

**INSTRUCTION MANUAL  
ESPRESSO/CAPPUCCINO/  
COFFEE MAKER**

**BEDIENUNGSANLEITUNG  
ESPRESSOMASCHINE**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ЭСПРЕССО-КОФЕВАРКА**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI  
URZĄDZENIE DO PARZENIA  
ESPRESSO**

**MANUAL DE INSTRUCTIUNI  
ESPRESSOR-CAFETIERĂ CU  
SISTEM CAPPUCCINO**

**UPUTSTVO ZA UPOTREBU  
APARAT ZA ESPRESSO**

**NAUDOJIMO INSTRUKCIJA  
„ESPRESSO“ KAVAVIRĖ**

**LIETOŠANAS PAMĀCĪBA  
ESPRESSO AUTOMĀTS**

**УПЪТВАНЕ ЗА ИЗПОЛЗВ  
КАФЕМАШИНА ЗА ЕСПРЕСО  
И КАПУЧИНО**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
ПРИЛАД ДЛЯ  
ПРИГОТУВАННЯ  
ЕСПРЕСО ТА КАПУЧИНО**

**MODE D'EMPLOI  
CAFETIÈRE POUR EXPRESS/  
CAPPUCCINO**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES  
MÁQUINA DE ESPRESSO/  
CAPUCHINO/CAFÉ**

دليل التعليمات

جهاز تحضير قهوة الإسبرسو/الكابتشينو



ENGLISH..... PAGE 2  
DEUTSCH ..... SEITE 6  
РУССКИЙ..... СТР. 10  
POLSKI..... STRONA 14  
ROMANESTE ..... PAGINA 18

SCG/CRO/B.i.H.... STRANA 22  
LIETUVIU K. .... P. 26  
LATVIAN ..... LPP. 30  
БЪЛГАРСКИ ..... СТР. 34  
УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 39

FRANÇAIS ..... PAGE 43  
ESPAÑOL ..... PÁGINA 47  
العربية ..... الصفحة 52

МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА  
ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО  
ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ

**TZS FIRST AUSTRIA®**

ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ **TZS**

Thank you for buying  
an ORIGINAL Product of

**TZS FIRST AUSTRIA®**

Only GENUINE with this **TZS**

Danke für den Kauf eines  
ORIGINAL Produktes von

**TZS FIRST AUSTRIA®**

Nur ECHT mit diesem **TZS**

## OPERATION INSTRUCTIONS FOR ESPRESSO/CAPPUCCINO/COFFEE MAKER

### IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

#### SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

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

#### CAUTION: PRESSURE

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

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

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

### INTRODUCTION

Congratulations! You are the owner of an espresso/cappuccino maker. This unique appliance has been designed to provide you with delicious espresso/cappuccino quickly and conveniently.

Preparing espresso or cappuccino is very different from brewing regular drip coffee in that **this machine operates pressure and requires special attention.** To ensure your safety and the long life of this appliance, please read all instructions, cautions, notes, and attentions.

### PRODUCT FEATURES AND DIAGRAM PARTS (see picture 1)

- |                                |                  |                      |
|--------------------------------|------------------|----------------------|
| 1. Water tank boiler cap       | 5. Carafe set    | 9. Boiler            |
| 2. Steam selector control knob | 6. Braw head     | 10. Reservoir platre |
| 3. Indicator light             | 7. Frothing tube | 11. Base             |
| 4. Filter holder set           | 8. Carafe lid    |                      |

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

#### The Coffee:

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

#### The Grind:

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

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

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

### MAKE ESPRESSO COFFEE

1. Remove the tank cover by turning it in anti-clockwise. Pour appropriate water in water tank with the carafe. Do not exceed the maximum capacity.

#### Note:

- The carafe has the cup marks, the maximum tank capacity is equal to 4 cups marks water quantity. The minimum tank capacity is equal to 2 cups marks water quantity.
  - Before pouring the water into the water tank, be sure the power cord is unplug from the power outlet and the steam knob is in the (see Fig. 2/3) position.
2. Replace the tank cover in place by turning the cover in clockwise until it locks in position.
  3. Put the steel mesh into metal funnel, add coffee powder to steel mesh with measuring spoon, a spoon coffee powder can make about a cup of top-grade coffee. Then press the coffee powder tightly with the tamper.

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

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

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

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

under running water. (When assemble the steel mesh again, you shall turn over the press bar to the original position)

### FROTHING MILK/MAKE CAPPUCCINO

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

#### Method:

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

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

3. Turn the steam knob to the (Fig. 2/4) position, the indicator will light up.
4. Insert the frothing device into the milk about two centimetres, after about 2 minutes, the steam will come out from the frothing device. Froth milk in the way moving vessel round from up to down.
5. When the required purpose is reached, you can turn the steam control knob to (Fig. 2/2) position stop frothing. Then remove the jug and turn the steam control knob to (Fig. 2/3) position release the residual steam in the tank.

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

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

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

### PROBLEMS AND CAUSES

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

### AUTOMATIC POWER OFF FUNCTION

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

### CLEANING YOUR ESPRESSO/CAPPUCCINO MAKER

1. Unplug the appliance power cord.
2. Clean the steam nozzle **immediately** after foaming milk by allowing the appliance to produce steam for another 1-2 seconds, which will clear the nozzle. Wipe nozzle with a damp cloth. Clean the nozzle with a needle if it is still blocked.

If necessary, the steam nozzle can be unscrewed in a counter-clockwise direction using the end of the measuring spoon and then it can be cleaned. The nozzle must be screwed on again in a clockwise direction. Tighten using reasonable force with the end of the measuring spoon provided.

3. The carafe, carafe lid, filter basket, and drip tray can be washed with soapy water or placed on the top rack only of your dishwasher.  
**CAUTION: Do not immerse machine in water.** Do not remove boiler cap while machine is under pressure. See section **CAUTION PRESSURE.**
4. After the pressure has been released, remove boiler cap. Discard the remaining water through the top opening of the water tank. Screw the boiler cap back in place.
5. Always empty the water tank of any water between uses.
6. Wipe housing with a soft wet cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they will scratch the finish.
7. Do not store the filter holder in the brew head. This can adversely affect the seat between the brew head and the filter holder while brewing espresso.

### CLEANING MINERAL DEPOSITS

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

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

230V ~ 50Hz • 800W

### Environment friendly disposal

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

## ESPRESSOMASCHINE

### WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

### HINWEISE ZUM KURZEN STROMKABEL

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

### VORSICHT: DRUCK

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

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

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

### GERÄTEBESCHREIBUNG:

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

Einen Espresso oder Cappuccino zuzubereiten unterscheidet sich wesentlich von der Zubereitung mit einer normalen Kaffeemaschine, da eine Espressomaschine mit Druck arbeitet und daher **besondere Vorsicht** not-

wendig ist. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, und um der Maschine eine lange Lebensdauer zu garantieren lesen Sie bitte diese Anleitung gut durch!

### TEILEBESCHREIBUNG (siehe Abb. 1):

- |                                    |                    |                     |
|------------------------------------|--------------------|---------------------|
| 1. Deckel von Wassertank           | 4. Filterhalterung | 8. Deckel von Kanne |
| 2. Dampfschalter und Kontrollknopf | 5. Kaffeekanne     | 9. Wassertank       |
| 3. Kontrollleuchte                 | 6. Brühkopf        | 10. Sammelbecken    |
|                                    | 7. Aufschäumdüse   | 11. Gerätebasis     |

### VORBEREITUNG FÜR ESPRESSO ODER CAPPUCCINO:

#### Der Kaffee:

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

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

#### Das Kaffeemahlen:

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

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

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

### VOR DER ERSTEN VERWENDUNG:

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

### ESPRESSO KAFFEE BEREITEN

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

#### Hinweis:

- Die Kanne hat eine Tassenmarkierung, die maximale Einfüllmenge des Behälters entspricht 4 Tassen an der Markierung. Die minimale Behälterkapazität entspricht 2 Tassenmarkierungen am Wasserbehälter.
- Bevor Sie das Wasser in den Behälter gießen, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht in die Steckdose eingesteckt ist und der Dampfknopf auf der (siehe Abb. 2/3) Position steht.

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

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

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

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

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

### MILCH AUFSCHÄUMEN/CAPPUCCINO ZUBEREITUNG

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

#### Vorgehensweise:

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

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

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

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

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

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

### FEHLER UND MÖGLICHE URSACHEN:

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

### AUTOMATISCHE ABSCHALTFUNKTION

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

### REINIGUNG DER ESPRESSOMASCHINE

1. Stecken Sie das Kabel aus.
2. Reinigen Sie das Rohr unmittelbar nach der Benutzung, indem Sie noch 1-2 Sekunden nachher den Dampf ablassen. Falls die Dampföffnung verstopft sein sollte mit einer Nadel säubern. Bei Bedarf kann das Dampfrohr auch unter Verwendung des Messlöffels (entgegen dem Uhrzeigersinn) abgeschraubt und gereinigt werden. Die Düse dann wieder durch Drehen im Uhrzeigersinn befestigen.
3. Die Kanne, der Kannendeckel, der Filter und die Abtropftasse können mit Seifenwasser oder im Geschirrspüler (in der oberen Lade) gereinigt werden.  
**Maschine nicht ins Wasser tauchen!** Den Tankverschluss nicht öffnen solange sich noch Druck in der Maschine befindet.
4. Nachdem der Wasserdampf entwichen ist öffnen Sie den Verschluss und entfernen Sie das übriggebliebene Wasser aus der Maschine. Danach den Deckel wieder schließen.
5. Entleeren Sie den Tank immer zwischen den Verwendungen.
6. Die Ummantelung mit einem feuchten Tuch reinigen, vorher abkühlen lassen. Nicht mit scharfen Reinigern putzen.
7. Die Halterung bei Nichtgebrauch reinigen, und nicht in der Maschine eingerastert lassen, sondern getrennt aufbewahren.

### REINIGEN VON MINERALABLAGERUNGEN

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

### TECHNISCHE DATEN

230V ~ 50Hz • 800W

#### Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz!

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

## ЭСПРЕССО-КОФЕВАРКА

### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

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

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

### ИНФОРМАЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УКРОЧЕННОГО КАБЕЛЯ

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

### ОСТОРОЖНО: ДАВЛЕНИЕ

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

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

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

### ОПИСАНИЕ КОФЕВАРКИ:

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

Приготовление эспрессо или капучино сильно отличается от приготовления кофе в обыкновенной кофеварке. Так как эспрессо кофеварка prepares кофе при помощи парового давления, просьба соблюдать все меры предосторожности. Для обеспечения вашей безопасности и для соблюдения гарантии срока пользования кофеваркой, ознакомьтесь основательно с настоящей инструкцией по безопасности.

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

- |   |   |                        |
|---|---|------------------------|
| 1. Крышка для ёмкости воды.                 | 5. Кувшин для пригот.<br>товленного кофе. | 9. Ёмкость для воды.   |
| 2. Включатель пара и<br>контрольная кнопка. | 6. Заварная головка.                      | 10. Ёмкость для стёка. |
| 3. Контрольная лампочка.                    | 7. Диффузор для пены.                     | 11. Основной корпус.   |
| 4. Держатель для фильтра.                   | 8. Крышка от кувшина.                     |                        |

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО ИЛИ КАПУЧИНО.

#### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОРТА КОФЕ:

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

#### ПОМОЛКА КОФЕ:

Это очень важный компонент в приготовлении эспрессо. Кофе должно быть помолото мелко, но не слишком мелко.

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

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

### РЕКОМЕНДАЦИЯ ПЕРЕД ПЕРВЫМ УПОТРЕБЛЕНИЕМ.

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

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО

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

#### Примечание:

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

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

4. Убедитесь в том, что экструдеры в воронке попали в желобки на приборе, после чего установите воронку в положение "INSERT", и повернув ее против часовой стрелки до положения "LOCK", Вы можете закрепить воронку в кофеварке.

- Установите резервуар на съемную подставку.
- Подключите шнур питания к сети. Поверните ручку выпуска пара в положение (см. рис. 2/1), Загорится индикатор, подождите около 2мин., Вскоре из кофеварки польется кофе.
- После того, как кофе будет готов, поверните ручку пара в положение (Рис. 2/2), индикатор потухнет и кофеварка прекратит работу, теперь Ваш кофе готов. Снимите чашу и поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/3), чтобы удалить остатки пара в резервуаре.

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

- Прежде, чем убрать стальное ситечко или открыть крышку резервуара, убедитесь в том, что давление в резервуаре выпущено. Сначала поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/3), пар из резервуара будет удален через пенообразователь. После того, как давление будет спущено, подождите, пока стальное ситечко не остынет, после чего вы можете его снять или открыть крышку резервуара.
- По окончании приготовления кофе, Вы можете вытащить металлическую воронку, повернув по часовой стрелке, и вылить остатки кофе из стального ситечка, прижатого прессом. Дайте им полностью остыть и затем сполосните под проточной водой. (При сборке стального ситечка установите пресс в исходное положение)

### ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА/ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАППУЧИНО

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

#### Способ приготовления:

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

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

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

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

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

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

### ФУНКЦИЯ АВТООТКЛЮЧЕНИЯ

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

### ОЧИСТКА ЭСПРЕССО КОФЕВАРКИ

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

- Корпус кофеварки протирайте влажной тряпочкой, кофеварка должна быть холодной. Не пользуйтесь агрессивными очистительными средствами.
- Держатель после очистки не оставляйте в кофеварке, а храните его в отдельном месте.

### ОЧИСТКА ОТ ИЗВЕСТКОВОГО НАЛЕТА

- Чтобы Ваша кофеварка работала эффективно, внутренние трубки были чистыми и кофе имел прекрасный вкус, необходимо проводить очистку от известкового налета каждые 2-3 месяца.
- Наполните резервуар водой до МАХ уровня и добавьте антинакипин (в пропорции 4:1, подробнее об этом читайте в инструкции по применению антинакипина. Используйте "бытовой антинакипин", Вы можете использовать также лимонную кислоту (купить ее можно в аптеках) вместо антинакипина (на 100 частей воды -3 части лимонной кислоты).
- Как в программе приготовления эспрессо установите металлическую воронку (без кофе) и чашу (кувшин) на место. Вскипятите воду см. "ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ-ЭСПРЕССО".
- Поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/1), загорится индикатор. Сделайте пару чашек кофе (около 60г). Затем, поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/3), и подождите 5сек.
- Поверните ручку выпуска пара в положение (Рис. 2/4) и в течение 2мин. выпускайте пар, затем поверните ручку пара в положение (Рис. 2/3), чтобы немедленно остановить машину, оставьте раствор действовать в течение 15 минут.
- Снова включите машину и повторите п.п. 4-5 по крайней мере 3 раза.
- Затем поверните ручку пара в положение (Рис. 2/1) для кипячения до тех пор, пока накипи не останется.
- Включите кофеварку в режим приготовления кофе (без кофе), залив водопроводную воду до МАХ уровня, повторите п.п. 4-5 три раза (нет необходимости ждать 15 минут в шаге 5), затем продолжите процесс до тех пор, пока в резервуаре не останется воды.
- Повторите п. 8, по крайней мере, 3 раза, чтобы убедиться, что трубки чистые.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

230В ~ 50Гц • 800Вт

### ПОМЕХИ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА И ИХ ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ

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

### СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

#### Экологическая утилизация

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

## URZĄDZENIE DO PARZENIA ESPRESSO

### WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

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

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

Niniejszą instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu!

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KRÓTKIEGO KABLA

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

### UWAGA: CIŚNIENIE

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

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

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

### OPIS URZĄDZENIA:

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

### OPIS CZĘŚCI (Ilustracja numer 1):

- |                                       |                        |                         |
|---------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1. Pokrywa zbiornika na wodę          | 4. Uchwyt na filtr     | 8. Pokrywa dzbanka      |
| 2. Włącznik pary i przycisk kontrolny | 5. Dzbanek na kawę     | 9. Zbiornik na wodę     |
| 3. Światelko kontrolne                | 6. Główka do sparzania | 10. Zbiornik            |
|                                       | 7. Dysza do spieniania | 11. Podstawa urządzenia |

### PRZYGOTOWANIE ESPRESSO LUB CAPUCCINO:

#### Kawa:

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

#### Mielenie kawy:

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

- Zmielona kawa jest wtedy dobra, jeśli jest ziarnista, jak np. sól lub piasek.
- Jeśli kawa jest za drobna, przepływa para pomimo ciśnienia następuje za wolno. Kawa taka wygląda jak proszek, a w dotyku jest jak mąka, jeśli potrze się ją palcami.
- Jeśli kawa jest jednak za bardzo ziarnista, woda przepływa za szybko, tak że nie rozwinię się pełny aromat. Dlatego należy używać jakościowo wysokiej wartości młynka do kawy. Nie poleca się używania owalnych ziaren kawy, ponieważ podczas mielenia nie zostaną one zmielone jednakowo.

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM:

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

#### JAK ZAPARZYĆ KAWĘ ESPRESSO

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

#### Uwaga:

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

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

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

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

8. Przed wyjęciem stalowej siatki, lub otworzeniem pokrywy pojemnika, upewnij się, że ciśnienie w pojemniku jest wyrównane. Należy to zrobić przekręcając pokrętko pary do pozycji (Il. 2/3), a para w pojemniku zostanie wydmuchana z urządzenia tworzącego pianę. Po wyrównaniu ciśnienia odczekaj, aż stalowe sitko ostygnie, wtedy możesz je wyjąć, lub otworzyć pokrywę pojemnika.



9. Po zakończeniu parzenia kawy możesz wyjąć metalowy lejek, przekręcając go zgodnie ze wskazówkami zegara, a następnie wylać pozostałości kawy z sitka, ściśniętego przez dźwignię. Pozwól częściom wystygnąć, następnie przepłucz pod bieżącą wodą. (Podczas ponownego składania sitka powinienes przekręcić dźwignię do pozycji wyjściowej)

### PIANKA Z MLEKA/PARZENIE CAPPUCCINO

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

#### Sposób przygotowania:

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

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

3. Przekręć pokrętko pary do pozycji (Il. 2/4), wskaźnik się zapali.
4. Zanurz urządzenie do spieniania mleka na około dwa centymetry, po około 2 minutach z urządzenia wydobędzie się para. Spienione mleko będzie przesuwac pojemnik dookoła z góry na dół.
5. Gdy zostanie uzyskana odpowiednia ilość, możesz przekręcić pokrętko pary do pozycji (Il. 2/2), aby zatrzymać spienianie. Następnie zdejmij dzbanek i przekręć pokrętko kontroli do pozycji (Il. 2/3), uwalniając pozostającą w pojemniku parę.

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



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

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

### BŁĘDY I MOŻLIWE PRZYCZYNY:

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

### FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO WYŁĄCZENIA

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

### CZYSZCZENIE URZĄDZENIA DO PARZENIA ESPRESSO

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

### CZYSZCZENIE OSADU Z KAMENIA

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

### DANE TECHNICZNE:

230V ~ 50Hz • 800W

### Utylizacja przyjazna środowisku

Możesz wspomóc ochronę środowiska!

Proszę pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać uszkodzony sprzęt elektryczny do odpowiedniego ośrodka utylizacji.

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

### INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

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

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

### PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

#### INSTRUCȚIUNI SPECIALE PRIVIND CABLURILE

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

#### ATENȚIE: PRESIUNE

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

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

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

#### INTRODUCERE

Felicitări! Ați achiziționat un espresso cu sistem cappuccino. Acest aparat deosebit a fost conceput pentru a vă oferi cafea espresso/cappuccino într-un mod rapid și eficient. Prepararea de espresso sau cappuccino are câteva diferențe semnificative față de obținerea cafelei la filtru obișnuite, deoarece **acest aparat funcționează sub presiune și necesită o supraveghere atentă**. Pentru siguranța dumneavoastră personală și pentru o durată de viață utilă prelungită a aparatului, citiți toate instrucțiunile, avertismentele, observațiile și atenționările.

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

- |   |                        |                    |
|---|------------------------|--------------------|
| 1. Bușon rezervor boiler de apă         | 4. Ansamblu portfiltru | 8. Capac carafă    |
| 2. Buton selector de comandă a aburului | 5. Ansamblu carafă     | 9. Boiler          |
| 3. Indicator luminos                    | 6. Grup infuzor        | 10. Placă rezervor |
|   | 7. Tijă de spumare     | 11. Suport         |

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

##### Cafeaua:

Cafeaua va fi proaspăt măcinată și bine prăjită. Cafeaua măcinată în prealabil își va menține aroma numai timp de 7-8 zile, cu condiția să fie depozitată într-un recipient ermetic, într-un spațiu răcoros și întunecos. A nu se depozita în congelatorul frigiderului.

Se recomandă folosirea de boabe întregi, care se vor măcina imediat înaintea preparării. Boabele de cafea depozitate într-un recipient ermetic își vor păstra prospețimea timp de 4 săptămâni.

##### Măcinarea:

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

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

Nu omiteți să folosiți o râșniță sau o mașină de măcinat cafea performantă, pentru a obține o densitate uniformă a cafelei pentru espresso. Nu se recomandă râșnițele ovale de cafea, deoarece ele nu oferă o măcinare uniformă.

#### PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO

1. Scoateți capacul rezervorului, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic. Turnați apa curată în rezervorul de apă folosind cana de espresso. Nu depășiți capacitatea maximă.

##### Observație:

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

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

4. Verificați dacă proeminențele de pe pâlnie se aliniază cu canelurile aparatului, apoi introduceți pâlnia în interior din poziția „INSERT”; puteți fixa ferm pâlnia în espresso prin rotirea sa în sens invers acelor de ceasornic până se angrenează în poziția „LOCK”.
5. Așezați cana de espresso pe suportul detașabil.

- Cuplați cablul de alimentare la priză. Învârtiți butonul de abur în poziția (v. Fig. 2/1), indicatorul luminos se va activa, așteptați aproximativ 2 minute, iar cafeaua va începe să curgă.
- După obținerea cantității dorite, rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/2), indicatorul luminos se va dezactiva, iar espressoorul își va întrerupe funcționarea; cafeaua dumneavoastră este gata. În continuare, scoateți cana de espresso și rotiți butonul de reglare a aburului în poziția (Fig. 2/3), pentru a evacua aburul rămas în rezervor.

**AVERTISMENT:** Nu lăsați espressoorul nesupravegheat în timpul preparării cafelei - uneori, este necesară acționarea sa manuală!

- Înainte de a desface sita de oțel și de a deschide capacul rezervorului, asigurați-vă că presiunea din rezervor va fi eliberată. În acest scop, rotiți mai întâi butonul de abur în poziția (Fig. 2/3) iar vaporii din rezervor vor fi evacuați prin duza de spumare. După evacuarea presiunii, așteptați ca sita de oțel să se răcească; apoi, puteți scoate sita de oțel sau puteți deschide capacul rezervorului.
- După ce ați preparat cafeaua, puteți scoate pâlnia metalică învârtind-o în sens orar, golind zațul prin apăsarea sitei de oțel cu presatorul. Lăsați piesele să se răcească de tot, apoi clătiți-le sub jet de apă. (La remontarea sitei de oțel, se va aduce presatorul în poziția inițială)

### SPUMARE LAPTELUI/PREPARAREA DE CAPPUCCINO

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

#### Metodă de preparare

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

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



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

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

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

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

### FUNCȚIA DE OPRIRE AUTOMATĂ

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

### CURĂȚAREA ESPRESSORULUI CU SISTEM CAPPUCCINO

- Scoateți fișa de alimentare a aparatului din priză.
- Curățați duza de abur **imediat** după ce ați spumat lapte, lăsând aparatul să producă abur încă 1-2 secunde, curățându-se astfel duza. Ștergeți duza cu o cârpă umedă. Curățați duza cu un ac dacă rămâne obstrucționată. Dacă situația o cere, duza de abur poate fi deșurubată în sens invers acelor de ceasornic cu ajutorul capătului linguriței de dozare și poate fi apoi ștersă. Duza trebuie să fie apoi înșurubată la locul său în sensul acelor de ceasornic. Strângeți fără a forța, cu ajutorul capătului linguriței de dozare din dotare.
- Carafa, capacul carafei, coșul filtrului și tava colectoare pot fi spălate cu apă cu detergent sau pot fi plasate pe suportul superior al mașinii de spălat vase. **AVERTISMENT: Nu scufundați aparatul în apă.** Nu desfaceți bușonul boilerului când aparatul se află sub presiune. Consultați secțiunea **ATENȚIE: PRESIUNE.**
- După evacuarea presiunii, desfaceți bușonul boilerului. Eliminați apa rămasă prin orificiul superior al rezervorului de apă. Înșurubați bușonul boilerului la locul său.
- Goliți întotdeauna rezervorul de apă între utilizări.

- Ștergeți carcasa cu o cârpă umedă și moale. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau bureți abrazivi, deoarece se va zgăria stratul protector.
- Nu depozitați portfiltrul în grupul infuzor. Astfel, soclul aflat între grup și portfiltru poate fi deteriorat în timpul preparării de espresso.

### CURĂȚAREA REZIDUURILOR DIN INSTALAȚIE

- Pentru a garanta o funcționare la randament maxim a espressoului, neobstrucționarea instalației interne și o aromă maximă a cafelei, se recomandă curățarea reziduurilor la fiecare 2-3 luni.
- Umpleți rezervorul cu apă și agentul anti-calcar la nivelul MAX (raportul apă-agent anticalcar trebuie să fie de 4:1, acest detaliu vizează instrucțiunile agentului respectiv). Folosiți un „anti-calcar domestic”, cum ar fi acidul citric (care poate fi procurat de la farmacie) și nu agent anti-calcar industrial (raport de o sută de unități apă și trei unități de acid citric).
- În funcție de programul de preparare a cafelei espresso, așezați pâlnia metalică (fără cafea măcinată în ea) și cana de espresso (recipientul) la locul lor. Fierberea apei conform secțiunii „PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO”.
- Rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/1), iar indicatorul luminos se va activa; preparați două căni de cafea (aproximativ 500g). Apoi, rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/3) și așteptați 5 secunde.
- Rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/4) și lăsați aparatul să producă abur timp de 2 minute, apoi rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/3) pentru a opri unitatea imediat, lăsați agentul anti-calcar să se acumuleze în unitate cel puțin 15 minute.
- Reporniți unitatea și repetați pașii 4-5 de cel puțin 3 ori.
- Apoi rotiți butonul de abur în poziția (Fig. 2/1) pentru a fierbe până când agentul anti-calcar este epuizat.
- Apoi, activați funcția de fierbere (fără cafea măcinată) cu apă de robinet la nivel MAX, repetând pașii 4-5 de 3 ori (nu este necesar să mai așteptați 15 minute la pasul 5), apoi fierbeți până când apa din rezervor se consumă.
- Repețiți pasul 8 de cel puțin 3 ori, pentru a asigura curățarea instalației.

### DATE TEHNICE

230V ~ 50Hz • 800W

### PROBLEME ȘI CAUZE

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

### Eliminare ecologică

Puteți ajuta la protejarea mediului!

Respectați reglementările locale: predați echipamentele electronice scoase din uz la un centru specializat de eliminare a deșeurilor.

## APARAT ZA ESPRESO

### VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA

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

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

**Sačuvajte ovo uputstvo za upotrebu na sigurnom mestu!**

### NAPOMENE U VEZI KRATKOG KABLA ZA STRUJU

- Kratak kabl smanjuje opasnost od mogućih nezgoda tako što je time onemogućeno saplitanje preko kabla.
- Ako Vam je potreban produžni kabl možete ga nabaviti u specijalizovanoj prodavnici.
- Ako koristite produžni kabl onda on mora biti predviđen najmanje za onu snagu kojom se uređaj napaja. Preopterećeni produžni kabl može da se toliko pregreje da može doći do opasnosti od požara. Zato kabl ne sme da se presavija niti da se gaji po njemu. Prilikom korišćenja produžnog kabla uvek imajte na umu da naročito deca mogu lako da se sapletu – u tom slučaju postavite kabl vodeći računa o tome.

### PAŽNJA: PRITISAK

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

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

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

### OPIS UREĐAJA:

Srdačno Vam se zahvaljujemo zbog kupovine ovog aparata za espresso! Sa ovim aparatom možete udobno i brzo da napravite ukusan espresso/kapućino.

Pravljenje espresa ili kapućina se znatno razlikuje od postupka pripremanja sa normalnim aparatom za kafu, jer aparat za espresso radi na pritisak i zbog toga je potrebna posebna pažnja. Kako bi obezbedili Vašu sigurnost i da bi garantovali dug životni vek aparata molimo Vas dobro pročitajte ovo uputstvo!

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

- |                                       |                     |                            |
|---------------------------------------|---------------------|----------------------------|
| 1. Poklopac rezervoara za vodu        | 4. Držač za filter  | 8. Poklopac bokala         |
| 2. Prekidač za paru i kontrolno dugme | 5. Bokal za kafu    | 9. Rezervoar za vodu       |
| 3. Kontrolna lampica                  | 6. Glava za parenje | 10. Kadica za prikupljanje |
|                                       | 7. Mlaznica za penu | 11. Osnova uređaja         |

### PRIPREMA ESPRESA ILI KAPUĆINA

#### Kafa:

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

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

#### Mlevenje kafe:

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

#### PRE PRVE UPOTREBE:

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

#### NAPRAVITE ESPRESO

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

#### Napomena:

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

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

4. Uverite se da se ispusti na levku poklapaju sa žlebovima na uređaju, a zatim ubacite levak it položaja "INSERT", i moći ćete da ga fiksirate za kafemat tako što ćete ga okretati u levo sve dok se ne zaustavi u položaju "LOCK".
5. Postavite bokal na policu koja se može skidati.
6. Uključite kabl za napajanje u utičnicu. Okrenite dugme za paru u položaj (vidi sl. 2/1), i indikator će zasvetleti; sačekajte oko 2 minuta i kafa će početi da ističe.
7. Kada dobijete željenu kafu, okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/2); indikator će se ugasisi i kafemat prestati sa radom – vaša kafa je gotova. Zatim skinite bokal i okrenite dugme za kontrolu pare u položaj (Sl. 2/3) da oslobodite preostalu paru iz rezervoara.

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

8. Pre nego izvadite čeličnu mrežicu ili otvorite poklopac rezervoara, uverite se da je pritisak iz rezervoara ispušten. To možete uraditi tako što najpre okrenete dugme za paru u položaj (Sl. 2/3) i para iz rezervoara će izaći iz uređaja za pravljenje pene. Kada oslobodite pritisak i sačekate da se mrežica ohladi, možete izvaditi čeličnu mrežicu ili otvoriti poklopac rezervoara.

9. Kada završite sa pripremanjem kafe, možete izvaditi metalni levak tako što ćete ga okrenuti u desno, a zatim isipajte talog od kafe sa mrežicom pritisnutom šipkom. Ostavite da se potpuno ohladi, a zatim ih isperite pod česmom. (Kada ponovo sklapate čeličnu mrežicu, vratite šipku u početni položaj)

### PENA OD MLEKA/PRIPREMANJE KAPUČINA

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

#### Metod:

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

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

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

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

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

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

### SMETNJA I MOGUĆI UZROCI:

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

### FUNKCIJA AUTOMATSKOG ISKLJUČIVANJA

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

### ČIŠĆENJE APARATA ZA ESPRESO

1. Isključite kabl iz struje.
2. Očistite mlaznicu neposredno nakon korišćenja tako što ćete pustiti da ispušta paru još 1-2 sekunde. Ako je otvor za paru zapušten treba da se očisti iglom. Mlaznica za paru može se po potrebi odvrnuti koristeći kraj kašike-merice (u smeru suprotnom od pravca kretanja kazaljke na satu) i očistiti. Zatim mlaznicu ponovo pričvrstite okrećući je u pravcu kretanja kazaljke na satu.

3. Bokal, poklopac za bokal, filter i posuda za kapanje se mogu očistiti u vodi sa sapunicom ili u mašini za pranje sudova (u gornjoj fioci). Ne potapajte aparat u vodu! Nemojte da skidate poklopac rezervoara dokle god je aparat pod pritiskom.
4. Posle smanjenja vodene pare skinite poklopac i uklonite preostalu vodu iz aparata. Zatim ponovo postavite poklopac.
5. Uvek ispraznite rezervoar između dve upotrebe.
6. Kucište obrišite vlažnom krpom, a prethodno ga ostavite da se ohladi. Nemojte da ga čistite sa jakim deterdžentima.
7. Kada ne koristite držač za filter očistite ga i nemojte da ga ostavite uklopljenog u aparatu već ga čuvajte odvojeno.

### ČIŠĆENJE NASLAGA

1. Da biste osigurali ispravan rad vašeg kafemata, čistoću cevi i najbolji mogući ukus kafe, čistite uređaj od naslaga svaka 2-3 meseca.
2. Napunite rezervoar vodom i sredstvom za uklanjanje kamenca do MAX nivoa (odnos vode i sredstva za čišćenje je 4:1, detalje pronađite u uputstvu za konkretno sredstvo). Molimo upotrebite „kućno“ sredstvo za uklanjanje kamenca; možete koristiti limunsku kiselinu (iz apoteke ili drakstora) umesto sredstva za uklanjanje kamenca (sto delova vode i tri dela limunske kiseline).
3. Kao i kada pripremate espresso, ubacite metalni levak (bez kafe) i bokal (posudu) na mesto. Prokuvajte vodu kao u „NAPRAVITE ESPRESO“.
4. Okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/1) i indikator će zasvetleti; napravite dve šoljice kafe. Zatim okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/3) i sačekajte 5 sekundi.
5. Okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/4) i pravite paru oko 2 minuta; zatim okrenite dugme u položaj (Sl. 2/3) da biste odmah zaustavili uređaj. Neka sredstvo za uklanjanje naslaga ostane u uređaju najmanje 15 minuta.
6. Ponovo pokrenite uređaj i ponovite korake 4-5 najmanje 3 puta.
7. Zatim okrenite dugme za paru u položaj (Sl. 2/1) da kuva sve dok ne ostane ni malo sredstva za uklanjanje naslaga.
8. Zatim kuvajte kafu (bez kafe) sa vodom iz česme do nivoa MAX, ponovite korake 4-5 3 puta (ne morate da čekate 15 minuta u koraku 5), a zatim kuvajte dok sva voda ne ispari iz rezervoara.
9. Ponovite korak 8 najmanje 3 puta, kako biste se uverili da su cevi čiste.

### TEHNIČKI PODACI:

230V ~ 50Hz • 800W

### Ekološko odlaganje otpada

Možete pomoći zaštititi okoline!

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

**„ESPRESSO“ KAVAVIRĖ****SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI**

Norėdami išvengti galimų žmonių sužalojimų, prieš naudodami elektros prietaisus, imkitės šių pagrindinių saugos priemonių:

1. Atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
2. Nelieskite įkaitusių paviršių.
3. Nemerkite maitinimo kabelio ir paties prietaiso į vandenį ir kitus skysčius.
4. Prietaisas nepritaikytas naudoti vaikams, todėl saugokite jį nuo vaikų.
5. Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį iš elektros tinklo ir palaukite, kol atvės.
6. Pažeidus kabelį arba prietaisą, perduokite jį remontuoti kvalifikuotam specialistui.
7. Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
8. Nekabinkite maitinimo kabelio.
9. Nelaikykite kavavirės prie elektrinės ar dujinės viryklės arba orkaitės.
10. Prietaisą iš pradžių išjunkite ir tik po to ištraukite tinklo kištuką.
11. Kavavirę naudokite tik pagal jos paskirtį.
12. „Espresso“ kavavirę laikykite ant tvirto ir lygaus pagrindo.
13. Prieš įjungdami kavavirę, įsitikinkite, kad tinkamai uždarytas vandens kameros dangtis.
14. Dangtį atidarykite tik išėjus garams.
15. **ĮSPĖJIMAS:** Remontuoti prietaisą patikėkite tik kvalifikuotam specialistui, neremontuokite patys.
16. Įjungę prietaisą, ant ištekėjimo plokštelės padėkite puodelį vandeniui subėgti.
17. Nelieskite įjungtos kavavirės.
18. Prieš įjungdami kavavirę, pripilkite šalto vandens.
19. Nenaudokite pažeistų indų.
20. Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
21. Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

**Naudojimo instrukciją laikykite saugioje vietoje!**

**PASTABOS DĖL TRUMPO MAITINIMO KABELIO**

- Trumpas maitinimo kabelis apsaugo nuo nelaimingų atsitikimų, nes už jo negalima užkliūti.
- Jei jums reikalingas ilgintuvas, jį galite įsigyti buities prekių parduotuvėje.
- Naudojamas ilgintuvas turėtų būti pritaikytas maitinamam prietaisui. Dėl perkrovos kabelis gali įkaisti tiek, kad sukeltų gaisrų. Be to, nesulenkite kabelio ir neminkite ant jo. Visada prisiminkite, kad už ilgintuvo labai lengvai gali užkliūti bėgantys vaikai, todėl ilgintuvą tieskite ypač kruopščiai.

**ATSARGIAI: SLĖGIS**

Norėdami nenuplikti, neatidarykite kavavirės dangčio, kol neišėjo garai.

**Norėdami optimaliai pašalinti garus:**

1. Jungiklį pasukite į padėtį „OFF“ ir ištraukite maitinimo kabelį.
2. Išvalykite filtro dėklą.
3. Ištuštinkite indą ir įdėkite filtro dėklą atgal.
4. Įjunkite cirkuliaciją, kuri išvalo prietaisą nuo garų ir vandens likučių. Kavavirę išjunkite, tik kai iš jos nebeina garai bei vanduo ir nebesklanda garasas.

**PRIETAISO APRAŠYMAS:**

Sveikiname įsigijus „Espresso“ kavavirę! Šia kavavirę galite patogiai ir greitai paruošti gardžią „Espresso“ arba Kapučino kavą.

„Espresso“ ir Kapučino kavos ruošimas skiriasi nuo kavos virimo įprasta kavavirė dėl „Espresso“ kavavirės slėgio, todėl naudodami ją būkite ypač atsargūs. Siekdami užtikrinti savo saugumą ir ilgai naudoti kavavirę, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją.

**DALIŲ APRAŠYMAS (įr. 1 pav):**

- |  |                        |                      |
|--|------------------------|----------------------|
| 1. Vandens kameros dangtis                 | 4. Filtro dėklas       | 8. Indo dangtis      |
| 2. Garų jungiklis ir kontrolinis jungiklis | 5. Kavos indas         | 9. Vandens kamera    |
| 3. Kontrolinis indikatorius                | 6. Plikinimo elementas | 10. Surinktuvas      |
|  | 7. Putų čiarpas        | 11. Pagrindinė dalis |

**„ESPRESSO“ IR KAPUČINO KAVOS PARUOŠIMAS:****Kava:**

Naudokite tamsią, skrudintą, šviežiai sumaltą kavą. Laikant sumaltą kavą sandariame inde, vėsioje ir tamsioje vietoje, savo aromatą ji išlaiko 7-8 dienas. Nedėkite kavos į šaldytuvą.

Patariame malti kavos pupeles tik prieš jas naudojant. Sandariame inde laikomos kavos pupelės aromatą išlaiko bent 4 savaites.

**Kavos malimas:**

Taip paruošite „Espresso“ kavą. Kavą sumalkite smulkiai, bet ne per smulkiai.

- Kavą sumalkite maždaug druskos arba smėlio smulkumu.
- Jei kava sumalta per smulkiai, nepaisant slėgio, vanduo prateka per lėtai. Tokia kava panaši į miltelius, o laikoma rankoje primena valgomuosius miltus.
- Tačiau jei kava sumalta per stambiai, vanduo prateka per greitai ir prarandama dalis aromato.

Todėl naudokite tik aukštos kokybės kavamalę. Nepatariama naudoti ovalių kavos pupelių, nes jos sumalamos nevienodai smulkiai.

**PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ:**

1. Pašalinkite visas pakuotės medžiagas.
2. Gerai išplaukite indą, dangtį ir filtro dėklą.
3. Po to drėgnu skudurėliu nuvalykite korpusą.
4. Norėdami išvalyti kavavirės vidų, įjunkite ją bandomąja eiga tik su vandeniu, be kavos.

**KAIP PASIGAMINTI ESPRESSO KAVOS**

1. Nuimkite kavos aparato gaubtą pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę. Vandens indu į kavos aparato talpyklą pripilkite reikiamą vandens kiekį. Neperpildykite vandens virš maksimumo.

**Pastaba:**

- Ant vandens pylimo indo yra pažymėti puodelių skaičiai, o maksimali kavos aparato talpa yra 4 kavos puodeliams. Minimalus vandens kiekis yra 2 puodeliai.
  - Prieš pildami vandenį į kavos aparatą būtina patikrinkite ar išjungtas kavos aparato maitinimo laidas iš lizdo ir ar garų regulatorius yra (žr. pav. 2/3) padėtyje.
2. Į vietą uždėkite kavos aparato gaubtą pasukdami jį laikrodžio rodyklės kryptimi, kol jis užsifiksuos.
  3. Į metalinį piltuvėlį įstatykite metalinį tinklėlį, į metalinį tinklėlį matavimo šaukšteliu įpilkite reikiamą maltos kavos – matavimo šaukšteliu galėsite pamatuoti reikiamą kavos kiekį. Tada gerai suspauskite įpiltą sumaltą kavą.

**Pastaba:** Kavos skonis, stiprumas ir kitos savybės priklausys nuo pasirinkto kavos kiekio, rūšies ir kokybės; ant metalinio tinklelio yra 2-jų ir 4-ių kavos puodelių kiekio žymės.

4. Patikrinkite ar metalinio piltuvėlio žymės sutampa su kavos aparato žymėmis, tada įdėkite piltuvėlį pagal „INSERT“ (įdėjimo) padėtį, o tada galėsite tvirtai užfiksuoti piltuvėlį pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę tol, kol jis užsifiksuos „LOCK“ (užrakinimo) padėtyje.
5. Pastatykite vandens indą ant nuimamos lentynėlės.
6. Į maitinimo lizdą įjunkite kavos aparato maitinimo laidą. Pasukite regulatorių į (žr. pav. 2/1) padėtį – turi įsijungti šviesos indikatorius, tada palaukite apie 2 minutes, kol iš kavos aparato pradės bėgti kava.
7. Kai bus pagamintas norimas kavos kiekis, pasukite garų regulatorių į (žr. pav. 2/2) padėtį – indikatorius turi užgesti, o kavos aparatas turi išsijungti. Jūsų kava paruošta. Tada nuimkite vandens indą ir pasukite garų regulatorių į (žr. pav. 2/3) padėtį tam, kad iš kavinuko išleistumėte susikaupusius garus.

**ĮSPĖJIMAS:** Nepalikite kavinuko kavos gaminimo metu be priežiūros, nes retkarčiais gali tekti atlikti tam tikras procedūras rankiniu būdu!

8. Prieš išimant plieninį tinklėlį ar prieš atidarant kavinuko gaubtą, būtinai patikrinkite ar iš kavinuko išleistas slėgis. Tam, kad išleistumėte slėgį, pasukite garų regulatorių į (žr. pav. 2/3) padėtį - iš kavinuko bakelio per išleidimo prietaisą turi išeiti garai. Kai išleisite slėgį, palaukite kol atvės plieninis tinklėlis ir tik tada jį išimkite arba atidarykite kavinuko gaubtą.
9. Kai baigsite gaminti kavą, galite išimti metalinį piltuvėlį pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę ir iškratyti kavos tirščius iš plieninio tinklelio. Palaukite kol tinklėlis ir piltuvėlis visiškai atvės ir praplaukite juos tekančiu vandeniu. (Kai plieninį tinklėlį norėsite įdėti į vietą, pasukite slėginę indo dalį į pirmąją padėtį).

**KAIP PASIGAMINTI KAVĄ SU PIENU/KAPUČINO KAVĄ**

Jei pagamintą espresso kavą užpilsite garais kaitintu pienu, gausite kapučino kavą.

**Gaminimo būdas:**

1. Pirmiausia paruoškite espresso kavos pakankamai dideliam inde, kaip tai aprašyta dalyje „KAIP PASIGAMINTI ESPRESSO KAVOS“.
2. Pripildykite indą norimu pieno kiekiu kiekvienam kapučino kavos puodeliui – rekomenduojame naudoti nenugriebtą atšaldytą pieną (ne karštą pieną!).

**Pastaba:** Renkantis indo pienui dydį, rekomenduojame pasirinkti indą, kurio diametras nebūtų mažesnis nei 70 ± 5mm, o taip pat atminti, kad pieno tūris didėja, tad pasirinkite pakankamą indo aukštį.

3. Garų reguliatorių pasukite į (žr. pav. 2/4) padėtį, turi įsijungti indikatorius lemputė.
4. Įstatykite putų vamzdelio galą į pieną apie dviejų centimetrų gyliu - po maždaug 2 minučių iš putų gamybos prietaiso ims eiti garai. Pagaminkite pieno putų judindami indą su pienu į šonus ir aukštyn-žemyn.
5. Kai atsiranda norimas pieno putų kiekis, galite pasukti garų reguliatorių į (žr. pav. 2/2) padėtį, kad nebebūtų gaminamos putos. Tada nuimkite pieno indą ir pasukite garų reguliatorių į (žr. pav. 2/3) padėtį tam, kad iš kavinuko išleistumėte susikaupusius garus.

**Pastaba:** Garų išleistuką nuvalykite drėgna kempine iškart po to, kai išjungsite garus, tačiau saugokitės, kad nenusidėgintumėte!



6. Supilkite pieną su pagamintomis putomis į paruoštą espresso kavos indą – turėsite kapučino kavą. Pasaldinkite pagal skonį, į indelį ant putų užberkite truputį kakavos miltelių.

**Pastaba:** Jei dar kartą norėsite gaminti kavos, rekomenduojame palaukti, kol kavos aparatas atvės. Priešingu atveju espresso kava gali įgauti degusių skonį.

**SUTRIKIMAI IR GALIMOS JŲ PRIEŽASTYS:**

Sutrikimas	Priežastis
Nebėga kava	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kameroje nėra vandens</li> <li>• kava sumalta per smulkiai</li> <li>• per daug kavos filtre</li> <li>• netinkamai uždarytas kameros dangtis išleidžia garus</li> <li>• kavavirė neįjungta arba neįkištas tinklo kištukas</li> </ul>
kava bėga per greitai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kava sumalta per stambiai</li> <li>• per mažai kavos filtre</li> </ul>
kava bėga per filtro dėklo kraštus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dėklas netinkamai uždėtas ant plikimo elemento</li> <li>• užteršti dėklo kraštai</li> <li>• per daug kavos filtre</li> <li>• kava per stipriai suspausta</li> </ul>
nėra garų	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tuščia vandens kamera</li> <li>• per daug vandens kameroje</li> <li>• kavavirė neįjungta</li> </ul>
kava nebėga, tik laša	<ul style="list-style-type: none"> <li>• tuščia arba beveik tuščia vandens kamera</li> </ul>
Pienas neputoja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• per žemas slėgis</li> </ul>

**AUTOMATINIO MAITINIMO IŠJUNGIMO FUNKCIJA**

Jeį įrenginys verda kavą ar daro garus ilgiau kaip 25 minutes, įrenginio maitinimas bus išjungtas automatiškai, jūs turite pasukti rankenėlę į padėtį „PAUSE“ arba „OFF“, tada pasukti rankenėlę į  arba  padėtį, kad įrenginys vėl pradėtų virti kavą arba daryti garus.

**„ESPRESSO“ KAVAVIRĖS VALYMAS**

1. Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
2. Vamzdį valykite iš karto po prietaiso naudojimo, 1-2 sekundę po garų išleidimo. Jei garų vamzdelis užsikūša, išvalykite jį smailiu daiktu. Prireikus garų vamzdelį galite atsukti (prieš laikrodžio rodyklę) ir išvalyti. Po to vamzdelį prisukite laikrodžio rodyklės kryptimi.
3. Indą, indo dangtį, filtrą ir puodelį galite plauti muiluotu vandeniu arba indaplovėje (viršutinėje lentynoje). Nemerkite kavavirės į vandenį! Kol iš kavavirės nepašalintas slėgis, jokių būdų neatidarykite kameros.
4. Išėjus garus, atidarykite kameros dangtį ir pašalinkite likusį vandenį. Uždėkite dangtį atgal.
5. Tarp naudojamų išvalykite vandens kamerą.
6. Atvėsinkite korpusą ir nuvalykite drėgnu skudurėliu. Nevalykite aštriais valikliais.
7. Nenaudojamą dėklą išvalykite ir nelaikykite kavavirėje, o atskirai nuo jos.

**MINERALINIŲ NUOSĖDŲ VALYMAS**

1. Tam, kad užtikrintumėte gerą kavos aparato veikimą ir gerą kavos skonį, būtina užtikrinti, kad aparate nesusikaupytų įvairių nuosėdų – jas reikia valyti kas 2-3 mėnesius.
2. Pripildykite aparatą vandeniu ir specialiu nuosėdų valymo skysčiu iki „MAX“ žymės (vandens ir nuosėdų valymo skysčio santykis turi būti 4:1) – išsamesnės informacijos rasite valymo skysčio instrukcijoje. Aparato valymui galite naudoti ir specialias valymo priemones, ir citrinų rūgštį (kuria galite įsigyti vaistinėje ar maisto parduotuvėje) kaip valymo priemonę (tokiu atveju darykite tirpalą – vienas šimtas vienetų vandens ir trys vienetai citrinų rūgšties).
3. Pagal tą pačią programą, pagal kurią gaminata espresso kavą, į vietą įstatykite metalinį piltuvėlį (tik be kavos jame) ir indą su vandeniu. Kaitinkite vandenį ir atlikite procedūras, kaip aprašyta skyrelyje „KAIP PASIGAMINTI ESPRESSO KAVOS“.
4. Pasukite garų reguliatorių į (žr. pav. 2/1) padėtį (turi įsijungti indikatorius) ir nustatykite dviejų kavos puodelių gaminimą (apie 2oz). Tada pasukite garų reguliatorių į (žr. pav. 2/3) padėtį ir palaukite apie 5 sekundes.
5. Pasukite garų reguliatorių į (žr. pav. 2/4) padėtį ir gaminkite garus apie 2 minutes, tada pasukite reguliatorių į (žr. pav. 2/3) padėtį tam kad iškart išjungtumėte aparatą ir kad susirinktų inde nuosėdos – palaukite apie 15 minučių.
6. Vėl įjunkite aparatą ir pakartokite 4-5 punktus bent kartus.
7. Tada pasukite garų reguliatorių į (žr. pav. 2/1) padėtį ir kaitinkite, kol iš aparato pasišalins visos apnašos.
8. Tada atlikite kavos virimo procedūrą (neįdėję maltos kavos) naudodami vandenį iš čiaupo ir pripildami iki „MAX“ ribos, pakartokite 4-5 punktuose aprašytą procedūrą 3 kartus (5-me punkte aprašytos procedūros nereikia laukti 15 minučių), tada virkite, kol bakelyje nebeliks vandens.
9. Pakartokite 8-ąjį punktą bent 3 kartus ir įsitinkite, kad vamzdeliai švarūs.

**TECHNINIAI PARAMETRAI**

230V ~ 50Hz • 800W

**Aplinkai saugus išmetimas**

Jūs galite padėti saugoti aplinką!

Nepamirškite laikytis vietos reikalavimų: atitarnavusius elektros prietaisus atiduokite į atitinkamą atliekų utilizavimo centrą.

## ESPRESSO AUTOMĀTS

### SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Lietojot elektroierīces, ik reizi vajadzētu ievērot pamata drošības noteikumus, ieskaitot arī tālāk minētos, lai novērstu iespējamus draudus lietotāja veselībai:

1. Rūpīgi izlasiet lietošanas pamācību.
2. Nepieskarieties karstām virsmām.
3. Neiegremdējiet ne vadu, ne ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.
4. Ierīce nav piemērota lietošanai bērniem, tādēļ lietojiet to bērniem nepieejamā vietā.
5. Pirms tīrīšanas ierīci atvienot no strāvas un ļaut tai atdzist.
6. Ja vads vai ierīce ir bojāta, remontu veiciet pie zinoša speciālista.
7. Nelietot ierīci ārpus telpām.
8. Neatstāt vadu karājamies.
9. Automātu nenovietot elektriskās plīts, gāzes liesmu vai cepeškrāsns tuvumā.
10. Ierīci vienmēr vispirms izslēgt un tad atvienot no strāvas avota.
11. Automātu izmantot tikai paredzētajam nolūkam.
12. Espresso automātu novietot uz cietas, līdzsvarot virsmas.
13. Pirms ieslēdzat automātu, pārliedzieties, ka ūdens rezervuāra vāks ir kārtīgi noslēgts.
14. Vāku atvērt tikai pēc tam, kad garaiņi ir izplūduši.
15. **BRĪDINĀJUMS:** nemēģiniet ierīci labot pats/patī! Dariet to tikai pie speciālista.
16. Tiklīdz ierīce ieslēgta, novietojiet tukšu tasi uz karafes plātnes, lai iztek atlikušais ūdens.
17. Neaiztieciat automātu, ja tas ir ieslēgts.
18. Pirms ieslēdzat automātu, piepildiet ūdens rezervuāru ar aukstu ūdeni.
19. Neizmantojiet bojātu vai saplīsušu karafi.
20. Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
21. Bērnu jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

**Paglabājiet ierīces lietošanas pamācību drošā vietā!**

### NORĀDĪJUMI PAR ĪSO STRĀVAS VADU

- Īss vads samazina iespējama nelaimes gadījuma briesmas tādējādi, ka aiz tā nav iespējams paklupt.
- Ja Jums ievajagas pagarinātāju, to iespējams iegādāties specializētā veikalā.
- Ja izmantojat pagarinātāju, tam vajadzētu sniegties vismaz līdz ierīces vadam. Pārslogots pagarinātājs var sakarst tiktāl, ka iespējama aizdegšanās. Turklāt, vads nedrīkst tikt pārļauzts un uz tā nedrīkst kāpt. Un vienmēr, kad lietojat pagarinātāju, padomājiet par to, ka bērni aiz tā viegli var paklupt – šādā gadījumā vadu novietojiet atbilstoši rūpīgi.

### UZMANĪBU: SPIEDIENS

Lai izsargātos no iespējamības apdedzināties, nekad neatveriet rezervuāra vāku, pirms spiediens nav samazinājies.

**Lai iespējami ātrāk samazinātu spiedienu, rīkojieties sekojoši:**

1. Pagrieziet slēdzi „OFF” pozīcijā un atvienojiet vadu.
2. Iztīriet filtra turētāju.
3. Iztukšojiet karafi un ievietojiet atpakaļ filtra turētāju.
4. Tagad ieslēdziet automātu, lai atbrīvotu to no pārpalikušā tvaika un ūdens. Izslēdziet tikai tad, kad vairs neiztek ūdens vai neizplūst tvaiks un automāts vairs neizdod nekādu skaņu.

### IERĪCES APRAKSTS:

Apsveicam Jūs ar šī espresso automāta iegādi! Ar šo ierīci Jūs ērti un ātri varat pagatavot garšīgu espresso/kapučīno.

Espresso vai kapučīno pagatavošana būtiski atšķiras no pagatavošanas ar parastu kafijas automātu, jo espresso automātā notiek darbība ar tvaiku un tādēļ ir nepieciešama īpaša piesardzība. Lai nodrošinātu Jūsu drošību un automāta ilgstošu darbību, izlasiet, lūdzu, rūpīgi šo pamācību!

**DETAĻU SARAKSTS** (Skat. 1. attēlu):

- |                                     |                            |                     |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|
| 1. Ūdens rezervuāra vāks            | 4. Filtra turētājs         | 8. Karafes vāks     |
| 2. Tvaika slēdzis un kontrolslēdzis | 5. Kafijas karafe          | 9. Ūdens rezervuārs |
| 3. Kontrollampīna                   | 6. Sildāmtvertnes augšdaļa | 10. Karafes plātne  |
|                                     | 7. Uzpuošanas sprausla     | 11. Ierīces pamatne |

## ESPRESSO VAI KAPUČĪNO PAGATAVOŠANA:

### Kafija:

Kafijai vajadzētu būt tumši graudzētai un svaigi samaltai. Malta kafija aromātu saglabā 7-8 dienas, ja tā tiek glabāta hermētiskā traukā tumšā, vēsā vietā. Neglabājiet kafiju ledusskapī.

Būtu vēlams samalt tikai tik daudz kafijas pupiņu, cik vienā reizē izlietosiet. Hermētiskā traukā uzglabātas kafijas pupiņas savu aromātu saglabā vismaz 4 nedēļas.

### Kafijas samalšana:

Šis ir svarīgākais solis espresso pagatavošanā. Kafijai jābūt samaltai smalki, taču ne pārāk.

- Kafija ir samalta pareizi, ja tā ir graudaina kā, piem., sāls vai smiltis.
- Ja kafija samalta pārāk smalki, spiediena dēļ ūdens caurtece būs par lēnu. Šāda kafija izskatās pēc pulvera un, paberzējot pirkstos, atgādina miltus.
- Taču, ja tā ir pārāk rupjgraudaina, ūdens caurtece notiks par ātru un aromāts nebūs pilnīgs.

Tādēļ izmantojiet tikai kvalitatīvi augstvērtīgas kafijas dzirnaviņas. Nav ieteicams izmantot ovālas formas kafijas pupiņas, jo tās nav iespējams vienmērīgi samalt.

### PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES:

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Kārtīgi izmazgājiet karafi, vāku un filtra turētāju.
3. Korpusu noslaucīt ar mitru lupatiņu.
4. Lai iztīrītu automāta iekšpusi, veiciet izmēģinājumu tikai ar ūdeni, bez kafijas.

### ESPRESSO KAFIJAS PAGATAVOŠANA

1. Noņemiet tvertnes vāku, pagriežot to pretēji pulksteņa rādītāju virzienam. Ar karafi tvertnē ielejiet piemērotu ūdens daudzumu. Nepārsniedziet maksimāli pieļaujamo ūdens daudzumu.

#### Piezīme:

- Uz karafes ir atzīmētas tasiņu iedaļas, maksimālā tvertnes ietilpība ir vienāda ar 4 tasiņiem. Minimālā tvertnes ietilpība ir 2 tasiņi ar ūdeni.
  - Pirms ūdens ieliešanas ūdens tvertnē, pārliedzieties, vai elektrības vads ir atvienots no elektrības padeves un vai tvaika poga ir (skat. 2/3. attēlu) pozīcijā.
2. Uzlieciet atpakaļ tvertnes vāku, pagriežot to pulksteņrādītāju virzienā, kamēr tas noslēdzas.
  3. Tērauda sietu ielieciet metāla piltuvē, un kafiju ieberiet tērauda sietā ar mērkaroti, no vienas karotes kafijas var pagatavot apmēram vienu tasiņi augstvērtīgas kafijas. Pēc tam iebērtu kafiju cieši piespiediet ar stampiņu.

**Piezīme:** Izvēlieties vēlamo kafijas daudzumu, lai pagatavotu vēlamo kafijas tasiņu skaitu, tērauda sietam ir 2 un 4 tasiņu atzīmes.

4. Pārliedzieties, ka izciņņi uz piltuves sakrīt ar rievām uz ierīces, tad ielieciet piltuvi no "INSERT" pozīcijas un jūs varat fiksēt piltuvi kafijas automātā pagriežot to pretēji pulksteņrādītāju virzienam, kamēr tas nostiprinās "LOCK" pozīcijā.
5. Novietojiet karafi un noņemamā plauktiņa.
6. Ieslēdziet elektrības vadu elektrības izejā. Pagrieziet tvaika pogu (skat. 2/1. attēlu) pozīcijā un iedegsies indikators, Pagaidiet apmēram 2 minūtes un kafija sāks tecēt ārā.
7. Pēc tam, kad kafija gatava, pagrieziet tvaika pogu (skat. 2/2. attēlu) pozīcijā, indikators izdzisis, un kafijas automāts pārstās darboties, jūsu kafija tagad ir gatava. Pēc tam noņemiet karafi un pagrieziet tvaika kontroles pogu (skat. 2/3. attēlu) pozīcijā, izlaidiet atlikušo tvaiku tvertnē.

**UZMANĪBU:** Neatstājiet kafijas automātu nepieskatītu kafijas gatavošanas laikā, jo dažreiz nepieciešams darboties ar rokām!

8. Pirms tērauda sietā noņemšanas vai tvertnes vāka atvēršanas, pārliedzieties, vai nav jānolaiž spiedienu no tvertnes. Tas izdarāms, vispirms pagriežot tvaika pogu (skat. 2/3. attēlu) pozīcijā, tvertnes tvaiks izplūdis no putošanas iekārtas. Kad spiediens ir izlaists un sagaidīts, kad atdzisis tērauda siets, jūs variet noņemt tērauda sietu vai atvērt tvertnes vāku.
9. Kad beidzat gatavot kafiju, jūs varat izņemt metāla piltuvi, pagriežot to pulksteņa rādītāju virzienā, tad izlejiet kafijas atlikumus ar metāla sietu, kas piespiests ar fiksējošu rokturi. Ļaujiet tiem pilnībā atdzist, tad noskalojiet zem tekoša ūdens (liekot atkal kopā metāla sietu, jums jāpagriež fiksējošais rokturis oriģinālajā pozīcijā).



## PIENA PUTOŠANA/KAPUČĪNO PAGATAVOŠANA

Jūs iegūsiat tasi kapučīno, ja pa virsu espresso kafijai liksiet saputotu pienu.

### Gatavošana:

1. Vispirms sagatavojiet espresso kafiju pietiekami lielā tvertnē atbilstoši nodaļai "ESPRESSO KAFIJAS PAGATAVOŠANA"
2. Ielejiet krūzē nepieciešamo piena daudzumu, lai varētu pagatavot kapučīno, rekomendējam izmantot pilnpienu ledusskapja temperatūrā (nevis karstu!).
- Piezīme:** Izvēloties krūzes lielumu, ieteicamais diametrs ir ne mazāks kā 70 ± 5mm, un paturiet prātā, ka piena apjoms palielināsies, tāpēc krūzes augstumam jābūt pietiekami augstam.
3. Pagrieziet tvaika pogu (skat. 2/4. attēlu) pozīcijā, iedegsies indikators.
4. Ielieciet putotāju pienā apmēram divu centimetru dziļumā, pēc 2 minūtēm no putotāja sāks izplūst tvaiks. Putojiet pienu, kustinot trauku apļveidīgi no augšas uz leju.
5. Kad tas izdarīts, pagrieziet tvaika kontroles pogu (skat. 2/2. attēlu) pozīcijā, lai pārtrauktu putošanu. Pēc tam nopemiet krūzi un pagrieziet tvaika kontroles pogu (skat. 2/3. attēlu) pozīcijā un izlaidiet atlikušo tvaiku tvertnē.

**Piezīme:** Notīriet tvaika izeju ar mitru sūkli tūlīt pēc tam, kad tvaiks pārstājis veidoties, bet uzmanieties, lai neapdedzinātos.

6. Ielejiet saputoto pienu sagatavotajā espresso kafijā un kapučīno ir gatavs. Ja nepieciešams, saldiniet to pēc vajadzības, pārkaisiet putas ar nelielu daudzumu kakao pulvera.

**Piezīme:** Iesakām atļaut iekārtai atdzist pirms atkārtotas kafijas gatavošanas. Pretējā gadījumā espresso kafija var garšot pēc piedeguma.

## PROBLĒMAS UN IESPĒJAMIE IEMESLI:

Problēma	Iemesls
Kafija netek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rezervuārā nav ūdens</li> <li>• maltā kafija ir par smalku</li> <li>• filtrā par daudz kafijas</li> <li>• rezervuāra vāks nav pareizi noslēgts, izplūst tvaiks</li> <li>• automāts nav ieslēgts vai pievienots strāvai</li> </ul>
Kafija tek pārāk ātri	<ul style="list-style-type: none"> <li>• maltā kafija ir par rupju</li> <li>• filtrā nav pietiekami daudz kafijas</li> </ul>
Kafija plūst pāri filtra turētāja malai	<ul style="list-style-type: none"> <li>• turētājs pie sildāmtvertnes augšdaļas nav pareizi piestiprināts</li> <li>• turētāja apmale ir netīra</li> <li>• filtrā par daudz kafijas</li> <li>• kafija bijusi pārāk saspiesta</li> </ul>
Nav tvaika	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ūdens rezervuārs ir tukšs</li> <li>• rezervuārā ir par daudz ūdens</li> <li>• ierīce nav ieslēgta</li> </ul>
Kafija tek tikai pa pilienam	• rezervuārs ir tukšs vai gandrīz tukšs
Piens nav putains	• par maz tvaika

## AUTOMĀTISKAS IZSLĒGŠANĀS FUNKCIJA

Ja ierīce gatavo kafiju vai rada tvaiku 25 minūtes, tā automātiski izslēgsies. Pagrieziet pogu pozīcijā PAUSE vai OFF, pēc tam pagrieziet pogu pozīcijā "☺" vai "☹", un ierīce atsāks gatavot kafiju vai radīt tvaiku

## ESPRESSO AUTOMĀTA TĪRĪŠANA

1. Atvienojiet vadu.
2. Uzreiz pēc lietošanas iztīriet sprauslu, ļaujot tvaikam vēl dažas sekundes izplūst. Ja tvaika atvere aizsprostojusies, iztīriet to ar adatu. Vajadzības gadījumā tvaika sprauslu var arī, izmantojot mērkaroti, pretēji pulksteņa rādītāja virzienam noskrūvēt un iztīrīt. Pēc tam sprauslu pulksteņa rādītāja virzienā pieskrūvēt atpakaļ.
3. Kannu, kannas vāku, filtru un karafes plātni var mazgāt ar ziepjūdeni vai trauku mazgājamā mašīnā (augšējā nodalījumā).  
Automātu nemērk ūdenī! Rezervuāra aizdari neatvērt, kamēr automātā ir spiediens.

4. Kad ūdens tvaiks izzudis, atveriet aizdari un izlejiet atlikušo ūdeni no automāta. Pēc tam aizveriet vāku.
5. Rezervuāru starp lietošanas reizēm vienmēr iztukšojiet.
6. Ļaujiet automātam vispirms atdzist un noslaukiet tā virsmu ar mitru lupatiņu. Tīrīšanai neizmantojot asus vai raupjus materiālus.
7. Kad automātu nelietojat, iztīriet turētāju un uzglabājiet to atsevišķi no automāta, nevis ievietotu automātā.

## MINERĀLNOGULŠŅU TĪRĪŠANA

1. Lai kafijas automāts efektīvi darbotos, iekšējā cauruļvadu sistēma būtu tīra un kafijai būtu visaugstākās pakāpes aromāts, jums ik pēc 2-3 mēnešiem jātīra minerālnogulsnes.
2. Piepildiet tvertni ar ūdeni un atkalķotāju līdz MAX līmenim (ūdens un atkalķotāja attiecība ir 4:1, sīkākas instrukcijas atrodamas atkalķotāja lietošanas pamācībā. Lūdzu, izmantojiet "mājsaimniecības atkalķotāju", atkalķotāja vietā var izmantot arī citronskābi (to var iegādāties aptiekās vai veikalos) – simts daļas ūdens un trīs daļas citronskābe.
3. Vadoties pēc espresso kafijas gatavošanas programmas, nolieciet metāla piltuvi (bez kafijas tajā) un karafi (krūzi) savā vietā. Gatavojiet ūdeni saskaņā ar "ESPRESSO KAFIJAS PAGATAVOŠANAS" režīmu.
4. Pagrieziet tvaika pogu (skat. 2/1. attēlu) pozīcijā, iedegsies indikators, sagatavojiet divas tases kafijas (apmēram 2 unces). Pēc tam pagrieziet tvaika pogu (skat. 2/3. attēlu) pozīcijā un pagaidiet 5 sekundes.
5. Pagrieziet tvaika pogu (skat. 2/4. attēlu) pozīcijā un ļaujiet tvaikam veidoties 2 minūtes, pēc tam pagrieziet tvaika pogu (skat. 2/3. attēlu) pozīcijā, lai momentā izslēgtu iekārtu, ļaujiet atkalķotājam attīrīt iekārtu no nogulsniem vismaz 15 minūtes.
6. Restartējiet iekārtu un atkārtojiet 4.-5. punktu vismaz trīs reizes.
7. Tad pagrieziet tvaika pogu (skat. 2/1. attēlu) pozīcijā, lai vārītu, kamēr tiek likvidētas atkalķotāja pēdas.
8. Pēc tam vāriet kafiju (bez kafijas pulvera) ar krāna ūdeni līdz MAX līmenim, atkārtojiet 4. un 5. punktu trīs reizes (nav nepieciešams gaidīt 15 minūtes, kuras norādītas 5. punktā), pēc tam vāriet, kamēr tvertnē nepaliek ūdens.
9. Atkārtojiet 8. punktu vismaz 3 reizes, lai pārliecinātos, ka cauruļvadu sistēma ir tīra.

## SPECIFIKĀCIJAS

230V ~ 50Hz • 800W

### Videi draudzīga atbrīvošanās no ierīces

Jūs varat palīdzēt saudzēt vidi!

Lūdzu, ievērojiet vietējo valsts likumdošanu, nogādājiet nedarbojošos elektrisko aprīkojumu piemērotā atkritumu savākšanas centrā.

## КАФЕМАШИНА ЗА ЕСПРЕСО И КАПУЧИНО

### ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

### ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩЕТО УПЪТВАНЕ

#### УКАЗАНИЯ ЗА СПЕЦИАЛЕН КАБЕЛ

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

#### ВНИМАНИЕ: НАЛЯГАНЕ

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

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

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

### УВОД

Поздравления! Вие притежавате кафемашина за еспreso и капучино. Този уникален уред е проектиран да Ви приготвя вкусно еспreso и капучино бързо и удобно. Еспресото е уникален метод за варене на кафе, при което гореща вода преминава през фино смляно кафе. Популарно в Европа, то е много по-наситено и по-пълно сварено, отколкото нормалното американско кафе. Заради по-голямата му наситеност, еспресото обикновено се сервира на порции от 50-60ml в малки чашки. Повечето любители на еспreso извън Европа предпочитат капучино - напитка, която се прави от около една трета еспreso, една трета горещо мляко и една трета пяна. Приготвянето на еспreso или капучино е много различно от варенето на обикновеното филтрирано кафе, понеже тази машина поддържа налягане и изисква специално внимание. За да осигурите Вашата безопасност и дълъг живот на уреда, моля прочетете изцяло настоящето упътване - всички инструкции, предупреждения, забележки и съвети за внимание.

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

- |   |                                   |                         |
|---|-----------------------------------|-------------------------|
| 1. Капачка на водния резервоар-бойлер   | 4. Държател на филтъра (комплект) | 8. Капак на каната      |
| 2. Контролно копче на селектора за пара | 5. Кана (комплект)                | 9. Бойлер               |
| 3. Индикаторна лампа                    | 6. Термоблок                      | 10. Плоча на резервоара |
|   | 7. Тръба за разбиване на пяна     | 11. Основа              |

### КАК ДА ПРИГОТВИТЕ КАЧЕСТВЕНО ЕСПРЕСО И КАПУЧИНО В КЪЩИ

#### Кафето:

Кафето трябва да е тъмно изпечено и прясно смляно. Можете да искате да опитате кафе, изпечено по френски или по италиански. Смляното кафе запазва вкуса си 7-8 дена, ако се съхранява в плътно затворен съд, на хладно и тъмно място. Не го съхранявайте във фризер.

Препоръчва се да се вземе кафе на зърна, което да се смели непосредствено преди приготвянето. Кафените зърна могат да се съхраняват в плътно затворен съд до 4 седмици, преди да загубят вкуса си.

#### Мелене на кафето:

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

- Добре смляното кафе изглежда като сол или като пясък.
- Ако кафето е смляно твърде фино, водата ще протече много бавно през кафето, дори и под налягане. Това смляно кафе изглежда като пудра или брашно, когато го триете между пръстите си.
- Ако смляното кафе е твърде грубо смляно, водата преминава през кафето твърде бързо и така не се постига пълна екстракция на аромата.

Затова използвайте качествена кафемелачка, за да уеднаквите консистенцията на Вашето кафе, смляно за еспreso. Овално оформените кафемелачки не се препоръчват, защото кафето не се смела равномерно.

### ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ВАШАТА ЕСПРЕСО-МАШИНА

Моля погледнете на стр. 5 описанието на частите.

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

### ПРИГОТВЯНЕ НА КАФЕ ЕСПРЕСО

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

**Забележка:**

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

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

- Проверете дали тръбите на фунията са подравнени с жлебовете в уреда, след това сложете фунията от позиция "INSERT" и можете да я наместите стабилно в машината за кафе, като я въртите обратно на часовника, докато не застане в позиция "LOCK".
- Поставете гарафата на махачката се платформа.
- Включете кабела за захранване в контакта. Завъртете бутона за пара до позиция (виж Фиг. 2/1) и индикаторът светва, изчакайте около 2мин, ще потече кафе.
- След като получите желаното кафе, трябва да завъртите бутона за пара до позиция (виж Фиг. 2/2), индикаторът изгасва и кафе машината спира да работи, кафето Ви е готово. След това махнете гарафата и завъртете контролния бутон за пара в позиция (виж Фиг. 2/3), за да освободите останалата в каната пара.

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

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

**МЛЯКО С ПЯНА/КАПУЧИНО**

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

**Метод:**

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

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

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

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

- Изсипете млякото с пяна в приготвеното кафе, сега имате готово капучино. Подсладете на вкус и ако желаете, поръсете пяната с малко какао на прах.

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

**СМУЩЕНИЯ И ПРИЧИНИ**

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

**ФУНКЦИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВНЕ НА ЗАХРАНВАНЕТО**

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

**ПОЧИСТВАНЕ НА КАФЕМАШИНАТА ЗА ЕСПРЕСО И КАПУЧИНО**

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

**ИЗЧИСТВАНЕ НА МИНЕРАЛНИ ОСТАТЪЦИ**

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

**ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:**

230V ~ 50Hz • 800W

**Съобразено с околната среда изхвърляне**

Можете да помогнете да защитим околната среда! Помнете, че трябва да спазвате местните разпоредби: Предавайте неработещото електрическо оборудване в специално предназначени за целта центрове.

**ИНСТРУКЦИЯ З ЕКСПЛУАТАЦИЯ ПРИЛАДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО ТА КАПУЧИНО****МИРИ БЕЗПЕКИ**

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

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

**ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ****ІНСТРУКЦІЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ КАБЕЛІВ ЖИВЛЕННЯ**

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

**ОБЕРЕЖНО: ТИСК**

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

**Щоб скинути тиск, зробіть наступне:**

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

**ВСТУП**

Вітаємо! Ви стали власником приладу для приготування еспресо та капучіно. Цей унікальний прилад дозволяє вам швидко та зручно готувати смачне еспресо та капучіно. Приготування еспресо або капучіно дуже відрізняється від приготування звичайної чашки кави, тому що **цей прилад використовує тиск та потребує особливого догляду**. Щоб забезпечити вашу безпеку та довгу роботу цього приладу, уважно прочитайте всі інструкції, поради, примітки та застереження.

**ФУНКЦІЇ ПРИЛАДУ ТА ЙОГО ДЕТАЛІ** (див. мал. 1)

- |                         |                             |                           |
|-------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| 1. Кришка кип'ятильника | 5. Ємність                  | 9. Кип'ятильник           |
| 2. Регулятор пари       | 6. Заварювальна голівка     | 10. Підставка для ємності |
| 3. Світловий індикатор  | 7. Трубка для піноутворення | 11. Корпус                |
| 4. Тримач фільтра       | 8. Кришка ємності           |                           |

**ПРИГОТУВАННЯ ЯКІСНОГО ЕСПРЕСО ТА КАПУЧІНО ВДОМА****Кава:**

Кава має бути свіжо меленою та приготовленою з добре смажених зерен. Вже помелена кава зберігає свої смакові властивості протягом 7-8 днів, якщо зберігається у герметичному контейнері, у прохолоді та темряві. Не зберігайте каву в морозильнику.

Перш ніж готувати каву з цілих зерен, їх треба помолоти. Кавові зерна можна зберігати в герметичному контейнері протягом 4 тижнів, перш ніж вони втратять свої смакові властивості.

**Перемелювання:**

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

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

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

**ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО**

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

**Примітка:**

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

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

4. Перевірте, щоб трубки на лійці відповідали виїмкам приладу, після чого вставте лійку там, де знаходиться позначка «INSERT» (ВСТАВИТИ). Щоб зафіксувати лійку у приладі поверніть її проти годинникової стрілки, поки вона не встане в положення «LOCK» (ЗАФІКСОВАНО).
5. Поставте ємність на знімну полицю.
6. Підключіть кабелів живлення до розетки.  
Переведіть регулятор пари в положення (див. мал. 2/1), загориться індикатор, зачекайте приблизно 2 хвилини, після чого потече кава.

7. Після отримання достатньої кількості кави переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/2). Індикатор погасне і прилад зупиниться – кава готова. Зніміть ємність та переведіть регулятор пари в положення (мал. 2/3), щоб скинути з колби пару, що залишилася.

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

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

**СПІНЮВАННЯ МОЛОКА/ПРИГОТУВАННЯ КАПУЧІНО**

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

**Приготування:**

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

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

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

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

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

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

**НЕСПРАВНОСТІ ТА ПРИЧИНИ**

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

**ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ ЖИВЛЕННЯ**

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

**ЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЕСПРЕСО ТА КАПУЧІНО**

1. Відключіть кабель живлення приладу від розетки.
2. Протріть сопло випуску пари **одразу** після спінування молока, для чого зачекайте ще 1-2 секунди, щоб пара, що виходить, почистила сопло. Протріть сопло злегка змоченою ганчіркою. Якщо сопло забилось, прочистіть його голкою. Якщо необхідно, сопло випуску пари можна викрутити (проти годинникової стрілки) за допомогою мірильної ложки, та потім почистити. Вкрутіть сопло за годинниковою стрілкою. Затягніть достатньо сильно, використовуючи мірильну ложку.
3. Ємність, кришку ємності, корзину фільтра та підніс для стікання можна помити у мильній воді, або на верхній полиці вашої посудомийної машини.  
**ОБЕРЕЖНО: Не занурюйте прилад у воду.** Не знімайте кришку кип'ятильника поки прилад перебуває під тиском. Див. розділ «**ОБЕРЕЖНО – ТИСК**».
4. Після скидання тиску відкрутіть кришку кип'ятильника. Вилийте залишки води через верхній отвір колби. Поверніть кришку кип'ятильника на місце.
5. Після використання завжди виливайте з колби всі залишки.
6. Протріть корпус м'якою вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні засоби чищення або металеві щітки, бо вони пошкодують прилад.
7. Не зберігайте тримач фільтра в заварювальній голівці. Це може призвести до пошкодження гнізда, що знаходиться між заварювальною голівкою та тримачем фільтра, під час готування еспресо.

**ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ**

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

**ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

230В ~ 50Гц • 800Вт

**ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.****Безпечна утилізація**

Ви можете допомогти захистити довкілля!

Дотримуйтесь місцевих правил утилізації: віднесіть непрацююче електричне обладнання у відповідний центр із його утилізації.

**MODE D'EMPLOI DE CAFETIÈRE POUR EXPRESS/CAPPUCCINO/ CAFETIÈRE****PRECAUTIONS IMPORTANTES**

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

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

**CONSERVEZ LES PRESENTES INSTRUCTIONS****CONSIGNES SPÉCIALES RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION**

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

**ATTENTION : PRESSION**

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

**Effectuer les opérations suivantes pour dépressuriser :**

1. Mettre le bouton sélecteur sur la position "O" et débrancher l'appareil.
2. Retirer le porte filtre et jeter la poudre de café.

- Remettre le porte filtre et vider la carafe.
- Mettre le bouton sélecteur de contrôle de vapeur sur la position "TASSES" et laissez la pression et l'eau résiduelle s'évacuer dans la carafe jusqu'à ce que le débit et le son s'arrêtent. A présent il n'y a plus de pression.

## INTRODUCTION

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

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

- |                               |                        |                       |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------|
| 1. Bouchon de la chaudière    | 5. Carafe              | 9. Chaudière          |
| 2. Bouton sélecteur de vapeur | 6. Tête d'infusion     | 10. Plateau réservoir |
| 3. Témoin lumineux            | 7. Buse à vapeur       | 11. Base              |
| 4. Porte filtre               | 8. Couvercle de carafe |                       |

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

### Le café :

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

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

### Le café moulu :

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

- Une bonne poudre doit être granuleuse, tout comme le sel ou le sable.
- Si la poudre est trop fine, l'eau va couler à travers la poudre de café, même sous pression. La poudre obtenue ressemble à de la farine lorsqu'elle est frictionnée entre les doigts.
- Si la poudre est trop grosse, l'eau la traverse trop vite, ne permettant pas une extraction totale de saveur. Utiliser un moulin à café de qualité ou mouler de manière que la poudre obtenue soit uniforme. Les moulins à café de forme ovale ne sont pas conseillés car la poudre obtenue n'est pas uniforme.

## PREPARATION D'UN EXPRESS

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

### Remarque :

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

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

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

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

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

## LAIT MOUSSEUX/PREPARATION DE CAPPUCCINO

Un cappuccino est un café express couronné de lait mousseux.

### Méthode :

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

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

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

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

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

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

## PROBLEMES ET CAUSES

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

## FONCTION D'ARRÊT AUTOMATIQUE

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

**NETTOYAGE DE LA CAFETIÈRE POUR EXPRESS/CAPPUCCINO**

- Débranchez l'appareil du secteur.
- Nettoyez la buse à vapeur immédiatement après avoir moussé du lait et laissant de la vapeur s'échapper pendant 1 ou 2 secondes. Nettoyez la buse à vapeur à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez une aiguille pour déboucher la buse si elle est bouchée.  
Au besoin, dévissez la buse à vapeur en la tournant à gauche à l'aide de l'extrémité de la cuillère de dosage. La buse à vapeur doit être fixée à sa place en la tournant à droite. Serrez en utilisant une force raisonnable à l'aide de l'extrémité de la cuillère de dosage.
- La carafe, son couvercle, le panier du filtre et plateau d'égouttement peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse ou lave-vaisselle à conditions qu'ils soient placés au dernier étage.  
**AVERTISSEMENT : Ne plongez pas la machine dans l'eau.** Ne retirez pas le bouchon de la chaudière alors que la machine est en marche. Voir la section "**ATTENTION - PRESSION**".
- Le bouchon de la chaudière peut être retiré une fois la chaudière dépressurisée. Jetez l'eau résiduelle par l'ouverture situé en haut du réservoir. Revissez le bouchon.
- Videz toujours l'eau résiduelle du réservoir après chaque utilisation.
- Nettoyez le bloc à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à recurer car il vont rayer la finition.
- Ne laissez pas le porte filtre dans la tête d'infusion. Ceci peut entraver le fonctionnement de la tête d'infusion et le porte filtre lors de la préparation de café express.

**NETTOYAGE DES DEPOTS MINERAUX**

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

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

230V ~ 50Hz • 800W

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

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

**INSTRUCCIONES SOBRE EL FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA DE ESPRESSO/CAPUCHINO/CAFÉ****MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

Cuando utilice electrodomésticos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones a personas, lo que incluye:

- Leer todas las instrucciones antes de utilizar la máquina.
- No tocar superficies calientes. Utilizar las manijas o perillas.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja los cables, enchufes o la máquina en agua o en otro líquido.
- Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se usen electrodomésticos cerca de ellos.
- Apáguelo y desconéctelo de la salida cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarlo o de sacarle piezas y antes de limpiarlo.
- No opere el electrodoméstico con un cable o con un enchufe dañado, o después de que funcione incorrectamente, o de que haya sido dañado de alguna manera. Devuelva este electrodoméstico sólo al centro de servicios autorizado más cercano para su reparación.
- No lo utilice en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, ni toque las superficies calientes.
- No coloque este electrodoméstico sobre un quemador caliente a gas o eléctrico o en un horno encendido, ni cerca de ellos.
- Para desconectarlo, gire el control a la posición "off". Luego, quite el enchufe de la pared.
- No utilice el electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.
- Utilícelo sólo sobre una superficie dura y plana para evitar la interrupción de la circulación del aire por debajo del electrodoméstico.
- Siempre asegúrese de que la tapa de la caldera del tanque de agua esté ajustada firmemente antes de encender la máquina.
- NO quite la tapa de la caldera hasta que la presión se haya liberado por completo. Consulte la sección "**PRECAUCIÓN: PRESIÓN**".
- ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de incendios o de descargas eléctricas, no quite ninguna cubierta de servicio. No contiene piezas internas que el usuario pueda reparar. La reparación debe ser realizada solamente por personal autorizado.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a personas.
- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que presentan falta de experiencia y conocimientos, salvo que se les haya supervisado o se les haya formado en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES****INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL SET DE CABLES**

- Se proporciona un cable corto para la fuente de alimentación (o un cable desmontable para la fuente de alimentación) a fin de reducir riesgos que hagan que las personas se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- Los cables desmontables más largos para la fuente de alimentación o los cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse si se tiene cuidado al hacerlo.
- Si se utiliza un cable largo desmontable para la fuente de alimentación o un cable de extensión:
  - La capacidad eléctrica indicada del cable desmontable para la fuente de alimentación o del cable de extensión debe corresponder, al menos, con la del electrodoméstico.
  - Si el electrodoméstico es del tipo de descarga a tierra, el cable de extensión debe ser de descarga a tierra de 3 cables y
  - el cable más largo debe arreglarse para que no cuelgue de la parte superior del mostrador o de la mesa, de donde los niños puedan tirarlo o tropezarse.
- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, este enchufe está diseñado para encajar en una salida polarizada solamente en una dirección. Si el enchufe no encaja en la salida por completo, inviértalo. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.



**CUIDADO: PRESIÓN**

Para evitar posibles quemaduras por vapor y agua caliente, no abra nunca la tapa de la caldera mientras exista presión en la caldera. Quite toda la presión del primero.

**Para retirar toda la presión, proceda de la manera siguiente:**

1. Gire el selector a la posición "O" y desenchufe el aparato.
2. Retire el soporte del filtro y elimine los granos de café.
3. Vuelva a instalar el soporte del filtro y la jarra vacía.
4. Gire el selector de control de vapor a la posición "copa" y deje que se drene completamente toda la presión y el agua residual en la jarra hasta que cese todo el flujo y el ruido. Ahora se ha eliminado la presión.

**INTRODUCCIÓN**

¡Enhorabuena! Es el propietario de una cafetera espresso/cappuccino. Este electrodoméstico único ha sido diseñado para ofrecerle café espresso/cappuccino de forma rápida y práctica.

Preparar un café espresso o cappuccino es muy diferente de hacer un café normal ya que **esta máquina funciona a presión y requiere una atención especial**. Para asegurar su seguridad y una vida larga a este aparato, rogamos lea todas las instrucciones, precauciones, notas y atenciones.

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y DIAGRAMA DE COMPONENTES** (véase imagen 1)

- |  |                        |                        |
|--|------------------------|------------------------|
| 1. Tapa del depósito de agua de la caldera | 4. Soporte del filtro  | 8. Tapa de la jarra    |
| 2. Selector de control de vapor            | 5. Jarra               | 9. Caldera             |
| 3. Luz indicadora                          | 6. Cabezal de infusión | 10. Placa del depósito |
|  | 7. Tubo de espuma      | 11. Base               |

**CÓMO PREPARAR UN CAFÉ ESPRESSO Y CAPPUCCINO DE CALIDAD EN CASA****El café:**

El café debe ser en grano fresco y de una variedad tostada oscura. El café molido previamente solo retiene su sabor durante 7-8 días, siempre que se guarde en un recipiente al vacío en una zona fresca y oscura. No lo guarde en el congelador del frigorífico.

Se recomiendan granos enteros, para molerlos justo antes de su uso. Los granos de café guardados en un recipiente al vacío se pueden mantener hasta 4 semanas antes de que pierdan su sabor.

**El molido:**

Se trata de un paso esencial en el proceso de hacer un café espresso y lleva práctica. El café debe estar molido de forma fina, aunque no muy fina

- El molido correcto debe tener una apariencia arenosa, como la sal o la arena.
- Si el molido es demasiado fino, el agua fluirá a través del café incluso bajo presión. Este molido tiene una apariencia de polvo y se parece a la harina cuando se frota entre los dedos.
- Si el molido es demasiado grueso el agua fluye a través del café demasiado rápido evitando que se extraiga todo su sabor.

Asegúrese de usar un molinillo de calidad o muélelo con una consistencia uniforme en su molinillo espresso. No se recomiendan los molinillos de café de forma oval ya que su molido no es consistente.

**HACER UN CAFÉ ESPRESSO**

1. Retire la cubierta del depósito girándolo en sentido antihorario. Vierta la cantidad de agua adecuada en el depósito de agua con la jarra. No supere la capacidad máxima.

**Nota:**

- La jarra presenta las marcas de la taza; la capacidad del depósito máxima es igual a la cantidad de agua de 4 marcas de taza. La capacidad mínima del depósito es igual a la cantidad de agua de 2 marcas de taza.
  - Antes de verter el agua en el depósito de agua, asegúrese que el cable de alimentación está desconectado de la toma de corriente y que el selector de vapor se encuentra en la posición (véase Figura 2/3).
2. Vuelva a colocar el depósito de agua en su posición girando la tapa en sentido horario hasta que se bloquee.
  3. Coloque la malla de acero en el embudo metálico; añada café molido a la malla de acero con una cuchara de medir; una cucharada de café en polvo puede hacer una taza de café de alta calidad. Posteriormente, presione bien el café molido con la apisonadora.

**Nota:** Seleccione el café molido que desee para hacer las tazas de café que desee; la malla de acero tiene una capacidad de 2 tazas y 4 marcas de taza.

4. Asegúrese que los tubos del embudo se alinean con los surcos del aparato; posteriormente inserte el embudo en la posición "INSERT" y puede fijar el embudo con fuerza a la cafetera girándolo en sentido antihorario hasta que se bloquee en la posición "LOCK".
5. Coloque la jarra en la estantería extraíble.
6. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente. Gire el selector de vapor a la posición (véase Figura 2/1), y se iluminará el indicador; espere durante 2 minutos y tendrá café fluyendo.
7. Una vez que haya obtenido el café que desee, debe girar el selector de vapor a la posición (Figura 2/2); el indicador se pagará y la cafetera dejará de funcionar; el café está listo ahora. Posteriormente, retire la jarra y gire el selector de control de vapor a la posición (Figura 2/3); elimine el vapor residual del depósito.

**ADVERTENCIA:** ¡No deje la cafetera sin atender mientras hace café, ya que a veces debe ponerla en funcionamiento de forma manual!

8. Antes de retirar la malla de acero o abrir la tapa del depósito, asegúrese que se libera la presión del depósito. El método es en primer lugar girar el selector de vapor a la posición (Figura 2/3); el vapor del depósito saldrá del dispositivo de espuma. Una vez que se ha liberado la presión y haya esperado a que la malla de acero se enfríe, puede retirar la malla de acero o abrir la tapa del depósito.
9. Una vez que haya finalizado de hacer café, puede extraer el embudo metálico girándolo en sentido horario y posteriormente vertiendo los residuos de café con la malla de acero presionada por la barra de presión. Deje que se enfríen completamente; posteriormente, aclárelos con agua del grifo. (Cuando vuelva a montar la malla de acero, debe dar la vuelta a la barra de presión hasta su posición original)

**LECHE ESPUMOSA/HACER UN CAFÉ CAPPUCCINO**

Obtiene un café cappuccino cuando cubre una taza de café espresso con leche espumosa.

**Método:**

1. Prepare un café espresso primero con un depósito lo suficientemente grande según la parte "HACER UN CAFÉ ESPRESSO".
2. Llene una jarra con la cantidad de leche que desee para preparar cada cappuccino; se le recomienda que use leche entera a temperatura del frigorífico (¡no caliente!).

**Nota:** Al elegir el tamaño de la jarra, se recomienda que el diámetro no sea inferior a 70 ± 5mm, y tenga en cuenta que la leche aumenta de volumen; asegúrese que la altura de la jarra es suficiente.

3. Gire el selector de vapor a la posición (Figura 2/4); el indicador se iluminará.
4. Introduzca el dispositivo para hacer espuma en la leche a aproximadamente dos centímetros, y tras aproximadamente 2 minutos, saldrá vapor del dispositivo para hacer espuma. Haga espuma en la lecha moviendo el recipiente de arriba a abajo.
5. Cuando se alcance la finalidad que se requiera, puede girar el selector de vapor a la posición (Figura 2/2) para detener la espuma. Posteriormente retire la jarra y gire el selector de vapor a la posición (Figura 2/3) para liberar el vapor residual del depósito.

**Nota:** ¡Limpie la salida de vapor con una esponja húmeda inmediatamente después de que se detenga la generación de vapor, pero tenga cuidado en no causarse lesiones!

6. Vierta la leche espumosa en el café espresso preparado; el café cappuccino está listo. Endúlcelo a su gusto y si lo desea, pulverice la espuma con un poco de cacao en polvo.

**Nota:** Le recomendamos que deje que el aparato se enfríe antes de volver a hacer café. En caso contrario se puede producir un olor a quemado en su café espresso.

**PROBLEMAS Y CAUSAS**

Problema	Causas
No sale el café	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay agua en el depósito.</li> <li>• El café molido es demasiado fino.</li> <li>• Hay demasiado café en el filtro.</li> <li>• La tapa de la caldera no está asegurada y se escapa el vapor.</li> <li>• No se ha encendido o enchufado la máquina.</li> </ul>
El café sale demasiado rápido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El café molido es demasiado basto.</li> <li>• No hay suficiente café en la cesta del filtro.</li> </ul>
El café sale alrededor del soporte del filtro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El soporte del filtro no está insertado en el cabezal de producción de forma correcta.</li> <li>• Hay granos de café alrededor del borde de la cesta del filtro.</li> <li>• Hay demasiado café en la cesta del filtro.</li> <li>• Se ha aplastado el café con demasiada fuerza.</li> </ul>
No se genera vapor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío.</li> <li>• Hay demasiada agua en el depósito y no hay espacio para el vapor.</li> <li>• La máquina no está encendida.</li> </ul>
El café salpica por encima del pitorro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El depósito de agua está vacío o está bajo y no hay presión suficiente.</li> </ul>
La leche no tiene espuma suficiente tras hacerla espuma	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay vapor.</li> </ul>

**FUNCIÓN DE APAGADO AUTOMÁTICO**

Si la unidad hace café o crea vapor durante 25 minutos, la unidad se apagará automáticamente; debe girar el dial a la posición de PAUSE o OFF; posteriormente gire el dial "☺" a la posición "☹" o a la posición "☺"; la unidad volverá a hacer café o a crear vapor.

**LIMPIEZA DE LA CAFETERA ESPRESSO/CAPPUCCINO**

1. Desenchufe el cable de alimentación del aparato.
2. Limpie la boquilla de vapor inmediatamente después de hacer espuma en la leche y deje que el aparato produzca vapor durante otros 1-2 segundos, lo que limpiará la boquilla. Limpie la boquilla con un paño húmedo. Limpie la boquilla con una aguja si todavía está bloqueada.  
Si fuera necesario, se puede desatornillar la boquilla de vapor en dirección antihoraria usando el extremo de la cuchara de medición y posteriormente se puede limpiar. La boquilla debe volverse a atornillar en dirección horaria. Apriétela usando una fuerza razonable con el extremo de la cuchara de medición que se adjunta.
3. La jarra, la tapa de la jarra, la cesta del filtro y la bandeja de goteo se pueden lavar con agua jabonosa o colocarse en la bandeja superior del lavavajillas.  
**PRECAUCIÓN: No sumerja la máquina en agua.** No retire la tapa de la caldera mientras la máquina se encuentra bajo presión. Véase la sección **PRECAUCIÓN CON LA PRESIÓN.**
4. Una vez que se ha liberado la presión, retire la tapa de la caldera. Elimine el agua restante a través de la abertura superior del depósito de agua. Vuelva a atornillar en su lugar la tapa de la caldera.
5. Vacíe siempre el depósito de agua entre usos.
6. Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo. No use limpiadores abrasivos o estropajos ya que rayarán el acabado.
7. No guarde el soporte del filtro en el cabezal de preparación. Esto puede afectar negativamente el asiento entre el cabezal de preparación y el soporte del filtro mientras prepara un café espresso.

**LIMPIEZA DE LOS DEPÓSITOS MINERALES**

1. Para asegurarse que la cafetera funciona de forma eficiente, que las conducciones internas están limpias y obtener el mejor sabor del café, debe eliminar los depósitos de minerales que se depositan cada 2-3 meses.
2. Llène el depósito con agua y desincrustador hasta el nivel MAX (la proporción de agua y desincrustador es de 4:1; los detalles hacen referencia a las instrucciones del desincrustador. Rogamos use un "desincrustador doméstico"; puede usar ácido cítrico (que se obtiene en farmacias y droguerías) en lugar del desincrustador (una centésima parte de agua y tres partes de ácido cítrico).

3. Según el programa de la cafetera espresso, coloque el embudo metálico (sin café molido en el mismo) y la jarra (jarrita) en su lugar. Prepare agua según el método "HACER CAFÉ ESPRESSO".
4. Gire el selector de vapor a la posición (Figura 2/1); se iluminará el indicador y haga dos tazas de café (aproximadamente 2 onzas). Posteriormente, gire el selector de vapor a la posición (Figura 2/3) y espere 5 segundos.
5. Gire el selector de vapor a la posición (Figura 2/4) y haga vapor durante 2 minutos; posteriormente gire el selector de vapor a la posición (Figura 2/3) para detener la unidad inmediatamente; haga que los desincrustadores se depositen en la unidad al menos 15 minutos.
6. Vuelva a reiniciar la unidad y repita los pasos 4-5 al menos 3 veces.
7. Posteriormente gire el selector de vapor a la posición (Figura 2/1) para hacer el café hasta que no queden incrustaciones.
8. Posteriormente, haga café (sin café molido) con el agua del depósito en el nivel MAX; repita los pasos 4-5 3 veces (no es necesario esperar 15 minutos en el paso 5); después haga café hasta que no quede agua en el depósito.
9. Repita los pasos hasta el 8 al menos 3 veces para asegurarse que las conducciones están limpias.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

230V ~ 50Hz • 800W

**Eliminación cumpliendo con el medio ambiente**

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Por favor, recuerde respetar la normativa local: entregue los equipos eléctricos que no funcionen en un centro de reciclaje adecuado.

## خصائص المنتج وأجزاء الرسم البياني (انظر الصورة 1)

1. غطاء غلاية خزان المياه
2. مقبض التحكم في محدد الضغط
3. ضوء المؤشر
4. مجموعة حامل المرشح
5. مجموعة الإبريق
6. رأس التخمير
7. الأنبوب الزبدي
8. غطاء الإبريق
9. الغلاية
10. لوح الخزان
11. القاعدة

## كيفية إعداد قهوة إسبرسو وكابتشينو متميزة في المنزل

## القهوة:

يجب أن تكون القهوة من البن المطحون الطازج والبن المحمص الداكن. البن الذي تم طحنه مسبقاً يحفظ بنكهته لمدة 7-8 أيام، شريطة تخزينه في وعاء محكمة مغرقة من الهواء وفي بيئة باردة مظلمة. لا تقم بتخزين البن في مجمد الثلاجة. يوصى بطحن جميع حبوب البن قبل استخدامها مباشرة، تحتفظ حبوب البن المخزنة في وعاء مغرقة من الهواء بنكهتها لمدة 4 أسابيع قبل أن تفقد هذه النكهة.

## الطن:

تعد هذه خطوة حيوية لتحضير قهوة الإسبرسو وتحتاج إلى ممارسة. يجب أن يتم طحن البن جيداً وليس جيداً جداً.

- تكون عملية الطحن الصحيحة محببة مثل حبات الرمل أو الملح.
- إذا كان الطحن جيداً جداً، ستدفق المياه من خلال القهوة حتى تحت الضغط، يشبه الطحن المسحوق ويبدو مثل الدقيق عند فركه بين الأصابع.
- إذا كان طحين القمح خشناً، تتدفق المياه عبر القهوة بسرعة مما يمنع من الحصول على قهوة كاملة بنكهة كاملة.

تأكد من استخدام جهاز طحن أو مطحنة جيدة لضمان وجود اتساق في طحين قهوة الإسبرسو. لا يوصى باستخدام المطحنة ذات الشكل البيضاوي حيث يكون المسحوق غير متناسق الحبات.

## تحضير قهوة الإسبرسو

1. انزع غطاء الخزان بإدارته عكس عقارب الساعة. اسكب كمية مناسبة من المياه في خزان المياه مع الإبريق. لا تتجاوز السعة القصوى الموصى بها.

## ملاحظة:

- يشتمل الإبريق على علامات الكأس، وسعة الخزان القصوى تساوي 4 علامات كؤوس من المياه. أقصى سعة للخزان تساوي علامة كأسين من المياه.
- قبل سكب المياه في الخزان، تأكد من أن سلك الطاقة غير موصل بمأخذ الطاقة ومقبض البخار في الوضع (انظر الشكل 3/2).
- 2. استبدل غطاء الخزان في مكانة عن طريق إدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم إغلاقه في موضعه.
- 3. ضع الشبكة الفولاذية داخل الفوهة المعدنية وأضف مسحوق القهوة إلى الشبكة مع ملعقة قياس، يمكن للعلقة من مسحوق البن تحضير فنجان من القهوة عالية الجودة. ثم اضغط مسحوق البن بقوة داخل أداة ضغط.

ملاحظة: حدد مسحوق البن المفضل لديك لتحضير فنجان القهوة المفضل، مع العلم أن الشبكة الفولاذية عليها علامة كأسين و4 كؤوس.

4. تأكد من الأجزاء المحدية على القمع تتحاذى مع البروز في الجهاز. ثم أدخل القمع من موضع "INSERT" ويمكنك تثبيت القمع داخل جهاز تحضير القهوة بإحكام ثم أدركه باتجاه عكس عقارب الساعة حتى يتم إغلاقه في وضع "LOCK".
5. ضع الإبريق على الرف القابل للإزالة.
6. قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ التيار الكهربائي.
- أدر مقبض البخار إلى موضع (انظر الشكل 1/2)، ويضيء المؤشر، ثم انتظر لمدة دقيقتين، ستجد القهوة تتدفق من المكان المخصص لذلك.
7. بعد الحصول على القهوة المطلوبة، ينبغي عليك إدارة مقبض البخار إلى موضع (الشكل 2/2)، ينطفئ المؤشر ويتوقف جهاز تحضير القهوة عن العمل، قهوتك جاهزة الآن. بعد ذلك قم بإزالة الإبريق وأدر مقبض التحكم بالبخار إلى موضع (الشكل 3/2) وأفرغ البخار المتبقي في الخزان.

تحذير: لا تترك الجهاز غير مثبت أثناء تحضير القهوة، حيث قد تحتاج إلى تشغيله يدوياً في بعض الأحيان!

8. قبل إزالة الشبكة الفولاذية أو فتح غطاء الخزان، تأكد من تفريغ الضغط داخل الخزان. تتم الطريقة في تدوير مقبض البخار إلى موضع (الشكل 3/2) أولاً، ومن ثم يتم طرد البخار الموجود في الخزان خارج جهاز الرغوة. بعد تفريغ الضغط، والانتظار حتى تبرد الشبكة المعدنية، يمكنك إزالة الشبكة الفولاذية أو فتح غطاء الخزان.
9. بعد الانتهاء من إعداد القهوة، يمكنك إخراج القمع المعدني عبر تدويره في اتجاه عقارب الساعة، ثم سكب المتبقي من القهوة خارجاً مع الضغط على الشبكة الفولاذية باستخدام قضيب الضغط. أترك هذه الأجزاء حتى تبرد تماماً، ثم اشطفها تحت المياه الجارية. (عند تركيب الشبكة الفولاذية مرة أخرى، ستقوم بإدارة قضيب الضغط إلى موضعه الأصلي)

## تعليمات التشغيل لجهاز تحضير قهوة الإسبرسو/الكابتشينو

## إجراءات وقائية هامة

- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات الأمان الأساسية لتقليل مخاطر اندلاع حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة الأشخاص، بما في ذلك ما يلي:
1. اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام الجهاز.
  2. يحظر لس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو المفاتيح.
  3. للوقاية ضد الصدمات الكهربائية، لا تعمر السلك والمقابس أو الجهاز في المياه أو أي سائل آخر.
  4. يعتبر الإشراف التام من الأمور الضرورية، وذلك عند استخدام أي جهاز بواسطة أو بالقرب من الأطفال.
  5. أدر مفتاح التحكم إلى الوضع إيقاف وافصله من المأخذ الكهربائي عند عدم الاستخدام وقبل التنظيف. أترك الجهاز حتى يبرد قبل وضع أو إزالة أجزاء بالجهاز وقبل التنظيف.
  6. لا تقم بتشغيل أي جهاز به سلك أو قابس تالف أو بعد حدوث عطل بالجهاز أو تلفه بأي طريقة. أعد هذا الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لإصلاحه.
  7. يحظر استخدام الجهاز خارج المنزل.
  8. لا تترك السلك معلقاً على حافة المنضدة أو الطاولة أو لامساً الأسطح الساخنة.
  9. لا تضع الجهاز في أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو داخل ساخن.
  10. لفصل الجهاز، أدر أي مفتاح تحكم إلى الوضع "إيقاف" ثم افصله من مأخذ التيار بالجدار.
  11. لاستخدام الجهاز في غير الغرض المخصص له.
  12. استخدم سطح صلب مستو، لتجنب حدوث انقطاع لتدفق الهواء أسفل الجهاز.
  13. تأكد دائماً من إحكام غلق غطاء غلاية خزان المياه، قبل تشغيل الجهاز.
  14. لا تقم بإزالة غطاء الغلاية قبل تخفيف الضغط بالكامل. انظر القسم "تنبيه الضغط".
  15. تحذير: للتقليل من مخاطر اندلاع حريق أو صدمة كهربائية، لا تزيل أي من أغطية الخدمة. لا توجد أجزاء بالداخل يستطيع المستخدم صيانتها بنفسه. يجب أن يتم الصلح من قبل أشخاص معتمدين فقط.
  16. لا توصى الجهة المتخصصة للجهاز باستخدام مجموعة الملحقات حيث قد يؤدي ذلك إلى اندلاع حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة الأشخاص.
  17. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قِبل أشخاص من ذوي القدرات الجسمية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك ما لم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسئول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
  18. يجب ملاحظة الأطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.

## احتفظ بهذه التعليمات

## تعليمات مجموعة الكابلات الخاصة

- a) يتم توفير سلك إمداد بالطاقة قصير (أو سلك إمداد بالطاقة قابل للإزالة) للتقليل من المخاطر الناجمة عن التشابك أو التعثر في سلك طويل.
- b) تتوافر أسلاك الإمداد بالطاقة أو أسلاك الإطالة الأطول والقابلة للإزالة ويمكن استخدامها في حال توخي الحذر عند استخدامها.
- c) إذا تم استخدام أسلاك الإمداد بالطاقة أو أسلاك الإطالة الأطول والقابلة للإزالة.
  1. ينبغي أن يكون التصنيف الكهربائي المحدد لسلك الإمداد بالطاقة القابل للإزالة أو سلك الإطالة على الأقل كبير مثل التصنيف الكهربائي للجهاز.
  2. إذا كان الجهاز ليس من النوع الموزع، يجب أن يكون سلك الإطالة من نوع التآريض وذي 3 أسلاك، و
  3. يجب ترتيب الأسلاك الأطول حتى لا تتدلى أعلى الطاولة أو المنضدة حيث يمكن سحبها بواسطة الأطفال أو التعثر بها.
- d) "يشتمل هذا الجهاز على قابس مستقطب (حدي الشفرات أعرض من الأخرى). لتقليل مخاطر الإصابة بصدمة كهربائية، هذا القابس مخصص للملائمة المأخذ الكهربائي المستقطب في اتجاه واحد فقط. في حال عدم ملائمة القابس بالكامل في المأخذ، اعكس القابس. في حال عدم ملائمة، بادر بالاتصال بكهربائي مؤهل. لا تحاول تعديل القابس بأي طريقة.

## تحذير: الضغط

لتجنب حدوث حروق ناجمة من البخار والمياه الساخنة، لا تقم مطلقاً بفتح الغلاية أثناء وجود ضغط بداخلها. تخلص أولاً من الضغط بالكامل.

للتخلص من الضغط بالكامل، يرجى اتباع ما يلي:

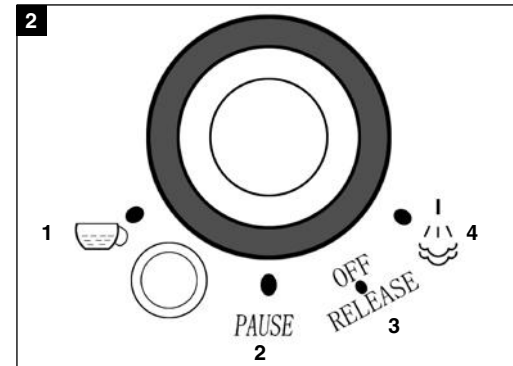
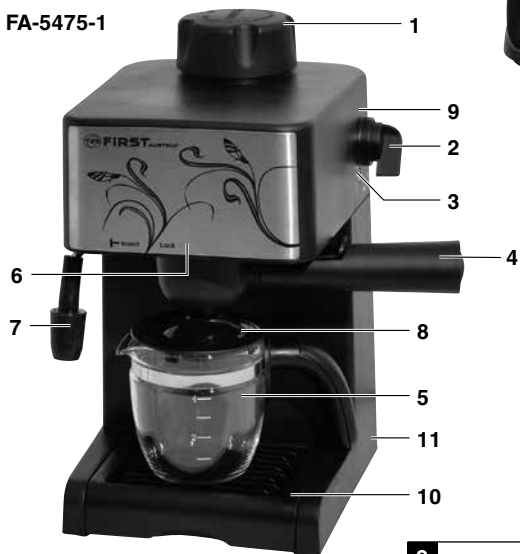
1. أدر مقبض التحديد إلى الوضع "O" وأفصل الجهاز.
2. انزع حامل المرشح وتخلص من رواسب القهوة.
3. أعد تركيب حامل المرشح والإبريق الفارغ.
4. أدر مقبض التحكم في محدد البخار إلى الوضع "Cup" واسمح للضغط بالخروج وتصريف المياه بالكامل إلى الإبريق حتى يتوقف التدفق والصوت. تم التخلص من الضغط الآن.

## مقدمة

تهانينا! أنت الآن تمتلك جهاز تحضير قهوة إسبرسو/الكابتشينو. تم تصميم هذا الجهاز الرائع لتقديم قهوة إسبرسو/كابتشينو لذيدة بسرعة وبشكل مريح. يختلف إعداد القهوة الإسبرسو أو الكابتشينو عن تخمير قهوة التقطير العادية بحيث أن هذا الجهاز يستخدم الضغط ويتطلب عناية خاصة. لضمان سلامتك وطول العمر الافتراضي لهذا الجهاز، يرجى قراءة جميع التعليمات والاحتياطات والملاحظات والتنبيهات.



FA-5475-1



5. احرص دائماً على تفريغ خزان المياه من أي مياه بين مرات الاستخدام.
6. امسح حجيرة التركيب بقطعة قماش ناعمة مبللة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو أوراق الصنفرة حيث قد تتسبب في خدش الطبقة الخارجية.
7. لا تقم بتخزين حامل المرشح في رأس التخمير. قد يؤدي ذلك إلى التأثير بصورة عكسية على المكان الموجود بين رأس التخمير وحامل المرشح وذلك أثناء تخمير القهوة الإسبرسو.

#### تنظيف الرواسب المعدنية

1. للتأكد من أن جهاز تحضير القهوة تعمل بكفاءة وبقاء الأنابيب الداخلية نظيفة مع الحفاظ على أفضل نكهة للقهوة، ينبغي عليك تنظيف الرواسب المعدنية المتبقية كل 2–3 أشهر.
2. قم بملء الخزان بالمياه وجهاز التخلص من القشور إلى أقصى مستوى (مقياس المياه وأداة التخلص من القشور بنسبة 1:4، تشير التفاصيل إلى تعليمات جهاز القشور. يرجى استخدام أداة إزالة القشور المنزلية، يمكنك استخدام حمض الستريك (يمكن الحصول عليه من أحد الكيمائيين أو متاجر العقاقير) بدلا من استخدام أداة إزالة الرواسب (مائة جزء من المياه وثلاثة أجزاء من حمض الستريك). وفقا لبرنامج تحضير قهوة الإسبرسو، ضع القمع المعدني (مع عدم وجود مسحوق من البن بدخله) والإبريق (الدلو) في مكانه المخصص. تخمير المياه لكل عملية تحضير قهوة الإسبرسو.
4. أدر مقبض البخار إلى موضع (الشكل 1/2)، ومن ثم يضيء المؤشر ويمكنك إعداد فنجانين من القهوة (حوالي 2 أوقية). ثم أدر بعد ذلك مقبض البخار إلى موضع (الشكل 3/2) وانتظر لمدة 5 ثواني.
5. أدر مقبض البخار إلى موضع (4/2) وقم بعمل بخار لمدة ثانيتين، ثم أدر مقبض البخار إلى موضع (الشكل 3/2) لإيقاف الوحدة على الفور، واجعل رواسب أداة التخلص من الرواسب في الوحدة لمدة 15 دقيقة على الأقل.
6. أعد تشغيل الوحدة وكرر الخطوات 4–5 على الأقل 3 مرات.
7. ثم أدر مقبض البخار إلى موضع (الشكل 1/2) لبدء التخمير حتى لا توجد أي طبقات جافة متبقية.
8. قم بعد ذلك بتخمير القهوة (لا يوجد مسحوق قهوة) باستخدام مياه الصنبور في المستوى الأقصى، كرر الخطوات 4–5 ثلاث مرات (ليس من الضروري الانتظار لمدة 15 دقيقة في الخطوة الخامسة)، ثم قم بالتخمير حتى لا توجد مياه متبقية في الخزان.
9. كرر الخطوة 8 ثلاث مرات للتأكد من نظافة الأنابيب.

#### الخصائص الفنية

230 فولت ~ 50 هرتز • 800 وات

#### التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

يمكنك المساعدة في حماية البيئة؛ رجاء تذكر احترام القوانين المحلية؛ سلم الأجهزة الكهربائية التي لاتعمل إلى مركز مناسب للتخلص من المخلفات.

#### إعداد الكابتشينو/ اللبن المزبد

يمكنك الحصول على فنجان من الكابتشينو عند تضع لبن مزبد ذو رغوة فوق فنجان من قهوة الإسبرسو.

#### الطريقة:

1. قم بإعداد القهوة الإسبرسو أولاً مع وعاء كبير بصورة كافية حسب الجزء الخاص بـ "إعداد قهوة الإسبرسو".
2. قم بملء الدلو بالكمية المطلوبة من اللبن لكل فنجان كابتشينو مراد إعداده، يوصى باستخدام اللبن بالكامل في درجة حرارة التلاجة (غير ساخن!).

ملاحظة: عند اختيار حجم الدلو ، يوصى ألا يكون القطر أقل من 70±5 مم، مع الوضع في الاعتبار زيادة حجم اللبن، تأكد من أن ارتفاع الدلو كافيًا.

3. أدر مقبض البخار إلى الموضع (الشكل 4/2)، ومن ثم يضيء المؤشر.
  4. أدخل جهاز الرغوة في الحليب بمسافة سنتيمترين، وبعد مرور دقيقتين، يخرج البخار من جهاز الرغوة، قم بعمل رغوة الحليب بتحريك الإناء من الأعلى إلى الأسفل.
  5. عند الوصول إلى الهدف المطلوب، يمكنك تدوير مقبض التحكم في البخار إلى الموضع (الشكل 2/2) لإيقاف تحضير الرغوة. بعد ذلك قم بإزالة الدلو وأدر مقبض التحكم بالبخار إلى الموضع (الشكل 3/2) وحرر البخار المتبقي في الخزان.
- ملاحظة: نظف مخرج البخار باستخدام إسفنجه مبللة فور التوقف عن إخراج البخار، ولكن عليك توخي الحذر حتى لا تتعرض للإصابة!
6. اسكب اللبن ذو الرغوة على القهوة الإسبرسو التي تم إعدادها، والآن الكابتشينو جاهز لتناوله. قم بتحليه الكابتشينو حسب المذاق الذي تفضله، ورش الرغوة مع القليل من مسحوق الكاكاو.

ملاحظة: نوصي بتبريد الجهاز قبل الشروع في تحضير القهوة مجدداً. وإلا قد توجد رائحة احتراق في قهوة الإسبرسو.

#### المشكلات والأسباب

المشكلة	الأسباب
عدم خروج القهوة من المكان المخصص لها	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا توجد مياه في الخزان.</li> <li>• طحين البن ناعماً للغاية.</li> <li>• هناك الكثير من القهوة في المرشح.</li> <li>• غطاء الغلاية غير مثبت بإحكام، مما يتسبب في تسرب البخار.</li> <li>• لم يتم تشغيل الجهاز، أو توصيله بالكهرباء.</li> </ul>
خروج القهوة بسرعة كبيرة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• طحين البن محببة للغاية.</li> <li>• لا توجد بن كافي في سلة المرشح.</li> </ul>
خروج القهوة حول حافة حامل المرشح	<ul style="list-style-type: none"> <li>• حامل المرشح ليس مدخلا في رأس التخمير بصورة جيدة.</li> <li>• هناك حبيبات من البن حول حافة سلة المرشح.</li> <li>• هناك الكثير من البن في سلة المرشح.</li> <li>• تم تعبئة البن بصورة شديدة الإحكام.</li> </ul>
لا يوجد بخار	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خزان المياه فارغ.</li> <li>• لا توجد الكثير من المياه في الخزان، أو لا يوجد مكان للبخار.</li> <li>• لم يتم تشغيل الجهاز.</li> </ul>
تتناثر القهوة بعيداً عن الصنبور	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خزان المياه فارغاً أو به كمية قليلة من المياه، وعدم وجود ضغط كافٍ.</li> </ul>
الحليب غير مكسو بالرغوة بعد إجراء عملية الرغوة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• نفاذ البخار.</li> </ul>

#### وظيفة إيقاف التشغيل التلقائي

إذا استمر الجهاز في إعداد القهوة أو إصدار بخار لمدة 25 دقيقة، فسيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا. ويجب عليك تدوير المقبض على الوضع PAUSE أو OFF. ومن ثم أدر المقبض على الوضع "OFF" أو "PAUSE"، وسيتم إعادة تشغيل الجهاز لإعداد القهوة أو إصدار البخار.

#### تنظيف جهاز تحضير قهوة الإسبرسو/ الكابتشينو

1. افصل سلك طاقة الجهاز.
2. نظف فوهة البخارفوراً بعد تحضير رغوة الحليب وذلك بترك الجهاز يخرج البخار لمدة 1 إلى 2 ثانية، مما سيؤدي إلى تنظيف الفوهة. امسح الفوهة بقطعة قماش رطبة. نظف الفوهة بإبرة في حال استمرار انسدادها. عند الضرورة، يمكن فك فوهة البخار وذلك بلفها في اتجاه عكس عقارب الساعة باستخدام طرف ملعقة القياس ومن ثم يمكن تنظيفها. يجب إعادة تثبيت الفوهة مرة أخرى في اتجاه عقارب الساعة. أحكم ربط الفوهة باستخدام قوة معقولة بواسطة طرف ملعقة القياس المرفقة.
3. يمكن غسيل الإبريق وغطاء الإبريق وسلة المرشح وصينية التقطير بالماء الصابوني أو وضعهم على الحامل العلوي فقط من غسالة الأطباق. تحذير: لا تغمر الجهاز في المياه. لا تقم بإزالة غطاء الغلاية أثناء وجود الجهاز تحت الضغط. انظر القسمينيه الضغط.
4. بعد تحرير الضغط، انزع غطاء الغلاية. تخلص من المياه المتبقية من خلال الفتحة العلوية لخزان المياه. ثبت غطاء الغلاية مرة أخرى في مكانه.

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.