un panno morbido e umido.
3. Rimuovere, svuotare e lavare regolarmente la vaschetta di raccolta.
4. Pulire regolarmente il serbatoio.
5. Ruotare verso sinistra per rimuovere l'imbuto e il vassoio del filtro, svuotare i fondi di caffè, pulire il vassoio del filtro e l'imbuto con detergente e asciugamani e sciacquarli con acqua pulita.
6. Pulire tutte le parti rimovibili con acqua pulita e asciugarle accuratamente.

Attenzione: L'imbuto è realizzato in lega di alluminio. Per evitare l'ossidazione dell'imbuto dopo l'uso o la pulizia, pulire la superficie con un panno asciutto.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ (È NECESSARIO LEGGERE PRIMA DELL'USO)

Quale tipo di caffè macinato è adatto a questa macchina?

Si capisce dalla forma dei fondi: 1. Se i fondi sono polposi, significa che la polvere di caffè è troppo fine; 2. Se i fondi hanno la forma di sabbia sciolta, significa che la polvere di caffè è troppo grossolana; 3. Se i fondi hanno la forma di una torta, significa che la polvere di caffè è adatta.

Esiste una quantità standard di caffè macinato da utilizzare?

Per preparare una singola tazza di caffè, inserire nel filtro un misurino raso (7-8 g) di caffè macinato.

Per preparare un doppio espresso, inserire nel filtro un misurino raso (14-15 g) di caffè macinato.

Qual è la pressione necessaria per pressare il caffè macinato?

È necessaria una forza di circa 15 kg per pressare e uniformare la polvere di caffè usando solo la mano.

A cosa serve il piccolo gancio sul manico del caffè?

Quando si versano i fondi, è possibile utilizzare il gancio per evitare che il cestello del filtro cada.

Qual è la funzione dell'area di riscaldamento della tazza?

Riscaldando la tazza di caffè in quest'area, è possibile ottenere un gusto migliore del caffè perché la differenza di temperatura del caffè si riduce quando il caffè viene versato nella tazza.

Qual è la funzione dei manicotti in acciaio inox sul tubo del vapore?

Possono far sì che il vapore formi una convezione vorticoso, che rende la schiuma del latte più ricca e più fine.

Perché non riesco a schiumare il latte?

1. Assicurarsi di scegliere il latte conservato al freddo; 2. Il latte non può essere trasformato in schiuma di latte dopo che la sua temperatura è aumentata a causa del processo di schiumatura del latte; 3. Fare la schiuma di latte è una sorta di abilità. Vi preghiamo di esercitarvi di più.

Cosa si deve fare se la schiuma di latte presenta bolle relativamente grandi?

È possibile prendere la tazza Latte Art e batterla con forza sul tavolo alcune volte, tenere la tazza Latte Art con la mano e ruotarla alcune volte in senso orario. In questo modo si eliminano le bolle grandi e l'organizzazione del latte diventa più morbida e densa, con un sapore più intenso.

Qual è il tipo di latte che è adatto alla preparazione del latte schiumato?

Il latte magro è facile da montare, ma le bolle e la schiuma saranno leggermente più grandi e meno consistenti e non avranno un sapore denso. Il latte intero non è facile da schiumare, ma una volta schiumato si forma un'organizzazione fine che può rendere la cucina espresso densa e viscosa.

Cosa devo fare se non esce vapore dal tubo del vapore?

In genere, ciò è dovuto al fatto che il tubo del vapore non è stato pulito in tempo dopo la preparazione della schiuma di latte e il latte cagliato sta bloccando il tubo del vapore. Per rimuoverlo, è possibile utilizzare strumenti come una molletta, inserendola nel tubo del vapore da un'estremità del tubo stesso. Se non è ostruito, provare ad aggiungere aceto 1:1 con acqua nel serbatoio dell'acqua e poi ruotare la manopola in posizione vapore per ammorbidire il tubo e liberarlo. Se quanto sopra non risolve il problema, contattare il centro di assistenza.

PULIZIA E MANUTENZIONE REGOLARE

1. Per garantire un caffè dal gusto puro, si consiglia di decalcificare, pulire e sottoporre a manutenzione la macchina da caffè dopo 2-3 mesi di utilizzo.
2. Per decalcificare la macchina da caffè, utilizzare il „detergente per macchina da caffè“ (il rapporto tra acqua e detergente è di circa 4:1, oppure consultare le istruzioni per l'uso). Se non è disponibile un decalcificante, è possibile utilizzare l'acido citrico (il rapporto tra acqua e acido citrico è di circa 100:3).
3. Pulire l'erogatore dell'acqua e il tubo del vapore seguendo le istruzioni per la preparazione del cappuccino.
4. Pulire con acqua per più di 3 volte per assicurarsi che siano puliti.
5. Assicurarsi che la macchina da caffè sia lasciata a riposo per più di 3 minuti ogni volta durante il processo di pulizia ripetuto.



IT

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Guasto	Analisi delle cause	Soluzione
Il caffè fuoriesce dalla fessura dell'imbuto.	Ci sono piccole parti all'interno dell'anello di tenuta.	Pulire l'anello di tenuta.
	La polvere di caffè è troppo fine.	Sostituirlo con una polvere di caffè più grossolana.
	La polvere di caffè è stata pressata troppo forte.	Premere la polvere di caffè con meno forza.
	L'anello di tenuta è invecchiato.	Contattare il centro di assistenza autorizzato.
	C'è polvere di caffè nella parte superiore del portafiltro.	Pulire la parte superiore del portafiltro prima di inserirlo nella macchina.
Non è stato possibile commutare l'impugnatura del caffè in posizione di blocco.	La quantità di caffè in polvere ha superato la scala massima dell'imbuto.	Ridurre la quantità di caffè macinato.
Caffè freddo.	La spia luminosa non è accesa.	Funzionamento quando la spia è accesa.
	La macchina da caffè non è preriscaldata.	Preriscaldare la macchina da caffè.
	La tazza di caffè non è preriscaldata.	Preriscaldare la tazza di caffè.
La pompa è troppo rumorosa.	Non c'è acqua nel serbatoio dell'acqua.	Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è montato correttamente.	Montare il serbatoio dell'acqua nel modo corretto.
Caffè leggero.	La polvere di caffè non è sufficientemente pressata.	Premere di nuovo la polvere di caffè per renderla piatta.
	La polvere di caffè non è sufficiente.	Aggiungere altro caffè macinato.
	La polvere di caffè è troppo grossolana.	Utilizzare una polvere speciale per caffè espresso.
Il colore del caffè è troppo scuro.	Il caffè in polvere è pressato troppo stretto.	Premere la polvere di caffè con meno forza.
	Troppa polvere di caffè.	Ridurre la polvere di caffè.
	Il filtro è intasato.	Pulire la tazza filtro.
	La polvere di caffè è troppo fine.	Utilizzare la giusta polvere di caffè.
	L'uscita dell'acqua è intasata.	Pulire l'uscita dell'acqua.
La maniglia non può essere girata in posizione di blocco.	Troppa polvere di caffè.	Ridurre la quantità di caffè in polvere.
	Non è possibile ruotare in posizione, anche senza polvere di caffè.	Contattare il centro di assistenza autorizzato.
Si può fare il caffè come al solito, ma non si può fare la schiuma di latte.	L'uscita del vapore è intasata.	Pulire l'uscita del vapore.
		Aggiungere aceto per pulire il serbatoio dell'acqua.

Se non si riesce a individuare la causa del guasto, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato; il servizio di assistenza post-vendita non può essere fornito a condizione che la macchina venga smontata dall'utente.

Tensione nominale	Potenza nominale	Volume	Pressione
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Elenco accessori			
Corpo macchina da caffè×1 ■ Portafiltro×2 ■ Cucchiaio×1 ■ Filtro×2 ■ Scatola capsule×1 ■ Istruzioni per l'uso×1			

 Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti a uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto. **Conservare il presente manuale per riferimenti futuri e consegnarlo insieme all'apparecchiatura a eventuali agli utenti futuri.**



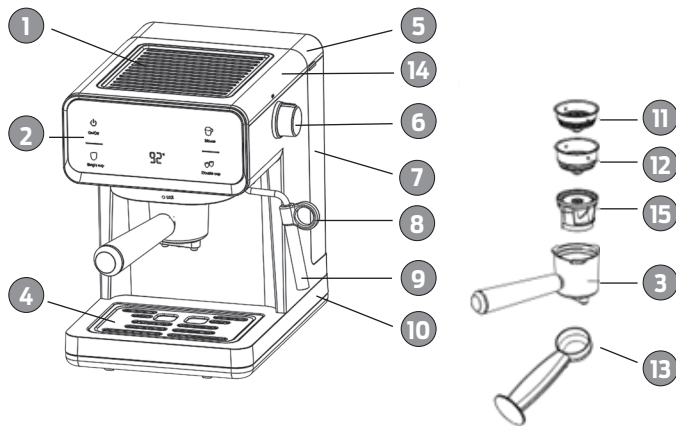
PRODUKTO SAUGOS INSTRUKCIJOS IR ATSARGUMO PRIEMONĖS

Prieš pradėdami naudoti mašiną, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir naudokite ją taip, kaip nurodyta toliau:

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni, jei jie buvo prižiūrimi arba instruktuojami dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jei supranta su juo susijusius pavojus. Valymo ir naudojimo priežiūros darbų negali atlikti vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi. Laikykitės prietaisą ir jo laidą vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- Aparatus gali naudoti asmenys, kurių fizinės, jutiminės ar protinės galimybės yra ribotos arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie buvo prižiūrimi arba instruktuojami dėl saugaus prietaiso naudojimo ir suprato su tuo susijusius pavojus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buitėje ir panašiose srityse, pvz:
 - parduotuvių, biurų ir kitų darbo vietų personalo virtuvių zonose;
 - ūkiuose;
 - klientų viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamosiose patalpose;
 - nakvynės ir pusryčių tipo patalpose.
- Prietaisas skirtas tik ekspreso kavai ruošti, nenaudokite jo kitiems tikslams.
- Po naudojimo kaitinamojo elemento paviršius yra veikiamas likutinės šilumos.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintis asmenys.
- Naudojamo kavos aparato negalima statyti į spintelę.
- Neleiskite vaikams be priežiūros valyti ar aptarnauti prietaiso.
- Nemerkite prietaiso ar maitinimo laido į vandenį ar kitus skystis.
- Prieš naudodami patikrinkite, ar įtampa yra tinkama.
- Norint naudoti kavos aparatą, jis turi būti prijungtas prie žeminto elektros lizdo.
- Nepalikite kavos aparato be priežiūros, kai jis naudojamas. Neleiskite prie kavos aparato artintis vaikams ar žmonėms, kurie negali savimi pasirūpinti.
- Nenaudokite įrangos aukštoje temperatūroje, dideliame magnetiniame lauke ir drėgnoje aplinkoje. Nedėkite kavos aparato ant karšto paviršiaus, šalia ugnies ar ant kitų elektros prietaisų, pavyzdžiui, šaldytuvo.
- Kad išvengtumėte gaisro ir elektros smūgio, nedėkite maitinimo laido ir kištuko į vandenį ar kitokį skystį; nepažeiskite, pernelyg nelenkite ir netempkite maitinimo laido; nedėkite sunkių daiktų ant maitinimo laido.
- Valydami arba nenaudodami prietaiso, ištraukite maitinimo laidą iš elektros tinklo. Priešus galima valyti tik prietaisui atvėsus.
- Naudokite originalius priedus.
- Prietaisas skirtas tik kavai ruošti. Nenaudokite jo jokiems kitiems tikslams. Laikykitės jį sausoje vietoje.
- Pastatykite aparatą ant lygaus stalo ar stalviršio, įsitinkinkite, kad aparatas yra bent 5 cm atstumu nuo bet kokių netoliese esančių daiktų ir kad aparato galinė dalis yra bent 20 cm atstumu nuo sienos. Nekabinkite maitinimo laido ant stalo ar stalviršio krašto.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas neliestų įkaitusio prietaiso paviršiaus.
- Dirbdami su kavos aparatu tiesiogiai rankomis nelieskite metalinio aparato paviršiaus. Naudokite rankenėlę ir rankenėlę.
- Reguliariai valykite ir prižiūrėkite kavos aparato detales, kad užtikrintumėte kavos kokybę ir pratęstumėte kavos aparato tarnavimo laiką.
- Kai kavos aparatas veikia, nejudinkite ir neišjunkite maitinimo šaltinio savo nuožiūra.
- Nedirbkite su kavos aparatu be vandens.
- Jūsų saugumui atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją ir įsitinkinkite, kad žinote, kaip teisingai naudotis kavos aparatu.
- Neplaukite kavos aparato ar maitinimo laido vandenyje ar kituose skystuose.
- Nenaudokite jo lauke.
- Prieš naudodami kavos aparatą pirmą kartą, du kartus perliekite jį švari vandeniu, kad pašalintumėte bet kokią kvapą.
- Jei kavos aparatas sugedo, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.

PAGRINDINĖS PRIETAISO DALYS

- Šiltas puodelių padėklas
- Ekrano ekranas
- Filtro laikiklio mazgas
- Lašėjimo padėklo dangtelis
- Vandens rezervuaro dangtelis
- Garų valdymo rankenėlė
- Vandens rezervuaras
- Garų vamzdžio rankena
- Garų vamzdelis
- Pagrindinis korpusas
- 1 puodelių filtras
- 2 puodelių filtras
- Kavos šaukštelis
- Viršutinis dangtelis
- Kapsulės dėžutė



VEIKLOS PROCESAS

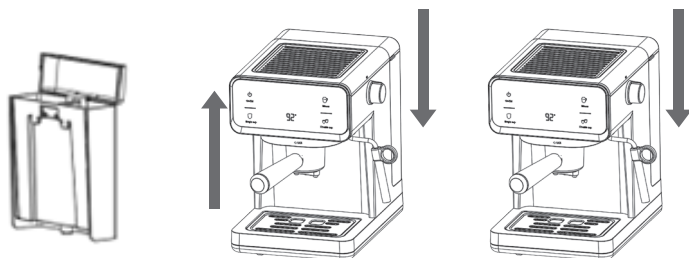
Pirmasis naudojimas

- Išimkite kavos aparatą iš pakuotės ir patikrinkite, ar komplektuojami priedai.
- Išvalykite visas nuimamas dalis.
- Valykite jį 2-3 kartus švari vandeniu pagal kavos gaminimo procesą be kavos miltelių.

Išpjūsimas: Jei kavos aparatas nėra tinkamas naudoti, išvalykite kavos aparatą ir jį išvalykite: Pirmą kartą naudojant gaminį, vanduo gali neišbėgti iš jo. Pasukite garo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kad atsidarytų iki maksimalios būsenos, ir paspauskite mygtuką „Coffee“ (kava), kai iš garų angos išsiverš vanduo, paspauskite mygtuką „Coffee“ (kava), kad gaminį uždarytumėte, ir pasukite garo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę į uždarytą būseną.

VANDENS BAKO PILDYMAS

- Atidarykite vandens bako dangtelį ir traukdami į viršų ištraukite baką.
 - Pripildykite rezervuarą šviežio, švaraus vandens, stengdamiesi neviršyti MAX lygio. 3. Uždėkite bakelį atgal, lengvai paspausdami bakelio apačioje esantį vožtuvą.
 - Lengviau pripildyti rezervuarą jo nenuimant, pilant vandenį tiesiai iš ąsočio.
- SVARBU:** 1. Normalu, kad po rezervuaru esančioje erdvėje gali būti vandens. Todėl šią vietą reikėtų reguliariai nusausinti švaria kempine.
2. Nenaudokite mašinos, jei rezervuare nėra vandens. Laiku įpilkite vandens, jei vandens lygis yra žemesnis nei minimalus.

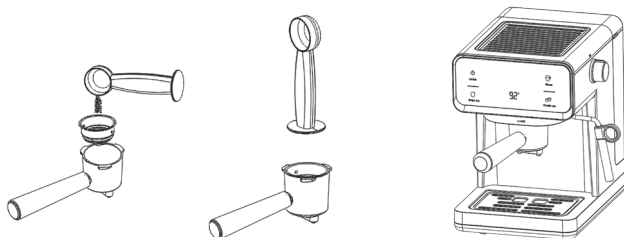


IŠANKSTINIS KAVOS APARATO PAŠILDYMAS

- Įjunkite maitinimo laidą ir paspauskite mygtuką „☺“, kad įjungtumėte kavos aparatą. Jei mirksi kavos indikatorius lemputė, tai reiškia, kad kavos aparatas pradeda kaitinti. Kai temperatūra pasieks nustatytą vertę ir bus baigtas įkaitinimas, abiejų mygtukų kontrolinės lemputės liks šviesti, o kavos aparato ekrane pasirodys užrašas „92 °C“, patvirtinantis, kad kavos aparatas paruoštas. Pirminio pašildymo metu mygtukai neveikia.
- Įdėkite filtrą į filtro laikiklį; įkiškite jį į kavos aparatą iš „Insert“ padėties; tada pasukite jį į dešinę į „Locked“ padėtį.
- Padėkite naudojamą kavos puodelį po filtru, paspauskite vieno puodelio mygtuką, kad kavos aparatas ir kavos puodelis būtų pašildyti karštu vandeniu.

ITALIŠKOS ESPRESSO KAVOS GAMINIMAS

- Užpildykite filtrą kavos milteliais, tada išlyginkite ir suspauskite.
- Įdėkite filtrą į filtro laikiklį; įkiškite jį į kavos aparatą iš „Insert“ padėties; tada pasukite jį į dešinę į „Locked“ padėtį.
- Padėkite naudojamą kavos puodelį po filtro laikikliu, kai kavos indikatorius lemputė nemirksi, tada paspauskite „☺“ arba „☹“ mygtuką, kad ištrauktumėte kavą.
- Paspauskite „☹“ arba „☺“ mygtuką, aparatas automatiškai sustos, kai bus baigta ruošti „vieno puodelio“ arba „dviejų puodelių“ kava.



Įspėjimas:

Nepalikite mašinos be priežiūros, kai ji naudojama.

Kad išvengtumėte purslų, niekada neišimkite filtro laikiklio, kol aparatas ruošia kavą.

- Paruošę kavą, palikite kavos aparatą 5 minutėms atvėsti, tada pasukite filtro laikiklį į kairę ir nuimkite jį, laikydami filtro puodelį, o kavos likučius išpilkite.
- Filtro laikiklį ir filtro puodelį, jiems visiškai atvėsus, nuplaukite švariu vandeniu, korpusą ir lašėjimo padėklą nuvalykite drėgna šluoste.

Pastaba: Pastaba: „Dvigubo puodelio“ mygtukas automatiškai sustos veikti po 35 s, „Vieno puodelio“ mygtukas automatiškai sustos veikti po 20 s. Jei neatliksite jokių veiksmų, kavos aparatas išsijungs po 29 min.

Vartotojo nustatytas kavos ruošimo laikas: norėdami pakeisti kavos ruošimo laiką, atlikite toliau nurodytą procedūrą.

Paspauskite mygtuką „Single-cup“ arba „Double-cup“ ilgiau nei 3 sek. Pradės mirksėti indikatorius lemputė ir prasidės procesas.

Norėdami sustabdyti operaciją, dar kartą paspauskite „Single-cup“ arba „Double-cup“ mygtuką.

Kavos gaminimo laiką galima nustatyti 20 sek. ~ 80 sek. intervale.



KAVOS RUOŠIMAS NAUDOJANT KAVOS KAPSULES

- Įdėkite kavos kapsulę į kapsulių dėžutę, tada priveržkite dangtelį ir įdėkite ją į filtro laikiklį, įkiškite į kavos aparatą iš padėties „Insert“ (Įdėti); tada pasukite į dešinę į padėtį „Locked“ (Užrakinta).
- Toliau pateikiamas toks pat procesas, kaip ir ruošiant itališką espresso kavą.



KAPUČINO AR KITOS SPECIALIOS KAVOS RUOŠIMAS

Kapučino gaminamas iš espresso kavos ir pieno putų. Pirmiausia paruoškite espresso kavą, tada vadovaukitės toliau pateiktais nurodymais, kad paruoštumėte pieno putą.

Pastabos: Paruošiant garus, filtrą reikia įstatyti į vietą.

- Pirmiausia pagaminkite espresso kavą, naudodami didelius puodelius.
- Paspauskite mygtuką „Steam“ (garai). Kai mirksi garų indikatorius lemputė, tai reiškia, kad kavos aparatas pereina į garų pašildymo būseną. Kai užsidega garų indikatoriaus lemputė ir kavos aparato ekrane rodoma „120 °C“, tai rodo, kad išankstinis kaitinimas baigtas.
- Į latte puodelį atsargiai įpilkite nenugriebto gryno pieno, kai garai yra įkaitę.
- Pasukite garo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kai išeis garai, leiskite jiems išsisklaidyti į orą, kad išsivalytų vamzdyje likęs karštas vanduo, tada pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad užsidarytų. Kai iš vamzdelio nebeišsiskirs vandens lašeliai.
- Panardinkite garų vamzdelio viršų iki 1/3 pieno padėties ir pasukite valdymo rankenėlę į „☺“ padėtį. Palaipsniui judinkite garo vamzdelio viršų, kol jis bus šiek tiek žemiau pieno paviršiaus, bet ne aukščiau nei paviršius. Šiuo metu išgirsite šnypštimo garsą ir pienas „Latte Art“ puodelyje suvirpės, o tai reiškia, kad į pieną patenka oro.
- Kai pieno puta bus pakankamai gausi, įkiškite garo vamzdelį giliai į pieną ir leiskite pieno temperatūrai pakilti iki maždaug 66 °C, tada pieno putojimo procesas bus baigtas, sustabdykite garo tiekimą pasukdami garo rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir tuo pačiu metu paspausdami garo mygtuką.
- Į kavos puodelį pirmiausia supilkite espresso kavą, paskui – pieną su puta. Dabar kapučino jau paruoštas. Pagal skonį taip pat galite įberti cukraus arba kakavos miltelių.

Įspėjimas: garų antgalio negalima dėti ant pieno paviršiaus, kad jis nenusiplikytų, nes dėl to pienas išsilyti.

Patarimai: Jei pieno putose yra aiškių burbuliukų, palieskite latte puodelį, kad pašalintumėte kietą didelį burbuliukų, tada pakratykite latte puodelį horizontaliai, kad pienas ir pieno putas visiškai susimaišytų.

Pastaba: norėdami pagaminti daugiau nei vieną kapučino kavą, pirmiausia paruoškite visas kavas, o tada pagaminkite pieno putą visoms kapučino kavoms. Norėdami dar kartą paruošti kavą po pieno putų, leiskite katilui atvėsti, antraip kava sudegs.

Pastaba: kai garai baigia virti ir norite paruošti dar vieną kavą, o temperatūra yra aukšta, tada „☺“, „☹“ ir „92“ trys indikatorius lemputės mirksi ir aparatas įjungia pavojaus signalą. Rekomenduojama leisti kavos aparatui atvėsti bent 10 minučių po garų ruošimo, prieš pradėdami naudoti iš naujo, arba naudoti rankinį vandens siurblys aušinimo būdą. Priešingu atveju jūsų itališka kava gali būti „sudegusio“ skonio.

Rankinis kavos aparato aušinimo būdas (išleidžiant vandenį): Kai kavos aparatas yra pavojaus būsenos, pasukite garo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir paspauskite mygtuką „Kava“, iš garo vamzdelio ims tekėti karštas vanduo. Kai kavos lemputė mirksės nuo greito iki lėto, paspauskite mygtuką „Kava“, kad sustabdytumėte kavos aparato veikimą, ir pasukite garo vožtuvo rankenėlę. Palaukite akimirką, kai šios trys lemputės nustos mirksėti, kas rodo, kad aparatas pasirodęs ruošti kavą, ir vėl galėsite ruošti kavą.

Pastabos:

- Pagaminsiu pieno putas, garų vamzdelį reikia laiku nuvalyti drėgnu skudurėliu, kad prie garų vamzdelio nepilėtų pieno likučių.
- Baigę gaminti pieno putą, įjunkite garo valdymo rankenėlę, kad kavos aparatas maždaug 10 sekundžių išleistų garus, tada išjunkite garo valdymo rankenėlę, išvalykite garo išleidimo angą, jei garo išleidimo anga užsikimšo nuo likusio pieno.

KARŠTO VANDENS GAMYBA

- Norėdami pasigaminti karšto vandens, pirmiausia pasiroškite didelį puodelį, kad nesusižeistumėte, kai iš garų vamzdelio išteka karštas vanduo. Įjunkite maitinimo laidą ir paspauskite mygtuką „☺“, kad įjungtumėte aparatą. Kai mirksi kavos indikatorius lemputė, tai reiškia, kad kavos aparatas pradeda kaitinti. Kai temperatūra pasiekia nustatytą vertę ir bus baigtas pašildymas, abiejų mygtukų kontrolinės lemputės liks šviesti, o kavos aparato ekrane pasirodys užrašas „92 °C“, rodantis, kad kavos aparatas paruoštas.
- Padėkite puodelį po garų vamzdeliu, pasukite garų rankenėlę į padėtį „☺“ ir paspauskite mygtuką „Coffee“ (kava). Iš garų vamzdelio į puodelį tekės karštas vanduo. Kai pasiekiamas reikiamas kiekis, išjunkite mygtuką „Coffee“ ir pasukite garo rankenėlę į padėtį OFF.

Įspėjimas: Būkite atsargūs dirbdami su karštu vandeniu. Karštas vanduo arba karšti pūsiai gali sužaloti.



LT

KALKIŲ ŠALINIMAS

Norint užtikrinti tyrą kavos skonį, kavos aparatą būtina nukalkinti, išvalyti ir prižiūrėti po 2-3 mėnesių naudojimo.

Nuo pirmojo kavos aparato naudojimo, kai puodelių skaičius pasiekia 500, mygtukai „Single cup“ (vienas puodelis), „Double cup“ (dvigubas puodelis), „Steam“ (garai) užsidegs ir primins naudotojui, kad aparatą reikia išvalyti. Įspėjamąjį signalą galima atšaukti tik jungus ir užbaigus kalkių šalinimo programą. Jei nenorite šalinti kalkių, pavojaus signalą galima atšaukti atstatant gamyklinius nustatymus.

1. Pirmiausia paruoškite pakankamai didelį puodelį, kad nesusižeistumėte, kai iš garų vamzdžio ištektės karštas vanduo.

2. Pasukite garų puodelio rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, kai aparato ekrane pasirodys „92 °C“, paspauskite ir 5 sekundes palaikykite paspaudę „0“ mygtuką, kad jungtumėte kalkių šalinimo ir valymo funkciją. Tuomet mirksės mygtuko „0“ indikatorius lemputė ir 3 kartus pasigirs garsinis signalas. Pasibaigus kalkių šalinimo ir valymo ciklui, po 3 pyptelėjimų garsinis signalas automatiškai sustos. Prieš kalkių šalinimą vandens bakelį reikia pripildyti ne mažiau kaip 1 L vandens, kad kalkių šalinimo metu nepitruktų vandens (citrinos rūgšties 25 g ir vandens 1 L).

3. Vykstant kalkių šalinimo procesui, kai garų valdymo rankenėlė uždaryta, karštas vanduo teka iš kavos aparato snapelio; kai garų valdymo rankenėlė atidaryta, vanduo teka iš pieno putų antgalio.

4. Kalkių šalinimo ir valymo funkcijos ciklo trukmė yra 2 minutės.

NUMATYTOJI GAMYKLINĖ VERTĖ (ATSTATYMAS)

Atliekant šią operaciją nustatyta puodelių skaičiaus vertė iš naujo nustatoma į gamyklinę numatytąją vertę. Norėdami atkurti gamyklinę numatytąją vertę, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

Paspauskite ir palaikykite abu „0“ ir „0“ mygtukus 3 sekundes vienu metu, visos indikatorius lemputės mirksės 3 kartus, o garsinis signalas skambės 5 kartus. Po to kavos aparatas grįš į numatytąsias nuostatas.

VALYMAS

1. Prieš atlikdami bet kokius valymo ar techninės priežiūros veiksmus, išjunkite mašiną, ištraukite ją iš maitinimo lizdo ir leiskite jai atvėsti.

2. Kavos aparatui valyti nenaudokite tirpiklių ar ploviklių. Naudokite minkštą drėgną šluostę.

3. Reguliariai išimkite, ištuštinkite ir plaukite lašėjimo padėklą.

4. Reguliariai valykite rezervuarą.

5. Pasukę į kairę nuimkite piltuvėlį ir filtro padėklą, ištuštinkite kavos tirščius, išvalykite filtro padėklą ir piltuvėlį plovikliu ir rankšluosčiais bei išplaukite juos švariu vandeniu.

6. Visas nuimamas dalis nuvalykite švariu vandeniu ir kruopščiai nusauskinkite.

Įspėjimas: Piltuvėlis pagamintas iš aliuminio lydinio. Norėdami išvengti piltuvėlio oksidacijos po naudojimo ar valymo, nuvalykite jo paviršių sausu skudurėliu.

PATARIMAI, KAIP GAMINTI KAVĄ (PRIEŠ NAUDOJANT BŪTINA PERSKAITYTI)

Kokios rūšies malta kava tinka šiam aparatui?

Tai galime nustatyti pagal maltos kavos formą: 1. Jei tirščiai yra minkšti, tai reiškia, kad kavos milteliai yra per smulkūs; 2. Jei tirščiai yra biraus smėlio pavidalo, tai reiškia, kad kavos milteliai yra per stambūs; 3. Jei tirščiai yra pyrago pavidalo, tai reiškia, kad kavos milteliai yra tinkami.

Ar yra standartinis maltos kavos kiekis, kurį reikia naudoti?

Norėdami paruošti vieną puodelį kavos, į filtrą įdėkite lygią matavimo priemonę (7-8 g) maltos kavos.

Norėdami pasigaminti dvigubą espresso kavą, į filtrą įdėkite vieną lygią matavimo priemonę (14-15 g) maltos kavos.

Kokių slėgių reikia spausti maltą kavą?

Norint paspausti ir išlyginti kavos miltelius vien tik ranka, reikia maždaug 33 svarų (apie 15 kg) jėgos.

Kokia mažo kabliuko ant kavos rankenos paskirtis?

Išpliant kavos tirščius, kabliuką galite naudoti tam, kad filtro krepšelį neiškirstų.

Kokia yra puodelio pašildymo zonos funkcija?

Šioje srityje pašildžius kavos puodelį, galite išgauti geresnį kavos skonį, nes kavos temperatūros skirtumas, kai kava pilama į kavos puodelį, sumažėja.

Kokia yra nerūdijančio pieno rankovių ant garų vamzdžio funkcija?

Dėl jos garai gali sudaryti virpančią konvekciją, todėl pieno puta gali būti sodresnė ir smulkesnė.

Kodėl negalio išplakti pieno putų?

1. Įsitinkinkite, kad pasirinkote šaltai laikomą pieną; 2. Pakilus pieno temperatūrai dėl pieno putojimo proceso negalima pagaminti pieno putų; 3. Pieno putų gaminimas yra tam tikras įgūdis. Prašome daugiau praktikuotis.

Ką daryti, jei pieno putose yra palyginti didelių burbuliukų?

Atsakymas: Galite paimti „Latte Art“ puodelį ir kelis kartus stipriai trinkelėti juo į stalą, o „Latte Art“ puodelį laikyti ranka ir kelis kartus pasukti tam tikra kryptimi pagal laikrodžio rodyklę. Taip pašalinsite didelius burbuliukus, o pieno organizacija taps minkštesnė ir tankesnė, todėl skonis bus tirštesnis.

Koks pienas tinka putotam pienui gaminti?

Atsakymas: Mažo riebumo pieną lengva išplakti, tačiau burbuliukai ir putos bus šiek tiek didesnės ir laisvesnės, o skonis nebus tirštas. Nenugriebtą pieną nėra lengva išplakti, tačiau kai jis išplakamas, susidaro smulki organizacija, dėl kurios espresso virtuvė gali būti tiršta ir klamp.

Ką daryti, jei iš garų vamzdžio neišėina garai?

Paprastai taip būna todėl, kad laiku neišvalėte garų vamzdžio po pieno putų gaminimo, o sutirštėjęs pienas blokuoja garų vamzdelį. Jam išvalyti galite naudoti tokias priemones kaip spausduką, įkišdami į jį garų vamzdelį iš vieno garų vamzdžio galo. Jei jis neužsikimšęs, pabandykite į vandens bakelį įpilti acto su vandeniu santykiu 1:1 ir tada pasukite rankenėlę į garų padėtį, kad vamzdelis suminkštėtų ir išsivalytų. Jei tai, kas išdėstyta pirmiau, problemos neišsprendžia, kreipkitės į aptarnavimo centrą.

REGULIARUS VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Kad užtikrintumėte tyrą kavos skonį, po 2-3 mėnesių naudojimo nuvalykite kalkes, išvalykite ir prižiūrėkite kavos aparatą.

2. Norėdami nukalkinti kavos aparatą, naudokite „kavos aparatui skirtą nukalkinimo priemonę“ (vandens ir nukalkinimo priemonės santykis yra apytiksliai 4:1 arba žr. instrukciją). Jei kalkių šalinimo priemonės nėra, vietoj jos galite naudoti „citrinos rūgštį“ (vandens ir citrinos rūgšties santykis yra maždaug 100:3).

3. Išvalykite vandens snapelį ir garų vamzdelį pagal kapučino gaminimo veiksmus.

4. Tuomet daugiau nei 3 kartus išvalykite vandeniu, kad įsitikintumėte, jog jis yra švarus.

5. Įsitinkinkite, kad pakartotinio valymo metu kavos aparatas kiekvieną kartą paliekamas ilšėtis ilgiau nei 3 minutes.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Gedimas	Priežasties analizė	Sprendimas
Kava išsileija iš piltuvėlio tarpo.	Sandarinimo žiedo viduje yra mažų detalių.	Išvalykite sandarinimo žiedą.
	Kavos milteliai yra per smulkūs.	Pakeiskite į rupesnius kavos miltelius.
	Kavos milteliai buvo suspausti per stipriai.	Spauskite kavos miltelius ne taip stipriai.
	Sandarinimo žiedas paseno.	Kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros centrą.
	Filtro laikiklio viršuje yra kavos miltelių.	Prieš įdėdami į kavos aparatą nuvalykite filtro laikiklio viršų.
Kavos rankenėlės nepavyko perjungti į užrakintą padėtį.	Kavos miltelių kiekis viršijo maksimalią piltuvėlio skalę.	Sumažinkite maltos kavos kiekį.
Šalta kava	Indikacinė lemputė nedega.	Veikimas, kai dega kontrolinė lemputė.
	Kavos aparatas nėra iš anksto įkaitęs.	Įkaitinkite kavos aparatą.
	Kavos puodelis nėra iš anksto pašildytas.	Įkaitinkite kavos puodelį.
Siurblys veikia per daug triukšmingai.	Vandens rezervuare nėra vandens.	Supilkite vandenį į vandens talpyklą.
	Netinkamai sumontuota vandens talpykla.	Tinkamai sumontuokite vandens rezervuarą.
Šviesi kava.	Kavos milteliai nepakankamai lygiai nuspaušti.	Vėl paspauskite kavos miltelius iki plokščio paviršiaus.
	Nepakanka kavos miltelių.	Įpilkite daugiau maltos kavos.
	Kavos milteliai yra per stambūs.	Naudokite specialius espresso kavos miltelius.
Kavos spalva per tamsi.	Kavos milteliai spaudžiami per stipriai.	Spauskite kavos miltelius mažesniu stiprumu.
	Per daug kavos miltelių.	Sumažinkite kavos miltelių kiekį.
	Filtrai užsikimšę.	Išvalykite filtravimo puodelį.
	Kavos milteliai yra per smulkūs.	Naudokite tinkamus kavos miltelius.
	Užsikimšusi vandens išleidimo anga.	Išvalykite vandens išleidimo angą.
Rankenos negalima pasukti į užrakintą padėtį.	Per daug kavos miltelių.	Sumažinkite kavos miltelių kiekį.
	Negalima suktis vietoje, net ir be kavos miltelių.	Kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros centrą.
Galite ruošti kavą kaip įprastai, bet negalite paruošti pieno putos.	Užsikimšusi garų išleidimo anga.	Išvalykite garų išleidimo angą.
		Vandens rezervuarui valyti įpilkite acto.

Jei negalite rasti gedimo priežasties, kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros centrą; garantinis aptarnavimas negali būti teikiamas, jei naudotojas išmontuoja mašiną.

Nominalioji įtampa	Nominalioji galia	Tūris	Slėgis
220-240V-50/60Hz	950 W	1,0 L	20 Bar
Priedų sąrašas			
Kavos aparato korpusas×1 ■ Filtro laikiklis×2 ■ Šaukštelis×1 ■ Filtras×2 ■ Kapsulės dėžutė×1 ■ Naudojimo instrukcija×1			

Šiuo ženklu nurodoma, kad šis gaminyss neturėtų būti šalinamas kartu su kitomis būtinėmis atliekomis visoje ES. Kad išvengtumėte galimos žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, į perdirbikite. **Saugokite šį vadovą, kad galėtumėte juo naudotis ateityje, ir perduokite jį kartu su įranga būsimiems naudotojams.**

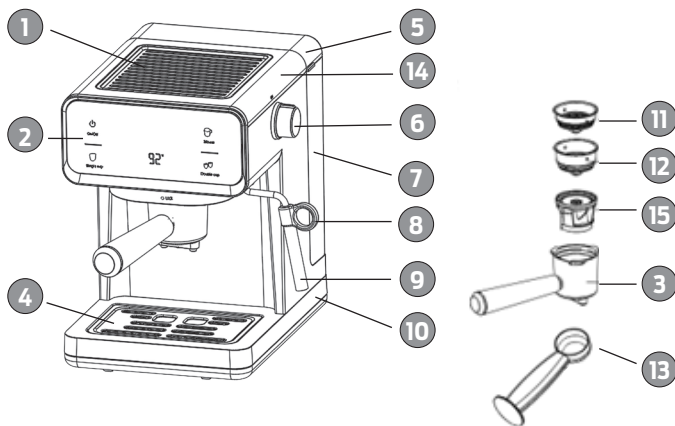
ИНСТРУКЦИИ И ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ НА ПРОДУКТА

Преди да използвате машината, моля, прочетете внимателно инструкцията за експлоатация и работете с нея по следния начин:

1. Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и повече, ако са получили надзор или инструкции относно безопасното използване на уреда и ако разбират свързаните с него опасности. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под надзор. Съхранявайте уреда и неговия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
2. Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
3. Уредите могат да се използват от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако са получили надзор или инструкции относно безопасното използване на уреда и са разбрали свързаните с него опасности.
4. Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения, като например:
 - кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
 - ферми;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни помещения;
 - места за настаняване тип „легло и закуска“.
5. Уредът е предназначен само за приготвяне на кафе експreso, не го използвайте за други цели.
6. Повърхността на нагревателния елемент е изложена на остатъчна топлина след употреба.
7. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
8. Кафемашината не трябва да се поставя в шкаф, когато се използва.
9. Не позволявайте на деца да почистват или обслужват уреда без надзор.
10. Не потапяйте уреда или захранващия кабел във вода или други течности.
11. Преди употреба проверете дали напрежението е правилно.
12. За да се използва, кафемашината трябва да бъде свързана към заземен контакт.
13. Не оставяйте кафемашината без надзор, когато тя се използва. Не позволявайте на деца или хора, които не могат да се грижат за себе си, да се доближават до кафемашината.
14. Не използвайте оборудването при висока температура, силно магнитно поле и влажна среда. Не поставяйте кафемашината върху гореща повърхност, в близост до огън или върху други електрически уреди, като например хладилник.
15. За да предотвратите пожар и токов удар, не поставяйте захранващия кабел и щепсела във вода или друга течност; не повреждайте, не огъвайте прекомерно и не разтягайте захранващия кабел; и не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел.
16. Изключете захранващия кабел от електрическата мрежа, когато почиствате или не използвате уреда. Аксесоарите могат да се почистват само след като уредът е изстинал.
17. Моля, използвайте оригиналните аксесоари.
18. Уредът е предназначен само за приготвяне на кафе. Не го използвайте за никакви други цели. Съхранявайте го на сухо място.
19. Поставете машината върху плоска маса или плот, като се уверите, че машината е на разстояние най-малко 5 см от всеки близък предмет и че задната част на машината е на разстояние най-малко 20 см от стената. Не закачайте захранващия кабел за ръба на масата или плота.
20. Уверете се, че захранващият кабел не докосва горещата повърхност на уреда.
21. Не докосвайте металната повърхност на машината директно с ръце, когато работите с кафемашината. Използвайте копчето и дръжката.
22. Почиствайте и поддържайте редовно частите на кафемашината, за да гарантирате качеството на кафето и да удължите до експлоатационния живот на кафемашината.
23. Не премествайте и не изключвайте захранването по желание, когато кафемашината работи.
24. Не работете с кафемашината без вода.
25. За ваша безопасност, моля, прочетете внимателно инструкциите за употреба и се уверете, че знаете как да използвате машината правилно.
26. Не мийте кафемашината или захранващия кабел във вода или други течности.
27. Не я използвайте на открито.
28. Преди да използвате кафемашината за първи път, моля, преварете я два пъти с чиста вода, за да премахнете евентуалната миризма.
29. Моля, свържете се с оторизирания сервизен център, ако има някаква неизправност на кафемашината.

ОСНОВНИ ЧАСТИ НА УРЕДА

1. Тава за топли чаши
2. Екран на дисплей
3. Сглобка на дръжача на филтъра
4. Капак на тавичката за капчици
5. Капак на резервоара за вода
6. Копче за пара
7. Резервоар за вода
8. Дръжка на тръбката за пара
9. Тръба за пара
10. Основно тяло
11. Филтър за 1 чаша
12. Филтър за 2 чаши
13. Лъжица за кафе
14. Горен капак
15. Кутия за капсули



ОПЕРАТИВЕН ПРОЦЕС

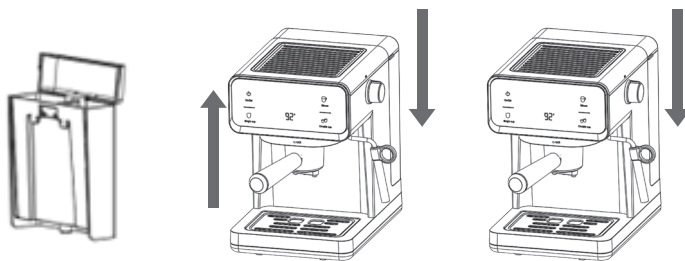
Първа употреба

1. Извадете кафемашината от опаковката и проверете дали аксесоарите са окомплектовани.
2. Почистете всички подвижни части.
3. Почистете я с чиста вода за 2-3 пъти в съответствие с процеса на приготвяне на кафе без кафе на прах.
Предупреждение: При първата употреба водата може да не излезе от продукта. Моля, завъртете копчето за парата обратно на часовниковата стрелка, за да се отвори до максимално състояние, и натиснете бутона „Кафе“, когато от устието на парата бликне вода, натиснете бутона „Кафе“, за да затворите продукта и завъртете копчето за парата по часовниковата стрелка до затворено състояние.



ПЪЛНЕНЕ НА РЕЗЕРВОАРА ЗА ВОДА

1. Отворете капака на резервоара за вода и извадете резервоара, като го издърпате нагоре.
 2. Напълнете резервоара с прясна, чиста вода, като внимавате да не превишите нивото MAX. Поставете резервоара на мястото му, като леко натиснете клапана, разположен в долната част на резервоара.
 3. По-лесно е да напълните резервоара, без да го сваляте, като наливате вода директно от кана.
- ВАЖНО:** 1. Нормално е в пространството под резервоара да има вода. Ето защо то трябва да се подсушава редовно с чиста гъба.
2. Не използвайте машината, ако в резервоара няма вода. Добавяйте вода своевременно, ако нивото на водата е под минималното ниво.

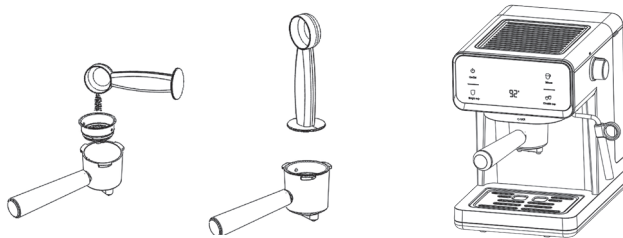


ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА

1. Включете захранващия кабел и натиснете бутона „☺“, за да стартирате машината. Ако индикаторът за кафе мига, това означава, че кафемашината започва да се загрева предварително. Когато температурата достигне зададената стойност и предварителното загряване приключи, индикаторните лампички на двата бутона ще останат включени, а на екрана на машината ще се покаже „92 °C“, за да се потвърди, че машината е готова. По време на процеса на предварително загряване бутоните не работят.
2. Поставете филтъра в държача за филтри; закопчайте го в кафемашината от позиция „Insert“ (Вмъкване); и след това го завъртете надясно в позиция „Locked“ (Заклучено).
3. Поставете чашата за кафе, която ще се използва, под филтъра, натиснете бутона за една чаша, за да загреете предварително кафемашината и чашата за кафе с гореща вода.

ПРИГОТВЯНЕ НА ИТАЛИАНСКОТО КАФЕ ЕСПРЕСО

1. Напълнете филтъра с кафе на прах, след което го загладете и компресируйте.
2. Поставете филтъра в държача на филтъра; закопчайте го в кафемашината от позиция „Insert“ (Включване); след това го завъртете надясно до позиция „Locked“ (Заклучено).
3. Поставете чашата за кафе, която ще използвате, под държача на филтъра, когато индикаторът за кафе не мига, и след това натиснете бутона на „☺“ или „☹“, за да извлечете кафе.
4. Натиснете бутона „☺“ или „☹“, машината ще спре автоматично, когато приготвянето на „Една чаша“ или „Две чаши“ кафе приключи.



Предупреждение:

Не оставяйте машината без надзор, докато тя се използва.

За да избегнете пръски, никога не сваляйте държача на филтъра, докато машината приготвя кафе.

5. След като пригответе кафето, оставете машината да се охлади за 5 минути, след което завъртете държача на филтъра наляво и го извадете, като държите филтърната чаша и изсипвате остатъците от кафето.
6. Измийте държача на филтъра и филтърната чаша с прясна вода, след като са се охладили напълно, почистете корпуса и тавата за капково напояване с влажна кърпа.

Забележка: Бутонът „Двойна чаша“ ще спре автоматично да работи след 35 сек, а бутонът „Единична чаша“ ще спре автоматично да работи след 20 сек.

Ако няма работа, кафемашината ще се изключи след 29 минути.

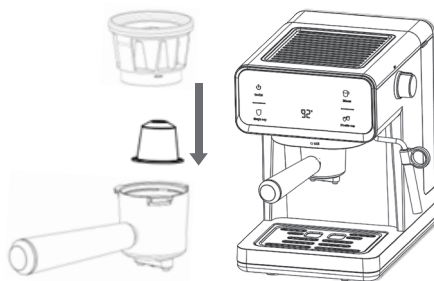
Дефинирано от потребителя време за приготвяне на кафе: за да промените времето за приготвяне на кафе, моля, следвайте процедурата по-долу. Натиснете бутона „Single-cup“ (Единична чаша) или „Double-cup“ (Двойна чаша) за повече от 3 секунди. Индикаторната лампичка ще започне да мига и процесът ще започне.

За да спрете операцията, натиснете отново бутона за единична чаша или двойна чаша.

Времето за приготвяне на кафето може да бъде зададено в диапазона 20 сек - 80 сек.

ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ С КАПСУЛИ ЗА КАФЕ

1. Поставете капсулата за кафе в купията за капсули, след това затегнете капачка и я поставете в държача за филтри, закопчайте я в кафемашината от позиция „Insert“ (Включване); след това я завъртете надясно в позиция „Locked“ (Заклучено).
2. Следващият процес е същият, както при приготвянето на италианско кафе еспreso.



ПРИГОТВЯНЕ НА КАПУЧИНО ИЛИ ДРУГО СПЕЦИАЛНО КАФЕ

Капучиното се приготвя от еспreso и мляко на пяна. Първо пригответе еспresото, а след това следвайте инструкциите по-долу, за да пригответе мляко на пяна.

1. Забележки: Филтърът трябва да бъде поставен на мястото си в процеса на приготвяне на пара.
2. Първо направете еспreso, като използвате големи чаши.
3. Натиснете бутона „Steam“ (пара). Когато индикаторът за пара мига, това означава, че кафемашината влиза в състояние на предварително загряване на парата. Когато светне индикаторът за пара и на екрана на кафемашината се появи надпис „120 °C“, това означава, че предварителното загряване е завършено.
4. Изсипете пълномасленото чисто мляко в чашата за лате в резерв, когато парата е предварително загрята.
5. Завъртете копчето за парата обратно на часовниковата стрелка, когато парата излезе, оставете я да се разпръсне във въздуха, за да се изчисти останалата гореща вода в тръбата, след което завъртете копчето по часовниковата стрелка, за да затворите. Когато от тръбата не излизат повече капки вода.
6. Потопете горната част на тръбата за пара до позицията 1/3 от млякото и завъртете копчето за управление в позиция „☼“. Постепенно преместете горната част на тръбата за пара, докато тя се окаже точно под повърхността на млякото, но не по-високо от повърхността. В този момент ще чуете шумолящ звук и млякото ще се завири в чашата Latte Art, което означава, че въздухът навлиза в млякото.
7. Когато млечната пяна е достатъчно богата, поставете тръбата за пара дълбоко в млякото и оставете температурата на млякото да се повиши до около 66 °C, след което процесът на разпенване на млякото е завършен, спрете подаването на пара, като завъртите копчето за пара по посока на часовниковата стрелка и едновременно с това натиснете бутона за пара.
7. Изсипете първо кафето еспreso в чашата за кафе, а след това разпененото мляко. Капучиното вече е готово. Можете също така да добавите захар или какао на прах на вкус.

Предупреждение: дюзата за пара не трябва да се поставя върху повърхността на млякото, за да не се опари, тъй като това ще доведе до разпличване на млякото.

Свети: Ако в млечната пяна има ясно изразени мехурчета, почукайте чашата за лате, за да отстраните някои големи мехурчета, след което разклатете чашата за лате хоризонтално, за да се смесят напълно млякото и млечната пяна.

Забележка: За да направите повече от едно капучино, първо пригответе всички кафета и след това направете млечната пяна за всички капучини. За да пригответе отново кафе след разпенване на млякото, оставете бойлера да се охлади, в противен случай кафето ще изгори.

Забележка: Когато парата е свършила и искате да направите друго кафе, а температурата е висока, тогава „☼“, „☼“ и „92“ трите индикатора мигат и машината ще алармира. Препоръчително е да оставите кафемашината да се охлади поне 10 минути след приготвянето на парата, преди да започнете да я използвате отново, или да използвате ръчен метод за охлаждане с водна помпа. В противен случай италианското ви кафе може да има вкус на „изгоряло“.

Ръчен метод за охлаждане на кафемашината (чрез изпускане на вода): Когато кафемашината е в състояние на аларма, завъртете копчето за парата в посока, обратна на часовниковата стрелка, и натиснете бутона „Кафе“, от тръбата за пара ще потече гореща вода. Когато светлинният индикатор за кафе мига от бързо към бавно, натиснете бутона „Кафе“, за да спрете работата на машината и завъртете копчето на вентила за пара. Изчакайте за момент, когато тези три светлини спрат да мигат, което показва, че машината се подготвя за кафе и можете отново да направите кафе.

Забележки:

1. След приготвянето на млечната пяна тръбата за парата трябва да се почисти своевременно с влажна кърпа, за да се избегне залепването на остатъците от мляко по тръбата за парата.
2. Когато млечната пяна е готова, включете копчето за пара, за да може кафемашината да пусне пара за около 10 секунди, след което изключете копчето за пара, почистете изхода за пара, в случай че изхода за пара е блокиран от останалото мляко.

ПРОИЗВОДСТВО НА ГОРЕЩА ВОДА

1. За да пригответе гореща вода, първо пригответе голяма чаша, за да избегнете нараняване, когато от тръбата за пара излиза гореща вода. Включете захранващия кабел и натиснете бутона „☼“, за да стартирате машината. Когато индикаторът за кафе мига, това означава, че кафемашината започва да се загрява. Когато температурата достигне зададената стойност и предварителното загряване приключи, индикаторните лампички на двата бутона ще останат включени, а на екрана на машината ще се покаже „92 °C“, което показва, че машината е готова.
2. Поставете чашата под тръбата за пара, завъртете копчето за ☼ пара в позиция и натиснете бутона „Coffee“ (Кафе). Горещата вода ще потече от тръбата за пара към чашата. Когато се достигне необходимата вместимост, изключете бутона „Coffee“ (Кафе) и завъртете копчето за парата в позиция OFF (Изключено).

Предупреждение: Бъдете внимателни, когато работите с гореща вода. Горещата вода или горещите пръски могат да причинят наранявания.



ОТВЪРЖДАНЕ НА ВОДНИ ОТПАГАНИЯ

Необходимо е да отстранявате котлен камък, да почиствате и поддържате кафемашината след 2-3 месеца употреба, за да осигурите чист вкус на кафето. От първия път, когато машината се използва, когато броят на часовниковата стрелка, когато на екрана на машината се покаже „92 °C“, натиснете и задръжте клавиша на потребителя, че машината трябва да се почисти. Алармата може да бъде отменена само чрез влизане и завършване на програмата за отстраняване на котлен камък. Ако не искате да премахвате котлен камък, алармата може да бъде отменена чрез възстановяване на фабричните настройки.

1. Първо, пригответе достатъчно голяма чаша, за да не се нараните, когато горещата вода излезе от тръбата за пара.
2. Завъртете копчето за парата в посока, обратна на часовниковата стрелка, когато на екрана на машината се покаже „92 °C“, натиснете и задръжте клавиша „C“ 5 секунди, за да влезете във функцията за отстраняване на котлен камък и почистване. В този момент светлинният индикатор на клавиша „C“ ще започне да мига, а звуковият сигнал ще прозвучи 3 пъти. В края на цикъла за отстраняване на котлен камък и почистване звуковият сигнал автоматично ще спре след 3 звукови сигнала. Резервоарът за вода трябва да се напълни с поне 1 л вода преди почистването от котлен камък, за да се избегне недостигът на вода по време на процеса на почистване от котлен камък (лимонена киселина от 25 г и вода от 1 л).
3. По време на процеса на отстраняване на котлен камък, когато копчето за пара е затворено, горещата вода изтича от накрайника за кафе на машината; когато копчето за пара е отворено, водата изтича от накрайника за млечна пяна.
4. Времето на цикъла на функцията за отстраняване на котлен камък и почистване е 2 минути.

СТОЙНОСТ ПО ПОДРАЗБИРАНЕ (НУПИРАНЕ)

Тази операция нулира зададения брой чаши до стойността по подразбиране. За да възстановите фабричната стойност по подразбиране, моля, следвайте стъпките по-долу:

След като кафемашината е предварително загрята, натиснете и задръжте едновременно бутоните „...“ и „C“ за 3 секунди, всички индикаторни лампички ще мигат 3 пъти, а зумерът ще изплука 5 пъти. След това машината ще се върне към настройките си по подразбиране.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Преди да извършвате каквито и да било операции по почистване или поддръжка, изключете машината, извадете я от електрическия контакт и я оставете да изстине.
2. Не използвайте разтворители или почистващи препарати за почистване на кафемашината. Използвайте мека влажна кърпа.
3. Изваждайте, изпразвайте и измивайте редовно тавата за капките.
4. Почиствайте резервоара редовно.
5. Завъртете наляво, за да извадите фунията и тавата за филтриране, изпразнете утайката от кафе, почистете тавата за филтриране и фунията с препарат и кърпи и ги изплакнете с чиста вода.
6. Почистете всички подвижни части с чиста вода и ги подсушете добре.

Предупреждение: Фунията е изработена от алуминиева сплав. За да избегнете окисляване на фунията след употреба или почистване, избършете повърхността със суха кърпа.

СЪВЕТИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ (НЕОБХОДИМО Е ДА СЕ ПРОЧЕТЕ ПРЕДИ УПОТРЕБА)

Какъв вид смляно кафе е подходящо за тази машина?

Можем да разберем по формата на утайката: 1. Ако утайката е пулпава, това показва, че кафето на прах е твърде фино; 2. ако утайката е с формата на рохав пясък, това показва, че кафето на прах е твърде едро; 3. ако утайката е с формата на торта, това показва, че кафето на прах е подходящо.

Има ли стандартно количество смляно кафе, което да се използва?

За да пригответе една чаша кафе, поставете една равна мярка (7-8 г) смляно кафе във филтъра.

За да пригответе двойно еспreso, поставете една равна мярка (14-15 г) смляно кафе във филтъра.

Какво налягане е необходимо, за да натисна смляното кафе?

Необходима е сила от около 33 паунда (около 15 кг), за да се натисне и изравни кафето на прах, като се използва само ръката.

Какво е предназначението на малката кукичка върху дръжката за кафе?

Когато изсипвате смляното кафе, можете да използвате кукичката, за да предотвратите изпадането на филтърната кошница.

Каква е функцията на зоната за затопляне на чашата?

Чрез затопляне на чашата в тази зона можете да получите по-добър вкус на кафето, тъй като разликата в температурата на кафето се намалява, когато кафето се изсипва в чашата.

Каква е функцията на ръкавите от неръждаема стомана върху тръбата за пара?

Тя може да накара парата да образува вихрова конвекция, която може да направи млечната пяна по-богата и фина.

Защо не мога да разпена млякото?

1. уверете се, че сте избрали мляко, съхранявано на студено; 2. млякото не може да се превърне в млечна пяна, след като температурата му се повиши поради процеса на разпенване на млякото; 3. приготвянето на млечна пяна е вид умение. Моля, упражнявайте се повече.

Какво трябва да се направи, ако млечната пяна има сравнително големи мехурчета?

Отговор: Можете да вземете чашата Latte Art и да я ударите силно по масата няколко пъти, както и да държите чашата Latte Art с ръка и да я завъртите в определена посока по часовниковата стрелка няколко пъти. Това ще премахне големите мехурчета и ще направи организацията на млякото по-мека и пълтна, което ще придаде по-плътен вкус.

Какъв вид мляко е подходящо за приготвяне на разпенено мляко?

Нискомаслено мляко е лесно за разпенване, но мехурчетата и пяната ще бъдат малко по-големи и по-хлабави и няма да имат плътен вкус. Пълномасленото мляко не е лесно за разпенване, но след като се разпени, се получава фина организация, която може да направи еспресото гъсто и вискозно.

Какво трябва да направя, ако от тръбата за пара не излиза пара?

Обикновено това е така, защото не сте почистили тръбата за пара навреме, след като сте направили пяната от млякото, и подсиреното мляко блокира тръбата за пара. Можете да използвате инструменти като шипка, за да я изчистите, като я поставите в тръбата за пара от единия край на тръбата за пара. Ако тя не е блокирана, опитайте да добавите оцет с вода в съотношение 1:1 в резервоара за вода и след това завъртете копчето в положение за пара, за да омекотите тръбата, за да я изчистите. Ако горното не реши проблема, моля, свържете се със сервизния център.

РЕДОВНО ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

1. За да осигурите чист вкус на кафето, моля, отстранявайте котления камък, почиствайте и поддържайте кафемашината след 2-3 месеца употреба.
2. За да отстраните котления камък от кафемашината, моля, използвайте „отстраняващ котлен камък за кафемашина“ (съотношението на водата и отстраняващия котлен камък е приблизително 4:1 или вижте ръководството за употреба). Ако няма средство за отстраняване на котлен камък, вместо него можете да използвате „лимонена киселина“ (съотношението на водата и лимонена киселина е приблизително 100:3).
3. Моля, почистете чучура за вода и тръбата за пара съгласно стъпките за приготвяне на капучино.
4. След това използвайте вода, за да я почистите повече от 3 пъти, за да се уверите, че е чиста.
5. Моля, уверете се, че кафемашината е оставена да почива за повече от 3 минути всеки път по време на повторния процес на почистване.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Грешка	Анализ на причините	Решение
Кафето се излива от отвора на фунията.	В уплътнителния пръстен има малки части.	Почистете уплътнителния пръстен.
	Кафето на прах е твърде фино.	Заменете го с по-едър кафе на прах.
	Кафето на прах е притиснато твърде силно.	Натиснете кафето на прах с по-малка сила.
	Уплътнителният пръстен е остарял.	Моля, свържете се с оторизирания сервизен център.
	В горната част на държача на филтъра има кафе на прах.	Почистете горната част на държача на филтъра, преди да го поставите в машината.
Дръжката за кафе не може да се превключи в заключено положение.	Количеството кафе на прах е надвишило максималната скала на фунията.	Намалете количеството на смляното кафе.
Студено кафе	Индикаторната лампичка не свети.	Работа, когато светлинният индикатор е включен.
	Кафемашината не е предварително загрята.	Загрейте предварително кафемашината.
	Чашата за кафе не е предварително загрята.	Загрейте предварително чашата за кафе.
Помпата е твърде шумна.	В резервоара за вода няма вода.	Налейте вода в резервоара за вода.
	Резервоарът за вода е монтиран неправилно.	Монтирайте резервоара за вода по правилния начин.
Леко кафе.	Прахът за кафе не е натиснат достатъчно плоско.	Натиснете отново праха за кафе до плоскост.
	Няма достатъчно количество кафе на прах.	Добавете още смляно кафе.
	Кафето на прах е твърде едро.	Използвайте специален прах за еспreso.
Цветът на кафето е твърде тъмен.	Кафето на прах е притиснато твърде плтно.	Натиснете кафето на прах с по-малка сила.
	Твърде много кафе на прах.	Намалете количеството кафе на прах.
	Филтърът е запушен.	Почистете филтърната чаша.
	Кафето на прах е твърде фино.	Използвайте правилното кафе на прах.
	Изходът за вода е запушен.	Почистете изхода за вода.
Дръжката не може да се завърти в заключено положение.	Твърде много кафе на прах.	Please reduce the amount of coffee powder.
	Не може да се завърти на място, дори и без кафе на прах.	Моля, свържете се с оторизирания сервизен център.
Можете да пригответе кафе както обикновено, но не можете да направите млякото на пяна.	Изходът за пара е запушен.	Моля, почистете изхода за пара.
		Добавете оцет, за да почистите резервоара за вода.

Ако не можете да откриете причината за повредата, моля, свържете се с оторизирания сервизен център; следпродажбеното обслужване не може да бъде осигурено при условие, че машината е разглобена от потребителя.

Номинално напрежение	Номинална мощност	Обем	Налягане
220-240В-50/60Гц	950 Вт	1,0 л	20 бар
Списък на принадлежностите			
Корпус на кафемашината ×1 ■ Държач за филтъра ×2 ■ Лъжица ×1 ■ Филтър ×2 ■ Кутия за капсули ×1 ■ Инструкция за експлоатация ×1			





BerlingerHaus®
PROFESSIONAL PRECISION

Thank You
FOR CHOOSING US

Manufacturer / Logistic provider / Distributor / Gyártó / Logisztikai szolgáltató / Forgalmazó:
Home Impex Kft., H-1097 Budapest, Gubacsi út 19.

DEUTSCHE QUALITÄTS KONTROLLE
L.F.G.B. STANDARD



Berlinger Haus