

AIRIS

CAFETERA EXPRESO

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MODELO: CA001X

Lea este manual con detenimiento antes de utilizar el aparato y guárdelo por si necesita consultarlo más adelante.

NORMAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

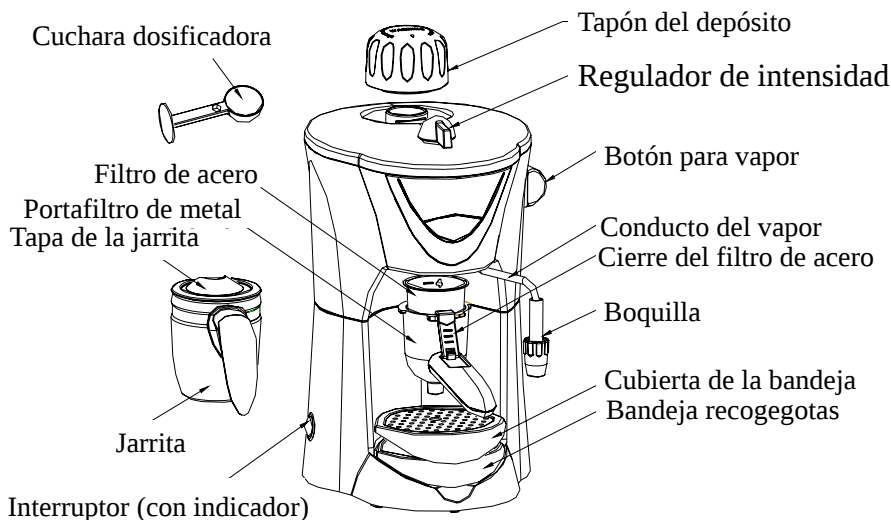
1. Lea detenidamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Antes de utilizar la cafetera compruebe que el voltaje de la toma de corriente se corresponde con el indicado en la placa de potencia de la cafetera. En el caso de que no coincidan, póngase en contacto con el distribuidor y no utilice el aparato.
3. No pierda de vista el aparato si lo está utilizando y hay niños o personas discapacitadas cerca.
4. No utilice el aparato cerca o sobre una superficie caliente o sobre un horno caliente.
5. Desenchufe el cable de la toma de corriente antes de limpiar el aparato o cuando no lo esté utilizando y asegúrese de que el aparato se ha enfriado totalmente antes de quitar o incorporar componentes, o antes de limpiarlo.
6. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están en mal estado o si no funciona correctamente, o bien ha sufrido algún tipo de caída o daño. Lleve el aparato al centro de asistencia técnica autorizado más próximo para que lo examinen, lo reparen o le hagan un ajuste mecánico o eléctrico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños a personas o al aparato.
8. Coloque el aparato sobre una superficie lisa o sobre una mesa. No coloque el aparato en el filo de la mesa o la encimera.
9. Asegúrese de que el cable de alimentación no está en contacto con una superficie caliente.
10. No toque las superficies calientes del aparato (como la bandeja recoge gotas de acero inoxidable y la cubierta de la bandeja, el conducto del vapor y la boquilla de salida de vapor, el tapón del depósito, el portafiltro de metal y el filtro de acero cuando están calientes).
11. No quite el portafiltro de metal cuando la cafetera esté en funcionamiento o cuando salga agua caliente o vapor del portafiltro y asegúrese de liberar la presión del depósito de agua antes de extraer el portafiltro.
12. Si la jarrita pierde agua o se derrama por la tapa, deje de utilizar el aparato de inmediato y vuelva a ajustar la jarrita asegurándose de que el centro de la

tapa está alineado con la boquilla del portafiltro.

13. No utilice el aparato si no hay agua en el depósito de agua.
14. Enchufe el cable a la toma de corriente antes de utilizar el aparato y apague el aparato antes de desenchufarlo de la toma de corriente.
15. Como el café recién hecho está caliente, coja el aparato con cuidado para no quemarse.
16. Tenga cuidado de no quemarse con el vapor cuando esté preparando un capuchino.
17. No sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua o en cualquier otro líquido.
18. No utilice el aparato para otro fin distinto para el que ha sido diseñado.
19. Guarde estas instrucciones por si necesita consultarlas más adelante.

DISEÑO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CONOZCA SU CAFETERA EXPRESO



FUNCIONAMIENTO

A. Antes de utilizar por primera vez el aparato

1. Extraiga la unidad de la caja y colóquela en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.
2. Limpie todos los componentes extraíbles del aparato tal y como se indica en el último apartado «CUIDADO Y MANTENIMIENTO»
3. Llene completamente el depósito de agua y ponga en funcionamiento el aparato siguiendo los pasos 1-9 indicados en la sección B, pero no añada el café molido. Repita esta operación varias veces.

B. Cómo preparar café expreso

1. Gire el tapón del depósito en sentido contrario al de las agujas del reloj. Para extraerlo, el triángulo que hay en el tapón debe estar en la posición que se muestra en la figura 1. Después, con la jarrita, llene el depósito con el agua necesaria, que dependerá de lo que indique en la jarrita (mínimo 2 tazas, máximo, 4 tazas).

ADVERTENCIA: Quite presión utilizando el conducto del vapor antes de extraer la cápsula o el cacillo.



Fig.1

Nota: Antes de poner agua en el depósito, apague la unidad y desenchúfela de la toma de corriente. Asegúrese de que no se derrama agua del depósito.

2. Gire con fuerza el tapón del depósito del agua en el sentido de las agujas del reloj, luego gire el botón para vapor al máximo con fuerza (véase la figura 2)
3. Coloque el filtro de metal dentro del portafiltro y ponga café molido en el filtro a su gusto con la cuchara dosificadora (indicando si desea preparar 2 ó 4 tazas) y apriete el café, luego quite los restos de café de alrededor del filtro.
4. Una el portafiltro a la cafetera, tal y como se indica a continuación: primero junte la boquilla del portafiltro con la boquilla de salida de café de la cafetera, con el mango del portafiltro situado a la izquierda, y luego gire el portafiltro

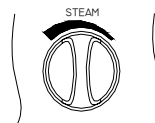
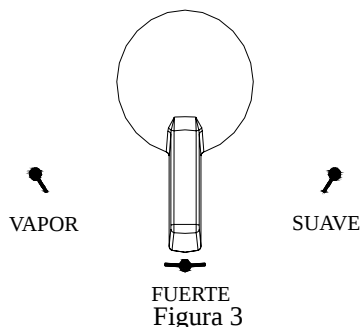


Fig.2

en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que el mango se sitúe en el centro de la unidad. Asegúrese de que el portafiltro está bien sujeto.

5. Seleccione con el regulador de intensidad cómo desea el café: «Fuerte», «Suave» o «Vapor» (véase la figura 3), en función de su gusto o de sus necesidades.



Nota: No pierda de vista la cafetera mientras está en uso. Si está preparando café y alcanza el volumen deseado o el café empieza a perder color de forma gradual, debe apagar manualmente y de inmediato la cafetera.

6. Coloque la jarrita sobre la bandeja recogegotas y asegúrese de que el centro de la cubierta está alineado con la boquilla del portafiltro, luego encienda la unidad y el indicador se iluminará, el café empezará a caer en la jarrita transcurridos unos 3 minutos. El tiempo aproximado para preparar 4 tazas de café expreso es de 5 minutos.

Nota: Para evitar las salpicaduras, no extraiga el portafiltro de metal hasta que no se haya liberado por completo la presión del depósito de agua.

7. Una vez preparado el café, extraiga la jarrita de la cubierta de la bandeja y sirva el café en tazas para disfrutar del café expreso.
8. Antes de extraer el portafiltro de metal, libere siempre la presión del depósito de agua, tal y como se indica a continuación: Gire poco a poco el botón para vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj para que el vapor salga por la boquilla. Cuando se haya liberado toda la presión y el portafiltros de metal se haya enfriado, extraiga el portafiltros girándolo en el sentido de las agujas del reloj.
9. Abra el cierre del filtro de acero y apriételo con el pulgar para ajustar el filtro de acero, incline el portafiltro y sacúdalo sobre el cubo de la basura para eliminar los restos de café. Por último, lave el portafiltros de metal y el filtro de acero con agua y vuélvalos a unir correctamente.

Nota: Deje el cierre del filtro de acero en su posición inicial antes de volver a unir el portafiltro.

C、Cómo preparar un capuchino

1. En primer lugar, siga los pasos 1-6 indicados anteriormente, después asegúrese de que el botón para vapor está en posición de apagado y seleccione en el regulador de intensidad la opción «Vapor». A continuación, ya puede activar el botón para vapor, y en unos 3 minutos aproximadamente la cafetera producirá vapor suficiente para hacer espuma de leche. Mientras se forma el vapor, vierta leche fría (entera o semi-desnatada) en una taza (preferiblemente alargada) levante la taza para asegurarse de que la boquilla está sumergida en la leche y, cuando empiece a salir la espuma, gire lentamente el conducto del vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj, y unos 30 segundos después dejará de salir espuma. El agua que queda en el depósito puede utilizarse para hacer café expreso.

Nota: Para conseguir un mejor efecto, mueva la taza constantemente de arriba a abajo.

2. Mezcle el café expreso con la espuma removiéndolos con una cuchara, añada chocolate en polvo si es necesario.
3. Agarre la boquilla con una mano y con la otra, sujete la cafetera, extraiga la boquilla siguiendo la dirección del conducto para vapor y, después de limpiarla, vuelva a colocarla en su posición inicial.

Precaución: Tenga en cuenta que, después de utilizar la función de espuma, la boquilla estará caliente, por lo que se aconseja no extraerla hasta que no se haya enfriado.

Nota: Si desea preparar más de un capuchino, prepare primero todos los cafés y, por último, prepare la espuma para todos los capuchinos.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
2. Limpie el aparato con un trapo suave y no utilice nunca un producto de limpieza abrasivo.
3. Utilice agua caliente para enjuagar los componentes extraíbles, como el filtro

de acero, el portafiltro de metal, la jarrita, la cuchara dosificadora, y colóquelos de nuevo en su sitio después de limpiarlos.

4. Normalmente el aparato debe descalcificarse cada 2 ó 3 meses. Para más información, consulte el apartado «LIMPIEZA DE RESIDUOS MINERALES».

Nota: Cuando el agua esté hirviendo, manténgase alejado del aparato ya que si saltara agua podría quemarse.

5. Antes de guardar el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, siempre debe limpiar y secar bien la cafetera. Cuando vuelva a utilizarla, límpiela primero.

LIMPIEZA DE RESIDUOS MINERALES

1. Si quiere que su cafetera funcione eficazmente, que los conductos internos estén limpios y que el sabor del café sea excelente, deberá limpiar cada 2 ó 3 meses los residuos minerales que puedan quedar incrustados en el aparato.
2. Llene el depósito al máximo con agua y descalcificador (la escala de agua y descalcificador es de 4:1). Para más información, consulte las instrucciones del descalcificador. Utilice un «descalcificador doméstico», como el ácido cítrico (que puede conseguir en una farmacia o en un establecimiento similar) en vez del descalcificador (con una proporción de $\frac{1}{4}$ de agua y $\frac{3}{4}$ de ácido cítrico).
3. En función del programa que haya seleccionado, coloque el portafiltro de metal (sin café molido dentro) y la jarrita en su lugar. Proceso de cocción del agua «Cómo preparar café expreso».
4. Después encienda el aparato y el piloto luminoso se encenderá, en unos 3 minutos aproximadamente empezará a caer café en la jarrita y tendrá listas dos tazas de café (unas 20 onzas). Después apague el aparato y espere 5 segundos.
5. Active el botón para vapor y seleccione la posición «Vapor» en el regulador de intensidad y haga vapor durante 2 minutos, luego desactive el botón para detener la unidad inmediatamente y que los descalcificadores permanezcan en la unidad al menos 15 minutos.
6. Reinicie la unidad y repita los pasos 4-6 como mínimo 3 veces.

7. Luego seleccione las posiciones «Suave» o «Fuerte» en el regulador de intensidad, y continúe con el proceso hasta que no quede descalcificador.
8. Después prepare el café (sin café molido) con agua corriente hasta arriba, repita 3 veces los pasos 4-6 (no es necesario esperar 15 minutos en el paso 6), luego seleccione la posición «I» y continúe con el proceso hasta que no quede agua en el depósito.
9. Repita el paso 9, como mínimo 3 veces, para asegurarse de que los conductos están perfectamente limpios.

CONSEJOS PARA OBTENER CAFÉ CON UN SABOR EXQUISITO

1. La limpieza de la cafetera es esencial para obtener un café con un sabor exquisito. Limpie la cafetera regularmente tal y como se indica en el apartado «CUIDADO Y LIMPIEZA». Utilice siempre agua dulce y fría en la cafetera.
2. Guarde los granos de café que no haya utilizado en un lugar seco y fresco. Una vez abierto, vuelva a cerrar herméticamente el paquete de café y guárdelo en el frigorífico para que no pierda su aroma.
3. Para obtener un café con un sabor inmejorable, puede comprar granos de café enteros y molerlos usted mismo justo antes de preparar el café.
4. No reutilice los granos de café ya que el café perdería considerablemente su sabor. Se recomienda no recalentar el café porque recién hecho es cuando más rico está.
5. Limpie la cafetera cuando produzca oleosidad a causa de un uso excesivo de la misma. Si aparecen gotitas de aceite sobre la superficie del café esto se debe a la extracción de aceite de los granos de café.
6. Normalmente la oleosidad se produce cuando se utilizan cafés muy tostados.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa	Soluciones
La jarrita pierde agua o se sale agua por la tapa de la jarrita.	La jarrita no está bien colocada.	Ajuste bien el centro de la jarrita con la boquilla de salida de café de la cafetera.
	El nivel de agua en el depósito supera el nivel MÁXIMO.	El nivel de agua en el depósito debería estar dentro de la escala de MÍNIMO y MÁXIMO.
El café expreso sale demasiado lentamente.	Los granos de café son demasiado finos.	Utilice café molido del tipo 1#.
Los componentes metálicos del depósito están oxidados.	El descalcificador utilizado no es el apropiado, por eso oxida las partes metálicas del depósito.	Utilice un descalcificador recomendado por el fabricante.
La cafetera pierde agua por abajo.	Hay mucha agua en la bandeja recogegotas.	Quite el agua de la bandeja recogegotas.
	La cafetera está en mal estado.	Póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado para repararla.
La cafetera pierde agua a la altura del filtro.	Hay café molido en el borde del filtro.	Límpielo.
El café expreso tiene un regusto ácido (vinagre).	No ha realizado una limpieza correcta después de quitar los residuos minerales.	Limpie la cafetera por dentro varias veces «antes de utilizarla por primera vez».

	El café molido se ha guardado en un lugar húmedo y caluroso durante un periodo prolongado de tiempo, con lo cual pierde sus propiedades.	Utilice café molido fresco, o guarde el café que no vaya a utilizar en un lugar seco y fresco. Una vez abierto, vuelva a cerrar herméticamente el paquete de café y guárdelo en el frigorífico para que no pierda su aroma.
La cafetera ya no funciona.	El cable no está bien enchufado a la toma de corriente.	Enchufe bien el cable a la toma de corriente y, si el aparato sigue sin funcionar, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado para repararlo.
No se puede hacer espuma.	El recipiente es demasiado grande o la forma no es la adecuada.	Utilice una taza estrecha y alta.
	Ha utilizado leche desnatada.	Utilice leche entera o semi-desnatada.

No intente reparar el aparato por sí mismo si no conoce la causa del problema, póngase en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

Producto respetuoso con el medioambiente



Usted puede ayudar a proteger el medioambiente. Respete siempre la normativa local: entregue en el centro de tratamiento de residuos correspondiente todos aquellos aparatos eléctricos que no vaya a utilizar.



Distribuido Por: Infinity System S.L. Tel: +34 949 349 100 / +34 902 103 441

Fax: +34 949 349 149

Dirección postal: N-II, Km 48.5. Parcela 12B. Polígono Industrial de Cabanillas
19171.Guadalajara (España)

[Http://www.airis.es](http://www.airis.es)

AIRIS

ESPRESSO COFFEE MAKER INSTRUCTION MANUAL



MODEL: CA001X

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

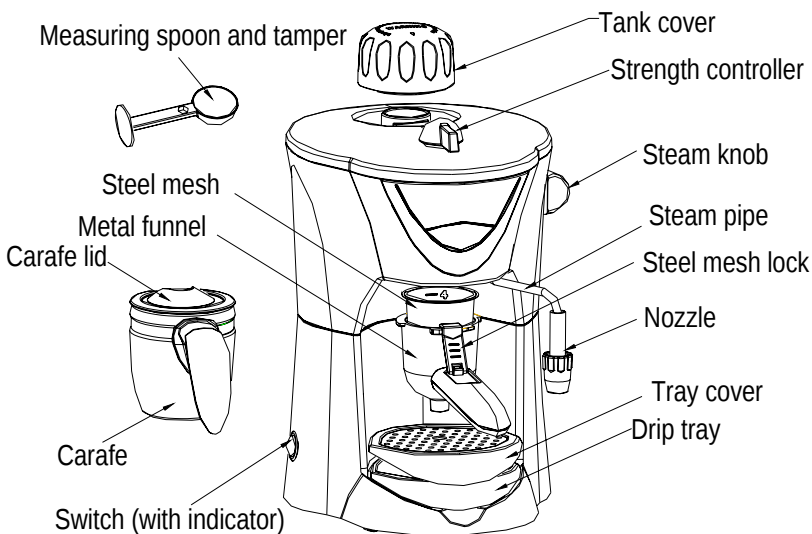
IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read these instructions carefully before using appliance.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds with coffemaker rating plate. If this is not the case, contact your dealer and Do not use the kettle.
3. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or disabled persons.
4. Do not use the appliance on or near hot surface or on a heated oven.
5. Remove plug from wall outlet before cleaning or when not in use and allow appliance cool down completely before taking off or attaching components, or before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The accessories that are not recommended by manufacturer may cause injury to persons or damage to appliance.
8. Place appliance on flat surface or table, do not hang appliance over the edge of table or counter.
9. Ensure power cord does not touch hot surface.
10. Do not touch the hot surface of appliance (such as stainless steel, drip tray and the tray cover, steam pipe and the nozzle, tank cover, metal funnel and the steel mesh just boiling).
11. Do not remove the metal funnel when appliance in brewing coffee or when steam and hot water escape from metal funnel and ensure to release the pressure in water tank before removing filter holder.
12. In case of water leakage from carafe or overflowing from lid, stop using appliance immediately and rearrange the carafe to insure the center of lid aligned with spout of filter holder.
13. Do not operate appliance without any water in water tank.
14. Connect plug to wall outlet before using and turn any switch off before plug is removed from wall outlet.

15. As the brewing coffee is hot, handle carefully and avoid being burn.
16. Be careful of steam and avoid being burn when making cappuccino.
17. Do not immerse appliance or power cord into water or any other liquid.
18. Do not use appliance for other than intended use.
19. Save these instructions for future.

HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR ESPRESSO COFFEE MAKER



OPERATION

A. Before the first use

1. Remove unit from package and position it in a safe place where children can't reach.
2. Clean all detachable parts according to the latter "CARE AND CLEANING"
3. Add fresh water in water tank to the max capacity and operate the appliance per 1-9 steps of B sections, but do not add coffee powder, repeat it for several times.

B、 How to make espresso coffee

1. Turn tank cover counter-clockwise, the cover can be removed only the triangle on the cover aligns with the figure on the unit (see fig.1). Then by carafe fill adequate water in water tank, volume of which depends on the marking on carafe (min 2 cups, max 4 cups)

Note: Always switch off power and remove plug from wall outlet before filling water. Ensure water will not overflow water tank.



Fig.1

2. Turn clockwise water tank cover tightly, then turn clockwise steam knob to the end tightly (see figure 2)
3. Place steel mesh into metal funnel and fill mesh with coffee powder according to your desire by measuring spoon (marked with 2 and 4 cups) and tamp down coffee powder, then remove excessive powder on the top rim.

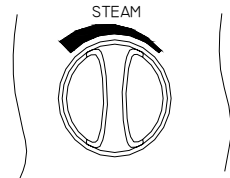


Fig.2

4. Assemble metal funnel into coffee maker, the method is as follows: first align mouth of metal funnel with sprinkling mouth, handle of metal funnel in left position, then turn metal funnel counter-clockwise until handle locates in the central position of unit, Make sure that metal funnel is secured firmly.
5. Set strength controller to your desired position : “Strong”, “Light” or “Steam” function (see Figure 3), depending on your own taste or need.

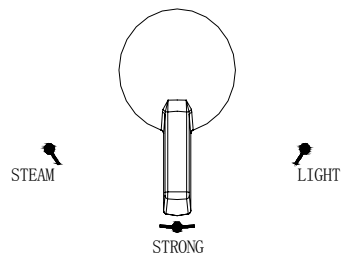


Fig.3

Note: supervision is necessary when brewing coffee. If brewed coffee volume has reached your desire or coffee color begins becoming light gradually, immediately you should turn switch off by hand.

6. Place carafe on drip tray and ensure the central of lid aligns with the spout of

metal funnel, then turn switch on and indicator will be illuminated, brewed coffee will begin flowing into carafe after aprox.3 minutes, it will take aprox.5 minutes to make 4 cups of espresso coffee.

Note: to avoid any splashing, do not detach the metal funnel while the pressure in water tank has not been released completely.

7. Once brewing have been completed, remove carafe from tray cover and dispense coffee into cups, now you can enjoy espresso coffee.
8. Before taking metal funnel down, always release the pressure in water tank, the method is as follows: turn counter-clockwise steam knob slowly, steam will escape from nozzle, when the remained pressure is released completely and metal funnel is cooled down, then remove metal funnel by turning clockwise.
8. Turnover steel mesh lock, then press it by thumb to make steel mesh firm, tilt metal funnel and tap it over rubbish box, then clear out residue, wash metal funnel and steel mesh in fresh water and reassemble them correctly

Note: return steel mesh lock to original position before reattaching the metal funnel.

C、How to prepare cappuccino coffee

1. First operate according to the 1-6 steps above, ensure steam knob has been turned off and move strength controller to “Steam” position, after turning switch on, in aprox.3 minutes coffee maker will produce enough steam for making milk froth. During making steam, fill some frozen milk (whole milk or half whole milk) into cup (preferably straight wall cup), about 3 minutes, lift up milk cup to ensure nozzle is immersed in milk, then turn counter-clockwise steam pipe slowly when it begins foaming milk, about 30 seconds later, it will nearly stop foaming, water remained in the tank can be still made espresso coffee.

Note: to get better effect, move milk cup constantly up and down.

2. Mix espresso coffee with foam milk and stir them by spoon, add chocolate powder if necessary.
3. Grasp nozzle with your hand and the other hand fix coffee maker, then take nozzle down according to the direction of steam pipe, after cleaning,

assemble back original position.

Caution: operate carefully because of the hot nozzle after foaming and advise you should operate it after being cooled down.

Note: to prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare Foam milk for all the cappuccinos.

CARE AND CLEANING

1. Always unplug from appliance before cleaning.
2. Clean appliance with soft cloth ,never use abrasion cleaner.
3. Rinse detachable components such as steel mesh ,metal funnel, carafe ,measuring spoon in warm water ,and reassemble them in place after cleaning.
4. Under normal condition appliance shall be descaled at intervals of 2-3 months . the details refer to the “CLEANING MINERAL DEPOSITS”.

Note: when boiling water, please keep away from appliance to prevent spilled water injury to person.

5. Before appliance will be stored for long time, always clean and dry coffee maker completely. When it will be reused, clean it first.

CLEANING MINERAL DEPOSITS

1. To make sure your coffee maker operating efficiently, internal piping is cleanly and the peak flavor of coffee, you should clean away the mineral deposits left every 2-3 months.
2. Fill the tank with water and descaler to the MAX level (the scale of water and descaler is 4:1, the detail refers to the instruction of descaler. Please use “household descaler”, you can use the citric acid (obtainable from chemist’s or drug stores) instead of the descaler (the one hundred parts of water and three parts of citric acid).
3. According to the program of making coffee, put the metal funnel (no coffee powder in it) and carafe in place. Brewing water per “ How to make espresso coffee”.
4. Then turn switch on and indicating light will be illuminated, brewed coffee will begin flowing into carafe after aprox.3 minutes, and make two cups

coffee (about 2Oz), then turn the switch off and wait for 5s.

5. Turn on the switch and turn the strength controller to the “Steam” position and make steam for 2min, then turn off the switch to stop the unit immediately, make the descalers deposit in the unit at least 15 minutes.
6. Restart the unit and repeat the steps of 4-6 at least 3 times.
7. Then turn the strength controller to the “Light” or “Strong” position, brewing until no descaler is left.
8. Then brewing coffee (no coffee powder) with tap water in the MAX level, repeat the steps of 4-6 for 3 times (it is not necessary to wait for 15 minutes in step of 6), then press the switch to the ”I” position and brewing until no water is left in the tank.
9. Repeat the step of 9 at least 3 times to make sure the piping is cleanly.

HINTS FOR GREAT-TASTING COFFEE

1. A clean coffee maker is essential for making great-tasting coffee. Regularly clean the coffee maker as specified in the “CARE AND CLEANING” section. Always use fresh, cold water in the coffee maker.
2. Store unused coffee grounds in a cool, dry place. After opening a package of coffee grounds, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.
3. For an optimum coffee taste, buy whole coffee beans and finely grind them just before brewing.
4. Do not reuse coffee grounds since this will greatly reduce the coffee’ flavor. Reheating coffee is not recommended as coffee is at its peak flavor immediately after brewing.
5. Clean the coffee maker when over-extraction causes oiliness. Small oil droplets on the surface of brewed, black coffee are due to the extraction of oil from the coffee grounds.
6. Oiliness may occur more frequently if heavily roasted coffees are used.

TROUBLE SHOOTING

Symptom	Cause	Corrections
Carafe leakage water or water leaks out from lid of carafe	The carafe is not located properly	Let centreline of carafe aligns with leakage opening of brew basket well.
	The level of water in the tank exceeds the scale of MAX.	The water level in the tank should be within the scale of MIN and MAX.
Espresso coffee drops out too slowly	Ground coffee too fine	Use 1# coffee powder.
The metal parts in the tank have rust.	The descaler is not recommended type. It may corrode the metal parts in the tank.	Use the descaler recommended by manufacturer.
Water leaks from the bottom of coffee maker.	There is much water in the drip tray.	Please clean the drip tray.
	The coffee maker is malfunction.	Please contact with the authorized service facility for repairing.
Water leaks out of outer side of filter.	There is some coffee powder on filter edge.	Get rid of them.
Acid (vinegar) taste exists in Espresso coffee.	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in “before the first use” for several times.
	The coffee powder is stored in a hot, wet place for a long time. The coffee powder turns bad.	Please use fresh coffee powder, or store unused coffee powder in a cool, dry place. After opening a package of coffee powder, reseal it tightly and store it in a refrigerator to maintain its freshness.

The coffee maker cannot work any more.	The power outlet is not plugged well.	Plug the power cord into a wall outlet correctly, if the appliance still does not work, please contact with the authorized service facility for repairing.
The steam cannot froth	The container is too big or the shape is not fit.	Use high and narrow cup.
	You have used skimmed milk	Use whole milk or half-skimmed milk

Do not take apart the appliance by yourself if the cause of failure is not found, you had better contact certified serving center.

Environment friendly disposal



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



AIRIS

MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

MANUAL DE INSTRUÇÕES



MODELO: CA001X

Leia cuidadosamente este folheto e guarde-o para o caso de precisar de o consultar no futuro.

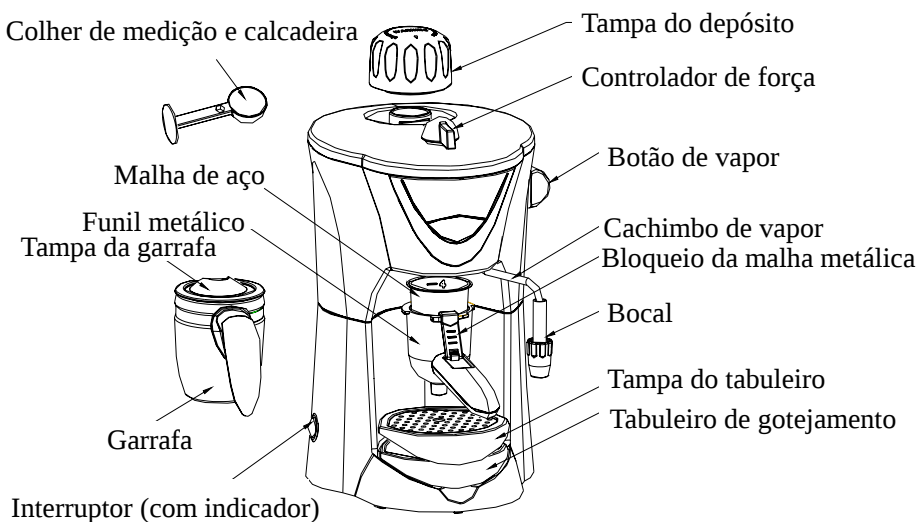
INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

1. Leia cuidadosamente estas instruções antes de usar o aparelho.
2. Antes de o usar, verifique se a voltagem da tomada de parede corresponde à da placa sinalética da máquina de café. Em caso negativo, contacte o seu vendedor e Não use a máquina.
3. É necessária uma vigilância apertada quando o aparelho for usado junto a crianças ou deficientes.
4. Não use o aparelho sobre ou junto de superfícies quentes ou sobre fornos aquecidos.
5. Remova a ficha da tomada de parede antes de o limpar ou quando fora de uso e deixe que o aparelho arrefeça totalmente antes de retirar ou fixar componentes, ou antes de o limpar.
6. Não utilize nenhum aparelho com cabo ou ficha danificados ou se o aparelho funcionar mal, ou tiver sofrido alguma queda ou estiver danificado de qualquer maneira. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para verificação, reparação ou ajuste eléctrico ou mecânico.
7. Os acessórios que não são recomendados pelo fabricante podem provocar ferimentos em pessoas ou danificar o aparelho.
8. Coloque o aparelho sobre uma superfície ou mesa planas, não dependure o aparelho sobre arestas de mesas ou bancadas.
9. Certifique-se de que o cabo de corrente não toca em superfícies quentes.
10. Não toque na superfície quente do aparelho (tal como aço inoxidável, tabuleiro de gotejamento e tampa de gotejamento, cachimbo e bocal de vapor, tampa do depósito, funil metálico e malha de aço a ferver).
11. Não remova o funil metálico quando o aparelho estiver a preparar o café ou quando se escaparem vapor e água quente do funil metálico, e tenha o cuidado de libertar a pressão no depósito de água antes de remover o suporte do filtro.
12. Em caso de fuga de água da garrafa ou de refluxo pela tampa, pare imediatamente a utilização do aparelho e arranje a garrafa para garantir que o centro da tampa fica alinhado com o bico do suporte do filtro.
13. Não utilize o aparelho sem água no depósito de água.

14. Ligue a ficha à tomada de parede antes de usar o aparelho, e rode todos os interruptores para os desligar antes de remover a ficha da tomada de parede.
15. Como a preparação de café é quente, manuseie o aparelho com cuidado e evite queimar-se.
16. Tenha cuidado com o vapor e evite queimar-se quando fizer cappuccino.
17. Não imirja o aparelho ou o cabo de corrente em água ou em qualquer outro líquido.
18. Não use o aparelho para outro fim que não seja o pretendido.
19. Guarde estas instruções para consulta futura.

SÓ PARA USO DOMÉSTICO

CONHEÇA A SUA MÁQUINA DE CAFÉ ESPRESSO



UTILIZAÇÃO

A. Antes de usar pela primeira vez

1. Remova a unidade da embalagem e posicione-a num lugar seguro, que não possa ser alcançado pelas crianças.
2. Limpe todas as peças destacáveis em conformidade com os últimos "CUIDADOS E LIMPEZA".
3. Deite água fresca no depósito de água até à capacidade máxima e utilize o aparelho seguindo os passos 1-9 da secção B, mas não adicione café moído; repita-o várias vezes.

B. Como fazer café espresso

1. Rode a tampa do depósito no sentido anti-horário; a tampa só pode ser removida se o triângulo da tampa ficar alinhado com a figura da unidade (ver fig. 1). Em seguida, com a garrafa, encha com água adequada o depósito de água, dependendo o seu volume das marcas na garrafa (mín. 2 chávenas, máx. 4 chávenas).

Nota: Desligue sempre a corrente e remova a ficha da tomada de parede antes de encher de água. Certifique-se de que a água não será derramada do depósito de água.

2. Rode firmemente a tampa do depósito de água no sentido anti-horário e depois rode firmemente no sentido horário e até ao fim o botão de vapor (veja a figura 2).
3. Coloque a malha de aço no funil de metal e encha a malha com café moído, de acordo com o seu gosto, com a colher de medição (marcada com 2 e 4 chávenas) e calque o café moído; em seguida, remova o café em excesso na borda superior.
4. Monte o funil metálico na máquina de café, seguindo este método: em primeiro lugar alinhe a boca do funil metálico com a boca de salpicos, tendo a pega do funil metálico na posição esquerda, e depois rode o funil metálico



Fig.1

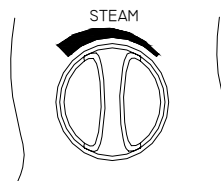
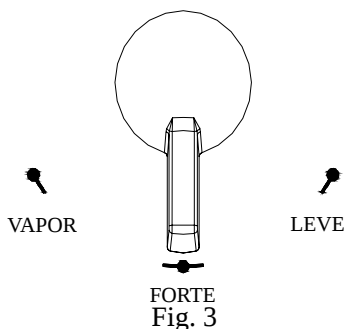


Fig.2

no sentido anti-horário até que a pega fique na posição central da unidade. Certifique-se de que o funil metálico está firmemente seguro.

5. Regule o controlador de força para a posição que deseje: "Strong" (Forte), "Light" (Leve) ou "Steam" (Vapor) - veja a figura 3 - de acordo com o seu gosto ou necessidade.



Nota: é necessária vigilância quando fizer café. Se o volume de café feito estiver ao seu gosto, ou se a cor do café começar a tornar-se gradualmente leve, deve rodar imediatamente o interruptor manualmente para desligar o aparelho.

6. Coloque a garrafa no tabuleiro de gotejamento e certifique-se de que o centro da tampa fica alinhado com o bico do funil metálico; em seguida, ligue o interruptor e o indicador acender-se-á. O café feito começará a fluir para dentro da garrafa decorridos cerca de 3 minutos; levará cerca de 5 minutos para fazer 4 chávenas de café espresso.

Nota: para evitar salpicos, não retire o funil metálico enquanto a pressão no depósito de água não tiver sido totalmente libertada.

7. Uma vez feito o café, remova a garrafa da tampa do tabuleiro e despeje o café em chávenas; pode agora desfrutar de um café espresso.
8. Antes de fazer baixar o funil metálico, liberte sempre a pressão no depósito de água, seguindo este método: rode lentamente o botão de vapor no sentido anti-horário (o vapor escapar-se-á pelo bocal). Quando a pressão restante estiver totalmente libertada e o funil metálico arrefecido, remova o funil metálico, rodando no sentido horário.
9. Rode para cima o bloqueio da malha de aço e em seguida pressione-a com o polegar para que a malha de aço fique firme; incline o funil metálico e bata com ele sobre uma caixa de lixo; em seguida limpe os resíduos, lave o funil metálico e a malha de aço com água quente e monte-os novamente de forma correcta.

Nota: Coloque novamente a malha de aço na sua posição original, fixando novamente o funil metálico.

C、 Como preparar o café cappuccino

1. Em primeiro lugar deve seguir os passos 1-6 acima, certificar-se de que o botão de vapor foi desligado e mover o controlador de força para a posição "Steam"; depois de ligar o interruptor, decorridos cerca de 3 minutos, a máquina de café produzirá vapor em quantidade suficiente para fazer com que o leite espume. Enquanto produz vapor, deite um bocado de leite frio (leite completo ou semi-completo) no copo (preferivelmente um copo de paredes direitas), cerca de 3 minutos, levante o copo de leite para garantir que o bocal fica imerso no leite e depois rode lentamente o cachimbo de vapor no sentido anti-horário quando o leite começar a fazer espuma; cerca de 30 segundos depois, quase deixará de fazer espuma; a água restante do depósito de água ainda pode servir para fazer café espresso.

Nota: para conseguir um melhor efeito, mexa constantemente o copo de leite para cima e para baixo.

2. Misture o café espresso com o leite espumoso e mexa-os com uma colher; adicione pó de chocolate se necessário.
3. Agarre o bocal com uma das suas mãos e com a outra mão segure a máquina de café; em seguida, vire o bocal para baixo, de acordo com a direcção do cachimbo de vapor. Depois de limpar, monte novamente na posição original.

Cuidado: utilize cuidadosamente pois o bocal está quente depois de fazer espuma e só o deve manusear depois de ter arrefecido.

Nota: para preparar mais do que um cappuccino; faça primeiramente todos os cafés e no fim prepare o leite espumoso para todos os cappuccinos.

CUIDADOS E LIMPEZA

1. Desligue sempre o aparelho da corrente antes de o limpar.
2. Limpe o aparelho com um pano mole; nunca use agentes de limpeza abrasivos.
3. Lave os componentes amovíveis tais como a malha de aço, o funil metálico, a garrafa e a colher de medição em água quente, e monte-os novamente nos

seus lugares depois da limpeza.

4. Em condições normais, o calcário do aparelho deve ser removido em intervalos de 2-3 meses. Os detalhes são referidos em "LIMPEZA DE DEPÓSITOS MINERAIS".

Nota: quando ferver água, por favor mantenha-se afastado do aparelho para evitar que os salpicos de água possam provocar ferimentos pessoais.

5. Antes de armazenar o aparelho por um longo período de tempo, limpe e seque sempre totalmente a máquina de café.

LIMPEZA DE DEPÓSITOS MINERAIS

1. Para se certificar de que a máquina de café funciona perfeitamente, que as tubagens internas estão limpas e garantir o melhor sabor do café, deve limpar os depósitos minerais deixados cada 2-3 meses.
2. Encha o depósito com água e o produto de descalcificação até ao nível MAX (a proporção água/descalcificador é de 4:1, para detalhes consulte as instruções do descalcificador. Por favor use um "descalcificador doméstico"; pode usar ácido cítrico (que pode ser obtido em lojas de produtos químicos ou drogas) em vez do descalcificador (cem partes de água para três partes de ácido cítrico).
3. Em conformidade com o programa de fazer café, coloque o funil metálico (sem café moído) e a garrafa nos seus lugares. Aqueça a água seguindo as instruções "Como fazer café espresso".
4. Em seguida, ligue o interruptor e a luz indicadora acender-se-á. O café feito começará a fluir para dentro da garrafa decorridos cerca de 3 minutos, fazendo 2 chávenas de café (cerca de 20 Oz); em seguida, desligue o interruptor e aguarde 5 segundos.
5. Ligue o interruptor e rode o controlador de força para a posição "Steam" e faça vapor durante 2 minutos; em seguida, desligue o interruptor para parar imediatamente a unidade; faça a descalcificação do depósito da unidade pelo menos durante 15 minutos.
6. Reinicie a unidade e repita os passos 4-6 pelo menos 3 vezes.
7. Em seguida, rode o controlador de força para a posição "Light" ou "Strong", e

deixe até que não fique nenhum calcário.

8. Depois de fazer café (sem café moído) com a torneira no nível MAX, repita 3 vezes os passos 4-6 (não é necessário aguardar 15 minutos no passo 6); em seguida, rode o interruptor para a posição "I" e ferva até que não fique nenhuma água no depósito.
9. Repita o passo 9 pelo menos 3 vezes para se certificar de que a tubagem está limpa.

CONSELHOS PARA UM CAFÉ COM O MELHOR SABOR

1. Uma máquina de café limpa é essencial para fazer um café saboroso. Limpe regularmente a máquina de café, tal como se especifica na secção "CUIDADOS E LIMPEZA". Use sempre água fresca e fria na máquina de café.
2. Armazene os grãos de café em local fresco e seco. Depois de abrir uma embalagem de grãos de café, feche-a bem e armazene-a num frigorífico para manter a sua frescura.
3. Para um sabor de café ótimo, compre grãos de café e triture-os bem imediatamente antes de fazer o café.
4. Não use novamente o café moído pois isso reduz substancialmente o sabor do café. Não se recomenda que se aqueça novamente o café, dado que o café adquire o seu sabor máximo imediatamente depois de ser preparado.
5. Limpe a máquina de café quando uma extracção excessiva provocar oleosidade. Gotas de óleo à superfície do café preparado, café preto, são devidas à extracção de óleo dos grãos de café.
6. A oleosidade pode ocorrer com mais frequência se forem usados cafés bem torrados.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Sintoma	Causa	Correcções
Fuga de água da garrafa ou da tampa da garrafa.	A garrafa não está correctamente colocada	Alinhe a linha central da garrafa com a abertura de fuga no depósito do cesto de café.
	O nível de água no depósito ultrapassa o nível MAX.	O nível de água do depósito deve estar nos níveis MIN e MAX.
O café espresso sai muito lentamente.	Café triturado demasiado fino	Use café moído nº 1.
As peças metálicas do depósito têm ferrugem.	O descalcificador não é do tipo recomendado. Pode corroer as peças metálicas no depósito.	Use o descalcificador recomendado pelo fabricante.
Fuga de água do fundo da máquina de café.	Há demasiada água no tabuleiro de gotejamento.	Por favor limpe o tabuleiro de gotejamento.
	A máquina de café não funciona bem.	Por favor contacte o centro de assistência autorizado para reparação.
Há fuga de água da parte exterior do filtro.	Há pó de café na borda do filtro.	Livre-se dele.
Há gosto ácido (de vinagre) no café espresso.	Não foi feita a limpeza correcta depois do depósito de minerais.	Limpe a máquina de café várias vezes seguindo as instruções "Antes da primeira utilização".
	O café moído foi armazenado em local quente e húmido durante muito tempo. O café moído fica fraco.	Por favor use café moído fresco, ou armazene o café não usado num local fresco e seco. Depois de abrir uma embalagem de café moído, feche-a novamente muito bem para conservar a sua frescura.

A máquina de café já não funciona.	A ficha não está bem inserida na tomada de corrente.	Insira correctamente a ficha do cabo de corrente numa tomada de parede; se mesmo assim o aparelho não funcionar, por favor contacte o centro de assistência autorizado para reparação.
O vapor não faz espuma	O contentor é demasiado grande ou o formato não encaixa.	Use um copo alto e estreito.
	Usou leite desnatado.	Use leite completo ou leite semi-desnatado.

Não tente reparar o aparelho por si mesmo se a causa da falha não for descoberta; é melhor que contacte um centro de assistência certificado.

Produto que respeita o meio ambiente



Você pode ajudar a proteger o meio ambiente! Respeite sempre a normativa local: entregue no centro de tratamento de resíduos correspondente todos os aparelhos eléctricos que não tencione utilizar.



AIRIS

MACCHINA PER CAFFE ESPRESSO

MANUALE D'USO



MODELLO: CA001X

Leggere accuratamente questo libretto prima dell'uso e conservarlo per future consultazioni.

MISURE DI SICUREZZA

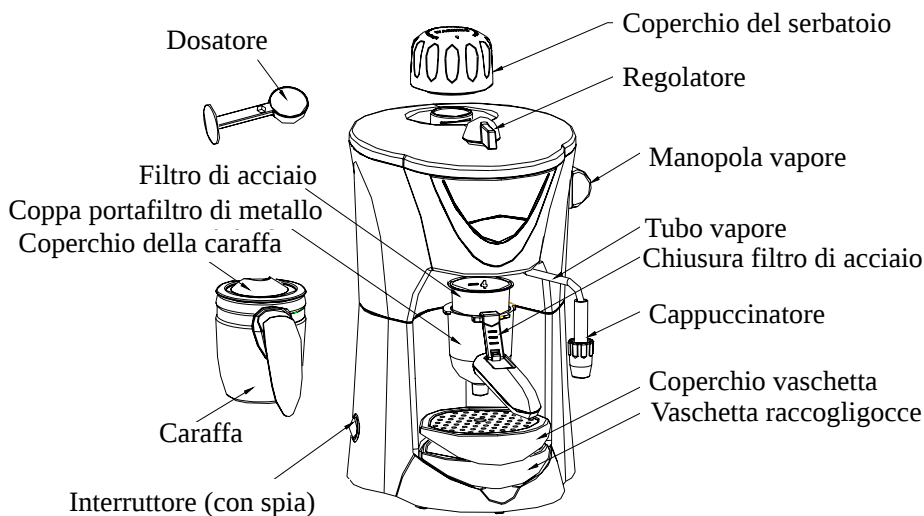
1. Leggere attentamente queste avvertenze prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Assicurarsi che la tensione elettrica dello stabile corrisponda alla tensione elettrica indicata sull'etichetta di sicurezza della macchina da caffè. Se non corrisponde, mettersi in contatto con il proprio rivenditore e Non utilizzare l'apparecchio.
3. È necessario prestare molta attenzione quando questo elettrodomestico viene utilizzato nelle vicinanze di bambini o persone disabili.
4. Non utilizzare l'elettrodomestico su o vicino ad una superficie calda o forno caldo.
5. Disinserire l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo o quando non viene utilizzato. Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di rimuovere o montare componenti e prima di pulirlo.
6. Non utilizzare l'elettrodomestico se il cavo o la spina risultano danneggiati o se l'elettrodomestico non funziona correttamente, è caduto o risulta danneggiato. Portare l'elettrodomestico al servizio tecnico più vicino e sottoporlo ad una ispezione o a una riparazione elettrica o meccanica.
7. L'uso di accessori non consigliati dal fabbricante dell'apparecchio possono provocare danni alle persone o possono danneggiare l'elettrodomestico.
8. Posizionare l'elettrodomestico su una superficie piana o su un tavolo. Non posizionarlo vicino al bordo di un tavolo o bancone.
9. Assicurarsi che il cavo elettrico non entri in contatto con una superficie calda.
10. Non toccare le superfici calde dell'elettrodomestico (come l'acciaio inossidabile, la vaschetta raccogliacqua, il tubo vapore, il cappuccinatore, il coperchio del serbatoio, la coppa portafiltro di metallo e il filtro d'acciaio).
11. Non rimuovere la coppa portafiltro di metallo quando la macchina sta erogando il caffè o quando esce vapore o acqua calda dalla coppa portafiltro di metallo e assicurarsi di far uscire tutta la pressione dal serbatoio d'acqua prima di rimuovere il manico del filtro.
12. Se dovesse fuoriuscire dell'acqua dalla caraffa o traboccare dal coperchio, smettere immediatamente di utilizzare l'elettrodomestico e risistemare la

caraffa assicurandosi che il centro del coperchio sia allineato con il beccuccio della coppa portafiltro.

13. Non utilizzare l'elettrodomestico senza acqua nel serbatoio.
14. Inserire la spina nella presa di corrente prima dell'uso e spegnere qualsiasi interruttore prima di disinserire la spina dalla presa di corrente.
15. Ricordarsi che una volta erogato il caffè la miscela utilizzata è calda, prestare attenzione nel maneggiarla per evitare bruciature.
16. Prestare attenzione con il vapore evitando di bruciarsi quando si fa il cappuccino.
17. Non immergere l'elettrodomestico o il cavo elettrico nell'acqua o altri liquidi.
18. Non utilizzare l'elettrodomestico per altri usi che non sia quelli per cui è stato ideato.
19. Conservare queste istruzioni per consultazioni future.

SOLO PER USO DOMESTICO

INTRODUZIONE ALLA MACCHINA PER CAFFÈ ESPRESSO



USO

A. Prima di utilizzare la macchina

1. Rimuove l'apparecchio dall'imballaggio e posizionarlo in un luogo sicuro lontano dalla portata dei bambini.
2. Pulire tutte le parti estraibili seguendo le istruzioni date nel paragrafo "MANUTENZIONE E PULIZIA"
3. Riempire il serbatoio d'acqua al massimo e seguire i passi dall'1 al 9 della sezione B senza introdurre il caffè, ripetere l'operazione un paio di volte.

B. Come preparare un espresso

1. Girare il coperchio del serbatoio in senso antiorario. È possibile rimuovere il coperchio solo se il triangolo sul coperchio viene allineato con l'immagine sull'apparecchio (vedere fig.1). Poi, utilizzando la caraffa, introdurre la giusta quantità d'acqua nel serbatoio. Utilizzare i segni sulla caraffa per sapere la quantità d'acqua da introdurre (minimo 2 tazze, massimo 4 tazze) .



Fig.1

Nota: Spegnere sempre l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di introdurre l'acqua. Assicurarsi che l'acqua non fuoriesca dal serbatoio.

2. Girare il coperchio del serbatoio d'acqua in senso orario e poi girare in senso orario e al massimo la manopola del vapore. (vedere fig. 2)
3. Introdurre il filtro di acciaio all'interno della coppa portafiltro di metallo e riempire il filtro della quantità desiderata di caffè utilizzando il dosatore (per 2 o 4 tazze). Una volta introdotta la quantità necessaria rimuovere la polvere in eccesso dal bordo superiore.
4. Introdurre la coppa portafiltro di metallo nella macchina da caffè nel seguente modo: allineare l'apertura inferiore della coppa portafiltro di metallo con l'erogatore. A questo punto il manico della coppa portafiltro di metallo si trova a sinistra, girare in senso antiorario la coppa di metallo fino a quando il manico si trova al centro dell'apparecchio. Assicurarsi che la coppa

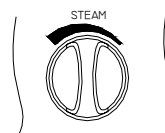
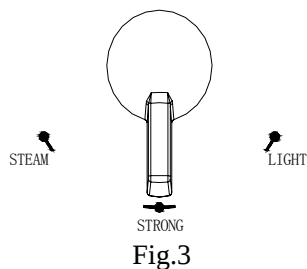


Fig.2

portafiltro di metallo sia fissata saldamente.

5. Impostare il regolatore in base alle proprie necessità: “Forte”, “Leggero” o “Vapore” (vedere Figura 3).

Nota: è necessario sorvegliare la macchina quando sta erogando il caffè. Se il caffè uscito è sufficiente o se il colore del caffè è troppo chiaro spegnere immediatamente la macchina.



6. Posizionare la caraffa sulla vaschetta raccogli gocce e assicurarsi che il centro del coperchio sia allineato con il beccuccio della coppa portafiltro di metallo, poi accendere la macchina, la spia luminosa si illuminerà. Dopo circa 3 minuti il caffè incomincerà a confluire nella caraffa, ci vogliono circa 5 minuti per preparare 5 tazze di caffè espresso.

Nota: per evitare schizzi, non rimuovere la coppa portafiltro di metallo fino a quando c'è pressione nel serbatoio d'acqua.

7. Quando è erogato tutto il caffè rimuovere la caraffa dalla vaschetta e versare il caffè nelle tazze. È arrivato il momento di gustarsi un ottimo caffè espresso.
8. Prima di rimuovere la coppa portafiltro di metallo, far uscire sempre tutta la pressione dal serbatoio d'acqua nel seguente modo: girare lentamente in senso antiorario la manopola del vapore, la pressione uscirà dal cappuccinatore. Quando è uscita tutta la pressione e la coppa portafiltro di metallo si è raffreddata è possibile rimuovere la coppa portafiltro di metallo girandola in senso orario.
9. Sbloccare la chiusura del filtro di acciaio e tenerlo fermo con il pollice. Inclinare la coppa portafiltro di metallo e svuotare il contenuto nel secchio dell'immondizia. Eliminare i residui e pulire la coppa portafiltro di metallo e il filtro d'acciaio con acqua e poi montarli di nuovo correttamente.

Nota: rimettere la chiusura del filtro di acciaio nella sua posizione originale prima di introdurre di nuovo la coppa portafiltro di metallo.

C、 Come preparare un cappuccino

1. Prima di tutto seguire i passi dall'1 al 6 indicati sopra. Assicurarsi che la manopola del vapore sia spenta e posizionare il regolatore sulla posizione

“Vapore”. Avviare la macchina, dopo circa 3 minuti la macchina avrà prodotto abbastanza vapore per far diventare il latte spuma. Mentre si produce il vapore, versare del latte freddo (intero o scremato) in una tazza (preferibilmente con i bordi dritti), dopo circa 3 minuti introdurre il cappuccinatore nel latte. Poi girare lentamente in senso antiorario il tubo vapore, il latte incomincerà a trasformarsi in spuma, dopo circa 30 secondi smetterà di fare spuma. L’acqua che resta nel serbatoio può essere utilizzata per fare altro caffè espresso.

Nota: per un risultato migliore, muovere costantemente la tazza su e giù.

2. Mischiare il caffè espresso alla spuma e girare con un cucchiaino, se lo si desidera è possibile aggiungere del cacao.
3. Impugnare il cappuccinatore con una mano e con l’altra tenere ferma la macchina, poi rimuovere il cappuccinatore seguendo il verso del tubo vapore. Dopo averlo pulito rimetterlo nella posizione originale.

Attenzione: dopo l’uso il cappuccinatore è caldo aspettare che si raffreddi prima di rimuoverlo.

Nota: per preparare più di un cappuccino fare prima il caffè necessario per tutti i cappuccini e poi preparare il latte.

MANUTENZIONE E PULIZIA

1. Disinserire sempre la spina prima di pulire la macchina.
2. Pulire la macchina con un panno morbido, non utilizzare mai detergenti abrasivi.
3. Sciacquare in acqua calda i componenti smontabili come il filtro di acciaio, la coppa portafiltro di metallo, la caraffa e il dosatore. Dopo aver pulito i vari componenti montarli di nuovo sulla macchina.
4. In condizioni normali è necessario decalcificare l’elettrodomestico ogni 2-3 mesi. Seguire le istruzioni nel paragrafo “PULIRE I DEPOSITI CALCAREI”.

Nota: quando si fa bollire l’acqua, mantenersi lontani

dall’elettrodomestico per evitare che gli schizzi d’acqua provochino danni alle persone.

5. Prima di riporre la macchina per un lungo periodo di tempo assicurarsi di aver pulito e asciugato la macchina completamente. Sarà necessario ripulirla prima di riutilizzarla.

PULIRE I DEPOSITI CALCAREI

1. Per garantire il corretto funzionamento della macchina è necessario rimuovere i depositi calcarei ogni 2-3 mesi.
2. Riempire il serbatoio al massimo con acqua e decalcificante (le proporzioni acqua / decalcificante sono 4:1, per ulteriori informazioni consultare l'etichetta del decalcificante). Utilizzare “decalcificante domestico”. È possibile utilizzare acido citrico (si trova in farmacia) al posto del decalcificante (una centesima parte d'acqua e tre parti di acido citrico).
3. Come per preparare un caffè, posizionare la coppa portafiltro di metallo (senza caffè) e la caraffa. Seguire le indicazioni del paragrafo “Come preparare un caffè espresso”.
4. Poi azionare l'interruttore, si accenderà la spia luminosa. Il liquido incomincerà a fluire nella caraffa dopo circa 3 minuti. Ne uscirà a sufficienza per due tazze (circa 2 once). Disattivare l'interruttore per 5 secondi.
5. Riattivare l'interruttore e posizionare il regolatore sulla posizione “Vapore” e far uscire il vapore per circa 2 minuti. Poi spegnere la macchina da caffè. Lasciar depositare il decalcificante per lo meno per 15 minuti.
6. Riavviare la macchina e ripetere i passi dal 4 al 6 per lo meno 3 volte.
7. Posizionare il regolatore su “Leggero” o “Forte” fino a quando non esce fuori tutto il decalcificante.
8. Dopo di che riempire di nuovo il serbatoio al massimo e ripetere i passi dal 4-6 (non è necessario aspettare i 15 minuti nel passo 6). Poi posizionare l'interruttore nella posizione “I” fino a quando non è uscita tutta l'acqua rimasta nel serbatoio.
9. Ripetete il passo 9 per lo meno 3 volte per garantire che le tubature siano pulite del tutto.

CONSIGLI PER UN OTTIMO CAFFÈ

1. È essenziale disporre di una macchina da caffè pulita per preparare un ottimo caffè. Pulire regolarmente la macchina da caffè come indicato nella sezione “MANUTENZIONE E PULIZIA”. Introdurre sempre acqua fredda nella macchina da caffè.
2. Conservare il caffè macinato in un luogo fresco e secco. Dopo aver aperto un pacchetto di caffè macinato richiuderlo bene e conservarlo nel frigorifero per mantenerlo fresco.
3. Per un caffè realmente ottimo, è consigliabile comprare il caffè in chicchi e macinarlo prima di fare il caffè.
4. Per un buon caffè non utilizzare il caffè macinato più di una volta. Non è consigliabile riscaldare il caffè. Il caffè ha un sapore realmente buono appena fatto.
5. È necessario pulire la macchina da caffè se si presentano delle gocce d’olio sulla superficie del caffè erogato.
6. È possibile che queste gocce siano più frequenti se si utilizza caffè troppo tostato.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sintomo	Causa	Soluzione
Esce acqua dalla caraffa o dal coperchio della caraffa.	La caraffa non è nella sua posizione corretta.	Allineare il centro della caraffa con il beccuccio della coppa portafiltro.
	Il livello dell'acqua nel serbatoio supera il livello massimo concesso.	È importante che l'acqua all'interno del serbatoio non superi il livello massimo concesso.
Il caffè espresso esce troppo lento.	Il caffè macinato è troppo fino.	Utilizzare caffè macinato #1.
Le parti di metallo del serbatoio si sono arrugginite.	Il decalcificante utilizzato non è quello corretto. È possibile che corroda le parti di metallo del serbatoio.	Utilizzare il decalcificante consigliato dal fabbricante.
Esce acqua dalla base della macchina da caffè.	C'è molta acqua nella vaschetta raccogliogocce.	Pulire il vassoio.
	La macchina da caffè non funziona.	Mettersi in contatto con il servizio tecnico autorizzato.
Esce acqua dalla parte esterna del filtro.	C'è della polvere di caffè sul bordo del filtro.	Eliminare la polvere di caffè.
Il caffè espresso ha un gusto acido (acetoso).	Dopo il ciclo di decalcificazione la macchina non è stata pulita in modo adeguato.	Pulire la macchina da caffè seguendo le indicazioni date nel paragrafo "Prima di utilizzare la macchina".
	Il caffè macinato è stato conservato in un luogo caldo e umido a lungo. Il caffè macinato è andato a male.	Aprire un pacchetto nuovo di caffè macinato o immagazzinare il caffè macinato non utilizzato in un luogo fresco e secco. Dopo aver aperto un pacchetto di caffè macinato, chiuderlo bene e conservarlo in frigorifero per mantenerlo fresco.

La macchina da caffè non funziona.	La spina non è inserita bene nella presa di corrente.	Inerire correttamente la spina in una presa di corrente. Se l'elettrodomestico continua a non funzionare mettersi in contatto con il servizio tecnico autorizzato.
Il vapore non produce la schiuma.	Il contenitore è troppo grande o la forma non è adatta.	Utilizzare una tazza alta e stretta.
	È stato utilizzato latte scremato.	Utilizzare latte intero o parzialmente scremato

Se l'apparecchio non funziona non smontatelo. Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.

Smaltimento con impatto ridotto sull'ambiente



È possibile proteggere l'ambiente! È necessario ricordarsi di rispettare le direttive locali: consegnare l'elettrodomestico rotto all'apposito centro di raccolta rifiuti!



AIRIS

MACHINE A CAFÉ EXPRESSO

MANUEL D' INSTRUCTIONS



MODÈLE: CA001X

Veuillez lire attentivement cette brochure et la conserver comme référence future

NORMES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

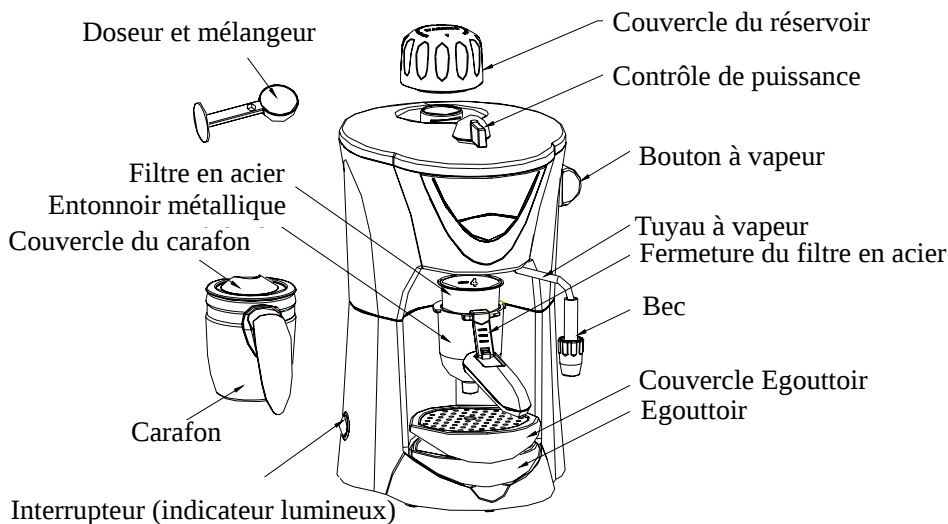
1. Lisez ces instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.
2. Avant utilisation, vérifiez que le voltage de la prise correspond à celui indiqué sur la plaque de la machine à café. Si ce n'est pas le cas, prenez contact avec votre fournisseur et **N'UTILISEZ PAS** l'appareil.
3. Une surveillance rapprochée est nécessaire si vous utilisez l'appareil près d'enfants ou de personnes handicapées.
4. N'utilisez pas l'appareil sur ou près d'une source chaude ou sur un four chaud.
5. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas et veillez à ce qu'il soit totalement refroidi avant d'ôter un des accessoires ou avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est tombé et a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre technique homologué le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. Les accessoires non recommandés par le fabricant peuvent provoquer des blessures aux personnes ou des dommages à l'appareil.
8. Placez l'appareil sur une surface plate ou une table, ne le suspendez pas au-dessus du bord de la table ou d'un comptoir.
9. Veillez à ce que le cordon électrique ne touche pas une surface chaude.
10. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (tels que plaque d'acier inoxydable, l'égouttoir, le couvercle de l'égouttoir, le tuyau et le bec à vapeur, le couvercle du réservoir, l'entonnoir et le filtre en acier en ébullition)
11. N'enlevez pas l'entonnoir métallique lorsque l'appareil passe du café ou lorsque vapeur et eau chaude s'échappent de l'entonnoir et assurez-vous de relâcher la pression dans le réservoir à eau avant d'enlever le filtre.
12. En cas de fuite d'eau du carafon ou de débordement par-dessus l'anneau, arrêtez immédiatement l'utilisation et repositionnez le carafon en vous assurant que le centre du couvercle est bien aligné avec le bec verseur du

filtre.

13. N'utilisez pas l'appareil sans eau dans le réservoir.
14. Connectez la prise à la prise murale avant l'utilisation et fermez les interrupteurs avant d'enlever la prise murale.
15. Lorsque le café passé est chaud, manipulez-le avec précaution et évitez de vous brûler.
16. Soyez prudent avec la vapeur et évitez de vous brûler en faisant des cappuccinos.
17. N'immergez pas l'appareil ou le cordon dans de l'eau ou tout autre liquide.
18. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est prévu.
19. Conservez ces instructions pour le futur.

USAGE MENAGER UNIQUEMENT

CONNAÎTRE VOTRE MACHINE A CAFÉ EXPRESSO



FONCTIONNEMENT

A. Avant première utilisation.

1. Sortez l'appareil de son emballage et mettez-le dans un endroit sûr que les enfants ne peuvent atteindre.
2. Nettoyez toutes les parties détachables selon les conseils d'« ENTRETIEN ET SOIN » suivants
3. Mettez de l'eau fraîche dans le réservoir jusqu'à la capacité maximale et faites fonctionner l'appareil selon les étapes 1 à 9 du paragraphe B, mais n'ajouter pas de café, répétez l'opération plusieurs fois.

B. Comment faire un café expresso

1. Tournez le couvercle du réservoir dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, le couvercle ne peut être enlevé que lorsque la flèche sur le couvercle est alignée au trait sur l'appareil (voir fig.1). Ensuite avec le carafon remplissez d'eau le réservoir, le volume dépend de l'indication sur le carafon (min. 2 tasses, max. 4 tasses)



Fig.1

Remarque : Toujours éteindre l'alimentation et enlever la prise du mur avant de remplir d'eau. Vérifiez que l'eau ne déborde pas du réservoir.

2. Tournez fermement le couvercle du réservoir à eau dans le sens des aiguilles d'une montre, ensuite tourner le bouton à vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre fermement jusqu'au bout. (voir figure 2)

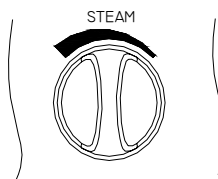


Fig.2

3. Placer le filtre en acier dans l'entonnoir métallique et remplissez avec de la poudre à café selon votre souhait en utilisant la cuillère-doseur. (marquée de 2 et 4 tasses) et tassez la poudre à café, ensuite enlevez l'excédent de café de l'anneau supérieur.
4. Assemblez l'entonnoir métallique à la cafetière, la méthode est la suivante : alignez d'abord le bec de l'entonnoir métallique à la sortie d'écoulement, l'anse de l'entonnoir métallique à gauche, ensuite tournez l'entonnoir dans le

sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'anse se trouve en position centrale de l'appareil. Vérifiez que l'entonnoir métallique soit bien fixé.

5. Mettez le contrôleur de force dans la position souhaitée : fonction “Fort/Léger” ou “Vapeur” (voir Figure 3), selon votre goût ou besoin.

Remarque : Une surveillance est nécessaire lorsque l'on prépare du café. Si le volume de café passé a atteint votre souhait ou que la couleur du café s'éclaircit vous devez immédiatement arrêter manuellement.

6. Placez le carafon sur la grille égouttoir et vérifiez que le centre du couvercle soit aligné sur le verseur de l'entonnoir métallique, ensuite enclenchez l'interrupteur et l'indicateur s'allumera, le café tassé va commencer à couler dans le carafon après environ 3 minutes, cela prendra environ 5 minutes pour faire 4 tasses d'expresso.

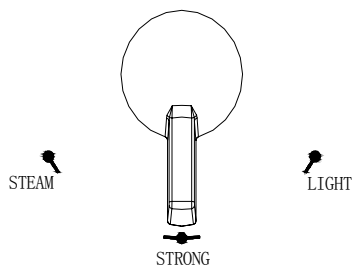


Fig.3

Remarque : Pour éviter toute éclaboussure, n'enlevez pas l'entonnoir métallique tant que la pression dans le réservoir à eau n'est pas complètement redescendue.

7. Une fois l'opération terminée, enlevez le carafon du couvercle et versez le café dans les tasses, maintenant vous pourrez profiter du café expresso. .
8. Avant d'enlever l'entonnoir métallique, relâchez toujours la pression dans le réservoir à eau, la méthode est la suivante : tourner le bouton à vapeur lentement dans le sens des aiguilles d'une montre, la vapeur va s'échapper du bec, quand la pression restante est complètement évaporée et que l'entonnoir métallique a refroidi, alors enlevez l'entonnoir métallique en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
9. tournez la fermeture du filtre en acier, ensuite appuyez avec le pouce pour que le filtre soit fixé, secouez l'entonnoir métallique et secouez-le au-dessus de la poubelle, enlevez les résidus, lavez l'entonnoir et le filtre avec de l'eau propre et ré-assemblez correctement.

Remarque : remettre le filtre métallique en position originale avant de remettre l'entonnoir métallique.

C、 Comment préparer du café cappuccino

1. Tout d'abord suivez les points 1 à 6 ci-dessus, vérifiez que le bouton vapeur soit bien éteint et réglez le contrôle de puissance en position « vapeur », après avoir tourné l'interrupteur, en 3 minutes environ, la cafetière va produire suffisamment de vapeur pour faire une mousse de lait. Pendant que l'on fait la vapeur, environ 3 minutes, remplissez une tasse de lait froid (lait entier ou semi-entier) (de préférence une tasse entière), soulevez la tasse de lait pour vous assurez que le bec soit immergé dans le lait, ensuite tournez, le tuyau à vapeur lentement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre lorsqu'il commence à faire de la mousse de lait, après environ 30 secondes il s'arrêtera de faire de la mousse, l'eau restante dans le réservoir peut toujours servir pour faire un expresso.

Remarque : pour obtenir un meilleur effet, bouger la tasse de lait de haut en bas.

2. Mélanger le café expresso et la mousse de lait et remuer avec une cuillère, ajoutez de la poudre de chocolat si nécessaire. .
3. Tenez fermement le bec avec votre main et de l'autre, maintenez la cafetière, ensuite baissez le bec dans la direction du tuyau à vapeur, après nettoyage, re-assemblez en position originale.

Attention : opérez avec précaution à cause du bec brûlant après avoir fait la mousse et rappelez-vous de le faire après refroidissement. .

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

SOIN ET NETTOYAGE

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, n'utilisez jamais de produits nettoyant abrasifs.
3. Rincez les accessoires tels que le filtre métallique, l'entonnoir, le carafon, la cuillère-doseur dans de l'eau chaude et assemblez le tout après nettoyage.
4. En conditions d'utilisation normales, l'appareil sera détartré tous les 2 ou 3

mois, pour plus de détails, référez-vous à « NETTOYER LES DÉPÔTS MINÉRAUX » .

Remarque: lorsque l'eau bout, écarter vous de l'appareil pour éviter des blessures par éclaboussures.

5. Avant de ranger l'appareil pour un long moment, nettoyez et séchez complètement la cafetière.

Lorsque vous la réutilisez, nettoyez-la d'abord.

NETTOYER LES DÉPÔTS MINÉRAUX

1. Pour être certain que votre cafetière fonctionne efficacement, que la tuyauterie interne soit propre et que l'odeur du café soit toujours excellente, vous devez nettoyer tous les 2 - 3 mois les dépôts minéraux restants.
2. Remplissez le réservoir d'eau et détartrer au niveau MAX. (l'échelle entre eau et détartrage est de 4 :1, référez-vous pour les détails aux instructions du détartrateur) Utilisez un « détartrant ménager », vous pouvez utiliser de l'acide citrique (que vous obtiendrez chez le pharmacien ou le droguiste), à la place du détartrant classique (1 part d'eau pour 3 parts d'acide citrique)
3. En suivant les instructions pour faire du café, installer à leur place l'entonnoir métallique (sans poudre à café) et le carafon. Faire couler de l'eau en suivant les instructions de « comment préparer un café expresso »
4. Ensuite tournez l'interrupteur et l'indicateur s'allumera, l'eau va commencé à couler dans le carafon après environ 3 minutes, et faites 2 tasse à café (environ 2Oz), éteindre ensuite l'interrupteur et attendre 5 secondes.
5. Enclenchez l'interrupteur et mettez le contrôleur en position « vapeur » et faites de la vapeur pendant environ 2 minutes, ensuite éteindre l'interrupteur pour arrêter l'appareil immédiatement, laisser agir le détartrant au moins 15 minutes dans l'appareil.
6. Rallumer l'appareil et répéter au moins 3 fois les étapes 4-6. .
7. Réglez ensuite le niveau de puissance en position « léger » ou « fort », faites couler jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de détartrant.
8. Faites ensuite couler (sans poudre à café) avec l'eau au niveau MAX, répétez 3 fois les étapes 4 à 6, (il n'est pas nécessaire d'attendre 15 minutes dans

l'étape 6) réglez ensuite l'interrupteur en position « I » et faites couler jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans le réservoir. .

9. Répétez, au moins 3 fois, l'étape 9 pour être sur que la tuyauterie soit propre. .

CONSEILS POUR UN CAFÉ SUCCULENT

1. Une cafetière propre est essentielle pour obtenir une bonne dégustation. Nettoyer régulièrement la cafetière comme spécifié dans le paragraphe « soin et nettoyage ». Utilisez toujours de l'eau fraîche et froide dans la cafetière..
2. Gardez le café dans un endroit froid et sec. Après ouverture d'un paquet de café, refermez le fermement et entreposez-le dans un frigo pour conserver sa fraîcheur.
3. Pour un goût optimal du café, achetez du grain de café entier et moulez-le juste avant son utilisation.
4. N'utilisez pas du café recyclé car cela le goût du café est fortement diminué. Réchauffer du café n'est pas recommandé, le café est à son meilleur goût immédiatement après avoir été préparé.
5. Nettoyer la cafetière lorsque les débordements ont causé des dépôts graisseux. Des petites gouttes de graisses sur la surface du café noir sont dues à l'extraction de gras du marc de café.
6. le gras peut apparaître fréquemment si on utilise des cafés très torréfiés. .

DÉPANNAGE

Symptôme	Cause	Solutions
Fuite d'eau du carafon ou de l'eau fuit du couvercle du carafon	Le carafon n'est pas bien placé.	Alignez bien le centre du carafon avec l'écoulement de l'entonnoir
	Le niveau d'eau du réservoir dépasse le MAX.	Le niveau d'eau dans le réservoir doit se situer entre MIN et MAX.
Le café expresso goutte trop lentement	Le grain de café est trop fin	Utilisé une poudre à café 1#.
Les parties métalliques du réservoir sont rouillées	Le détartrant n'est pas un détartrant recommandé. Il peut provoquer une corrosion des parties métalliques dans le réservoir	Utilisez le détartrant recommandé par le fabricant.
Fuite d'eau au fond de la cafetière.	Il y a trop d'eau dans le filtre de l'égouttoir.	Nettoyer le filtre de l'égouttoir.
	La cafetière fonctionne mal.	Prenez contact avec un centre technique homologué pour l'entretien et la réparation
Fuite d'eau sur les bords extérieurs du filtre.	Il y a de la poudre à café sur le bord du filtre..	Enlevez-la.
Il y a un goût d'acide (vinaigre) dans le café expresso.	Nettoyage incorrect après avoir fit un nettoyage des dépôts.	Nettoyer la cafetière selon les indications« première utilisation » et ce plusieurs fois.
	La poudre à café est entreposée dans un endroit chaud et humide depuis longtemps.	Utilisez de la poudre à café fraîche ou entreposer la poudre non utilisée dans un endroit froid et sec. Après avoir ouvert un paquet de café, refermez-le fermement et garder-le dans un réfrigérateur pour conserver la fraîcheur.

La cafetière ne fonctionne plus.	La prise d'alimentation n'est pas bien connectée.	Branchez correctement le cordon l'alimentation dans la prise, si l'appareil ne fonctionne toujours pas, prenez contact avec un centre technique homologué pour réparation..
La vapeur ne fait pas de mousse.	Le récipient est trop grand ou sa forme de correspond pas.	Utilisez une grande tasse et étroite.
	Vous avez utilisé du lait écrémé.	Utilisez du lait entier ou semi-écrémé

N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même si vous ne trouvez pas la cause de la panne, prenez contact avec un centre technique homologué.

Produit respectueux de l'environnement



Vous pouvez aider à protéger l'environnement ! Veuillez respecter les règlements locaux : remettez les appareils électriques que vous n'utilisez plus au centre d'élimination de déchets correspondant.



AIRIS

ESPRESSO KAFFEEMASCHINE

BEDIENUNGSANLEITUNG



MODELL: CA001X

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Benutzen und heben Sie sie für späteres Nachlesen auf.

WICHTIGE HINWEISE

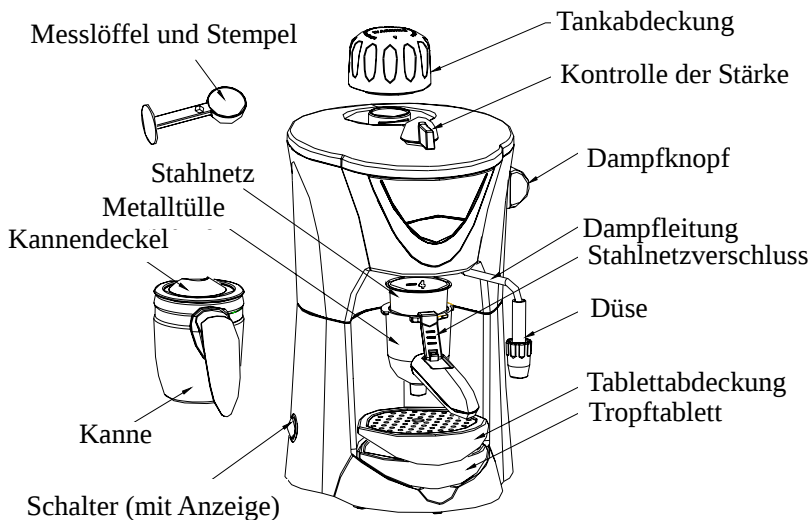
1. Lesen Sie die gesamte Anleitung.
2. Versichern Sie sich, dass Ihre Steckdosenspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem Label angegeben ist. Ist dies nicht der Fall, setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung und benutzen sie die Maschine nicht.
3. Wird das Gerät n der Nähe von Kindern oder behinderten Personen verwendet, muss dies streng überwacht werden.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe einer heissen Oberfläche oder auf einem heissen Ofen.
5. Ziehen Sie den Stecker des Geräts heraus, wenn dieses nicht verwendet wird und vor dem Säubern und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen, bevor Sie Zubehör abnehmen oder mit dem Säubern beginnen.
6. Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nachdem das Gerät fehlerhaft funktioniert oder fallen gelassen wurde oder in irgendeiner Form beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zum nächsten Vertragshändler, damit er es überprüft, repariert oder elektrisch oder mechanisch einstellt.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen oder das Gerät beschädigen.
8. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, lassen Sie es nicht über Tischkanten oder Arbeitsplattenkanten hängen.
9. Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel keine heissen Oberflächen berührt.
10. Berühren Sie die heissen Oberflächen des Geräts nicht (wie das Edelstahltablett, Tropftablett und Abdeckung, Dampfleitung und Düse, Tankabdeckung, Metalltülle und das Stahlnetz).
11. Nehmen Sie das Stahlnetz nicht ab, wenn das Gerät Kaffee kocht oder wenn Dampf oder heisses Wasser aus der Metalltülle kommen und versichern Sie sich den Druck im Wassertank abzulassen, bevor Sie die Filterhalterung entfernen.
12. Läuft Wasser aus der Kanne aus oder über den Deckel, stellen Sie sofort das Gerät aus und stellen Sie die Kanne so hin, dass die Mitte des Deckels mit der

Spitze des Filterhalters übereinstimmt.

13. Stellen Sie das Gerät nicht an, wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet.
14. Stecken Sie den Stecker vor dem Gebrauch in die Steckdose und stellen Sie alle Schalter aus, bevor Sie den Stecker ziehen.
15. Da der aufgebrühte Kaffee heiss ist, seien Sie vorsichtig, um sich nicht zu verbrennen.
16. Seien Sie vorsichtig mit dem Dampf und vermeiden Sie Verbrennungen, wenn Sie Capuccino machen.
17. Tauchen Sie weder das Gerät noch das Stromkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
18. Benutzen Sie das Gerät nur gemäss seinem Verwendungszweck.
19. Heben Sie diese Anleitung für die Zukunft auf.

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

IHRE ESPRESSO-KAFFEEMASCHINE KENNENLERNEN



BEDIENUNG

A. Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie die Einheit aus der Verpackung und stellen Sie sie an einen sicheren Ort, an dem Kinder sie nicht erreichen können.
2. Säubern Sie alle abnehmbaren Teile gemäss dem nachfolgenden Abschnitt "WARTUNG UND REINIGUNG"
3. Geben Sie frisches Wasser in den Wassertank bis zur Höchstfüllmenge und stellen Sie die Maschine gemäss den Schritten 1-9 des Abschnitts B an, aber ohne Kaffeepulver hinzuzufügen. Machen Sie dies mehrmals.

B. Espresso kochen

1. Drehen Sie die Tankabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, die Abdeckung kann nur abgenommen werden, wenn das Dreieck auf der Abdeckung mit der Figur auf der Einheit ausgerichtet ist (siehe Figur 1). Befüllen Sie dann den Tank mit der Kanne mit Wasser wobei die Menge an den Markierungen auf der Kanne abzulesen ist (mindestens 2 Tassen, höchstens 4 Tassen).



Fig.1

Anmerkung: Stellen Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Wasser einfüllen. Vergewissern Sie sich, dass das Wasser nicht über den Tank läuft.

2. Drehen Sie die Tankabdeckung im Uhrzeigersinn fest zu und drehen Sie dann den Dampfknopf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (siehe Figur 2).
3. Legen Sie das Stahlnetz in die Metalltülle und füllen Sie das Netz mit Kaffeepulver gemäss Ihren Wünschen unter Verwendung des Messlöffels (markiert von 2 bis 4 Tassen) und drücken Sie das Kaffeepulver fest. Beseitigen Sie dann das überschüssige Pulver am oberen Rand.
4. Bauen Sie die Metalltülle in die Kaffeemaschine wie folgt ein: Den Mund der Metalltülle mit dem Sprühmund ausrichten, den Griff der Metalltülle in die linke Position, dann die Metalltülle gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich

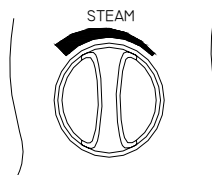


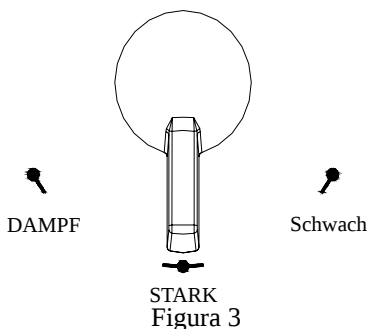
Fig.2

der Griff in der zentralen der Einheit ist, versichern Sie sich, dass die Metalltülle gesichert ist.

5. Stellen Sie die Stärkekontrolle auf die von Ihnen gewünschte Position: “Stark”, “Schwach” und die Dampffunktion (siehe Figur 3) gemäss Ihrem eigenen Geschmack oder Bedürfnissen ein.

Anmerkung: Überwachung ist notwendig, wenn Kaffee gekocht wird. Hat der Kaffee die von Ihnen gewünschte Menge erreicht, oder wenn die Farbe des Kaffees langsam heller wird, sollten Sie das Gerät sofort per Hand ausstellen.

6. Stellen Sie die Kanne auf das Tropfblech und vergewissern Sie sich, dass die Mitte des Deckels mit der Metalltülle ausgerichtet ist, stellen Sie dann den Schalter an und die Anzeige leuchtet auf. Der gekochte Kaffee fängt nach etwa 3 Minuten an, in die Kanne zu laufen. Für 4 Tassen Espresso braucht die Maschine etwa 5 Minuten.



Anmerkung: Um Verspritzen zu vermeiden, darf die Metalltülle nicht abgenommen werden, während der Druck im Wassertank nicht vollständig entleert worden ist.

7. Wenn das Kaffeekochen beendet ist, nehmen Sie die Kanne von der Tablettabdeckung und schütten Sie den Kaffee in Tassen. Sie können jetzt Ihren Espresso geniessen.
8. Bevor Sie die Metalltülle abnehmen, lassen Sie den ganzen Druck folgendermassen aus dem Wassertank: drehen Sie langsam den Dampfknopf gegen den Uhrzeigersinn, der Dampf kommt aus der Düse. Wenn der restliche Druck vollständig abgelassen ist und die Metalltülle abgekühlt ist, nehmen Sie die Metalltülle ab, indem Sie im Uhrzeigersinn drehen.
9. Öffnen Sie den Stahlnetzverschluss und drücken Sie ihn mit dem Daumen fest an. Schütten Sie den Inhalt der Metalltülle in den Mülleimer, um die Kaffeereste zu entfernen. Spülen Sie anschliessend die Metalltülle und das

Metallnetz mit Wasser und bauen Sie sie wieder richtig zusammen.

Anmerkung: bringen Sie den Stahlnetzverschluss in die Ausgangsposition zurück, bevor Sie die Metalltülle wieder anbringen.

C、Cappuccino kochen

1. Führen Sie zuerst die oben beschriebenen Schritte 1-6 durch, vergewissern Sie sich, dass der Dampfknopf ausgestellt ist und stellen Sie die Stärkekontrolle auf “Dampf”. Nach dem Anstellen produziert die Kaffeemaschine in etwa 3 Minuten genug Dampf, um Milch aufzuschäumen. Während der Dampf vorbereitet wird, schütten Sie kalte Milch (Vollmilch oder halbfette Milch) in eine Tasse (vorzugsweise länglich), heben Sie die Tasse an, um sich zu vergewissern, dass die Düse in die Milch getaucht ist und drehen Sie dann die Dampfleitung langsam gegen den Uhrzeigersinn, wenn die Milch anfängt, aufgeschäumt zu werden. Nach 30 Sekunden ist der Vorgang abgeschlossen und mit dem im Tank verbleibenden Wasser kann noch mehr Espresso gemacht werden..

Anmerkung: Bewegen Sie die Tasse standing auf und ab, um ein besseres Ergebnis zu erzielen..

2. Mischen Sie den Espresso mit dem Milchschaum unter Verwendung eines Löffels und fügen Sie nach Geschmack Kakaopulver hinzu.
3. Nehmen Sie die Düse in eine Hand und halten Sie mit der anderen Hand die Kaffeemaschine fest. Nehmen sie die Düse in Richtung der Schaumleitung ab und bauen Sie sie nach dem Säubern wieder in ihre Position ein.

Vorsicht: Gehen Sie vorsichtig mit der Düse um, die nach dem Aufschäumen heiss ist. Es ist empfehlenswert, das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen zu lassen.

Anmerkung: Um mehr als einen Cappuccino herzustellen, machen Sie zuerst alle Kaffees und stellen Sie dann den Milchschaum für alle Cappuccinos her.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Nehmen Sie das Gerät immer vom Netz, bevor Sie es saubermachen.
1. Säubern Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und niemals mit abrasivem Reiniger.

3. Spülen Sie die abnehmbaren Elemente wie das Stahlnetz, Stahltülle, Kanne, Messlöffel in warmem Wasser und bauen Sie sie nach dem Säubern wieder ein
4. Unter normalen Bedingungen sollte das Gerät in Abständen von 2-3 Monaten entkalkt werden. Lesen Sie für die Details den Abschnitt „MINERALABLAGERUNGEN REINIGEN“.

Anmerkung: Wenn das Wasser kocht, entfernen Sie sich von dem Gerät, um zu vermeiden, dass Personen durch Wassertropfen verletzt werden.

5. Bevor das Gerät für eine längere Zeit gelagert wird, muss es vollständig gesäubert und getrocknet werden.

Beim Wiederverwenden, säubern Sie es zuerst.

SÄUBERN VON MINERALABLAGERUNGEN

1. Um sicherzustellen, dass die Kaffemaschine gut funktioniert, die inneren Leitungen sauber sind und der Kaffee seinen ganzen Geschmack entfaltet, sollten die Ablagerungen alle 2-3 Monate gereinigt werden.
2. Füllen Sie den Behälter mit Wasser und Entkalker, bis zum MAX Niveau (Verhältnis von Wasser und Entkalker 4:1, für Details lesen Sie die Anleitung des Entkalkers.) Verwenden Sie bitte Haushaltsentkalker oder stattdessen Zitronensäure (erhältlich in der Drogerie; im Verhältnis 100:3).
3. Platzieren Sie die Metalltülle (ohne Kaffeepulver) und die Kanne wie gewohnt. Kochen Sie Wasser wie unter „Espresso kochen“.
4. Stellen Sie dann den Schalter an und die Anzeige leuchtet auf. Der aufgebrühte Kaffee fließt in die Kanne nach etwa 3 Minuten und stellt etwa zwei Tassen Kaffee her (ungefähr 20 Unzen). Stellen Sie die Maschine aus und warten Sie 5 Sekunden.
5. Stellen Sie den Schalter an und drehen Sie die Stärkekontrolle auf die „Dampf“-Position und machen Sie etwa 2 Minuten lang Dampf. Stellen Sie die Einheit dann sofort ab und lassen Sie den Entkalker mindestens 15 Minuten lang in der Maschine wirken.
6. Stellen Sie die Einheit wieder an und wiederholen Sie die Schritte 4-6 mindestens 3 Mal.
7. Stellen Sie dann die Stärkekontrolle auf die Position „Schwach“ oder

„Stark“ und kochen Sie solange, bis kein Entkalker mehr vorhanden ist.

8. Kochen Sie dann Kaffee (ohne Kaffeepulver) mit maximaler Wasserfüllung, wiederholen Sie die Schritte 4-6 3 Mal (es ist nicht notwendig, 15 Minuten bei Schritt 6 zu warten). Stellen Sie den Schalter dann auf die Position „I“ und kochen Sie, bis kein Wasser mehr im Depot ist.
9. Wiederholen Sie den Schritt 9 mindestens 3 Mal, um zu gewährleisten, dass die Leitungen sauber sind.

TIPPS, UM EINEN GESCHMACKVOLLEN KAFFEE ZU ERZIELEN

1. Eine saubere Kaffeemaschine ist grundlegend, um einen Kaffee mit hervorragendem Geschmack zu erzielen. Säubern Sie die Kaffeemaschine regelmässig wie unter „WARTUNG UND REINIGUNG“ erläutert. Verwenden Sie immer kaltes frisches Wasser..
2. Bewahren Sie nicht verwendetes Kaffeepulver an einem trockenen, kühlen Ort auf. Nachdem das Paket geöffnet wurde, verschliessen Sie es sorgfältig und heben es im Kühlschrank auf, um den Kaffee frisch zu halten.
3. Für einen optimalen Kaffeegeschmack, kaufen Sie ganze Kaffeebohnen und mahlen Sie diese kurz vorm Aufbrühen.
4. Verwenden Sie Kaffeepulver nicht noch einmal, da dies den Geschmack erheblich verschlechtert. Es ist nicht empfehlenswert, Kaffee aufzuwärmen, da dieser sein bestes Aroma direkt nach dem Aufbrühen entfaltet.
5. Säubern Sie die Kaffeemaschine, wenn sich ein Ölfilm bildet. Kleine Öltropfen auf der Oberfläche von aufgebrühtem, schwarzem Kaffee entstehen aufgrund der Ölentnahme aus den Kaffeebohnen.
6. Dies passiert häufiger bei stark geröstetem Kaffee.

PROBLEMLÖSUNG

Symptom	Grund	Lösung
Wasser läuft aus der Kanne oder aus dem Kannendeckel	Kanne ist nicht richtig eingesetzt	Richten Sie die Mitte der Kanne mit der Tropföffnung der Kochvorrichtung aus.
	Wasserniveau im Depot ist über dem Höchstniveau.	Wasserniveau im Depot sollte sich zwischen MIN und MAX befinden.
Espresso tropft zu langsam	Der gemahlene Kaffee ist zu fein.	Verwenden Sie gemahlene Kaffee 1#.
Die Metallteile des Depots weisen Rost auf. .	Der Entkalker ist nicht von der empfohlenen Sorte. Er greift die Metallteile an.	Verwenden Sie den vom Hersteller empfohlenen Entkalker.
Wasser tropft aus dem unteren Bereich der Kaffeemaschine.	Zu viel Wasser auf dem Tropftablett.	Säubern Sie das Tropftablett.
	Die Kaffeemaschine ist defekt.	Wenden Sie sich an den Vertragshändler zur Reparatur.
Wasser läuft aus der Aussenseite des Filters.	Es befindet sich Kaffeepulver auf der Filterkante.	Säubern Sie die Filterkante.
Der Espresso schmeckt sauer (nach Essig).	No clean correctly after cleaning mineral deposits.	Clean coffee maker per the content in “before the first use” for several times.

	Das Kaffeepulver wird an einem heissen, feuchten Platz über lange Zeit aufbewahrt. Das Kaffeepulver ist schlecht geworden.	Verwenden Sie frisches Kaffeepulver und heben Sie nicht geöffnete Pakete an einem kühlen trockenen Ort auf. Nachdem das Paket geöffnet wurde, verschliessen Sie es sorgfältig und heben es im Kühlschrank auf, um den Kaffee frisch zu halten.
Die Kaffeemaschine macht keinen Kaffee mehr.	Das Gerät ist nicht ans Netz angeschlossen..	Stecken Sie das Gerät richtig ein. Funktioniert es immer noch nicht, wenden Sie sich an den Vertragshändler zur Reparatur.
Die Milch kann nicht aufgeschäumt werden.	Der Behälter ist zu gross oder die Form nicht angemessen.	Verwenden Sie eine hohe, schmale Tasse.
	Sie haben fettarme Milch verwendet.	Verwenden Sie Vollmilch oder halbfette Milch.

Nehmen Sie das Gerät nicht eigenhändig auseinander, wenn Sie den Grund für das Problem nicht finden. Wenden Sie sich an einen Vertragshändler.

Umweltfreundliche Entsorgung



Sie können helfen, die Umwelt zu schützen!
Denken Sie bitte daran, die lokalen Bestimmungen einzuhalten:
Geben Sie unbrauchbare elektrische Geräte zur entsprechenden Mülldeponie.

