



DK	15 bar Espresso & Cappuccino maskine.....	2
SE	15 bar Espresso- & cappuccinomaskin.....	5
NO	15 bars espresso- og cappuccinomaskin	8
FI	15 baarin espresso- ja cappuccinokeitin.....	11
UK	15 bar Espresso & Cappuccino Maker.....	14
DE	15 bar Espresso & Capuccino Maschine.....	17
PL	Ekspres ciśnieniowy do kawy oraz cappuccino	20
RU	Кофеварка для эспрессо и капучино с давлением 15 бар.....	23

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye espressomaskine, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager espressomaskinen i brug. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om espressomaskinens funktioner.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Almindelig brug af espressomaskinen

- Forkert brug af espressomaskinen kan medføre personskaade og beskadige espressomaskinen.
- Anvend kun espressomaskinen til det, den er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også afsnittet Garanti bestemmelser).
- Brug kun tilbehør, som følger med espressomaskinen eller er anbefalet af producenten.
- Espressomaskinen må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Espressomaskinen eller ledningen til lysnettet må ikke nedsænkes i vand eller lignende.
- Rør ikke ved espressomaskinen med våde hænder.
- Når espressomaskinen er i brug, bør den holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når espressomaskinen anvendes.
- Kom aldrig varmt eller kogende vand i vandbeholderen. Brug kun koldt vand. Espressomaskinen skal være slukket, når der fyldes vand på.
- Vandstanden i vandbeholderen skal være mellem mærkerne MAX og MIN på vandstandsmåleren på siden af vandbeholderen.
- Brug ikke bryggefunktionen og mælkeskumfunktionerne i mere end 1 minut ad gangen, og brug dem ikke samtidig.
- Espressomaskinens metaldele bliver meget varme ved brug. Rør kun ved plastdelene og håndtagene.
- Espressomaskinen må kun tændes, når der er påfyldt vand eller kalkopløser/kalkfjerner.
- Friskbrygget kaffe og damp til mælkeskumning er meget varm. Vær forsigtig, så du og andre undgår skoldninger.
- Espressomaskinen er ikke egnet til erhvervsbrug eller udendørs brug.

Placering af espressomaskinen

- Anbring altid espressomaskinen i sikker afstand fra varmekilder såsom ovne, kogeplader eller lignende.
- Anbring espressomaskinen bagest på køkkenbordet.
- Espressomaskinen må ikke tildækkes.
- Espressomaskinen må ikke anbringes i omgivelsestemperaturer på eller under frysepunktet (0° C). Hvis vandet i vandbeholderen fryser til is, kan det beskadige espressomaskinen.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.

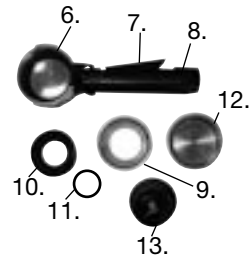
Ledning, stik og stikkontakt

- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke espressomaskinen, hvis dette er tilfældet, eller hvis den har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde.
- Hvis espressomaskinen, ledningen eller stikket er beskadiget, skal espressomaskinen efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere espressomaskinen selv.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved montering eller afmontering af filteret, før rengøring, og hvis espressomaskinen ikke skal bruges i længere tid.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Ledningen må ikke bøjes eller vikles omkring espressomaskinen.

- Hold ledningen på afstand af varmekilder og espressomaskinens varme dele.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over espressomaskinens ledning eller en eventuel forlængerledning.

OVERSIGT

1. Betjeningspanel
2. Dampregulator
3. Vandbeholder
4. Dampdyse
5. Drypbakke
6. Filterholder
7. Udløsergreb
8. Håndtag
9. Filter, 1 kop
10. Plastindsats
11. Tætningsring
12. Filter, 2 kopper
13. Nedstopper
14. Tænd/sluk-knap
 - a. Skumningsposition
 - b. Slukket position
 - c. Opvarmningsposition
 - d. Brygningsposition
15. Brygningsstuds (på undersiden af espressomaskinens overdel)



FØR FØRSTE ANVENDELSE

Hver enkelt espressomaskine er kontrolleret på fabrikken, men for en sikkerheds skyld bør du efter udpakning sikre dig, at espressomaskinen ikke er blevet beskadiget under transporten. Anbring espressomaskinen på et plant og stabilt underlag, f.eks. et køkkenbord.

Gennemskylning

Espressomaskinen skal skylles igennem, inden du tager den i brug.

- Fyld vand i vandbeholderen (3) op til mærket MAX.
- Vandbeholderen kan fyldes, mens den er monteret på espressomaskinen, eller afmonteres, fyldes direkte under vandhanen og monteres igen. Husk at sætte låget på, når vandbeholderen er fyldt. Når du monterer vandbeholderen igen, skal du sikre dig, at ventilen i bunden af vandbeholderen passer ned i studsene på selve espressomaskinen.
- Kontrollér, at dampregulatoren (2) er helt lukket ved at dreje den med uret, da der ellers strømmer vand ud af dampdysen (4) ved gennemskylningen.
- Anbring en beholder (f.eks. en stor kop) under brygningsstuds (15), så den kan opfange vandet fra brygningsstuds.
- Drej tænd/sluk-knappen (14) på betjeningspanelet (1) til brygningsposition (d). Den røde diode over opvarmningsposition (c) tændes.

- Pumpen begynder at arbejde (der lyder en brummen), og kort efter løber der vand ud i beholderen.
- Espressomaskinen er klar til brug, når cirka halvdelen af vandet i vandbeholderen er løbet igennem. Drej tænd/sluk-knappen til slukket position (b).

BRUG

Espressomaskinen kan bruges til fremstilling af f.eks. espresso og cappuccino. Når vandet er opvarmet, kan du fremstille flere kopper espresso efter hinanden, og det er muligt at skumme mælk til cappuccino m.v. ved hjælp af dampdysen.

Opvarmning af espressomaskinen

- Sørg for position tændes, er espressomaskinen klar til brygning. Dette tager ca. 2 minutter, men espressomaskinen fungerer bedst, hvis du venter mindst 10 minutter.

Fremstilling af espresso

- Monter tætningsringen (11) i bunden af filterholderen (6), og kontrollér, at den sidder korrekt.
- Monter det ønskede filter:
 - Hvis du skal brygge én kop espresso, skal du først lægge plastindsatsen (10) i filterholderen med den hule side opad. Læg herefter filteret til 1 kop (9) oven på plastindsatsen. Tapperne på ydersiden af filteret skal passe ind i hullerne på indersiden af filterholderens kant. Hvis plastindsatsen vender forkert, flugter overkanten af filteret ikke med filterholderen.
 - Hvis du skal brygge to kopper espresso, skal du lægge filteret til 2 kopper (12) i filterholderen (uden at montere plastindsatsen først). Tapperne på ydersiden af filteret skal passe ind i hullerne på indersiden af filterholderens kant.
- Fyld kaffe (almindelig filterkaffe, espressokaffe eller en såkaldt kapsel eller "pod" med færdigdoseret kaffe) i filteret. Brug evt. nedstopperen (13) til at presse kaffen sammen i filteret (kaffekapsler skal ikke presses).
- Hvis kaffen presses hårdt, løber den langsomt igennem, er stærkere end normalt og har et mørkt skum. Hvis kaffen ikke presses sammen, løber den hurtigt igennem, er ikke så stærk og har et lysere skum. Prøv dig frem, til du finder den kaffetype og presningsgrad, der giver det bedste resultat.
- Monter filterholderen på brygningsstudsens:
 - Tag fat om håndtaget (8), og hold filterholderen op mod brygningsstudsens med håndtaget pegende mod venstre.
 - Drej håndtaget ind mod midten af espressomaskinen, til det peger lige frem, og filterholderen sidder fast.
- Kontrollér, at espressomaskinen er klar til brygning, og stil en eller to kopper under filterholderen.
- Drej tænd/sluk-knappen til brygningsposition. Efter et kort øjeblik løber der espresso ud af dyserne på filterholderens underside.
- Når den ønskede mængde espresso er løbet igennem, eller OK-indikatoren slukkes, skal du dreje tænd/sluk-knappen til opvarmningsposition (hvis du vil fremstille flere kopper espresso med det samme) eller slukket position.
- Ved afmontering af filterholderen er det vigtigt at udligne trykket efter endt brygning for at undgå, at kaffegrumsset sprøjter op fra filteret. Dette gøres ved at trykke udløsergrebet (7) på siden af håndtaget ind, inden håndtaget drejes af.
- Tøm filteret, skyl det, og fyld det evt. igen, hvis du vil fremstille flere kopper espresso med det samme.
- Bemærk! Kaffen i filteret er meget varm!

Skumning af mælk

- Kontrollér, at dampdysen er monteret korrekt.
- Drej tænd/sluk-knappen til skumningsposition (a), og vent, til OK-indikatoren tændes.
- Hæld den ønskede mængde mælk i en beholder.
 - Bemærk! Mælken bør være køleskabskold.
 - Mælken udvider sig en del under skumningen. Fyld derfor ikke beholderen mere end halvt op.

- Dampdysen kan roteres omkring et kugleleje, så den kan pege i forskellige retninger. Indstil dampdysen til en praktisk position, og hold beholderen med mælken, så enden af dysen er nede i mælken.
- Drej dampregulatoren mod uret for at pumpe damp ned i mælken. Mælken piskes, og der dannes et lag skum på mælkens overflade.
- Når der er dannet tilstrækkeligt meget skum, og mælken er varm, skal du lukke dampregulatoren ved at dreje den med uret. Drej tænd/sluk-knappen til opvarmningsposition (hvis du vil fremstille flere kopper espresso) eller slukket position.

Kogning af vand

- Opvarm vand som beskrevet i afsnittet Opvarmning af espressomaskinen, og anbring en beholder under brygningsstudsens.
- Drej tænd/sluk-knappen til brygningsposition. Der løber vand ud af brygningsstudsens.
- Når den ønskede mængde vand er løbet igennem, eller OK-indikatoren slukkes, skal du dreje tænd/sluk-knappen til opvarmningsposition (hvis du vil opvarme mere vand eller fremstille espresso) eller slukket position.

Drypbakke med overløbsindikator

Hvis du kommer til at spilde vand, espresso eller mælkeskum under brygningsstudsens, opsamles det i drypbakken (5). Når denne er fyldt, stiger en rød overløbsindikator op af et af hullerne i risten på drypbakken. Tøm risten, når dette sker. Løft forsigtigt bakken op, fjern risten, og hæld indholdet ud. Pas på ikke at blive skoldet, hvis indholdet af drypbakken er varmt! Drypbakken bør tømmes efter hver brug for at forhindre lugtgener.

Tips

- Varm kopperne op med kogende vand, inden du hælder espresso i dem. Så holder de bedre på varmen. Brug små, men kraftige kopper til espresso.
- Den bedste espresso opnås ved at bruge espressokaffe, der fås i de fleste supermarkeder.
- Espresso bør drikkes straks efter tilberedningen.
- En cappuccino fremstilles ved at hælde en eller to kopper espresso i en stor kop og hælde skummet, varm mælk oveni. Tilsæt evt. sukker efter smag, og drys lidt revet chokolade eller kakaopulver ovenpå.

RENGØRING

Daglig rengøring

- Før rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten, og espressomaskinen skal køle af.
- Afmonter drypbakken, vask drypbakken og risten, og lad dem tørre helt, inden du monterer dem igen.
- Selve espressomaskinen rengøres bedst med en let fugtig klud med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Brug ikke nogen form for stærke eller slibende rengøringsmidler på espressomaskinen eller tilbehøret. Brug aldrig en skuresvamp eller lignende til rengøring af espressomaskinen, da overfladen kan tage skade.
- Afmonter den yderste del af dampdysen ved at dreje den mod venstre og trække den af. Træk stålkappen af den afmonterede del af dampdysen, og rengør begge dele i sæbevand. Aftør den faste del af dampdysen med en fugtig klud, og lad samtlige dele tørre helt, inden du samler og monterer dem igen.
 - Bemærk! Kontrollér, at dampdysen er samlet korrekt, og at de røde tætningsringe på den faste del af dampdysen sidder korrekt inden samlingen (ud for pilene på illustrationen).



- Tøm vandbeholderen, hvis espressomaskinen ikke skal bruges i længere tid.

Rengøring af brygningsstudsens (to gange årligt)

- Afmonter brygningsstudsens ved at løsne skruen i midten af den.
- Aftør området under og omkring brygningsstudsens med en fugtig klud tilsat lidt rengøringsmiddel.
- Rengør brygningsstudsens ved at skylle den under vandhanen og fjerne eventuelle aflejringer med en børste.
- Lad brygningsstudsens tørre helt, og monter den igen.

Afkalkning

Da der er kalk i almindeligt postevand, vil der med tiden aflejres kalk i selve espressomaskinen. Denne kalk kan løsnes ved hjælp af eddikesyre (IKKE almindelig husholdningseddike) eller kalkfjerner, der bl.a. fås i supermarkeder.

- Bland 1 dl eddikesyre med 3 dl koldt vand, eller følg anvisningerne på emballagen til kalkfjerner.
- Hæld opløsningen i vandbeholderen, drej tænd/sluk-knappen til opvarmingsposition, og vent, til OK-indikatoren tændes.
- Kontrollér, at filterholderen ikke er monteret, anbring en beholder under brygningsstudsens, og drej tænd/sluk-knappen til brygningsposition.
- Lad halvdelen af opløsningen løbe igennem espressomaskinen, og drej derefter tænd/sluk-knappen til slukket position.
- Lad espressomaskinen være slukket i ca. 15 minutter, tænd espressomaskinen igen, og lad resten af opløsningen løbe igennem.
- Afmonter og rengør vandbeholderen. Monter den igen, fyld den med rent vand, drej tænd/sluk-knappen til brygningsposition, og lad vandet løbe igennem.
- Espressomaskinen er nu klar til brug igen. Skyl evt. maskinen igennem igen, hvis kaffen har en syrlig smag efter afkalkning.

MILJØTIPS

Når elektriske produkter ikke længere fungerer, bør de bortskaffes på en måde, så de belaster miljøet mindst muligt, og i henhold til de regler, der gælder i din kommune. I de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl

INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din espressomaskin, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder den för första gången. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Normal användning av espressomaskinen

- Felaktig användning av espressomaskinen kan leda till personskador och skada apparaten.
- Använd endast espressomaskinen för dess avsedda ändamål. Tillverkaren har inget ansvar för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller hantering (läs mer i avsnittet "Garantivillkor").
- Använd endast medföljande tillbehör eller sådana som rekommenderas av tillverkaren.
- Espressomaskinen får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Varken espressomaskinen eller sladden får doppas i vatten eller annan vätska.
- Hantera inte espressomaskinen med blöta händer.
- Låt aldrig espressomaskinen stå obevakad när den är igång och håll barn under uppsikt.
- Håll aldrig hett eller kokande vatten i behållaren. Använd endast kallt vatten. Se till att apparaten är avstängd när den fylls med vatten.
- Vattennivån i behållaren måste vara mellan MAX- och MIN-markeringarna på nivåvisaren som finns på sidan av behållaren.
- Använd aldrig bryggningfunktionen eller skumningsfunktionen mer än en minut i taget och aldrig på samma gång.
- Metalldelarna blir mycket heta under användning. Vidrör endast plastdelarna och plasthandtagen.
- Espressomaskinen ska aldrig sättas på om det inte är vatten eller avkalkningsmedel i den.
- Ånga från nybryggt kaffe och cappuccino är mycket het. Var försiktig så att du inte skållar dig själv eller andra.
- Espressomaskinen lämpar sig inte för kommersiellt bruk eller bruk utomhus.

Placering av espressomaskinen

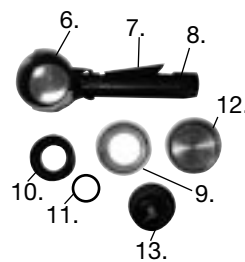
- Placera alltid espressomaskinen på säkert avstånd från värmekällor, t.ex. ugnar, kokplattor eller liknande.
- Placera alltid espressomaskinen långt in på köksbänken.
- Täck inte över espressomaskinen.
- Espressomaskinen får inte stå på en plats där temperaturen kan sjunka under fryspunkten (0° C). Om vattnet i behållaren fryser kan maskinen skadas.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på ett bord eller en köksbänk och se till att den inte kommer i kontakt med varma föremål eller öppen eld.

Sladd, stickpropp och eluttag

- Kontrollera regelbundet att varken sladden eller stickproppen är skadad, och använd inte espressomaskinen om de är skadade. Använd inte heller espressomaskinen om den tappats eller skadats på något annat sätt.
- Om espressomaskinen, sladden eller stickproppen är skadade, måste de inspekteras och eventuellt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig reparera den själv.
- Dra ut stickproppen ur vägguttaget innan du sätter fast eller tar bort filtret, före rengöring eller om espressomaskinen inte ska användas under en tid.
- Undvik att dra i sladden när du drar stickkontakten ur vägguttaget. Håll i stickproppen i stället.
- Sladden får inte snurras eller viras runt apparaten.
- Håll sladden på avstånd från värmekällor och espressomaskinens varma delar.
- Se till att det inte går att dra ur eller snubbla över espressomaskinens sladd eller någon förlängningsladd.

BESKRIVNING

1. Kontrollpanel
2. Ångreglage
3. Vattenbehållare
4. Ångrör
5. Droppbricka
6. Filterhållare
7. Lossningsspak
8. Handtag
9. Filter, 1 kopp
10. Plastinlägg
11. Tätningsring
12. Filter, 2 koppar
13. Tryckplatta
14. Reglage för On/Off (På/Av)
 - a. Skumningsläge
 - b. Frånläge
 - c. Upphettningläge
 - d. Bryggläge
15. Brygghuvud (undertill på espressomaskinens övre del)



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

Varje enskild espressomaskin kontrolleras på fabriken, men för säkerhets skull bör du, efter upppackning, kontrollera noga att den inte skadats under transporten.

Placera espressomaskinen på en plan stabil yta, som t.ex. en köksbänk.

Spola igenom

Espressomaskinen ska spolats igenom innan den används första gången.

- Håll vatten i behållaren (3) upp till MAX-markeringen.
- Behållaren kan fyllas när den sitter på espressomaskinen eller tas bort och fyllas direkt under kranen och sedan sättas tillbaka. Glöm inte att sätta tillbaka locket på behållaren när den fyllts. När behållaren sätts tillbaka måste ventilen i botten på behållaren passa in i anslutningen på själva espressomaskinen.
- Kontrollera att ångreglaget (2) är helt stängt genom att vrida det medsols, annars kan vatten komma ut ur ångröret (4) när maskinen spolats igenom.
- Ställ en behållare (t.ex. en stor kopp) under brygghuvudet (15) för att ta upp vattnet som kommer ut.
- Vrid på/av-ratten (14) på kontrollpanelen (1) till bryggläge (d). Den röda lampan ovanför upphettningläge (c) tänds.
- Pumpen börjar arbeta (ett brummande ljud hörs) och kort därefter rinner vattnet ut i behållaren.
- Espressomaskinen är klar för användning när ungefär hälften av vattnet i behållaren har spolats igenom. Vrid på/av-ratten till frånläge (b).

ANVÄNDNING

Espressomaskinen kan användas till att göra espresso eller cappuccino. När vattnet har blivit upphettat kan man göra flera koppar cappuccino efter varandra och man kan skumma mjölk till t.ex. cappuccino med ångröret.

Upphettning av espressomaskinen

- Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i behållaren och tillsätt mer vatten om det behövs (se avsnittet "Spola igenom" ovan).
- Se till att ångreglaget är vridet medsols så långt som möjligt.
- Vrid på/av-ratten till upphettningssläge. Espressomaskinen hettar upp vattnet och ett bubblande ljud hörs när maskinen arbetar.
- När OK-lampan tänds i upphettningssläge är espressomaskinen klar för bryggning. Det tar ca 2 minuter, men espressomaskinen fungerar bäst om du väntar minst 10 minuter.

Göra espresso

- Sätt tätningsringen (11) i botten på filterhållaren (6) och se till att den ligger rätt på plats.
- Sätt på önskat filter:
 - Om du vill göra en kopp espresso lägger du först i plastinlägget (10) i filterhållaren med den konkava sidan uppåt. Sätt sedan i enkoppsfiltret (9) på plastinlägget. Piggarna på utsidan av filtret måste passas in i hålen på insidan av filterhållarens kant. Om plastinlägget sitter med fel sida upp kommer överkanten på filtret inte att ligga jäms med filterhållaren.
 - Om du vill brygga två koppar espresso sätter du in tvåkoppsfiltret (12) i filterhållaren (utan att lägga i plastinlägget). Piggarna på utsidan av filtret måste passas in i hålen på insidan av filterhållarens kant.
- Lägg i kaffe (vanligt bryggkaffe, espressokaffe eller en fördoserad kapsel) i filtret. Använd tryckplattan (13) om det behövs för att trycka till kaffet i filtret (kapslar ska ej tryckas till).
- Om kaffet pressas hårt rinner det igenom sakta och blir starkare än normalt och ger ett mörkt skum. Om kaffet inte trycks ned rinner det igenom fortare och blir svagare samt ger ett ljusare skum. Prova dig fram för att hitta vilken kaffesort du vill ha och hur mycket du ska pressa det för att få önskat resultat.
- Sätt i filterhållaren i brygghuvudet:
 - Ta tag i handtaget (8) och tryck filterhållaren uppåt mot brygghuvudet så att handtaget pekar åt vänster.
 - Vrid handtaget mot maskinens mitt tills det pekar rakt ut och filterhållaren sitter rätt på plats.
- Kontrollera att espressomaskinen är klar för bryggning och ställ en eller två koppar under filterhållaren.
- Vrid på/av-ratten till brygggläge. Efter en kort stund rinner espressokaffet ut genom hålen på filterhållarens undersida.
- När det runnit igenom så mycket espresso som du vill ha eller när OK-lampan tänds vrider du på/av-ratten till upphettningssläge (om du ska göra fler espressokoppar på en gång) eller till frånläge.
- När filterhållaren tas bort är det viktigt att trycket jämnas ut efter bryggningen så att kaffepulvret inte sprätter upp från filtret. Gör det genom att trycka in lossningsspaken (7) på sidan av handtaget och sedan vrida handtaget.
- Töm och skölj filtret och lägg sedan i mer kaffe om du ska göra fler koppar espresso på en gång.
- Varning! Kaffet i filtret är mycket hett!

Skumma mjölk

- Kontrollera att ångröret sitter fast ordentligt.
- Vrid på/av-ratten till skumningsläge (a) och vänta tills OK-lampan tänds.
- Häll mjölk i en behållare.
 - Varning! Mjölken ska vara kylskåpskall.
 - Mjölken utvidgar sig och tar större plats under skumningen så fyll inte behållaren mer än till hälften.

- Ångröret kan roteras runt ett kullager så att det kan riktas åt olika håll. Ställ in ångröret i ett praktiskt läge och håll behållaren så att rörets öppning är i mjölken.
- Vrid ångreglaget motsols för att pumpa ner ånga i mjölken. Det gör att mjölken vispas runt och ett skumlager bildas på ytan.
- När det finns tillräckligt med ånga och mjölken hettats upp stänger du av ångreglaget genom att vrida det medsols. Ställ på/av-knappen i upphettningssläge (om du vill göra fler espressokoppar) eller i frånläge.

Koka vatten

- Värm upp vatten enligt anvisningarna i avsnittet "Upphettning av espressomaskinen" och ställ en behållare under brygghuvudet.
- Vrid på/av-ratten till brygggläge. Vatten rinner då ut genom brygghuvudet.
- När det runnit igenom så mycket vatten som du vill ha eller när OK-lampan tänds vrider du på/av-ratten till upphettningssläge (om du ska värma mer vatten eller göra espresso) eller till frånläge.

Dropbricka med överflödsindikator

Om du spiller vatten, espresso eller mjölkskum under brygghuvudet samlas det i dropbrickan (5). När den är full kommer en röd överflödsindikator upp ur ett av hålen i gallret på dropbrickan. Töm då gallret. Lyft försiktigt upp brickan, ta bort gallret och häll ut innehållet. Var försiktig så att innehållet inte är hett och du skällar dig! Dropbrickan ska tömmas varje gång man använt maskinen så att den inte står och luktar.

Tips

- Värm upp kopporna med kokande vatten innan du håller i espresso i dem. På så vis håller de värmen bättre. Använd små men kraftiga koppar till espresso.
- Använd särskilt espressokaffe för bästa resultat. Det finns i de flesta livsmedelsbutiker.
- Espresso ska drickas direkt efter bryggningen.
- Gör en cappuccino genom att hålla en eller två koppar espresso i en stor kopp och sedan hålla upphettat skummad mjölk ovanpå. Lägg i socker efter smak och strö över lite riven choklad eller kakaopulver, enligt smak.

RENGÖRING

Daglig rengöring

- Före rengöring drar du ut stickproppen ur vägguttaget och låter espressomaskinen svalna helt.
- Ta bort dropbrickan och diska den och gallret. Låt dem torka helt innan de sätts tillbaka.
- Det bästa sättet att rengöra själva espressomaskinen är att torka den med en trasa som fuktats med varmt vatten och lite diskmedel.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel för rengöring av espressomaskinen och tillbehören. Använd aldrig en tvättsvamp med slipverkan eller liknande för att rengöra espressomaskinen, eftersom ytan kan skadas.
- Ta bort den yttre delen av ångröret genom att vrida det åt vänster och sedan dra bort det. Tag bort stålhylsan från det avtagna ångröret och diska båda med vatten och diskmedel. Torka av resten av ångröret med en fuktig trasa och låt alla delar torka helt innan du sätter ihop dem och sätter tillbaka dem.
 - Varning! Se till att ångröret har satts ihop rätt och att de röda tätningsringarna på den fasta delen av ångröret sitter rätt på plats innan du monterar fast det (enligt pilarna på bilden).



- Töm vattenbehållaren om espressomaskinen inte ska användas på länge.

Rengöra brygghuvudet (två ggr per år)

- Ta bort brygghuvudet genom att lossa skruvarna i mitten på det.
- Torka av ytan under och runt brygghuvudet med en fuktig trasa och lite rengöringsmedel.
- Tvätta brygghuvudet genom att skölja det under kranen och ta bort rester och avlagringar med en borste.
- Låt brygghuvudet torka helt och sätt sedan tillbaka det.

Avkalkning

Kalket i vanligt kranvatten gör att avlagringar med tiden kan bildas inuti espressomaskinen. Dessa kalkavlagringar kan avlägsnas med ättiksyra (INTE vanlig vinäger) eller avkalkningsmedel som går att köpa i bl.a. livsmedelsbutiker.

- Blanda 100 ml ättiksyra med 300 ml kallt vatten, eller följ instruktionerna på förpackningen till avkalkningsmedlet.
- Håll lösningen i behållaren, ställ på/av-ratten i upphettningläge och vänta tills OK-lampan tänds.
- Se till att filterhållaren inte är isatt, ställ en behållare under brygghuvudet och vrid på/av-ratten till bryggläge.
- Låt hälften av lösningen rinna genom espressomaskinen och vrid sedan på/av-ratten till frånläge.
- Låt espressomaskinen vara avstängd i ca 15 minuter, sätt sedan på den igen och låt resten av lösningen rinna igenom.
- Ta bort och diska behållaren. Sätt tillbaka den och fyll den med rent vatten, ställ på/av-ratten i bryggläge och låt vattnet rinna genom systemet.
- Espressomaskinen kan nu användas igen. Spola igenom den igen om kaffet smakar surt efter avkalkningen.

TIPS FÖR MILJÖN

När elektriska produkter inte längre fungerar, ska de kasseras på ett sätt så att de orsakar minsta möjliga belastning på miljön enligt de lokala miljöbestämmelserna. Oftast kan du lämna in sådana produkter till din lokala återvinningsstation.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs,
- apparaten har modifierats,
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon annan form av skada,

På grund av konstant utveckling av våra produkter, både på funktions- och designsidan, förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi A/S ansvarar inte för eventuella tryckfel.

NO

INTRODUKSJON

For å få mest mulig glede av espressomaskinen ber vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

SIKKERHET

Vanlig bruk av espressomaskinen

- Feil bruk av espressomaskinen kan føre til personskader og skader på apparatet.
- Ikke bruk espressomaskinen til andre formål enn den er beregnet til. Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes feilaktig bruk eller håndtering (se også garantibestemmelsene).
- Bruk kun vedlagt tilbehør eller tilbehør som anbefales av produsenten.
- Espressomaskinen skal kun kobles til 230 V, 50 Hz.
- Ikke legg espressomaskinen eller ledningen i vann eller annen væske.
- Ikke ta på espressomaskinen med våte hender.
- Ikke forlat espressomaskinen mens den er på, og hold øye med barn.
- Ikke hell varmt eller kokende vann i beholderen. Bruk kun kaldt vann. Kontroller at apparatet er slått av før du fyller på vann.
- Vannivået i beholderen må være mellom MAX og MIN på indikatoren for vannivå på siden av beholderen.
- Bruk aldri bryggefunksjonen eller skummefunksjonen i mer enn ett minutt om gangen, og aldri samtidig.
- Metalldelene blir svært varme under bruk. Ta kun på plastdelene og håndtakene.
- Espressomaskinen må ikke slås på med mindre den inneholder vann eller avkalkingsmiddel.
- Nylaget kaffe og cappuccinodamp er svært varm. Vær forsiktig slik at ingen skålder seg.
- Espressomaskinen er ikke egnet for kommersiell eller utendørs bruk.

Plassere espressomaskinen

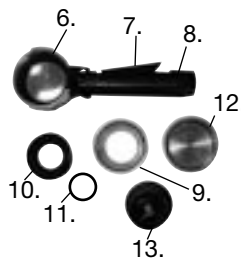
- Espressomaskinen skal alltid plasseres på sikker avstand fra varmekilder som ovner, kokeplater osv.
- Espressomaskinen skal alltid plasseres innerst på kjøkkenbenken.
- Espressomaskinen må ikke tildekkes.
- Espressomaskinen må ikke plasseres et sted der temperaturen er rundt eller under frysepunktet (0 °C). Hvis vannet i beholderen fryser, kan apparatet bli skadet.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanten, og hold den unna varme gjenstander og åpen ild.

Ledning, støpsel og stikkontakt

- Kontroller regelmessig at ledningen og støpselet ikke er skadet. Ikke bruk espressomaskinen dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom den har falt ned eller blitt skadet på annen måte.
- Hvis espressomaskinen, ledningen eller støpselet er skadet, må apparatet kontrolleres og om nødvendig repareres av en autorisert serviceperson. Hvis ikke dette gjøres, er det fare for elektrisk støt. Ikke forsøk å reparere apparatet selv.
- Trekk ut støpslet fra veggkontakten før du har i eller tar ut filteret, før du rengjør espressomaskinen og når den ikke skal brukes på en stund.
- Ikke dra i ledningen når du trekker støpselet ut av kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet.
- Ledningen må ikke vikles rundt apparatet.
- Hold ledningen unna varmekilder og de varme delene på espressomaskinen.
- Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen til espressomaskinen eller en eventuell skjøteledning.

OVERSIKT OVER DELENE

1. Betjeningspanel
2. Dampregulator
3. Vannbeholder
4. Dampdyse
5. Dryppbrett
6. Filterholder
7. Utløser
8. Håndtak
9. Filter, 1 kopp
10. Plastinnsats
11. Tetningsring
12. Filter, 2 kopper
13. Presseredskap (tamper)
14. På/av-knapp
 - a. Skumming
 - b. Av
 - c. Oppvarming
 - d. Brygging
15. Bryggehode (på undersiden av den øverste delen av espressomaskinen)



FØR MASKINEN TAS I BRUK FØRSTE GANG

Hver eneste espressomaskin blir kontrollert på fabrikken, men av hensyn til sikkerheten bør du kontrollere at maskinen ikke er blitt skadet under transport når du pakker den ut hjemme. Plasser espressomaskinen på et flatt, stabilt underlag, f.eks. en kjøkkenbenk.

La vann renne gjennom

Du må la vann renne gjennom espressomaskinen før den brukes første gang.

- Hell vann i beholderen (3) til MAX-merket.
 - o Beholderen kan fylles mens den sitter på espressomaskinen, eller den kan eventuelt tas ut og fylles direkte under springen og deretter settes på plass. Husk å sette på lokket når det er fylt vann i beholderen. Når du setter beholderen på plass, må du sørge for at ventilen i bunnen av beholderen plasseres i koplingen på selve espressomaskinen.
- Kontroller at dampregulatoren (2) er helt lukket ved å dreie den med klokken. Hvis ikke, kommer det vann ut av dampdysen (4) når du lar vann renne gjennom maskinen.
- Sett en beholder (f.eks. en stor kopp) under bryggehodet (15) som kan fange opp alt vannet.
- Drei på/av-knappen (14) på betjeningspanelet (1) til stillingen for brygging (d). Den røde indikatorlampen over stillingen for oppvarming (c) tennes.
- Pumpen starter (du hører en summende lyd), og etter kort tid renner vannet ned i beholderen.
- Espressomaskinen er klar til bruk når omtrent halvparten av vannet i beholderen har rent gjennom. Drei på/av-knappen til av-stilling (b).

BRUKE MASKINEN

Espressomaskinen kan brukes til å lage espresso eller cappuccino. Når vannet er varmet opp, kan du lage flere kopper med cappuccino – en etter en. Det er også mulig å lage melkeskum for cappuccino osv. ved å bruke dampdysen.

Varme opp espressomaskinen

- Kontroller at det er nok vann i beholderen, og ha eventuelt i mer vann. (Se “La vann renne gjennom” over.)
- Kontroller at dampregulatoren er dreid med klokken så langt det er mulig.
- Drei på/av-knappen til stillingen for oppvarming (b). Vannet varmes opp. En boblelyd høres når espressomaskinen arbeider.
- Når OK-lampen tennes i stillingen for oppvarming, er espressomaskinen klar til å lage kaffe. Det tar rundt 2 minutter, men espressomaskinen fungerer best hvis du venter i minst 10 minutter.

Lage espresso

- Sett på tetningsringen (11) nederst på filterholderen (6), og kontroller at den sitter riktig.
- Sett i ønsket filter.
- Hvis du ønsker å lage en kopp med espresso, setter du først inn plastinnsatsen (10) i filterholderen med den skålformede siden opp. Deretter plasserer du filteret for en kopp (9) over plastinnsatsen. Tappene på utsiden av filteret må settes inn i hullene på innsiden av kanten av filterholderen. Hvis plastinnsatsen står feil vei, vil ikke den øvre kanten av filteret ligge jevnt med filterholderen.
- Hvis du ønsker å lage to kopper med espresso, plasserer du filteret for to kopper (12) i filterholderen (uten først å sette i plastinnsatsen). Tappene på utsiden av filteret må settes inn i hullene på innsiden av kanten av filterholderen.
- Ha kaffe (vanlig filterkaffe, espresso eller porsjonsbriketter) i filteret. Bruk eventuelt pakkeredskapet (13) til å pakke kaffen i filteret (porsjonsbriketter skal ikke pakkes).
- Hvis kaffen pakkes hardt, renner vannet sakte gjennom, kaffen blir sterkere enn vanlig og det dannes mørkt skum. Hvis ikke kaffen pakkes, renner vannet raskere gjennom, kaffen blir ikke så sterk og det dannes lysere skum. Prøv deg fram til du finner ønsket type kaffe og hvor mye du trenger å pakke den for å få best mulig resultat.
- Plasser filterholderen på bryggehodet på denne måten:
 - Ta tak i håndtaket (8), og før filterholderen opp til bryggehodet med håndtaket mot venstre.
 - Drei håndtaket inn mot midten av espressomaskinen til det peker rett fram. Da er filterholderen på plass.
- Kontroller at espressomaskinen er klar til å lage kaffe, og sett en eller to kopper under filterholderen.
- Drei på/av-knappen til bryggestillingen. Etter en kort stund renner det espresso ut av dysen under filterholderen.
- Når ønsket mengde espresso har rent gjennom, eller OK-lampen slukkes, dreier du på/av-knappen til stillingen for oppvarming (hvis du ønsker å lage flere kopper espresso umiddelbart) eller til av-stilling.
- Når du fjerner filterholderen, er det viktig å utligne trykket etter at kaffe er laget for å hindre at kaffegrut spruter ut av filteret. Det gjør du ved å trykke inn utløseren (7) på siden av håndtaket og deretter dreie håndtaket.
- Tøm filteret, skyll det og ha i mer kaffe hvis du ønsker å lage flere kopper med espresso med en gang.
- Forsiktig! Kaffen i filteret er ekstremt varm!

Skumme melk

- Kontroller at dampdysen er satt riktig på.
- Drei på/av-knappen til skummestillingen (a), og vent til OK-lampen tennes.
- Hell ønsket mengde melk i en beholder.
 - Forsiktig! Melken bør tas rett fra kjøleskapet.
 - Melken utvides til en viss grad under skummingen, slik at beholderen ikke bør fylles mer en halvfull.

- Dampdysen kan roteres rundt et kulelager, slik at den kan peke i ulike retninger. Still inn dampdysen, og hold beholderen slik at enden av dysen er nede i melken.
- Drei dampregulatoren mot klokken, slik at damp pumpes ned i melken. Dermed piskes melken, og et lag med skum dannes på overflaten.
- Når det er dannet nok skum, og melken er varmet opp, slår du dampregulatoren av ved å dreie den med klokken. Drei på/av-knappen til stillingen for oppvarming (hvis du ønsker å lage flere kopper med espresso) eller til av-stilling.

Koke vann

- Varm opp vann slik det beskrives i “Varme opp espressomaskinen”, og sett en beholder under bryggehodet.
- Drei på/av-knappen til bryggestillingen. Vann renner ut av bryggehodet.
- Når ønsket mengde vann har rent gjennom, eller OK-lampen slukkes, dreier du på/av-knappen til stillingen for oppvarming (hvis du ønsker å varme opp mer vann eller lage espresso) eller til av-stilling.

Dryppbrett med overløpsindikator

Hvis du søler vann, espresso eller melkeskum under bryggehodet, samles dette opp på dryppbrettet (5). Når dryppbrettet er fullt, spretter en rød overløpsindikator ut av et av hullene i risten på brettet. Tøm brettet når det skjer. Løft forsiktig opp brettet, fjern risten og tøm ut innholdet. Vær forsiktig slik at du ikke skålder deg dersom væsken på dryppbrettet er svært varm! Dryppbrettet bør tømmes hver gang maskinen er brukt for å unngå lukt.

Tips!

- Varm opp koppene med kokende vann før du heller espresso i dem. Da holder de bedre på varmen. Bruk små og solide kopper til espresso.
- Bruk spesiell espressokaffe for å få best mulig espresso. Du får kjøpt slik kaffe på de fleste supermarkeder.
- Espresso bør drikkes umiddelbart etter at den er laget.
- Cappuccino lages ved å helle en eller to kopper med espresso opp i en stor kopp og ha varm melk med skum oppå. Ha i sukker etter smak, og dryss over litt revet sjokolade eller kakaopulver.

RENGJØRE MASKINEN

Daglig rengjøring

- Trekk støpselet ut av kontakten, og la espressomaskinen avkjøles før rengjøring.
- Fjern dryppbrettet, og vask det og risten. La disse delene tørke helt før du setter dem på plass igjen.
- Den beste måten å rengjøre selve espressomaskinen på, er å tørke av den med en fuktig klut oppvridd i varmt vann tilsatt litt oppvaskmiddel.
- Ikke bruk sterke eller slipende rengjøringsmidler på espressomaskinen eller tilbehøret. Ikke bruk skuresvamp eller lignende til å rengjøre espressomaskinen da dette kan skade overflaten.
- Fjern den ytterste delen av dampdysen ved å dreie den mot venstre og trekke den av. Trekk stålhylsen av den delen av dampdysen du har fjernet, og rengjør begge delene i såpevann. Tørk resten av dampdysen med en fuktig klut, og la alle delene tørke før du setter dem sammen igjen og setter dem på plass.
- Forsiktig! Kontroller at dampdysen er satt riktig sammen, og at de røde tetningsringene på den delen av dampdysen som sitter fast, sitter riktig, før du setter alt sammen. (Se pilene på illustrasjonen.)



- Tøm vannbeholderen hvis espressomaskinen ikke skal brukes på lang tid.

Rengjøre bryggehodet (to ganger i året)

- Fjern bryggehodet ved å løsne skruen midt på hodet.
- Tørk området under og rundt bryggehodet med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel.
- Skyll bryggehodet under springen, og fjern alle avleiringer med en børste.
- La bryggehodet tørke helt før du setter det på plass.

Fjerne kalkavleiringer

Springvann inneholder kalk, som gradvis kan føre til at det dannes kalkavleiringer inne i espressomaskinen.

Kalkavleiringene kan fjernes ved hjelp av eddiksyre (IKKE vanlig husholdningseddik) eller avkalkingsmiddel som du får kjøpt på supermarkeder osv.

- Bland 100 ml eddiksyre med 300 ml kaldt vann, eller følg anvisningene på emballasjen til avkalkingsmiddelet.
- Hell blandingen opp i beholderen, drei på/av-knappen til stilling for oppvarming og vent til OK-lampen tennes.
- Kontroller at filterholderen ikke er satt på, sett en beholder under bryggehodet og drei på/av-knappen til bryggestilling.
- La halvparten av blandingen renne gjennom espressomaskinen, og drei på/av-knappen til av-stilling.
- Slå av espressomaskinen i ca. 15 minutter. Slå den på igjen, og la resten av blandingen renne gjennom maskinen.
- Fjern og rengjør beholderen. Sett beholderen på plass, fyll den med rent vann, drei på/av-knappen til bryggestilling og la vannet renne gjennom maskinen.
- Espressomaskinen er nå klar til bruk. Skyll maskinen igjen hvis kaffen har en sur smak etter avkalking.

MILJØTIPS

Når et elektrisk produkt ikke fungerer lenger, bør det avhendes på en slik måte at det påvirker miljøet minimalt og i tråd med lokale forskrifter. I de fleste tilfeller kan du levere slike produkter til den lokale gjenvinningsstasjonen.

GARANTIBETINGELSER

Garantien gjelder ikke

- hvis instruksjonene over ikke følges
- hvis apparatet har blitt endret
- hvis apparatet er brukt feil, utsatt for hard håndtering eller blitt skadet på en eller annen måte

På grunn av at vi utvikler funksjonen og utformingen til våre produkter konstant, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi er ikke ansvarlige for trykkfeil.

JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta espressokeittimestäsi. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit perehtyä espressokeittimen eri toimintoihin myöhemminkin.

TURVALLISUUSOHJEET

Espressokeittimen normaali käyttö

- Espressokeittimen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Käytä espressokeitintä vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä johtuvista vahingoista (katso myös Takuuehdot).
- Käytä vain laitteen mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita.
- Espressokeitin voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V, 50 Hz.
- Älä upota espressokeitintä tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käsittele espressokeitintä märillä käsillä.
- Älä jätä espressokeitintä valvomatta, kun se on käynnissä, ja varmista, ettei se ole lasten ulottuvilla.
- Älä laita vesisäiliöön kuumaa tai kiehuvaa vettä. Käytä ainoastaan kylmää vettä. Varmista ennen veden lisäämistä, että laitteen virta on katkaistu.
- Säiliön vesimäärän tulee olla säiliön sivussa olevan vesimäärän ilmaisimen MAX ja MIN –merkkien välillä.
- Älä koskaan käytä suodatus- tai vaahdotustoimintoa kerrallaan minuuttia kauemmin, äläkä käytä toimintoja samanaikaisesti.
- Metalliosat kuumenevat voimakkaasti espressokeitintä käytettäessä. Koske ainoastaan muoviosiin ja kahvoihin.
- Espressokeitintä ei saa käynnistää, ellei säiliössä ole vettä tai kalkinpoistoaainetta.
- Vastakeitetty kahvi tai cappuccino ja siitä muodostuva höyry ovat hyvin kuumia. Varo, ettet aiheuta palovammoja itsellesi tai muille.
- Tätä espressokeitintä ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön tai ulkokäyttöön.

Espressokeittimen sijoitus

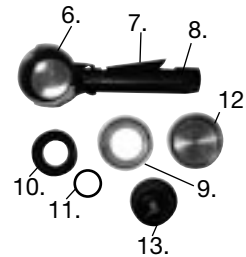
- Aseta espressokeitin aina turvallisen etäisyyden päähän uuneista, keittolevyistä ja muista lämmönlähteistä.
- Aseta espressokeitin aina keittiötason takaosaan.
- Älä peitä espressokeitintä.
- Älä aseta espressokeitintä paikkaan, jossa ympäröivä lämpötila on n. 0° C tai sitä matalampi. Vesisäiliössä olevan veden jäätyminen voi vahingoittaa laitetta.
- Älä päästä johtoa riippumaan pöydän/tason reunan ylitse ja pidä se poissa kuumien esineiden ja liekkien läheltä.

Johto, pistoke ja pistorasia

- Tarkista säännöllisin väliajoin, ettei virtajohto tai pistoke ole vahingoittunut, äläkä käytä espressokeitintä, jos se on pudonnut tai muuten vaurioitunut.
- Jos espressokeitin, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on sähköiskuvaaran takia tarkistettava ja tarvittaessa korjattava keitin. Älä yritä itse korjata keitintä.
- Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin asetat tai poistat suodattimen, puhdistat keittimen tai kun et käytä espressokeitintä vähään aikaan.
- Älä vedä johdosta, kun irrotat pistoketta pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Virtajohtoa ei saa vääntää tai kiertää laitteen ympärille.
- Pidä johto loitolla lämmönlähteistä ja espressokeittimen kuumista osista.
- Varmista, ettei espressokeittimen virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.

OSAT

1. Ohjauspaneeli
2. Höyrysäädin
3. Vesisäiliö
4. Höyrysuutin
5. Valumisastia
6. Suodatinpidike
7. Irrotusvipu
8. Kahva
9. Suodatin, 1 kuppi
10. Muovisäike
11. Tiivisterengas
12. Suodatin, 2 kuppia
13. Kahvinpuristin
14. Virtakytkin
 - a. Vaahdotusasento
 - b. Off-asento
 - c. Kuumennusasento
 - d. Suodatusasento
15. Suodatuspää (espressokeittimen yläosan alapuolella)



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Kaikki espressokeittimet on tarkistettu tehtaassa. Kun olet purkanut espressokeittimen pakkauksesta, tarkista kuitenkin turvallisuussyistä huolellisesti, ettei keitin ole vaurioitunut kuljetuksen aikana.

Aseta espressokeitin tasaiselle, vakaalle tasolle, kuten keittiön pöydälle.

Keittimen läpihuhtelu

Espressokeitintä tulisi käyttää kerran pelkällä vedellä ennen ensimmäistä, varsinaista käyttökertaa.

- Kaada vettä vesisäiliöön (3) korkeintaan MAX-merkkiin saakka.
- Vesisäiliö voidaan täyttää, kun se on kiinni keittimessä. Se voidaan myös irrottaa ja täyttää suoraan hanan alla ja asettaa sen jälkeen paikalleen. Muista sulkea kansi vesisäiliön täytön jälkeen. Kun asetat säiliön paikalleen, varmista, että säiliön pohjassa oleva venttiili sopii espressokeittimen liittimeen.
- Tarkista, että höyrysäädin (2) on täysin suljettu kääntämällä sitä myötäpäivään. Jos säädin on auki, vesi pääsee ulos höyrysuuttimesta (4) keittimen läpihuhtelun aikana.
- Aseta suodatinpään (15) alle astia (esim. suuri kuppi), johon tippuva vesi kerääntyy.
- Käännä ohjauspaneelin (1) virtakytkin (14) suodatusasentoon (d). Punainen valo kuumennusasennon (c) yllä syttyy.
- Pumppu alkaa toimia (syntyy humiseva ääni), ja pian vesi valuu astiaan.
- Espressokeitin on valmis käyttöön, kun noin puolet vesisäiliön vedestä on kulkenut laitteen läpi. Käännä virtakytkin off-asentoon (b).

KÄYTTÖ

Espressokeitintä voi käyttää espresson ja cappuccinon valmistukseen. Kun vesi on kuumentunut, voit valmistaa useita kuppeja cappuccinoa toinen toisensa jälkeen. Höyrysuuttimen avulla voit vaahdottaa maitoa esim. cappuccinon.

Espressokeitimen kuumennus

- Tarkista, että vesisäiliössä on tarpeeksi vettä ja lisää vettä tarvittaessa (ks. osio Keittimen läpihuuhdelu).
- Tarkista, että höyrysäädin on käännetty myötöpäivään niin pitkälle kuin mahdollista.
- Käännä virtakytkin kuumennusasentoon. Espressokeitin kuumentaa veden, mistä syntyy pulputtava ääni.
- Kun kuumennusasennon OK-valo syttyy, espressokeitin on valmis suodattamaan kahvia. Kuumennus kestää noin 2 minuuttia, mutta keitin toimii parhaiten, jos odotat vähintään 10 minuuttia.

Espresson valmistus

- Aseta tiivisterengas (11) suodatinpidikkeen (6) pohjalle ja tarkista, että se on hyvin paikallaan.
- Kiinnitä tarvittava suodatin:
 - o Jos haluat valmistaa yhden kupin espressoa, aseta ensin muovisäike (10) suodatinpidikkeeseen kovera puoli ylöspäin. Aseta sen jälkeen yhden kupin suodatin (9) muovisäkkeen päälle. Suodattimen ulokkeiden tulee sopia suodatinpidikkeen sisäreunojen koloihin. Jos muovisäike on väärinpäin, suodattimen yläreuna ei ole samalla tasolla suodatinpidikkeen reunan kanssa.
 - o Jos haluat valmistaa kaksi kuppia espressoa, aseta kahden kupin suodatin (12) suodatinpidikkeeseen (ilman, että asetat ensin muovisäikettä). Suodattimen ulokkeiden tulee sopia suodatinpidikkeen sisäreunojen koloihin.
- Annostele kahvia (tavallinen suodatinjauhatus, espressojauhatus tai valmis kahvinappi) suodattimeen. Käytä tarvittaessa kahvinpuristinta (13) puristaaksesi kahvin suodattimeen (kahvinappeja ei puristeta).
- o Jos kahvi puristetaan tiiviiksi, se valuu hitaasti, on vahvempaa kuin normaali kahvi ja tuottaa tumman vaahdon. Jos kahvia ei puristeta tiiviiksi, se valuu nopeammin, on miedompaa ja sen vaahto on vaaleampi. Kokeile eri kahvilaatuja ja kahvin puristuksen asteita, niin löydät itsellesi sopivimman lopputuloksen.
- Aseta suodatinpidike suodatinpäähän:
 - o Ota kiinni kahvasta (8) ja aseta suodatinpidike suodatinpään kohdalle kahva vasempaan osoittaen.
 - o Käännä kahvaa varovasti espressokeitimen keskiosaa kohti, kunnes kahva osoittaa suoraan eteenpäin ja suodatinpidike on kunnolla paikallaan.
- Tarkista, että espressokeitin on valmis kahvinsuodatukseen, ja aseta yksi tai kaksi kuppia suodatinpidikkeen alapuolelle.
- Käännä virtakytkin suodatusasentoon. Pian espressokahvi valuu ulos suodatinpidikkeen alapuolella olevista suuttimista.
- Kun laite on valmistanut tarvittavan määrän kahvia tai kun OK-valo sammuu, käännä virtakytkin joko kuumennusasentoon (jos haluat heti valmistaa lisää espressoa) tai off-asentoon.
- Kun poistat suodatinpidikkeen kahvinvalmistuksen jälkeen, tasaa keittimen paine, jotta suodattimessa olevat kahvinporot eivät lennä paineen voimasta ilmaan. Tasaa paine painamalla kahvan sivussa olevaa irrotusvipua (7) ja kääntämällä sitten kahvaa.
- Tyhjennä suodatin, huuhtelee se ja täytä uudelleen kahvilla, jos haluat heti valmistaa lisää espressokahvia.
- o Varoitus! Suodattimessa oleva kahvi on erittäin kuumaa!

Maidon vaahdotus

- Tarkista, että höyrysuutin on asetettu oikein.
- Käännä virtakytkin vaahdotusasentoon (a) ja odota, kunnes OK-valo syttyy.
- Kaada tarvittava määrä maitoa astiaan.
- o Varoitus! Käytä aina kylmää maitoa.

- o Älä täytä astiaa yli puolen välin, sillä maidon tilavuus kasvaa vaahdotuksen aikana.
- Höyrysuutinta voi kuulalaakerin ansiosta kääntää ja käyttää moneen suuntaan. Aseta höyrysuutin sopivaan asentoon ja pidä astiaa siten, että suuttimen pää on maidossa.
- Käännä höyrysäädintä vastapäivään höyryn pumppaamiseksi maitoon. Maito vispautuu ja maidon pinnalle muodostuu vaahtoa.
- Kun vaahtoa on tarpeeksi ja maito on lämmennyt, käännä höyrysäädin pois päältä kääntämällä sitä myötöpäivään. Käännä virtakytkin kuumennusasentoon (jos haluat valmistaa lisää espressoa) tai off-asentoon.

Veden keitto

- Kuumenna vesi Espressokeitimen kuumennus -osiossa kuvatulla tavalla, ja aseta astia suodatinpään alapuolelle.
- Käännä virtakytkin suodatusasentoon. Vesi valuu ulos suodatinpäästä.
- Kun laitteen läpi on kulkenut tarvittava määrä vettä tai kun OK-valo sammuu, käännä virtakytkin joko kuumennusasentoon (jos haluat heti kuumentaa lisää vettä tai valmistaa lisää espressoa) tai off-asentoon.

Valumisalusta ja ylivalumisosoitin

Jos läikytät vettä, espressoa tai maitovaahtoa suodatinpään alle, se kerääntyy valumisalustalle (5). Kun se on täynnä, punainen ylivalumisosoitin nousee esiin yhdestä valumisalustan ritilän rei'istä. Tyhjennä tällöin ritilä.

Nosta alusta varovasti, poista ritilä ja kaada sisältö pois. Varo, ettet aiheuta itsellesi palovammoja, jos alustan sisältö on kuumaa.

Valumisalusta tulisi tyhjentää jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta ei syntyisi epämiellyttäviä hajuja.

Vinkkejä

- Lämmitä kahvikupit kuumalla vedellä ennen kuin kaadat niihin espressokahvia. Näin kahvi pysyy pidempään lämpimänä. Käytä espressokahville pieniä ja tukevia kuppeja.
- Paras espressokahvi syntyy erityisesti espressojauhuksesta, jota myydään useimmissa kaupoissa.
- Espressokahvi tulisi juoda heti valmistuksen jälkeen.
- Cappuccino valmistetaan kaatamalla suureen kuppiin yksi tai kaksi kuppia espressoa ja sen päälle kuumaa, vaahdotettua maitoa. Lisää halutessasi sokeria, ja ripottele kahvin päälle suklaahippuja tai kaakaojauhetta maun mukaan.

PUHDISTUS

Päivittäinen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta ja varmista, että espressokeitin on täysin jäähtynyt ennen keittimen puhdistusta.
- Irrota ja pese valumisastia ja ritilä. Anna niiden kuivua kokonaan, ennen kuin asetat ne paikoilleen.
- Espressokeitin kannattaa puhdistaa kostealla liinalla käyttäen kuumaa vettä ja pientä määrää pesuainetta.
- Älä käytä espressokeitimen tai sen lisäosien puhdistuksessa vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita. Älä koskaan puhdistaa espressokeitintä hankaussienellä tai vastaavalla, koska keittimen pinta saattaa vaurioitua.
- Poista höyrysuuttimen ulommainen osa kääntämällä sitä vasempaan ja vetämällä se irti. Irrota teräskärki irrottamastasi höyrysuuttimen osasta, ja puhdistaa molemmat osat pesuainevedellä. Pyyhi höyrysuuttimen kiinteä osa kostealla liinalla, ja anna kaikkien osien kuivua kokonaan, ennen kuin liität ne toisiinsa ja asetat ne paikoilleen.
- o Varoitus! Tarkista, että höyrysuutin on koottu oikein, ja että punaiset tiivisterenkaat suuttimen kiinteässä osassa ovat oikeilla paikoillaan, ennen kuin asetat suuttimen paikalleen (osoitettu piirroksessa nuolilla).



- Tyhjennä vesisäiliö, jos espressokeitintä ei käytetä pitkään aikaan.

Suodatinpään puhdistus (kahdesti vuodessa)

- Irrota suodatinpää löysäämällä sen keskellä olevaa ruuvia.
- Pyyhi suodatinpään ympärillä ja alla oleva alue kostealla liinalla ja käytä pientä määrää puhdistusainetta.
- Puhdista suodatinpää huuhtelemalla sitä vesihanalla ja poistamalla mahdollinen lika harjalla.
- Anna suodatinpään kuivua kokonaan ja aseta se paikalleen.

Kalkinpoisto

Tavallisesta vesijohtovedestä voi vähitellen irrota kalkkia kerrokseksi espressokeittimen sisäpintoihin. Kalkkikerros voidaan irrottaa etikkahapolla (Ei tavallisella etikalla) tai kaupoissa myytävällä kalkinpoistoaineella.

- Sekoita 100 ml etikkahappoa 300 ml:aan kylmää vettä tai noudata kalkinpoistoainepakkauksessa olevia ohjeita.
- Kaada liuos vesisäiliöön, käännä virtakytkin kuumennusasentoon ja odota kunnes OK-valo syttyy.
- Tarkista, ettei suodatin ole paikallaan, aseta astia suodatinpään alle ja käännä virtakytkin suodatusasentoon.
- Kun puolet liuoksesta on kulkenut espressokeittimen läpi, käännä virtakytkin off-asentoon.
- Anna espressokeittimen virran olla katkaistuna noin 15 minuuttia, kytke virta sen jälkeen uudelleen ja anna lopun liuoksesta kulkea keittimen läpi.
- Irrota ja puhdista vesisäiliö. Laita se paikalleen, täytä puhtaalla vedellä, käännä virtakytkin suodatusasentoon ja anna veden valua keittimen läpi.
- Espressokeitin on taas käyttövalmis. Jos kahvissa on kalkinpoiston jälkeen kitkerä maku, valuta uudelleen vettä laitteen läpi.

YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kun sähkölaitetta ei enää käytetä, se on hävitettävä paikallisia säädöksiä noudattaen siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Laitteet voi yleensä toimittaa paikalliseen kierrätyspisteeseen.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

Maahantuoja:

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

INTRODUCTION

To get the best out of your new espresso maker, please read through these instructions carefully before using it for the first time. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of your espresso maker.

SAFETY MEASURES

Normal use of the espresso maker

- Incorrect use of the espresso maker may cause personal injury and damage to the appliance.
- Use the espresso maker for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any damage resulting from incorrect use or handling (see also the ‘Guarantee Terms’ section).
- Use only accompanying accessories or those recommended by the manufacturer.
- The espresso maker may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- The espresso maker or cord must not be immersed in water or any other liquid.
- Do not touch the espresso maker with wet hands.
- Never leave the espresso maker unattended when in use and keep an eye on children.
- Never put hot or boiling water in the reservoir. Use cold water only. Ensure the appliance is switched off when filling with water.
- The water level in the reservoir must be between the MAX and MIN marks on the water level indicator on the side of the reservoir.
- Never use the brewing function or the frothing function for more than one minute at a time, and do not use them at the same time.
- The metal parts get very hot during use. Touch the plastic parts and handles only.
- The espresso maker should never be switched on unless it contains water or descaler.
- Freshly-brewed coffee and cappuccino steam are extremely hot. Take care to avoid scalding yourself or others.
- This espresso maker is not suitable for commercial or outdoor use.

Where to put the espresso maker

- Always place the espresso maker at a safe distance from heat sources such as ovens, cooking rings or similar.
- Always place the espresso maker at the back of the kitchen counter.
- Do not cover the espresso maker.
- The espresso maker must not be placed anywhere with an ambient temperature around or below freezing point (0° C). If the water in the reservoir freezes it may damage the appliance.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/ counter, and keep it away from hot objects and naked flames.

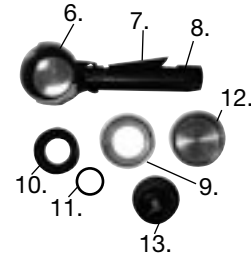
Cord, plug and mains socket

- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use the espresso maker if it is, or if it has been dropped or damaged in any other way.
- If the espresso maker, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never attempt to repair it yourself.
- Remove the plug from the socket before fitting or removing the filter, before cleaning, or when the espresso maker is not to be used for a while.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Keep the cord away from heat sources and the hot parts of the espresso maker.

- Check that it is not possible to pull or trip over the espresso maker cord or any extension cord.

KEY

- Control panel
- Steam regulator
- Water reservoir
- Steam nozzle
- Drip tray
- Filter holder
- Release lever
- Handle
- Filter, 1 cup
- Plastic insert
- Sealing ring
- Filter, 2 cups
- Tamper
- On/Off knob
 - Frothing position
 - Off position
 - Heating position
 - Brewing position
- Brewing head (underneath the upper section of the espresso maker)



PRIOR TO FIRST USE

Each individual espresso maker is checked at the factory, but for safety's sake, after unpacking the appliance, you should check carefully that it has not been damaged during transport. Place the espresso maker on a flat, stable surface, such as a kitchen counter.

Flushing through

The espresso maker should be flushed through before it is used for the first time.

- Pour water into the reservoir (3) up to the MAX mark.
 - o The reservoir can be filled while it is on the espresso maker, or alternatively it can be taken off and filled directly under the tap and then put back into place. Remember to put the lid on when the reservoir has been filled. When replacing the reservoir, ensure that the valve in the bottom of the reservoir fits into the connector on the espresso maker itself.
- Check that the steam regulator (2) is completely closed by turning it clockwise, as otherwise water will come out of the steam nozzle (4) when you flush it through.
- Place a container (e.g. a large cup) beneath the brewing head (15), to catch any water dripping down.
- Turn the on/off knob (14) on the control panel (1) to brewing position (d). The red LED over the heating position (c) goes on.

- The pump begins to work (a humming noise can be heard), and shortly after, water runs out into the container.
- The espresso maker is ready for use when around half of the water in the reservoir has been flushed through. Turn the on/off knob to the off position (b).

USE

The espresso maker can be used to make espresso or cappuccino. Once the water has heated up, you can make several cups of cappuccino one after the other, and it is possible to froth up milk for cappuccino etc. using the steam nozzle.

Heating up the espresso maker

- Check that there is enough water in the reservoir, and add more water if necessary (see the section on 'Flushing through' above).
- Check that the steam regulator is turned clockwise as far as it will go.
- Turn the on/off knob to the heating position. The espresso maker heats up the water, and a bubbling sound can be heard while the machine is working.
- When the OK indicator comes on in the heating position, the espresso maker is ready for brewing coffee. It takes around 2 minutes, but the espresso maker works best if you wait at least 10 minutes.

Making espresso

- Fit the sealing ring (11) in the base of the filter holder (6), and check that it is correctly in place.
- Fit the required filter:
 - o If you want to make one cup of espresso, first place the plastic insert (10) in the filter holder with the concave side upwards. Then place the one-cup filter (9) over the plastic insert. The pins on the outside of the filter must fit into the holes on the inside of the edge of the filter holder. If the plastic insert is in the wrong way round, the upper edge of the filter will not be flush with the filter holder.
 - o If you want to brew two cups of espresso, place the two-cup filter (12) in the filter holder (without first fitting the plastic insert). The pins on the outside of the filter must fit into the holes on the inside of the edge of the filter holder.
- Place coffee (ordinary filter coffee, espresso or a pre-dosed 'pod') in the filter. Use the tamper, if necessary, (13) to tamp the coffee in the filter (pods should not be pressed).
- o If the coffee is tamped hard, it runs through slowly, is stronger than normal and produces dark foam. If the coffee is not tamped down, it runs through more quickly, is less strong and has lighter foam. Use trial and error to find the type of coffee and how much you need to tamp it to get the result you want.
- Fit the filter holder on the brewing head:
 - o Take hold of the handle (8), and hold the filter holder up to the brewing head with the handle pointing to the left.
 - o Turn the handle in towards the middle of the espresso maker, until it points straight ahead and the filter holder is correctly in place.
- Check that the espresso maker is ready for brewing coffee, and place one or two cups beneath the filter holder.
- Turn the on/off knob to the brewing position. After a brief moment, espresso runs out of the nozzles on the underside of the filter holder.
- When the required amount of espresso has run through, or the OK indicator goes off, turn the on/off knob to the heating position (if you want to make more cups of espresso immediately) or the off position.
- When removing the filter holder it is important to equalise the pressure after brewing has ended to avoid coffee grounds spraying up from the filter. Do this by pressing in the release lever (7) on the side of the handle and then turning the handle.
- Empty the filter, rinse it, and put more coffee in it if you want to make more cups of espresso straight away.
- o Caution! The coffee in the filter is extremely hot!

Frothing of milk

- Check that the steam nozzle is fitted correctly.
- Turn the on/off knob to the frothing position (a), and wait until the OK indicator comes on.
- Pour the required amount of milk into a container.
 - o Caution! The milk should come straight from the refrigerator.
 - o The milk expands to a certain extent during the frothing process, so do not fill the container more than half full.
- The steam nozzle can be rotated around a ball bearing, allowing it to point in different directions. Set the steam nozzle to a practical position, and hold the container so the end of the nozzle is in the milk.
- Turn the steam regulator in an anti-clockwise direction to pump steam down into the milk. This action whisks the milk, and a layer of froth forms on the surface of the milk.
- Once enough froth has been formed, and the milk has been heated through, switch the steam regulator off by turning it in a clockwise direction. Turn the on/off knob to the heating position (if you want to make more cups of espresso) or the off position.

Boiling water

- Heat water as described in the section 'Heating up the espresso maker', and place a container beneath the brewing head.
- Turn the on/off knob to the brewing position. Water runs out of the brewing head.
- When the required amount of water has run through, or the OK indicator goes off, turn the on/off knob to the heating position (if you want to heat more water or make espresso) or the off position.

Drip tray with overflow indicator

If you spill water, espresso or milk froth under the brewing head, it collects in the drip tray (5). When it is full, a red overflow indicator rises out of one of the holes in the grill on the drip tray. Empty the grill when that happens.

Carefully lift up the tray, remove the grill and pour out the contents. Take care not to scald yourself if the drip tray contents are hot!

The drip tray should be emptied after each use to prevent unpleasant smells.

Tips

- Heat the cups with boiling water before you pour espresso into them. This will help them retain the heat better. Use small but sturdy cups for espresso.
- Use special espresso coffee for the best espresso. This is available from most supermarkets.
- Espresso should be drunk immediately after preparation.
- A cappuccino is made by pouring one or two cups of espresso into a large cup and pouring hot frothy milk on top. Add sugar to taste, and sprinkle over a little grated chocolate or cocoa powder, according to taste.

CLEANING

Daily cleaning

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and allow the espresso maker to cool down.
- Remove the drip tray and wash it and the grill, letting them dry completely before fitting them again.
- The best way to clean the espresso maker itself is to wipe it with a damp cloth using hot water and a little washing-up liquid.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the espresso maker or accessories. Never use a scouring sponge or similar to clean the espresso maker, as the surface may be damaged.
- Remove the outer section of the steam nozzle by turning it to the left and pulling it off. Pull the steel cap off the section of the steam nozzle you have removed, and clean both sections in soapy water. Wipe the remaining part of the steam nozzle

with a damp cloth, and allow all sections to dry completely before putting them together again and refitting them.

- o Caution! Check that the steam nozzle has been assembled correctly, and that the red sealing rings on the fixed part of the steam nozzle are correctly in place before reassembly (indicated by the arrows in the illustration).
- Empty the water reservoir if the espresso maker is not going to be used for a long period.



Cleaning the brewing head (twice a year)

- Remove the brewing head by loosening the screw in the centre of it.
- Wipe the area under and around the brewing head with a damp cloth and a small amount of detergent.
- Clean the brewing head by rinsing it under the tap and removing any deposits with a brush.
- Allow the brewing head to dry completely and replace it.

Descaling

The lime content of ordinary tap water means limescale may gradually be deposited inside the espresso maker. This limescale may be loosened using acetic acid (NOT ordinary vinegar) or descaler, available in supermarkets, etc.

- Mix 100 ml acetic acid with 300 ml cold water, or follow the instructions on the descaler packaging.
- Pour the solution into the reservoir, turn the on/off knob to the heating position, and wait until the OK indicator comes on.
- Check that the filter holder is not fitted, place a container beneath the brewing head, and turn the on/off knob to the brewing position.
- Allow half of the solution to run through the espresso maker, and then turn the on/off knob to the off position.
- Switch the espresso maker off for around 15 minutes, and then switch it on again, and allow the rest of the solution to run through.
- Remove and clean the reservoir. Replace it, fill it with clean water, turn the on/off knob to the brewing position, and allow the water to run through the system.
- The espresso maker is now ready for use again. Flush it through again if the coffee has an acidic taste after descaling.

ENVIRONMENTAL TIPS

Once any electrical product is no longer functional, it should be disposed of in such a way as to cause minimum environmental impact, in accordance with the regulations of your local authority. In most cases you can take such products to your local recycling station.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

EINLEITUNG

Um möglichst viel Freude an Ihrer neuen Espressomaschine zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Gebrauchsanweisung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Geräts jederzeit nachlesen.

SICHERHEITSHINWEISE

Normaler Gebrauch der Espressomaschine

- Der unsachgemäße Gebrauch der Espressomaschine kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen der Espressomaschine führen.
- Die Espressomaschine darf nur zu dem ihr zugeordneten Zweck eingesetzt werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung der Espressomaschine verursacht werden (siehe auch den Abschnitt "Garantiebedingungen").
- Verwenden Sie nur das beigegefügte oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Die Espressomaschine darf nur an 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.
- Die Espressomaschine oder das Kabel dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.
- Lassen Sie die eingeschaltete Espressomaschine niemals unbeaufsichtigt und achten Sie auf Kinder.
- Niemals heißes oder kochendes Wasser in den Wasserbehälter gießen. Verwenden Sie stets kaltes Wasser. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgeschaltet ist, wenn Sie es mit Wasser füllen.
- Der Wasserpegel im Behälter muss zwischen den MAX- und MIN-Marken der Wasserpegelanzeige an der Seite des Behälters liegen.
- Verwenden Sie die Brüh- oder die Aufschäumfunktion niemals ununterbrochen für mehr als eine Minute, und verwenden Sie nie beide Funktionen gleichzeitig.
- Die Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie nur die Kunststoffteile und -griffe.
- Die Espressomaschine darf nur eingeschaltet werden, wenn sich darin Wasser oder Entkalker befindet.
- Frischgebrühter Kaffee und Capuccinodampf ist sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht sich selbst oder andere verbrühen.
- Diese Espressomaschine eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.

Aufstellen der Espressomaschine

- Stellen Sie die Espressomaschine stets in sicherem Abstand zu Hitzequellen wie Herden, Kochplatten oder ähnlichem auf.
- Stellen Sie die Espressomaschine stets an die Rückseite der Küchentheke.
- Die Espressomaschine niemals zudecken.
- Die Espressomaschine darf nicht an Orten mit einer Umgebungstemperatur am oder unter dem Gefrierpunkt (0° C) aufgestellt werden. Wenn das Wasser im Wasserbehälter einfriert, kann dies das Gerät beschädigen.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches/ einer Küchentheke hängen, und lassen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen.

Kabel, Stecker und Steckdose

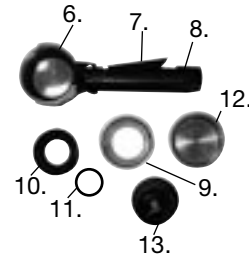
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, und verwenden Sie die Espressomaschine nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn die Espressomaschine fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Wenn die Espressomaschine, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss das Gerät untersucht und, falls notwendig, durch einen autorisierten Reparaturfachmann

repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie den Filter einsetzen oder herausnehmen, vor der Reinigung, oder wenn die Espressomaschine für eine Weile nicht verwendet wird.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie statt dessen am Stecker.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel nicht mit Hitzequellen oder heißen Teilen der Espressomaschine in Berührung kommt.
- Prüfen Sie, ob gewährleistet ist, dass niemand an dem Kabel der Espressomaschine oder an einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern kann.

BESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Dampfregler
3. Wasserbehälter
4. Dampfdüse
5. Abtropfschale
6. Filterhalterung
7. Auslösehebel
8. Griff
9. Filter, 1 Tasse
10. Kunststoffeinsatz
11. Dichtungsring
12. Filter, 2 Tassen
13. Stampfer
14. An/Aus-Schalter
 - a. Aufschäumposition
 - b. Aus-Position
 - c. Aufheizposition
 - d. Brühposition
15. Brühkopf (unter dem Oberteil der Espressomaschine)



VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

Jede einzelne Espressomaschine ist in der Fabrik kontrolliert worden, zur Sicherheit sollten Sie sich jedoch nach dem Auspacken vergewissern, dass beim Transport keine Schäden entstanden sind.

Stellen Sie die Espressomaschine auf eine flache, stabile Oberfläche, z. B. einen Küchentisch.

Durchspülen

Die Espressomaschine sollte vor dem ersten Gebrauch durchgespült werden.

- Gießen Sie bis zur MAX-Marke Wasser in den Behälter (3).
- Der Behälter kann gefüllt werden, während er sich an der Espressomaschine befindet; er kann auch abgenommen und direkt unter dem Wasserhahn gefüllt und an seinen Platz zurück gebracht werden. Denken Sie daran, den Deckel aufzusetzen, nachdem der Wasserbehälter gefüllt wurde. Wenn Sie den Wasserbehälter wieder einsetzen, müssen Sie darauf achten, dass das Ventil am Boden des Behälters in den Anschluss der Espressomaschine passt.
- Überprüfen Sie, ob der Dampfgregler (2) vollständig geschlossen ist, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, da sonst Wasser aus der Dampfduüse (4) austritt, wenn Sie ihn durchspülen.
- Stellen Sie einen Behälter (z. B. eine große Tasse) unter den Brühkopf (15), um evtl. abtropfendes Wasser aufzufangen.
- Drehen Sie den An/Aus-Schalter (14) am Bedienfeld (1) in die Brühstellung (d). Die rote LED über der Aufheizposition (c) leuchtet auf.
- Die Pumpe beginnt zu arbeiten (ein Summton ist zu hören), und kurz darauf läuft Wasser in den Behälter.
- Die Espressomaschine ist betriebsbereit, wenn ungefähr die Hälfte des Wassers im Behälter durchgespült wurde. Drehen Sie den An/Aus-Schalter auf die Aus-Position (b).

ANWENDUNG

Mit der Espressomaschine kann Espresso oder Capuccino gemacht werden. Nachdem das Wasser erhitzt wurde, können Sie mehrere Tassen Capuccino nacheinander machen, und mithilfe der Dampfduüse kann Milch für Capuccinos usw. aufgeschäumt werden.

Aufheizen der Espressomaschine

- Vergewissern Sie sich, dass genügend Wasser im Behälter ist, und füllen Sie, falls notwendig, Wasser nach (Siehe den vorstehenden Abschnitt "Durchspülen").
- Vergewissern Sie sich, dass der Dampfgregler soweit wie möglich im Uhrzeigersinn gedreht wurde.
- Drehen Sie den An/Aus-Schalter auf die Aufheizposition. Die Espressomaschine heizt das Wasser auf, und ein blubbernder Ton ist zu hören, während sie in Betrieb ist.
- Wenn die OK-Anzeige an der Aufheizposition aufleuchtet, ist die Espressomaschine zum Kaffeebrühen bereit. Es dauert ungefähr 2 Minuten, aber die Espressomaschine arbeitet am besten, wenn Sie mindestens 10 Minuten warten.

Espresso machen

- Bringen Sie den Dichtungsring (11) in der Basis der Filterhalterung (6) an, und überprüfen Sie, ob er richtig sitzt.
- Setzen Sie den erforderlichen Filter ein:
 - Wenn Sie eine Tasse Espresso machen wollen, setzen Sie zuerst den Kunststoffeinsatz (10) mit der konkaven Seite nach oben in die Filterhalterung ein. Bringen Sie dann den 1-Tasse-Filter (9) über dem Kunststoffeinsatz an. Die Stifte an der Außenseite des Filters müssen in die Löcher an der Innenseite der Kante des Filterhalters passen. Falls der Kunststoffeinsatz falsch eingesetzt wurde, schließt die Oberkante des Filters nicht mit der Filterhalterung ab.
 - Wenn Sie zwei Tassen Espresso brühen wollen, setzen Sie den 2-Tassen-Filter (12) in die Filterhalterung ein (ohne zuerst den Kunststoffeinsatz anzubringen). Die Stifte an der Außenseite des Filters müssen in die Löcher an der Innenseite der Kante des Filterhalters passen.
- Geben Sie Kaffee (gewöhnlichen Filterkaffee, Espresso oder einen vordosierten "Pod") in den Filter. Verwenden Sie erforderlichenfalls den Stampfer (13), um den Kaffee in den Filter zu drücken (Pods sollten nicht gedrückt werden).

- Wenn der Kaffee stark gedrückt wird, läuft er langsam durch, ist stärker als normal und erzeugt dunklen Schaum. Wenn der Kaffee nicht gedrückt wird, läuft er schneller durch, ist weniger stark und hat einen helleren Schaum. Probieren Sie aus, welche Kaffeesorte sie wie stark drücken müssen, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen.
- Anbringen des Filterhalters am Brühkopf:
 - Nehmen Sie den Griff (8) und heben Sie den Filterhalter zum Brühkopf, wobei der Griff nach links zeigt.
 - Drehen Sie den Griff zur Mitte der Espressomaschine hin, bis er geradeaus zeigt und die Filterhalterung richtig sitzt.
- Überprüfen Sie, ob die Espressomaschine zum Kaffeebrühen bereit ist, und stellen Sie eine oder zwei Tassen unter die Filterhalterung.
- Drehen Sie den An/Aus-Schalter auf die Brühposition. Nach einem kurzen Moment läuft der Espresso aus den Düsen an der Unterseite des Filterhalters.
- Wenn die gewünschte Menge Espresso durchgelaufen ist, oder die OK-Anzeige ausgeht, den An/Aus-Schalter in die Aufheizposition (falls Sie sofort weitere Tassen Espresso machen wollen) oder in die Aus-Position drehen.
- Beim Entfernen der Filterhalterung ist es wichtig, den Druck nach Ende des Brühens auszugleichen, um zu vermeiden, dass der Kaffeesatz aus dem Filter spritzt. Drücken Sie dazu den Auslösehebel (7) an der Seite des Griffs, und drehen Sie dann den Griff.
- Leeren Sie den Filter, spülen Sie ihn durch und geben Sie mehr Kaffee hinein, wenn Sie sofort weitere Tassen Espresso machen wollen.
- Vorsicht! Der Kaffee im Filter ist sehr heiß!

Aufschäumen der Milch

- Vergewissern Sie sich, dass die Dampfduüse richtig angebracht ist.
- Drehen Sie den An/Aus-Schalter in die Aufschäumposition (a) und warten Sie, bis die OK-Anzeige aufleuchtet.
- Geben Sie die gewünschte Menge Milch in den Behälter.
 - Vorsicht! Die Milch sollte direkt aus dem Kühlschrank kommen.
 - Die Milch dehnt sich während des Aufschäumens etwas aus, daher sollten Sie den Behälter nicht mehr als zur Hälfte füllen.
- Die Dampfduüse kann um ein Kugelgelenk gedreht werden, sodass sie in verschiedene Richtungen zeigen kann. Bringen Sie die Dampfduüse in eine praktische Position und halten Sie den Behälter so, dass das Ende der Düse in der Milch ist.
- Drehen Sie den Dampfgregler gegen den Uhrzeigersinn, um Dampf in die Milch zu pumpen. Dadurch bildet sich eine Schaumschicht auf der Oberfläche der Milch.
- Wenn sich genug Schaum gebildet hat und die Milch ausreichend aufgeheizt wurde, schalten Sie den Dampfgregler ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Drehen Sie den An/Aus-Schalter in die Aufheizposition (wenn Sie weitere Tassen Espresso machen wollen) oder in die Aus-Position.

Wasser kochen

- Heizen Sie Wasser wie in dem Abschnitt "Aufheizen der Espressomaschine" beschrieben auf und stellen Sie einen Behälter unter den Brühkopf.
- Drehen Sie den An/Aus-Schalter auf die Brühposition. Aus dem Brühkopf läuft Wasser.
- Wenn die gewünschte Menge Wasser durchgelaufen ist, oder die OK-Anzeige ausgeht, den An/Aus-Schalter in die Aufheizposition (falls Sie mehr Wasser aufheizen oder Espresso machen wollen) oder in die Aus-Position drehen.

Abtropfschale mit Überlaufanzeige

Wenn Sie Wasser, Espresso oder Milchschaum unter dem Brühkopf verschütten, sammelt es sich in der Abtropfschale (5). Wenn diese voll ist, erhebt sich eine rote Überlaufanzeige aus einem der Löcher in dem Gitter auf der Abtropfschale. Leeren Sie die Schale, wenn dies geschieht. Heben Sie die Schale vorsichtig an, entfernen Sie das Gitter und

schütten Sie den Inhalt weg. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht an dem heißen Inhalt der Abtropfschale verbrühen! Die Abtropfschale sollte nach jedem Gebrauch geleert werden, um unangenehmen Gerüchen vorzubeugen.

Tipps

- Erwärmen Sie die Tassen mit kochendem Wasser, bevor Sie den Espresso hinein geben. Dadurch halten sie die Wärme besser. Verwenden Sie für den Espresso kleine, stabile Tassen.
- Verwenden Sie speziellen espressokaffee, um den besten Espresso zu machen. Er ist in den meisten Supermärkten erhältlich.
- Espresso sollte sofort nach der Zubereitung getrunken werden.
- Ein Capuccino wird gemacht, indem ein oder zwei Tassen Espresso in eine große Tasse gegossen und aufgeschäumte Milch darüber gegeben wird. Geben Sie je nach Geschmack Zucker hinzu und streuen Sie ein wenig geriebene Schokolade oder Kakaopulver darüber.

REINIGUNG

Tägliche Reinigung

- Bevor Sie die Espressomaschine reinigen, vergewissern Sie sich, dass sie ganz abgekühlt ist und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Entfernen Sie die Abtropfschale und waschen Sie diese und das Gitter; lassen Sie beide Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder anbringen.
- Die beste Methode, die Espressomaschine zu reinigen, ist, sie mit einem feuchten Tuch und heißem Wasser mit ein wenig Spülmittel abzuwaschen.
- Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel zum Reinigen der Espressomaschine oder des Zubehörs verwenden. Niemals einen Scheuerschwamm zum Reinigen der Espressomaschine verwenden, da sonst Oberflächen beschädigt werden können.
- Entfernen Sie den äußeren Teil der Dampfdüse, indem Sie diese nach links drehen und abziehen. Ziehen Sie die Stahlkappe von dem Teil der Dampfdüse, den sie entfernt haben, und reinigen Sie beide Teile in Seifenwasser. Wischen Sie den verbleibenden Teil der Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab, und lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammensetzen und einbauen.
- o Vorsicht! Vergewissern Sie sich, dass die Dampfdüse richtig zusammengebaut wurde, und dass die roten Dichtungsringe am festen Teil der Dampfdüse richtig sitzen, bevor Sie die Dampfdüse wieder montieren (siehe die Pfeile in der Abbildung).
- Leeren Sie den Wasserbehälter, wenn die Espressomaschine über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden soll.



Reinigen des Brühkopfs (zweimal pro Jahr)

- Entfernen Sie den Brühkopf, indem Sie die Schraube in seinem Zentrum lösen.
- Wischen Sie den Bereich unter und um den Brühkopf mit einem feuchten Tuch und ein wenig Reinigungsmittel ab.
- Reinigen Sie den Brühkopf, indem Sie ihn unter dem Wasserhahn ausspülen, und entfernen Sie Rückstände mit einer Bürste.
- Lassen Sie den Brühkopf trocknen und reinigen Sie ihn vollständig, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

Entkalken

Aufgrund von Kalk im Wasser wird sich nach und nach Kalk in der Espressomaschine absetzen. Der Kalk kann durch Essigsäure (nicht durch Haushaltsessig) oder einen handelsüblichen Entkalker gelöst werden.

- 100 ml Essigsäure mit 300 ml kaltem Wasser mischen oder den Anweisungen für den Entkalker folgen.
- Schütten Sie die Lösung in den Wasserbehälter, drehen Sie den An/Aus-Schalter in die Aufheizposition, und warten Sie, bis die OK-Anzeige aufleuchtet.
- Vergewissern Sie sich, dass die Filterhalterung nicht montiert ist, stellen Sie einen Behälter unter den Brühkopf und drehen Sie den An/Aus-Schalter in die Brühposition.
- Lassen Sie die Hälfte der Lösung durch die Espressomaschine laufen und drehen Sie danach den An/Aus-Schalter in die Aus-Position.
- Die Espressomaschine 15 Minuten lang ausgeschaltet lassen, dann wieder einschalten und den Rest der Lösung durchlaufen lassen.
- Den Wasserbehälter entfernen und reinigen. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein, füllen Sie ihn mit sauberem Wasser, drehen Sie den An/Aus-Schalter in die Brühposition und lassen Sie Wasser durch das System laufen.
- Danach ist die Espressomaschine wieder einsatzbereit. Spülen Sie sie noch einmal durch, wenn der Kaffee nach dem Entkalken einen sauren Geschmack hat.

UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikprodukt ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie derartige Produkte bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist.

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

Druckfehler vorbehalten.

WPROWADZENIE

Przed pierwszym użyciem przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję, aby w pełni wykorzystać możliwości ekspresu. Zachowaj instrukcję, aby w razie potrzeby mieć dostęp do informacji o funkcjach urządzenia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie ekspresu do kawy

- Niewłaściwe użytkowanie ekspresu do kawy może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie urządzenia.
- Z ekspresu należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie jest odpowiedzialny za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź obchodzenia się z urządzeniem (zobacz także rozdział „Warunki gwarancji”).
- Można używać tylko akcesoriów dostarczonych wraz z ekspresem lub zalecanych przez producenta.
- Ekspres do kawy wolno podłączać wyłącznie do źródła zasilania o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- Ekspresu i przewodu zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnej innej cieczy.
- Ekspresu nie należy dotykać mokrymi dłońmi.
- Nie wolno zostawiać ekspresu bez dozoru, jeżeli jest włączony lub jeżeli w pobliżu są dzieci.
- Do zbiornika nie wolno wlewać gorącej ani gotującej się wody. Należy używać wyłącznie zimnej wody. Przed przystąpieniem do napełniania wodą należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Poziom wody w zbiorniku musi być między symbolami MAX i MIN umieszczonymi na wskaźniku poziomu wody znajdującym się po bocznej stronie zbiornika.
- Nigdy nie należy korzystać z funkcji parzenia lub pienia kawy dłużej niż minutę ani nie należy korzystać z nich jednocześnie.
- Metalowe części urządzenia nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury. Należy dotykać wyłącznie części i uchwytów wykonanych z plastiku.
- Ekspresu do kawy nie wolno włączać, jeżeli nie został uprzednio napełniony wodą lub środkiem do usuwania kamienia.
- więzo zaparzona kawa oraz pianka cappuccino są bardzo gorące. Należy uważać, aby nie poparzyć siebie lub innych osób.
- Ekspres nie jest przeznaczony do użytku na wolnym powietrzu ani do celów komercyjnych.

Ustawienie ekspresu do kawy

- Urządzenie należy ustawić z dala od źródeł ciepła, takich jak piekarniki, palniki kuchenne itp.
- Ekspres należy zawsze umieszczać na tylnej części blatu.
- Urządzenia nie wolno przykrywać.
- Ekspres nie może być umieszczony w jakimkolwiek miejscu, w którym temperatura otoczenia wynosi około 0°C (punkt zamarzania) lub mniej. Zamarznięcie wody w zbiorniku może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Przewód sieciowy nie może zwiisać z krawędzi stołu lub blatu. Należy umieszczać go z dala od gorących przedmiotów i źródła otwartego ognia.

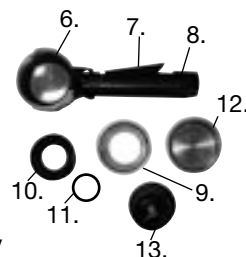
Przewód, wtyczka i gniazdko zasilania

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający jest w dobrym stanie. Jeżeli jest on uszkodzony lub ekspres do kawy został upuszczony albo w jakikolwiek sposób uszkodzony, urządzenia nie wolno używać.
- Jeżeli ekspres, przewód lub wtyczka są uszkodzone, naprawa powinna być wykonana przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem. Nigdy nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Przed montowaniem lub wyjmowaniem filtra, czyszczeniem oraz jeżeli ekspres ma być przez pewien czas nieużywany, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka nie wolno ciągnąć za przewód. Należy trzymać za wtyczkę.
- Nie wolno okręcać ani owijać przewodu wokół urządzenia.
- Przewód powinien znajdować się z dala od źródeł ciepła i gorących części urządzenia.
- Należy się upewnić, że przewód ekspresu lub przedłużacz są odpowiednio zabezpieczone, tak iż nie istnieje ryzyko ich szarpnięcia lub potknięcia się o nie.

GLÓWNE ELEMENTY

- Panel sterowania
- Regulator pary
- Zbiornik na wodę
- Dysza parowa
- Taca ociekowa
- Pojemnik na filtr
- Dźwignia zwalniająca
- Uchwyt
- Filtr, 1 filiżanka
- Wkładka plastikowa
- Pierścień uszczelniający
- Filtr, 2 filiżanki
- Ubijak
- Włącznik/wyłącznik
 - Funkcja spieniania
 - Wyłączony
 - Funkcja nagrzewania
 - Funkcja parzenia
- Głowica ekspresu (poniżej górnej części urządzenia)



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Każdy ekspres do kawy jest testowany w fabryce, jednak dla bezpieczeństwa zalecamy sprawdzenie po rozpakowaniu urządzenia, czy nie uległo ono uszkodzeniu podczas transportu. Postaw urządzenie na równej, stabilnej powierzchni, na przykład na stole kuchennym.

Przeplukiwanie

Przed pierwszym użyciem ekspresu do kawy należy go przeplukać.

- Nalej wodę do zbiornika (3) do wskaźnika MAX.
- Zbiornik można napełnić wodą, gdy znajduje się on na ekspresie. Można go również zdjąć, ustawić pod kranem z bieżącą wodą, a następnie ponownie umieścić na urządzeniu. Pamiętaj, aby po napełnieniu zbiornika założyć pokrywę. Podczas zakładania zbiornika upewnij się, że umieszczony w jego dolnej części zawór styka się ze złączem na ekspresie.
- Przed obróceniem regulatora pary (2) zgodnie z ruchem wskazówek zegara sprawdź, czy jest on całkowicie zamknięty. W przeciwnym wypadku z dyszy parowej podczas przeplukiwania wypłynie woda.

- Aby złapać kapiącą wodę, umieść pojemnik (np. dużą filiżankę) pod głowicą ekspresu.
- Przetwórz włącznik (14) umieszczony na panelu sterowania (1) na funkcję parzenia (d). Zaświeci się czerwona dioda umieszczona nad funkcją nagrzewania (c).
- Uruchomiona zostanie pompa (będzie można usłyszeć dźwięk brzęczenia). Chwilę później do pojemnika zacznie spływać woda.
- Ekspres jest gotowy do użycia po przepłukaniu go około połową wody znajdującej się w zbiorniku. Przetwórz włącznik w pozycję (b).

UŻYTKOWANIE

Ekspres do kawy nadaje się do przygotowywania espresso lub cappuccino. Po zagotowaniu wody możliwe jest przygotowanie kilku filiżanek kawy pod rząd oraz, przy użyciu dyszy parowej, spienienie mleka do cappuccino.

Nagrzewanie ekspresu

- Upewnij się, że w zbiorniku znajduje się wystarczająca ilość wody. W przeciwnym przypadku uzupełnij poziom wody (patrz wyżej, część „Przepłukiwanie”).
- Upewnij się, czy regulator pary jest dokręcony do oporu, zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Przetwórz włącznik na funkcję nagrzewania. Ekspres rozpocznie nagrzewanie wody. W trakcie pracy będzie można usłyszeć dźwięk wydobywających się bąbelków.
- Gdy wskaźnik OK dojdzie do pozycji nagrzewania oznacza to, że ekspres jest gotowy do parzenia kawy. Trwa to około dwóch minut, jednak ekspres pracuje najlepiej, jeśli poczekaś przynajmniej dziesięć minut.

Przygotowywanie espresso

- Umieść pierścień uszczelniający (11) na podstawie uchwytu filtra (6) i upewnij się, czy został on prawidłowo zamontowany.
- Załóż wybrany filtr:
 - o Jeśli chcesz przygotować jedną filiżankę espresso, najpierw włóż plastikową wkładkę (10) do uchwytu filtra wkładką stroną do góry. Następnie umieść filtr na jedną filiżankę (9) nad plastikową wkładką. Bolce znajdujące się na zewnętrznej stronie filtra muszą być umieszczone w dziurkach znajdujących się po wewnętrznej stronie brzegu uchwytu filtra. Jeśli wkładka plastikowa została umieszczona w nieodpowiedni sposób, górna część filtra nie będzie do niej pasowała.
 - o Jeśli chcesz zaparzyć dwie filiżanki espresso, w uchwycie na filtr umieść filtr na dwie filiżanki (12), bez wkładania wcześniej plastikowej wkładki. Bolce znajdujące się na zewnętrznej stronie filtra muszą być umieszczone w dziurkach znajdujących się po wewnętrznej stronie brzegu uchwytu filtra.
- Włóż kawę do filtra (zwykłą kawę filtrowaną, espresso lub przygotowaną wcześniej kapsułkę). Jeśli jest to konieczne, użyj ubijaka (13), aby ubić kawę w filtrze (kapsułki nie powinny być dociskane).
- Jeśli kawa została mocno ubita, woda będzie przepływać przez nią powoli, w wyniku czego napój będzie silniejszy i będzie miał ciemną piankę. Jeśli kawa nie zostanie ubita, woda przepłynie przez nią szybciej, a napój będzie słabszy i będzie miał jaśniejszą piankę. Metodą prób i błędów znajdź najbardziej odpowiedni rodzaj napoju i sprawdź, jak mocno musisz wóczas ubić kawę.
- Umieść uchwyt filtra na głowicy ekspresu.
 - o Złap uchwyt filtra (8) i przyłóż filtr do głowicy parzenia, tak aby rączka znajdowała się po lewej stronie.
 - o Przetwórz rączkę na środek, dopóki nie znajdzie się dokładnie na wprost urządzenia, a filtr nie zostanie umieszczony we właściwym miejscu.
- Sprawdź, czy ekspres do kawy jest gotowy do rozpoczęcia parzenia, a następnie umieść jedną lub dwie filiżanki pod uchwytym filtra.

- Przetwórz włącznik na funkcję parzenia. Po krótkiej chwili z nasadek znajdujących się pod uchwytym filtra zacznie wypływać espresso.
- Gdy zostanie wykonana żądana ilość kawy lub gdy zniknie wskaźnik OK, przetwórz włącznik na funkcję nagrzewania (jeśli chcesz od razu przygotować kolejne filiżanki espresso) lub wyłącz urządzenie.
- Podczas wyjmowania uchwytu filtra należy pamiętać o wyrównaniu ciśnienia po zakończeniu parzenia. Pozwoli to zapobiec pryskaniu kawy z filtra. Wykonaj to przez naciśnięcie dźwigni zwalniającej (7) znajdującej się z boku uchwytu, a następnie obrócenie uchwytu.
- Opróżnij i przepłucz filtr, a jeśli chcesz przygotować od razu kolejne filiżanki espresso, wsyp do filtra świeżą kawę.
- o Uwaga! Kawa znajdująca się w filtrze jest bardzo gorąca!

Pienienie mleka

- Sprawdź, czy dysza parowa jest zamontowana prawidłowo.
- Przetwórz włącznik na funkcję spieniania (a) i poczekaj, aż zaświeci się wskaźnik OK.
- Wlej wybraną ilość mleka do pojemnika.
 - o Uwaga! Mleko powinno być wyjęte prosto z lodówki.
 - o Podczas pienienia objętość mleka ulega zwiększeniu. Nie napełniaj pojemnika wyżej niż do połowy.
- Dysza parowa może być obracana dookoła panewki, dzięki czemu można ją przestawiać na różne strony. Ustaw wygodnie dyszę parową, a następnie przytrzymaj pojemnik tak, aby koniec dyszy znajdował się w mleku.
- Regulator pary przetwórz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Spowoduje to wmpompowanie pary do mleka. Rozpocznie się ubijanie mleka, w wyniku czego na jego powierzchni pojawi się warstwa piany.
- Gdy powstanie wystarczająca ilość piany, a mleko ulegnie podgrzaniu, wyłącz regulator piany przez przekręcenie go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Jeśli chcesz przygotować kolejne filiżanki espresso, przetwórz włącznik na funkcję nagrzewania lub wyłącz ekspres.

Gotowanie wody

- Podgrzej wodę tak, jak opisano to w części „Nagrzewanie ekspresu”, a następnie umieść pojemnik poniżej głowicy ekspresu.
- Przetwórz włącznik na funkcję parzenia. Z głowicy ekspresu zacznie wypływać woda.
- Gdy w pojemniku znajdzie się wystarczająca ilość wody lub gdy zgaśnie wskaźnik OK, przetwórz włącznik na funkcję nagrzewania (jeśli chcesz od razu przygotować espresso lub nagrzać wodę) lub wyłącz urządzenie.

Tacka ociekowa ze wskaźnikiem przepełnienia

Woda, espresso lub pianka z mleka, które rozleją się pod głowicą ekspresu, spłyną do tacki ociekowej (5). Gdy zostanie ona wypełniona, w tacce umieszczonej na komorze pokaże się czerwony wskaźnik przepełnienia. W takiej sytuacji należy opróżnić komorę ociekową.

Ostrożnie podnieś tackę, wyjmij komorę i wylej zawartość.

Uważaj, aby się nie poparzyć – zawartość tacki ociekowej może być gorąca!

Tacka powinna być opróżniona po każdym użyciu ekspresu.

Zapobiegnie to powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

Wskazówki

- Przed nalaniem espresso do filiżanek, wyparz je gotującą się wodą. Pozwoli to na lepsze utrzymanie ciepła. Do espresso używaj małych, ale solidnych filiżanek.
- Do parzenia espresso używaj jedynie specjalnej kawy. Jest ona dostępna w większości sklepów.
- Espresso powinno być wypite zaraz po przygotowaniu.
- Cappuccino przygotowuje się przez przygotowanie w dużej filiżance jednej lub dwóch filiżanek espresso, a następnie dodanie gorącego, spienionego mleka. W zależności od preferencji dodaj trochę cukru i posyp cappuccino mieloną czekoladą lub kakao.

CZYSZCZENIE

Czyszczenie codzienne

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż ekspres ostygnie.
- Wyjmij tackę oraz komorę ociekową i umyj je. Przed ponownym założeniem, elementy te powinny całkowicie wyschnąć.
- Najlepszym sposobem czyszczenia samego ekspresu jest przetarcie go szmatką, zwilżoną ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
- Do czyszczenia ekspresu i jego akcesoriów nie należy stosować silnych ani ściernych środków czyszczących. Używanie do tego celu ostrych gąbek lub podobnych środków może spowodować uszkodzenie powierzchni.
- Zdejmij zewnętrzną część dyszy parowej przez przekręcenie jej w lewo i pociągnięcie. Zdejmij metalową nasadkę z wyjętej części dyszy, a następnie umyj obydwa elementy w wodzie ze środkiem czyszczącym. Wyczyść pozostałą część dyszy suchą szmatką. Przed ponownym złożeniem i zamontowaniem wszystkie elementy powinny być całkowicie suche.
- o Uwaga! Upewnij się, że dysza parowa została prawidłowo złożona. Przed ponownym montażem sprawdź, czy czerwone pierścienie uszczelniające na niezdemontowalnej części dyszy są prawidłowo umieszczone (tak, jak pokazują to strzałki na ilustracji).
- Jeśli ekspres do kawy nie będzie używany przez dłuższy czas, opróżnij zbiornik na wodę.



Czyszczenie głowicy ekspresu (dwa razy rocznie)

- Zdejmij głowicę ekspresu poprzez obłuzowanie śruby znajdującej się na jej środku.
- Wyczyść suchą ścierką i niewielką ilością środka czyszczącego obszar pod głowicą i dookoła niej.
- Wyczyść głowicę ekspresu przez przepłukanie jej pod bieżącą wodą i usunięcie szczoteczka osadu.
- Wyszusz dokładnie głowicę i zamontuj ją ponownie.

Usuwanie kamienia

Zawartość wapnia w wodzie z kranu powoduje, że wewnątrz ekspresu może się stopniowo odkładać kamień. Należy go usunąć, używając kwasu octowego (NIE wolno używać zwykłego octu) lub specjalnych środków do usuwania kamienia, dostępnych w sklepach.

- Wymieszaj 100 ml kwasu octowego z 300 ml zimnej wody lub postępuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu środka do usuwania kamienia.
- Wlej roztwór do zbiornika, przełącz włącznik na funkcję nagrzewania i poczekaj, aż pokaże się wskaźnik OK.
- Upewnij się, że uchwyt filtra nie jest zamocowany, umieść pojemnik pod głowicą ekspresu i przełącz włącznik na funkcję parzenia.
- Poczekaj, aż połowa roztworu przepłynie przez ekspres, a następnie wyłącz go, używając przycisku wyłącznika.
- Wyłącz ekspres na około 15 minut, a następnie włącz go ponownie i poczekaj, aż reszta roztworu przepłynie przez ekspres.
- Wyjmij i wyczyść zbiornik na wodę. Zamontuj go ponownie, napełnij czystą wodą, przestaw włącznik na funkcję parzenia i poczekaj, aż woda przepłynie przez urządzenie.
- Po zakończeniu tych zabiegów ekspres jest gotowy do ponownego użycia. Jeśli po usuwaniu kamienia kawa ma kwaśny posmak, przepłucz ekspres ponownie.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY RODOWISKA

Każdego urządzenia elektrycznego, które nie nadaje się już do użytku, należy się pozbyć w sposób jak najmniej szkodliwy dla środowiska oraz zgodnie z lokalnymi przepisami. Zazwyczaj taki produkt można oddać do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obowiązuje:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji;
- jeżeli urządzenie zostało naruszone przez osoby nieupoważnione;
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone;

Z uwagi na ciągłe doskonalenie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

ВВЕДЕНИЕ

Внимательно прочитайте настоящую инструкцию для ознакомления с функциями новой кофеварки для приготовления эспрессо перед ее первым использованием. Кроме того, рекомендуется сохранить эту инструкцию, чтобы при необходимости можно было снова получить сведения о функциях кофеварки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Обычное использование кофеварки

- Неправильное использование кофеварки может стать причиной получения травм или повреждения прибора.
- Кофеварку следует использовать только по прямому назначению. Изготовитель не несет ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием или обращением (см. также раздел “Условия гарантии”).
- Используйте только принадлежности, поставляемые в комплекте с кофеваркой или рекомендованные производителем.
- Кофеварку можно подключать только к сети 230 В, 50 Гц.
- Кофеварку и ее шнур запрещается погружать в воду или другую жидкость.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками.
- Во время работы кофеварки обязательно находитесь рядом и не допускайте к ней детей.
- В резервуар нельзя наливать горячую или кипящую воду. Наполняйте его только холодной водой. Прежде чем наливать воду, устройство необходимо выключить.
- Уровень воды в резервуаре не должен превышать отметку MAX и не должен быть ниже отметки MIN на индикаторе, расположенном сбоку резервуара.
- Не пользуйтесь функциями варки и вспенивания в течение более одной минуты и одновременно.
- Во время работы кофеварки металлические части сильно нагреваются, поэтому дотрагиваться можно только до пластиковых элементов и ручек.
- Кофеварку следует включать, только если она наполнена водой или в ней находится средство для очистки от накипи.
- После приготовления кофе и капучино, равно как и исходящий от них пар, остаются чрезвычайно горячими. Необходимо проявлять осторожность, чтобы не обжечь себя или других.
- Эта кофеварка не предназначена для использования в коммерческих целях или вне помещений.

Расположение кофеварки для эспрессо

- Кофеварку следует располагать на безопасном расстоянии от источников тепла, например духовки, конфорок и т. д.
- Не устанавливайте кофеварку на краю кухонного стола.
- Кофеварку нельзя накрывать.
- Кофеварку нельзя устанавливать в помещении, температура в котором находится в пределах или ниже отметки заморозки воды (0°C). Заморозка воды в резервуаре может привести к повреждению устройства.
- Шнур кофеварки не должен свисать с края кухонного стола. Не допускайте его контакта с горячими предметами и огнем.

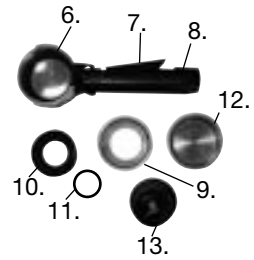
Шнур, штепсельная вилка и электрическая розетка

- Регулярно проверяйте шнур и вилку на предмет повреждений и не используйте кофеварку в случае их обнаружения. Кроме того, не пользуйтесь устройством, если оно было повреждено в результате падения или какого-либо другого воздействия.
- При возникновении неисправности кофеварки, шнура или вилки следует обратиться к авторизованному специалисту по ремонту, который осмотрит устройство и при необходимости отремонтирует его. В противном

- случае возможно поражение электрическим током. Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно.
- Отсоединяйте вилку от розетки перед установкой или снятием фильтра, выполнением очистки или если устройство не будет использоваться в течение некоторого времени.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за шнур, а возьмитесь за вилку.
- Шнур нельзя скручивать или наматывать на устройство.
- Шнур не должен находиться вблизи источников тепла и горячих компонентов кофеварки.
- Размещайте шнур таким образом, чтобы его нельзя было случайно задеть или потянуть.

ОПИСАНИЕ

1. Панель управления
2. Регулятор пара
3. Резервуар для воды
4. Сопло для подачи пара
5. Поддон
6. Держатель фильтра
7. Рычаг отсоединения
8. Ручка
9. Фильтр, 1 чашка
10. Пластиковая прокладка
11. Уплотнительное кольцо
12. Фильтр, 2 чашки
13. Устройство прессования
14. Регулятор включения и выключения
 - a. Положение вспенивания
 - b. Положение выключения
 - c. Положение нагревания
 - d. Положение варки
15. Варочный узел (расположен под верхней секцией кофеварки)



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Все кофеварки для эспрессо проходят заводскую проверку, но все же в целях безопасности после распаковки внимательно осмотрите кофеварку на предмет возможных повреждений, полученных во время транспортировки. Поместите кофеварку на ровную, устойчивую поверхность, например на кухонный стол.

Промывка

Перед первым использованием кофеварки для эспрессо ее необходимо промыть.

- Налейте воду в резервуар (3) до отметки MAX.
- Воду в резервуар можно наливать, когда она установлена на кофеварке. Кроме того, резервуар можно снять, наполнить водой из-под крана, а затем установить на место. После наполнения резервуара обязательно установите крышку. При установке резервуара на место убедитесь, что клапан на дне резервуара совместился с разъемом на кофеварке.

- Убедитесь, что регулятор пара (2) полностью закрыт. Для этого поверните его по часовой стрелке. В противном случае при промывке вода будет вытекать из сопла для подачи пара (4).
- Под варочный узел (15) поместите емкость (например, большую чашку), в которую будет стекать вода.
- Поверните регулятор включения и выключения (14) на панели управления (1) в положение варки (d). Над положением нагревания (с) загорится красный индикатор.
- Начнет работать насос (будет слышен легкий шум) и через некоторое время в приготовленную емкость польется вода.
- Кофеварку можно будет использовать, когда для промывки израсходуется приблизительно половина имеющейся в резервуаре воды. Поверните регулятор включения и выключения в положение выключения (b).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Кофеварку можно использовать для приготовления эспрессо или капучино. После нагревания воды можно приготовить одну за другой несколько чашек капучино. Кроме того, используя сопло для подачи пара можно вспенить молоко для капучино и т. д.

Нагревание кофеварки для эспрессо

- Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды и при необходимости долейте (см. раздел “Промывка” выше).
- Обязательно поверните регулятор пара по часовой стрелке до упора.
- Поверните регулятор включения и выключения в положение выключения. Вода в кофеварке начнет нагреваться, при этом будет слышен звук кипящей воды.
- Когда в положении нагревания загорится индикатор „ОК”, это означает, что кофеварка готова для приготовления кофе. Для нагревания требуется приблизительно 2 минуты, но кофеварка будет работать лучше, если подождать 10 минут.

Приготовление эспрессо

- Установите уплотнительное кольцо (11) в основании держателя фильтра (6) и убедитесь, что оно расположено правильно.
- Установите необходимый фильтр.
- Если требуется приготовить одну чашку эспрессо, сначала поместите в держатель фильтра пластиковую прокладку (10) вогнутой поверхностью вверх. Затем на пластиковую прокладку поместите фильтр для одной чашки (9). Штырьки с внешней стороны фильтра должны совместиться с отверстиями на внутреннем крае держателя фильтра. Если пластиковая прокладка установлена неправильно, то верхний край фильтра не будет установлен вровень с держателем фильтра.
- Если требуется приготовить две чашки эспрессо, поместите в держатель фильтр на две чашки (12) (устанавливать пластиковую прокладку не требуется). Штырьки с внешней стороны фильтра должны совместиться с отверстиями на внутреннем крае держателя фильтра.
- Поместите в фильтр кофе (обычный кофе в фильтрах, эспрессо или пакет с предварительно расфасованным кофе). При необходимости воспользуйтесь устройством уплотнения (13), чтобы утрамбовать кофе в фильтре (фильтр-пакеты прессовать не требуется).
- Если кофе утрамбован слишком сильно, готовый напиток будет вытекать медленно, при этом он будет крепче обычного и на нем появится темная пенка. Если кофе не утрамбован, готовый напиток будет вытекать быстрее, будет менее крепким и на нем появится светлая пенка. Методом подбора постарайтесь определить, кофе какой крепости вам нужен и как сильно его требуется для этого прессовать.
- Установите держатель фильтра на варочном узле.

- Возьмитесь за ручку (8) и поднимите держатель фильтра вверх к варочному узлу так, чтобы ручка указывала налево.
- Поворачивайте ручку к центральной части кофеварки, пока она не начнет указывать вперед, а держатель фильтра не будет установлен на место.
- Убедитесь, что кофеварка готова для приготовления кофе, а затем поместите одну или две чашки под держатель фильтра.
- Поверните регулятор включения и выключения в положение варки. Через несколько секунд эспрессо польется из сопел, расположенных на нижней стороне держателя фильтра.
- Когда нальется необходимое количество эспрессо или погаснет индикатор „ОК”, поверните регулятор включения и выключения в положение нагревания (если требуется приготовить подряд несколько чашек эспрессо) или в положение выключения.
- Чтобы предотвратить высыпание молотого кофе из фильтра при извлечении держателя фильтра, важно выровнять давление по завершении приготовления кофе. Для этого необходимо нажать рычаг отсоединения (7), расположенный с краю ручки, а затем повернуть ручку.
- Опустошите и сполосните фильтр, а затем, если требуется приготовить сразу несколько чашек эспрессо, добавьте в него большее количество кофе.
- Внимание! Кофе, находящийся в фильтре, остается очень горячим!

Вспенивание молока

- Убедитесь, что сопло для подачи пара расположено правильно.
- Поверните регулятор включения и выключения в положение вспенивания (a) и дождитесь, когда загорится индикатор „ОК”.
- Налейте в контейнер необходимое количество молока.
- Внимание! Необходимо наливать охлажденное молоко (из холодильника).
- В процессе вспенивания пена молока увеличивается, поэтому контейнер следует наполнять до половины.
- Сопло для подачи пара можно поворачивать, это позволяет ориентировать его в нужном направлении. Установите сопло в удобное положение, подставьте контейнер и держите его так, чтобы конец сопла был утоплен в молоко.
- Поверните регулятор пара против часовой стрелки, чтобы подать пар под давлением в молоко. В результате этого молоко будет взбиваться, а на его поверхности появится слой пены.
- При получении достаточного количества пены и прогреве молока выключите регулятор пара, повернув его по часовой стрелке. Поверните регулятор включения и выключения в положение нагревания (если требуется приготовить несколько чашек эспрессо) или в положение выключения.

Вскипание воды

- Нагрейте воду, как описано в разделе “Нагревание кофеварки для эспрессо”, и поместите емкость под варочный узел.
- Поверните регулятор включения и выключения в положение варки. Из варочного узла польется вода.
- Когда нальется необходимое количество воды или погаснет индикатор „ОК”, поверните регулятор включения и выключения в положение нагревания (если требуется вскипятить дополнительное количество воды или приготовить эспрессо) или в положение выключения.

Поддон с индикатором переполнения

Под варочным узлом находится поддон (5), который служит для сбора пролитой воды, эспрессо и молока. В случае его заполнения из одного из отверстий в решетке поддона

появляется красный индикатор переполнения. В этом случае необходимо опустошить поддон.

Осторожно поднимите поддон, снимите решетку и слейте скопившуюся жидкость. Будьте осторожны, чтобы не обжечься, так как содержимое поддона может быть горячим! Поддон следует опорожнять после каждого использования кофеварки, чтобы предотвратить появление неприятного запаха.

Советы

- Прежде чем наливать эспрессо в чашку, сполосните ее кипящей водой. В этом случае будет дольше сохраняться необходимая температура эспрессо. Для эспрессо следует использовать маленькие чашки, изготовленные из прочного материала.
- Чтобы достичь максимального эффекта, используйте для приготовления специальный кофе эспрессо. Его можно приобрести в большинстве супермаркетов.
- Эспрессо следует выпивать непосредственно после его приготовления.
- Для приготовления капучино необходимо налить одну или две порции эспрессо в большую чашку и добавить сверху горячее молоко. Добавьте сахар по вкусу, а затем посыпьте сверху небольшим количеством тертого шоколада или порошка какао.

ЧИСТКА

Ежедневная чистка

- Перед чисткой выньте вилку из розетки и подождите, пока кофеварка остынет.
- Снимите поддон и решетку и помойте их. Устанавливать их на место следует только полностью сухими.
- Для чистки корпуса кофеварки рекомендуется использовать ткань, горячую воду и небольшое количество моющего средства.
- При чистке кофеварки и ее принадлежностей не пользуйтесь сильными или абразивными чистящими средствами. Во избежание повреждения поверхности кофеварки запрещается использовать для чистки жесткую губку или какой-либо подобный материал.
- Чтобы снять внешнюю часть сопла для подачи пара, поверните ее влево и потяните. Снимите стальной наконечник с отсоединенной секцией сопла для пара, а затем вымойте и наконечник, и секцию в мыльной воде. Протрите оставшуюся часть сопла с помощью влажной ткани, и, прежде чем собирать все секции воедино и устанавливать их на место, вытрите их насухо.
- o **Внимание!** Убедитесь, что уплотнительные кольца (указаны стрелками на рисунке) на фиксированной части сопла для подачи пара установлены на своих местах и компоненты сопла собраны правильно.
- Если кофеварка не будет использоваться в течение продолжительного времени, слейте воду из резервуара.



Чистка варочного узла (выполняется дважды в год)

- Для снятия варочного узла ослабьте винт, который находится в его центральной части.
- Протрите участки под варочным узлом и вокруг него ткань, смоченной водой с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Вымойте варочный узел под струей воды и удалите остатки кофе с помощью чистящей щетки.
- Прежде чем устанавливать варочный узел на место, вытрите его насухо.

Удаление накипи

Внутри кофеварки может постепенно оседать известь, содержащаяся в обычной водопроводной воде. Этот известковый налет можно растворить уксусной кислотой (НЕ обычным уксусом) или средством от накипи, продающимся в магазинах.

- Растворите 100 мл уксусной кислоты в 300 мл холодной воды или выполните инструкции, указанные на упаковке средства для удаления накипи.
- Залейте раствор в резервуар, поверните регулятор включения и выключения в положение нагревания и дождитесь, когда загорится индикатор "ОК".
- Не устанавливайте держатель фильтра, поместите емкость под варочный узел и поверните регулятор включения и выключения в положение варки.
- Когда половина раствора пройдет через кофеварку, поверните регулятор включения и выключения в положение выключения.
- Оставьте кофеварку выключенной приблизительно на 15 минут, затем снова включите ее и подождите, пока не пройдет весь раствор.
- Снимите и вымойте резервуар. Установите его на место, залейте в него чистую воду, поверните регулятор включения и выключения в положение варки и подождите, пока вода пройдет через всю систему.
- Кофеварка будет снова готова к использованию. Если после удаления накипи кофе будет иметь кислый привкус, снова промойте кофеварку чистой водой.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Неработающий электроприбор следует утилизировать в соответствии с действующими местными правилами, а также с наименьшим ущербом для окружающей среды. В большинстве случаев такое изделие можно сдать на местную станцию переработки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия теряет свою силу в следующих случаях:

- если не соблюдались изложенные выше инструкции;
- если устройство было вскрыто;
- если устройство использовалось ненадлежащим образом, небрежно или было повреждено в результате какого-либо воздействия;

В связи с постоянной работой по совершенствованию функциональности и дизайна нашей продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие без предварительного уведомления.

ИМПОРТЕР

Группа Adexi

Компания Adexi не несет ответственности за возможные опечатки.