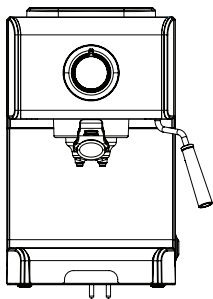


Manual Espresso Machine

User Manual



CEP5152B

EN | FR | DE | CS | SK | IT | PL | RO

01M-8839933200-4217-01

beko

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for preferring a Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



DANGER: Warning for hazardous situations with regard to life and property.



WARNING: Warning indicates a potentially dangerous situation.



CAUTION: Warning indicates potential material damage.



This product has been produced in environmentally friendly, modern facilities

Complies with the WEEE
Regulation.



Does not contain PCB.
Made in: P.R.C.

CONTENTS

ENGLISH	4-34
FRANÇAIS	35-60
DEUTSCH	61-85
ČESKY	86-109
SLOVENSKÝ	110-134
ITALIANO	135-160
POLSKI	161-185
ROMÂN	186-219

1

Important instructions for safety and environment

This section includes the safety instructions that will help providing protection against personal injury and material loss risks. Failure to follow these instructions invalidates the granted warranty.

1.1 Danger of electric current

Danger to life by electric current!

Contact with live wires or components could lead to serious injury or even death!

Observe the following safety precautions to avoid electric shocks:

- Do not use the coffee machine if the connecting cable or mains plug are damaged.
- Before reusing the coffee machine, the mains cable must be renewed by a qualified electrician.
- Do not open the housing of the coffee machine. Danger of electric shock if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- Before cleaning the bean container, pull the mains plug of the appliance out of the socket. Danger from rotating coffee mill!

1

Important instructions for safety and environment

1.2 Danger of burning or scalding

Parts of the coffee machine can become very hot during operation! Dispensed drinks and escaping steam are very hot!

Observe the following safety precautions to avoid burning/scalding yourself and/or others:

- Do not touch either of the metal sleeves on both coffee spouts.
- Avoid direct contact of the skin with escaping steam or hot rinsing, cleaning and descaling water.

1.3 Fundamental safety precautions

Observe the following safety precautions to ensure safe handling of the coffee machine:

- Never play with packaging material. Risk of suffocation.
- Inspect the coffee machine for visible signs of damage before use. Do not use a damaged coffee machine.

1

Important instructions for safety and environment

- If the connecting cable is damaged, it should only be replaced by a service agent recommended by the manufacturer in order to prevent any danger! Please contact the manufacturer or his customer service.
- Repairs to the coffee machine must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also void the warranty.
- Repairs to the coffee machine during the warranty period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer, otherwise the warranty will become void in the event of subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.

1

Important instructions for safety and environment

- This appliance can be used by children from the age of 8 up as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lacking experience and/or knowledge, if these persons are supervised or have been instructed how to use the appliance in a safe way and have understood the hazards which could arise from using it. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - farm houses,
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - bed and breakfast type environments.
- Protect the coffee machine against the effects of weather such as rain, frost and direct sunlight. Do not use the coffee machine outdoors.

1

Important instructions for safety and environment

- Never immerse the coffee machine itself, the mains cable or the mains plug into water or other liquids.
- Do not clean the coffee machine or accessories in a dish washer.
- Do not pour any other liquids apart from water or place foodstuffs into the water tank.
- Do not fill the water tank beyond the maximum mark (lower edge of the filling hole) (1.4 litres).
- Only operate the machine when the waste container, drip tray and the cup grate are fitted.
- Do not pull the cable to remove the plug from the mains socket or touch with wet hands.
- Do not hold the coffee machine with the mains cable.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

1

Important instructions for safety and environment

1.4 Intended use

The manual espresso machine Beko is intended for use in homes and similar applications, for instance in staff kitchens, shops, offices and similar areas or by customers in bed & breakfast, hotels, motels and other living accommodation. This coffee machine is not intended for commercial use. The machine is only intended for preparing coffee and heating milk and water. Any other use other than previously stated is considered as improper use.

Danger resulting from improper use!

If not used for its intended purpose or used in any other way, the coffee machine may be or become a source of danger.



WARNING:

Therefore, the coffee machine may only be used for its intended purpose.



WARNING:

Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage or injury resulting from use of the coffee machine for other than its intended purpose.

The risk has to be borne solely by the machine owner.

1.5 Limitation of liability

All technical information, data and instructions on installation, operation and maintenance of the coffee machine contained in these operating instructions represent the current status at the time of printing and are based on the best possible knowledge gained by experience and knowhow.

No claims can be derived from the information, illustrations and descriptions in this user manual.

1

Important instructions for safety and environment

The manufacturer assumes no liability for damage or injury resulting from failure to observe the user manual, use for other than the intended purpose, unprofessional repairs, unauthorised modifications or use of non-approved spare parts.

1.6 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

1.7 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

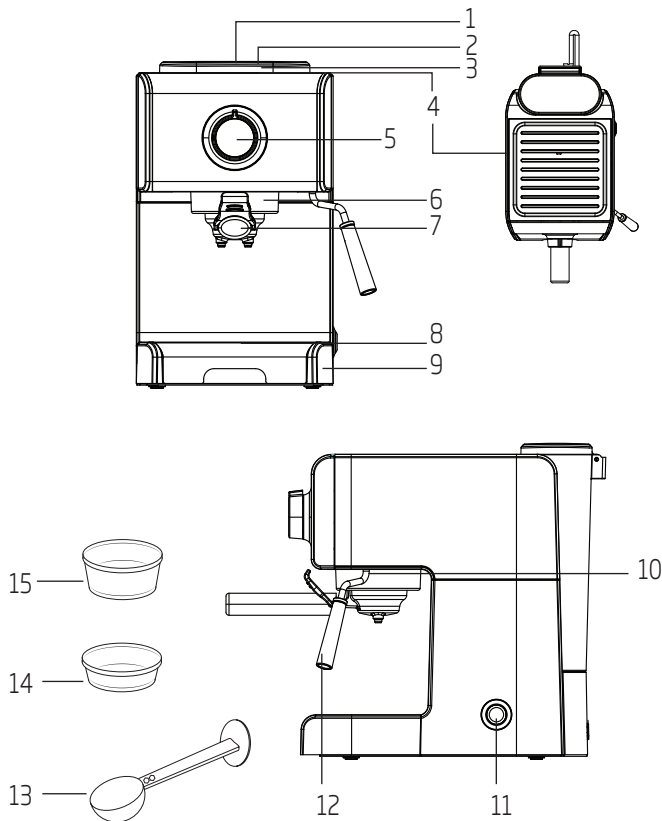
1.8 Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 Your coffee machine

2.1 Overview



All declared values on the product and on the printed leaflets are picked up after laboratory measurements performed according to related standards. These values may differ upon usage and ambient conditions.

2 Your Coffee machine

1. Water Tank Lid
2. Water Tank Handle
3. Removable Water Tank
4. Warming Platform
5. Control Knob
6. Brew Head
7. Filter Holder
8. Drip Tray Grid
9. Drip Tray
10. Frothing Wand
11. Power Button
12. Frothing Sleeve
13. Coffee Scoop / Tamper
14. 2-Cup Sieve
15. 1-Cup Sieve

2.2 Technical data

Power supply:

220-240 V~, 50-60 Hz

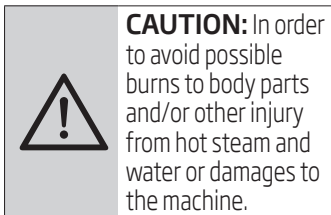
Power: 1200 W

Water Tank: 1.2 Litre

Technical and design modifications reserved.

3 Tips for Brewing

- To extract the fullest flavor from your coffee beans, we recommend using whole coffee beans that have been freshly ground each time espresso is prepared.
 - In addition to the coffee used, using fresh cold water that is free of chlorine, odors and other impurities will help ensure the perfect espresso.
 - Store your espresso grounds in an airtight container, and in a cool, dry place to retain the flavor. Grounds should not be kept for long periods of time as the flavor will be reduced.
 - Do not fill your portafilter (7) and selected sieve to the brim. Using the coffee scoop included, use 1 level spoon (13) of grounds per shot of espresso.
 - If you do not use the machine for more than 5 consecutive days, rinse and drain the water tank (3).
 - Before removing the water tank (3) to fill or empty it, always turn the machine off.
 - Always place the unit on a flat, stable, heat-resistant work surface.
- To ensure your espresso stays at optimum temperature, we recommend that you preheat your cups.
 - Before brewing, the portafilter (7) must be turned to the right as tight as possible to prevent the portafilter from loosening due to high pressure.



1. Never remove the water tank (3) or the portafilter (7) while your machine is brewing espresso or frothing milk. The Control Knob (5) should be in the "0" position before you remove the portafilter (7) to make additional cups of espresso. If you need to add more water to the tank, turn the Control Knob to the "0" position and power off the machine by pressing the Power Button (11) on the side of the machine so that the blue light is turned off.

3 Tips for Brewing

2. If espresso does not flow from the portafilter (7) (only drips very slowly), the sieve is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. Check that the coffee is not too finely ground, chapter 5a.
3. Use caution when removing the portafilter (7). The metal parts may still be very hot. There may also be hot water floating on the top of the ground coffee. Hold the portafilter only by its handle and dispose of the brewed coffee grounds by using the thumb guard.
4. If steam is not released from the frothing wand (10), the frother is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. Clean the frothing wand as described in chapter 8b.
5. In order for your machine to work properly time after time, clean the frothing sleeve (12), frothing wand (10), and frothing tip after each use.

4 Operation and use

4.1 Before First Use

After carefully unpacking your espresso machine, wash all removable parts with warm soapy water and rinse thoroughly. Familiarize yourself with the appliance and read the instruction manual. Plug the power cord into a grounded wall outlet according to the safety instructions. Turn the machine on by pressing the Power Button (11) on the side of the appliance.

The Power Button will light solid blue while the indicator light on the Control Knob (5) will start to blink, indicating the machine is heating up.

Rinse the internal components before making espresso. Fill the water tank and pump a few ounces of water through the brew head (6) and the frothing wand (10). Follow the procedure in chapter 4 for "Warming Internal Components & Cups" to rinse the machine before first use.

4.2 Filling the Water Tank

Remove the water tank (3) by lifting up on the handle (2). Open the lid (1) and fill the water tank with fresh cold water between the MIN and MAX markings.

Close the lid (1) and replace the water tank by pushing down firmly, to ensure the tank is properly engaged.

4 Operation and use




4.3 Control Panel

4.3.2 The Control Knob

4.3.1 The Power Button

The Control Knob (5) has three positions:

The Power Button (11) on the side of the machine turns the machine on and off. When the machine is turned on, the indicator light on the Control Knob (5) will start to blink red, signifying that the machine is warming up the heating system. The initial heat-up time is under one minute at normal room temperature. When the indicator light illuminates solid blue, the internal components are heated and ready to brew coffee. To turn the machine off, ensure the Control Knob is in the "0" position and press the Power Button on the side of the machine to turn it off.

Position	Symbol	Explanation
Left		brewing coffee
Middle		standby, cup warming, preparedness
Right		steam production through the frothing spout



During brewing or steaming, the indicator light inside the Control Knob (5) may start to blink or change color, specifying the heating system is on, maintaining the proper temperature for brewing or steaming.

4 Operation and use



Always turn the Control Knob (5) to the "O" position before turning off the machine.

4.3.3 Warming Internal Components & Cups

Before making espresso, it is important to pre-warm all the internal components in the appliance and the cups. This short procedure will add 10° to 15° F to the first cup of espresso.

1. Fill the water tank (3) with fresh cold water as described in chapter.
2. Make sure the Control Knob (5) is in the "O" position.
3. Turn on the machine by pressing the Power Button (11) located on the side of the machine. The indicator light on the Control Knob (5) begins to blink red as the machine begins to heat.
4. Place the sieve inside the portafilter (7) (without coffee) 3 for proper sieve placement.
5. Make sure the thumb guard does not cover the sieve.

6. Align the portafilter (7) to the "INSERT" on the left side of the brew head (6), while pushing the portafilter up. Turn the portafilter firmly to the right towards the "LOCK" on the middle of the brew head, until it feels tight.



In the beginning it might not be possible to turn the portafilter all the way to the "LOCK" position. Just make sure the portafilter is firmly placed. Over time the portafilter can be moved closer to the "LOCK" position.

7. Place one or two espresso cups underneath the portafilter. Once the indicator light illuminates solid blue, the machine is ready for coffee brewing.
8. Turn the Control Knob (5) to the left towards the "Cup icon". Hot water will be pumped through the portafilter (7) into the cups.
9. Turn the Control Knob (5) back to the center towards the "O" to stop the flow of hot water.

4 Operation and use



CAUTION: Never leave the machine unattended during brewing or steaming. You always must turn the Control Knob (5) back to the center position towards the "O" position to stop brewing.

10. Empty the cups and remove the portafilter (7). All parts are now pre-warmed.

TIP! Place espresso cups upside down on the warming platform (4) on top of the machine. When the machine has been turned on for approximately 15 minutes, the warming platform will be heated and can be used to pre-warm cups instead of using hot water from the machine.

5 Preparing

5.1 Preparing Espresso

5.1.1 Selecting the Coffee Grind

This is an important step in the espresso making process as the finely ground coffee must have uniform consistency.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee and cause too much pressure to build up in the machine. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too quickly, preventing a full-flavored extraction. Tip! Be sure to use a quality burr grinder for uniform consistency. Blade coffee grinders are not recommended for espresso brewing because the grind is not as consistent.

- If you are experiencing problems with taste (bitter, sour, under extracted, etc.) adjust the grind size of the coffee and/or switch the brand or roast of whole bean coffee.

5.1.2 Preparing the Machine for Brewing

1. Make sure the indicator light is illuminated solid blue and the Control Knob (5) is in the "O" position.
2. Make sure there is water in the water tank (3) and your cup(s) are prewarmed as described in earlier chapters.
3. Make sure the drip tray (9) and drip tray grid (8) are placed correctly on the unit.

5.1.3 Filling and Inserting the Portafilter

1. Select from the two sieves (14-15) that come with your machine depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 cups).

5 Preparing

2. Place the sieve in the portafilter (7) and ensure it sits level.
 3. Fill the selected sieve with fresh, finely ground coffee. Clean any excess coffee from the rim of the portafilter (7). This will assure proper fit under the brew head (6).
 4. Tamp or compress coffee using the flat side of the coffee scoop/tamper (13). Do not overfill the sieve. This might cause clogging or overflow.
 5. Position portafilter (7) underneath the brew head (6) and align the portafilter to "**INSERT**" while pushing the portafilter up. Turn the portafilter firmly to the right towards "**LOCK**" until it feels tight.
1. After you prepare the machine and ground coffee as described in the previous sections you are ready to start brewing your espresso.
 2. Place 1 or 2 small cups under the portafilter (7). For brewing two cups at a time, you can place the cups under the portafilter ensuring each one of them is directly under one of the two spouts.
 3. Once the indicator light in the center of the Control Knob (5) illuminates solid blue, the machine is heated to the proper temperature. Rotate the Control Knob to the left towards the "Cup icon", to start brewing. The pump is audible for a short moment as the grounds are pre-infused with water. Then, after a short pause, the espresso will begin to flow into the cup(s).

5.1.4 Brewing Espresso



If you are planning to make cappuccino, please refer to the next section "Making Cappuccino" after reading "Brewing Espresso."

4. When the cup is filled to the desired level, turn the Control Knob (7) back to the "**O**" position. Keep cup(s) under the spouts for an additional few seconds to be sure all of the espresso has dripped out.

5 Preparing



CAUTION: The machine must be turned off manually. Do not leave machine unattended while brewing. You must manually stop the brewing process. This will avoid overflow, spillage and potential hazards and damages.



After the espresso is brewed, the machine automatically creates a bit of steam and pushes the remaining water from the pump into the drip tray (9). This ensures that there will be no rest-water in the heating system. After preparing a few cups of espresso, carefully pull the drip tray out of the machine, empty and replace.

5. After the machine has cooled down, carefully remove the portafilter from the brew head (6) by holding it by the handle and pulling it towards the left. Using the thumb guard to secure the sieve in the portafilter, turn the portafilter (7) upside down to empty. Rinse the sieve and portafilter with water.
6. If you wish to brew additional espresso, repeat the process above. Add freshly ground coffee into the sieve as described in chapter 5c, "Filling and Inserting the Portafilter," lock the portafilter (7) back underneath the brew head (6) and follow the instructions to brew espresso again (items 2-5 from this section).
7. Once you have prepared the desired amount of espresso, make sure the Control Knob (5) is in the "O" position and turn off the machine by pressing the Power Button (11) on the side of the machine. Allow the machine to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.

5 Preparing

8. For cleaning instructions, refer to chapter 8.



CAUTION: The metal parts of the portafilter (7) might still be very hot. Always use caution when handling the machine and the removable parts. Make sure to use the thumb guard when discarding the grounds. Cool these parts by running under cold water.

5.1.5 Making Cappuccino

Cappuccino is the combination of one or two shots of espresso with an equal or larger amount of hot milk and milk froth.



When frothing the sieve and portafilter (7) should be assembled in the "**LOCK**" position. For best results always start with fresh, cold milk (about 34°F).

5 Preparing



Do not use a pitcher which has just been washed in warm water. We also recommend a beverage thermometer for preparing the best frothed and steamed milk. The ideal end temperature for frothed or steamed milk is between 140°F - 165°F. Any type of milk can be used when frothing. Whole milk will produce good microfoam (small bubbles) while low-fat and fat-free milk will produce large, airy bubbles in the froth. Non-dairy milks will not hold the froth as well but can be steamed and heated for lattes.

5.1.6 Frothing Milk

1. First prepare espresso into a large, pre-heated cup as described in chapter 5d, "Brewing Espresso".
2. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set aside.
3. Before frothing, it is recommended to purge the frothing wand (10) of any hot water. Place a cup under the frothing wand (or turn the frothing wand directly into the drip tray (9)). Once the indicator light is solid blue, turn the Control Knob (5) to the right towards the "Steam icon". The indicator light blinks red for 5-8 seconds while the water is purged from the wand. Once the water is purged, the indicator light will turn blue, and steam is produced from the frothing wand. Turn the Control Knob back to the "O" position. The indicator light is now illuminated red indicating the machine is ready to froth/steam milk.

5 Preparing

4. Take the cold pitcher of milk and submerge the frothing wand (10) (with frothing sleeve (12) assembled) about two thirds into the milk inside the pitcher. Make sure the frothing sleeve does not hit the bottom of the pitcher during frothing.
5. With the frothing wand (10) submerged into the milk, turn the Control Knob (5) to the right towards the "Steam icon".
6. Steam will start to exit the frothing wand (10) releasing hot steam into the milk. During frothing, the machine's pump will make intermittent noise indicating that water is being pumped through the heating system to be converted into steam.



CAUTION: To avoid splattering of hot milk, do not let the opening of the frothing wand (10) go above the surface of the milk. Keep the frothing wand submerged in the milk during the entire frothing process.



CAUTION: Never remove the frothing wand (10) from the milk while the Control Knob (5) is still in the steam position. Always turn the Control Knob to the "0" position before removing the frothing wand from the milk or it could cause hot milk to splatter.



During brewing or steaming, the indicator light may turn off, change color, or blink, specifying the heating system is active and maintaining the proper temperature for brewing or steaming.

7. When the milk has doubled in volume, or, if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 165°F (68°C), turn the Control Knob (5) back to the "0" position.

5 Preparing



Carefully clean the frothing wand (10) and frothing sleeve (12) with a wet cloth immediately after steaming to avoid milk build up. Take care to avoid contact with hot parts.

8. Pour the frothed milk into the prepared espresso, now the cappuccino is ready. Sweeten to taste and add any ingredients you desire such as flavored syrups, extracts or cocoa powder/spices.



After frothing, we recommended you allow the machine to cool down for at least 5 minutes before making espresso again. This allows the machine to cool down from steaming temperature to the proper espresso brewing temperature. If indicator light is red, you may turn Control Knob (5) to the left to run water through the portafilter (7). This will cool down the system so espresso can be made after steaming. If multiple cappuccinos will be made, prepare all the espressos first into hot cups and then froth the milk after.

5 Preparing

9. Follow the instructions in point 3 above to purge the frothing wand (10) and to flush out any residual milk from the frothing wand and frothing tip. It is important to properly clean your frothing wand and frothing tip and wash the frothing sleeve (12) after each use to ensure the frother continues to work properly.
10. Turn the machine off by pressing the Power Button (11) on the side of the machine. Unplug the power cord and allow the machine to cool.



CAUTION: After frothing or steaming milk, the frothing wand (10), frothing tip, and frothing sleeve (12) will be **VERY HOT!** Do not contact metal parts! To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.

5.1.7 Making Latte

Latte is the combination of one or two shots of espresso with an equal or larger amount of hot steamed milk with very little or no froth. Without the frothing sleeve (12), the frothing wand (10) will steam, not froth the milk. Remove the frothing sleeve then proceed with steaming the milk as described in chapter 6. Pour hot, steamed milk over espresso. Follow steps 9 & 10 above in chapter 6, "Making Cappuccino" to clean and power down the machine.



CAUTION: After frothing or steaming milk, the frothing wand (10) and frothing tip will be **VERY HOT!** Do not contact metal parts! To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.

6 Cleaning and Maintaining Your Machine

6.1 Daily Cleaning

1. Always make sure the Control Knob (5) is in the "0" position and the machine is powered off by pressing the Power Button (11) on the side of the machine so that the blue light is turned off. Unplug the cord from the outlet and allow all of the parts to cool before cleaning.
2. Remove and wash the frothing sleeve (12) and wipe the frothing wand (10) with a damp cloth.
3. The water tank (3), sieves and drip tray (9) can be washed in a solution of hot water and mild liquid soap.



CAUTION: Do not immerse appliance in water, in any other liquid or place in the dishwasher.



Never use abrasive cleansers, steel wool pads or other abrasive materials to clean the machine.

6.2 Cleaning the Frothing Wand

It is recommended to purge (chapter 6, point 3) and wipe the frothing wand (10) clean with a damp cloth each and every time immediately after frothing or steaming milk to prevent build up. Thoroughly clean the frothing wand before turning off the machine to ensure cleanliness.

1. Pull the black frothing sleeve (12) down and off the frothing wand (10) and clean under warm running water.
2. Fill a cup with a bit of water and immerse the frothing wand (10).
3. Turn the Control Knob (5) to the right towards the "Steam icon" and let steam push into the water for a few seconds.
4. Turn the Control Knob (5) back towards the center to the OFF position "0".
5. Use a cloth to dry the frothing wand (10) and replace the black frothing sleeve (12), ensuring it is firmly pushed up onto the frothing wand.

6 Cleaning and Maintaining Your Machine

6. If extremely clogged, the frothing tip can be unscrewed, and soaked in warm soapy water for approximately 30 minutes. Once soaking is complete, thoroughly rinse the tip under running water.



CAUTION: The frothing wand (10), frothing tip, and frothing sleeve (12) may be **VERY HOT!** To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.



If no steam comes out of the frothing wand (10), hardened milk blocks its path. Turn the Control Knob (5) back to the "0" position. Remove the black frothing sleeve (12) and carefully use a needle to loosen the milk residue from the opening of the frothing tip to remove any blockage, then steam again.



In order for your machine to work properly time after time, clean the frothing wand (10), sleeve and tip after each use as described above.

6 Cleaning and Maintaining Your Machine

6.3 Decalcifying

When making espresso always use cold, clean water. Using spring water or filtered water will slow down calcium build up. We recommend decalcifying the machine after 100-200 uses or at least every 2-3 months.

- When using commercial decalcifying agents it is important to follow their instructions. You can also use Capresso Cleaning Solution, available at www.capresso.com. Dissolve 1 packet of Capresso Cleaning Solution with 30 oz. of water and add to the water tank (3).



Do not use vinegar as this will considerably shorten the life of the seal inside the brew head (6).

6.3.1 Decalcifying the Brew Head

1. Remove the portafilter (7).
2. For best results unscrew the screen inside the brew head (6). Wipe off any coffee residue with a damp cloth.

3. Fill the water tank (3) with the decalcifying solution.
4. Place a large bowl beneath the brew head (6).
5. Push the Power Button (11) on the side of the machine and turn the Control Knob (5) to the left towards the "Cup icon". Allow 1/3 to 1/2 of the solution to be pumped through the system and the brew head.
6. Turn the Control Knob (5) back towards "0" position to stop the process.
7. Let the machine sit for approximately 10 minutes.

6.3.2 Decalcifying the frothing wand

1. Remove the black frothing sleeve (12).
2. Fill a pitcher with 6 to 8 oz. of cold water and immerse the frothing wand (10) into the cold water.
3. Turn the Control Knob (5) to the right towards the "Steam icon" and let the steam pass through for about 30 seconds. Repeat this process three or four times.

6 Cleaning and Maintaining Your Machine

11. Now process the remaining decalcifying solution through the brew head (6) as described above.

6.3.3 Rinsing the system

1. Remove the water tank (3) and rinse thoroughly, then fill with fresh cold water.
2. Repeat above steps (4 through 6) with fresh cold water.
3. Replace screen in the brew head (6) and tighten the screw securely.

7 Troubleshooting

7.1 Problems, possible causes and remedies

Problem	Cause	Remedy
<i>Coffee runs down the side of the portafilter.</i>	Portafilter (7) is not properly inserted.	Turn the handle of the portafilter (7) further to the right.
	Edge of sieve is not free of ground coffee	Turn off the machine, remove the portafilter (7) holder and clean the edges of the sieve.
	Screen inside brew head (6) is dirty.	Remove the screen in the brew head (6) by removing the two screws that hold the screen in place. Clean thoroughly with warm water, dry and replace the screen. Ensure the screws are tightly fixed back on. CAUTION! HOT.

7 Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
<i>Very little or no coffee flows through the portafilter.</i>	No water in tank.	Fill the tank with water.
	The screen inside the brew head (6) is blocked.	Brew water through the screen without the portafilter (7) inserted. If no water comes through, unscrew the screen, clean and replace.
	The sieve is blocked.	Correction: Clean the sieve, insert into the portafilter (7) and pump water through without coffee. If no water comes through the sieve call Customer Service to order a replacement sieve.
<i>Espresso brews out only as drops.</i>	Coffee grounds are too fine or packed down too firmly.	Do not tamp coffee grounds so firmly. Use a coarser grind of coffee.
	Machine blocked by calcium deposits.	Decalcify the appliance. See chapter 8c.
<i>Espresso brews too quickly.</i>	Ground coffee is too coarse.	Use a finer grind.
	Not enough coffee in the sieve.	Use more ground coffee.

7 Troubleshooting

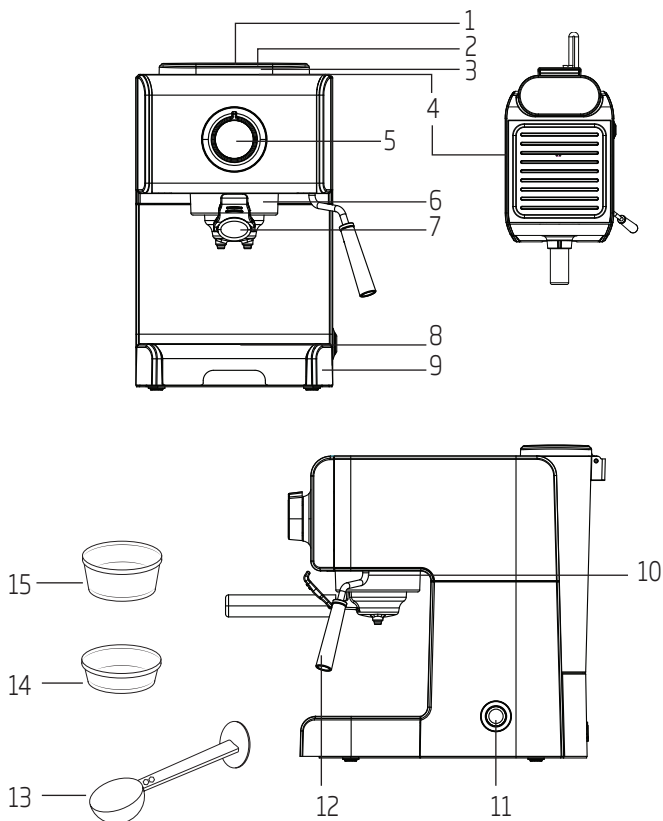
Problem	Cause	Remedy
No crema.	Coffee old or too dry.	Use fresh coffee.
	Coffee not pushed down firmly enough. Water pushes through the coffee too fast.	Tamp coffee grounds more firmly. Use a finer grind.
	Coffee too coarse.	Use a conical burr grinder to obtain a finer and more consistent grind.
	Coffee blend not suited to espresso coffee.	Change brand of espresso.
No steam from the frothing wand.	Tip of frothing wand (10) is blocked.	See chapter 8b, "Cleaning the Frothing Wand". If frothing wand (10) is clear of dried milk deposits, but no steam comes out of the frothing wand, then decalcify the frothing wand as described in chapter 8c. If the appliance is still blocked, call Customer Service, see chapter 11.

7 Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
<i>Not enough froth when frothing milk.</i>	Milk not fresh.	Use fresh milk.
	Milk not suitable.	Use lower fat content dairy milk. Non-dairy milk won't froth as well.
	Milk was too warm from the start.	Use milk straight from the refrigerator (34°F).
	Not enough milk to froth.	Use more cold milk.

2 Votre cafetière

2.1 Vue d'ensemble



Toutes les valeurs déclarées sur le produit et sur les livrets imprimés sont le résultat d'analyses en laboratoire effectuées conformément aux normes associées. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions environnementales

2 Votre cafetière

1. Couvercle du réservoir d'eau
2. Manche du réservoir d'eau
3. Réservoir d'eau démontable
4. Plateforme chauffante
5. Bouton de commande
6. Tête d'infusion
7. Porte-filtre
8. Grille de l'égouttoir
9. Égouttoir
10. Buse de moussage
11. Bouton d'alimentation
12. Bras de moussage
13. Mesure à café / presse-mouture
14. Tamis pour 2 tasses
15. Tamis pour 1 tasse

2.2 Données techniques

Alimentation électrique :

220 - 240 V~, 50-60 Hz

Puissance : 1 200 W

Réservoir d'eau : 1,2 litre

Modifications techniques et conceptuelles réservées.

3 Astuces pour la préparation du café

- Pour extraire toute la saveur de vos graines, nous vous recommandons d'utiliser les grains de café entiers fraîchement moulus à chaque préparation d'un expresso.
- En plus du café utilisé, l'utilisation de l'eau douce froide exempte de chlore, d'odeurs et d'autres impuretés garantit la préparation d'un expresso excellent.
- Gardez votre café moulu expresso dans un contenant hermétique et dans un endroit froid et sec afin de conserver sa saveur. Ne conservez pas le café moulu pendant longtemps de peur qu'il perde sa saveur.
- Évitez de remplir complètement le porte-filtre (7) et le tamis sélectionné. À l'aide de la mesure à café (13) intégrée, utilisez 1 cuillère de dosage de café moulu pour chaque tasse d'expresso.
- Si vous n'avez pas utilisé la machine pendant plus de 5 jours consécutifs, rincez le réservoir d'eau et égouttez-le.
- Avant de retirer le réservoir d'eau pour le remplir ou le vider, éteignez toujours la machine.
- Posez toujours la machine sur une surface de travail plane, stable et résistant à la chaleur.
- Pour garantir que votre expresso conserve une température optimale, nous vous recommandons de préchauffer vos tasses.
- Avant la préparation du café, tournez le porte-filtre (7) vers la droite pour éviter qu'il ne se desserre en raison de la pression élevée.



MISE EN GARDE : Pour éviter tout risque de brûlure corporelle et/ou des blessures par la vapeur et l'eau chaudes ou des dommages sur la machine :

3 Astuces pour la préparation du café

1. Ne retirez jamais le réservoir d'eau ou le porte-filtre (7) lorsque la machine prépare l'expresso ou fait mousser le lait; placez le bouton de commande sur la position «0» avant de retirer le porte-filtre (7) pour préparer d'autres tasses d'expresso. Si vous souhaitez ajouter de l'eau dans le réservoir, tournez le bouton de commande vers la position «0» et éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine pour éteindre le voyant bleu.
2. Si l'expresso ne s'écoule pas du porte-filtre (7) (ne s'égoutte que très lentement), alors le tamis est bouché. Éteignez la machine et laissez-la refroidir. Vérifiez que le café n'est pas trop finement moulu, chapitre 5a.
3. Retirez le porte-filtre (7) avec beaucoup de précautions. Les pièces métalliques peuvent être encore très chaudes. De l'eau chaude peut également flotter sur la surface du café moulu. Tenez le porte-filtre (7) uniquement par son manche et retirez les moutures de café préparées à l'aide du garde-pouce (fig. 5).
4. Si la vapeur ne s'échappe pas de la buse de moussage (10), alors le mousser à lait est bloqué. Éteignez la machine et laissez-la refroidir. Nettoyez la buse de moussage (10) comme indiqué dans le chapitre 8b.
5. Pour que votre machine fonctionne correctement à tout moment, nettoyez le bras de moussage (12), la buse de moussage (10) et la buse vapeur après chaque utilisation.

4 Fonctionnement et utilisation

4.1 Avant la première utilisation

Après le déballage soigneux de votre machine à expresso, lavez toutes les pièces démontables avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-les minutieusement. Prenez connaissance de l'utilisation de l'appareil en lisant le manuel d'utilisation. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale mise à la terre conformément aux instructions de sécurité. Éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine.

Le bouton d'alimentation (11) s'allume en bleu fixe lorsque le voyant du bouton d'alimentation (11) clignote, ce qui indique que la machine chauffe.

Rincez les composants internes avant la préparation d'un expresso. Remplissez le réservoir d'eau et pompez un peu d'eau à travers la tête d'infusion (6) (fig.1, F) et la buse de moussage (fig.1, J). Suivez la procédure du chapitre 4 relative au « chauffage des composants internes et des tasses » pour rincer la machine avant la première utilisation.

4.2 Remplissage du réservoir d'eau

Retirez le réservoir d'eau (3) en le soulevant par son manche. Ouvrez le couvercle (1) et remplissez le réservoir d'eau douce froide à un niveau compris entre les marques MIN et MAX.

Fermez le couvercle (1) et replacez le réservoir d'eau (3) en poussant fortement vers le bas pour s'assurer qu'il s'installe correctement.

4 Fonctionnement et utilisation




4.3 Panneau de commande

4.3.1 Bouton d'alimentation

Le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine permet d'allumer et d'éteindre la machine. Lorsque la machine s'allume, le voyant du bouton de commande (5) clignote en rouge, ce qui signifie que la machine chauffe grâce au système de chauffage. Le temps de chauffage initial est inférieur à une minute à la température ambiante. Lorsque le voyant s'allume en bleu fixe, les composants internes chauffent et sont prêts pour la préparation du café. Pour allumer la machine, assurez-vous que le bouton de commande est sur la position « 0 » et appuyez sur bouton d'alimentation (11) pour l'éteindre.

4.3.2 Bouton de commande

Le bouton de commande (5) peut occuper trois positions :

Position	Symbole	Explication
Gauche		préparation du café
Centre		veille, arrêt de la préparation et la cuisson à la vapeur
Droite		production de la vapeur par le mousser à lait

4 Fonctionnement et utilisation



Lors de la préparation ou de la cuisson à la vapeur, le voyant du bouton de commande (5) clignote ou change de couleur pour indiquer que le système de chauffage est activé, maintenant ainsi la température appropriée pour la préparation ou la cuisson à la vapeur du café.



Placez toujours le bouton de commande (5) à la position «**O**» avant d'éteindre la machine.

4.3.3 Chauffage des composants internes et des tasses

Avant la préparation d'un expresso, il est recommandé de préchauffer tous les composants internes de la machine, ainsi que les tasses. Cette courte procédure ajoutera 10 à 15 °F supplémentaires à la température de la première tasse d'expresso.

1. Remplissez le réservoir d'eau (3) douce froide comme indiqué dans le chapitre
2. Assurez-vous que le bouton de commande est sur la position «**O**».
3. Allumez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine. Le voyant du bouton de commande (5) clignote en rouge, indiquant que la machine commence à chauffer.
4. Placez le tamis à l'intérieur du porte-filtre (7) (sans café); voir la figure 3 pour un positionnement correct.
5. Assurez-vous que le garde-pouce ne couvre pas le tamis.

4 Fonctionnement et utilisation

- Alignez le porte-filtre (7) sur « **INSÉRER** » situé au côté gauche de la tête d'infusion (6), tout en le poussant vers le haut. Tournez le porte-filtre (7) fermement vers la droite sur « **VERROUILLER** » situé au milieu de la tête d'infusion (6) jusqu'à ce qu'il soit serré.
- Tournez le bouton de commande (5) vers la gauche, vers l'icône « Tasse ». L'eau chaude est alors pompée dans les tasses, à travers le porte-filtre (7).
- Tournez le bouton de commande (5) vers le centre, à la position « **O** » pour arrêter l'écoulement d'eau chaude.



Au début, il peut être impossible de tourner complètement le porte-filtre (7) vers la position « **VERROUILLER** ». Assurez-vous que le porte-filtre (7) est bien placé. Avec le temps, vous pourrez déplacer le porte-filtre (7) et le rapprocher de la position « **VERROUILLER** ».



MISE EN GARDE : Ne laissez jamais la machine sans surveillance lors de la préparation ou de la cuisson à la vapeur. Vous devez toujours ramener le bouton de commande (5) au centre, à la position « **O** » pour arrêter la préparation.

- Placez une ou deux tasses d'expresso sous le porte-filtre (7). Une fois que le voyant s'allume en bleu fixe, la machine est prête pour la préparation du café.

4 Fonctionnement et utilisation

10. Videz les tasses et retirez le porte-filtre (7). Toutes les pièces sont préchauffées. **ASTUCE!** Placez les tasses à expresso retournées sur la plateforme chauffante au-dessus de la machine. Lorsque vous laissez la machine allumée pendant environ 15 minutes, la plateforme chauffe (4) et vous pouvez utiliser celle-ci pour préchauffer les tasses au lieu d'utiliser de l'eau chaude provenant de la machine.

5 Préparation

5.1 Préparation d'un expresso

5.1.1 Choix de la mouture de café

C'est une étape importante dans le processus de préparation d'un expresso car le café finement moulu doit avoir une consistance homogène.

- La bonne mouture de café devrait ressembler à du sel.
- Si la mouture est trop fine, elle empêche l'eau de couler à travers le café, ce qui entraîne une forte accumulation de pression dans la machine. Cette mouture ressemble à de la poudre et sa texture est comme de la farine lorsque vous la frottez entre les doigts.

- Si la mouture trop épaisse, elle cause un écoulement trop rapide de l'eau à travers le café, ce qui empêche une extraction du café avec toutes ses saveurs. Astuce ! Assurez-vous d'utiliser un broyeur à café de qualité afin d'obtenir une consistance homogène. Les broyeurs à café à lame ne sont pas recommandés pour la préparation de l'expresso car la mouture obtenue n'est pas homogène.
- En cas de problèmes de goût (amer, acide, sous extrait, etc.), ajustez la taille de la mouture de café et/ou changez de marque ou de méthode de torréfaction des grains de café.

5.1.2 Préparation de la machine à café

1. Assurez-vous que le voyant s'allume en bleu et que le bouton de commande (5) est sur la position « **O** ».
2. Assurez-vous que le réservoir d'eau (3) est plein et que vos tasses sont préchauffées comme décrit dans les chapitres précédents.

5 Préparation

- Assurez-vous que l'égouttoir (9) et la grille de l'égouttoir (8) sont correctement placés sur l'appareil.

5.1.3 Remplissage et montage du porte-filtre

- Sélectionnez parmi les deux tamis (14-15) fournis avec votre machine en fonction de la quantité de tasses que vous souhaitez préparer (1 ou 2 tasses).
- Placez le tamis dans le porte-filtre (7) et assurez-vous qu'il est placé au niveau.
- Remplissez le tamis sélectionné avec du café frais et finement moulu. Nettoyez tout excès de café sur le bord du porte-filtre (7). Ceci permet une installation appropriée sous la tête d'infusion (6).
- Tassez ou compressez le café à l'aide de la face plate de la cuillerée à café / du presse-mouture (13). Évitez de trop remplir le tamis. Si vous le faites, cela pourrait provoquer une obstruction ou un débordement.

- Placez le porte-filtre (7) sous la tête d'infusion (6) et alignez le porte-filtre (7) sur « **INSÉRER** » tout en le poussant vers le haut. Tournez fermement le porte-filtre (7) vers la droite sur « **VERROUILLER** » jusqu'à ce qu'il s'installe parfaitement.

5.1.4 Préparation d'un expresso



Si vous envisagez de réaliser un cappuccino, reportez-vous à la section suivante « Réalisation d'un cappuccino » après avoir lu « Préparation d'un expresso ».

- Après avoir préparé la machine et le café moulu comme décrit dans les sections précédentes, vous pouvez commencer à préparer votre expresso.

5 Préparation

- Placez une ou deux petites tasses sous le porte-filtre (7). Pour préparer deux tasses à la fois, vous pouvez placer les tasses sous le porte-filtre (7) en vous assurant que chacune est placée directement sous l'un des deux becs verseurs.
- Une fois que le voyant au centre du bouton de commande s'allume en bleu fixe, la machine chauffe à la température appropriée. Tournez le bouton de commande vers la gauche, vers l'icône « Tasse », pour lancer la préparation. La pompe émet un bruit pendant un court moment, car les grains sont pré-infusés dans de l'eau. Ensuite, après une courte pause, l'expresso commence à s'écouler dans la tasse ou les tasses.
- Lorsque la tasse est remplie au niveau souhaité, placez le bouton de commande sur la position « 0 ». Maintenez les tasses sous les becs verseurs pendant quelques secondes supplémentaires pour vous assurer que l'expresso s'est complètement écoulé.



MISE EN GARDE : Éteignez manuellement la machine. Ne laissez pas la machine sans surveillance lors de la préparation. Arrêtez manuellement la préparation. Cette mesure permet d'éviter tout débordement, déversement et tous risques et dommages potentiels.

5 Préparation



Une fois votre expresso prêt, la machine produit automatiquement un peu de vapeur et évacue l'eau restante de la pompe dans l'égouttoir (9). Ainsi, vous êtes certain que le système de chauffage ne contient pas d'eau. Après avoir préparé quelques tasses d'expresso, retirez soigneusement l'égouttoir de la machine, videz-le et remettez-le en place.

5. Une fois la machine refroidie, retirez soigneusement le porte-filtre (7) de la tête d'infusion (6) en le tenant par le manche et en le tirant vers la gauche. À l'aide du garde-pouce intégré pour sécuriser le tamis dans le porte-filtre (7), retournez le porte-filtre (7) pour le vider. Rincez le tamis et le porte-filtre (7) avec de l'eau.
6. Si vous souhaitez préparer une tasse supplémentaire d'expresso, répétez le processus ci-dessus. Ajoutez du café fraîchement moulu dans le tamis comme décrit au chapitre 5c, « Remplissage et montage du porte-filtre (7) », fixez le porte-filtre (7) en dessous de la tête d'infusion (6) et suivez les instructions pour préparer à nouveau votre expresso (articles 2 à 5 de cette section).
7. Une fois que vous avez préparé la quantité d'expresso souhaitée, assurez-vous que le bouton de commande (5) est sur la position « **O** » et éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) sur le côté de la machine. Laissez la machine refroidir avant de retirer les pièces et les accessoires pour le nettoyage.
8. Pour les instructions de nettoyage, référez-vous au chapitre 8.

5 Préparation



MISE EN GARDE : Les pièces métalliques du porte-filtre (7) pourraient encore être très chaudes. Soyez prudent lorsque vous manipulez la machine ainsi que les pièces démontables. Assurez-vous d'utiliser le garde-pouce lors du rejet des grains de café. Refroidissez ces pièces en les plaçant sous de l'eau froide.



Lors de l'ébullition, assurez-vous que le tamis et le porte-filtre (7) sont montés sur la position « **VERROUILLER** ». Pour un meilleur résultat, commencez toujours avec du lait frais (environ 34 °F)

5.1.5 Réalisation du cappuccino

Le cappuccino est la combinaison d'une ou de deux doses d'expresso avec une quantité équivalente ou supérieure de lait chaud et de mousse de lait. (Pour la préparation du café latte, référez-vous au chapitre 7).

5.1.6 Moussage du lait

1. Préparez tout d'abord un expresso dans une grande tasse préchauffée comme l'indique le chapitre 5d : « Préparation d'un expresso ».
2. Remplissez de moitié un petit pichet en acier inoxydable ou en céramique avec du lait froid et mettez-le de côté.

5 Préparation

3. Avant le moussage, nous vous recommandons d'éliminer toute trace d'eau chaude dans la buse de moussage (10). Placez une tasse sous la buse de moussage (10) (ou dirigez directement la buse de moussage (10) dans l'égouttoir (9)). Une fois que le voyant est bleu fixe, tournez le bouton de commande vers la droite sur « l'icône Vapeur ». Le voyant clignote en rouge pendant 5 à 8 secondes tandis que l'eau est éliminée de la buse. Dès que l'eau est éliminée, le voyant passe au bleu et la vapeur s'échappe de la buse de moussage (10). Ramenez le bouton de commande à la position « **O** ». Le voyant s'allume en rouge indiquant que la machine est prête à mousser / cuire le lait à la vapeur.
4. Prenez un pichet de lait froid et immergez-y la buse de moussage (10) (avec le bras de moussage (12) monté) aux deux tiers environ. Assurez-vous que le bras de moussage (12) ne touche pas le fond du pichet lors du moussage.
5. Lorsque la buse de moussage (10) est immergée dans le lait, tournez le bouton de commande vers la droite, vers « l'icône Vapeur ».
6. Une vapeur chaude commence à sortir de la buse de moussage (10) pour s'introduire dans le lait. Pendant le moussage, la pompe de la machine émet des bruits intermittents indiquant que l'eau est pompée à travers le système de chauffage pour être transformée en vapeur.



MISE EN GARDE : Pour éviter les éclaboussures de lait chaud, évitez de laisser l'ouverture de la buse de moussage (10) remonter à la surface du lait. Maintenez la buse de moussage (10) immergée dans le lait pendant l'ensemble du processus de moussage.

5 Préparation



MISE EN GARDE : Ne retirez jamais la buse de moussage (10) du lait lorsque le bouton de commande est encore à la position vapeur. Placez toujours le bouton de commande sur la position « **O** » avant de retirer la buse de moussage (10) du lait. Le cas contraire pourrait entraîner des éclaboussures de lait.



Lors de la préparation ou de la cuisson à la vapeur, le voyant peut s'éteindre, changer de couleur ou clignoter pour indiquer que le système de chauffage est activé, maintenant ainsi la température appropriée pour la préparation ou la cuisson à la vapeur.

7. Lorsque vous doublez le volume du lait, ou si vous utilisez un thermomètre pour boisson, ramenez le bouton de commande (5) sur la position « **O** » lorsque le lait atteint une température de 165 °F (68 °C),



Nettoyez soigneusement la buse et le bras de moussage (12) à l'aide d'un chiffon humide immédiatement après la cuisson à la vapeur pour éviter l'accumulation de lait. Évitez tout contact avec les pièces chaudes.

8. Versez le lait mousseux dans l'expresso préparé, et le cappuccino est prêt. Édulcorez à votre goût et ajoutez tout ingrédient souhaité, notamment les sirops aromatisés, les extraits ou la poudre cacao.

5 Préparation

9. Suivez les instructions du point 3 ci-dessus pour nettoyer la buse vapeur et la buse de moussage (10) afin d'y éliminer tout résidu de lait. Il est important de nettoyer correctement votre buse vapeur et votre la buse de moussage (10) et de laver le bras de moussage (12) après chaque utilisation pour s'assurer que le mousser à lait continue de fonctionner correctement. (Voir chapitre 8b)
10. Éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez la machine refroidir.



MISE EN GARDE : TRÈS CHAUDS ! Évitez tout contact avec les pièces métalliques ! Pour éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous toujours que toutes les pièces ont complètement refroidi avant toute nouvelle manipulation.

5.1.7 Préparation du café latte

Le café latte est la combinaison d'une ou de deux doses d'expresso avec une même quantité ou plus de lait chaud cuit à la vapeur et très peu ou pas de mousse. En l'absence du bras de moussage (12), la buse de moussage (10) cuit le lait à la vapeur sans toutefois le mousser. Retirez le bras de moussage (12) (fig. 4), puis faites cuire le lait à la vapeur tel que décrit au chapitre 6. Versez du lait chaud cuit à la vapeur dans l'expresso. Suivez les étapes 9 et 10 décrites au chapitre 6 ci-dessus « Préparation du Cappuccino » pour nettoyer et éteindre la machine.

5 Préparation



MISE EN GARDE : TRÈS CHAUDES ! Évitez tout contact avec les pièces métalliques ! Pour éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous toujours que toutes les pièces ont complètement refroidi avant toute nouvelle manipulation.

6 Nettoyage et entretien de la machine

6.1- Nettoyage quotidien

1. Assurez-vous toujours que le bouton de commande (5) est sur la position « 0 » et que la machine s'éteint lorsque l'on appuie sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine afin que le voyant bleu s'éteigne. Débranchez le cordon de la prise et laissez refroidir toutes les pièces avant de les nettoyer.
2. Retirez et lavez le bras de moussage (12), puis nettoyez la buse de moussage (10) à l'aide d'un chiffon humide.
3. Le réservoir d'eau (3), les tamis et l'égouttoir (9) peuvent être lavés dans de l'eau chaude avec un détergent liquide doux.



MISE EN GARDE : Évitez de plonger l'appareil dans de l'eau, dans tout autre liquide ou de le placer dans le lave-vaisselle.



N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs pour nettoyer la machine.

6.2 Nettoyage de la buse de moussage

Il est recommandé de purger (chapitre 6, point 3), puis d'essuyer la buse de moussage (10) à l'aide d'un chiffon humide immédiatement après chaque moussage ou cuisson du lait à la vapeur pour éviter l'accumulation. Nettoyez soigneusement la buse de moussage (10) avant d'éteindre la machine pour qu'elle reste propre.

1. Tirez le bras de moussage (12) noir vers le bas, arrêtez la buse de moussage (10) et nettoyez-la avec de l'eau chaude.
2. Remplissez d'eau une tasse et plongez-y la buse de moussage (10).
3. Tournez le bouton de commande (5) vers la droite, vers « l'icône Vapeur » et laissez la poussée de vapeur dans l'eau pendant quelques secondes.

6 Nettoyage et entretien de la machine

- Ramenez le bouton de commande (5) vers le milieu, à la position d'arrêt « 0 ».
- Utilisez un tissu pour sécher la buse de moussage (10) et remplacez le bras de moussage (12) noir, en vous assurant qu'il est bien fixé sur la buse de moussage (10).
- Si la buse vapeur est complètement bouchée, dévissez et trempez-la dans de l'eau chaude et savonneuse pendant environ 30 minutes. Une fois le trempage terminé, rincez soigneusement la buse vapeur avec de l'eau courante.



MISE EN GARDE : TRÈS CHAUDS ! Pour éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous toujours que toutes les pièces ont complètement refroidi avant toute nouvelle manipulation.



Si la vapeur ne s'échappe pas de la buse de moussage (10), cela indique une obstruction de sa voie, causée par le lait durci. Ramenez le bouton de commande (5) à la position « 0 ». Retirez le bras de moussage (12) noir et utilisez soigneusement une aiguille pour retirer les résidus de lait de l'ouverture de la buse vapeur (fig. 4) afin d'éliminer tout blocage, puis faites échapper la vapeur à nouveau.



Pour que votre machine fonctionne correctement au fil du temps, nettoyez la buse de moussage (10), le bras de moussage (12) et la buse vapeur après chaque utilisation comme indiqué ci-dessus.

6 Nettoyage et entretien de la machine

6.3 Décalcification

Utilisez toujours de l'eau froide et propre pour préparer un espresso. L'utilisation d'eau de source ou d'eau filtrée ralentit l'accumulation de calcium. Nous recommandons la décalcification de la machine après 100 à 200 utilisations ou au moins tous les 2 à 3 mois.

- Pour utiliser des détartrants commerciaux, il est important de suivre les instructions y afférentes. Vous pouvez également utiliser le Capresso Cleaning Solution, disponible sur www.capresso.com. Dissolvez 1 paquet de Capresso Cleaning Solution dans 30 oz. d'eau et ajoutez au réservoir d'eau (3).



N'utilisez pas de vinaigre, car il réduit considérablement la durée de vie du joint à l'intérieur de la tête d'infusion (6).

6.3.1 Décalcification de la tête d'infusion

1. Retirez le porte-filtre (7).
2. Pour obtenir de meilleurs résultats, dévissez l'écran à l'intérieur de la tête d'infusion (6). Essuyez les résidus de café à l'aide d'un chiffon humide.
3. Remplissez le réservoir d'eau (3) avec la solution de décalcification.
4. Placez le grand bol sous la tête d'infusion (6).
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation (11) sur le côté de la machine et tournez le bouton de commande (5) vers la gauche, vers « l'icône de la tasse ». Pompez 1/3 à 1/2 de la solution à travers le système et la tête d'infusion (6).
6. Ramenez le bouton de commande (5) à la position « 0 » pour interrompre le processus.
7. Laissez la machine au repos pendant environ 10 minutes.

6 Nettoyage et entretien de la machine

6.3.2 Décalcification de la buse de moussage

1. Retirez le bras de moussage (12) noir.
2. Remplissez un pichet de 6 à 8 oz. d'eau froide et plongez la buse de moussage (10) dans cette eau.
3. Tournez le bouton de commande (5) vers la droite, vers « l'icône Vapeur » et laissez la vapeur s'échapper pendant environ 30 secondes. Répétez le processus trois ou quatre fois.
4. Appliquez maintenant la solution de décalcification restante sur la tête d'infusion (6) tel que décrit ci-dessus.

6.3.3 Rinçage du système

1. Retirez le réservoir d'eau (3), rincez-le soigneusement et remplissez-le avec de l'eau douce froide.
2. Répétez les étapes ci-dessus (4 à 6) avec de l'eau douce froide.
3. Remplacez l'écran dans la tête d'infusion (6) et vissez correctement.

7 Dépannage

7.1 Problèmes, Causes probables et Solutions

Problème	Cause	Solution
<i>Le café coule sur les côtés du porte-filtre.</i>	Le porte-filtre (7) n'est pas correctement inséré.	Tournez davantage le manche du porte-filtre (7) vers la droite.
	Les bords du tamis ne sont pas exempts du café moulu	Éteignez la machine, retirez le porte-filtre (7) et nettoyez les bords du tamis.
	L'écran à l'intérieur de la tête d'infusion (6) est sale.	Retirez l'écran de la tête d'infusion (6) en retirant les deux vis qui le maintiennent en place. Nettoyez-le soigneusement avec de l'eau chaude, séchez et remettez-le en place. Assurez-vous que les vis sont fermement serrées. MISE EN GARDE ! CHAUD.

7 Dépannage

Problème	Cause	Solution
<i>Très peu ou pas de café coule à travers le porte-filtre.</i>	Pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir d'eau (3).
	L'écran à l'intérieur de la tête d'infusion (6) est bloqué.	Infusez de l'eau à travers l'écran sans installer le porte-filtre (7). Si l'eau ne circule pas, dévissez l'écran, nettoyez-le et remettez-le en place.
	Le tamis est bloqué.	Correction: Nettoyez le tamis, insérez-le dans le porte-filtre (7) et pompez-y de l'eau simple, sans café. Si de l'eau ne passe pas à travers le tamis, appelez le Service client pour commander un tamis de rechange.
<i>L'expresso ne s'écoule qu'en gouttelettes.</i>	Les moutures de café sont trop fines ou se tassent trop fermement.	Ne tassez pas trop fermement les moutures de café. Utilisez des moutures de café plus épaisses.
	Machine bloquée par des dépôts de calcium.	Veillez procéder à la décalcification de l'appareil. Voir chapitre 8c.

7 Dépannage

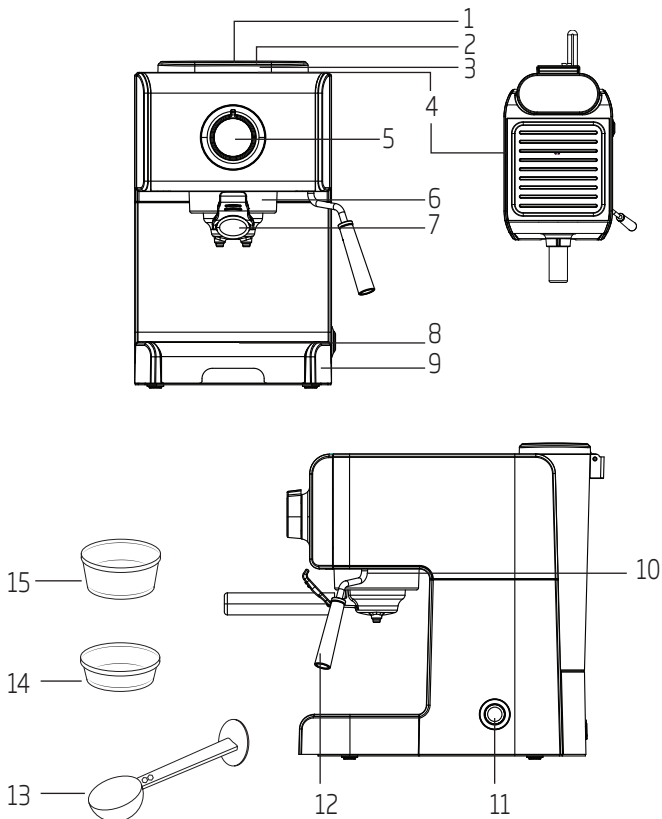
Problème	Cause	Solution
<i>L'expresso se prépare trop rapidement.</i>	La mouture de café est trop épaisse.	Utilisez une mouture plus fine.
	Pas assez de café dans le tamis.	Utilisez plus de café moulu.
<i>Pas de crème.</i>	Le café est vieux ou trop sec.	Utilisez du café frais.
	Le café n'est pas poussé assez fermement. L'eau traverse trop vite le café.	Tassez les moutures de café plus fermement. Utilisez une mouture plus fine.
	Le café est trop épais.	Utilisez un broyeur à café conique pour obtenir une mouture plus fine et plus homogène.
	Le mélange de café n'est pas indiqué pour le café expresso.	Changez la marque d'expresso

7 Dépannage

Problème	Cause	Solution
<i>La vapeur ne s'échappe pas de la buse de moussage.</i>	L'embout de la buse de moussage (10) est bloqué.	Référez-vous au chapitre 8b « Nettoyage de la buse de moussage (10) ». Si la buse de moussage (10) est dépourvue de résidus de lait séché, mais la vapeur ne s'en échappe pas, veuillez procéder à sa décalcification en suivant les instructions du chapitre 8c. Si l'appareil est toujours bloqué, appelez le Service client, voir chapitre 11.
<i>Pas assez de mousse lors du moussage du lait.</i>	Le lait n'est pas frais.	Utilisez du lait frais.
	Le lait n'est pas approprié.	Utilisez du lait à faible teneur en matières grasses. Le succédané de lait ne mousse pas également.
	Le lait était trop chaud au départ.	Utilisez du lait venant directement du réfrigérateur (avec une température de 34 °F).
	Pas assez de lait à mousser.	Utilisez davantage de lait frais.

2 Ihre Kaffeemaschine

2.1 Übersicht



Alle angegebenen Werte am Produkte und im Dokument wurden unter Laborbedingungen entsprechend den zutreffenden Standards ermittelt. Diese Werte können je nach Nutzung und Umgebungsbedingungen variieren.

2 Ihre Kaffeemaschine

1. Wassertankdeckel
2. Wassertankgriff
3. Abnehmbarer Wassertank
4. Heizplatte
5. Knopf
6. Brühkopf
7. Siebträger
8. Tropfschalengitter
9. Tropfschale
10. Aufschäumer
11. Ein-/Austaste
12. Aufschäumtülle
13. Kaffeelöffel / -stampfer
14. 2-Tassen-Sieb
15. 1-Tassen-Sieb

2.2 Technische Daten

Spannungsversorgung:

220 - 240 V~, 50-60 Hz

Leistung: 1200 W

Wassertank: 1,2 Liter

Technische und optische
Änderungen vorbehalten.

3 Tipps zur Kaffeezubereitung

- Ihr Kaffee gibt sein Aroma am intensivsten frei, wenn Sie jedes Mal frisch gemahlene ganze Kaffeebohnen verwenden.
- Neben dem verwendeten Kaffee sorgt auch frisches, kaltes Wasser, das frei von Chlor, Gerüchen und anderen Verunreinigungen ist, für perfekten Espresso.
- Bewahren Sie gemahlene Kaffeebohnen in einem luftdichten Behälter auf und lagern Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort, damit er sein Aroma beibehält. Gemahlener Kaffee sollte nicht längere Zeit aufbewahrt werden, da er mit der Zeit sein Aroma verliert.
- Füllen Sie den Siebträger (7) und das ausgewählte Sieb nicht bis zum Rand. Geben Sie pro Espresso einen gestrichenen Löffel Kaffee in das Sieb. Verwenden Sie den mitgelieferten Kaffeelöffel.
- Falls Sie das Gerät länger als 5 Tage in Folge nicht benutzen, spülen und leeren Sie den Wassertank (3).
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Wassertank (3) zum Füllen und Leeren entfernen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einen flachen, stabilen, hitzeresistenten Untergrund.
- Stellen Sie sicher, dass Ihr Espresso die optimale Temperatur behält, indem Sie die Tassen vorwärmen.
- Vor der Zubereitung muss der Siebträger (7) so weit wie möglich nach rechts gedreht werden, damit er sich aufgrund des hohen Drucks nicht löst.



ACHTUNG:

Vermeiden Sie mögliche Verbrennungen und/oder andere Verletzungen durch heißen Dampf und Wasser oder Schäden am Gerät,

3 Tipps zur Kaffeezubereitung

1. indem Sie niemals den Wassertank (3) oder Siebträger (7) entfernen, während das Gerät Kaffee zubereitet oder Milch aufschäumt. Der Knopf sollte sich zur Zubereitung weiterer Tassen Espresso in der „0“-Position befinden, bevor Sie den Siebträger (7) entfernen. Falls Sie mehr Wasser in den Tank geben müssen, drehen Sie den Knopf in die „0“-Position und schalten Sie das Gerät über die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes aus, damit die blaue Leuchte erlischt.
2. Falls kein Espresso aus dem Siebträger (7) herauskommt (tropft nur sehr langsam), ist das Sieb zugesetzt. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Prüfen Sie, ob der Kaffee fein genug gemahlen ist; siehe Kapitel 5a.
3. Seien Sie beim Entfernen des Siebträgers vorsichtig. Die Metallteile könnten immer noch sehr heiß sein. Zudem könnte sich heißes Wasser auf dem gemahlene Kaffee befinden. Halten Sie den Siebträger (7) nur an seinem Griff und entsorgen Sie den gemahlene Kaffee mit dem Daumenschutz (Abb. 5).
4. Falls kein Dampf vom Aufschäumer ausgegeben wird, ist der Aufschäumer wahrscheinlich zugesetzt. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie den Aufschäumer wie in Kapitel 8b beschrieben.
5. Damit Ihr Gerät lange Zeit reibungslos läuft, sollten Sie Aufschäumer, Tülle und Spitze nach jeder Benutzung wie oben beschrieben reinigen.

4 Bedienung

4.1 Vor der ersten Benutzung

Packen Sie die Kaffeemaschine vorsichtig aus, reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich ab. Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut und lesen Sie die Bedienungsanleitung. Schließen Sie den Netzstecker entsprechend den Sicherheitshinweisen an eine geerdete Steckdose an. Schalten Sie das Gerät über die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes ein.

Die Ein-/Austaste (11) leuchtet blau, während die Anzeige am Knopf (Abb. 1, E) zu blinken beginnt und dadurch anzeigt, dass sich das Gerät aufheizt.

Spülen Sie die internen Komponenten vor der Kaffeezubereitung ab. Füllen Sie den Wassertank (3) und pumpen Sie einige ml Wasser durch Brühkopf und Aufschäumer. Befolgen Sie zum Spülen des Gerätes vor der ersten Benutzung die Schritte in Kapitel 4 „Interne Komponenten und Tassen aufwärmen“.

4.2 Wassertank füllen

Entfernen Sie den Wassertank, indem Sie ihn am Griff (2) anheben. Öffnen Sie den Deckel (1) und füllen Sie den Wassertank (3) mit kaltem, frischem Wasser auf einen Füllstand zwischen den Markierungen MIN und MAX.

Schließen Sie den Deckel (1) und setzen Sie den Wassertank (3) wieder ein, indem Sie ihn fest nach unten drücken, bis er einrastet.

4 Bedienung




4.3 Bedienfeld

4.3.1 Ein-/Austaste

Die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes schaltet das Gerät ein und aus. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, beginnt die Anzeige am Knopf rot zu blinken, was anzeigt, dass das Gerät das Heizsystem aufwärmt. Das erstmalige Aufheizen dauert bei normaler Raumtemperatur weniger als eine Minute. Wenn die Anzeige dauerhaft blau leuchtet, sind die internen Komponenten erwärmt und zur Kaffeezubereitung bereit. Stellen Sie zum Ausschalten des Gerätes zunächst sicher, dass sich der Knopf in der „0“-Position befindet; drücken Sie dann die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes.

4.3.2 Knopf

Der Knopf (Abb. 2) hat drei Positionen:

Position	Symbol	Erläuterung
Links		Kaffee zubereiten
Mitte		Bereitschaft, Brühen und Dampfen stoppen
Rechts		Dampfproduktion durch den Aufschäumer

4 Bedienung



Während des Brühens oder Dampfens könnte die Anzeige im Knopf zu blinken beginnen oder ihre Farbe wechseln und dadurch angeben, dass das Heizsystem aktiv ist und die angemessene Temperatur für das Brühen oder Dampfen beibehalten wird.



Drehen Sie den Knopf vor Abschaltung des Gerätes immer zurück in die „0“-Position.

1. Füllen Sie den Wassertank (3) mit kaltem, klarem Wasser, siehe Kapitel
2. Stellen Sie sicher, dass der Knopf auf die „0“-Position eingestellt ist.
3. Schalten Sie das Gerät über die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes ein. Die Anzeige am Knopf beginnt rot zu blinken, sobald das Gerät mit dem Erhitzen anfängt.
4. Setzen Sie das Sieb in den Siebträger ein (ohne Kaffee). Die richtige Platzierung entnehmen Sie Abb. 3.
5. Stellen Sie sicher, dass der Daumenschutz das Sieb nicht verdeckt.
6. Richten Sie den Siebträger (7) an „INSERT“ auf die linke Seite des Brühkopfs aus, während Sie ihn nach oben drücken. Drehen Sie den Siebträger (7) kraftvoll nach rechts in Richtung „LOCK“ in der Mitte des Brühkopfs, bis er fest sitzt.

4.3.3 Interne Komponenten und Tassen aufwärmen

Vor der Zubereitung von Espresso müssen Sie alle internen Komponenten im Gerät sowie die Tassen vorwärmen. Dieses kurze Verfahren macht die erste Tasse Espresso um 10 bis 15 Grad heißer.

4 Bedienung



Zu Beginn kann der Siebträger möglicherweise nicht vollständig in die „**LOCK**“-Position gedreht werden. Achten Sie einfach darauf, dass der Siebträger (7) fest platziert ist. Mit der Zeit kann sich der Siebträger (7) näher zur „**LOCK**“-Position hin bewegen lassen.



ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät beim Brühen oder Dampfen nicht unbeaufsichtigt. Sie müssen den Knopf zum Stoppen des Brühens immer zurück in die mittlere Position „**O**“ drehen.

7. Stellen Sie eine oder zwei Espresso-Tassen unter den Siebträger (7). Sobald die Anzeige blau leuchtet, ist das Gerät zum Brühen bereit.
8. Drehen Sie den Knopf nach links auf das „Tassensymbol“. Heißes Wasser wird durch den Siebträger (7) in die Tassen gepumpt.
9. Drehen Sie den Knopf zurück in die mittlere Position Richtung „**O**“, damit kein heißes Wasser mehr austritt.
10. Leeren Sie die Tassen und entfernen Sie den Siebträger (7). Alle Teile sind nun vorgewärmt.
TIPP! Stellen Sie Espresso-Tassen verkehrt herum auf die Heizplatte an der Oberseite des Gerätes. Wenn das Gerät etwa 15 Minuten eingeschaltet war, hat sich die Heizplatte so stark erwärmt, dass sie anstelle von heißem Wasser aus dem Gerät zum Vorwärmen von Tassen verwendet werden.

5 Vorbereitung

5.1 Espresso zubereiten

5.1.1 Mahlgrad wählen

Dies ist ein wichtiger Schritt in der Espresso-Zubereitung, da fein gemahlener Kaffee eine einheitliche Konsistenz haben muss.

- Richtig gemahlener Kaffee sollte die Größe von feinen Salzkörnern haben.
- Falls der Mahlgrad zu fein ist, läuft das Wasser nicht frei durch den Kaffee, wodurch sich zu viel Druck im Gerät aufbaut. Dieser Mahlgrad ähnelt Pulver und fühlt sich mehlig an, wenn man es zwischen den Fingern reibt.
- Falls der Mahlgrad zu grob ist, läuft das Wasser zu schnell durch den Kaffee, wodurch dieser nicht das volle Aroma entfalten kann. Tipp Achten Sie darauf, für einheitliche Konsistenz eine hochwertige Mühle zu verwenden. Kaffeemühlen mit Klingen werden für Espresso nicht empfohlen, da der Mahlgrad damit nicht gleichmäßig wird.

- Falls Probleme mit dem Geschmack auftreten (bitter, sauer, wenig aromatisch usw.), passen Sie den Mahlgrad des Kaffees an und/oder wechseln Sie die Marke oder die Röstung der ganzen Kaffeebohnen.

5.1.2 Gerät vorbereiten

1. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige blau leuchtet und der Knopf auf die „0“-Position eingestellt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass sich Wasser im Wassertank (3) befindet und Ihre Tasse(n) wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben vorgewärmt sind.
3. Stellen Sie sicher, dass Tropfschale (9) und Tropfschalengitter (8) richtig am Gerät platziert sind.

5.1.3 Siebträger füllen und einsetzen

1. Wählen Sie entsprechend der Anzahl Tassen, die Sie zubereiten möchten (1 oder 2 Tassen), zwischen den beiden mit Ihrem Gerät gelieferten Sieben (14-15).

5 Vorbereitung

2. Platzieren Sie das Sieb in den Siebträger (7) und vergewissern Sie sich davon, dass es gerade sitzt.
3. Füllen Sie das ausgewählte Sieb mit frischem, fein gemahlenem Kaffee. Beseitigen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebträgers. Dadurch passt er besser unter den Brühkopf.
4. Komprimieren Sie den Kaffee durch Andrücken mit der flachen Seite des Kaffeelöffels / -stampfers (13). Füllen Sie das Sieb nicht übermäßig. Andernfalls könnte es verstopfen und/oder überlaufen.
5. Positionieren Sie den Siebträger (7) unter dem Brühkopf und richten Sie den Siebträger (7) an „**INSERT**“ aus, während Sie ihn nach oben drücken. Drehen Sie den Siebträger (7) kraftvoll nach rechts in Richtung „**LOCK**“, bis er fest sitzt.

5.1.4 Espresso zubereiten



Falls Sie einen Cappuccino machen möchten, beachten Sie bitte den Abschnitt „Cappuccino zubereiten“ nachdem Sie sich mit „Espresso zubereiten“ vertraut gemacht haben.

1. Nachdem Sie wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben das Gerät vorbereitet und den Kaffee gemahlen haben, können Sie mit der Zubereitung Ihres Espressos beginnen.
2. Stellen Sie 1 oder 2 kleine Tassen unter den Siebträger (7). Wenn Sie zwei Tassen gleichzeitig zubereiten, können Sie die Tassen unter den Siebträger (7) stellen. Achten Sie darauf, dass sich jede von ihnen direkt unter einem der beiden Ausgießer befinden.
3. Sobald die Anzeige in der Mitte des Knopfes dauerhaft blau leuchtet, ist das Gerät auf die

5 Vorbereitung

geeignete Temperatur erhitzt. Drehen Sie den Knopf zum Starten des Brühens nach links auf das „Tassensymbol“. Die Pumpe ist einen kurzen Augenblick hörbar, während der Kaffee vorab mit Wasser aufgegossen wird. Anschließend läuft nach einer kurzen Pause der Espresso in die Tasse(n).

4. Drehen Sie den Knopf zurück in die „0“-Position, sobald die Tasse ausreichend voll ist. Lassen Sie die Tasse(n) noch einige Sekunden unter den Ausgießern, bis der gesamte Espresso herausgetropft ist.



ACHTUNG: Das Gerät muss manuell abgeschaltet werden. Lassen Sie das Gerät beim Brühen nicht unbeaufsichtigt. Sie müssen den Brühvorgang manuell stoppen. Dies verhindert mögliches Überlaufen, Verschütten und andere Gefahren und Schäden.



Nach Zubereitung des Espressos erzeugt das Gerät automatisch etwas Dampf und drückt das Restwasser aus der Pumpe in die Tropfschale. Dies stellt sich, dass sich kein Restwasser mehr im Heizsystem befindet. Ziehen Sie nach Zubereitung einiger Tassen Espresso vorsichtig die Tropfschale aus dem Gerät, leeren Sie sie und setzen Sie sie wieder ein.

5 Vorbereitung

- Nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, entfernen Sie vorsichtig den Siebträger (7) aus dem Brühkopf, indem Sie ihn am Griff halten und nach links ziehen. Sichern Sie mit dem Daumenschutz das Sieb im Siebträger (7), drehen Sie den Siebträger (7) zum Leeren herum. Spülen Sie Sieb und Siebträger (7) mit Wasser ab.
- Wiederholen Sie den obigen Vorgang, wenn Sie einen weiteren Espresso zubereiten möchten. Geben Sie frisch gemahlene Kaffeebohnen wie in Kapitel 5c „Siebträger füllen und einsetzen“ in das Sieb, verriegeln Sie den Siebträger wieder unter dem Brühkopf und befolgen Sie die Anweisungen zur erneuten Zubereitung eines Espressos (Punkt 2 bis 5 dieses Abschnitts).
- Stellen Sie nach Zubereitung der gewünschten Menge Espresso sicher, dass sich der Knopf in der „O“-Position befindet, und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes drücken. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile und Zubehör zur Reinigung entfernen.
- Die Reinigungsanweisungen finden Sie in Kapitel 8.



ACHTUNG: Die Metallteile des Siebträgers könnten immer noch sehr heiß sein. Seien Sie beim Umgang mit dem Gerät und den abnehmbaren Teilen immer entsprechend vorsichtig. Achten Sie beim Entsorgen des gemahlene Kaffees darauf, den Daumenschutz zu verwenden. Kühlen Sie diese Teile unter fließendem kaltem Wasser ab.

5 Vorbereitung

5.1.5 Cappuccino zubereiten

Cappuccino ist die Kombination aus ein oder zwei Espressos mit der gleichen oder einer etwas größeren Menge heißer Milch und Milchschaum.



Beim Aufschäumen sollten Sieb und Siebträger in der „**LOCK**“-Position montiert sein. Beginnen Sie für optimale Ergebnisse immer mit frischer, kalter Milch (etwa 1 °C).

5.1.6 Milch aufschäumen

1. Bereiten Sie zunächst wie in Kapitel 5d „Espresso zubereiten“ beschrieben einen Espresso in einer großen vorgeheizten Tasse zu.
2. Füllen Sie eine kleine Edelstahl- oder Keramikkanne zur Hälfte mit kalter Milch und stellen Sie sie beiseite.
3. Vor dem Aufschäumen sollten Sie den Aufschäumer von heißem Wasser befreien. Geben Sie eine Tasse unter den Aufschäumer (oder drehen Sie den Aufschäumer direkt in die Tropfschale). Sobald die Anzeige blau leuchtet, drehen Sie den Knopf nach rechts auf das „Dampfsymbol“. Die Anzeige blinkt 5 bis 8 Sekunden rot, während das Wasser aus dem Aufschäumer entfernt wird. Sobald das Wasser entfernt wurde, leuchtet die Anzeige blau und der Aufschäumer produziert Dampf. Drehen Sie den Knopf zurück in die „**O**“-Position. Die Anzeige leuchtet nun rot und zeigt damit an, dass das Gerät zum Aufdampfen/ Aufschäumen von Milch bereit ist.
4. Nehmen Sie die kalte Kanne mit Milch und tauchen Sie den Aufschäumer (mit angebrachter Aufschäumtülle) zu etwa zwei Drittel in die Milch. Achten Sie darauf, dass die Aufschäumtülle beim Aufschäumen nicht gegen den Boden der Kanne stößt.

5 Vorbereitung

5. Drehen Sie den Knopf nach rechts auf das „Dampfsymbol“, während der Aufschäumer (12) in die Milch getaucht ist.
6. Der Aufschäumer gibt Dampf aus, wodurch die Milch mit heißem Dampf versetzt wird. Während des Aufschäumens macht die Pumpe des Gerätes von Zeit zu Zeit Geräusche, die anzeigen, dass Wasser durch das Heizsystem gepumpt und so in Dampf umgewandelt wird.



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Öffnung des Aufschäumers nicht über die Oberfläche der Milch hinausragt. Andernfalls könnte heiße Milch herumspritzen. Halten Sie den Aufschäumer während des gesamten Aufschäumvorgangs in die Milch getaucht.



ACHTUNG:

Entfernen Sie den Aufschäumer niemals aus der Milch, während sich der Knopf noch in der Dampfposition befindet. Drehen Sie den Knopf immer in die „0“-Position, bevor Sie den Aufschäumer aus der Milch entfernen; andernfalls könnte heiße Milch herumspritzen.



Während des Brühens oder Dampfens könnte die Anzeige erlöschen, ihre Farbe wechseln oder blinken und dadurch angeben, dass das Heizsystem aktiv ist und die angemessene Temperatur für das Brühen oder Dampfen beibehalten wird.

5 Vorbereitung

7. Drehen Sie den Knopf zurück in die „0“-Position, wenn sich das Volumen der Milch verdoppelt oder die Milch eine Temperatur von 68 °C (bei Verwendung eines Getränkethermometers) erreicht hat.



Reinigen Sie Aufschaumer und Aufschäumtülle sofort nach jeder Benutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch, damit sich keine Milchreste ablagern. Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Teilen.

8. Gießen Sie aufgeschäumte Milch in den Espresso. Nun ist der Cappuccino fertig. Geben Sie bei Bedarf Süßungsmittel und/oder andere Zutaten, wie aromatisierten Sirup, Extrakte, Kakaopulver oder Gewürze hinzu.



Nach dem Aufschäumen sollten Sie das Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie erneut einen Espresso zubereiten. Dadurch kann sich das Gerät von der Dampftemperatur auf die für die Espresso-Zubereitung geeignete Temperatur herunterkühlen. Falls die Anzeige rot ist, können Sie den Knopf nach links drehen, damit Wasser durch den Siebträger läuft. Dies kühlt das System ab, damit nach dem Dampfen Espresso zubereitet werden kann. Falls mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollen, bereiten Sie zunächst alle espressos in heißen Tassen zu und schäumen Sie erst dann die Milch auf.

5 Vorbereitung

9. Reinigen Sie den Aufschäumer und entfernen Sie Milchreste aus Aufschäumer und Aufschäumspitze, indem Sie die Anweisungen unter Punkt 3 oben befolgen. Es ist wichtig, Aufschäumer und Aufschäumspitze sowie Aufschäumspitze nach jeder Benutzung angemessen zu reinigen, damit der Aufschäumer reibungslos arbeiten kann. (Siehe Kapitel 8b)
10. Schalten Sie das Gerät über die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.



ACHTUNG: Nach dem Aufschäumen oder Aufdampfen sind Aufschäumer, Aufschäumspitze und Aufschäumtülle **SEHR HEISS!** Berühren Sie keine Metallteile! Vermeiden Sie mögliche Verletzungen, indem Sie immer sicherstellen, dass alle Teile vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.

5 Vorbereitung

5.1.7 Latte zubereiten

Latte ist die Kombination aus ein oder zwei Espressos mit der gleichen oder einer etwas größeren Menge aufgedampfter Milch ohne Schaum. Ohne Aufschäumtülle wird die Milch aufgedampft, nicht aufgeschäumt. Entfernen Sie die Aufschäumtülle, fahren Sie dann wie in Kapitel 6 beschrieben mit dem Aufdampfen der Milch fort. Gießen Sie heiße, aufgedampfte Milch über Ihren Espresso. Befolgen Sie zum Reinigen und Abschalten des Gerätes die Schritte 9 und 10 in Kapitel 6 „Cappuccino zubereiten“.



ACHTUNG: Nach dem Aufschäumen oder Aufdampfen der Milch sind Aufschäumer und Aufschäumspitze **SEHR HEISS!** Berühren Sie keine Metallteile! Vermeiden Sie mögliche Verletzungen, indem Sie immer sicherstellen, dass alle Teile vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.

6 Reinigung und Wartung

6.1 Tägliche Reinigung

1. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Knopf in der „O“-Position befindet und das Gerät ausgeschaltet ist, indem Sie die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes drücken, sodass das blaue Licht erlischt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie vor der Reinigung alle Teile abkühlen.
2. Entfernen und reinigen Sie die Aufschäumtülle (12) und wischen Sie den Aufschäumer mit einem feuchten Tuch ab.
3. Wassertank (3), Sieb und Tropfschale können in einer Lösung aus heißem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.



ACHTUNG:

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, geben Sie es nicht in den Geschirrspüler.



Reinigen Sie das Gerät niemals mit Scheuermitteln, Stahlwolle oder anderen scheuernden Materialien.

6.2 Aufschäumer reinigen

Sie sollten den Aufschäumer umgehend nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch reinigen und abwischen (Kapitel 6, Punkt 3), damit er sich nicht zusetzt. Reinigen Sie den Aufschäumer gründlich, bevor Sie das Gerät ausschalten.

1. Ziehen Sie die schwarze Aufschäumtülle nach unten vom Aufschäumer ab und reinigen Sie sie unter fließendem warmem Wasser.
2. Füllen Sie eine Tasse mit etwas klarem Wasser und tauchen Sie den Aufschäumer hinein.
3. Drehen Sie den Knopf nach rechts auf das „Dampfsymbol“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf in das Wasser strömen.
4. Drehen Sie den Knopf zurück in die Mitte der „O“-Position.

6 Reinigung und Wartung

5. Trocknen Sie den Aufschäumer mit einem Tuch ab und bringen Sie die schwarze Aufschäumtülle wieder an. Achten Sie darauf, sie sicher auf den Aufschäumer zu stecken.
6. Falls der Aufschäumer stark zugesetzt ist, kann die Aufschäumspitze abgeschraubt und etwa 30 Minuten in warmes Seifenwasser getaucht werden. Spülen Sie die Spitze anschließend gründlich unter fließendem Wasser ab.



ACHTUNG:

Aufschäumer, Aufschäumspitze und Aufschäumtülle können **SEHR HEISS sein!**

Vermeiden Sie mögliche Verletzungen, indem Sie immer sicherstellen, dass alle Teile vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.



Falls kein Dampf aus dem Aufschäumer herauskommt, ist die Düse wahrscheinlich durch eingetrocknete Milch blockiert. Drehen Sie den Knopf zurück in die „0“-Position. Entfernen Sie die schwarze Aufschäumtülle und lösen Sie vorsichtig mit einer Nadel die Milchreste aus der Öffnung der Aufschäumspitze. Anschließend können Sie wieder aufdampfen.



Damit Ihr Gerät lange Zeit reibungslos läuft, sollten Sie Aufschäumer, Tülle und Spitze nach jeder Benutzung wie oben beschrieben reinigen.

6 Reinigung und Wartung

6.3 Entkalken

Verwenden Sie zur Espresso-Zubereitung immer nur kaltes, sauberes Wasser. Quellwasser und gefiltertes Wasser verlangsamen die Ablagerung von Kalk. Sie sollten das Gerät alle 100 bis 200 Benutzungen oder mindestens einmal alle 2 bis 3 Monate entkalken.

- Halten Sie sich bei der Verwendung kommerzieller Entkalkungsmittel unbedingt an die zugehörigen Anweisungen. Wir empfehlen die Capresso Cleaning Solution, die Sie bei www.capresso.com bestellen können. Lösen Sie 1 Beutel Capresso Cleaning Solution in 900 ml Wasser auf und geben Sie die Mischung in den Wassertank (3).



Verwenden Sie keinen Essig, da dieser die Lebensdauer der Dichtung im Brühkopf erheblich verkürzt.

6.3.1 Brühkopf entkalken

1. Entfernen Sie den Siebträger.
2. Schrauben Sie für optimale Ergebnisse das Sieb im Brühkopf ab. Wischen Sie Kaffeereste mit einem feuchten Tuch weg.
3. Füllen Sie den Wassertank (3) mit Entkalker.
4. Stellen Sie eine große Schüssel unter den Brühkopf.
5. Drücken Sie die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes und drehen Sie den Knopf nach links auf das „Tassensymbol“. Lassen Sie 1/3 bis 1/2 der Lösung durch das System und den Brühkopf pumpen.
6. Drehen Sie den Knopf zum Stoppen des Vorgangs zurück in die „0“-Position.
7. Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten ruhen.

6 Reinigung und Wartung

6.3.2 Aufschäumer entkalken

1. Entfernen Sie die schwarze Aufschäumtülle.
2. Füllen Sie eine Kanne mit 180 bis 240 ml kaltem Wasser und tauchen Sie den Aufschäumer in das kalte Wasser.
3. Drehen Sie den Knopf nach rechts auf das „Dampfsymbol“ und lassen Sie etwa 30 Sekunden lang Dampf hindurchströmen. Wiederholen Sie diesen Vorgang drei- bis viermal.
4. Lassen Sie nun den verbleibenden Entkalker wie oben beschrieben durch den Brühkopf laufen.

6.3.3 System spülen

1. Entfernen Sie den Wassertank (3) und spülen Sie ihn gründlich aus, füllen Sie ihn dann mit frischem kaltem Wasser.
2. Wiederholen Sie die obigen Schritte (4 bis 6) mit frischem kaltem Wasser.
3. Setzen Sie das Sieb wieder in den Brühkopf ein und ziehen Sie die Schraube sicher fest.

7 Fehlerbehebung

7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Abhilfemaßnahmen

Problem	Ursache	Lösung
<i>Kaffee läuft an der Seite des Siebträgers aus.</i>	Siebträger ist nicht richtig eingesetzt.	Griff des Siebträgers weiter nach rechts drehen.
	Rand des Siebs ist nicht frei von gemahlenem Kaffee.	Gerät ausschalten, Halter des Siebträgers entfernen und Rand des Siebs reinigen.
	Sieb im Brühkopf ist verschmutzt.	Das Sieb im Brühkopf durch Lösen der beiden Befestigungsschrauben des Siebs entfernen. Sieb gründlich mit warmem Wasser reinigen, abtrocknen und wieder anbringen. Darauf achten, die Schrauben wieder sicher festzudrehen. VORSICHT! HEISS.

7 Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
<i>Es läuft nur wenig oder gar kein Kaffee durch den Siebträger.</i>	Kein Wasser im Tank.	Tank mit Wasser füllen.
	Das Sieb im Brühkopf ist verstopft.	Wasser durch das Sieb ohne Einsetzen des Siebträgers brühen. Falls kein Wasser herauskommt, Sieb abschrauben, reinigen und wieder anbringen.
	Das Sieb ist verstopft.	Korrektur: Siebreinigen, in den Siebträger einsetzen und Wasser ohne Kaffee hindurchpumpen. Falls kein Wasser durch das Sieb läuft, Ersatzsieb einsetzen oder beim Kundendienst bestellen.
<i>Espresso wird nur tröpfchenweise ausgegeben.</i>	Kaffee zu fein gemahlen oder zu stark verdichtet.	Gemahlene Kaffee nicht zu stark verdichten. Grober gemahlene Kaffee verwenden.
	Gerät durch Kalkablagerungen zugesetzt.	Gerät entkalken. Siehe Kapitel 8c.

7 Fehlerbehebung

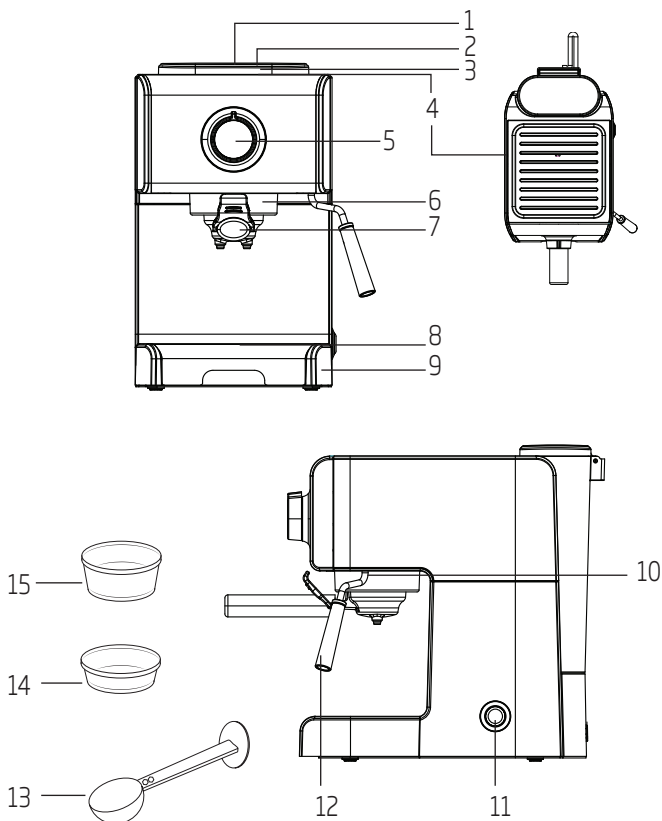
Problem	Ursache	Lösung
Espresso wird zu schnell gebrüht.	Kaffee ist zu grob gemahlen.	Feiner gemahlene Kaffee verwenden.
	Nicht genug Kaffee im Sieb.	Mehr gemahlene Kaffee verwenden.
Kein Schaum.	Kaffee ist alt oder zu trocken.	Frischen Kaffee verwenden.
	Gemahlener Kaffee ist nicht ausreichend verdichtet. Wasser läuft zu schnell durch den gemahlene Kaffee.	Gemahlene Kaffee stärker verdichten. Feiner gemahlene Kaffee verwenden.
	Kaffee zu grob gemahlen.	Zur Erzielung eines feineren und einheitlicheren Mahlgrads einen konischen Mahlzahl verwenden.
	Kaffeemischung nicht für Espresso geeignet.	Espresso-Mark e wechseln.

7 Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Kein Dampf vom Aufschäumer.	Spitze des Aufschäumers ist verstopft.	Siehe Kapitel 8b „Aufschäumer reinigen“. Falls sich keine getrockneten Milchablagerungen am Aufschäumer befinden und trotzdem kein Dampf ausgegeben wird, sollten Sie den Aufschäumer wie in Kapitel 8c beschrieben entkalken. Kundendienst kontaktieren, falls das Gerät dennoch zugesetzt ist; siehe Kapitel 11.
Nicht genug Schaum beim Milchaufschäumen.	Die Milch ist nicht frisch.	Frische Milch verwenden.
	Die Milch ist nicht geeignet.	Milch mit einem geringeren Fettgehalt verwenden. Milchersatz lässt sich nicht so gut aufschäumen.
	Milch war von Beginn an zu warm.	Gerade aus dem Kühlschrank entnommene Milch (1 °C) verwenden.
	Nicht genügend Milch zum Aufschäumen.	Mehr kalte Milch verwenden.

2 Váškávovar

2.1 Přehled



Všechny hodnoty uvedené na výrobku a na tištěných letáčích jsou určeny laboratorním měřením prováděným podle příslušných norem. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití a okolních podmínek.

2 Váš kávovar

1. Víko nádržky na vodu
2. Ovladač nádržky na vodu
3. Odnímatelná nádržka na vodu
4. Ohřívací deska
5. Ovládací knoflík
6. Hlavice filtru
7. Portafilter
8. Mřížka odkapávací misky
9. Odkapávací miska
10. Napěňovací tryska
11. Tlačítko napájení
12. Napěňovací nádržka
13. Kávová odměrka
14. 2-Malé sítko
15. Malé sítko

2.2 Technické údaje

Napájení:

220-240 V~, 50-60 Hz

Výkon: 1200 W**Nádržka na vodu:** 1,2 litru

Technické a konstrukční změny vyhrazeny.

3 Tipy na vaření kávy

- Na extrahování celé chuti ze zrn, doporučujeme používat celá kávová zrna, která byla čerstvě vytáhlá, pokaždé co je espresso připravováno.
- Kromě používané kávy, užití čerstvé vody bez chloru, zápachu a dalších nečistot vám pomůže dosáhnout perfektní chuti espressa.
- Skladujte svou namletou kávu ve vzduchotěsném nádobce a na chladném, suchém místě, pro zachování chuti. Namletá káva by se nikdy neměla skladovat po nějakou dlouhou dobu z důvodu následného úbytku její chuti.
- Nenaplňuj svůj portafilter (7) a nevybírej sítko až po okraj. Užitím kávové lžice, použijte jeden naplněný level namleté kávy na jedno espresso.
- V případě, že nepoužíváte přístroj víc než 5 po sobě jdoucích dnů, opláchněte a o osušte nádržku na vodu.
- Před odstraněním nádržky na vodu pro doplnění, případně vyprázdnění přístroje vždy vypněte.
- Všechny komponenty pokládejte na rovný, stabilní, horkuvzdorný povrch.
- Pro ujištění, že Vaše espresso zůstane na optimální teplotě, doporučuje se předeřhát si hrnek.
- Před vařením musí být portafilter zasunut napravo co nejméně jako prevence jeho uvolňování z důvodu vysokého tlaku.



POZOR: Z důvodu vyhnutí se možným popálením částí těla a/nebo dalším zraněním z horké páry a vody nebo poškozením přístroje.

1. Nikdy nevyndávejte vodní nádrž ani portafilter (7) v době, kdy se vaří espresso nebo napěňuje mléko. Ovládací tlačítko by mělo být v pozici „0“ předtím než odstraníte portafilter (7), aby se dělaly další šálky kávy. V případě, že potřebujete doplnit více vody do nádrže, otočte ovládací tlačítko do „0“ pozice a vypojte přístroj z elektřiny zmáčknutím tlačítka na vypínání na boční straně přístroje, tak že modré světýlko bude vypnuto.

3 Tipy na vaření kávy

2. Jestli espresso neprotéká z portafilter (7)u (pouze odkapává velmi pomalu), sítko je ucpáno. Umístěte spotřebič na teplu vzdornou plochu a nechte jej vychladnout. Ověřte si, že káva není příliš jemno umletá, kapitola 5a.
3. Dbejte opatření když vyndáváte portafilter. Kovové části mohou být stále velmi horké. Může zde rovněž být horká plovoucí voda nahoře na namleté kávě. Držte portafiltr pouze za jeho rukojeť a vyprazdňujte kávu za použití palcové záklopy.
4. Jestli pára není uvolňována z napěňovací trysky, napěňování je ucpáno. Umístěte spotřebič na teplu vzdornou plochu a nechte jej vychladnout. Vyčistěte napěňovací trysku, jak bylo popsáno v kapitole 8b.
5. Aby váš přístroj fungoval správně i po nějaké době, umývejte napěňovací nádržku, napěňovací trysku po každém napěňování.

4 Obsluha a používání

4.1 Před prvním použitím

Po opatrném vybalení espresso kávovaru, umyjte všechny vyjmutelné části horkou mýdlovou vodou a důkladně je opláchněte. Seznamte se se spotřebičem a přečtěte si příručku. Zapojte kabel do zásuvky dle bezpečnostních pokynů. Zapněte přístroj za pomoci zmáčknutí tlačítka napájení (11) na straně zařízení.

Tlačítko napájení (11) bude svítit jasnou modrou barvou, zatímco indikátor světla na ovládacím knoflíku (5) začne blikat, pro indikaci toho, že se přístroj nahřívá.

Opláchněte vnitřní součástky předtím, než si začnete dělat espresso. Nádržku naplňte vodou.

a propláchněte hlavici filtru (6) a napěňovací trysku (10). Následujte procedury v kapitole 4 „Zahřívání vnitřních součástí & nádobek“ na proplach přístroje před prvním užitím.

4.2 Nádržku naplňte vodou

Vyjměte nádržku na vodu, tím, že ji zvednete za její úchyt. Naplňte nádržku na vodu pouze čerstvou, studenou vodou někde mezi MIN a MAX okrajovými hodnotami.

Zavřete víčko a nahrad'te vodní nádrž pevným stlačením dolů, pro ujištění, že nádrž je dobře ukotvena.

4.3 Ovládací panel

4.3.1 Tlačítko napájení

Tlačítko napájení (11) na boku přístroje zapíná a vypíná kávovar. Poté co je přístroj zapnut, indikátor světélka na ovládacím knoflíku začne blikat červeně, což znamená, že přístroj nahřívá ohřevný systém. Základní čas na nahřátí je pod jednu minutu za normální pokojové teploty. Když indikátor světla osvítil jasnou modrou barvou, znamená to, že vnitřní součástky jsou nahřáty a připraveny na vaření. Pro vypnutí přístroje se ujistěte, že kontrolní tlačítko „0“ pozice a zmáčkněte tlačítko napájení (11) na straně pro vypnutí přístroje.

4 Obsluha a používání

4.3.2 Ovládací knoflík

Ovládací knoflík má 3 polohy:

Poloha	Sym- bol	Vysvět- lení symbo- lů
Vlevo		vaření kávy
Střed		rezerva, vařící a párová stopka
Vpravo		produkt z páry z na- pěňovače mléka



V průběhu vaření nebo napařování může světelný indikátor ovládacího knoflíku začít blikat nebo změnit barvu a oznámit tak, že ohřívací systém je zapnutý pro udržení správné teploty na ohřev nebo páru.



Vždy dejte ovládací knoflík do polohy „0” před vypnutím zařízení.

4.3.3 Zahřívání vnitřních součástí a šálků

Předtím než začnete dělat espresso, je důležité predehřát vnitřní součástky ve spotřebiči a v nádobkách. Tento krátký proces přidá 10 až 15° k prvnímu šálku kávy.

1. Naplňte nádržku na vodu pouze čerstvou, studenou vodou, jak již bylo v kapitole popsáno
2. Ujistěte se, že ovládací knoflík je v poloze "0",

4 Obsluha a používání

3. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka napájení umístěného na boku kávovaru. Světelný indikátor na ovládacím knoflíku, začne blikat červeně když se přístroj začne nahřívat.
4. Umístěte sítko dovnitř portafilteru (bez kávy) Podívejte se na Obr.3 pro správné umístění sítka.
5. Ujistěte se, že palcová záklopka nezakrývá sítko.
6. Zarovnejte portafilter (7) do „**INSERT**“ na levé straně vařicí hlavice, zatímco tlačíte portafilter (7) nahoru. Natočte portafilter (7) pevně doprava směrem k „**LOCK**“ ve středu vařicí hlavě, dokud to není natěsno.
7. Umístěte jeden až dva šálky kávy pod portafilter (7). Poté co se indikátor rozsvítí jasnou modrou barvou, přístroj je připraven na vaření kávy.
8. Dejte ovládací knoflík doleva směrem k „koně hrníčku“. Horká voda bude pumpována přes portafilter (7) do šálků.
9. Natočte ovládací knoflík zpět do středu, směrem k „**O**“, pro zastavení průtoku horké vody.



Na začátku, nemusí být možné dát portafilter úplně do polohy „**LOCK**“, Pouze se ujistěte, že je pevně zakotven. Po nějaké době ke možno portafilter (7) dát blíže do polohy „**LOCK**“.



POZOR: Nikdy ne-nechávejte přístroj bez dozoru v průběhu vaření kávy nebo nahřívání. Vždy musíte natočit ovládací knoflík zpět do středu, směrem do pozice „**O**“, pro zastavení vaření kávy.

4 Obsluha a používání

10. Vyprázdněte šálky a vyjměte portafilter (7). Všechny části jsou nyní přehřáté.
TIP! Umístěte espressové šálky stranou dolů na ohřívací desku nahoře přístroje. Když už bude přístroj zapnutý přibližně 15 minut, hřející deska bude nahřátá a může být použita na pře-nahřátí šáleků namísto užití horké vody z přístroje.

5 Příprava

5.1 Příprava espressa

5.1.1 Výběr mletí kávy

Toto je důležitý krok v procesu děláni espressa, jelikož jemně namletá káva musí mít jednotnou konzistenci.

- Správně namletá zrnka kávy by měla vypadat jako sůl.
- Pokud je namletí příliš jemné, voda se nedostane do kávy a způsobí příliš velký tlak ve stroji. Tato namletí vypadají jako prášek a na dotek působí jako mouka promnutá mezi prsty.
- Pokud je namletí příliš hrubé, voda se dostane do kávy příliš rychle, což zabraňuje plné chuťové extrakci. Tip! Ujistěte se, že používáte kvalitně naostřený mlýnek pro zachování jednoty namletí. Kávové mlýnky s čepelí nejsou doporučené na vaření espressa, jelikož mletí není příliš konzistentní.
- V případě, že zaznamenáváte problém s chutí (hořkost, kyselost, nedostatečné vylouhování, etc.), upravte hrubost mletí kávy a/nebo změňte značku nebo druh pražení celých zrnků kávy.

5.1.2 Příprava přístroje na vaření kávy

1. Ujistěte se, že indikátor světla je nasvícený jasnou modrou barvou a ovládací knoflík je v poloze knoflíku v "0."
2. Ujistěte se, že v nádržce na vodu je voda a vaše šálky jsou předeřhřátý, jak bylo popsáno v předchozích kapitolách.
3. Ujistěte se, že odkapávací miska (9) a mřížka odkapávací misky (8) jsou na jednotce umístěny správně.

5.1.3 Plnění a vkládání portafiltru

1. Vyberte si ze dvou sítok (14-15), které patří k vašemu kávovaru, podle množství šálků, které si přejete připravit (1 nebo 2).
2. Umístěte sítko do portafiltru a ujistěte se, že je na správné úrovni.
3. Napiňte vybrané sítko čerstvou, jemně namletou kávou. Uklidte jakoukoliv nadbytečnou kávu z okraje portafiltru. Toto zajistí správné usednutí pod vařící hlavici.

5 Příprava

4. Upěchujte nebo stlačte kávu za použití ploché strany kávové lžičky/pěchovače (13). Nenaplňte sítko přespříliš. Mohlo by to způsobit ucpání, nebo přetečení.
5. Zarovnejte portafilter (7) do "INSERT", na levé straně vařicí hlavy, zatímco tlačíte portafilter (7) nahoru. Natočte portafiltr pevně doprava směrem k "LOCK" ve středu vařicí hlavě, dokud to není natěsno.
2. Vložte 1 až 2 malé šálky pod jeden nebo dva pod portafilter (7). Pro vaření dvou šáleků zároveň, můžete umístit šálky pod portafilter (7), tak že každý z nich je přímo pod jedním ze dvou výpusťků.
3. Poté co se indikátor nasvítí jasnou modrou barvou, přístroj je nahřát na vhodnou teplotu. Pootočte ovládací knoflík doleva směrem k „Ikoně hrníčku“, pro začátek vaření. Pumpa je slyšitelná pro pár momentů, když namletá káva je před-naplněná vodou. Poté, chvíli po krátké pauze, espresso začne plout v šálku(šálcích).

5.1.4 Vaření espressa



Jestli máte v plánu si dělat cappuccino, prosím odkažte se na další sekci „Příprava cappuccina“ po přečtení „Vaření espressa“.

1. Poté co připravíte stroj a máte připravenou namletou kávu, jak bylo popsáno v předchozí sekci, jste připraven/a začít vařit espresso.
4. Když je šálek zaplněn do požadovaného množství, znovu zpětně pootočte ovládacím knoflíkem zpět do pozice "O". Nechte šálek(šálky) pod výpusťky ještě dalších pár sekund pro ujištění, že všechno espresso odkapalo.

5 Příprava



POZOR: Přístroj musí být vypnut ručně. Nenechávejte přístroj bez dozoru při vaření kávy. Musíte ručně zastavit proces vaření. Tímto předejdete přetečení, vylití a potencionálnímu hazardu a poškození.



Poté co je espresso uvařeno, přístroj automaticky vytvoří trošku páry a stlačí zbytek vody z čerpadla do odkapávací misky. Toto zajistí, že v ohřevném systému nebude zbytková voda. Po přípravě pár šálků espressa, opatrně vyjměte odkapávací misku, vyprázdněte a nahradte.

tlačení směrem doleva. Užitím palcové záklopy ubezpečte sítko v portafilteru, otočte portafilter (7) směrem dolů pro vyprázdnění. Opláchněte sítko a portafilter (7) vodou.

6. Pokud si přejete uvařit další espresso, opakujte proces nad tím. Přidejte čerstvě pomletou kávu do sítka, jak bylo popsáno v kapitole 5c, „Doplnění a vložení portafilteru,“ zamkněte portafilter (7) zpátky pod vařící hlavu a znovu následujte instrukce vaření espressa (položky 2-5 z této sekce).
 7. Poté co připravíte požadované množství espressa, ujistěte se, že ovládací knoflík je v poloze "O" a vypněte přístroj zmáčknutím na tlačítko napájení (11) na boku přístroje. Nechte přístroj vychladnout předtím, než před čištěním odstraníte jednotlivé části a doplňky.
 8. Pro pokyny k čištění viz kapitolu 8.
5. Poté co se přístroj zchladil, opatrně vyjměte portafilter (7) z hlavičky filtru (6) za pomoci jejího držení pomocí úchytek a

5 Příprava



POZOR: Kovové části mohou být stále velmi horké. Vždy si dávejte pozor, když ovládáte přístroj a odnímatelné části. Ujistěte se o použití palcové zátky při vyhazování gruntu. Ochladte tyto části pod proudem takoucí studené vody.

5.1.5 Příprava Cappuccina

Cappuccino je kombinací jednoho až dvou espress se stejným nebo větším množstvím teplého mléka a mléčné pěny. (Pro přípravu latte se podívejte do kapitoly 7).



Když napěňujeme, sítko a portafilter (7) by měl být sestaven v "**LOCK**" poloze. Pro co nejlepší výsledky vždy používejte čerstvé, studené mléko (kolem 1°C).



Nepoužívejte džbánek, který byl zrovna umyt v teplé vodě. Dále rovněž doporučujeme nápojový termometr pro přípravu nejlepšího napěněného a napařeného mléka. Ideální teplota pro napěněné nebo napařené mléko je mezi 140°F - 165°F. Jakékoliv mléko může být použito na napěnění. Plnotučné mléko vyprodukuje mikropěnu (malé bublinky), zatímco nízkotučné mléko a mléko bez tuku udělá velké, vzdušné bublinky při napěňování. Bezlaktózová mléka neudrží pěnu, ale mohou být nahráta pro latte.

5 Příprava

5.1.6 Napěňování mléka

1. Nejdříve připravte espresso do velkého, přehřátého šálku, jak bylo popsáno v kapitole 5d, „Vařená Espresso“.
2. Naplňte malý nerezově ocelený nebo keramický džbánek z 1/2 plný studeným mlékem a dejte jej bokem.
3. Před napěňováním se doporučuje zbavit napěňovací trysku jakékoliv horké vody. Umístěte hrníček pod napěňovací trysku (nebo nechte napěňovací trysku běžet přímo do odkapávací mísky). Poté co se indikátor rozsvítí v jasné modré světlo, pootočte ovládacím knoflíkem doprava směrem k ikoně páry. Indikátor světla bliká červeně 5-8 sekund, zatímco voda se čistí od svých trysek. Poté co je voda očištěna, indikátor světla se rozsvítí modře a pára je vyprodukována z napěňovací trysky. Zapněte ovládací knoflík zpět do polohy "0". Indikátor světla je nyní osvětlen červeně, což znamená, že přístroj je připraven na pění/páru z mléka.
4. Vemte studený džbán s mlékem a ponořte napěňovací trysku (s nastavenou naplňovací nádržkou) zhruba do dvou třetin mléka v džbánu. Ujistěte se, že napěňovací nádržka nebude narážet až na dno džbánu v průběhu napěňování.
5. Spolu s napěňovací tryskou ponořenou do mléka, dejte ovládací knoflík doprava směrem k „napěňovací ikoně“.
6. Pára začne končit v napěňovací trysce při uvolňování horké páry do mléka. V průběhu ohřívání bude čerpadlo přístroje dělat občasné zvuky indikující, že voda je pumpována napříč zahřívacím systémem přeměnění na páru.



POZOR: Abyste se vyhnuli vystříknutí horkého mléka, nenechávejte otvor napěňovací trysky dostat se nad hladinu mléka. Udržujte napěňovací trysku ponořenou v mléku v průběhu celého procesu.

5 Příprava



POZOR: Nikdy neodstraňujte napěňovací trysku z mléka v době, kdy je ovládací knoflík v pozici páry. Vždy dejte ovládací knoflík do polohy „0“ před odstraněním napěňovací trysky z mléka, mohlo by to způsobit postříkání se mlékem.



V průběhu vaření nebo napařování se může světelný indikátor ovládacího knoflíku vypnout, blikat, změnit barvu, což určuje, že ohřívací systém je zapnutý pro udržení správné teploty na ohřev nebo páru.



Opatrně očistěte napěňovací trysku a napěňovací nádržku navlhčeným hadříkem hned po napaření, ať se vyhnete usazení mléka. Vyhněte se kontaktu s horkými povrchy.

7. Když už se mléko zdvojnásobí ve svém objemu, nebo když používáte nápojový teploměr a mléko dosáhne 68°C, dejte zpět ovládací knoflík do polohy „0“.

8. Nalijte napěněné mléko do připraveného espressa a tím připravíte Vaše cappuccino. Oslad'te dle chuti a přidejte Vaše oblíbené ingredience jako ochucený sirup, koncentrát nebo kakaový prášek/koření.



Po napěňování se doporučuje nechat přístroj vychladnout minimálně minutu předtím, než začneme vařit nové espresso. Toto zchlazení umožní přístroji dostat se zpět na správnou teplotu pro vaření espressa. Pokud se světlo indikátoru rozsvítí červeně, měl by se ovládací knoflík pootočit doleva, aby voda protékala portafilterem. Toto zchladí systém tak, že espresso se může dělat hned po napařování. Pokud se dělá více cappuccin, připravte nejdříve všechna espressa do teplých šálek a poté napěňte mléko.

9. Následujte instrukce zmíněné v bodě 3 nahoře pro zbavení napěňovací trysky a popláchnutí od zbytkového mléka z napěňovací trysky a napěňovacího hrotu. Je důležité správně vyčistit napěňovací trysku a napěňovací hrot a umýt napěňovací nádržku po každém použití, pro ujištění, že přístroj bude správně fungovat i nadále. (Viz kapitola 8b)
10. Vypněte přístroj zmáčknutím tlačítka napájení na boku kávovaru. Odpojte nabíjecí kabel a umožněte přístroji se zchladit.

5 Příprava



POZOR: Po napěňování nebo napařování mléka je napěňovací tryska (10), napěňovací hrot a napěňovací nádržka **VELMI HORKÁ!** Nedotýkejte se kovových částí! Pro vyhnutí se potenciálním zraněním se vždy ujistěte, že všechny části byly dokonale zchlazeny před jakoukoliv manipulací.



POZOR: Po napěňování nebo napařování mléka, napěňovací tryska (10) a napěňovací hrot budou **VELMI HORKÉ!** Nedotýkejte se kovových částí! Pro vyhnutí se potenciálním zraněním se vždy ujistěte, že všechny části byly dokonale zchlazeny před jakoukoliv manipulací.

5.1.7 Příprava Latte

Latte je kombinací jednoho až dvou espress se stejným nebo větším množstvím teplého mléka a mléčné pěny s velmi málo, nebo téměř žádnou pěnou. Bez napěňovací nádržky, napěňovací tryska (10) se napaří, ale nevznikne mléčná pěna. Odstraňte napěňovací nádržku poté postupujte s napařením mléka jak bylo popsáno v kapitole 6. Nalijte horké, napařené mléko do espressa. Následujte kroky 9 & 10 nahoře v kapitole 6, „Příprava cappuccina“ pro vyčištění a vypnutí přístroje.

6 Čištění a údržba kávovaru

6.1 Denní čištění

1. Vždy se ujistěte, že ovládací knoflík je v poloze "0" a vypněte přístroj zmáčknutím na tlačítko napájení (11) na boku přístroje tak, že se modré světélko je vypnuto. Odpojte kabel ze zásuvky a umožněte všem částem ať se zchladí před čištěním.
2. Odstraňte a umyjte napěňovací nádržku a otřete napěňovací nádržku navlhčeným hadříkem.
3. Nádržku na vodu, sítko a odkapávací misku můžete umýt za pomoci horké vody a jemného tekutého mýdla.



POZOR:

Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny ani jej nikdy nedávejte do myčky.



Nikdy nepoužívejte abrazivní čističe, drátěnky ani jiné abrazivní materiály na vyčištění přístroje.

6.2 Čištění napěňovací trysky

Doporučuje se očištění (kapitola 6, bod 3) a utření napěňovací trysky čistým, navlhčeným hadříkem po každé a vždycky hned po napěňování a pro zamezení ukládání mléka. Důkladně očištěte napěňovací trysku před vypnutím kávovaru pro zajištění čistoty.

1. Zatáhněte černou napěňovací nádržku dolů a zastavte napěňovací trysku a očištěte vše pod teplou tečící vodou.
2. Napiňte šálek trochou vody a ponořte do něj napěňovací trysku.
3. Dejte ovládací knoflík doprava, směrem k „napěňovací ikonce“ a nechte páru proniknout do vody na pár sekund.
4. Dejte ovládací knoflík zpět do směrem do středu pro vypnutí polohy „0“.
5. Použijte hadřík na vysušení napěňovací trysky a nahrazení černé napěňovací nádržky, ujistěte se o pevném pozvednutí směrem na napěňovací trysku.

6 Čištění a údržba kávovaru

6. V případě silného ucpání, napěňovací hrot se dá odšroubovat a namočte jej do horké vody s mycím přípravkem přibližně na 30 minut. Poté co je namočení dokončeno, důkladně propláchněte hrot pod tekoucí vodou.



POZOR:

Napěňovací tryska (10), napěňovací hrot a napěňovací nádržka mohou být **VELMI HORKÉ!**

Pro vyhnutí se potenciálním zraněním se vždy ujistěte, že všechny části byly dokonale zchlazeny před jakoukoliv manipulací.



Pokud nevychází žádná pára z napěňovací trysky, ztuhlé mléko brání průchodu. Zapněte ovládací knoflík zpět do polohy „0“. Odstraňte černou napěňovací nádobku a opatrně použijte jehlu na uvolnění zbytků mléka z otvorů napěňovacího hrotu na odstranění jakéhokoliv ucpání, poté znovu napařujte.



Aby váš přístroj fungoval správně i po nějaké době, umývejte napěňovací nádržku, napěňovací trysku a napěňovací hrot po každém užití popsaném nahoře.

6.3 Odvápnění

Když děláte espresso vždy použijte studenou a čistou vodu. Užitím bublinkové, nebo filtrované vody zpomalíte zavápnění. Doporučujeme odvápňování po každých 100-200 použitích nebo minimálně každé 2-3 měsíce.

- Když používáte průmyslové odvápňovače, je důležité řídit se jejich instrukcemi. Můžete rovněž použít Capresso Cleaning Solution, k dostání na stránkách www.capresso.com Rozpusťte 1 balíček „Capresso Cleaning Solution“ spolu s asi 900 ml vody a přidejte to do nádržky na vodu.



Nepoužívejte ocet, protože by zkrátil životnost těsnění uvnitř ve vařicí hlavici.

6.3.1 Odvápnění vařicí hlavice

1. Odstraňte portafilter (7).
2. Pro co nejlepší výsledek odšroubujte pletivo uvnitř vařicí hlavice. Otřete jakékoliv kávové zbytky vlhkým hadříkem.
3. Naplňte nádržku na vodu odvápňovací směsí.
4. Umístěte větší misku pod vařicí hlavici.
5. Zatlačte tlačítko napájení (11) na boku přístroje a pootočte ovládací knoflík doleva směrem k „ikonce šálku“. Nechte 1/3 až 1/2 směsi přečerpat systémem a vařicí hlavici.
6. Zapněte ovládací knoflík zpět do polohy „0“, pro zastavení procesu.
7. Nechte takto kávovar po dalších 10 minut.

6.3.2 Odvápňení napěňovací trysky

1. Odstraňte černou napěňovací nádržku.
2. Naplňte džbán 6 až 8 oz.studené vody a ponořte napěňovací trysku do studené vody.
3. Dejte ovládací knoflík doprava, směrem k „napěňovací ikonce“ a nechte páru pronikat cca.30 sekund. Tento proces opakujte zhruba třikrát až čtyřikrát.
4. Nyní zpracujte zbývající odvápňování přes vařící hlavici jak bylo zmíněno výše.

6.3.3 Proplach systému

1. Odstraňte nádržku na vodu důkladně jí propláchněte, poté jí naplňte studenou a čerstvou vodou.
2. Opakujte kroky (4 až 6) s čerstvou, studenou vodou.
3. Nahrad'te sítku ve vařící hlavici a pevně a bezpečně utáhněte šroubování.

7 Odstraňování poruch

7.1 Problémy, možné příčiny a nápravná opatření

Problém	Příčina	Nápravné opatření
<i>Káva teče stranou směrem dolů přes portafilter.</i>	Portafilter (7) není správně vložen.	Otočte rukojetí portafilteru (7) dále směrem vpravo.
	Okraj sítka stále obsahuje kávu	Vypněte přístroj, odstraňte držák portafilteru (7) a očistěte okraje na sítku
	Sítka uvnitř hlavice filtru (6) je špinavá.	Odstraňte sítka ve vařící hlavici za pomoci odstranění dvou šroubů, které sítku důkladně očistěte teplou vodou, vysušte a nahrad'te sítku. Ujistěte se, že šroubky jsou pevně přikotveny. POZOR! HORKÁ

7 Odstraňování poruch

Problém	Příčina	Nápravné opatření
Pouze málo nebo téměř žádná káva neprotéká portafilte-rem	Žádná voda v nádržce.	Nádržku naplňte vodou.
	Pletivo uvnitř vařící konvice je ucpané.	Vařte vodu přes pletivo bez vloženého portafiltru (7). Jestli žádná voda neprochází odšroubujte pletivo, vyčistěte jej a nahrad'te.
	Sítka je ucpaná.	Správně Vyčistěte sítko, vložte do portafiltru (7) a nechte vodu projít bez kávy. Jestli žádná voda neprochází přes sítko zavolejte na zákaznickou linku pro objednání náhradního sítka.
Espresso se vaří pouze po kapkách.	Namletá káva je příliš jemná nebo až moc upěchovaná.	Nepěchujte namletou kávu příliš pevně. Použijte jinou jemnost mletí kávy
	Kávovar je ucpan zbytky vápníku.	Odstraňování vodního kamene ze zařízení. Viz kapitola 8c.
Espresso se vaří příliš rychle.	Namletá káva je příliš hrubá.	Použijte jemnější mlýnek.
	Nebylo použito dost mleté kávy.	Použijte více namleté kávy.

7 Odstraňování poruch

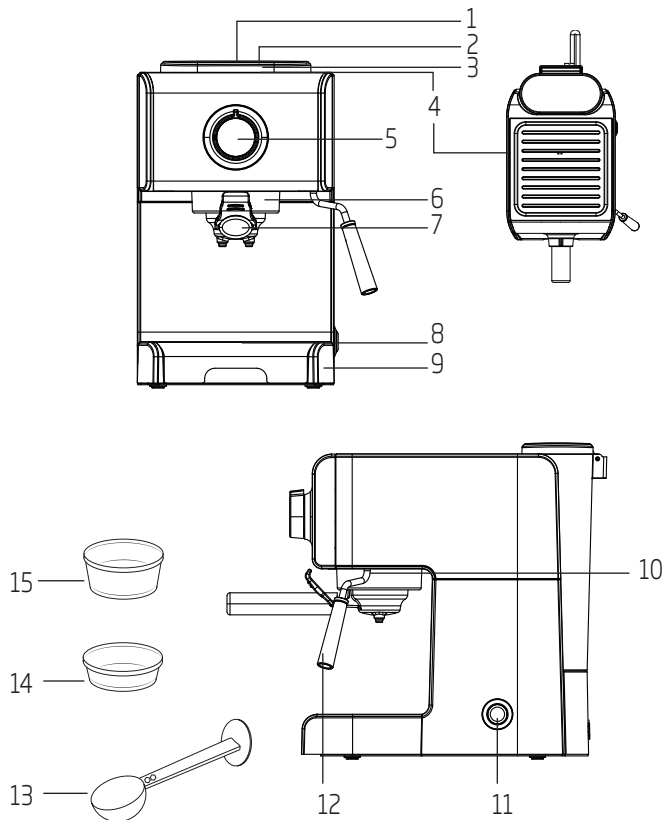
Problém	Příčina	Nápravné opatření
Žádná pěna.	Káva je stará nebo příliš suchá.	Použijte čerstvou kávu.
	Káva nejde dobře dolů zatlačit. Voda se dostává do kávy příliš rychle.	Napěchujte namletou kávu pevněji. Použijte jemnější mlýnek.
	Namletá káva je příliš hrubá.	Použijte kónický kvalitně naostřený mlýnek pro dosažení jemnějšího a více konzistentního namletí.
	Mlýnek na kávu není vhodný na espresso kávu.	Změňte značku espressa.
Žádná pára z napěňovací trysky.	Hrot napěňování je ucpán.	Viz kapitola 8b, "Čištění napěňovací trysky". Pokavaď je napěňovací tryska (10) čistá a je bez zaschlého mléka, ale stále žádná pára nevychází přes napěňovací trysku, p o t o m o d v á p ň ě t e napěňovací trysku jak bylo popsáno v kapitole 8c. Pokud je spotřebič stále ucpán, zavolejte na zákaznickou linku, viz kapitola 11

7 Odstraňování poruch

Problém	Příčina	Nápravné opatření
<i>Nedostatek pěny když se mléko napěňuje.</i>	Mléko není čerstvé.	Použijte čerstvé mléko.
	Mléko není vhodné.	Použijte mléko s nižším obsahem tuku. Nemléčné mléko se nebude napěňovat tak dobře.
	Mléko bylo příliš teplé, když se začalo.	Užijte mléko vytáhlé rovnou z ledničky (34°F).
	Nedostatek mléka ne napěňování.	Použijte chladnější mléko.

2 Váš kávovar

2.1 Prehľad



Všetky hodnoty uvedené na výrobku a na tlačenej letáku sú určené laboratórnym meraním uskutočneným podľa príslušných noriem. Tieto hodnoty sa môžu líšiť podľa použitia a okolitých podmienok.

2 Váš kávovar

1. Veko nádržky na vodu
2. Držiak nádržky na vodu
3. Odnímateľná nádržka na vodu
4. Podložka na ohrievanie šálok
5. Ovládacie tlačidlo
6. Sparovacia hlava
7. Držiak s filtrom
8. Mriežka odkvapkávacej misky
9. Odkvapkávacia miska
10. Speňovač mlieka
11. Hlavný vypínač
12. Nadstavec speňovača mlieka
13. Odmerka na kávu/zatláčač
14. Sitko pre 2 šálky
15. Sitko pre 1 šálku

2.2 Technické údaje

Napájanie:

220 - 240 V ~, 50-60 Hz

Výkon: 1200 W

Nádržka na vodu: 1,2 litra

Výrobca si vyhradzuje právo na zavádzanie technických a dizajnových modifikácií.

3 Tipy pre sparovanie

- Aby ste získali plnú chuť z vašich kávových zŕn, odporúčame vám, aby ste pri každej príprave espressa použili čerstvo namletú kávu z celých kávových zŕn.
- Okrem použitej kávy, používanie čerstvej studenej vody bez obsahu chlóru, pachov a iných nečistôt zabezpečí, že vždy pripravíte dokonalé espresso.
- Namleté espresso skladujte vo vzduchotesnej nádobe na suchom mieste, aby si zachovalo svoju chuť. Namletá káva by sa nemala uchovávať na dlhé časové obdobia, pretože stratí svoju chuť.
- Držiak s filtrom (7) a zvolené sitko nenapĺňajte celkom po okraj. Pomocou odmerky na kávu použijete 1 odmerku mletej kávy na jednu šálku espressa.
- Ak spotrebič nepoužívate viac ako 5 dní po sebe, prepláchnite a vyprázdňte nádržku na vodu.
- Predtým než odoberiete nádržku na vodu na jej naplnenie alebo vyprázdnenie, spotrebič vždy vypnite.
- Jednotku vždy položte na plochý, stabilný, tepluvzdorný pracovný povrch.
- Aby ste zabezpečili, že vaše espresso má vždy optimálnu teplotu, odporúčame aby ste predhriali šálky.
- Pred sparovaním sa uistite, že držiak s filtrom (7) je otočený na doraz doprava, aby sa predišlo strate uchopenia držiaka s filtrom z dôvodu vysokého tlaku.



POZOR: Aby sa predišlo možným popáleninám častí tela a/alebo iným poraneniam horúcou parou a vodou, alebo poškodeniam stroja.

3 Tipy pre naparovanie kávy

1. Nikdy neodstraňujte nádržku na vodu alebo držiak s filtrom (7), kým stroj naparuje espresso alebo napeňuje mlieko. Ovládacie tlačidlo by sa malo vždy presunúť do polohy „0“, skôr než vyberiete držiak s filtrom (7), v prípade že chcete pripraviť ďalšie šálky espressa. Ak potrebujete pridať viac vody do nádržky, otočte ovládacie tlačidlo do polohy „0“ a vypnite spotrebič vypnutím hlavného vypínača na boku stroja, tak aby modré svetlo nesvietilo.
2. Ak espresso nevyteká z držiaka s filtrom (alebo len pomaly kvapká), sitko je zablokované. Vypnite spotrebič a počkajte, kým vychladne. Skontrolujte, či káva nie je príliš jemne namletá, kapitola 5a.
3. Buďte opatrní keď odstraňujete držiak s filtrom (7). Kovové časti môžu byť stále horúce. Nad vrstvou kávovej usadeniny môže byť stále horúca voda. Držiak s filtrom (7) uchopte len za páku a kávovú usadeninu vyhadzujte pomocou chrániča palca.
4. Ak zo speňovača nevychádza para, speňovač je zablokovaný. Vypnite spotrebič a počkajte, kým vychladne. Vyčistite speňovač mlieka, ako je popísané v kapitole 8b.
5. Aby ste zabezpečili dlhodobú správnu funkciu vášho spotrebiča, po každom použití vyčistite nadstavec speňovača, speňovač mlieka a napeňovací hrot.

4 Obsluha a používanie

4.1 Pred prvým použitím

Po opatrnom vybalení kávovaru na prípravu espressa umyte všetky snímateľné časti v teplej saponátovej vode a dôkladne ich opláchnite. Oboznámte sa so spotrebičom a prečítajte si návod na použitie. Zapojte elektrický kábel do uzemnenej zásuvky v súlade s bezpečnostnými pokynmi. Zapnite spotrebič stlačením hlavného vypínač (11) a (obr. 1, K) na boku spotrebiča.

Hlavný vypínač (11) sa rozsvieti trvalo na modro, pričom indikačné svetlo ovládacieho tlačidla (obr. 1, E) začne blikať indikujúc, že sa stroj zahrieva.

Pred prípravou espressa opláchnite vnútorné časti spotrebiča. Naplňte nádržku na vodu

a prečerpajte niekoľko uncí (niekoľko 100 ml) vody cez sparovaciu hlavu (obr. 1, F) a speňovač mlieka (obr. 1, J). Na prepláchnutie spotrebiča pred prvým použitím dodržujte postup v kapitole 4, „Ohrievanie vnútorných častí a šálok“

4.2 Naplnenie nádržky na vodu

Vyberte nádržku na vodu zdvihnutím za držiak. Otvorte veko a naplňte nádržku na vodu čerstvou studenou vodou tak, aby hladina bola medzi značkami MIN a MAX.

Zatvorte veko a nahradte nádržku na vodu pevne ju zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že nádržka je riadne zaistená.

4 Obsluha a používanie

4.3 Ovládací panel

4.3.1 Hlavný vypínač

Hlavný vypínač (11) na boku spotrebiča slúži na zapínanie a vypínanie spotrebiča. Keď je spotrebič zapnutý, indikačné svetlo na ovládacom tlačidle začne blikať na červeno, indikujúc že spotrebič zohrieva ohrievací systém. Doba úvodného zahriatia je menej ako jedna minúta pri bežnej izbovej teplote. Keď sa svetlo indikátora rozsvieti trvalo namodro, vnútorné časti sú zohriate a pripravené na naparovanie kávy. Na vypnutie spotrebiča sa uistite, že ovládacie tlačidlo je v polohe „0“ a stlačte hlavný vypínač (11) na boku spotrebiča na vypnutie spotrebiča.

4.3.2 Ovládacie tlačidlo

Ovládacie tlačidlo má tri polohy:

Poloha	Symbol	Vysvetlenie
Vľavo		naparovanie kávy
Stred		prevádzková pohotovosť, sparovanie a parenie sa zastaví
Vpravo		príprava pary speňovačom mlieka



Počas sparovania a parenia indikátor vo vnútri ovládacieho tlačidla môže blikať alebo zmeniť farbu, indikujúc, že ohrievací systém je zapnutý a udržiava správnu teplotu pre sparovanie a vznik pary.

4 Obsluha a používanie



Skôr než spotrebič vypnete, otočte ovládacie tlačidlo vždy do polohy „**O**“.

4.3.3 Ohrievanie vnútorných častí a šálky

Pred prípravou espressa je dôležité predhriať všetky vnútorné časti v spotrebiči a šálky. Táto krátka procedúra zvýši teplotu prvej šálky espressa o 10 ° až 15 ° F (6 až 8°C).

1. Nádržku na vodu naplňajte iba čerstvou studenou vodou tak, ako je popísané v kapitole
2. Uistite sa, že ovládacie tlačidlo je v polohe „**O**“.
3. Zapnite spotrebič stlačením hlavného vypínač (11) a na boku spotrebiča. Keď sa stroj začne ohrievať, svetlo indikátora na ovládacom tlačidle začne blikať načerveno.
4. Vložte sitko do držiaka s filtrom (bez kávy) obr. 3 a správne ho nasadíte.

5. Uistite sa, že chránič palca nezakrýva sitko.
6. Vyrovnajte držiak s filtrom (7) do jednej roviny so značkou „**VLOŽIŤ**“ na ľavej strane sparovacej hlavy a zatlačte držiak s filtrom (7) nahor. Otočte držiak s filtrom (7) pevne doprava smerom k značke „**ZÁMOK**“ v strede sparovacej hlavy až kým nie je pevne zaistený.



Zo začiatku sa môže stať, že nebude možné držiak s filtrom (7) posunúť celkom až nadoraz do polohy „**ZÁMOK**“. Hlavné je, aby ste sa uistili, že je filter pevne nasadený. Časom bude možné posunúť držiak s filtrom (7) bližšie do polohy „**ZÁMOK**“.

7. Umiestnite jednu alebo dve šálky pod držiak s filtrom (7). Keď sa indikátor rozsvieti trvalo namodro, stroj je pripravený na sparovanie kávy.

4 Obsluha a používanie

- Otočte ovládacie tlačidlo smerom do polohy ikony „šálky“. Horúca voda sa bude prečerpávať cez držiak s filtrom (7) do šálok.
- Otočte ovládacie pole do stredovej polohy, smerom k ikone „0“ na zastavenie toku vody.



POZOR: Počas sparovania alebo napeňovania nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Ovládacie tlačidlo musíte vždy otočiť späť do stredovej polohy, smerom do polohy „0“ na zastavenie sparovania.

- Vyprázdňte šálku a vytiahnite držiak s filtrom (7). Všetky diely sú teraz zahriate.
TIP! Šálky espressa uložte spodkom nahor na ohrievaciu plochu v hornej časti stroja. Potom ako je spotrebič zapnutý približne na 15 minút, ohrievacia plocha je zohriata a môže sa používať na predhrievanie šálok namiesto predhrievania šálok horúcou vodou zo spotrebiča.

5 Príprava

5.1 Príprava espressa

5.1.1 Výber mletej kávy

Tento krok je v procese prípravy espressa dôležitý, pretože jemne namletá káva musí mať rovnakú konzistenciu.

- Správne namletá káva by mala mať konzistenciu soli.
- Ak je mletá káva príliš jemná, voda nebude správne pretekať cez kávu a v spotrebiči sa vytvorí príliš silný tlak. Jemne mletá káva vyzerá ako prášok a ak ju premeliete medzi prstami, na pocit je ako múka.
- Ak je káva namletá príliš nahrubo, voda príliš rýchlo pretreká cez kávu, a tým sa zabráni vytvoreniu plnej chuti kávy. Tip:! Pre dosiahnutie konzistencie použite kvalitný kuželovitý ostrý mlynček na mletie kávy. Čepelové mlynčeky na kávu sa neodporúčajú na mletie espressa, pretože namletá káva nebude úplne konzistentná.

- Ak máte problémy s chuťou kávy (horká, kyslá málo silná a pod.) prispôbte stupeň mletia kávy a/alebo vymeňte značku kávy či stupeň opraženia kávy v prípade kávových zŕn.

5.1.2 Príprava spotrebiča na sparovanie

1. Uistite sa, že svetlo indikátora je rozsvietené trvalo namodro a ovládacie tlačidlo je v polohe „0”.
2. Uistite sa, že v nádržke na vodu je voda a šálka a že šálky kávy sú predhriate, ako je popísané v skorších kapitolách.
3. Uistite sa, že odkvapkávacia miska (9) a mriežka odkvapkávacej misky (8) sú správne nasadené na jednotku.

5 Príprava

5.1.3 Naplnenie a vloženie držiaka s filtrom

1. Vyberte z dvoch sitiek (14-15), ktoré sú dodávané spolu s vaším spotrebičom podľa množstva šálok, ktoré chcete pripraviť (1 alebo 2 šálky).
2. Položte sitko do držiaka s filtrom a uistite sa, že je rovno vsadené.
3. Naplňte vložené sitko čerstvou, jemne namletou kávou. Odstráňte nadmernú kávu z okraja držiaka s filtrom. Týmto sa zabezpečí, že držiak bude pevne zaistený pod sparovacou hlavou.
4. Pred prípravou kávy utlačte kávu plochou stranou odmerky na kávu/zatláčačom (6). Neprepĺňajte sitko. Môže to spôsobiť upchatie alebo pretkanie.

5. Položte držiak s filtrom (7) pod sparovaciu hlavu a vyrovajte ho do jednej roviny so značkou „**VLOŽIŤ**“, držiak s filtrom (7) pritom zatlačte smerom nahor. Otočte držiak s filtrom (7) pevne doprava smerom k značke „**ZÁMOK**“, až kým nebude pevne zaistený.

5.1.4 Sparovanie espressa



Ak plánujete pripraviť cappuccino, pozrite si nasledujúcu časť „Príprava cappuccina“ potom, ako dočítate časť „Príprava espressa“.

1. Pripravte najprv spotrebič a mletú kávu podľa popisu v predchádzajúcich častiach a následne môžete sparať espressa.
2. Položte 1 alebo 2 malé šálky pod držiak s filtrom (7). Pri príprave kávy do dvoch šálok naraz umiestnite šálky pod držiak s filtrom (7), a uistite sa, že každá zo šálok sa nachádza priamo pod niektorým z dvoch výpustom.

5 Príprava

- Keď sa indikátor rozsvieti v strede ovládacieho tlačidla trvalo namodro, stroj je zahriaty na správnu teplotu. Otočte ovládacie tlačidlo doľava smerom k polohe „ikony šálky“, aby ste spustili sparovanie. Čerpadlo bude na chvíľu pracovať hlučne, zatiaľ čo prebieha preinfúzia mletej kávy vodou. Po krátkej pauze začne espresso vytekať do šálky alebo šálok.
- Keď je šálka naplnená po želanú úroveň, otočte ovládacie tlačidlo naspäť do polohy „0“. Šálky nechajte na niekoľko sekúnd pod výpustami, aby ste sa uistili, že všetko espresso vykvapkalo.



POZOR: Spotrebič sa musí vypnúť manuálne. Počas sparovania nenechávajte spotrebič bez dozoru. Proces sparovania musíte manuálne zastaviť. Predídete tým pretečeniu, rozliatiu a potenciálnym nebezpečenstvám či škodám.



Po príprave espressa spotrebič automaticky vytvorí trochu pary a vytlačí zvyšnú vodu z čerpadla do odkvapkávacej misky. Zaistí sa tým úplné vyprázdnenie zvyškovej vody z ohrievacieho systému. Po príprave niekoľkých šálok espressa opatrne vytiahnite odkvapkávaciu misku zo stroja, vyprázdňte ju a vymeňte ju.

- Po vychladení spotrebiča opatrne vytiahnite držiak s filtrom (7) zo sparovacej hlavy držiak ho za páku a potiahnutím páky doľava. Na vyprázdnenie otočte držiak s filtrom (7) hlavou nadol, použitím chrániča palca na zaistenie sitka v držiaku s filtrom (7). Opláchnite sitko a držiak s filtrom (7) vodou.

5 Príprava

6. Ak chcete pripraviť ďalšie šálky espressa, opakujte hore uvedený postup. Nasypte do sitka čerstvo namletú kávu, ako je popísané v kapitole 5c, „Naplnenie a vloženie držiaka s filtrom“, zaistíte držiak znovu pod sparovaciu hlavu a postupujte znovu podľa pokynov pre prípravu espressa (položky 2-5 z tejto časti).
7. Potom ako ste pripravili požadované množstvo espressa, uistite sa, že ovládacie tlačidlo je v polohe „0“ a vypnite spotrebič stlačením hlavného vypínača (11) na boku spotrebiča. Počkajte, kým spotrebič vychladne, skôr než odstránite diely a príslušenstvo na čistenie.
8. Pokyny na čistenie nájdete v kapitole 8.



POZOR: Kovové časti držiaka s filtrom môžu byť stále veľmi horúce. Pri manipulácii so spotrebičom a vyberateľnými dielmi buďte vždy opatrní. Pri zahadzovaní kávovej usadeniny používajte chránič palca. Opláchnite tieto diely pod studenou vodou, aby vychladli.

5.1.5 Príprava cappuccina

Cappuccino je kombináciou s jednej alebo viacerých porcií espressa s rovnakým alebo väčším množstvom horúceho mlieka a mliečnej peny. (Na prípravu latte pozri kapitola 7).



Pri speňovaní mlieka by sa sitko a držiak s filtrom (7) mali nachádzať v polohe „**ZÁMOK**“. Pre najlepší výsledok vždy použite čerstvé, studené mlieko (34 °F ~ 1°C).



Nepoužívajte odmerku, ktorú ste práve umyli v horúcej vode. Na prípravu najlepšieho speneného a napareného mlieka odporúčame aj teplo mer na nápoje. Ideálna teplota napeňovaného alebo spareného mlieka je v rozptätí od 140 °F do 165 °F (60°C až 73 °C). Na napeňovanie možno použiť akékoľvek mlieko. Plnotučné mlieko vytvára v mlieku dobrú mikropenu (malé bublinky), zatiaľčo nízkotučné a odtučnené mlieko veľké, vzdušné bublinky. Neživočíšne mlieka si nezachovanú penu tak dobre ako mlieko, môžete ich však ohrievať parou na prípravu latte.

5.1.6 Napeňovanie mlieka

1. Najprv pripravte espresso do veľkej predhriatej šálky, ako je popísané v kapitole 5d, „Sparovanie espressa“.
2. Nalejte studené mlieko 1/2 do odmerky z nerezovej ocele alebo do keramickej odmerky a odložte ju bokom.
3. Pred speňovaním sa odporúča odstrániť zo speňovača mlieka zvyškovú horúcu vodu. Položte pod speňovač mlieka šálku (alebo otočte speňovač mlieka priamo nad odkvapkavaciu misku). Keď indikátor svieti trvalo namodro, otočte ovládacie tlačidlo doprava smerom k ikone „pary“. Svetlo indikátora bliká červeno na 5-8 sekúnd, zatiaľčo voda preteká cez speňovač mlieka. Po prečistení vody sa indikátor rozsvieti namodro a zo speňovača mlieka začne vychádzať para. Otočte ovládacie tlačidlo naspäť do polohy „0“. Svetlo indikátora je teraz rozsvietené načerveno indikujúc, že spotrebič je pripravený na sparovanie/napeňovanie mlieka.

5 Príprava

4. Zoberte odmerku studeného mlieka a ponorte speňovač mlieka (s nasadeným nadstavcom speňovača) približne z dvoch tretín do mlieka v odmerke. Uistite sa, že nastaviec speňovača sa nedotýka spodku odmerky počas napeňovania.
5. So speňovačom mlieka ponoreným do mlieka, otočte ovládacie tlačidlo doprava smerom k ikone „pary“.
6. Zo speňovača mlieka začne vychádzať para do mlieka, čím sa mlieko napení. Počas napeňovania čerpadlo spotrebiča nepretržite pracuje a vydáva zvuk, ktorý indikuje, že sa cez ohrievací systém prečerpáva voda a mení sa na paru.



POZOR: Aby ste predišli vyšplechnutiu horúceho mlieka, nenadvíhajte otvor speňovača mlieka nad hladinu mlieka. Speňovač mlieka nechajte ponorený v mlieku počas celého postupu napeňovania mlieka.



POZOR: Nikdy nevyberajte speňovač mlieka von z mlieka kým je ovládacie tlačidlo v polohe pary. Ovládacie tlačidlo vždy otočte do polohy „O“, skôr než vyberiete speňovač mlieka zo speneného mlieka, inak môže dôjsť k vyšplechnutiu horúceho mlieka.

5 Príprava



Počas sparovania a tvorby pary sa môže svetlo indikátora vypnúť, zmeniť farbu alebo blikať indikujúc, že ohrievací systém je aktívny a udržiava správnu teplotu pre sparovanie a tvorbu pary.

- Keď sa objem mlieka zdvojnásobí, alebo teplota mlieka dosiahla 165°F (68°C) (ak používate teplomer na nápoje), otočte ovládacie tlačidlo späť do polohy „0“.



Ihneď po napnení mlieka opatrne očistite speňovač mlieka vlhkou utierkou, aby ste predišli zvyškom mlieka na speňovači. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich dielov.

- Spenené mlieko vlejte do espressa a vaše cappuccino je pripravené. Oslad'te ho podľa vašej chuti a pridajte ingrediencie podľa želania, napr. ochutené sirupy, výťažky alebo kakaový prášok/korenie.



Po napeňovaní odporúčame nechať stroj vychladieť aspoň na 5 minút, skôr než pripravíte ďalšie espresso. Tým sa umožní vychladnutie teploty sparovania na správnu teplotu pre prípravu espressa. Ak indikátor svieti na červeno, môžete ovládacie tlačidlo otočiť doľava na prečistenie vody cez držiak s filtrom (7). Tým sa ochladí systém na prípravu espressa, aby po dokončené tvorby pary bolo možné pripraviť espresso. Ak chcete pripraviť viacej šálok cappuccina, najprv pripravte všetky šálky espressa do horúcich šálok a potom napeňte pre ne mlieko.

5 Příprava

9. Na prečistenie speňovača mlieka a vypláchnutie zvyškového mlieka zo speňovača mlieka a hrotu napeňovača sa riadte pokynmi v hore uvedenom bode 3. Je dôležité, aby ste po každom použití správne vyčistili speňovač mlieka a hrot napeňovača a umyli nadstavec speňovača mlieka, aby ste zaistili naďalej jeho správnu funkciu. (Pozri kapitolu 8b)
10. Vypnite spotrebič stlačením hlavného vypínača (11) na boku spotrebiča. Odpojte elektrický kábel a nechajte stroj vychladnúť.



POZOR: Po napezení alebo naparení mlieka bude speňovač mlieka, hrot speňovača a nadstavec speňovača mlieka **VEĽMI HORÚCE!** Nedotýkajte sa kovových dielov! Aby ste predišli možným poraneniam, vždy sa uistite, že všetky diely kompletne vychladli, predtým než začnete s nimi manipulovať.

5 Príprava

5.1.7 Príprava latte

Latte je kombináciou jednej alebo viacerých porcií espressa s rovnakým alebo väčším množstvom spareného mlieka a nepatrným množstvom mliečnej peny. Speňovač mlieka mlieka bez nasadeného nadstavca mlieko sparí, avšak nespení ho. Odstráňte nadstavec speňovača mlieka, následne pokračujte v naparení mlieka, ako je popísané v kapitole 6. Vlejte horúce naparené mlieko do espressa. Vykonajte kroky 9 a 10 v hore uvedenej kapitole 6 „Príprava cappuccina“ na vyčistenie a vypnutie stroja z prevádzky.



POZOR: Po spešení alebo naparení mlieka budú speňovač mlieka a hrot napeňovača mlieka **VEĽMI HORÚCE!** Nedotýkajte sa kovových dielov! Aby ste predišli možným poraneniam, vždy sa uistite, že všetky diely kompletne vychladli, predtým než začnete s nimi manipulovať.

6 Čistenie a údržba vášho stroja

6.1 Každodenné čistenie

1. Vždy sa uistite, že ovládacie tlačidlo je otočené do polohy „O“ a spotrebič je vypnutý vypnutím hlavného vypínača (11) na boku spotrebiča tak, že modré svetlo nesvieti. Vytiahnite elektrický kábel zo zásuvky a pred čistením počkajte, kým všetky diely vychladnú.
2. Odstráňte a umyte nadstavec speňovača (12) a utrite speňovač mlieka vlhkou utierkou.
3. Nádržku na vodu, sitká a odkvapkávacia misku môžete umyť v roztoku horúcej vody s jemným čistiacim prostriedkom.



POZOR:

Neponárajte spotrebič do vody, ani žiadnej inej tekutiny, a numývajte ho v umývačke riadu.



Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, oceľovú vlnu alebo iné abrazívne materiály na čistenie stroja.

6.2 Čistenie speňovača mlieka

Odporúča sa prepláchnuť (kapitola 6, bod 3) a utrieť speňovač mlieka vlhkou utierkou bezprostredne po každom napeňovaní alebo naparovaní mlieka, aby sa predišlo vzniku usadenín mlieka. Speňovač mlieka pred vypnutím spotrebiča vždy dôkladne vyčistite, aby ste zabezpečili, že ostane vždy čistý.

1. Stiahnite nadstavec zo speňovača mlieka nadol a vyčistite ho pod teplou tečúcou vodou.
2. Napiňte šálku trochu vody a ponorte do nej speňovač mlieka.
3. Otočte ovládacie tlačidlo doprava smerom k ikone „pary“ a nechajte paru unikať do vody na niekoľko sekúnd.
4. Otočte ovládacie tlačidlo naspäť do stredu, do polohy „O“.
5. Použitím utierky vysušte speňovač mlieka a nasadte späť čierny nadstavec speňovača mlieka; pevne ho pritom zatlačte späť na speňovač mlieka.

6 Čistenie a údržba vášho stroja

6. Ak je speňovač extrémne upchatý, je možné odskrutkovať napeňovací hrot a ponorte ho do vody so saponátom na približne 30 minút. Po nasiaknutí vo vode hrot dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou.



POZOR: Speňovač mlieka, napeňovací hrot a nastaviec speňovača mlieka môžu byť **VELMI HORÚCE!** Aby ste predišli možným poraneniam, vždy sa uistite, že všetky diely kompletne vychladli, predtým než začnete s nimi manipulovať.



Ak zo speňovača mlieka nevychádza para, znamená to, že je upchatý stvrdnutým mliekom. Otočte ovládacie tlačidlo naspäť do polohy „0“. Odstráňte čierny nastaviec speňovača mlieka a opatrne ihlou uvoľnite zvyšky mlieka z otvoru a napeňovacieho hrotu (obr. 4), čím odstránite zablokovanie. Potom znovu spustíte paru.



Aby ste zabezpečili dlhodobú správnu funkciu vášho spotrebiča, vyčistite speňovač mlieka, nastaviec a napeňovací hrot po každom použití.

6 Čistenie a údržba vášho stroja

6.3 Odvápňovanie

Pri príprave espressa vždy použite studenú čistú vodu. Použitie fľaškovej vody alebo filtrovanej vody spomalí vznik vodného kameňa. Odporúčame odvápnovať spotrebič po 100-200 použitíach, alebo minimálne každé 2-3 mesiace.

- Pri používaní komerčných odvápnovacích prostriedkov je dôležité dodržiavať na nich uvedené pokyny. Môžete použiť aj čistiaci prostriedok Capresso, dostupný na stránke www.capresso.com. Rozpusťte jedno balenie čistiacieho prostriedku Capresso v 30 unciach (900 ml) vody a pridajte roztok do nádržky na vodu.



Nepoužívajte ocot, pretože tento môže výrazne skrátiť životnosť tesnenia vo vnútri sparovacej hlavy.

6.3.1 Odvápňovanie sparovacej hlavy

1. Odstráňte držiak s filtrom (7).
2. Pre lepšie odvápnenie odskrutkujte mriežku vo vnútri sparovacej hlavy. Utrite akékoľvek zvyšky kávy vlhkou utierkou.
3. Naplňte nádržku na vodu odvápnovacím prostriedkom.
4. Položte veľkú misku pod sparovaciu hlavu.
5. Stlačte hlavný vypínač (11) na boku spotrebiča a otočte ovládacie tlačidlo doľava do polohy ikony „šálky“. Počkajte, kým sa 1/3 až 1/2 roztoku prečerpá cez systém a sparovaciu hlavu.
6. Otočte ovládacie tlačidlo späť do polohy „0“ na zastavenie procesu..
7. Nechajte stroj stáť približne na 10 minút.

6.3.2 Odvápňovanie speňovača mlieka

1. Odstráňte čierny nastavtec speňovača mlieka.
2. Naplňte odmerku 6 až 8 uncami (170 až 240 ml) studenej vody a ponorte speňovač mlieka do studenej vody.
3. Otočte ovládacie tlačidlo doprava smerom k ikone „pary“ a nechajte unikať paru na približne 30 sekúnd. Opakujte tento proces tri až štyrikrát.
4. Teraz spracujte zvyšný odvápňovací prostriedok cez sparovaciu hlavu ako je vyššie opísané.

6.3.3 Opláchnutie systému

1. Vyberte nádržku na vodu a dôkladne ju opláchnite. Potom ju naplňte čerstvou studenou vodou.
2. Opakujte kroky (4 až 6) s čerstvou studenou vodou.
3. Vymeňte mriežku v sparovacej hlave a utiahnite bezpečne skrutky.

7 Odstraňovanie porúch

7.1 Problémy, možné príčiny a nápravné opatrenia

Problém	Príčina	Nápravné opatrenie
<i>Káva vyteká zo strany držiaka s filtrom.</i>	Držiak s filtrom je nesprávne vložený.	Otočte páku držiaka s filtrom viac doprava.
	Okraj sitka je znečistený mletou kávou	Vypnite stroj, vyberte držiak s filtrom a vyčistite okraje sitka.
	Mriežka v sparovacej hlave je špinavá.	Odstráňte mriežku v sparovacej hlave odstránením dvoch skrutiek, ktoré držia mriežku na mieste. Mriežku vyčistite ju dôkladne teplou vodou a nasadte ju späť. Uistite sa, že skrutky sú pevne naskrutkované. POZOR! HORÚCE.

7 Odstraňovanie porúch

Problém	Príčina	Nápravné opatrenie
<i>Z držiaka s filtrom nevyteká káva, alebo káva vyteká len veľmi slabo.</i>	V nádržke nie je voda.	Naplňte nádržku vodou.
	Mriežka vo vnútri sparovacej hlavy je zablokovaná.	Prevarte vodu cez mriežku bez toho, že by ste vložili držiak s filtrom. Ak nevyteká voda, odskrutkujte mriežku, vyčistite ju a nasadte ju späť.
	Sitko je zablokované.	Náprava: Vyčistite sitko, vložte ho do držiaka s filtrom a prečerpajte cezeň vodu bez kávy. Ak nevyteká zo sitka voda, skontaktujte zákaznícky servis a objednajte si náhradné sitko.
<i>Espresso po sparovaní len kvapká po kvapkách.</i>	Mletá káva je príliš jemná alebo je príliš husto stlačená.	Mletú kávu neutláčajte tak silno. Použite hrubšie namletú kávu.
	Stroj je zablokovaný usadeninami vodného kameňa.	Odvápnite spotrebič. Pozri kapitolu 8c.

7 Odstraňovanie porúch

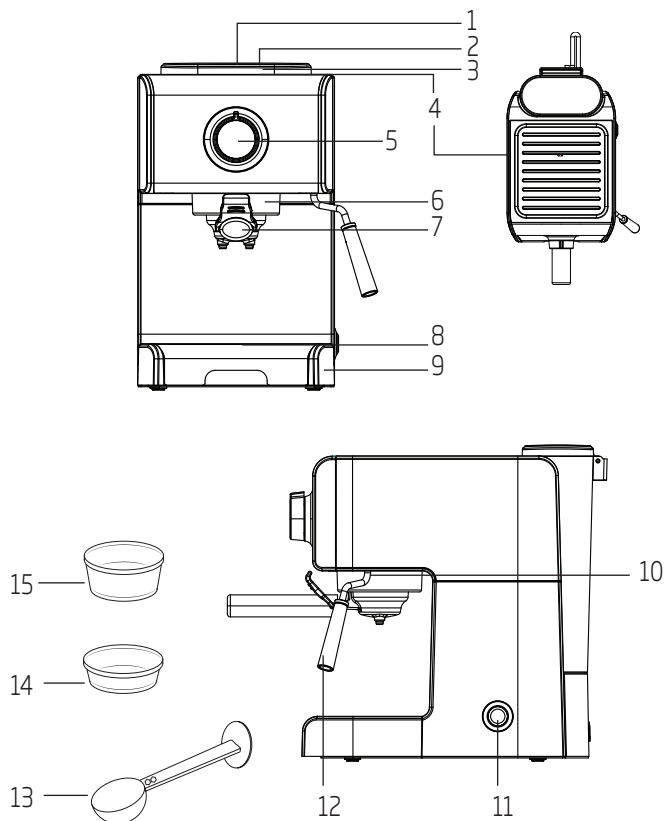
Problém	Príčina	Nápravné opatrenie
Espresso vyteká príliš rýchlo.	Mletá káva je príliš hrubo namletá.	Použite jemnejšie namletú kávu.
	V sitku nie je dostatok kávy.	Použite viac mletej kávy.
Žiaden krém.	Káva je príliš stará alebo suchá.	Použite čerstvú kávu.
	Káva nie je dostatočne pevne stlačená. Voda príliš rýchlo preteká cez kávu.	Kávu pevnejšie utlačte. Použite jemnejšie namletú kávu.
	Káva je príliš hrubá.	Použite kužeľovitý ostrý mlynček na kávu pre jemnejšiu a konzistentne namletú kávu.
	Zmes kávy nie je vhodná na prípravu espressa.	Zmeňte značku espressa.

7 Odstraňovanie porúch

Problém	Príčina	Nápravné opatrenie
Zo speňovača mlieka nevychádza para.	Špička speňovača mlieka je zablokovaná.	Pozri kapitolu 8b „Čistenie speňovača mlieka“. Ak speňovač mlieka nie je znečistený vysušenými sadeninami mlieka, ale nevychádza z neho para, odvápnite speňovač mlieka ako je popísané v kapitole 8c. Ak je spotrebič stále zablokovaný, skontaktujte zákaznícky servis, pozri kapitolu 11.
Pri speňovaní mlieka nevzniká dostatok peny.	Mlieko nie je čerstvé.	Použite čerstvé mlieko.
	Mlieko nie je vhodné.	Použite mlieko s nižším obsahom tuku. Mlieka rastlinného pôvodu sa nespējujú tak dobre ako mlieko.
	Mlieko je už na začiatku príliš teplé.	Používajte mlieko z chladničky (34 °F ~1°C).
	Množstvo mlieka na speňovanie nie je dostatočné.	Použite viac studeného mlieka.

2 Lamacchina da caffè

2.1 Panoramica



Tutti i valori esposti sul prodotto e sui documenti stampati sono stati rilevati attraverso misurazioni in laboratorio realizzate in accordo ai relativi standard. Tali valori possono variare a seconda dell'utilizzo e delle condizioni ambientali.

2 La macchina da caffè

1. Coperchio del serbatoio dell'acqua
2. Maniglia serbatoio dell'acqua
3. Serbatoio rimuovibile dell'acqua
4. Piattaforma riscaldante
5. Manopola di controllo
6. Testa di infusione
7. Portafiltro
8. Griglia vassoio per sgocciolamento
9. Vassoio per sgocciolamento
10. Asta di montatura
11. Pulsante di alimentazione
12. Manicotto di montatura
13. Paletta / tampone da caffè
14. 2- Setaccio tazza
15. 1- Setaccio tazza

2.2 Dati tecnici

Alimentazione:

220-240 V~, 50-60 Hz

Potenza: 1200 W

Serbatoio dell'acqua: 1,2 litri

Modifiche agli aspetti tecnici e progettuali riservate.

3 Suggerimenti per l'infusione

- Per estrarre il massimo dell'aroma dai chicchi, raccomandiamo l'uso di chicchi di caffè interi macinati da poco ogni volta che si prepara un espresso.
- In aggiunta al caffè usato, l'uso di acqua fredda priva di cloruro, odori e altre impurità, aiuterà ad assicurare l'espresso perfetto.
- Conservare l'espresso macinato in un contenitore ermetico, in un luogo fresco e asciutto per mantenerne l'aroma. I macinati non devono essere conservati per lunghi periodi di tempo perché il loro aroma si riduce.
- Non riempire il portafiltro (7) e il setaccio selezionato sul bordo. Utilizzando la paletta per caffè inclusa, usare 1 cucchiaino di macinato per 1 espresso.
- Se non si usa la macchina per oltre 5 giorni, sciacquare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
- Prima di rimuovere il serbatoio dell'acqua o svuotarlo, spegnere la macchina.
- Collocare sempre il dispositivo su una superficie piana.
- Per assicurarsi che l'espresso resti alla temperatura ottimale, raccomandiamo di preriscaldare le tazze.
- Prima dell'infusione, il portafiltro (7) deve essere girato a destra nel modo più saldo possibile per impedire che si allenti a causa dell'alta pressione.



ATTENZIONE:

Per evitare possibili ustioni al corpo e/o altre lesioni da vapore caldo e acqua o danni alla macchina.

3 Suggerimenti per l'infusione

1. Non rimuovere il serbatoio dell'acqua o il portafiltro (7) mentre la macchina sta infondendo espresso o montando il latte. La manopola di controllo (5) dovrebbe essere in posizione "0" prima di rimuovere il portafiltro (7) per preparare altre tazze di espresso. Se è necessario aggiungere ancora acqua al serbatoio, portare la manopola di controllo (5) in posizione "0" e spegnere la macchina premendo il pulsante di accensione sul lato della macchina facendo spegnere la spia blu.
2. Se l'espresso non scorre dal portafiltro (7) (sgocciola solo lentamente), il setaccio è bloccato. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Controllare che il caffè non sia macinato troppo fine, vedere il capitolo 5a.
3. Fare attenzione quando si rimuove il portafiltro (7). Le parti in metallo possono essere molto calde. Potrebbero anche essere acqua calda che galleggia sopra il caffè in fondo. Tenere il portafiltro (7) solo dalla maniglia e smaltire i macinati di caffè infuso usando la protezione per il pollice (Fig. 5).
4. Se il vapore non viene rilasciato dall'asta di montatura, il montalatte è bloccato. Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Pulire l'asta di montatura (10) come descritto nel capitolo 8b.
5. Per farsi che la propria macchina funzioni correttamente di volta in volta, pulire l'asta di montatura (10), il manicotto e la punta dopo ciascun uso come descritto.

4 Uso e funzionamento

4.1 Prima del primo utilizzo

Dopo avere disimballato con attenzione la macchina per espresso, lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda insaponata e sciacquare a fondo. Acquisire familiarità con l'apparecchio e leggere il manuale delle istruzioni. Inserire il cavo di alimentazione nella presa elettrica seguendo le istruzioni di sicurezza. Accendere la macchina premendo il pulsante di alimentazione (Fig. 1, K) sul lato della macchina.

Il pulsante di alimentazione di accende in blu costante mentre la spia dell'indicatore sulla manopola di controllo (5) (fig.1, E) inizia a lampeggiare, indicando che la macchina si sta riscaldando.

Sciacquare i componenti interni prima di preparare l'espresso. Riempire il serbatoio dell'acqua

e pompate un po' d'acqua nella testa di infusione (6) e l'asta di montaggio (10). Seguire la procedura nel capitolo 4 "Riscaldamento di componenti interni e tazze" per sciacquare la macchina prima del suo primo uso.

4.2 Riempimento del serbatoio dell'acqua

Rimuovere il serbatoio dell'acqua sollevandolo dalla maniglia. Aprire il coperchio e riempire il serbatoio con acqua dolce e a bassa temperatura tra i segni MIN e MAX.

Chiudere il coperchio e sostituire il serbatoio dell'acqua spingendo con forza, per assicurarsi che il serbatoio sia ben innestato.

4.3 Pannello di controllo

4.3.1 Pulsante di accensione

Il pulsante di accensione sul lato della macchina accende e spegne la macchina. Quando la macchina è attiva, la spia dell'indicatore sulla manopola di controllo (5) inizia a lampeggiare in rosso, indicando che la macchina sta riscaldando il sistema di riscaldamento. Il tempo di riscaldamento iniziale è inferiore a un minuto a normale temperatura ambiente. Quando la spia dell'indicatore si illumina in blu stabile, i

4 Uso e funzionamento

componenti interni sono riscaldati e pronti per preparare il caffè. Per spegnere la macchina, assicurare che la manopola di controllo (5) sia in posizione "0" e premere il pulsante di accensione sul lato della macchina per spegnerla.

4.3.2 Manopola di controllo

La manopola di controllo (5) ha tre posizioni:

Posizione	Simbolo	Spiegazione
Sinistra		preparazione del caffè
Centrale		standby, infusione e vapore si arrestano
Destra		produzione di vapore attraverso il montalatte



Durante l'infusione o la preparazione al vapore, la spia dell'indicatore può spegnersi, cambiare colore o lampeggiare, specificando che il sistema di riscaldamento è attivo e mantiene la temperatura corretta per tali operazioni.



Girare la manopola di comando in posizione "0" prima di spegnere la macchina.

4.3.3 Scaldare i componenti interni e le tazze

Riscaldare tutti i componenti interni nell'apparecchiatura e le tazze prima di preparare l'espresso. Questa breve procedura aggiunge 10°C - 15° F alla prima tazza di espresso.

1. Riempire il serbatoio con acqua dolce e fresca come descritto nel capitolo

4 Uso e funzionamento

- Assicurarsi che la manopola di controllo (5) sia in posizione "O".
- Accendere la macchina premendo il pulsante di accensione sul lato della macchina. La spia dell'indicatore sulla manopola di controllo (5) inizia a lampeggiare in rosso quando la macchina inizia a riscaldarsi.
- Collocare il setaccio dentro il portafiltro (7) (senza caffè). Vedere la Fig. 3 per una corretta collocazione del setaccio.
- Assicurarsi che la protezione del pollice non copra il setaccio.
- Allineare il portafiltro (7) su "**INSERIRE**" sul lato sinistro della testa di infusione (6), spingendo il portafiltro (7) verso l'alto. Girare con fermezza il portafiltro (7) a destra verso "**BLOCCO**" al centro della testina di infusione, fino a che non è ben serrato.



All'inizio potrebbe non essere possibile girare il portafiltro (7) nella posizione "**BLOCCO**". Assicurarsi che il portafiltro (7) sia collocato in modo saldo. Nel corso del tempo, il portafiltro (7) può essere spostato più vicino alla posizione "**BLOCCO**".

- Collocare uno o due tazze di espresso sotto il portafiltro (7). Una volta che la spia dell'indicatore si illumina in blu fisso, la macchina è pronta per l'infusione del caffè.
- Girare la manopola di comando a sinistra verso l'icona "Tazza". L'acqua calda sarà pompata attraverso il portafiltro (7) nelle tazze.
- Girare la manopola di comando al centro verso la posizione "O" per arrestare il flusso di acqua calda.

4 Uso e funzionamento



ATTENZIONE:

Non lasciare la macchina incustodita durante l'infusione o la preparazione al vapore. Riportare sempre la manopola di comando alla posizione centrale verso la posizione "0" per arrestare l'infusione.

10. Svuotare le tazze e rimuovere il portafiltro (7). Tutte le parti sono ora preriscaldate.

SUGGERIMENTO!

Collocare le tazze di espresso al rovescio sulla piattaforma riscaldante (4) della parte superiore della macchina. Quando la macchina è stata attiva per circa 15 minuti, la piattaforma di riscaldamento sarà riscaldata e può essere usata per preriscaldare le tazze anziché usare acqua calda dalla macchina.

5 Preparazione

5.1 Preparazione dell'espresso

5.1.1 Selezionare la macinatura del caffè

Questo è un passaggio importante nel processo di preparazione dell'espresso perché il caffè macinato fine deve avere una consistenza uniforme.

- La corretta macinatura dovrebbe essere simile a sale.
- Se la macinatura è troppo fine, l'acqua non scorre attraverso il caffè e farà sì che la pressione nella macchina sia troppo elevata. Questi macinati hanno l'aspetto di polvere e al tatto sembrano farina quando strofinati tra le dita.
- Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua scorre attraverso il caffè troppo velocemente, impedendo una estrazione ottimale dell'aroma. Suggerimento! Assicurarsi di usare un macinatore di qualità per una consistenza uniforme. I macinatori per caffè a lame per l'infusione dell'espresso perché la macinatura non è uniforme.

- Se si stanno avendo problemi con il gusto (amaro, acido, poco estratto, ecc.), regolare la dimensione della macinatura del caffè e/o cambiare marca o tostatura del chicco di caffè intero.

5.1.2 Preparazione della macchina per infusione

1. Assicurarsi che la spia di illuminazione sia illuminata in blu fisso e che la manopola di controllo (5) sia in posizione "O".
2. Accertarsi che nel serbatoio dell'acqua ci sia acqua e che le tazze siano preriscaldate come descritto nei capitolo precedente.
3. Assicurarsi che il vassoio di sgocciolamento (9) e la griglia del vassoio di sgocciolamento (8) siano correttamente situati sull'unità.

5 Preparazione

5.1.3 Riempire e inserire il portafiltro

1. Selezionare dai due setacci (14-15) in dotazione alla macchina a seconda della quantità di tazze che si desidera preparare (1 o 2 tazze).
2. Collocare il setaccio nel portafiltro (7) e accertarsi che poggia a livello.
3. Riempire il setaccio selezionato con caffè fresco macinato fine. Pulire il caffè in eccesso dal bordo del portafiltro (7). Ciò assicura una collocazione stabile sotto la testina di infusione.
4. Tamponare o comprimere il caffè usando il lato piatto di paletta/pestello (13). Non riempire troppo il setaccio. Ciò potrebbe causare ostruzioni o fuoriuscite.
5. Posizionare il portafiltro (7) sotto la testa di infusione e allineare il portafiltro (7) su **"INSERIRE"** spingendo il portafiltro (7) verso l'alto. Girare in modo fermo il portafiltro (7) a destra verso **"BLOCCO"** fino a che non è ben serrato.

5.1.4 Infusione dell'espresso



Se si sta pianificando di preparare il cappuccino, fare riferimento alla sezione successiva "Preparare il cappuccino" dopo avere letto "Preparare l'espresso".

1. Dopo avere preparato la macchina e il caffè macinato come descritto nelle sezioni precedenti, si è pronti all'infusione dell'espresso.
2. Collocare 1 o 2 tazze piccole sotto il portafiltro (7). Per preparare due tazze alla volta, si possono collocare le tazze sotto il portafiltro (7) assicurandosi che ciascuna di esse sia direttamente sotto uno dei due getti.

5 Preparazione

- Una volta che la spia dell'indicatore al centro della manopola di controllo (5) si illumina in blu fisso, la macchina è riscaldata alla temperatura corretta. Ruotare la manopola di controllo (5) a sinistra verso l'icona "Tazza" per iniziare l'infusione. Si può sentire il rumore della pompa per un po' quando i grani sono preinfusi con l'acqua. Quindi, dopo una breve pausa, l'espresso inizia a scorrere nelle tazze.
- Quando la tazza è piena al livello desiderato, riportare la manopola di controllo (5) alla posizione "0". Tenere la tazza sotto il getto per pochi altri secondi per assicurarsi che l'espresso sia sgocciolato.



ATTENZIONE: La macchina deve essere spenta manualmente. Non lasciare il dispositivo privo di supervisione quando è in infusione. È necessario arrestare manualmente il processo di infusione. Ciò consente di evitare fuoriuscite, versamenti e potenziali infortuni e danni.

5 Preparazione



Dopo che l'espresso è stato infuso, la macchina crea automaticamente un po' di vapore e spinge l'acqua rimanente dalla pompa nel vassoio di sgocciolamento. Ciò garantisce che nel sistema di riscaldamento non ci sarà acqua residua. Dopo avere preparato alcune tazze di espresso, estrarre con attenzione il vassoio di sgocciolamento dalla macchina, svuotare e sostituire.

5. Dopo che la macchina si è raffreddata, rimuovere con attenzione il portafiltro (7) dalla testa di infusione (6) tenendolo per la maniglia e tirando a sinistra. Usare la protezione per il pollice per assicurare il setaccio nel portafiltro (7), girare al rovescio il portafiltro (7) per svuotare. Sciacquare il setaccio e il portafiltro (7).
6. Se si desidera preparare altro caffè espresso, ripetere il processo. Aggiungere caffè macinato fresco nel setaccio come descritto nel capitolo 5c, "Riempire e inserire il portafiltro (7)", bloccare il portafiltro (7) sotto la testa di infusione (6) e seguire le istruzioni per infondere nuovamente l'espresso (elementi 2-5 di questa sezione).
7. Una volta preparata la quantità desiderata di espresso, assicurarsi che la manopola di controllo (5) sia in posizione "O" e spegnere la macchina premendo il pulsante di accensione sul lato della macchina. Prima di rimuovere le parti e gli accessori prima della pulizia, lasciare sempre raffreddare il dispositivo.
8. Per le istruzioni sulla pulizia, fare riferimento al capitolo 8.

5 Preparazione



ATTENZIONE: Le parti in metallo del portafiltro (7) possono essere molto calde. Fare sempre attenzione quando si maneggia la macchina e le parti rimovibili. Assicurarsi di usare la protezione per il pollice quando si eliminano i macinatti. Raffreddare queste parti facendole scorrere sotto acqua fredda.

5.1.5 Preparare il cappuccino

Il cappuccino è la combinazione di uno o due caffè espresso con una quantità pari o superiore di latte caldo e latte montato. (Per preparare il latte vedere il capitolo 7).



Quando si monta, il setaccio e il portafiltro (7) devono essere in posizione "**BLOCCO**". Per i migliori risultati, iniziare sempre con latte fresco freddo (ca. 34°F).

5 Preparazione



Non usare un bricco che è stato appena lavato in acqua calda. Raccomandiamo anche di usare un termometro per bevande per preparare il miglior latte montato e al vapore. La temperatura finale ideale per il latte montato o al vapore è compresa tra 140°F e 165°F. Ogni tipo di latte può essere usato durante la montatura. Il latte intero produce una buona microschiuma (piccole bolle) mentre il latte magro e senza grassi produce bolle grandi nella montatura. Il latte non di origine animale non tiene bene la montatura ma può essere lavorato al vapore o riscaldato per le bevande a base di latte.

5.1.6 Montare il latte

1. Per prima cosa preparare l'espresso in una tazza grande e preriscaldata come descritto nel capitolo 5d, "Preparazione dell'espresso".
2. Riempire un bricco di ceramica o acciaio inox a metà con latte freddo e mettere da parte.
3. Prima di montare, si consiglia di scaricare l'asta di montatura (10) per eliminare eventuale acqua calda. Posizionare una tazza sotto l'asta di montatura (10) (o girare l'asta direttamente nel vassoio di sgocciolamento). Quando la spia dell'indicatore è blu fisso, girare la manopola di comando a destra verso l'icona "Vapore". La spia dell'indicatore lampeggia per 5-8 secondi mentre l'acqua viene estratta dall'asta. Una volta espulsa l'acqua, la spia dell'indicatore diviene blu, e il vapore è prodotto dall'asta di montatura (10). Girare la manopola di controllo (5) sulla posizione "O". La spia dell'indicatore è ora illuminata in rosso indicando che la macchina è pronta a montare/preparare al vapore il latte.

5 Preparazione

4. Prendere la brocca del latte freddo e immergere l'asta di montatura (10) (con manicotto di montatura in posizione) a circa due terzi nel latte all'interno della brocca. Assicurarsi che il manicotto di montatura non colpisca il fondo del bricco durante la montatura.
5. Con l'asta di montatura (10) immersa nel latte, girare la manopola di comando a destra verso l'icona "Vapore".
6. Il vapore inizia a uscire dall'asta di montatura (10) rilasciando vapore caldo nel latte. Durante la montatura la pompa della macchina emetterà dei rumori intermittenti indicando che l'acqua viene pompata attraverso il sistema di riscaldamento per essere convertita in vapore.



ATTENZIONE:

Per evitare di versare il latte caldo, non lasciare che l'apertura dell'asta di montatura (10) vada sopra la superficie del latte. Tenere l'asta di montatura (10) immersa nel latte durante l'intero processo di montatura.



ATTENZIONE:

Non rimuovere l'asta di montatura (10) dal latte mentre la manopola di comando è in posizione "Vapore". Girare sempre la manopola di comando in posizione "0" prima di rimuovere l'asta di montatura (10) dal latte altrimenti il latte potrebbe essere versato.

5 Preparazione



Durante l'infusione o la preparazione al vapore, la spia dell'indicatore può spegnersi, cambiare colore o lampeggiare, specificando che il sistema di riscaldamento è attivo e mantiene la temperatura corretta per tali operazioni.

- Quando il latte ha raddoppiato il volume o se si sta usando un termometro per bevande, quando il latte ha raggiunto 165°F (68°C), girare la manopola di controllo (5) in posizione "0".



Pulire con attenzione l'asta di montatura (10) e il manicotto di montatura con un panno asciutto subito dopo la lavorazione a vapore per evitare l'accumulo del latte. Evitare il contatto con le superfici calde.

- Versare il latte montato nell'espresso preparato, ora il cappuccino è pronto. Addolcire e aggiungere gli ingredienti desiderati come sciroppo aromatico, estratti o polvere/ spezie di cacao.

5 Preparazione



Dopo la montatura, raccomandiamo di lasciare raffreddare la macchina per almeno 5 minuti prima di preparare nuovamente l'espresso. Questo consente alla macchina di raffreddarsi dalla temperatura di bollitura alla corretta temperatura di infusione dell'espresso. Se la spia dell'indicatore è rossa, si può girare la manopola di controllo (5) a sinistra per fare scorrere l'acqua dal portafiltro. Ciò raffredda il sistema per consentire la preparazione dell'espresso dopo il vapore. Se verranno preparati più cappuccini, preparare tutti gli espresso prima in tazze calde e quindi montare il latte.

9. Seguire le istruzioni al punto 3 precedente per scaricare l'asta di montatura (10) e fare scorrere ogni residuo di latte dall'asta e dalla punta di montatura. È importante pulire correttamente l'asta di montatura (10) e la punta di montatura e lavare il manicotto di montatura dopo ciascun uso per far sì che funzioni correttamente. (Vedere il capitolo 8b)
10. Spegnerne la macchina premendo il pulsante di alimentazione sul lato della macchina. Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina.

5 Preparazione



ATTENZIONE:

Dopo avere montato o preparato al vapore il latte, l'asta di montatura (10), la punta di montatura e il manicotto di montatura sono **MOLTO CALDI!** Non toccare le parti in metallo! Per evitare potenziali infortuni, assicurarsi sempre che tutte le parti siano raffreddate completamente prima di maneggiarle.

5.1.7 Preparare bevande a base di latte

Una bevanda a base di latte è la combinazione di uno o due espresso con una quantità pari o superiore di latte caldo al vapore poco o per nulla montato. Senza il manicotto di montatura, l'asta di montatura (10) genera vapore senza montare il latte. Rimuovere il manicotto di montatura quindi procedere con la lavorazione al vapore del latte come descritto nel capitolo 6. Versare il latte caldo al vapore sopra l'espres-

so. Seguire le fasi 9 e 10 precedente nel capitolo 6, "Preparare il cappuccino" per pulire e spegnere la macchina.



ATTENZIONE:

Dopo avere montato o preparato al vapore il latte, l'asta di montatura (10) e la punta di montatura sono **MOLTO CALDE!** Non toccare le parti in metallo! Per evitare potenziali infortuni, assicurarsi sempre che tutte le parti siano raffreddate completamente prima di maneggiarle.

6 Pulizia e manutenzione della macchina

6.1 Pulizia quotidiana

1. Assicurarsi che la manopola di controllo (5) sia in posizione "0" e la macchina sia spenta premendo il pulsante di accensione sul lato della macchina facendo spegnere la spia blu. Scollegare il cavo dalla presa elettrica e lasciare raffreddare le parti prima di pulire.
2. Rimuovere e lavare il manicotto di montatura (Fig. 4) e pulire l'asta di montatura (10) con un panno umido.
3. Il serbatoio dell'acqua, i setacci e il vassoio di sgocciolamento possono essere lavati in una soluzione di acqua calda e sapone liquido delicato.



ATTENZIONE:

Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido né collocare in lavastoviglie.



Non utilizzare mai detergenti abrasivi, spugne in lana d'acciaio o altri materiali abrasivi per pulire la macchina.

6.2 Pulizia dell'asta di montatura

Si raccomanda di scaricare (capitolo 6, punto 3) e pulire l'asta di montatura (10) con un panno umido ogni volta dopo la montatura o la preparazione al vapore del latte per impedire l'accumulo. Pulire a fondo l'asta di montatura (10) prima di spegnere la macchina per assicurare che sia ben pulita.

1. Tirare in basso il manicotto di montatura nero e fuori dall'asta di montatura (10) e pulire sotto acqua calda corrente.
2. Riempire una tazza con un po' d'acqua e immergere l'asta da montatura.
3. Girare la manopola di comando a destra verso l'icona "Vapore" e lasciare passare il vapore per alcuni secondi.

6 Pulizia e manutenzione della macchina

4. Girare la manopola di controllo (5) verso il centro alla posizione OFF "0".
5. Usare un panno per asciugare l'asta di montatura (10) e sostituire il manicotto di montatura nero, assicurandosi che sia spinto nell'asta di montatura (10).
6. Se è molto ostruita, la punta di montatura può essere svitata e immersa in acqua calda insaponata per circa 30 minuti. Una volta completamente immerso, sciacquare con attenzione sotto acqua corrente.



ATTENZIONE:

L'asta di montatura (10), la punta di montatura e il manicotto di montatura possono essere **MOLTO CALDI!** Per evitare potenziali lesioni, assicurarsi sempre che le parti siano raffreddate completamente prima di maneggiarle.



Se dall'asta di montatura (10) non fuoriesce vapore, del latte indurito blocca il suo percorso. Girare la manopola di controllo (5) alla posizione "0". Rimuovere il setaccio di montatura nero e usare con attenzione un ago per fare fuoriuscire il residuo di latte dall'apertura della punta di montatura per rimuovere ogni blocco, quindi ricominciare a lavorare a vapore.



Per far sì che la macchina funzioni correttamente di volta in volta, pulire l'asta di montatura (10), il manicotto e la punta dopo ciascun uso come descritto.

6 Pulizia e manutenzione della macchina

6.3 Decalcificare

Quando si prepara un espresso, usare sempre acqua fredda e pulita. Utilizzando acqua minerale o filtrata si rallenta l'accumulo di calcio. Raccomandiamo di decalcificare la macchina dopo 100-200 utilizzazioni o almeno 2-3 mesi.

- Quando si usano agenti decalcificanti è importante seguire le istruzioni. È possibile anche utilizzare la soluzione di pulizia Capresso, disponibile su www.capresso.com. Dissolvere 1 confezione di soluzione per pulizia Capresso in circa un litro d'acqua e aggiungere al serbatoio per l'acqua.



Non usare aceto perché ciò ridurrà sensibilmente la durata di vita della guarnizione all'interno della testa di infusione (6).

6.3.1 Decalcificare la testa di infusione

1. Rimuovere il portafiltro (7).
2. Per i migliori risultati svitare lo schermo all'interno della testa di infusione (6). Pulire i residui di caffè con un panno umido.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua con una soluzione disincrostante.
4. Collocare una ciotola di grandi dimensioni sotto la testa di infusione (6).
5. Premere il pulsante di alimentazione sul lato della macchina e girare la manopola di comando a sinistra verso l'icona "Tazza". Consentire a 1/3 - 1/2 della soluzione di venire pompata attraverso il sistema e la testa di infusione (6).
6. Riportare sempre la manopola di comando indietro alla posizione "0" per arrestare il processo.
7. Lasciare riposare la macchina per circa 10 minuti.

6 Pulizia e manutenzione della macchina

6.3.2 Decalcificare l'asta di montatura

1. Rimuovere il manicotto del montalatte nero.
2. Riempire un bricco con 6-8 ml di acqua fredda e immergere l'asta di montatura (10) nell'acqua fredda.
3. Girare la manopola di comando a destra verso l'icona "Vapore" e lasciare passare il vapore per circa 30 secondi. Ripetere questo processo tre o quattro volte.
4. Ora far passare la soluzione decalcificante rimanente attraverso la testa di infusione (6) come descritto in precedenza.

6.3.3 Sciacquare il sistema

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquare con attenzione, quindi riempire con acqua fredda.
2. Ripetere le fasi precedenti (da 4 a 6) con acqua dolce fresca.
3. Sostituire lo schermo nella testa di infusione (6) e serrare la vite.

7 Risoluzione di problemi

7.1 Problemi, possibili cause e rimedi

Problema	Causa	Soluzione
<i>Il caffè scorre sul lato del portafiltro.</i>	Il portafiltro (7) non è correttamente inserito.	Girare la maniglia del portafiltro (7) ulteriormente a destra.
	L'orlo del setaccio non è privo di caffè macinato	Spegnere la macchina, rimuovere il supporto del portafiltro (7) e pulire i bordi del setaccio.
	Lo schermo all'interno della testa di infusione (6) è sporco.	Rimuovere lo schermo nella testa di infusione (6) rimuovendo le due viti che trattengono al suo posto lo schermo. Pulire a fondo con acqua calda, asciugare e sostituire lo schermo. Assicurarsi che le viti siano ben fissate sul retro. ATTENZIONE! CALDO.

7 Risoluzione di problemi

Problema	Causa	Soluzione
<i>Poco o nessun caffè attraverso il portafiltro.</i>	Acqua mancante nel serbatoio.	Riempire d'acqua il serbatoio.
	Lo schermo all'interno della testa di infusione (6) è bloccato.	Infondere acqua attraverso lo schermo senza portafiltro (7) inserito. Se non esce acqua, svitare lo schermo, pulire e sostituire.
	Il setaccio è bloccato.	Soluzione: Pulire il manicotto, inserire il portafiltro (7) e pompare acqua senza caffè. Se dal setaccio non esce acqua contattare il Servizio clienti per ordinare un setaccio di ricambio.
<i>L'espresso viene prodotto ma solo a gocce.</i>	Il macinato di caffè è troppo fine o pressato con troppa forza.	Non premere il caffè macinato con troppa forza. Usare una macinatura più grossa per il caffè.
	Macchina bloccata da depositi di calcio.	Disincrostare l'apparecchio. Vedere il capitolo 8c.

7 Risoluzione di problemi

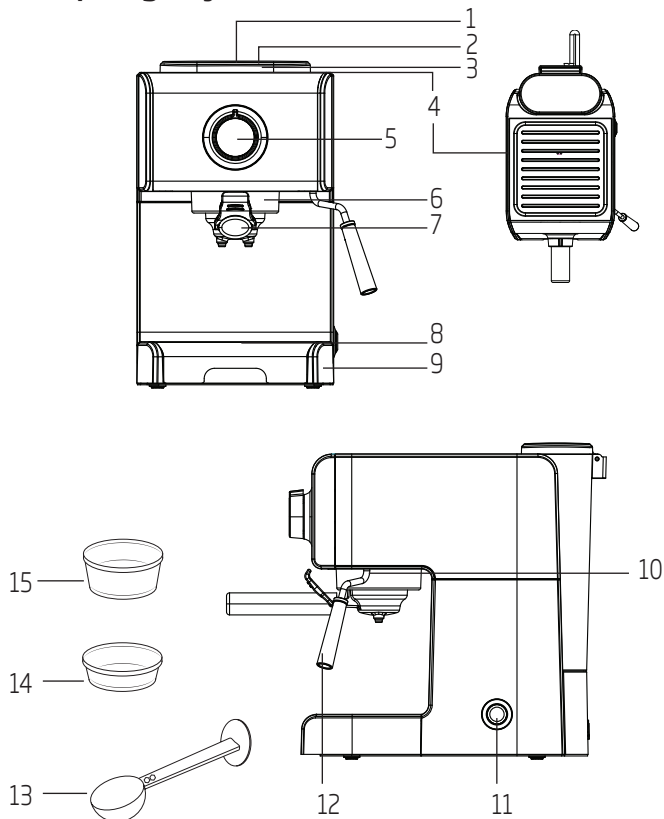
Problema	Causa	Soluzione
<i>L'espresso viene preparato troppo rapidamente.</i>	Il caffè macinato è troppo grosso.	Utilizzare una macina più fine.
	Caffè insufficiente nel setaccio.	Utilizzare più caffè macinato.
<i>Niente crema.</i>	Caffè vecchio o troppo asciutto.	Utilizzare caffè fresco.
	Caffè non spinto sufficientemente in basso. L'acqua spinge il caffè troppo rapidamente.	Premere il caffè macinato con più forza. Utilizzare una macina più fine.
	Il caffè macinato è troppo grosso.	Usare un macinacaffè conico per ottenere un caffè macinato più sottile e uniforme.
	Miscela caffè non adatta al caffè espresso.	Cambiare marca dell'espresso.

7 Risoluzione di problemi

Problema	Causa	Soluzione
<i>Niente vapore dall'asta di montatura.</i>	La punta dell'asta di montatura è bloccata.	Vedere il capitolo 8b, "Pulizia dell'asta del montalatte". Se l'asta di montatura è priva di depositi di latte secco, ma dall'asta di montatura non fuoriesce vapore, decalcificare l'asta di montatura come descritto nel capitolo 8c. Se l'apparecchio è ancora bloccato, contattare il servizio clienti, vedere il capitolo 11.
<i>Montatura insufficiente quando si monta il latte.</i>	Latte non fresco.	Utilizzare latte fresco.
	Latte non adatto.	Usare latte pastorizzato a basso contenuto di grasso. Il latte non di origine animale non si monta altrettanto bene.
	Il latte era troppo caldo sin dall'inizio.	Utilizzare il latte direttamente dal frigorifero (34°F).
	Latte da montare insufficiente.	Usare più latte freddo.

2 Twój ekspres do kawy

2.1 Opis ogólny



Wszystkie zadeklarowane wartości na produkcie oraz na ulotkach drukowanych podano na podstawie pomiarów laboratoryjnych wykonanych zgodnie z właściwymi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od sposobu użytkowania i warunków otoczenia.

2 Twój ekspres do kawy

1. Pokrywka zbiornika na wodę
2. Uchwyt zbiornika na wodę
3. Wyjmowany zbiornik na wodę
4. Płyta grzewcza
5. Pokrętko sterowania
6. Głowica do zaparzania
7. Kolba
8. Ruszt tacki ociekowej
9. Tacka ociekowa
10. Końcówka do spieniania
11. Przycisk zasilania
12. Tuleja do spieniania
13. Miarka do kawy / Ubijak
14. Sitko na 2 filiżanki
15. Sitko na 1 filiżankę

2.2 Dane techniczne

Zasilanie:

220-240 V~, 50-60 Hz

Moc: 1200 W

Zbiornik na wodę: 1,2 litra

Zastrzega się prawo do wprowadzania modyfikacji konstrukcji i danych technicznych.

3 Wskazówki dotyczące zaparzenia

- Aby wydobyć najpełniejszy smak z ziaren kawy, zalecamy stosowanie całych ziaren kawy, świeżo zmielonych przed każdym przygotowaniem espresso.
- W przygotowaniu idealnej kawy pomoże również odpowiednia woda – zimna i wolna od chloru, zapachów i innych zanieczyszczeń.
- Zmieloną kawę należy przechowywać w szczelnym pojemniku, w chłodnym i suchym miejscu, aby zachować smak. Zmielonej kawy nie należy przechowywać przez długi czas, gdyż powoduje to obniżenie walorów smakowych.
- Nie napełniać kolby i wybranego sitka do pełna. Korzystając z dołączonej miarki, należy zastosować jedną płaską łyżkę mielonej kawy na porcję espresso.
- Jeśli urządzenie nie było użytkowane przez ponad 5 kolejnych dni, należy je przepłukać i osuszyć zbiornik na wodę.
- Przed wyjęciem zbiornika na wodę w celu napełnienia lub opróżnienia należy każdorazowo wyłączyć urządzenie.
- Urządzenie należy stawiać na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
- Aby zapewnić optymalną temperaturę espresso, zalecamy wstępne ogrzanie filiżanek.
- Przed parzeniem kolbę należy odwrócić możliwie jak najmocniej w prawo, żeby się nie poluzowała w wyniku działania wysokiego ciśnienia.



PRZESTROGA:

Aby uniknąć oparzeń i/lub innych urazów spowodowanych przez gorącą parę i wodę lub uszkodzenia maszyny:

3 Wskazówki dotyczące zaparzania

1. Nigdy nie należy wyjmować naczyń na wodę lub kolby podczas parzenia espresso lub spieniania mleka. Pokrętko sterowania powinno znajdować się w pozycji „0” przed wyjęciem kolby w celu przygotowania kolejnych filiżanek espresso. Jeśli istnieje konieczność dodania większej ilości wody do zbiornika, należy ustawić pokrętko sterowania w pozycji „0” i wyłączyć maszynę, naciskając przycisk zasilania z boku maszyny tak, aby zgasło niebieskie światło.
2. Jeśli kawa nie wypływa z kolby (a tylko bardzo wolno kapie), oznacza to, że sitko jest zatkane. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Sprawdzić, czy kawa nie jest zbyt drobno zmielona, rozdział 5a.
3. Zachować ostrożność podczas wyjmowania kolby. Metalowe części mogą nadal być bardzo gorące. Nad zmieloną kawą może również znajdować się woda. Kolbę należy chwycić wyłącznie za uchwyt, a fusy należy wyrzucić, korzystając z ostony na kciuk.
4. Jeśli para nie zostanie uwolniona z końcówki spieniącej, oznacza to, że spieniacz jest zatkany. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Wyczyścić końcówkę do spieniania zgodnie z opisem w rozdziale 8b.
5. Aby zapewnić bezawaryjną pracę urządzenia, należy czyścić tuleję i końcówkę do spieniania po każdym użyciu.

4 Obsługa i eksploatacja

4.1 Przed pierwszym użyciem

Po ostrożnym rozpakowaniu ekspresu do kawy należy umyć wszystkie wyjmowane części ciepłą wodą z mydłem i dokładnie je wypłukać. Zaznajomić się z urządzeniem i przeczytać podręcznik obsługi. Podłączyć przewód zasilający do uziemionego gniazdka zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa. Włączyć maszynę, naciskając przycisk zasilania (11) z boku urządzenia.

Przycisk zasilania będzie świecić na niebiesko stałym światłem, podczas gdy wskaźnik na pokrętle sterowania (5) będzie mrugać, wskazując, że maszyna się nagrzewa.

Przepłukać składniki wewnętrzne przed przygotowaniem espresso. Napełnić zbiornik na wodę

i przepompować 100–200 ml przez głowicę do zaparzania (6) i końcówkę do spieniania (10). Postępować według procedury opisanej w rozdziale 4 „Nagrzewanie komponentów wewnętrznych i filizanek”, aby przepłukać maszynę przed pierwszym użyciem.

4.2 Napełnianie zbiornika wody

Wyjąć zbiornik wody, podnosząc go w górę za uchwyt. Otworzyć pokrywę i napełnić zbiornik na wodę świeżą, zimną wodą na poziomie pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX. Zamknąć pokrywę i odstawić zbiornik na wodę na miejsce, wpychając go w dół zdecydowanym ruchem, aby zapewnić jego prawidłowe ustawienie.

4.3 Panel sterowania

4.3.1 Przycisk zasilania

Przycisk zasilania z boku urządzenia służy do włączania i wyłączania ekspresu do kawy. Po włączeniu urządzenia lampka wskaźnika na pokrętle sterowania zacznie migać na czerwono, wskazując, że system podgrzewania urządzenia się nagrzewa. W normalnej temperaturze pokojowej czas nagrzewania wynosi niecałą minutę. Kiedy lampka wskaźnika zacznie się palić stałym niebieskim światłem, oznacza to, że składniki wewnętrzne są podgrza-

4 Obsługa i eksploatacja

ne i gotowe do parzenia kawy. Aby wyłączyć maszynę, należy ustawić pokrętko sterowania w pozycji „0” i nacisnąć przycisk zasilania z boku urządzenia.

4.3.2 Pokrętko sterowania

Pokrętko sterowania można ustawić w trzech pozycjach:

Pozycja	Symbol	Objaśnienie
Lewa strona		parzenie kawy
Środek		tryb gotowości, zatrzymanie parzenia i produkcji pary
Prawa strona		produkcja pary przez spieniacz



Podczas parzenia kawy i produkcji pary lampka wskaźnika w pokrętkle sterowania może zacząć migać lub zmienić kolor, wskazując, że system nagrzewania jest wyłączony i utrzymuje właściwą temperaturę parzenia lub produkcji pary.



Przed wyłączeniem maszyny pokrętko sterowania powinno zawsze znajdować się w pozycji „0”.

4 Obsługa i eksploatacja

4.3.3 Nagrzewanie komponentów wewnętrznych i filiżanek

Przed przygotowaniem kawy ważne jest wstępne nagrzanie wszystkich komponentów wewnętrznych i filiżanek. Ta krótka procedura umożliwi podgrzanie pierwszej filiżanki kawy ok. 5,5–8,5°C (10–15°F).

1. Napełnić zbiornik na wodę świeżą, zimną wodą, jak opisano w rozdziale
2. Upewnić się, że pokrętło sterowania znajduje się w pozycji „0”.
3. Włączyć przycisk zasilania znajdujący się z boku urządzenia. Lampka wskaźnika na pokrętle sterowania zaczyna migać na czerwono, kiedy maszyna zaczyna się nagrzewać.
4. Umieścić sitko w kolbie (bez kawy) Prawidłową pozycję sitka pokazano na rys. 3.
5. Upewnić się, że osłona kciuka nie zakrywa sitka.

6. Wyrównać kolbę z napisem „**INSERT**” z lewej strony głowicy do zaparzania, jednocześnie podnosząc kolbę w górę. Obrócić kolbę zdecydowanym ruchem w prawo w stronę napisu „**LOCK**” na środku głowicy do zaparzania, tak aby była stabilnie zamocowana.



Na początku może nie być możliwe obrócenie pokrętła do pozycji „**LOCK**”. Należy się upewnić, że kolba (7) została stabilnie zamocowana. Z czasem kolbę będzie można przesunąć bliżej pozycji „**LOCK**”.

7. Umieścić jedną lub dwie filiżanki po kolbę. Kiedy lampka wskaźnika zacznie się palić ciągłym niebieskim światłem, urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.
8. Obrócić pokrętło sterowania w lewo do „ikony filiżanki”. Gorąca woda zostanie przepompowana przez kolbę do filiżanek.

4 Obsługa i eksploatacja

- Obrócić pokrętkę sterowania do środka w kierunku „0”, aby zatrzymać przepływ gorącej wody.



PRZESTROGA:

Podczas zaparzania lub produkcji pary nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Pokrętkę sterowania należy obrócić z powrotem do środka w kierunku „0”, aby zatrzymać proces parzenia.

- Opróżnić filiżanki i wyjąć kolbę. Wszystkie elementy są teraz wstępnie podgrzane.
WSKAZÓWKA! Filiżanki umieszczane na płycie grzewczej należy odwrócić górą do dołu. Po ok. 15 minutach od włączenia maszyny płyta grzewcza nagrzej się i można jej będzie użyć do wstępnego podgrzania filiżanek zamiast gorącej wody z maszyny.

5 Przygotowanie

5.1 Przygotowanie kawy

5.1.1 Wybór stopnia zmielenia kawy

Jest to ważny element procesu parzenia kawy, gdyż drobno zmielona kawa musi mieć jednolitą konsystencję.

- Prawidłowo zmielona kawa powinna wyglądać jak sól.
- Jeśli kawa jest zmielona zbyt drobno, woda nie będzie przepływać przez kawę i ciśnienie wewnątrz urządzenia nadmiernie wzrośnie. Taka kawa wygląda jak proszek i ma konsystencję mąki, kiedy pociera się ją między palcami.
- Jeśli kawa jest zmielona zbyt grubo, woda przepływa przez nią zbyt szybko, nie wyciągając z niej pełnego aromatu. Wskazówka! Należy stosować młynek ścierny do kawy wysokiej jakości, aby zapewnić jednolite zmielenie kawy. Młynki z łopatkami nie są zalecane, gdyż nie zapewniają one jednolitego mielenia kawy.

- W przypadku problemów ze smakiem (gorzka, kwaśna, o słabym smaku itp.) należy wyregulować stopień zmielenia kawy i/lub zmienić markę bądź sposób wypalania kawy ziarnistej.

5.1.2 Przygotowanie urządzenia do parzenia kawy

1. Upewnić się, że pokrętko sterowania świeci stałym niebieskim światłem, a pokrętko sterowania znajduje się w pozycji „O”.
2. Należy się upewnić, że w zbiorniku znajduje się dostateczna ilość wody oraz że filiżanki zostały wstępnie podgrzane zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.
3. Sprawdzić, czy tacka ociekowa (9) i ruszt tacki ociekowej (8) zostały prawidłowo umieszczone na urządzeniu.

5 Przygotowanie

5.13 Napełnianie i wkładanie kolby

1. Wybrać jedną z dwóch tulei (14-15) znajdujących się w zestawie, w zależności od liczby filiżanek kawy, które mają zostać przygotowane (1 lub 2).
2. Umieścić sitko w kolbie i upewnić się, że jest ono wyrównane z kolbą. (Rys. 3)
3. Napełnić wybrane sitko świeżą, drobno zmieloną kawą. Zebrać nadmiar kawy z brzegu kolby. Zapewni to odpowiednie dopasowanie pod głowicą do zaparzania.
4. Ubić lub ścisnąć kawę za pomocą płaskiej strony miarki do kawy/ubijaka (13). Nie napełniać sitka nadmiernie. Może to spowodować zapychanie lub przelewanie się kawy.

5. Umieścić kolbę pod głowicą do zaparzania i wyrównać ją z napisem „**INSERT**” z lewej strony głowicy zaparzania, jednocześnie podnosząc kolbę w górę. Obrócić kolbę zdecydowanym ruchem w prawo w stronę napisu „**LOCK**”, tak aby była stabilnie zamocowana.

5.1.4 Parzenie kawy



Informacje dotyczące przygotowywania cappuccino znajdują się w kolejnym punkcie „Przygotowywanie cappuccino”.

1. Po przygotowaniu urządzenia i zmieleniu kawy zgodnie z opisem w poprzednich punktach można zacząć parzyć espresso.
2. Umieścić 1 lub 2 małe filiżanki pod kolbą. Aby jednocześnie zaparzyć dwie filiżanki, można umieścić filiżanki pod kolbą, tak aby każda z nich znajdowała się bezpośrednio pod jednym z dwóch dzióbeków.

5 Przygotowanie

3. Kiedy lampka wskaźnika na środku pokrętki sterowania zacznie się palić ciągłym niebieskim światłem, urządzenie ma odpowiednią temperaturę do parzenia kawy. Obrócić pokrętkę sterowania w lewo do „ikony filiżanki”, aby rozpocząć proces parzenia. Przez chwilę słychać pompę, kiedy kawa jest moczona wodą. Następnie, po krótkiej przerwie, espresso zaczyna napełniać filiżankę(-i).
4. Po napełnieniu filiżanki do pożądanego poziomu pokrętkę sterowania należy obrócić z powrotem do środka w kierunku „0”. Filiżankę(-i) należy pozostawić pod dzióbkami jeszcze przez kilka sekund, aby cała kawa zdążyła spłynąć.



PRZESTROGA:

Urządzenie trzeba wyłączyć ręcznie. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas parzenia. Proces parzenia należy zatrzymać ręcznie. Pozwala to uniknąć przelewania lub rozlania się kawy oraz potencjalnych zagrożeń i szkód.



Po zaparzeniu kawy urządzenie automatycznie wygeneruje nieco pary i wypchnie pozostałą wodę z pompy na tackę ociekową. Dzięki temu woda nie zostanie w systemie podgrzewania. Po przygotowaniu kilku filiżanek espresso należy ostrożnie wyjąć tackę ociekową z maszyny, opróżnić ją i wymienić.

5 Przygotowanie

- Po wystygnięciu urządzenia należy ostrożnie wyjąć kolbę z głowicy do zaparzania, trzymając ją za uchwyt i ciągnąc w lewo. Za pomocą osłony kciuka w celu zabezpieczenia sitka kolby obrócić kolbę do góry nogami, aby ją wypróżnić (rys. 5). Przepłukać sitko i kolbę wodą.
- Aby zaparzyć kolejną filiżankę espresso, powyższy proces należy powtórzyć. Dodać świeżo zmielonych ziaren kawy do sitka zgodnie z opisem w rozdziale 5c („Napełnianie i wkładanie kolby”), zablokować kolbę pod głowicą do zaparzania i postępować według instrukcji parzenia espresso (pozycje 2-5 z tego punktu).
- Po przygotowaniu pożądanej ilości espresso należy ustawić pokrętko sterowania w pozycji „0” i nacisnąć przycisk zasilania z boku urządzenia. Przed wyjęciem elementów i akcesoriów do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Instrukcje czyszczenia znajdują się w rozdziale 8.



PRZESTROGA:

Metalowe części kolby mogą nadal być bardzo gorące. Należy zachować ostrożność podczas obsługi urządzenia i przenoszenia części ruchomych. Należy korzystać z osłony kciuka (rys. 5) podczas usuwania fusów. Części należy schłodzić pod zimną bieżącą wodą.

5.1.5 Przygotowywanie cappuccino

Cappuccino to połączenie jednej lub dwóch porcji espresso z równą lub większą ilością gorącego mleka i mlecznej piany. (Sposób przygotowania latte opisano w rozdziale 7).

5 Przygotowanie



Podczas spieniania sitko i kolba (7) powinny znajdować się w pozycji „**LOCK**”. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze rozpocząć od świeżego i zimnego mleka (w temp. ok. 1°C).

3. Przed przystąpieniem do spieniania zaleca się usunięcie gorącej wody z końcówki do spieniania. Umieścić filiżankę pod końcówką do spieniania (lub obrócić ją bezpośrednio w stronę tacki ociekowej). Kiedy lampka wskaźnika zacznie się świecić stałym światłem, obrócić pokrętko sterowania w prawo do „ikony filiżanki”. Lampka wskaźnika miga na czerwono przez 5–8 sekund, kiedy woda jest usuwana z końcówki. Po usunięciu wody lampka wskaźnika zaczyna świecić na niebiesko, a końcówka do spieniania (10) zaczyna wytwarzać pianę. Obrócić pokrętko sterowania z powrotem do środka w kierunku pozycji „**O**”. Lampka wskaźnika świeci teraz na czerwono, wskazując, że maszyna jest gotowa do spieniania mleka / podgrzewania mleka parą.

5.1.6 Spienianie mleka

1. Najpierw należy przygotować espresso w dużej, wstępnie podgrzanej filiżance, zgodnie z opisem w rozdziale 5d „Przygotowywanie espresso”.
2. Napełnić do połowy mały dzbanek ceramiczny lub ze stali nierdzewnej zimnym mlekiem i odstawić.

5 Przygotowanie

4. Zanurzyć końcówkę do spieniania w dzbanku z zimny mlekiem (z nałożoną tuleją do spieniania) do głębokości 2/3 poziomu mleka w dzbanku. Należy zwrócić uwagę, aby tuleja nie uderzyła dna dzbanka podczas spieniania.
5. Po zanurzeniu końcówki w mleku obrócić pokrętko sterowania w prawo do „ikony pary”.
6. Z końcówki zacznie się wydobywać para, podgrzewając i spieniając mleko. Podczas spieniania pompa maszyny będzie wydawać przerywane dźwięki, wskazując, że woda jest pompowana przez system podgrzewania i zamieniana w parę.



PRZESTROGA:

Aby uniknąć rozpryskiwania gorącego mleka, otwór w końcówce do spieniania powinien cały czas być zanurzony w mleku. Końcówka do spieniania (10) powinna być cały czas zanurzona w mleku podczas całego procesu spieniania.



PRZESTROGA:

W żadnym wypadku nie należy wyjmować końcówki do spieniania z mleka, kiedy pokrętko sterowania znajduje się w pozycji generowania pary. Pokrętko sterowania powinno zawsze znajdować się w pozycji „0” przed wyjęciem końcówki do spieniania z mleka. W przeciwnym razie gorące mleko może zostać rozpryskane.

5 Przygotowanie



Podczas parzenia kawy i produkcji pary lampka wskaźnika w pokrętle sterowania może się wyłączyć, zacząć migać lub zmienić kolor, wskazując, że system nagrzewania jest wyłączony i utrzymuje właściwą temperaturę parzenia lub produkcji pary.



Starannie oczyścić końcówkę do spieniania i tuleję mokrą ściereczką natychmiast po zakończeniu produkcji pary, aby uniknąć gromadzenia się zaschniętego mleka. Należy unikać kontaktu z gorącymi elementami.

7. Kiedy mleko podwoi objętość lub, w przypadku stosowania termometru do napojów, kiedy temperatura mleka osiągnie 68°C, obrócić pokrętko sterowania z powrotem do pozycji „0”.
8. Spienione mleko należy wlać do kawy espresso, aby przygotować cappuccino. Posłodzić do smaku i dodać dowolne składniki, takie jak syropy smakowe, ekstrakty, kakao/przyprawę.

5 Przygotowanie



Po przygotowaniu piany zalecamy wystudzenie maszyny przez 5 minut przed zaparzeniem kolejnej kawy. Dzięki temu urządzenie przestygnie i osiągnie temperaturę odpowiednią do parzenia espresso. Jeśli lampka wskaźnika pali się na czerwono, można obrócić pokrętko sterowania w lewo, aby przepuścić wodę przez kolbę. W ten sposób system się schłodzi, a po spienieniu mleka będzie można przygotować espresso. W przypadku przygotowywania większej liczby filiżanek cappuccino należy najpierw zaparzyć espresso w gorących filiżankach, a następnie spienić mleko.

9. Należy postępować zgodnie z instrukcjami w punkcie 3, aby oczyścić końcówkę do spieniania i wypluć z niej resztki mleka. Odpowiednie czyszczenie końcówki do spieniania jest ważne. Należy przemyć tuleję do spieniania po każdym użyciu, aby zapewnić prawidłową pracę speniacza.
10. Wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania z boku urządzenia. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i zostawić urządzenie do wystygnięcia.

5 Przygotowanie



PRZESTROGA:

Po spienianiu lub podgrzewaniu parą mleka końcówka do spieniania (10) i tuleja do spieniania będą **BARDZO GORĄCE!** Nie dotykać metalowych części! Aby uniknąć urazów, przed przystąpieniem do obsługi należy zawsze się upewnić, że wszystkie części są chłodne.

6 „Przygotowywanie cappuccino”, aby oczyścić i wyłączyć urządzenie.



PRZESTROGA:

Po spienianiu lub podgrzewaniu parą mleka końcówka do spieniania (10) będzie **BARDZO GORĄCA!** Nie dotykać metalowych części! Aby uniknąć urazów, przed przystąpieniem do obsługi należy zawsze się upewnić, że wszystkie części są chłodne.

5.1.7 Przygotowywanie cappuccino latte

Latte to połączenie jednej lub dwóch porcji espresso z równą lub większą ilością gorącego mleka i bardzo małą ilością mlecznej piany lub bez piany. Bez tulei do spieniania końcówka do spieniania podgrzeje mleko parą, nie wytwarzając piany. Zdjąć tuleję do spieniania, a następnie przejść do spieniania mleka zgodnie z opisem w rozdziale 6. Nalać gorące podgrzane pianą mleko do espresso. Postępować według kroków 9 i 10 w rozdziale

6 Czyszczenie i konserwacja urządzenia

6.1 Codzienne czyszczenie

1. Pokrętko sterowania należy ustawić pokrętko sterowania w pozycji „0” i wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania z boku maszyny, tak aby zgasło niebieskie światło. Wyjąć przewód zasilający z gniazdka i odczekać, aż wszystkie części ostygną przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Wyjąć i przemyć tuleję do spieniania oraz wytrzeć końcówkę do spieniania wilgotną ściereczką.
3. Zbiornik na wodę, tuleję i tackę ociekową można myć w roztworze zimnej wody i łagodnego mydła w płynie.



PRZESTROGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innej cieczy, nie myć w zmywarce.



Nigdy nie stosować ściernych środków czyszczących, drucików lub innych materiałów ściernych do czyszczenia urządzenia.

6.2 Czyszczenie końcówki do spieniania

Zaleca się oczyszczenie (rozdział 6, punkt 3) i wytarcie końcówki do spieniania do czysta za pomocą wilgotnej ściereczki za każdym razem niezwłocznie po spienieniu lub podgrzewaniu parą mleka, aby uniknąć gromadzenia się zaschniętego mleka. Dokładnie oczyścić końcówkę do spieniania przed wyłączeniem maszyny w celu zapewnienia czystości.

1. Zdjąć czarną tuleję do spieniania i umyć ją pod ciepłą bieżącą wodą.
2. Napełnić filiżankę niewielką ilością wody i zanurzyć w niej końcówkę do spieniania.

6 Czyszczenie i konserwacja urządzenia

3. Obrócić pokrętkę sterowania w prawo do „ikony pary” i umożliwić wypływ pary przez kilka sekund.
4. Obrócić pokrętkę sterowania z powrotem do środka do pozycji „0”.
5. Osuszyć końcówkę do spieniania ściereczką i nałożyć na nią czarną tuleję do spieniania. Upewnić się, że jest prawidłowo zamocowana.
6. Jeśli jest bardzo zatkana, czubek końcówki można odkręcić i moczyć w ciepłej wodzie z mydłem przez ok. 30 minut. Następnie dokładnie przepłukać pod bieżącą wodą.



PRZESTROGA:

Kończówka do spieniania (10), jej czubek i tuleja do spieniania mogą być **BARDZO GORĄCE!** Aby uniknąć urazów, przed przystąpieniem do obsługi należy zawsze się upewnić, że wszystkie części są chłodne.



Jeśli z końcówki do spieniania nie wydobywa się para, oznacza to, że jest ona zablokowana przez stwardniałe mleko. Obrócić pokrętkę sterowania z powrotem do pozycji „0”. Ostrożnie zdjęć czarną tuleję do spieniania i za pomocą igły rozluźnić osad mleka na otworze czubka (rys. 4), aby usunąć blokadę i ponownie wygenerować parę.



Aby zapewnić bezawaryjną pracę urządzenia, należy czyścić tuleję i końcówkę do spieniania po każdym użyciu, zgodnie z powyższym opisem.

6 Czyszczenie i konserwacja urządzenia

6.3 Usuwanie kamienia

Do przygotowywania espresso należy zawsze stosować zimną i czystą wodę. Stosowanie wody źródłanej lub filtrowanej może spowolnić proces gromadzenia się kamienia. Zalecamy przeprowadzenie odkamieniania co 100-200 zastosowań lub przynajmniej raz na 2-3 miesiące.

- Przy stosowaniu komercyjnych odkamieniaczy należy przestrzegać instrukcji na opakowaniu. Można również użyć roztworu do czyszczenia Capresso (Capresso Cleaning Solution) dostępnego na stronie www.capresso.com. Rozpuścić 1 torebkę roztworu w 0,9 l wody i wlać do zbiornika na wodę.



Nie stosować octu, gdyż skróci to znacznie okres eksploatacji uszczelki wewnątrz głowicy do zaparzania.

6.3.1 Usuwanie kamienia z głowicy do zaparzania

1. Wyjąć kolbę.
2. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy odkręcić filtr wewnątrz głowicy. Usunąć pozostałości kawy wilgotną ściereczką.
3. Napęlić zbiornik na wodę roztworem odkamieniającym.
4. Umieścić dużą miskę pod głowicą do zaparzania.
5. Nacisnąć przycisk zasilania z boku urządzenia i obrócić pokrętko sterowania w lewo, w kierunku „ikony filiżanki”. Odczekać, aby 1/3 do 1/2 roztworu została przepompowana przez system i głowicę do zaparzania.
6. Obrócić pokrętko sterowania z powrotem do pozycji „0”, aby zatrzymać ten proces.
7. Odczekać ok. 10 minut.

6.3.2 Usuwanie kamienia z końcówki do spieniania

1. Wyjąć czarną tuleję do spieniania.
2. Napełnić dzbanek ok. 200 ml zimnej wody i zanurzyć końcówkę do spieniania w zimnej wodzie.
3. Obrócić pokrętko sterowania w prawo do „ikony pary” i umożliwić wypływ pary przez ok. 30 sekund. Powtórzyć proces trzy lub cztery razy.
4. Następnie przepuścić pozostały roztwór przez głowicę do zaparzania zgodnie z powyższym opisem.

6.3.3 Przepłukiwanie systemu

1. Wyjąć zbiornik na wodę i dokładnie go wypłukać, a następnie napełnić zimną i świeżą wodą.
2. Powtórzyć powyższe kroki (4 do 6) ze świeżą i zimną wodą.
3. Umieścić filtr w głowicy do zaparzania i mocno dokręcić śruby.

7 Rozwiązywanie problemów

7.1 Problemy, możliwe przyczyny i środki zaradcze

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
<i>Kawa spływa bokiem kolby.</i>	Kolba (7) nie jest założona prawidłowo.	Obrócić uchwyt kolby dalej w prawo.
	Na krawędzi sitka znajduje się mielona kawa.	Wyłączyć urządzenie, wyjąć uchwyt kolby i oczyścić krawędzie sitka.
	Filtr wewnątrz głowicy do zaparzania jest zabrudzony.	Wyjąć filtr z głowicy do zaparzania, odkręcając dwie śruby, które go przytrzymują. Dokładnie oczyścić gorącą wodą, osuszyć i ponownie zamocować filtr. Sprawdzić, czy śruby są mocno dokręcone. OSTROŻNIE! GORAĆCE.

7 Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z kolby wypływa bardzo mało kawy lub kawa nie wypływa wcale.	Brak wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik wodą.
	Filtr wewnątrz głowicy do zaparzania jest zablokowany.	Przepuścić wodę przez filtr bez zainstalowanej kolby. Jeśli woda nie wydostaje się, odkręcić filtr, oczyścić go i ponownie założyć.
	Sitko jest zatkane.	Korekta: Oczyszczyć sitko, włożyć kolbę i przepompować wodę bez kawy. Jeśli woda nie przechodzi przez sitko, należy zadzwonić do Biura Obsługi Klienta i zamówić nowe sitko.
Espresso wydostaje się w postaci kropli.	Kawa jest zbyt drobno zmielona lub zbyt mocno zbita.	Nie ubijać kawy tak mocno. Użyć grubiej zmielonej kawy.
	Maszyna jest zablokowana przez osad kamienia.	Usunąć kamień z urządzenia. Patrz rozdział 8c.
Espresso parzy się zbyt szybko.	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Użyć drobniej mielonej kawy.
	W sitku jest zbyt mało kawy.	Użyć więcej kawy.

7 Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak pianki na kawie.	Kawa jest stara lub zbyt sucha.	Użyć świeżej kawy.
	Kawa nie jest wystarczająco mocno zbita. Woda zbyt szybko przepływa przez kawę.	Mocniej ubić kawę. Użyć drobniej mielonej kawy.
	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Stosować stożkowy młynek ścierny, aby drobniej i bardziej jednolicie zmielić kawę.
	Mieszanka kawy nie jest odpowiednia do parzenia espresso.	Zmienić markę kawy.

7 Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
<i>Para nie wydobywa się z końcówki do spieniania.</i>	Czubek końcówki do spieniania jest zatkany.	Patrz rozdział 8b „Czyszczenie końcówki do spieniania”. Jeśli końcówka do spieniania (10) jest oczyszczona z zaschniętego mleka, lecz para nadal się nie wydostaje, należy usunąć z niej kamień zgodnie z opisem w rozdziale 8c. Jeśli urządzenie jest nadal zablokowane, należy zadzwonić do Biura Obsługi Klienta - patrz rozdział 11.
<i>Zbyt mało pary podczas spieniania mleka.</i>	Mleko nie jest świeże.	Użyć świeżego mleka.
	Mleko nie jest odpowiednie.	Użyć mleka krowiego o niższej zawartości tłuszczu. Mleko nie pochodzące od krowy nie pieni się tak dobrze.
	Mleko na początku było zbyt ciepłe.	Użyć mleka prosto z lodówki (ok. 1°C).
	Zbyt mało mleka do spieniania.	Użyć więcej zimnego mleka.

Vă rugăm să citiți acest manual!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea unui produs Beko. Sperăm că veți obține cele mai bune rezultate de la produsul care a fost fabricat folosind tehnologie de ultimă oră la standarde de cea mai înaltă calitate. Prin urmare, vă rugăm să citiți întregul manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare cu atenție înainte de a utiliza produsul. Este recomandată păstrarea manualului ca referință pentru utilizare ulterioară. Dacă veți preda produsul unei terțe părți, asigurați-vă că transmiteți, de asemenea, și manualul de utilizare. Urmați toate avertismentele și informațiile din manualul de utilizare.

Semnificațiile simbolurilor

Următoarele simboluri vor fi utilizate în diferitele secțiuni ale acestui manual de utilizare:



Sfaturi și informații importante despre utilizare.



Pericol: Avertismente despre situații periculoase pentru siguranța vieții și a proprietății.



Atenție: Situații cu potențial periculos.



Atenție: Avertisment pentru potențiale pagube materiale.



Acest produs a fost produs în fabrici ecologice moderne, care nu pun în pericol natura.

Conform cu directiva WEEE.



Nu conține PCB.
Made in: P.R.C.

1

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

Această secțiune include instrucțiuni de siguranță ce vor ajuta la asigurarea protecției împotriva riscurilor de vătămare corporală și a pierderilor materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni determină invalidarea garanției de produs.

1.1 Pericol de șoc electric

Pericol de vătămare corporală prin șoc electric!

Contactul cu firele sau componentele electrice poate duce la vătămări grave sau chiar la moarte! Respectați următoarele măsuri de siguranță pentru evitarea șocurilor electrice:

- Nu utilizați aparatul de cafea dacă cablul de conectare sau ștecherul de racordare la rețea sunt deteriorate.
- Înainte de reutilizarea aparatului de cafea, cablul de alimentare trebuie reînnoit de către un electrician calificat.
- Nu deschideți carcasa mașinii de cafea. Pericol de electrocutare dacă sunt atinse cabluri electrice și / sau configurația electrică și mecanică este schimbată.

1

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

- Înainte de a curăța recipientul pentru boabele de cafea, scoateți fișa de alimentare a aparatului din priză. Pericol de rănire prin manevrarea improprie a râșniței!

1.2 Pericol de arsuri sau opărire

Anumite părți ale mașinii de cafea pot deveni fierbinți în timpul funcționării! Băuturile distribuite și aburul sunt foarte fierbinți!

Respectați următoarele măsuri de siguranță pentru a evita arderea / opărirea dvs. și / sau alte incidente:

- Nu atingeți niciunul dintre manșoanele metalice ale ambelor guri de cafea.
- Evitați contactul direct al pielii cu abur sau cu apă fierbințe.

1.3 Norme de siguranță

Respectați următoarele măsuri de siguranță pentru manipularea în siguranță a aparatului de cafea:

- Nu vă jucați cu ambalajele. Risc de sufocare.

- Inspectați aparatul pentru a observa dacă există semne vizibile de deteriorare înainte de utilizare. Nu utilizați o mașină de cafea deteriorată.
- Dacă cablul de conectare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit doar de un agent de service recomandat de producător pentru a preveni orice pericol! Contactați producătorul sau serviciul pentru clienți.
- Reparațiile aparatului de cafea trebuie efectuate exclusiv de către un specialist autorizat sau de către serviciul pentru clienți. Reparațiile necalificate comportă pericol considerabil pentru utilizator. Acestea vor anula garanția oferită de producător.
- Reparațiile aparatului de cafea în timpul perioadei de garanție pot fi efectuate numai de către centrele de service autorizate de producător, altfel garanția va deveni nulă.
- Părțile defecte pot fi înlocuite numai cu piese de schimb originale. Doar piesele de schimb originale garantează îndeplinirea normelor de siguranță.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de minim 8 ani și de către persoanele cu capacitatea fizică, senzorială sau mentală limitată sau care nu au cunoștințe și experiență, atâta timp cât acestea sunt supravegheate în ceea ce privește utilizarea în condiții de siguranță a produsului sau sunt instruiți în mod corespunzător, astfel încât să înțeleagă riscurile utilizării produsului. Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul. Procedurile de curățare și întreținere nu ar trebui să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care sunt controlate de adulți.
- Acest aparat este destinat uzului casnic și pentru aplicații similare, cum ar fi:
 - bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru,
 - ferme,
 - clienții hotelurilor, motelurilor și altor medii rezidențiale;
 - mediu hotelier.

1

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

- Protejați aparatul de cafea împotriva efectelor fenomenelor meteo precum ploaie, îngheț și lumina directă a soarelui. Nu utilizați aparatul de cafea în aer liber.
- Nu scufundați niciodată mașina de cafea, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu curățați aparatul de cafea sau accesoriile într-o mașină de spălat vase.
- Nu folosiți alte lichide în afară de apă și nu introduceți alimente în rezervorul de apă.
- Nu umpleți rezervorul de apă peste marcajul maxim (marginea inferioară a orificiului de umplere) (1,4 litri).
- Utilizați aparatul numai atunci când sunt montate recipientele pentru gunoi, tava de scurgere și grătarul cuvei.
- Nu trageți cablul pentru a scoate ștecherul din priză și nu atingeți aceste echipamente cu mâinile ude.
- Nu atârnați aparatul de cafea de cablul de alimentare.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

1.4 Domeniul de utilizare

Aparatul de cafea manual Beko este destinat uzului casnic și în aplicații similare, cum ar fi bucătării, magazine, birouri și alte zone asemănătoare, sau de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locuințe. Această mașină de cafea nu este destinată uzului comercial. Aparatul este destinat exclusiv preparării cafelei și încălzirii laptelui și a apei. Orice altă utilizare, alta decât cea indicată anterior, este considerată utilizare necorespunzătoare.

Pericole datorate utilizării necorespunzătoare!

Dacă nu este utilizat în scopul propus sau este utilizat în alt mod, aparatul de cafea poate deveni o sursă de pericol.



ATENȚIE: De aceea, aparatul de cafea poate fi utilizat numai în scopul prevăzut inițial.



ATENȚIE:

Respectați procedurile descrise în acest manual de utilizare.

Pentru garanție nu se acceptă nicio pretenție de natură să provoace daune sau vătămări datorate utilizării mașinii de cafea pentru alt scop decât cel prevăzut.

Riscul trebuie suportat exclusiv de proprietarul mașinii.

1.5 Limitarea răspunderii

Toate informațiile tehnice, datele și instrucțiunile privind instalarea, operarea și întreținerea aparatului de cafea conținute în aceste instrucțiuni de utilizare reprezintă starea actuală la momentul tipăririi manualului și se bazează pe cele mai bune cunoștințe posibile obținute prin experiență și competență.

Nu se poate pretinde asumarea vreunei răspunderi legale pe baza informațiilor, ilustrațiilor și descrierilor din acest manual de utilizare.

Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru pagube sau vătămări care rezultă din nerespectarea manualului de utilizare, utilizarea aparatului pentru alte scopuri decât cele prevăzute, reparații neprofesionale, modificări neautorizate sau utilizarea pieselor de schimb neaprobate.

1.6 Respectarea Directivei WEEE și reciclarea deșeurilor:

Acest produs respectă Directiva WEEE UE (2012/19 / UE). Produsul poartă un simbol de clasificare pentru echipamente electrice și electronice deșeurii (DEEE).



Acest produs a fost fabricat cu piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și sunt adecvate pentru reciclare.

Prin urmare, nu aruncați produsul în același loc cu deșeurile menajere normale la sfârșitul duratei de viață. Este indicat să depuneți produsul la un punct de colectare pentru reciclarea

echipamentelor electrice și electronice. Adresați-vă autorităților locale din zona dvs. pentru a afla amănunte despre aceste puncte de colectare. Ajuțați la protejarea mediului și a resurselor naturale prin reciclarea produselor uzate.

1.7 Conformitatea cu Directiva RoHS

Produsul achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65 / UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în directivă.

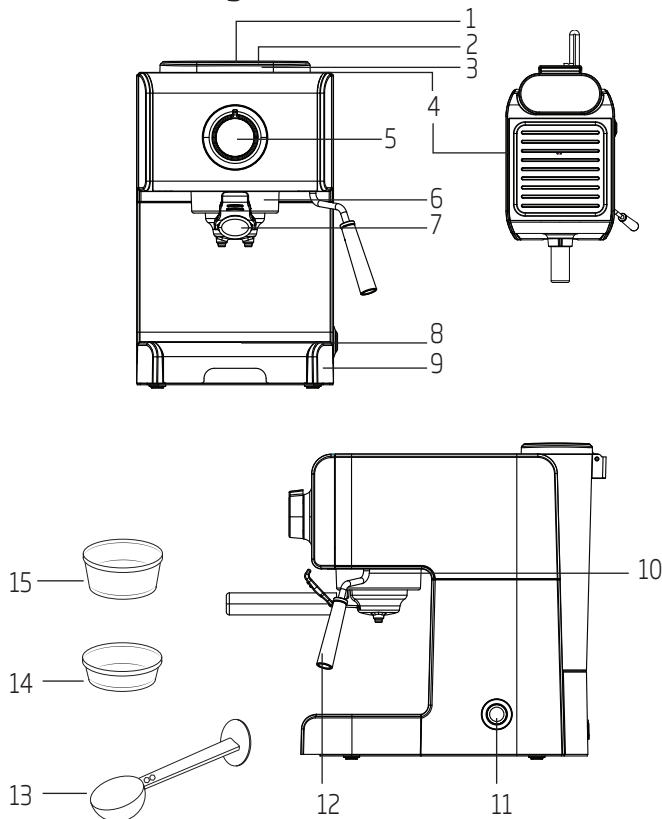
1.8 Informații despre ambalaje



Ambalajele produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu regulamentele naționale de mediu. Nu aruncați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeurii. Acestea trebuie predate la punctele de colectare ale materialelor de ambalare, desemnate de către autoritățile locale.

2 Aparatul de preparat cafea

2.1 Prezentare generală



Toate valorile declarate pe produs și pe prospectele tipărite sunt preluate după efectuarea măsurătorilor de laborator în conformitate cu standardele aferente. Aceste valori pot diferi în funcție de condițiile de utilizare și de ambianță.

2 Aparatul de preparat cafea

1. Capacul rezervorului de apă
2. Mânerul rezervorului de apă
3. Rezervor de apă detașabil
4. Platformă de încălzire
5. Buton de comandă
6. Manșonul de eliberare băutură
7. Portfiltru
8. Grătar tava picurător
9. Tavă de scurgere
10. Manșon spumare
11. Butonul de pornire
12. Manșon abur
13. Măsurătoare cafea
14. Sifon cu 2 căni
15. Sifon cu 1 cană

2.2 Date tehnice

Alimentare electrică:

220-240 V~, 50-60 Hz

Putere: 1200 W

Rezervor de apă: 1.2 Litri

Modificări tehnice și de proiectare rezervate.

3 Sfaturi pentru prepararea cafelei

- Pentru a obține cea mai bună aromă din cafea, vă recomandăm să utilizați boabe de cafea întregi care au fost proaspăt măcinate de fiecare dată când se prepară o nouă cafea.
- În plus față de cafeaua folosită, se recomandă utilizarea apei proaspete reci, care nu conține clor, este inodoră și nu are impurități.
- Depozitați boabele de cafea într-un recipient etanș și într-un loc răcoros și uscat pentru a reține aroma. Cafeaua nu ar trebui depozitată în aer liber pe perioade îndelungate de timp, pentru a nu-și pierde aroma.
- Nu umpleți portafiltrul și sita selectată până la maxim. Folosind lingura de cafea inclusă, utilizați o măsură pentru a prepara o cană de espresso.
- Dacă nu utilizați mașina de cafea timp de mai mult de 5 zile consecutive, clătiți și scurgeți rezervorul de apă.
- Înainte de a îndepărta rezervorul de apă pentru a-l umple sau a-l goli, opriți întotdeauna mașina.
- Plasați întotdeauna aparatul pe o suprafață de lucru plată, stabilă, rezistentă la căldură.
- Pentru a vă asigura că produsul final rămâne la o temperatură optimă, vă recomandăm să preîncălziți cănille.
- Înainte de fierbere, portfiltru (7) l trebuie să fie întors la dreapta cât mai strâns posibil pentru a împiedica slăbirea acestuia datorită presiunii înalte.



ATENȚIE: Pentru a evita posibilele arsuri asupra diferitelor părți ale corpului și / sau alte vătămări datorate aburului și apei calde sau deteriorarea aparatului, respectați următoarele indicații:

3 Sfaturi pentru prepararea cafelei

1. Nu îndepărtați niciodată rezervorul de apă sau portafiltrul în timp ce mașina dumneavoastră prepară espresso sau spumă de lapte. Butonul de comandă trebuie să fie în poziția „0” înainte de a scoate portafiltrul pentru a prepara mai multe cești de cafea. Dacă trebuie să adăugați mai multă apă în rezervor, rotiți butonul de comandă în poziția „0” și opriți aparatul apăsând butonul de alimentare de pe partea laterală a acestuia astfel încât lumina albastră să fie oprită.
2. Dacă espresso-ul nu curge din portafiltru (doar picături și foarte lent), sita este blocată. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească. Verificați dacă cafeaua nu este prea fin măcinată, capitolul 5a.
3. Îndepărtați portafiltrul cu grijă. Piesele metalice pot fi încă foarte calde. De asemenea, apa caldă se poate scurge pe partea superioară a cafelei măcinate. Țineți portafiltrul numai de mânerul său și aruncați resturile de cafea preparată folosind dispozitivul de protecție a degetului mare.
4. Dacă aburul nu este eliberat din banda de spumare, spumantul este blocat. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească. Curățați bagheta de spumare conform descrierii din capitolul 8b.
5. Pentru ca aparatul dvs. să funcționeze corect, din când în când curățați manșonul de spumare, bagheta de spumare și vârful de spumare după fiecare utilizare.

4 Operare și utilizare

4.1 Înainte de prima utilizare

După ce ați despachetat cu grijă aparatul, spălați toate părțile detașabile cu apă caldă și clătiți bine. Familiarizați-vă cu aparatul și citiți manualul de instrucțiuni. Conectați cablul de alimentare la o priză de perete împământată conform instrucțiunilor de siguranță. Porniți aparatul apăsând butonul de alimentare (11) de pe partea laterală a aparatului.

Butonul de alimentare se va aprinde în albastru, în timp ce indicatorul luminos al butonului de comandă (5) va începe să lumineze intermitent, indicând faptul că aparatul se încălzește.

Clătiți componentele interne înainte de prepararea espresso-ului. Umpleți rezervorul de apă și pompați câteva picături de apă prin manșonul de preparare (6) și bagheta de spumare (10). Urmați procedura din capitolul 4 pentru „Încălzirea componentelor interne și căni” pentru a clăti aparatul înainte de prima utilizare.

4.2 Umplerea rezervorului cu apă

Scoateți rezervorul de apă prin ridicarea mânerului. Deschideți capacul și umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă rece între marcajele MIN și MAX.

Închideți capacul și înlocuiți rezervorul de apă apăsând ferm în jos pentru a asigura că acesta este cuplat corect.

4.3 Panoul de control

4.3.1 Butonul de pornire a aparatului




Butonul de alimentare de pe partea laterală a aparatului pornește și oprește mașina de cafea. Când aparatul este pornit, indicatorul luminos de pe butonul de comandă va începe să clipească roșu, ceea ce înseamnă că sistemul de încălzire al aparatului funcționează. Timpul inițial de încălzire este sub un minut la temperatura normală a camerei. Atunci când indicatorul luminos se aprinde în albastru, componentele interne sunt încălzite și

4 Operare și utilizare

pregătite să prepară cafea. Pentru a opri mașina, asigurați-vă că butonul de comandă se află în poziția „0” și apăsați butonul de alimentare de pe partea laterală a aparatului pentru a-l dezactiva.

4.3.2 Butonul de comandă

Butonul de comandă are trei poziții:

Poziție	Simbol	Explicație
Stânga		fierbere cafea
Mijloc		așteptare, fierberea și încălzirea se opresc
Dreapta		producere de abur prin tija de spumare



În timpul fierberii sau preparării cu abur, indicatorul luminos din interiorul butonului de comandă poate începe să lumineze intermitent sau să schimbe culoarea, specificând că sistemul de încălzire menține temperatura potrivită pentru prepararea băuturii sau aburului.



Întotdeauna rotiți butonul de comandă în poziția „0” înainte de a opri mașina.

4 Operare și utilizare

4.3.3 Încălzirea componentelor interne și a cănilor

Înainte de a prepara cafea, este important să preîncălziți toate componentele interne ale aparatului și cănilor. Această procedură scurtă va crește temperatura primei cești de espresso cu 9 ° până la 12 ° C.

1. Umpleți rezervorul cu apă rece conform descrierii din capitoul anterior.
2. Asigurați-vă că butonul de comandă este în poziția „0”.
3. Porniți aparatul apăsând butonul de alimentare situat pe partea laterală a mașinii. Indicatorul luminos de pe butonul de comandă va începe să clipească roșu, deoarece aparatul începe să se încălzească.
4. Așezați sita în interiorul portafiltrului (fără cafea) A se vedea figura 3 pentru amplasarea corectă a sitei.
5. Asigurați-vă că degetul mare nu acoperă sita.

6. Aliniați portafiltrul la „**INSERT**” pe partea stângă a manșonului de preparare, în timp ce împingeți portafiltrul în sus. Răsuciți ferm portafiltrul spre dreapta în poziția „**LOCK**” de pe mijlocul manșonului de preparare, până când se fixează.



La început, este posibil să nu puteți răsuci filtrul până la poziția „**LOCK**”. Asigurați-vă că portafiltrul este bine plasat. În timp, acesta va putea fi deplasat mai aproape de poziția „**LOCK**”.

7. Așezați una sau două cești de espresso sub portafiltru. Odată ce indicatorul luminos se aprinde albastru, aparatul este pregătit pentru prepararea cafelei.
8. Rotiți butonul de comandă spre stânga către pictograma „Cană”. Apa caldă va fi pompată prin portafiltru în căni.
9. Rotiți butonul de control înapoi spre centru în poziția „0” pentru a opri curgerea apei calde.

4 Operare și utilizare



ATENȚIE: Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul preparării sau spumării. Trebuie să întoarceți butonul de control înapoi în poziția centrală spre poziția „0” pentru a opri procesul de preparare a băuturii.

10. Goliți cănila și scoateți portafiltrul. Toate piesele sunt acum preîncălzite. **ATENȚIE!** Așezați cănila espresso cu capul în jos pe platforma de încălzire de pe partea superioară a mașinii. Când mașina a fost pornită timp de aproximativ 15 minute, platforma va fi încălzită și poate fi utilizată pentru a preîncălzi cănila în loc să folosiți apa caldă din aparat.

5 Prepararea băuturii

5.1 Preparare espresso

5.1.1 Reglarea gradului de măcinare

Acesta este un pas important în procesul de preparare, deoarece cafeaua fin măcinată trebuie să aibă o consistență uniformă.

- Cafeaua măcinată corect ar trebui să aibe consistența sării.
- Dacă măcinșul este prea fin, apa nu va curge prin cafea și va determina creșterea presiunii în aparat. Măcinșul de acest tip arată ca pudra și are consistență de făină atunci când este prins între degete.
- Dacă măcinșul este prea grosier, apa va curge prin cafea prea repede, împiedicând obținerea unei băuturi complet aromate. Sfat! Asigurați-vă că utilizați o râșniță de calitate pentru o consistență unică. Mașinile obișnuite de râșnit cafea nu sunt recomandate pentru prepararea unei băuturi espresso deoarece măcinșul nu este suficient de consistent.

- Dacă întâmpinați probleme cu gustul (amar, acru, etc.) ajustați mărimea măcinșului cafelei și / sau schimbați marca cafelei.

5.1.2 Pregătirea mașinii pentru prepararea cafelei

1. Asigurați-vă că indicatorul luminos este albastru și butonul de comandă este în poziția „O”.
2. Asigurați-vă că există suficientă apă în rezervorul special destinat și cănila sunt preîncălzite, așa cum este descris în capitolele anterioare.
3. Asigurați-vă că tava de scurgere (9) și grătarul acesteia (8) sunt poziționate corect pe unitate.

5.1.3 Umplerea și fixarea portafiltrului

1. Selectați dintre cele două site (Fig 1, N sau O) pe cea care a fost livrată odată cu aparatul în funcție de numărul de cești pe care doriți să le preparați (1 sau 2 cești).
2. Plasați sita în portafiltru și asigurați-vă că este așezată la nivelul potrivit.

5 Prepararea băuturii

- Umpleți sita selectată cu cafea proaspătă, fin măcinată. Curățați orice cafea în exces de pe marginea portafiltrului. Această operație va asigura potrivirea adecvată a piesei sub manșonul de preparare.
- Comprimați cafeaua folosind partea dreaptă a recipientului de cafea (13). Nu supraîncălziți sita. Aceasta poate provoca înfundarea sau supraîncărcarea sitei.
- Poziționați portafiltrul sub manșonul de preparare și aliniați-l la poziția „**INSERT**” în timp ce îl împingeți în sus către poziția „**LOCK**” până se fixează.
- După pregătirea mașinii și a cafelei măcinate așa cum este descris în secțiunile anterioare, sunteți gata să începeți prepararea unei cafele de tip espresso.
- Așezați 1 sau 2 cești mici sub portafiltru. Pentru prepararea a două cești în același timp, puteți plasa cănile sub portafiltru, asigurându-vă că fiecare dintre ele este așezată direct sub una dintre cele două guri.
- Odată ce indicatorul luminos din centrul butonului de control luminează albastru, mașina este încălzită la temperatura corespunzătoare. Rotiți butonul de comandă spre stânga către „pictograma cană”, pentru a începe prepararea. Pompa se poate auzi pentru un moment scurt, deoarece cafeaua este pre-infuzată cu apă. Apoi, după o scurtă pauză, cafeaua espresso va începe să curgă în cană.

5.1.4 Preparare espresso



Dacă intenționați să pregătiți o cafea de tip cappuccino, vă rugăm să consultați secțiunea „Preparare Cappuccino” după ce ați citit „Preparare espresso”.

5 Prepararea băuturii

4. Când ceașca este umplută la nivelul dorit, rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „0”. Păstrați ceașca sub gura de scurgere pentru încă câteva secunde, pentru a vă asigura că ați obținut întreaga cantitate de espresso.



ATENȚIE: Mașina trebuie oprită manual. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul preparării. Trebuie să opriți manual procesul de fabricare a băuturii. Acest lucru va determina evitarea supra-scurgerilor, a pericolelor și daunelor potențiale.



După prepararea cafelei aparatul creează automat un pic de abur și împinge apa rămasă din pompă în tava de scurgere. Această operație permite sistemului de încălzire evacuarea apei reziduale. După pregătirea a câteva cani de espresso, trageți cu grijă tava de scurgere din mașină, goliți-o și înlocuiți-o.

5. După răcirea utilajului, îndepărtați cu grijă portafiltrul de sub manșonul de preparare ținându-l de mâner și trăgându-l spre stânga. Cu ajutorul dispozitivului de protecție pentru degetul mare rotiți portafiltrul cu fața în jos pentru a fi golit. Clătiți sita și portafiltrul cu apă.

5 Prepararea băuturii

6. Dacă doriți să preparați un espresso suplimentar, repetați procesul de mai sus. Adăugați cafea proaspăt măcinată în sită așa cum este descrisă în capitolul 5c, „Umplerea și introducerea portafiltrului”, blocați portafiltrul sub manșonul de preparare și urmați instrucțiunile pentru a prepara din nou espresso (articolele 2-5 din această secțiune).
7. După ce ați pregătit cantitatea dorită de cafea, asigurați-vă că butonul de comandă se află în poziția „0” și opriți mașina apăsând butonul de alimentare de pe partea laterală a aparatului. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate piesele și accesoriile pentru curățare.
8. Pentru instrucțiuni de curățare, consultați capitolul 8.



ATENȚIE: Părțile metalice ale portafiltrului ar putea fi totuși foarte fierbinți. Fiți atenți când manipulați mașina și piesele detașabile. Asigurați-vă că utilizați dispozitivul de protecție pentru degetul mare atunci când aruncați restul de cafea. Răciți aceste componente sub apă rece.

5 Prepararea băuturii

5.1.5 Preparare Cappuccino

Cappuccino este combinația a una sau două cești de espresso cu o cantitate egală sau mai mare de lapte fierbinte și spumă de lapte. (Pentru a prepara latte vezi capitolul 7).



Pentru spumare sita și portafiltrul trebuie montate în poziția „**LOCK**”. Pentru cele mai bune rezultate începeți întotdeauna cu lapte proaspăt, rece (aproximativ 1-2 °C).



Nu utilizați un recipient pentru lapte care tocmai a fost spălat în apă caldă. De asemenea, recomandăm un termometru pentru prepararea celui mai bun lapte spumat și aburit. Temperatura finală ideală pentru laptele spumat sau vaporizat se află între 60°C - 70°C. Orice tip de lapte poate fi utilizat la spumare. Laptele integral va produce microspumă bună (bule mici), în timp ce laptele cu conținut scăzut de grăsimi și grăsimi nu va produce bule mari, aerisite în spumă. Laptele fără lactoză nu va păstra și spuma, dar poate fi vaporizat și încălzit pentru latte.

5 Prepararea băuturii

5.1.6 Spumare lapte

1. Mai întâi pregătiți cafeaua într-o ceașcă mare, preîncălzită, așa cum este descris în capitolul 5d, „Preparare Espresso”.
2. Umpleți o mică latieră din oțel inoxidabil sau ceramică până la 1/2 cu lapte rece și lăsați-o deoparte.
3. Înainte de spumare, se recomandă curățarea baghetei de spumare a apei calde. Așezați oceașcă sub bagheta de spumare (sau rotiți bagheta de spumare direct în tava de scurgere). Odată ce indicatorul luminos este albastru, rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam”. Indicatorul luminos va clipi roșu timp de 5-8 secunde în timp ce apa este evacuată prin baghetă. Odată ce bagheta este curățată, lumina indicatoare va deveni albastră, iar aburul va fi produs de bagheta de spumare. Rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „0”. Indicatorul luminos este acum iluminat roșu, indicând faptul că mașina este gata pentru spumă / vaporizare.
4. Luați latiera rece cu lapte și împingeți bagheta de spumare (cu manșonul de spumare asamblat) aproximativ două treimi în laptele din interiorul latierei. Asigurați-vă că manșonul de spumare nu atinge partea inferioară a vasului în timpul spumării.
5. Cu bagheta de spumare scufundată în lapte, rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam”.
6. Aburul va începe să iasă din duza de spumare, eliberând aburul fierbinte în lapte. În timpul spumării, pompa mașinii va produce zgomote intermitente care indică faptul că apa este pompată prin sistemul de încălzire pentru a fi transformată în abur.

5 Prepararea băuturii



ATENȚIE: Pentru a evita stropirea cu lapte fierbinte, nu lăsați ca bagheta de spumare să ajungă deasupra acestuia în recipient. Păstrați bagheta de spumare în lapte în timpul întregului proces de spumare.



ATENȚIE: Nu scoateți niciodată bagheta de spumare din lapte în timp ce butonul de comandă se află încă în poziția de vaporizare. Întotdeauna rotiți butonul de comandă în poziția „0” înainte de a scoate bagheta de spumare din lapte pentru a preveni stropirea cu lapte fierbinte.



În timpul fierberii sau preparării prin vaporizare, indicatorul poate să se stingă, să schimbe culoarea sau să clipească, specificând că sistemul de încălzire este activ și că menține temperatura potrivită pentru preparare sau vaporizare.

7. Când laptele s-a dublat în volum sau, dacă utilizați un termometru pentru băuturi, când laptele a ajuns la 68 ° C, rotiți butonul de control înapoi în poziția „0”.



Curățați cu grijă bagheta de spumare și manșonul de spumare cu o cârpă umedă imediat după operare, pentru a evita acumularea laptelui. Aveți grijă să evitați contactul cu părțile fierbinți.

5 Prepararea băuturii

8. Turnați laptele spumat în espresso-ul pregătit, acum cappuccino-ul este gata. Corectați gustul adăugând ingredientele dorite, cum ar fi siropuri aromate, extracte sau pudră / condimente de cacao.



După spumare, vă recomandăm să lăsați mașina să se răcească timp de cel puțin 5 minute înainte de a prepara altă băutură. Aceasta va permite aparatului să se răcească de la temperatura necesară vaporizării până la temperatura adecvată a preparării unui espresso. Dacă indicatorul luminos este roșu, puteți roti butonul de comandă spre stânga pentru a rula apă prin portfiltru (7). Această operație va răci sistemul astfel încât să permită prepararea unui nou espresso. În cazul în care se doresc mai multe băuturi de tip cappuccino, preparați toate băuturile tip espresso mai întâi în căni fierbinți și apoi spumați laptele.

5 Prepararea băuturii

9. Urmați instrucțiunile de la punctul 3 de mai sus pentru a curăța bagheta de spumare și pentru a îndepărta orice urmă de lapte rezidual din interiorul acesteia și de pe duza de spumare. Este important să curățați corespunzător bagheta de spumare și vârful de spumare și să spălați manșonul de spumare după fiecare utilizare pentru a vă asigura că spumatorul continuă să funcționeze corect. (Vezi capitolul 8b)

10. Opriti mașina prin apăsarea butonului de alimentare de pe partea laterală a aparatului. Deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.



ATENȚIE: După spumare sau vaporizare, bagheta de spumare, vârful de spumare și manșonul de spumare vor fi **FOARTE FIERBINȚI!** Nu atingeți piesele metalice! Pentru a evita eventualele vătămări, asigurați-vă întotdeauna că toate piesele s-au răcit complet înainte de manipulare.

5.1.7 Preparare latte

Latte este combinația a una sau două cești de espresso cu o cantitate egală sau mai mare de lapte fierbinte, vaporizat, cu foarte puțină sau fără spumă. Fără manșonul de spumare, bagheta de spumare doar va vaporiza laptele, nu îl va transforma în spumă. Îndepărtați manșonul de spumare, apoi continuați procesul de vaporizare cu lapte conform descrierii din capitolul 6. Se toarnă lapte fierbinte, vaporizat peste espresso. Urmați pașii 9 & 10 din capitolul 6, „Preparare Cappuccino” pentru curățarea și oprirea mașinii.

5 Prepararea băuturii



ATENȚIE: După spumare sau vaporizare, bagheta de spumare și vârful de spumare vor fi **FOARTE FIERBINȚI!** Nu atingeți piesele metalice! Pentru a evita vătămările potențiale, asigurați-vă întotdeauna că toate părțile componente s-au răcit complet înainte de manipulare.

6 Curățarea și întreținerea aparatului

6.1 Curățarea zilnică

1. Asigurați-vă întotdeauna că butonul de comandă este în poziția „0” și aparatul este oprit prin apăsarea butonului de alimentare de pe partea laterală a acestuia astfel încât lumina albastră să fie oprită. Deconectați cablul de la priză și lăsați toate părțile să se răcească înainte de curățare.
2. Scoateți și spălați manșonul de spumare și ștergeți bagheta de spumare cu o cârpă umedă.
3. Rezervorul de apă, sitele și tava de scurgere pot fi spălate cu o soluție de apă fierbinte și săpun lichid.



ATENȚIE: Nu scufundați aparatul în apă, în alt lichid sau în mașina de spălat vase.



Nu folosiți niciodată detergenți abrazivi, bureți din sârmă de oțel sau alte materiale abrazive pentru a curăța mașina.

6.2 Curățarea bageței de spumare

Se recomandă curățarea (capitolul 6, punctul 3) și ștergerea manșonului de spumare cu o cârpă umedă de fiecare dată imediat după spumare sau vaporizarea laptelui pentru a preveni acumularea acestuia pe suprafața metalică. Curățați temeinic bagheta de spumare înainte de a opri mașina.

1. Trageți manșonul negru de spumare în jos de pe bagheta de spumare și curățați-l sub apă caldă.
2. Umpleți o cană cu apă și scufundați bagheta de spumare în lichid.
3. Rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam” și lăsați aburul să se elibereze în apă timp de câteva secunde.

6 Curățarea și întreținerea aparatului

4. Rotiți butonul de comandă înapoi spre centru în poziția de oprire „0”.
5. Utilizați o cârpă pentru a usca bagheta de spumare și a înlocui manșonul negru de spumare, asigurându-vă că este bine fixat pe bagheta de spumare.
6. Dacă este extrem de colmatat, vârful de spumare poate fi deșurubat și înmuiat în apă caldă cu săpun timp de aproximativ 30 de minute. După ce procesul de înmuiere este complet, clătiți temeinic manșonul sub apă.



ATENȚIE: Bagheta de spumare, vârful de spumare și manșonul de spumare pot fi **FOARTE FIERBINȚII!** Pentru a evita eventualele vătămări, asigurați-vă întotdeauna că toate piesele s-au răcit complet înainte de a le manevra.



Dacă bagheta de spumare nu eliberează abur, laptele întărit blochează calea de evacuare. Rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „0”. Scoateți manșonul negru de spumare și folosiți cu grijă un ac pentru a elibera reziduul de lapte de pe orificiul vârfului de spumare (fig.4), apoi încercați din nou vaporizarea laptelui.



Pentru ca mașina dvs. să funcționeze corect de fiecare dată, curățați bagheta, manșonul și vârful de spumare după fiecare utilizare, așa cum este descris mai sus.

6 Curățarea și întreținerea aparatului

6.3 Decalcifierea

Când preparați o cafea tip espresso, utilizați întotdeauna apă rece și curată. Utilizarea apei de izvor sau a apei filtrate va încetini formarea depozitelor de calciu. Vă recomandăm să decalcificați aparatul după 100-200 utilizări sau cel puțin la fiecare 2-3 luni.

- Când utilizați agenți comerciali de decalcifiere, este important să urmați instrucțiunile acestora. De asemenea, puteți utiliza soluția de curățare Capresso, disponibilă la adresa www.ca-preso.com. Se dizolvă 1 pachet de soluție de curățare Capresso cu 850 ml. de apă și se adaugă în rezervorul de apă.



Nu utilizați oțet, această substanță va scurta considerabil durata de viață a sigiliului în interiorul capului de preparare.

6.3.1 Decalcifierea manșonului de fierbere

1. Îndepărtați portafiltrul.
2. Pentru cele mai bune rezultate, deșurubați filtrul din interiorul manșonului de fierbere. Ștergeți orice rest de cafea cu o cârpă umedă.
3. Umpleți rezervorul de apă cu soluția de decalcifiere.
4. Așezați un castron mare sub manșonul de preparare.
5. Apăsăți butonul de alimentare de pe partea laterală a mașinii și rotiți butonul de comandă spre stânga spre pictograma „Cană”. Permiteți 1/3 până la 1/2 din soluția de curățare să fie pompată prin sistem și manșonul de preparare.
6. Rotiți butonul de control înapoi în poziția „0” pentru a opri procesul.
7. Lăsați mașina neacționată aproximativ 10 minute.

6.3.2 Decalcifierea baghetei de spumare

1. Îndepărtați manșonul negru de spumare.
2. Umpleți o latieră cu 15 până la 20 ml. de apă rece și scufundați bagheta de spumare în apa rece.
3. Rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam” și lăsați aburul să treacă prin manșon timp de aproximativ 30 de secunde. Repetați acest proces de trei sau patru ori.
4. Acum procesați soluția de decalcifiere rămasă prin capul de preparare, așa cum este descris mai sus.

6.3.3 Clătirea sistemului

1. Scoateți rezervorul de apă și clătiți bine, apoi umpleți-l cu apă rece proaspătă.
2. Repetați pașii de mai sus (de la 4 la 6) cu apă proaspătă rece.
3. Înlocuiți ecranul în capul de preparare și strângeți bine șurubul.

7 Depanare

7.1 Probleme, cauze posibile și modalități de remediere

Problemă	Cauză	Mod de remediere
<i>Cafeaua se scurge pe partea laterală a portafiltrului.</i>	Portafiltrul nu este fixat corect.	Răsuciți mânerul portafiltrului către dreapta.
	Marginile sitei sunt colmatate cu cafea măcinată	Opriți mașina, scoateți suportul portafiltrului și curățați marginile sitei.
	Filtrul din interiorul manșonului de fierbere este murdar.	Scoateți filtrul din manșonul de preparare prin îndepărtarea celor două șuruburi care țin filtrul în poziție. Curățați temeinic cu apă caldă, uscați și înlocuiți filtrul. Asigurați-vă că șuruburile sunt bine fixate înapoi. PRUDENTĂ! FIERBINTE.

7 Depanare

Problemă	Cauză	Mod de remediere
Prin pota- filtru curge puțină cafea sau deloc.	Nu există apă în rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă.
	Filtrul din interiorul manșonului de preparare este blocat.	Fierbeți apă trecând-o prin filtru fără fixarea portafiltrului. Dacă nu trece apă, deșurubați filtrul, curățați-l și înlocuiți-l.
	Sita este blocată.	Corectare: Curățați sita, introduceți-o în portafiltru și pompați apă fără cafea. Dacă nu trece apă prin sită, contactați Serviciul Clienți pentru a comanda o sită de înlocuire.
Espresso se prepară numai sub formă de picături.	Cafeaua este prea fină sau prea condensată.	Nu tasați cafeaua atât de ferm. Folosiți o cafea mai grosieră.
	Aparatul este blocat de depunerile de calciu.	Decalcificați aparatul. Vezi capitolul 8c.
Espresso fierbe prea repede.	Cafeaua măcinată este prea grosieră.	Utilizați un măciniș mai fin.
	Nu este suficientă cafea în sită.	Utilizați mai multă cafea măcinată.

7 Depanare

Problemă	Cauză	Mod de remediere
<i>Nu se observă caimac.</i>	Cafeaua este prea veche sau prea uscată.	Folosiți cafea proaspătă.
	Cafeaua nu a fost tasată suficient de ferm. Apa trece prin cafea prea repede.	Tasați cafeaua măcinată mai ferm. Utilizați o măcinăș mai fin.
	Cafea prea grosieră.	Utilizați o râșniță conică pentru a obține o măcinare mai fină și mai consistentă.
	Marca de cafea nu este potrivită pentru cafeaua espresso.	Schimbați marca de espresso.
<i>Nu iese abur din bagheta de spumare.</i>	Vârful baghetei de spumare este blocat.	Vezi capitolul 8b, „Curățarea baghetei de spumare”. Dacă bagheta de spumare este curățată de depunerile de lapte uscat, dar aburul nu iese din bagheta de spumare, decalcificați bagheta de spumare așa cum este descris în capitolul 8c. Dacă aparatul este blocat, contactați Serviciul Clienți, vezi capitolul 11.

Problemă	Cauză	Mod de remediere
<i>Nu se obține suficientă spumă la spumarea laptelui.</i>	Laptele nu este proaspăt.	Utilizați lapte proaspăt.
	Laptele nu este potrivit.	Utilizați lapte de lapte cu conținut scăzut de grăsime. Laptele fără lactoză nu va spuma, de asemenea.
	Laptele este prea cald inițial.	Utilizați laptele direct din frigider (1°C).
	Nu este suficient lapte pentru a spuma.	Utilizați mai mult lapte rece.