

morphy richards®



**Mister Cappuccino Espresso coffee maker** with heated milk frother

Please read and keep these instructions

GB

**Machine à expresso Mister Cappuccino** avec accessoire pour faire mousser le lait

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

F

**Mister Cappuccino Espressomaschine** mit beheiztem Milchaufschäumer

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

D

**Cafetera espresso Mister Cappuccino** con vaporizador para espumar leche

Sírvase leer y guardar estas instrucciones

E

**Mister Cappuccino espresso koffiezetapparaat** met warme melkopschuimer

Lees en bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats.

NL

**Máquina de café Mister Cappuccino Espresso** com acessório para espuma do leite

Leia e guarde estas instruções

P

**Macchina per caffè espresso Mister Cappuccino** con montalatte riscaldato

Leggere e conservare le presenti istruzioni

I

**Kaffemaskinen Mister Cappuccino Espresso** med mælkeopskumningsfunktion

Læs og gem denne vejledning

DK

**Mister Cappuccino Espresso-kaffebryggare** med skummare för varm mjölk

Läs och spara dessa instruktioner

S

**Mister Cappuccino Espresso ekspres do kawy** z podgrzewaną nasadką do pianki

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do późniejszego wykorzystania

PL

**Кофеварка Mister Cappuccino Espresso** со вспенивателем нагретого молока

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

RU





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.

Primarily there is danger of injury or death and secondly the danger of damage to the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

**IMPORTANT:** Damage to the appliance! In addition we offer the following safety advice.

**WARNING: Danger to the person!**

### Location

- Remove all the packaging and retain for future reference.
- Ensure the coffee maker is used on a firm, flat surface.
- Do not use the coffee maker outdoors or in a bathroom.
- Do not place the coffee maker on a highly polished wooden surface as damage may occur to the surface.
- Do not place the coffee maker on or near hot surfaces such as a hot plate or radiant rings or near a naked flame.
- **WARNING: Do not place the coffee maker onto a metal tray or metal surface whilst in use.**

### Mains lead

- Do not let the mains lead hang over the edge of the worktop where a child could reach it.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the lead run across a cooker or other hot area which might damage the cable.
- The mains lead should reach from the socket to the base unit without straining the connections.

### Personal safety

- Ensure the lid of the glass jug is securely in place before pouring.
- Take care to pour hot coffee slowly and carefully without tipping the glass jug too fast.
- Do not fill above the capacity mark of the water level gauge marked on the jug.
- Do not use the glass jug in a microwave.
- Milk should not be reheated, only heat it when required.
- When heating milk, please use stainless steel jug provided.
- Do not fill milk jug above the MAX mark.
- Do not touch metal parts until the unit has cooled.

### Children

- Children do not understand the dangers associated with operating electrical appliances. Never allow children to use this appliance.
- This appliance is not intended to be used by young children or infirm persons unless they have been adequately supervised by a responsible person to ensure they can use the appliance safely.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

### Product safety

- Never use warm or hot water to fill the water tank.
- Do not overfill the water tank.
- Scalding may occur if the pressure cap is removed during the brewing cycles, therefore never open or remove the pressure cap whilst the machine is switched on. Pressure cap must be removed slowly before unlocking the filter holder. This procedure must be followed even when the machine is switched off and cooled.

- The glass jug and the filter holder get hot while the machine is in use. Always use with care.
- Make sure the mains lead does not touch the hot parts of the machine.
- Do not wind the mains lead around the hot appliance or store the appliance until it has fully cooled down.
- Do not remove the filter holder when the appliance is producing hot water or coffee. Turn the machine off and release the steam first by slowly removing the pressure cap.

### Treating scalds

- Run cold water over the affected area immediately. Do not stop to remove clothing, get medical help quickly.

### Other safety considerations

- Disconnect the coffee maker from the mains supply when filling, cleaning or not in use.
- When unplugging, turn any control to 'off', then remove plug from the wall outlet.
- Keep the outside of the coffee maker area clean and dry at all times.
- Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
- Do not immerse the coffee maker itself in water and always ensure the electrical connections are kept dry.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Ring the helpline number for advice on examination and repair.
- The use of attachments or tools not recommended or sold by Morphy Richards may cause fire, electric shock or injury.

- Do not use the coffee maker for anything other than its intended purpose.
- Do not leave the product unattended when brewing.

### ELECTRICAL REQUIREMENTS

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating current).

If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance the plug should be removed and the appropriate one fitted.

**WARNING : The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with a bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.**

Where used, should the fuse in the 13 amp plug require changing, a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

### GETTING THE BEST FROM YOUR NEW COFFEE MAKER...

#### Safety first

Caution must be used when handling hot water, coffee or steam.

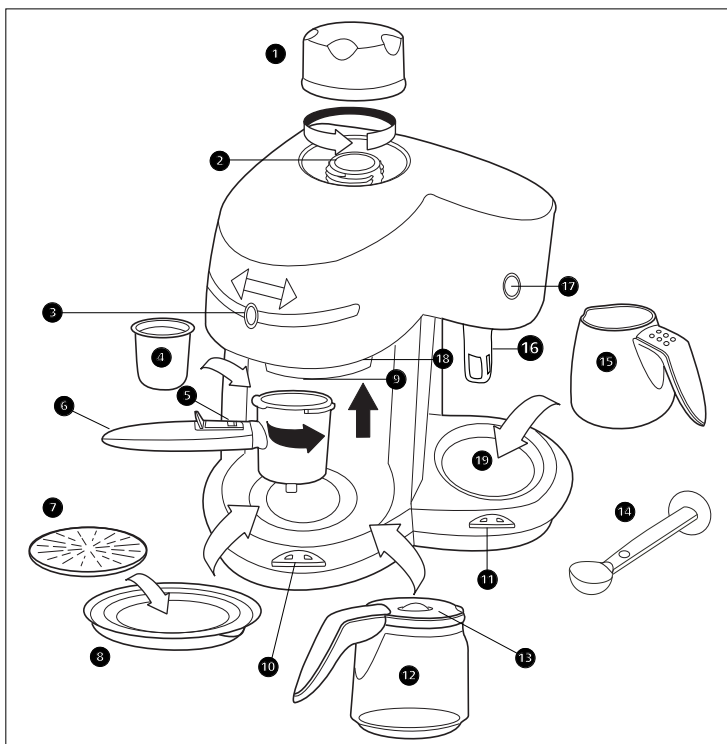
#### Run water through your machine before first use

It is important to run water through your coffee maker in order to rinse the machine. You can also run water through to warm your coffee machine.

#### Descale as appropriate for the hardness of the water in your area

It is important to descale as the performance of your coffee maker may be impaired by limescale and other impurities in the water supply.





## Features

- 1 Pressure cap
- 2 Water tank
- 3 Strength selector
- 4 Filter
- 5 Filter retaining clip
- 6 Filter holder
- 7 Drip tray metal plate
- 8 Drip tray
- 9 Hot water outlet
- 10 On/off/switch with power and ready indicators
- 11 Milk frother hot plate on/off switch with indicator
- 12 Glass coffee jug with lid
- 13 Jug lid
- 14 Measuring spoon/tamper
- 15 Milk frother jug
- 16 Milk frother attachment
- 17 Milk frother on/off button
- 18 Steam exhaust tube
- 19 Milk frother hot plate

## OPERATING THE APPLIANCE

### Before use

Take your coffee maker out of the box and remove the packaging.

Before using the appliance for the first time, clean thoroughly by operating two or three times with the maximum volume of fresh water (6 cups) but without using coffee.

Wash the detachable parts of the machine in warm soapy water.

### Making espresso coffee

- 1 Unscrew the pressure cap by turning it anti-clockwise.
- 2 To fill the water tank use your glass jug to measure the volume of water required. The jug is marked with the water levels for 2 cups (minimum), 4 cups and 6 cups (maximum).

Always switch the machine off and remove the plug from the socket before filling the water tank. Care should be taken to ensure that the correct quantity of water is placed in the tank, as the machine always uses all the water.

- 3 Close the pressure cap tightly by turning it clockwise.
- 4 Place the washable metal filter into the filter holder and add the desired quantity of coffee to the filter using the measuring spoon provided. Special marks on the inside of the filter show the correct levels for 2, 4 and 6 cups of coffee lightly compress the coffee down. Remove excess coffee from the edge of the filter.
- 5 Position the filter holder underneath the water outlet, push it upwards and turn it to the right into the locked position to fix it onto your coffee machine **A**.

Note: Push firmly to the right to lock into position.

- 6 Your machine is fitted with a strength selector which allows you to make LIGHT to STRONG coffee. Set the strength selector mid way between LIGHT and STRONG for MEDIUM strength coffee.
- 7 Place your glass jug with the lid on the drip tray and directly under the spout of the filter holder, ensuring that the jug handle is pointing outwards from the unit.
- 8 Plug the espresso coffee maker in at the wall socket and push the coffee on/off switch to 'ON' position. The orange light will glow to show the coffee maker is working.
- 9 The coffee will start to flow from the filter holder spout after about 2 or 3 minutes. Wait until all the water from the water tank has flowed into your glass jug and the green light glows.
- 10 When the filtering process is complete switched off the coffee maker, remove the glass jug from your coffee maker and pour the coffee into your cups.

**WARNING: The coffee maker and hot plates are hot and remain hot for some time after switching off.**

- 11 Unplug machine and allow to cool. **Slowly remove the pressure cap.**
- 12 To remove the used coffee grounds, remove the filter holder by turning the handle to the left until you find that the filter holder drops down. Flip the filter retaining clip so that it retains the filter. Turn the filter upside down and knock out the grounds. Flip the retaining clip back along the handle before the next use.

Note: Due to the amount of steam lost through the process, the coffee produced will be less than the water put in. This is accounted for in the amount to put in.

### Making a cappuccino

Prepare your machine as described in the section 'Making a coffee'. Use your glass jug for measuring the correct amount of water needed.

### Frothing milk

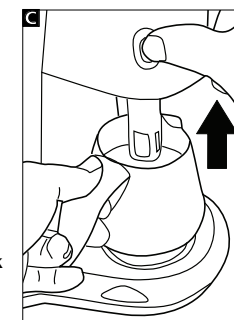
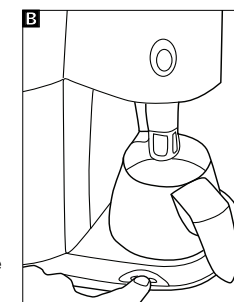
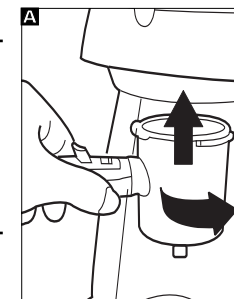
It is advised to start heating your milk at the same time as heating your coffee or several minutes before making coffee to ensure milk is hot.

- 1 Fill the stainless steel milk jug provided with the required amount of milk. Do not exceed the maximum level or add less than the minimum level.
- 2 Place the jug on the hot plate and switch on **B**.

NOTE: You can turn on the hot plate at the same time as the coffee on/off switch. It will take approximately 5-7 minutes for the milk to heat up to its optimum frothing temperature.

- 3 Lift the milk jug up to the milk frother blade **C**. Raise the milk jug ensuring that the cowl is just under the surface of the milk - this will give the maximum froth. Maintain the milk jug in this position between 30-60 seconds.

**WARNING: Take care as the milk will be hot.**



- Place the milk jug back on the hot plate to reheat the milk and preserve the quality of the froth.

NOTE: The jug can stay on the hot plate until the coffee has finished brewing but be careful not to burn your milk/froth.

- Pour the coffee into cups and gently pour or preferably spoon the milk onto the coffee, then sprinkle a little chocolate powder for the perfect cappuccino.
- Turn off the milk frother hot plate by pressing the on/off switch.

**WARNING: the stainless steel jug and the hotplate will remain hot for sometime after switching off.**

### Cleaning

The milk frother blade can be wiped clean still attached to the machine or it can be removed for easy cleaning by unscrewing the blade and shaft. Wash carefully in hot soapy water.

For quick cleaning just after use, fill up the milk jug with hot water and run the frother for 30-50 seconds; repeat the process twice.

If the milk has been left for a long time the cowl and blade can be removed and soaked in hot soapy water for 2-5 minutes before rinsing clean.

- Remove the cowl directly after use and rinse in warm cold water **D**. It is recommended that you clean the blade immediately after use, as dried milk can be difficult to remove.

The frother blade can be wiped clean still attached to the machine.

- If further cleaning is required the propeller and shaft can be removed. To replace, insert the stem of the milk frother blade into the mounting hole on the unit and screw into place **E**.

NOTE: If the blade is removed, ensure that it is fully tightened in place otherwise the frother will not operate properly.

- There may be some splash back of milk on the underside of the frothing unit. Switch the unit off then simply wipe this area clean with a damp cloth.

**WARNING: THE FROTHER ONLY OPERATES CORRECTLY WHEN THE COWLING IS CORRECTLY ASSEMBLED.**

**DO NOT OPERATE THE FROTHER DRY OR NOT SUBMERSED IN LIQUID FOR LONG PERIODS OF TIME**

### RECIPES

#### Cappuccino

1/3 espresso

1/3 hot milk

1/3 hot frothed milk

Chocolate powder for sprinkling

- Prepare coffee as per 'making a perfect espresso coffee' instructions.
- Fill the stainless steel milk jug with the required amount of milk, place on the hotplate and switch on. The milk will take approx. 5-7 minutes to reach the appropriate temperature.
- Froth milk by lifting the milk jug up to the milk frothing blade ensuring that the blade is just under the surface of the milk and press the milk frothing button. The milk will take approx. 30-60 seconds to froth.
- Pour the coffee and hot milk into a cappuccino cup, spoon over frothed milk.
- Sprinkle with chocolate powder to serve.

#### Cafe Latte

1/2 espresso

1/2 hot frothed milk

- Prepare coffee as per 'making a perfect espresso coffee' instructions.
- Fill the stainless steel milk jug with the required amount of milk, place on the hotplate and switch on. The milk will take approx. 5-7 minutes to reach the appropriate temperature.
- Froth milk by lifting the milk jug up to the milk frothing blade ensuring that the blade is just under the surface of the milk and press the milk frothing button. The milk will take approx. 30-60 seconds to froth.
- Pour the coffee into a tall glass and top with the frothed milk.

#### Moccacino

1/3 espresso

1/3 hot frothed milk

1/3 hot chocolate

- Prepare coffee as per 'making a perfect espresso coffee' instructions.
- Fill the stainless steel milk jug with the required amount of milk, place on the hotplate and switch on. The milk will take approx. 5-7 minutes to reach the appropriate temperature.
- Froth milk by lifting the milk jug up to the milk frothing blade ensuring that the blade is just under the surface of the milk and press the milk frothing button. The milk will take approx. 30-60 seconds to froth.
- Prepare the hot chocolate according to the instructions.
- Pour the coffee, hot milk and hot chocolate into a tall glass and serve.

#### Irish coffee

Makes 2 servings

40ml of double cream

2 tsp sugar

4 shots of Irish whisky

350ml hot strong coffee

- Whip double cream until thick then chill.
- Warm 2 Irish coffee glasses with hot water and place in each a teaspoon of sugar and 2 shots of Irish whisky.
- Divide coffee among the glasses.
- Slowly dribble the chilled cream over the back of the spoon.
- Do not stir.

#### Amaretto coffee

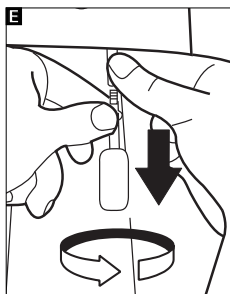
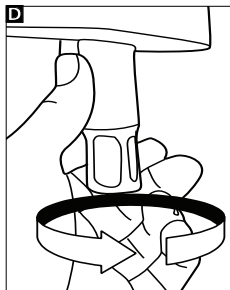
250ml hot strong coffee

2 tablespoons of double or whipped cream

2 shots of Amaretto

Sugar to taste

- Stir the coffee and alcohol together either with a couple of tablespoons of double-cream, or top with a dollop of whipped cream.
- Sprinkle with grated chocolate and serve.



## HINTS AND TIPS

### Cleaning and maintenance

#### Refilling

- 1 Switch off the coffee maker, and allow 5 minutes to cool.
- 2 Remove the pressure cap slowly and refill with cold water.

#### Descaling

- If you live in a harder water area, we recommend that your coffee makers are descaled at regular intervals, eg. every 2 - 3 months. In areas of moderately hard water you should descale every 6 months.
- If the water filters through more slowly than usual, it is a sign that descaling is necessary.
- We recommend you to use proprietary liquid descaler which is especially made for coffee makers and plastic kettles. Follow the instructions on the bottle or sachet, and then operate the coffee maker with just water 3 times before making coffee.
- Do not use kettle descaler unless the packet specially states it is suitable for coffee makers.

#### Cleaning care

Unplug the coffee maker, slowly remove the pressure cap and allow to cool.

Do not immerse the coffee maker in liquid.

Rinse the water tank occasionally with cold water. Do not use a cloth as any residue or lint may be left behind to clog the coffee maker.

Wash the milk frother blade, milk frother attachment, milk frother jug drip tray metal plate, drip tray, glass jug, filter and filter holder, in warm soapy water. Rinse and dry all parts thoroughly. Refit filter, filter holder, milk frother blade, milk frother attachment

Wipe all external surfaces with a damp cloth and dry thoroughly.

Never use harsh or abrasive cleaners.

MILK FROTHER PARTS  
(EXCLUDING MILK FROTHER JUG)  
ARE DISHWASHER SAFE

### YOUR TWO YEAR GUARANTEE

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.                      Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (see Exclusions) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2 year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example coffee makers should have been regularly descaled.

### EXCLUSIONS

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
  - 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
  - 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
  - 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.
  - 5 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.
  - 6 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.
- This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

F

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, vous devez respecter des consignes de sécurité de bon sens.

Tout appareil électrique peut blesser ou même provoquer la mort. Vous risquez également d'endommager l'appareil. Ces dangers sont indiqués dans le texte par les deux conventions suivantes :

**IMPORTANT** : Risque pour l'appareil ! Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

**DANGER : Risque de blessure !**

#### Positionnement

- Déballez l'appareil et conservez l'emballage.
- Placez la cafetière sur une surface solide et plate.
- N'utilisez jamais la cafetière à l'extérieur ou dans une salle de bains.
- Ne mettez jamais la cafetière sur une surface en bois ciré car elle pourrait l'endommager.
- Ne placez pas la cafetière sur ou près de surfaces chaudes comme des plaques électriques ou radiantes, ou près d'une flamme nue.
- **DANGER : Ne placez pas la cafetière sur un plateau en métal ou sur une surface métallique pendant qu'elle fonctionne.**

#### Cordon d'alimentation secteur

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.

- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne laissez jamais le cordon passer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude qui pourrait l'endommager.
- Positionnez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.

### Sécurité personnelle

- Avant de verser le café, vérifiez que le couvercle de la verseuse en verre tient bien en place.
- Versez le café chaud lentement et soigneusement, en évitant d'incliner trop rapidement la verseuse.
- Ne remplissez pas la verseuse au-delà de la graduation du niveau maximal.
- Ne mettez pas la verseuse au micro-ondes.
- Ne réchauffez jamais le lait - chauffez uniquement la quantité nécessaire.
- Lorsque vous faites chauffer du lait, utilisez le pot en inox fourni.
- Ne remplissez pas le pot à lait au-dessus du niveau MAX.
- Attendez que l'appareil ait refroidi pour toucher les parties métalliques.

### Les enfants

- Les enfants ne comprennent pas les dangers de l'utilisation d'appareils électriques. N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ou par des personnes infirmes, sauf sous la supervision adéquate d'une personne responsable qui peut vérifier qu'ils utilisent l'appareil en toute sécurité.
- Les jeunes enfants doivent être supervisés pour les empêcher de jouer avec l'appareil.

### Sécurité de l'appareil

- Ne remplissez jamais le réservoir avec de l'eau tiède ou chaude.
- Ne dépassez pas le niveau maximum du réservoir.
- Vous risquez de vous brûler si le bouchon de pression est retiré pendant les cycles de préparation du café. Veillez à ne jamais ouvrir ou retirer le bouchon de pression lorsque la machine est sous tension. Le bouchon de pression doit être enlevé lentement avant de déverrouiller le porte-filtre. Cette procédure doit être suivie même lorsque la machine est hors tension et refroidie.
- La verseuse et le porte-filtre deviennent chauds durant l'utilisation de l'appareil. Prenez toujours des précautions lorsque vous utilisez l'appareil.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les parties chaudes de l'appareil.
- N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil chaud et attendez que l'appareil ait refroidi complètement pour le ranger.
- Ne retirez pas le porte-filtre lorsque l'appareil produit de l'eau chaude ou du café. Eteignez la machine et laissez tout d'abord la vapeur s'échapper en enlevant lentement le bouchon de pression.

### Traitement des brûlures

- Faites couler de l'eau froide immédiatement sur la zone touchée. Ne prenez pas le temps de vous changer, appelez rapidement un médecin.

### Autres consignes de sécurité

- Débranchez la cafetière au secteur lorsque vous la nettoyez ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Avant de débrancher l'appareil, mettez les commandes sur "arrêt" puis débranchez la prise du secteur.
- L'extérieur de la cafetière doit rester propre et sec.

- Ne touchez jamais de surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées ou boutons.
- Ne plongez pas l'appareil lui-même dans l'eau, et gardez toujours les connexions électriques au sec.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon ou la fiche d'alimentation est endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou encore si l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez le numéro d'assistance pour avoir des conseils sur le contrôle et la réparation de l'appareil.
- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards, car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- N'utilisez jamais la cafetière pour un usage non prévu.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il produit du café.

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

Si les prises électriques de votre domicile ne correspondent pas à la fiche fournie avec cet appareil, vous devez enlever cette fiche et en installer une qui convient.

**DANGER : Si vous coupez le cordon d'alimentation pour enlever la fiche, vous devez jeter cette dernière. En effet, une fiche électrique avec un cordon d'alimentation mis à nu est dangereuse si elle est branchée sur une prise électrique sous tension.**

Si votre prise contient un fusible et si ce fusible 13 ampères doit être remplacé, vous devez utiliser un fusible BS1362 de 13 ampères.

### POUR UTILISER AU MIEUX VOTRE NOUVELLE CAFETIÈRE...

#### Priorité à la sécurité

L'eau chaude, le café chaud et la vapeur sont dangereux et doivent être manipulés avec précaution.

#### Avant la première utilisation, remplissez le réservoir d'eau et faites fonctionner la cafetière sans mettre de café

Cette procédure est importante car elle permet de rincer l'appareil. Vous pouvez également l'utiliser pour réchauffer votre cafetière.

#### Détartrez l'appareil en fonction de la dureté de l'eau de votre région

Il est important de détartre votre cafetière, car les dépôts de calcaire et les autres impuretés présentes dans l'eau peuvent gêner son fonctionnement.

### Caractéristiques

- 1 Bouchon de pression
- 2 Réservoir d'eau
- 3 Bouton de sélection de la force
- 4 Filtre
- 5 Clip de retenue du filtre
- 6 Porte-filtre
- 7 Plaque métallique du plateau de récupération
- 8 Plateau de récupération
- 9 Sortie eau chaude
- 10 Interrupteur marche/arrêt avec voyants de mise sous tension et de chauffage
- 11 Interrupteur marche/arrêt de la plaque chauffante de l'accessoire pour faire mousser le lait, avec voyant
- 12 Verseuse en verre avec couvercle
- 13 Couvercle de la verseuse
- 14 Cuillère doseuse/disque à tasser
- 15 Pot à lait
- 16 Accessoire pour faire mousser le lait
- 17 Bouton marche/arrêt de l'accessoire pour faire mousser le lait
- 18 Tube d'échappement de la vapeur
- 19 Plaque chauffante pour le pot à lait

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Avant la première utilisation

Sortez votre cafetière du carton et enlevez les emballages.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le en profondeur en le faisant fonctionner deux ou trois fois avec le volume maximum d'eau fraîche (6 tasses), mais sans utiliser de café.

Lavez les pièces amovibles de la machine à l'eau chaude savonneuse.

### Comment faire du café expresso

1 Dévissez le bouchon de pression en le tournant dans le sens anti-horaire.

2 Pour remplir le réservoir d'eau, utilisez votre verseuse afin de mesurer le volume d'eau voulu. La verseuse est graduée en niveaux d'eau pour 2 tasses (minimum), 4 tasses et 6 tasses (maximum).

Eteignez toujours la machine et retirez la fiche de la prise avant de remplir le réservoir d'eau. Veillez à bien mettre la bonne quantité d'eau dans le réservoir, car la machine utilise toujours toute l'eau.

3 Fermez le bouchon de pression à fond en le tournant dans le sens horaire.

4 Placez le filtre métallique lavable dans le porte-filtre et ajoutez la quantité de café désirée dans le filtre à l'aide de la cuillère doseuse fournie. Les graduations spéciales à l'intérieur du filtre indiquent les niveaux correspondant à 2, 4 et 6 tasses de café. Tassez légèrement le café. Retirez le café en excédent du bord du filtre.

5 Positionnez le porte-filtre sous l'orifice de sortie de l'eau, poussez-le vers le haut et tournez-le vers la droite en position verrouillée pour le fixer sur votre cafetière **A**.

Remarque : Poussez-le fermement vers la droite pour le mettre en place.

6 Votre machine est dotée d'un bouton de sélection de la force qui vous permet de faire du café LEGER à FORT. Réglez le bouton de sélection de la force à mi-chemin entre LEGER et FORT pour un café MOYENNEMENT fort.

7 Placez votre verseuse avec le couvercle sur le plateau de récupération, directement sous le bec verseur du porte-filtre, en veillant à ce que la poignée de la verseuse soit dirigée vers l'extérieur de l'appareil.

8 Branchez la machine à expresso à la prise murale et mettez l'interrupteur marche/arrêt en position "ARRET". Le voyant orange s'allumera, pour vous indiquer que la cafetière fonctionne.

9 Le café commencera à couler du bec verseur du porte-filtre après environ 2 ou 3 minutes. Attendez que toute l'eau du réservoir ait coulé dans votre verseuse et le voyant vert s'allumera.

10 Lorsque le processus de filtrage est terminé, éteignez la cafetière, retirez la verseuse de votre cafetière et versez le café dans vos tasses.

**DANGER : La cafetière et les plaques chauffantes sont chaudes et restent chaudes pendant un certain temps, même une fois que la cafetière est arrêtée.**

11 Débranchez la machine et laissez-la refroidir. **Retirez lentement le bouchon de pression.**

12 Pour vider le marc de café, retirez le porte-filtre en tournant la poignée vers la gauche jusqu'à ce que le porte-filtre s'abaisse. Enclenchez le clip de retenue du filtre pour qu'il maintienne le filtre. Retournez le filtre à l'envers et enlevez le marc de café en tapotant dessus. Remplacez le clip de retenue le long de la poignée avant la prochaine utilisation.

Remarque : En raison de la quantité de vapeur perdue au cours du processus, la quantité de café produite sera inférieure à la quantité d'eau placée dans le réservoir. Ceci est prévu dans la quantité à mettre.

### Comment faire un cappuccino

Préparez votre machine comme décrit dans la section "Comment faire du café expresso". Utilisez votre verseuse pour mesurer la bonne quantité d'eau nécessaire.

### Pour faire mousser le lait

Nous vous conseillons de commencer à faire chauffer le lait en même temps que vous faites chauffer votre café ou quelques minutes avant de faire le café pour que le lait soit bien chaud.

1 Versez la quantité de lait souhaitée dans le pot à lait en inox fourni. Ne dépassez pas le niveau maximum et ne mettez pas de lait en-dessous du niveau minimum.

2 Placez le pot sur la plaque chauffante et allumez-la **B**.

Remarque : Vous pouvez allumer la plaque chauffante au même moment que lorsque vous appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour le café. Il faudra compter environ 5 à 7 minutes pour que le lait chauffe à la température optimale qui permettra de le faire mousser.

3 Soulevez le pot à lait au niveau de la tige pour faire mousser le lait **C**. Soulevez le pot à lait de manière à ce que le bec soit juste en-dessous de la surface du lait - vous obtiendrez ainsi le maximum de mousse. Maintenez le pot à lait dans cette position pendant 30 à 60 secondes.

**DANGER : Faites très attention car le lait est chaud.**

4 Remplacez le pot à lait sur la plaque chauffante pour réchauffer le lait et préserver la qualité de la mousse.

Remarque : Vous pouvez laisser le pot sur la plaque chauffante jusqu'à ce que le café soit prêt, mais faites attention de ne pas brûler votre lait/mousse.

5 Versez le café dans des tasses et versez doucement le lait, ou, mieux encore, utilisez une cuillère pour mettre le lait sur le café, puis saupoudrez un peu de cacao ou de

chocolat en poudre pour obtenir un cappuccino parfait.

6 Arrêtez la plaque chauffante de l'accessoire pour faire mousser le lait en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.

**DANGER : le pot en inox et la plaque chauffante resteront chauds pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.**

### Nettoyage

Pour nettoyer la tige pour faire mousser le lait, vous pouvez l'essuyer en la laissant sur la machine. Vous pouvez également la démonter pour la laver plus facilement en dévissant la tige et l'axe. Lavez-la soigneusement à l'eau chaude savonneuse.

Pour un nettoyage rapide juste après usage, remplissez le pot à lait d'eau chaude et faites fonctionner l'accessoire pour faire mousser le lait pendant 30 à 50 secondes. Répétez deux fois cette opération.

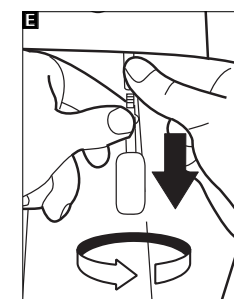
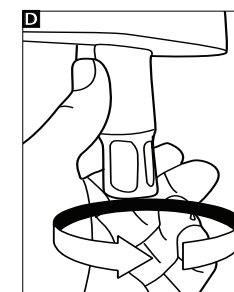
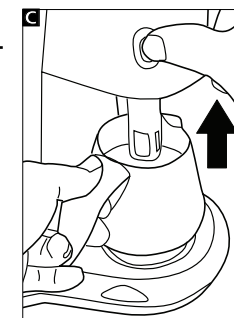
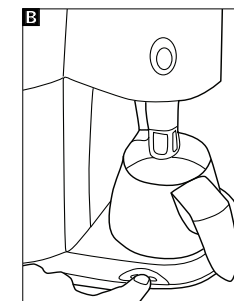
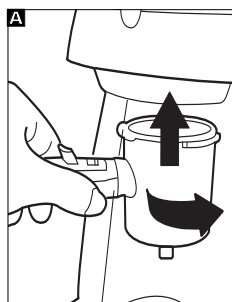
Si le lait est resté dans le pot pendant une période prolongée, vous pouvez enlever le bec et la tige et les plonger dans de l'eau chaude savonneuse pendant 2 à 5 minutes avant de les nettoyer.

1 Retirez le bec juste après utilisation et rincez-le à l'eau tiède **D**. Nous vous recommandons de nettoyer la tige immédiatement après usage. En effet, le lait sec est difficile à nettoyer.

Vous pouvez essuyer la tige pour faire mousser le lait en la laissant sur la machine.

2 Si un nettoyage plus profond est nécessaire, vous pouvez démonter l'agitateur et l'axe. Pour remettre en place la tige de l'accessoire pour faire mousser le lait, enfoncez-la dans l'orifice de montage de l'appareil et vissez **E**.

Remarque : En cas de retrait de la tige, veillez à bien la serrer à fond lorsque vous la remettez en place. Sinon, l'accessoire pour faire mousser le lait ne fonctionnera pas correctement.



- 3 Des gouttes de lait peuvent avoir été projetées sur la face inférieure de l'accessoire pour faire mousser le lait. Arrêtez l'appareil et essuyez simplement cette zone avec un chiffon humide.

**DANGER : L' ACCESSOIRE POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT NE FONCTIONNE CORRECTEMENT QUE LORSQUE LE BEC EST MONTE CORRECTEMENT.**

**NE FAITES PAS FONCTIONNER L' ACCESSOIRE POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT A SEC OU NON IMMERGE DANS UN LIQUIDE PENDANT DES PERIODES PROLONGEES**

## RECETTES

### Cappuccino

1/3 d'expresso

1/3 de lait chaud

1/3 de mousse de lait chaude

Chocolat en poudre à saupoudrer

- 1 Préparez du café en suivant les instructions de la section "Comment faire du café expresso".
- 2 Versez la quantité de lait souhaitée dans le pot à lait en inox, placez-le sur la plaque chauffante et allumez-la. Il faudra compter entre 5 et 7 minutes environ pour que le lait atteigne la température adéquate.
- 3 Faites mousser le lait en soulevant le pot à lait au niveau de la tige pour faire mousser le lait, en veillant à ce que la tige soit juste en-dessous de la surface du lait, et appuyez sur le bouton de l'accessoire pour faire mousser le lait. Il faudra compter entre 30 et 60 secondes environ pour faire mousser le lait.
- 4 Versez le café et le lait chaud dans une tasse à cappuccino et ajoutez de la mousse de lait avec une cuillère.
- 5 Saupoudrez de chocolat en poudre et servez.

### Café Latte

1/2 expresso

1/2 mousse de lait chaude

- 1 Préparez du café en suivant les instructions de la section "Comment faire du café expresso".
- 2 Versez la quantité de lait souhaitée dans le pot à lait en inox, placez-le sur la plaque chauffante et allumez-la. Il faudra compter entre 5 et 7 minutes environ pour que le lait atteigne la température adéquate.
- 3 Faites mousser le lait en soulevant le pot à lait au niveau de la tige pour faire mousser le lait, en veillant à ce que la tige soit juste en-dessous de la surface du lait, et appuyez sur le bouton de l'accessoire pour faire mousser le lait. Il faudra compter entre 30 et 60 secondes environ pour faire mousser le lait.
- 4 Versez le café dans un grand verre et ajoutez la mousse de lait.

### Moccacino

1/3 d'expresso

1/3 de mousse de lait chaude

1/3 de chocolat chaud

- 1 Préparez du café en suivant les instructions de la section "Comment faire du café expresso".
- 2 Versez la quantité de lait souhaitée dans le pot à lait en inox, placez-le sur la plaque chauffante et allumez-la. Il faudra compter entre 5 et 7 minutes environ pour que le lait atteigne la température adéquate.
- 3 Faites mousser le lait en soulevant le pot à lait au niveau de la tige pour faire mousser le lait, en veillant à ce que la tige soit juste en-dessous de la surface du lait, et appuyez sur le bouton de l'accessoire pour faire mousser le lait. Il faudra compter entre 30 et 60 secondes environ pour faire mousser le lait.
- 4 Préparez le chocolat chaud selon les instructions.
- 5 Versez le café, le lait chaud et le chocolat chaud dans un grand verre et servez.

### Irish coffee

Pour 2 personnes

40 ml de double-crème

2 c. à café de sucre

4 traits de whisky irlandais

350 ml de café fort chaud

- 1 Fouettez la double-crème jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse et mettez-la au réfrigérateur.
- 2 Réchauffez 2 verres à Irish coffee avec de l'eau chaude et placez une cuillère à café de sucre et 2 traits de whisky irlandais dans chaque verre.
- 3 Répartissez le café dans les verres.
- 4 Faites lentement couler la crème réfrigérée par-dessus le dos d'une cuillère.
- 5 Ne mélangez pas.

### Amaretto coffee

250 ml de café fort chaud

2 cuillères à soupe de double-crème ou de crème fouettée

2 traits d'Amaretto

Sucre selon les goûts.

- 1 Mélangez le café et l'alcool ensemble avec deux cuillères à soupe de double-crème, ou couvrez avec une bonne cuillerée de crème fouettée.
- 2 Saupoudrez de chocolat râpé et servez.

## CONSEILS ET ASTUCES

### Nettoyage et entretien

#### Pour remplir à nouveau la cafetière

- 1 Eteignez la cafetière et laissez-la refroidir pendant 5 minutes.
  - 2 Retirez lentement le bouchon de pression et remplissez avec de l'eau froide.
- **Détartrage**
    - Si vous vivez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons de détarter votre cafetière régulièrement, par exemple tous les 2 à 3 mois. Dans les régions où l'eau est modérément calcaire, détartez tous les 6 mois.
    - Si l'eau est filtrée plus lentement que d'habitude, il est temps de détarter l'appareil.
    - Nous vous recommandons d'utiliser un détartant liquide spécialement destiné aux cafetières et aux bouilloires en plastique. Suivez les instructions données sur la bouteille ou le sachet puis faites fonctionner la cafetière trois fois avec de l'eau avant de refaire du café.
    - N'utilisez pas un détartant si le paquet n'indique pas spécifiquement que le produit peut être utilisé dans les cafetières électriques.

#### Entretien

Débranchez la cafetière, retirez lentement le bouchon de pression et laissez-la refroidir.

Ne plongez pas la cafetière dans un liquide.

De temps à autre, rincez le réservoir à l'eau froide. N'utilisez pas de chiffon car les résidus ou peluches pourraient obstruer la cafetière.

Lavez à l'eau chaude savonneuse la tige pour faire mousser le lait, l'accessoire pour faire mousser le lait, la plaque métallique du plateau de récupération, le plateau de récupération, la verseuse, le filtre et le porte-filtre. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces. Remontez le filtre, le porte-filtre, la tige pour faire mousser le lait et l'accessoire pour faire mousser le lait.



Essuyez toutes les surfaces extérieures avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs.

LES PIÈCES DE L'ACCESSOIRE POUR FAIRE MOUSSER LE LAIT (A L'EXCEPTION DU POT À LAIT) PEUVENT PASSER AU LAVE-VAISSELLE

## VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

### Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle /  
Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 6), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux

instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 6 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

### Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréées internationales. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veuillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle  
Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- 1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, pendant la garantie.

- 6 La garantie exclut les biens de consommation tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Es besteht vorwiegend Verletzungs- bzw. Lebensgefahr und sekundär auch die Gefahr einer Beschädigung des Geräts. Auf diese Gefahren wird im Text wie folgt hingewiesen:

WICHTIG: Gerät kann beschädigt werden! Außerdem enthält der Text folgenden Sicherheitshinweis.

**WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

## Aufstellungsort

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, und heben Sie es auf.
- Die Espressomaschine muss auf einer fest stehenden, flachen Oberfläche benutzt werden.
- Die Espressomaschine darf nicht im Freien oder in Badezimmern benutzt werden.
- Stellen Sie die Espressomaschine nicht auf einer mit Hochglanz polierten Holzoberfläche auf, da die Oberfläche beschädigt werden könnte.
- Stellen Sie die Espressomaschine nicht auf bzw. in der Nähe von heißen Oberflächen auf, wie z.B. Heizplatten, Heizschlingen oder in der Nähe einer offenen Flamme.

- **WARNUNG: Die Kaffeemaschine während des Gebrauchs nicht auf einem Metallblech oder auf eine andere Metallfläche stellen.**

### Netz kabel

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte herabhängen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.
- Das Netzkabel nicht über eine warme Herdplatte oder andere heiße Flächen verlegen, da das Kabel sonst beschädigt werden kann.
- Das Netzkabel muss zugspannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil verlegt sein.

### Eigene Sicherheit

- Vor dem Eingießen immer kontrollieren, ob der Deckel fest auf der Glaskanne sitzt.
- Heißen Kaffee immer langsam und vorsichtig aus der Glaskanne gießen.
- Nicht über die Höchstmarke für den Wasserstand hinaus befüllen, die an der Kanne gekennzeichnet ist.
- Die Glaskanne nicht in einen Mikrowellenherd stellen.
- Milch sollte nicht aufgewärmt werden, nur bei Bedarf erwärmen.
- Zum Erwärmen von Milch bitte den mitgelieferten Edelstahlbecher benutzen.
- Den Milchbecher nicht oberhalb der MAX-Markierung befüllen.
- Metallteile erst anfassen, wenn sich das Gerät abgekühlt hat.

### Kinder

- Kindern sind die Gefahren im Zusammenhang mit der Bedienung elektrischer Haushaltsgeräte nicht bewusst. Verbieten Sie Kindern stets die Benutzung dieses Haushaltsgeräts.
- Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung durch kleine Kinder oder kranke Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden angemessen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt, die dafür sorgt, dass das Gerät gefahrlos bedient wird.
- Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

### Produktsicherheit

- Zum Befüllen des Wassertanks niemals warmes oder heißes Wasser benutzen.
- Den Wassertank nicht überfüllen.
- Wenn die Verschlusskappe des Druckbehälters beim Aufbrühen von Kaffee geöffnet wird, besteht Verbrennungsgefahr. Die Verschlusskappe deshalb nie bei eingeschalteter Maschine abschrauben. Vor dem Öffnen der Filterhalterung muss die Verschlusskappe langsam abgeschraubt werden. Das gilt auch dann, wenn die Maschine ausgeschaltet ist und sich abgekühlt hat.
- Bei der Benutzung der Maschine werden die Glaskanne und die Filterhalterung heiß. Immer vorsichtig gebrauchen.
- Darauf achten, dass das Netzkabel von heißen Teilen an der Maschine fern bleibt.
- Das Netzkabel auf keinen Fall um das heiße Gerät herumwickeln oder das Gerät verstauen, bevor es sich abgekühlt hat.
- Nicht die Filterhalterung abmontieren, wenn gerade heißes Wasser oder Kaffee zubereitet wird. Immer zuerst die Maschine ausschalten und den Dampf ablassen, indem die Verschlusskappe langsam geöffnet wird.

### Behandlung von Verbrennungen

- Verbrennungen unverzüglich mit kaltem Wasser kühlen. Mit dem Kühlen der Wunde auch beim Ausziehen von Kleidungsstücken nicht aufhören und rasch einen Arzt rufen.

### Weitere Sicherheitsbelange

- Vor dem Befüllen, Reinigen oder wenn das Gerät nicht benutzt wird, immer das Netzkabel der Kaffeemaschine aus der Steckdose ziehen.
- Vor dem Herausziehen des Netzsteckers aus der Steckdose jeden Regler auf AUS bzw. OFF stellen.
- Die Kaffeemaschine von außen immer sauber und trocken halten.
- Heiße Flächen nicht berühren. Immer an Griffen oder Knöpfen anfassen.
- Die Kaffeemaschine nicht in Wasser tauchen und stets dafür sorgen, dass die elektrischen Kontakte trocken bleiben.
- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf bestimmte Weise beschädigt wurde. Rufen Sie unter der Support-Nummer an, um Ratschläge zur Überprüfung und Reparatur des Geräts zu erhalten.
- Bei der Benutzung von Auf- oder Einsätzen bzw. Hilfsmitteln, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Die Kaffeemaschine darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Die Maschine beim Aufbrühen nicht unbeaufsichtigt lassen.

### ELEKTRISCHE ANFORDERUNGEN

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein.

Wenn der Gerätestecker nicht in die Steckdosen in Ihren Räumen hineinpasst, sollte er durch einen passenden Netzstecker ausgetauscht werden.

**WARNUNG: Wird der Netzstecker vom Netzanschluss abgetrennt, muss er unbrauchbar gemacht werden, da ein Stecker mit frei liegendem Kabel eine akute Gefahr darstellt, wenn er an eine Strom führende Steckdose angeschlossen wird.**

Falls die Sicherung in dem 13-A-Sicherungshalter (sofern vorhanden) ausgetauscht werden muss, ist eine Sicherung mit 13 A gemäß BS1362 zu verwenden.

### DIE NEUE ESPRESSOMASCHINE OPTIMAL NUTZEN...

#### Sicherheit

Beim Umgang mit heißem Wasser, Kaffee oder Dampf ist Vorsicht geboten.

#### Vor dem ersten Gebrauch klares Wasser durch das Gerät laufen lassen

Besonders wichtig ist der erste Betrieb der Kaffeemaschine mit klarem Wasser, um das Gerät durchzuspülen. Der Durchlauf mit klarem Wasser ist auch möglich, um die Kaffeemaschine zu erwärmen.

#### Je nach Wasserhärte entsprechend häufig entkalken

Da die Funktion der Kaffeemaschine durch Kalkablagerungen und andere Verunreinigungen in der Wasserversorgung beeinträchtigt wird, ist das Entkalken äußerst wichtig.

## Ausstattung

- 1 Verschlusskappe
- 2 Wasserbehälter
- 3 Brühstärken-Wählschalter
- 4 Filter
- 5 Filterarettierung
- 6 Siebfilterbehälter
- 7 Metallplatte der Tropfschale
- 8 Tropfschale
- 9 Heißwasseraustritt
- 10 Netzschalter mit Kontrollleuchten für Netzbetrieb und Betriebsbereitschaft
- 11 Schalter für die Heizplatte des Milchaufschäumers mit Kontrollleuchte
- 12 Kaffeekanne aus Glas mit Deckel
- 13 Kannendeckel
- 14 Messlöffel/Stopfer
- 15 Milchaufschäumbecher
- 16 Milchaufschäumer
- 17 Aufschäumschalter
- 18 Dampfrohr
- 19 Heizplatte für Milchaufschäumer

## GEBRAUCH DES GERÄTS

### Vor der Verwendung

Packen Sie die Kaffeemaschine aus.

Vor dem ersten Gebrauch die Maschine gründlich reinigen. Dazu die maximale Füllmenge frisches Wasser (6 Tassen) zwei oder drei Mal ohne Kaffee durchlaufen lassen.

Die abnehmbaren Teile der Maschine in warmer Seifenlauge abwaschen.

### Espresso aufbrühen

- 1 Die Verschlusskappe nach links drehen und abschrauben.
- 2 Zum Befüllen des Wasserbehälters die gewünschte Menge Wasser mit der Glaskanne abmessen. An der Kanne ist die Menge für 2 Tassen (Mindestmenge), 4 Tassen und 6 Tassen (Höchstmenge) markiert.

Vor dem Befüllen des Wasserbehälters immer die Maschine ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Im Behälter sollte sich die richtige Menge Wasser befinden, da die Maschine immer das gesamte Wasser verbraucht.

- 3 Drehen Sie die Verschlusskappe nach rechts fest zu.

4 Den abwaschbaren Metallsieb in den Siebfilterbehälter einsetzen und mit dem beigegefügt Messlöffel die gewünschte Menge Kaffee hineingeben. Die richtige Menge für 2, 4 und 6 Tassen Kaffee ist auf der Innenseite des Siebfilters anhand von Markierungen gekennzeichnet. Den Kaffee leicht andrücken. Den zu viel eingefüllten Kaffee vom Siebfilterrand entfernen.

5 Den Siebfilterbehälter unter den Wasserauslass halten. Anschließend hochdrücken und nach rechts drehen, um ihn an der Kaffeemaschine in Verriegelungsposition zu befestigen **A**.

Hinweis: Fest nach rechts einrasten lassen.

6 Die Kaffeemaschine ist mit einer Brühstärkenregelung ausgestattet. Damit kann die Stärke des Kaffees individuell eingestellt werden. Für mittelstarken Kaffee Sie die Brühstärkenregelung auf Mittelstellung zwischen den Einstellungen für leichten und starken Kaffee einstellen.

7 Die Glaskanne mit dem Deckel auf die Tropfschale unter den Ausguss des Siebfilterbehälters stellen. Der Griff der Kanne sollte dabei nach außen zum Gehäuse zeigen.

8 Die Espresso-Kaffeemaschine an die Steckdose anschließen und am Netzschalter auf Position "ON" stellen. Die orangefarbene Lampe leuchtet und zeigt an, dass die Kaffeemaschine arbeitet.

9 Nach etwa 2 bis 3 Minuten tritt der Kaffee aus dem Ausguss am Siebfilterbehälter aus. Warten Sie, bis das gesamte Wasser aus dem Wasserbehälter in die Glaskanne geflossen ist und die grüne Lampe aufleuchtet.

10 Wenn der Filtervorgang beendet ist, die Kaffeemaschine ausschalten, die Glaskanne aus der Kaffeemaschine nehmen und den Kaffee in die Tassen eingießen.

**WARNUNG: Nach dem Ausschalten bleiben die Kaffeemaschine und die Heizplatten noch eine Weile warm.**

11 Den Netzstecker der Maschine ziehen und abkühlen lassen. **Die Verschlusskappe langsam lösen.**

12 Zum Entfernen des Kaffeesaftes den Griff am Siebfilterbehälter nach links drehen, bis sich der Behälter aus der Verankerung löst und herabfällt. Die Filterarettierung umklappen, damit der Siebfilter festgehalten wird. Den Siebfilter umdrehen und den Kaffeesatz ausklopfen. Vor dem nächsten Gebrauch die Arretierung wieder in den Griff einklappen.

Hinweis: Wegen des Dampfaustritts beim Aufbrühen wird, verglichen mit der eingefüllten Menge Wasser, weniger Kaffee hergestellt. Diese Verluste sind in den Angaben zur Einfüllmenge bereits berücksichtigt.

### Cappuccino zubereiten

Zur Vorbereitung der Maschine wie unter "Espresso aufbrühen" beschrieben vorgehen. Mit der Glaskanne die benötigte Menge Wasser abmessen.

### Milch aufschäumen

Vorzugsweise sollte die Milch zur gleichen Zeit wie der Kaffee oder einige Minuten vor dem Aufbrühen des Kaffees erwärmt werden, damit die Milch warm ist.

- 1 Gießen Sie die gewünschte Menge Milch in den mitgelieferten Edelstahlbecher. Weder darf die Höchstmarke überschritten noch die Mindestmarke unterschritten werden.

- 2 Den Becher auf die Heizplatte stellen und einschalten **B**.

HINWEIS: Beim Einschalten der Kaffeemaschine kann die Heizplatte ebenfalls eingeschaltet werden. Bis die Milch auf die optimale Aufschäumtemperatur erwärmt ist, dauert es ca. 5 bis 7 Minuten.

- 3 Den Milchbecher bis zum Schlagmesser des Milchaufschäumers hochheben **C**. Den Milchbecher so weit anheben, dass die Kappe soeben unter die Milchoberfläche gelangt. Dadurch wird die optimale Menge Schaum

erzielt. Den Milchbecher 30 bis 60 Sekunden in dieser Position festhalten.

**WARNUNG: Die Milch wird sehr heiß.**

- 4 Den Milchbecher wieder auf die Heizplatte stellen, um die Milch aufzuwärmen und die Schaumkonsistenz zu erhalten.

HINWEIS: Der Becher kann auf der Heizplatte stehen bleiben, bis der Kaffee vollständig aufgebührt ist. Darauf achten, dass die Milch bzw. der Schaum nicht anbrennt.

- 5 Den Kaffee in die Tassen gießen und die Milch anschließend vorsichtig darüber gießen oder mit einem Löffel portionsweise zugeben. Den Milchschaum danach mit etwas Kakaopulver beträufeln. Das macht den Cappuccino perfekt.

- 6 Die Heizplatte für den Milchaufschäumer am zugehörigen Schalter ausschalten.

**WARNUNG: Nach dem Ausschalten bleiben der Edelstahlbecher und die Heizplatte noch eine Weile lang heiß.**

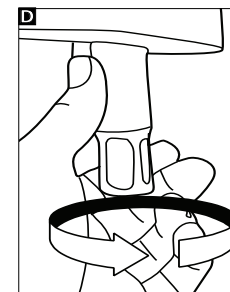
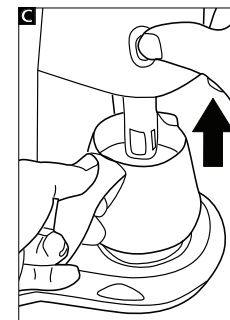
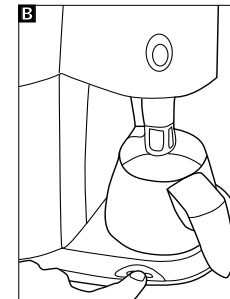
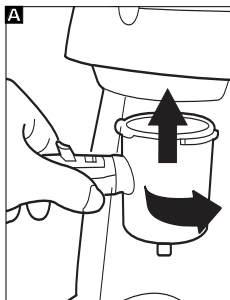
### Reinigung

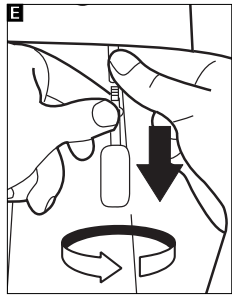
Das Schlagmesser des Milchaufschäumers kann direkt an der Maschine abgewischt werden. Um das Reinigen zu vereinfachen, lässt es sich aber auch mit dem Schaft abschrauben. Vorsichtig in warmer Seifenlauge abwaschen.

Um es direkt nach dem Gebrauch rasch zu reinigen, den Milchbecher mit heißem Wasser füllen und den Aufschäumer 30 bis 50 Sekunden laufen lassen. Den Vorgang zweimal wiederholen.

Wenn die Milch länger stehen geblieben ist, können die Kappe und das Schlagmesser abmontiert und 2 bis 5 Minuten in heißer Seifenlauge gelassen werden. Anschließend klar abspülen.

- 1 Die Kappe direkt nach dem Gebrauch abnehmen und in lauwarmem Wasser abspülen **D**. Das Schlagmesser sollte vorzugsweise direkt nach dem





Gebrauch gereinigt werden, da angetrocknete Milch schwer zu beseitigen ist.

Um das Schlagmesser des Aufschäumers zu säubern, muss es nicht von der Maschine abmontiert werden.

- 2 Für eine noch gründlichere Reinigung können der Propeller und die Welle abmontiert werden. Zum Befestigen den Schaft des Aufschäumer-Schlagmessers in die Aufnahmeöffnung am Gerät einführen und festschrauben **E**.

HINWEIS: Nach dem Abmontieren des Schlagmessers muss es wieder fest angeschraubt werden, da der Aufschäumer sonst nicht richtig funktioniert.

- 3 Unter dem Aufschäumer kann sich etwas versprühte Milch befinden. Die Maschine ausschalten und die Fläche mit einem feuchten Lappen einfach abwischen.

**WARNUNG: DER AUFSCHÄUMER FUNKTIONIERT NUR DANN KORREKT, WENN DIE KAPPE RICHTIG ANGEBRACHT IST.**

**DEN AUFSCHÄUMER NICHT ÜBER LÄNGERE ZEIT TROCKEN ODER NICHT IN FLÜSSIGKEIT GETAUCHT LAUFEN LASSEN**

## REZEPTE

### Cappuccino

1/3 Espresso

- 1/3 warme Milch
- 1/3 warme aufgeschäumte Milch
- Kakaopulver zum Besprenkeln

- 1 Den Kaffee gemäß Anweisung oben ("Espresso zubereiten") herstellen.
- 2 Die gewünschte Menge Milch in den Edelstahlbecher geben, auf die Heizplatte stellen und einschalten. In etwa 5 bis 7 Minuten hat die Milch die richtige Temperatur erreicht.
- 3 Zum Aufschäumen den Milchbecher anheben, bis das Schlagmesser des Milchaufschäumers unter die Milchoberfläche hineinragt. Anschließend die Aufschäumtaste drücken. Das Aufschäumen der Milch dauert etwa 30 bis 60 Sekunden.
- 4 Den Kaffee und die warme Milch in eine Cappuccino-Tasse eingießen und die aufgeschäumte Milch mit einem Löffel zugeben.
- 5 Vor dem Servieren mit Kakaopulver besprenkeln.

### Cafe Latte

1/2 Espresso

- 1/2 warme aufgeschäumte Milch
- 1 Den Kaffee gemäß Anweisung oben ("Espresso zubereiten") herstellen.
  - 2 Die gewünschte Menge Milch in den Edelstahlbecher geben, auf die Heizplatte stellen und einschalten. In etwa 5 bis 7 Minuten hat die Milch die richtige Temperatur erreicht.
  - 3 Zum Aufschäumen den Milchbecher anheben, bis das Schlagmesser des Milchaufschäumers unter die Milchoberfläche hineinragt. Anschließend die Aufschäumtaste drücken. Das Aufschäumen der Milch dauert etwa 30 bis 60 Sekunden.
  - 4 Den Kaffee in ein hohes Glas gießen und aufgeschäumte Milch zugeben.

### Moccacino

- 1/3 Espresso
- 1/3 warme aufgeschäumte Milch
- 1/3 warmer Kakao

- 1 Den Kaffee gemäß Anweisung oben ("Espresso zubereiten") herstellen.
- 2 Die gewünschte Menge Milch in den Edelstahlbecher geben, auf die Heizplatte stellen und einschalten. In etwa 5 bis 7 Minuten hat die Milch die richtige Temperatur erreicht.
- 3 Zum Aufschäumen den Milchbecher anheben, bis das Schlagmesser des Milchaufschäumers unter die Milchoberfläche hineinragt. Anschließend die Aufschäumtaste drücken. Das Aufschäumen der Milch dauert etwa 30 bis 60 Sekunden.
- 4 Den warme Kakao gemäß Anweisungen zubereiten.
- 5 Den Kaffee, die warme Milch und den warmen Kakao in ein hohes Glas gießen und servieren.

### Irish Coffee

- Ergibt 2 Portionen
- 40 ml Sahne
- 2 TL Zucker
- 4 Schuss irischen Whisky
- 350 ml heißer starker Kaffee

- 1 Die Sahne steif schlagen und kühl stellen.
- 2 2 Irish-Coffee-Gläser mit heißem Wasser erwärmen und je einen Teelöffel Zucker sowie 2 Schuss irischen Whisky hineingeben.
- 3 Den Kaffee gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
- 4 Die gekühlte Sahne langsam über den Rücken des Löffels hineintröpfeln lassen.
- 5 Nicht umrühren.

### Amaretto-Kaffee

- 250 ml heißer starker Kaffee
- 2 Esslöffel Double Cream bzw. Schlagsahne

- 2 Schuss Amaretto
- Zuckermenge je nach Geschmack

- 1 Den Kaffee und Alkohol entweder mit mehreren Esslöffeln Double Cream verrühren oder mit einem Klecks Schlagsahne abrunden.
- 2 Mit geriebener Schokolade besprenkeln und servieren.

## TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

### Reinigung und Wartung

#### Nachfüllen

- 1 Die Espressomaschine ausschalten und 5 Minuten abkühlen lassen.
- 2 Die Verschlusskappe langsam abschrauben und kaltes Wasser nachfüllen.

#### Entkalken

- Wenn das Wasser in Ihrem Wohngebiet härter ist, sollten Sie Ihre Kaffemaschinen regelmäßig entkalken, z.B. alle 2 bis 3 Monate. Ist das Wasser nur mittelmäßig hart, genügt eine Entkalkung alle 6 Monate.
- Wenn sich das Wasser langsamer als gewöhnlich durchfiltern lässt, ist dies ein Anzeichen dafür, dass eine Entkalkung ansteht.
- Benutzen Sie vorzugsweise ein Entkalkungsmittel, das speziell für Kaffemaschinen und Kunststoffkessel vorgesehen ist. Befolgen Sie die Anweisungen auf der Flasche bzw. der Verpackung, und benutzen Sie die Kaffeemaschine 3 Mal nur mit klarem Wasser, bevor Sie den nächsten Kaffee zubereiten.
- Verwenden Sie nur dann Entkalker, wenn auf der Packung die ausdrückliche Eignung für Kaffemaschinen angegeben ist.

### Reinigung und Pflege

Den Netzstecker der Kaffeemaschine ziehen, die Verschlusskappe langsam abschrauben und abkühlen lassen.

Die Kaffeemaschine nicht in Flüssigkeit eintauchen.

Spülen Sie den Wassertank gelegentlich mit kaltem Wasser durch. Keine Tücher benutzen, da alle zurückbleibenden Reste oder Flusen die Kaffeemaschine verstopfen können.

In warmer Seifenlauge folgende Teile abspülen: das Schlagmesser des Milchaufschäumers, den abnehmbaren Milchaufschäumer, die Metallplatte der Tropfschale unter dem Milchaufschäumer, die Tropfschale, die Glaskanne, den Siebfilter und den Filterbehälter. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sie gründlich ab. Den Siebfilter, Filterbehälter, das Schlagmesser des Milchaufschäumers und den abnehmbaren Milchaufschäumer wieder anbringen.

Alle Außenflächen mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocken reiben.

Niemals aggressive oder scheuernde Haushaltsreiniger verwenden.

DIE TEILE DES MILCHAUFSCHEUMERS (MIT AUSNAHME DES AUFSCHEUMBECHERS) SIND SPÜLMASCHINENFEST

### ZWEI JAHRE GARANTIE

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an der Rückseite dieser Unterlagen ein.

Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.                      Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Garantiezeit als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (01805-398346 – 12 Cent pro Minute).

Falls das Gerät während der 2-jährigen Garantielaufzeit aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die 2-jährige Garantie geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

- 1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.
- 2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
- 3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
- 4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
- 5 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Garantieleistung auszuführen.
- 6 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Diese Garantie erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind

und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Garantie wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.



### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La utilización de cualquier aparato eléctrico requiere seguir las siguientes normas de seguridad.

En primer lugar, existe el peligro de lesiones o muerte. Además, se corre el riesgo de dañar el aparato. Estos riesgos aparecen indicados en el texto mediante las dos convenciones siguientes:

IMPORTANTE: ¡Peligro para el aparato! Asimismo, le ofrecemos los siguientes consejos de seguridad.

**PRECAUCIÓN: ¡Peligro para el usuario!**

### Ubicación

- Tras extraer la cafetera del embalaje, guarde éste por si tuviese que consultarlo.
- Asegúrese de colocar la cafetera sobre una superficie firme y plana.
- No utilice la cafetera en exteriores ni en cuartos de baño.
- Evite colocar la cafetera sobre superficies de madera lustrada, puesto que el calor podría dañarlas.
- No coloque la cafetera sobre superficies calientes o en sus proximidades, como quemadores, placas radiantes o llamas desnudas.
- **PRECAUCIÓN: No coloque la cafetera sobre bandejas o superficies metálicas mientras esté siendo utilizada.**

### GARANTIEKARTE

Kaufdatum	Typen-Nr.
Händlerstempel und Unterschrift	Name und Anschrift des Käufers
Fehler / Mangel	
<b>Deutschland:</b>  Bei Störung oder Schäden wenden Sie sich bitte an unsere Service Hotline unter: Tel.: 01805 / 398 346 (0,14 / Min.) Fax: 01805 / 355 467 eMail: service@glendimplex.de  Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.	<b>Österreich:</b>  Bei Störung oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:  Firma Schurz Merangasse 17 A-8010 Graz Tel.: +43 316 32 30 41 Fax: +43 316 38 29 63 eMail: office@schurz.biz

### **Cable de alimentación**

- Evite que el cable quede colgando de la superficie en la que esté ubicada la cafetera, donde un niño podría alcanzarlo.
- Evite tender el cable sobre espacios abiertos, como por ejemplo entre un enchufe bajo y una mesa.
- Evite tender el cable pase sobre placas de cocina u otras superficies calientes que pudieran estropear el cable.
- El cable de alimentación debe tenderse desde la toma de corriente hasta la base de la cafetera sin quedar tirante.

### **Seguridad personal**

- Asegúrese de que la tapa de la jarra de cristal esté firmemente colocada en su posición antes de que el café empiece a salir.
- Al servir café caliente con la jarra de cristal, hágalo con cuidado y lentamente, sin inclinarla demasiado.
- No cargue con agua la cafetera por encima del indicador de nivel estampado en la jarra.
- No utilice la jarra de cristal en el microondas.
- La leche no debe recalentarse. Caliéntela inmediatamente antes de utilizarla.
- Para calentar leche utilice la jarra de acero inoxidable incluida.
- No llene la jarra de leche por encima de la señal MAX.
- Evite tocar las piezas metálicas hasta que la cafetera y sus accesorios se hayan enfriado.

### **Niños**

- Los niños no comprenden los daños asociados con la utilización de aparatos eléctricos. Nunca deje que los niños utilicen este aparato.

- La cafetera no está prevista para ser utilizada por niños ni personas discapacitadas sin la adecuada supervisión que garantice su empleo seguro.
- Evite que los niños pequeños jueguen con este aparato.

### **Seguridad del producto**

- No utilice nunca agua caliente o hirviendo para llenar el depósito de agua.
- No llene excesivamente el depósito de agua.
- Mientras la cafetera esté en funcionamiento no debe abrir ni retirar el tapón presurizado, ya que durante el ciclo de preparación del café se corre el riesgo de quemaduras. El tapón presurizado debe retirarse lentamente antes de aflojar el portafiltros. Siga este procedimiento incluso cuando la máquina esté apagada y se haya enfriado.
- La jarra de cristal y el portafiltros se calientan cuando la cafetera está en uso. Utilícelos siempre con cuidado.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con piezas calientes de la cafetera.
- No enrolle el cable de alimentación en la cafetera caliente, ni tampoco guarde ésta hasta que se haya enfriado completamente.
- No retire el portafiltros mientras la cafetera esté elaborando agua o café calientes. Primero apague la cafetera y haga salir el vapor retirando lenta y cuidadosamente el tapón presurizado.

### **Tratamiento de las quemaduras**

- Ponga inmediatamente la zona afectada bajo el grifo de agua fría. No se pare a quitarse la ropa. Busque asistencia médica a la mayor brevedad.

### **Otras consideraciones de seguridad**

- Desenchufe la cafetera de la alimentación eléctrica cada vez que vaya a cargarla o limpiarla, así como cuando no la esté utilizando.
- Al desenchufarla, desconecte los mandos (posición 'off'). A continuación, desenchúfela de la toma de corriente.
- Mantenga el exterior de la cafetera limpio y seco en todo momento.
- Evite tocar las superficies calientes. Utilice siempre las asas o pomos.
- No sumerja la cafetera en agua. Compruebe siempre que las conexiones eléctricas estén secas.
- Nunca utilice ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe estén dañados. Evite asimismo emplearlo en caso de notar desperfectos o si se ha caído o dañado. Llame al número de asistencia técnica para solicitar asesoramiento sobre la revisión y reparación del aparato.
- La utilización de accesorios o herramientas que no sean los recomendados o comercializados por Morphy Richards puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Utilice la cafetera exclusivamente para sus fines específicos.
- Vigile el producto mientras esté funcionando.

### **REQUISITOS ELÉCTRICOS**

Compruebe que la tensión indicada en la placa de identificación de la cafetera coincida con la tensión de la red eléctrica, que deberá ser de corriente alterna (CA).

Si las tomas de corriente de su casa no son las apropiadas para el enchufe suministrado con este aparato, sustitúyalo por uno adecuado.

**PRECAUCIÓN: En caso de romperse el enchufe del cable de alimentación debe destruirlo,**

**ya que resulta peligroso conectarlo a una toma de corriente electrificada.**

Si fuese necesario sustituir el fusible del enchufe de 13 amperios, utilice un fusible BS1362 de 13 A.

### **PARA SACAR EL MÁXIMO PARTIDO A SU NUEVA CAFETERA...**

**La seguridad es lo primero**  
Extreme las precauciones al manipular vapor, agua y café calientes.

**Lave la cafetera con agua corriente antes del primer uso.**  
Es importante que el agua atraviese la cafetera para que quede limpia. También puede emplear este método para calentar la cafetera.

**Elimine la cal en función de la dureza del agua local.**  
Es importante eliminar las incrustaciones, ya que el rendimiento de la cafetera puede mermar como consecuencia de la cal y otras impurezas del agua.

### **Características**

- 1 Tapón presurizado
- 2 Depósito de agua
- 3 Selector de intensidad
- 4 Filtro
- 5 Clip de retención del filtro
- 6 Portafiltros
- 7 Placa metálica de la bandeja de goteo
- 8 Bandeja de goteo
- 9 Salida de agua caliente
- 10 Interruptor de encendido con testigos indicadores de alimentación y fin de ciclo
- 11 Interruptor de encendido de la placa del vaporizador para espumar leche con testigo indicador
- 12 Jarra de cristal para café con tapa
- 13 Tapa de la jarra
- 14 Cacito medidor/apisonador
- 15 Jarra para espumar leche
- 16 Accesorio espumador de leche
- 17 Botón de encendido del espumador de leche
- 18 Tubo de salida de vapor
- 19 Placa del vaporizador para espumar leche

## FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERA

### Antes de utilizar

Retire la cafetera del embalaje.

Antes de utilizar la cafetera por primera vez, límpiela a fondo haciéndola funcionar dos o tres veces con el máximo volumen de agua (6 tazas), pero sin café.

Lave las piezas extraíbles de la cafetera en agua caliente con jabón.

### Preparación del café espresso

1 Abra el tapón presurizado girándolo hacia la izquierda.

2 Para llenar el depósito de agua, utilice la jarra de cristal para medir el volumen necesario. La jarra tiene marcas que indican los niveles de agua para 2 tazas (mínimo), 4 tazas y 6 tazas (máximo).

Antes de llenar el depósito de agua, apague la cafetera y desenchúfela de la toma de corriente. Asegúrese de llenar el depósito con la cantidad correcta de agua, ya que la cafetera siempre utiliza toda el agua.

3 Cierre firmemente el tapón presurizado girándolo hacia la derecha.

4 Coloque el filtro metálico lavable en el portafiltros y añada la cantidad de café de su preferencia con el cacito medidor incluido. Una serie de marcas en el interior del filtro indican los niveles adecuados para 2, 4 y 6 tazas de café. Con el cacito, que sirve también como apisonador, comprima ligeramente el café. Retire el café sobrante del borde del filtro.

5 Sitúe el portafiltros debajo de la salida de agua. Empújelo hacia arriba y gírelo hacia la derecha para insertarlo firmemente en su posición **A**.

Nota: Empuje firmemente hacia la derecha para que quede encajado.

6 La cafetera incorpora un selector de intensidad que permite preparar café suave (LIGHT) o cargado (STRONG). Sitúe el selector de

intensidad entre las marcas LIGHT y STRONG para preparar un café normal.

7 Coloque la jarra de cristal con su tapa sobre la bandeja de goteo y directamente debajo del pico del portafiltros, asegurándose de que el asa de la jarra esté orientada hacia el exterior de la cafetera.

8 Enchufe la cafetera a la toma de corriente y sitúe el interruptor de encendido en la posición 'ON'. El testigo naranja se iluminará para indicar que la cafetera está en funcionamiento.

9 El café comenzará a salir por el pico del portafiltros transcurridos unos 2 a 3 minutos. Espere a que toda el agua del depósito se descargue en la jarra de cristal, tras lo cual se iluminará el testigo verde.

10 Una vez concluido el proceso de filtrado, apague la cafetera, retire la jarra de cristal y sirva el café.

**PRECAUCIÓN: Tanto la cafetera como las placas se mantendrán calientes durante un tiempo después de apagar la máquina.**

11 Desenchufe la cafetera y espere a que se enfríe. **Abra el tapón presurizado con todo cuidado.**

12 Para retirar la borra del café, extraiga el portafiltros girando su mango hacia la izquierda hasta que sienta que se ha desprendido. Mueva el clip de retención del filtro para que retenga el filtro. Torne el filtro boca abajo y golpéelo hasta expulsar la borra. Vuelva a mover el clip de retención en su posición en el mango.

Nota: Debido a la cantidad de vapor que se pierde durante el proceso, la cantidad de café obtenida será menor que la del agua cargada. No obstante, esto ya está calculado.

### Preparación de capuchinos

Prepare la cafetera tal y como se ha explicado en la sección 'Preparación del café espresso'. Utilice la jarra de cristal para medir la cantidad adecuada de agua.

### Espumado de la leche

Se recomienda comenzar a calentar la leche al mismo tiempo que se calienta la cafetera o varios minutos antes de preparar el café para que la leche esté caliente.

1 Llene la jarra de leche de acero inoxidable con la cantidad necesaria de leche. No la llene más allá de su nivel máximo, ni por debajo de su nivel mínimo.

2 Sitúe la jarra sobre la placa y pulse el botón **B**.

NOTA: Puede encender la placa al mismo tiempo que acciona el interruptor de preparación de café. La leche tardará entre 5 y 7 minutos en alcanzar la temperatura óptima para espumarla.

3 Levante la jarra hasta el extremo del vaporizador para espumar leche **C**. Eleve la jarra de leche asegurándose de que sumergir apenas el extremo del vaporizador en la leche. De este modo obtendrá el máximo de espuma. Mantenga la jarra de leche en esta posición entre 30 y 60 segundos.

**PRECAUCIÓN: Tenga cuidado, ya que la leche estará muy caliente.**

4 Vuelva a colocar la jarra de leche sobre la placa para mantenerla caliente y conservar la calidad de la espuma.

NOTA: La jarra puede mantenerse sobre la placa hasta que el café termine de prepararse. No obstante, tenga cuidado de que la leche o la espuma no se quemen.

5 Vierta el café en las tazas y, a continuación, la leche (preferiblemente con una cucharilla). Seguidamente, espolvoree cacao y obtendrá un capuchino perfecto.

6 Apague la placa del vaporizador de leche pulsando el interruptor de encendido.

**PRECAUCIÓN: tanto la jarra de acero inoxidable como la placa se mantendrán calientes durante un tiempo después de apagar la cafetera.**

### Limpieza

Limpie el extremo del vaporizador. Puede hacerlo manteniéndolo en su posición original o desenroscándolo y extrayéndolo, lo cual le facilitará la tarea. Lave cuidadosamente en agua caliente con jabón.

Para una limpieza rápida inmediatamente después de utilizarlo, llene la jarra de leche con agua caliente y haga funcionar el vaporizador durante 30 a 50 segundos. Repita este procedimiento dos veces.

Si la leche no se ha limpiado desde hace algún tiempo, es posible desmontar la espita y su extremo para sumergirlas en agua caliente con jabón durante 2 a 5 minutos antes de aclararlas.

1 Desmonte la espita inmediatamente después de utilizarla y lávela en agua tibia **D**. Se recomienda extraer el extremo inmediatamente después de utilizarlo, ya que la leche reseca puede resultar difícil de quitar.

El extremo del vaporizador puede limpiarse sin necesidad de desmontarlo.

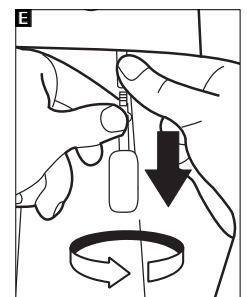
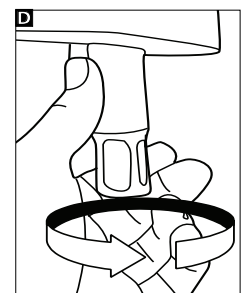
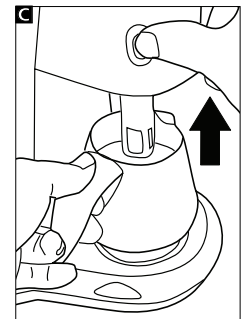
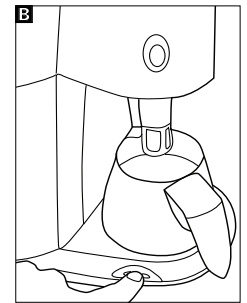
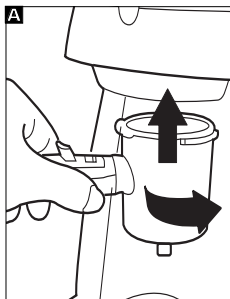
2 Si necesita limpiarlo más a fondo, es posible desmontar el propulsor y el eje. Para volverla a montar, inserte la boquilla del extremo del vaporizador en el orificio de montaje de la unidad y atorníllela **E**.

NOTA: Si retira el extremo del vaporizador, asegúrese de ajustarlo firmemente, ya que de lo contrario el vaporizador no funcionará correctamente.

3 Es posible que queden restos de leche en la base del vaporizador. Apague la cafetera y limpie esta área con un paño húmedo.

**PRECAUCIÓN: EL VAPORIZADOR FUNCIONARÁ BIEN SÓLO SI TODO EL CONJUNTO SE INSTALA CORRECTAMENTE.**

**NO HAGA FUNCIONAR EL VAPORIZADOR EN SECO O NO SUMERGIDO EN LÍQUIDO DURANTE PERÍODOS PROLONGADOS**



E

## RECETAS

### Capuchino

1/3 de espresso

1/3 de leche caliente

1/3 de espuma de leche caliente

Cacao en polvo para espolvorear

- 1 Prepare el café siguiendo las instrucciones de la sección 'Preparación del café espresso'.
- 2 Llene la jarra de leche de acero inoxidable con la cantidad adecuada de leche, colóquela sobre la placa y enciéndala. La leche tardará entre 5 y 7 minutos en alcanzar la temperatura adecuada.
- 3 Para espumar la leche, levante la jarra de leche hasta el extremo del vaporizador, asegurándose de apenas sumergirlo en la leche. A continuación, pulse el botón del vaporizador. La leche tardará entre 30 y 60 segundos en espumarse.
- 4 Vierta el café y la leche caliente en una taza de capuchino y, con una cucharilla, añada la leche espumada.

- 5 Espolvoree con cacao en polvo y sirva.

### Café con leche

1/2 de espresso

1/2 de espuma de leche caliente

- 1 Prepare el café siguiendo las instrucciones de la sección 'Preparación del café espresso'.
- 2 Llene la jarra de leche de acero inoxidable con la cantidad adecuada de leche, colóquela sobre la placa y enciéndala. La leche tardará entre 5 y 7 minutos en alcanzar la temperatura adecuada.
- 3 Para espumar la leche, levante la jarra de leche hasta el extremo del vaporizador, asegurándose de apenas sumergirlo en la leche. A continuación, pulse el botón del vaporizador. La leche tardará entre 30 y 60 segundos en espumarse.
- 4 Vierta el café en un vaso alto y cubra con la leche espumada.

### Mocachino

1/3 de espresso

1/3 de espuma de leche caliente

1/3 de chocolate caliente

- 1 Prepare el café siguiendo las instrucciones de la sección 'Preparación del café espresso'.
- 2 Llene la jarra de leche de acero inoxidable con la cantidad adecuada de leche, colóquela sobre la placa y enciéndala. La leche tardará entre 5 y 7 minutos en alcanzar la temperatura adecuada.
- 3 Para espumar la leche, levante la jarra de leche hasta el extremo del vaporizador, asegurándose de apenas sumergirlo en la leche. A continuación, pulse el botón del vaporizador. La leche tardará entre 30 y 60 segundos en espumarse.
- 4 Prepare el chocolate caliente siguiendo las instrucciones.
- 5 Vierta el café, la leche caliente y el chocolate caliente en un vaso alto, y sirva.

### Café irlandés

Para dos personas

40 ml de nata para montar

2 terrones de café

4 cucharadas de whisky irlandés

350 ml de café cargado caliente

- 1 Bata la nata hasta semimontarla y, a continuación, enfríela.
- 2 Entibie dos vasos de café irlandés con agua caliente y eche en cada uno un terrón de azúcar y dos cucharadas de café irlandés.
- 3 Divida el café entre ambos vasos.
- 4 Lentamente, añada la nata fría aplicándola sobre la parte posterior de la cucharilla.
- 5 No revuelva.

### Café Amaretto

250 ml de café cargado caliente

2 cucharadas de nata montada o semimontada

2 cucharadas de Amaretto

Azúcar a gusto

- 1 Mezcle el café y el licor con un par de cucharadas de nata, o bien añada la nata sobre el líquido.
- 2 Espolvoree con chocolate rallado y sirva.

## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

### Limpeza y mantenimiento

#### Carga

- 1 Apague la cafetera, desenchúfela y espere unos 5 minutos hasta que se enfríe.
- 2 Retire lentamente el tapón presurizado y cargue agua fría.

#### Incrustaciones

- Si el agua local es dura, recomendamos descalcificar la cafetera periódicamente. Por ejemplo, cada dos o tres meses. En zonas de agua moderadamente dura, la descalcificación debe realizarse cada seis meses.
- Un indicio de la necesidad de descalcificar es cuando el agua se filtra más lentamente de lo habitual.
- Recomendamos utilizar un descalcificador líquido especial para cafeteras y hervidores de plástico. Siga las instrucciones del producto y haga funcionar tres veces la cafetera, con un mínimo de agua, antes de proceder a preparar café.
- No utilice descalcificador para hervidores a menos que el envase especifique expresamente que es apto para cafeteras.

#### Instrucciones de limpieza

Desenchufe la cafetera, retire con cuidado el tapón presurizado y espere a que se enfríe.

No sumerja la cafetera en ningún tipo de líquido.

Cada tanto, lave el depósito de agua bajo el grifo de agua fría. No utilice paños, ya que sus fibras o la pelusa pueden taponar la cafetera.

Lave el vaporizador para espumar leche y sus componentes, así como la placa metálica de la bandeja de goteo de la jarra de leche, la propia bandeja de goteo, la jarra de cristal, el filtro y el portafiltros en agua caliente con jabón. Aclare y seque bien todas las piezas. Vuelva a instalar todas las piezas desmontadas.

Limpie todas las superficies exteriores con un paño húmedo y seque bien.

Nunca utilice limpiadores fuertes o abrasivos.

LOS COMPONENTES DEL VAPORIZADOR PARA ESPUMAR LECHE (EXCEPTO LA JARRA DE LECHE) PUEDEN LAVARSE EN EL LAVAVAJILLAS

## SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

Es importante guardar el recibo del minorista como prueba de compra. Grape la factura a esta contraportada para futura referencia.

Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

Nº de modelo.                      Nº de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el improbable caso de que un aparato tenga un fallo, hay que devolverlo al lugar en el que se compró en los 28 días posteriores a la compra para cambiarlo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con el número de atención telefónica indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a Morphy Richards a la dirección que se indica.



Le pedirán devolver el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la dirección de abajo junto con una copia de la factura de compra.

El aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará en un plazo de siete días laborables desde la recepción del mismo, a menos que se produzca una de las siguientes excepciones (consulte las excepciones).

En caso de que reciba un artículo nuevo en el período de garantía de 2 años, la garantía del nuevo artículo se calculará desde la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar el recibo original o la factura indicando la fecha inicial de compra.

Para que la garantía de 2 años pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante. Por ejemplo, hay que quitar la cal al calentador con frecuencia.

## EXCEPCIONES

Morphy Richards no se hace responsable de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

- 1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.
- 2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
- 3 Han intentado repararlo personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (o proveedor autorizado).
- 4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
- 5 Morphy Richards no se responsabiliza de realizar ninguna reparación, en virtud de la garantía.
- 6 Los filtros de plástico para todos los calentadores y cafeteras de Morphy Richards no están cubiertos por la garantía.

Esta garantía no confiere derechos distintos de los expuestos anteriormente y no cubre ninguna reclamación por las pérdidas o daños resultantes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor.

## Productos Glen Dimplex

### Carta de GARANTÍA

Producto adquirido

Sello del establecimiento

Fecha de compra

Titular de la Garantía

NL

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- INSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen volgende veiligheidsinstructies te worden nageleefd.

Anders kunt u ernstig en zelfs dodelijk letsel oplopen en kan het apparaat worden beschadigd. Deze waarschuwingen zijn in de tekst als volgt aangeduid:

BELANGRIJK: Schade aan het apparaat! Daarnaast geven we u nog volgende veiligheidstips.

### WAARSCHUWING Gevaar voor lichamelijk letsel!

#### Gebruiksplaats

- Verwijder de verpakking en bewaar deze voor naslagdoeleinden.
- Het espressoapparaat dient op een stevige en vlakke ondergrond te staan.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of in de badkamer.
- Plaats het espressoapparaat niet op een gepolijst houten oppervlak omdat dit kan worden beschadigd.
- Plaats het espressoapparaat niet op of naast hete oppervlakken, zoals een kookplaat of straler, of in de buurt van open vuur.
- **WAARSCHUWING: Zet het koffiezetapparaat tijdens het gebruik nooit op een metalen dienblad of metalen oppervlak.**

#### Netsnoer

- Laat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangen waar kinderen dit kunnen bereiken.
- Laat het snoer niet vrij hangen, b.v. tussen een laag stopcontact en een tafel.

- Zorg ervoor dat het snoer niet over een fornuis of een ander heet oppervlak heen loopt, want daardoor kan het snoer beschadigd raken.

- Het netsnoer moet zonder strak te staan van het apparaat naar het stopcontact lopen.

#### Persoonlijke veiligheid

- Zorg ervoor dat het deksel van de glazen kan stevig vastzit voordat u de koffie schenkt.
- Schenk hete koffie langzaam en voorzichtig zonder de glazen kan te snel te kantelen.
- Vul de glazen kan niet tot boven de waterniveau indicator.
- Plaats de glazen kan niet in de magnetron.
- Melk dient niet opnieuw te worden opgewarmd. Warm de melk pas op wanneer u deze nodig hebt.
- Gebruik de meegeleverde roestvrijstalen kan voor het opwarmen van melk.
- Vul de opschuimkan nooit tot boven het MAX. niveau.
- Raak metalen onderdelen pas aan wanneer het apparaat is afgekoeld.

#### Kinderen

- Kinderen beseffen niet welke gevaren elektrische apparaten kunnen inhouden. Laat kinderen dit apparaat nooit gebruiken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of minder valide personen, tenzij ze onder voldoende toezicht staan van iemand anders die ervoor zorgt dat ze het apparaat veilig gebruiken.
- Let erop dat jonge kinderen niet met het apparaat spelen.

E

NL

## Productveiligheid

- Vul het waterreservoir nooit met warm of heet water.
- Het waterreservoir niet te vol doen.
- U kunt brandwonden oplopen als de drukdop tijdens het koffie zetten is verwijderd. Open of verwijder daarom nooit de drukdop wanneer het apparaat is ingeschakeld. De drukdop moet langzaam worden verwijderd voordat u de filterhouder ontgrendelt. Deze procedure moet ook worden gevolgd als de machine is uitgeschakeld en afgekoeld.
- De glazen kan wordt heet tijdens het gebruik van het apparaat. Wees altijd voorzichtig.
- Let op dat het netsnoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.
- Wikkel het netsnoer niet rond het hete apparaat en berg het toestel pas op zodra het volledig is afgekoeld.
- Verwijder de filterhouder niet terwijl het apparaat heet water of koffie produceert. Schakel het apparaat uit en laat de stoom eerst ontsnappen door de drukdop langzaam te verwijderen.
- Houd de buitenkant van het espressoapparaat altijd schoon en droog.
- Raak hete oppervlakken nooit aan. Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.
- Dompel het espressoapparaat niet onder in water en houd de elektrische aansluitingen altijd droog.
- Gebruik het apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker is beschadigd, wanneer het apparaat slecht functioneert of wanneer het op enige wijze is beschadigd. Neem contact op met de servicelijn voor advies over reparaties en controles.
- Gebruik alleen de accessoires of gereedschappen die zijn aanbevolen of verkocht door Morphy Richards. Anders kunt u brand, elektrische schokken en letsel veroorzaken.
- Gebruik het espressoapparaat alleen waarvoor deze is bedoeld.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter terwijl de koffie wordt gezet.

## Het behandelen van brandwonden

- Houd de brandwond direct onder koud stromend water. Verwijder niet eerst kleding en roep snel medische hulp in.

## Andere veiligheidsoverwegingen

- Trek de stekker altijd uit het stopcontact wanneer u het espressoapparaat wilt vullen of reinigen of wanneer het apparaat niet in gebruik is.
- Als u de stekker uit het stopcontact trekt, moet u eerst alle schakelaars op uit zetten. Pas daarna kunt u de stekker uit het stopcontact trekken.

## ELEKTRISCHE VEREISTEN

Controleer of de spanning op het typeplaatje van het apparaat overeenkomt met de netspanning (wisselstroom).

Wanneer uw stopcontacten niet geschikt zijn voor de stekker van dit apparaat, dient de stekker te worden verwijderd en vervangen door een aangepaste stekker.

**WAARSCHUWING: De stekker die van het netsnoer wordt verwijderd, dient te worden vernietigd. Een stekker met ongeïsoleerde draden kan erg gevaarlijk zijn wanneer deze in een stroomvoerend stopcontact wordt gestoken.**

Gebruik een BS1362-zekering van 13 amp. als de zekering van de 13 amp. stekker vervangen moet worden.

## OPTIMAAL GEBRUIK VAN UW NIEUWE KOFFIEZETAPPARAAT...

### Veiligheid voorop!

Wees altijd voorzichtig bij het hanteren van heet water, koffie of stoom.

### Spoel het apparaat door met water voordat u het in gebruik neemt.

Het is belangrijk het koffiezetapparaat eerst door te spoelen met water. U kunt het koffieapparaat ook met water doorspoelen om het apparaat op te warmen.

### Ontkalk het apparaat naar gelang de waterhardheid in uw regio.

Het is belangrijk om het koffiezetapparaat regelmatig te ontkalken omdat kalkaanslag en andere verontreinigingen in het water de werking van het apparaat kunnen beïnvloeden.

## Funcities

- 1 Drukdrop
- 2 Waterreservoir
- 3 Sterkteregelaar
- 4 Filter
- 5 Filter borgklem
- 6 Filterhouder
- 7 Metalen rooster lekbak
- 8 Lekbak
- 9 Heet water uitloop
- 10 Aan/uit schakelaar met stroomindicator en gereed indicator
- 11 Melkopschuimer warmhoudplaat aan/uit schakelaar met indicator
- 12 Glazen koffiekan met deksel
- 13 Deksel van kan
- 14 Maatlepel/koffiestamper
- 15 Melkopschuimkan
- 16 Melkopschuimer hulpstuk
- 17 Melkopschuimer aan/uit knop
- 18 Stoompijp
- 19 Warmhoudplaat melkopschuimer

## GEBRUIK VAN APPARAAT

### Voor u het apparaat gebruikt

Haal het koffiezetapparaat uit de doos en verwijder de verpakking.

Maak het koffiezetapparaat grondig schoon door het twee of drie keer aan te zetten met een maximumvolume vers water (6 koppen) maar zonder koffie, voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

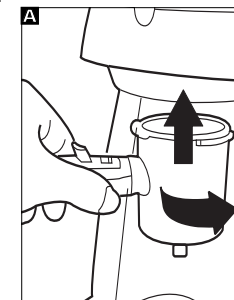
Was de afneembare onderdelen van het apparaat in warm zeepwater.

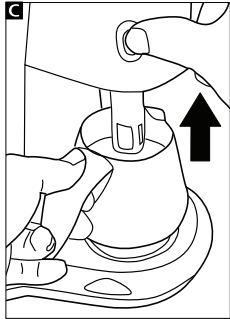
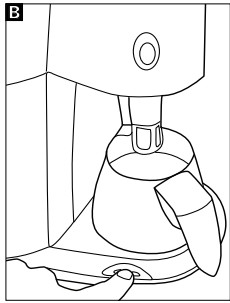
### Het zetten van koffie

- 1 Draai de drukdop los door deze naar links te draaien.
- 2 Gebruik de glazen kan om het vereiste volume water af te meten en hiermee het waterreservoir te vullen. De kan is voorzien van een maatverdeling voor 2 koppen (minimum), 4 koppen en 6 koppen (maximum).

Zet het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het waterreservoir vult. Zorg ervoor dat u het reservoir met de juiste hoeveelheid water vult, aangezien het apparaat altijd al het water gebruikt.

- 3 Doe de drukdop stevig dicht door deze naar rechts te draaien.
- 4 Plaats de uitwasbare metalen filter in de filterhouder en vul de filter met de gewenste hoeveelheid koffie door het gebruik van de meegeleverde maatlepel. Speciale merkstrepen op de binnenkant van de filter duiden de juiste niveaus voor 2, 4 en 6 koppen koffie aan. Druk de koffie lichtjes aan. Verwijder de overtollige koffie van de filterrand.
- 5 Plaats de filterhouder onder de water uitloop, duw deze omhoog en draai deze naar rechts in de vergendelde stand om de filterhouder aan het koffiezetapparaat vast te maken **A**.





Opmerking: Duw stevig naar rechts om de filterhouder vast te zetten.

- 6 Uw koffiezetapparaat is uitgerust met een sterkteregelaar zodat u de koffie naar wens kunt instellen van MILD tot STERK. Zet de sterkteregelaar halverwege tussen MILD en STERK voor MATIG STERKE koffie.
- 7 Zet de glazen kan met het deksel op de lekbak onder de tuit van de filterhouder en zorg ervoor dat de handgreep van de kan naar buiten is gericht.
- 8 Steek de stekker van het koffiezetapparaat in het stopcontact en zet de koffie aan/uit schakelaar op AAN. Het oranje lampje gaat branden om aan te geven dat het koffiezetapparaat is ingeschakeld.
- 9 De koffie begint na ongeveer 2 of 3 minuten uit de tuit van de filterhouder te stromen. Wacht tot al het water uit het waterreservoir in de glazen kan is gestroomd en totdat het groene lampje brandt.
- 10 Zet het koffiezetapparaat na het doorloopproces uit, verwijder de glazen kan uit het koffiezetapparaat en giet de koffie in de koppen.

**WAARSCHUWING: Het koffiezetapparaat en het warmhoudplaatje worden warm en blijven enige tijd warm na het uitschakelen.**

- 11 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. **Verwijder de drukdop langzaam.**
- 12 Om het gebruikte koffiedik te verwijderen, moet u de filterhouder verwijderen door de handgreep naar links te draaien totdat u merkt dat de filterhouder los komt te zitten. Verwijder de borgklem waarmee de filter is vastgezet. Keer de filter om en schud het koffiedik eruit. Maak de borgklem langs de handgreep opnieuw vast voor het volgende gebruik.

Opmerking: Door de hoeveelheid stoom die tijdens het proces verloren gaat, is de hoeveelheid koffie minder dan het water in het waterreservoir. Hiermee is rekening gehouden bij het bepalen van de hoeveelheid koffie.

### Cappuccino zetten

Bereid het apparaat voor zoals beschreven in de sectie 'Koffie zetten'. Gebruik de glazen kan om de juiste hoeveelheid water af te meten.

### Melk opschuimen

Wij raden u aan de melk op dezelfde tijd als de koffie op te warmen of enkele minuten voor het zetten van de koffie om ervoor te zorgen dat de melk heet is.

- 1 Giet de gewenste hoeveelheid melk in de roestvrijstalen opschuimkan. Het maximumniveau niet overschrijden en ook niet beneden het minimumniveau vullen.
  - 2 Zet de kan op de warmhoudplaat en zet deze aan **[B]**.
- OPMERKING: U kunt de warmhoudplaat op dezelfde tijd als de koffie aan/uit schakelaar aanzetten. Het duurt ongeveer 5-7 minuten voordat de melk tot de optimale opschuimtemperatuur is opgewarmd.
- 3 Houd de opschuimkan onder de mix-staaf van de opschuimer **[C]**. Til de opschuimkan verder op zodat de stoompijp zich net onder het oppervlak van de melk bevindt. Op deze manier krijgt u de maximale hoeveelheid schuim. Houd de melkkan gedurende 30-60 seconden in deze stand vast.

**WAARSCHUWING: Wees voorzichtig, de melk is heet.**

- 4 Zet de melkkan terug op de warmhoudplaat om de melk opnieuw te verwarmen en de kwaliteit van het schuim te handhaven.

OPMERKING: De kan kan op de warmhoudplaat blijven staan totdat de koffie is gezet, maar pas op dat u de melk of het schuim niet verbrandt.

- 5 Schenk de koffie in het kopjes en giet of schep het schuim op het koffie en strooi hierna een klein beetje cacao poeder op de melk voor een perfecte cappuccino.

- 6 Zet de warmhoudplaat van de melkopschuimer uit met de aan/uit schakelaar.

**WAARSCHUWING: de roestvrijstalen kan en het warmhoudplaatje blijven enige tijd na het uitzetten warm.**

### Reiniging

De mix-staaf van de melkopschuimer kan schoongeveegd worden terwijl deze op het apparaat is gemonteerd, of u kunt de mix-staaf verwijderen door de staaf en de as los te schroeven. Was voorzichtig in heet zeepwater.

Om de melkopschuimer na het gebruik snel te reinigen, vult u de melkkan met heet water en zet u de melkopschuimer gedurende 30-50 seconden aan; herhaal deze procedure twee keer.

Als de melk te lang in de melkopschuimer is gebleven, dan moet u de stoompijp en de mix-staaf verwijderen en gedurende 2-5 minuten in heet zeepwater laten weken voordat u ze afspoelt.

- 1 Verwijder de stoompijp onmiddellijk na het gebruik en spoel af in warm en koud water **[D]**. Het is aanbevolen om de mix-staaf onmiddellijk na het gebruik schoon te maken omdat opgedroogde melk moeilijk te verwijderen is.

De mix-staaf van de opschuimer kan worden afgeveegd terwijl de opschuimer op het apparaat zit.

- 2 De as en de aandrijver kunnen voor een meer grondige reiniging worden verwijderd. Steek de steel van de mix-staaf van de opschuimer in het montagegat van het apparaat en draai deze vast **[E]**.

OPMERKING: Als u de mix-staaf verwijdert, zorg er dan voor dat deze goed is vastgedraaid anders werkt de melkopschuimer niet goed.

- 3 Er kunnen enkele druppels melk op de onderkant van de opschuimer zitten. Zet het koffiezetapparaat uit en veeg dit oppervlak met een vochtige doek af.

**WAARSCHUWING: DE MELKOPSCHUIMER WERKT NAAR BEHOREN WANNEER DE STOOMPIJP GOED IS GEMONTEERD.**

**DE MELKOPSCHUIMER NIET GEDURENDE LANGE PERIODEN DROOG OF ONDERGEDOMPELD IN VLOEISTOF GEBRUIKEN**

### RECEPTEN

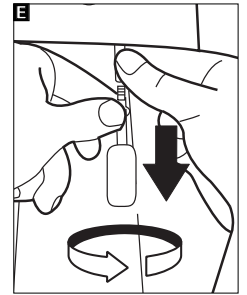
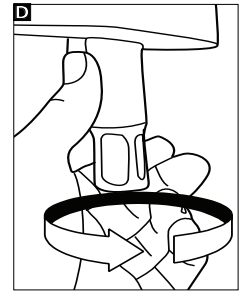
**Cappuccino**  
1/3 koffie

1/3 hete melk

1/3 hete opschuimmelk

Cacao poeder voor strooisel

- 1 Zet koffie volgens de instructies voor 'het zetten van koffie'.
- 2 Vul de roestvrijstalen melkkan met de gewenste hoeveelheid melk, zet deze op het warmhoudplaatje en zet dit aan. De melk bereikt na ongeveer 5-7 minuten de juiste temperatuur.
- 3 Schuim de melk op door de melkkan onder de mix-staaf van de opschuimer te houden en zorg ervoor dat de mix-staaf zich net onder het melkoppervlak bevindt. Druk hierna op de schuimknop. De melk begint na 30-60 seconden te schuimen.
- 4 Schenk de koffie en de hete melk in een cappuccino kopje en schep de opschuimmelk erop.
- 5 Strooi er cacao poeder op en serveer.



### Cafe Latte

1/2 koffie

1/2 hete opschuimmelk

- 1 Zet koffie volgens de instructies voor 'het zetten van koffie'.
- 2 Vul de roestvrijstalen melkkan met de gewenste hoeveelheid melk, zet deze op het warmhoudplaatje en zet dit aan. De melk bereikt na ongeveer 5-7 minuten de juiste temperatuur.
- 3 Schuim de melk op door de melkkan onder de mix-staaf van de opschuimer te houden en zorg ervoor dat de mix-staaf zich net onder het melkoppervlak bevindt. Druk hierna op de schuimknop. De melk begint na 30-60 seconden te schuimen.
- 4 Schenk de koffie in een hoog glas en schep het melkschuim erop.

### Moccacino

1/3 koffie

1/3 heet melkschuim

1/3 hete chocolade

- 1 Zet koffie volgens de instructies voor 'het zetten van koffie'.
- 2 Vul de roestvrijstalen melkkan met de gewenste hoeveelheid melk, zet deze op het warmhoudplaatje en zet dit aan. De melk bereikt na ongeveer 5-7 minuten de juiste temperatuur.
- 3 Schuim de melk op door de melkkan onder de mix-staaf van de opschuimer te houden en zorg ervoor dat de mix-staaf zich net onder het melkoppervlak bevindt. Druk hierna op de schuimknop. De melk begint na 30-60 seconden te schuimen.
- 4 Bereid de hete chocolade volgens de instructies.
- 5 Schenk de koffie, de hete melk en de hete chocolade in een hoog glas en serveer.

### Irish coffee

Voor 2 Irish coffee

40 ml dikke room

2 theelepels suiker

4 borrelglasjes Irish whisky

350 ml hete sterke koffie

- 1 Klop de dikke room op totdat deze stijf is en laat deze hierna afkoelen.
- 2 Verwarm 2 Irish coffee glazen met heet water en doe een theelepel suiker en 2 borrelglasjes Irish whisky in elk glas.
- 3 Verdeel de koffie tussen de glazen.
- 4 Laat de afgekoelde slagroom langzaam over de achterkant van de lepel druppelen.
- 5 Niet roeren.

### Amaretto koffie

250 ml hete sterke koffie

2 eetlepels dikke room of slagroom

2 borrelglasjes Amaretto

Suiker naar smaak

- 1 Meng de koffie en alcohol met een paar eetlepels met dikke room of schep er een portie slagroom op.
- 2 Strooi er cacao-poeder op en serveer.

## TIPS EN ADVIES

### Reiniging en onderhoud

#### Bijvullen

- 1 Zet het koffiezetapparaat uit en laat dit 5 minuten afkoelen.
- 2 Verwijder de drukdop langzaam en vul met koud water.

#### Ontkalken

- Als u in een regio woont met hard water, raden wij u aan het koffiezetapparaat regelmatig te ontkalken, b.v. elke 2 - 3 maanden. Als u zachter water hebt, dient u elke 6 maanden te ontkalken.

- Als het water langzamer uit het apparaat komt, is dat een teken dat u het apparaat moet ontkalken.
- Wij adviseren het gebruik van onze eigen vloeibare ontkalker. Deze is speciaal ontwikkeld voor koffiezetapparaten en plastic waterkokers. Volg de aanwijzingen op de fles of de verpakking en zet het apparaat met alleen water aan om het proces 3 keer te doorlopen voordat u koffie zet.
- Gebruik geen ontkalker voor waterkokers tenzij uitdrukkelijk op de verpakking wordt vermeld dat het product tevens geschikt is voor koffiezetapparaten.

#### Reinigen van koffiezetapparaat

Haal de stekker van het koffiezetapparaat uit het stopcontact, verwijder de drukdop langzaam en laat afkoelen.

Dompel het koffiezetapparaat niet onder in water.

Spoel het waterreservoir af en toe af met koud water. Gebruik geen doekje om het waterreservoir schoon te maken omdat er anders residu of pluis kan achterblijven waardoor het koffiezetapparaat verstopt kan raken.

Was het mix-staafje van de melkopschuimer, het opschuimhulpstuk, de melkkan van de melkopschuimer, de metalen plaat van de lekbak, de lekbak, de glazen kan, de filter en de filterhouder in warm zeepwater. Was en droog alle onderdelen goed af. Monteer de filter, de filterhouder, het mix-staafje van de melkopschuimer en het opschuimhulpstuk

Veeg alle externe oppervlakken met een vochtig doekje af en droog grondig.

Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

ALLE ONDERDELEN VAN DE MELKOPSCHUIMER (BEHALVE DE MELKOPSCHUIMKAN ) KUNNEN IN DE VAATWASSER WORDEN GEWASSEN.

## TWEE JAAR GARANTIE

Producten van Morphy Richards worden geproduceerd overeenkomstig internationaal erkende kwaliteitsnormen. Boven uw wettelijke vastgestelde rechten uit, garandeert Morphy Richards dat dit product vanaf de datum van aankoop gedurende een periode van TWEE JAAR vrij zal zijn van materiaal- en fabricagefouten.

Bewaar uw kassabon als bewijs van aankoop. Niet uw kassabon aan deze pagina.

Wij zullen u om deze gegevens vragen als het apparaat defect raakt. Deze nummers vindt u op de onderzijde van het product.

Modelnummer      Serienummer

Wanneer het apparaat is vervangen tijdens de garantieperiode (2 jaar), loopt de garantie voor het nieuwe product vanaf de originele aankoopdatum. Daarom is het belangrijk dat uw aankoopbewijs of factuur de originele aankoopdatum vermeldt.

Deze garantie geldt alleen wanneer het apparaat is gebruikt conform de instructies van de fabrikant. Zo moeten apparaten volgens de gebruiksaanwijzing ontkalkt zijn en moeten filters schoongehouden worden.

## UITZONDERINGEN

Morphy Richards zal de goederen niet vervangen of repareren volgens de garantievoorwaarden wanneer

- 1 Het defect het gevolg is of kan zijn van accidenteel gebruik, misbruik, nalatigheid of oneigenlijk gebruik, gebruik buiten de aanbevelingen van de fabrikant of defecten die zijn veroorzaakt door stroompieken of schade die is veroorzaakt bij de transit.
- 2 Het apparaat is gebruikt met een andere spanning dan aangeduid op het product.
- 3 Reparaties zijn ondernomen door andere mensen dan onze servicedienst (of erkende dealer).
- 4 Het apparaat is verhuurd of niet huishoudelijk is gebruikt.
- 5 Morphy Richards is onder de garantie niet aansprakelijk voor het uitvoeren van onderhoud.
- 6 De plastic filters voor alle waterkokers en koffiezetapparaten van Morphy Richards vallen niet onder de garantie.

Deze garantie verleent geen andere rechten dan deze die uitdrukkelijk zijn vermeld en dekt geen aanspraken op schade of gevolgschade. Deze garantie is een bijkomend voordeel en heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument.

P

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige as seguintes regras de segurança de senso comum.

Antes de mais, existe o perigo de ferimentos ou morte, assim como o perigo de danos no aparelho. Estes são indicados ao longo do texto pelas duas seguintes convenções:

**IMPORTANTE:** Danos no aparelho! Propomos ainda o seguinte aviso de segurança.

### AVISO: Perigo pessoal

## Localização

- Retire todos os materiais de embalagem e guarde-os para futura referência.
- Certifique-se de que a máquina de café se encontra numa superfície firme e lisa.
- Não utilize a máquina de café no exterior ou numa casa de banho.
- Não coloque a máquina de café numa superfície de madeira extremamente polida, já que esta poderá ficar danificada.
- Não coloque a máquina de café sobre ou junto a superfícies quentes tais como placas ou discos quentes ou uma chama nua.
- **AVISO: Não coloque a máquina de café sobre um tabuleiro de metal ou uma superfície metálica durante a sua utilização.**

## Cabo de alimentação

- Não deixe que o cabo de alimentação fique pendurado no bordo da superfície de trabalho onde uma criança o possa alcançar.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço em aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.

- Não permita que o cabo passe sobre um fogão ou outra área quente que possa danificar o cabo.
- O cabo de alimentação deve ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base sem esticar as ligações.

## Segurança pessoal

- Certifique-se de que a tampa do recipiente de vidro se encontra firmemente colocada antes de deitar o café.
- Tenha o cuidado de deitar lentamente o café quente, sem inclinar demasiado o recipiente de vidro.
- Não encha acima da marca de capacidade do indicador do nível da água marcado no recipiente.
- Não utilize o recipiente de vidro no microondas.
- O leite não deve ser reaquecido, mas apenas aquecido quando necessário.
- Quando aquecer o leite, utilize o recipiente em aço inoxidável fornecido.
- Não encha o recipiente do leite acima da marca MAX.
- Não toque nas peças metálicas até que a unidade tenha arrefecido.

## Crianças

- As crianças não compreendem os perigos associados à utilização de aparelhos eléctricos. Nunca permita a utilização deste aparelho por parte de uma criança.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas inválidas, excepto se forem vigiadas adequadamente por uma pessoa responsável, de forma a garantir que o aparelho seja utilizado com segurança.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

## Segurança do Produto

- Nunca utilize água morna ou quente para encher o reservatório de água.
- Não encha o reservatório em demasia.
- Se a tampa de pressão for retirada durante os ciclos de produção, poderão ser provocadas queimaduras. Nunca abra ou retire a tampa de pressão com a máquina ligada. Retire a tampa de pressão lentamente antes de desbloquear o suporte do filtro. Este procedimento deve ser respeitado mesmo quando a máquina se encontra desligada e fria.
- O recipiente de vidro e o suporte do filtro permanecem quentes durante a utilização da máquina. Proceda sempre com cautela.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho ainda quente nem guarde o aparelho enquanto este não tiver arrefecido totalmente.
- Não retire o suporte do filtro quando o aparelho se encontrar a produzir água quente ou café. Desligue a máquina e liberte o vapor, retirando a tampa de pressão lentamente.

## Tratamento de queimaduras

- Passe imediatamente água fria na área afectada. Não pare para despir a roupa, peça urgentemente a ajuda de um médico.

## Outras recomendações de segurança

- Desligue a máquina de café da alimentação enquanto enche o reservatório, durante a limpeza ou quando não está em utilização.
- Quando desligar, rode o botão para 'off' e retire a ficha da tomada de alimentação.
- Mantenha sempre a parte exterior da área da máquina de café limpa e seca.

NL

P

- Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre as pegas ou saliências.
- Não inerja a máquina de café em água e certifique-se sempre de que as ligações eléctricas estão secas.
- Não coloque em funcionamento qualquer aparelho com a ficha ou o cabo de alimentação danificados, após um funcionamento defeituoso ou danos de qualquer tipo. Utilize o número de apoio para aconselhamento sobre análise e reparação.
- A utilização de acessórios ou ferramentas não recomendados ou vendidos pela Morphy Richards podem causar risco de incêndio, choque eléctrico ou danos.
- Utilize a máquina de café apenas para o propósito determinado.
- Não deixe o aparelho sem qualquer supervisão enquanto tira um café.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser A.C. (Corrente alterna).

Se as tomadas da sua habitação não forem apropriadas para a ficha fornecida com este aparelho, a mesma deve ser retirada e instalada uma nova adequada.

**AVISO: Se a ficha retirada do cabo de alimentação estiver cortada, a mesma deverá ser substituída, uma vez que uma ficha com o cabo de alimentação exposto pode ser perigosa quando ligada a uma tomada eléctrica activa.**

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de 13A, deve ser colocado um fusível BS1362 de 13A.

## TIRAR O MELHOR PARTIDO DA SUA NOVA MÁQUINA DE CAFÉ...

**A segurança em primeiro lugar**  
Deve proceder com cautela quando utilizar água quente, café ou vapor.

**Passa a sua máquina por água antes de a utilizar pela primeira vez**

É importante passar água através da sua máquina de café de forma a lavar a máquina. Pode também passar água para aquecer a máquina de café.

**Proceda à descalcificação de acordo com o tipo da água da sua área**

É importante proceder à descalcificação, uma vez que o desempenho da sua máquina de café pode ser afectado pela acumulação de detritos e outras impurezas no fornecimento de água.

## Componentes

- 1 Tampa de pressão
- 2 Depósito de água
- 3 Selector de concentração
- 4 Filtro
- 5 Mola de fixação do filtro
- 6 Suporte do filtro
- 7 Placa de metal do tabuleiro para recolha de pingos
- 8 Tabuleiro para recolha de pingos
- 9 Saída de água quente
- 10 Interruptor ligar/desligar com indicadores de alimentação e pronto a funcionar
- 11 Interruptor ligar/desligar da placa de aquecimento para saída de espuma do leite com indicador
- 12 Recipiente de vidro para café com tampa
- 13 Tampa do recipiente
- 14 Prensa/colher de doseamento
- 15 Recipiente do acessório para saída de espuma do leite
- 16 Acessório para saída de espuma do leite
- 17 Botão ligar/desligar saída de espuma do leite
- 18 Tubo de exaustão de vapor
- 19 Placa de aquecimento para saída de espuma do leite

## UTILIZAR O APARELHO

### Antes de utilizar

Retire a máquina de café da caixa e da embalagem.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe-o, utilizando-o duas ou três vezes com o volume máximo de água fria (6 chávenas), mas sem café.

Lave as peças amovíveis da máquina em água morna com detergente.

### A tirar café expresso

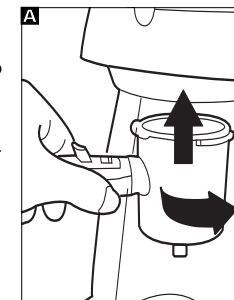
- 1 Desaperte a tampa de pressão, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- 2 Para encher o depósito de água, utilize o recipiente de vidro para medir o volume de água pretendido. O recipiente encontra-se marcado com os níveis de água para 2 chávenas (mínimo), 4 chávenas e 6 chávenas (máximo).  
  
Antes de encher o depósito de água, desligue sempre a máquina e retire a ficha da tomada. Certifique-se de que coloca a quantidade de água correcta no depósito, uma vez que a máquina utiliza sempre toda a água.
- 3 Feche a tampa de pressão firmemente, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- 4 Coloque o filtro de metal lavável no suporte do filtro e adicione a quantidade de café pretendida, utilizando a colher de doseamento fornecida. As marcas especiais no interior do filtro indicam as quantidades adequadas para 2, 4 e 6 chávenas de café. Comprima ligeiramente o café. Retire o excesso de café da extremidade do filtro.
- 5 Coloque o suporte do filtro por baixo da saída da água, empurre-o para cima e rode-o para a direita, para a posição de bloqueado, de modo a fixá-lo na máquina de café **A**.

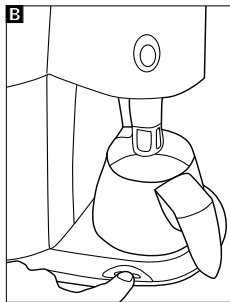
Nota: Empurre firmemente para a direita para o bloquear.

- 6 A sua máquina está equipada com um selector de concentração de café que lhe permite fazer café de FRACO a FORTE. Coloque o selector de concentração entre FRACO e FORTE, para obter um café MÉDIO.
  - 7 Coloque o recipiente de vidro com a respectiva tampa no tabuleiro para recolha de pingos, directamente sob o orifício de saída do suporte do filtro, certificando-se de que a pega se encontra virada para o exterior da unidade.
  - 8 Ligue a máquina de café expresso à tomada de parede e coloque o interruptor ligar/desligar café na posição "ON" (ligado). Irá acender-se uma luz cor de laranja, indicando que a máquina de café se encontra em funcionamento.
  - 9 O café começará a fluir através do orifício do suporte do filtro após cerca de 2 ou 3 minutos. Aguarde até que toda a água do depósito de água se encontre no recipiente de vidro e a luz verde se acenda.
  - 10 Quando o processo de filtragem estiver concluído, desligue a máquina de café, retire o recipiente de vidro e distribua o café pelas chávenas.
- AVISO: A máquina de café e as placas de aquecimento estarão quentes e irão permanecer quentes durante algum tempo após a máquina ter sido desligada.**

- 11 Retire a ficha da tomada e deixe a máquina arrefecer. **Retire a tampa de pressão lentamente.**
- 12 Para retirar os vestígios de café usado, retire o suporte do filtro, rodando a pega para a esquerda até o suporte se soltar. Coloque a mola de fixação do filtro para fixar o filtro. Vire o filtro ao contrário e retire os vestígios de café usado. Volte a colocar a mola de fixação ao longo da pega, antes da próxima utilização.

Nota: Devido à quantidade de vapor libertada durante o processo, a quantidade de café produzido será inferior à da água colocada. Esse facto deverá ser tido em consideração na quantidade de água a colocar.





### Fazer um cappuccino

Prepare a máquina conforme descrito na secção “Tirar café”. Utilize o recipiente de vidro para medir a quantidade de água pretendida.

### Fazer espuma no leite

É aconselhável aquecer o leite quando tirar o café ou alguns minutos antes de o fazer, para se certificar de que o leite se encontra quente.

- 1 Encha o recipiente para o leite em aço inoxidável com a quantidade recomendada de leite. Não exceda o nível máximo nem adicione uma quantidade inferior ao nível mínimo.

- 2 Coloque o recipiente na placa de aquecimento e ligue **B**.

NOTA: Pode ligar a placa de aquecimento e o interruptor ligar/desligar café simultaneamente. O leite demorará aproximadamente 5 a 7 minutos até aquecer e atingir a temperatura de espuma ideal.

- 3 Eleve o recipiente do leite até à lâmina do acessório para saída de espuma do leite **C**. Eleve o recipiente do leite de forma a que a saída de vapor se encontre imediatamente abaixo da superfície do leite, assim, será produzido o máximo de espuma. Mantenha o recipiente do leite nesta posição durante 30 a 60 segundos.

**AVISO: Tenha cuidado, pois o leite estará quente.**

- 4 Coloque o recipiente do leite na placa de aquecimento para voltar a aquecer o leite e preservar a qualidade da espuma.

NOTA: O recipiente pode permanecer na placa de aquecimento até acabar de tirar o café, mas tenha cuidado para não queimar o leite/espuma.

- 5 Distribua o café pelas chávenas e coloque com cuidado o leite no café, de preferência utilizando uma colher e, em seguida, polvilhe com uma pequena quantidade de chocolate em pó para obter o cappuccino perfeito.

- 6 Desligue a placa de aquecimento para saída de espuma do leite, pressionando o interruptor ligar/desligar.

**AVISO: o recipiente em aço inoxidável e a placa de aquecimento irão permanecer quentes durante algum tempo após a máquina ter sido desligada.**

### Limpeza

A lâmina do acessório para saída de espuma do leite pode ser limpa enquanto instalada na máquina. Em alternativa, para uma limpeza mais fácil, pode também ser retirada, desapertando-se a lâmina e o veio. Lave-a cuidadosamente em água quente com detergente.

Para uma limpeza rápida após a utilização, encha o recipiente do leite com água quente e coloque o acessório para saída de espuma em funcionamento durante 30 a 50 segundos. Repita o processo duas vezes.

Se tiver deixado o leite no acessório durante um longo período de tempo, a saída de vapor e a lâmina podem ser retiradas e colocadas em água quente com detergente durante 2 a 5 minutos, antes de serem lavadas.

- 1 Retire a saída de vapor directamente após a utilização e lave-a em água morna com detergente **D**. Recomenda-se que limpe a lâmina imediatamente após a utilização, pois o leite seco pode ser difícil de remover.

A lâmina do acessório para saída de espuma pode ser limpa enquanto instalada na máquina.

- 2 Se for necessário efectuar uma nova limpeza, a hélice e o veio podem ser retirados. Para substituir, introduza a haste da lâmina do acessório para saída de espuma do leite no orifício de instalação na unidade a aperte-a até se encontrar na respectiva posição **E**.

NOTA: Se a lâmina for retirada, certifique-se de que a aperta firmemente na respectiva posição.

Caso contrário, o acessório para saída de espuma não funcionará correctamente.

- 3 Poderão existir alguns salpicos de leite na parte inferior da unidade do acessório para saída de espuma. Desligue a unidade e limpe esta área com um pano húmido.

**AVISO: O ACESSÓRIO PARA SAÍDA DE ESPUMA SÓ FUNCIONA CORRECTAMENTE SE A SAÍDA DE VAPOR SE ENCONTRAR CORRECTAMENTE MONTADA.**

**NÃO UTILIZE O ACESSÓRIO PARA SAÍDA DE VAPOR A SECO OU NÃO SUBMERSO EM LÍQUIDOS DURANTE LONGOS PERÍODOS DE TEMPO**

### RECEITAS

#### Cappuccino

1/3 de café expresso

1/3 de leite quente

1/3 de leite quente com espuma

Chocolate em pó para polvilhar

- 1 Prepare o café conforme as instruções para “tirar um café expresso perfeito”.
- 2 Encha o recipiente para o leite em aço inoxidável com a quantidade de leite necessária, coloque-o na placa de aquecimento e ligue-a. O leite demorará aprox. 5 a 7 minutos até atingir a temperatura ideal.
- 3 Crie espuma no leite, elevando o recipiente do leite até à lâmina do acessório para saída de espuma do leite, certificando-se de que a lâmina se encontra imediatamente abaixo da superfície do leite. Pressione o botão do acessório para saída de espuma no leite. A espuma deverá ser criada em aprox. 30 a 60 segundos.
- 4 Coloque o café e o leite quente numa chávena para cappuccino e, com uma colher, cubra com o leite com espuma.
- 5 Polvilhe com chocolate em pó para servir.

#### Café Latte

1/2 de café expresso

1/2 de leite quente com espuma

- 1 Prepare o café conforme as instruções para “tirar um café expresso perfeito”.
- 2 Encha o recipiente para o leite em aço inoxidável com a quantidade de leite necessária, coloque-o na placa de aquecimento e ligue-a. O leite demorará aprox. 5 a 7 minutos até atingir a temperatura ideal.
- 3 Crie espuma no leite, elevando o recipiente do leite até à lâmina do acessório para saída de espuma do leite, certificando-se de que a lâmina se encontra imediatamente abaixo da superfície do leite. Pressione o botão do acessório para saída de espuma no leite. A espuma deverá ser criada em aprox. 30 a 60 segundos.
- 4 Coloque o café num copo alto e cubra com o leite com espuma.

#### Mocaccino

1/3 de café expresso

1/3 de leite quente com espuma

1/3 de chocolate quente

- 1 Prepare o café conforme as instruções para “tirar um café expresso perfeito”.
- 2 Encha o recipiente para o leite em aço inoxidável com a quantidade de leite necessária, coloque-o na placa de aquecimento e ligue-a. O leite demorará aprox. 5 a 7 minutos até atingir a temperatura ideal.
- 3 Crie espuma no leite, elevando o recipiente do leite até à lâmina do acessório para saída de espuma do leite, certificando-se de que a lâmina se encontra imediatamente abaixo da superfície do leite. Pressione o botão do acessório para saída de espuma no leite. A espuma deverá ser criada em aprox. 30 a 60 segundos.
- 4 Prepare o chocolate quente conforme as instruções.
- 5 Coloque o café, o leite quente e o chocolate quente num copo alto e sirva.

### **Irish coffee** Para 2 pessoas

40ml de natas

2 colheres de chá de açúcar

4 doses de whisky irlandês

350ml de café forte quente

- 1 Bata as natas em chantilly e deixe repousar.
- 2 Aqueça dois copos com água quente e, em cada um, coloque uma colher de chá de açúcar e duas doses de whisky irlandês.
- 3 Distribua o café pelos copos.
- 4 Adicione lentamente o chantilly com o lado convexo da colher.
- 5 Não mexa.

### **Café com Amaretto**

250ml de café forte quente

2 colheres de chá de natas ou chantilly

2 doses de Amaretto

Açúcar qb

- 1 Misture o café e o álcool com duas colheres de chá de natas ou cubra com um pouco de chantilly.
- 2 Polvilhe com chocolate granulado para servir.

## **DICAS E SUGESTÕES**

### **Limpeza e manutenção**

#### **Voltar a encher**

- 1 Desligue a máquina de café e deixe-a arrefecer durante 5 minutos.
- 2 Retire a tampa de pressão lentamente e volte a encher com água fria.

#### **Descalcificação**

- Se viver numa área com água de má qualidade, recomendamos que a sua máquina de café seja descalcificada em intervalos regulares, por exemplo, a cada 2 - 3 meses. Em áreas com uma qualidade de água moderada deverá descalcificar a máquina de 6 em 6 meses.

- Se a água for filtrada de forma mais lenta que o normal, significa que é necessário proceder à descalcificação.
- Recomendamos o uso de um líquido de descalcificação adequado, especialmente concebido para máquinas de café e jarros eléctricos de plástico. Siga as instruções do frasco ou da saqueta e, em seguida, coloque a máquina de café em funcionamento apenas com água 3 vezes antes de tirar café.
- Não utilize o produto de descalcificação do jarro eléctrico, a menos que o rótulo indique especificamente que é adequado para máquinas de café.

#### **Cuidados de limpeza**

Retire a ficha da máquina de café da tomada, retire a tampa de pressão lentamente e deixe arrefecer.

Não submerja a máquina de café em nenhum líquido.

Lave ocasionalmente o reservatório de água com água fria. Não utilize um pano, pois poderá deixar quaisquer resíduos ou algodão, obstruindo assim a máquina de café.

Lave o acessório para saída de espuma do leite e o respectivo recipiente e lâmina, a placa de metal para recolha de pingos, o tabuleiro para recolha de pingos, o recipiente de vidro, o filtro e o suporte do filtro em água morna com detergente. Lave e seque completamente todas as peças. Volte a colocar o filtro, o suporte do filtro, o acessório para saída de espuma do leite e a respectiva lâmina.

Limpe todas as superfícies exteriores com um pano húmido e seque-as completamente.

Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos.

AS PEÇAS DO ACESSÓRIO PARA SAÍDA DE ESPUMA NO LEITE (EXCEPTO O RECIPIENTE) SÃO LAVÁVEIS À MÁQUINA

## **A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS**

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrade-o às costas deste folheto para referência futura. Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes dados podem ser encontrados na base do artigo.

Modelo n.º                      N.º de série.

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de algum produto apresentar uma avaria no prazo de 28 dias após a compra, o mesmo deverá ser devolvido ao local de compra, para a sua substituição.

Se ocorrer uma avaria passados 28 dias e dentro de um período de 24 meses após a data original de compra, deve contactar a Linha de Assistência, indicando o número do Modelo e número de Série do artigo, ou escrever à Morphy Richards para o endereço apresentado.

Ser-lhe-á solicitada a devolução do produto (numa embalagem segura e adequada) para o endereço indicado em baixo, juntamente com uma cópia do comprovativo de compra.

À parte das excepções abaixo referenciadas (ver Excepções) o artigo avariado será reparado ou substituído e enviado normalmente no prazo de 7 dias úteis a contar da data de recepção. Se, por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para que a garantia de 2 anos seja válida, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, as máquinas de café devem ser regularmente limpas.

## **EXCEPÇÕES**

A Morphy Richards não será obrigada a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização accidental, indevida, negligente ou contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
  - 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
  - 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
  - 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
  - 5 A Morphy Richards não for responsável pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, sob a garantia.
  - 6 Os filtros de plástico para qualquer jarro eléctrico ou máquina de café da Morphy Richards não estão abrangidos pela garantia.
- Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.





## IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Per utilizzare un qualunque apparecchio elettrico, è necessario seguire delle basilari regole di sicurezza dettate dal senso comune.

Sussiste infatti il rischio di lesioni personali e di danni all'elettrodomestico. Questi rischi sono indicati in due modi nel presente libretto, ovvero:

**IMPORTANTE:** pericolo di danni all'elettrodomestico. A ciò si aggiungono anche importanti consigli di sicurezza, riportati di seguito.

**AVVERTENZA: pericolo per le persone.**

### Luogo di utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e conservarlo.
- Verificare che la macchina per il caffè venga utilizzata su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare la macchina per il caffè all'esterno oppure in un bagno.
- Non posizionare la macchina per il caffè su una superficie di legno lucidata per non danneggiarla.
- Non posizionare la macchina per il caffè sopra o vicino a superfici calde, quali un piatto caldo, un fornello o una fiamma libera.
- **AVVERTENZA: non posizionare la macchina per caffè su un vassoio o una superficie di metallo durante l'uso.**

### Cavo di alimentazione

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un piano di lavoro e sia raggiungibile da un bambino.

- Non lasciare che il cavo attraversi uno spazio aperto come, ad esempio, tra una presa bassa e il tavolo.
- Fare attenzione a che il cavo di alimentazione non passi al di sopra di un fornello o altra area calda che potrebbe danneggiarlo.
- Il cavo di alimentazione che va dalla presa all'unità deve essere sufficientemente lungo.

### Sicurezza personale

- Verificare che il coperchio della caraffa sia ben installato prima di versare il caffè.
- Versare il caffè lentamente e facendo attenzione a non inclinare la caraffa di vetro troppo rapidamente.
- Non riempire oltre il livello d'acqua massimo indicato sulla caraffa.
- Non utilizzare la caraffa di vetro in un forno a microonde.
- Non riscaldare il latte più di una volta. Riscaldarlo quando è necessario.
- Per riscaldare il latte, utilizzare la caraffa in acciaio inossidabile.
- Non riempire la caraffa del latte oltre il segno MAX.
- Non toccare i componenti metallici se l'unità non si è raffreddata.

### Bambini

- I bambini non sono in grado di comprendere i pericoli associati al funzionamento di apparecchiature elettriche. Non consentire mai a un bambino di utilizzare questo elettrodomestico.
- Questo elettrodomestico non è destinato all'utilizzo da parte di bambini o persone inferme, a meno che non siano adeguatamente controllate da una persona responsabile in grado di verificarne l'utilizzo in condizioni di sicurezza.
- È opportuno controllare i bambini affinché non utilizzino l'elettrodomestico per giocare.

### Uso sicuro dell'elettrodomestico

- Non utilizzare acqua calda o bollente per riempire il serbatoio dell'acqua.
- Non riempire eccessivamente il serbatoio dell'acqua.
- Ci si può scottare se il tappo a pressione viene rimosso durante la preparazione del caffè, quindi non aprire né rimuovere il tappo se la macchina è accesa. Il tappo dev'essere rimosso lentamente prima di sbloccare il reggifiltro. Seguire questa procedura anche se la macchina è spenta e si è raffreddata.
- La caraffa di vetro e il reggifiltro si riscaldano molto quando la macchina è in uso. Maneggiarli con cura.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi le parti calde della macchina.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'elettrodomestico caldo né riporre l'apparecchio prima che si sia completamente raffreddato.
- Non rimuovere il reggifiltro mentre l'elettrodomestico eroga acqua calda o caffè. Per rimuoverlo, spegnere la macchina e far fuoriuscire il vapore rimuovendo lentamente il tappo a pressione.

### Trattamento delle scottature

- Far scorrere immediatamente l'acqua sull'area interessata. Non perdere tempo a rimuovere i vestiti ma richiedere l'intervento di un medico.

### Altre informazioni di sicurezza

- Scollegare la macchina per il caffè dall'alimentazione di rete quando non viene usata o per pulirla.
- Prima di staccare la spina dalla presa a parete, portare tutti i comandi su "off".

- Fare in modo che la macchina per il caffè sia sempre pulita e asciutta esternamente.
- non toccare le superfici bollenti. Utilizzare sempre manici o manopole.
- non immergere la macchina per il caffè in acqua e verificare sempre che i collegamenti elettrici siano asciutti.
- Non utilizzare elettrodomestici che presentano un cavo o una spina danneggiata, che hanno presentato problemi di funzionamento o che sono in qualche modo danneggiati. Rivolgersi al servizio di assistenza per informazioni sull'attività di controllo e riparazione dell'elettrodomestico.
- Non utilizzare accessori o strumenti diversi da quelli consigliati da Morphy Richards, in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi diversi da quelli a cui è destinato.
- Non lasciare il prodotto senza sorveglianza durante l'uso.

### REQUISITI ELETTRICI

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda all'alimentazione elettrica dell'abitazione, che deve essere a corrente alternata.

Se le prese dell'abitazione non sono adatte alla spina fornita con l'elettrodomestico, rimuovere la spina e sostituirla con una adatta.

**AVVERTENZA: Distruggere la spina rimossa dal cavo di alimentazione, se danneggiata. È pericoloso inserire in una presa una spina con un cavo flessibile scoperto.**

Se è necessario sostituire il fusibile nella spina a 13 A, utilizzare un fusibile BS1362 da 13 A.



## PER SFRUTTARE AL MEGLIO LA VOSTRA NUOVA MACCHINA PER CAFFÈ...

### Sicurezza

Fare attenzione quando si utilizza acqua calda, caffè o vapore.

### Far scorrere acqua nella macchina prima di utilizzarla per la prima volta.

È importante far scorrere dell'acqua all'interno della macchina per caffè per pulirla o per riscaldarla.

### Disincrostare in modo appropriato, a seconda della durezza dell'acqua nell'area di utilizzo.

È importante disincrostare la macchina per non comprometterne le prestazioni a causa dell'azione del calcare e di altre impurità presenti nell'acqua.

## Componenti

- 1 Tappo a pressione
- 2 Serbatoio dell'acqua
- 3 Selettore della forza del caffè
- 4 Filtro
- 5 Collare di fissaggio del filtro
- 6 Reggifiltro
- 7 Vaschetta raccogliocce in metallo
- 8 Vaschetta raccogliocce
- 9 Uscita dell'acqua calda
- 10 Interruttore di accensione/ spegnimento con spie di accensione e macchina pronta
- 11 Interruttore di accensione/ spegnimento piastra riscaldante del montalatte con spia
- 12 Caraffa per caffè in vetro con coperchio
- 13 Coperchio della caraffa
- 14 Cucchiaino dosatore/pressino
- 15 Caraffa montalatte
- 16 Accessorio per la montatura del latte
- 17 Pulsante di accensione/ spegnimento montalatte
- 18 Tubo di uscita del vapore
- 19 Piastra riscaldante del montalatte

## FUNZIONAMENTO DELL'ELETTRODOMESTICO

### Prima di utilizzare l'elettrodomestico

Estrarre la macchina per caffè dalla confezione e rimuovere il materiale di imballaggio.

Prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta, pulirlo a fondo facendolo funzionare due o tre volte con il volume massimo di acqua fredda (6 tazze), senza utilizzare caffè.

Lavare i componenti smontabili in acqua calda e detersivo.

### Preparazione del caffè espresso

- 1 Svitare il tappo a pressione ruotandolo in senso antiorario.
- 2 Riempire il serbatoio dell'acqua con la caraffa di vetro per essere certi di utilizzare la quantità giusta. Sulla caraffa sono riportati i livelli dell'acqua per 2 tazze (minimo), 4 tazze (medio) e 6 tazze (massimo).  
  
Spegnerne sempre la macchina e staccare la spina dalla presa prima di riempire il serbatoio dell'acqua. Prestare attenzione in modo da riempire il serbatoio con la giusta quantità di acqua, in quanto la macchina utilizza sempre tutta l'acqua.
- 3 Avvitare il tappo a pressione ruotandolo in senso orario.
- 4 Collocare il filtro lavabile di metallo nel reggifiltro e aggiungervi la quantità di caffè desiderata con il cucchiaino dosatore in dotazione. All'interno del filtro vi sono dei segni che indicano i livelli di caffè per 2, 4 e 6 tazze. Una volta messo il caffè, compattarlo. Rimuovere il caffè in eccesso dal bordo del filtro.
- 5 Posizionare il reggifiltro sotto l'uscita dell'acqua, spingerlo verso l'alto e ruotarlo verso destra nella posizione di blocco per alloggiarlo correttamente **A**.

Nota: spingere con forza verso destra per bloccare il reggifiltro in posizione.

- 6 La macchina è dotata di un selettore che consente di impostare la forza del caffè, da leggero a forte. Portare il selettore a metà tra le impostazioni LIGHT e STRONG per ottenere caffè di forza media.
- 7 Collocare la caraffa di vetro con il coperchio sul vassoio raccogliocce, direttamente sotto al beccuccio del reggifiltro e con il manico rivolto verso l'esterno.
- 8 Collegare la macchina per caffè espresso alla presa a parete e portare l'interruttore di accensione/spegnimento sulla posizione "ON". La spia arancione si illumina per segnalare che la macchina è in funzione.
- 9 Il caffè inizia a essere erogato dal beccuccio del reggifiltro dopo circa 2 o 3 minuti. Attendere che tutta l'acqua dal serbatoio sia arrivata nella caraffa di vetro e l'accensione della spia verde.
- 10 Al termine del processo, spegnere la macchina, rimuovere la caraffa di vetro e versare il caffè nelle tazze.

### AVVERTENZA: la macchina per caffè e le piastre sono calde e rimangono calde per un certo tempo dopo lo spegnimento.

- 11 Staccare la macchina dalla presa e attendere che si raffreddi.  
**Rimuovere lentamente il tappo a pressione.**
- 12 Per rimuovere la polvere di caffè usata, togliere il reggifiltro ruotandone il manico verso sinistra. Rimuovere il collare di fissaggio del filtro in modo che trattenga il filtro. Capovolgere il filtro e rimuovere i residui. Riposizionare il collare lungo il manico prima di un nuovo utilizzo.

Nota: data la quantità di vapore che viene perduta durante la preparazione del caffè, il caffè ottenuto sarà inferiore alla quantità di acqua immessa. È stato tenuto conto di questo nel calcolo della quantità di acqua da mettere.

### Preparare un cappuccino

Preparare la macchina come descritto nella sezione "Preparare il caffè". Utilizzare la caraffa di vetro per misurare la quantità di acqua corretta.

### Montare il latte

Si consiglia di iniziare a riscaldare il latte mentre si riscalda il caffè oppure diversi minuti prima di preparare il caffè, in modo che il latte sia caldo.

- 1 Riempire la caraffa per il latte in acciaio inossidabile con la quantità di latte richiesta. Non superare il livello massimo né mettere meno latte del livello minimo.
- 2 Posizionare la caraffa sulla piastra riscaldante e accendere la piastra **B**.

NOTA: è possibile accendere la piastra riscaldante insieme alla macchina per caffè. Ci vorranno circa 5-7 minuti perché il latte si riscaldi e raggiunga la temperatura ottimale per montarlo.

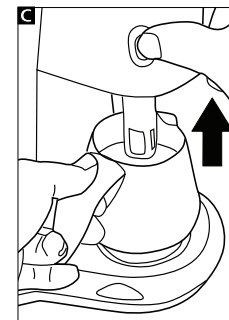
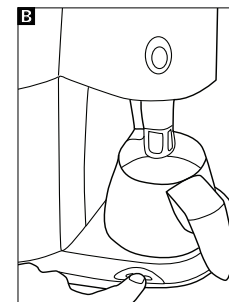
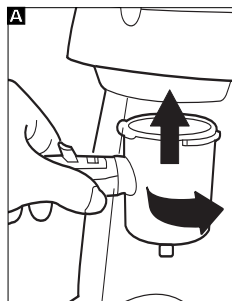
- 3 Sollevare la caraffa del latte verso il tubo del montalatte **C**. Sollevare la caraffa del latte verificando che il tubo si trovi appena al di sotto della superficie del latte. In questo modo la produzione di schiuma sarà massima. Tenere la caraffa in posizione per 30-60 secondi.

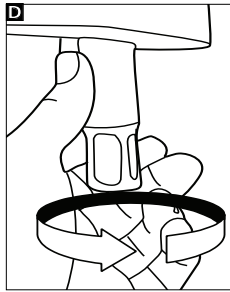
### AVVERTENZA: fare attenzione in quanto il latte è bollente.

- 4 Riposizionare la caraffa sulla piastra riscaldante per riscaldare nuovamente il latte e mantenere la schiuma ottenuta.

NOTA: la caraffa può rimanere sulla piastra riscaldante fino a quando non è terminata l'erogazione di caffè, facendo attenzione che il latte/la schiuma non bruci.

- 5 Versare il caffè nelle tazze, quindi versare delicatamente il latte sul caffè, preferibilmente con un cucchiaino, infine, per un cappuccino perfetto, versare una spruzzata di cacao in polvere.
- 6 Spegnerne la piastra riscaldante del montalatte con l'apposito interruttore.





**AVVERTENZA:** la caraffa in acciaio inossidabile e la piastra riscaldante resteranno calde per un certo tempo dopo lo spegnimento.

### Pulizia

È possibile pulire il tubo del montalatte quando è montato sulla macchina. Per pulirlo più facilmente, rimuoverlo svitando il tubo e l'albero. Lavare attentamente con acqua calda e detersivo.

Per una rapida pulizia dopo l'uso, riempire la caraffa del latte con acqua calda e azionare il montalatte per 30-50 secondi. Ripetere l'operazione due volte.

Se il latte è rimasto nella caraffa per molto tempo, rimuovere il tubo e lasciarlo in acqua calda e detersivo per 2-5 minuti prima di sciacquarlo.

- 1 Rimuovere il tubo immediatamente dopo l'uso e lavarlo in acqua tiepida-fredda **D**, in quanto il latte secco può essere difficile da rimuovere.

È possibile pulire il tubo del montalatte quando è ancora alloggiato nella macchina.

- 2 Per una pulizia più approfondita, rimuovere il motorino e l'albero. Per rimontarli, inserire lo stelo del tubo nel foro di montaggio sull'unità e avvitare in posizione **E**.

NOTA: se il tubo viene rimosso, verificare di rimontarlo bene, altrimenti il montalatte non funzionerà correttamente.

- 3 Potrebbero esserci dei versamenti di latte al di sotto dell'unità di montatura. Spegnerne l'unità, quindi ripulire questa zona con un panno umido.

**AVVERTENZA: IL MONTALATTE FUNZIONA CORRETTAMENTE SOLO SE IL TUBO È ASSEMBLATO CORRETTAMENTE.**

**NON UTILIZZARE IL MONTALATTE A SECCO O SENZA IMMERGERLO IN UN LIQUIDO PER LUNGI PERIODI DI TEMPO**

## RICETTE

### Cappuccino

1/3 di caffè espresso

1/3 di latte caldo

1/3 di latte montato

Cacao in polvere per guarnire

- 1 Preparare il caffè seguendo le istruzioni per ottenere un caffè espresso perfetto.
- 2 Riempire la caraffa in acciaio inossidabile per il latte con la quantità di latte indicata. Collocarla sulla piastra riscaldante e accendere quest'ultima. Il latte raggiunge la temperatura richiesta in circa 5-7 minuti.
- 3 Per montare il latte, sollevare la caraffa in modo che il tubo si trovi appena al di sotto della superficie del latte e premere il pulsante per la montatura. Ci vorranno circa 30-60 secondi.
- 4 Versare il caffè e il latte caldo in una tazza per cappuccino e versarvi sopra il latte montato.
- 5 Guarnire con una spolverata di cacao in polvere e servire.

### Caffelatte

1/2 di caffè espresso

1/2 di latte montato

- 1 Preparare il caffè seguendo le istruzioni per ottenere un caffè espresso perfetto.
- 2 Riempire la caraffa in acciaio inossidabile per il latte con la quantità di latte indicata. Collocarla sulla piastra riscaldante e accendere quest'ultima. Il latte raggiunge la temperatura richiesta in circa 5-7 minuti.
- 3 Per montare il latte, sollevare la caraffa in modo che il tubo si trovi appena al di sotto della superficie del latte e premere il pulsante per la montatura. Ci vorranno circa 30-60 secondi.
- 4 Versare il caffè in un bicchiere alto e versarvi sopra il latte montato.

### Mocaccino

1/3 di caffè espresso

1/3 di latte montato

1/3 di cioccolata calda

- 1 Preparare il caffè seguendo le istruzioni per ottenere un caffè espresso perfetto.
- 2 Riempire la caraffa in acciaio inossidabile per il latte con la quantità di latte indicata. Collocarla sulla piastra riscaldante e accendere quest'ultima. Il latte raggiunge la temperatura richiesta in circa 5-7 minuti.
- 3 Per montare il latte, sollevare la caraffa in modo che il tubo si trovi appena al di sotto della superficie del latte e premere il pulsante per la montatura. Ci vorranno circa 30-60 secondi.
- 4 Preparare la cioccolata calda secondo le istruzioni.
- 5 Versare il caffè, il latte caldo e la cioccolata calda in un bicchiere alto e servire.

### Irish coffee

Per 2 persone

40 ml di panna

2 cucchiaini di zucchero

4 bicchierini di whisky irlandese

350 ml di caffè forte caldo

- 1 Montare la panna e mettere in frigo.
- 2 Riscaldare 2 bicchieri per Irish coffee con acqua calda e, in ciascuno, mettere un cucchiaino di zucchero e 2 bicchierini di whisky irlandese.
- 3 Dividere il caffè tra i bicchieri.
- 4 Mettere la panna fredda nei bicchieri facendola cadere lentamente sul dorso di un cucchiaino.
- 5 Non mescolare.

### Caffè all'Amaretto

250 ml di caffè forte caldo

2 cucchiaini di panna montata

2 bicchierini di Amaretto

Zucchero a piacere

- 1 Mescolare il caffè e l'Amaretto insieme a un paio di cucchiaini di panna oppure guarnire con un ciuffo di panna montata.
- 2 Guarnire con una spolverata di cioccolato grattugiato e servire.

## SUGGERIMENTI

### Pulizia e manutenzione

#### Riempimento

- 1 Spegnerne la macchina per caffè e attendere 5 minuti che si raffreddi.
  - 2 Rimuovere lentamente il tappo a pressione e riempire con acqua fredda.
- **Disincrostazione**
    - Se l'acqua nel luogo di residenza è particolarmente dura, disincrostare la macchina per caffè a intervalli regolari, ovvero ogni 2-3 mesi. In aree in cui l'acqua è moderatamente dura, disincrostare ogni 6 mesi.
    - Se l'acqua viene filtrata più lentamente del solito, ciò indica che è necessario disincrostare.

- Si consiglia di utilizzare prodotti per la disincrostazione liquidi appositamente studiati per macchine per caffè e bollitori in plastica. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione, quindi mettere in funzione la macchina 3 volte solo con acqua prima di preparare il caffè.

- Utilizzare del disincrostante per bollitori solo se sulla confezione è chiaramente indicato che è adatto anche per macchine per caffè.

#### Manutenzione e pulizia

Staccare la macchina per caffè dalla presa, rimuovere lentamente il tappo a pressione e lasciare che si raffreddi.

Non immergere la macchina per caffè in acqua.

Occasionalmente, sciacquare il serbatoio dell'acqua con acqua fredda. Non utilizzare un panno poiché qualsiasi residuo o filo potrebbe ostruire la macchina.

Lavare il tubo del montalatte, l'accessorio montalatte, il vassoio raccogli gocce in metallo, la caraffa di vetro, il filtro e il reggifiltro in acqua tiepida e detersivo. Risciacquare e asciugare a fondo. Riposizionare il filtro, il reggifiltro, il tubo montalatte e l'accessorio montalatte.

Pulire tutte le superfici esterne con un panno umido e asciugare.

Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.

I COMPONENTI DEL MONTALATTE (ESCLUSA LA CARAFFA) SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE

## **GARANZIA DI DUE ANNI**

È importante conservare la ricevuta del rivenditore a titolo di prova di acquisto. Appuntare la ricevuta sulla retrocopertina del presente manuale per futuro riferimento. Indicare le informazioni riportate di seguito se si verifica un'anomalia sul prodotto. Tali numeri sono riportati sulla base del prodotto.

N. modello      N. di serie

Tutti i prodotti Morphy Richards vengono testati singolarmente prima di lasciare lo stabilimento. Nell'improbabile eventualità della comparsa di un difetto entro 28 giorni dall'acquisto, si consiglia di restituire il prodotto dove è stato acquistato per richiederne la sostituzione.

Se il problema si manifesta dopo 28 giorni ed entro 24 mesi dall'acquisto, contattare il servizio di assistenza telefonica citando il numero di modello e il numero di serie riportati sul prodotto oppure scrivere a Morphy Richards all'indirizzo indicato. Verrà richiesto di rispettare il prodotto (in un imballaggio idoneo e sicuro) all'indirizzo sotto riportato unitamente alla copia della prova d'acquisto. Fatte salve le esclusioni sotto riportate (vedere la sezione

"Esclusioni"), l'elettrodomestico difettoso viene riparato o sostituito e spedito di solito entro sette giorni lavorativi dal ricevimento. Se, per qualsiasi motivo, l'articolo viene sostituito entro il periodo di validità della garanzia di 2 anni, la garanzia sul nuovo prodotto sarà calcolata a decorrere dalla data dell'acquisto. È pertanto importante conservare la ricevuta o fattura originale per poter dimostrare la data dell'acquisto.

Per usufruire della garanzia di due anni, l'apparecchio acquistato deve essere stato utilizzato nel modo indicato dal produttore. Ad esempio, è necessario disincrostare regolarmente le macchine per caffè.

## **ESCLUSIONI**

Morphy Richards non è tenuta a sostituire o riparare i prodotti, come indicato dalle disposizioni di garanzia, se:

- 1 Il guasto è stato causato o è attribuibile a un uso accidentale, improprio, negligente o contrario alle istruzioni del produttore oppure il guasto è stato causato da sovratensioni momentanee o dal trasporto.
  - 2 L'elettrodomestico è stato utilizzato a una tensione diversa da quella indicata su di esso.
  - 3 Le riparazioni sono state eseguite da persone diverse dal personale tecnico Morphy Richards (o rivenditori autorizzati).
  - 4 L'elettrodomestico è stato noleggiato oppure non impiegato per uso domestico.
  - 5 Morphy Richards non è tenuta a eseguire alcun tipo di intervento di assistenza ai sensi della garanzia.
  - 6 I filtri in plastica di tutti i bollitori e macchine per caffè Morphy Richards non sono coperti dalla garanzia.
- La presente garanzia non conferisce alcun diritto diverso da quelli sopra elencati e non copre alcuna richiesta di danni indiretti. La presente garanzia viene offerta a titolo di vantaggio aggiuntivo e non incide sui diritti del consumatore previsti dalla legge.

DK

## **VIGTIGE SIKKERHEDS-FORSKRIFTER**

Brug af elektriske enheder kræver følgende sikkerhedsregler, der er sund fornuft.

Der er først og fremmest fare for personskade eller død og dernæst fare for beskadigelse af enheden. De er indikeret i teksten med følgende to advarsler:

VIGTIGT: Beskadigelse af enheden! Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

**ADVARSEL: Fare for personskade!**

## **Placering**

- Fjern al emballage, og gem den til fremtidig reference.
- Sørg for, at kaffemaskinen bruges på en solid, plan overflade.
- Brug ikke kaffemaskinen udendørs eller i badeværelset.
- Anbring ikke kaffemaskinen på en fint poleret overflade af træ, da det kan beskadige træet.
- Anbring ikke kaffemaskinen på eller nær varme overflader såsom en varm kogeplade, en glødespiral eller nær åben ild.
- **ADVARSEL: Anbring ikke kaffemaskinen på en metalbakke eller en metaloverflade, mens den er i brug.**

## **Netledning**

- Lad ikke netledningen hænge ud over køkkenbordet eller lign., hvor den kan nås af et barn.
- Før ikke ledningen på tværs af et åbent rum, f.eks. mellem en lavtstående kontakt og et bord.
- Før ikke ledningen hen over et komfur eller andet varmt område, som kan beskadige ledningen.

- Netledningen skal kunne nå fra stikkontakten til soklen uden, at den belaster tilslutningerne.

## **Personlig sikkerhed**

- Sørg for, at låget på glaskanden sidder godt fast, før der hældes.
- Sørg for at hælde den varme kaffe langsomt og forsigtigt uden at vippe glaskanden for hurtigt.
- Fyld ikke kanden til over mærket for maksimal kapacitet på kandens vandstandsmåler.
- Undlad at benytte glaskanden i en mikrobølgeovn.
- Mælk bør ikke genopvarmes. Varm kun mælk efter behov.
- Ved opvarmning af mælk skal den medfølgende kande af rustfrit stål benyttes.
- Fyld ikke mælkekanden over MAX-mærket.
- Undlad at berøre metaldele, før enheden er kølet af.

## **Børn**

- Børn forstår ikke farerne ved brugen af elektriske apparater. Lad aldrig børn bruge dette apparat.
- Enheden er ikke beregnet til at blive anvendt af mindre børn eller svage personer, medmindre der føres tilstrækkeligt tilsyn med dem af en ansvarlig person, der kan sørge for, at de anvender enheden på forsvarlig vis.
- Der skal altid føres tilsyn med mindre børn for at sikre, at de ikke leger med enheden.

## **Produktsikkerhed**

- Fyld aldrig varmt eller kogende vand i vandbeholderen.
- Overfyld ikke vandbeholderen.
- Skoldning kan forekomme, hvis trykdækslet fjernes under kaffebrugsprocessen, og trykdækslet må derfor aldrig åbnes eller fjernes, når maskinen er tændt.

I

DK

Trykdækslet skal fjernes langsomt, før filterholderen åbnes. Denne procedure skal følges – også når maskinen er slukket og afkølet.

- Glaskanden og filterholderen bliver varm, når maskinen er i brug. Håndter altid disse dele med forsigtighed.
- Sørg for, at netledningen ikke berører maskinens varme dele.
- Vikl ikke netledningen rundt om en enhed, der stadig er varm, og sæt ikke enheden væk, før den er kølet helt af.
- Fjern ikke filterholderen, når enheden opvarmer varmt vand eller brygger kaffe. Sluk maskinen, og frigiv dampen ved først langsomt at fjerne trykdækslet.

### Behandling af skoldninger

- Hæld straks rindende, koldt vand over det skoldede område. Stands ikke for at fjerne beklædning, og søg straks lægehjælp.

### Andre sikkerhedsovervejelser

- Træk kaffemaskinens stik ud af stikkontakten, når den fyldes, rengøres eller ikke anvendes.
- Inden stikket trækkes ud af stikkontakten, skal alle knapper først drejes til slukket position, hvorefter stikket kan trækkes ud.
- Hold altid kaffemaskinen ren og tør udvendigt.
- Berør ikke varme overflader. Brug altid håndtag eller greb.
- Dyp aldrig kaffemaskinen i vand, og sørg altid for at holde de elektriske forbindelser tørre.
- Anvend ikke et apparat med en beskadiget ledning eller stik. Apparatet må heller ikke bruges, når det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget. Kontakt vores hjælpelinje for at få råd om eftersyn og reparation.

- Brug af tilbehør eller værktøj der ikke er anbefalet eller solgt af Morphy Richards kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- Brug ikke kaffemaskinen til andet, end den er beregnet til.
- Efterlad ikke enheden uden opsyn, når den er i brug.

### ELEKTRISKE KRAV

Kontroller, at enhedens typeskilt viser en spænding, der svarer til husholdningens elforsyning (vekselstrøm).

Hvis stikkontakterne i dit hjem ikke svarer til stikket, der sidder på enhedens ledning, skal stikket udskiftes med det korrekte stik.

**ADVARSEL: Stikket, der fjernes fra ledningen, skal bortskaffes, da et stik med en ledning uden isolering udgør en stor fare, hvis det sættes i en strømførende stikkontakt.**

Hvis sikringen i stikket på 13 A skal udskiftes, skal den udskiftes med en 13 A BS1362-sikring.

### FÅ STØRST MULIGT UDBYTTET AF DIN NYE KAFFEMASKINE...

#### Sikkerheden først

Vær forsigtig, når du håndterer varmt vand, kaffe eller damp.

#### Kør maskinen igennem med vand, før du bruger den første gang

Det er vigtigt at køre kaffemaskinen igennem med vand for at skylle maskinen. Du kan også køre kaffemaskinen igennem med vand for at varme den op.

#### Afkalk regelmæssigt i overensstemmelse med, hvor hårdt vandet er i dit område.

Det er vigtigt at afkalke kaffemaskinen, da dens ydeevne kan forringes af kalk og andre urenheder i vandforsyningen.

### Dele

- 1 Trykdæksel
- 2 Vandbeholder
- 3 Styrkevælger
- 4 Filter
- 5 Spændebånd på filterholder
- 6 Filterholder
- 7 Drypbakkens metalplade
- 8 Drypbakke
- 9 Varmtvandsaftapning
- 10 Tænd/sluk-kontakt med lamper, der angiver at maskinen er tændt/klar
- 11 Tænd/sluk-kontakt til mælkeopskumningsvarmeplade med indikator
- 12 Glaskaffekande med låg
- 13 Kandelåg
- 14 Måleske
- 15 Mælkeopskumningskande
- 16 Mælkeopskumningsdyse
- 17 Mælkeopskumningsknap
- 18 Dampprør
- 19 Mælkeopskumningsvarmeplade

### BETJENING AF ENHEDEN

#### Før ibrugtagning

Tag kaffemaskinen ud af æsken, og fjern emballagen.

Rengør enheden grundigt, før den tages i brug første gang, ved at køre den igennem 2-3 gange med den maksimale mængde frisk vand (6 kopper), men uden at bruge kaffe.

Vask alle maskinens aftagelige dele i varmt sæbevand.

#### Sådan laves espressokaffe

- 1 Skru trykdækslet af ved at dreje det mod uret.
- 2 Brug glaskanden til at måle den mængde vand, der er behov for, når vandbeholderen skal fyldes. Kanden er forsynet med vandstandsindikatorer til 2 kopper (minimum), 4 kopper og 6 kopper (maksimum).
- 3 Luk trykdækslet godt til ved at dreje det med uret.

4 Placer det vaskbare metalfilter i filterholderen, og fyld den ønskede mængde kaffe i filteret vha. måleskeen, som medfølger. Særlige indikatorer på indersiden af filteret viser de korrekte niveauer for 2, 4 og 6 kopper kaffe. Kaffen skal presses let sammen. Fjern overskydende kaffe fra filterets kant.

5 Placer filterholderen under vandaftapningen, skub den opad, og drej den mod højre, indtil den er i låst position, for at sætte den i kaffemaskinen **A**.

Bemærk: Skub med fast hånd mod højre for at låse den fast.

6 Kaffemaskinen er udstyret med en styrkevælger, som giver dig mulighed for at lave MILD til STÆRK kaffe. Hvis du indstiller styrkevælgeren, så den står midtvejs mellem MILD og STÆRK, får du til middelstærk kaffe.

7 Placer glaskanden med låg på drypbakken og direkte under filterholderens tud. Sørg for, at kandens håndtag peger udad.

8 Sæt espressokaffemaskinens stik ind i en stikkontakt på væggen, og sæt tænd/sluk-knappen til tændt position. Den orange lampe lyser for at vise, at kaffemaskinen er i gang.

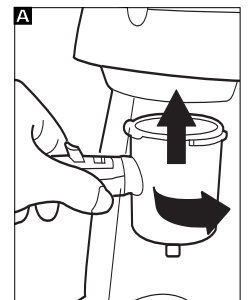
9 Kaffen begynder at flyde ud af filterholderens tud efter ca. 2-3 minutter. Vent, indtil vandet fra vandbeholderen er fyldt i glaskanden, og den grønne lampe lyser.

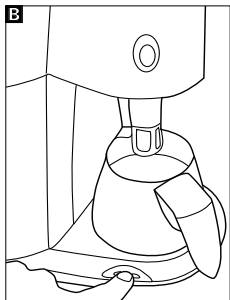
10 Når filtreringsprocessen er gennemført og kaffemaskinen er slukket, skal du fjerne glaskanden fra kaffemaskinen og hælde kaffen i kaffekopperne.

**ADVARSEL: Kaffemaskinen og varmepladen er varme og forbliver varme i nogen tid, efter der er slukket.**

11 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad enheden køle af. **Tag langsomt trykdækslet af.**

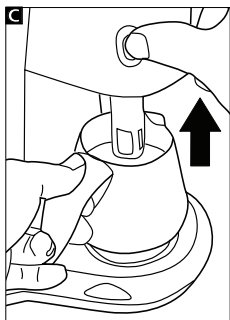
12 For at fjerne kaffegrumsset skal du tage filterholderen af ved at dreje håndtaget mod venstre, indtil filterholderen falder af. Vip spændebåndet på filterholderen, så





det holder filteret fast. Vend filteret på hovedet, og hæld kaffegrumsud. Vip spændebåndet tilbage, så det flugter med håndtaget, før næste brug.

Bemærk: På grund af den mængde damp, der slipper ud under processen, vil den mængde kaffe, der brygges, være mindre end den mængde vand, der fyldes i. Det er der taget højde for i beregningen af den mængde, der fyldes i.

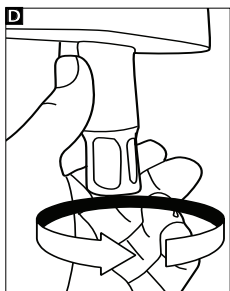


### Sådan laver du en cappuccino

Forbered maskinen som beskrevet i afsnittet "Sådan laver du en kop kaffe". Brug glaskanden til at måle den korrekte mængde vand, der er brug for.

### Opskumning af mælk

Det anbefales at starte opvarmningen af mælken på samme tid som opvarmningen af kaffen eller flere minutter før, du brygger kaffe, for at sikre, at mælken er varm.



- 1 Fyld den rustfri stål-mælkekande med den ønskede mængde mælk. Overskrid ikke maksimumsniveauet, og fyld ikke mindre i end minimumsniveauet.

- 2 Sæt kanden på varmepladen, og tænd på **I**.

BEMÆRK: Du kan tænde varmepladen på samme tid, som du trykker på tænd-/sluk-knappen. Det tager ca. 5-7 minutter, før mælken opvarmes til maksimal opskumningstemperatur.

- 3 Løft mælkekanden op til mælkeopskumningsbladet **C**. Hæv mælkekanden, og sørg for, at dysen er lige under mælkens overflade - dette giver mest skum. Hold mælkekanden i denne position i ca. 30-60 sekunder.

**ADVARSEL: Vær forsigtig, da mælken vil være varm.**

- 4 Placer mælkekanden på varmepladen for at genopvarme mælken og bevare skumkvaliteten.

BEMÆRK: Kanden kan blive på varmepladen, indtil kaffen er færdig med at brygge. Vær dog forsigtig, så mælken/skummet ikke brænder på.

- 5 Hæld kaffen i koppen, og hæld mælken over kaffen, eller endnu bedre, os mælken over med en ske, og drys derefter med lidt chokoladepulver, så du får den perfekte cappuccino.

- 6 Sluk for mælkeopskumningsvarmepladen ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

**ADVARSEL: Den rustfri stål-kande og varmepladen vil være varme i nogen tid, efter der er slukket.**

### Rengøring

Mælkeopskumningsbladet kan rengøres, mens det stadig sidder på maskinen. Det kan også afmonteres og nemt rengøres ved at skrue bladet og stangen af. Vask det grundigt i varmt sæbevand.

Du kan også hurtigt rengøre det efter brug ved at fylde mælkekanden med varmt vand og køre mælkeopskummeren i 30-50 sekunder. Gentag denne proces to gange.

Hvis mælken har stået i lang tid, kan dysen og bladet afmonteres og opløses i varmt sæbevand i 2-5 minutter, inden disse dele skylles rene.

- 1 Afmonter dysen umiddelbart efter brug, og skyl den i varmt vand **D**. Det anbefales, at du rengør bladet straks efter brug, da indtørret mælk kan være svært at fjerne.

Opskumningsbladet kan rengøres, mens det stadig sidder på maskinen.

- 2 Hvis yderligere rengøring er påkrævet, kan propellen og stangen afmonteres. Mælkeopskumningsbladet sættes på plads igen ved at sætte stangen ind i enhedens monteringsshul og skrue bladet på plads **E**.

BEMÆRK: Hvis bladet afmonteres, skal det sikres, at det fastgøres behørigt igen, da opskumningsfunktionen ellers ikke fungerer korrekt.

- 3 Der kan være sprøjtet mælk op på undersiden af opskumningsenheden. Sluk for enheden, og tør så ganske enkelt området rent med en fugtig klud.

**ADVARSEL: OPSKUMNINGSFUNKTIONEN FUNGERER KUN KORREKT, NÅR DYSEN ER KORREKT FASTGJORT.**

**OPSKUMNINGSFUNKTIONEN MÅ IKKE ANVENDES UDEN DAMP OG MÅ IKKE NEDSÆNKES I VÆSKE I LANG TID.**

### OPSKRIFTER

**Cappuccino**  
1/3 espresso

1/3 varm mælk

1/3 varm, opskummet mælk

Chokoladepulver til drysning

- 1 Tilbered kaffen i henhold til vejledningen, "Sådan laver du perfekt espressokaffe".
- 2 Fyld den rustfri stål-mælkekande med den ønskede mængde mælk. Placer den på varmepladen, og tænd for strømmen. Det tager ca. 5-7 minutter at opvarme mælken til en passende temperatur.
- 3 Mælken opskummes ved at løfte mælkekanden op til mælkeopskumningsbladet. Det bør sikres, at bladet placeres lige under mælkens overflade. Tryk herefter på mælkeopskumningsknappen. Det tager ca. 30-60 sekunder at opskumme mælken.
- 4 Hæld kaffen og den varme mælk i en cappuccino-kop og derefter den opskummede mælk.
- 5 Drys chokoladepulver på før servering.

### Kaffe latte

1/2 espresso

1/2 varm, opskummet mælk

- 1 Tilbered kaffen i henhold til vejledningen, "Sådan laver du perfekt espressokaffe".
- 2 Fyld den rustfri stål-mælkekande med den ønskede mængde mælk. Placer den på varmepladen, og tænd for strømmen. Det tager ca. 5-7 minutter at opvarme mælken til en passende temperatur.
- 3 Mælken opskummes ved at løfte mælkekanden op til mælkeopskumningsbladet. Det bør sikres, at bladet placeres lige under mælkens overflade. Tryk herefter på mælkeopskumningsknappen. Det tager ca. 30-60 sekunder at opskumme mælken.
- 4 Hæld kaffen i et højt glas, og fyld derefter den opskummede mælk i.

### Moccacino

1/3 espresso

1/3 varm, opskummet mælk

1/3 varm chokolade

- 1 Tilbered kaffen i henhold til vejledningen, "Sådan laver du perfekt espressokaffe".
- 2 Fyld den rustfri stål-mælkekande med den ønskede mængde mælk. Placer den på varmepladen, og tænd for strømmen. Det tager ca. 5-7 minutter at opvarme mælken til en passende temperatur.
- 3 Mælken opskummes ved at løfte mælkekanden op til mælkeopskumningsbladet. Det bør sikres, at bladet placeres lige under mælkens overflade. Tryk herefter på mælkeopskumningsknappen. Det tager ca. 30-60 sekunder at opskumme mælken.
- 4 Tilbered den varme chokolade i henhold til vejledningen.
- 5 Hæld kaffen, den varme mælk og varme chokolade i et højt glas, og server det.

### Irsk kaffe

Beregnet til to personer

40 ml piskefløde

2 tsk. sukker

Ca. 180 ml whisky

350 ml varm, stærk kaffe

- 1 Pisk fløden, indtil den er tyk. Afkøl den herefter.
- 2 Opvarm to glas beregnet til irsk kaffe med varmt vand, og fyld en tsk. sukker og ca. 90 ml irsk whisky i hvert glas.
- 3 Fordel kaffen i de to glas.
- 4 Skrab langsomt den afkølede flødeskum af skeens bagside og ned i glasset.
- 5 Undgå at røre rundt.

### Amaretto-kaffe

250 ml varm, stærk kaffe

2 spsk. piskefløde, eller pisket fløde

Ca. 90 ml Amaretto

Sukker efter behag

- 1 Bland kaffe og alkohol, og rør enten et par spiseskefulde piskefløde i eller en klump pisket fløde.
- 2 Drys chokoladepulver på før servering.

## TIPS OG GODE RÅD

### Rengøring og vedligeholdelse

#### Genfyldning

- 1 Sluk for kaffemaskinen, og lad den køle af i fem minutter.
- 2 Afmonter trykdækslet langsomt, og fyld koldt vand på.

#### Afkalkning

- Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at din kaffemaskine afkalkes regelmæssigt, f.eks. hver 2. til 3. måned. I områder med middelhårdt vand, bør den afkalkes hvert halve år.

- Hvis vandet løber igennem langsommere end normalt, er det et tegn på, at maskinen trænger til at blive afkalket.
- Vi anbefaler, at du benytter et flydende afkalkningsprodukt, der er specielt fremstillet til kaffemaskiner og plastickedler. Følg vejledningerne på flasken eller brevet, og køber kaffemaskinen igennem kun med vand tre gange, inden du laver kaffe.
- Brug ikke et afkalkningsmiddel til kedler, medmindre der står udtrykkeligt på pakken, at det er egnet til kaffemaskiner.

#### Rengøring

Træk kaffemaskinens stik ud af stikkontakten, afmonter langsomt trykdækslet, og lad maskinen køle af.

Nedsænk ikke kaffemaskinen i væske.

Skyl vandbeholderen af og til med koldt vand. Brug ikke en klud, da eventuelle rester eller fnug kan blive siddende og tilstoppe kaffemaskinen.

Vask mælkeopskumningsbladet, mælkeopskumningsdysen, drypbakkens metalplade til mælkeopskumningskanden, glaskanden, filteret og filterholderen i varm sæbevand. Skyl og tør alle dele grundigt. Sæt filter, filterholder, mælkeopskumningsbladet, mælkeopskumningsdysen på igen

Tør alle udvendige overflader af med en fugtig klud, og tør grundigt.

Brug aldrig skrappere rengøringsmidler eller skuremidler.

MÆLKEOPSKUMMERENS DELE (UNDTAGEN MÆLKEOPSKUMNINGSKANDEN) TÅLER MASKINVASK

## DIN 2-ÅRIGE GARANTI

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen til bagsiden af denne vejledning til fremtidig reference. Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr. Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal enheden returneres til den forretning, hvor den er købt, og ombyttes med en anden.

Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl på enheden efter 28 dage og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du ringe til Hjælpeinjen og opgive produktets modelnummer og serienummer eller skrive til Morphy Richards på adressen nedenfor.

Du bliver bedt om at returnere produktet (sikkert og forsvarligt emballeret) til nedenstående adresse sammen med en kopi af din kvittering. Den defekte enhed reparerer eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold af undtagelserne som beskrevet nedenfor (se undtagelserne). Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for den toårige garantiperiode, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være berettiget til den toårige garanti skal enheden have været brugt i overensstemmelse med producentens vejledninger. Kaffemaskiner skal for eksempel have været afkalket regelmæssigt.

## UNDTAGELSER

Det er ikke Morphy Richards ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

- 1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsættelig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug i modstrid med fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
- 2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.

- 3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
  - 4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
  - 5 Morphy Richards er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
  - 6 Plastfiltre til Morphy Richards-kedler og -kaffemaskiner er ikke omfattet af garantien.
- Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.



## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

När du använder en elektrisk hushållsapparat bör du följa nedanstående säkerhetsregler som egentligen bara är sunt förnuft.

Primärt finns risk för personskada och/eller dödsfall och sekundärt finns risk att hushållsapparaten skadas. Detta markeras i texten med följande två begrepp:

VIKTIGT! Fara för hushållsapparaten! Dessutom erbjuder vi följande säkerhetsråd.

**WARNING: Fara för person!**

## Placering

- Avlägsna allt förpackningsmaterial och behåll det för framtida bruk.
- Se till att bryggaren används på en stabil, plan yta.
- Använd inte kaffebryggaren utomhus eller i badrum.

- Placera inte bryggaren på en mycket polerad träyta eftersom det kan orsaka skador på ytan.
- Placera inte kaffebryggaren på eller nära en het yta såsom en värmeplatta eller spisplattor eller i närheten av en öppen låga.
- **VARNING: Placera inte kaffebryggaren på en metallbricka eller metallyta under användning.**

### Nätsladd

- Låt inte nätsladden hänga över kanten på arbetsytan där ett barn kan nå den.
- Låt inte sladden ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.
- Låt inte sladden ledas över en spis eller annat hett område som kan skada sladden.
- Nätsladden ska räcka från eluttaget till basenheten utan att anslutningarna sträcks ut.

### Personlig säkerhet

- Kontrollera att glaskannans lock sitter på plats innan du börjar hälla.
- Häll alltid upp hett kaffe långsamt och försiktigt utan att tippa glaskannan för fort.
- Fyll bara på upp till nivåmarkeringen på kannan.
- Använd inte glaskannan i mikrovågsugn.
- Värm inte upp mjölk flera gånger utan värm den bara när du ska använda den.
- Använd den medföljande kannan av rostfritt stål när du värmer mjölk.
- Fyll aldrig mjölkkanan över MAX-markeringen.
- Rör inga metalldelar förrän apparaten har svalnat.

### Barn

- Barn förstår inte att det kan vara farligt att använda elektriska hushållsapparater. Låt aldrig barn använda denna hushållsapparat.
- Den här apparaten ska inte användas av små barn eller av fysiskt svaga personer om de inte hålls under uppsikt av en ansvarig person som kan kontrollera att den används på ett säkert sätt.
- Små barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

### Produktsäkerhet

- Fyll aldrig på varmt eller hett vatten i vattentanken.
- Fyll inte på för mycket vatten i tanken.
- Om trycklocket tas bort under bryggningen kan det orsaka skållningsskador. Därför får du aldrig öppna eller ta bort trycklocket när maskinen är påslagen. Du måste ta bort trycklocket långsamt innan du låser upp filterhållaren. Följ alltid den här proceduren även när maskinen är avslagen och har svalnat.
- Glaskannan och filterhållaren blir heta när bryggaren används. Använd dem alltid med försiktighet.
- Se till att nätsladden inte nuddar vid bryggarens heta delar.
- Vira inte nätsladden runt apparaten när den är varm och ställ inte undan apparaten förrän den har svalnat helt.
- Ta inte bort filterhållaren när maskinen värmer vatten eller brygger kaffe. Stäng av maskinen och släpp först ut ångan genom att långsamt ta bort trycklocket.

### Behandling av brännskador

- Spola omedelbart kallt vatten över det utsatta området. Slösa inte tid på att ta av kläder först; uppsök läkare omedelbart.

### Övriga säkerhetsföreskrifter

- Dra ur kaffebryggarens kontakt ur eluttaget när du fyller på eller rengör den eller när den inte används.
- När du vill koppla ifrån apparaten trycker du på avstängningsknappen och drar ur kontakten från vägguttaget.
- Se till att bryggarens utsida alltid är ren och torr.
- Vidrör inte de heta ytorna. Använd alltid handtagen eller rattarna.
- Sänk inte ned kaffebryggaren i vatten och håll alltid de elektriska anslutningarna torra.
- Använd inte en hushållsapparat med skadad sladd eller kontakt, och ej heller en apparat med tekniskt fel eller en apparat som har skadats på något sätt. Ring hjälplinjen för att få råd om undersökning och reparation.
- Om några andra tillbehör eller redskap än de som rekommenderas eller säljs av Morphy Richards används, finns risk för brand, elektriska stötar eller personsador.
- Använd inte kaffebryggaren för något annat än vad den är avsedd för.
- Lämna inte apparaten utan tillsyn när bryggning pågår.

### ELEKTRISKA KRAV

Kontrollera att den spänning som ges på hushållsapparaten märkplåt motsvarar ditt hus elförsörjning som måste vara växelström.

Om eluttagen i ditt hem inte passar för den kontakt som medföljer denna hushållsapparat ska den felaktiga kontakten avlägsnas och ersättas med en lämplig kontakt.

**VARNING: Om den kontakt som avlägsnas från huvudsladden går sönder, måste den förstöras eftersom en kontakt med utsatt flexibel sladd är farlig om den kommer i kontakt med ett strömfört uttag.**

Om säkringen i kontakten på 13 ampere behöver bytas ut måste en BS1362-säkring på 13 ampere installeras.

### FÅ UT DET MESTA AV DIN NYA KAFFEBRYGGARE ...

#### Säkerheten främst

Var försiktig när du handskas med varmt vatten, kaffe eller ånga.

#### Skölj ur apparaten med vatten innan du använder den.

Det är viktigt att skölja kaffebryggaren med vatten för att rengöra den. Du kan även köra igenom vatten i maskinen för att värma den.

#### Avkalka enligt vad som är lämpligt för vattenhården där du vistas

Det är viktigt att avkalka eftersom kaffebryggarens effektivitet kan minska på grund av kalkavlagringar och andra avlagringar i vattnet.

### Delar

- 1 Trycklock
- 2 Vattentank
- 3 Styrkereglage
- 4 Filter
- 5 Filterfästklämma
- 6 Filterhållare
- 7 Droppbricka plåt
- 8 Droppbricka
- 9 Varmvattenutsläpp
- 10 På/Av-knapp med ström- och klarlampa
- 11 Mjölkskummarens värmeplatta på/av-knapp med indikator
- 12 Glaskaffekanna med lock
- 13 Kannans lock
- 14 Mätsked/press
- 15 Mjölkskumningskanna
- 16 Mjölkskumberedare
- 17 Mjölkskumningens på/av-knapp
- 18 Ångrör
- 19 Mjölkskummarens värmeplatta



## ANVÄNDA APPARATEN

### Före användning

Ta ur kaffebryggaren ur lådan och ta bort förpackningsmaterialet.

Innan du använder bryggaren första gången rengör du den noggrant genom att köra den två eller tre gånger med maximal volym rent vatten (6 koppar) men utan kaffe.

Diska maskinens borttagbara delar i varmt vatten med diskmedel.

### Göra espresso

- 1 Skruva loss trycklocket genom att vrida det moturs.
- 2 Använd glaskannan när du ska fylla på vattentanken så att du får rätt mängd vatten. Kannan är märkt med vattennivån för 2 koppar (min.), 4 koppar och 6 koppar (max.).  
  
Stäng alltid av maskinen och dra ur sladden när du ska fylla på vattentanken. Fyll alltid på rätt anpassad vattenmängd eftersom maskinen alltid använder hela vattenmängden i tanken.
- 3 Stäng trycklocket genom att vrida det medurs.
- 4 Sätt i det diskbara metallfiltret i filterhållaren och fyll på önskad mängd kaffe i filtret med den medföljande mätskeden. Märken på filtrets insida visar nivåerna för 2, 4 och 6 koppar. Tryck ner kaffet lätt. Ta bort överflödigt kaffe från filtrets kant.

- 5 Sätt dit filterhållaren under vattenöppningen, tryck det uppåt och vrid åt höger till låst läge för att fästa det i kaffebryggaren **A**.

Obs: Tryck åt höger för att låsa filtret i läge.

- 6 Bryggaren har ett styrkereglage så att du kan välja styrkegrad mellan svagt och starkt. Ställ in styrkegraden mitt emellan LIGHT (svagt) och STRONG (starkt) för mellanstarkt kaffe.

- 7 Placera glaskannan med locket på droppbrickan, rakt under filterhållarens pip och se till att kannans handtag är riktat utåt från enheten.
- 8 Koppla in espressobryggaren i ett eluttag och ställ in knappen av/på till på. Den orange lampan tänds för att visa att bryggaren är på.
- 9 Kaffe börjar rinna från filterhållarens pip efter 2 till 3 minuter. Vänta tills allt vatten från tanken har runnit ner i glaskannan och den gröna lampan lyser.
- 10 När filtreringen är färdig stänger du av bryggaren, tar bort kannan och häller upp kaffet.

**VARNING: Kaffebryggaren och värmeplattorna blir varma vid användningen och håller sig varma en stund efter att du har slagit av apparaten.**

- 11 Koppla ur maskinen och låt den svalna. **Ta långsamt bort trycklocket.**
- 12 När du ska ta bort kaffesumpen tar du bort filterhållaren genom att vrida handtaget åt vänster tills filterhållaren lossnar. Fäll fästklämman så att filtret lossnar. Vänd filtret upp och ned och knacka ur sumpen. Fäll tillbaka fästklämman längs handtaget inför nästa användning.

Obs: På grund av den mängd ånga som bildas kommer mängden kaffe som bryggs att vara något mindre än den vattenmängd som fylls på i tanken. Detta har vi räknat med i de mängder som anges.

### Brygga cappuccino

Förbered maskinen enligt anvisningarna i avsnittet "Brygga kaffe". Använd glaskannan för att mäta den vattenmängd som behövs.

### Skumma mjölk

Vi rekommenderar att du börjar värma mjölken samtidigt som du börjar göra kaffe eller några minuter innan du gör kaffe för att se till att mjölken är varm.

- 1 Fyll på önskad mängd mjölk i den rostfria kannan. Fyll inte på över maxnivån eller under mininivån.
- 2 Placera kannan på värmeplattan och slå på den **B**.  
  
OBSERVERA: Du kan slå på värmeplattan samtidigt som du slår på bryggarens på/av-knapp. Det tar cirka 5-7 minuter för mjölken att nå perfekt skumningstemperatur.
- 3 Lyft upp kannan till mjölkskumningsbladet **C**. Lyft upp kannan så att bladet hamnar precis under ytan i kannan för maximal skumeffekt. Håll kannan i det här läget i 30-60 sekunder.

**VARNING: Tänk på att mjölken är het.**

- 4 Placera mjölkkanan på värmeplattan för att värma upp mjölken och behålla skummet.  
  
OBSERVERA: Kannan kan stå på plattan tills kaffet är färdigbryggt, men var försiktig så att du inte bränner mjölken/skummet.
- 5 Häll upp kaffet i koppar och håll sedan försiktigt över mjölken eller sleva helst upp den med sked och toppa med lite kakaopulver så får du en perfekt cappuccino.
- 6 Stäng av mjölkskummarens värmeplatta med på/av-knappen.

**VARNING: Det tar en stund innan den rostfria kannan och värmeplattan svalnar.**

### Rengör

Du kan torka av mjölkskumningsbladet när det sitter på maskinen eller så kan du enkelt skruva loss det och göra rent det. Diska noggrant i varmt vatten och diskmedel.

Om du vill göra rent kannan snabbt efter användningen fyller du den med varmt vatten och kör skummaren i 30-50 sekunder. Upprepa två gånger.

Om mjölken har stått länge tar du bort bladet och låter det ligga i varmt vatten med diskmedel i 2-5 minuter innan du sköljer det.

- 1 Ta bort skummarens kåpa direkt efter användningen och skölj i varmt vatten **D**. Vi rekommenderar att du rengör bladet omedelbart efter användning eftersom det kan vara svårt att få bort intorkad mjölk.

Du kan torka av bladet direkt på maskinen.

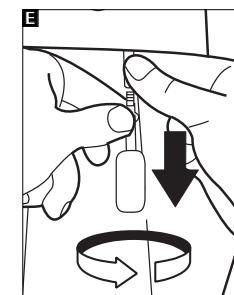
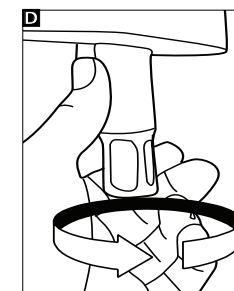
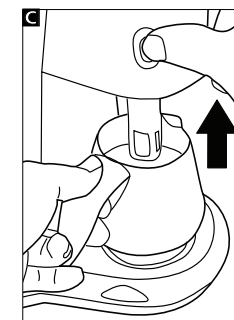
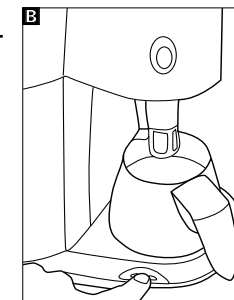
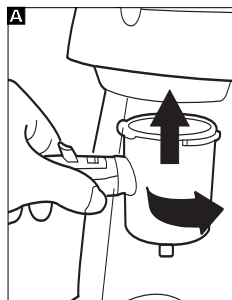
- 2 Om du behöver rengöra mer kan du ta bort propellern och axeln. Sätt tillbaka skumningsbladet i fästhållet i apparaten och skruva fast det igen **E**.

OBSERVERA: Om du tar bort bladet måste du se till att dra åt det ordentligt igen eftersom skummaren inte fungerar som den ska annars.

- 3 Det kan skvätta ut mjölk som hamnar på undersidan av skumningsenheten. Slå av apparaten och torka rent med en fuktad trasa.

**VARNING: SKUMMAREN FUNGERAR BARA SOM DEN SKA NÄR KÅPAN SÄTTS PÅ PLATS PÅ RÄTT SÄTT.**

**ANVÄND INTE SKUMMAREN I TORRT SKICK OCH SÄNK INTE NER DEN I VÄTSKA UNDER LÄNGRE PERIODER**



## RECEPT

### Cappuccino

1/3 espresso

1/3 varm mjölk

1/3 varm skummad mjölk

Chokladpulver som topping

- 1 Gör kaffe enligt anvisningarna "Göra en perfekt espresso".
- 2 Fyll den rostfria kannan med önskad mängd mjölk, ställ den på värmeplattan och slå på plattan. Det tar cirka 5-7 minuter för mjölken att få rätt temperatur.
- 3 Skumma mjölken genom att lyfta upp mjölkkanan till skumbladet och se till att bladet är precis under mjölkens yta och tryck därefter på skumningsknappen. Det tar cirka 30-60 sekunder att skumma mjölken.
- 4 Fyll på kaffe och varm mjölk i en cappuccino-kopp och ös i skummad mjölk med en sked.
- 5 Strö över chokladpulver.

### Caffe Latte

1/2 espresso

1/2 varm skummad mjölk

- 1 Gör kaffe enligt anvisningarna "Göra en perfekt espresso".
- 2 Fyll den rostfria kannan med önskad mängd mjölk, ställ den på värmeplattan och slå på plattan. Det tar cirka 5-7 minuter för mjölken att få rätt temperatur.
- 3 Skumma mjölken genom att lyfta upp mjölkkanan till skumbladet och se till att bladet är precis under mjölkens yta och tryck därefter på skumningsknappen. Det tar cirka 30-60 sekunder att skumma mjölken.
- 4 Häll upp kaffet i ett högt glas och toppa med den skummade mjölken.

### Moccacino

1/3 espresso

1/3 varm skummad mjölk

1/3 varm choklad

- 1 Gör kaffe enligt anvisningarna "Göra en perfekt espresso".
- 2 Fyll den rostfria kannan med önskad mängd mjölk, ställ den på värmeplattan och slå på plattan. Det tar cirka 5-7 minuter för mjölken att få rätt temperatur.
- 3 Skumma mjölken genom att lyfta upp mjölkkanan till skumbladet och se till att bladet är precis under mjölkens yta och tryck därefter på skumningsknappen. Det tar cirka 30-60 sekunder att skumma mjölken.
- 4 Gör varm choklad enligt anvisningarna.
- 5 Häll upp kaffe, varm mjölk och varm choklad i ett högt glas och servera.

### Irish coffee

För 2 personer

40 ml vispgrädd

2 tsk socker

4 shots irländsk whisky

350 ml varmt starkt kaffe

- 1 Vispa grädden tjock och ställ den kallt.
- 2 Värm 2 Irish coffee-glas med varmt vatten och lägg i en tesked socker och 2 shots irländsk whisky i varje glas.
- 3 Fördela kaffet i glaset.
- 4 Häll långsamt den kalla grädden över skedens baksida.
- 5 Rör inte.

### Amaretto-kaffe

250 ml varmt starkt kaffe

2 matskedar vispgrädd

2 shots Amaretto

Socker efter smak

- 1 Rör ihop kaffet och spriten med några matskedar grädd eller toppa med en klick vispad grädd.
- 2 Strö över riven choklad och servera.

## TRICKS OCH TIPS

### Rengöring och underhåll

#### Påfyllning

- 1 Koppla ur kaffebyggaren och låt den svalna 5 minuter.
- 2 Ta bort trycklocket långsamt och fyll med kallt vatten.

#### Avkalkning

- Om du bor i ett område med hårt vatten rekommenderar vi att du avkalkar bryggaren med jämna mellanrum, t.ex. varannan eller var tredje månad. I områden med medelhårt vatten bör du avkalka två gånger om året.
- Om vattnet tar lång tid på sig att rinna genom bryggaren är det ett tecken på att man måste avkalka.
- Vi rekommenderar att du använder en märkesavkalkare som är specialanpassad för kaffebyggare och vattenkokare av plast. Följ anvisningarna på flaskan eller påsen och kör sedan igenom bryggaren med vatten tre gånger innan du gör kaffe.
- Använd inte avkalkningsmedel för vattenkokare om det inte står uttryckligen på förpackningen att det även passar till kaffebyggare.

#### Rengöring

Koppla ur bryggaren, ta långsamt bort trycklocket och låt maskinen svalna.

Sänk inte ner kaffebyggaren i vätska.

Skölj vattentanken med vatten då och då. Använd inte en trasa eftersom det kan bli kvar ludd som kan orsaka stopp i kaffebyggaren.

Diska mjölkskummarbladet, mjölkskumberedaren, mjölkskummarkannen, droppbrickans plåt, droppbrickan, glaskannen, filtret och filterhållaren i varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka alla delar noggrant. Sätt tillbaka filtret, filterhållaren, skumningsbladet och mjölkskumberedaren

Torka alla ytor med en fuktad trasa och torka noggrant.

Använd aldrig frätande eller slipande rengöringsmedel.

ALLA MJÖLSKUMMARENS DELAR (FÖRUTOM KANNAN ) KAN MASKINDISKAS

## DIN TVÅRIGA GARANTI

Det är viktigt att du behåller kvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på baksidan av detta dokument för framtida referens. Uppge följande information om det uppstår fel i produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas var för sig innan de levereras från fabriken. Om någon hushållsapparat mot förmodan skulle visa sig vara felbehäftad inom 28 dagar från inköpsdatumet ska den returneras till inköpsstället för utbyte.

Om felet uppstår efter 28 dagar och inom 24 månader från ursprungligt inköpsdatum ska du kontakta hjälplinjenumeret och uppge det modell- och serienummer som finns på produkten, eller skriva till Morphy Richards på nedanstående adress. Du ombeds sedan skicka produkten (säkert och lämpligt förpackad) till adressen nedan, tillsammans med en kopia av inköpsbeviset. Med förbehåll för de undantag som beskrivs nedan (se Undantag), repareras hushållsapparaten eller så byts den ut och skickas vanligtvis inom sju (7) arbetsdagar från mottagande. Om denna artikel av någon anledning byts ut under den tvååriga garantiperioden beräknas garantin på den nya artikeln från ursprungligt inköpsdatum. Det är därför mycket viktigt att du behåller

ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura som visar datumet för det ursprungliga inköpet.

Apparaten måste ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar för att den tvååriga garantin ska gälla. Exempelvis måste kaffebryggare regelbundet ha avkalkats.

## UNDANTAG

Morphy Richards ska inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin om:

- 1 Felet har orsakats av eller kan tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försumlig användning eller att produkten inte har använts i enlighet med tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller skada som uppkommit under transport.
  - 2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
  - 3 Andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare) har försökt utföra reparationer.
  - 4 Hushållsapparaten har använts för uthyrningssyften eller för annan användning än hushållsanvändning.
  - 5 Morphy Richards inte är ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete, under garantin.
  - 6 Inga plastfilter för Morphy Richards vattenkokare och kaffebryggare omfattas av garantin.
- Denna garanti ger inte några andra rättigheter än dem som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på efterföljande förlust eller följdskada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.

PL

## ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Po pierwsze, istnieje ryzyko obrażeń ciała lub śmierci, po drugie - ryzyko uszkodzenia urządzenia. Stopnie ryzyka oznaczono w instrukcji obsługi w następujący sposób:

**WAŻNE:** Ryzyko uszkodzenia urządzenia! Poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

**OSTRZEŻENIE: Zagrożenie zdrowia i życia osób!**

### Lokalizacja

- Usuń wszystkie elementy opakowania i zachowaj je do użytku w przyszłości.
- Upewnij się, że ekspres do kawy stoi na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Nie używaj ekspresu do kawy na zewnątrz pomieszczeń lub w łazience.
- Nie stawiaj ekspresu do kawy na powierzchniach drewnianych o wysokim połysku, gdyż mogą one zostać uszkodzone.
- Nie stawiaj ekspresu do kawy na lub w pobliżu gorących powierzchni, takich jak płyty gazowe czy elementy promienników ciepła, ani w pobliżu otwartego ognia.
- **OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z ekspresu, nie stawiaj go na metalowej tacy lub innej powierzchni tego typu.**

### Przewód zasilający

- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z blatu, gdzie byłby w zasięgu dziecka.

- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdkiem a stołem.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający leżał na kuchence ani innych gorących powierzchniach, gdzie mógłby ulec uszkodzeniu.
- Po podłączeniu do gniazdka sieciowego przewód zasilający nie powinien być naprężony.

### Bezpieczeństwo osób

- Przed nalewaniem upewnij się, że pokrywka szklanego dzbanka jest właściwie umieszczona na swoim miejscu.
- Pamiętaj, aby ostrożnie i powoli nalewać gorącą kawę, nie przechylając zbyt szybko dzbanka.
- Nie napełniaj dzbanka powyżej maksymalnego punktu na wskaźniku poziomu wody w dzbanku.
- Nie używaj dzbanka szklanego w kuchenke mikrofalowej..
- Mleko nie powinno być odgrzewane. Podgrzewaj je tylko wtedy, gdy jest to konieczne.
- Do podgrzewania mleka należy używać dzbanka ze stali nierdzewnej dołączonego do zestawu.
- Nie napełniaj dzbanka na mleko ponad dopuszczalną pojemność zaznaczoną na dzbanku (oznaczenie MAX).
- Nie dotykaj metalowych części urządzenia do momentu, aż ekspres wystygnie.

### Dzieci

- Dzieci nie rozumieją zagrożeń związanych z obsługą urządzeń elektrycznych. Bezwzględnie nie wolno pozwalać dzieciom korzystać z tego urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne o ile nie przebywają pod odpowiednim

nadzorem osoby odpowiedzialnej, która zapewni bezpieczne użytkowanie tego urządzenia przez takie osoby.

- Małe dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.

### Bezpieczeństwo urządzenia

- Nigdy nie napełniaj zbiornika na wodę ciepłą ani gorącą wodą.
- Nie napełniaj nadmiernie zbiornika na wodę.
- Usunięcie pokrywki zabezpieczającej pomiędzy cyklami parzenia może doprowadzić do poparzeń, dlatego nie wolno otwierać ani usuwać pokrywki podczas gdy urządzenie jest włączone. Pokrywkę zabezpieczającą należy ostrożnie wyjąć przed odblokowaniem uchwytu filtra. Tej procedury należy przestrzegać, nawet jeśli urządzenie ostygło i jest wyłączone.
- Podczas użytkowania ekspresu, szklany dzbanek oraz uchwyt filtra nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zawsze obchodzić się z nimi ostrożnie.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka gorących części urządzenia.
- Nie owijaj przewodu zasilającego wokół gorącego urządzenia ani nie odkładaj urządzenia w miejsce przechowywania przed jego całkowitym ostygnięciem.
- Nie usuwaj uchwytu filtra, gdy urządzenie wytwarza gorącą wodę lub kawę. Należy uprzednio wyłączyć urządzenie i zwolnić parę, powoli wyjmując pokrywkę zabezpieczającą.

### Pierwsza pomoc przy oparzeniach

- Natychmiast umieść poparzone miejsce pod zimną, bieżącą wodą. Nie próbuj zdejmować ubrania, zadzwoń szybko po pomoc medyczną.

S

PL

## Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Podczas napełniania, czyszczenia oraz gdy ekspres do kawy nie jest używany, odłącz go od gniazdka sieciowego.
- Odłączając urządzenie od zasilania, wszystkie przełączniki ustaw w pozycji wyłączonej („off”), a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Powierzchnie i elementy zewnętrzne urządzenia powinny być zawsze czyste.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj uchwytów i galek.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie i zawsze upewnij się, że połączenia elektryczne (wtyczki, gniazdka, przewody) są suche.
- Nie używaj urządzenia, które ma uszkodzony przewód zasilający, wcześniej działało niewłaściwie lub zostało w jakikolwiek inny sposób uszkodzone. Pod numerem infolinii można uzyskać dodatkowe porady dotyczące urządzenia i jego ewentualnej naprawy.
- Używanie przystawek lub narzędzi nie zatwierdzonych do użytku i nie sprzedawanych przez firmę Morphy Richards może wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem czy inne obrażenia ciała.
- Nie używaj ekspresu do kawy do innych celów niż te, do których został zaprojektowany.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

## WYMOGI ELEKTRYCZNE

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku sieciowym doprowadzającym prąd zmienny.

Jeżeli wtyczka urządzenia nie pasuje do gniazdek sieciowych w danym miejscu użytkowania urządzenia, należy wymienić wtyczkę na inną.

**OSTRZEŻENIE: W przypadku wyrwania i uszkodzenia wtyczki, należy ją zniszczyć, podobnie jak w przypadku wtyczki z nieizolowanym przewodem zasilającym – istnieje ryzyko pożaru i porażenia prądem w przypadku podłączenia do gniazdka sieciowego.**

W przypadku konieczności wymiany bezpiecznika 13 A we wtyczce, należy go wymienić na bezpiecznik 13 A o oznaczeniu BS1362.

## JAK NAJLEPIEJ WYKORZYSTAĆ ZALETY TWOJEGO NOWEGO EKSPRESU DO KAWY...

### Przed wszystkim bezpieczeństwo

Podczas stosowania gorącej wody, kawy lub pary należy zachować ostrożność.

**Przed pierwszym użyciem, ekspres należy uruchomić z zastosowaniem samej wody**  
Uruchomienie ekspresu z zastosowaniem samej wody jest bardzo ważne, ponieważ pozwala na przepłukanie urządzenia. Możesz także przepłukać urządzenie wodą w celu podgrzania ekspresu.

### Usuwać kamień stosownie do twardości wody występującej na danym obszarze

Usuwanie kamienia jest bardzo ważne, gdyż osady wapienne i inne zanieczyszczenia zawarte w wodzie mogą mieć istotny wpływ na wydajność ekspresu do kawy.

## Funkcje

- 1 Pokrywka zabezpieczająca
- 2 Zbiornik na wodę
- 3 Regulator stężenia
- 4 Filtr
- 5 Zatrzask przytrzymujący filtr
- 6 Uchwyt filtra
- 7 Metalowy ociekacz
- 8 Tacka ociekacza
- 9 Wylot gorącej wody
- 10 Przełącznik wł./wył. z kontrolkami zasilania oraz gotowości
- 11 Przełącznik wł./wył. płyty grzewczej do mleka z kontrolką
- 12 Szklanym dzbanek z pokrywką
- 13 Pokrywka dzbanka
- 14 Łyżeczka z miarką/ubijak
- 15 Dzbanek na piankę
- 16 Nasadka do pianki
- 17 Przycisk wł./wył. wytwarzania pianki
- 18 Wylot rurki pary
- 19 Płyta grzewcza do mleka

## OBSŁUGA URZĄDZENIA

### Przed użyciem

Wyjmij ekspres do kawy z pudełka i usuń opakowanie.

Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, należy dokładnie je wyczyścić, uruchamiając ekspres dwa lub trzy razy przy użyciu maksymalnej ilości świeżej wody (6 kubków), bez użycia kawy.

Elementy odłączalne należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła.

### Przygotowywanie kawy espresso

- 1 Zdejmij pokrywkę zabezpieczającą, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- 2 Napełniając zbiornik na wodę, korzystaj ze szklanego dzbanka, aby odmierzyć odpowiednią ilość wody. Dzbanek oznaczono trzema poziomami wody – 2 filiżanki (minimum), 4 filiżanki oraz 6 filiżanek (maksimum).

Przed napełnieniem zbiornika na wodę należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je z zasilania. Należy dopilnować, aby w zbiorniku znajdowała się odpowiednia ilość wody, ponieważ urządzenie zawsze zużywa całą wodę.

- 3 Załóż pokrywkę zabezpieczającą obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 4 Umieść zmywalny filtr metalowy w uchwycie, a następnie dodaj odpowiednią ilość kawy do filtra, używając w tym celu łyżeczki z miarką dołączonej do zestawu. Specjalne oznaczenia wewnątrz filtra pokazują odpowiednio poziomy dla 2, 4 i 6 filiżanek kawy. Delikatnie ugnieć kawę. Usuń nadmiar kawy z brzegu filtra.
- 5 Umieść uchwyt filtra poniżej wylotu wody, popchnij go w górę i obróć w prawo, tak aby znalazł się w pozycji zablokowanej **A**.

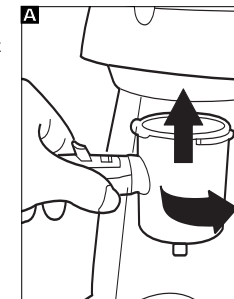
Uwaga: Filtr należy przekręcić mocno, aby znalazł się we właściwej pozycji.

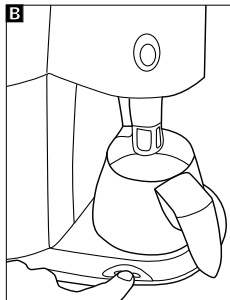
- 6 Twój ekspres do kawy wyposażono w regulator stężenia, który pozwala na przygotowanie kawy SŁABEJ lub MOCNEJ. Aby przygotować kawę ŚREDNIA, ustaw regulator pomiędzy ustawieniem SŁABA (LIGHT) i MOCNA (STRONG).
- 7 Umieść szklany dzbanek z pokrywką na tacce ociekacza bezpośrednio pod otworem wylotowym uchwytu filtra, sprawdzając, czy uchwyt dzbanka jest skierowany na zewnątrz urządzenia.
- 8 Podłącz ekspres do gniazdka sieciowego i umieść przełącznik wł./wył. w pozycji wł. („on”). Zaświeci się pomarańczowa kontrolka informująca o pracy ekspresu do kawy.

- 9 Kawa zacznie wypływać z otworu wylotowego uchwytu filtra po ok. 2 – 3 minutach. Zaczekaj dopóki woda ze zbiornika nie przepłynie do szklanego dzbanka; wówczas zaświeci się zielona kontrolka.

- 10 Gdy filtrowanie zakończy się, wyłącz ekspres do kawy, wyjmij szklany dzbanek i rozlej kawę do filiżanek.

**OSTRZEŻENIE: Ekspres do kawy oraz płyty grzewcze są gorące i takie pozostaną przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia.**





- 11** Wyłącz urządzenie z zasilania i pozostaw do ochłodzenia.  
**Ostrożnie wyjmij pokrywkę zabezpieczającą.**
- 12** Aby usunąć zużyte ziarna kawy, wyjmij uchwyt filtra obracając rączkę w lewo, aż do zwolnienia filtra. Przesuń zatrzask przytrzymujący filtr tak, aby trzymał filtr. Obróć filtr do góry nogami i usuń zużyte ziarna kawy. Przed następnym użyciem ekspresu, przesuń zatrzask przytrzymujący filtr wzdłuż rączki.

Uwaga: Z powodu ulatniania się pary wodnej podczas procesu parzenia, ilość wytworzonej kawy będzie mniejsza niż ilość wlanej wody. Jest to uwzględnione w ilości wlewanej wody.

### Przygotowanie cappuccino

Przygotuj urządzenie zgodnie z częścią „Parzenie kawy”. Za pomocą szklanego dzbanka odmierz odpowiednią ilość wody.

### Pianka z mleka

Aby mleko było ciepłe, zaleca się rozpoczęcie podgrzewania mleka w tym samym czasie co parzenie kawy lub kilka minut przed parzeniem.

- 1** Napełnij dzbanek do mleka ze stali nierdzewnej odpowiednią ilością mleka. Nie przekraczaj maksymalnego poziomu mleka ani nie wlewaj ilości mniejszej, niż poziom minimalny.
- 2** Umieść dzbanek na płycie grzewczej i włącz ją **[E]**.

UWAGA: Można włączyć płytę grzewczą w tym samym czasie, co ekspres. Podgrzanie mleka do optymalnej do wytworzenia pianki temperatury trwa ok 5– 7 minut.

- 3** Unieś dzbanek z mlekiem w kierunku nasadki do pianki **[C]**. Unieś dzbanek w taki sposób, aby końcówka osłony znalazła się tuż pod powierzchnią mleka - pozwoli to na wytworzenie maksymalnej ilości pianki. Utrzymaj dzbanek z mlekiem w tej pozycji przez 30 – 60 sekund.

**OSTRZEŻENIE: Zachowaj szczególną ostrożność, gdyż mleko jest gorące.**

- 4** Umieść dzbanek z mlekiem na płycie grzewczej, aby ponownie podgrzać mleko i zachować odpowiednią jakość pianki.

UWAGA: Dzbaneł można pozostawić na płycie grzewczej dopóki kawa nie zostanie zaparzona; należy jednak uważać, aby nie przypalić mleka/pianki.

- 5** Napełnij filiżanki kawą i delikatnie nalej lub najlepiej nałóż łyżeczką mleko do kawy, a następnie posyp sproszkowaną czekoladą, aby uzyskać doskonałe cappuccino.
- 6** Wyłącz płytę grzewczą do mleka, naciskając przycisk wł./wyt.

**OSTRZEŻENIE: po wyłączeniu zarówno dzbanek ze stali nierdzewnej, jak i płyta grzewcza pozostaną gorące przez jakiś czas.**

### Czyszczenie

Końcówkę nasadki do pianki można czyścić, gdy jest podłączona do urządzenia lub można ją odkręcić dla łatwiejszego czyszczenia. Umyj końcówkę w gorącej wodzie z mydłem.

Dla łatwego czyszczenia natychmiast po użyciu, napełnij dzbanek do mleka gorącą wodą, a następnie użyj nasadki do pianki przez 30 – 50 sekund; powtórz ten proces 2 razy.

Jeśli mleko pozostawało przez dłuższy czas w urządzeniu, można wyjąć osłonę oraz końcówkę nasadki do pianki i moczyć je w gorącej wodzie z dodatkiem mydła przez 2 – 5 minut, a następnie wypłukać.

- 1** Usuń osłonę bezpośrednio po użyciu i wypłukaj w letniej wodzie **[D]**. Ponieważ zaschnięte mleko trudno jest usunąć z końcówki nasadki, zalecamy umyć jej zaraz po użyciu.

Końcówkę nasadki do pianki można czyścić, gdy jest podłączona do urządzenia.

- 2** Jeśli konieczne jest dokładniejsze czyszczenie, usuń napęd oraz wałek. Aby założyć końcówkę nasadki z powrotem na swoim miejscu, umieść trzon nasadki w otworze montażowym urządzenia i wkręć ją do końca **[E]**.

UWAGA: Po usunięciu końcówki nasadki, upewnij się, czy została ona dokładnie założona, w przeciwnym razie nasadka nie będzie działać prawidłowo.

- 3** Na spodzie urządzenia do wytwarzania pianki może pojawić się nieco rozlanego mleka. Wyłącz urządzenie i wytrzyj zachlapano miejsce do czysta przy pomocy wilgotnej szmatki.

**UWAGA: NASADKA DO PIANKI DZIAŁA PRAWIDŁOWO TYLKO GDY JEJ OSŁONA ZOSTAŁA WŁAŚCIWIE ZAŁOŻONA.**

**NIE WOLNO UŻYWAĆ NASADKI DO PIANKI GDY JEST ONA SUCHA LUB ZANURZONA W PŁYNIE PRZEZ DŁUGI OKRES CZASU**

## PRZEPISY

### Cappuccino

1/3 kawy espresso

1/3 gorącego mleka

1/3 spienionego gorącego mleka

Sproszkowana czekolada do posypania

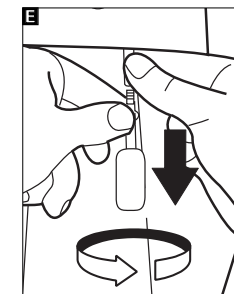
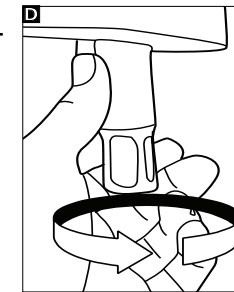
- 1** Przygotuj kawę zgodnie z instrukcjami „Przygotowywanie doskonałej kawy espresso”.
- 2** Napełnij dzbanek do mleka ze stali nierdzewnej odpowiednią ilością mleka umieść go na płycie grzewczej i włącz ją. Mleko podgrzeje się do odpowiedniej temperatury po ok. 5 – 7 minutach.
- 3** Przygotuj piankę unosząc dzbanek na mleko w kierunku nasadki do pianki, sprawdzając, czy końcówka nasadki znajduje się tuż pod powierzchnią mleka, a następnie naciśnij przycisk wytwarzania pianki. Pianka wytworzy się po ok 30 – 60 sekundach.
- 4** Napełnij filiżankę kawą i gorącym mlekiem, rozprowadź piankę na powierzchnię.
- 5** Posyp sproszkowaną czekoladą do podania.

### Cafe Latte

1/2 kawy espresso

1/2 spienionego gorącego mleka

- 1** Przygotuj kawę zgodnie z instrukcjami „Przygotowywanie doskonałej kawy espresso”.
- 2** Napełnij dzbanek do mleka ze stali nierdzewnej odpowiednią ilością mleka umieść go na płycie grzewczej i włącz ją. Mleko podgrzeje się do odpowiedniej temperatury po ok. 5 – 7 minutach.
- 3** Przygotuj piankę unosząc dzbanek na mleko w kierunku nasadki do pianki, sprawdzając, czy końcówka nasadki znajduje się tuż pod powierzchnią mleka, a następnie naciśnij przycisk wytwarzania pianki. Pianka wytworzy się po ok 30 – 60 sekundach.
- 4** Napełnij wysoką szklankę kawą, a następnie dolej spienionego mleka.



### Moccacino

1/3 kawy espresso

1/3 spienionego gorącego mleka

1/3 gorącej czekolady

- 1 Przygotuj kawę zgodnie z instrukcjami „Przygotowywanie doskonałej kawy espresso”.
- 2 Napełnij dzbanek do mleka ze stali nierdzewnej odpowiednią ilością mleka umieść go na płycie grzewczej i włącz ją. Mleko podgrzeje się do odpowiedniej temperatury po ok. 5 – 7 minutach.
- 3 Przygotuj piankę unosząc dzbanek na mleko w kierunku nasadki do pianki, sprawdzając, czy końcówka nasadki znajduje się tuż pod powierzchnią mleka, a następnie naciśnij przycisk wytwarzania pianki. Pianka wytworzy się po ok 30 – 60 sekundach.
- 4 Przygotuj gorącą czekoladę zgodnie z instrukcjami.
- 5 Napełnij wysoką szklaną kawą, gorącym mlekiem i czekoladą i podaj.

### Kawa po irlandzku

2 porcje

40 ml śmietanki 36%

2 łyżeczki cukru

4 miarki irlandzkiej whisky

350 ml gorącej, mocnej kawy

- 1 Ubij śmietanę do zgęstnienia, następnie schłodzić.
- 2 Napełnij 2 szklanki na kawę po irlandzku gorącą wodą, wsyp do każdej łyżeczkę cukru i dodaj 2 miarki irlandzkiej whisky.
- 3 Rozlej kawę do filiżanek.
- 4 Powoli rozlej ostudzoną śmietankę po odwrotnej części łyżeczki.
- 5 Nie mieszaj.

### Kawa Amaretto

250ml gorącej, mocnej kawy

2 łyżki śmietanki 30% lub 36%

2 miarki Amaretto

Cukier do smaku

- 1 Zmieszaj kawę oraz alkohol z dodatkiem kilku łyżek śmietanki lub rozproszoną ubitą śmietaną na powierzchni.
- 2 Posyp startą czekoladą i podaj.

## WSKAZÓWKI

### Czyszczenie i konserwacja

#### Ponowne napełnienie ekspresu do kawy

- 1 Wytłóż ekspres do kawy i pozostaw go do wystygnięcia przez 5 minut.
- 2 Usuń powoli pokrywkę zabezpieczającą i napełnij ekspres zimną wodą.

#### Usuwanie kamienia

- Jeżeli mieszkasz na obszarze, gdzie dostarczana jest twarda woda, zalecamy regularne odkamienianie ekspresu do kawy, np co 2 - 3 miesiące. W obszarach, gdzie woda nie jest taka twarda, usuwanie kamienia należy przeprowadzać co 6 miesięcy.
- Jeżeli woda przepływa przez filtr wolniej niż zwykle, jest to sygnał, aby przeprowadzić odkamienianie urządzenia.
- Zalecamy korzystanie z markowych płynów odkamieniających przeznaczonych specjalnie do stosowania w ekspresach do kawy i czajnikach elektrycznych z tworzywa sztucznego. Stosuj się do instrukcji znajdujących się na butelce lub saszetce, a następnie, przed parzeniem kawy, 3-krotnie uruchom ekspres z zastosowaniem wyłącznie wody.
- Nie stosuj odkamieniaczy do czajników elektrycznych, jeżeli na opakowaniu nie zostało wyraźnie zaznaczone, że produkt nadaje się do stosowania w ekspresach do kawy.

### Czyszczenie

Odłącz ekspres do kawy, powoli wyjmij pokrywkę zabezpieczającą i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Nie zanurzaj ekspresu do kawy w wodzie lub innych płynach.

Od czasu do czasu przepłukuj zbiornik na wodę zimną wodą. Nie używaj szmatek, gdyż pozostałości lub kłaczki materiału mogą zablokować przepływ wody w ekspresie do kawy.

Umyj końcówkę nasadki do pianki, nasadkę, metalowy ociekacz dzbanka na piankę, tackę ociekacza, szklany dzbanek, filtr oraz uchwyt filtra w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Dokładnie wypłucz i wysusz wszystkie części. Załóż filtr, uchwyt filtra, końcówkę nasadki do pianki oraz nasadkę.

Używając wlgotnej szmatki wyczyść wszystkie powierzchnie zewnętrzne, a następnie wysusz je.

Do czyszczenia nie wolno używać ściernych ani żrących środków czyszczących.

ELEMENTY URZĄDZENIA DO WYTWARZANIA PIANKI (ZA WYJĄTKIEM DZBANKA NA PIANKĘ) MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE DO NACZYJA

## WOJA DWULETNIĄ GWARANCJA

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-6), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych.

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceń producenta.

Morphy Richards nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji jeśli:

- 1 Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia lub jest wynikiem skoków napięcia czy też niewłaściwego transportu.
- 2 Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
- 3 Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby niewykwalifikowane, nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
- 4 Urządzenie było przedmiotem wypożyczenia lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
- 5 Firma Morphy Richards nie wykonuje żadnych czynności serwisowych w ramach niniejszej gwarancji.
- 6 Gwarancja nie obejmuje elementów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.

Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyrażone określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeń związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumentów użytkownika.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При пользовании любым электроприбором необходимо соблюдать элементарную осторожность.

Во-первых, неправильное использование может повлечь травму или смерть, а во-вторых, привести к повреждению устройства. Меры безопасности в данном руководстве подразделяются на следующие две категории:

**ВАЖНО:** Опасность повреждения устройства! Кроме этого, мы предлагаем дополнительные советы по мерам безопасности.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

### Размещение

- Снимите с устройства всю упаковку и сохраните ее для последующего применения.
- Убедитесь, что кофеварка располагается на прочной, плоской поверхности.
- Не пользуйтесь кофеваркой на улице или в ванной.
- Не устанавливайте кофеварку на хорошо отполированную поверхность, так как такая поверхность может быть повреждена.
- Не устанавливайте кофеварку на горячих поверхностях или рядом с ними, например, с электрической плиткой или вблизи открытого огня.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не ставьте кофеварку на металлический поднос или иную металлическую поверхность во время работы.**

### Сетевой провод

- Следите за тем, чтобы провод не свисал с края рабочей поверхности так, что до него мог бы дотронуться ребенок.

- Следите за тем, чтобы провод не проходил через открытое пространство, т. е. от низкорасположенной розетки к столу.
- Не допускайте того, чтобы шнур проходил над кухонной плитой или другими горячими поверхностями, которые могут повредить его.
- Сетевой провод должен быть подключен к розетке без натяжения.

### Безопасность пользователя

- Перед тем, как наливать кофе, убедитесь, что крышка стеклянной чашы хорошо закреплена.
- Наливайте кофе медленно и осторожно, не наклоняя стеклянную чашу слишком быстро.
- Не наливайте воды выше метки, нанесенной на чаше.
- Запрещается использовать стеклянную чашу в микроволновой печи.
- Молоко нельзя разогревать повторно, нагревайте его только при необходимости.
- При разогревании молока пользуйтесь прилагаемой чашей из нержавеющей стали.
- Не наполняйте чашу для молока выше отметки MAX.
- Не дотрагивайтесь до металлических частей, пока устройство не остыло.

### Дети

- Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при работе с электроприборами. Детям категорически запрещается пользоваться данным прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или инвалидами без надлежащего присмотра со

стороны ответственного лица с целью обеспечения безопасного использования прибора.

- Чтобы маленькие дети не играли с прибором, они должны находиться под присмотром взрослых.

### Меры безопасности

- Никогда не наполняйте емкость для воды теплой или горячей водой.
- Не переполняйте емкость для воды.
- Если в процессе приготовления кофе снять крышку, можно получить ожог, поэтому никогда не открывайте и не снимайте крышку, когда кофеварка включена. Перед снятием фильтра медленно открутите крышку. Этой процедуры следует придерживаться даже в случае, если кофеварка выключена и остыла.
- Во время использования кофеварки стеклянная чаша и держатель фильтра нагреваются. Всегда будьте осторожны при использовании.
- Убедитесь, что сетевой провод не касается горячих частей устройства.
- Не обматывайте сетевой провод вокруг горячих частей и не убирайте устройство на хранение, пока оно полностью не остынет.
- Во время приготовления горячей воды или кофе не снимайте держатель фильтра. Выключите кофеварку и сначала выпустите пар, медленно открутив крышку.

### При ошпаривании

- Немедленно подставьте пораженный участок под холодную воду. Снимите одежду с пораженного участка, быстро обратитесь за медицинской помощью.

### Другие меры предосторожности

- Когда вы наполняете, чистите или не используете кофеварку, отсоедините ее от источника тока.
- Для отключения устройства переведите все органы управления в положение “выкл.”, а затем вытащите вилку из розетки.
- Внешняя поверхность кофеварки должна всегда быть чистой и сухой.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Пользуйтесь только ручками и рукоятками.
- Не погружайте кофеварку в воду и всегда следите за тем, чтобы электрические соединения были сухими.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой. Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор. Свяжитесь с нами по номеру контактного телефона для получения консультации по проверке и ремонту изделия.
- Используйте только рекомендованные и продаваемые компанией Morphy Richards насадки и приспособления. Несоблюдение данного условия может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не используйте кофеварку для целей иных, чем те, для которых она предназначена.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.

### ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с электротехническими данными прибора соответствует характеристикам домашней электрической сети, которая должна быть сетью переменного тока.

Если вилка сетевого провода прибора не подходит к домашним электрическим розеткам, необходимо ее заменить вилкой соответствующего образца.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При повреждении снятой со шнура питания вилки ее необходимо уничтожить, поскольку вилка с оголенным проводом представляет опасность при ее подключении к находящейся под напряжением розетке.

При необходимости замены предохранителя в вилке на 13 А следует установить предохранитель BS1362 на 13 А.

## СОВЕТЫ ПО ОПТИМАЛЬНОЙ РАБОТЕ НОВОЙ КОФЕВАРКИ

**Безопасность прежде всего**  
Соблюдайте осторожность во избежание ожогов горячей водой, кофе или паром.

**Перед первым использованием промойте кофеварку водой**  
Необходимо сполоснуть кофеварку изнутри проточной водой. Можно также сполоснуть кофеварку горячей водой.

**В зависимости от жесткости используемой вами воды периодически удаляйте накипь из чайника**

Важно очищать кофеварку от накипи, так как накипь и другие примеси в употребляемой воде могут ухудшить производительность кофеварки.

## Составные части

- 1 Крышка
- 2 Резервуар для воды
- 3 Регулятор крепости кофе
- 4 Фильтр
- 5 Зажим фильтра
- 6 Держатель фильтра
- 7 Металлический поддон
- 8 Поддон для конденсата
- 9 Выход горячей воды
- 10 Переключатель "Вкл./Выкл." с индикаторами включения и готовности
- 11 Переключатель "Вкл./Выкл." платформы подогрева вспенивателя молока с индикатором
- 12 Стеклоянная чаша с крышкой
- 13 Крышка чаши
- 14 Мерная ложка/уплотнитель
- 15 Чаша для вспенивания молока
- 16 Насадка для вспенивания молока
- 17 Кнопка включения/выключения вспенивания молока
- 18 Сопло для выпуска пара
- 19 Платформа подогрева вспенивателя молока

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

### Прежде чем приступить к использованию прибора

Выньте кофеварку из коробки и удалите упаковку.

Перед первым применением кофеварки тщательно промойте ее, два или три раза нагрев максимальное количество воды (6 чашек), но без кофе.

Вымойте все съемные части в горячей мыльной воде.

### Приготовление кофе эспрессо

- 1 Открутите крышку, вращая ее против часовой стрелки.
- 2 При наполнении резервуара для воды используйте стеклянную чашу для отмеривания необходимого количества воды. На чашу нанесены следующие отметки: 2 чашки (минимум), 4 чашки и 6 чашек (максимум).

Перед наполнением резервуара для воды обязательно выключите кофеварку и выньте вилку из розетки. Следует внимательно отмерять количество воды, заливаемой в резервуар, поскольку кофеварка всегда использует всю воду.

- 3 Закройте крышку, вращая ее по часовой стрелке.
- 4 Установите моющийся металлический фильтр в держатель фильтра и, используя мерную ложку, засыпьте в фильтр требуемое количество кофе. Отметки на внутренней части фильтра показывают необходимое количество кофе для приготовления 2, 4 и 6 чашек напитка. Слегка утрамбуйте кофе. Удалите избыточное количество кофе с кромки фильтра.
- 5 Поднесите фильтр к нижней части выхода воды, нажмите вверх и поверните вправо, чтобы зафиксировать на кофеварке **A**.

Примечание: Нажмите вправо, чтобы надежно зафиксировать фильтр.

- 6 Кофеварка оснащена регулятором крепости напитка, который позволяет готовить LIGHT (слабый) или STRONG (крепкий) кофе. Для приготовления напитка СРЕДНЕЙ крепости, поместите регулятор в промежуточное положение между отметками LIGHT и STRONG.
- 7 Установите стеклянную чашу с крышкой на поддон и непосредственно под держатель фильтра. Убедитесь в том, что ручка чаши повернута в сторону от кофеварки.
- 8 Включите кофеварку в розетку и переведите переключатель в положение "ON" (Вкл.). Загорится оранжевая лампочка, показывая, что кофеварка работает.
- 9 Через 2-3 минуты через носик держателя фильтра начнет течь кофе. Подождите, пока вся вода из резервуара не перельется в чашу, и не загорится зеленый индикатор.

- 10 После завершения фильтрации выключите кофеварку, снимите с нее стеклянную чашу и разлейте кофе по чашкам.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Кофеварка и платформы для подогрева горячие и остаются горячими еще некоторое время после выключения.

- 11 Выключите кофеварку и дайте ей остыть. Медленно открутите крышку (находится под давлением).
- 12 Чтобы удалить кофейную гущу, снимите держатель фильтра, поворачивая ручку влево, пока держатель не выпадет вниз. Нажмите на зажим фильтра для удерживания фильтра. Переверните фильтр вверх дном и встряхните гущу. Перед следующим использованием возвратите зажим фильтра в исходное положение на ручке.

Примечание: Поскольку часть пара теряется, кофе получается меньше, чем залитой воды. Принимайте это обстоятельство во внимание, когда заливаете воду.

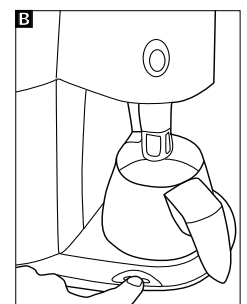
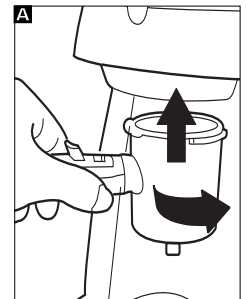
## Приготовление капучино

Подготовьте кофеварку, как описано в разделе "Приготовление кофе эспрессо". Для того чтобы отмерить нужное количество воды, используйте стеклянную чашу.

## Вспенивание молока

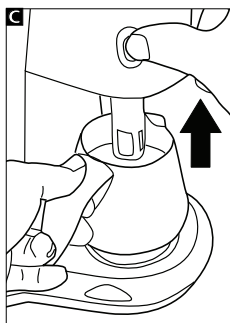
Рекомендуется начать подогревать молоко одновременно с приготовлением кофе, чтобы молоко было горячим.

- 1 Заполните чашу из нержавеющей стали необходимым количеством молока. Не превышайте максимального уровня и не допускайте, чтобы уровень был меньше минимального.
- 2 Поместите чашу на платформу для подогрева и включите выключатель **B**.



RU





**ПРИМЕЧАНИЕ:** Платформу для подогрева можно включать одновременно с переключателем для приготовления кофе. Понадобится приблизительно 5-7 минут для разогрева молока до оптимальной температуры вспенивания.

- 3 Поднесите чашу с молоком к насадке вспенивателя **C**. Поднимите чашу для молока так, чтобы колпак вспенивателя немного погрузился в молоко. Таким образом достигается максимальное количество пены. Удерживайте емкость с молоком в этом положении 30-60 секунд.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Будьте осторожны - молоко горячее.

- 4 Поместите чашу с молоком обратно на платформу для подогрева, чтобы разогреть молоко и сохранить качество пены.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чаша может оставаться на платформе до окончания приготовления кофе, но не допускайте пригорания молока/пены.

- 5 Перелейте кофе в чашки и осторожно налейте туда же, а лучше перелейте ложкой, молоко, после чего посыпьте небольшим количеством шоколадного порошка, чтобы получился настоящий капучино.

- 6 Выключите платформу подогрева вспенивателя молока, нажав на переключатель "Вкл./Выкл."

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** чаша из нержавеющей стали и платформа для подогрева будут горячими еще некоторое время после выключения.

### Чистка

Насадку вспенивателя молока можно протереть, не снимая с кофеварки, или выкрутить ее вместе с валом для облегчения чистки. Тщательно вымойте насадку в горячей мыльной воде.

Чтобы быстро вымыть чашу для молока сразу же после использования, наполните ее горячей водой и включите вспениватель на 30-50 секунд; повторите этот процесс дважды.

Если колпак и насадка вспенивателя оставались в молоке длительное время, их можно снять и отмотить в горячей мыльной воде в течение 2-5 минут, после чего сполоснуть.

- 1 Сразу же после использования снимите колпак вспенивателя и сполосните его в теплой или холодной воде **D**. Рекомендуется мыть насадку сразу же после использования, так как засохшее молоко смыть труднее.

Насадку вспенивателя можно протереть, не снимая с кофеварки.

- 2 Если требуется более тщательная чистка насадки, ее можно снять вместе с валом. Чтобы поставить вал насадки вспенивателя молока на место, вставьте его в крепежное отверстие кофеварки и вкрутите **E**.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если насадка была снята, прочно закрепите ее на место. В противном случае вспениватель будет функционировать неправильно.

- 3 На обратной стороне вспенивателя может быть немного расплескавшегося молока. В этом случае выключите устройство и вытрите это место влажной тряпкой.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ВСПЕНИВАТЕЛЬ ФУНКЦИОНИРУЕТ ПРАВИЛЬНО ТОЛЬКО В СЛУЧАЕ ПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ КОЛПАКА .

**НЕ ДОПУСКАЙТЕ РАБОТЫ ВСПЕНИВАТЕЛЯ ВСУХИЮ И НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ЕГО В ЖИДКОСТЬ НА ДОЛГОЕ ВРЕМЯ**

## РЕЦЕПТЫ

### Капучино

1/3 кофе эспрессо

1/3 горячего молока

1/3 горячего вспененного молока

Шоколадный порошок

- 1 Приготовьте кофе согласно инструкции по приготовлению кофе эспрессо.
- 2 Заполните чашу из нержавеющей стали необходимым количеством молока, поместите на платформу для подогрева и включите прибор. Потребуется приблизительно 5-7 минут, чтобы молоко достигло соответствующей температуры.
- 3 Вспените молоко, подняв чашу к наконечнику вспенивателя так, чтобы наконечник немного погрузился в молоко, и нажмите кнопку вспенивателя. Для вспенивания молока понадобится приблизительно 30-60 секунд.

- 4 Влейте кофе и горячее молоко в чашку для капучино и перелейте вспененное молоко ложкой.

- 5 Посыпьте шоколадным порошком и подавайте.

### Кофе латте

1/2 кофе эспрессо

1/2 горячего вспененного молока

- 1 Приготовьте кофе согласно инструкции по приготовлению кофе эспрессо.
- 2 Заполните чашу из нержавеющей стали необходимым количеством молока, поместите на платформу для подогрева и включите прибор. Потребуется приблизительно 5-7 минут, чтобы молоко достигло соответствующей температуры.
- 3 Вспените молоко, подняв чашу к наконечнику вспенивателя так, чтобы наконечник немного погрузился в молоко, и нажмите кнопку вспенивателя. Для вспенивания молока понадобится приблизительно 30-60 секунд.
- 4 Влейте кофе в высокий стакан и налейте сверху вспененное молоко.

### Моккачино

1/3 кофе эспрессо

1/3 горячего вспененного молока

1/3 горячего шоколада

- 1 Приготовьте кофе согласно инструкции по приготовлению кофе эспрессо.
- 2 Заполните чашу из нержавеющей стали необходимым количеством молока, поместите на платформу для подогрева и включите прибор. Потребуется приблизительно 5-7 минут, чтобы молоко достигло соответствующей температуры.
- 3 Вспените молоко, подняв чашу к наконечнику вспенивателя так, чтобы наконечник немного погрузился в молоко, и нажмите кнопку вспенивателя. Для вспенивания молока понадобится приблизительно 30-60 секунд.
- 4 Приготовьте горячий шоколад согласно инструкции.
- 5 Влейте кофе, горячее молоко и горячий шоколад в высокий стакан и подавайте.

### Ирландский кофе

На 2 порции

40 мл двойных сливок

2 чайные ложки сахара

4 порции ирландского виски

350 мл горячего крепкого кофе

- 1 Взбейте двойные сливки до образования густой массы и охладите.
- 2 Сполосните горячей водой 2 стакана для ирландского кофе, засыпьте в каждый стакан одну чайную ложку сахара и влейте 2 порции ирландского виски.
- 3 Разлейте кофе по стаканам.
- 4 Медленно влейте тонкой струйкой охлажденные сливки, направляя их на обратную сторону ложки.
- 5 Не перемешивайте.

**Кофе амаретто**  
250 мл горячего крепкого кофе

2 чайные ложки двойных или взбитых сливок

2 порции ликера "Амаретто"

Сахар по вкусу

- 1 Смешайте кофе и спиртной напиток с двумя чайными ложками двойных сливок или добавьте немного взбитых сливок.
- 2 Посыпьте тертым шоколадом и подавайте.

## СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### Чистка и уход

#### Повторное наполнение

- 1 Выключите кофеварку и дайте ей остыть в течение 5 минут.
- 2 Медленно открутите крышку и наполните чашу холодной водой.

#### Удаление накипи

- Если в вашей местности жесткая вода, рекомендуется регулярно очищать кофеварку от накипи, например, раз в 2-3 месяца. Если в вашем районе вода средней жесткости, то очистку нужно производить раз в полгода.
- Если вода поступает через фильтр медленнее, чем обычно, значит необходимо провести очистку от накипи.
- Рекомендуется пользоваться специальной жидкостью от накипи, предназначенной для кофеварок и электрических чайников. Выполните инструкции, указанные на бутылке или пакете, затем 3 раза включите кофеварку только с водой, прежде чем варить кофе.
- Не пользуйтесь средством от накипи для чайников, если на упаковке не указано, что оно подходит и для кофеварок.

#### Уход и очистка

Выключите кофеварку, медленно снимите крышку и дайте кофеварке остыть.

Не погружайте кофеварку в жидкость.

Время от времени промывайте резервуар для воды холодной водой. Не пользуйтесь тканью, так как могут остаться частички ткани или нитей, которые засорят кофеварку.

Вымойте теплой мыльной водой насадку вспенивателя молока, металлический поддон для чаши вспенивателя, поддон для конденсата, стеклянную чашу, фильтр и держатель фильтра. Тщательно ополосните и просушите все части. Установите на место фильтр, держатель фильтра, насадку вспенивателя.

Протрите все наружные поверхности влажной тканью и тщательно просушите.

Никогда не пользуйтесь жесткими или абразивными чистящими средствами.

ДЕТАЛИ ВСПЕНИВАТЕЛЯ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ЧАШИ ДЛЯ ВСПЕНИВАНИЯ МОЛОКА) МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

## ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить стэплером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

Компания MorphyRichards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушении правил транспортировки.
- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии.  
Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официального дилера).
- 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для не бытовых целей.
- 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.

**morphy richards®**

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «MorphyRichards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие: \_\_\_\_\_

Модель: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

Торгующая организация: \_\_\_\_\_

Фамилия и подпись продавца: \_\_\_\_\_

МП  
продавца

Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя: \_\_\_\_\_

Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

**morphy richards®**

1. Гарантийное обслуживание продукции MorphyRichards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия MorphyRichards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
  - a. расходные материалы;
  - b. естественный износ;
  - c. механические повреждения изделия или его частей;
  - d. повреждения, вызванные качеством воды;
  - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
  - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
  - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
  - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
  - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
  - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
  - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
  - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
  - d. изделие ремонтировалось вне авторизованного сервисного центра уполномоченного MorphyRichards.
6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.

RU

**GB** Morphy Richards products are intended for household use only. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,  
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ  
Helpline (office hours) UK 0870 060 2609 Republic of Ireland 1800 409119

**AUS** Australia - Service centre locations

Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.  
Victoria  
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

New South Wales  
F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

Queensland  
2/112 Fison Ave., Eagle Farm. 4009 T: 07 3868 2989

South Australia  
45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8293 1833

Western Australia  
15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9244 4366

**F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France  
Z.I de l'Eglantier  
20, rue des Cerisiers  
91028 Evry cedex 2851  
T: +33 (0)1 69 11 11 91 F: +33 (0)1 60 86 15 24

**D** Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

Glen Dimplex Deutschland GmbH  
Otto-Bergner-Str. 28  
96515 Sonneberg  
Service-Hotline-Telefon:  
+49(0) 1805/395-346  
Service-Fax: +49(0) 3675/879-235  
email: service@glendimplex.de

Austria  
Kundendienst  
Merangasse 17  
A-8010 Graz  
Telefon : +42(0) 316/323-041 Telefax: +49(0)316/382-963

**E** Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

Glen Dimplex España  
C/ Bailén, 20. 4º 2ª  
08010 Barcelona  
España  
Tel. 93 238 61 59 Fax. 93 238 43 75  
www.glendimplex.es

Glen Dimplex España  
Servicio de Asistencia Técnica en toda España  
PRESAT S.A.  
Calle Ribes 49-53  
08013 Barcelona, España  
Línea de ayuda (horas de oficina) 93 247 85 70  
presat@presat.net

**NL** De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV  
Antennestraat 84  
1322 AS Almere  
Nederland  
T: +31-(0)-36 538 70 40 F: +31-(0)-36-538 70 41  
Service: +31-(0)-36-538 70 55  
E: info@glendimplex.nl www.morphyrichards.nl

**B** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles. De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

Glen Dimplex Benelux BV  
Gentsstraat 60  
B- 9300 Aalst  
België  
T: +32-(0)-53 82 88 62 F: +32-(0)-53 82 88 63  
E: info@glendimplex.be www.morphyrichards.be

**P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Glen Dimplex Espanha i Portugal  
Serviço da Assistência Técnica em Portugal  
RENASE S.A.  
Rua Antero Quental, 236  
Edifício Europa 4455-586 Parafita  
Portugal  
Linha ajuda (horas de escritório) T: (351) 229 942 917

**I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

Glen Dimplex Italia Srl  
Via delle Rose 7, 24040 Lallio (BG)  
Assistenza telefonica (Lun-Ven)  
08:30 - 12:30 / 14:00 - 18:00  
T: 035-201042 F: 035-200492

**DK** Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er praksis hos Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

**S** Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk. Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationen för sina modeller.

**PL** Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

Glen Dimplex Polska Sp. z o.o.  
Ul. Strzeszyńska 33  
60-479 Poznań  
NIP 781-16-70-985  
T: + 48 (0)61 8425 805 F: + 48 (0)61 8425 806

**RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.



**GB** For electrical products sold within the European Community. At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

**F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne. Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent. Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

**D** Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden. Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden. Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen. Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

**E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea. Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos. Recíclalos en las instalaciones destinadas para ello. Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

**NL** Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap. Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil. Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is. Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.

**P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia. Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem nos locais apropriados. Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

**I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea. Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici. Riciclarlo laddove esistano le strutture. Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

**DK** Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU. Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet. Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil. Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

**S** Gäller elektriska produkter som såljs inom Europeiska Unionen. När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållsopor. Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet. Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.

**PL** Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej. Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi. W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

GB

F

D

E

NL

P

I

DK

S

PL

---

**morphyrichards**

CM47009MEE 02/07

[www.morphyrichards.com](http://www.morphyrichards.com)