

ZELMER



PL

2-10

Instrukcja użytkowania
EKSPRES DO KAWY
ZELMER Typ 13Z014

CZ

11-18

Návod k obsluze
ESPRESSO
ZELMER Typ 13Z014

SK

19-26

Návod na použitie
KÁVOVAR
ZELMER Typ 13Z014

HU

27-34

Kezelési utasítás
PRESSZÓ KÁVÉFŐZŐ
ZELMER Típus 13Z014

RO

35-43

Instrucțiuni de folosire
ESPRESSO DE CAFEĂ
ZELMER Tip 13Z014

RU

44-51

Инструкция по
эксплуатации
КОФЕМАШИНА
ZELMER Тип 13Z014

BG

52-59

Инструкция за
експлоатация
ЕСПРЕСО-МАШИНАТА
ZELMER Тип 13Z014

UA

60-67

Інструкція з експлуатації
ЕСПРЕСО – КАВОВАРКА
ZELMER Тип 13Z014

EN

68-75

User manual
ESPRESSO MACHINE
ZELMER Type 13Z014

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.

Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PODCAZ UŻYTKOWANIA EKSPRESU DO KAWY

- Przeczytaj uważnie i zachowaj niniejszą instrukcję obsługi dostarczoną razem z urządzeniem.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, równej powierzchni.
- Nie używaj ekspresu bez wody w zbiorniku. Zbiornik napełniaj jedynie czystą i zimną wodą. Przestrzegaj maksymalnej pojemności zbiornika, która wynosi 1,2l.
- Nigdy nie usuwaj uchwytu sitka podczas parzenia kawy ani też podczas pobierania wrzątku, ponieważ urządzenie znajduje się pod ciśnieniem. Usunięcie uchwytu sitka podczas tych czynności może doprowadzić do poparzenia lub zranienia.
- Dysza pary staje się bardzo gorąca podczas spieniania mleka i przepływu wody. Może to spowodować oparzenia w przypadku kontaktu, dlatego też należy unikać jakiegokolwiek bezpośredniego kontaktu z dyszą pary.
- Zawsze przed czyszczeniem ekspresu do kawy a także w razie pojawienia się problemów podczas procesu zaparzania kawy, wyłącz ekspres i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami ekspresu do kawy, włączając dyszę pary.
- Nie umieszczaj rąk bezpośrednio pod strumieniem pary, gorącej wody lub nalewanej kawy, ponieważ może to prowadzić do oparzenia lub zranienia.
- Zawsze wyłączaj zasilanie (przycisk ⏏) przed włożeniem lub wyciągnięciem wtyczki z gniazdka. Wtyczkę nie należy wyciągać z gniazdka ciągnąc za przewód zasilający – chwyć ją za samą wtyczkę.
- Zawsze wyłączaj zasilanie i wyciągaj wtyczkę, kiedy urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas oraz przed czyszczeniem.
- Nie używaj ekspresu z przedłużaczem, chyba że przedłużacz został sprawdzony przez wykwalifikowanego technika lub pracownika serwisu.
- Urządzenie zawsze powinno być podłączone do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) wyposażonego w kołek ochronny i o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie używaj ekspresu do celów innych niż zgodnie z jego przeznaczeniem opisanym w instrukcji użytkowania.
- Nie umieszczaj urządzenia blisko źródła ciepła, płomienia, elektrycznego elementu grzewczego lub na gorącym piekarniku. Nie umieszczaj na żadnym innym urządzeniu.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający urządzenia zwisał ponad krawędzią stołu lub półki, lub dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia elektrycznego z widocznymi uszkodzeniami, uszkodzonym przewodem zasilającym, po upadku urządzenia lub uszkodzenia go w inny sposób. Jeżeli zachodzi przypuszczenie, że urządzenie jest uszkodzone to sprawdzenia, naprawy, regulacji urządzenia może dokonać jedynie przeszkolony personel autoryzowanego punktu serwisowego.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub żadnym innym płynie.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Należy upewnić się, że powyższe wskazówki zostały zrozumiane.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Moc urządzenia: 1250 W przy 230 V.

Pojemność zbiornika na wodę: 1,2 l.

Ekspres jest urządzeniem klasy I, wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną i wtyczkę ze stykiem ochronnym.

Ekspres spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

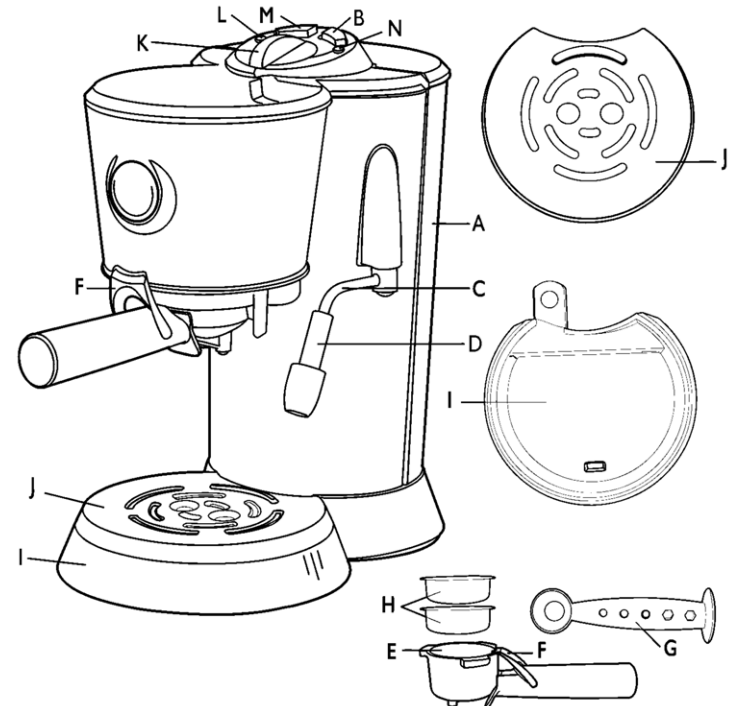
- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach www.zelmer.pl.

O EKSPRESIE DO KAWY

Ekspres zaparza kawę o wysokich walorach smakowych i aromacie, ponieważ zapewniona jest właściwa temperatura wody do zaparzania 92–94°C. Ekspres został tak zaprojektowany, aby możliwa była obserwacja jego gotowości do zaparzania kawy lub wytwarzania pary do spieniania mleka.



OPIS URZĄDZENIA

- Zbiornik na wodę o pojemności 1,2l**
Wyjmowany zbiornik na wodę w celu ułatwienia napełniania, wyjmowany do góry.
- Przycisk (przełącznik) gorąca woda/pary** ☰ ☷
- Dysza pary**
- Nasadka do spieniania mleka**
Gumowa nasadka została zaprojektowana tak, aby ułatwić sporządzanie zwartej, gęstej pianki z mleka w ciągu kilku sekund. **Używaj jej zawsze do spieniania mleka.**
- Uchwyt sitka**
- Blokada sitka**
Jest bardzo pomocna podczas wysypywania zużytej kawy ze sitka. Podtrzymuje ona bowiem sitko w uchwycie przy odwracaniu.
- Miarka w ubijakiem**
- Sitko na 1 filiżankę, sitko na 2 filiżanki**
- Tacka ociekowa**
Może być wyjmowana w celu łatwiejszego oczyszczenia.
- Kratka przelewową**
Może być wyjmowana w celu łatwiejszego oczyszczenia.
- Pokrętko regulatora**
Obrót w lewo – **espresso** z głowicy, obrót w prawo – **gorąca woda** lub **para** z dyszy.
- Lampka włącz/wyłącz**
- Przycisk (wyłącznik) włącz/wyłącz** ⏏
- Lampka stanu gotowości**
Zwróć uwagę, że podczas normalnej pracy tacka ociekowa (I) będzie się napełniać wodą. Sprawdzaj ją regularnie i w razie konieczności opróżniaj, aby uniknąć przelania.

OBSŁUGA PULPITU STERUJĄCEGO

Przycisk włącz/wyłącz (M)

Włącz ekspres do kawy naciskając przycisk (M). Lampka sygnalizacyjna (L) zaświeci się na czerwono, natomiast lampka stanu gotowości (N) zacznie migać.

Uwaga: Przed włączeniem ekspresu do kawy upewnij się, czy pokrętko regulatora (K) znajduje się w położeniu 0 (wyłączony).

Kiedy ekspres do kawy jest gotowy do pracy, lampka stanu gotowości (N) zgaśnie.

Uwaga: Pamiętaj, że jeżeli lampka stanu gotowości (N) miga, oznacza to, że ekspres do kawy nie osiągnął właściwej temperatury pracy.

W celu wyłączenia ekspresu wystarczy nacisnąć przycisk (M).

ESPRESSO

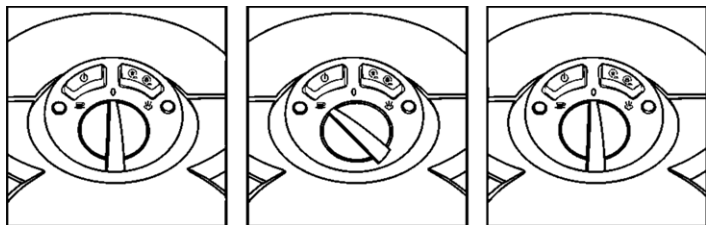
Kiedy ekspres jest włączony – wciśnięty przycisk (M) (świeci się lampka włącz/wyłącz (L)), a przycisk gorąca woda/para (B) jest w pozycji „wyciśnięty” (lampka stanu gotowości (N) nie świeci) – urządzenie znajduje się w trybie **espresso**.

Jeżeli wcześniej używano funkcji **para**, ustaw przycisk gorąca woda/para (B) w położeniu „wyciśnięty”. Z chwilą uzyskania odpowiedniej temperatury przez ekspres przestanie migać i zgaśnie lampka stanu gotowości (N). Ekspres jest gotowy do zaparzenia kawy.

Uwaga: Pod głowicę zaparzenia podstaw filizankę/filizanki.

Aby zaparzyć **espresso** (włączenie pompki), obróć pokrętko regulatora (K) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji. Podczas tego procesu świeci się lampka stanu gotowości (N).

Aby wyłączyć pompkę (zatrzymać proces parzenia/nalewania kawy), ustaw pokrętko ponownie w położeniu 0.



GORĄCA WODA/WRZĄTEK

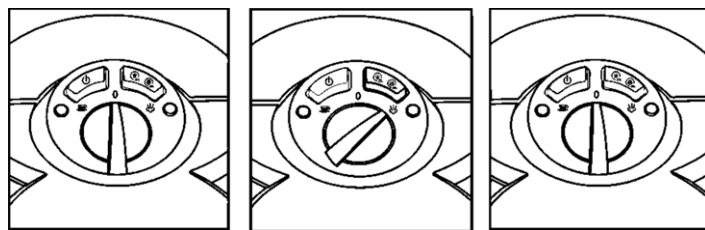
Kiedy ekspres jest włączony – wciśnięty przycisk (M) (świeci się lampka włącz/wyłącz (L)), a przycisk gorąca woda/para (B) jest w pozycji „wyciśnięty” (lampka stanu gotowości (N) nie świeci) – urządzenie znajduje się w trybie **gorąca woda**.

Jeżeli wcześniej używano funkcji **para**, ustaw przycisk gorąca woda/para (B) w położeniu „wyciśnięty”. Z chwilą uzyskania odpowiedniej temperatury przez ekspres przestanie migać i zgaśnie lampka stanu gotowości (N). Ekspres jest gotowy do pracy.

Uwaga: Pod dyszę pary (C) podstaw odpowiednie naczynie.

Aby otrzymać **gorącą wodę/wrzątek**, obróć pokrętko regulatora (K) w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji. Podczas tego procesu świeci się lampka stanu gotowości (N).

Aby wyłączyć nalewanie **gorącej wody/wrzątku** ustaw pokrętko ponownie w położeniu 0.

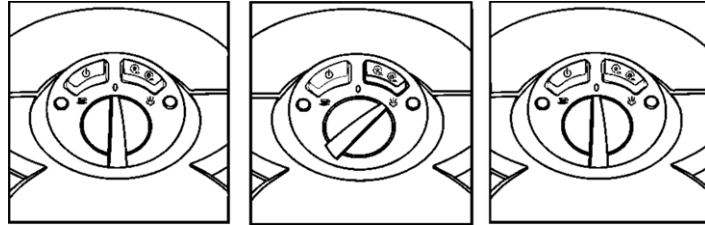


PARA

Kiedy ekspres jest włączony – wciśnięty przycisk (M) (świeci się lampka włącz/wyłącz (L)), a przycisk gorąca woda/para (B) jest w pozycji „wyciśnięty” (lampka stanu gotowości (N) nie świeci) – urządzenie znajduje się w trybie **para**.

Jeżeli wcześniej używano funkcji **espresso** lub **gorąca woda**, ustaw przycisk gorąca woda/para (B) w położeniu „wyciśnięty”. Z chwilą uzyskania odpowiedniej temperatury przez ekspres przestanie migać i zgaśnie lampka stanu gotowości (N). Ekspres jest gotowy do funkcji pary.

Aby rozpocząć dozowanie **pary** obróć pokrętko regulatora (K) w kierunku zgodnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji. Podczas tego procesu świeci się lampka stanu gotowości (N). Aby wyłączyć dozowanie **pary** ustaw pokrętko ponownie w położeniu 0.

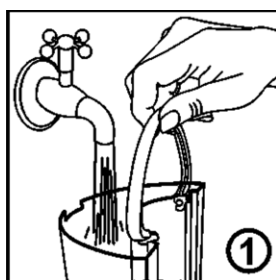


KRÓTKI PRZEWODNIK OBSŁUGI EKSPRESU DO KAWY

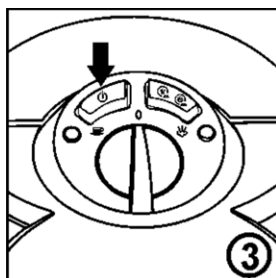
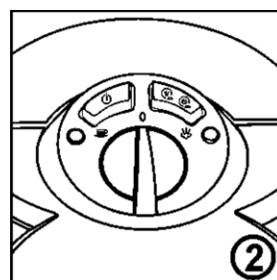
Poniższe rysunki mają na celu pomoc Państwu w użytkowaniu ekspresu. Każdy z rysunków ma swój numer. W treści niniejszego podręcznika użytkownika, będą odwołania do tychże rysunków, tak więc zostały one ponumerowane w celu łatwości i wygody ich użycia.

Na przykład: Napełnij zbiornik na wodę (1) zimną wodą – nie mineralną. Za każdym razem, kiedy zobaczą Państwo takie numery, proszę zapoznać się z rysunkami.

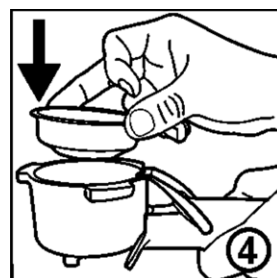
Przygotowanie ekspresu do kawy – sporządzanie espresso



Napełnij zbiornik zimną wodą do znaczka **MAX**.



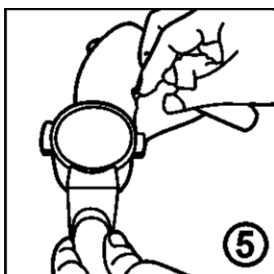
Naciśnij przycisk (M), aby włączyć ekspres do kawy. Zaświeci się lampka włącz/wyłącz (L). Zacznie migać lampka stanu gotowości (N).



Upewnij się, że pokrętko regulatora (K) znajduje się w położeniu 0. Podłącz przewód zasilający do gniazdka sieciowego prądu przemiennego 230V.

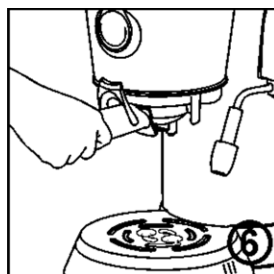
Wybierz odpowiednie sitko na 1 filizankę lub na 2 filizanki (zależnie od swoich preferencji) i umieść metalowe sitko (H) w uchwycie sitka (E).

WSKAZÓWKA: Napełnij metalowe sitko zmieloną kawą przy pomocy miarki (G). Ubij kawę lekko ubijakiem, tzn. płaską częścią miarki (G). Nie ubijaj kawy zbyt mocno.



Oczyść pierścień uchwytu sitka (E) z nadmiaru kawy. Zapewni to prawidłowe zamocowanie uchwytu sitka (E) w głowicy do zaparzania.

Uwaga: Espresso wymaga drobniej zmielonej kawy niż zwykłej kawy ziarnistej.

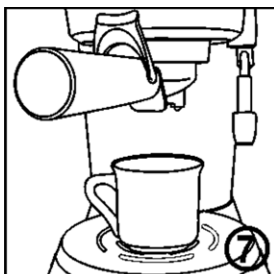


Umieść uchwyt sitka (E) w głowicy (nieznacznie po lewej stronie).

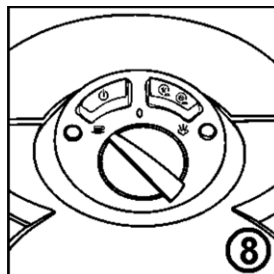
Uwaga: występy na uchwycie (E) muszą się znaleźć w wyrznięciach w głowicy.

Obróć uchwyt sitka (E) w prawo, do oporu.

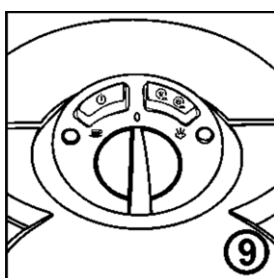
Ostrzeżenie: Upewnij się, że uchwyt sitka (E) jest zamocowany w głowicy prawidłowo. Jeżeli nie jesteś pewny, nie uruchamiaj urządzenia. Raczej wyjmij uchwyt sitka (E) i włóż go ponownie w sposób opisany powyżej, aż do jego prawidłowego umieszczenia.



Umieść jedną lub dwie filiżanki pod dwoma wylotami uchwytu sitka (E).

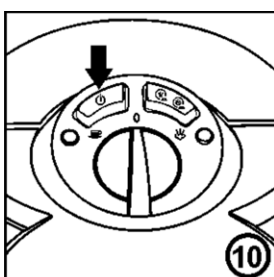


Obróć pokrętło regulatora (K) w lewo w pozycję ☐, jak tylko przestanie migać i zgaśnie lampka stanu gotowości (N). Jeżeli kawa została odpowiednio zmielona i prawidłowo ubita, to uzyskanie ciemnego espresso z pianką „crema” na wierzchu, nie powinno potrwać dłużej niż około 30 sekund. Podczas tego procesu świeci się lampka stanu gotowości (N).

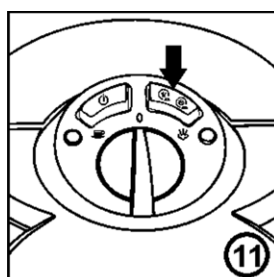


Obróć pokrętło regulatora (K) ponownie w prawo w pozycję 0, aby zakończyć proces parzenia kawy.

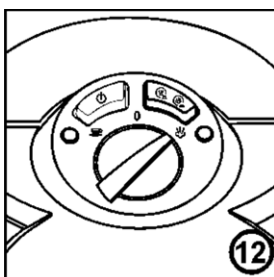
Spienianie mleka



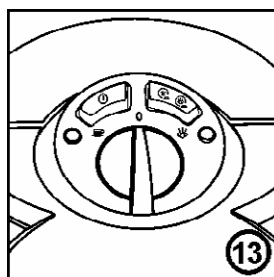
Upewnij się, że pokrętło regulatora (K) znajduje się w położeniu 0 i wciśnięty jest przycisk (M). Zgaszona lampka (N) informuje o stanie gotowości ekspresu.



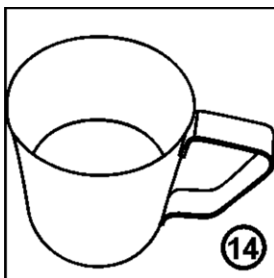
Naciśnij przycisk gorąca woda/para (B), aby ustawić ekspres do kawy w trybie para (pozycja ☐).



Przepłucz dyszę podstawiając pod dyszę (C) naczynie i obracając pokrętło regulatora (K) do pozycji pary ☐.

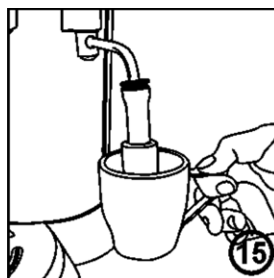


Wyłącz parę przez obrócenie pokrętła regulacji (K) do pozycji 0.



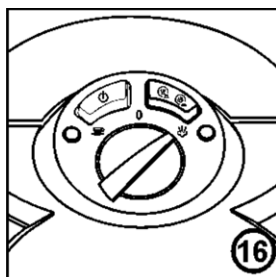
Napełnij mały dzbanek lub kubek ze stali nierdzewnej w ilości 1/3 lub 1/2 pojemności świeżym, zimnym mlekiem oraz nałóż na dyszę pary (C) nasadkę do spieniania mleka (D).

Uwaga: METALOWA DYSZA PARY MOŻE BYĆ GORĄCA.

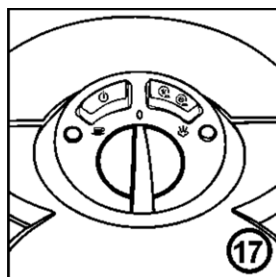


Umieść dzbanek do zanurzenia dyszy pary do 1/2 cm w mleku.

Ostrzeżenie: PODCZAS SPIENIANIA, DZBANEK/KUBEK STANIE SIĘ BARDZO GORĄCY.



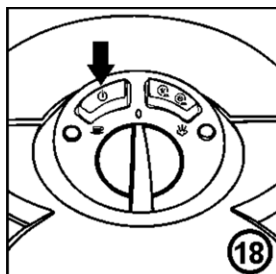
Obróć pokrętko regulatora (K) do pozycji 0 i wyreguluj przepływ pary tak (zanurzając dyszę pary w mleku głębiej lub płycej), aby uzyskać żądaną piankę.



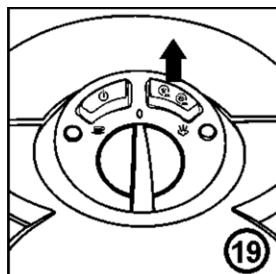
Obróć pokrętko regulatora (K) do pozycji 0, aby zmniejszyć ciśnienie do chwili podwojenia objętości mleka. Górną połowę będzie stanowić mleko spienione, a dolną połowę mleko parowane.

Wskazówka: Nałóż łyżeczką piankę do filiżanek z kawą espresso. Dodaj mleko w płynie. Cappuccino powinno składać się z 1/3 kawy, 1/3 gorącego mleka i 1/3 pianki.

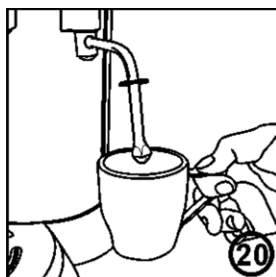
Gorąca woda/wrzątek



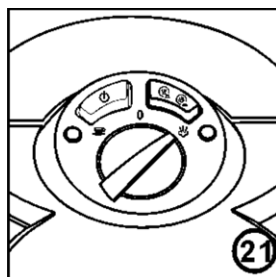
Upewnij się, że pokrętko regulatora (K) znajduje się w położeniu 0 i wciśnięty jest przycisk (M). Zgaszona lampka (N) informuje o stanie gotowości ekspresu.



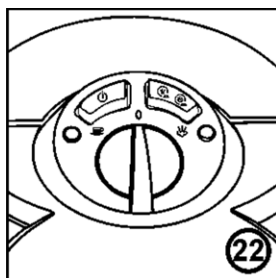
Sprawdź, aby przycisk gorąca woda/para (B) był w pozycji „wyciśnięty” □. Dzięki temu urządzenie znajduje się w trybie gorąca woda/wrzątek.



Umieść dyszę pary (C) wewnątrz kubka. **Ostrzeżenie:** PODCZAS NALEWANIA DZBANEK/KUBEK STANIE SIĘ BARDZO GORĄCY.



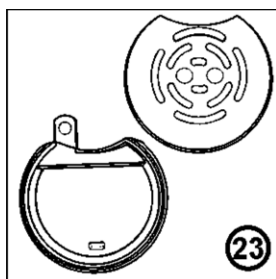
Obróć pokrętko regulatora (K) do pozycji 0. Z dyszy pary (C) wypłynie gorąca woda. Podczas tego procesu świeci się lampka stanu gotowości (N).



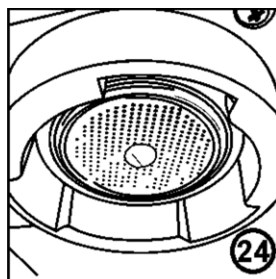
Kiedy uzyskasz wystarczającą ilość gorącej wody, obróć pokrętko regulatora (K) w pozycję 0. Wyjmij filiżankę lub naczynie spod dyszy (C).

Ostrzeżenie: Kiedy zaparzanie jest zakończone i pokrętko regulatora (K) znajdzie się w pozycji 0 to nadmiar pary pod ciśnieniem może zostać zwolniony do tacki ociekowej. Jest to normalne zjawisko.

Czyszczenie



Usuń kratkę (J) i tackę ociekową (I). Oczyszcz te części w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Nie myj w zmywarce do naczyń. Może być to przyczyną deformacji tych części.



Jeżeli wewnętrzna część pierścienia sitka jest częściowo lub całkowicie pokryta zmieloną kawą, oczyść ją przez przepuszczenie części lub całego zbiornika wody.



PRZYGOTOWANIE EKSPRESU PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM (OPIS)

1. Umieść ekspres na suchym i nieruchomym podłożu.
2. Upewnij się, że tacka ociekowa (I) i kratka (J) znajdują się na swoich miejscach.
3. Napełnij zbiornik ekspresu do kawy wodą.

Istnieją dwa sposoby napełnienia zbiornika wodą:





- a) Unieś pokrywkę zbiornika wody znajdującą się w górnej części ekspresu do kawy i używając np. dzbanka, napełnij go świeżą zimną wodą lub wodą filtrowaną i zamknij pokrywę.
- b) Alternatywnie możliwe jest wyjęcie zbiornika wody i napełnienie go świeżą zimną wodą. W tym celu unieś pokrywę, chwyc za uchwyt zbiornika i wysuń go z ekspresu. Następnie napełnij go świeżą zimną wodą lub wodą filtrowaną (1). Wstaw na miejsce zbiornik wody i zamknij pokrywę.

Uwaga: Przed włączeniem ekspresu upewnij się, że pokrętko regulatora (K) znajduje się w położeniu 0 (wylączony) (2).

4. Podłącz przewód zasilający do gniazdka sieciowego prądu przemianowego 230V. Naciśnij przycisk  (M), aby włączyć ekspres do kawy (3). Włącz ekspres do kawy naciskając przycisk  (M). Lampka sygnalizacyjna (L) zaświeci się na czerwono, natomiast lampka stanu gotowości (N) zacznie migać. Kiedy ekspres do kawy jest gotowy do pracy, lampka stanu gotowości (N) zgaśnie.

Uwaga: Pamiętaj, że jeżeli lampka stanu gotowości (N) miga, oznacza to, że ekspres do kawy nie osiągnął właściwej temperatury pracy.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu urządzenia lub kiedy urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, szczególnie ważne jest przepłukanie ekspresu.

5. W tym celu włóż do uchwytu sitko (H) dla jednej lub dwóch filiżanek. Załóż uchwyt sitka (E) w głowicy do zaparzania (6).
6. Umieść wystarczająco duży pojemnik pod obydwoma otworami napełniającymi (7). Upewnij się, że ekspres do kawy znajduje się w trybie **espresso** to znaczy, że wciśnięty jest przycisk  (M) (świeci się lampka włącz/wyłącz (L)), a przycisk gorąca woda/para  (B) jest w pozycji „wyciśnięty”  (lampka stanu gotowości (N) nie świeci).
7. Obróć pokrętko regulatora (K) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (8) do pozycji **espresso**  i pozwól na wypływ wody aż do opróżnienia całego pojemnika wody. Podczas tego procesu świeci się lampka stanu gotowości (N).

PARZENIE KAWY ESPRESSO (OPIS)


Przed rozpoczęciem przygotowań do parzenia kawy upewnij się, że ekspres do kawy znajduje się w trybie **espresso** to znaczy, że świeci się czerwona lampka zasilania (L), a lampka stanu gotowości (N) zgaśnie.

Aby uzyskać dobre walory smakowe kawy, można wstępnie ogrzać filiżanki, uchwyt sitka i sitko następująco:





Wstępne podgrzewanie uchwytu (E) z sitkiem (H)

1. Napełnij zbiornik wody zimną wodą (1) i uruchom urządzenie (3).
2. Wybierz odpowiednie sitko (H) i umieść je w uchwycie (E) (4).

Wskazówka: Do jednej porcji kawy zastosuj mniejsze sitko (dla jednej filiżanki), a większe dla dwóch porcji kawy.

3. Weź uchwyt sitka (E), przytrzymaj go pod głowicą i przepłucz wodą, obracając pokrętko regulatora (K) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji **espresso**  (8) w celu rozpoczęcia przepływu wody i obróć je z powrotem do położenia 0, aby wyłączyć urządzenie (9).
4. Pozwól na wyschnięcie uchwytu sitka.

Wstępne podgrzewanie naczyń

5. Filiżanki można podgrzać, napełniając je gorącą wodą. Upewnij się, że ekspres do kawy znajduje się w trybie **espresso** to znaczy, że wciśnięty jest przycisk  (M) (świeci się lampka włącz/wyłącz (L)), a przycisk gorąca woda/para  (B) jest w pozycji „wyciśnięty”  (lampka stanu gotowości (N) nie świeci). Umieść dyszę pary (C) wewnątrz filiżanki. Obróć pokrętko regulatora (K) do pozycji  w celu rozpoczęcia przepływu gorącej wody z dyszy pary (C). Aby zatrzymać ten proces, ustaw pokrętko w pozycję 0. Wylej gorącą wodę z filiżanek.

Zaparzanie kawy

6. Sprawdź czy w zbiorniku jest zimna woda. Jeżeli jej nie ma lub jest jej bardzo niewiele, napełnij zbiornik zimną wodą (1) i uruchom urządzenie (3).
7. Przy użyciu dostarczonej miarki (G), umieść drobno zmieloną kawę w sitku.
8. Drugą stroną (płaską powierzchnią) miarki (G) ubij lekko kawę z obrotem o 90 stopni, aby wypełnić dno. Powoduje to uszczelnienie ubitej kawy.

9. Usuń nadmiar kawy, aby maksymalnie była na równo z krawędzią sitka (H) (5).


Ważne: Upewnij się, aby w sitku (H) nie było zbyt dużej ilości kawy.

Wskazówka: Dawkowanie kawy i stopień ubicia powinny pozostawać za każdym razem takie same. Od gruboziarnistości zmielonej kawy zależy czas nalewania zaparzonej kawy. Im drobniejsza kawa, tym szybkość nalewania mniejsza.

Wskazówka: Upewnij się, że przy ubijaniu kawy płaska część miarki (G) jest sucha. W przypadku wilgotnej tej końcówki może dojść do zlepiania się cząsteczek kawy.


Uwaga: Zyt drobno zmielona kawa może spowodować zatkanie się otworów w sitku (H) i braku przepływu kawy.

10. Włóż uchwyt sitka (E) do głowicy i obróć w prawo do oporu (6).
11. Podstaw filiżanki poniżej otworów do nalewania uchwytu (E) (7).
Uwaga: Sprawdź, czy ekspres do kawy jest gotowy do użycia. Pamiętaj, że jeżeli lampka stanu gotowości (N) miga to znaczy, że ekspres nie jest jeszcze w stanie gotowości do pracy.

12. Aby rozpocząć proces nalewania kawy, obróć pokrętko regulatora (K) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji **espresso**  (8). Podczas tego procesu świeci się lampka stanu gotowości (N). W celu zatrzymania tego procesu obróć pokrętko z powrotem do położenia 0 (9).

Wskazówka: Idealnie zaparzona kawa jest ciemna i karmelowa z czerwonymi pobłyskami. W dużym stopniu jest zależna od jakości użytej kawy. Podawaj kawę świeżo zaparzoną, zawsze gorącą.

Obsługa ekspresu po zaparzeniu kawy

13. Obróć uchwyt sitka (E) w lewo i usuń go z głowicy.
14. Opróżnij sitko (H) ze zużytej kawy. Przy tej czynności przytrzymaj sitko przyciskając kciukiem blokadę sitka (F).
Wskazówka: Po każdym użyciu ekspresu do kawy, zaleca się przepłukanie głowicy małą ilością wody. Spowoduje to splukanie zużytej kawy, która przywarła do spodniej strony głowicy. W tym celu wystarczy obrócić pokrętko do pozycji **espresso**  i pozwolić na swobodny przepływ wody.




PRZYGOTOWANIE SPIENIONEGO MLEKA (OPIS)

Do spieniania mleka używa się funkcji pary. Para spełnia dwa zadania. Po pierwsze ogrzewa mleko. Po drugie para miesza powietrze dając w efekcie delikatny, aksamitny wygląd.

Podobnie, jak podczas parzenia kawy, przy spienianiu mleka najlepsze efekty uzyskuje się w miarę czasu i nabrania przez użytkownika doświadczenia.

Wskazówka: Pamiętaj, że kawa stanowi podstawę wszystkich napojów kawowych, a mleko jest tylko dodatkiem.

Uwaga: Zaleca się jako pierwsze sporządzenie espresso, a następnie spienianie mleka.

Przed rozpoczęciem procesu spieniania mleka upewnij się, że ekspres do kawy znajduje się w trybie **pary** to znaczy, że wciśnięty jest przycisk  (M) (świeci się lampka włącz/wyłącz (L)), a przycisk gorąca woda/para  (B) jest w pozycji „wciśnięty”  (lampka stanu gotowości (N) nie świeci (10) (11)).


1. Sprawdź czy w zbiorniku jest zimna woda. Jeżeli jej nie ma lub jest jej bardzo niewiele, napełnij zbiornik zimną wodą (1).

2. Określ ilość potrzebnego mleka w oparciu o liczbę zaparzonych filiżanek lub rozmiar dzbanka na mleko.


Wskazówka: Pamiętaj, że objętość mleka rośnie podczas jego spieniania.

3. Wlej zimne, schłodzone mleko do dzbanka ze stali nierdzewnej, napełniając go od 1/3 do 1/2 objętości (14).

Wskazówka: Przechowuj dzbanek ze stali nierdzewnej z mlekiem w lodówce tak, żeby było ono dobrze schłodzone. Pamiętaj, aby przed użyciem nie plukać dzbanka ciepłą wodą.

4. Przepłucz dyszę pary wodnej (C) podstawiając pod dyszę (C) naczynie i obracając pokrętko regulatora (K) do pozycji pary  (12). Wyłącz parę przez obrócenie pokrętko (K) do pozycji 0 (13).

5. Odchyl dyszę pary (C) na bok urządzenia i nałóż na dyszę (C) nasadkę do spieniania mleka (D).

6. Umieść dyszę pary w mleku tak, aby dysza znajdowała się około 1/2 cm poniżej powierzchni i uaktywnij spust pary przez obrócenie pokrętko regulatora (K) do pozycji  (15) (16).

7. Przechyl dzbanek tak, żeby dysza pary spoczywała w dzbanku i obniżaj dzbanek do chwili znalezienia się końcówki dyszy pary tuż poniżej powierzchni mleka. Spowoduje to rozpoczęcie wytwarzania spienionego mleka.

Uwaga: Nie pozwalaj na nierównomierny wylot pary, nie będzie wtedy właściwego napowietrzenia piany. Aby tego uniknąć, unieś dzbanek tak, żeby dysza pary schowała się głębiej w mleku. Pamiętaj, że idealna konsystencja to miękka, aksamitna pianka.

8. W chwili kiedy mleko się ogrzeje i spieni, poziom mleka w dzbanku zacznie rosnać. Jeżeli to nastąpi, obniżaj dzbanek, zawsze utrzymując końcówkę dyszy pary tuż poniżej powierzchni mleka.

9. Z chwilą uzyskania pianki podnieś dzbanek tak, aby dysza pary znalazła się pośrodku mleka.
- Wskazówka:** Ilość wymaganej pianki będzie się zmieniać w zależności od rodzaju przygotowywanego napoju. Np. cappuccino wymaga większej ilości pianki niż napój kawowy na bazie espresso, podawany z mlekiem spienionym parą.
10. Zamknij natychmiast parę, kiedy mleko zostanie podgrzane do temperatury 60–65°C przez obrócenie pokrętki regulatora (**K**) w pozycję **0 (17)**.
- Wskazówka:** Jeżeli nie posiadasz termometru, dobrym wskazaniem osiągnięcia prawidłowej temperatury jest to, że nie można przyłożyć dłoni do boku dzbanka na dłużej niż 3 sekundy.
- Ważne:** Nie zagotuj mleka.
11. Usuń dzbanek, ściągnij z dyszy (**C**) parowej nasadkę do spieniania mleka (**D**), którą po każdorazowym użyciu umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń udrażniając wszystkie otwory. Natychmiast przetrzyj dyszę pary (**C**) i jej końcówkę za pomocą czystej wilgotnej ściereki i przepłucz małą ilością pary.
12. Trzymając dzbanek w ręku lekko stuknij dzbankiem o stół tak, aby uwolnić pęcherzyki powietrza i następnie poruszaj dzbanek ruchem kołowym do chwili, kiedy mleko stanie się błyszczące i nie pozostaną w nim żadne pęcherzyki. Pomoże to w uzyskaniu jednolitej konsystencji mleka i pianki.

UŻYWANIE FUNKCJI GORĄCEJ WODY

Funkcja **gorącej wody** jest idealna do przygotowania napoju long black (espresso rozcieńczone gorącą wodą), gorącej czekolady oraz napełnienia dzbanka do kawy z tłoczkiem oraz czajniczka do herbaty.

Uwaga: Przed użyciem funkcji **gorącej wody** upewnij się, że nasadka do spieniania mleka (**D**) jest zdjęta z dyszy pary (**C**).

1. Napełnij zbiornik wody zimną wodą (**1**).
Włącz ekspres (**3**). Podczas używania funkcji **gorącej wody** konieczne jest, aby ekspres do kawy był w trybie **gorąca woda** to znaczy, że wciśnięty jest przycisk **(M)** (świeci się lampka włącz/wyłącz (**L**)), a przycisk gorąca woda/para **(B)** jest w pozycji „wyciśnięty” **(N)** (lampka stanu gotowości (**N**) nie świeci) (**18**) (**19**).
2. Umieść filiżankę lub naczynie pod dyszą **gorącej wody/pary** i uruchom funkcję **gorącej wody** obracając pokrętko regulatora (**K**) do pozycji **(20)** (**21**). Podczas tego procesu świeci się lampka stanu gotowości (**N**).
3. Z chwilą napełnienia się filiżanki lub naczynia wymaganą ilością gorącej wody, zamknij gorącą wodę obracając pokrętko regulatora (**K**) do pozycji **0 (22)**.
4. Wyjmij filiżankę lub naczynie a dyszę pary (**C**) pozostaw nad tacką ociekową (**I**).

PRZYKŁADOWE PRZEPISY KAWY ESPRESSO



ESPRESSO (SHORT BLACK)

Espresso to skoncentrowana, mocna kawa z warstwą pianki na powierzchni – znanej jako „crema” (warstwa brązowej pianki). Espresso stanowi podstawę wszystkich napojów kawowych. Jego odmiany są uzyskiwane przez dodawanie różnych ilości mleka i pianki.

- Przygotuj szklaną filiżankę do espresso 90 ml lub małą filiżankę do kawy.
- Nalej pojedyncze espresso (30–35 ml).



LONG BLACK

Standardowe espresso z dodatkiem gorącej wody, podawane w normalnej filiżance do kawy lub kubku. Gorąca woda jest dodawana jako pierwsza tak, żeby została zachowana warstewka „crema”.

- Przygotuj filiżankę 190 ml.
- Nalej do niej pojedyncze lub podwójne espresso.
- Dolej do smaku gorącej wody.



MACCHIATO

Macchiato, nazwa pochodzi od włoskiego słowa oznaczającego „plamę”. Tradycyjnie podawane jako standardowe espresso z łyżeczką mleka na powierzchni i małą ilością pianki („crema”) pośrodku.

- Przygotuj szklaną filiżankę do espresso 90 ml lub małą filiżankę do kawy.
- Nalej pojedyncze lub podwójne espresso.
- Dodaj łyżeczkę mleka na powierzchnię.



FLAT WHITE

Innym ulubionym napojem kawowym jest flat white, napój na bazie espresso, z mlekiem spienionym na parze, podawany w normalnej filiżance do kawy lub kubku. Warstwa spienionego mleka na powierzchni powinna mieć 2 mm, aby izolować kawę.

- Przygotuj filiżankę 190 ml.
- Nalej pojedyncze lub podwójne espresso.
- Dodaj spienione mleko.



CAFFÈ LATTE

Espresso zmieszane z parowanym mlekiem; zazwyczaj podawana w szklanym naczyniu. Warstwa spienionego mleka na górnej powierzchni powinna mieć 10 mm, aby izolować kawę.

- Przygotuj naczynie szklane 220 ml lub filiżankę.
- Nalej pojedyncze lub podwójne espresso.
- Dodaj spienione mleko.



CAPPUCCINO

Ten wspaniały napój to espresso z dodatkiem spienionego mleka, z pianką i posypany kakao. Powstały tak napój, to w dwóch trzecich kawa z mlekiem, a w jednej trzeciej pianka.

- Przygotuj filiżankę 190–240 ml.
- Nalej pojedyncze lub podwójne espresso.
- Zachowaj proporcję dwie trzecie kawy z mlekiem, jedna trzecia pianki.
- Posyp na wierzch kakao.



CAFFE MOCHA

Sporządzona w podobny sposób jak, cappucino ale z dodatkiem czekolady do picia. Wystarczy wprost dodać czekoladę do espresso i zamieszać przed dodaniem mleka spienionego na parze i pianki.

- Przygotuj filiżankę 190–240 ml.
- Nalej pojedyncze lub podwójne espresso.
- Dodaj dwie łyżeczki czekolady do picia.
- Dodaj mleko spienione na parze.
- Zachowaj proporcję dwie trzecie kawy z mlekiem, jedna trzecia pianki.



CON PANNA

Odmiana oryginalnej kawy wiedeńskiej, ten wspaniały napój to espresso z dodatkiem bitej śmietany. Może zostać również posypana cynamonem lub czekoladą.

- Przygotuj filiżankę 190 ml.
- Nalej pojedyncze lub podwójne espresso.
- Dodaj bitą śmietanę.
- Posyp cynamonem lub czekoladą.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Ważne jest regularne czyszczenie ekspresu. Pozwoli to na utrzymanie wysokiej jakości zaparzonej kawy. Zalecamy systematyczne czyszczenie po każdym parzeniu kawy. A mianowicie:

- Przepłukanie wodą zespołu głowicy.
- Przepłukanie parą dyszy parowej (C).
- Wytarcie do czysta dyszy parowej (C) za pomocą wilgotnej ściereki, natychmiast po użyciu ekspresu.
- Wyjęcie sitka (H) z uchwytu (E) i umycie go wraz z oczyszczeniem otworów sitka (H).
- Opróżnienie i przepłukanie tacki ociekowej (I).

Ważne: Nigdy nie myj części ekspresu i akcesoriów w zmywarce.

Czyszczenie tacki ociekowej (I) i kratki (J)

Wyjmij kratkę (J) i tackę ociekową (I) (23). Myj wodą z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń, opłucz i osusz.

Uwaga: Upewnij się, że po wyjęciu i założeniu tacki ociekowej (I) i kratki (J) wkładka znajduje się na właściwym miejscu.

Czyszczenie zespołu głowicy, uchwytu sitka (E) i sitka (H)

Sitko (H) i uchwyt sitka (E) przepłucz ciepłą wodą, każdorazowo po ich użyciu i następnie osusz.

W celu oczyszczenia zespołu głowicy ze zużytej kawy, przepłucz go wodą, przetrzyj głowicę i wewnętrzny pierścień wilgotną szmatką. W przypadku, gdy otwory w sitku są zatkane kawą, użyj delikatnej szczotki.

Uszczelka gumowa głowicy

Uszczelka głowicy znajduje się od spodu zespołu głowicy i uszczelnia uchwyt sitka (E) podczas nalewania kawy.

Uwaga: Podczas długich okresów przerw w używaniu ekspresu zaleca się, aby uchwyt sitka (E) nie pozostawał w zespole głowicy, ponieważ może to zmniejszyć trwałość uszczelki.

Naturalne jest, że po pewnym czasie uszczelka traci swoją elastyczność i wymaga wymiany. Oznaką zużycia uszczelki jest brak szczelności pomiędzy uchwytem sitka (E) a głowicą (widoczna para wokół zespołu głowicy podczas nalewania espresso).

Uwaga: Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym jeżeli uważasz, że uszczelka zespołu głowicy wymaga wymiany.

Elementy zewnętrzne

Przetrzyj urządzenie tylko wilgotną ściereką i wytrzyj do sucha. Nie używaj szczotek i ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować powierzchnie zewnętrzne.

Czyszczenie dyszy pary (C)

Utrzymanie w czystości dyszy pary (C) jest istotne do zapewnienia maksymalnej sprawności funkcji pary. Nawarstwienie się np. zaschniętego mleka na dyszy (C) pogorszy jej zdolność do parowania i spieniania.

Ważne: Przetrzyj do czysta dyszę (C) za pomocą wilgotnej ściereki natychmiast po każdym użyciu i przepłucz małą ilością pary.

W przypadku, gdyby mleko zaschło na dyszy pary (C), owiń dyszę (C) czystą wilgotną szmatką, obróć dyszę (C) nad tackę ociekową (I) i włącz parę na około 10 sekund. Następnie pozostaw ścierekę na dyszy (C) przez około 5 minut do jej namoknięcia. Powtórz ten proces, jeżeli zabrudzenie wciąż pozostaje.

Ważne: Nigdy nie wolno czyścić dyszy pary (C) za pomocą zmywaka ściernego, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dyszy.

USUWANIE KAMIENIA

Kamień to powierzchniowy osad minerałów, który w sposób naturalny pojawia się we wszystkich urządzeniach, związanych z podgrzewaniem wody. Dlatego też ekspres do kawy będzie wymagał okresowego usuwania kamienia. Zaleca się, aby kamień był usuwany z ekspresu do kawy co 4–6 miesięcy, będzie to zależeć od częstości używania.

Roztwory do usuwania kamienia





Tradycyjnie do usuwania kamienia z ekspresu do kawy używa się środków:

- Tabletek do usuwania kamienia z ekspresów do kawy.
- Specjalnie przeznaczonych do tego celu płynów.
- Roztworu octu.

Usuwanie kamienia z ekspresu do kawy


Uwaga: Upewnij się, że ekspres do kawy jest wyłączony i przewód zasilający jest odłączony od gniazdka sieci.

1. Wyjmij zbiornik na wodę i przepłucz go do czysta. W zależności od stosowanego roztworu do usuwania kamienia, postępuj następująco:
 - A. Tabletki do usuwania kamienia z ekspresów do kawy
Wlej do zbiornika około 1l ciepłej wody i umieść w nim tabletki do usuwania kamienia w ilości zalecanej przez producenta. Po rozpuszczeniu się tabletek (trwa to około 5–7 minut) załóż ponownie zbiornik.
 - B. Płyn do usuwania kamienia
Wlej do zbiornika wody około 1l ciepłej wody. Dodaj płyn do usuwania kamienia w ilości zalecanej przez producenta i załóż zbiornik.
 - C. Roztwór octu
Wlej do zbiornika około 1l ciepłego roztworu octu (3,5 szklanki wody, 0,5 szklanki octu 10%) i załóż zbiornik.
2. W przypadku, gdyby uchwyt sitka (E) był zamocowany w zespole głowicy usuń go, przepłucz starannie pod bieżącą wodą i odłóż na bok.
3. Przy użyciu wkrętaka, odkręć sitko od spodu zespołu głowicy.
4. Wyjmij sitko, podkładkę, wkręt oraz uszczelkę i odłóż je na bok, w bezpieczne miejsce.
Ważne: Uważaj, aby nie zgubić sitka, podkładki, wkrętu i uszczelki po zdemontowaniu zespołu głowicy.
5. Przy użyciu małej delikatnej szczotki oczyść obszar zaparzania głowicy, usuwając wszystkie drobinki kawy.
6. Umieść wystarczająco duży pojemnik pod zespołem głowicy.
7. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka sieci i włącz ekspres naciskając przycisk ☺ (M).
Uwaga: Należy pamiętać, że jeżeli miga lampka gotowości (N) oznacza to, że ekspres do kawy znajduje się w stanie osiągnięcia temperatury pracy. Z chwilą uzyskania przez ekspres prawidłowej temperatury lampka gotowości (N) przestanie migać i zgaśnie. Oznacza to, że ekspres do kawy osiągnął odpowiednią temperaturę i jest gotowy do pracy.
8. Obróć pokrętko regulatora (K) do pozycji espresso ☕ i pozwól, aby połowa roztworu odkamieniającego przepłynęła przez zespół głowicy.
Ważne: Nie wylewaj roztworu odkamieniającego przez dyszę pary (C).
Uwaga: W zależności od rozmiaru pojemnika pod zespołem głowicy, może być konieczne jego opróżnienie podczas tego procesu.
9. Obróć pokrętko (K) w położenie 0 w celu zatrzymania przepływu (po przepływie około połowy roztworu) i następnie naciśnij przycisk ☹ (M) wyłączając urządzenie.
10. Pozostaw ekspres na około 10–15 minut, aby zadziałał roztwór odkamieniający.

11. Następnie naciśnij przycisk  (M). Ekspres zostanie włączony.
12. Obróć pokrętko regulatora (K) w pozycję espresso  i pozwól na przepłynięcie pozostałej części roztworu odkamieniającego przez głowicę.
13. Wymij zbiornik wody z urządzenia i przepłucz dokładnie pod bieżącą wodą upewniając się, że zostały usunięte wszystkie ślady roztworu odkamieniającego. Napelnij czystą wodą zbiornik (1) i załóż go w ekspresie.
14. Włącz ekspres przyciskiem  (M) i obróć pokrętko regulatora (K) do pozycji espresso . Pozwól na przepłynięcie całej czystej wody przez głowicę. Proces ten powtórz 2 razy.

- Uwaga:** W zależności od rozmiaru naczynia pod głowicą do zaparzenia, może być konieczne jego opróżnianie podczas tego procesu.
15. Po zakończeniu usuń pojemnik spod zespołu głowicy i wytrzyj dokładnie cały zespół głowicy.
 16. Ostrożnie zamontuj gumową uszczelkę, sitko i podkładkę w głowicy, w kolejności odwrotnej do ich demontażu. Dokręć do oporu śrubokrętem wkręt mocujący.
 17. Napelnij zbiornik wody świeżą wodą (1) i załóż go w ekspresie. Urządzenie jest gotowe do dalszej eksploatacji.

PRZYKŁADOWE PROBLEMY PODCZAS EKSPLOATACJI EKSPRESU

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	JAK ZARADZIĆ, CO ZROBIĆ
Kawa wypływa z boku uchwytu sitka	Uchwyt sitka (E) nie jest odpowiednio zamocowany lub nie jest wystarczająco dokręcony.	Upewnij się, że uchwyt (E) jest prawidłowo ułożony w zespole głowicy i dokręcony do oporu. Patrz Parzenie kawy espresso – str. 6.
	Na krawędzi wkładki sitka (H) znajdują się drobiny kawy.	Oczyść dookoła górną krawędź sitka (H) i wytrzyj z kawy do czysta głowicę.
	Głowica do zaparzenia jest zabrudzona.	Wytrzyj głowicę wilgotną ścierką.
	Głowica jest uszkodzona.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Gumowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Kawa nie wypływa	Brak wody w zbiorniku wody.	Napelnij zbiornik wodą (1).
	Zbiornik wody nie jest prawidłowo zainstalowany.	Wciśnij w dół zbiornik wody, aby upewnić się, że jest prawidłowo osadzony.
	Pokrętko (K) jest ustawione w innej pozycji, np.  .	Upewnij się, czy pokrętko regulatora (K) znajduje się w pozycji  .
	Sitko na głowicy może być zatkane.	Patrz Usuwanie kamienia – str. 8.
	Sitko na kawę (H) jest zatkane. Kawa jest zbyt drobno zmielona lub zbyt mocno ubita.	Opróżnij sitko (H) i przepłucz je pod bieżącą wodą. Wytrzyj głowicę do zaparzenia za pomocą ścierki.
Kawa jest nalewana kroplami	Kawa jest zmielona bardzo drobno lub zbyt mocno ubita.	Jeżeli używasz bardzo drobno zmieloną kawę, nie ubijaj jej zbyt mocno.
	Urządzenie jest zatkane przez osady wapna.	Patrz Usuwanie kamienia – str. 8.
Espresso nie ma charakterystycznej pianki	Kawa jest zwietrzała lub sucha.	Użyj świeższej kawy. Po otwarciu kawy upewnij się, że przechowujesz ją w szczelnym opakowaniu.
	Kawa nie jest ubita wystarczająco mocno.	Ubij zmieloną kawę mocniej.
	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Stosuj właściwie zmieloną kawę lub zmień markę kawy.
	Niewystarczająca ilość kawy w sitku (H).	Patrz Parzenie kawy espresso – str. 6.
Uchwyt poluzowuje się podczas zaparzenia	Kawa jest ubita zbyt mocno.	Ubij zmieloną kawę lżej.
	Zmielona kawa jest zbyt drobna.	Zmień na grubszą kawę.
	Uchwyt sitka (E) nie siedzi zbyt mocno, gdyż nie został wystarczająco mocno dokręcony.	Upewnij się, że uchwyt sitka (E) włożony jest poprawnie i dokręcony do oporu w głowicy. Patrz Parzenie kawy espresso – str. 6.
	Na krawędzi wkładki sitka (H) znajdują się drobiny kawy.	Oczyść dookoła górną krawędź sitka (H) i wytrzyj z kawy do czysta głowicę.
	Głowica do zaparzenia jest zabrudzona.	Wytrzyj głowicę wilgotną ścierką.
	Głowica jest uszkodzona.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Gumowa uszczelka głowicy jest uszkodzona lub zużyta.	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Kawa jest zbyt zimna	Filizanki, sitka (H) lub głowica sitka są zimne.	Przed zaparzeniem kawy podgrzej filizanki, sitka i uchwyt. Patrz Parzenie kawy espresso – str. 6.
	Podczas robienia cappuccino lub latte, mleko nie jest wystarczająco podgrzewane.	Sprawdź, czy mleko jest prawidłowo podgrzane podczas spieniania. Upewnij się, aby mleko się nie zagotowało. Patrz Przygotowanie spienionego mleka – str. 6.
Brak pary z dyszy pary	Dysza pary (C) jest zablokowana.	Patrz Konserwacja i czyszczenie – str. 8.
Niewystarczająca ilość spienionego mleka	Mleko nie jest świeże.	Sprawdź, czy mleko jest świeże.
	Temperatura mleka jest zbyt wysoka.	Upewnij się, czy mleko jest odpowiednio schłodzone przed użyciem.
	Dzbanek.	W celu osiągnięcia najlepszych efektów przy spienianiu, użyj dołączonego dzbanka ze stali nierdzewnej i w miarę możliwości przed użyciem ochłódź go lub przepłucz zimną wodą.
	Dysza pary jest zablokowana.	Patrz Konserwacja i czyszczenie – str. 8.
	Mleko zostało zagotowane.	Spróbuj ponownie użyć świeże, schłodzone mleko.
Nierównomierne napełnianie filizanek	Nierównomierne napełnianie lub przerywany wypływ kawy.	Upewnij się, czy kawa jest równomiernie ubita i sprawdź, czy nie ma przeszkody w przepływie z otworów wylotowych w głowicy do mocowania sitka.
	Uszkodzona przegroda w uchwycie sitka (E).	Skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Espresso ma przypalony smak	Użyty nieodpowiedni rodzaj kawy.	Sprawdź inne gatunki kaw.
	Urządzenie nie zostało przepłukane po usunięciu kamienia.	Przepłucz urządzenie pełnym zbiornikiem wody aż do jego opróżnienia przed zaparzeniem następnej kawy.
Pompa nadmiernie hałasuje	Brak wody w zbiorniku wody.	Napelnij zbiornik wodą (1).
	Zbiornik wody nie jest prawidłowo założony.	Sprawdź czy zbiornik wody jest prawidłowo założony.
Urządzenie nie działa	Sitko (H) w głowicy do zaparzenia może być zatkane.	Wymij uchwyt sitka (E) i oczyść zespół głowicy. Patrz Konserwacja i czyszczenie – str. 8.
	Urządzenie jest zatkane przez osady kamienia.	Patrz Usuwanie kamienia – str. 8.

EKOLOGIA – ZADBAJMY O ŚRODOWISKO

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!



Importer: Zelmer S.A. – Polska

ZAKUP CZĘŚCI EKSPLOATACYJNYCH – AKCESORIÓW:

- w punktach serwisowych,
- sklep internetowy – jak poniżej.

Telefony:

1. Salon Sprzedaży Wysyłkowej Zelmer S.A.:

- wyroby/akcesoria – sklep internetowy:
- części zamienne:

www.zelmer.pl, e-mail: salon@zelmer.pl

(017) 865-86-05, fax (017) 865-82-47

2. Zelmer S.A. – Sprawy handlowe:

(017) 865-81-02, e-mail: sprzedaz@zelmer.pl

3. Zelmer S.A. – Biuro reklamacji:

(017) 865-82-88, (017) 865-85-04, e-mail: reklamacje@zelmer.pl

přečtete si, prosíme, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost je třeba věnovat bezpečnostním pokynům. Návod k použití si uschovejte, abyste jej mohli používat i později při používání spotřebiče.

Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výroek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnicím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ KÁVOVARU

- Přečtete si pečlivě tento návod dodávaný spolu spotřebičem a uschovejte si je pro pozdější použití.
- Spotřebič vždy nastavujte na rovnou plochu.
- Nepoužívejte kávovar bez vody. Do zásobníku nalévejte pouze čistou studenou vodu. Dodržujte maximální kapacitu zásobníku, která činí 1,2 l.
- Nikdy nesnímejte držák sítka během přípravy kávy ani během nalévání vroucí vody, jelikož spotřebič je pod tlakem. Během těchto činností může snímání držáku sítka vést k opaření nebo zranění.
- Parní tryska je během šlehaní mléka a nalévání vody zahřátá na velmi vysokou teplotu. V případě kontaktu může dojít k opaření, proto se trysky nedotýkejte.
- Vždy před mytím kávovaru a v případě problémů během přípravy kávy kávovar vypněte a odpojte ze sítě.
- Při zapínání trysky zamezte kontaktu přírodní šňůry s horkými díly kávovaru.
- Nedávejte ruce přímo pod proud páry, horké vody či nalévané kávy, mohlo by dojít k opaření či jinému zranění.
- Před zapojením či vypojením zástrčky ze sítě přístroj vždy tlačítkem \downarrow vypínejte. Zástrčku nevytahujte za kabel, vždy držte samotnou zástrčku.
- Pokud spotřebič nebudete delší dobu používat nebo jej budete čistit, vždy jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte kávovar s prodlužovacím kabelem, nebyl-li zkontrolován kvalifikovaným technikem nebo pracovníkem servisu.
- Spotřebič by měl být zapojen do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavé napětí) s ochranným kolíkem a napětím odpovídajícím hodnotám na výrobním štítku.
- Nepoužívejte kávovar k jinému účelu, než ke kterému je určen a který je uveden v návodu k použití.
- Neumisťujte spotřebič blízko zdrojů tepla, otevřeného ohně, topného tělesa nebo na horký sporák. Nestavte jej na žádný jiný spotřebič.
- Nedovolte, aby přípojná šňůra volně visela přes okraj stolu či poličky nebo aby se dotýkala horkých ploch.
- Nepoužívejte elektrický spotřebič s viditelným poškozením, poškozeným přírodním kabelem, po pádu spotřebiče nebo poškozením jiným způsobem. Pokud existuje podezření, že spotřebič je poškozený, pak kontrolu, opravu a seřízení spotřebiče může provádět pouze zaškolený personál autorizovaného servisu.
- Nenamáčejte spotřebič ve vodě ani žádné jiné kapaliny.
- Pokud dojde k poškození neoddelitelné přírodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.

Ujistěte se, že jste pochopili výše uvedené pokyny.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku spotřebiče.

Příkon zařízení: 1250 W při 230 V.

Kapacita zásobníku na vodu: 1,2 l.

Kávovar je zařízení třídy I, vybavený přírodním kabelem s ochranným vodičem a zástrčkou s ochranným kolíkem.

Kávovar splňuje požadavky platných norem.

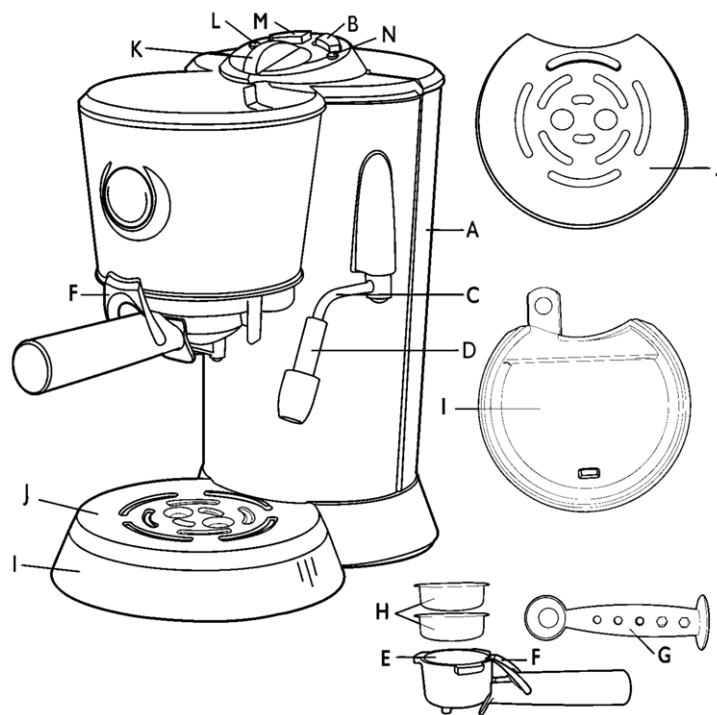
Spotřebič vyhovuje požadavkům směrnic:

- Elektrická zařízení nízkého napětí (LVD) – 2006/95/EC
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC

Výrobek je na výrobním štítku označen znakem CE.

O KÁVOVARU

Kávovar připravuje kávu s vysokými chuťovými a aromatickými vlastnostmi, jelikož je zajištěna správná teplota vody 92–94 °C. Kávovar byl navržen tak, aby bylo vidět, že je připraven připravovat kávu nebo vytvářet páru na šlehaní mléka.



POPIS ZAŘÍZENÍ

- A. Nádoba na vodu o objemu 1,2 l**
Vyjímatelný zásobník na vodu, snadno se naplňuje vodou, vyjímá se nahoru.
- B. Tlačítko (přepínač) horká voda/pára** \uparrow \downarrow
- C. Tryska**
- D. Nástavec ke šlehaní mléka**
Gumový nástavec byl navržen tak, aby usnadnil přípravu hutné a husté mléčné pěny během několika sekund. **Používejte ji vždy k našlehaní mléka.**
- E. Držák sítka**
- F. Zámek sítka**
Pomáhá při vyprazdňování sítka od použité kávy. Přidržíte totiž sítko v držáku při obrácení.
- G. Odměrka s pěchovadlem**
- H. Sítko na 1 šálek, sítko na 2 šálky**
- I. Odkapávací miska**
Může se vyjímat, aby se dala snáze umýt.
- J. Mřížka**
Při mytí se může se vyjímat.
- K. Knoflík ovládání**
Otočení vlevo – z hlavy teče **espresso**, vpravo – z trysky proudí **horká voda** nebo **pára**.
- L. Kontrolka zap./vyp.**
- M. Tlačítko (vypínač) zapnout/vypnout** \downarrow
- N. Kontrolka připravenosti**
Povšimněte si, prosím, že během obvyklé činnosti se odkapávací miska (I) bude naplňovat vodou. Pravidelně ji kontrolujte a v případě potřeby ji vyprazdňujte, aby nepřetekla.

OBSLUHA OVLÁDACÍHO PANELU

Tlačítko zapnout/vypnout \downarrow (M)

Zapněte kávovar tlačítkem \downarrow (M). Rozsvítí se červená kontrolka (L) a začne blikat kontrolka stavu připravenosti (N).

Upozornění: Před zapnutím kávovaru se ujistěte, zda je knoflík (K) v poloze 0 (vypnuto).

Až bude kávovar připraven k činnosti, zhasne kontrolka připravenosti (N).

Upozornění: Nezapomeňte, že když bliká kontrolka připravenosti (N), tak to znamená, že kávovar ještě nedosáhl pracovní teploty.

Kávovar se vypíná tlačítkem \downarrow (M).

ESPRESSO

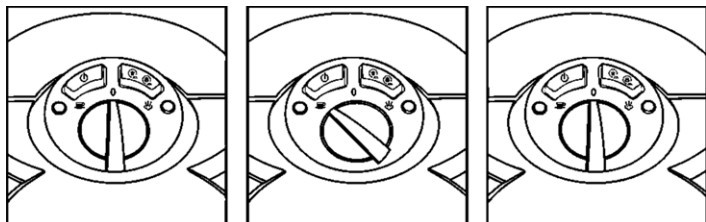
Když je kávovar vypnut – je zmáčknuto tlačítko **(M)**, svítí kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)** a tlačítko horká voda/pára **(B)** je v poloze „vymáčknuto“ **(A)**, tedy kontrolka připravenosti **(N)** nesvítí – zařízení je v režimu **espresso**.

Pokud se předtím používala funkce **pára**, nastavte tlačítko horká voda/pára **(B)** do polohy „vymáčknuto“ **(A)**. Až kávovar dosáhne příslušné teploty, kontrolka připravenosti **(N)** přestane blikat a zhasne. Kávovar je připraven.

Upozornění: Pod hlavu přístroje postavte šálek či šálky.

Při přípravě **espresa** (zapnutí čerpadla) otočte knoflík ovládání **(K)** proti směru hodinových ručiček do polohy **(P)**. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**.

Čerpadlo se vypíná (zastavuje se příprava či nalévání kávy) přepnutím knoflíku do polohy **0**.



HORKÁ VODA

Když je kávovar vypnut – je zmáčknuto tlačítko **(M)**, svítí kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)** a tlačítko horká voda/pára **(B)** je v poloze „vymáčknuto“ **(A)**, tedy kontrolka připravenosti **(N)** nesvítí – zařízení je v režimu **horká voda**.

Pokud se předtím používala funkce **pára**, nastavte tlačítko horká voda/pára **(B)** do polohy „vymáčknuto“ **(A)**. Až kávovar dosáhne příslušné teploty, kontrolka připravenosti **(N)** přestane blikat a zhasne. Kávovar je připraven.

Upozornění: Pod trysku s párou **(C)** postavte vhodnou nádobu.

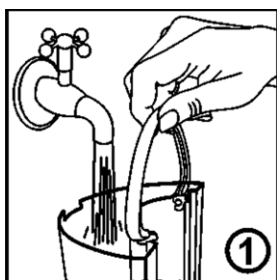
KRÁTKÝ PRŮVODCE OBSLUHOU KÁVOVARU

Níže uvedené obrázky ilustrují používání kávovaru. Každý obrázek má své číslo. Na tyto obrázky se bude text odvolávat, proto byly očíslovány.

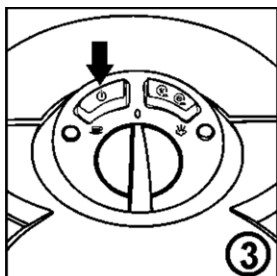
Příklad: Naplňte zásobník na vodu **(1)** studenou vodou – nikoliv minerální.

Vždy, když budou uvedena takováto čísla, podívejte se na příslušný obrázek.

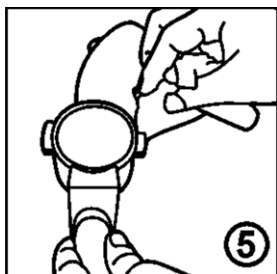
Přichystání kávovaru – příprava espressa



Naplňte zásobník studenou vodou do značky **MAX**.

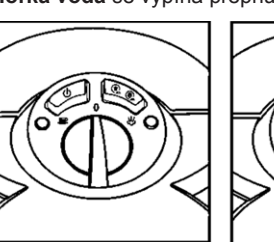


Stisknutím tlačítka **(M)** kávovar zapnete. Rozsvítí se kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)**. Kontrolka připravenosti **(N)** začne blikat.

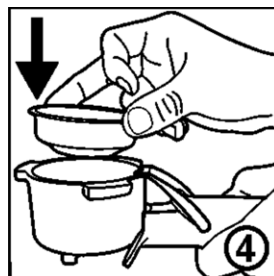


Prsten držáku sítka **(E)** očistěte od přebytků kávy. Tím se zajistí správné uchycení držáku sítka **(E)** v hlavě kávovaru.

Upozornění: Na espresso je zapotřebí jemněji mletá káva než obyčejná zrnková káva.

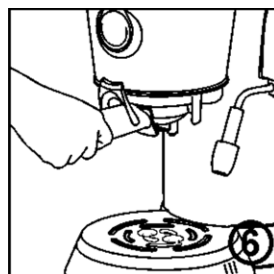


Zkontrolujte, zda je ovládání **(K)** v poloze **0**. Zapojte přívodní šňůru do elektrické sítě o střídavém napětí 230 V.



Zvolte příslušné sítko na jeden či dva šálky (podle svých preferencí) a vložte kovové sítko **(H)** do držáku **(E)**.

DOPORUČENÍ: Pomocí odměrky **(G)** nasypete do kovového sítka mletou kávu. Kávu lehce upěchujte pěchovadlem, tedy plochou částí odměrky **(G)**. Kávu nepěchujte příliš silně.

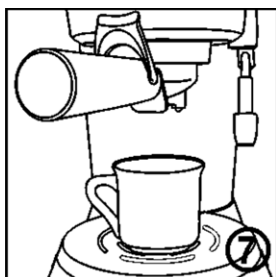


Vložte držák sítka **(E)** do hlavy (nepatrně vlevo).

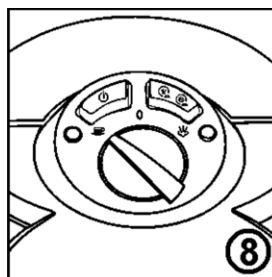
Upozornění: výčnělky na držáku **(E)** musejí zapadnout do jamek v hlavě.

Otočte držák sítka **(E)** vpravo až na doraz.

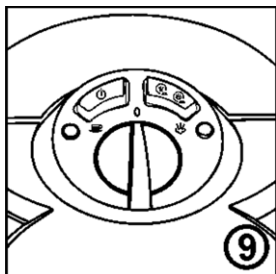
Upozornění: Zkontrolujte, zda je držák sítka **(E)** v hlavě správně uchycen. Pokud si nejste jisti, spotřebič nespouštějte. Raději držák sítka **(E)** vyjměte a znovu ho podle výše uvedeného postupu vložte, dokud nebude správně sedět.



Postavte jeden nebo dva šálky pod výtokové otvory držáku sítka (E).

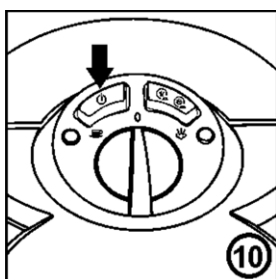


Jakmile přestane blikat a zhasne kontrolka připravenosti (N), otočte ovládání (K) doleva do polohy ☕. Pokud byla káva příslušně umleta a správně upěchována, pak by příprava tmavého espressa s pěnou „crema“ na hladině neměla trvat déle než asi 30 sekund. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti (N).

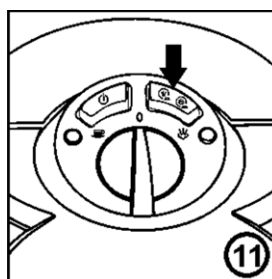


Otočte ovládání (K) opět vpravo do polohy 0 a ukončete přípravu kávy.

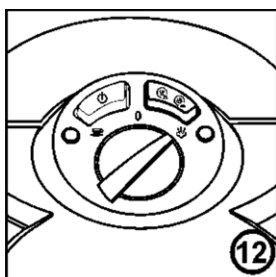
Našlehání mléka



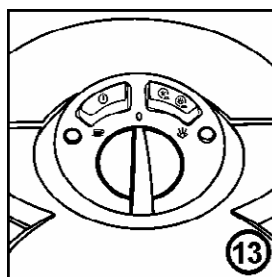
Zkontrolujte, zda je ovládání (K) v poloze 0 a zda je stisknuto tlačítko (M). Zhasnutá kontrolka (N) informuje o stavu připravenosti kávovaru.



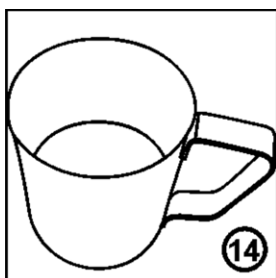
Stisknutím tlačítka horká voda/pára (B) přepnete kávovar do režimu pára (poloha ☕).



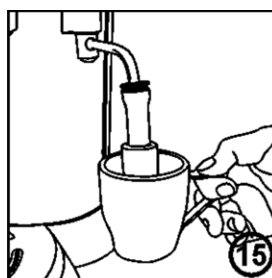
Pod trysku (C) postavte nějakou nádobu, otočte knoflíkem (K) do polohy pára ☕.



Otočte knoflíkem (K) do polohy 0 a páru vypněte.

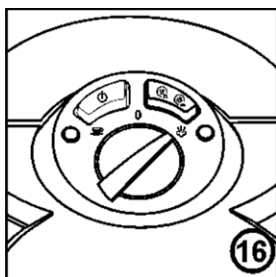


Nalijte do třetiny nebo poloviny konvičky z nerezové oceli čerstvé studené mléko a na parní trysku (C) nasadte nástavec na šlehání mléka (D).
Upozornění: KOVOVÁ PARNÍ TRYSKA MŮŽE BÝT HORKÁ.

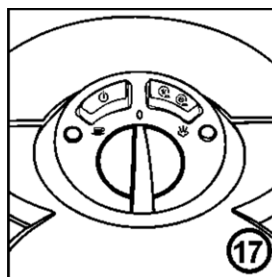


Zvedněte konvičku, aby tryska byla ponořená asi 1/2 cm do mléka.

Upozornění: BĚHEM ŠLEHÁNÍ SE KONVIČKA ZAHŘEJE NA VELMI VYSOKOU TEPLOTU.



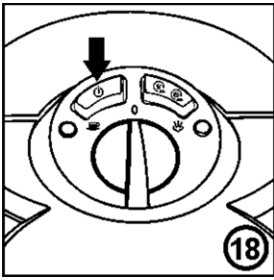
Otočte knoflík (K) do polohy ☕ a upravte průtok páry tak, aby se vytvářela požadovaná pěna (ponořováním trysky hlouběji či mělčeji do mléka).



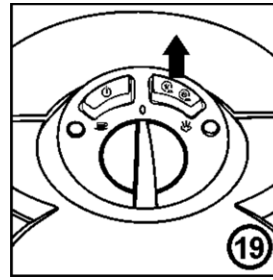
Otočte knoflík (K) do polohy 0, aby se snížil tlak, než se objem mléka zdvojnásobí. Horní polovina bude představovat našlehané mléko, dolní polovina pak horké.

Tip: Naložte lžičkou pěnu do šálků s espresem. Přilijte mléko. Cappuccino by se mělo skládat z 1/3 kávy, 1/3 horkého mléka a 1/3 pěny.

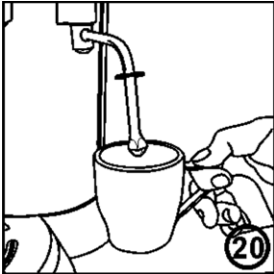
Horká voda



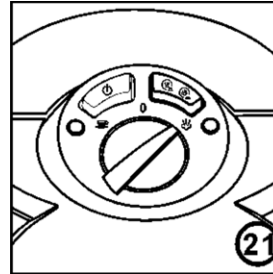
Zkontrolujte, zda je ovládání (K) v poloze 0 a zda je stisknuto tlačítko (M). Zhasnutá kontrolka (N) informuje o stavu připravenosti kávovaru.



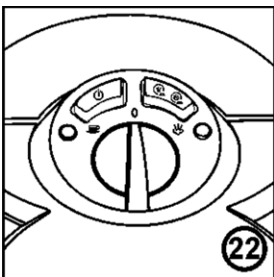
Zkontrolujte, zda je tlačítko horká voda/pára (B) v poloze „vymáčknuto“ (stisknuto). Pak se spotřebič nachází v režimu **horká voda**.



Vložte trysku (C) do hrnku.
Upozornění: BĚHEM NALÉVÁNÍ SE HRNEK ZAHŘEJE NA VELMI VYSOKOU TEPLOTU.

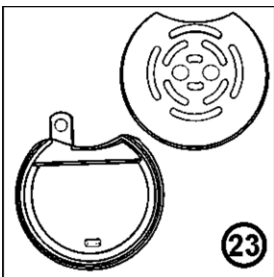


Otočte knoflík (K) do polohy ☕. Z trysky (C) začne téct horká voda. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti (N).

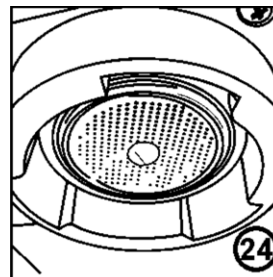


Až nateče požadované množství horké vody, přepněte ovládání (K) do polohy 0. Vyměňte nádoby zpod trysky (C).
Upozornění: Pokud je příprava ukončena a ovládání (K) je v poloze 0, pak se přebytečná pára pod tlakem se může uvolnit do odkapávací misky. To je běžný jev.

Čistění



Vyměňte mřížku (J) a odkapávací misku (I). Umyjte tyto díly v teplé vodě s příměsí sapónu. Nemyjte je v myčce. Díly by se mohly deformovat.



Pokud je vnitřní část prstence sítka částečně či zcela pokryta mletou kávou, propláchněte ji vodou ze zásobníku.

PŘÍPRAVA KÁVOVARU PŘED PRVNÍM POUŽITÍM (POPIS)

1. Postavte kávovar na suché a pevné místo.
2. Ujistěte se, že odkapávací miska (I) a mřížka (J) jsou na svém místě.
3. Nalijte do zásobníku kávovaru vodu.

Nádoby je možné naplnit dvěma způsoby:

- a) Zvedněte víko zásobníku, které je v horní části kávovaru např. z konvičky jej naplňte čerstvou studenou vodou nebo vodou filtrovanou a přiklopte víko.
- b) Alternativně je možné zásobník na vodu vyjmout a naplnit jej čerstvou studenou vodou. Zvedněte pokličku, uchopte držadlo zásobníku a vyjměte jej z kávovaru. Následně do něj nalijte čerstvou studenou vodu nebo vodu filtrovanou (1). Nádoby vložte nazpět a zavřete víko.

Upozornění: Před zapnutím kávovaru se ujistěte, zda je knoflík (K) v poloze 0 (vypnuto) (2).

4. Zapojte přívodní šňůru do elektrické sítě o střídavém napětí 230 V. Stisknutím tlačítka (M) kávovar zapnete. Zapněte kávovar tlačítkem (M). Rozsvítí se červená kontrolka (L) a začne blikat kontrolka stavu připravenosti (N). Až bude kávovar připraven k činnosti, zhasne kontrolka připravenosti (N).

Upozornění: Nezapomeňte, že když bliká kontrolka připravenosti (N), tak to znamená, že kávovar ještě nedosáhl pracovní teploty.

Upozornění: Před prvním použitím nebo nebyl-li kávovar delší dobu používán, je nutné jej propláchnout.

5. Vložte tedy do držáku sítka (H) pro jeden či dva šálky. Nasadte držák sítka (E) do hlavy (6).

6. Postavte dostatečně velkou nádobu pod oběma plnicími otvory (7). Přesvědčte se, že je kávovar v režimu **espresso**, tedy je zmáčknuto tlačítko (M), svítí kontrolka zapnuto/vypnuto (L) a tlačítko horká voda/pára (B) je v poloze „vymáčknuto“ a kontrolka připravenosti (N) nesvítí.
7. Otočte knoflík (K) proti směru hodinových ručiček (8) do polohy **espresso** ☕ a nechte vodu vytéct, až bude celý zásobník na vodu prázdný. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti (N).

PŘÍPRAVA KÁVY ESPRESSO (POPIS)

Před zahájením přípravy se ujistěte se, že se kávovar nachází v režimu **espresso**, tedy že svítí červená kontrolka (L) kontrolka připravenosti (N) zhasne.

Aby se dosáhlo dobrých chuťových vlastností kávy, doporučuje se následujícím způsobem předehřát šálky, držák sítka i sítka:

Předehřátí držáku (E) se sítkem (H)

1. Naplňte zásobník na vodu (1) studenou vodou a zapněte spotřebič (3).
2. Zvolte příslušné sítka (H) a vložte do držáku (E) (4).
Tip: Na jednu porci kávy použijte menší sítko (na jeden šálek), větší pak na dvě kávy.
3. Směru držák sítka (E), přidržeť jej pod hlavou, otočte ovládání (K) proti směru hodinových ručiček do polohy **espresso** ☕ (8), držák propláchněte a znovu přepněte ovládání do polohy 0 a zařízení vypněte (9).
4. Nechte držák sítka vyschnout.

Předehřívání šálků

5. Šálky je možné předehřát horkou vodou. Přesvědčte se, že je kávovar v režimu **espresso**, tedy je zmáčknuto tlačítko (M), svítí kontrolka

zapnuto/vypnuto (L) a tlačítko horká voda/pára (B) je v poloze „vymáčknuto“ a kontrolka připravenosti (N) nesvítí. Vložte trysku (C) do šálku. Přepnutím ovládání (K) do polohy začne s trysky (C) téct voda. Zastavíte ji přepnutím do polohy 0. Vylijte horkou vodu z šálků.

Vlastní příprava kávy

- Zkontrolujte, zda je v zásobníku studená voda. Pokud není nebo jí je málo, doplňte zásobník studenou vodou (1) a spotřebič zapněte (3).
- Pomocí odměrky (G) dodávané s kávovarem nasypete jemně mletou kávu do sítka.
- Druhou stranou (plochou) odměrky (G) za otáčení o 90 stupňů kávu zlehka upěchujte, aby dno bylo vyplněné. Tím se káva utěsní.
- Zarovnejte kávu vůči okraji sítka, přebytečnou kávu odstraňte (H) (5).
Důležité: Ujistěte se, že v sítku (H) není kávy příliš mnoho.
Tip: Dávkování kávy a míra upěchování by měly být vždy stejné. Na míře jemnosti mletí kávy záleží doba nalévání nápoje. Čím je káva jemněji mletá, tím rychleji se nalije.
Tip: Ujistěte se, že je plochá část odměrky (G) při pechování kávy suchá. Je-li navlhá, může se káva přichytávat.
Upozornění: Příliš jemně mletá káva může ucpat otvory v sítku (H), kterými nebude moci nápoj protékat.
- Vložte držák sítka (E) do hlavy a otočte doprava až na doraz (6).
- Pod otvory v držáku postavte šálky (E) (7).
Upozornění: Zkontrolujte, zda je kávovar připraven k použití. Nezapomeňte, že když bliká kontrolka připravenosti (N), tak to znamená, že kávovar ještě nedosáhl pracovní teploty.
- Výdej kávy se zahájí přepnutím ovládání (K) proti směru hodinových ručiček do polohy espresso (8). Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti (N). Zastavíte jej otočením ovládání zpět do polohy 0 (9).
Tip: Ideálně připravená káva je tmavá, karamelová a načervenalá se leskne. Do značné míry závisí na kvalitě použité kávy. Kávu podávejte čerstvě připravenou a vždy horkou.

Činnosti po přípravě kávy

- Otočte držák sítka (E) vlevo a vydejte jej z hlavy.
- Vysypte ze sítka (H) použitou kávu. Při této činnosti přidržujte sítko tak, že palcem přimáčknete zámek sítka (F).
Tip: Po každém použití kávovaru se doporučuje hlavu propláchnout hlavu malým množstvím vody. Vyplaví se tak použitá káva, která se přichytila ke spodní části hlavy. Přepněte ovládání do polohy espresso a nechejte protékat vodu.

ŠLEHÁNÍ MLÉKA – MLÉČNÁ PĚNA (POPIS)

Ke šlehání mléka se používá pára. Pára plní dva úkoly. Za prvé ohřívá mléko. Za druhé pára smíchává mléko se vzduchem, čímž mu dává jemný sametový vzhled.

Obdobně jako u přípravy kávy, i při šlehání mléka se nejlepších výsledků dosahuje až po jistém čase, poté, co uživatel nabude zkušenosti.

Tip: Mějte na paměti, že káva je základ všech kávových nápojů, mléko je jen doplněk.

Upozornění: Doporučuje se nejprve připravit espresso a pak našlehat mléko.

Než začnete se šleháním mléka, přesvědčte se, že je kávovar v režimu páry, tedy je zmáčknuto tlačítko (M), svítí kontrolka zapnuto/vypnuto (L) a tlačítko horká voda/pára (B) je v poloze „stisknuto“ a kontrolka připravenosti (N) nesvítí (10) (11).

- Zkontrolujte, zda je v zásobníku studená voda. Pokud není nebo jí je málo, doplňte do zásobníku studenou vodu (1).
- Určete množství potřebného mléka podle počtu šálků připravované kávy nebo velikosti konvičky na mléko.

PŘÍKLADY PŘEDPISŮ NA KÁVU ESPRESSO



ESPRESSO (SHORT BLACK)

Espresso je koncentrovaná silná káva s vrstvou našlehaného mléka na povrchu – „crema“ (vrstva hnědé pěny). Espresso představuje základ pro všechny kávové nápoje. Jeho varianty se získávají různým množstvím mléka a pěny.

- Připravte si skleničku na espresso 90 ml nebo malý kávový šálek.
- Nalijte jednoduché espresso (30–35 ml).



LONG BLACK

Standardní espresso s přidávkou horké vody, podává se v normálním kávovém šálku nebo hrnku. Horká voda se dává jako první, aby zůstala vrstvička „crema“.

- Připravte si šálek 190 ml.
- Nalijte do něj jednoduché či dvojité espresso.
- Podle chuti přilijte vodu.

Tip: Nezapomeňte, že objem mléka během šlehání roste.

- Nalijte studené mléko do 1/3 až 1/2 konvičky z nerezové oceli (14).
Tip: Konvičku z nerezové oceli s mlékem přechovávejte v chladničce, aby mléko bylo dobře vychlazené. Před použitím konvičku nevyplachujte teplou vodou.
- Pod trysku (C) postavte nějakou nádobu, otočte knoflíkem (K) do polohy pára (12) a trysku (C) propláchněte. Otočte knoflíkem (K) do polohy 0 a páru vypněte (13).
- Odsuňte trysku (C) stranou a nasadte na ni nástavec na šlehání mléka (D).
- Vložte trysku do mléka tak, aby se nacházela asi půl centimetru pod hladinou a otočením ovládání (K) do polohy zapněte páru (15) (16).
- Nakloňte konvičku tak, aby tryska byla v konvičce a snižte konvičku, aby se ústí trysky ocitlo těsně pod hladinou mléka. Mléko se začne šlehat.
Upozornění: Nenechávejte páru unikat nerovnoměrně, pěna pak nebude rovnoměrná. Zvedněte konvičku tak, aby se tryska dostala hlouběji do mléka. Ideální konzistence je měkká sametová pěna.
- Jakmile se mléko ohřeje a našlehá, hladina mléka v konvičce začne stoupat. Až k tomu dojde, spouštějte pomalu konvičku dolů, aby se ústí trysky pořád nacházelo těsně pod hladinou mléka.
- Jakmile je mléko našlehané, zvedněte konvičku tak, aby se tryska ocitla uprostřed mléka.
Tip: Potřebné množství pěny závisí na druhu připravovaného nápoje. Např. cappuccino potřebuje více pěny než kávový nápoj na bázi espresa podávaný s našlehaným mlékem.
- Jakmile je mléko ohřáté na teplotu 60–65°C, ihned páru vypněte tak, že otočíte knoflík (K) do polohy 0 (17).
Tip: Nemáte-li teploměr, dobrým znamením dosažení správné teploty je to, že nelze přiložit dlaň ke stěně konvičky na déle než 3 sekundy.
Důležité: Mléko se nesmí začít vařit.
- Odstavte konvičku, z trysky (C) stáhněte šlehač nástavec (D), kterou vždy po použití umyjte v teplé vodě s příměsí saponátu a vyčistěte všechny otvory. Ihned také čistým vlhkým hadříkem přetřete trysku (C) a její koncovku a propláchněte malým množstvím páry.
- Ťukněte zlehka konvičkou o stůl, aby se uvolnily vzduchové bublinky a pak pohybuje konvičkou dokola, dokud mléko nebude lesklé a nezmizí všechny bublinky. Dosáhne se tím homogenní konzistence mléka a pěny.

FUNKCE HORKÁ VODA

Funkce horká voda je ideální pro přípravu nápoje long black (espresso zředěné horkou vodou), horké čokolády a naplnění kávové či čajové konvičky.

Upozornění: Před použitím funkce horká voda se přesvědčte, že je z trysky (C) sejmut šlehač nástavec (D).

- Naplňte zásobník studenou vodou (1).
Zapněte kávovar (3). Během používání funkce horká voda je nutné, aby kávovar byl v režimu horká voda, tedy aby bylo stisknuto tlačítko (M), svítí kontrolka zapnuto/vypnuto (L), tlačítko horká voda/pára (B) bylo v poloze „vymáčknuto“ a kontrolka připravenosti (N) nesvítí (18) (19).
- Postavte šálek pod trysku a otočením ovládání (K) do polohy zapněte funkci horká voda (20) (21). Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti (N).
- Jakmile do šálku nateče požadované množství vody, otočte ovládání (K) do polohy 0 a horkou vodu zastavte (22).
- Vyjměte šálek a trysku (C) ponechejte nad odkapávací miskou (I).



MACCHIATO

Název macchiato je odvozen od italského slova znamenajícího „skvrnu“. Tradičně se podává jako standardní espresso se lžičkou mléka na hladině a malým množstvím pěny („crema“) uprostřed.

- Připravte si skleničku na espresso 90 ml nebo malý kávový šálek.
- Připravte jednoduché či dvojité espresso.
- Přidejte lžičku mléka na hladinu.



FLAT WHITE

Dalším oblíbeným kávovým nápojem je flat white, nápoj na bázi espresa s našlehaným mlékem, který se podává v normálním kávovém šálku nebo hrnečku. Vrstvička našlehaného mléka na hladině by měla být tlustá 2 mm, aby izolovala kávu.

- Připravte si šálek 190 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espresso.
- Přidejte našlehané mléko.



CAFFÈ LATTE

Espresso smíchané s našlehaným mlékem, obvykle se podává ve skleničce. Vrstva našlehaného mléka na hladině by měla být tlustá 10 mm, aby izolovala kávu.

- Připravte si skleničku nebo šálek o objemu 220 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espresso.
- Přidejte našlehané mléko.



CAPPUCCINO

Tento vynikající nápoj je espresso s našlehaným mlékem, pěnou a posypaný kakaem. Takto vzniklý nápoj je ze dvou třetin káva s mlékem a z jedné třetiny mléčná pěna.

- Připravte si šálek 190–240 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espresso.
- Zachovejte poměr dvě třetiny kávy s mlékem a jedna třetina mléčné pěny.
- Na povrchu posypte kakaem.



CAFFE MOCHA

Připravuje se obdobně jako cappuccino, ale s příměsí horké čokolády. Stačí dodat čokoládu přímo do espresa, zamíchat a přidat našlehané mléko s pěnou.

- Připravte si šálek 190–240 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espresso.
- Přidejte dvě lžičky horké čokolády.
- Přidejte našlehané mléko.
- Zachovejte poměr dvě třetiny kávy s mlékem a jedna třetina mléčné pěny.



CON PANNA

Obměna originální vídeňské kávy, vynikající nápoj skládající se z espresa a šlehačky. Může se také posypat skořicí či čokoládou.

- Připravte si šálek 190 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espresso.
- Přidejte šlehačku.
- Posypte skořicí nebo čokoládou.

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pravidelné čištění kávovaru je velmi důležité. Zůstane tak zachována vysoká kvalita nápojů. Doporučujeme systematicky čistit po každé přípravě kávy. Konkrétně:

- Propláchnout hlavu vodou.
- Propláchnout párou trysku (C).
- Ihned po použití pečlivě utířit vlhkou utěrkou trysku (C).
- Vyjmout sítko (H) z držáku (E) a umýt jej, pročistit otvory v sítku (H).
- Vyprázdnit a opláchnout odkapávací misku (I).

Důležité: Nikdy nemyjte díly kávovaru a příslušenství v myčce.

Čištění odkapávací misky (I) a mřížky (J)

Vyjměte mřížku (J) a odkapávací misku (I) (23). Umyjte je vodou s příměsí jemného saponátu, opláchněte a nechte vyschnout.

Upozornění: Ujistěte se, že po vynětí a opětovném vložení odkapávací misky (I) a mřížky (J) se vložka nachází na správném místě.

Čištění hlavy, držáku sítka (E) a sítka (H)

Sítko (H) a držák sítka (E) po každém použití propláchněte teplou vodou a nechte vyschnout.

Použitou kávu z hlavy odstraňte propláchnutím vodou, přetřete hlavu i vnitřní prsten vlhkým hadříkem. Jsou-li otvory v sítku ucpané kávou, použijte jemný kartáček.

Gumové těsnění hlavy

Těsnění hlavy se nachází v dolní části bloku hlavy a těsní držák sítka (E) během nalévání nápoje.

Upozornění: Pokud nebudete delší dobu kávovar používat, doporučuje se nenechávat držák sítka (E) v bloku hlavy, jelikož to může životnost těsnění zkrátit.

Je přirozené, že po jisté době těsnění ztrácí svou pružnost a je nutné je vyměnit. Příznakem opotřebení těsnění je netěsnost mezi držákem sítka (E) a hlavou (při nalévání káva uniká kolem bloku hlavy).

Upozornění: Pokud máte pocit, že těsnění by se mělo vyměnit, kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

Vnější části

Přetřete vlhkým hadříkem a vytřete do sucha. Nepoužívejte různé kartáče ani brusné čisticí prostředky, mohly by poškrábat vnější plochy.

Čištění trysky (C)

Pro zajištění maximální funkčnosti funkce páry je nezbytné udržovat trysku (C) v čistotě. Nánosy například zaschlého mléka na trysce (C) zhorší její schopnost vytvářet páru a šlehat mléko.

Důležité: Ihned po každém použití čistým vlhkým hadříkem přetřete trysku (C) a její koncovku a propláchněte malým množstvím páry.

Pokud na trysce (C) mléko už zaschlo, oviňte trysku (C) vlhkým hadříkem, přetočte trysku (C) nad odkapávací misku (I) a asi na 10 sekund zapněte

te páru. Pak nechejte hadřík na trysce **(C)** asi 5 minut, aby se nečistota odmočila. V případě potřeby celý proces opakujte.

Důležité: Tryska **(C)** se nesmí nikdy čistit žádným brusným prostředkem či drátěnkou, mohlo by to způsobit poškození trysky.

ODSTRAŇOVÁNÍ KAMENE

Kámen je povrchová usazenina minerálů, který přirozenou cestou vzniká ve všech zařízeních, kde se ohřívá voda. Proto také u kávovaru bude nutné pravidelně odstraňovat kámen. Doporučuje se, aby se kámen z kávovaru odstraňoval vždy po 4–6 měsících podle toho, jak často se bude spotřebič používat.

Přípravky na odstraňování kamene

Tradičně se na odstraňování kamene používají následující prostředky:




- Tablety na odstranění kamene z kávovaru.
- Speciální tekuté prostředky.
- Octový roztok.

Odstraňování kamene z kávovaru



Upozornění: Ujistěte se, že je kávovar vypnut a odpojen ze zásuvky.

- Vyjměte zásobník na vodu a důkladně jej propláchněte. V závislosti na použitém přípravku na odstraňování kamene postupujte následovně:
 - Tablety na odstranění kamene z kávovaru
Do zásobníku nalijte asi 1 l teplé vody a vložte do něj tablety na odstraňování kamene v množství doporučeném výrobcem. Po rozpuštění tablet (přibližně 5–7 minut) zásobník znovu nasadte.
 - Tekutý přípravek na odstraňování kamene
Do zásobníku nalijte asi 1 l teplé vody. Přidejte tekutý přípravek na odstraňování kamene v množství doporučeném výrobcem.
 - Octový roztok
Do zásobníku nalijte asi 1 l teplého octového roztoku (3,25 skleničky vody a 0,75 skleničky osmiprocentního octa) a nasadte zásobník.
- Pokud je v hlavě nasazen držák sítka **(E)**, sundejte jej a pečlivě jej propláchněte pod tekoucí vodou a odložte stranou.
- Pomocí šroubováčku odmontujte sítko z dolní části hlavy.
- Vyjměte sítko, podložku, šroubek a těsnění a odložte je na bezpečné místo stranou.

Důležité: Sítko, podložku, šroubek ani těsnění po demontáži bloku hlavy neztraťte.

- Pomocí jemného kartáčku očistěte oblast hlavy a odstraňte veškeré zbytky kávy.
- Pod hlavu položte dostatečně velkou nádobu.
- Zapojte zástrčku přívodní šňůry do zásuvky a tlačítkem **(M)** kávovar zapněte.
Upozornění: Nezapomeňte, že když bliká kontrolka připravenosti **(N)**, tak to znamená, že kávovar ještě nedosáhl pracovní teploty. Až kávovar dosáhne příslušné teploty, kontrolka připravenosti **(N)** přestane blikat a zhasne. Znamená to, že kávovar dosáhl správné teploty a je připraven k činnosti.
- Přepněte ovládání **(K)** do polohy espresso  a nechejte vytéct polovinu roztoku přes hlavu.
Důležité: Nevypouštějte přípravek přes trysku **(C)**.
Upozornění: V závislosti na objemu nádoby pod hlavou může být nutné ji během této činnosti vyprázdnit.
- Přepněte ovládání **(K)** do polohy **0** a zastavte vypouštění (po protečení asi poloviny přípravku) a posléze spotřebič vypnete tlačítkem **(M)**.
- Nechejte přípravek asi 10–15 minut působit.
- Pak stiskněte tlačítko **(M)**. Kávovar se zapne.
- Přepněte ovládání **(K)** do polohy espresso  a nechejte přes hlavu vytéct zbývající část roztoku.
- Vyjměte nádobu na vodu a důkladně ji propláchněte pod tekoucí vodou, abyste se ujistili, že byly odstraněny veškeré stopy po prostředku na odstraňování kamene. Naplňte zásobník **(1)** čistou vodou a vložte do kávovaru.
- Tlačítkem **(M)** kávovar zapněte a otočte ovládání **(K)** do polohy espresso . Nechejte přes hlavu protéct všechnu čistou vodu. Tuto činnost dvakrát zopakujte.
Upozornění: V závislosti na objemu nádoby pod hlavou může být nutné ji během tohoto procesu vyprázdnit.
- Po ukončení odstavte nádoby zpod hlavy a pečlivě vyčistěte celý blok hlavy.
- Opatrně nasadte gumové těsnění, sítko i podložku do hlavy v opačném pořadí, než v jakém se demontovaly. Šroubovákem šroubek dotáhněte.
- Naplňte zásobník čerstvou vodou **(1)** a vložte do kávovaru. Zařízení je připraveno k dalšímu použití.

PROBLÉMY PŘI PROVOZU A JEJICH ODSTRAŇOVÁNÍ

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ČINNOST
Káva teče stranou držáku sítka	Držák sítka (E) není patřičně připevněn nebo dotažen.	Ujistěte se, že je držák (E) správně nasazen a dotažen na doraz. Viz Příprava kávy espresso – str. 14.
	Na okraji vložky sítka (H) se nacházejí drobečky kávy.	Očistěte kolem dokola horní část sítka (H) a kávu z hlavy setřete.
	Hlava je znečištěná.	Otřete hlavu vlhkým hadříkem.
	Hlava je poškozena.	Kontaktujte autorizovaný servis.
	Gumové těsnění hlavy je poškozené nebo opotřebované.	Kontaktujte autorizovaný servis.
Káva neteče	V zásobníku není voda.	Nalijte do zásobníku vodu (1) .
	Zásobník na vodu není správně usazen.	Zkontrolujte usazení zásobníku, případně jím zkuste mírně pohnout.
	Ovládání (K) je v jiné poloze, např.  .	Zkontrolujte, zda je ovládání (K) v poloze  .
	Sítka hlavy může být ucpané.	Viz Odstraňování kamene – str. 17.
Káva teče po kapkách	Sítka na kávu (H) je zanesená. Káva je namletá příliš jemně nebo je příliš silně upěchovaná.	Vyprázdněte sítko (H) a opláchněte je pod tekoucí vodou. Utřete utěrkou hlavu.
	Káva je namletá příliš jemně nebo je příliš silně upěchovaná. Zařízení je zanesené vápennými usazeninami.	Používáte-li příliš jemně mletou kávu, nepěchujte ji příliš silně. Viz Odstraňování kamene – str. 17.
Espresso nemá charakteristickou pěnu	Káva je zvětralá nebo suchá	Použijte čerstvou kávu. Po otevření kávu skladujte v neprodyšném obalu.
	Káva není dostatečně upěchována.	Mletou kávu upěchujte silněji.
	Káva je umletá příliš hrubě	Používejte správně mletou kávu nebo změňte značku kávy.
	Nedostatečné množství kávy v sítku (H) .	Viz Příprava kávy espresso – str. 14.
Držák se během přípravy kávy uvolňuje	Káva je příliš silně upěchována	Mletou kávu upěchujte méně.
	Káva je umletá příliš jemně.	Změňte na hrubší kávu.
	Držák (E) nesedí příliš silně, nebyl dostatečně dotažen.	Ujistěte se, že je držák (E) správně nasazen a dotažen na doraz. Viz Příprava kávy espresso – str. 14.
	Na okraji vložky sítka (H) se nachází drobečky kávy.	Očistěte kolem dokola horní část sítka (H) a kávu z hlavy setřete.
	Hlava je znečištěná.	Otřete hlavu vlhkým hadříkem.
	Hlava je poškozena.	Kontaktujte autorizovaný servis.
	Gumové těsnění hlavy je poškozené nebo opotřebované.	Kontaktujte autorizovaný servis.
Káva je příliš studená	Jsou studené šálky, sítko (H) nebo hlava.	Před přípravou kávy šálky, sítko a držák předehřejte. Viz Příprava kávy espresso – str. 14.
	Během přípravy cappuccina nebo latte není mléko dostatečně teplé.	Zkontrolujte, zda má mléko při přípravě správnou teplotu. Dbejte, aby se mléko nevařilo. Viz Našlehání mléka – str. 15.

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ČINNOST
Z trysky neproudí pára	Tryska (C) je ucpaná.	Viz Čistění a údržba – str. 16.
Nedostatečné množství našlehaného mléka	Mléko není čerstvé.	Zkontrolujte, zda je mléko čerstvé.
	Teplota mléka je příliš vysoká.	Ujistěte se, zda je mléko před přípravou správně vychlazené.
	Konvička.	Nejvhodnější je při šlehání mléka používat dodávanou konvičku z nerezové oceli, kterou před použitím pokud možno ochladíte nebo vypláchnete studenou vodou.
	Tryska je ucpaná	Viz Čistění a údržba – str. 16.
	Mléko se začalo vařit.	Zkuste použít znovu čerstvé a vychlazené mléko.
Nerovnoměrně naplněné šálky	Nerovnoměrné nebo přerušované nalévání kávy.	Zkontrolujte, zda je káva rovnoměrně upěchovaná a zda nejsou ucpané otvory v hlavě.
	Poškozená přepážka v držáku sítka (E).	Kontaktujte autorizovaný servis.
Espresso má příchut' připáleniny	Byla použita nevhodná káva.	Zkuste jiný druh kávy.
	Zařízení nebylo po odstraňování kamene dostatečně propláchnuto.	Před další přípravou kávy propláchněte spotřebič plným zásobníkem vody až do jeho úplného vyprázdnění.
Čerpadlo je příliš hlučné	V zásobníku není voda.	Nalijte do zásobníku vodu (1).
	Zásobník na vodu není správně usazen.	Zkontrolujte usazení zásobníku na vodu.
Spotřebič nefunguje	Sítka hlavy (H) může být ucpané.	Vyjměte držák sítka (E) a celý blok hlavy vyčistěte. Viz Čistění a údržba – str. 16.
	Zařízení je zanesené usazeninami.	Viz Odstraňování kamene – str. 17.

EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balící prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.



Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.


Prosíme Vás, by ste sa dôkladne oboznámili s obsahom tohto návodu na obsluhu. Predovšetkým dajte pozor na bezpečnostné pokyny. Návod na obsluhu uschovajte, aby možno bolo ho využiť počas používania výrobku.

Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY POČAS POUŽÍVANIA

KÁVOVARU

- Prečítajte si pozorne a uchovajte tento návod na obsluhu dodaný spolu so zariadením.
- Prístroj vždy používajte na plochom, rovnom povrchu.
- Prístroj neuvádzajte do prevádzky bez vody v nádržke. Nádržku naplňte jedine čistou a studenou vodou. Dodržiavajte maximálny objem nádržky, ktorý je 1,2 l.
- Nikdy neodstraňujte držiak filtra počas výroby kávy ani počas čerpania vriacej vody, pretože zariadenie je pod tlakom. Odstránenie držiaka filtra počas týchto činností môže spôsobiť popáleniny alebo zranenie.
- Parná tryska sa počas napeňovania mlieka a prietoku vody stáva veľmi horúca. Môže to spôsobiť popáleniny, preto vyhýbajte sa akémukoľvek priameho kontaktu s parnou tryskou.
- Vždy pred čistením prístroja aj tiež v prípade výskytu problémov počas výroby kávy, vypnite prístroj a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Vyhýbajte sa kontaktu prírodného vodiča s horúcimi dielcami prístroja, pri zapínaní parnej trysky.
- Nedávajte ruky priamo pod zdroj pary, horúcej pary alebo nalievanej kávy, pretože môže to spôsobiť popáleniny alebo zranenie.
- Vždy vypínajte napájanie (tlačidlo ) pred zasunutím alebo vytiahnutím zástrčky zo zásuvky. Zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahom za napájací vodič – chytajte za samu zástrčku.
- Vždy vypínajte napájanie a vyťahujte zástrčku, keď prístroj cez dlhý čas nebude používaný, aj pred čistením.
- Nepoužívajte prístroj s predlžovacou šnúrou, iba ak šnúra bol kontrolovaná odborníkom alebo pracovníkom servisu.
- Prístroj by mal vždy byť napojený na zásuvku elektrickej siete (jedine striedavého prúdu) vybavenú ochranným kolíkom a s napätím uvedeným na štítku zariadenia.
- Prístroj používajte len v súlade s jeho určením opísaným v návode na obsluhu.
- Prístroj nepoužívajte v blízkosti tepelného zdroja, otvoreného ohňa, elektrického tepelného spotrebiča alebo na horúcich plochách. Nepoužívajte na žiadnom inom zariadení.
- Nenechávajte napájací vodič prístroja voľne visieť nad okrajom stola alebo police, aby sa dotýkal horúcej plochy.
- Nepoužívajte elektrický spotrebič s viditeľnými poškodeniami, poškodeným napájacím vodičom, po úpadku zariadenia alebo poškodenia iným spôsobom. Keď je predpoklad, že zariadenie je poškodené, kontrolu, opravu, reguláciu zariadenia môže jedine vykonať pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Neponárajte zariadenie do vody alebo do inej tekutiny.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vyškolená osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzeniami fyzických, zmyslových alebo duševných funkcií a osoby, ktoré nemajú skúsenosti s použitím zariadenia alebo vedomosti o ňom, ibaže pod dohľadom alebo ak budú zoznámené s pokynmi týkajúcimi sa prevádzky tohto zariadenia osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.

Presvedčte sa, či vyššie uvedené pokyny boli pre vás zrozumiteľné.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické parametre sú uvedené na továrenskom štítku výrobu.

Výkon zariadenia: 1250 W pri 230 V.

Objem nádržky na vodu: 1,2 l.

Kávovar je zariadenie triedy I, vybavené prírodným vodičom s ochrannou žilou a zásuvkou s ochranným kontaktom.

Kávovar vyhovuje požiadavkám platných noriem.

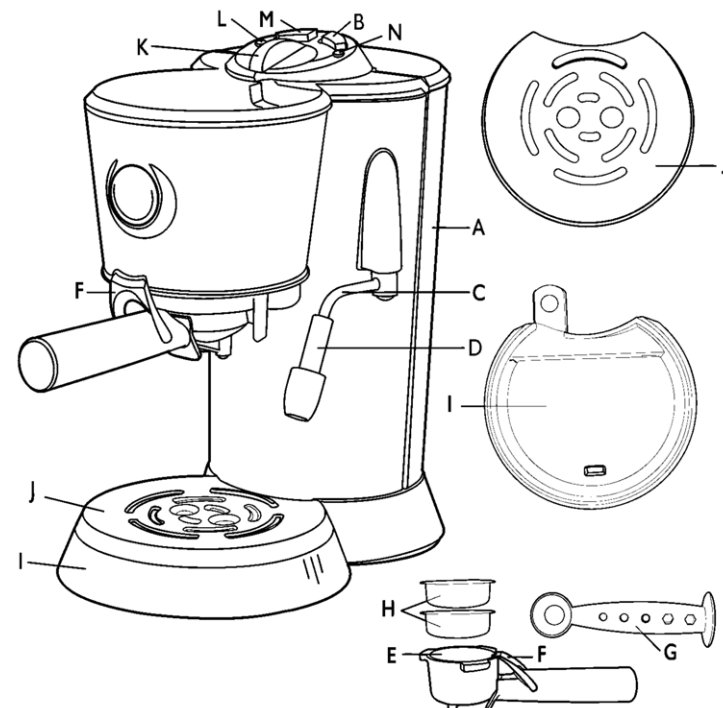
Zariadenie je v zhode s požiadavkami smerníc:

- Elektrické zariadenie s nízkym napätím (LVD) – 2006/95/EC
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC




Výrobok má CE označenie na továrenskom štítku.

O KÁVOVARE

Kávovar pripravuje veľmi aromatickú a chutnú kávu, pretože je zaistená vhodná teplota vody pre prípravu 92–94°C. Kávovar bol tak projektovaný, aby možno bolo sledovať jeho schopnosť prípravy kávy alebo prípravy pary na napenenie mlieka.



OPIS PRÍSTROJA

- Nádržka na vodu s objemom 1,2l**
Odoberateľná nádržka na vodu pre uľahčenie naplnenia, odoberateľná smerom hore.
- Tlačidlo (prepínač) horúca voda/para**  
- Parná tryska**
- Nasadenie na napenenie mlieka**
Gumové nasadenie bolo projektované takým spôsobom, aby uľahčilo prípravu za niekoľko sekúnd zovretej, hustej peny z mlieka. **Vždy ho používajte pre napenenie mlieka.**
- Držiak filtra**
- Blokáda filtra**
Je veľmi pomocná počas vysypavania použitej kávy z filtra. Udržiava filter v držiaku počas otáčania.
- Odmerka s ubíjadlom**
- Filter na 1 šálku, filter na 2 šálky**
- Miska na odkvapkávanie**
Môže byť odobratá pre jednoduchšie čistenie.
- Mriežka na odkvapkávanie**
Môže byť odobratá pre jednoduchšie čistenie.
- Vypínač regulátora**
Otočenie doľava – **espresso** z hlavy, otočenie doprava – **horúca voda** alebo **para** z trysky.
- Kontrolka zapnite/vypnite**
- Tlačidlo (vypínač) zapnite/vypnite** 
- Kontrolka stavu pripravenosti**
Dajte pozor, že počas obvyčajnej práce miska pre odkvapkávanie (I) sa bude naplňovať vodou. Pravidelne ju kontrolujte a v nevyhnutnom prípade vyprázdňte, aby sa vyhnúť preliatiu.

OBSLUHA OVLÁDACIEHO PANELA

Tlačidlo zapnutie/vypnutie (M)

Zapnite prístroj stlačením tlačidla (M). Kontrolka (L) sa rozsvieti na červeno, namiesto toho kontrolka stavu pripravenosti (N) začne blikať.

Pozor: Pred zapnutím prístroja presvedčte sa, či vypínač regulátora (K) je v polohe 0 (vypnuté).

Keď prístroj je schopný práce, kontrolka stavu pripravenosti (N) zhasne.

Pozor: Pamätajte, že keď kontrolka stavu pripravenosti (N) blikať, to znamená, že prístroj nezískal vhodnú teplotu.

Pre vypnutie prístroja stlačte tlačidlo (M).

ESPRESSO

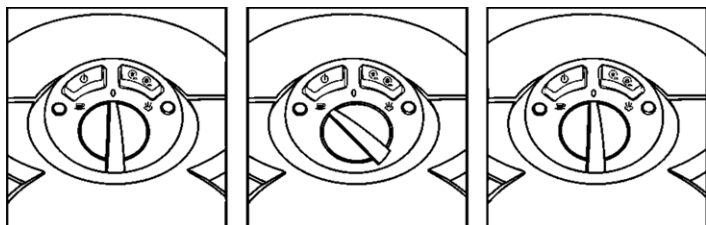
Keď prístroj je zapnutý – stlačené tlačidlo (M) (svieti kontrolka zapnutie/vypnutie (L)), a tlačidlo horúca voda/para (B) je v polohe „stlačený“ (kontrolka stavu pripravenosti (N) sa nesvieti) – zariadenie je v režime **espresso**.

Keď skôr bola používaná funkcia **para**, nastavte tlačidlo horúca voda/para (B) v polohe „stlačené“ (kontrolka stavu pripravenosti (N) sa nesvieti) – zariadenie je v režime **espresso**.

Pozor: pod hlavu výroby postavte šálku/šálky.

Pre prípravu **espressa** (zapnutie pumpy), otočte vypínač regulácie (K) proti smeru pohybu hodinových ručičiek do polohy ☞. Počas tohto procesu sa svieti kontrolka stavu pripravenosti (N).

Aby vypnúť pumpu (zastaviť prípravu/nalievanie kávy), opakovane nastavte vypínač do polohy 0.



HORÚCA VODA/VRIACA VODA

Keď prístroj je zapnutý – stlačené tlačidlo (M) (svieti kontrolka zapnutie/vypnutie (L)), a tlačidlo horúca voda/para (B) je v polohe „stlačený“ (kontrolka stavu pripravenosti (N) sa nesvieti) – zariadenie je v režime **horúca voda**.

Keď skôr bola používaná funkcia **para**, nastavte tlačidlo horúca voda/para

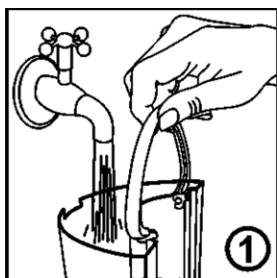
KRÁTKY SPRIEVODCA OBSLUHY KÁVOVARU

Nižšie uvedené výkresy majú Vám pomôcť pri používaní prístroja. Každý výkres má svoje číslo. Obsah tejto príručky bude obsahovať odkazy do týchto výkresov, teda boli očíslené pre ľahkosť a pohodlie ich použitia.

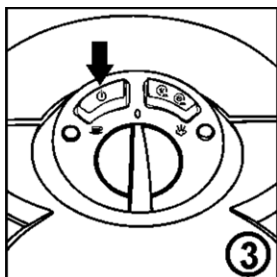
Napríklad: Naplňte nádržku na vodu (1) studenou vodou – nie minerálnou.

V každom prípade, keď uvidíte takéto čísla, oboznámte sa s výkresmi.

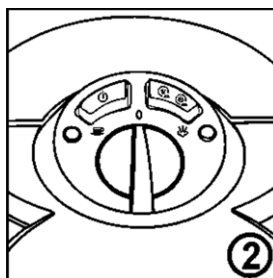
Príprava kávovaru – príprava espressa



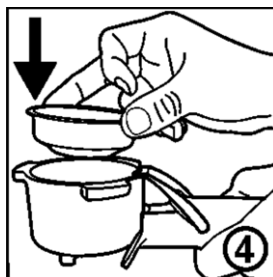
Naplňte nádržku studenou vodou do označenia **MAX**.



Stlačte tlačidlo (M), aby vypnúť prístroj. Rozsvieti sa kontrolka zapinanie/vypinanie (L). Začne blikať kontrolka stavu pripravenosti (N).



Presvedčte sa, že vypínač regulátora (K) je v polohe 0. Pripojte napájací vodič na sieťovú zástrčku striedavého prúdu 230V.



Zvoľte vhodný filter na 1 šálku alebo na 2 šálky (podľa svojich potrieb) a nasadte kovový filter (H) do držiaku filtra (E).

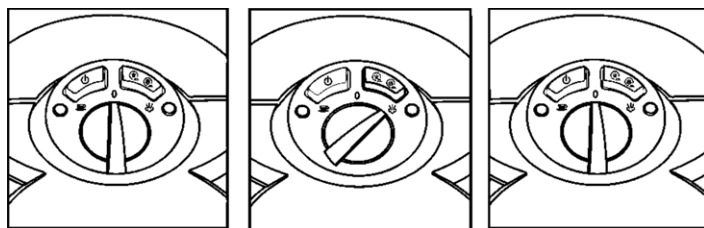
POKYN: Do kovového filtra vložte zomletú kávu pomocou odmerky (G). Ľahko stlačte kávu ubíjadlom, tzn. plochou časťou odmerky (G). Netlačte kávu príliš silno.

(B) v polohe „stlačené“ (kontrolka stavu pripravenosti (N) sa nesvieti) – zariadenie je v režime **para**.

Pozor: Pod parnú trysku (C) postavte vhodnú nádobu.

Pre prípravu **horúca voda/vriaca voda**, otočte vypínač regulácie (K) v súlade so smerom pohybu hodinových ručičiek do polohy ☞. Počas tohto procesu sa svieti kontrolka stavu pripravenosti (N).

Aby vypnúť nalievanie **horúcej vody/vriacej vody** opakovane nastavte vypínač do polohy 0.



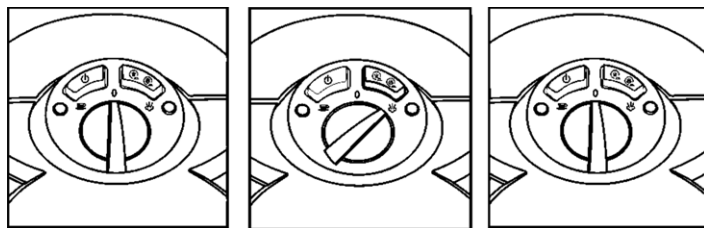
PARA

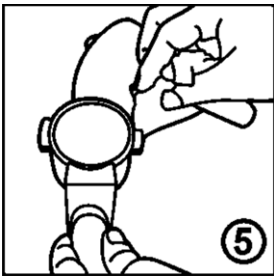
Keď prístroj je zapnutý – stlačené tlačidlo (M) (rozsvieti sa kontrolka zapnutie/vypnutie (L)), a tlačidlo horúca voda/para (B) je v polohe „stlačené“ (kontrolka stavu pripravenosti (N) sa nesvieti) – zariadenie je v režime **para**.

Keď skôr bola používaná funkcia **espresso** alebo **horúca voda**, nastavte tlačidlo horúca voda/para (B) v polohe „stlačené“ (kontrolka stavu pripravenosti (N) sa nesvieti) – zariadenie je v režime **para**.

Keď prístroj dosiahne potrebnú teplotu, prestane blikať a zhasne kontrolka stavu pripravenosti (N). Prístroj je schopný pripravovať paru.

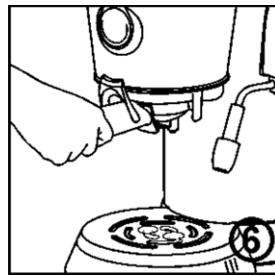
Aby začať dávkovanie **pary** otočte vypínač regulátora (K) v súlade so smerom pohybu hodinových ručičiek do polohy ☞. Počas tohto procesu sa svieti kontrolka stavu pripravenosti (N). Aby vypnúť dávkovanie **pary** opakovane nastavte vypínač do polohy 0.





Vyčistite krúžok držiaku filtra (E) zo zvyškov použitej kávy. Toto zabezpečí správne pripevnenie držiaku filtra (E) v hlave na prípravu.

Pozor: Espresso si vyžaduje drobnozrnnú zomletú kávu ako obyčajnú zrnú kávu.

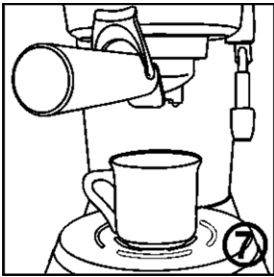


Nasadíte držiak filtra (E) do hlavy (nebadateľné na ľavej strane).

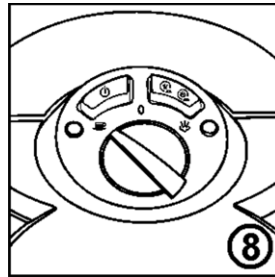
Pozor: výstupky na držiaku (E) musia byť v otvoroch v hlave.

Otočte držiak filtra (E) úplne doprava.

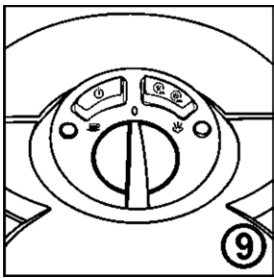
Upozornenie: Presvedčte sa, že držiak filtra (E) je správne pripevnený v hlave. Keď nie ste istí, neuvádzajte do chodu zariadenie. Skôr vyberte držiak filtra (E) a opakovane ho nasadíte hore uvedeným spôsobom, až do jeho správneho umiestnenia.



Postavte jednu alebo dve šálky pod výstupmi držiaku filtra (E).

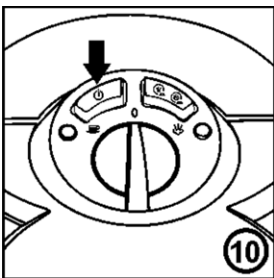


Otočte vypínač regulátora (K) doľava do polohy ☐, keď len prestane blikať a zhasne kontrolka stavu pripravenosti (N). Keď káva bola vhodne zomletá a správne stlačená, získanie tmavého espressa s penou „crema“ na povrchu, by nemalo trvať dlhšie ako cca 30 sekúnd. Počas tohto procesu sa svieti kontrolka stavu pripravenosti (N).

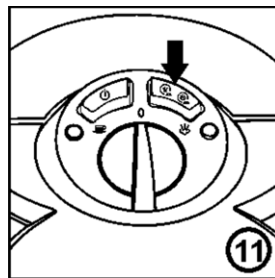


Otočte vypínač regulátora (K) opakovane doprava do polohy 0, aby zakončiť prípravu kávy.

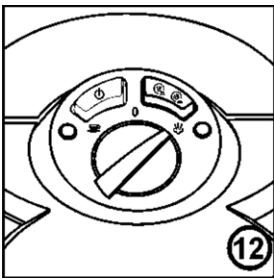
Napenenie mlieka



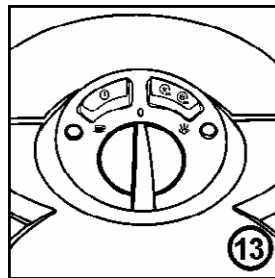
Presvedčte sa, že vypínač regulátora (K) je v polohe 0 a je stlačené tlačidlo ☐ (M). Zhasnutá kontrolka (N) informuje o stave pripravenosti prístroja.



Stlačte tlačidlo horúca voda/para ☐ ☐ (B), aby nastaviť prístroj v režime para (poloha ☐).



Prepláchnite trysku postavením pod trysku (C) nádoby a otočením vypínača regulátora (K) do polohy pary ☐.

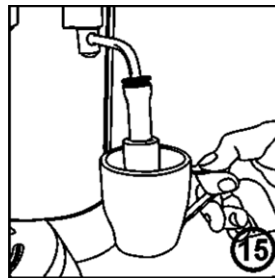


Vypnite paru otočením vypínača regulácie (K) do polohy 0.



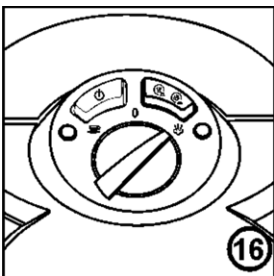
Naplňte malú kanvicu alebo pohár z nehrdzavejúcej ocele vo vzťahu 1/3 alebo 1/2 objemu čerstvým, studeným mliekom a na parnú trysku (C) nasadíte nasadenie na napenenie mlieka (D).

Pozor: KOVOVÁ PARNÁ TRYSKA MÔŽE BYŤ HORÚCA.

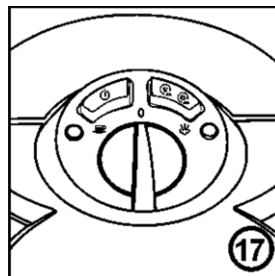


Zdvihnite kanvicu aby parná tryska sa ponorila 1/2 cm do mlieka.

Upozornenie: POČAS NAPENENIA, KANVICA/POHÁR BUDE VEĽMI HORÚCA.



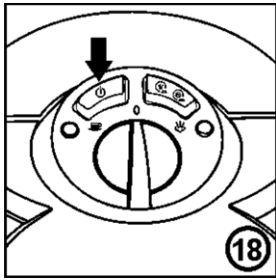
Otočte vypínač regulátora (K) do polohy ☐ a regulujte prietok pary takým spôsobom (ponorte parnú trysku do mlieka hlbšie alebo plytšie), aby získať požadovanú penu.



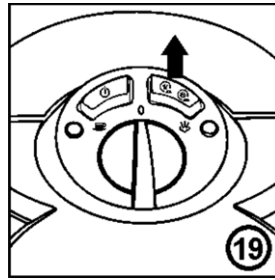
Otočte vypínač regulátora (K) do polohy 0, aby znížiť tlak do chvíle zdvojenia objemu mlieka. Hornú polovicu bude tvoriť napenené mlieko, a spodnú polovicu mlieko napenené paru.

Pokyn: Lyžičkou naložte penu do šálok s espressom. Pridajte horúce mlieko. Cappuccino by sa malo skladať z 1/3 kávy, 1/3 horúceho mlieka a 1/3 peny.

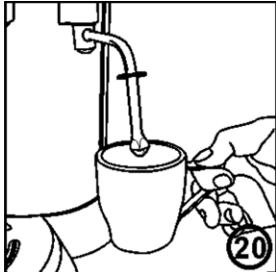
Horúca voda/vriaca voda



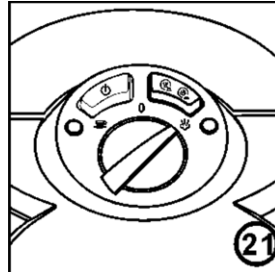
Presvedčte sa, že vypínač regulátora (K) je v polohe 0 a je stlačené tlačidlo (M). Zhasnutá kontrolka (N) informuje o stave pripravenosti prístroja.



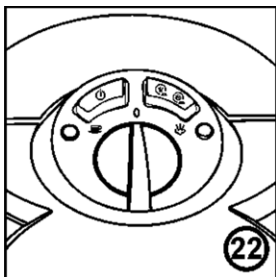
Kontrolujte, aby tlačidlo horúca voda/para (B) bolo v polohe „stlačené“. Vďaka tomu prístroj je v režime horúca voda/vriaca voda.



Dajte parnú trysku (C) do vnútra pohára. **Upozornenie:** POČAS NALIEVANIA, KANVICA/POHÁR BUDE VEĽMI HORÚCA.

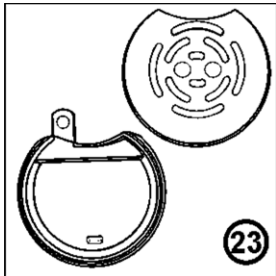


Otočte vypínač regulátora (K) do polohy . Z parnej trysky (C) vyplynie horúca voda. Počas tohto procesu sa svieti kontrolka stavu pripravenosti (N).

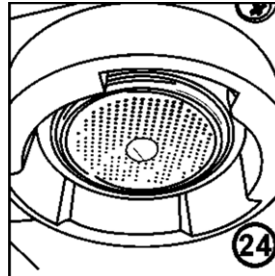


Keď získate dostatočné množstvo horúcej vody, otočte vypínač regulátora (K) do polohy 0. Vyberte šálku alebo nádobu spod trysky (C). **Upozornenie:** Keď príprava je zakončená a vypínač regulátora (K) je v polohe 0 to zvyšok pary pod tlakom môže byť uvoľnený do misky na odkvapkávanie. Je to obyčajný jav.

Čistenie



Vyberte mriežku (J) a misku na odkvapkávanie (I). Vyčistite tieto dielce s teplou vodou s tekutinou na umývanie riadu. Neumývajte v umývačke riadu. Toto môže deformovať tieto dielce.



Keď vnútorná časť krúžku filtra je čiastočne alebo úplne pokrytá zomletou kávou, vyčistite ju preliatím častí alebo celej nádržky na vodu.

PRÍPRAVA KÁVOVARU PRED PRVÝM POUŽITÍM (OPIS)

1. Prístroj postavte na suchom a nepohyblivom povrchu.
2. Presvedčte sa, či miska (I) a mriežka (J) na odkvapkávanie sú na svojom mieste.
3. Nádržku na vodu naplňte čerstvou vodou.

Existujú dva spôsoby naplňovania nádržky na vodu:

- a) Zdvihnute veko nádržky nachádzajúce sa v hornej časti kávovaru a s použitím napr. kanvice, naplňte ju čerstvou studenou vodou alebo filtrovanou vodou a zatvorte veko.
- b) Alternatívne možno vybrať nádržku na vodu a naplniť ju čerstvou studenou vodou. Pre tento účel zdvihnite veko a používajúc ho ako držiak, vysuňte nádržku na vodu. Potom naplňte ju čerstvou studenou vodou alebo filtrovanou vodou. Postavte nádržku na vodu na miesto a zatvorte veko.

Pozor: Pred zapnutím prístroja presvedčte sa, či vypínač regulátora (K) je v polohe 0 (vypnuté) (2).

4. Pripojte napájací vodič na sieťovú zásuvku striedavého prúdu 230 V. Stlačte tlačidlo (M), aby zapnúť prístroj (3). Zapnite prístroj stlačením tlačidla (M). Rozsvieti sa červená kontrolka (L), namiesto toho kontrolka stavu pripravenosti (N) začne blikať. Keď prístroj je schopný práce, kontrolka stavu pripravenosti (N) zhasne.

Pozor: Pamätajte, že keď kontrolka stavu pripravenosti (N) blika, to znamená, že prístroj nedosiahol potrebnú hodnotu práce.

Pozor: Pri prvom použití zariadenia alebo keď zariadenie nebolo dlhšiu dobu používané, veľmi dôležité je opláchnutie prístroja.

5. Nasadte do držiaka filter (H) pre jednu alebo dve šálky. Naložte držiak filtra (E) v hlave na výrobu (6).
6. Postavte dostatočne veľkú nádobu pod dva otvory na naplňovanie (7). Presvedčte sa, či prístroj je v režime **espresso** to znamená, že je stlačené tlačidlo (M) (svieti sa kontrolka zapnutie/vypnutie (L)), a tlačidlo horúca voda/para (B) je v polohe „stlačené“ (kontrolka stavu pripravenosti (N) nesvieti).
7. Otočte vypínač regulácie (K) proti smeru pohybu hodinových ručičiek (8) do polohy espresso i dovoľte na prietok vody do prázdnej celej nádržky na vodu. Počas tohto procesu sa svieti kontrolka stavu pripravenosti (N).


PRÍPRAVA ESPRESSA (OPIS)

Pred začatím výroby kávy presvedčte sa, že prístroj je v režime **espresso** to znamená, že svieti sa červená kontrolka napájania (L), a kontrolka stavu pripravenosti (N) zhasne.





Pre získanie aromatickej kávy, odporúčame začiatčne ohriať šálky, držiak filtra a filter nasledujúco:

Začiatčne ohrievanie držiaku (E) s filtrom (H)

1. Naplňte nádržku na vodu studenou vodou (1) a dajte do prevádzky zariadenie (3).
2. Zvoľte vhodný filter (H) a nasadte ho do držiaka (E) (4). **Pokyn:** Pre jednu dávku kávy použijte menší filter (pre jednu šálku), a väčšie pre dve dávky kávy.

3. Vyberte držiak filtra (**E**), pridržte ho pod hlavou a opláchnite vodou, otočte vypínač regulácie (**K**) proti smeru pohybu hodinových ručičiek do polohy espresso  (**8**) pre začatie prietoku vody a opakovane ju otočte do polohy **0**, aby vypnúť prístroj (**9**).
4. Nechajte vyschnuť držiak filtra.

Začiatkové ohrievanie nádob

5. Šálky možno aj ohriať naplnením ich horúcou vodou. Presvedčte sa, že prístroj je v režime **espresso** to znamená, že je stlačené tlačidlo  (**M**) (svieti sa kontrolka zapnutie/vypnutie (**L**)), a tlačidlo horúca voda/para  (**B**) je v polohe „stlačené“  (kontrolka stavu pripravenosti (**N**) sa nesvieti). Dajte parnú trysku (**C**) do vnútra šálky. Otočte vypínač regulátora (**K**) do polohy  pre začatie prietoku horúcej vody z parnej trysky (**C**). Aby zastaviť tento proces, nastavte vypínač do polohy **0**. Vylejte horúcu vodu zo šálok.

Príprava kávy


6. Kontrolujte či v nádržke je studená voda. Keď nie je voda alebo je veľmi malo vody, naplňte nádržku studenou vodou (**1**) a dajte zariadenie do prevádzky (**3**).
7. Odmerkou (**G**) naplňte filter drobno zomletou kávou.
8. Druhou stranou (plochým povrchom) odmerky (**G**) pritlačte ľahko kávu s otočením o 90 stupňov, aby naplniť dno. Toto spôsobí utesnenie stlačenej kávy.
9. Odstráňte prípadný prebytok kávy, aby bola rovno s okrajom držiaku filtra (**H**) (**5**).

Dôležité: Presvedčte sa, aby v držiaku filtra (**H**) nebolo príliš veľké množstvo kávy.


Pokyn: Dávkovanie kávy a miera pritlačenia by v každom prípade mala byť rovná. Od veľkosti zŕn zomletej kávy závisí doba nalievania pripravenej kávy. Kým drobnejšia káva, tým rýchlosť nalievania je menšia.

Pokyn: Presvedčte sa, či pri tlačení kávy je plochá časť odmerky (**G**) suchá. V prípade, že koncovka bude vlhká môže dôjsť k zlepovaniu častok kávy.

Pozor: Príliš drobno zomletá káva môže spôsobiť zapchatie otvotov filtra (**H**) a blokovanie prietoku kávy.

10. Držiak filtra (**E**) nasadte do hlavy a otočte celkom doprava (**6**).
11. Šálky podstavte pod otvory na nalievanie držiaku (**E**) (**7**).
Uwaga: Kontrolujte, či prístroj je schopný prevádzky. Pamätajte, že keď kontrolka stavu pripravenosti (**N**) bliká to znamená, že prístroj nie je ešte schopný prevádzky.
12. Aby začať nalievanie kávy, otočte vypínač regulácie (**K**) proti smeru pohybu hodinových ručičiek do polohy espresso  (**8**). Počas tohto procesu sa svieti kontrolka stavu pripravenosti (**N**). Pre zastavenie tohto procesu opakovane otočte vypínač do polohy **0** (**9**).
Pokyn: Ideálne pripravená káva je tmavá a karamelová s červeným leskom. Vo veľkej miere závisí od kvality použitej kávy. Podávajte kávu čerstvo pripravenú, vždy horúcu.

Obsluha kávovaru po príprave kávy

13. Otočte držiak filtra (**E**) doľava a vyberte ho z hlavy.
14. Vyčistite držiak filtra (**H**) z použitej kávy. Pri tejto činnosti pridržte filter tlačiac palcom blokadu filtra (**F**).
Pokyn: Po každom použití prístroja, odporúča sa opláchnuť hlavu malým množstvom vody. Bude to spôsobiť vypláchnutie použitej kávy, ktorá sa prílepila do spodnej strany hlavy. Pre tento účel stačí otočiť vypínač do polohy espresso  a dovoliť na voľný prietok vody.




PRÍPRAVA NAPENENÉHO MLIKA (OPIS)

Pre napenenie mlieka sa používa funkciu pary. Para spĺňa dve úlohy. Po prvé zohrieva mlieko. Po druhé para mieša vzduch dajúc jemný, zamatový výzor.

Obdobne, ako pri výrobe kávy, pri napenení mlieka sa najlepšie výsledky získava s uplynutím času a získaním skúsenosti užívateľom.

Pokyn: Pamätajte, že káva je základom všetkých kávových nápojov a mlieko je len dodatok.



Pozor: Odporúča sa ako prvé pripraviť espresso, a potom napenenie mlieka.

Pred začatím napenenia mlieka presvedčte sa, či prístroj je v režime **pary** to znamená, že stlačené je tlačidlo  (**M**) (svieti sa kontrolka zapnutie/vypnutie (**L**)), a tlačidlo horúca voda/para  (**B**) je v polohe „stlačené“  (kontrolka stavu pripravenosti (**N**) sa nesvieti (**10**) (**11**)).

1. Kontrolujte či v nádržke je studená voda. Keď nie je alebo je veľmi malo, naplňte nádržku studenou vodou (**1**).
2. Určte množstvo potrebného mlieka na základe počtu pripravovaných šálok alebo veľkosti kanvice na mlieko
Pokyn: Pamätajte, že objem mlieka sa zvyšuje počas nepeňovania mlieka

3. Nalejte studené, ochladené mlieko do kanvice z nehrdzavejúcej ocele, naplňajúc ju od 1/2 do 2/3 objemu (**14**).

Pokyn: Uchovávajte kanvicu z nehrdzavejúcej ocele s mliekom v chladničke takým spôsobom, aby bolo dobre ochladené. Pamätajte, aby pred použitím neoplachovať kanvicu teplou vodou.

4. Opláchnite parnú trysku (**C**) postavením pod trysku (**C**) nádoby a otočením vypínača regulácie (**K**) do polohy pary  (**12**). Vypnite paru stlačením vypínača do polohy **0** (**13**).
5. Dajte parnú trysku (**C**) na bok zariadenia a nasadte na trysku (**C**) nasadenie na napeňovanie mlieka (**D**).
6. Parnú trysku ponorte do mlieka takým spôsobom, aby tryska bola cca jeden centimeter nižšie povrchu a aktivujte vypustenie pary stlačením vypínača regulácie (**K**) do polohy  (**15**) (**16**).
7. Prechýľte kanvicu takým spôsobom, aby parná tryska bola v kanvici a znižujte kanvicu kým koncovka parnej trysky nebude nižšie hladiny mlieka. Bude to spôsobiť začatie výroby napeneného mlieka.

Pozor: Zabraňte nerovnomernému výstupu pary, vtedy nebude vhodné prevzdušnenie peny. Aby sa tomu vyhnúť, zdvihnite kanvicu takým spôsobom, aby parná tryska sa hlbšie ponorila do mlieka. Pamätajte, že ideálna konzistencia je mäkká, zamatová pena.

8. Keď mlieko sa zohreje a napení sa, úroveň mlieka sa v kanvici začne zvyšovať. Keď to sa vyskytne, znižujte kanvicu, vždy udržiavajte koncovku parnej trysky blízko nižšie hladiny mlieka.
9. Keď získate penu zdvihnite kanvicu takým spôsobom, aby parná tryska bola v strede mlieka.

Pokyn: Množstvo želanej peny bude sa meniť podľa druhu pripravovaného nápoja. Napr. cappuccino vyžaduje väčšie množstvo peny ako kávový nápoj na základe espressa, servírovaný s mliekom napeneným parou.

10. Keď mlieko bude ohriate do teploty 60–65°C, okamžite zatvorte paru stlačením vypínača (**K**) do polohy **0** (**17**).

Pokyn: Keď nemate teplomer, dobrým ukazovateľom dosiahnutia potrebnej teploty je situácia, v ktorej sa nemožno dotknúť boku kanvice dlhšie ako 3 sekundy.





Dôležité: Neuvedte do varu mlieko.

11. Odstráňte kanvicu, vyberte z parnej trysky (**C**) nasadenie na napenenie mlieka (**D**), ktoré po každom použití umývajte teplou vodou s tekutinou na mytie riadu, čistiac všetky otvory. Okamžite vyčistite parnú trysku (**C**) a jej koncovku pomocou čistej vlhkej handričky a opláchnite malým množstvom pary.
12. Držiak kanvicu v ruke ľahko búchnite kanvicou o stôl takým spôsobom, aby oslobodiť bublinky vzduchu a potom pohybujte kanvicou kruhovým pohybom do chvíle, keď mlieko bude sa lesknúť a nebudú v ňom žiadne bublinky. Pomôže to získať homogénnu konzistenciu mlieka a peny.

POUŽÍVANIE FUNKCIE HORÚCEJ VODY

Funkcia **horúcej vody** je výnimočná pre prípravu nápoja long black (espresso rozriedené horúcou vodou), horúcej čokolády aj naplňovanie kanvice na kávu s piestikom, aj čajníka na čaj.

Pozor: Pred použitím funkcie horúcej vody sa presvedčte, či nasadenie na napenenie mlieka (**D**) je vybraté z parnej trysky (**C**).

1. Naplňte nádržku na vodu studenou vodou (**1**).
Zapnite prístroj (**3**). Pri používaní funkcie **horúcej vody** je nevyhnutné, aby prístroj bol v režime **horúca voda** to znamená, že je stlačené tlačidlo  (**M**) (svieti sa kontrolka zapnutie/vypnutie (**L**)), a tlačidlo horúca voda/para  (**B**) je v polohe „stlačené“  (kontrolka stavu pripravenosti (**N**) sa nesvieti) (**18**) (**19**).
2. Postavte šálku alebo nádobu pod parnú trysku **horúcej vody/pary** a uveďte do chodu funkciu **horúcej vody** otočením vypínača regulácie (**K**) do polohy  (**20**) (**21**). Počas tohto procesu sa svieti kontrolka stavu pripravenosti (**N**).
3. Po naplnení šálky alebo nádoby potrebným množstvom horúcej vody, odpojte horúcu vodu otočením vypínača regulácie (**K**) do polohy **0** (**22**).
4. Vyberte šálku alebo nádobu a parnú trysku (**C**) nechajte nad miskou na odkvapkanie (**I**).

RECEPTY NA ESPRESSO



ESPRESSO (SHORT BLACK)

Espresso to koncentrovaná, silná káva s vrstvou peny na povrchu – známa ako „crema“ (vrstva hnedej peny). Espresso je základ všetkých kávových nápojov. Jeho druhy sa získava pridaním rôzneho množstva mlieka a peny.

- Pripravte sklenenú šálku na espresso 90 ml alebo malú šálku na kávu.
- Nalejte klasické espresso (30–35 ml).



LONG BLACK

Štandardné espresso s dodatkom horúcej vody, servírované v obyčajnej šálke na kávu alebo v pohári. Horúca voda je dodávaná ako prvá takým spôsobom, aby bola udržaná vrstva „crema“.

- Pripravte šálku 190 ml.
- Nalejte do nej klasické alebo dvojitú espresso.
- Podľa chuti horúcu vodu.



MACCHIATO

Macchiato, názov pochádza od talianskeho slova znamenajúceho „škvrtu“. Tradične je servírované ako štandardné espresso s lyžičkou mlieka na povrchu a malým množstvom peny („crema“) v strede.

- Pripravte sklenenú šálku na espresso 90 ml alebo malú šálku na kávu.
- Nalejte klasické alebo dvojitú espresso.
- Pridajte lyžičku mlieka na povrch.



FLAT WHITE

Iným obľúbeným kávovým nápojom je flat white, nápoj na základe espressa, s napeneným mliekom, servírovaný v obyčajnej šálke na kávu alebo v pohári. Vrstva napeneného mlieka by na povrchu mala mať 2 mm, aby izolovať kávu.

- Pripravte šálku 190 ml.
- Nalejte klasické alebo dvojitú espresso.
- Pridajte napenené mlieko.



CAFFÈ LATTE

Espresso zmiešané s napeneným mliekom; obyčajne servírované v sklenenej nádobe. Vrstva napeneného mlieka by na hornom povrchu mala mať 10 mm, aby izolovať kávu.

- Pripravte sklenenú nádobu 220 ml alebo šálku.
- Nalejte klasické alebo dvojitú espresso.
- Pridajte napenené mlieko.



CAPPUCCINO

Tento vynikajúci nápoj je espresso s dodatkom napeneného mlieka, s penou i posypaný kakaom. Obdržaný nápoj, je v dvoch tretinách káva s mliekom, a v jednej tretine pena.

- Pripravte šálku 190–240 ml.
- Nalejte klasické alebo dvojitú espresso.
- Dodržte pomer dve tretiny kávy s mliekom, jedna tretina peny.
- Vrch posypte kakaom.



CAFFÈ MOCHA

Pripravená obdobným spôsobom ako cappuccino, ale s dodatkom čokolády na pitie. Stačí priamo pridať čokoládu do espressa i zamiešať pred pridaním napeneného mlieka a peny.

- Pripravte šálku 190–240 ml.
- Nalejte klasické alebo dvojitú espresso.
- Pridajte dve lyžičky čokolády na pitie.
- Pridajte mlieko napenené na pare.
- Dodržte pomer dve tretiny kávy s mliekom, jedna tretina peny.



CON PANNA

Druh originálnej viedenskej kávy, tento vynikajúci nápoj to espresso s dodatkom šľahačky. Môže byť aj posypaná škoricou alebo čokoládou.

- Pripravte šálku 190 ml.
- Nalejte klasické alebo dvojitú espresso.
- Pridajte šľahačku.
- Posypte škoricou alebo čokoládou.

ÚDRŽBA A ČISTENIE

Dôležité je pravidelné čistenie prístroja. Toto zaisťuje vysokú kvalitu pripravovanej kávy. Odporúča sa systematické čistenie po každej výrobe kávy. Predovšetkým:

- Prepláchnite vodou sadu hlavy.
- Prepláchnite parou parnú trysku (C).
- Dosucha pretrite parnú trysku (C) pomocou vlhkej handričky, okamžite po použití prístroja.
- Vyberte filter (H) z držáku (E) a umyte ho spolu s čistením otvorov filtra (H).
- Vyprázdňte a oplachnite misku na odkvapkávanie (I).

Dôležité: Nikdy neumývajte dielce prístroja a príslušenstvo v umývačke riadu.

Čistenie misky (I) a mriežky (J) na odkvapkávanie

Vyberte misku (J) a mriežku na odkvapkávanie (I) (23). Umývajte vodou s jemným čistiacim prostriedkom, prepláchnite a vysušte.

Pozor: Presvedčte sa, že sa vložka po vybratí a nasadení misky (I) a mriežky (J) na odkvapkávanie nachádza na vhodnom mieste.

Čistenie sady hlavy, držáku filtra (E) a filtra (H)

Filter (H) a držiak filtra (E) prepláchnite teplou vodou, vždy po použití a potom vysušte.

Aby vyčistil sadu hlavy z použitej kávy, prepláchnite ju vodou, pretrite hlavu a vnútorný krúžok vlhkou handričkou. V prípade, v ktorom otvory vo filtrí sú zapchaté kávou, použijte jemnú kefku.

Gumové tesnenie hlavy

Tesnenie hlavy je na spodnej strane sady hlavy a utesňuje držiak filtra (E) počas nalievania kávy.

Pozor: Keď prístroj nie je používaný dlhšiu dobu odporúčame, aby držiak filtra (E) neostával v sade hlavy, pretože toto môže znížiť trvanlivosť tesnenia.

Je samozrejme, že po istej dobe tesnenie stráca svoju pružnosť a vyžaduje výmenu. Príznakom opotrebenia tesnenia je nedostatok tesnosti medzi držiakom filtra (E) a hlavou (viditeľná para okolo sady hlavy počas nalievania espressa).

Pozor: Kontaktujte sa s najbližším autorizovaným servisným strediskom keď myslíte, že tesnenie sady hlavy si vyžaduje výmenu.

Vonkajšie elementy

Dosucha pretrite zariadenie len vlhkou handričkou. Nepoužívajte kefky a brúsne čistiace prostriedky, pretože môžu zničiť vonkajšie povrchy.

Čistenie parnej trysky (C)

Udržanie v čistote parnej trysky (C) je dôležité pre zaistenie maximálnej schopnosti funkcie pary. Navrstvenie napr. zoschnutého mlieka na tryske (C) zníži jej schopnosť na parenie a napeňovanie.

Dôležité: Okamžite po každom použití dosucha pretrite trysku (C) pomocou vlhkej handričky a prepláchnite malým množstvom pary.

V prípade, keby mlieko zaschlo na parnej tryske (C), oviňte trysku (C) čistou vlhkou handričkou, otočte trysku (C) nad misku na odkvapkávanie (I) a zapnite paru na cca 10 sekúnd. Potom nechajte handričku na tryske (C) cez cca 5 minút do jej nasiaknutia. Opakujte tento postup, keď zašpinenie ďalej ostáva.

Dôležité: Nemožno čistiť parnú trysku (C) pomocou brúsnych prostriedkov, pretože môže poškodiť trysku.

ODVÁPŇOVANIE

Kameň na povrchová usadenina minerálov, ktorý sa prirodzene vykytuje na všetkých zariadeniach, spojených so zohrievaním vody. Preto prístroj bude vyžadovať periodicke odvápnovanie. Odporúčame odvápnovanie prístroja každých 4–6 mesiacov, bude to závisieť od frekvencie používania.

Roztoky na odvápnovanie

Tradične na odvápnovanie espresso-kávovaru sa používajú prostriedky:

- Tabletky proti odvápnovaniu espresso-kávovarov.
- Tekutiny špeciálne určené pre tento účel.
- Roztok octu.

Odvápnovanie espresso-kávovaru

Pozor: Presvedčte sa, že prístroj je vypnutý a napájací vodič je vytiahnutý zo sieťovej zásuvky.

1. Vyberte nádržku na vodu a prepláchnite ju dosucha. Podľa používateľského roztoku na odvápnovanie, konajte nasledujúco:

- A. Tabletky proti odvápnovaniu espresso – kávovarov
Nalejte do nádržky 1,5l teplej vody a dajte do nej tabletky proti odvápnovaniu v množstve odporúčaným výrobcom. Po rozpustení sa tabletiék (cca 5–7 minút) opakovane nasadte nádržku.

- B. Tekutina na odvápnovanie

Nalejte do nádržky cca 1,5l teplej vody. Pridajte tekutinu na odvápnovanie v množstve odporúčaným výrobcom a nasadte nádržku.

- C. Roztok octu

Nalejte do nádržky cca 1,5l teplého roztoku octu (3,5 poháru vody, 0,5 poháru octu 10%) a nasadte nádržku.

2. V prípade, keby držiak filtra (E) bol pripojený v sade hlavy, odstráňte ho, opatrne prepláchnite pod tečúcou a odložte na bok.


3. Pomocou skrutkovača odskrutkujte filter od spodnej strany sady hlavy.

4. Vyberte filter, podložku, skrutku aj tesnenie a odložte ich na bok, na bezpečnom mieste.


Dôležité: Davajte pozor, aby ste po demontáži sady hlavy nestratili filter, podložku, skrutku a tesnenie.

5. Pomocou malej jemnej kefky vyčistite oblasť sparovania hlavy, odstráňujúc všetkú použitú zomletú kávu.

6. Pod sadou hlavy postavte dostatočne veľkú nádobu.


7. Zasuňte zástrčku napájaceho vodiča do sieťovej zásuvky a zapnite prístroj stlačením tlačidla  (M).

Pozor: Pamätajte, že keď bliká kontrolka stavu pripravenosti (N) to znamená, že prístroj je v stave dosahovania teploty práce. Keď prístroj dosiahne potrebnú teplotu kontrolka pripravenosti (N) prestane blikat a zhasne. To znamená, že prístroj dosiahol potrebnú teplotu a je schopný práce.

8. Otočte vypínač regulácie (K) do polohy espresso  a dovoľte, aby polovica roztoku na odvápnovanie pretiekla cez sadu hlavy.


Dôležité: Nevyliievajte roztok cez parnú trysku (C).

Pozor: Podľa veľkosti nádržky pod sadou hlavy, nevyhnutné môže byť jej vyprázdnenie počas tohto procesu



9. Otočte vypínač (K) do polohy 0 pre zastavenie prietoku (po prietoku cca polovice roztoku) a potom stlačte tlačidlo  (M) vypínajúce zariadenie.

10. Nechajte prístroj cca 10–15 minút, aby zafungoval roztok na odvápnovanie.

11. Potom stlačte tlačidlo  (M). Prístroj sa vypne.

12. Stlačte vypínač regulácie (K) do polohy espresso  a dovoľte na prietok cez hlavu ostatnej časti roztoku na odvápnovanie.

13. Vyberte nádržku na vodu zo zariadenia a dôkladne prepláchnite pod tečúcou vodou a presvedčte sa, že boli odstránené všetky stopy roztoku. Naplňte nádržku čistou vodou (1) a nasadte ju do prístroja.

14. Zapnite prístroj tlačidlom  (M) a otočte vypínač regulácie (K) do polohy espresso . Dovoľte na prietok cez hlavu celej čistej vody. Tento proces opakujte 2 krát.

Pozor: Podľa veľkosti nádržky pod hlavou na sparovanie, bude nevyhnutné jej vyprázdnenie počas tohto procesu.

15. Po zakončení odstráňte nádržku spod sady hlavy a dôkladne pretrite celú sadu hlavy.

16. Opatrne do hlavy montujte gumové tesnenie, filter a vložku, v opačnom poradí do ich demontáže. Skrutkovačom úplne priskrutkujte pripievňovaciu skrutku.

17. Naplňte nádržku čerstvou vodou (1) a nasadte ju do prístroja. Zariadenie je schopné ďalšej prevádzky.

MOŽNÉ PORUCHY PRI PREVÁDZKE KÁVOVARU

PORUCHA	MOŽNÁ PRÍČINA	ODSTRÁNENIE
Káva tečie z boku držiaku filtra	Držiak filtra (E) nie je primerane pripevnený alebo nie je dostatočne priskrutkovaný.	Presvedčte sa, že držiak (E) je správne uložený v sade hlavy a úplne priskrutkovaný. Vid' Príprava espressa – str. 22.
	Na okraji vložky filtra (H) je použitá káva.	Vyčistite okolo horný okraj filtra (H) a dosucha vytierajte hlavu z kávy.
	Hlava na prípravu je zašpinená.	Vytierajte hlavu vlhkou handričkou.
	Hlava je poškodená.	Kontaktujte sa s autorizovaným servisným strediskom.
	Gumové tesnenie hlavy je poškodené alebo opotrebené.	Kontaktujte sa s autorizovaným servisným strediskom.
Káva netečie	Nie je voda v nádržke na vodu.	Naplňte nádržku vodou (1).
	Nádržka na vodu nie je správne inštalovaná.	Nadol stlačte nádržku na vodu, aby sa presvedčilo, či je správne osadená.
	Vypínač (K) je nastavený v inej polohe, napr. ☹️.	Presvedčte sa, či vypínač regulácie (K) je v polohe ☺️.
	Filter na hlavu môže byť zapchatý.	Vid' Odvápňovanie – str. 25.
	Filter na kávu (H) je zapchatý. Káva je príliš drobno zomletá alebo príliš silne stlačená.	Vyprázdňte filter (H) a prepláchnite ho pod tečúcou vodou. Handričkou pretrite hlavu na sparovanie.
Káva pretieka kvápkami	Káva je zomletá príliš jemne alebo príliš silne stlačená.	Pokiaľ používať príliš jemne zomletú kávu, netlačte ju príliš silne.
	V zariadení je usadenina vápnika.	Vid' Odvápňovanie – str. 25.
Espresso nemá charakteristickú penu	Zomletá káva je príliš stará.	Používajte čerstvú kávu. Po otvorení kávy presvedčte sa, že ju uschováte v tesne uzavretej nádobe.
	Káva nie je dostatočne silne stlačená.	Silnejšie stlačte zomletú kávu.
	Káva je príliš hrubo zomletá.	Používajte vhodne zomletú kávu alebo zmeňte značku kávy.
	Nedostatočné množstvo kávy v filtrí. (H).	Vid' Príprava espressa – str. 22.
Držiak sa uvoľnil počas výroby kávy	Káva je stlačená príliš silne.	Jemnejšie stlačte zomletú kávu.
	Zomletá káva je príliš jemná.	Používajte hrubšie zomletú kávu.
	Držiak filtra (E) nie je príliš silne osadený, pretože nebol dostatočne silne priskrutkovaný.	Presvedčte sa, že držiak filtra (E) je správne založený a úplne priskrutkovaný v hlavu. Vid' Príprava espressa – str. 22.
	Na okraji vložky držiaku (H) je použitá káva.	Vyčistite okolo horný okraj filtra (H) a dosucha pretrite hlavu z kávy.
	Hlava na prípravu je znečistená.	Pretrite hlavu vlhkou handričkou.
	Hlava je poškodená.	Kontaktujte sa s autorizovaným servisným strediskom.
Káva je studená	Gumové tesnenie hlavy je poškodené alebo opotrebené.	Kontaktujte sa s autorizovaným servisným strediskom.
	Šálky, filtre (H) alebo hlava filtra je studená.	Pred výrobou kávy zohrejte šálky, filtre a držiak. Vid' Príprava espressa – str. 22.
	Počas prípravy cappuccina alebo latte, mlieko nie je dostatočne zohrievané.	Kontrolujte, či mlieko je správne zohrievané počas napeňovania. Presvedčte sa, či mlieko nebolo uvedené do varu. Vid' Príprava napeňovaného mlieka – str. 23.
Chýba para z parnej trysky	Parná tryska (C) je blokovaná	Vid' Údržba a čistenie – str. 25.
Nedostatočné množstvo napeňovaného mlieka	Mlieko nie je čerstvé.	Kontrolujte, či mlieko je čerstvé.
	Teplota mlieka je príliš vysoká.	Presvedčte sa, či mlieko pred použitím je primerane ochladené.
	Kanvica.	Pre získanie najlepších výsledkov počas napeňovania, použijte pripojenú kanvicu z nehrdzavejúcej ocele a podľa možnosti pred použitím ochlaďte ju alebo prepláchnite studenou vodou.
	Parná tryska je blokovaná	Vid' Údržba a čistenie – str. 25.
Šálky sú nerovnomerne naplňované	Mlieko bolo uvedené do varu.	Skúste opakovane použiť čerstvé, ochladené mlieko.
	Nerovnomerné naplňovanie alebo prerušované tiečenie kávy.	Presvedčte sa, či káva je rovnomerne stlačená a kontrolujte, či nie sú prekážky v prietoku z výstupných otvorov v hlavu na pripevnenie filtra.
Espresso má zlú chuť	Poškodená priehradka v držiaku filtra (E).	Kontaktujte sa s autorizovaným servisným strediskom.
	Bol použitý nevhodný druh kávy.	Vyskúšajte iné druhy kávy.
Pumpa je nezvyklo hlučná	Po odvápnovaní prístroj nebol dostatočne vypláchnutý	Prepláchnite zariadenie plnou nádržkou na vodu až k jej vyprázdneniu pred výrobou nasledujúcej kávy.
	V nádržke nie je voda.	Naplňte nádržku vodou. (1).
Prístroj nefunguje	Nádržka na vodu nie je správne nasadená.	Kontrolujte či nádržka na vodu je správne nasadená.
	Filter (H) v hlavu na výrobu môže byť zapchatý.	Vyberte hlavu filtra (E) a vyčistite hlavu sady. Vid' Údržba a čistenie – str. 25.
	V prístroji sú usadeniny kameňa.	Vid' Odvápňovanie – str. 25.

EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDÁCIA

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrečka z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zuzitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebičov zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.



Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

Tisztelt Vásárlók!

Kérjük figyelmesen olvassák el az alábbi használati utasítást. Különös figyelmet kell szentelni a biztonsági előírásoknak. A használati utasítást kérjük megőrizni, hogy a termék későbbi használata során is rendelkezésre álljon.

Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikori, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.

A KÁVÉFŐZŐ BIZTONSÁGOS ÉS MEGFELELŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

- Olvassa el figyelmesen és őrizze meg a készülékhez csatolt használati utasítást.
- A készüléket mindig lapos, egyenletes felületre helyezze.
- A kávéfőzőt ne használja üres víztartállyal. A tartályt csak tiszta, hideg vízzel töltsse fel. Ügyeljen a tartály maximális űrtartalmára, ami 1,2 l.
- A szűrőtartót sohasem távolítsa el a kávé főzése vagy a forró víz kiengetése alatt, mivel a berendezés magas nyomás alatt áll. A szűrőtartó eltávolítása a fenti műveletek végzése alatt forrázási vagy egyéb sérülést okozhat.
- A gőzfűvóka a tej habosítása során és a víz engedése alatt felforrósodik. Megérintése égési sérülést okozhat, ezért a gőzfűvókával kerülni kell bármiféle közvetlen kapcsolatot.
- A kávéfőző tisztítása előtt mindig, de akkor is, ha a kávéfőzés alatt valamilyen rendellenességet tapasztal, kapcsolja ki a készüléket és a hálózati dugóját húzza ki a konnektorból.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne érjen a készülék forró részeihez, beleértve a gőzfűvókát is.
- Ne tegye a kezét közvetlenül a gőzsugár, a forró víz vagy a kifolyó kávé alá, mivel az forrázási vagy egyéb sérülést okozhat.
- Mindig kapcsolja ki a készüléket (⏻ nyomógomb) mielőtt a hálózati dugót a konnektorba dugja vagy abból kihúzza. A hálózati dugót mindig a dugónál fogva húzza ki a konnektorból, ne pedig a kábelt húzza.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja valamint a tisztítása előtt a hálózati csatlakozó kábelt mindig húzza ki a konnektorból.
- Ne használja a kávéfőzőt hosszabító kábellel, kivéve, ha a hosszabítót villanyszerelő vagy a szervíz dolgozója ellenőrizte.
- A készüléket minden esetben földelt (kizárólag váltóáramú) konnektorhoz csatlakoztassa, amelynek a feszültsége megegyezik a készülék névleges adattábláján megadott értékkel.
- A kávéfőzőt csak a használati utasításban leírtaknak megfelelően, rendeltetésszerűen használja.
- A készüléket ne tegye olyan helyre, ahol magas hő, láng, elektromos hősugárzó vagy forró sütő hatásának van kitéve. Ne tegye más készülékre sem.
- A hálózati kábelt úgy helyezze el, hogy ne lógjon le az asztali vagy polc éles széléről, vagy éppen forró felületet érintsen.
- Az elektromos készüléket ne használja, ha az szemmel láthatólag sérült, a hálózati csatlakozó kábele sérült, amennyiben leesett vagy más károsodás érte. Ha annak a gyanúja merül fel, hogy a készülék megsérült, ellenőrzését, javítását, beállítását csak a szervíz szakképzett dolgozója végezheti el.
- A készüléket ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- Ha a tápkábel sérült, a cserét a készülék gyártójának vagy a szakértőnek ajánljuk megbízni a veszedelem kikerülése céljából.
- Ez a készülék nem a fizikailag, érzékileg vagy szellemileg korlátozott személyek (gyerekek) által való használatra készült, vagy olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, hacsak a készülék használatára a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett kerül sor vagy előtte ellátja őket a megfelelő kezelési utasításokkal.
- A gyermekeket ne hagyja felügyelet nélkül és ügyeljen arra, hogy a készülékkel ne játsszanak.

Győződjön meg arról, hogy a fenti utasításokat megértette-e.

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblája tartalmazza.

A készülék teljesítménye: 1250 W 230 V feszültségnél.

A víztartály térfogata: 1,2 l.

A kávéfőző az I. érintésvédelmi osztályba tartozik, ami azt jelenti, hogy a készülék hálózati csatlakozó vezetéke és dugója földeléssel rendelkezik.

A kávéfőző az érvényes szabványoknak megfelel.

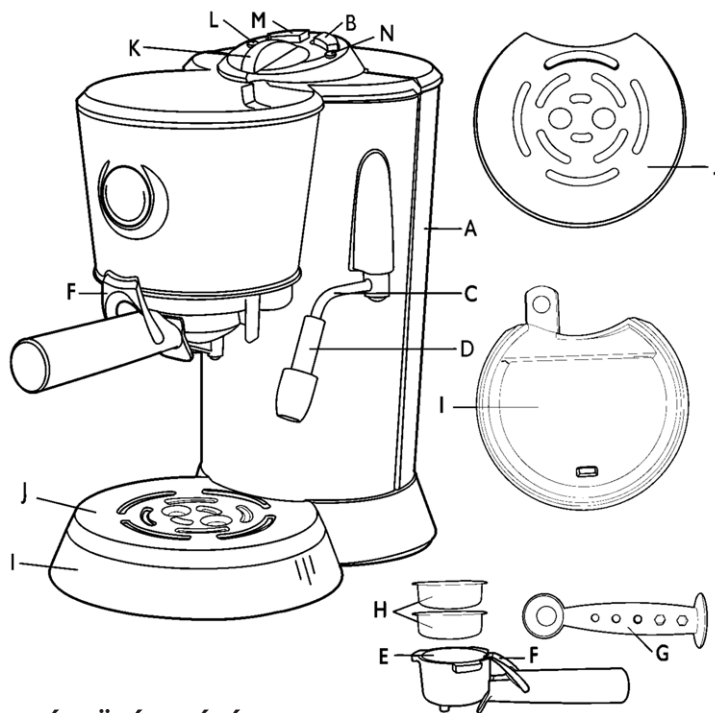
A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC

A készülék a névleges adattáblázon CE jelzéssel van ellátva.

A KÁVÉFŐZŐRŐL

A kávéfőző kitűnő ízű és aromás kávé főzésére alkalmas, mivel a kávéfőzéshez szükséges ideális hőmérsékletű, 92–94°C-os vizet biztosít. A kávéfőző olyan kialakítású, hogy figyelemmel lehessen kísérni készletlét állapotát a kávé főzésére vagy a tej habosításához szükséges gőz képzésére.



A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- A. 1,2l térfogatú víztartály**
A víztartály felfelé kivehető, hogy megtöltése könnyebb legyen.
- B. A forró víz/gőz nyomógombja (kapcsológombja)**
- C. Gőzfűvóka**
- D. Tartozék a tej habosításához**
A gumiból készült kiegészítő tartozék olyan kiképzésű, hogy a tejből néhány másodperc alatt könnyen sűrű, homogén habot képezzen. **Mindig használja a tej habosításához.**
- E. Szűrőtartó**
- F. Szűrőzár**
Nagyon hasznos a használt kávé kiszórásakor a szűrőből. Ez ugyanis a szűrőt a tartóban tartja az elfordításakor.
- G. Mérőkanál kávé tömörítővel**
- H. Szűrőszita 1 csészéhez, szűrőszita 2 csészéhez**
- I. Csepptálca**
A csepptálca a könnyebb tisztítása érdekében kivehető.
- J. Csepegtető rács**
A csepegtető rács a könnyebb tisztítása érdekében kivehető.
- K. Beállító gomb**
Balra fordítva – **eszpresszó** a kávéfőző fejből, jobbra fordítva – **forró víz** vagy **gőz** a fűvókából.
- L. Bekapcsolást/kikapcsolást jelző lámpa**
- M. Bekapcsolás/kikapcsolás nyomógombja (kapcsológombja)**
- N. Készenléti állapot jelzőlámpája**
Ne felejtse el, hogy a normális működés során a csepptálca (I) vízzel telik meg. Rendszeresen ellenőrizze és szükség esetén, a kiömlés megelőzése céljából, ürítse ki.

A VEZÉRLŐ PANEL KEZELÉSE

Be-/Ki-kapcsológomb (M)

Kapcsolja be a kávéfőzőt a (M) gomb megnyomásával. A jelzőlámpa (L) piros színnel felgyullad, a készenléti jelzőlámpa (N) villogni kezd.

Figyelem: A kávéfőző bekapcsolása előtt ellenőrizni kell, hogy a beállító gomb (K) a 0 (kikapcsolt) helyzetben van-e.

Amikor a kávéfőző működésre kész, a készenléti jelzőlámpa (N) kialszik.

Figyelem: Nem szabad elfelejteni, hogy amikor a készenléti jelzőlámpa (N) villog, azt jelenti, hogy a kávéfőző még nem érte el a megfelelő működési hőmérsékletét.

A kávéfőző kikapcsolása céljából elegendő a (M) gombot megnyomni.

ESZPRESSZÓ

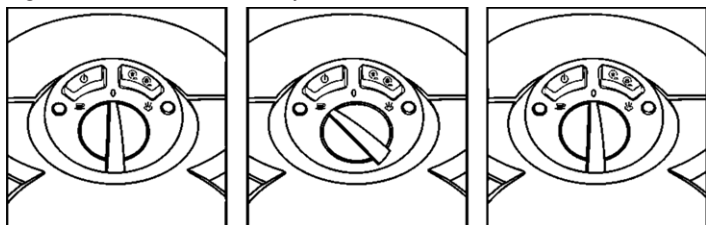
Amikor a kávéfőző bekapcsolt állapotban van – a (M) gomb be van nyomva (a bekapcsolást/kikapcsolást jelző lámpa (L) világít), a forró víz/gőz (B) gombja pedig a „kinyomott” pozícióban van (a készenléti jelzőlámpa (N) nem világít) – a készülék az **eszpresszó** módban van.

Ha korábban a **gőz** funkcióját használta, állítsa a forró víz/gőz (B) gombját a „kinyomott” pozícióba. Amikor a kávéfőző eléri a megfelelő hőmérsékletet, a készenléti jelzőlámpa (N) villogása megszűnik, majd a lámpa kialszik. A kávéfőző a kávé főzésére készen áll.

Figyelem: A kávéfőző fej alá tegye be a csészét/csészéket.

Az **eszpresszó** kávé főzése (a szivattyú bekapcsolása) céljából fordítsa el a beállító gombot (K) az óramutató járásával ellentétes irányban, a ☺ pozícióba. E művelet során a készenléti jelzőlámpa (N) világít.

A szivattyú kikapcsolása (a kávéfőzési folyamat megállítása) céljából a gombot állítsa vissza a 0 helyzetbe.



FORRÓ/FORRÁSBAN LÉVŐ VÍZ

Amikor a kávéfőző bekapcsolt állapotban van – a (M) gomb be van nyomva (a bekapcsolást/kikapcsolást jelző lámpa (L) világít), a forró víz/gőz (B) gombja pedig a „kinyomott” pozícióban van (a készenléti jelzőlámpa (N) nem világít) – a készülék a **forró víz** módban van.

Ha korábban a **gőz** funkcióját használta, állítsa a forró víz/gőz (B) gombját a „kinyomott” pozícióba.

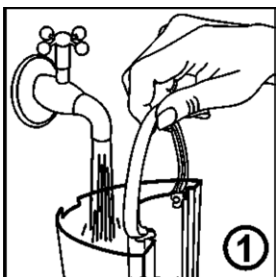
A KÁVÉFŐZŐ RÖVID KEZELÉSI UTASÍTÁSA

Az alábbiakban bemutatott ábrák célja az, hogy a kávéfőző használatához segítséget nyújtsanak Önöknek. Minden ábra számmal van jelölve. A kezelési utasítás tartalmi részében ezekre az ábrákra való utalások fordulnak elő, vagyis számozásuk a könnyebb és kényelmesebb tájékozódást szolgálja.

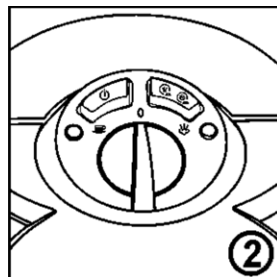
Például: Töltse meg a víztartályt (1) hideg vízzel – nem ásványvízzel.

Minden egyes esetben, ha Önök ezekkel a számokkal találkozhatnak, ismerkedjenek meg a nekik megfelelő ábrákkal.

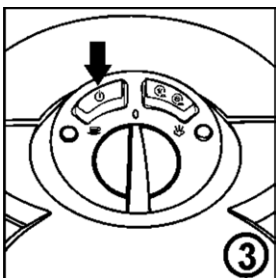
A kávéfőző üzembehelyezése előtti előkészület – eszpresszó kávé készítése



Töltse meg a víztartályt hideg vízzel a **MAX** jelzésig.



Ellenőrizze, hogy a beállító gomb (K) a 0 pozícióban legyen. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a 230V feszültségű váltóáramú konnektorhoz.

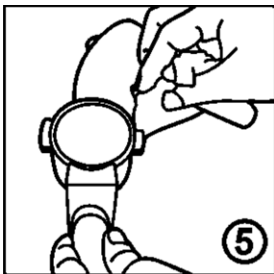


A kávéfőző bekapcsolása céljából nyomja meg a (M) gombot. Felgyullad a bekapcsolást/kikapcsolást jelző lámpa (L). A készenléti jelzőlámpa (N) elkezd villogni.



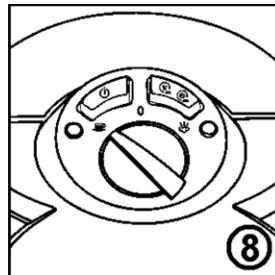
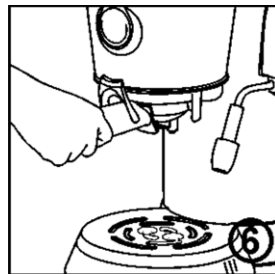
Válassza ki a megfelelő szűrőszitát 1 vagy 2 csészéhez (igénye szerint) és tegye be a fémből készült szűrőszitát (H) a szűrőtartóba (E).

TANÁCS: A fém szűrőszitába az őrölt kávé a mérőkanállal (G) töltsen. A kávé nyomkodja le egy kicsit a kávétomorítóval, azaz a mérőkanál (G) lapos részével. A kávé ne nyomkodja le túl erősen.



Tisztítsa meg a szűrőtartó (E) peremét a felesleges kávétól. Ez a szűrőtartónak (E) a főzőfejhez történő megfelelő felerősítését biztosítja.

Figyelem: Az espresszó kávé készítése céljából a szokásosnál finomabbra őrlt kávéra van szükség.

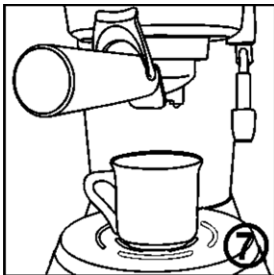


A szűrőtartót (E) tegye be a főzőfejbe (egy kicsit bal oldalról).

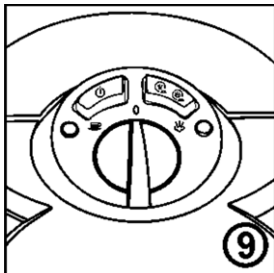
Figyelem: A szűrőtartó (E) füleinek a főzőfej nyílásaiba kell illeszkedniük.

Fordítsa el a szűrőszítát (E) jobbra, ütközésig.

Figyelmeztetés: Ellenőrizze, hogy a szűrőtartó (E) a megfelelő módon legyen betéve a főzőfejbe. Ha nem biztos benne, ne indítsa be a készüléket. Inkább vegye ki a szűrőtartót (E) és próbálja meg ismét betenni az előbb leírt módon, mindaddig kísérletezve, míg a megfelelő módon lesz behelyezve.



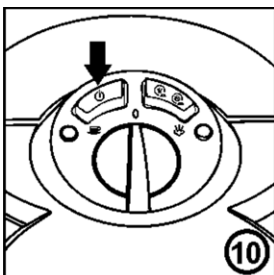
A szűrőtartó (E) kifolyó nyílásai alatt helyezzen el egy vagy két csészét.



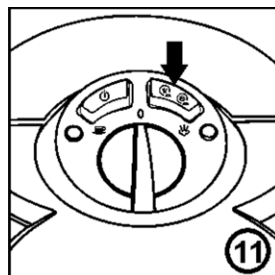
Fordítsa el ismét a beállító gombot (K) jobbra a 0 pozícióba, hogy a kávéfőzési művelet befejezze.

Fordítsa el a beállító gombot (K) balra a ☕ pozícióba, mindjárt, amikor a készenléti jelzőlámpa (N) villogása abbamarad és a lámpa kialszik. Ha a kávé megfelelő őrésű és jól van lenyomkodva, a sötét színű, a tetején „crema” habos espresszó kávé készítésének nem szabad kb. 30 másodpercnél tovább tartania. E művelet során a készenléti jelzőlámpa (N) világít.

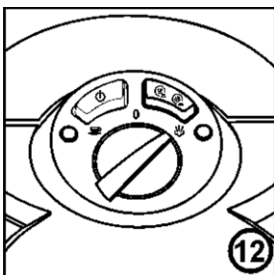
A tej habosítása



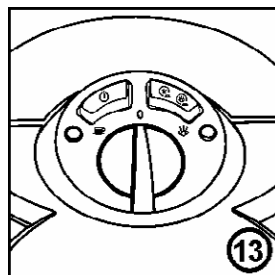
Ellenőrizze, hogy a beállító gomb (K) a 0 pozícióban legyen, a kapcsológomb (M) pedig be legyen nyomva. A kialudt lámpa (N) arról tájékoztat, hogy a kávéfőző a készenléti állapotban van.



Nyomja meg a forró víz/gőz ☕ ☕ (B) nyomógombját, hogy a kávéfőzőt a gőz funkciójára állítsa át (☕ pozíció).



Öblítse át a fűvókát (C) edényt helyezve alája és a beállító gombot (K) a gőz ☕ pozíciójába fordítva.

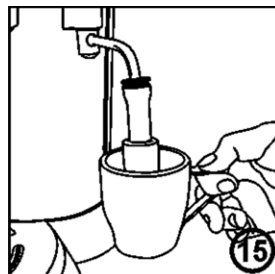


Zárja el a gőzt a beállító gombot (K) a 0 pozícióba fordítva.



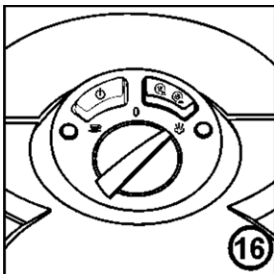
Töltse meg a rozsdamentes acélból készült kis kancsót vagy bögrét annak 1/3 vagy 1/2 részéig friss, hideg tejjel és tegye fel a tej habosítására szolgáló tartozékot (D) a gőzfűvókára (C).

Figyelem: A FÉM GŐZFŰVÓKA FORRÓ LEHET.

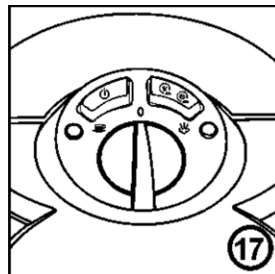


Emelje fel a kancsót egészen addig, míg a gőzfűvóka a tejjel 1/2 cm mélyen lesz.

Figyelmeztetés: A TEJ HABOSÍTÁSA KÖZBEN A KANCSÓ/BÖGRE NAGYON FELFORRÓSODIK.



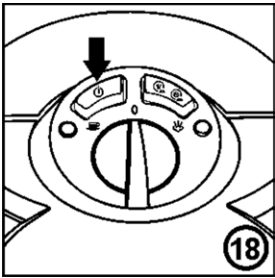
Fordítsa el a beállító gombot (K) a ☕ pozícióba és állítsa be a gőz áramlását úgy (a gőzfűvókát a tejjel jobban vagy kevésbé merítve), hogy a kívánt habot nyerje.



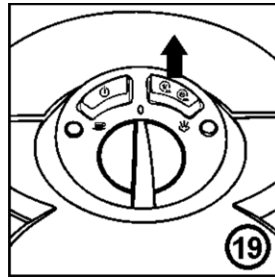
Fordítsa el a beállító gombot (K) a 0 pozícióba, hogy a nyomást csökkentse, egészen addig, míg a tej térfogata duplájára növekszik. A felső réteget a habosított tej fogja alkotni, az alsó felét pedig a gőzölt tej.

Tanács: Egy kiskanállal tegyen habot az espresszó kávéval megtöltött csészékbe. Öntsön hozzá tejet. A cappuccino-nak 1/3 rész kávéból, 1/3 rész forró tejből és 1/3 rész habból kell állnia.

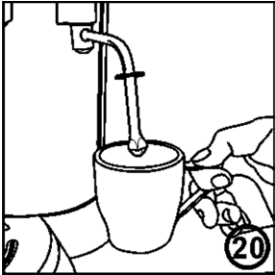
Forró/forrásban lévő víz



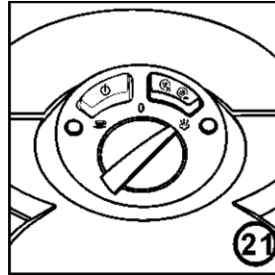
Győződjön meg arról, hogy a beállító gomb (K) a 0 pozícióban legyen, a kapcsológomb (M) pedig be legyen nyomva. A kialudt lámpa (N) arról tájékoztat, hogy a kávéfőző a készenléti állapotban van.



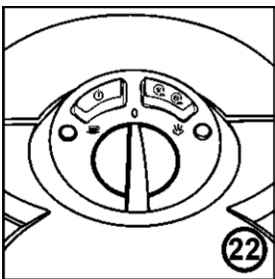
Ellenőrizze, hogy a forró víz/gőz (B) gombja „kinyomott” állapotban legyen. Ennek következtében a készülék a forró víz/gőz üzemmódban van.



Tegye be a gőzfúvókát (C) a bögrébe.
Figyelmeztetés: A TÖLTÉS KÖZBEN AKANCSÓ/BÖGRE NAGYON FELFORRÓSODIK.

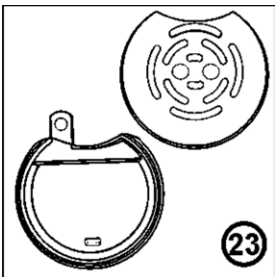


Fordítsa el a beállító gombot (K) a gőz pozícióba. A gőzfúvókából (C) elkezd kifolyni a forró víz. E művelet során a készenléti jelzőlámpa (N) világít.

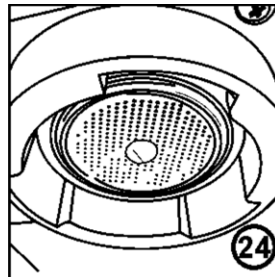


Amikor az elegendő mennyiségű forró víz kifolyik, fordítsa el a beállító gombot (K) a 0 pozícióba. Vegye ki a csészét vagy edényt a fúvóka (C) alól.
Figyelmeztetés: Amikor a kávé főzését befejezi és a beállító gomb (K) a 0 pozícióban található, a felesleges, nyomás alatt lévő gőzmennyiség kifolyhat a csepptálcára. Ez normális jelenség.

Tisztítás



Vegye ki a csepegtető rácsot (J) és csepptálcát (I). Tisztítsa meg ezeket a részeket mosogatószeres meleg vízben. Ne mosogassa őket mosogatógépben. Abban ezek a részek deformálódhatnak.



Ha a szűrőszita gyűrűjének a belső részét részben vagy teljesen őrölt kávé borítja, tisztítsa meg a tartályban lévő víz egy részének vagy teljes egészének az átengedése segítségével.

A KÁVÉFŐZŐ ELŐKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT (LEÍRÁS)

1. Tegye a kávéfőzőt száraz és stabil helyre.
2. Ellenőrizze, hogy a csepptálca (I) és a csepegtető rács (J) a helyükön vannak-e.
3. Töltse meg a kávéfőző víztartályát vízzel.

A víztartály kétféle módon tölthető meg vízzel:

- a) Emelje fel a kávéfőző felső részében található víztartály fedelét és pl. kancsóból, töltsen meg friss hideg vízzel vagy szűrt vízzel, majd csukja le a fedelet.
- b) Lehetőség van a víztartály kivételére is és megtöltésére friss vízzel. Ebből a célból emelje fel a fedelet, fogja meg a tartály fogantyúját és csúsztassa ki a kávéfőzőből. Ezután töltsen meg friss hideg vízzel vagy szűrt vízzel (1). Tegye vissza a víztartályt és csukja be a fedelet.

Figyelem: A kávéfőző bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a beállító gomb (K) a 0 pozícióban (kikapcsolva) (2) legyen.

4. Csatlakoztassa a hálózati kábelt a 230V feszültségű váltóáramú konnektorhoz. Nyomja meg a (M) gombot, hogy a kávéfőzőt bekapcsolja (3). Kapcsolja be a kávéfőzőt a (M) gombot megnyomva. A jelzőlámpa (L) piros színnel felgyullad, a készenléti jelzőlámpa (N) pedig villogni kezd. Amikor a kávéfőző üzemelésre kész állapotban van, a készenléti jelzőlámpa (N) kialszik.

Figyelem: Ne felejtse el, hogy amikor a készenléti jelzőlámpa (N) villog, ez azt jelenti, hogy a kávéfőző még nem érte el a megfelelő működési hőmérsékletét.

Figyelem: A készülék első használatakor, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használta, a kávéfőző átöblítése különösen fontos.

5. Ebből a célból a tartóba tegye be a szűrőt (H) egy vagy két csésze számára. Helyezze be a szűrőtartót (E) a kávéfőző fejbe (6).
6. Helyezzen be egy megfelelő nagyságú edényt a két kifolyó nyílás (7) alá. Ellenőrizze, hogy a kávéfőző az **espresszó** üzemmódban van-e, azaz, be legyen nyomva a (M) gomb (a bekapcsolást/kikapcsolást jelző lámpa (L) világít), a forró víz/gőz (B) nyomógombja pedig a kinyomott” állapotban van-e (a készenléti jelzőlámpa (N) nem világít).
7. Fordítsa el a beállító gombot (K) az óramutató járásával ellentétes irányban (8) az espresszó pozícióig és az összes vizet engedje kifolyni a tartályból. E művelet során a készenléti jelzőlámpa (N) világít.


ESZPRESSZÓ KÁVÉ KÉSZÍTÉSE (LEÍRÁS)

A kávé készítése előtt ellenőrizze, hogy a kávéfőző az **espresszó** üzemmódban van-e, azaz világít-e a bekapcsológomb (L) piros lámpája, a készenléti jelzőlámpa pedig (N) kialudt-e.





Ha zamatos kávé akar kapni, ajánlatos a csészét, a szűrőtartót és a szűrőt az alábbi módon előmelegíteni:

A szűrőtartó (E) és szűrőszita (H) előmelegítése

1. Töltse meg a víztartályt (1) hideg vízzel és indítsa be a készüléket (3).
2. Válassza ki a megfelelő szűrőt (H) és helyezze be a tartóba (E) (4)
Tanács: Egy adag (egy csésze) kávéhoz a kisebb szűrőt használja, a nagyobbikat két adag kávéhoz.

3. Fogja kezébe a szűrőtartót **(E)**, tartsa a főzőfej alá és öblítse át vízzel, a beállító gombot **(K)** az óramutató járásával ellentétes irányban elfordítva az eszpresszó  pozícióig **(8)**, hogy a víz elkezdjen folyni, majd fordítsa vissza a **0** helyzetbe, hogy a készüléket kikapcsolja **(9)**.
4. Várja meg, hogy a szűrőtartó megszáradjon.

Az edények előmelegítése

5. A csészéket fel lehet melegíteni, mégpedig forró vízzel megtöltve őket. Ellenőrizze, hogy a kávéfőző az **eszpresszó** üzemmódban van-e, azaz, be legyen nyomva a  **(M)** gomb (a bekapcsolást/kikapcsolást jelző lámpa **(L)** világít), a forró víz/gőz  **(B)** nyomógombja pedig a kinyomott  pozícióban van-e (a készenléti jelzőlámpa **(N)** nem világít). Tegye be a gőzfűvókát **(C)** a csészébe. Fordítsa el a beállító gombot **(K)** a  pozícióba, hogy a forró víz elkezdjen kifolyani a gőzfűvókából **(C)**. A művelet leállítására céljából állítsa a beállító gombot a **0** pozícióba. Öntse ki a forró vizet a csészékből.

Kávé készítése


6. Ellenőrizze, hogy a tartályban van-e hideg víz. Ha nincs, vagy csak kevés van, töltsen meg a tartályt hideg vízzel **(1)** és indítsa be a készüléket **(3)**.
7. A mellékelt mérőkanállal **(G)** szórja be a finomra őrölt kávékat a szűrőbe.
8. A mérőkanál **(G)** másik oldalával (a lapos felületével) könnyedén nyomkodja le a kávé 90 fokos fordulattal, hogy az kitöltse a szűrő alját. Ez azt eredményezi, hogy a kávé tömör lesz.
9. A felesleges kávékat szórja ki, hogy az a szűrő **(H)** peremével egy szintre essen **(5)**.

Fontos: Vigyázzon arra, hogy a szűrőben **(H)** ne legyen túl nagy mennyiségű kávé.


Tanács: A kávé adagolása és annak lenyomkodási mértéke minden esetben ugyanolyan legyen. A kávészemek őrlési fokától függ a készített kávé kifolyási ideje. Minél finomabbra van a kávé darálva, annál rövidebb a kifolyási idő.

Tanács: Ügyeljen arra, hogy a kávé lenyomkodása során a mérőkanál **(G)** lapos része száraz legyen. Ha nedves, a kávéőrlemény darabkái összeragadhatnak.

Figyelem: A túl finomra őrölt kávé a szűrő **(H)** nyílásainak az eldugulását okozhatja, ezáltal megakadályozva a kávé átfolyását.

10. Helyezze be a szűrőtartót **(E)** a főzőfejbe és fordítsa el jobbra, ütközésig **(6)**.
11. Tegye a csészéket a tartó **(E)** alatti kifolyó nyílások alá **(7)**.
Figyelem: Ellenőrizze, hogy a kávéfőző működésre kész állapotban van-e. Nem szabad elfelejteni, hogy amikor a készenléti jelzőlámpa **(N)** villog, azt jelenti, hogy a kávéfőző még nincs üzemelésre kész állapotban.
12. A kávé kiengedésének a megkezdése céljából fordítsa el a beállító gombot **(K)** az óramutató járásával ellentétes irányban az eszpresszó  pozícióig **(8)**. E művelet során a készenléti jelzőlámpa **(N)** világít. A művelet leállítása céljából a gombot fordítsa vissza a **0** helyzetbe **(9)**.
Tanács: Az ideális kávé sötét, karamell-színű, pirosas csillogással. Ez nagy mértékben a felhasznált kávé minőségétől függ. Mindig frissen főzött, forró kávé szolgáljon fel.

A kávéfőző kezelése a kávé főzése után

13. A szűrőtartót **(E)** fordítsa el balra és vegye ki a főzőfejből.
14. A szűrőből **(H)** szórja ki a használt kávékat. Ennél a műveletnél fogja meg a szűrőt, a szűrőzárát **(F)** pedig nyomja meg a hüvelykujjával.
Tanács: A kávéfőző minden egyes használata után ajánlatos a főzőfejet kevés vízzel átöblíteni. Ez azt eredményezi, hogy a főzőfej alsó részére tapadt szemcsemaradványok eltávoznak belőle. Ebből a célból elegendő a beállító gombot az eszpresszó  pozícióig elfordítani és a vizet szabadon megengedni.




A HABOSÍTOTT TEJ KÉSZÍTÉSE (LEÍRÁS)

A tej habosításához a gőz funkciót kell alkalmazni. A gőznek két szerepe van. Először is a tejet felmelegíti. Másodszor pedig a gőz a tejet levegővel keveri el, ami finomságot, bárnyoságot kölcsönöz neki.

A kávé főzéséhez hasonlóan, a tej habosítása során a legjobb eredmény egy bizonyos idő elteltével, a felhasználó által szerzett tapasztalatok függvényében érhető el.

Tanács: Ne felejtse el, hogy a kávé a kávétartalmú italok alapvető eleme, a tej csak adalék.

Figyelem: Ajánlatos előbb az eszpresszó kávé elkészíteni és csak azután habosítani a tejet.

A tej habosítása előtt ellenőrizze, hogy a kávéfőző a **gőz** üzemmódban van-e, azaz be van-e nyomva a  **(M)** gomb (a bekapcsolást/kikapcsolást jelző lámpa **(L)** világít), a forró víz/gőz  **(B)** nyomógombja pedig a „benyomott”  pozícióban legyen (a készenléti jelzőlámpa **(N)** nem világít **(10)** **(11)**).


1. Ellenőrizze, hogy a tartályban van-e hideg víz. Ha nincs, vagy csak kevés van, töltsen meg a tartályt hideg vízzel **(1)**.

2. A csészék száma vagy a tejeskancsó mérete alapján határozza meg a szükséges tej mennyiségét.


Tanács: Ne felejtse el, hogy a tej térfogata a habosítás során növekszik.

3. Öntse be a hideg, vagy lehűtött tejet a rozsdamentes acélból készült tejeskancsóba, annak 1/3 – 1/2 részéig töltsen **(14)**.

Tanács: A rozsdamentes acélból készült tejeskancsót a hűtőszekrényben tárolja, hogy a tej jól le legyen hűtve. A tejeskancsót a használat előtt ne öblítse meleg vízzel.

4. Öblítse át a gőzfűvókát **(C)** a fűvóka **(C)** alá egy edényt helyezve és a beállító gombot **(K)** elfordítva a gőz  pozícióba **(12)**. Zárja el a gőzt a beállító gombot **(K)** a **0** pozícióba fordítva **(13)**.

5. Húzza el a gőzfűvókát **(C)** a készülék oldalára és a gőzfűvókára **(C)** helyezze fel a a tej habosításának tartozékát **(D)**.

6. A gőzfűvókát helyezze be a tejbe úgy, hogy az kb. 1/2 cm mélyen legyen, majd indítsa be gőzadagolót a beállító gombnak **(K)** a  pozícióba történő elfordításával **(15)** **(16)**.

7. Döntse meg a kancsót úgy, hogy a gőzfűvóka a kancsóban legyen és a kancsót engedje lefelé mindaddig, míg a gőzfűvóka vége éppen hogy a tej felszíne alatt lesz. Ez beindítja a habosított tej képzését.

Figyelem: Ügyeljen arra, hogy a gőz egyenletes ütemben kerüljön a tejbe, mert akkor a hab nem fog felesleges légbuborékokat tartalmazni. E célból a kancsót emelje meg annyira, hogy a gőzfűvóka mélyebbre kerüljön a tejbe. Ne felejtse el, hogy az ideális hab állaga lágy, bársonyos.

8. Abban a pillanatban, amikor a tej felmelegszik és habzani kezd, a tej szintje a kancsóban megnövekszik. Ha ez bekövetkezik, engedje lefelé a kancsót úgy, hogy a gőzfűvóka mindvégig a tejben legyen.

9. Amikor már hab képződött, emelje fel a kancsót úgy, hogy a gőzfűvóka a tej közepén legyen.

Tanács: A szükséges hab mennyisége változni fog, attól függően, hogy milyen típusú forró italt készítünk. Pl. a cappuccino nagyobb mennyiségű habot igényel, mint az eszpresszó alapú kávéital, amelyet habosított tejjel szolgálunk fel.

10. Zárja el azonnal a gőzt, amikor a tej 60–65°C-ra melegszik, a beállító gombot **(K)** a **0** helyzetbe fordítva **(17)**.

Tanács: Ha nincs hőmérője, a megfelelő hőfok elérésének a legjobb mutatója az, hogy a tenyerét a kancsó oldalán nem tudja 3 másodpercnél tovább tartani.

Fontos: Ne forralja fel a tejet.

11. Vegye ki a kancsót, húzza le a gőzfűvókáról **(C)** a tej habosításának tartozékát **(D)**, amelyet minden egyes használat után el kell mosni mosogatószerrel meleg vízben, azért, hogy a nyílásai ne legyenek eldugulva. Ezután törölje meg egyből tiszta nedves ruhával a gőzfűvókát **(C)** és a fűvóka végét, majd eresszen át rajta egy kis mennyiségű gőzt.




12. A kancsót kézben tartva üsse annak fenekét óvatosan az asztal lapjához, hogy a légbuborékok eltávozzanak, majd végezzen körkörös mozdulatokat a kancsóval mindaddig, míg a tej fényes lesz és nem maradnak benne légbuborékok. Ez lehetővé teszi, hogy a tej és a hab homogén konzisztenciájú legyen.


A FORRÓ VÍZ FUNKCIÓJA

A **forró víz** funkciója ideális a long black ital (eszpresszó, forró vízzel hígítva), forró csokoládé készítéséhez, valamint a kancsóknak a dugattyús kézi kávéfőző edényének és a teáskannának a forró vízzel való feltöltéséhez.

Figyelem: A **forró víz** funkciójának beindítása előtt ellenőrizze, hogy a tej habosításának a tartozéka **(D)** le van-e véve a gőzfűvókáról **(C)**.

1. Töltsen meg a víztartályt hideg vízzel **(1)**.

Kapcsolja be a kávéfőzőt **(3)**. A **forró víz** funkciójának az alkalmazása közben a kávéfőzőnek a **forró víz** üzemmódban kell lennie, azaz be legyen nyomva a  **(M)** gomb (a bekapcsolást/kikapcsolást jelző lámpa **(L)** világít), a forró víz/gőz  **(B)** nyomógombja pedig a „kinyomott”  pozícióban legyen (a készenléti jelzőlámpa **(N)** nem világít) **(18)** **(19)**.

2. Helyezzen egy csészét vagy edényt a **forró víz/gőz** fűvókája alá és indítsa be a **forró víz** funkcióját a beállító gombot **(K)** a  pozícióba fordítva **(20)** **(21)**. E művelet során a készenléti jelzőlámpa **(N)** világít.

3. Abban a pillanatban, amikor a csésze vagy az edény a kívánt mennyiségű forró vízzel megtelik, zárja el a forró vizet a beállító gombot **(K)** a **0** pozícióba fordítva **(22)**.

4. Vegye ki a csészét vagy az edényt a gőzfűvókát **(C)** pedig hagyja a csepptálca **(I)** felett.

ESZPRESSZÓ KÁVÉ RECEPTEK



ESZPRESSZÓ (SHORT BLACK)

Az eszpresszó tömény, erős kávé a tetején „crema” néven ismert (barna) habréteggel. Az eszpresszó alkotja az összes kávéital alapját. Annak változatai a különböző mennyiségű tej és hab hozzáadásával keletkeznek.

- Készítsen elő egy 90 ml-es eszpresszó üvegcsészét vagy egy kis kávé csészét.
- Öntsön szimpla mennyiségű eszpresszó kávé a csészébe (30–35 ml).



LONG BLACK

A hagyományos eszpresszó, forró víz hozzáadásával, normális kávé csészében vagy kávé bögrében felszolgálva. A forró vizet adjuk hozzá először úgy, hogy a „crema” réteg megmaradjon.

- Készítsen elő egy 190 ml-es csészét.
- Töltsön szimpla vagy dupla mennyiségű eszpresszó kávéadagot.
- Ízlés szerint öntsön hozzá forró vizet.



MACCHIATO

A macchiato név az olasz „folt” szóból ered. Hagományosan mint rendes eszpresszó kávé szolgáljuk fel egy kiskanálnyi tejjel a tetején és kis mennyiségű habbal („crema”) a közepén.

- Készítsen elő egy 90 ml-es, üvegből készült eszpresszó kávé csészét vagy egy kis kávé csészét.
- Töltsön szimpla vagy dupla mennyiségű eszpresszó kávéadagot.
- A tetejére öntsön egy kiskanálnyi tejet.



FLAT WHITE

Egy másik kedvelt kávéital a flat white, az eszpresszó alapú ital, gőzzel habosított tejjel, normális kávé csészében vagy kávé bögrében felszolgálva. A habosított tejnek 2 mm vastagságúnak kell lennie, hogy a kávé izolálja.

- Készítsen elő egy 190 ml-es csészét.
- Töltsön szimpla vagy dupla mennyiségű eszpresszó kávéadagot.
- Adja hozzá a habosított tejet.



CAFFÈ LATTE

Az eszpresszó a gőzölt tejjel van összekeverve; rendszerint üvegedényben felszolgálva. A habosított tejnek 10 mm vastagságúnak kell lennie, hogy a kávé izolálja.

- Készítsen elő egy 220 ml-es üvegedényt vagy csészét.
- Töltsön szimpla vagy dupla mennyiségű eszpresszó kávéadagot.
- Adja hozzá a habosított tejet.



CAPPUCCINO

Ez a kiváló ital az eszpresszó habosított tej hozzáadásával, habbal valamint kakaóval megszórva. Az így keletkezett ital kétharmad részben tejes kávé, egyharmad része pedig hab.

- Készítsen elő egy 190–240 ml-es csészét.
- Töltsön szimpla vagy dupla mennyiségű eszpresszó kávéadagot.
- Tartsa be a kétharmad rész tejes kávé, egyharmad rész hab arányt.
- A tetejére szórjon kakaót.



CAFFE MOCHA

A cappuccinóhoz hasonló módon készül, de folyékony csokoládé hozzáadásával. Elegendő egyszerűen csak csokoládét hozzáönteni az eszpresszóhoz és a gőzzel habosított tej és hab hozzáadása előtt elkeverni.

- Készítsen elő egy 190–240 ml-es csészét.
- Töltsön szimpla vagy dupla mennyiségű eszpresszó kávéadagot.
- Adj hozzá két kiskanál folyékony csokoládét.
- Adja hozzá a gőzzel habosított tejet.
- Tartsa be a kétharmad rész tejes kávé, egyharmad rész hab arányt.



CON PANNA

Az eredeti bécsi kávé változata, ez a kiváló ital az eszpresszó tejszínhab hozzáadásával. A tetejére fahéjat vagy reszelt csokoládét lehet szórni.

- Készítsen elő egy 190 ml-es csészét.
- Töltsön szimpla vagy dupla mennyiségű eszpresszó kávéadagot.
- Adja hozzá a tejszínhabot.
- A tetejére szórjon fahéjat vagy reszelt csokoládét.

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Fontos a kávéfőzőt rendszeresen tisztítani. Ez biztosítja a főzött kávé minőségének a megőrzését. Javasoljuk a készülék tisztítását minden egyes kávéfőzés után. Mégpedig:

- A főzőfejet vízzel kiöblíteni.
- A gőzfúvókát (C) gőzzel átfúvatni.
- A gőzfúvókát (C) közvetlenül a kávéfőző használata után nedves ruhával tisztára törölni.
- A szitát (H) a szűrőtartóból (E) kivenni és megtisztítani, beleértve a szita (H) nyílásainak a tisztítását is.
- A csepptálcát (I) kiüríteni és leöblíteni.

Fontos: A kávéfőző részeit és tartozékait sohasem mosogassa mosogatógépben.

A csepptálca (I) és csepegtető rács (J) tisztítása

Vegye ki a csepegtető rácsot (J) és a csepptálcát (I) (23). Mossa el enyhé mosogatószeres vízben, öblítse le majd szárítsa meg.

Figyelem: Ellenőrizze, hogy a kivételük majd visszahelyezésük után a csepptálca (I) és a csepegtető rács (J) a megfelelő helyen legyen.

A főzőfej, szűrőtartó (E) és szűrőszita (H) tisztítása

A szűrőszitát (H) és a szűrőtartót (E) minden egyes használat után öblítse át meleg vízzel, majd szárítsa meg őket.

A főzőfejet a használt kávétól való megtisztítása céljából öblítse le vízzel, a főzőfejet és a tömítő gyűrűt törölje meg nedves ruhával. Abban az esetben, ha a szita nyílásait kávé tömíti el, használjon egy puha kefé.

A főzőfej gumi tömítése

A főzőfej tömítése a főzőfej alsó részén található és a szűrőtartót (E) tömíti a kávé kifolyásakor.

Figyelem: Ha a kávéfőző használatában hosszabb szünetek vannak, ajánlatos a szűrőtartót (E) a főzőfejből kivenni, mivel az a tömítő élettartamát megrövidítheti.

Az egy természetes eset, hogy bizonyos idő elteltével a tömítő gyűrű elveszíti rugalmasságát és cseréje elengedhetetlenné válik. A tömítés elhasználódásának a jele az, hogy a szűrőtartó (E) és a főzőfej már nem zár szorosan (az eszpresszó kifolyásakor a főzőfej körül gőz jelenik meg).

Figyelem: Ha úgy véli, hogy a főzőfej tömítőjét ki kell cserélni, lépjen kapcsolatba a legközelebbi szakszervizzel.

Külső elemek

Törölje meg a készüléket nedves ruhával majd törölje szárazra. Ne használjon keféket vagy súrolószereket, mert azok a készülék külső burkolatát megkarcolhatják.

A gőzfúvóka (C) tisztítása

A gőzfúvókának (C) a tisztán tartása a gőz funkció maximális működőképességének a biztosítása érdekében igen fontos. A gőzfúvókán (C) pl. a rászáradt tejnek a felgyülemlése gyengíti annak gőzölési és habosítási képességét.

Fontos: Törölje tisztára a fúvókát (C) nedves ruhával közvetlenül a készülék használata után és eresszen át rajta egy kis mennyiségű gőzt.

Abban az esetben, ha a tej rászáradt a gőzfúvókára (C), csavarjon egy nedves ruhadarabot a fúvókára (C), a fúvókát (C) irányítsa a csepptálca (I) fölé, majd kapcsolja be a gőzt kb. 10 másodpercre. Hagyja a ruhát a fúvókán (C) még kb. 5 percig, egészen addig míg azt átáztatja. Ha a szennyeződés továbbra is megmarad, ismételje meg ezt a műveletet.

Fontos: Sohasem szabad a gőzfúvókát (C) súroló mosogatószerrel tisztítani, mert az a fúvóka sérülését okozhatja.

A vízkő eltávolítása

A vízkő ásványi anyagok lerakódása, ami természetes módon megjelenik minden készülékben, amelyeknek egyik feladata a vízmelegítés. Ezért is a kávéfőzőből időnként el kell távolítani a vízkövet. Ajánlatos a vízkövet a kávéfőzőből a készülék használatának gyakoriságától függően 4-6 hónapos időközönként eltávolítani.

VÍZKŐOLDÓK

Hagyományosan a kávéfőző vízkövének eltávolításához az alábbi szerek használatosak:

- Vízkőoldó tabletták kávéfőzőkhöz.
- Külön erre a célra használatos folyadékok.
- Ecetes oldat.

A vízkő eltávolítása a kávéfőzőből

Figyelem: Ellenőrizze, hogy a kávéfőző ki van-e kapcsolva és a hálózati dugója ki van-e húzva a konnektorból.

1. Vegye ki a víztartályt és jól öblítse ki. A használt vízkőoldótól függően végezze el az alábbi műveleteket:
 - A. Vízkőoldó tabletták kávéfőzőkhöz

A tartályba öntsön kb. 1l meleg vizet és tegye bele a gyártó által javasolt mennyiségű tablettát. A tabletták feloldódása után (ami kb. 5-7 percig tart) tegye vissza a tartályt a helyére.

B. Folyékony vízkőoldó

A víztartályba öntsön be kb. 1l meleg vizet. Adja hozzá a folyékony vízkőoldót a gyártó által javasolt mennyiségben és tegye vissza a tartályt a helyére.

C. Ecetes oldat

A víztartályba öntsön kb. 1l meleg ecetes oldatot (3,5 pohár vizet, 0,5 pohár 10%-os ecetet) és tegye vissza a tartályt a helyére.

2. Abban az esetben, ha a szűrőtartó (E) a főzőfejhez lenne felerősítve, vegye le, öblítse le alaposan folyóvíz alatt és tegye félre.
3. Csavarokulcs segítségével csavarja le a szitát a főzőfej alsó részéről.
4. Vegye ki a szitát, az alátétet, a csavart és a tömítőt, majd tegye őket félre, biztonságos helyre.

Fontos: Ügyeljen arra, nehogy a szita, az alátét, a csavar és a tömítő a főzőfejről történt leszerelése után elveszzen.

5. Egy puha kiskefe segítségével tisztítsa meg a főzőfej főzőrészét és távolítsa el a kávéőrlemény apró szemcséit róla.
6. A főzőfej alá helyezzen egy megfelelő nagyságú edényt.
7. Csatlakoztassa a hálózati dugót a konnektorhoz és kapcsolja be a (M) gombot megnyomva.

Figyelem: Nem szabad elfelejteni, hogy ha a készenléti jelzőlámpa (N) villog, azt jelenti, hogy a kávéfőző a működési hőmérsékletét még nem érte el. Abban a pillanatban, amikor a kávéfőző eléri a megfelelő hőmérsékletet, a készenléti jelzőlámpa (N) villogása megszűnik, majd a lámpa kialszik. Ez azt jelenti, hogy a kávéfőző a kívánt hőmérsékletet elérte és működésre kész.

8. Fordítsa el a beállító gombot (K) az eszpresszó ☞ pozícióig és engedje át a vízkőoldó felét a főzőfejnek.

Fontos: A vízkőoldót ne engedje át a gőzfúvókán (C).

Figyelem: A főzőfej alá tett edény méretétől függően azt szükség esetén a folyamat végzése közben ki kell üríteni.

9. Az oldat kifolyásának a leállítását céljából fordítsa el a gombot (K) a 0 pozícióba (amikor az oldatnak kb. a fele kifolyt) és nyomja meg a (M) gombot, amivel a készüléket kikapcsolja.
10. Hagyja így a kávéfőzőt még 10-15 percig, hogy a vízkőoldó kifejtsen a megfelelő hatását.
11. Ezután nyomja meg a (M) gombot. A kávéfőző bekapcsol.
12. Fordítsa el a beállító gombot (K) az eszpresszó ☞ pozícióba és engedje ki a vízkőoldó fennmaradt részét a főzőfejnek.
13. Vegye ki a víztartályt a készülékből és alaposan öblítse ki folyóvíz alatt, ellenőrizve, hogy nem maradtak-e nyomok a vízkőoldó után. Töltse meg a víztartályt tiszta vízzel (1) és helyezze vissza a készülékbe.
14. Kapcsolja be a kávéfőzőt a (M) gombbal és fordítsa el a beállító gombot (K) az eszpresszó ☞ pozícióig. Engedje átfolyani az egész tiszta vízmennyiséget a főzőfejnek. Ezt a műveletet végezze el 2-szer.
Figyelem: A főzőfej alá tett edény méretétől függően azt szükség esetén a folyamat végzése közben ki kell üríteni.
15. A művelet befejezése után a főzőfej alól vegye ki az edényt és az egész főzőfejet törölje meg alaposan.
16. Óvatosan szerelje fel a főzőfejre a gumi tömítést, a szitát és az alátétet, a leszerelésükhöz képest fordított sorrendben. A tartócsavart csavarja be csavarhúzóval egészen ütközésig.
17. A víztartályt töltsen meg friss vízzel (1) és helyezze vissza a kávéfőzőbe. A készülék a további használatra készen áll.

A KÁVÉFŐZŐ HASZNÁLATA SORÁN ESETLEGESEN ELŐFORDULÓ HIBÁK

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
A kávé kifolyik a szűrőtartó oldalánál	A szűrőtartó (E) nincs helyesen beillesztve vagy nincs megfelelően rögzítve.	Ellenőrizze, hogy a szűrőtartó (E) a főzőfejre megfelelően van-e illesztve és ütközésig van-e elfordítva. Ld. Eszpresszó kávé készítése – 30. old.
	A szűrőtartó szitájának (H) a peremén őrölt kávé található.	Tisztítsa meg körben a szita (H) felső peremét és a főzőfejről törölje le a kávéét.
	A főzőfej szennyezett.	Törölje meg a főzőfejet nedves ruhával.
	A főzőfej megsérült.	Forduljon a márkaszervízhez.
	A főzőfej gumi tömítése megsérült vagy elhasználódott.	Forduljon a márkaszervízhez.
Nem folyik ki a kávé	Nincs víz a víztartályban.	Töltse meg a tartályt vízzel (1).
	A víztartály nem a megfelelő módon lett betéve.	Nyomja erősen lefelé a víztartályt, hogy az a megfelelő helyzetben legyen.
	A beállító gomb (K) más pozícióban van, pl. ☺.	Ellenőrizze, hogy a beállító gomb (K) a ☹ pozícióban van-e.
	A főzőfej szűrőszitája el lehet dugulva.	Ld. A vízkő eltávolítása – 33. old.
	A kávé szűrője (H) eltömődött. A kávé túl finom őrlésű vagy túl erősen van lenyomkodva.	Ürítse ki a szűrőt (H) és folyóvíz alatt öblítse ki. Törölje meg a kávé főzőfejet ruhával.
A kávé csak csöpögve jön ki	A kávé túl finom őrlésű vagy túl erősen van lenyomkodva.	Ha túl finomra őrölt kávéét használ, ne nyomkodja le túl erősen.
	A készülék a vízkő üledékétől eldugult.	Ld. A vízkő eltávolítása – 33. old.
Az eszpresszó kávének nincs jellegzetes habja	A kávé állott vagy száraz.	Használjon friss kávéét. A kávé csomagolásának a kinyitása után tárolja szorosan záródó dobozban.
	A kávé nincs elég erősen lenyomkodva.	Az őrölt kávéét nyomkodja le erősebben.
	A kávé túlságosan durva őrlésű.	Megfelelő őrlésű kávéét használjon vagy változtasson a kávé márkáján.
	A szűrőben (H) nincs megfelelő mennyiségű kávé.	Ld. Eszpresszó kávé készítése – 30. old.
A szűrőtartó a kávéfőzés során meglazul	A kávé túl erősen van lenyomkodva.	Az őrölt kávéét kevésbé tömörítse.
	A kávéőrlemény túl finom.	Változtassa durvább őrlésű kávéra.
	A szűrőtartó (E) nem elég stabil, mivel nem lett elég erősen becsavarva.	Ellenőrizze a szűrőbetét (E) behelyezését, és hogy egészen ütközésig be lett-e csavarva a főzőfejbe. Ld. Eszpresszó kávé készítése – 30. old.
	A szűrőtartó szitájának (H) a peremén őrölt kávé található.	Tisztítsa meg körben a szita (H) felső peremét és a főzőfejről törölje le a kávéét.
	A főzőfej szennyezett.	Törölje meg a főzőfejet nedves ruhával.
	A főzőfej megsérült.	Forduljon a márkaszervízhez.
	A főzőfej gumi tömítése megsérült vagy elhasználódott.	Forduljon a márkaszervízhez.
A kávé túl hideg	A csészék, a szűrőszita (H) vagy a szűrőtartó hideg.	A kávé főzése előtt melegítse elő a csészéket, a szűrőszitát és a szűrőtartót. Ld. Eszpresszó kávé készítése – 30. old.
	A cappuccino vagy latte készítése közben a tej nincs kellően felmelegítve.	Ellenőrizze, hogy a tej a habosításakor megfelelően legyen felmelegítve. Ügyeljen arra, hogy a tej ne forrjon fel. Ld. A habosított tej készítése – 30. old.
A gőzfúvókából nem jön gőz	A gőzfúvóka (C) eldugult.	Ld. Karbantartás és tisztítás – 33. old.
Túl kevés habosított tej	A tej nem friss.	Ellenőrizze, hogy friss-e a tej.
	A tej hőmérséklete túl magas.	Ellenőrizze, hogy a tej a felhasználás előtt megfelelő módon le van-e hűtve.
	Kancsó.	A legjobb eredmény elérése céljából a tej habosítása során használja a mellékelt rozsdamentes acélból készült kancsót, és lehetőség szerint a felhasználása előtt hűtse le vagy öblítse ki hideg vízzel.
	A gőzfúvóka eldugult.	Ld. Karbantartás és tisztítás – 33. old.
	A tej felforrt.	Próbáljon meg ismét friss, lehűtött tejet használni.
A csészék nem egyforma mértékben töltődnek meg	Egyetlen töltés vagy szünetek a kávé kifolyásában.	Ellenőrizze, hogy a kávé egyenletesen van-e lenyomkodva és a kifolyó kávé nem ütközik-e valamilyen akadályba a főzőfej kifolyó nyílásai és a szűrőtartó között.
	A szűrőtartó (E) választófala megsérült.	Forduljon a márkaszervízhez.
Az eszpresszó kávé égett ízű	Nem megfelelő minőségű kávé használata.	Ellenőrizze más fajtájú kávéval.
	A készülék a vízkő eltávolítása után nem lett kiöblítve.	Öblítse át a készüléket teli víztartállyal és engedje le belőle az összes vizet, mielőtt újból kávéét készít.
A szivattyú túl zajos	Nincs víz a víztartályban.	Töltse meg a tartályt vízzel (1).
	A víztartály nem a megfelelő módon lett betéve.	Ellenőrizze, hogy a víztartály a megfelelő módon van-e betéve.
A készülék nem működik	A főzőfej szűrőszitája (H) el lehet tömődve.	Vegye ki a szűrőtartót (E) és a fejrészt tisztítsa meg. Ld. Karbantartás és tisztítás – 33. old.
	A készülék a vízkő üledékétől eldugult.	Ld. A vízkő eltávolítása – 33. old.

KÖRNYEZETVÉDELEM – ÓVJUK KÖRNYEZETÜNKET

A karton csomagolás javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákot dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózatból való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt !!!




Stimați Clienți!

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare de față. Se cuvine să acordați o atenție deosebită indicațiilor privind siguranța. Vă rugăm să păstrați aceste instrucțiuni, pentru a le putea consulta și mai târziu, în timpul utilizării aparatului.

Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Importatorul/producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme și directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ș.a.

INDICAȚII PRIVIND SIGURANȚA ÎN TIMPUL FOLOSIRII APARATULUI ESPRESSO PENTRU CAFEA

- Citiți cu atenție și păstrați aceste instrucțiuni primite împreună cu aparatul.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plată, fără denivelări.
- Nu folosiți aparatul espresso pentru cafea fără apă în recipient. Umpleți recipientul numai cu apă curată, rece. Respectați capacitatea maximă a recipientului, care este de 1,2 l.
- Nu scoateți niciodată maneta pentru sită în timpul preparării cafelei, nici în timpul trecerii apei fierbinți prin cafea, deoarece aparatul se află sub presiune. Scoaterea manetei în timpul acestor acțiuni poate provoca arsuri sau răni.
- Vaporizatorul se poate încălzi foarte tare în timp ce se prepară spuma de lapte și trece apa fierbinte. Atingerea sa accidentală poate provoca arsuri; de aceea trebuie evitată orice atingere directă a vaporizatorului.
- Întotdeauna înainte de curățarea aparatului espresso pentru cafea și, de asemenea, în cazul în care apar probleme în timpul preparării cafelei, închideți aparatul espresso pentru cafea și scoateți ștecărul din priză.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului espresso pentru cafea, mai ales cu vaporizatorul.
- Nu puneți mâinile direct sub jetul de abur, sub apa fierbinte sau cafeaua care curge, deoarece acest lucru poate provoca arsuri și răni.
- Decuplați întotdeauna aparatul de la rețeaua de alimentare electrică (butonul ) înainte de a scoate ștecărul din priză. Nu scoateți niciodată ștecărul din priză trăgând de cablul de alimentare – prindeți numai de ștecăr.
- Decuplați întotdeauna aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și scoateți ștecărul din priză atunci când aparatul nu va fi folosit mai mult timp sau înainte de curățare.
- Nu folosiți aparatul espresso pentru cafea cu prelungitor decât dacă acesta a fost verificat de către un tehnician calificat sau de către un lucrător la servis.
- Aparatul trebuie conectat numai la rețea electrică (și numai la curent alternativ) prevăzută cu contact de protecție și la tensiunea corespunzătoare celei înscrise în eticheta sa cu specificații tehnice.
- Nu-i dați aparatului espresso pentru cafea altă destinație decât cea precizată în instrucțiunile de utilizare.
- Nu așezați aparatul aproape de o sursă de căldură, de flacără, aproape de încălzitoare electrice sau deasupra cuptorului fierbinte. Nu-l așezați peste nici un alt dispozitiv.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței pe care ați așezat aparatul sau să vină în contact cu suprafețe fierbinți.
- Nu folosiți aparatul electric dacă ați observat defecțiuni; deteriorări ale cablului de alimentare, după ce aparatul a fost lovit (prin cădere) sau deteriorat în vreun fel. Dacă există bănuiala că aparatul are defecțiuni, verificarea, repararea și reglarea sa pot fi efectuate numai de către personalul calificat al unui punct de servis autorizat.
- Nu turnați apă sau orice alt lichid peste aparat.
- Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.

Asigurați-vă că ați înțeles bine indicațiile oferite mai devreme.

DATE TEHNICE

Parametrii tehnici sunt înscrși pe eticheta cu specificații tehnice a produsului.
Puterea aparatului: 1250 W; 230 V.

Capacitatea recipientului pentru apă: 1,2 l.

Aparatul espresso pentru cafea este un aparat din clasa I, prevăzut cu cablu de alimentare cu înveliș de protecție și ștecăr cu contact de protecție.

Aparatul espresso pentru cafea îndeplinește cerințele normelor în vigoare.

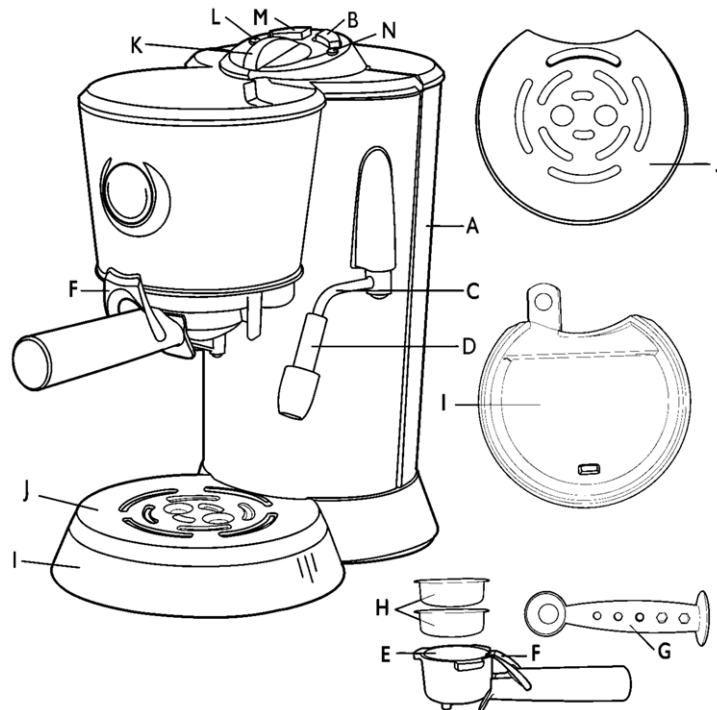
Aparatul este în conformitate cu cerințele directivelor:

- Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC
- Compatibilitate electromagnetice (EMC) – 2004/108/EC.



Aparatul are înscris semnul CE pe eticheta cu specificații tehnice.

DESPRE APARATUL ESPRESSO PENTRU CAFEA

Aparatul espresso pentru cafea prepară o cafea deosebit de bună la gust și de aromată, deoarece asigură temperatura optimă de preparare a cafelei, de 92–94°C. Aparatul espresso pentru cafea a fost astfel proiectat încât este posibilă observarea începerii preparării cafelei sau producerea aburului pentru spuma de lapte.



DESCRIEREA APARATULUI

- Recipient pentru apă, cu o capacitate de 1,2 l**
Recipient detașabil pentru apă, în scopul facilitării umplerii cu apă; recipientul se scoate trăgând în sus.
- Buton (întrerupător) pentru apă fierbinte/abur** 
- Vaporizator**
- Accesoriu pentru spumarea laptelui**
Accesorii de cauciuc a fost proiectat în așa fel încât să facă mai ușoară prepararea unei spume de lapte consistente, dese, în câteva secunde.
Folosiți întotdeauna acest accesoriu pentru spumarea laptelui.
- Maneta sitei**
- Blocada sitei**
Este foarte utilă atunci când se golește sita de zațul de cafea. Și aceasta datorită faptului că menține imobilă sita în manetă.
- Măsură pentru cafea cu parte de presare**
- Sită pentru o ceașcă, sită pentru două cești**
- Tăviță de scurgere**
Poate fi scoasă, pentru a fi curățată mai ușor.
- Grătar de scurgere**
Poate fi scos, pentru a fi curățat mai ușor.
- Buton de reglare**
Mișcare la stânga – **espresso** cu utilizarea capului de preparare, mișcare la dreapta – **apă fierbinte** sau **abur** cu utilizarea vaporizatorului.
- Beculeț Pornire/Oprire**
- Buton (întrerupător) Pornire/Oprire** 
- Beculeț care indică dacă aparatul este gata de funcționare**
Fiți atent (ă) la faptul că, în timpul utilizării normale, tăvița de scurgere (I) se va umple cu apă. Verificați-o în mod regulat și, dacă este nevoie, scoateți-o și goliți-o, pentru a evita scurgerea apei.

UTILIZAREA PANOULUI DE COMANDĂ

Buton Pornire/Oprire (M)

Puneți în funcțiune aparatul espresso pentru cafea apăsând butonul (M). Beculețul de semnalizare (L) se aprinde în culoarea roșie, în vreme ce becul care indică dacă aparatul este gata pentru funcționare (N) începe să clipească.

Atenție: Înainte de a pune în funcțiune aparatul espresso pentru cafea, asigurați-vă că potențiometrul de reglare (K) se află în poziția 0 (închis).

Când aparatul espresso pentru cafea este gata de funcționare, becul care indică dacă aparatul este gata pentru funcționare (N) se stinge.

Atenție: Rețineți că, dacă becul care indică dacă aparatul este gata pentru funcționare (N) clipește, aceasta înseamnă că aparatul espresso pentru cafea nu a atins temperatura adecvată pentru funcționare.

Pentru a scoate din funcțiune aparatul espresso pentru cafea este de ajuns să apăsați butonul (M).

ESPRESSO

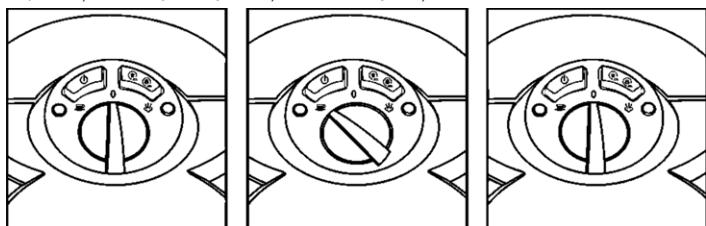
Când aparatul espresso pentru cafea este pus în funcțiune – este apăsat butonul (M) (se aprinde becul Pornire/Oprire (L)), iar butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) este în poziția „neapăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata pentru funcționare (N) nu este aprins) – aparatul se află în regim **espresso**.

Dacă mai devreme a fost folosită funcția **aburi**, fixați butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) în poziția „neapăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata pentru funcționare (N) încetează să mai clipească și se stinge. Aparatul espresso pentru cafea este gata pentru prepararea cafelei).

Atenție: Așezați sub capul pentru prepararea cafelei ceașca de cafea/ceștile.

Pentru a prepara **espresso** (punerea în funcțiune a pompei), rotiți potențiometrul de reglare (K) în sens invers mișcării acelor de ceasornic, până în poziția (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare).

Pentru a opri pompa (pentru a opri procesul de preparare/turnare a cafelei), fixați mai departe potențiometrul în poziția 0.



APĂ FIERBINTE/CARE FIERBE

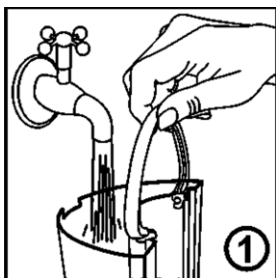
Când aparatul espresso pentru cafea este pus în funcțiune – este apăsat butonul (M) (se aprinde becul Pornire/Oprire (L)), iar butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) este în poziție „neapăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) nu luminează) – aparatul se află în regim **apă fierbinte**.

SCURT GHID DE UTILIZARE A APARATULUI ESPRESSO PENTRU CAFEA

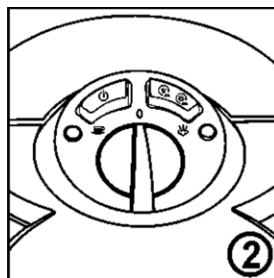
Desenele care urmează își propun să vă ajute în utilizarea aparatului espresso pentru cafea. Fiecare desen este numerotat. În cuprinsul acestui mic ghid, se vor face referiri la aceste desene, de aceea ele au fost numerotate, pentru a face consultarea lor mai ușoară și mai comodă.

Spre exemplu: Umpleți recipientul pentru apă (1) cu apă rece – nu minerală. De fiecare dată când întâlniți un asemenea număr, vă rugăm să consultați desenele.

Pregătirea aparatului espresso pentru cafea – prepararea unui espresso



Umpleți recipientul cu apă rece, până la semnul **MAX**.



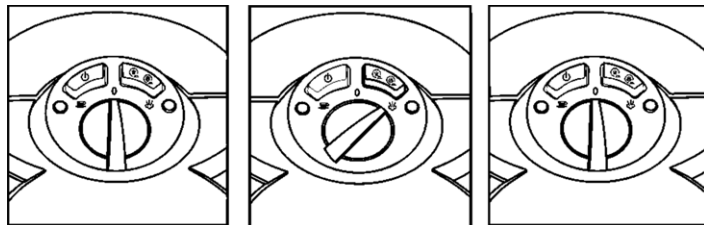
Asigurați-vă că potențiometrul pentru reglare (K) se află în poziția electrică. Conectați cablul de alimentare la priza electrică, la rețeaua de curent alternativ 230V.

Dacă a fost folosită mai devreme funcția **aburi**, fixați butonul apă/aburi (B) în poziție „neapăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata pentru funcționare (N) încetează să mai clipească și se stinge. Aparatul espresso pentru cafea este gata pentru de funcționare).

Atenție: Așezați sub vaporizator (C) vasele adecvate.

Pentru a opri **apa fierbinte/care fierbe**, rotiți potențiometrul de reglare (K) în sensul mișcării acelor de ceasornic, până în poziția (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare).

Pentru a opri curgerea **apei fierbinți/care fierbe**, fixați mai departe potențiometrul de reglare în poziția 0.

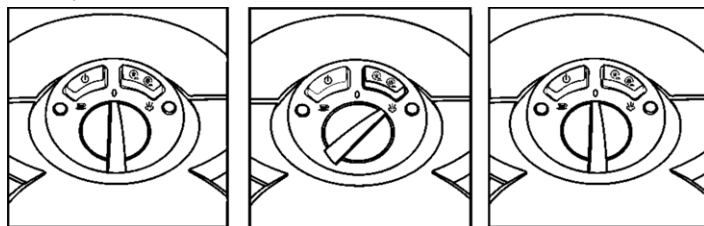


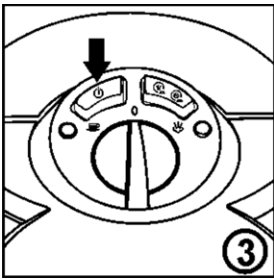
ABURI


Când aparatul espresso pentru cafea este pus în funcțiune – este apăsat butonul (M) (se aprinde becul Pornire/Oprire (L)), iar butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) este în poziția „apăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) nu este aprins) – aparatul se află în regim **aburi**.

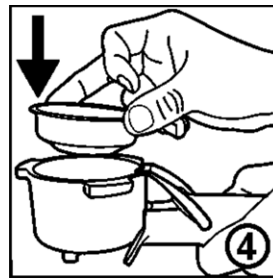
Dacă mai devreme a fost folosită funcția **espresso** sau **apă fierbinte**, fixați butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) în poziția „neapăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata pentru funcționare (N) încetează să mai clipească și se stinge. Aparatul espresso pentru cafea este gata pentru prepararea cafelei).

Pentru a începe dozarea **aburului**, rotiți potențiometrul de reglare (K) în sensul mișcării acelor de ceasornic, până în poziția (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare). Pentru a opri dozarea **aburului**, fixați mai departe potențiometrul în poziția 0.



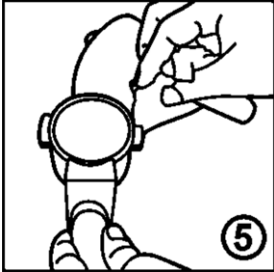


Apăsați butonul  (M), pentru a pune în funcțiune aparatul espresso pentru cafea. Se aprinde becul pentru Pornire/Oprire (L). Începe să clipească becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N).



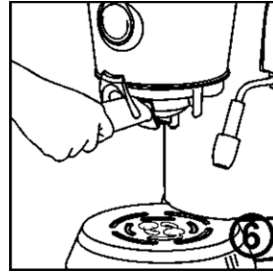
Alegeți sita adecvată, pentru o ceașcă sau două de cafea (în funcție de preferințele dumneavoastră) și așezați sita metalică (H) în maneta sitei (E).

INDICAȚII: Umpleți sita metalică cu cafea măcinată, cu ajutorul măsurii pentru cafea (G). Apăsați ușor cafeaua cu partea de presare, adică cu partea plată a măsurii pentru cafea (G). Nu presați prea tare.



Curățați colierul manetei pentru sită (E) de cafeaua în exces. Asigurați-vă că ați montat în mod adecvat maneta pentru sită (E) în capul pentru prepararea cafelei.

Atenție: Pentru a prepara un espresso este nevoie de cafea măcinată mai fin decât cafeaua măcinată în mod obișnuit.

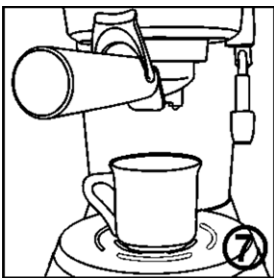


Așezați maneta pentru sită (E) în capul pentru prepararea cafelei (puțin spre stânga).

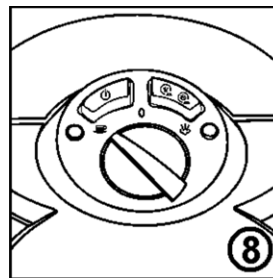
Atenție: profilurile manetei pentru sită (E) trebuie să intre în cele ale capului pentru prepararea cafelei.


Rotiți maneta pentru sită (E) spre dreapta, până simțiți rezistență.

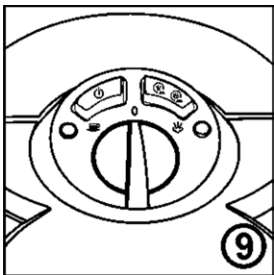
Avertisment: Asigurați-vă că maneta pentru sită (E) este bine fixată în capul pentru prepararea cafelei. Este preferabil să scoateți maneta pentru sită (E) și să o fixați din nou, în modul descris mai înainte, până este bine montată.



Așezați una sau două cești sub ambele orificii de curgere a cafelei din maneta pentru sită (E).

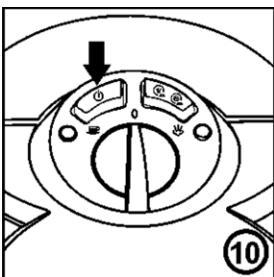



Rotiți potențiometrul de reglare (K) spre stânga, în poziția , imediat ce becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) încetează să mai clipească și se stinge. Dacă cafeaua a fost măcinată și presată în mod corespunzător, atunci obținerea unui espresso închis la culoare, cu „caimac” la suprafață nu ar trebui să dureze mai mult de 30 secunde. În timpul acestui proces se aprinde becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare.

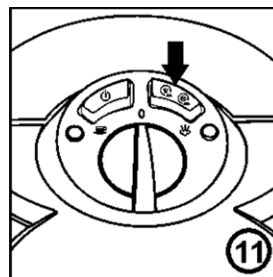




Rotiți potențiometrul de reglare (K) în continuare spre dreapta, în poziția 0, pentru a încheia procesul de preparare a cafelei.

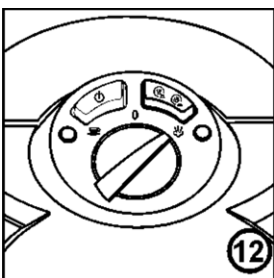
Prepararea spumei de lapte




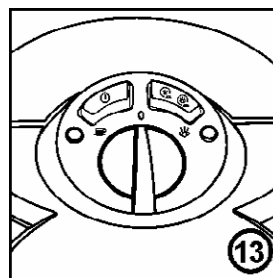
Asigurați-vă că potențiometrul de reglare (K) se află în poziția 0, iar butonul  (M) este apăsat. Becul stins (N) indică dacă aparatul espresso pentru cafea este gata de funcționare.



Apăsați butonul pentru apă fierbinte/aburi  (B), pentru a fixa aparatul espresso pentru cafea în regim **aburi** (poziția )



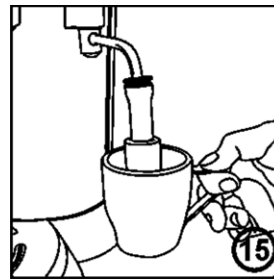
Spălați vaporizatorul (C) așezând sub el un vas și rotind potențiometrul de reglare (K) în poziția **aburi** .



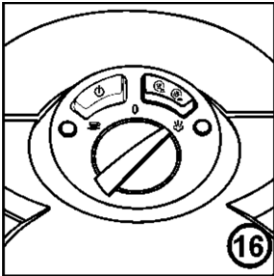
Oprii aburul rotind potențiometrul de reglare (K) în poziția 0.



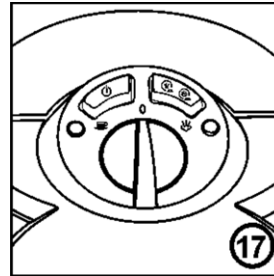
Umpleți micul vas cu cioc sau cana cu fund inoxidabil la 1/3 sau 1/2 din volum cu lapte proaspăt, rece și montați la vaporizator (C) accesoriul pentru spumarea laptelui (D).
Atenție: VAPORIZATORUL DE METAL POATE FI FIERBINTE.



Ridicați vasul cu cioc până când vaporizatorul intră în lapte aproape 1 cm.
Avertisment: ÎN TIMPUL SPUMĂRII LAPTELUI, VASUL CU CIOC/CANA SE ÎNFIERBĂNTĂ FOARTE MULT.

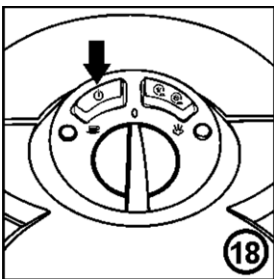


Rotiți potențiometrul de reglare (K) în poziția 0 și reglați direcția jetului de abur (introducând vaporizatorul mai mult în lapte sau ridicându-l), pentru a obține spuma dorită.

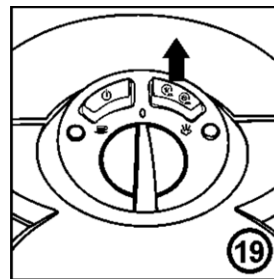


Rotiți potențiometrul de reglare (K) în poziția 0, pentru a micșora presiunea, până la dublarea volumului laptelui. Primul strat va fi lapte spumat și al doilea lapte fiert.
Indicație: Puneți o liguriță de spumă de lapte în cafeaua espresso. Pe urmă mai turnați lapte. Cappuccino trebuie să conțină 1/3 cafea, 1/3 lapte fierbinte și 1/3 spumă.

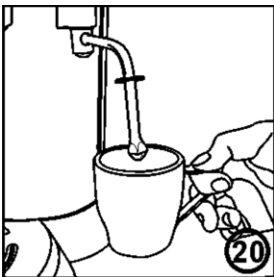
Apă fierbinte/care fierbe



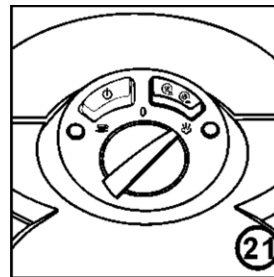
Asigurați-vă că potențiometrul de reglare (K) se află în poziția 0 și este apăsat butonul (M). Beculețul stins (N) indică dacă aparatul este gata de funcționare.



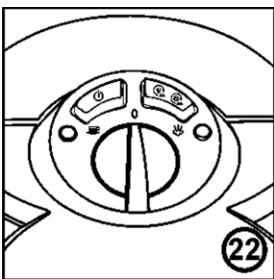
Verificați dacă butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) se află în poziția „neapăsat”. Datorită acestui fapt, aparatul se află în regim apă fierbinte/apă care fierbe.



Introduceți vaporizatorul (C) în cană.
Avertisment: ÎN TIMPUL CURGERII APEI, VASUL CU CIOC/CANA SE ÎNFIERBĂNTĂ FOARTE MULT.

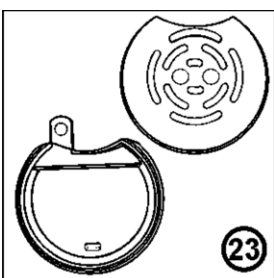


Rotiți potențiometrul de reglare (K) în poziția 0. Din vaporizator (C) va curge apă fierbinte. În timpul acestui proces se aprinde becuțelul care indică dacă aparatul este gata de funcționare.

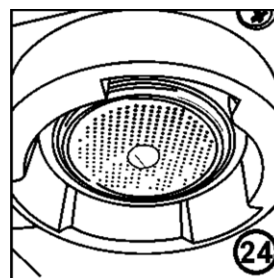


Când ați obținut o cantitate suficientă de apă fierbinte, rotiți potențiometrul de reglare (K) în poziția 0. Așezați o ceașcă sau un vas sub vaporizator (C).
Avertisment: Când s-a încheiat prepararea cafelei și potențiometrul de reglare (K) se află în poziția 0, excesul de aburi sub presiune poate fi deversat în tăvița de scurgere. Este un fenomen normal acesta.

Curățarea



Scoateți grătarul (J) și tăvița de scurgere (I). Spălați aceste componente cu apă caldă și detergent pentru vase. Nu le spălați în mașina pentru spălat vase. Acest lucru ar putea conduce la deformarea acestor componente.



Dacă partea interioară a colierului sitei este parțial sau total acoperită cu cafea măcinată, curățați-o lăsând să curgă o parte sau toată apă din recipientul pentru apă.

PREGĂTIREA APARATULUI ESPRESSO PENTRU CAFEA ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE (DESCRIERE)

1. Așezați aparatul espresso pentru cafea pe o suprafață uscată și stabilă.
2. Asigurați-vă că tăvița de scurgere (I) și grătarul (J) sunt montate la locul lor.
3. Umpleți rezervorul aparatului espresso pentru cafea cu apă.
Există două modalități de a umple rezervorul pentru apă:
 - a) Ridicați capacul recipientului pentru apă plasat în partea de sus a aparatului espresso pentru cafea și folosind de ex. vasul cu cioc, umpleți-l cu apă rece sau apă filtrată și închideți capacul.
 - b) O altă posibilitate este să scoateți recipientul pentru apă și să-l umpleți cu apă rece, proaspătă. Pentru aceasta, ridicați capacul, prindeți recipientul de mâner și scoateți-l din aparatul espresso pentru cafea. Pe urmă, umpleți-l cu apă rece sau apă filtrată (1). Puneți la loc recipientul pentru apă și închideți capacul.

Atenție: Înainte de punerea în funcțiune a aparatului espresso pentru cafea, asigurați-vă că potențiometrul pentru reglare (K) se află în poziția 0 (închis) (2).

4. Conectați cablul de alimentare la priza rețelei electrice, de curent alternativ 230V. Apăsăți butonul (M), pentru a pune în funcțiune aparatul espresso pentru cafea (3). Puneți în funcțiune aparatul espresso pentru cafea apăsând butonul (M). Beculețul de semnalizare (L) se aprinde în culoarea roșie, iar becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) începe să clipească. Când aparatul espresso pentru cafea este gata de funcționare, becul care indică acest lucru (N) se stinge.

Atenție: Rețineți că, dacă becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) clipește, aceasta înseamnă că aparatul espresso pentru cafea nu a atins temperatura adecvată pentru funcționare.

Atenție: Înainte de prima utilizare a aparatului espresso pentru cafea sau când acesta nu a fost folosit mult timp, este deosebit de importantă spălarea sa.

5. Pentru aceasta, introduceți în manetă sita (H) pentru o ceașcă sau două. Montați maneta pentru sită (E) în capul pentru prepararea cafelei (6).
6. Puneți un vas suficient de mare sub ambele orificii de scurgere (7). Asigurați-vă că aparatul espresso pentru cafea se află în regim **espresso**, ceea ce înseamnă că (M) este apăsat (este aprins butonul Pornire/Oprire (L)), iar butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) este în poziția „neapăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) nu luminează).
7. Rotiți potențiometrul pentru reglare (K) în sens invers mișcării acelor de ceasornic (8) până la poziția (8) și lăsați să curgă apa până când recipientul pentru apă se golește complet. În timpul acestui proces se aprinde becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare.

PREPARAREA CAFELEI ESPRESSO (DESCRIERE)

Înainte de a începe pregătirile pentru prepararea cafelei, asigurați-vă că aparatul espresso pentru cafea se află în regim **espresso**, ceea ce înseamnă că becul roșu indicând alimentarea cu energie (L) este aprins, iar becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) s-a stins.

Pentru a obține o cafea gustoasă, puteți mai întâi să încălziți ceștile, maneta sitei și sita, în modul următor:

Preîncălzirea manetei (E) cu sită (H)

1. Umpleți recipientul pentru apă cu apă rece (1) și puneți aparatul în funcțiune (3).
2. Alegeți sita (H) deconvată și montați-o în capul dozator (E) (4)
Indicații: Pentru o singură porție de cafea, folosiți sita mai mică (pentru o singură ceașcă), iar cea mai mare pentru două porții.
3. Scoateți maneta pentru sită (E), țineți-o sub capul pentru prepararea cafelei și lăsați să curgă peste ea apă, rotind potențiometrul de reglare (K) în sens invers mișcării acelor de ceasornic, până în poziția espresso (8) pentru ca apa să înceapă să curgă; rotiți-l înapoi în poziția 0, pentru a scoate aparatul din funcțiune (9).
4. Lăsați să se răcească maneta pentru sită.

Preîncălzirea vaselor

5. Ceștile pot fi încălzite prin umplerea lor cu apă caldă. Asigurați-vă că aparatul espresso pentru cafea se află în regim **espresso**, ceea ce înseamnă că butonul (M) este apăsat (se aprinde becul Pornire/Oprire (L)), iar butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) este în poziție „neapăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) este stins). Așezați vaporizatorul (C) în interiorul ceștilor. Rotiți potențiometrul pentru reglare (K) în poziția (8) pentru ca prin vaporizator (C) să înceapă să curgă apă fierbinte. Pentru a opri acest proces, fixați potențiometrul în poziția 0. Goliți ceștile de apă fierbinte.

Prepararea cafelei

6. Verificați dacă este apă rece în recipientul pentru apă. Dacă nu este apă sau este foarte puțină, umpleți recipientul cu apă rece (1) și puneți în funcțiune aparatul (3).
7. Folosind măsura (G) cu care este dotat aparatul, puneți cafeaua măcinată fin în sită.
8. Cu cealaltă parte (suprafața plată) a măsurii (G) presați ușor cafeaua, cu mișcări la 90 de grade, pentru a umple complet sita. Astfel cafeaua presată formează o masă compactă.
9. Îndepărtați excesul de cafea, astfel încât să nu depășească marginea sitei (H) (5).

Important: Asigurați-vă că nu ați pus în sită (H) prea multă cafea.

Indicații: Dozarea cafelei și gradul de presare trebuie să rămână de fiecare dată aceeași. Durata de curgere a cafelei depinde de cât de mare este măcinată cafeaua. Cu cât cafeaua este măcinată mai fin, cu atât durata de curgere este mai mică.

Indicații: Asigurați-vă înainte de presarea cafelei că suprafața plată a măsurii (G) este uscată. Dacă suprafața acestui accesoriu este umedă, cafeaua se poate lipi de ea.

Atenție: În cazul în care cafeaua este prea fin măcinată, se pot înfundă ochiurile sitei (H) și cafeaua preparată poate să nu mai curgă.

10. Puneți maneta pentru sită (E) în capul pentru prepararea cafelei și răsuciți până simțiți rezistență (6).
11. Așezați ceștile sub orificiile de curgere ale manetei (E) (7).

Atenție: Verificați dacă aparatul espresso pentru cafea este gata de funcționare. Rețineți că, dacă becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) clipește, aceasta înseamnă că aparatul espresso nu este încă gata de funcționare.

12. Pentru a începe procesul de turnare a cafelei, rotiți potențiometrul de reglare (K) în sens invers acelor de ceasornic, până în poziția espresso (8). În timpul acestui proces se aprinde becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare. În timpul acestui proces se aprinde becul care indică dacă aparatul este gata de funcționare. Pentru a opri acest proces, rotiți potențiometrul în sens invers, în poziția 0 (9).

Indicații: Cafeaua ideal preparată este închisă la culoare, cu reflexe roșiatice. Depinde în mare măsură de calitatea cafelei utilizate. Servii cafeaua proaspăt preparată, întotdeauna fierbinte.

Întreținerea aparatului espresso pentru cafea după prepararea cafelei

13. Rotiți maneta pentru sită spre stânga (E) și scoateți-o din capul pentru prepararea cafelei.
14. Goliți sita (H) de zațul de cafea. În timpul acestei operațiuni, țineți sita imobilă apăsând blocada sitei (F).
Indicații: După fiecare utilizare a aparatului espresso pentru cafea, se recomandă spălarea capului pentru prepararea cafelei, cu puțină apă. Astfel este îndepărtat zațul care s-a lipit de partea din spate a capului pentru prepararea cafelei. Pentru aceasta este suficient să rotiți potențiometrul în poziția espresso (8) și să lăsați apa să curgă.

PREPARAREA SPUMEI DE LAPTE (DESCRIERE)

Pentru prepararea spumei de lapte se folosește funcția aburi. Aburul îndeplinește două funcțiuni. Pe de o parte, încălzește laptele. Pe de altă parte, amestecă aerul, dând în final laptelui un aspect delicat și catifelat.

Ca și în cazul preparării cafelei, în timpul spumării laptelui, cel bun efect se obține în funcție de timpul alocat și de priceperea utilizatorului.

Indicații: Rețineți că baza tuturor băuturilor preparate rămâne cafeaua, iar laptele este numai un adaos.

Atenție: Se recomandă ca mai întâi să se prepare cafeaua espresso și, pe urmă, să se spumeze laptele.

Înainte de a începe procesul de spumare a laptelui, asigurați-vă că aparatul espresso pentru cafea se află în regim **aburi**, ceea ce înseamnă că butonul (M) este apăsat (se aprinde becul Pornire/Oprire (L)), iar butonul pentru apă fierbinte/aburi (B) este în poziția „apăsat” (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) nu este aprins (10) (11)).

1. Verificați dacă în recipientul pentru apă este apă rece. Dacă nu este apă sau este prea puțină, umpleți recipientul cu apă rece (1).
2. Determinați cantitatea necesară de lapte, ținând seama de câte cești de cafea doriți să preparați sau de dimensiunile vasului pentru lapte.
Indicații: Rețineți că volumul laptelui se mărește în timpul spumării sale.
3. Turnați lapte rece (sau răcit) în vasul cu fund inoxidabil, umpleți-l de la 1/3 până la 1/2 din volumul său (14).

Indicații: Țineți vasul cu fund inoxidabil cu lapte în frigider, astfel încât laptele să fie bine răcit. Rețineți: înainte de utilizare, să nu clățiți vasul cu apă caldă.

- Clătiți vaporizatorul (C) așezând sub el un vas și rotind potențiometrul de reglare (K) în poziția **aburi** ☁ (12). Opiți formarea aburului prin rotirea potențiometrului (K) în poziția **0** (13).
- Înclinați vaporizatorul (C) spre marginea aparatului și montați la vaporizator (C) accesoriul pentru spumarea laptelui (D).
- Introduceți vaporizatorul în lapte la o adâncime de circa 1/2 cm și activați producerea aburului prin rotirea potențiometrului de (K) în poziția ☁ (15) (16).
- Înclinați vasul astfel încât vaporizatorul să fie în „ciocul” vasului și coborâți puțin vasul până când capătul vaporizatorului ajunge imediat sub suprafața laptelui. Aceasta conduce la începerea producerii spumei.
Atenție: Nu dați drumul unei cantități prea mari de abur, pentru că, atunci, spuma nu va avea consistența dorită. Pentru a evita acest lucru, ridicați vasul astfel încât vaporizatorul să intre mai mult în lapte. Rețineți că ideala consistență este cea a spumei moi, catifelate.
- În momentul în care laptele se încălzește și se face spumă, nivelul său în vas începe să crească. Dacă se întâmplă acest lucru, coborâți vasul, păstrând întotdeauna capătul vaporizatorului puțin cufundat în lapte.
- În momentul în care s-a obținut spuma, ridicați vasul în așa fel încât vaporizatorul să ajungă în lapte.
Indicații: Cantitatea de spumă de lapte dorită se schimbă în funcție de băutura preparată. De ex., pentru cappuccino este necesară o cantitate mai mare de spumă decât pentru băuturile preparate pe bază de espresso, cu adaos de spumă de lapte obținută cu ajutorul aburului.
- Închideți imediat aburul dacă laptele a fost încălzit până la temperatura 60–65°C, prin rotirea potențiometrului de reglare (K) în poziția **0** (17).
Indicații: Dacă nu aveți termometru, un bun indicator al atingerii temperaturii adecvate este faptul că nu puteți ține mâna pe marginea vasului mai mult de 3 secunde.
Important: Nu fierbeți laptele.
- Luați vasul, scoateți din vaporizator (C) accesoriul pentru spumarea laptelui (D), pe care, după fiecare utilizare, spălați-l cu apă caldă și

detergent lichid pentru vase, curățând de impurități fiecare orificiu. Ștegeți imediat vaporizatorul (C) și accesoriul cu ajutorul unei cârpe curate, ușor umezite și dați drumul unei cantități mici de abur.

- Luați vasul, bateți-l ușor de masă pentru a elimina bulele de aer, rotiți pe urmă vasul până când laptele apare ca o suprafață lucitoare și nu rămân în el bule de aer. Aceasta ajută la obținerea unei consistențe uniforme a laptelui și a spumei.

UTILIZAREA FUNCȚIEI APĂ FIERBINTE

Funcția pentru **apă fierbinte** este ideală pentru prepararea băuturii long black (espresso la care s-a adăugat apă fierbinte), a ciocolatei fierbinți și pentru umplerea vasului pentru cafea și a ceainicului.

– **Atenție:** Înainte de folosirea funcției pentru apă fierbinte, asigurați-vă că accesoriul pentru producerea spumei de lapte (D) a fost detașat de la vaporizator (C).

- Umpleți recipientul pentru apă cu apă rece (1).

Puneți în funcțiune aparatul espresso pentru cafea (3). În timpul utilizării funcției **apă fierbinte** este absolut necesar ca aparatul espresso pentru cafea să se afle în regim **apă fierbinte**, ceea ce înseamnă că butonul ☰ (M) este apăsat (se aprinde beculețul Pornire/Oprire (L)), iar butonul pentru apă fierbinte/abur ☁ ☁ (B) este în poziția „neapăsat” ☐ (beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare (N) nu este aprins) (18) (19).

- Așezați o ceașcă sau un vas sub vaporizator/distribuitorul de apă fierbinte și activați funcția **apă fierbinte** rotind potențiometrul de reglare (K) în poziția ☁ (20) (21). În timpul acestui proces se aprinde beculețul care indică dacă aparatul este gata de funcționare.
- Când în ceașcă sau în vas a curs cantitatea necesară de apă fierbinte, închideți apa fierbinte rotind potențiometrul de reglare (K) până în poziția **0** (22).
- Luați ceașca sau vasul, iar vaporizatorul (C) puneți-l pe tăvița de scurgere (I).

REȚETE DE CAFEA ESPRESSO OFERITE SPRE EXEMPLU



ESPRESSO (SHORT BLACK)

Espresso este o cafea tare, concentrată, cu un strat de spumă la suprafață – numită „caimac” (un strat de spumă maronie). Espresso stă la baza tuturor băuturilor cu cafea. Modificările sale sunt obținute prin adăugarea unor cantități diferite de lapte și spumă de lapte.

- Preparați într-o ceașcă pentru espresso de 90 ml sau într-o ceașcă mică de cafea.
- Turnați espresso simplu (30–35 ml).



LONG BLACK

Espresso standard cu adaos de apă fierbinte, servit în cești normale de cafea sau în căni. Apa fierbinte se toarnă prima, pentru a se păstra stratul de „caimac”.

- Preparați într-o ceașcă 190 ml.
- Turnați mai în ea un espresso simplu sau dublu.
- Adăugați după gust apă fierbinte.



MACCHIATO

Macchiato, numele vine de la cuvântul italian care înseamnă „pată”. În mod tradițional, este servit ca un espresso standard cu o linguriță de lapte la suprafață și o cantitate mică de „caimac” în mijloc.

- Preparați într-o ceașcă pentru espresso de 90 ml sau într-o ceașcă mică de cafea.
- Turnați mai în ea un espresso simplu sau dublu.
- Adăugați o linguriță de lapte la suprafață.



FLAT WHITE

O altă băutură pe bază de cafea îndrăgită este flat white, băutură pe bază de espresso, cu spumă de lapte obținută prin jet de abur. Se servește în ceașcă normală pentru cafea sau în cană. Stratul de spumă de la suprafață trebuie să aibă 2 mm, pentru a izola cafeaua.

- Pregătiți în ceașcă de 190 ml.
- Turnați mai în ea un espresso simplu sau dublu.
- Adăugați spumă de lapte.



CAFFÈ LATTE

Espresso amestecat cu spumă de lapte obținută prin abur; de obicei băutura este servită în vas de sticlă. Stratul de spumă de lapte de la suprafață trebuie să aibă 10 cm, pentru a izola cafeaua.

- Pregătiți în vas de sticlă de 220 ml sau în ceașcă.
- Turnați un espresso simplu sau dublu.
- Adăugați spumă de lapte.



CAPPUCCINO

Această extraordinară băutură este espresso cu adaos de spumă de lapte, cu spumă și cacao presărată. Băutura se prepară astfel: două treimi cafea cu lapte și o treime spumă.

- Se pregătește în cești de 190-240 ml.
- Turnați un espresso simplu sau dublu.
- Păstrați proporția două treimi cafea cu lapte, o treime spumă.
- Presărați cacao.



CAFFÈ MOCHA

Pregătită în același mod ca și capuccino, dar cu un adaos de ciocolată de băut. E de ajuns să adăugați ciocolată la espresso și să amestecați înainte de a adăuga laptele la abur și spuma.

- Preparați în cești de 190-240 ml.
- Turnați un espresso simplu sau dublu.
- Adăugați două lingurițe de ciocolată de băut.
- Adăugați spumă de lapte obținută la abur.
- Păstrați proporția două treimi cafea cu lapte, o treime spumă.



CON PANNA

O modificare a originalei cafele vieneze, această extraordinară băutură este espresso cu adaos de frișcă. Se poate presăra, de asemenea, scorțișoară sau ciocolată.

- Preparați în ceașcă de 190 ml.
- Turnați un espresso simplu sau dublu.
- Adăugați frișcă.
- Presărați scorțișoară sau ciocolată.

PĂSTRAREA ȘI CURĂȚAREA

Importantă este curățarea periodică a aparatului espresso pentru cafea. Acest lucru permite păstrarea calității superioare a cafelei preparate. Recomandăm curățarea sistematică, după fiecare preparare a cafelei. Și în special:

- Clătirea cu apă a ansamblului capului pentru prepararea cafelei.
- Curățarea cu abur a vaporizatorului (C).
- Ștergerea vaporizatorului (C) cu ajutorul unei cârpe umede, imediat după utilizarea aparatului espresso pentru cafea.
- Scoaterea sitei (H) din manetă (E) și spălarea ei, curățarea ochiurilor sitei (H).
- Golirea și spălarea tăviței de scurgere (I).

Important: Nu spălați niciodată părți ale aparatului espresso pentru cafea și accesoriile sale în mașina de spălat.

Curățarea tăviței de scurgere (I) și a grătarului (J)

Scoateți grătarul (I) și tăvița de scurgere (I). Spălați-le cu apă și cu un delicat detergent lichid pentru vase, clătiți și uscați.

Atenție: Asigurați-vă că, după scoaterea și repunerea tăviței (I) de scurgere și a grătarului (J), capacul este bine fixat la locul său.

Curățarea ansamblului capului pentru prepararea cafelei, a manetei pentru (E) și a sitei (H)

Clătiți cu apă caldă sita (H) și maneta pentru sită (E) după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce.

Pentru a curăța ansamblul capului pentru prepararea cafelei de zațul de cafea, clătiți-l cu apă, ștergeți capul și interiorul colierului cu o cârpă ușor umezită. În cazul în care ochiurile sitei pentru cafea sunt înfundate cu cafea, folosiți o periuță moale.

Garnitura de cauciuc a capului pentru prepararea cafelei

Garnitura capului pentru prepararea cafelei se află sub ansamblul capului dozator și etanșează maneta pentru sită (E) în timpul curgerii cafelei.

Atenție: În timpul perioadelor lungi de nefolosire a aparatului espresso pentru cafea, se recomandă ca maneta pentru sită (E) să nu rămână în ansamblul capului pentru prepararea cafelei, pentru că acest lucru micșorează durata de folosință a garniturii.

Este normal ca, după un anumit timp, garnitura să-și piardă elasticitatea și să trebuiască schimbată. Semnul uzării garniturii este lipsa de etanșeitate între maneta pentru sită (E) și capul pentru prepararea cafelei (se pot ob-

serva aburi în jurul ansamblului capului pentru prepararea cafelei în timpul turnării cafelei espresso).

Atenție: Contactați cel mai apropiat punct de servis autorizat dacă observați că ar trebui schimbată garnitura de la ansamblul capului pentru prepararea cafelei.

Elemente exterioare

Ștergeți aparatul numai cu o cârpă ușor umezită și uscați. Nu folosiți perii și substanțe abrazive de curățare, pentru că acestea pot zgâria suprafețele exterioare.

Curățarea vaporizatorului (C)

Păstrarea vaporizatorului (C) curat este absolut necesară pentru a asigura maxima eficiență a funcției abur. Acoperirea vaporizatorului (C) cu depuneri, de pildă cu lapte uscat, îi reduce capacitatea de a produce abur și spumă de lapte. **Important:** Ștergeți cu o cârpă umedă vaporizatorul (C) imediat după fiecare folosire și curățați-l cu o cantitate mică de abur.

În cazul în care laptele s-a uscat pe vaporizator (C), înfășurați-l într-o cârpă curată, umezită, întoarceți-l deasupra tăviței de scurgere și porniți aburul pentru 10 secunde. Pe urmă lăsați cârpa pe vaporizator aproximativ 5 minute, până se îmbibă cu apă. Repetați procedura dacă depunerile de impurități sunt persistente.

Important: Nu curățați niciodată vaporizatorul (C) cu ajutorul unui spălător abraziv, deoarece acest lucru ar putea să provoace distrugerea vaporizatorului.

ÎNDEPĂRTAREA DEPURERILOR DE CALCAR

Depunerile de calcar reprezintă depuneri de minerale care, în mod natural, apar în toate aparatele care au legătură cu încălzirea apei. De aceea aparatul espresso pentru cafea va necesita îndepărtări periodice ale depunerilor de calcar. Se recomandă ca depunerile de calcar formate în aparatul espresso pentru cafea să fie îndepărtate o dată la fiecare 4-6 luni; în funcție și de cât de frecventă este utilizarea aparatului.

Soluții pentru îndepărtarea depunerilor de calcar

În mod tradițional, pentru îndepărtarea depunerilor de piatră din aparatul espresso pentru cafea se folosesc următoarele mijloace:

- Tablete pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din aparatul espresso pentru cafea.
- Lichide speciale pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.
- Soluția de oțet.

Îndepărtarea depunerilor de calcar din aparatul espresso pentru cafea

Atenție: Asigurați-vă că aparatul espresso pentru cafea este scos din funcțiune, iar cablul de alimentare este scos din priză rețelei electrice.

1. Scoateți recipientul pentru apă și clătiți-l foarte bine. În funcție de modalitatea de îndepărtare a depunerilor de calcar, procedați în modul următor:

A. Tablete pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din aparatele espresso pentru cafea.

Turnați în recipient aprox. 1l de apă caldă și puneți tableta pentru îndepărtarea depunerilor de calcar în ea, în cantitatea recomandată de către producător. După ce tableta se dizolvă (poate dura cca. 5-7 minute) puneți la loc recipientul pentru apă.

B. Lichid pentru îndepărtarea depunerilor de calcar

Turnați în recipientul pentru apă cca. 1l de apă caldă. Adăugați lichid pentru îndepărtarea depunerilor de calcar, în cantitatea recomandată de producător și puneți la loc recipientul pentru apă.

C. Soluția de oțet

Turnați în recipientul pentru apă cca. 1l de soluție de oțet călduță (3,5 pahare cu apă, o jumătate de pahar de oțet, concentrație 10%) și puneți la loc recipientul.

2. În cazul în care maneta pentru sită (E) a fost fixată la ansamblul capului dozator, scoateți-o, clătiți-o atent sub jet de apă și puneți-o deoparte.

3. Folosind o șurubelniță, deșurubați sita de sub ansamblul capului pentru prepararea cafelei.

4. Luați sita, capacul, șurubul și garnitura și puneți-le deoparte, într-un loc sigur.

Important: Fiți atent (ă) să nu rătăciți sita, capacul, șurubul și garnitura, după demontarea ansamblului capului dozator.


5. Folosind o periuță moale, curățați spațiul de preparare a cafelei din capul dozator, înlăturând toate urmele de cafea.

6. Puneți un vas suficient de mare sub ansamblul capului de preparare a cafelei.

7. Introduceți ștecărul cablului de alimentare în priză rețelei electrice și puneți în funcțiune aparatul espresso pentru cafea, apăsând butonul (M).

Atenție: Trebuie să rețineți că, dacă beculețul care indică dacă aparatul este gata de utilizare (N) începe să clipească, aceasta înseamnă că aparatul espresso pentru cafea a atins temperatura de funcționare. Din momentul în care aparatul espresso pentru cafea a atins temperatura adecvată, beculețul care indică dacă aparatul este gata

de funcționare (N) încetează să mai clipească și se stinge. Aceasta înseamnă că aparatul espresso pentru cafea a atins temperatura adecvată și este gata de funcționare.

8. Rotiți potențiometrul de reglare (K) în poziția  și lăsați să curgă jumătate din soluția pentru îndepărtarea depunerilor de calcar prin ansamblul capului de preparare a cafelei.


Important: Nu lăsați să curgă soluția pentru îndepărtarea depunerilor de calcar prin vaporizator (C).

Atenție: În funcție de dimensiunile recipientului așezat sub ansamblul capului pentru prepararea cafelei, poate fi necesară golirea sa în timpul acestui proces.


9. Rotiți potențiometrul (K) în poziția 0 pentru a opri curgerea soluției (după ce a curs circa jumătate din ea) și pe urmă apăsați butonul (M) pentru a scoate din funcțiune aparatul.

10. Lăsați aparatul espresso pentru cafea închis circa 10–15 minute, pentru ca soluția pentru îndepărtarea depunerilor de calcar să funcționeze.

11. Pe urmă apăsați butonul (M). Aparatul espresso pentru cafea este pus în funcțiune.

12. Rotiți potențiometrul de reglare (K) în poziția espresso  și lăsați să curgă și restul soluției pentru îndepărtarea depunerilor de calcar prin capul de preparare a cafelei.

13. Luați recipientul pentru apă din aparat și clătiți-l bine sub jet de apă, asigurându-vă că nu au rămas urme de soluție pentru îndepărtarea depunerilor de calcar. Umpleți recipientul (1) cu apă curată și puneți-l la loc în aparatul espresso pentru cafea.

14. Puneți în funcțiune aparatul espresso pentru cafea apăsând butonul (M) și rotiți potențiometrul de reglare (K) în poziția espresso . Lăsați să curgă toată apa curată prin capul de preparare a cafelei. Repetați de două ori acest proces.



Atenție: În funcție de dimensiunile recipientului așezat sub ansamblul capului pentru prepararea cafelei, poate fi necesară golirea sa în timpul acestui proces.

15. După încheierea acestui proces, luați vasul de sub ansamblul capului de preparare a cafelei și ștergeți bine întreg ansamblul capului de preparare a cafelei.

16. Montați cu atenție garnitura de cauciuc, sita și capacul la capul pentru prepararea cafelei, procedând invers ca la demontarea lor. Înșurubați până simțiți rezistență șurubul de fixare.

17. Umpleți recipientul pentru apă (1) cu apă proaspătă și puneți-l în aparatul espresso pentru cafea. Aparatul este gata pentru a fi utilizat în continuare.

PROBLEME CE POT INTERVENI ÎN TIMPUL UTILIZĂRII APARATULUI ESPRESSO PENTRU CAFEA (EXEMPLE)

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	CUM SĂ REMEDIAȚI, CE SĂ FACEȚI
Cafeaua curge pe la marginea manetei pentru sită	Maneta pentru sită (E) nu este bine fixată sau nu este suficient înșurubată.	Asigurați-vă că maneta (E) este corect montată în ansamblul capului pentru prepararea cafelei. A se vedea – Prepararea cafelei espresso – pagina 39.
	Pe marginea recipientului pentru sită (H) sunt urme de cafea.	Curățați de jur împrejur marginea de sus a sitei (H) și ștergeți bine capul pentru prepararea cafelei.
	Capul pentru prepararea cafelei este murdar.	Ștergeți capul pentru prepararea cafelei cu o cârpă ușor umezită.
	Capul pentru prepararea cafelei a suferit deteriorări.	Contactați un punct autorizat de servis.
	Garnitura de cauciuc a capului pentru prepararea cafelei este deteriorată sau uzată.	Contactați un punct autorizat de servis.
Nu curge cafeaua	Nu este apă în recipientul pentru apă.	Umpleți recipientul pentru apă (1).
	Recipientul pentru apă nu este instalat în mod corespunzător.	Împingeți în jos recipientul pentru apă, pentru a vă asigura că este bine așezat.
	Potențiometrul (K) este fixat în altă poziție, de ex.  .	Asigurați-vă că potențiometrul de reglare (K) se află în poziția  .
	Sita din capul de preparare a cafelei poate fi înfundată.	A se vedea Îndepărtarea depunerilor de calcar – pag. 41.
	Sita pentru cafea (H) este înfundată. Cafeaua este prea fin măcinată sau a fost prea tare presată.	Goliți sita (H) și spălați-o sub jet de apă. Ștergeți capul pentru prepararea cafelei cu o cârpă.
Cafeaua curge sub formă de picături	Cafeaua este prea fin măcinată sau a fost prea tare presată.	Dacă folosiți cafea foarte fin măcinată, nu o presăți prea tare.
	Aparatul este înfundat de depunerile de calcar.	A se vedea Îndepărtarea depunerilor de calcar – pag. 41.
Espresso nu are spuma caracteristică	Cafeaua este veche sau prea uscată.	Folosiți cafea proaspătă. După deschiderea pachetului de cafea, asigurați-vă că îl veți păstra închis ermetic.
	Cafeaua nu este presată destul de puternic.	Presăți cafeaua mai puternic.
	Cafeaua este măcinată prea mare.	Folosiți cafea măcinată în mod corespunzător sau schimbați marca de cafea.
	O cantitate insuficientă de cafea în sită (H).	A se vedea Prepararea cafelei – pag. 39.

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	CUM SĂ REMEDIAȚI, CE SĂ FACEȚI
Maneta este slăbită în timpul preparării cafelei	Cafeaua este presată prea tare.	Folosiți o linguriță pentru a amesteca cafeaua.
	Cafeaua este măcinată prea fin.	Schimbați cafeaua cu una măcinată mai mare.
	Maneta pentru sită (E) este slăbită pentru că nu a fost înșurubată în mod corespunzător.	Asigurați-vă că maneta (E) este corect montată și înșurubată până la capăt în capul pentru prepararea cafelei. A se vedea Prepararea cafelei espresso – pag. 39.
	Pe marginea sitei (H) se află urme de cafea.	Curățați de jur-împrejur marginea de sus a sitei (H) și ștergeți bine de cafea capul de preparare a cafelei.
	Capul de preparare a cafelei este murdar.	Ștergeți capul de preparare a cafelei cu o cârpă ușor umezită.
	Capul de preparare a cafelei este deteriorat.	Contactați un punct autorizat de servis.
	Garnitura de cauciuc a capului de preparare a cafelei este deteriorată sau uzată.	Contactați un punct autorizat de servis.
Cafeaua este prea rece	Ceștile, sita (H) sau capul pentru prepararea cafelei sunt prea reci..	Înainte de prepararea cafelei, preîncălziți ceștile, sita și maneta. A se vedea Prepararea cafelei espresso – pag. 39.
	În timpul preparării unui cappuccino sau latte, laptele nu a fost încălzit suficient.	Verificați dacă laptele este încălzit în mod suficient în timpul spumării sale. Aveți grijă ca laptele să nu se fiarbă. A se vedea Prepararea spumei de lapte – pag. 39.
Vaporizatorul nu produce abur	Vaporizatorul (C) este blocat.	A se vedea Păstrarea și curățarea – pag 41.
O cantitate insuficientă de spumă de lapte	Laptele nu este proaspăt.	Verificați dacă laptele nu este proaspăt.
	Temperatura laptelui este prea mare.	Verificați dacă laptele este răcit în mod corespunzător înainte de utilizare.
	Vasul	Pentru a obține cele mai bune rezultate în spumarea laptelui, folosiți vasul cu fund inoxidabil din dotarea aparatului și, pe cât posibil, înainte de a-l folosi, răciți-l sau clătiți-l cu apă rece.
	Vaporizatorul este blocat.	A se vedea Păstrarea și curățarea – pag 41.
	Laptele s-a fiert.	Încercați din nou, folosind lapte proaspăt, rece.
Ceștile nu se umplu la fel	Ceștile nu se umplu la fel sau cafeaua încetează să mai curgă.	Asigurați-vă că ați presat în mod uniform cafeaua și că nu există obstacole în curgerea cafelei preparate în orificiile de curgere din capul de prindere a sitei.
	Defectarea distribuitorului de cafea din maneta pentru sită (E).	Contactați un punct autorizat de servis.
Espresso are un gust de ars	Folosirea unei cafele neadecvate.	Încercați alte tipuri de cafea.
	Aparatul nu a fost spălat după ce s-au folosit substanțe pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.	Spălați aparatul înainte de prepararea următoarei cafele; umpleți recipientul și lăsați-l să se goalească în întregime.
Pompa face un zgomot prea mare	Nu este apă în recipientul pentru apă.	Umpleți recipientul pentru apă (1).
	Recipientul pentru apă nu este fixat în mod corespunzător.	Verificați dacă recipientul pentru apă este corect montat.
Aparatul nu funcționează	Sita (H) din capul pentru prepararea cafelei poate fi înfundată.	Scoateți maneta pentru sită (E) și curățați ansamblul capului pentru prepararea cafelei. A se vedea Conservarea și curățarea – pag. 41.
	Aparatul este înfundat de depunerile de calcar.	A se vedea Îndepărtarea depunerilor de calcar – pag. 41.

ECOLOGIA – AI GRIJĂ DE MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!




Просим внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией по обслуживанию. Особое внимание необходимо обратить на правила техники безопасности. Просим сохранить инструкцию, чтобы ею можно было пользоваться в ходе дальнейшей эксплуатации прибора.

Импортер/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования пылесоса не по назначению или неправильного обращения с ним.

Импортер/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью соблюдения правовых норм, нормативных актов, директив или введения конструктивных изменений, а также по коммерческим, эстетическим и другим причинам.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ

- Пожалуйста, внимательно прочтите и сохраните настоящую инструкцию по обслуживанию.
- Ставьте кофемашину только на стабильную и ровную поверхность.
- Не включайте кофемашину, если в резервуаре нет воды. Наполняйте резервуар чистой, холодной водой. Не заливайте воду выше максимальной емкости, которая составляет 1,2 л.
- Никогда не извлекайте фильтродержатель во время варки кофе или подачи горячей воды, поскольку эти процессы происходят под давлением. Извлечение фильтродержателя во время этих операций может привести к получению травмы или ожогам.
- Будьте внимательны! Паровое сопло сильно нагревается во время вспенивания молока и подачи воды. Во избежание ожогов не прикасайтесь непосредственно к паровому соплу.
- Всегда выключайте кофемашину и вынимайте вилку из розетки в случае появления каких-либо проблем в процессе приготовления кофе.
- Следите за тем, чтобы сетевой питающий провод не прикасался к горячим элементам кофемашины, в том числе к паровому соплу.
- Не вкладывайте руки непосредственно под струю горячего пара, воды или кофе – это может привести к получению травмы или ожогам.
- Всегда отключайте питание (кнопка ) перед тем, как вложить или вынуть вилку питающего электропровода из розетки. Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Всегда отсоединяйте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, или перед очисткой.
- Не пользуйтесь удлинителем. Если же Вы все-таки подключаете кофемашину через сетевой удлинитель, его должен проверить квалифицированный механик или сотрудник сервиса.
- Подключайте кофемашину только к сети переменного тока с заземлением. Убедитесь, что напряжение питания, указанное на маркировке, соответствует напряжению электросети.
- Используйте кофемашину только в целях, предусмотренных инструкцией.
- Не ставьте кофемашину рядом с обогревательными приборами, открытым огнем или на горячую духовку, а также на какой-либо другой прибор.
- Следите за тем, чтобы питающий провод не свисал со стола или столешницы, не соприкасался с горячей поверхностью.
- Запрещается пользоваться прибором, если питающий подсоединительный провод или корпус имеют видимые повреждения, а также в случае других неполадок или если он упал на пол. Если Вы подозреваете, что прибор неисправен, передайте его в пункт сервисного обслуживания для обследования, ремонта или замены, поскольку ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Если будет поврежден неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.

Убедитесь, что Вам понятны все приведенные выше указания.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Мощность прибора: 1250W при 230V.

Объем резервуара для воды: 1,2 л.

Кофемашина имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

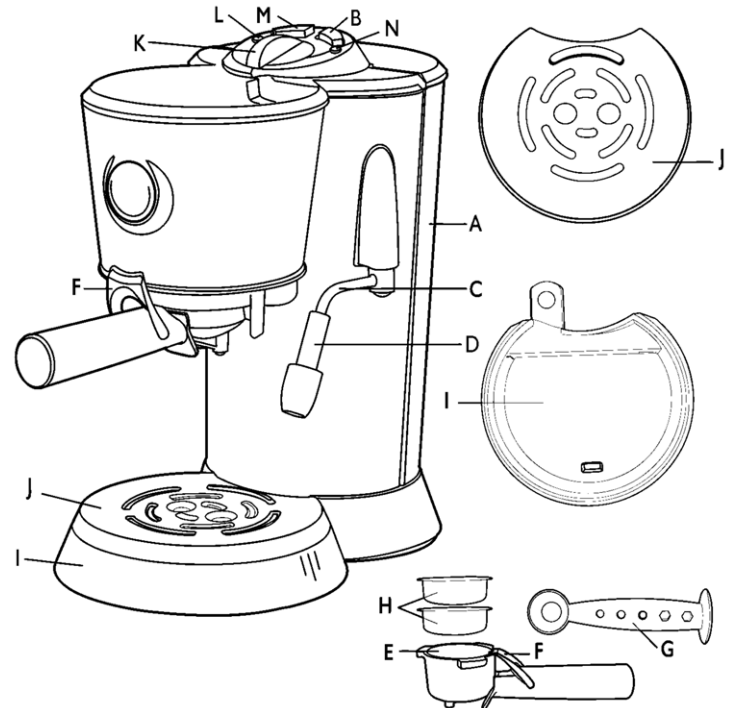
Кофемашина отвечает требованиям действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:



- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/EC
 - Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/EC
- Прибор маркирован знаком соответствия CE.

КОФЕМАШИНА

Кофе, приготовленный в кофемашине, обладает высокими вкусовыми качествами и исключительным ароматом, поскольку в процессе приготовления кофе обеспечивается температура воды, необходимая для заваривания кофе 92–94°C. Кофемашина спроектирована таким образом, чтобы можно было наблюдать за температурой воды и в нужный момент начать процесс заваривания кофе или производство пара для вспенивания молока.



ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- A. Резервуар для воды емкостью 1,2 л**
Для облегчения заполнения съемный резервуар для воды можно извлекать, потянув его вверх.
- B. Кнопка (переключатель) горячая вода/пар **
- C. Паровое сопло**
- D. Наконечник для вспенивания молока**
Резиновая насадка спроектирована таким образом, чтобы можно было без усилия за несколько секунд приготовить плотную густую пену. Для вспенивания молока всегда пользуйтесь наконечником-капучинатором.
- E. Фильтродержатель**
- F. Блокада ситечка**
Блокада очень пригодна при удалении использованного кофе. При переворачивании фильтродержателя с ситечком необходимо придержать пальцем блокаду.
- G. Мерная ложка с плоской частью (темпер)**
- H. Ситечко для 1 чашки, ситечко для 2 чашек**
- I. Поддон для капель**
Поддон для капель можно без труда вынуть для очистки.
- J. Решетчатая подставка для чашек**
Решетчатую подставку для чашек можно без труда вынуть для очистки.
- K. Регулятор**
Поворот влево – эспрессо из сопла, поворот вправо – пар или горячая вода из сопла.
- L. Индикатор включить/выключить**
- M. Кнопка (выключатель) включить/выключить **
- N. Индикатор состояния готовности**
Следует помнить о том, что во время нормальной работы кофемашины поддон для капель (I) будет наполняться водой. Проверяйте его регулярно. В случае заполнения выньте поддон и слейте воду.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка включить/выключить (M)

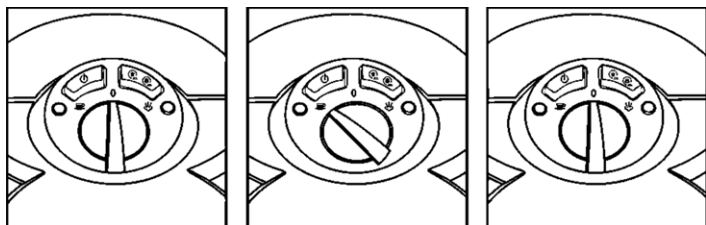
Включите кофемашину, нажимая на кнопку (M). При этом индикатор (L) загорится красным цветом и начнет пульсировать индикатор состояния готовности (N).

Внимание: Прежде чем включить кофемашину необходимо убедиться, что регулятор (K) находится в положении 0 (выключен).

Когда индикатор готовности (N) погаснет, это значит, что кофемашина готова к работе.

Внимание: Необходимо помнить, что пока пульсирует индикатор готовности (N), это значит, что кофемашина еще не достигла необходимой рабочей температуры.

Чтобы выключить кофемашину, достаточно нажать на кнопку (M).



ЭСПРЕССО

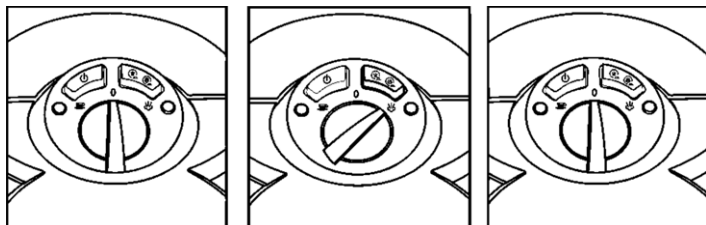
Когда кофемашина включена, а это значит, что нажата кнопка (M) (светится индикатор включить/выключить (L)), а кнопка горячая вода/пар (B) находится в «отжатом» положении (индикатор готовности (N) не светится) – кофемашина находится в режиме эспрессо.

Если ранее использовался режим пар, необходимо отжать кнопку горячая вода/пар (B) в «отжатое» положение. Когда индикатор состояния готовности (N) перестанет пульсировать и погаснет, это значит, что кофемашина нагрелась до нужной температуры и готова к работе.

Внимание: Поставьте чашку/чашки под наливные отверстия в заварочной головке.

Для приготовления эспрессо (включить насос), поверните регулятор (K) в направлении против часовой стрелки до положения. Во время данного процесса светится индикатор состояния готовности (N).

Чтобы выключить насос (прекратить процесс заваривания/налива кофе), переведите регулятор снова в положение 0.



ГОРЯЧАЯ ВОДА/КИПЯТОК

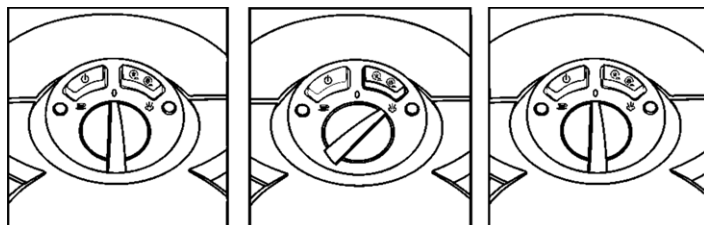
Когда кофемашина включена, а это значит, что нажата кнопка (M) (светится индикатор включить/выключить (L)), а кнопка горячая вода/пар (B) находится в «отжатом» положении (индикатор готовности (N) не светится) – прибор находится в режиме горячая вода.

Если ранее использовался режим пар, необходимо отжать кнопку горячая вода/пар (B) в «отжатое» положение. Когда индикатор состояния готовности (N) перестанет пульсировать и погаснет, это значит, что кофемашина нагрелась до нужной температуры и готова к работе.

Внимание: Поставьте соответствующий сосуд по паровое сопло (C).

Чтобы получить горячую воду/кипяток, поверните регулятор (K) в направлении по часовой стрелке до положения. Во время данного процесса светится индикатор состояния готовности (N).

Чтобы прекратить налив горячей воды/кипятка переведите регулятор снова в положение 0.



ПАР

Когда кофемашина включена, а это значит, что нажата кнопка (M) (светится индикатор включить/выключить (L)), а кнопка горячая вода/пар (B) находится в «нажатом» положении (индикатор готовности (N) не светится) – прибор находится в режиме пар.

Если ранее использовался режим эспрессо или горячая вода, необходимо нажать на кнопку горячая вода/пар (B) в «нажатое» положение. Когда индикатор состояния готовности (N) перестанет пульсировать и погаснет, это значит, что кофемашина нагрелась до нужной температуры и готова к работе в режиме пар.

Чтобы начать дозирование пара, поверните регулятор (K) в направлении по часовой стрелке до положения. Во время данного процесса светится индикатор состояния готовности (N). Чтобы прекратить дозирование пара, переведите регулятор снова в положение 0.

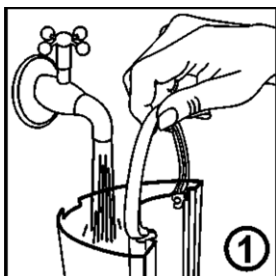
КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ КОФЕМАШИНЫ

Ниже размещенные рисунки помогут Вам в обслуживании кофемашины. Каждый рисунок имеет свой номер. Далее в тексте нашего руководства по обслуживанию будут ссылки к этим рисункам, именно поэтому они пронумерованы для удобства их нахождения.

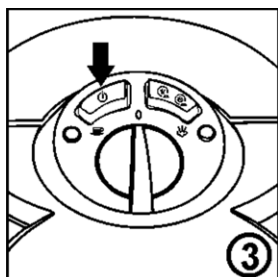
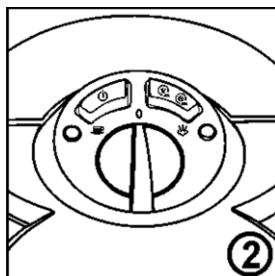
Например: Наполните резервуар для воды (1) холодной водой – не минеральной.

Всегда, когда в тексте появятся такие номера, просим ознакомиться с соответствующими рисунками.

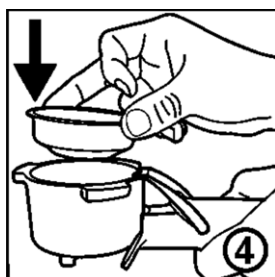
Подготовка кофемашины – приготовление кофе эспрессо



Наполните резервуар холодной водой до отметки MAX.



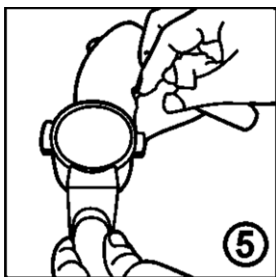
Нажмите на кнопку (M), чтобы включить прибор. Загорится индикатор включить/выключить (L). Начнет пульсировать индикатор состояния готовности (N).



Убедитесь, что регулятор (K) находится в положении 0. Вложите вилку сетевого провода в розетку питающей сети переменного тока 230V.

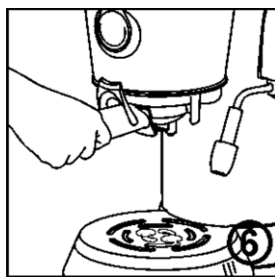
Выберите нужное ситечко (для 1 чашки или 2 чашек) (H) и поместите его в фильтродержатель (E).

ВНИМАНИЕ: Пользуясь мерной ложкой (G), насыпьте молотый кофе в ситечко фильтра. Второй стороной (плоской поверхностью) мерной ложки слегка утрамбуйте кофе. Не утрамбовывайте его в ситечке слишком сильно.



Соберите излишек кофе с краев фильтродержателя (E). Благодаря этому фильтродержатель будет правильно установлен в заварочной головке и затянут до упора.

Внимание: Для кофе эспрессо необходим кофе более мелкого помола, чем для обычного кофе.

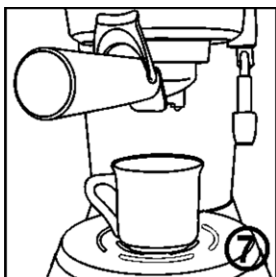


Поместите фильтродержатель (E) в заварочную головку (чуть слева).

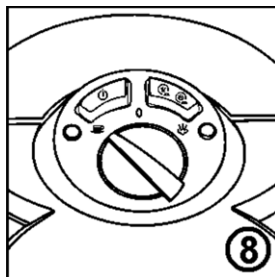
Внимание: Выступы на фильтродержателе (E) должны попасть в углубления в заварочной головке.

Поверните фильтродержатель (E) вправо до упора.

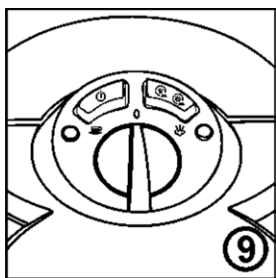
Внимание: Убедитесь, что фильтродержатель (E) правильно установлен в заварочной головке. Если у Вас имеются сомнения, не включайте кофемашину. Извлеките фильтродержатель (E) и снова поместите его в заварочную головку, как это описано выше. Повторяйте, пока он не будет установлен правильно.



Поставьте одну или две чашки под наливные отверстия в заварочной головке (E).

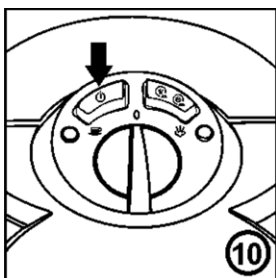


Поверните регулятор (K) влево до положения ☕, как только перестанет пульсировать и погаснет индикатор состояния готовности (N). Если кофе смолот и утрамбован правильно, то приготовление черного эспрессо с пенкой «сгета» должно занять не более 30 секунд. Во время данного процесса светится индикатор состояния готовности (N).

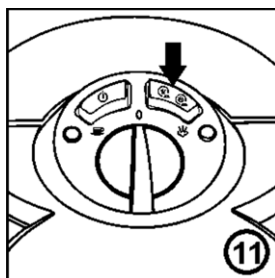


Чтобы закончить процесс заваривания кофе, переведите регулятор (K) снова в положение 0.

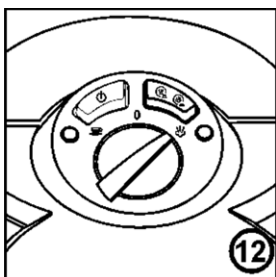
Вспенивание молока



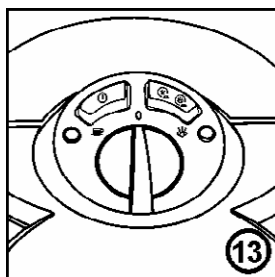
Убедитесь, что регулятор (K) находится в положении 0 и нажата кнопка (M). Когда индикатор готовности (N) погаснет, это значит, что кофемашина готова к работе.



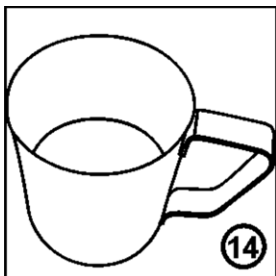
Нажмите на кнопку горячая вода/пар (B), чтобы перевести кофемашину в режим пар (положение ☁).



Поставьте под заварочную головку сосуд и промойте сопло (C), поворачивая регулятор (K) до положения пара ☁.

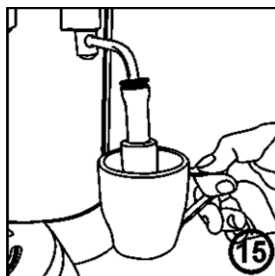


Чтобы выключить подачу пара, поверните регулятор (K) до положения 0.



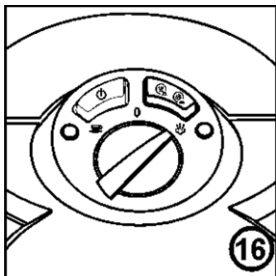
Налейте охлажденное, холодное молоко в кувшин из нержавеющей стали, наполняя от 1/3 до 1/2 объема и наденьте на паровое сопло (C) насадку-наконечник для вспенивания молока (D).

Внимание: МЕТАЛЛИЧЕСКОЕ ПАРОВОЕ СОПЛО МОЖЕТ БЫТЬ ГОРЯЧИМ.

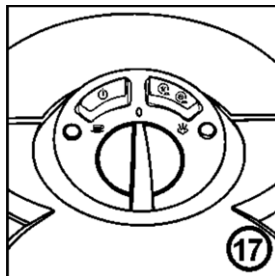


Погрузите наконечник-капучинатор в молоко на глубину ок. 1/2 см.

Внимание: ВО ВРЕМЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА КУВШИН СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ.



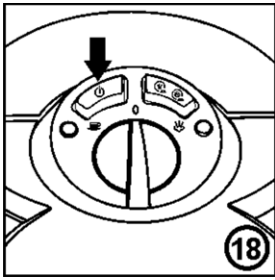
Поверните регулятор (K) до положения ☁ и отрегулируйте подачу пара так, чтобы получить необходимую пену (погружая наконечник-капучинатор в молоко гуще или мельче).



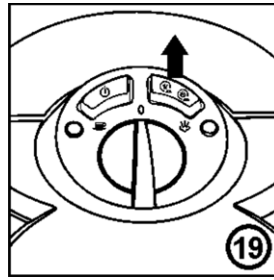
Переведите регулятор (K) в положение 0, чтобы уменьшить давление до момента, пока объем молока не удвоится. Верхний слой это будет вспененное молоко, а нижний – молоко подогретое паром.

Внимание: Аккуратно положите ложку пены в чашку с эспрессо. Добавьте молоко. Капучино это обычно 1/3 эспрессо, 1/3 горячего молока и 1/3 молочной пены.

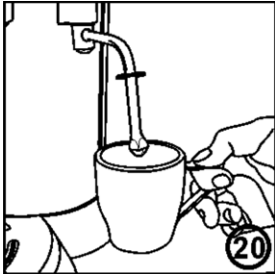
Горячая вода/кипяток



Убедитесь, что регулятор (К) находится в положении 0 и нажата кнопка ☺ (М). Когда индикатор готовности (N) погаснет, это значит, что кофемашина готова к работе.

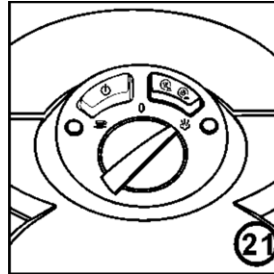


Убедитесь, что кнопка горячая вода/пар ☺ ☺ (В) находится в «отжатом» положении ☐. Кофемашина находится в режиме горячая вода/кипяток.

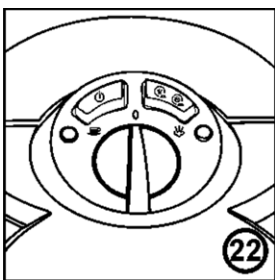


Погрузите наконечник-капучинатор парового сопла (С) в кувшин.

Внимание: ВО ВРЕМЯ НАЛИВА КУВШИН СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ.



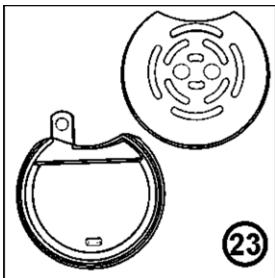
Поверните регулятор (К) до положения ☺. Из парового сопла (С) потечет горячая вода. Во время данного процесса светится индикатор состояния готовности (N).



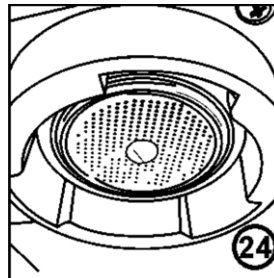
Когда нальется достаточное количество горячей воды, переведите регулятор (К) в положение 0. Заберите чашку или другой сосуд из-под парового сопла (С).

Внимание: Когда процесс заваривания кофе закончится и регулятор (К) будет находиться в положении 0, избыток пара под давлением может слиться в поддон для капель. Это нормальное явление.

Очистка



Снимите решетчатую подставку для чашек (J) и поддон для капель (I). Промойте в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды. Запрещается мыть элементы кофемашины и принадлежности в посудомоечной машине, т.к. это может привести к их деформации.



Если внутренние стенки ситечка частично или полностью покрыты остатками кофе, рекомендуется пропустить через ситечко часть или полный резервуар воды.

ПОДГОТОВКА КОФЕМАШИНЫ К ПЕРВОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ (ОПИСАНИЕ)

1. Поставьте кофемашину на стабильную и ровную поверхность.
2. Убедитесь, что поддон для капель (I) и решетчатая подставка для чашек (J) находятся на своих местах.
3. Наполните резервуар водой.

Существуют два способа наполнения резервуара водой:

- a) Откройте крышку резервуара для воды, которая находится в верхней части кофемашины, и с помощью, например, кувшина наполните резервуар свежей холодной водой или отфильтрованной водой и закройте крышку.
- b) Альтернативно можно вынуть резервуар для воды и наполнить свежей холодной водой. Для этого откройте крышку и используя ее как ручку извлеките резервуар. Затем наполните его свежей холодной водой или отфильтрованной водой. Вставьте резервуар на место и закройте крышку.

Внимание: Прежде чем включить кофемашину необходимо убедиться, что регулятор (К) находится в положении 0 (выключен) (2).

4. Вложите вилку сетевого электропровода в розетку питающей сети 230V. Чтобы включить кофемашину нажмите на кнопку ☺ (М) (3). Включите кофемашину, нажимая на кнопку ☺ (М). При этом загорится красный индикатор (L) и начнет пульсировать индикатор готовности (N). Когда индикатор готовности (N) погаснет, это значит, что кофемашина готова к работе.

Внимание: Необходимо помнить, что пока пульсирует индикатор готовности (N), это значит, что кофемашина еще не готова к работе.

Внимание: Перед первым включением кофемашины, а также

после длительного перерыва в эксплуатации, всегда необходимо промыть систему чистой водой.

5. С этой целью выберите нужное ситечко (H) (для 1 чашки или 2 чашек) и поместите его в фильтродержатель. Поместите фильтродержатель (E) в заварочную головку (6).
6. Подставьте достаточно большой сосуд под наливные отверстия в заварочной головке (7). Убедитесь, что кофемашина находится в режиме эспрессо, а это значит, что нажата кнопка ☺ (М) (светится индикатор включить/выключить (L)), а кнопка горячая вода/пар ☺ ☺ (В) находится в «отжатом» положении ☐ (индикатор готовности (N) не светится).
7. Поверните регулятор (К) в направлении против часовой стрелки (8) до положения эспрессо ☐ и слейте воду через кофемашину, вплоть до опорожнения резервуара. Во время данного процесса светится индикатор состояния готовности (N).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ ЭСПРЕССО (ОПИСАНИЕ)

Прежде чем приступить к приготовлению кофе, убедитесь, что кофемашина находится в режиме эспрессо, а это значит, что должен светиться красный индикатор включить/выключить (L), а индикатор готовности к работе (N) должен погаснуть.

Чтобы улучшить вкус кофе, рекомендуется предварительно подогреть фильтродержатель, ситечко и чашки, следующим способом:

Предварительный подогрев фильтродержателя (E) и ситечка (H)

1. Наполните резервуар для воды (1) холодной водой и включите кофемашину (3).
2. Выберите нужное ситечко (H) и поместите в фильтродержатель (E) (4).

Внимание: Для одной порции кофе используйте меньшее ситечко (для одной чашки кофе), а большее для двух порций.

3. Придержите фильтродержатель (E) с ситечком под заварочной головкой и промойте водой, поворачивая регулятор (K) в направлении против часовой стрелки до положения эспрессо ☞ (8), чтобы включить подачу воды, а чтобы закончить процесс, поверните назад до положения 0 (9).
4. Дайте фильтродержателю высохнуть.

Предварительный подогрев посуды

5. Чашки можно подогреть, ополаскивая их горячей водой. Убедитесь, что кофемашина находится в режиме эспрессо, а это значит, что нажата кнопка ☞ (M) (светится индикатор включить/выключить (L)), а кнопка горячая вода/пар ☞ (B) находится в «отжатом» положении ☞ (индикатор готовности (N) не светится). Погрузите наконечник-капучинатор (C) в чашку. Поверните регулятор (K) до положения ☞, чтобы начать подачу воды из парового сопла (C). Чтобы прервать этот процесс, переведите регулятор в положение 0. Вылейте горячую воду из чашек.

Заваривание кофе

6. Убедитесь, что резервуар наполнен холодной водой. Если резервуар пуст или воды в нем немного, наполните резервуар (1) холодной водой и включите прибор (3).
7. Пользуясь мерной ложкой (G), насыпьте молотый кофе в ситечко фильтра.
8. Второй стороной (плоской поверхностью) мерной ложки (G) слегка утрамбуйте кофе, сделав пару круговых движений на 90 градусов, чтобы заполнить ситечко до дна. Это уплотняет кофе.
9. Соберите излишек кофе с краев ситечка, чтобы кофе был на одном уровне с краем ситечка (H) (5).
Внимание: Убедитесь, чтобы в ситечке (H) не было слишком много кофе.
Внимание: Порция и степень утрамбовки должны каждый раз быть одинаковыми. От степени помола кофе зависит время налива заваренного кофе. Чем мельче кофе, тем медленнее наливается кофе.
Внимание: При утрамбовке кофе в ситечке плоская часть мерной ложки (G) должна быть сухая, в противном случае кофе может слипаться.
Внимание: Слишком мелко смолотый кофе может забить отверстия ситечка (H) и задержать протекание воды.
10. Поместите фильтродержатель (E) в заварочную головку и поверните вправо до упора (6).
11. Подставьте чашки под наливные отверстия в заварочной головке (E) (7).
Внимание: Убедитесь, что кофемашина готова к работе. Необходимо помнить, что пока пульсирует индикатор состояния готовности (N), это значит, что кофемашина еще не готова к работе.
12. Чтобы начать налив кофе, поверните регулятор (K) в направлении против часовой стрелки до положения эспрессо ☞ (8). Во время данного процесса светится индикатор состояния готовности (N). Чтобы прервать этот процесс, переведите регулятор в положение 0 (9).
Внимание: Идеально заваренный кофе имеет цвет темной карамели с красноватым оттенком. В большой степени зависит от качества используемого кофе. Подавайте свежезаваренный кофе – всегда горячий.

Обслуживание кофемашины после приготовления кофе

13. Поверните фильтродержатель (E) влево и вниз и извлеките из заварочной головки.
14. Удалите из ситечка (H) использованный кофе. При этом необходимо придержать пальцем блокаду ситечка (F).
Внимание: Рекомендуется после каждой заварки кофе промыть заварочную головку водой, чтобы смыть остатки кофе, которые могли прилипнуть с нижней стороны головки. Для этого достаточно повернуть регулятор до положения эспрессо ☞ и позволить на свободное протекание воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСПЕНЕННОГО МОЛОКА

(ОПИСАНИЕ)

Для вспенивания молока используется режим пара. Пар выполняет две задачи. Во-первых, подогревает молоко. Во-вторых, пар смешивает воздух и дает деликатный бархатистый вид.

Подобно, как и при заваривании кофе, при вспенивании молока наилучшие эффекты достигаются по мере, как пользователь набирает опыт.

Внимание: Помните, что кофе является основной составляющей всех кофейных напитков, а молоко это только добавка.

Внимание: Рекомендуется эспрессо всегда готовить первым – перед вспениванием молока.

Перед тем, как начать процесс вспенивания молока, убедитесь, что кофемашина готова к работе, а это значит, что нажата кнопка ☞ (M)

(светится индикатор включить/выключить (L)), а кнопка горячая вода/пар ☞ (B) находится в «отжатом» положении ☞ (индикатор готовности (N) не светится (10) (11)).

1. Убедитесь, что резервуар наполнен холодной водой. Если резервуар пуст или воды в нем немного, наполните резервуар (1).
2. Определите количество необходимого молока из расчета на количество чашек кофе или исходя из размера кувшина для молока.
Внимание: Помните, что во время вспенивания объем молока увеличивается.
3. Налейте охлажденное, холодное молоко в кувшин из нержавеющей стали, наполняя от 1/3 до 1/2 объема (14).
Внимание: Храните стальной кувшин с молоком в холодильнике, чтобы молоко было холодным. Помните, чтобы перед использованием не мыть кувшин теплой водой.
4. Подставьте сосуд под паровое сопло (C). Промойте паровое сопло (C) поворачивая регулятор (K) до положения пара ☞ (12). Чтобы выключить подачу пара, переведите регулятор (K) в положение 0 (13).
5. Отведите паровое сопло (C) в бок и наденьте наконечник-капучинатор для вспенивания молока (D).
6. Погрузите наконечник парового сопла в молоко на глубину ок. 1/2 см и активируйте спуск пара, поворачивая регулятор (K) до положения ☞ (15) (16).
7. Наклоните кувшин так, чтобы наконечник-капучинатор оказался в носике кувшина и непосредственно под поверхностью молока. При этом начнется процесс вспенивания молока.
Внимание: Не допускайте до неравномерного выхода пара, поскольку в этом случае воздух может быть смешан в недостаточном количестве. Чтобы этого избежать, поднимите кувшин так, чтобы паровое сопло глубже погрузилось в молоко. Помните, что идеальная консистенция пены мягкая и бархатистая.
8. По мере, как молоко будет нагреваться и вспениваться, уровень молока в кувшине начнет подниматься. Если так станет, снизьте кувшин, всегда следите, чтобы наконечник парового сопла находился ниже поверхности молока.
9. Поднимите кувшин так, чтобы наконечник погрузился до середины молока.
Внимание: Количество пены зависит от вида приготавливаемого кофе. Например, для капучино требуется больше пены, чем для кофейного напитка на базе эспрессо, который подается с молоком, вспененным паром.
10. Немедленно перекройте подачу пара, когда молоко подогреется до температуры 60–65°C, переводя регулятор (K) в положение 0 (17).
Внимание: Если у Вас нет термометра, хорошим показателем достижения необходимой температуры будет то, что нельзя прикоснуться к боку кувшина на более, чем 3 секунды.
Внимание: Не доводите молоко до кипения
11. Уберите кувшин, снимите с парового сопла (C) наконечник для вспенивания молока (D), который после каждого использования нужно промыть в теплой воде со средством для мытья посуды, чтобы прочистить все отверстия. Немедленно протрите паровое сопло (C) и наконечник влажной тряпочкой, а затем пропустите через него небольшое количество пара.
12. Легко постучите кувшином о стол, чтобы избавиться от пузырьков воздуха, а затем покачайте кувшином круговым движением, пока молоко не станет гладким и блестящим, и пока не выйдут все пузырьки. Это поможет получить однородную консистенцию молока и пены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Режим горячей воды идеален для приготовления напитка long black (кофе эспрессо, разбавленный горячей водой), горячего шоколада и наполнения бокала для кофе с поршнем, а также заварочного чайничка.

Внимание: Перед использованием режима горячей воды убедитесь, что наконечник-капучинатор (D) снят с парового сопла (C).

1. Наполните резервуар холодной водой (1).
Включите кофемашину (3). При использовании режима горячей воды необходимо, чтобы кофемашина находилась в режиме горячей воды, а это значит, что должна быть нажата кнопка ☞ (M) (светится индикатор включить/выключить (L)), а кнопка горячая вода/пар ☞ (B) находится в «отжатом» положении ☞ (индикатор готовности (N) не светится) (18) (19).
2. Поставьте чашку или другую посуду под сопло пара/горячей воды и включите режим горячей воды, поворачивая регулятор (K) до положения ☞ (20) (21). Во время данного процесса светится индикатор состояния готовности (N).
3. Когда чашки или другая посуда будут наполнены необходимым количеством горячей воды, перекройте подачу горячей воды, переводя регулятор (K) в положение 0 (22).
4. Снимите чашки или другую посуду, а паровое сопло (C) оставьте над поддоном для капель (I).

НЕКОТОРЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ ЭСПРЕССО



ЭСПРЕССО (SHORT BLACK)

Эспрессо это концентрированный, очень крепкий кофе с молочной пеной орехового цвета – которую называют «крема». Эспрессо – основа основ кофейного меню. Разновидности кофе эспрессо отличаются различным количеством молока и пены.

- Приготовьте стеклянную чашку для эспрессо 90 мл или маленькую кофейную чашечку.
- Налейте порцию эспрессо (30–35 мл).



LONG BLACK

Стандартный эспрессо с добавлением горячей воды – подается в обычной кофейной чашке или бокале. Горячая вода добавляется первой, чтобы сохранилась пена «крема».

- Приготовьте чашку 190 мл.
- Налейте одну или двойную порцию эспрессо.
- Добавьте горячую воду по Вашему вкусу.



МАКИАТО (MACCHIATO)

Макиато – классический эспрессо, разбавленный «пятнышком» горячего молока (macchia переводится как «пятнышко»). Традиционно подается как классический эспрессо с ложечкой молока на поверхности и небольшим количеством пены («крема») посередине.

- Приготовьте стеклянную чашку для эспрессо 90 мл или маленькую кофейную чашечку.
- Налейте одну или двойную порцию эспрессо.
- Добавьте сверху ложечку молока.



FLAT WHITE

Одним из наиболее любимых видов кофе является flat white, напиток на базе эспрессо с вспененным паром молоком, который подается в обычной кофейной чашке или бокале. Шапка молока на поверхности должна иметь 2 мм, чтобы изолировать кофе.

- Приготовьте чашку 190 мл.
- Налейте одну или двойную порцию эспрессо.
- Добавьте вспененное молоко.



КОФЕ ЛАТТЕ (CAFFÈ LATTE)

Эспрессо, смешанное с вспененным молоком; обычно подается в стеклянной посуде. Шапка вспененного молока на поверхности должна иметь 10 мм, чтобы изолировать кофе.

- Приготовьте стеклянный сосуд 220 мл или чашку.
- Налейте одну или двойную порцию эспрессо.
- Добавьте вспененное молоко.



КАПУЧИНО (CAPPUCCINO)

Этот великолепный напиток состоит на треть из кофе эспрессо, на треть – из вспененного молока и еще на треть – из молочной пены. Все это можно украсить тертым шоколадом, корицей или ванилью.

- Приготовьте чашку 190–240 мл.
- Налейте одну или двойную порцию эспрессо.
- Соблюдайте пропорцию – две трети кофе с молоком, одна треть молочной пены.
- Посыпьте сверху какао.



КОФЕ МОККО (CAFFÈ MOCCHA)

Приготавливается подобно, как капучино, только с добавлением горячего шоколада. Достаточно добавить в кофе эспрессо горячий шоколад, перемешать и добавить вспененное молоко и молочную пену.

- Приготовьте чашку 190–240 мл.
- Налейте одну или двойную порцию эспрессо.
- Добавьте две ложечки горячего шоколада.
- Добавьте вспененное паром молоко.
- Соблюдайте пропорцию – две трети кофе с молоком, одна треть молочной пены.



ЭСПРЕССО КОНПАННА (CON PANNA)

Это разновидность классического кофе по-венски – эспрессо со взбитыми сливками. Можно украсить корицей или шоколадом.

- Приготовьте чашку 190 мл.
- Налейте одну или двойную порцию эспрессо.
- Добавьте взбитые сливки.
- Посыпьте корицей или тертым шоколадом.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Важно, чтобы регулярно очищать кофемашину. Это позволит сохранять высокое качество приготавливаемого кофе. Рекомендуем систематическую очистку после каждой заварки кофе. А именно:

- Пропустите воду через заварочную головку.
- Пропустите воду через паровое сопло (С).
- Вытирайте паровое сопло (С) дочиста влажной тряпочкой, немедленно после использования кофемашины.
- Извлеките ситечко (Н) из фильтродержателя (Е), вымойте его и прочистите отверстия в ситечке (Н).
- Опорожните и промойте поддон для капель (I).

Внимание: Запрещается мыть элементы кофемашины и принадлежности в посудомоечной машине.

Очистка поддона для капель (I) и решетчатой подставки (J)

Снимите решетчатую подставку (J) и поддон для капель (I) (23). Промойте водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Ополосните и просушите.

Внимание: Убедитесь, что после снятия и установки поддона для капель (I) и решетчатой подставки (J) пластиковый вкладыш находится на своем месте.

Очистка заварочной головки, фильтродержателя (Е) и ситечка (Н)

После каждого использования промойте ситечко (Н) и фильтродержатель (Е) теплой водой и осушите.

Чтобы очистить узел заварочной головки от остатков кофе, промойте его водой, протрите головку и внутреннее уплотнительное кольцо влажной тряпочкой. В случае, если отверстия в ситечке забиты остатками кофе, прочистите его с помощью мягкой щеточки.

Резиновое уплотнение заварочной головки

Уплотнительная прокладка находится снизу заварочной головки и уплотняет фильтродержатель (Е) во время налива кофе.

Внимание: На то время, пока кофемашина не будет использоваться, рекомендуется не оставлять фильтродержатель (Е) в заварочной головке, поскольку это может уменьшить срок эксплуатации уплотнения.

Совершенно естественно, что через некоторое время уплотнение теряет свою эластичность и требует замены. Признаком износа уплотнения является негерметичность между фильтродержателем (Е) и головкой (вокруг заварочной головки во время налива кофе эспрессо появляется пар).

Внимание: Если считаете, что уплотнительная прокладка в заварочной головке требует замены, свяжитесь с ближайшим авторизованным сервисным пунктом.

Наружные элементы

Прибор нужно сначала протирать только влажной тряпочкой, а затем вытирать насухо. Не рекомендуется использовать для мытья корпуса агрессивные детергенты, которые могут поцарапать очищаемую поверхность.

Очистка парового сопла (С)

Содержание парового сопла (С) в чистоте является очень важным для обеспечения максимальной исправности функции подачи пара. Скапливание засохшего молока на сопле (С) значительно ухудшает подачу пара и вспенивание.

Внимание: После каждого использования немедленно протрите сопло (С) влажной тряпочкой, а затем пропустите через него небольшое количество пара.

В случае, если молоко засохнет на паровом сопле (С), оберните паровое сопло (С) на несколько минут влажной тканью, направьте на поддон для капель (I) и на 10 минут включите подачу пара. Затем оставьте тряпочку на сопле (С) на ок. 5 минут, чтобы намокла. В случае надобности повторите процесс.

Внимание: Запрещается очищать сопло с помощью острых мочалочек, так как можно повредить сопло (С).

УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Накипь, которая образуется на поверхности (выпавшие в осадок минеральные вещества), естественным образом появляется во всех устройствах, предназначенных для подогрева воды. Поэтому и кофемашина также требует периодического удаления накипи. Рекомендуется очищать кофемашину от накипи периодически раз в 4-6 месяцев в зависимости от частоты пользования кофемашиной.

Растворы для удаления накипи

Обычно для удаления накипи в кофемашинах применяются следующие средства:

- Таблетки для удаления накипи в кофемашинах.
- Специально предназначенные для этой цели жидкости.
- Раствор уксуса.

Удаление накипи в кофемашинах

Внимание: Убедитесь, что кофемашина выключена, а вилка сетевого питающего провода вынута из розетки.

1. Извлеките резервуар для воды и вымойте его дочиста. В зависимости от того, какой раствор будет использоваться для удаления накипи, поступайте следующим образом:
 - A. Таблетки для удаления накипи в кофемашинах
Налейте в резервуар около 1 л теплой воды и вложите таблетки для удаления накипи в количестве, которое рекомендует изготовитель. Когда таблетки растворятся (через 5–7 минут) установите резервуар на место.
 - B. Жидкость для удаления накипи
Налейте в резервуар около 1 л теплой воды. Добавьте жидкость для удаления накипи в количестве, которое рекомендует изготовитель и установите резервуар на место.
 - C. Раствор уксуса
Налейте в резервуар около 1 л теплого раствора уксуса (3,5 стакана воды, 0,5 стакана уксуса 10%) и установите резервуар на место.
2. В случае, если фильтродержатель (Е) находится в заварочной головке – извлеките его, тщательно промойте под струей воды и отложите в сторону.
3. С помощью отвертки отвинтите ситечко от заварочной головки
4. Выньте ситечко, шайбу, винт и уплотнительную прокладку и отложите в сторону, в безопасное место.
Внимание: Следите за тем, чтобы при разборке заварочной головки не потерять ситечко, шайбу, винт или уплотнение.
5. Чтобы очистить узел заварочной головки от остатков кофе, воспользуйтесь мягкой щеточкой.
6. Поставьте большой сосуд под заварочную головку.
7. Вложите вилку сетевого электропровода в розетку и включите кофемашину, нажимая на кнопку ☺ (M).
Внимание: Необходимо помнить, что пока пульсирует индикатор состояния готовности (N), это значит, что кофемашина еще не достигла необходимой рабочей температуры. Когда индикатор состояния готовности (N), перестанет пульсировать и погаснет, это значит, что кофемашина нагрелась до нужной температуры и готова к работе.
8. Поверните регулятор (K) до положения эспрессо ☞ и пропустите через заварочную головку половину очищающего раствора.
Внимание: Не выливайте очищающий раствор через паровое сопло (С).
Внимание: В зависимости от размера сосуда под заварочной головкой, возможно, что его нужно будет опорожнить несколько раз во время процесса.
9. Чтобы прервать протекание раствора (когда будет слита уже половина), переведите регулятор (K) в положение 0, а затем включите прибор, нажимая на кнопку ☺ (M).
10. Оставьте кофемашину на 10-15 минут, чтобы подействовал оставшийся в ней очищающий раствор.
11. Нажмите на кнопку ☺ (M). Кофемашина включится.
12. Поверните регулятор (K) до положения эспрессо ☞ и пропустите через заварочную головку следующую порцию раствора.
13. Извлеките резервуар для воды и тщательно промойте струей воды. Убедитесь, что в резервуаре не остались остатки раствора. Наполните резервуар (1) чистой водой и установите в кофемашину.
14. Включите кофемашину, нажимая на кнопку ☺ (M), и поверните регулятор (K) до положения эспрессо ☞. пропустите через паровое сопло и заварочную головку 2 полных резервуара чистой воды.
Внимание: В зависимости от размера сосуда под заварочной головкой, возможно, что его нужно будет опорожнить несколько раз во время процесса.
15. Закончив процесс удаления накипи, заберите сосуд из-под заварочной головки и тщательно протрите весь узел заварочной головки.
16. Аккуратно установите уплотнительное кольцо, ситечко и шайбу в заварочную головку, в порядке, обратном очередности их демонтажа. Привинтите до упора с помощью отвертки.
17. Наполните резервуар (1) свежей водой и установите на место. Кофемашина готова к дальнейшей эксплуатации.

НЕКОТОРЫЕ ПРОБЛЕМЫ В ХОДЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ КОФЕМАШИНЫ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Кофе вытекает сбоку фильтродержателя	Фильтродержатель (Е) установлен неправильно или не достаточно закреплен.	Убедитесь, что фильтродержатель (Е) правильно установлен в заварочной головке и затянут до упора. См. Приготовление кофе эспрессо – стр. 47.
	На краю ситечка (Н) остаются частицы кофе.	Соберите излишек кофе с краев ситечка (Н) и вытрите дочиста заварочную головку.
	Загрязнена заварочная головка.	Протрите заварочную головку влажной тряпочкой.
	Повреждена заварочная головка.	Обратитесь в пункт сервисного обслуживания.
	Повреждение или износ уплотнительной прокладки.	Обратитесь в пункт сервисного обслуживания.
Кофе не наливается	Резервуар для воды пуст.	Наполнить резервуар (1) водой.
	Неправильно установлен резервуар для воды.	Убедитесь, что резервуар установлен правильно.
	Регулятор (К) установлен в неправильном положении, напр. ☹️.	Убедитесь, что регулятор (К) находится в положении ☺️.
	Может быть забито ситечко.	См. Удаление накипи – стр. 50.
	Может быть забито ситечко (Н). Кофе или слишком сильно утрамбовано, или слишком мелкого помола.	Очистите и промойте ситечко (Н) под струей воды. Вытрите заварочную головку тряпочкой.
Кофе капает по капельке	Кофе или слишком сильно утрамбовано, или слишком мелкого помола.	Если используете кофе мелкого помола, то не утрамбовывайте его в ситечке слишком сильно.
	Кофемашина загрязнена известковой накипью.	См. Удаление накипи – стр. 50.
На эспрессо нет характерной пены	Кофе старый или высохший.	Возьмите свежий кофе. Убедитесь, что храните кофе в герметичной упаковке.
	Кофе недостаточно утрамбован.	Сильней утрамбуйте кофе.
	Кофе слишком крупного помола.	Пользуйтесь кофе более мелкого помола или смените мерную ложку.
	В ситечке (Н) слишком мало кофе.	См. Приготовление кофе эспрессо – стр. 47.
Фильтродержатель слабо закрепляется	Кофе слишком сильно утрамбован.	Утрамбуйте кофе слабее.
	Кофе слишком мелкого помола.	Возьмите кофе более крупного помола.
	Фильтродержатель (Е) установлен неплотно, т.к. не до конца затянут.	Убедитесь, что фильтродержатель (Е) установлен правильно и до конца затянут в заварочной головке. См. Приготовление кофе эспрессо – стр. 47.
	На краю ситечка (Н) остаются частицы кофе.	Соберите излишек кофе с краев ситечка (Н) и вытрите дочиста заварочную головку.
	Загрязнена заварочная головка.	Протрите заварочную головку влажной тряпочкой.
	Повреждена заварочная головка.	Обратитесь в пункт сервисного обслуживания.
	Повреждение или износ уплотнительной прокладки.	Обратитесь в пункт сервисного обслуживания.
Кофе слишком холодный	Слишком холодные чашки, ситечко (Н) или головка.	Перед завариванием кофе подогрейте чашки, ситечко и фильтродержатель. См. Приготовление кофе эспрессо – стр. 47.
	Во время приготовления капучино или латте молоко недостаточно подогревается.	Убедитесь, что молоко правильно подогревается во время вспенивания. Не доводите молоко до кипения. См. Приготовление вспененного молока – стр. 48.
Отсутствие пара в паровом сопле	Заблокировано паровое сопло (С).	См. Очистка и консервация – стр. 50.
Недостаточное количество вспененного молока	Несвежее молоко.	Проверьте свежесть молока.
	Слишком высокая температура молока.	Убедитесь, что молоко было охлаждено перед использованием.
	Кувшин.	Для достижения лучших эффектов при вспенивании используйте приложенный в комплекте стальной кувшин и по мере возможности охладите его перед использованием или вымойте холодной водой.
	Заблокировано паровое сопло.	См. Очистка и консервация – стр. 50.
	Молоко вскипятилось.	Возьмите свежее охлажденное молоко и вспеньте еще раз.
Неравномерное наполнение чашек	Неравномерное или прерывистое вытекание кофе.	Убедитесь, что кофе равномерно утрамбован и проверьте, не мешает ли что-нибудь протеканию кофе между отверстиями головки и ситечком.
	Поврежден фильтродержатель (Е).	Обратитесь в пункт сервисного обслуживания.
Эспрессо имеет пережженный вкус	Используется несоответствующий сорт кофе.	Испробуйте другие сорта кофе.
	Кофемашина не промыта после удаления накипи.	Перед следующим завариванием кофе промойте кофемашину полным резервуаром воды.
Слишком громко работает насос	Резервуар для воды пуст.	Наполнить резервуар (1) водой.
	Неправильно установлен резервуар для воды.	Убедитесь, что резервуар правильно установлен.
Кофемашина не работает	Может быть забито ситечко (Н) в заварочной головке.	Выньте фильтродержатель (Е) и очистите узел заварочной головки. См. Очистка и консервация – стр. 50.
	Слишком большое количество накипи.	См. Удаление накипи – стр. 50.

ЭКОЛОГИЯ – ЗАБОТА О ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий.

С этой целью:

- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.




Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

Моля прочетете внимателно тази инструкция за употреба. Особено внимание обърнете на препоръките за безопасност. Моля запазете инструкцията за употреба, за да можете да я ползвате и по време на по-нататъшното използване на уреда.

Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

Вносителят/производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.

ПРЕПОРЪКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПО ВРЕМЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕСПРЕСО-МАШИНАТА

- Прочетете внимателно и запазете тази инструкция за употреба, приложена към уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху гладка, равна повърхност.
- Не използвайте еспресо-машината без вода в резервоара. Пълнете резервоара само с чиста, студена вода. Не надвишавайте максималната вместимост на резервоара, която е 1,2 л.
- Никога не сваляйте дръжката на цедката по време на приготвяне на кафето или при наляване на вряла вода, тъй като уредът е под налягане. Свалянето на дръжката на цедката по време на тези процеси може да доведе до изгаряне или нараняване.
- Дюзата на парата се нагрява много силно по време на разпенване на млякото и преминаването на вода. Това може да доведе до изгаряния в случай на контакт, затова избягвайте всеки непосредствен контакт с дюзата на парата.
- Винаги преди почистване на еспресо-машината, а също и в случай на възникване на проблеми по време на приготвянето на кафе изключвайте уреда и изваждайте щепсела от контакта.
- Не позволявайте захранващия кабел да влезе в контакт с горещите части на еспресо-машината, включително дюзата на парата.
- Не слагайте ръцете си непосредствено под дюзата на парата, горещата вода или течащото кафе, тъй като това може да доведе до изгаряния или нараняване.
- Винаги изключвайте захранването (бутон ) , преди да пхнете или извадите щепсела от контакта. Не изваждайте щепсела от контакта с дърпане за захранващия кабел – хванете самия щепсел.
- Винаги изключвайте захранването и изваждайте щепсела, когато няма да използвате уреда по-продължително време, както и преди почистването му.
- Не използвайте еспресо-машината с удължител, освен ако удължителът не е проверен от квалифициран електротехник или служител на сервиса.
- Уредът трябва винаги да се включва в контакт на електрическата мрежа (само с променлив ток) със заземяване и с напрежение съгласно даденото на информационната табелка на уреда.
- Не използвайте еспресо-машината за цели, различни от нейното предназначение, описано в инструкцията за употреба.
- Не слагайте уреда близо до източници на топлина, пламък, електрически нагревателни елементи или гореща фурна. Не го слагайте върху никакъв друг уред.
- Не допускайте захранващия кабел да виси от ръба на масата или полицата или да докосва горещи повърхности.
- Не използвайте електрическия уред, ако има видими повреди, повреден захранващ кабел, ако е паднал или е бил повреден по друг начин. Ако има вероятност уредът да е повреден, проверката, поправката и регулирането на уреда може да се извърши само от обучени служители на оторизиран сервис.
- Не потапяйте уреда във вода или каквато и да било друга течност.
- Ако неотключаемият захранващ кабел се повреди, той следва да е заменен при производителя, в специализирано ремонтно предприятие или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно с инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Уверете се, че сте разбрали горепосочените упътвания.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Мощност на уреда: 1250 W при 230 V.

Вместимост на резервоара за вода: 1,2 л.

Еспресо-машината е уред от клас I, със захранващ кабел с предпазно жило и щепсел с предпазен контакт.

Еспресо-машината отговаря на изискванията на действащите стандарти.

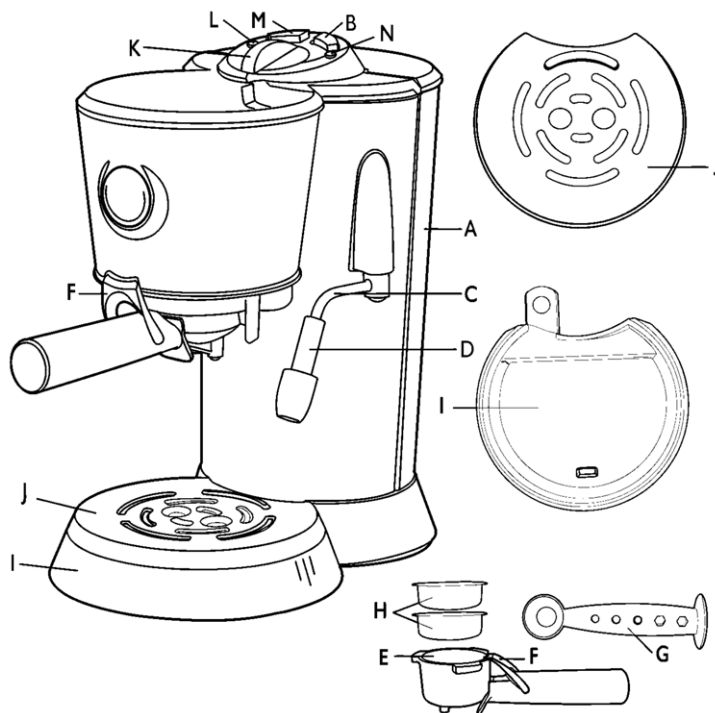
Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC




Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

ЗА ЕСПРЕСО-МАШИНАТА

Еспресо-машината приготвя кафе с високи вкусови качества и аромат, тъй като осигурява подходяща температура на водата за приготвянето му: 92-94°C. Еспресо-машината е проектирана така, че да се вижда нейната готовност за приготвяне на кафе или за образуване на пара за разпенване на мляко.



ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- A. Резервоар за вода с вместимост 1,2 л**
Свалящ се резервоар за вода – изважда се нагоре за по-лесно напълване.
- B. Бутон (превключвател) гореща вода/пара**  
- C. Дюза за пара**
- D. Приставка за разпенване на мляко**
Гумената приставка е проектирана така, че да се улесни приготвянето на устойчива, гъста пяна от мляко в продължение на няколко секунди. **Използвайте я винаги за разпенване на мляко.**
- E. Дръжка на цедката**
- F. Блокировка на цедката**
Много помага при изсипване на използваното кафе от цедката. Тя задържа цедката в дръжката при обръщане.
- G. Мерителна лъжица с приспособление за натъпкване**
- H. Цедка за 1 чаша, цедка за 2 чаши**
- I. Тавичка за стичане на вода**
Може да се извади с цел по-лесно почистване.
- J. Решетка за стичане**
Може да се извади с цел по-лесно почистване.
- K. Регулатор**
Завъртане наляво – еспресо от приставката, завъртане надясно – гореща вода или пара от дюзата.
- L. Лампа включено/изключено**
- M. Бутон (превключвател) включване/изключване** 
- N. Лампа за състоянието на готовност**
Обърнете внимание, че по време на нормална работа тавичката за стичане на вода (I) ще се пълни с вода. Проверявайте я редовно и в случай на необходимост я изпразвайте, за да не прелее.

УПОТРЕБА НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

Бутон включване/изключване (M)

Включете еспресо-машината с натискане на бутона (M). Сигналната лампа (L) ще светне червено, а лампата за състоянието на готовност (N) ще започне да премигва.

Внимание: Преди включване на еспресо-машината се уверете, че регулаторът (K) отстрани на уреда е на положение 0 (изключено).

Когато еспресо-машината бъде готова за работа, лампата за състоянието на готовност (N) ще изгасне.

Внимание: Не забравяйте, че ако лампата за състоянието на готовност (N) премигва, това означава, че еспресо-машината не е достигнала подходящата работна температура.

За да изключите еспресо-машината, достатъчно е да натиснете бутона (M).

ЕСПРЕСО

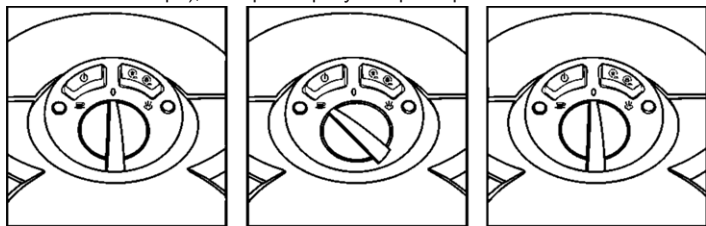
Когато еспресо-машината е включена – натиснат е бутонът (M) (свети лампата включване/изключване (L)), а бутонът гореща вода/пара (B) е в положение „ненатиснат“ (лампата за състоянието на готовност (N) не свети) – уредът се намира в режим **еспресо**.

Ако преди това е била използвана функцията **пара**, превключете бутона гореща вода/пара (B) на положение „ненатиснат“ (лампата за състоянието на готовност (N) ще престане да премигва и ще изгасне. Еспресо-машината е готова за приготвяне на кафе).

Внимание: под приставката за приготвяне на кафе сложете чашка/чашки.

За да пригответе **еспресо** (за включване на помпата), завъртете регулатора (K) по посока обратна на часовниковата стрелка на положение ☰. По време на този процес свети лампата за състоянието на готовност (N).

За да изключите помпата (за прекъсване на процеса на приготвяне/наляване на кафе), завъртете регулатора обратно на положение 0.



ГОРЕЩА ВОДА/ВРЯЛА ВОДА

Когато еспресо-машината е включена – натиснат е бутонът (M) (свети лампата включване/изключване (L)), а бутонът гореща вода/пара (B) е в положение „ненатиснат“ (лампата за състоянието на готовност (N) не свети) – уредът се намира в режим **гореща вода**.

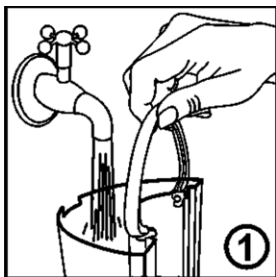
КРАТЪК НАРЪЧНИК ЗА УПОТРЕБА НА ЕСПРЕСО-МАШИНАТА

Рисунките, представени по-долу, имат за цел да Ви помогнат при употреба на еспресо-машината. Всяка от рисунките има свой номер. В наръчника за употреба има препратки към тези рисунки, затова те са номерирани с цел по-лесно и удобно ползване.

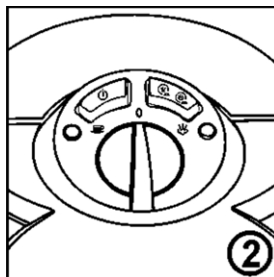
Например: Напълнете резервоара за вода (1) със студена вода – не минерална.

Всеки път, когато видите такива номера, моля запознайте се с рисунките.

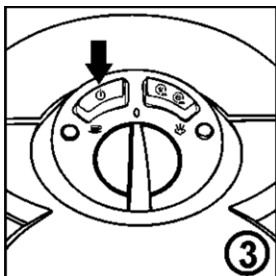
Подготовка на еспресо-машината – приготвяне на еспресо



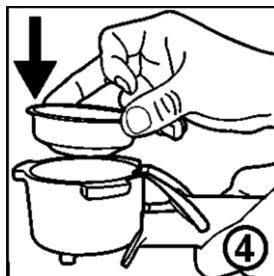
Напълнете резервоара със студена вода до обозначението **MAX**.



Уверете се, че регулаторът (K) се намира в положение 0. Включете захранващия кабел в електрически контакт с променлив ток 230V.

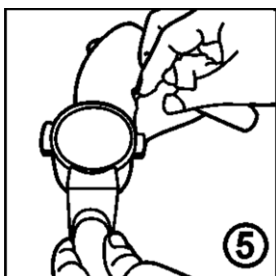


Натиснете бутона (M), за да включите еспресо-машината. Ще светне лампата включване/изключване (L). Ще започне да премигва лампата за състоянието на готовност (N).



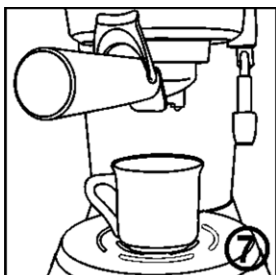
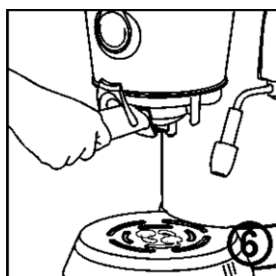
Изберете съответната цедка за 1 чашка или за 2 чашки (в зависимост от предпочитанията) и поставете металната цедка (H) в дръжката на цедката (E).

ПРЕПОРЪКА: Напълнете металната цедка със смляно кафе с помощта на мерителната лъжица (G). Леко натъпчете кафето с приспособлението за натъпкване, т.е. с плоската част на мерителната лъжица (G). Не натъпквайте кафето прекалено силно.

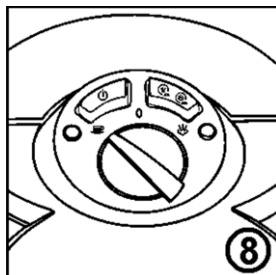


Почистете пръстена на дръжката на цедката (E) от излишното кафе. Това осигурява правилно прикрепване на дръжката на цедката (E) в приставката за приготвяне на кафе.

Внимание: Еспресо-машината работи със ситно смляно кафе.



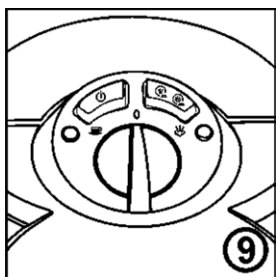
Сложете една или две чашки под двата отвора на дръжката на цедката (E).



Сложете дръжката на цедката (E) в приставката (малко по-вляво).

Внимание: издатините в дръжката (E) трябва да попаднат във вдлъбнатините в приставката. Завъртете дръжката на цедката (E) надясно докрай.

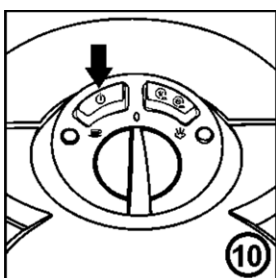
Предупреждение: Уверете се, че дръжката на цедката (E) е правилно поставена в приставката. Ако не сте сигурни, не включвайте уреда. По-добре свалете дръжката на цедката (E) и я поставете отново по начина, описан по-горе, така, че да бъде правилно поставена.



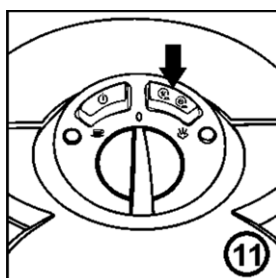
Завъртете регулатора (K) отново надясно на положение 0, за да приключите процеса на приготвяне на кафето.

Завъртете регулатора (K) наляво на положение ☕, веднага щом престане да премигва и изгасне лампата за състоянието на готовност (N). Ако кафето е подходящо смляно и добре натъпкано, получаването на еспресо с тъмен цвят и каймак „сгета“ на повърхността не бива да трае повече от 30 секунди. По време на този процес свети лампата за състоянието на готовност (N).

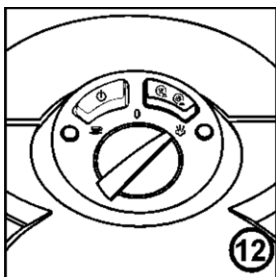
Разпенване на мляко



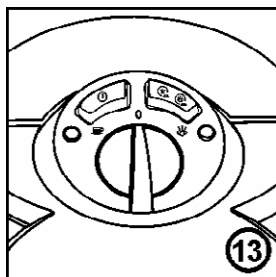
Уверете се, че регулаторът (K) се намира в положение 0 и е натиснат бутонът (M). Изгасналата лампа (N) означава, че еспресо-машината е в състояние на готовност.



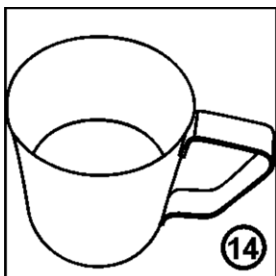
Натиснете бутона гореща вода/пара (B), за да настроите еспресо-машината на режим пара (положение ☕).



Изплакнете дюзата, като поставите под дюзата (C) съд и завъртите регулатора (K) на положение пара ☕.

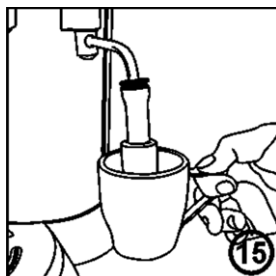


Изключете парата със завъртане на регулатора (K) на положение 0.



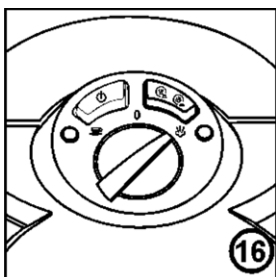
Напълнете малка каничка или канче от неръждаема стомана до 1/3 или 1/2 от вместимостта с прясно, студено мляко и поставете на дюзата на парата (C) приставката за разпенване на мляко (D).

Внимание: МЕТАЛНАТА ДЮЗА НА ПАРАТА МОЖЕ ДА БЪДЕ ГОРЕЩА.

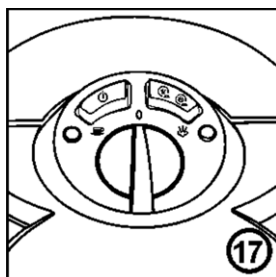


Повдигнете каничката така, че дюзата на парата да бъде потопена до 1/2 в млякото.

Предупреждение: ПО ВРЕМЕ НА РАЗПЕНВАНЕ КАНИЧКАТА/КАНЧЕТО СИЛНО СЕ НАГРЯВА.



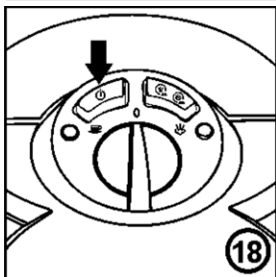
Завъртете регулатора (K) на положение ☕ и регулирайте изпускането на парата така (с потапяне на дюзата на парата в млякото по-дълбоко или по-плитко), че да получите желаната пяна.



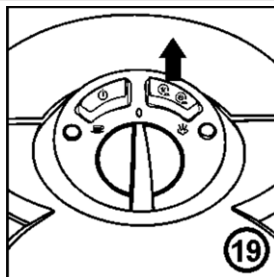
Завъртете регулатора (K) на положение 0, за да намалите налягането, докато количеството на млякото не се удвои. Горната половина ще представлява разпенено мляко, а долната – мляко, поддадено на въздействието на парата.

Препоръка: Сложете с лъжичка пяна в чашките еспресо. Добавете течно мляко. Капучиното се състои от 1/3 кафе, 1/3 горещо мляко и 1/3 пяна.

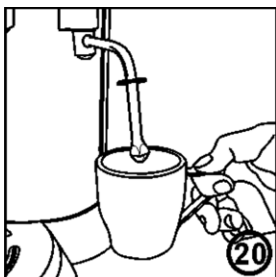
Гореща вода/вряла вода



Уверете се, че регулаторът (К) се намира в положение 0 и е натиснат бутонът (М). Изгасналата лампа (N) означава, че еспресо-машината е в състояние на готовност.

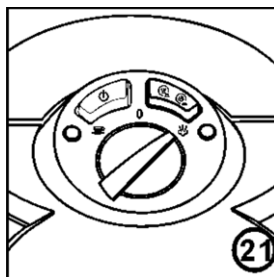


Проверете дали бутонът гореща вода/пара (B) се намира в положение "ненаписан" (ненаписан). При това положение уредът ще се намира в режим гореща вода/вряла вода.

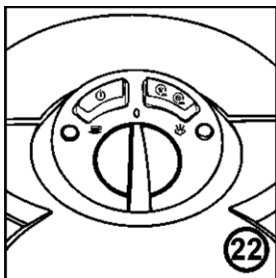


Пхнете дюзата на парата (С) вътре в чашата.

Предупреждение: ПО ВРЕМЕ НА НАЛИВАНЕ КАНИЧКАТА/ЧАШАТА СИЛНО СЕ НАГРЯВА.



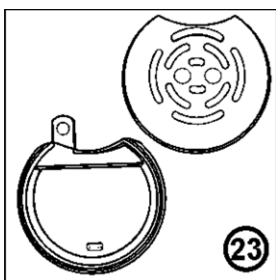
Завъртете регулатора (К) на положение (гореща вода/пара). От дюзата на парата (С) ще изтече гореща вода. По време на този процес свети лампата за състоянието на готовност (N).



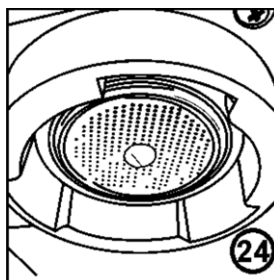
Когато изтече достатъчно количество гореща вода, завъртете регулатора (К) на положение 0. Извадете чашата или съда от под дюзата (С).

Предупреждение: Когато приключите приготвянето на кафето и регулаторът (К) се намира в положение 0, излишното количество пара под налягане може да изтече в тавичката за стичане на вода. Това е нормално явление.

Почистване



Извадете решетката (J) и тавичката за стичане на вода (I). Почистете тези части с топла вода с препарат за миене на съдове. Не ги мийте в съдомиялна машина. Това може да причини деформация на тези части.



Ако вътрешната част на пръстена на цедката е отчасти или изцяло покрита със смляно кафе, почистете го, като оставите да изтече част от водата или цялата вода от резервоара.

ПОДГОТОВКА НА ЕСПРЕСО-МАШИНАТА ПРЕДИ ПЪРВОТО ИЗПОЛЗВАНЕ (ОПИСАНИЕ)

1. Поставете еспресо-машината на суха и неподвижна повърхност.
2. Уверете се, че тавичката за стичане на вода (I) и решетката (J) са на своите места.
3. Напълнете резервоара на еспресо-машината с вода.
Съществуват два начина за напълване на резервоара с вода:
 - a) Повдигнете капака на резервоара за вода, намиращ се в горната част на еспресо-машината и с помощта на кана или друг съд го напълнете с прясна студена вода или филтрирана вода и затворете капака.
 - b) Възможно е също резервоарът за вода да се извади и да се напълни с прясна, студена вода. За тази цел повдигнете капака, хванете резервоара за дръжката и го извадете от еспресо-машината. След това го напълнете с прясна, студена вода или филтрирана вода (1). Поставете обратно резервоара за вода и затворете капака.

Внимание: Преди включване на еспресо-машината се уверете, че регулаторът (К) се намира в положение 0 (изключено) (2).

4. Включете захранващия кабел в електрически контакт с променлив ток 230V. Натиснете бутона (M), за да включите еспресо-машината (3). Еспресо-машината се включва с натискане на бутона (M). Сигналната лампа (L) ще светне червено, а лампата за състоянието на готовност (N) ще започне да премигва. Когато еспресо-машината бъде готова за работа, лампата за състоянието на готовност (N) ще изгасне.

Внимание: Не забравяйте, че ако лампата за състоянието на готовност (N) премигва, това означава, че еспресо-машината не е достигнала подходящата работна температура.

Внимание: При първото използване на уреда или когато уредът

не е бил използван по-продължително време, особено важно е той да се изплакне.

5. За тази цел сложете в дръжката цедката (H) за една или две чашки. Поставете дръжката на цедката (E) в приставката за приготвяне на кафе (6).
6. Поставете достатъчно голям съд под двата отвора за пълнене (7). Уверете се, че еспресо-машината се намира в режим еспресо, т.е. натиснат е бутонът (M) (свети лампата включване/изключване (L)), а бутонът гореща вода/пара (B) е в положение „ненаписан“ (лампата за състоянието на готовност (N) не свети).
7. Завъртете регулатора (К) в посока обратна на часовниковата стрелка (8) на положение еспресо и оставете водата да изтече, докато не се изпразни целият резервоар за вода. По време на този процес свети лампата за състоянието на готовност (N).

ПРИГОТВЯНЕ НА ЕСПРЕСО (ОПИСАНИЕ)

Преди да пристъпите към приготвяне на кафе, уверете се, че еспресо-машината се намира в режим еспресо, т.е. свети червената лампа на захранването (L), а лампата за състоянието на готовност (N) е изгаснала.

За постигане на най-добри вкусови качества на кафето се препоръчва предварителното подгръвяне на чашките, дръжката на цедката и цедката по следния начин:

Предварително подгръвяне на дръжката (E) с цедката (H)

1. Напълнете резервоара за вода със студена вода (1) и включете уреда (3).
2. Изберете подходящата цедка (H) и я сложете в дръжката (E) (4).
Препоръка: За една порция кафе използвайте по-малката цедка (за една чашка), а по-голямата – за две порции кафе.
3. Вземете дръжката на цедката (E), придръжте я под приставката и я изплакнете с вода, като завъртите регулатора (К) по посока

обратна на часовниковата стрелка на положение еспресо ☞ (8), за да започнете източването на водата, и го завъртете обратно на положение 0, за да изключите уреда (9).

4. Оставете дръжката на цедката да изсъхне.

Предварително подгриване на съдовете

5. Чашките могат да се подгреят, като се напълнят с гореща вода. Уверете се, че еспресо-машината се намира в режим **еспресо**, т.е. натиснат е бутонът ☞ (M) (свети лампата включване/изключване (L)), а бутонът гореща вода/пара ☞ ☞ (B) е в положение „ненатиснат“ ☞ (лампата за състоянието на готовност (N) не свети). Пъхнете дюзата на парата (C) вътре в чашката. Завъртете регулатора (K) на положение ☞, за да започнете източването на горещата вода от дюзата на парата (C). За да спрете този процес, настройте регулатора на положение 0. Излейте горещата вода от чашките.

Приготвяне на кафе

6. Проверете дали в резервоара има студена вода. Ако няма или е прекалено малко, напълнете резервоара със студена вода (1) и включете уреда (3).

7. Сипете с мерителната лъжица (G) от комплекта ситно смляно кафе в цедката.

8. С обратната страна (равната повърхност) на мерителната лъжица (G) леко натъпчете кафето със завъртане на 90 градуса, за да се попълни дъното. Така натъпканото кафе се уплътнява.

9. Отстранете излишното кафе, така че да бъде равно с ръба на цедката (H) (5).

Важно: Уверете се, че в цедката (H) няма прекалено много кафе.

Препоръка: Дозирането на кафето и степента на натъпкване трябва всеки път да бъдат еднакви. От степента на смилане на кафето зависи времето на наливане на готовото кафе. Колкото по-ситно смляно е кафето, толкова скоростта на наливане е по-малка.

Препоръка: Уверете се, че при натъпкване на кафето равната повърхност на мерителната лъжица (G) е суха. Ако приспособлението е влажно, по него могат да се полепят частици кафе.

Внимание: Прекалено ситно смляното кафе може да доведе до запушване на отворите в цедката (H) и кафето да не може да изтече.

10. Поставете дръжката на цедката (E) в приставката и я завъртете надясно докрай (6).

11. Сложете чашките под отворите за наливане на дръжката (E) (7).

Внимание: Проверете дали еспресо-машината е готова за използване. Не забравяйте, че ако лампата за състоянието на готовност (N) премигва, това означава, че еспресо-машината още не е готова за работа.

12. За да започнете процеса на наливане на кафе, завъртете регулатора (K) в посока обратна на часовниковата стрелка на положение еспресо ☞ (8). По време на този процес свети лампата за състоянието на готовност (N). За да спрете този процес, завъртете регулатора обратно на положение 0 (9).

Препоръка: Идеално приготвеното кафе е тъмно на цвят, карамелено, с червеникави отблясъци. В голяма степен зависи от качеството на използваното кафе. Сервирайте кафето прясно, винаги горещо.

След приготвянето на кафе

13. Завъртете дръжката на цедката (E) наляво и я свалете от приставката.

14. Изсипете от цедката (H) използваното кафе. При тези действия придържте цедката, като притиснете с палец блокировката на цедката (F).

Препоръка: След всяко използване на еспресо-машината се препоръчва изплакването на приставката с малко вода. Благодарение на това се изплаква използваното кафе, което е залепнало от долната страна на приставката. За тази цел е достатъчно да завъртите регулатора на положение еспресо ☞ и да оставите водата свободно да тече.

РАЗПЕНВАНЕ НА МЛЯКО (ОПИСАНИЕ)

За разпенване на млякото се използва функцията за пара. Парата служи за две цели: подгрива млякото и смесва млякото с въздух, като в резултат се получава фина, кадифена пяна.

Както при приготвяне на кафето, така и при разпенване на млякото най-добри ефекти се постигат с течение на времето и придобиване на опит от страна на потребителя.

Препоръка: Не забравяйте, че кафето е най-важно във всички напитки на базата на кафе, а млякото е само добавка.

Внимание: Препоръчва се първо да се приготви еспресо, а след това да се разпени мляко.

Преди да започнете процеса на разпенване на млякото, уверете се, че еспресо-машината се намира в режим **пара**, т.е. натиснат е бутонът ☞ (M) (свети лампата включване/изключване (L)), а бутонът гореща вода/пара ☞ ☞ (B) е в положение „натиснат“ ☞ (лампата за състоянието на готовност (N) не свети) (10) (11)).

1. Проверете дали в резервоара има студена вода. Ако няма или е прекалено малко, напълнете резервоара със студена вода (1).

2. Определете количеството необходимо мляко в зависимост от броя на пригответените чашки или размера на каната за мляко.

Препоръка: Не забравяйте, че обемът на млякото нараства по време на разпенването му.

3. Налейте студено, охладено мляко в каничка от неръждаема стомана, като я напълните от 1/3 до 1/2 от обема ѝ (14).

Препоръка: Съхранявайте млякото в каничка от неръждаема стомана в хладилника така, че да бъде добре охладено. Преди използване не бива да изплаквате каничката с топла вода.

4. Изплакнете дюзата на водната пара (C), като сложите под дюзата (C) съд и завъртете регулатора (K) на положение пара ☞ (12). Изключете парата със завъртане на регулатора (K) на положение 0 (13).

5. Преместете дюзата на парата (C) встрани на уреда и поставете на дюзата (C) приставката за разпенване на мляко (D).

6. Сложете дюзата на парата в млякото така, че тя да се намира около 1/2 см под повърхността, и включете парата със завъртане на регулатора (K) на положение ☞ (15) (16).

7. Наклонете каничката така, че дюзата на парата да бъде в устието на каничката и свалете надолу каничката така, че накрайникът на дюзата на парата да бъде малко под повърхността на млякото. Така млякото ще започне да се разпенва.

Внимание: Не допускайте парата да излиза неравномерно, тъй като няма да се образува хубава пяна. За да избегнете това, вдигнете каничката така, че дюзата на парата да бъде по-дълбоко в млякото. Не забравяйте, че идеалната консистенция е мека, кадифена пяна.

8. Когато млякото загрее и се разпени, нивото на млякото в каничката започва да се увеличава. Щом това стане, свалете каничката надолу, но накрайникът на дюзата на парата винаги трябва да бъде малко под повърхността на млякото.

9. Когато пяната стане готова, вдигнете каничката така, че дюзата на парата да бъде в средата на млякото.

Препоръка: Количеството на необходимата пяна зависи от вида на напитката, която приготвяте. Например за капучино трябва повече пяна отколкото за напитка на базата на еспресо, сервирана с мляко, разпенено с пара.

10. Спрете веднага парата, когато млякото се подгрее до температура 60-65°C, със завъртане на регулатора (K) на положение 0 (17).

Препоръка: Ако нямате термометър, добър показател за достигане на тази температура е това, че не можете да държите ръката си отстрани на каничката повече от 3 секунди.

Важно: Не допускайте млякото да заври.

11. Махнете каничката, свалете от парната дюза (C) приставката за разпенване на мляко (D), която трябва след всяко използване да се измие с топла вода с препарат за миене на съдове и да се отпушат всичките ѝ отвори. Веднага изтрийте дюзата на парата (C) и накрайника ѝ с чиста, влажна кърпа и я изплакнете с малко количество пара.

12. Държейки каничката в ръка, леко я чукнете в масата така, че да освободите въздушните мехурчета, а след това я движете с кръгово движение така, че млякото да стане блестящо и да не останат никакви мехурчета в него. Така ще се постигне хомогенна консистенция на млякото и пяната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА ГОРЕЩА ВОДА

Функцията **гореща вода** е идеална за приготвяне на напитката long black (еспресо, разрежено с гореща вода), горещ шоколад или за напъване на кана за кафе с преса или чайник за чай.

Внимание: Преди използване на функцията **гореща вода** се уверете, че приставката за разпенване на мляко (D) е свалена от дюзата на парата (C).

1. Напълнете резервоара за вода със студена вода (1).

Включете еспресо-машината (3). По време на използване на функцията **гореща вода** еспресо-машината трябва непременно да бъде в режим **гореща вода**, т.е. да бъде натиснат бутонът ☞ (M) (свети лампата включване/изключване (L)), а бутонът гореща вода/пара ☞ ☞ (B) е в положение „ненатиснат“ ☞ (лампата за състоянието на готовност (N) не свети) (18) (19).

2. Сложете чашка или съд под дюзата на **горещата вода/парата** и включете функцията **гореща вода**, като завъртите регулатора (K) на положение ☞ (20) (21). По време на този процес свети лампата за състоянието на готовност (N).

3. Когато чашката или съдът се напълнят с необходимото количество гореща вода, спрете горещата вода със завъртане на регулатора (K) на положение 0 (22).

4. Махнете чашката или съда, а дюзата на парата (C) оставете над тавичката за стичане на вода (I).

ПРИМЕРНИ РЕЦЕПТИ ЗА КАФЕ ЕСПРЕСО



ЕСПРЕСО – КЪСО КАФЕ (SHORT BLACK)

Еспресото е концентрирано, силно кафе с кафява пяна на повърхността, наричана каймак („крема“). На базата на еспресото се приготвят всички останали напитки с кафе. Неговите разновидности се получават с добавяне на различни количества мляко и пяна.

- Пригответе стъклена чашка за еспreso 90 мл или малка чашка за кафе.
- Налейте единично еспreso (30-35 мл).



ДЪЛГО КАФЕ (LONG BLACK)

Обикновено еспreso с гореща вода, сервирано в обикновена чашка за кафе или по-голяма чаша. Горещата вода се налива най-напред така, че да се запази каймакът „крема“.

- Пригответе чашка 190 мл.
- Налейте в нея единично или двойно еспreso.
- Допълнете гореща вода на вкус.



МАКИАТО (MACCHIATO)

Названието макиато произхожда от италианската дума със значение „петно“. Обикновено се сервира като обикновено еспreso, с лъжичка мляко на повърхността и малко каймак („крема“) в средата.

- Пригответе стъклена чашка за еспreso 90 мл или малка чашка за кафе.
- Налейте единично или двойно еспreso.
- Добавете лъжичка мляко на повърхността.



FLAT WHITE

Друга любима напитка е flat white, напитка на базата на еспreso, с мляко, разпенено с пара, сервирана в обикновена чашка за кафе или в по-голяма чаша. Слойт разпенено мляко на повърхността трябва да бъде 2 мм, за да изолира кафето.

- Пригответе чашка 190 мл.
- Налейте единично или двойно еспreso.
- Добавете разпенено мляко.



КАФЕ ЛАТЕ (CAFFÈ LATTE)

Еспreso, смесено с мляко, разпенено с пара, обикновено се сервира в стъклена чаша. Слойт разпенено мляко на повърхността трябва да бъде 10 мм, за да изолира кафето.

- Пригответе стъклена чаша 220 мл или чашка за кафе.
- Налейте единично или двойно еспreso.
- Добавете разпенено мляко.



КАПУЧИНО (CAPPUCCINO)

Тази чудесна напитка представлява еспreso с разпенено мляко, с пяна, посипана с какао. 2/3 от нея е кафе с мляко, а 1/3 – пяна.

- Пригответе чаша 190-240 мл.
- Налейте единично или двойно еспreso.
- Спазвайте пропорцията: 2/3 кафе с мляко, 1/3 пяна.
- Посипете повърхността с какао.



КАФЕ МОКА (CAFFÈ MOCCHA)

Приготвя се по подобен начин като капучиното, но се добавя шоколад за пиене. Достатъчно е да добавите шоколада за пиене в еспресото и да го разбъркате, преди да добавите млякото, разпенено с пара, и пяната.

- Пригответе чаша 190-240 мл.
- Налейте единично или двойно еспreso.
- Добавете две лъжички шоколад за пиене.
- Добавете млякото, разпенено с пара.
- Спазвайте пропорцията: 2/3 кафе с мляко, 1/3 пяна.



КАФЕ С БИТА СМЕТАНА (CON PANNA)

Разновидност на оригиналното виенско кафе, тази чудесна напитка представлява еспreso с добавена бита сметана. Може да се посипе с канела или шоколад.

- Пригответе чашка 190 мл.
- Налейте единично или двойно еспreso.
- Добавете бита сметана.
- Посипете с канела или шоколад.

ПОДДЪРЖАНЕ И ПОЧИСТВАНЕ

Важно е еспресо-машината да се почиства редовно. Това дава възможност за запазване на високото качество на приготвяното кафе. Препоръчва се и систематичното почистване след всяко приготвяне на кафе. А именно:

- Изплакване с вода на приставката за приготвяне на кафе.
- Изплакване с пара на дюзата за пара (C).
- Изтриване на дюзата за пара (C) с влажна кърпа веднага след използване на еспресо-машината.
- Сваляне на цедката (H) от дръжката (E) и измиването ѝ, почистване на отворите на цедката (H).
- Изпразване и изплакване на тавичката за стичане на вода (I).

Важно: В никакъв случай не мийте частите и принадлежностите на еспресо-машината в съдомиялна машина.

Почистване на тавичката за стичане на вода (I) и решетката (J)

Свалете решетката (J) и тавичката за стичане на вода (I) (23). Измийте ги с вода с препарат за миене на съдове, изплакнете ги и ги подсушете.

Внимание: Уверете се, че след сваляне и поставяне обратно на тавичката за стичане на вода (I) и решетката (J), те се намират на мястото си.

Почистване на модула на приставката, дръжката на цедката (E) и цедката (H)

Изплакнете с топла вода цедката (H) и дръжката на цедката (E) всеки път след използването им и ги подсушете.

За да почистите модула на приставката от използваното кафе, изплакнете го с вода, претрийте приставката и вътрешния пръстен с влажна кърпа. Ако отворите в цедката са запушени с кафе, използвайте мека четка.

Гумен уплътнител на приставката

Уплътнителят на приставката се намира отдолу на модула на приставката и уплътнява дръжката на цедката (E) по време на наливане на кафето.

Внимание: Когато еспресо-машината не се използва по-продължително време, препоръчително е дръжката на цедката (E) да не остава в модула на приставката, тъй като това може да намали трайността на уплътнителя.

Естествено, след известно време уплътнителят губи своята еластичност и се налага смяната му. Признак на изхабяването на уплътнителя е липсата на уплътняване между дръжката на цедката (E) и приставката (вижда се пара около модула на приставката по време на наливане на кафето).

Внимание: Обърнете се към най-близкия оторизиран сервиз, ако смятате, че уплътнителят на модула на приставката се нуждае от смяна.

Външни части

Изтрийте уреда само с влажна кърпа и го подсушете. Не използвайте четки и абразивни почистващи средства, тъй като те могат да надраскат външните повърхности.

Почистване на дюзата на парата (C)

Поддържането на дюзата на парата (C) чиста е от съществено значение за осигуряване на максимална ефективност на функцията за пара. Напластяването на засъхнало мляко върху дюзата (C) влошава способността ѝ да изпуска пара и да разпенва млякото.

Важно: Почистете дюзата (C) с влажна кърпа веднага след всяко използване и я изплакнете с малко количество пара.

В случай че млякото е засъхнало на дюзата на парата (C), обвийте дюзата (C) с чиста, влажна кърпа, завъртете дюзата (C) над тавичката за стичане на вода (I) и включете парата за около 10 секунди. След това оставете кърпата върху дюзата (C) за около 5 минути, докато не се намокри. Повторете това, ако замърсяването не е отстранено.

Важно: Никога не почиствайте дюзата на парата (C) с помощта на абразивни средства, тъй като това може да доведе до повреда на дюзата.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК

Котленият камък представлява повърхностно наслояване на минерали, което по естествен начин се появява във всички уреди за подгриване на вода. Затова от еспресо-машината трябва периодически да се отстранява котленият камък. Препоръчва се котленият камък да се отстранява от еспресо-машината всеки 4-6 месеца в зависимост от честотата на използване.




Разтвори за отстраняване на котления камък

Обикновено за отстраняване на котления камък от еспресо-машините се използват следните средства:

- Таблетки за отстраняване на котления камък от еспресо-машини.
- Специални предназначени за тази цел течни препарати.
- Разтвор на оцет.

Отстраняване на котления камък от еспресо-машината

Внимание: Уверете се, че еспресо-машината е изключена и захранващият ѝ кабел е изключен от електрическия контакт.

1. Свалете резервоара за вода и го изплакнете. В зависимост от използвания разтвор за отстраняване на котления камък направете следното:
 - A. Таблетки за отстраняване на котления камък от еспресо-машини
Налейте в резервоара около 1 л топла вода и сложете в нея таблетките за отстраняване на котления камък – спазвайте препоръчаното от производителя количество. След разтваряне на таблетките (това трае около 5-7 минути) поставете резервоара обратно.
 - B. Течен препарат за отстраняване на котления камък
Налейте в резервоара за вода около 1 л топла вода. Добавете препарат за отстраняване на котления камък – спазвайте количеството, препоръчвано от производителя – и поставете резервоара обратно.
 - C. Разтвор на оцет
Налейте в резервоара около 1 л топъл оцетен разтвор (3,5 чаша вода, 0,5 чаша оцет 10%) и поставете резервоара.
2. В случай че дръжката на цедката (E) е монтирана в модула на приставката, свалете я, изплакнете я внимателно с течаща вода и я оставете настрана.
3. С помощта на отвертка развъртете цедката отдолу на модула на приставката.
4. Свалете цедката, подложката, винта и уплътнителя и ги оставете настрана, на безопасно място.
Важно: Внимавайте да не изгубите цедката, подложката, винта и уплътнителя след демониране на модула на приставката.
5. С помощта на малка мека четка почистете мястото за приготвяне на кафе на приставката, като отстраните всички остатъци от кафе.
6. Сложете достатъчно голям съд под модула на приставката.
7. Включете щепсела на захранващия кабел в електрическия контакт и включете еспресо-машината с натискане на бутон \cup (M).
Внимание: Не забравяйте, че ако премигва лампата за състоянието на готовност (N), това означава, че еспресо-машината се намира в процес на загряване до работната си температура. В момента, когато еспресо-машината достигне съответната температура, лампата за състоянието на готовност (N) ще престане да премигва и ще изгасне. Това означава, че еспресо-машината е достигнала подходящата температура и е готова за работа.
8. Завъртете регулатора (K) на положение еспресо  оставете половината разтвор за отстраняване на котления камък да изтече от модула на приставката.
Важно: Не източвайте разтвора за отстраняване на котления камък през дюзата за пара (C).
Внимание: В зависимост от размера на съда под модула на приставката може да се окаже необходимо изпразването му по време на този процес.
9. Завъртете регулатора (K) на положение 0, за да спрете изтичането (след изтичане на половината разтвор), а след това натиснете бутон \cup (M), за да изключите уреда.
10. Оставете еспресо-машината за около 10-15 минути, за да може разтворът да отстрани котления камък.
11. След това натиснете бутон \cup (M). Еспресо-машината ще се включи.
12. Завъртете регулатора (K) на положение еспресо  и оставете останалият разтвор за отстраняване на котления камък да изтече от приставката.
13. Свалете резервоара за вода от уреда и внимателно го изплакнете с течаща вода; уверете се, че няма остатъци от разтвора за отстраняване на котления камък. След това напълнете резервоара (1) с чиста вода и го сложете в еспресо-машината.
14. Включете еспресо-машината с бутон \cup (M) и завъртете регулатора (K) на положение еспресо . Оставете цялата чиста вода да изтече през приставката. Повторете този процес 2 пъти.
Внимание: В зависимост от размера на съда под приставката може да се окаже необходимо изпразването му по време на този процес.
15. След приключването на този процес махнете съда, който е бил под модула на приставката, и щателно изтрийте целия модул на приставката.
16. Внимателно монтирайте гумен уплътнител, цедката и подложката в приставката, по ред, обратен на свалянето им. Затегнете винта докрай с отвертка.
17. Напълнете резервоара за вода с прясна вода (1) и го поставете в еспресо-машината. Уредът е готов за по-нататъшно използване.

ПРИМЕРНИ ПРОБЛЕМИ ПО ВРЕМЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ЕСПРЕСО-МАШИНАТА

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	МЕРКИ ЗА РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМА
Кафето изтича от страни на дръжката на цедката	Дръжката на цедката (Е) не е правилно монтирана или не е достатъчно затегната.	Уверете се, че дръжката (Е) е правилно сложена в модула на приставката и е затегната докрай. Виж Приготвяне на еспресо – стр. 55.
	На ръба на вложката на цедката (Н) има частици кафе.	Почистете целия горен ръб на цедката (Н) и изтрийте кафето от приставката.
	Приставката за приготвяне на кафе е замърсена.	Изтрийте приставката с влажна кърпа.
	Приставката е повредена.	Обърнете се към оторизиран сервиз.
	Гуменият уплътнител на приставката е повреден или изхабен.	Обърнете се към оторизиран сервиз.
Кафето не изтича	Няма вода в резервоара за вода.	Напълнете резервоара с вода (1).
	Резервоарът за вода не е правилно поставен.	Натиснете надолу резервоара за вода, за да се уверите, че е правилно поставен.
	Регулаторът (К) е настроен на друго положение, напр. ☺.	Уверете се, че регулаторът (К) се намира на положение ☹.
	Цедката на приставката може да е запушена.	Виж Отстраняване на котления камък – стр. 58.
	Цедката за кафе (Н) е запушена. Кафето е прекалено ситно смляно или прекалено силно натъпкано.	Изпразнете цедката (Н) и я изплакнете с течаща вода. Изтрийте приставката за приготвяне на кафе с кърпа.
Кафето тече на капки	Кафето е прекалено ситно смляно или прекалено силно натъпкано.	Ако използвате много ситно смляно кафе, не го натъпквайте прекалено силно.
	Уредът е запушен от котлен камък.	Виж Отстраняване на котления камък – стр. 58.
Еспресото няма характерната пяна (каймак)	Кафето е изветряло или сухо.	Използвайте прясно кафе. След отваряне на кафето го съхранявайте в плътно затворен съд.
	Кафето не е натъпкано достатъчно.	Натъпчете смляното кафе по-силно.
	Кафето е прекалено едро смляно.	Използвайте подходящо смляно кафе или сменете марката кафе.
	Недостатъчно количество кафе в цедката (Н).	Виж Приготвяне на еспресо – стр. 55.
Дръжката се разхлабва по време на приготвяне на кафе	Кафето е прекалено силно натъпкано.	Натъпчете смляното кафе по-леко.
	Кафето е прекалено ситно смляно.	Сменете кафето с по-едро смляно.
	Дръжката на цедката (Е) се разхлабва, понеже не е затегната достатъчно силно.	Уверете се, че дръжката на цедката (Е) е правилно сложена и е затегната докрай в приставката. Виж Приготвяне на еспресо – стр. 55.
	На ръба на вложката на цедката (Н) има частици кафе.	Почистете целия горен ръб на цедката (Н) и изтрийте кафето от приставката.
	Приставката за приготвяне на кафе е замърсена.	Изтрийте приставката с влажна кърпа.
	Приставката е повредена.	Обърнете се към оторизиран сервиз.
	Гуменият уплътнител на приставката е повреден или изхабен.	Обърнете се към оторизиран сервиз.
	Чашките, цедката (Н) или приставката на цедката са студени.	Преди приготвяне на кафето подгрейте чашките, цедките и дръжката. Виж Приготвяне на еспресо – стр. 55.
Кафето е прекалено студено	При приготвяне на капучино или кафе лате млякото не е подгряно достатъчно.	Проверете дали млякото е достатъчно подгряно по време на разпенване. Внимавайте млякото да не заври. Виж Разпенване на мляко – стр. 56.
От дюзата на парата не излиза пара	Дюзата на парата (С) е запушена.	Виж Поддържане и почистване – стр. 58.
Недостатъчно количество разпенено мляко	Млякото не е прясно.	Проверете дали млякото е прясно.
	Температурата на млякото е прекалено висока.	Уверете се, че млякото е достатъчно охладено преди използване.
	Каничката.	За постигане на най-добри резултати при разпенване използвайте каничката от неръждаема стомана в комплекта и по възможност я охладете преди използване или я изплакнете със студена вода.
	Дюзата на парата е запушена.	Виж Поддържане и почистване – стр. 58.
	Млякото е завряло.	Опитайте отново – използвайте прясно, охладено мляко.
Неравномерно напълване на чашките	Неравномерно напълване или прекъсване на изтичането на кафето.	Уверете се, че кафето е равномерно натъпкано и проверете дали няма запушване в изходящите отвори в приставката за монтиране на цедката.
	Повредена преграда в дръжката на цедката (Е).	Обърнете се към оторизиран сервиз.
Еспресото има вкус на прегоряло	Използван е неподходящ вид кафе.	Опитайте с други видове кафе.
	Уредът не е изплакнат след отстраняване на котления камък.	Изплакнете уреда с пълнен резервоар вода, докато не се изпразни, преди отново да пригответе кафе.
Помпата е прекалено шумна	Няма вода в резервоара за вода.	Напълнете резервоара с вода (1).
	Резервоарът за вода не е правилно поставен.	Проверете дали резервоарът за вода е правилно поставен.
Уредът не работи.	Цедката (Н) в приставката може да е запушена.	Свалете дръжката на цедката (Е) и почистете модула на приставката. Виж Поддържане и почистване – стр. 58.
	Уредът е запушен от котлен камък.	Виж Отстраняване на котления камък – стр. 58.

ЕКОЛОГИЯ – ГРИЖА ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.

Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!




Просимо старанно прочитати цю інструкцію з обслуговування. Особливу увагу треба звернути на вказівки з безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб за необхідністю скористатися нею під час користування у майбутньому.

Імпортер/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

Імпортер/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, тоговельним, естетичним та іншими причинами.

ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ТА КОРИСТУВАННЯ

КАВОВАРКОЮ:

- Прочитайте старанно і збережіть цю інструкцію з обслуговування, що додається до обладнання.
- Установлюйте кавоварку на плоскій, рівній поверхні.
- Не запускайте кавоварку без води в бункері. Бункер наповнювати тільки чистою і холодною водою. Дотримуйтесь максимальної ємності бункера, що складає 1,2 л.
- Не усувайте держатель сита під час варіння кави, а також під час відбору кп'ятка, тому що обладнання знаходиться під тиском. Усування держателя ситечка під час цих дій може привести до опіків або поранення.
- Сопло пари стає дуже гарячим під час утворення молочної піни і протікання води. Це може привести до опіків у випадку контакту, тому необхідно уникати будь-якого безпосереднього контакту із соплом пари.
- Перед очищенням кавоварки, а також у разі появи проблем під час процесу варіння кави, виключіть кавоварку і витягніть вилку з розетки.
- Не допускайте контакту приєднувального кабелю з гарячими частинами кавоварки, включаючи сопло пари.
- Не покладайте рук безпосередньо під потік пари, гарячої води або кави, що наливається, тому що це може привести до опіків або поранення.
- Виключіть живлення (кнопка ) перед вставленням або вийманням вилки з розетки. Не виймайте вилку шляхом тягнення за живильний кабель – тягніть тільки за вилку.
- Завжди виключайте живлення і витягайте вилку з мережної розетки, якщо не будете користуватися обладнанням протягом довготривалого часу або перед його очищенням.
- Не користуйтеся кавоваркою з продовжувачем, хіба що продовжувач був перевірений кваліфікованим техніком або працівником сервісного центру.
- Обладнання повинно підключатися до розетки електромережі (тільки перемінного струму), оснащеної захисним штифтом, з напругою, що відповідає вказаному на щитку значенню напруги.
- Користуйтеся пристроєм тільки за його призначенням, вказаним у цій інструкції з користування.
- Не встановлюйте обладнання поблизу джерел тепла, полум'я, електричного нагрівного елемента або на гарячій духовці. Не встановлюйте на будь-якому іншому обладнанні.
- Не допускайте, щоб живильний кабель звисав за край столу або полиці, доторкався до гарячих поверхонь.
- Не користуйтеся електрообладнанням з видимими дефектами, пошкодженим живильним кабелем, після падіння або будь-якого іншого пошкодження. Якщо є підозріння, що обладнання пошкоджене, тоді перевірка, ремонт, налагодка обладнання повинна проводитися тільки персоналом авторизованого сервісного центру, який пройшов навчання.
- У жодному разі не занурювати обладнання у воду або будь-яку іншу рідину;
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Цей прилад непризначений для користування особами (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.

Необхідно упевнитися, що вищенаведені вказівки є зрозумілими.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Технічні параметри вказані на щитку продукту.

Потужність обладнання: 1250 W при 230 V.

Бункер для води: 1,2 л.

Кавоварка є обладнанням класу I, оснащеним приєднувальним кабелем з захисною жилою та вилкою з захисним контактом.

Кавоварка виконує вимоги діючих стандартів.

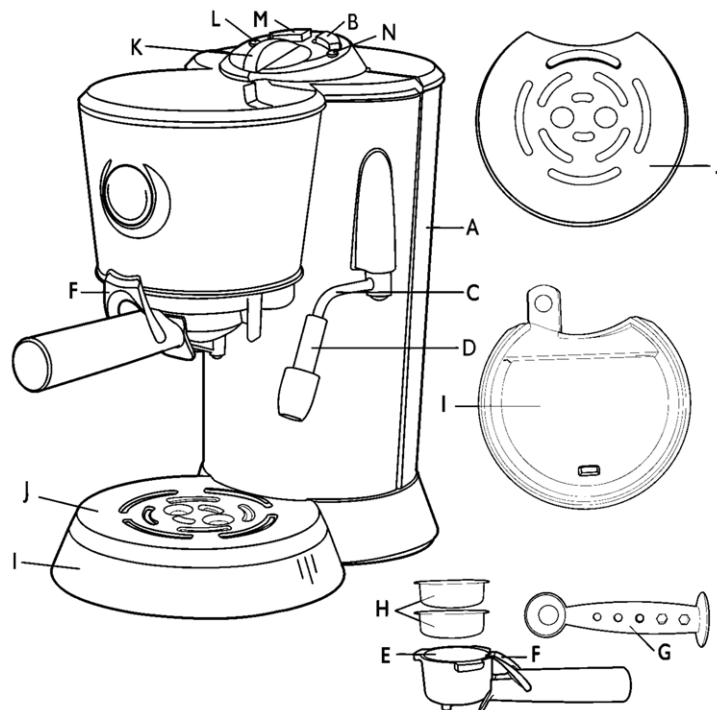
Обладнання відповідає вимогам директив:

- Електрообладнання низької напруги (LVD) – 2006/95/EC
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC



Продукт позначен знаком CE на щитку.

ПРО КАВОВАРКУ

Кавоварка варить каву, що характеризується високими смаковими якостями і ароматом, тому що забезпечується відповідна температура води для заварки 92–94°C. Кавоварка була розроблена таким чином, щоб була можливість спостерігати за готовістю до заварки кави або утворення пари для приготування молочної піни.



ХАРАКТЕРИСТИКА ОБЛАДНАННЯ

- A. Бункер для води місткістю 1,2 л**
Бункер для води, що виймається уверх для полегшення наповнення.
- B. Кнопка (перемикач) гаряча вода/пара **
- C. Сопло пари**
- D. Насадка для утворення молочної піни**
Гумова насадка була розроблена так, щоб полегшити приготування компактної, густої молочної піни протягом декількох секунд. **Вживайте її для утворення молочної піни.**
- E. Держатель сита**
- F. Блокада сита**
Дуже корисна під час висипування вжитої кави із сита. Тому що вона підтримує сито у держателі при поверненні.
- G. Мірка з трамбувальним пристроєм**
- H. Сито для 1 чашки, сито для 2 чашек**
- I. Піднос для стікання**
Може вийматися для більш легкого очищення.
- J. Переливна решітка**
Може вийматися для більш легкого очищення.
- K. Регулятор**
Поворот ліво – еспресо з головки, поворот вправо – пара або гаряча вода із сопла.
- L. Лампочка включити/виключити**
- M. Кнопка (вимикач) уключити/виключити **
- N. Лампочка стану готовності**
Зверніть увагу, що під час нормальної праці піднос для стікання (I) буде наповнюватися водою. Перевіряйте його регулярно і за необхідністю спорожніть для попередження переливання.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПУЛЬТУ УПРАВЛІННЯ

Кнопка увключити/виключити (M)

Включити кавоварку, натискаючи кнопку (M). Сигналізаційна лампочка (L) запалиться червоним кольором, натомість лампочка стану готовності (N) почне мигати.

Увага: Перед запуском кавоварки, необхідно упевнитися, чи регулятор (K) знаходиться у положенні 0 (виключений).

Якщо кавоварка готова до праці, лампочка стану готовності (N) згасне.

Увага: Пам'ятайте, що лампочка стану готовності (N) мигає, це означає, що кавоваркою не було досягнуто відповідної робочої температури.

Для виключення кавоварки вистачить натиснути кнопку (M).

ЕСПРЕСО

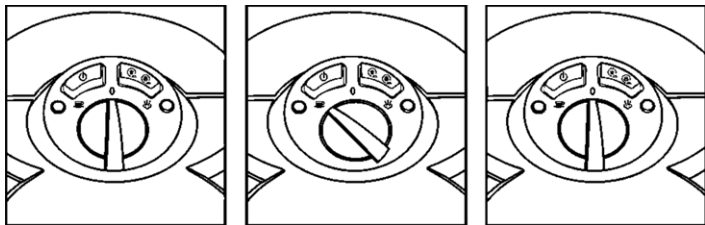
Якщо кавоварка включена – натиснута кнопка (M) (світиться лампочка увключити/виключити (L)), а кнопка гаряча вода/пара (B) є у положенні „витиснутий” (лампочка стану готовності (N) не світиться) – обладнання знаходиться у режимі еспресо.

Якщо раніш була вживана функція пара, установіть кнопку гаряча вода/пара (B) у положенні „витиснутий”. З моменту досягнення кавоваркою відповідної температури, перестане мигати і згасне лампочка стану готовності (N). Кавоварка готова до заварки кави.

Увага: Під головку заварки установіть чашку/чашки.

Для заварки еспресо (включення насоса), поверніть регулятор (K) у напрямку, протилежному руху годинникових стрілок у положення (K). Під час цього процесу світиться лампочка стану готовності (N).

Для виключення насоса (припинення процесу заварки/наливання кави), установіть регулятор повторно у положення 0.



ГАРЯЧА ВОДА/КИП'ЯТОК

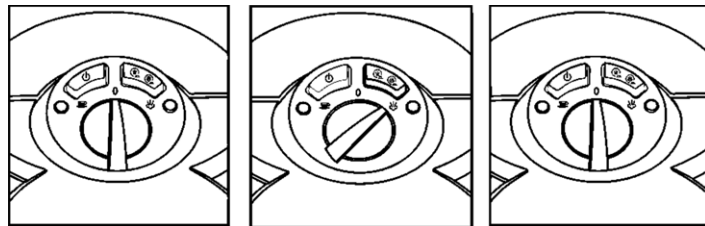
Якщо кавоварка включена – натиснута кнопка (M) (світиться лампочка увключити/виключити (L)), а кнопка гаряча вода/пара (B) є у положенні „витиснутий” (лампочка стану готовності (N) не світиться) – обладнання знаходиться у режимі гаряча вода.

Якщо раніш була вживана функція пара, установіть кнопку гаряча вода/пара (B) у положенні „витиснутий”. З моменту досягнення кавоваркою відповідної температури, перестане мигати і згасне лампочка стану готовності (N). Кавоварка готова до праці.

Увага: Під сопло пари (C) установіть відповідну ємність.

Для отримання гарячої води/кип'ятка, поверніть регулятор (K) у напрямку, відповідно до руху годинникових стрілок у положення (K). Під час цього процесу світиться лампочка стану готовності (N).

Для виключення наливання гарячої води/кип'ятка, установіть регулятор повторно у положенні 0.

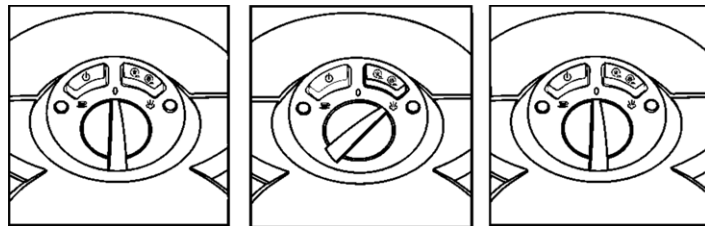


ПАРА

Якщо кавоварка включена – натиснута кнопка (M) (світиться лампочка увключити/виключити (L)), а кнопка гаряча вода/пара (B) є у положенні „витиснутий” (лампочка стану готовності (N) не світиться) – обладнання знаходиться у режимі пара.

Якщо раніш була вживана функція еспресо або гаряча вода, установіть кнопку гаряча вода/пара (B) у положенні „витиснутий”. З моменту досягнення кавоваркою відповідної температури, перестане мигати і згасне лампочка стану готовності (N). Кавоварка готова до функції пари.

Для початку дозування пари поверніть регулятор (K) у напрямку, відповідно до руху годинникових стрілок у положення (K). Під час цього процесу світиться лампочка стану готовності (N). Для виключення дозування пари, установіть регулятор повторно у положенні 0.



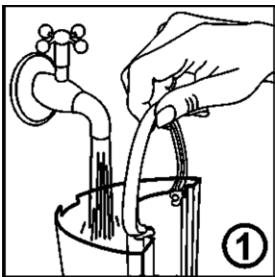
КОРОТКИЙ ПОСІБНИК З ОБСЛУГОВУВАННЯ КАВОВАРКИ

Нижчезказані рисунки мають цель допомогти Вам користуватися кавоваркою. Кожен із рисунків має свій номер. У змісті цього посібника з користування, будуть посилання на ці рисунки, тому вони були пронумеровані для легкого і зручного користування ними.

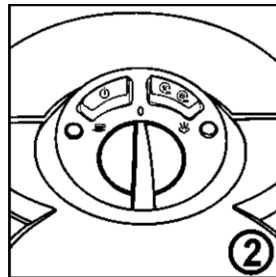
Наприклад: Наповніть бак для води (1) холодною водою – не мінеральною.

Кожен раз як побачите ці номери, ознайомтесь, будь-ласка з рисунками.

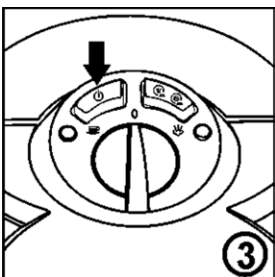
Підготування кавоварки – заварка еспресо



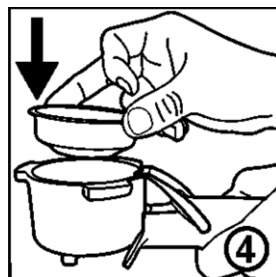
Наповніть бак холодною водою до позначення MAX.



Упевніться, що регулятор (K) знаходиться у положенні 0. Підключіть живильний кабель до розетки перемінного струму 230V.

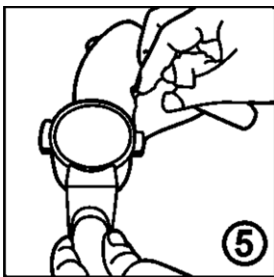


Натисніть кнопку (M) для увключення кавоварки. Засвітиться лампочка увключити/виключити (L). Почне мигати лампочка стану готовності (N).



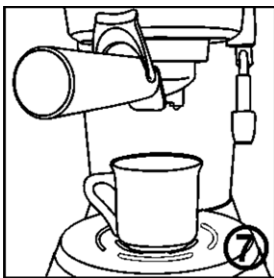
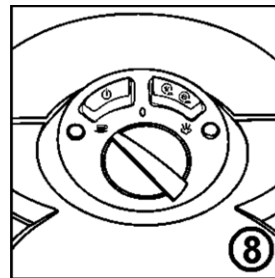
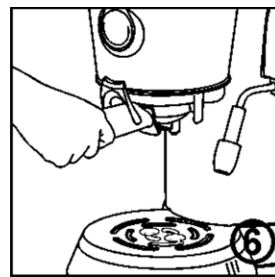
Виберіть відповідне сито для 1 чашки або для 2 чашек (у залежності від потреби) і помістіть металеве сито (H) у держателі сита (E).

ВКАЗІВКА: Наповніть металеве сито меленою кавою за допомогою мірки (G). Утрамбуйте каву легко трамбувальним пристроєм, тобто плоскою частиною мірки (G). Не трамбуйте надто сильно.

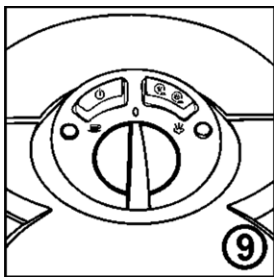


Очистіть кільце держателя сита (E) від надмірної кількості кави. Це забезпечить правильне кріплення держателя сита (E) у головці для заварки.

Увага: Еспресо вимагає дрібно змеленої кави, більш ніж звичайної зернистої кави.



Помістіть одну або дві чашки під двома виходами держателя ситечка (E).




Поверніть регулятор (K) повторно вправо у положення 0, для закінчення процесу заварки кави.

Помістіть держатель сита (E) у головці (незначно з лівого боку).

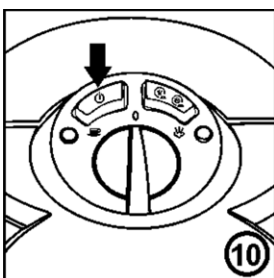
Увага: виступи на держателі (E) повинні знаходитися у канавках головки.


Поверніть держатель ситечка (E) вправо до опору.

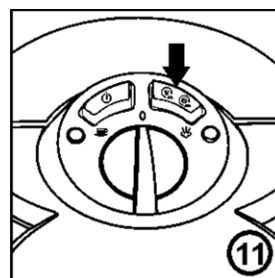
Попередження: Упевніться, що держатель ситечка (E) закріплений у головці правильно. Якщо Ви не переконані, не запускайте обладнання. Швидше вийміть держатель ситечка (E) і покладіть його повторно у вказаний спосіб, до його правильного встановлення.



Поверніть регулятор (K) вліво у положення , як тільки перестане мигати і згасне лампочка стану готовності (N). Якщо кава була змелена й утрамбована належним чином, то приготування темного еспресо з піною „смета” наверху, не повинно тривати більш як бл. 30 секунд. Під час цього процесу світиться лампочка стану готовності (N).

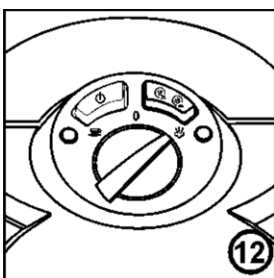
Утворення молочної піни




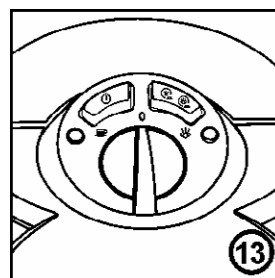
Упевніться, що регулятор (K) знаходиться у положенні 0 і втиснута кнопка  (M). Погашена лампочка (N) інформує про стан готовності кавоварки.



Натисніть кнопку гаряча вода/пара  (B), для встановлення кавоварки у режимі пар (положення ).



Прополоскайте сопло, підкладаючи під сопло (C) ємність і поверніть регулятор (K) у положення пари .

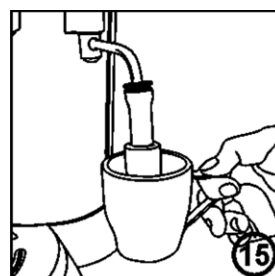


Виключіть пару шляхом повернення регулятора (K) у положення 0.



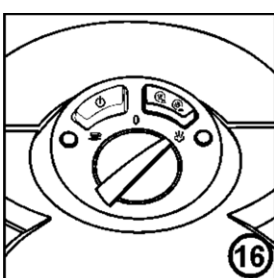
Наповніть малий дзбанок або кварту з нержавіючої сталі у кількості 1/3 або 1/2 ємності свіжим, холодним молоком і покладіть на сопло пари (C) насадку для утворення піни (D).


Увага: МЕТАЛЕВЕ СОПЛО ПАРИ МОЖЕ БУТИ ГАРЯЧИМ.

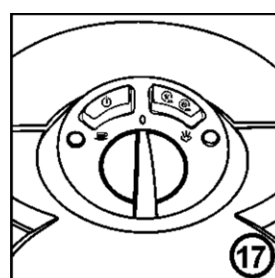


Піднесіть дзбанок для занурення сопла пари до 1/2 см у молоці.

Попередження: ПІД ЧАС УТВОРЕННЯ ПІНИ, ДЗБАНОК/КВАРТА СТАНЕ ДУЖЕ ГАРЯЧИМ.



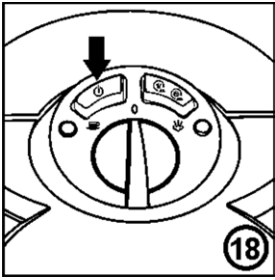
Поверніть регулятор (K) у положення  і проведіть регулювання витрати пари так (занурюючи сопло пари у молоці глибоко або мілкіше), щоб отримати бажану піну.



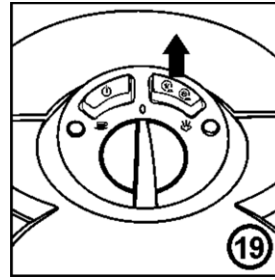
Поверніть регулятор (K) у положення 0, для зменшення тиску до моменту подвоєння об'єму молока. Верхню половину буде складати молоко з піною, а нижню половину молоко, що піддається дії пари.

Вказівка: Накладіть ложечкою пінку у чашки з еспресо – кавою. Додайте рідке молоко. Капучіно повинно складатися з 1/3 кави, 1/3 гарячого молока та 1/3 пінки.

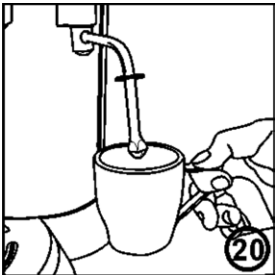
Гаряча вода/кип'яток



Упевніться, що регулятор (К) знаходиться у положенні 0 і натиснута кнопка (М). Погашена лампочка (N) інформує про стан готовності кавоварки.

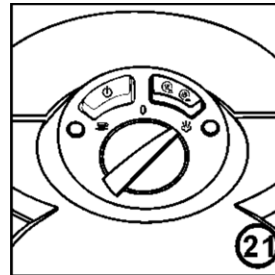


Перевірте, щоб кнопка гаряча вода/пара (B) була у положенні „витиснута” . Завдяки тому обладнання знаходиться у режимі гаряча вода/кип'яток.

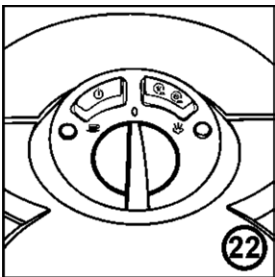


Помістіть сопло пари (С) усередині кварта.

Попередження: ПІД ЧАС НАЛИВАННЯ ДЗБАНОК/КВАРТА СТАНЕ ДУЖЕ ГАРЯЧИМ.



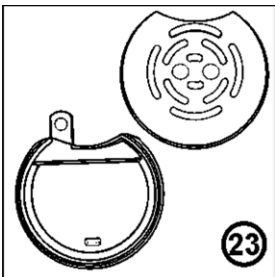
Поверніть регулятор (К) у положення . З сопла пари (С) виплине гаряча вода. Під час цього процесу світиться лампочка стану готовності (N).



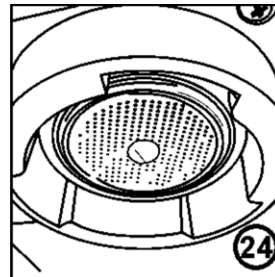
Якщо досягнете достатньої кількості гарячої води, поверніть регулятор (К) у положення 0. Вийміть чашку або посуд з-під сопла (С).

Попередження: Коли заварка закінчена і регулятор (К) знаходиться у положенні 0, тоді надмір пари під тиском може звільнитися у піднос для стікання. Це нормальне явище.

Очищення



Усуньте решітку (J) і піднос для стікання (I). Очистіть ці частини у теплій воді з засобом для миття посуду. Не мийте у посудомийній машині. Це може бути причиною деформації цих частин.



Якщо внутрішня частина кільця сита частково або повністю покрита змеленою кавою, очистіть її шляхом прополоскання частини або повністю бункеру для води.

ПРИГОТУВАННЯ КАВОВАРКИ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ (ОПИС)

1. Помістіть кавоварку на сухій та нерухомій основі.
2. Упевніться, що піднос для стікання (I) і решітка (J) знаходяться на своєму місці.
3. Наповніть бак кавоварки водою.

Існують два способи наповнення баку водою:

- a) Піднесіть кришку баку води, що знаходиться у верхній частині кавоварки і вживаючи напр. дзбанок, наповніть його свіжою холодною водою або фільтрованою водою і закрийте кришку.
- b) Альтернативно є можливість вийняти бак води і наповнити його свіжою холодною водою. З цією метою піднесіть кришку, схопіть за ручку баку і висуньте його з кавоварки. Далі наповніть його свіжою холодною водою або фільтрованою водою (1). Уставте на місце бункер води і закрийте кришку.

Увага: Перед включенням кавоварки упевніться, що регулятор (К) знаходиться у положенні 0 (виключений) (2).

4. Підключіть живильний кабель до розетки перемінного струму 230V. Натисніть кнопку (M), щоб включити кавоварку (3). Уключіть кавоварку, натискаючи кнопку (M). Сигналізаційна лампочка (L) засвітиться червоним кольором, натомість лампочка стану готовності (N) почне мигати. Якщо кавоварка готова до праці, лампочка стану готовності (N) згасне.

Увага: Пам'ятайте, що лампочка стану готовності (N) мигає, це означає, що кавоваркою не було досягнуто відповідної робочої температури.

Увага: При першому користуванні обладнанням або якщо ви не користувалися обладнанням протягом довготривалого часу, особливо важливим є прополоскати кавоварку.

5. З цією метою установіть ситечко у держатель (H) для одної чи двох чашек. Установіть держатель ситечка (E) у головці для заварки (6).
6. Помістіть достатньо велику ємність під обидва наповнюючі отвори (7). Упевніться, що кавоварка знаходиться у режимі еспресо тобто, що натиснута кнопка (M) (світиться лампочка включити/виключити (L)), а кнопка гаряча вода/пара (B) є у положенні „витиснута” (лампочка стану готовності (N) не світиться).
7. Поверніть регулятор (K) у напрямку, протилежному до руху годинникових стрілок (8) у положення еспресо і забезпечіть вихід води до повного спорожнення баку для води. Під час цього процесу світиться лампочка стану готовності (N).

ЗАВАРКА КАВИ – ЕСПРЕСО (ОПИС)

Перед початком заварки кави упевніться, що кавоварка знаходиться у режимі еспресо тобто, що світиться червона лампочка живлення (L), а лампочка стану готовності (N) згасне.

Для досягнення добрих смакових якостей кави, можна попередньо нагріти чашки, держатель ситечка і ситечко таким чином:

Попереднє підігрівання держателя (E) з ситечком (H)

1. Наповніть бак води холодною водою (1) і запустіть обладнання (3).
2. Виберіть відповідне ситечко (H) і помістіть його у держателі (E) (4).
Вказівка: Для одної порції кави застосуйте менше ситечко (для одної чашки), а більше для двох порцій кави.

3. Схопіть держатель ситечка (E), притримайте його під головкою і прополоскайте водою, повертаючи регулятор (K) у напрямку протилежному до руху годинникових стрілок у положення еспресо (8) для початку проходу води і поверніть його назад у положення 0, для виключення обладнання (9).
4. Залишіть до висихання держателя ситечка.

Попереднє підігрівання посуду

5. Є можливість підігріти чашки, наповнюючи їх гарячою водою. Упевніться, що кавоварка знаходиться у режимі еспресо тобто, що натиснута кнопка (M) (світиться лампочка включити/виключити (L)), а кнопка гаряча вода/пара (B) є у положенні „втиснута” (лампочка стану готовності (N) не світиться). Помістіть сопло пари (C) усередині чашки. Поверніть регулятор (K) у положення (8) для початку проходу гарячої води з сопла пари (C). Для припинення даного процесу, установіть регулятор у положення 0. Вилийте гарячу воду з чашек.

Заварка кави

6. Перевірте наявність холодної води у баку. У разі відсутності води або недостатньої кількості холодної води, наповніть бак холодною водою (1) і запустіть обладнання (3).
7. За допомогою доданої мірки (G), помістіть дрібно змелену каву у ситечку.
8. Другим боком (плоскою поверхнею) мірки (G) утрамбуйте легко каву з поверненням на 90 градусів для заповнення днища. Це приводить до ущільнення утрамбованої кави.
9. Усуньте надмір кави, щоб максимально була нарівні з краєм ситечка (H) (5).
Важливе: Упевніться, щоб у ситечку (H) не було надто великої кількості кави.
Вказівка: Дозування кави і ступінь утрамбування повинні кожен раз залишитися без змін. Від розміру зернистості змеленої кави залежить час наливання завареної кави. Чим дрібніша кавка, тим менша швидкість наливання.
Вказівка: Упевніться, що під час трамбування кави плоска частина мірки (G) є сухою. Зволоження цього наконечника приводить до зліплювання часточок кави.
Увага: Надто дрібно змелена кавка може привести до закупорення отворів у ситечку (H) і відсутності проходу кави.
10. Установіть держатель ситечка (E) у головці і поверніть вправо до упору (6)
11. Підставте чашки нижче отворів для наливання (E) (7).
Увага: Перевірте, чи кавоварка готова для використання. Якщо лампочка стану готовності (N) мигає, це означає, що кавоварка ще не є у стані готовності до праці.
12. Для запуску процесу наливання кави, поверніть регулятор (K) у напрямку протилежному руху годинникових стрілок у положення еспресо (8). Під час цього процесу світиться лампочка стану готовності (N). Для припинення цього процесу поверніть регулятор назад у положення 0 (9).
Вказівка: Ідеально заварена кавка має темний і карамельний колір з червонуватими поблисками. У великій степені це залежить від якості кави. Подавайте свіжо заварену кавку, обов'язково гарячу.

Обслуговування кавоварки після заварки кави

13. Поверніть держатель ситечка (E) вліво й усуньте його з головки.
14. Спорожніть ситечко (H) від використаної кави. Виконуючи цю дію притримайте ситечко притискаючи великим пальцем блокаду ситечка (F).
Вказівка: Після кожного користування кавоваркою, рекомендується прополоскати головку невеликою кількістю води. Це забезпечує очищення від кави, пригорілої до нижньої частини головки. З цією метою вистачить повернути регулятор у положення еспресо (8) і допустити свободний прохід води.

ПРИГОТУВАННЯ МОЛОЧНОЇ ПІНИ (ОПИС)

Для утворення молочної піни застосовується функція пари. Пара виконує дві задачі. По – перше нагріває молоко. По – друге пара змішує повітря і в результаті надає делікатний, бархатний вигляд.

Подібно, як під час заварки кави, при утворенні молочної піни найкращі результати досягаються в міру часу і набування досвіду користувачем.

Вказівка: Пам'ятайте, що кавка складає базу для усіх кавових напоїв, а молоко є тільки добавкою.

Увага: Рекомендується як перше приготувати еспресо, а потім утворити молочну піну.

Перед початком процесу утворення молочної піни упевніться, що кавоварка знаходиться у режимі пари, тобто натиснута кнопка (M) (світиться лампочка включити/виключити (L)), а кнопка гаряча вода/пара (B) є у положенні „втиснута” (лампочка стану готовності (N) не світиться (10) (11)).

1. Перевірте чи у бункері є холодна вода. У разі відсутності або недостатньої кількості води, наповніть бункер для води (1) холодною водою.
2. Визначіть кількість потрібного молока, урахувавши число заварених чашок або розмір дзбанка для молока.
Вказівка: Пам'ятайте, що об'єм молока збільшується під час його спінення.
3. Влийте холодне, охолоджене молоко у дзбанок із нержавіючої сталі, наповнюючи його від 1/3 до 1/2 об'єму (14).
Вказівка: Зберігайте дзбанок із нержавіючої сталі з молоком у холодильнику так, щоб воно було охолоджене належним чином. Пам'ятайте, щоб перед використанням не полоскати дзбанок теплою водою.
4. Прополоскайте сопло водної пари (C), підкладаючи під сопло (C) смінець і поверніть регулятор (K) у положення пари (12). Виключіть пару шляхом повернення регулятора (K) у положення 0 (13).
5. Відхиліть сопло пари (C) на бік обладнання і встановіть на сопло (C) насадку для утворення молочної піни (D).
6. Помістіть сопло пари в молоці таким чином, щоб сопло знаходилося близько 1/2 см нижче поверхні і запустіть спуск пари шляхом повернення регулятором (K) у положення (15) (16).
7. Наклоніть дзбанок так, щоб сопло пари знаходилося у дзбанку і спускайте дзбанок до моменту появи наконечника сопла пари тут же нижче поверхні молока. Це приведе до початку утворення молочної піни.
Увага: Не допускайте нерівномірного виходу пари, у протилежному разі здійснюватиметься неправильна аерація піни. Для попередження неправильної аерації, піднесіть дзбанок, щоб сопло пари сховалося більш глибоко у молоці. Пам'ятайте, що ідеальна консистенція це м'яка, оксамитова пінка.
8. У момент якщо молоко нагріється і спініться, рівень молока у дзбанку почне збільшуватися. У такому випадку, спускайте дзбанок, утримуючи наконечник сопла пари зараз нижче поверхні молока.
9. З моменту отримання піни піднесіть дзбанок так, щоб сопло пари знаходилося посередині молока.
Вказівка: Кількість потрібної піни буде змінюватися у залежності від виду напою. Напр. саррисино вимагає більшої кількості піни, ніж кавовий напій на базі еспресо, що подається з молоком, що спінюється парою.
10. Закрийте негайно пару, якщо молоко підігріється до температури 60–65°C шляхом повернення регулятором (K) у положення 0 (17).
Вказівка: При відсутності термометру, добрим показанням досягнення відповідної температури є те, що неможливо доторкатися руками до боку стінки дзбанка більш як 3 секунди.
Важливе: Не заварюйте молоко.
11. Усуньте дзбанок, зніміть зі сопла (C) пари насадку для утворення молочної піни (D), яку після кожного використання необхідно умити в теплій воді з додаванням засобу для миття кухонної посуду, очищаючи усі отвори. Негайно протерти сопло пари (C) і його наконечник за допомогою чистої зволоженої ганчірки і прополоскати невеликою кількістю пари.
12. Тримуючи дзбанок в руці легко стукніть ним у стіл, щоб звільнити пузирі повітря і далі обертати дзбанком круговим рухом до моменту, якщо молоко стане блискучим без пuzирів. Це допоможе отримати однорідну консистенцію молока і піни.

ЗАСТОСУВАННЯ ФУНКЦІЇ ГАРЯЧОЇ ВОДИ

Функція гарячої води є ідеальною для приготування напою long black (еспресо розчинене гарячою водою), гарячого шоколаду та наповнення дзбанка для кави з поршнем та чайника для чаю.

Увага: Перед застосуванням функції гарячої води упевніться, що насадка для спінення молока (D) знята з сопла пари (C).

1. Наповніть бак води холодною водою (1).
Включіть кавоварку (3). Перед використанням функції гарячої води необхідно, щоб кавоварка знаходилася у режимі гарячої води, тобто була натиснута кнопка (M) (світиться лампочка включити/виключити (L)), а кнопка гаряча вода/пара (B) є у положенні „втиснута” (лампочка стану готовності (N) не світиться (18) (19)).
2. Помістити чашку або посуд під сопло гарячої води/пари і запустити функцію гарячої води шляхом повернення регулятора (K) у положення (20) (21). Під час цього процесу світиться лампочка стану готовності (N).
3. З моменту наповнення чашки або посуду потрібною кількістю гарячої води, закрийте гарячу воду шляхом повернення регулятора (K) у положення 0 (22).
4. Вийміть чашку або посуд, а сопло пари (C) залишіть над підносом для стікання (I).

ПРИКЛАДОВІ РЕЦЕПТУРИ ЕСПРЕСО – КАВИ



ЕСПРЕСО (SHORT BLACK)

Еспресо це концентрована, міцна кава з шаром пінки на поверхні – відомою як „крема” (шар коричневої пінки). Еспресо складає базу усіх кавових напоїв. Його різновидність залежить від кількості доданого молока і пінки.

- Підготуйте скляну чашку для еспресо 90мл або малу чашку для кави.
- Налийте окреме еспресо (30–35мл).



LONG BLACK

Стандартне еспресо з добавкою гарячої води, подається у звичайній чашці для кави або кухлі. Гаряча вода добавляється як перша так, щоб зберегти шар „крема”.

- Підготуйте чашку 190мл.
- Налийте в чашку окреме або подвійне еспресо.
- Долийте до смаку гарячу воду.



MACCHIATO

Macchiato, найменування походить від італійського слова, що значить „пляму”. Традиційно подається як стандартне еспресо з ложечкою молока на поверхні і невеликою кількістю пінки („крема”) посередині.

- Підготуйте скляну чашку для еспресо 90мл або малу чашку для кави.
- Налийте окреме або подвійне еспресо.
- Додайте ложечку молока на поверхню.



FLAT WHITE

Іншим улюбленим кавовим напоєм є flat white, напій на базі еспресо, з молоком, що спінюється паром, подається у звичайній чашці для кави або кухлі. Шар спіненого молока на поверхні повинен складати 2 мм для ізолювання кави.

- Підготуйте чашку 190мл.
- Налийте окреме або подвійне еспресо.
- Додайте спінене молоко.



CAFFÈ LATTE

Еспресо змішане з молоком, що спінюється паром; переважно подається у скляному посуді. Шар спіненого молока на верхній поверхні повинен складати 10 мм для ізолювання кави.

- Підготуйте скляний посуд 220мл або чашку.
- Налийте окреме або подвійне еспресо.
- Додайте спінене молоко.



CAPPUCCINO

Цей чудовий напій це еспресо з добавкою спіненого молока, з пінкою і посипаний какао. Вказаний напій це у двох третях кава з молоком, а в одній третій пінка.

- Підготуйте чашку 190–240мл.
- Налийте окреме або подвійне еспресо.
- Збережіть співвідношення дві треті кави з молоком, одна третя пінки.
- Посипайте наверху какао.



CAFFE MOCHA

Готується в подібний спосіб, як саррусіно, але з добавкою рідкого шоколаду. Вистачить тільки додати шоколад до еспресо і замішати перед доданням молока, спіненого паром та пінки.

- Підготуйте чашку 190–240мл.
- Налийте окреме або подвійне еспресо.
- Додайте дві ложечки рідкого шоколаду.
- Додайте молоко, спінене паром.
- Збережіть співвідношення дві треті кави з молоком, одна третя пінки.



CON PANNA

Варіант оригінальної віденської кави, цей чудовий напій – це еспресо espresso з добавкою збитих вершків. Можна її також посипати корицею або шоколадом.

- Підготуйте чашку 190мл.
- Налийте окреме або подвійне еспресо.
- Додайте збиті вершки.
- Посипайте корицею або шоколадом.

КОНСЕРВАЦІЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

Дуже важливо регулярно проводити очищення кавоварки. Це дозволить зберегти високу якість кави, що заварюється. Рекомендується систематично очищувати кавоварку після кожної заварки кави. Тобто:

- Прополоскати водою блок головки.
- Прополоскати парою сопло пари (C).
- Витерти дочиста сопло пари (C) за допомогою зволоженої ганчірки, негайно пілса закінчення користування кавоваркою.
- Вийняти ситечко (H) з держателя (E) і умити його разом з очищенням отворів ситечка (H).
- Спорожнити і виполоскати підніс для стікання (I).

Важливе: Не мийте частини кавоварки та аксесуари у посудомийній машині.

Очищення підносу для стікання (I) і решітки (J)

Вийміть решітку (J) і підніс для стікання (I) (23). Мийте водою з доданням делікатного засобу для миття посуду, сполосніть і осушіть.

Увага: Упевніться, що після виймання і встановлення підносу для стікання (I) і решітки (J), вкладка знаходиться на відповідному місці.

Очищення блоку головки, держателя ситечка (E) і ситечка (H)

Ситечко (H) і держатель ситечка (E) сполосніть теплою водою, кожен раз після закінчення користування і осушіть.

Для очищення блоку головки від використаної кави, прополоскайте його водою, протріть головку і внутрішнє кільце зволоженою ганчіркою. Якщо отвори у ситечку закупорені кавою, скористуйтесь делікатною щіткою.

Гумова прокладка головки

Прокладка головки знаходиться знизу блоку головки й ущільнює держатель ситечка (E) під час наливання кави.

Увага: Протягом довготривалої перерви у користуванні кавоваркою, рекомендується, щоб держатель ситечка (E) не залишався у блоку головки, тому що це може зменшити стійкість прокладки.

Є натуральною властивістю, що через деякий час прокладка втрачає свою еластичність і вимагається її заміна. Ознакою зносу прокладки є відсутність щільності поміж держателем ситечка (E) та головою (видима пара вколо блоку головки під час наливання еспресо).

Увага: Якщо вважаєте, що прокладка блоку головки вимагає заміни, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.

Зовнішні елементи

Протріть обладнання тільки зволоженою ганчіркою і витріть досуха. Не вживайте щітки та абразивні миючі засоби, тому що вони можуть викликати подряпини на зовнішніх поверхнях.

Очищення сопла пари (C)

Збереження у чистоті сопла пари (C) є суттєвим для забезпечення максимальної надійності функції пари. Нагромадження напр. висохлого молока на соплі (C) погіршить його здатність парування і спінення.

Важливе: Витерти дочиста сопло пари (C) за допомогою зволоженої ганчірки, негайно пілса закінчення користування кавоваркою, прополоскати невеликою кількістю пари.

У разі висихання молока на соплі пари (C), обмотайте сопло (C) чистою зволоженою ганчіркою, поверніть сопло (C) над піднос для стікання (I) і включіть пару на близько 10 секунд. Залишіть ганчірку на соплі (C) протягом близько 5 хвилин для її намокнення. Повторіть цей процес, якщо забруднення не було видалено.

Важливе: Забороняється очищувати сопло пари (C) за допомогою абразивної миючої ганчірки, тому що це може привертися до пошкодження сопла.

УСУВАННЯ КАМЕНЮ

Камінь це поверхневий осад мінералів, що натуральним способом нагромаджується в обладнанні, де відбувається підігрів води. Тому вимагається періодичне усунування каменю, нагромадженого у кавоварці. Рекомендується усувати камінь з кавоварки через кожні 4-6 місяців, це залежить від частоти користування кавоваркою.

Розчини для усунування каменю

Традиційно для усунування каменю з кавоварки, застосовуються засоби:

- Таблетки для усунування каменю з кавоварки.
- Спеціально призначені з цією метою рідини.
- Розчин оцту.

Усування каменю з кавоварки

Увага: Упевніться, що кавоварка виключена і живильний кабель відключений від розетки.

1. Вийміть бункер для води і прополоскайте його дочиста. У залежності від застосованого розчину для усунування каменю, виконуйте такі дії:

- A. Таблетки для усунування каменю з кавоварки
Влийте в бункер близько 1л теплої води і помістіть в ньому таблетки для усунування каменю кількістю, рекомендованою виробником. Після розчинення таблеток (через близько 5-7 хвилин) повторно установіть бункер.
- B. Рідина для усунування каменю
Влийте в бункер для води близько 1л теплої води. Додайте засіб для усунування каменю кількістю, рекомендованою виробником і установіть бункер.
- C. Розчин оцту
Влийте в бункер близько 1л теплового розчину оцту (3,5 склянки води, 0,5 склянки оцту 10%) і установіть бункер.

2. Якщо держатель ситечка (E) закріплений у блоку головки, усуньте його, прополоскайте старанно під проточною водою і покладіть збоку.

3. При застосуванні викрутки, відгвинтіть ситечко знизу блоку головки.

4. Вийміть ситечко, підкладку, гвинт та прокладку і покладіть на бік у безпечне місце.

Важливе: Зверніть увагу, щоб не загубити ситечко, підкладку, гвинт та прокладку після демонтажу блоку головки.

5. Після вживання малої делікатної щітки, очистіть зону заварки головки, усуваюч усі дрібки кави.

6. Помістіть достатньо велику ємність під блоком головки.

7. Вставте вилку живильного кабелю в розетку і запустіть кавоварку натискаючи кнопку ☰ (M).

Увага: Якщо мигає лампочка готовності (N) це вказує на те, що кавоварка знаходиться у стані досягання відповідної робочої температури. З моменту досягнення кавоваркою відповідної температури, перестане мигати і згасне лампочка стану готовності (N). Це означає, що було досягнуто кавоваркою відповідної температури і вона готова до праці.

8. Поверніть регулятор (K) у положення еспресо ☰ і забезпечіть проходження половини розчину для видалення каменю через блок головки.

Важливе: Не виливайте розчин для видалення каменю через сопло пари (C).

Увага: У залежності від розміру ємності під блоком головки, може виникнути необхідність спорожнити її під час цього процесу.

9. Поверніть регулятор (K) у положення 0 для припинення проходження (після проходження близько половини розчину) і далі натисніть кнопку ☰ (M) виключаючи обладнання.

10. Залишіть кавоварку на близько 10-15 хвилин, для задіяння розчину для усунування каменю.

11. Далі натисніть кнопку ☰ (M). Кавоварка включиться.

12. Поверніть регулятор (K) у положення еспресо ☰ і забезпечіть проходження іншої частини розчину для видалення каменю через головку.

13. Вийміть бункер для води з кавоварки і прополоскайте старанно під проточною водою, упевніться, що були видалені усі сліди розчину для усунування каменю. Наповніть бункер для води чистою водою (1) і встановіть його в кавоварку.

14. Уключіть кавоварку кнопкою ☰ (M) і поверніть регулятор (K) у положення еспресо ☰. Забезпечіть проходження цілої чистої води через головку. Цей процес повторіть 2 рази.

Увага: У залежності від розміру ємності під блоком головки, може виникнути необхідність спорожнити її під час цього процесу.

15. Після закінчення усуньте ємність із-під блоку головки і витріть старанно блок головки.

16. Обережно встановіть гумову прокладку, ситечко і підкладку у головці, навпаки до їхнього демонтажу. Затягнути до упору гвинтовертм кріпильний гвинт.

17. Наповніть бункер для води свіжою водою (1) і встановіть його в кавоварку. Кавоварка готова до подальшої експлуатації.

ПРИКЛАДОВІ ПРОБЛЕМИ ПІД ЧАС ЕКСПЛУАТАЦІЇ КАВОВАРКИ

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	ЯК ПОРАДИТИ, ЩО ЗРОБИТИ
Кава витікає збоку держателя ситечка	Держатель ситечка (Е) закріплений неправильно або недостатньо затягнутий.	Упевніться, що держатель (Е) правильно встановлений у блоку головки і затягнутий до упору. Подивись Заварка еспресо – кави – стор. 63.
	На краю вкладки ситечка (Н) знаходяться дрібки кави.	Очистіть навколо верхній край ситечка (Н) і витріть дочиста головку.
	Головка для заварки забруднена.	Витріть головку зволоженою ганчіркою.
	Головка пошкоджена.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Гумова прокладка головки пошкоджена або зношена.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Кава не витікає	Відсутність води у бункері для води.	Наповніть бункер водою (1).
	Бункер для води встановлений неправильно.	Втисніть униз бункер для води, щоб упевнитися у правильності його установки.
	Регулятор (К) встановлений в іншому положенні, напр. ☹️.	Упевніться, чи регулятор (К) знаходиться у положенні ☺️.
	Ситечко на головці може бути закупореним.	Подивись Усування каменю – стор. 66.
	Ситечко для кави (Н) закупорене. Кава надто дрібно змелена або сильно трамбована.	Спорожніть ситечко (Н) і прополоскайте його під проточною водою. Витріть головку для заварки за допомогою ганчірки.
Кава наливається краплями	Кава змелена дуже дрібно або надто сильно трамбована.	Якщо вживаєте дуже дрібно змелену каву, не трамбуйте її надто сильно.
	Обладнання закупорене осадами вапна.	Подивись Усування каменю – стор. 66.
Еспресо не має характерної пінки	Кава вивітріла або суха.	Вжійте свіжу каву. Після відкриття кави, упевніться, що зберігаєте її у щільному упакованні.
	Кава недостатньо сильно трамбована.	Утрамбуйте сильніше змелену каву.
	Кава надто грубо змелена.	Застосуйте каву змелену належним чином або змініть марку кави.
	Недостатня кількість кави у ситечку (Н).	Подивись Заварка еспресо – кави – стор. 63.
Держатель послабляється під час заварки	Кава надто сильно утрамбована.	Утрамбуйте більш легко змелену каву.
	Змелена кава є надто дрібною	Замініть на більш грубо змелену каву.
	Держатель ситечка (Е) не закріплений належним чином, тому що не був достатньо сильно дотягнутий.	Упевніться, що держатель ситечка (Е) правильно встановлений і затягнутий до упору у головці. Подивись Заварка еспресо – кави – стор. 63.
	На краю вкладки ситечка (Н) знаходяться дрібки кави.	Очистіть навколо верхній край ситечка (Н) і витріть дочиста головку.
	Головка для заварки забруднена.	Витріть головку зволоженою ганчіркою.
	Головка пошкоджена.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
	Гумова прокладка головки пошкоджена або зношена.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Кава надто холодна.	Чашки, ситечка (Н) або головка ситечка є холодними.	Перед заваркою кави, підігрійте чашки, ситечко і держатель. Подивись Заварка еспресо – кави – стор. 63.
	Під час приготування саррессіно або latte, молоко недостатньо підігріте.	Перевірте, чи молоко підігріте належним чином під час його спінення. Не допускайте заварювання молока. Подивись Приготування спіненого молока – стор. 64.
Відсутність пари із сопла пари	Сопло пари (С) заблоковане.	Подивись Консервація й очищення – стор. 66.
Недостатня кількість спіненого молока	Молоко несвіже.	Перевірте, чи молоко є свіжим.
	Температура молока надто висока.	Упевніться, чи молоко перед вживанням охолоджене належним чином.
	Дзбанок.	Для досягнення найкращих ефектів під час спінення, користуйтеся доданим дзбанком із нержавіючої сталі і за можливостю перед використанням охолодіть його або прополоскайте холодною водою.
	Сопло пари заблоковане.	Подивись Консервація й очищення – стор. 66.
	Молоко заварилося.	Попробуйте повторно вжити свіже, охолоджене молоко.
Нерівномірне наповнення чашок	Нерівномірне наповнення або переривчасте витікання кави.	Упевніться, чи кава рівномірно утрамбована і перевірте, чи немає перешкоди для виходу з отворів у головці для кріплення ситечка.
	Пошкоджена перегородка у держателі ситечка (Е).	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Еспресо має пригорілий смак	Вжито невідповідний вид кави.	Перевірте інші види кави.
	Кавоварка не була прополоскана після усунування каменю.	Прополоскайте кавоварку повним бункером води до його спорожнення перед заваркою наступної кави.
Насос надмірно шумить	Відсутність води у бункері для води.	Наповніть бункер водою (1).
	Бункер для води встановлений неправильно.	Перевірте, чи бункер для води встановлений правильно.
Обладнання не працює	Ситечко (Н) у головці для заварки може бути закупореним.	Вийміть головку ситечка (Е) і очистіть блок головки. Подивись Консервація й очищення – стор. 66.
	Обладнання закупорене осадами каменю.	Подивись Усування каменю – стор. 66.

ЕКОЛОГІЯ – ДАВАЙТЕ ДБАТИ ПРО НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.

Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.



Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!


Dear Customers!

We urge that you read this user's manual carefully. Special attention needs to be paid to the safety precautions. Please save this manual so it can be referred to in the future use of the product.

The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.

The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.

SAFETY PRECAUTIONS WHEN USING THE ESPRESSO MACHINE

- Carefully read this user's manual provided with the appliance and save it for future reference.
- Always place the appliance on a flat, even surface.
- Do not use the espresso machine without water in the water tank. Fill the water tank with clean and cold water only. Do not fill beyond the maximum capacity of the water tank, which is 1.2 l.
- Never remove the filter holder when brewing coffee or collecting boiling water because the appliance is under pressure. Removing the filter holder may result in burning or hurting oneself.
- The steam wand gets very hot during milk frothing and water flowing. This may cause burns in case of contact, therefore avoiding any direct contact with the steam wand is advised.
- Before cleaning the espresso machine and in the event that a problem occurs during the coffee brewing process, always turn off the espresso machine and remove the plug from the socket.
- When turning on the cup warming plate and the steam wand, do not allow any contact between the connecting cord and the hot parts of the espresso machine.
- Never place hands under a stream of steam, hot water, or coffee poured as it may result in burning or hurting oneself.
- Always disconnect power (button ) before inserting the plug into or removing it from the socket. Do not remove the plug from the socket by pulling the connecting cord – grip the plug only.
- Always disconnect power and unplug the appliance when it is not going to be used for a longer period of time and before cleaning.
- Never use the espresso machine with an extension cord, unless the extension cord has been tested by a qualified electrician or a service center engineer.
- The appliance should always be plugged into an electric socket (alternating current only) equipped with a safety pin and whose voltage is compliant with the value given on the data plate of the appliance.
- Do not use the espresso machine for anything other than its intended use described in the user's manual.
- Do not place the appliance near a heat source, a fire, an electric heating element or on a hot stove. Do not place it on another appliance.
- Do not let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or shelf, or touch a hot surface.
- Do not use the appliance if it is visibly damaged, if it has a damaged power cord, after it has fallen down or been damaged in any other way. If believed to be damaged, the appliance can be tested, repaired or regulated only by qualified staff of an authorised service center.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Ensure that the above guidelines are understood.

TECHNICAL DATA

The technical parameters are given on the data plate of the product.

Power rating: 1250 W at 230 V.

Capacity of the water tank: 1.2 l.

The espresso machine is a class I appliance equipped with a connecting cord with a protective conductor and a plug with an earth contact.

The espresso machine meets the requirements of the standards in force.

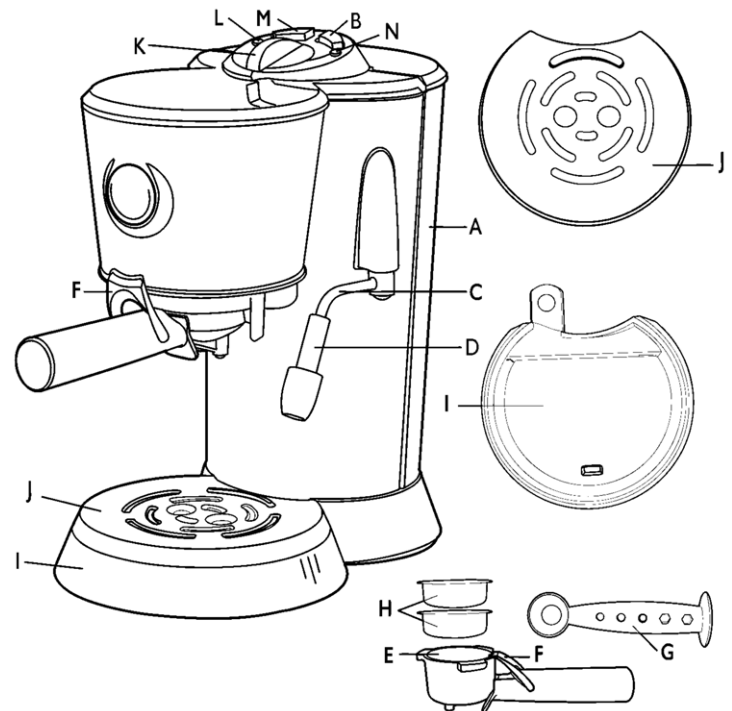
The appliance is compliant with the requirements of the following directives:

- The Low Voltage Directive (LVD) – 2006/95/EC
- Electromagnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC




The product is affixed with a CE Mark on the data plate.

ABOUT THE ESPRESSO MACHINE

The espresso machine brews coffee of rich aroma and taste, as the right brewing temperature of water, 92–94°C, is ensured. The espresso machine was designed so that its readiness to brew coffee or produce steam for frothing milk can be watched.




DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- A. 1.2l water tank**
Removable water tank to facilitate filling up. Lift to remove.
- B. Hot water/steam   button (switch)**
- C. Steam wand**
- D. Frothing attachment**
A rubber attachment was designed to facilitate making compact, thick froth from milk in just a few seconds. **Always use it for frothing milk.**
- E. Filter holder**
- F. Filter lock**
It is especially helpful when emptying used coffee from the filter as it keeps the filter in the holder when turning.
- G. Measuring spoon with tamper**
- H. 1 cup filter, 2 cup filter**
- I. Drip tray**
It can be removed to facilitate cleaning.
- J. Flow grid**
It can be removed to facilitate cleaning.
- K. Regulator knob**
Turn to the left – **espresso** from the brew head, turn to the right – **hot water** or **steam** from the wand.
- L. On/off pilot light**
- M. On/off  button (switch)**
- N. Standby pilot light**
Mind that the drip tray (I) will fill up with water in the course of normal operation. Check it on a regular basis and empty it as and when necessary to avoid overflowing.

OPERATION OF THE CONTROL PANEL


On/off button (M)

Turn the espresso machine on by pressing button  (M). The pilot light (L) will illuminate in red, and the standby light (N) will start flashing.




Warning: Before turning the espresso machine on, check that the regulator knob (K) is in position 0 (off).



When the espresso machine is ready to operate, the standby pilot light (N) will come off.

Warning: Remember that if the standby pilot light (N) flashes, it indicates that the espresso machine has not reached the right temperature for operation.


To turn the espresso machine off, simply press button  (M).

ESPRESSO COFFEE

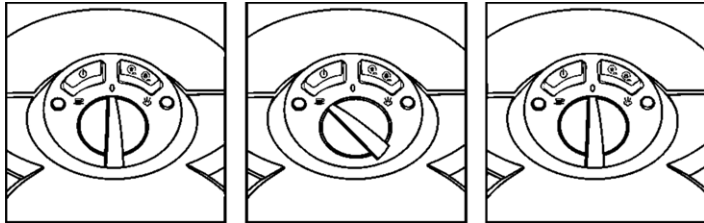
When the espresso machine is turned on – button  is pushed in (M) (the on/off light is illuminated (L)), and the hot water/steam button  (B) is in the “pushed out” position  (the standby light (N) is not illuminated) – the appliance is in the **espresso** mode.

If the **steam** function has been used before, set the hot water/steam button  (B) in the “pushed out” position . The moment the espresso machine has reached the right temperature, the standby light (N) will stop flashing and will come off. The espresso machine is ready for brewing.




Notice: Place a cup/cups under the brew head.



To brew **espresso** (turning on the pump), turn the regulator knob (K) anticlockwise into position . The standby light (N) is illuminated during this process.

To turn off the pump (to stop the coffee brewing/pouring process), re-set the knob into position 0.



HOT/BOILING WATER

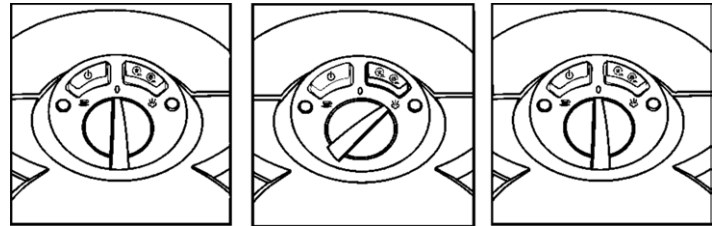
When the espresso machine is on – button  is pushed in (M) (the on/off light is illuminated (L)), and the hot water/steam button  (B) is in the “pushed out”  position (the standby pilot light (N) is not illuminated) – the appliance is in the **hot water** mode.

If the **steam** function has been used before, set the hot water/steam button  (B) in the “pushed out” position . The moment the espresso machine has reached the right temperature, the standby light (N) will stop flashing and will come off. The espresso machine is ready to operate.




Notice: Place a suitable dish under the steam wand (C).



To obtain **hot water/steam**, turn the regulator knob (K) clockwise into position .


The standby light (N) is illuminated during this process. To turn off the pouring of **hot/boiling water**, re-set the knob into position 0.

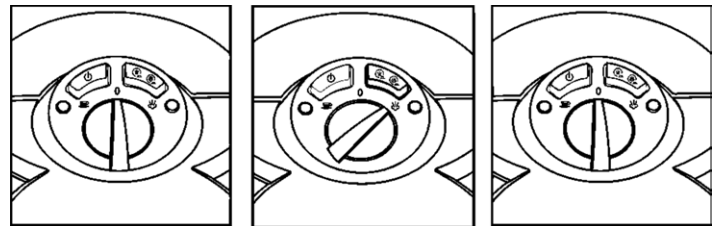


STEAM

When the espresso machine is on – button  is pushed in (M) (the on/off pilot light is illuminated (L)), and the hot water/steam button  (B) is in the “pushed in” position  (the standby light (N) is not illuminated) – the appliance is in the **steam** mode.

If the **espresso** or **hot water** function has been used before, set the hot water/steam button  (B) in the “pushed in” position . The moment the espresso machine has reached the right temperature, the standby light (N) will stop flashing and will come off. The espresso machine is ready for the steam function.

To start **steam** dosing, turn the regulator knob (K) clockwise into position . The standby light (N) is illuminated during this process. To turn off **steam** dosing, re-set the knob into position 0.



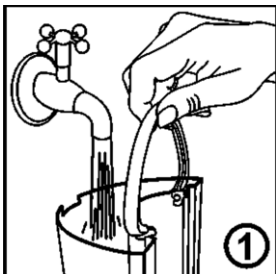
A SHORT GUIDE TO USING THE ESPRESSO MACHINE

The pictures below are intended to help you use the espresso machine. Each picture has its number. The content of the guide will make references to these pictures, therefore they have been numbered to ensure they are easy and comfortable to use.

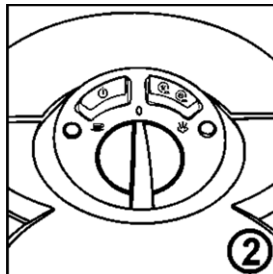
For example: Fill up the water tank (1) with cold water – do not use mineral water.

Each time you see such numbers, please refer to the relevant pictures.

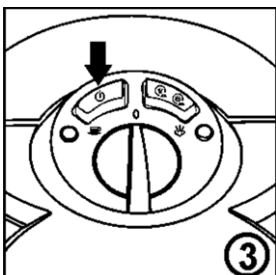
Preparing the espresso machine – making espresso




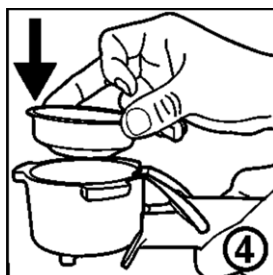
Fill up the water tank up to the **MAX** indicator.



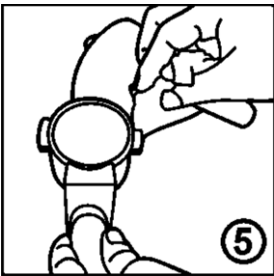
Ensure that the regulator knob (K) is in position 0. Plug the power cord into a 230 V alternating current mains socket.



Press button  (M) to turn on the espresso machine. The on/off pilot light will illuminate (L). The standby pilot light will start flashing (N).

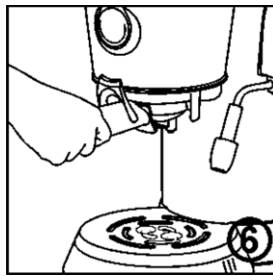


Select a filter suitable for 1 cup or 2 cups (depending on your preferences) and place the metal filter (H) in the filter holder (E).
TIP: Fill up the metal filter with ground coffee using the measure (G). Tamp the coffee lightly with the temper, i.e. the flat part of the measuring spoon (G). Do not tamp the coffee too firmly.



Clean the rim of the filter holder (E) to remove any excess coffee. This will ensure that the filter holder (E) is properly fixed in the brew head.

Notice: Espresso requires coffee which has been ground more finely than regular bean coffee.

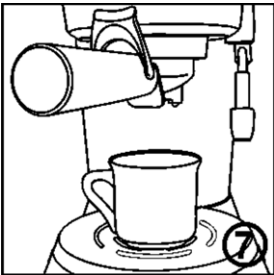


Place the filter holder (E) in the brew head (slightly to the left).

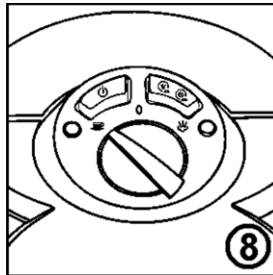
Notice: projections on the holder (E) must fit in the slots of the brew head.

Turn the filter holder (E) all the way to the right.

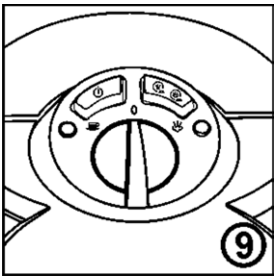
Warning: Ensure that the filter holder (E) is correctly fixed in the brew head. If you are not sure, do not operate the appliance, but remove the filter holder (E) and replace it following the procedure described above until it is properly placed.



Place one or two cups under the two outlets of the filter holder (E).

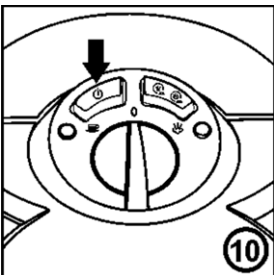


Turn the regulator knob (K) to the left into position as soon as the standby pilot light stops flashing and comes off (N). If the coffee has been properly ground and tamped, then obtaining espresso with the „crema“ foam on top should take no longer than about 30 seconds. The standby light (N) is illuminated during this process.

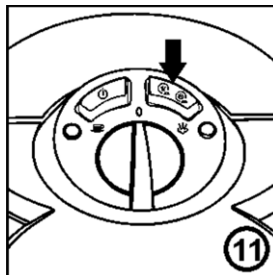


Turn the regulator knob (K) into position 0 again to finish the coffee brewing process.

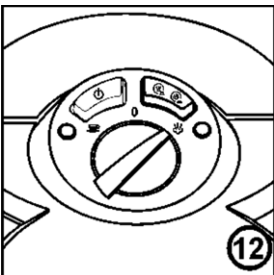
Frothing milk



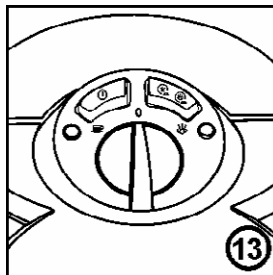
Ensure that the regulator knob (K) is in position 0 and button is pushed in (M). The turned off pilot light (N) indicates the standby mode of the espresso machine.



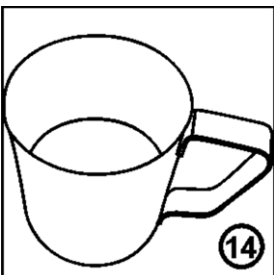
Press the hot water/steam button (B) to set the espresso machine in the **steam** mode (position).



Rinse the steam wand by placing a dish under the steam wand (C) and turning the regulator knob (K) into the steam position .

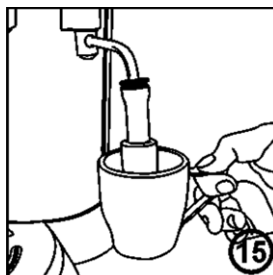


Turn off the steam by turning the regulator knob (K) into position 0.



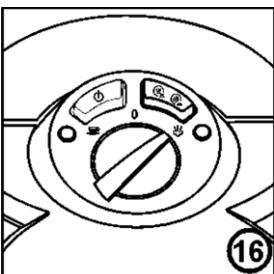
Fill up a stainless steel jug or cup with fresh cold milk up to 1/3 or 1/2 of its capacity and place the frothing attachment (D) onto the steam wand (C).

Warning: THE METAL STEAM WAND MAY BE HOT.

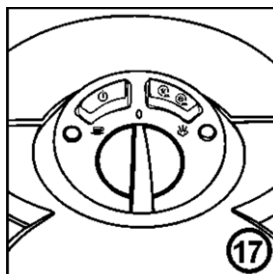


Lift the jug so that the steam wand is immersed about 1/2 cm below the surface of the milk.

Warning: THE JUG/CUP WILL GET VERY HOT DURING FROTHING.



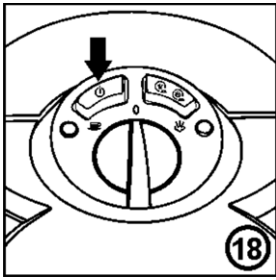
Turn the regulator knob (K) into position 0 and regulate the steam flow (by immersing the steam wand in milk nearer to or further from its surface) to obtain the froth required.



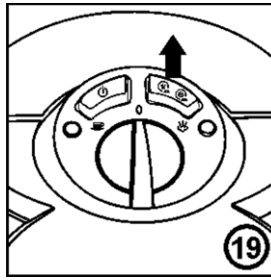
Turn the regulator knob (K) into position 0 to reduce the pressure until the volume of the milk has doubled. The top part will be frothed milk and the bottom part will be steamed milk.

Tip: Spoon the froth into cups with espresso coffee. Add liquid milk. A cappuccino should be 1/3 of coffee, 1/3 of hot milk and 1/3 of froth.

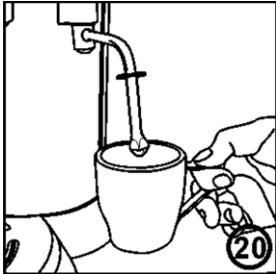
Hot water/steam



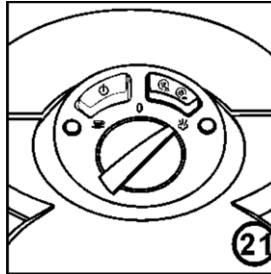
Ensure that the regulator knob (K) is in position 0 and button (M) is pushed in (M). The turned off pilot light (N) indicates that the espresso machine is ready to operate.



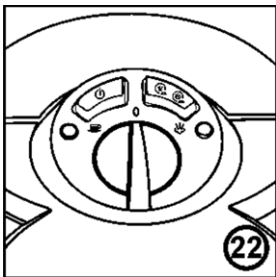
Ensure that the hot water/steam button (B) is in the "pushed out" position. Then the appliance is in the hot/boiling water mode.



Place the steam wand (C) inside the cup.
Warning: THE JUG/CUP WILL GET VERY HOT DURING POURING.



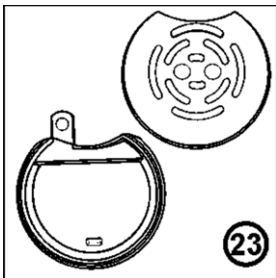
Turn the regulator knob (K) into position. Hot water will flow out of the steam wand (C). The standby light (N) is illuminated during this process.



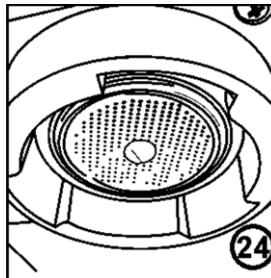
When a sufficient amount of water has been obtained, turn the regulator knob (K) into position 0. Remove the cup or dish from under the steam wand (C).

Warning: When the brewing has been completed and the regulator knob (K) is in position 0, excess steam under pressure may be released into the drip tray. It is normal.

Cleaning



Remove the grid (J) and the drip tray (I). Clean these parts in warm water with washing-up liquid. Do not wash in a dishwasher as it may deform these parts.



If the inner part of the rim of the filter is partially or completely covered with ground coffee, clean it by flowing part or all of the water tank content through.

PREPARING THE ESPRESSO MACHINE FOR ITS FIRST USE (DESCRIPTION)

- Place the espresso machine on a dry and stable surface.
- Check that the drip tray (I) and the grid (J) are in place.
- Fill up the water tank with water.
There are two ways of filling the tank up with water:
 - Lift the lid of the water tank; it is in the top part of the espresso machine and using e.g. a jug, fill it up with fresh cold water or with filtered water and close the lid.
 - Alternatively, the water tank can be taken out and filled up with fresh cold water. To do this, lift the lid and using it as a handle, slide the water tank out. Next, fill it up with fresh cold water or with filtered water (1). Replace the water tank and close the lid.

Warning: Before turning the espresso machine on, check that the regulator knob (K) is in position 0 (off) (2).

- Plug in the connecting cord into a 230 V alternating current mains socket. Press button (M) to turn on the espresso machine (3). Turn on the espresso machine by pressing button (M). The pilot light (L) will illuminate in red, whereas the standby pilot light will start flashing. When the espresso machine is ready to operate, the standby pilot light (N) will come off.

Warning: Remember that if the standby pilot light (N) flashes, it indicates that the espresso machine has not reached the right temperature for operation.

Notice: When using the appliance for the first time or when it has not been in use for a longer period of time, it is particularly important that the espresso machine is rinsed.

- To do this, place a filter for one or two cups in the holder (H). Place the filter holder (E) in the brew head (6).

Place a sufficiently large container under the two filling outlets (7). Check that the espresso machine is in the **espresso** mode, that is that button (M) is pushed in (M) (the on/off light is illuminated (L)) and the hot water/steam button (B) is in the "pushed out" position (the standby pilot light (N) is off).

- Turn the regulator knob (K) anticlockwise (8) into the espresso position and allow the water to flow until the whole container has been emptied. The standby light (N) is illuminated during this process.


BREWING ESPRESSO (DESCRIPTION)

Before starting preparations for brewing coffee, check that the espresso machine is in the **espresso** mode, i.e. that the red power light (L) is on and the standby light (N) comes off.





To obtain a flavour-rich coffee, the cups, the filter holder and the filter may be pre-heated in the following manner:

Pre-heating the filter holder (E) with the filter (H)

- Fill up the water tank with cold water (1) and turn on the appliance (3).
- Select a suitable filter (H) and place it in the holder (E) (4)
Tip: Use a smaller filter (for one cup) for one coffee, and a bigger one for two coffees.

3. Take the filter holder (E), hold it under the brew head and rinse it with water by turning the regulator knob (K) anticlockwise to the espresso position  (8) position to start the flow of water and turn it back into position 0 to turn off the appliance (9).
4. Allow the filter holder to dry.

Pre-heating cups

5. Cups may be pre-heated by filling them up with hot water. Check that the espresso machine is in the **espresso** mode, that is that button  is pushed in (M) (the on/off pilot light is illuminated (L)), and the hot water/steam button  (B) is in the “pushed out” position  (the standby mode light (N) is not illuminated). Place the steam wand (C) inside a cup. Turn the regulator knob (K) into position  to start the flow of water from the steam wand (C). To stop the process, set the knob into position 0. Pour the hot water out of the cups.

Brewing coffee


6. Check if there is cold water in the tank. If there is no or little water, fill up the tank with cold water (1) and turn on the appliance (3).
7. Using the measure provided (G), put finely ground coffee in the filter.
8. Using the other end (the flat end) of the measure (G) press the coffee down lightly making a 90 degree turn, to fill the bottom. It will tighten the tamped coffee.
9. Remove any excess coffee so it is level with the rim of the filter (H) (5).

Important: Ensure there is not too much coffee in the filter (H).


Tip: Doses of coffee and the degree to which coffee is tamped should be the same each time. The pouring time of brewed coffee depends on the coarseness of ground coffee. The finer the coffee, the lower the pouring speed.

Tip: Check that the flat end of the measure (G) is dry when tamping coffee. If it is damp, coffee particles may stick together.

Warning: Too finely ground coffee may block the holes of the filter (H) and stop the coffee flow.

10. Place the filter holder (E) in the brew head and turn it all the way to the right (6)
11. Place cups under the pouring outlets of the holder (E) (7).
Warning: Check that the espresso machine is ready to use. Remember that if the standby pilot light (N) flashes, it means that the espresso machine is not ready to use yet.
12. To resume the coffee pouring process, turn the regulator knob (K) anticlockwise into the espresso  (8). The standby light (N) is illuminated during this process. To stop the process, turn the regulator knob into position 0 (9).
Tip: Perfectly brewed coffee is dark, caramel with reddish highlights. It largely depends on the quality of coffee used. Always serve freshly brewed, hot coffee.

After brewing

13. Turn the filter holder (E) to the left and remove it from the brew head.
14. Empty the used coffee from the filter (H). When emptying, hold the filter by pressing the filter lock (F) with a thumb.
Tip: After each use of the espresso machine, we recommend that brew head is rinsed with a small amount of water. This will wash off the used coffee which has stuck to the bottom part of the brew head. To do this, simply turn the regulator knob into the espresso position  and run a short flow of water.




FROTHING MILK (DESCRIPTION)

The steam function is used for frothing milk. Steam performs two functions. Firstly, it warms milk. Secondly, it mixes milk with air which gives it a delicate, smooth appearance.

As is the case with brewing coffee, the best results with frothing milk are achieved with time as the user gains experience.

Tip: Remember that coffee is the basis of all coffee beverages, and milk is only an addition.

Notice: It is recommended that espresso is prepared first, and milk is frothed afterwards.



Before the milk frothing process, check that the espresso machine is in the **steam** mode, that is that button  (M) is pushed in (the on/off pilot light is illuminated (L)), and the hot water/steam button  (B) is in the “pushed in” position  (the standby mode light (N) is not illuminated (10) (11)).

1. Check if there is cold water in the tank. If there is no or little water, fill up the tank with cold water (1).
2. Determine the amount of milk needed based on the number of cups of coffee brewed or on the size of the milk jug.

Tip: Remember that the volume of milk increases during frothing.

3. Pour cold, cooled down milk into a stainless steel jug filling it up to 1/2 or 2/3 of its capacity (14).

Tip: Store a stainless steel jug with milk in a fridge so that the milk is well cooled down. Remember not to rinse the jug with warm water before use.

4. Rinse the steam wand (C) by placing a dish under it (C) and by turning the regulator knob (K) into the steam position  (12). Turn off the steam by turning the regulator knob (K) into position 0 (13).
5. Move the steam wand (C) to the side of the appliance and attach the milk frothing attachment (D) onto the steam wand (C).
6. Immerse the steam wand in milk so that the wand is about 1/2 cm below the surface and activate steam dosing by turning the regulator knob (K) into position  (15) (16).
7. Hold the frothing jug at an angle so that the steam wand sits in the jug and lower the jug until the end of the steam wand is immersed just below the surface of milk. This will start the milk frothing process.

Warning: Do not allow an uneven outflow of steam, or the froth will not be properly aired. To avoid it, lift the jug so that the steam wand is deeper immersed in milk. Remember that the ideal texture of milk is soft, smooth froth.

8. The moment the milk has warmed up and frothed, the level of milk in the jug will start rising. If this happens, start lowering the jug but always keep the end of the steam wand immersed just under the milk surface.
9. The moment froth has been obtained, lift the jug so that the steam wand is in the middle of milk.
Tip: The amount of froth required will change depending on the type of beverage prepared. E.g. a cappuccino requires more froth than a coffee beverage on the basis of an espresso served with steam frothed milk.
10. Immediately after milk has been warmed up to 60-65°C, turn off the steam by turning the regulator knob (K) into position 0 (17).

Tip: If you do not have a thermometer, a good indication of reaching the right temperature is if you cannot keep a hand against the jar for longer than 3 seconds.





Important: Do not boil the milk.

11. Remove the jug and take the frothing attachment (D) off the steam wand (C). After each use, clean the wand in warm water with the addition of washing-up liquid. Clear all its outlets. Promptly wipe the steam wand (C) and its end with a clean damp cloth and rinse with a small amount of steam.
12. Holding the jug in one hand tap it lightly on the table so as to release air bubbles and then move the jug in a circular motion until milk gets shiny and there are no bubbles in it. This will help obtain a uniform texture of milk and froth.

USING THE HOT WATER FUNCTION

The **hot water** function is perfect for preparing the long black drink (espresso diluted with hot water), hot chocolate and for filling a coffee plunger or a tea pot.

Warning: Before using the **hot water** function, check that the milk frothing attachment (D) has been taken off the steam wand (C).

1. Fill up the water tank with cold water (1).
Turn on the espresso machine (3). It is important that the espresso machine is in the **hot water** mode when using the **hot water** function, which means that button  is pushed in (M) (the on/off pilot light is illuminated (L)), and the hot water/steam button  (B) is in the “pushed out” position  (the standby mode pilot light (N) is not illuminated) (18) (19).
2. Place a cup or a dish under the **steam/hot water** wand and activate the **hot water** function by turning the regulator knob (K) into position  (20) (21). The standby light (N) is illuminated during this process.
3. The moment the cup or dish has been filled with the desired amount of hot water, close the hot water by turning the regulator knob (K) into position 0 (22).
4. Take out the cup or dish and leave the steam wand (C) over the drip tray (I).

SAMPLE ESPRESSO RECIPES



ESPRESSO (SHORT BLACK)

Espresso is a strong concentrated coffee with a layer of foam on the surface known as "crema" (a layer of brown foam). Espresso is the basis of all coffee beverages. Its varieties are obtained by adding different amounts of milk and froth.

- Prepare a glass 90 ml espresso cup or a small coffee cup.
- Pour in a single espresso (30–35 ml).



LONG BLACK

Standard espresso with the addition of hot water, served in a regular coffee cup or in a mug. Hot water is added first so that the layer of "crema" is kept.

- Prepare a 190 ml cup.
- Pour in a single or double espresso.
- Add hot water to taste.



MACCHIATO

Macchiato, the name comes from an Italian word meaning a "spot". Traditionally served as a standard espresso with a spoonful of milk on the surface and a little foam ("crema") in the middle.

- Prepare a 90 ml glass espresso cup or a small coffee cup.
- Pour in a single or double espresso.
- Add a spoonful of milk on the top.



FLAT WHITE

Another favourite coffee beverage is a flat white, a beverage on the basis of espresso, with steam frothed milk, served in a regular coffee cup or in a mug. The layer of frothed milk should be 2 mm thick to insulate the coffee.

- Prepare a 190 ml cup.
- Pour in a single or double espresso.
- Add frothed milk.



CAFFÈ LATTE

Espresso mixed with steamed milk; usually served in a glass. A layer of frothed milk on the top should be 10 mm thick to insulate coffee.

- Prepare a 220 ml glass or cup.
- Pour in a single or double espresso.
- Add frothed milk.



CAPPUCCINO

This fabulous beverage is an espresso with the addition of frothed milk, froth and sprinkled with cocoa. A beverage produced this way is two thirds of coffee and one third of froth.

- Prepare a 190–240 ml cup.
- Pour in a single or double espresso.
- Observe the proportions: two thirds of coffee and one third of froth.
- Sprinkle with cocoa.



CAFFÈ MOCHA

Prepared similarly to a cappuccino, but with the addition of drinking chocolate. Just add chocolate to an espresso and mix before adding frothed milk and froth.

- Prepare a 190–240 ml cup.
- Pour in a single or double espresso.
- Add two spoonfuls of drinking chocolate.
- Add steam frothed milk.
- Observe the proportions: two thirds of coffee with milk, one third of foam.



CON PANNA

A variety of the original Vienna coffee, this fabulous beverage is an espresso with the addition of whipped cream. It may also be sprinkled with cinnamon or chocolate.

- Prepare a 190 ml cup.
- Pour in a single or double espresso.
- Add whipped cream.
- Sprinkle with cinnamon or chocolate.

MAINTENANCE AND CLEANING

It is important that the espresso machine is regularly cleaned. It will ensure a high quality of the coffee brewed. We recommend that the machine is cleaned after each brewing. Procedure:

- Rinse the brew head unit.
- Rinse the steam wand with steam (C).
- Wipe the steam wand (C) clean with a damp cloth immediately after the espresso machine has been used.
- Take out the filter (H) from the handle (E) and wash it, clean the holes of the filter (H).
- and wash it, clean the holes of the filter (I).

Important: Never wash parts and accessories of the espresso machine in a dishwasher.

Cleaning the drip tray (I) and the grid (J)

Take out the grid (J) and the drip tray (I) (23). Wash with water with the addition of some mild washing-up liquid, rinse and dry.

Warning: Ensure that after taking out and replacing the drip tray (I) and the grid (J) the insert is in the right place.

Cleaning the brew head unit, the filter holder and (E) and the filter (H)

Rinse the filter (H) and the filter holder (E) with warm water after each use and dry.

To clean the brew head unit from used coffee, rinse it with water, wipe the head and the internal ring with a damp cloth. If the holes of the filter are blocked with coffee, use a delicate brush.

Rubber seal of the brew head

The seal of the brew head is at the bottom of the brew head unit and it seals the filter holder (E) coffee is poured.

Warning: It is recommended that the filter holder (E) is not left in the brew head unit during long breaks in the use of the espresso machine, as it may reduce the durability of the seal.

It is natural that a seal loses its elasticity and needs replacing. A lack of tightness between the filter holder (E) and the brew head (steam is visible around the brew head unit when pouring espresso) is an indication that the seal is worn out.

Warning: Contact the nearest authorised service center if you think that the seal of the brew head unit needs replacing.

Outer elements

Wipe the appliance with a damp cloth and dry it. Do not use any brushes or abrasive cleaning agents as they may scratch outer surfaces.

Cleaning the steam wand (C)

Keeping the steam wand (C) clean is essential to ensure the maximum performance of the steam function. Deposits of e.g. dried milk on the wand (C) will decrease its steaming and frothing capacity.

Important: Wipe the wand (C) clean with a damp cloth and rinse with a little steam after each use.

Should milk have dried on the steam wand (C), wrap the wand (C) with a clean damp cloth, place the wand (C) above the drip tray (I) and turn on steam for about 10 seconds. Next, leave the cloth on the wand (C) for about 5 minutes until it soaks. If there still is dirt on the wand, repeat the procedure.

Important: Never clean the steam wand (C) with an abrasive scourer as it may damage the wand.

DESCALING

Scale is a mineral build-up which naturally occurs on all appliances connected with heating water. Therefore the espresso machine will require descaling on a regular basis. It is recommended that scale is removed from the espresso machine every 4-6 months, depending on the frequency of use.

Descaling agents

The following agents are traditionally used for descaling espresso machines:

- Espresso machine descaling tablets.
- Special descaling liquid agents.
- Vinegar solution.

Descaling the espresso machine

Warning: Ensure that the espresso machine is switched off and the connecting cord is disconnected from the socket.

1. Take out the water tank and rinse it clean. Depending on the descaling agent used, follow the steps below:
 - A. Espresso machine descaling tablets
Pour about 1l of warm water into the water tank and put in a suitable number of descaling tablets, as recommended by the manufacturer. When the tablets have dissolved (it takes about 5-7 minutes), replace the tank.

B. Descaling liquid

Pour about 1.5l of warm water into the water tank. Add a suitable amount of the descaling agent, as recommended by the manufacturer and replace the tank.

C. Vinegar solution

Pour about 1l warm vinegar solution into the water tank (3.5 glassfuls of water, 0.5 glassful of 10% vinegar) and replace the tank.

2. If the filter holder (E) is in the brew head unit, take it out, rinse thoroughly under running water and put it aside.
3. Using a screwdriver, unscrew the filter from the bottom of the filter holder unit.
4. Take out the filter, the washer, the screw, and the seal and put them aside in a safe place.

Important: Be careful not to lose the filter, the washer, the screw or the seal after disassembling the brew head unit.

5. Using a small delicate brush, clean the brewing area of the head removing all coffee particles.
6. Place a sufficiently big container under the brew head unit.
7. Insert the plug of the connecting cord in a mains socket and switch on the espresso machine by pressing button \cup (M).

Warning: Remember that if the standby pilot light (N) flashes, it means that the espresso machine is in the course of reaching the operating temperature. The moment the espresso machine has reached the right temperature, the standby pilot light (N) will stop flashing and will come off. It indicates that the espresso machine has reached the right temperature and is ready to operate.

8. Turn the regulator knob (K) into the espresso position ☞ and allow half of the decaling solution to flow through the brew head unit.

Important: Do not run the descaling solution through the steam wand (C).

Warning: Depending on the size of the container under the brew head unit, it may be necessary to empty it during the process.

9. Turn the regulator knob (K) into position 0 to stop the flow (after about half of the solution has flowed through) and then press button \cup (M) and turn off the appliance.
10. Leave the espresso machine for about 10-15 minutes thus allowing the descaling agent to work.
11. Next, press button \cup (M). This will turn on the espresso machine.
12. Turn the regulator knob (K) into the espresso position ☞ and allow the rest of the descaling solution to flow through the brew head unit.
13. Take out the water tank from the appliance and rinse it thoroughly under running water. Check that all traces of the descaling solution have been removed. Fill up the tank with fresh water (1) and place it in the espresso machine.
14. Turn on the espresso machine with button \cup (M) and turn the regulator knob (K) into the espresso position ☞ . Allow all of the fresh water to flow through the brew head. Repeat the procedure twice.
Warning: Depending on the size of the container under the brew head unit, it may be necessary to empty it during the process.
15. When the process has finished, remove the container from under the brew head and wipe the whole brew head unit thoroughly.
16. Carefully install the rubber seal, the filter, and the washer in the brew head, following their disassembling procedure in reverse order. Using a screwdriver, tighten the fastening screw home.
17. Fill the tank up with fresh water (1) and replace it in the espresso machine. The appliance is ready for further use.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	HOW TO FIX, WHAT TO DO
Coffee runs out around the edge of the filter holder	Filter holder (E) is not inserted in the brew head properly or is not tightened properly.	Ensure the holder (E) is properly inserted in the brew head unit and tightened home. See Brewing espresso – p. 71.
	There are coffee particles around the filter rim (H).	Clean the rim of the filter (H) and wipe all coffee from the brew head.
	Brew head is dirty.	Wipe the brew head with a damp cloth.
	Brew head is damaged.	Contact an authorised service center.
	Rubber seal of the head is damaged or worn out.	Contact an authorised service center.
Coffee does not run through	No water in the water tank.	Fill up the tank with water (1).
	Water tank is not properly installed.	Press the tank down to ensure it sits properly.
	Knob (K) is set into a different position, e.g. ☹️.	Ensure the regulator knob (K) is in position ☺️.
	Filter on the brew head may be blocked.	See Descaling – p. 74.
Coffee filters out in drops	Coffee filter (H) is blocked. Coffee is ground too finely or tamped too firmly.	Empty the filter (H) and rinse it under running water. Wipe the brew head with a cloth.
	Coffee is ground very finely or tamped too firmly.	If you use very finely ground coffee, do not tamp it too firmly.
Espresso does not have characteristic foam	The appliance is blocked with scale build-up.	See Descaling – p. 74.
	Coffee is stale or dry.	Use fresh coffee. After opening the coffee, ensure it is stored in a tight container.
	Coffee is not tamped firmly enough.	Tamp coffee more firmly.
	Coffee is ground too coarsely.	Use properly ground coffee or change coffee brand.
Holder loosens during brewing	Not enough coffee in the filter (H).	See Brewing espresso – p. 71.
	Coffee is tamped too firmly.	Tamp ground coffee less firmly.
	Coffee is ground too finely.	Change to coarser coffee.
	Filter holder (E) does not sit firmly as it has not been tightened firm enough.	Ensure coffee holder (E) is placed correctly and tightened home in the brew head. See Brewing espresso – p. 71.
	There are coffee particles around the filter rim (H).	Oczyść dookoła górną krawędź sitka (H) i wytrzyj z kawy do czysta głowicę.
	Brew head is dirty.	Wytrzyj głowicę wilgotną ścierką.
	Brew head is damaged.	Contact an authorised service center.
	Rubber seal of the brew head is damaged or worn out.	Contact an authorised service center.
Coffee is too cold	Cups, filters (H) or filter head are cold.	Before brewing, pre-heat cups, filters and holder. See Brewing espresso – str. 71.
	When making cappuccino or latte, milk is not heated enough.	Check if milk is properly heated during frothing. Ensure that milk does not boil. See Frothing milk –p. 72.
No steam from steam wand	Steam wand (C) is blocked.	See Maintenance and cleaning – p. 74.
Not enough frothed milk	Milk is not fresh.	Check if milk is fresh.
	Temperature of milk is too high.	Check that milk is properly cooled before use.
	Jug.	To obtain best results when frothing, use the stainless steel jug provided and cool it down or rinse with cold water if possible.
	Steam wand is blocked.	See Maintenance and cleaning – p. 74.
	Milk has been boiled.	Try to use fresh, cooled milk.
Uneven distribution of coffee into cups	Uneven distribution or interrupted outflow of coffee.	Check if coffee is evenly tamped and check if anything obstructs the outlets in the head for fixing the filter.
	Damaged partition in filter holder (E).	Contact an authorised service center.
Espresso has burnt taste	Coffee used is unsuitable.	Try other coffee brands.
	Appliance was not rinsed after descaling.	Before brewing next coffee, rinse the appliance with a tankfull of water, allow tank to empty completely.
Pump makes too much noise	No water in water tank.	Fill up water tank with water (1).
	Water tank is not properly inserted.	Check if water tank is properly inserted.
Appliance does not work	Filter (H) in brew head may be blocked.	Take out filter holder (E) and clean brew head unit. See Maintenance and cleaning – p. 74.
	Appliance is blocked with scale build-up.	See Descaling – p. 74.

ECOLOGY – ENVIRONMENT PROTECTION

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!



