

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Espresso-Kapselmaschine PC-ES 1267

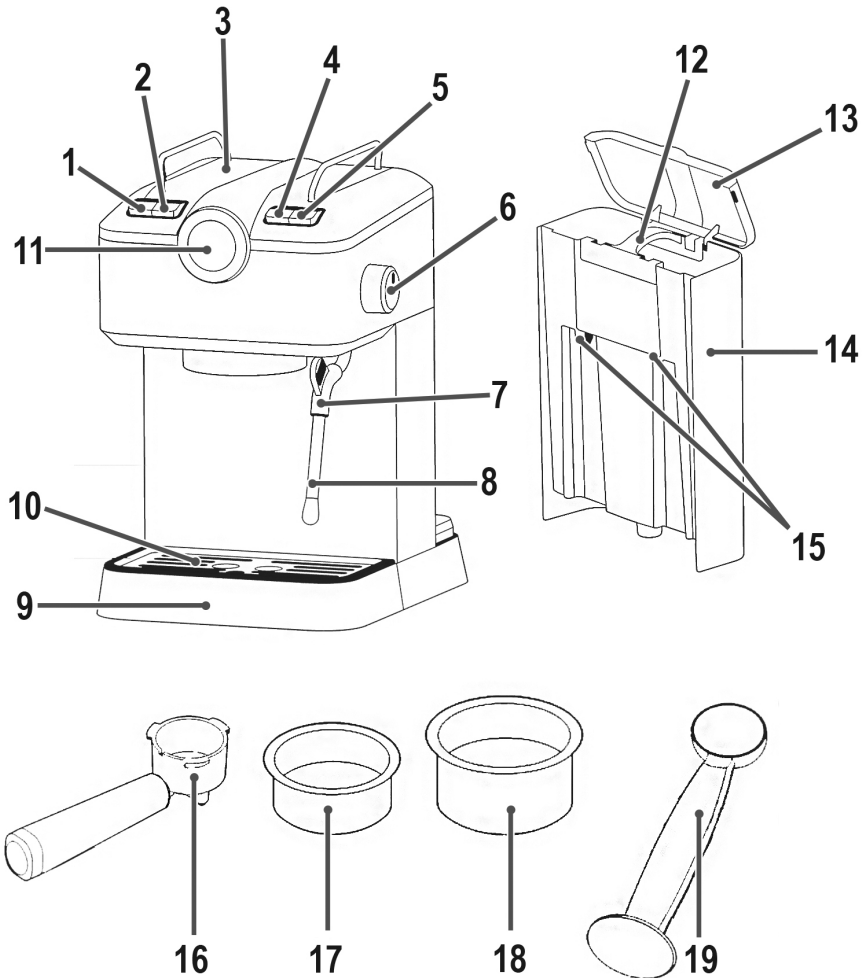
Espresso Capsule Machine • Espresso capsule machine • Machine à capsules expresso
Máquina de cápsulas de café espresso • Macchina per caffè espresso a capsule • Ekspres kapsułkowy do espresso
Eszpresszó kapszulás gép • Капсульная машина для эспresso • آلة كبسولات اسبريسو



Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	14	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	23	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	32	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	41	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	50	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	59	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	69	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	78	РУССКИЙ
95 صفحة دليل التعليمات			العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.



ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Auspacken des Gerätes.....	4
Lieferumfang	4
Übersicht der Bedienelemente.....	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes.....	5
Anwendungshinweise.....	5
Standort.....	5
Elektrischer Anschluss.....	5
Kontrollleuchten der Tasten.....	5
Analoge Temperaturanzeige.....	5
Ein-/Ausschalten.....	5
Europäische Maßgaben zur Energieeinsparung.....	6
Wissenswertes über Espresso.....	6
Tipps und Tricks für einen perfekten Kaffeegenuss.....	6
Einsatz vom Kapseladapter.....	6
Bedienung.....	7
Montage/Demontage des Filterhalters.....	7
Einsetzen des Auffangbehälters/Abtropfgitter.....	7
Erstinbetriebnahme.....	7
Filtereinsätze einsetzen und herausnehmen.....	7
Individuelle Kaffeemenge programmieren.....	7

Programmierte Kaffeemenge löschen.....	8
Zubereitung von Espresso.....	8
Zubereitung von Cappuccino.....	8
Verwendung von Nespresso-kompatiblen Kapseln.....	9
Heißwasser-Funktion.....	9
Reinigung.....	10
Brühkopf und Gummidichtung.....	10
Zubehör.....	10
Entkalkung.....	11
Aufbewahrung.....	11
Störungsbehebung.....	11
Technische Daten.....	13
Entsorgung.....	13
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	13

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung. Entfernen Sie auch den roten Stopfen unterhalb des Wassertanks!
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Lieferumfang

- 1× Espresso-Kapselmaschine
- 1× abnehmbarer Wassertank
- 1× aufgeschraubte Dampfduüse
- 1× Filterhalter
- 1× 1-Tassen-Filtereinsatz
- 1× 2-Tassen-Filtereinsatz
- 1× Adapter für Nespresso-kompatible Kapseln
- 1× Abtropfgitter
- 1× Auffangbehälter für Restwasser mit festem Schwimmer
- 1× Messlöffel / Stampfer

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Taste  (Ein/Aus) mit Kontrollleuchte
- 2 Taste  (Mengenauswahl eine Tasse) mit Kontrollleuchte
- 3 Wärmeplatte / Tassenablage

- 4 Taste (Mengenauswahl zwei Tassen) mit Kontrollleuchte
- 5 Taste (Dampf) mit Kontrollleuchte
- 6 Regler (Aus / Dampf / Wasserausgabe)
- 7 Gummigriff
- 8 Dampfrohr mit aufgeschraubte Dampfdüse
- 9 Auffangbehälter für Restwasser mit festem Schwimmer
- 10 Abtropfgitter
- 11 Temperaturanzeige (Kaffee / Dampf)
- 12 Griff zum Entnehmen des Wassertanks
- 13 Wassertankdeckel
- 14 Abnehmbarer Wassertank
- 15 Haken zum Einhängen des Wassertanks
- 16 Filterhalter
- 17 Filtereinsatz für 1 Tasse
- 18 Filtereinsatz für 2 Tassen
- 19 Messlöffel / Stampfer (1 Teil, 2 Funktionen)

Ohne Abbildung

Adapter für Nespresso-kompatible Kapseln

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠ WARNUNG:

- Prüfen Sie vor **jedem** Betrieb die Reglerstellung! Der Regler muss auf Position stehen, bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken!
- Lassen Sie keine Feuchtigkeit in das Gehäuse gelangen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.
- Der Brühkopf, der Filterhalter, die Dampfdüse und die Tassenablage werden bei Betrieb sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass der Filterhalter im Betrieb korrekt und sicher geschlossen ist, da dieses Gerät unter Druck arbeitet.
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn der Wassertank mit Wasser gefüllt ist.
- Den Wassertank nur mit kaltem Wasser füllen.
- Nur Trinkwasser verwenden. Auf keinen Fall kohensäurehaltiges Wasser (Sprudelwasser) verwenden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

Anwendungshinweise

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Fläche.
- Betreiben Sie das Gerät wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe nicht unter Hängeschränken.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben einem Gas- oder Elektroherd oder einer anderen Wärmequelle auf.

Elektrischer Anschluss

1. Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Prüfen Sie die Reglerstellung! Der Regler muss auf Position stehen.
3. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an. Es ertönt ein Piepton und alle Kontrollleuchten blinken kurz auf. Danach geht das Gerät in den Standby-Modus.

Kontrollleuchten der Tasten

Die Kontrollleuchten der Tasten zeigen an, welche Funktion aktiviert ist.

Taste	Kontrollleuchte	
	blinkt	leuchtet
	Das Gerät heizt auf die Brühtemperatur für die Kaffeezubereitung auf.	Die Brühtemperatur für die Kaffeezubereitung ist erreicht.
	Das Gerät heizt auf die Brühtemperatur für die Dampferzeugung auf.	Die Brühtemperatur für die Dampferzeugung ist erreicht.

Analoge Temperaturanzeige

Farbe	Bedeutung
Gelb	Aufheizphase
Grün	Kaffeebrühtemperatur
Blau	Wasserdampftemperatur

Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Es ertönt ein Piepton. Die Kontrollleuchte der Taste leuchtet, während die anderen Kontrollleuchten blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Die Wärmeplatte wird heiß.
 - Ist die erforderliche Brühtemperatur erreicht leuchten alle Kontrollleuchten. Die aktuelle Brühtemperatur können Sie an der Skala der Temperaturanzeige ablesen.
- Drücken Sie die Taste , um das Gerät auszuschalten. Es ertönt ein Piepton und alle Kontrollleuchten erlöschen. Ziehen Sie anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

Europäische Maßgaben zur Energieeinsparung

Die europäische Richtlinie 2009/125/EG (Ökodesign) bündelt Maßnahmen zur Energieersparnis.

Daher schaltet sich das Gerät nach 30 Minuten in den Standby. Dies kann aus technischen Gründen nicht angezeigt werden. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät wieder einzuschalten.

Sie profitieren von der erhöhten Sicherheit und einem geringeren Stromverbrauch.

Wissenswertes über Espresso

- Espressobohnen werden länger geröstet, daher ist Espresso für Menschen mit empfindlichem Magen besser geeignet als herkömmlicher Kaffee.
- Espresso schmeckt kräftiger als Kaffee. Das liegt an der unterschiedlichen Röstung. Klassischerweise wird er ohne Milch getrunken. Je nach Geschmack kann er gesüßt oder ungesüßt getrunken werden.
- Die Wahl der Sorte ist eine Frage der persönlichen Vorliebe. Espressobohnen sind entweder Blends (Mischungen verschiedener Sorten aus unterschiedlichen Regionen für einen gleichbleibenden Geschmack) oder sortenreine Bohnen aus einem Anbaugebiet (Single Origin).
- Bei Mischungen wird den Arabica-Bohnen gerne ein Anteil Robusta (20 bis 30 %) beigemischt. Mit einem hohen Anteil an Robusta ist es einfacher, bei der Zubereitung eine gute Crema zu erhalten.

Tipps und Tricks für einen perfekten Kaffee Genuss

Für eine gelungene Espressozubereitung ist es wichtig, einige Dinge zu beachten:

- Der Espressoautomat muss auf Betriebstemperatur vorgeheizt sein.
- Die Tassen mit heißem Wasser vorwärmen. Die Tassen bis zum Gebrauch auf die warme Warmhalteplatte stellen. Dickwandige Porzellantassen halten die Wärme gut.
- Verwenden Sie ausschließlich Espressobohnen. Ideal ist es, die Espressobohnen erst kurz vor der Zubereitung zu mahlen. Bereits gemahlener Kaffee verliert schnell sein Aroma.
- Das Kaffeemehl sollte fein, aber nicht zu fein gemahlen sein. Zu grob gemahlen fehlt dem fertigen Espresso das Aroma, zu fein gemahlen schmeckt er bitter. Probieren Sie verschiedene Sorten aus, bis Sie Ihren Geschmack gefunden haben.
- **Verdichtung des Kaffeemeis:**
Je nachdem, wie fest das Kaffeemehl im Filtereinsatz angedrückt wurde, können die Espressoergebnisse (Espressomenge und Crema) variieren. Daher ist es wichtig das Kaffeemehl im Filtereinsatz richtig zu verteilen und

anzudrücken, damit das Wasser an allen Stellen gleichmäßig durchfließen kann.

- Der Filtereinsatz muss trocken sein, bevor das Kaffeemehl eingefüllt wird.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Stampfer, um das Kaffeemehl anzudrücken. Nicht zu stark und nicht zu schwach drücken.
- Das angedrückte Kaffeemehl muss eine ebene Oberfläche aufweisen.
- Drücken, nicht drehen! Durch das Drehen während des Andrückens wird der „Kaffeekekuchen“ wieder aufgelockert. Drücken Sie gerade und von oben auf das Kaffeemehl.

Um das für Sie ideale „Espresso-Erlebnis“ zu finden, empfehlen wir Ihnen, mit der Menge des Kaffeemeis und dem Andrücken des Kaffeemeis zu experimentieren.

- Befindet sich die Skala der Temperaturanzeige im blauen Bereich (☼ Dampf), weil Sie z. B. gerade Milch aufgeschäumt haben, ist es wichtig, den Filterhalter mit dem Filtereinsatz vor der nächsten Espressozubereitung unter fließendes kaltes Wasser zu halten, um diese Teile abzukühlen.

Wichtig ist auch, den Druck abzulassen und die Temperatur des Wassers im Gerät zu senken. Denn zu heißes Wasser kann das Kaffeemehl „verbrennen“ und der Espresso schmeckt bitter. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß (hitzebeständig / ca. 300 ml) unter die Dampföuse.
2. Warten Sie, bis alle Kontrollleuchten leuchten. Drehen Sie den Regler auf Position ☼/☼ und lassen Sie den Dampf für ca. 5–10 Sekunden ab.
3. Drücken Sie die Taste ☼, um kaltes Wasser in das Gerät zu pumpen.
4. Wenn nur noch Wasser ohne Dampf aus der Dampföuse kommt und die Temperaturanzeige im grünen Bereich (☼ Kaffee) ist, drücken Sie die Taste ☼ erneut. Drehen Sie dann den Regler auf Position ●.
5. Warten Sie, bis alle Kontrollleuchten leuchten. Dann ist die richtige Brühtemperatur für Ihren nächsten Espresso erreicht.

Einsatz vom Kapseladapter

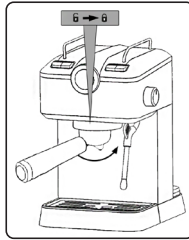
Das Gerät kann **nur** mit Nespresso-kompatible Kapseln betrieben werden!

- Im Handel sind verschiedene Marken von Nespresso-kompatible Kapseln erhältlich. Von Marke zu Marke und auch innerhalb der Marken gibt es verschiedene Kapselarten, die aufgrund unterschiedlicher Herstellung unterschiedliche Ergebnisse liefern. Dies stellt keinen Mangel des Gerätes dar.
- Die verschiedenen Röstungen, von leicht bis stark, können die Kaffeemenge und den Kaffeefluss beeinflussen. Ein leichtes Tröpfeln ist hierbei normal.

Bedienung

Montage/Demontage des Filterhalters

- Um den Filterhalter am Brühkopf zu montieren, halten Sie ihn mit dem Griff am linken Rand des Gerätes. Führen Sie die Führungsnasen des Filterhalters in die Aussparungen des Brühkopfes ein. Ziehen Sie den Filterhalter am Griff nach rechts bis zur Mitte des Gerätes. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter fest im Brühkopf sitzt.
- Um den Filterhalter vom Brühkopf zu lösen, ziehen Sie ihn nach links.



⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Nach dem Brühvorgang sind die Metallteile des Filterhalters und des Filtereinsatzes heiß.

Einsetzen des Auffangbehälters / Abtropfgitters

1. Setzen Sie den Auffangbehälter für das Restwasser ein.
2. Legen Sie das Abtropfgitter als Abdeckung auf den Auffangbehälter.

Erstinbetriebnahme

Verwenden Sie bei diesem Vorgang kein Kaffeepulver!

1. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem, frischem Wasser bis zur Markierung MAX.
2. Setzen Sie den Filterhalter ein.
3. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß (hitzebeständig / ca. 250 ml) unter die Dampfdüse.
4. Schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Die Wärmeplatte wird heiß.
5. Drücken Sie die Taste , warten Sie einen Moment, der Brühvorgang beginnt und Wasser fließt aus.

⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Das Wasser im Gefäß ist heiß.

6. Wenn das Gerät aufhört Wasser zu pumpen, ist der Vorgang abgeschlossen. Schütten Sie das abgepumpte Wasser weg.
 - Beim Abpumpen des Wassers kann ein Geräusch entstehen, das ist normal, da das Gerät die Luft im Gerät ablässt. Nach etwa 20 Sekunden wird das Geräusch verschwinden.
7. Stellen Sie das entleerte Gefäß unter die Dampfdüse.
8. Drücken Sie die Taste . Warten Sie bis der Heizvorgang für die Dampferzeugung beendet ist. Beachten Sie hierfür die Skala an der Temperaturanzeige.

9. **⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**
Es tritt heißer Dampf aus der Dampfdüse.

Um Dampf zu erzeugen drehen Sie den Regler auf Position . Wenn aus der Dampfdüse ein gleichmäßiger Wasserstrahl austritt, stellen Sie den Regler wieder auf Position .

⚠️ WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

- Wenn Sie die Dampfdüse nach dem Dampfvorgang bewegen, fassen Sie diese immer am schwarzen Gummigriff an!
- Das Wasser im Gefäß ist heiß.

10. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Filtereinsätze einsetzen und herausnehmen

- An den Filtereinsätzen befinden sich Führungsnasen. Diese müssen in die Kerbe des Filterhalters eingeführt werden. Drehen Sie den Filtereinsatz anschließend um 90 Grad, damit er beim späteren Entleeren nicht herausfällt.
- Um den Filtereinsatz herausnehmen zu können, muss er so gedreht werden, dass sich die Führungsnase wieder in der Kerbe des Filterhalters befindet. Nun kann der Filtereinsatz entnommen werden.

Individuelle Kaffeemenge programmieren

Sie haben die Möglichkeit, die werkseitig eingestellte Kaffeemenge zu ändern. Ab Werk sind zwei Standardmengen für eine Tasse () und für zwei Tassen () eingestellt. Um diese Ihren Wünschen entsprechend zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

1. Befüllen Sie den Wassertank mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.
2. Montieren Sie den Filterhalter ohne Kaffeemehl.
3. Stellen Sie eine Tasse unter den Brühkopf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
5. Warten Sie bis alle Kontrollleuchten leuchten. Dann die Taste der Tasse gedrückt halten, deren Standardmenge eingestellt werden soll. Es ertönt ein Piepton. Nur die Kontrolllampe der Taste  und der Taste, deren Standardmenge eingestellt werden soll, leuchten. Drücken Sie die Taste der Tasse erneut, um den Durchlauf zu starten.
6. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, drücken Sie die Taste erneut.
 - Ein Piepton ertönt und alle Kontrollleuchten leuchten, um anzuzeigen, dass die Programmierung erfolgreich gespeichert wurde. Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit.

Programmierte Kaffeemenge löschen

Gehen Sie wie folgt vor, um die individuell programmierte Kaffeemenge zu löschen und die Standardmenge wiederherzustellen:

1. Befüllen Sie den Wassertank mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.
2. Montieren Sie den Filterhalter ohne Kaffeemehl.
3. Stellen Sie eine Tasse unter den Brühkopf.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät ein.
5. Halten Sie beide Tasten (/) gleichzeitig gedrückt. Es ertönt ein Signalton, welcher anzeigt, dass die Programmierung gelöscht wurde.
 - Die Werkseinstellung ist wiederhergestellt und Ihr Gerät ist sofort wieder einsatzbereit.

Zubereitung von Espresso

1. Befüllen Sie den Wassertank mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn wieder ein. Der Wasserstand muss zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen.
2. Schalten Sie das Gerät ein. Es ertönt ein Piepton. Die Kontrollleuchte der Taste leuchtet, während die anderen Kontrollleuchten blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Die Wärmeplatte wird heiß.
3. Wählen Sie einen Filtereinsatz (17/18) aus. Setzen Sie ihn in den Filterhalter. Achten Sie darauf, dass der Filtereinsatz um 90 Grad gedreht ist, damit er beim späteren Entleeren nicht herausfällt. Siehe vorheriges Kapitel „Filtereinsätze einsetzen und herausnehmen“.
4. Füllen Sie Espressomehl in den Filtereinsatz. Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel (eine Messlöffelfüllung = 1 Tasse). Verteilen Sie das Kaffeemehl gleichmäßig und drücken Sie es mit dem Stampfer leicht an. Säubern Sie den Rand des Filterhalters.
5. Montieren Sie den Filterhalter am Brühkopf. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter fest im Brühkopf sitzt.
6. Wenn die erforderliche Brühtemperatur erreicht ist, leuchten alle Kontrollleuchten. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Brühkopf auf das Abtropfgitter.
7. Drücken Sie die Taste oder . Das heiße Wasser wird durch den Filter gepresst.
8. Wenn kein Kaffee mehr nachläuft, entnehmen Sie die Tasse(n).
 - Entfernen Sie den Filterhalter nach jeder Zubereitung. Dies verlängert die Lebensdauer der Gummidichtung im Brühkopf.
9. Lösen Sie den Filterhalter vom Brühkopf.

10. Um eine weitere Tasse Espresso zu brühen, müssen Sie den Filtereinsatz entleeren und neu füllen:



WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Die Metallteile am Filterhalter und der Filtereinsatz sind heiß.

Klopfen Sie den Kaffeesatz aus dem Filtereinsatz. Nehmen Sie bei Bedarf einen Löffel zur Hilfe. Spülen Sie Reste des Kaffeesatzes mit Wasser aus.

11. Um die nächste(n) Tasse(n) Espresso zuzubereiten, gehen Sie vor wie oben beschrieben.
 - Die Kaffeetemperatur der ersten zubereiteten Tasse und der folgenden Tasse(n) kann unterschiedlich sein.

Zubereitung von Cappuccino

Ein Cappuccino besteht in der Regel aus einem Drittel Kaffee, einem Drittel heißer Milch und einem Drittel Milchschaum.

Der Milchschaum sollte nicht so fest sein, dass man ihn mit dem Löffel formen kann. Vielmehr sollte er cremig sein, wie nicht ganz steif geschlagene Sahne, also eine dickflüssige Konsistenz haben.

Zusätzlich benötigen Sie für die Zubereitung:

- eine größere, bauchige Tasse (ca. 180 ml), in der Sie den Espresso zubereiten;
- ein kleines Aufschäumkännchen mit ausgeprägtem Ausguss (z. B. 0,3 Liter);
- ein beliebiges, kleines, hitzebeständiges Gefäß;
- kalte Milch mit einem Fettgehalt mit mindestens 3,5 % Fett.



ACHTUNG: Beachten Sie die Reihenfolge!

1. Espresso brühen.
2. Milch aufschäumen.

Um Cappuccino zuzubereiten, gehen Sie vor, wie unter „Zubereitung von Espresso“ beschrieben.

Zum Aufschäumen der benötigten Milch gehen Sie wie folgt vor:



WARNUNG: Verbrühungsgefahr!

Austretender heißer Dampf kann zu Verletzungen führen. Während des Heizvorgangs kann für kurze Zeit heißer Dampf/heißes Wasser aus dem Brühkopf und/oder aus der Dampfdüse austreten!

- Stellen Sie sicher, dass der Regler vor dem Einschalten der Dampffunktion in Position steht.
- Richten Sie den Dampfstrahl niemals auf Personen.
- Stellen Sie immer ein Gefäß unter die Dampfdüse.

1. Schwenken Sie das Dampfrohr nach außen. Stellen Sie sicher, dass die Dampfdüse aufgeschraubt ist.
2. Stellen Sie ein hitzebeständiges Gefäß unter die Dampfdüse.
3. Füllen Sie das Kännchen maximal bis zu einem Drittel mit kalter Milch auf.

4. Drücken Sie die Taste ☺ und warten Sie, bis die Kontrollleuchte leuchtet.
5. Drehen Sie vor jedem Aufschäumen den Regler kurz in Richtung ☞/☞, um das angesammelte Kondenswasser abzulassen. Wenn nur noch Dampf austritt, ist das Gerät zum Aufschäumen bereit.
6. Stellen Sie das gefüllte Milchkännchen unter die Dampfdüse.
7. Heben Sie das Kännchen so an, dass die Dampfdüse knapp unter die Oberfläche der Milch eingetaucht ist.
 - Halten Sie die Dampfdüse nicht in die Mitte des Kännchens sondern an den inneren Rand. Diese Position ist wichtig, damit die Milch beim Aufschäumen in eine Wirbelbewegung versetzt wird. Wir empfehlen, den Ausguss der Kanne als Führung für die Dampfdüse zu verwenden.
8. Drehen Sie den Regler langsam in Richtung ☞/☞, bis die gewünschte Dampfmenge eingestellt ist. Bewegen Sie die Kanne leicht auf und ab. Wenn die Milch das gewünschte Volumen (ca. 50 %) erreicht hat, drehen Sie den Regler auf Position ●.
 - Wenn Sie die Milch weiter erhitzen möchten, halten Sie die Dampfdüse während der Dampferzeugung bis zum Boden des Gefäßes. Achten Sie darauf, dass die Milch nicht kocht. Dadurch würde der Schaum zerfallen.
 - Erlischt die Kontrolllampe während der Dampferzeugung, ist das Wasser nicht mehr heiß genug. Drehen Sie den Regler auf ●. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte wieder leuchtet. Dann können Sie wieder Milch aufschäumen.
9. Nach dem Aufschäumen kann das Kännchen kurz auf die Tischplatte geklopft werden (als würde man es unsanft abstellen), um letzte grobe Luftblasen zu entfernen. Das Kännchen mit leichten Drehbewegungen schwenken. Dadurch wird der Schaum nach dem Schlagen wieder etwas vermischt. Jetzt nicht mehr viel Zeit verstreichen lassen.
10. Während Sie das Kännchen mit leichten Kreisbewegungen schwenken, gießen Sie die aufgeschäumte Milch langsam in den Espresso.
 - Mit ein paar geschickten Bewegungen kann man Muster in den Schaum zeichnen.
 - Je nach Geschmack kann der Schaum mit Kakao-pulver oder Zimt bestreut werden.
11. **WICHTIG:** Reinigen Sie die Dampfdüse sofort nach jedem Aufschäumen! Denn beim Schließen des Reglers entsteht in Sekundenbruchteilen ein Unterdruck, durch den etwas Milch in die Dampfdüse gesaugt wird. Stellen Sie Ihr hitzebeständiges Gefäß unter die Dampfdüse. Drehen Sie den Regler noch einmal kurz auf, damit die Milchreste aus der Dampfdüse gespült werden. Wischen Sie die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch ab.
12. Sie schalten die Dampffunktion aus, indem Sie die Taste ☺ drücken. Alle Kontrolllampen leuchten.

Verwendung von Nespresso-kompatiblen Kapseln

Das Gerät kann auch mit Nespresso-kompatiblen Kapseln verwendet werden.

1. Befüllen Sie den Wassertank mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn wieder ein. Der Wasserstand muss zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen.
2. Schalten Sie das Gerät ein. Es ertönt ein Piepton. Alle Kontrollleuchten leuchten. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Die Wärmeplatte wird heiß.
3. Setzen Sie eine Nespresso-kompatible Kapsel in den Adapter für die Kapseln ein. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
 - 3.1 Öffnen Sie die Klappe am Kapsel-Adapter.
 - 3.2 Drücken Sie die Kapsel mit leichtem Druck in den Adapter. Die Metallspitzen am Adapterboden stechen dabei in die Kapsel.
 - 3.3 Schließen Sie die Klappe wieder, so dass sie hörbar einrastet.
4. Setzen Sie den Adapter für die Kapseln in den Filterhalter ein.
5. Montieren Sie den Filterhalter am Brühkopf. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter fest im Brühkopf sitzt.
6. Wenn die erforderliche Brühtemperatur erreicht ist, leuchten alle Kontrollleuchten. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Brühkopf auf das Abtropfgitter.
7. Drücken Sie die Taste ☐ oder ☐. Das heiße Wasser wird durch den Filter gepresst.
8. Wenn kein Kaffee mehr nachläuft, entnehmen Sie die Tasse(n).
 - Entfernen Sie den Filterhalter nach jeder Zubereitung. Dies verlängert die Lebensdauer der Gummidichtung im Brühkopf.
9. Lösen Sie den Filterhalter vom Brühkopf.
10. Um eine weitere Tasse zuzubereiten, muss die Kapsel durch eine neue Kapsel ersetzt werden:



WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Die Metallteile am Filterhalter und der Filtereinsatz sind heiß.

Bevor Sie die Kapsel wechseln können, müssen Sie den Adapter für Nespresso-kompatible Kapseln unter kaltem Wasser abkühlen.

11. Um die nächste(n) Tasse(n) zuzubereiten, gehen Sie wie oben beschrieben.
 - Die Kaffeetemperatur der ersten zubereiteten Tasse und der folgenden Tasse(n) kann unterschiedlich sein.

Heißwasser-Funktion

Mit dem Gerät kann auch heißes Wasser für Tee zubereitet werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Befüllen Sie den Wassertank mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn wieder ein.
2. Schwenken Sie das Dampfrohr nach außen. Stellen Sie sicher, dass die Dampfdüse aufgeschraubt ist.

3. Stellen Sie eine Tasse unter die Dampfdüse.
 4. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein. Warten Sie bis das Gerät vorgeheizt ist.
 5. Drehen Sie den Regler auf die Position / .
- Das Gerät beginnt mit der Wasserausgabe. Die Kontroll-
- leuchten der Tassen blinken und die Dampfkontroll-
- leuchte geht aus.
6. Stellen Sie nach Abgabe der gewünschten Wassermenge (max. 150 ml) den Regler wieder auf die Position .

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Dampfdüse ist unmittelbar nach der Benutzung heiß!

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Die Außenseite des Gerätes reinigen Sie nach Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch – ohne Zusatzmittel.

Brühkopf und Gummidichtung

Wischen Sie den Brühkopf und die Gummidichtung mit einem feuchten Tuch ab. Feuchten Sie eine weiche Nylonbürste vorher an, um hartnäckige Verschmutzung zu beseitigen. Trocknen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Zubehör

Filterhalter, Filtereinsätze, Abtropfgitter, Auffangbehälter, Messlöffel, Wassertank und Dampfdüse können Sie in einem warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel reinigen. Bei Bedarf können Sie eine feine, weiche Nylonbürste benutzen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch.

ACHTUNG:

Diese Teile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

Wassertank

1. Entnehmen Sie den Wassertank, indem Sie ihn am Griff herausziehen. Setzen Sie ihn nach dem Reinigen und Trocknen wieder ein.
 - Am Wassertank befinden sich zwei Haken.
2. Haken Sie den Wassertank in die beiden Ösen am Gerät ein.
3. Drücken Sie den Wassertank leicht nach unten, damit sich das Ventil öffnet.

Dampfdüse

Reinigen Sie das Dampfrohr und die aufgeschraubte Dampfdüse sofort nach jeder Zubereitung von Milchschaum. Milchreste, die eingetrocknet sind, erschweren die Reinigung.

1. Drehen Sie die Dampfdüse ab. Lassen Sie sie einige Zeit im warmen Spülwasser einweichen. So lösen sich die Milchreste besser.
2. Das Dampfrohr am Gerät wischen Sie mit einem feuchten Tuch ab.
 - Um angetrocknete Rückstände zu lösen, füllen Sie ein Gefäß mit heißem Wasser. Stellen Sie es so unter das Dampfrohr, dass es darin eingetaucht ist.
3. Schrauben Sie die Dampfdüse nach der Reinigung wieder auf das Dampfrohr. Stellen Sie ein hitzebeständiges leeres Gefäß unter die Dampfdüse. Betreiben Sie das Gerät wie unter „Zubereitung von Cappuccino“ Punkte 4 und 5 beschrieben. Nach dieser Dampfreinigung ist die Dampfdüse wieder einsatzbereit.

Entkalkung

Kalkablagerungen gefährden die Funktion des Gerätes. Deshalb muss das Gerät regelmäßig entkalkt werden. Die Abstände der Entkalkung hängen vom Härtegrad des Wassers und der Häufigkeit der Verwendung ab.

Entkalken Sie mit einem handelsüblichen Entkalkungsmittel, wie es auch für Kaffeemaschinen empfohlen wird.

1. Beachten Sie die Dosierungsanleitung auf der Verpackung oder dem Beipackzettel.
2. Betreiben Sie das Gerät **ohne Filterhalter**, wie bei der Espresso-Zubereitung, bis der Tank leer ist. Lassen Sie die Lösung durch den Brühkopf laufen.



WARNUNG:

- Spülen Sie den Wassertank aus und lassen Sie eine volle Tankfüllung frisches Wasser durch den Brühkopf laufen, um Rückstände des Entkalkungsmittels auszuspülen.
- Dieses Wasser **nicht** zum Verzehr verwenden.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Es läuft kein Kaffee mehr nach.	Schalten Sie das Gerät aus!	
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt, das Ventil ist nicht offen.	Drücken Sie den Wassertank an der obere Seite fest, bis er einrastet.
	Die Löcher im Filterhalter und der Auslass am Brühkopf sind verstopft.	Reinigen Sie den Filterhalter, den Filter und den Auslass am Brühkopf.
	In den Heizkreislauf ist Luft gekommen.	Erzeugen Sie Dampf wie unter „Zubereitung von Cappuccino“ beschrieben. Drehen Sie den Regler in Richtung ☞/☞ bis zum Anschlag auf.
	Das Kaffeepulver ist zu fein oder wurde zu fest angedrückt.	Lockern Sie das Kaffeepulver. Verteilen Sie es gleichmäßig und drücken Sie es nur leicht mit dem Stampfer an.
	Das Gerät ist verkalkt.	Entkalken Sie das Gerät wie beschrieben.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Pumpe macht laute Geräusche.	Schalten Sie das Gerät aus!	
	Der Wassertank ist leer.	Füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
	Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt, das Ventil ist nicht offen.	Drücken Sie den Wassertank an der obere Seite fest, bis er einrastet.
	In den Wasserkreislauf ist Luft gekommen.	Entlüften Sie das Gerät wie unter „Erstinbetriebnahme“ beschrieben.
Der Espresso tritt am Rand des Filterhalters aus.	Stoppen Sie den Brühvorgang!	
	Der Filterhalter wurde nicht richtig eingesetzt oder wurde nicht fest genug geschlossen.	Setzen Sie den Filterhalter richtig ein wie unter „Montage / Demontage des Filterhalters“ beschrieben.
	Es ist zu viel Kaffeepulver im Filtereinsatz.	Entnehmen Sie überschüssiges Kaffee- pulver.
	Auf der Gummidichtung des Brühkopfes befinden sich Kaffeesatzrückstände.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Gummidichtung wie beschrieben.
	Gemahlener Kaffee wurde lange Zeit an einem heißen, feuchten Ort gelagert.	Verwenden Sie frisches Kaffee- pulver.
Der Espresso-Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	Spülen Sie die Tassen mit heißem Wasser aus.
Der Kaffeeschaum ist leicht verfärbt (der Kaffee tritt schnell aus).	Das Kaffee- pulver ist zu grob oder es wurde nicht gleichmäßig verteilt.	Nehmen Sie den mitgelieferten Stopfer zu Hilfe.
	Es ist zu wenig Kaffee- pulver im Filtereinsatz.	Je nach verwendetem Filtereinsatz (1 Tasse oder 2 Tassen) füllen Sie einen bzw. zwei Messlöffelfüllungen in den Filtereinsatz (eine Messlöffelfüllung = 1 Tasse).
Der Kaffeeschaum ist dunkel verfärbt (der Kaffee tritt nur langsam aus).	Das Kaffee- pulver ist zu fein oder wurde zu fest angedrückt.	Lockern Sie das Kaffee- pulver. Verteilen Sie es gleichmäßig und drücken Sie es nur leicht mit dem Stampfer an.
	Es war zu viel Kaffee- pulver im Filtereinsatz.	Nehmen Sie weniger Kaffee- pulver. Je nach verwendetem Filtereinsatz (1 Tasse oder 2 Tassen) füllen Sie einen bzw. zwei Messlöffelfüllungen in den Filtereinsatz (eine Messlöffelfüllung = 1 Tasse).
Der Espresso ist nicht cremig genug.	Es wurde ungeeignetes Espressopulver gewählt.	Wechseln Sie ggf. die Marke.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Die Milch ist ungeeignet.	Verwenden Sie Milch mit einem Fettgehalt von mindestens 3,5 % Fett.
	Die Milch ist nicht kalt genug.	Verwenden Sie gekühlte Milch.
	Die Dampfdüse ist verunreinigt.	Reinigen Sie die Dampfdüse wie beschrieben.

Technische Daten

Modell:PC-ES 1267
 Spannungsversorgung:220–240 V~, 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme:1100 W
 Füllmenge:ca. 1,8 Liter
 Schutzklasse:I
 Druck:20 bar
 Nettogewicht:ca. 4 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Content

Overview of the Components.....	3
Unpacking the Appliance.....	14
Scope of Delivery.....	14
Overview of the Components.....	14
Warnings for the Use of the Appliance	15
Notes for Use.....	15
Location.....	15
Electrical Connection	15
Indicator Lights of the Buttons	15
Analogue Temperature Display.....	15
Switch On/Off.....	15
European Regulations on Energy Saving	15
Interesting Facts about Espresso	15
Tips and Tricks for Perfect Coffee Enjoyment	16
Use of the Capsule Adapter	16
Operation	16
Assembly/Disassembly of the Filter Holder.....	16
Inserting the Collection Container / Drip Grid.....	16
Initial Start-up	17
Insert and Remove Filter Inserts.....	17
Program Individual Coffee Quantity.....	17
Delete Programmed Coffee Quantity	17
Espresso Preparation	17
Cappuccino Preparation	18

Use of Nespresso Compatible Capsules.....	18
Hot Water Function	19
Cleaning.....	19
Brew Head and Rubber Seal.....	19
Accessories.....	19
De-scaling.....	20
Storage.....	20
Troubleshooting.....	20
Technical Data.....	21
Disposal	21
Meaning of the "Dustbin" Symbol	21

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging. Also remove the red plug underneath the water tank!
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

Scope of Delivery

- 1× Espresso capsule machine
- 1× Removable water tank
- 1× Screwed-on steam nozzle
- 1× Filter holder
- 1× 1-cup filter insert
- 1× 2-cup filter insert
- 1× Adapter for Nespresso compatible capsules
- 1× Drip grid
- 1× Collection container for residual water with fixed float
- 1× Measuring spoon/tamper

Overview of the Components

- 1 button (on/off) with indicator light
- 2 button (quantity selection one cup) with indicator light
- 3 Hot plate / cup tray
- 4 button (quantity selection two cups) with indicator light
- 5 button (steam) with indicator light
- 6 Controller (off / steam / water output)
- 7 Rubber handle
- 8 Steam pipe with screwed-on steam nozzle
- 9 Collection container for residual water with fixed float

- 10 Drip grid
- 11 Temperature display (☞ coffee / ☞ steam)
- 12 Handle for removing the water tank
- 13 Water tank lid
- 14 Removable water tank
- 15 Hooks for attaching the water tank
- 16 Filter holder
- 17 Filter insert for 1 cup
- 18 Filter insert for 2 cups
- 19 Measuring spoon/tamper (1 part, 2 functions)

Without Illustration

Adapter for Nespresso compatible capsules

Warnings for the Use of the Appliance

WARNING:

- Check the controller position before **each** operation! The controller must be in position ● before you plug the mains plug into a socket!
- Do not allow moisture to enter the housing. There is a risk of electric shock.
- The brew head, filter holder, steam nozzle and cup tray become very hot during operation. **Danger of burns!**
- Make sure that the filter holder is correctly and securely closed during operation, as this appliance operates under pressure.
- Only use the appliance when there is water in the water tank.
- Fill the water tank only with cold water.
- Only use drinking water. Never use carbonated water (sparkling water).
- Do not move the appliance when it is in operation.

Notes for Use

Location

- Place the appliance on a flat and non-slip surface.
- Do not operate the appliance under wall cabinets because of the rising heat and fumes.
- Do not place the appliance directly next to a gas or electric cooker or any other heat source.

Electrical Connection

1. Before you insert the mains plug into the socket, check that the mains voltage you want to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.
2. Check the controller position! The controller must be in position ●.
3. Only connect the appliance to a properly installed earthed socket. A beep sounds and all indicator lights flash briefly. The appliance then goes into standby mode.

Indicator Lights of the Buttons

The indicator lights of the buttons display which function is activated.

Button	Indicator Light	
	Flashes	Lights up
 + 	The appliance heats up to the brewing temperature for making coffee.	The brewing temperature for coffee preparation has been reached.
	The appliance heats up to the brewing temperature for steam generation.	The brewing temperature for steam generation has been reached.

Analogue Temperature Display

Colour	Meaning
Yellow	Heating phase
Green	Coffee brewing temperature
Blue	Water vapour temperature

Switch On/Off

- Press the ☞ button to switch on the appliance. A beep sounds. The control lamp for the ☞ button lights up while the other control lamps flash. The appliance starts heating. The heating plate becomes hot.
 - Once the required brewing temperature has been reached, all control lamps light up. You can read the current brewing temperature on the scale of the temperature display.
- Press the ☞ button to switch off the appliance. A beep sounds and all control lamps go out. Then pull the mains plug out of the socket.

European Regulations on Energy Saving

The European Directive 2009/125/EC (Ecodesign) bundles measures for energy saving.

Therefore, the appliance switches to standby after 30 minutes. This cannot be displayed for technical reasons. Press any button to switch the appliance back on.

You benefit from increased safety and lower power consumption.

Interesting Facts about Espresso

- Espresso beans are roasted longer, so espresso is more suitable for people with sensitive stomachs than regular coffee.
- Espresso tastes stronger than coffee. This is due to the different roasting process. It is usually drunk without milk. Depending on taste, it can be drunk sweetened or unsweetened.

- The choice of variety is a matter of personal preference. Espresso beans are either blends (mixtures of different varieties from different regions for a consistent taste) or single variety beans from one growing region (single origin).
- In blends, a proportion of Robusta (20 to 30 %) is often added to the Arabica beans. With a high proportion of Robusta, it is easier to obtain a good crema during preparation.

Tips and Tricks for Perfect Coffee Enjoyment

For a successful espresso preparation, it is important to consider a few things:

- The espresso machine must be preheated to operating temperature.
- Preheat the cups with hot water. Place the cups on the warm warming plate until use. Thick-walled porcelain cups hold the heat well.
- Only use espresso beans. It is ideal to grind the espresso beans just before preparation. Coffee that has already been ground quickly loses its aroma.
- The coffee grounds should be ground finely, but **not too** finely. If ground too coarsely, the finished espresso lacks aroma; if ground too finely, it tastes bitter.
- Try different varieties until you find your taste.

• **Compaction of the Coffee Grounds:**

Depending on how firmly the ground coffee has been pressed into the filter insert, the espresso results (espresso quantity and crema) may vary. It is therefore important to distribute and press the ground coffee properly in the filter insert so that the water can flow through evenly at all points.

- The filter insert must be dry before the ground coffee is poured in.
- Use the tamper provided to press on the coffee grounds. Do not press too hard or too lightly.
- The pressed coffee grounds must have a flat surface.
- Press, do not turn! Turning while pressing loosens up the "coffee cake" again. Press straight down and from above on the coffee grounds.

To find the ideal "espresso experience" for you, we recommend experimenting with the amount of coffee grounds and how you press the coffee grounds down.

- If the temperature display scale is in the blue range (☁ steam), e.g. because you have just frothed milk, it is important to hold the filter holder with the filter insert under **cold** running water before the next espresso preparation to cool these parts down.

It is also important to release the pressure and lower the temperature of the water in the appliance. This is because

water that is too hot can "burn" the coffee grounds and the espresso tastes bitter. To do this, proceed as follows:

1. Place a suitable container (heat-resistant / approx. 300 ml) under the steam nozzle.
2. Wait until all control lamps light up. Unscrew the controller to position ☁/☹ and release the steam for approx. 5–10 seconds.
3. Press the button ☐ to pump cold water into the appliance.
4. When only water without steam comes out of the steam nozzle and the temperature display is in the green range (☹ coffee), press the ☐ button again. Then turn the controller to position ●.
5. Wait until all control lamps light up. Then the correct brewing temperature for your next espresso has been reached.

Use of the Capsule Adapter

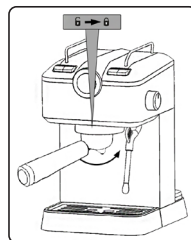
The appliance can **only** be operated with Nespresso-compatible capsules!

- Different brands of Nespresso-compatible capsules are available in the shops. There are different types of capsules from brand to brand and also within brands, which produce different results due to different manufacturing. This is not a defect of the appliance.
- The different roasts, from light to strong, can affect the amount and flow of coffee. A slight drip is normal.

Operation

Assembly/Disassembly of the Filter Holder

- To fit the filter holder to the brew head, hold it with the handle on the left edge of the appliance. Insert the guide lugs of the filter holder into the recesses of the brewing head. Pull the filter holder by the handle to the right until it reaches the centre of the appliance. Make sure that the filter holder is firmly seated in the brew head.
- To detach the filter holder from the brew head, pull it to the left.



⚠ WARNING: Risk of Burns!

After the brewing process, the metal parts of the filter holder and the filter insert are hot.

Inserting the Collection Container/Drip Grid

1. Insert the collection container for the residual water.
2. Place the drip grid on top of the collection container as a cover.

Initial Start-up

Do not use coffee powder during this procedure!

1. Fill the water tank with clean, fresh water up to the MAX mark.
2. Insert the filter holder.
3. Place a suitable container (heat-resistant / approx. 250 ml) under the steam nozzle.
4. Switch on the appliance. The appliance starts heating. The heating plate becomes hot.
5. Press the  button, wait a moment, the brewing process starts and water flows out.



WARNING: Risk of Burns!

The water in the vessel is hot.

6. When the appliance stops pumping water, the process is complete. Pour away the water that has been pumped out.
 - A noise may occur when the water is pumped out, this is normal as the appliance is deflating. The noise will disappear after about 20 seconds.
7. Place the empty receptacle under the steam nozzle.
8. Press the  button. Wait until the heating process for steam generation is complete. Observe the scale on the temperature display.



WARNING: Risk of Burns!

Hot steam comes out of the steam nozzle.

To generate steam, turn the control to the position  / . When a steady stream of water emerges from the steam nozzle, turn the control back to the position .



WARNING: Risk of Burns!

- When moving the steam nozzle after steaming, always grasp it by the black rubber handle!
- The water in the vessel is hot.

10. The appliance is now ready for operation.

Insert and Remove Filter Inserts

- There are guide lugs on the filter inserts. These must be inserted into the notch of the filter holder. Then turn the filter insert by 90 degrees so that it does not fall out when emptying later.
- To be able to remove the filter insert, it must be turned in such a way that the guide nose is again in the notch of the filter holder. Now the filter insert can be removed.

Program Individual Coffee Quantity

You have the option of changing the factory-set coffee quantity. Two standard quantities for one cup () and for two cups () are set at the factory. To change these according to your wishes, proceed as follows:

1. Fill the water tank with sufficient water and reinsert it.
2. Fit the filter holder without the coffee grounds.
3. Place a cup under the brew head.

4. Insert the mains plug into a socket and switch on the appliance.
5. Wait until all control lamps light up. Then press and hold the button for the cup whose standard quantity is to be set. You will hear a beep. Only the indicator lights of the  button and the button whose standard quantity is to be set light up. Press the button on the cup again to start the cycle.
6. As soon as the desired quantity is reached, press the button again.
 - A beep sounds and all control lamps light up to indicate that the programming has been successfully saved. The appliance is now ready for use again.

Delete Programmed Coffee Quantity

Proceed as follows to delete the individually programmed coffee quantity and restore the standard quantity:

1. Fill the water tank with sufficient water and reinsert it.
2. Fit the filter holder without the coffee grounds.
3. Place a cup under the brew head.
4. Insert the mains plug into a socket and switch on the appliance.
5. Press and hold both buttons ( / ) simultaneously. A signal tone sounds, indicating that the programming has been deleted.
 - The factory settings are restored and your appliance is immediately ready for use again.

Espresso Preparation

1. Fill the water tank with sufficient water and reinsert it. The water level must be between the MIN and MAX marks.
2. Switch on the appliance. A beep sounds. The control lamp for the  button lights up while the other control lamps flash. The appliance starts heating. The heating plate becomes hot.
3. Select a filter insert (17/18). Place it in the filter holder. Make sure that the filter insert is turned 90 degrees so that it does not fall out when emptying later. See previous chapter "Insert and Remove Filter Inserts".
4. Fill the filter insert with espresso grounds. Use the measuring spoon provided (one measuring spoonful = 1 cup). Distribute the coffee grounds evenly and press down lightly with the tamper. Clean the edge of the filter holder.
5. Fit the filter holder to the brew head. Make sure that the filter holder is firmly seated in the brew head.
6. When the required brewing temperature is reached, all control lamps light up. Place the cup(s) under the brew head on the drip tray.
7. Press the  or  button. The hot water is pressed through the filter.
8. When no more coffee flows, remove the cup(s).
 - Remove the filter holder after each preparation. This prolongs the life of the rubber seal in the brew head.

9. Detach the filter holder from the brew head.
10. To brew another cup of espresso, you must empty the filter insert and refill it:


WARNING: Risk of Burns!

The metal parts on the filter holder and the filter insert are hot.

Tap the coffee grounds out of the filter insert. If necessary, use a spoon to help. Rinse out any leftover coffee grounds with water.

11. To prepare the next cup(s) of espresso, proceed as described above.
 - The coffee temperature of the first cup prepared and the following cup(s) may be different.

Cappuccino Preparation

A cappuccino usually consists of one third coffee, one third hot milk and one third milk foam.

The milk foam should not be so firm that you can shape it with a spoon. Rather, it should be creamy, like whipped cream that is not quite stiff, i. e. have a thick consistency.

In addition, you will need for the preparation:

- a larger, bulbous cup (approx. 180 ml) in which you prepare the espresso;
- a small frothing jug with a pronounced spout (e. g. 0.3 litre);
- any small, heat-resistant vessel;
- cold milk with a fat content of at least 3.5 % fat.


CAUTION: Note the Order!

1. Brew espresso.
2. Froth the milk.

To prepare cappuccino, proceed as described under "Espresso Preparation".

To froth the milk you need, proceed as follows:


WARNING: Danger of Scalding!

Escaping hot steam can cause injuries. During the heating process, hot steam/hot water may escape from the brewing head and/or from the steam nozzle for a short time!

- Make sure that the controller is in position ● before switching on the steam function.
 - Never point the steam jet at people.
 - Always place a container under the steam nozzle.
1. Swivel the steam pipe outwards. Make sure that the steam nozzle is screwed on.
 2. Place a heat-resistant container under the steam nozzle.
 3. Fill the jug up to a maximum of one third with cold milk.
 4. Press the ☺ button and wait until the indicator light is on.
 5. Before each frothing, turn the controller briefly in the direction of ☞/☞ to drain off the accumulated conden-

sation. When only steam comes out, the appliance is ready for frothing.

6. Place the filled milk jug under the steam nozzle.
7. Lift the jug so that the steam nozzle is submerged just below the surface of the milk.
 - Do not hold the steam nozzle in the middle of the jug but at the inner edge. This position is important so that the milk is set into a swirling motion during frothing. We recommend using the spout of the jug as a guide for the steam nozzle.
8. Turn the controller slowly in the direction of ☞/☞ until the desired amount of steam is set. Move the jug slightly up and down. When the milk has reached the desired volume (approx. 50 %), turn the controller to position ●.
 - If you want to heat the milk further, hold the steam nozzle to the bottom of the vessel while steam is being produced. Make sure that the milk does not boil. This would cause the foam to break down.
 - If the indicator light goes out during steam production, the water is no longer hot enough. Turn the controller to ●. Wait until the indicator light lights up again. Then you can start frothing milk again.
9. After foaming, the jug can be tapped briefly on the tabletop (as if you were putting it down roughly) to remove the last coarse air bubbles. Swirl the jug with slight twisting movements. This mixes the foam again a little after whipping. Now do not let much time pass.
10. While swirling the jug with light circular movements, slowly pour the frothed milk into the espresso.
 - With a few deft movements, you can draw patterns in the foam.
 - Depending on taste, the foam can be sprinkled with cocoa powder or cinnamon.
11. **IMPORTANT:** Clean the steam nozzle immediately after each frothing! This is because when you close the controller, a vacuum is created in a fraction of a second, which sucks some milk into the steam nozzle. Place your heat-resistant container under the steam nozzle. Turn the controller up again briefly so that the milk residue is rinsed out of the steam nozzle. Wipe the steam nozzle with a damp cloth.
12. You switch off the steam function by pressing the ☞ button. All control lamps light up.

Use of Nespresso Compatible Capsules

The appliance can also be used with Nespresso compatible capsules.

1. Fill the water tank with sufficient water and reinsert it. The water level must be between the MIN and MAX marks.
2. Switch on the appliance. A beep sounds. All control lamps light up. The appliance starts heating. The heating plate becomes hot.

3. Insert a Nespresso compatible capsule into the capsule adapter. To do this, proceed as follows:
 - 3.1 Open the flap on the capsule adapter.
 - 3.2 Press the capsule into the adapter with light pressure. The metal tips at the bottom of the adapter pierce the capsule.
 - 3.3 Close the flap again so that it audibly clicks into place.
4. Insert the adapter for the capsules into the filter holder.
5. Fit the filter holder to the brew head. Make sure that the filter holder is firmly seated in the brew head.
6. When the required brewing temperature is reached, all control lamps light up. Place the cup(s) under the brew head on the drip tray.
7. Press the ☐ or ☐ button. The hot water is pressed through the filter.
8. When no more coffee flows, remove the cup(s).
 - Remove the filter holder after each preparation. This prolongs the life of the rubber seal in the brew head.
9. Detach the filter holder from the brew head.

10. To prepare another cup, the capsule must be replaced with a new capsule:


WARNING: Risk of Burns!

The metal parts on the filter holder and the filter insert are hot.

Before you can change the capsule, you must cool the adapter for Nespresso compatible capsules under cold water.

11. To prepare the next cup(s), proceed as described above.
 - The coffee temperature of the first cup prepared and the following cup(s) may be different.

Hot Water Function

The appliance can also be used to prepare hot water for tea. To do this, proceed as follows:

1. Fill the water tank with sufficient water and reinsert it.
2. Swivel the steam pipe outwards. Make sure that the steam nozzle is screwed on.
3. Place a cup under the steam nozzle.
4. Switch on the appliance with the ☺ button. Wait until the appliance is preheated. Turn the controller to the position ☞/☞.

The appliance starts dispensing water. The control lamps for the cups flash and the steam control lamp goes out.

5. After dispensing the desired amount of water (max. 150 ml), set the control back to the position ●.

Cleaning


WARNING:

- Always pull the mains plug out of the socket before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water. It could cause an electric shock or fire.
- The steam nozzle is hot immediately after use!


CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth if necessary – without any additives.

Brew Head and Rubber Seal

Wipe the brew head and the rubber seal with a damp cloth. Dampen a soft nylon brush beforehand to remove stubborn dirt. Dry off with a dry cloth.

Accessories

You can clean the filter holder, filter inserts, drip grid, collection container, measuring spoon, water tank and steam nozzle in warm rinsing water with a little hand dishwashing liquid. If necessary, you can use a fine, soft nylon brush. Rinse with clean water. Dry the parts with a soft cloth.


CAUTION:

These parts are not suitable for cleaning in the dishwasher. Exposure to heat and harsh cleaners could cause them to warp or discolour.

Water Tank

1. Remove the water tank by pulling it out by the handle. Reinsert it after cleaning and drying.
 - There are two hooks on the water tank.
2. Hook the water tank into the two eyelets on the appliance.
3. Press the water tank down slightly so that the valve opens.

Steam Nozzle

Clean the steam pipe and the screwed-on steam nozzle immediately after each preparation of milk foam. Milk residues that have dried up make cleaning more difficult.

1. Unscrew the steam nozzle. Let it soak in the warm rinse water for a while. This helps to loosen the milk residues.
2. Wipe the steam pipe on the appliance with a damp cloth.
 - To loosen dried-on residues, fill a vessel with hot water. Place it under the steam pipe so that it is immersed in it.
3. Screw the steam nozzle back onto the steam pipe after cleaning. Place a heat-resistant empty container under the steam nozzle. Operate the appliance as described in "Cappuccino Preparation" points 4 and 5. After this steam cleaning, the steam nozzle is ready for use again.

De-scaling

Limescale deposits endanger the function of the appliance. Therefore, the appliance must be descaled regularly. The intervals between descaling depend on the hardness of the water and the frequency of use.

Descale with a commercially available descaling agent, as recommended for coffee machines.

1. Follow the dosage instructions on the packaging or package insert.
2. Operate the appliance **without the filter holder**, as for espresso preparation, until the tank is empty. Run the solution through the brew head.

⚠ WARNING:

- Rinse out the water tank and run a full tankful of fresh water through the brew head to rinse out any descaling agent residue.
- **Do not** use this water for consumption.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance has no function.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Insert the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The appliance is defective.	Contact our service or a specialist.
There is no more coffee running in.	Switch off the Appliance!	
	The water tank is empty.	Fill the water tank with fresh water.
	The water tank is not inserted correctly, the valve is not open.	Press the water tank firmly on the upper side until it locks into place.
	The holes in the filter holder and the outlet on the brew head are blocked.	Clean the filter holder, the filter and the outlet on the brew head.
	Air has got into the heating circuit.	Generate steam as described under "Cappuccino Preparation". Turn the controller in the direction  /  as far as it will go.
	The coffee powder is too fine or has been pressed on too firmly.	Loosen the coffee powder. Distribute it evenly and press it only lightly with the tamper.
	The appliance is calcified.	Descale the appliance as described.

Problem	Possible Cause	Remedy
The pump makes loud noises.	Switch off the Appliance!	
	The water tank is empty.	Fill the water tank with fresh water.
	The water tank is not inserted correctly, the valve is not open.	Press the water tank firmly on the upper side until it locks into place.
	Air has entered the water circuit.	Vent the appliance as described under "Initial Start-up".
The espresso comes out at the edge of the filter holder.	Stop the Brewing Process!	
	The filter holder was not inserted correctly or was not closed tightly enough.	Insert the filter holder correctly as described under "Assembly/Disassembly of the Filter Holder".
	There is too much coffee powder in the filter insert.	Remove any excess coffee powder.
	There is coffee grounds residue on the rubber seal of the brew head.	Switch off the appliance and let it cool down. Clean the rubber seal as described.
	Ground coffee has been stored for a long time in a hot, humid place.	Use fresh coffee powder.
The espresso coffee is too cold.	The cups were not preheated.	Rinse the cups with hot water.
The coffee foam is slightly discoloured (the coffee comes out quickly).	The coffee powder is too coarse or it has not been distributed evenly.	Use the tamper supplied to help you.
	There is too little coffee powder in the filter insert.	Depending on the filter insert used (1 cup or 2 cups), fill one or two measuring spoonfuls into the filter ice pack (one measuring spoonful = 1 cup).
The coffee foam is darkly discoloured (the coffee comes out slowly).	The coffee powder is too fine or has been pressed on too firmly.	Loosen the coffee powder. Distribute it evenly and press it only lightly with the tamper.
	There was too much coffee powder in the filter insert.	Use less coffee powder. Depending on the filter insert used (1 cup or 2 cups), fill one or two measuring spoonfuls into the filter ice pack (one measuring spoonful = 1 cup).
The espresso is not creamy enough.	Unsuitable espresso powder was chosen.	Change the brand if necessary.
The milk is not frothed.	The milk is unsuitable.	Use milk with a fat content of at least 3.5 % fat.
	The milk is not cold enough.	Use chilled milk.
	The steam nozzle is dirty.	Clean the steam nozzle as described.

Technical Data

Model:PC-ES 1267
 Power supply:220–240 V~, 50–60 Hz
 Power consumption:1100 W
 Filling quantity:approx. 1.8 litres
 Protection class:I
 Pressure:20 bar
 Net weight:approx. 4 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenvpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Het apparaat uitpakken	23
Omvang van de levering	23
Overzicht van de bedieningselementen.....	23
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat ...	24
Opmerkingen voor het gebruik	24
Locatie	24
Elektrische aansluiting	24
Controlelampjes van de toetsen	24
Analoge temperatuurindicatie	24
Aan- / uitschakelen.....	24
Europese regelgeving voor energiebesparing.....	24
Interessante feiten over espresso.....	25
Tips en trucs voor perfect koffiegenot.....	25
Gebruik van de capsule-adaptor.....	25
Bediening.....	25
Montage/demontage van de filterhouder.....	25
De opvangbak/het druppelrooster plaatsen	26
Eerste inbedrijfstelling	26
Filterinzetstukken plaatsen en verwijderen.....	26
Individuele koffiehoeveelheid programmeren.....	26
Geprogrammeerde koffiehoeveelheid wissen	26
Espresso bereiden	26

Cappuccino bereiden	27
Gebruik van Nespresso compatibele capsules	28
Functie heet water.....	28
Reiniging	28
Brewkop en rubber afdichting.....	29
Accessoires	29
Ontkalken	29
Bewaren	29
Problemen oplossen	30
Technische gegevens.....	31
Verwijdering.....	31
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"	31

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen. Verwijder ook de rode plug onder het waterreservoir!
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Omvang van de levering

- 1× Espresso capsule machine
- 1× Afneembaar waterreservoir
- 1× Opgeschroefd stoompijpje
- 1× Filterhouder
- 1× Filterelement voor 1 kopje
- 1× Filterelement voor 2 kopjes
- 1× Adapter voor Nespresso compatibele capsules
- 1× Lekrooster
- 1× Opvangbakje voor restwater met vaste vlotter
- 1× Maatlepel/tamper

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 toets (aan/uit) met indicatielampje
- 2 toets (selectie hoeveelheid één kopje) met indicatielampje
- 3 Warmhoudplaat/kopjesplateau
- 4 toets (hoeveelheid selectie twee kopjes) met indicatielampje
- 5 toets (stoom) met indicatielampje
- 6 Regelaar (uit / stoom / wateruitgang)

- 7 Rubberen handvat
- 8 Stoompijpje met vastgeschroefd stoompijpje
- 9 Opvangbakje voor restwater met vaste vlotter
- 10 Lekrooster
- 11 Temperatuurindicatie (☞ koffie / ☞ stoom)
- 12 Handvat om het waterreservoir te verwijderen
- 13 Deksel waterreservoir
- 14 Afneembaar waterreservoir
- 15 Haken voor bevestiging van het waterreservoir
- 16 Filterhouder
- 17 Filterelement voor 1 kopje
- 18 Filterelement voor 2 kopjes
- 19 Maatlepel/tamper (1 deel, 2 functies)

Zonder afbeelding

Adapter voor Nespresso compatibele capsules

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

⚠ WAARSCHUWING:

- Controleer voor **elke** bediening de positie van de regelaar! De regelaar moet in positie ● staan voordat u de stekker in het stopcontact steekt!
- Zorg dat er geen vocht in de behuizing komt. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- De brewkop, filterhouder, stoompijpje en kopjesplaatje worden zeer heet tijdens de bediening. **Verbrandingsgevaar!**
- Zorg ervoor dat de filterhouder goed en stevig gesloten is tijdens de bediening, aangezien dit apparaat onder druk werkt.
- Gebruik het apparaat alleen als er water in het waterreservoir zit.
- Vul het waterreservoir alleen met koud water.
- Gebruik alleen drinkwater. Gebruik nooit koolzuurhoudend water (bruiswater).
- Verplaats het apparaat niet wanneer het in werking is.

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

- Plaats het apparaat op een vlakke, slipvrije ondergrond.
- Gebruik het apparaat niet onder wandkasten vanwege de opstijgende hitte en dampen.
- Plaats het apparaat niet direct naast een gas- of elektrisch fornuis of een andere warmtebron.

Elektrische aansluiting

1. Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie op het typeplaatje.
2. Controleer de stand van de regelaar! De regelaar moet in stand ● staan.

3. Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Er klinkt een pieptoon en alle controlelampjes knippen kort. Het apparaat gaat vervolgens in stand-by.

Controlelampjes van de toetsen

De indicatielampjes op de toetsen geven aan welke functie geactiveerd is.

Toets	Controlelamp	
	knippert	brandt
	Het apparaat warmt op tot de zettemperatuur voor het zetten van koffie.	De zettemperatuur voor koffiebereiding is bereikt.
	Het apparaat warmt op tot de brouwtemperatuur voor het genereren van stoom.	De brouwtemperatuur voor stoomopwekking is bereikt.

Analoge temperatuurindicatie

Kleur	Betekenis
Geel	Opwarmfase
Groen	Koffiezettemperatuur
Blauw	Temperatuur waterdamp

Aan-/uitschakelen

- Druk op de ☞ toets om het toestel in te schakelen. Er klinkt een pieptoon. Het controlelampje voor de ☞ toets gaat branden terwijl de andere controlelampjes knippen. Het apparaat begint te verwarmen. De verwarmingsplaat wordt heet.
 - Zodra de gewenste zettemperatuur is bereikt, gaan alle controlelampjes branden. Je kunt de huidige brouwtemperatuur aflezen op de schaal van de temperatuurindicatie.
- Druk op de ☞ toets om het apparaat uit te schakelen. Er klinkt een pieptoon en alle controlelampjes gaan uit. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.

Europese regelgeving voor energiebesparing

De Europese richtlijn 2009/125/EG (Richtlijn Ecodesign) omvat maatregelen voor energiebesparing.

Daarom schakelt het apparaat na 30 minuten over op stand-by. Dit kan om technische redenen niet worden weergegeven. Druk op een willekeurige toets om het apparaat weer in te schakelen.

U behaalt meer profijt bij betere veiligheid en een lager energieverbruik.

Interessante feiten over espresso

- Espresso bonen worden langer gebrand, dus espresso is geschikt voor mensen met een gevoelige maag dan gewone koffie.
- Espresso smaakt sterker dan koffie. Dit komt door het andere brandproces. Het wordt klassiek gedronken zonder melk. Afhankelijk van de smaak kan het gezoet of ongezoet worden gedronken.
- De keuze is een kwestie van persoonlijke voorkeur. Espresso bonen zijn ofwel melanges (mengsels van verschillende variëteiten uit verschillende regio's voor een consistente smaak) of bonen van één variëteit uit één teeltgebied (single origin).
- In melanges wordt vaak een aandeel robusta (20 tot 30 %) toegevoegd aan de arabica bonen. Met een hoog aandeel robusta is het makkelijker om een goede crema te krijgen tijdens de bereiding.

Tips en trucs voor perfect koffiegenot

Voor een succesvolle espressobereiding is het belangrijk om met een paar dingen rekening te houden:

- De espressomachine moet worden voorverwarmd tot de bedrijfstemperatuur.
- Verwarm de kopjes voor met heet water. Zet de kopjes tot gebruik op het warme warmhoudplaatje. Dikwandige porseleinen kopjes houden de warmte goed vast.
- Gebruik alleen espressobonen. Het is ideaal om de espressobonen vlak voor de bereiding te malen. Koffie die al gemalen is, verliest snel zijn aroma.
- De gemalen koffie moet fijn gemalen worden, maar niet te fijn. Als de koffie te grof wordt gemalen, mist de afgewerkte espresso aroma; als hij te fijn wordt gemalen, smaakt hij bitter.

Probeer verschillende soorten tot je je eigen smaak vindt.

• Verdichting van de gemalen koffie:

Afhankelijk van hoe stevig de gemalen koffie in het filterelement is gedrukt, kunnen de espressoresultaten (espresso hoeveelheid en crema) variëren. Het is daarom belangrijk om de gemalen koffie goed te verdelen en aan te drukken in het filterelement, zodat het water op alle punten gelijkmatig kan doorstromen.

- Het filterelement moet droog zijn voordat de gemalen koffie erin wordt gegoten.
- Gebruik de meegeleverde tamper om de gemalen koffie aan te drukken. Druk niet te hard of te licht.
- Het aangedrukte koffiedik moet een vlak oppervlak hebben.
- Druk, niet draaien! Door te draaien tijdens het drukken komt de "koffiekoek" weer los. Druk recht naar beneden en van boven op het koffiedik.

Om de ideale "espresso beleving" voor jou te vinden, raden we aan om te experimenteren met de hoeveelheid gemalen koffie en hoe je drukt.

- Als de schaal van de temperatuurindicatie in het blauwe bereik staat (☁ stoom), bijvoorbeeld omdat je net melk hebt opgeschuimd, is het belangrijk om voor de volgende espressobereiding de filterhouder met het filterelement onder **koud** stromend water te houden om deze onderdelen af te koelen.

Het is ook belangrijk om de druk te verlagen en de temperatuur van het water in het apparaat te verlagen. Te heet water kan namelijk het koffiedik "verbranden" en de espresso bitter laten smaken. Ga hiervoor als volgt te werk:

1. Plaats een geschikte container (hittebestendig / ong. 300 ml) onder het stoompijpje.
2. Wacht tot alle controlelampjes branden. Draai de regelaar naar stand ☞ / ☞ en laat de stoom gedurende ong. 5–10 seconden ontsnappen.
3. Druk op de ☞ toets om koud water in het apparaat te pompen.
4. Wanneer er alleen water zonder stoom uit het stoompijpje komt en de temperatuurindicatie in het groene bereik staat (☞ koffie), druk dan nogmaals op de ☞ toets. Draai vervolgens de regelaar naar stand ●.
5. Wacht tot alle controlelampjes branden. Dan is de juiste zettemperatuur voor je volgende espresso bereikt.

Gebruik van de capsule-adaptor

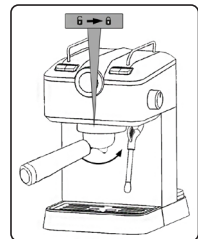
Het apparaat kan **alleen** worden gebruikt met Nespresso-compatible capsules!

- In de winkel zijn verschillende merken Nespresso-compatible capsules verkrijgbaar. Er zijn verschillende soorten capsules van merk tot merk en ook binnen merken, die verschillende resultaten geven als gevolg van verschillende fabricage. Dit is geen defect van het apparaat.
- De verschillende brandingen, van licht tot sterk, kunnen de hoeveelheid en het debiet van de koffie beïnvloeden. Een lichte druppeling is normaal.

Bediening

Montage / demontage van de filterhouder

- Om de filterhouder op de brewkop van het apparaat te plaatsen, houdt u deze vast met de handgreep aan de linkerrand van het apparaat. Steek de geleidingsnokjes van de filterhouder in de uitsparingen van de brewkop. Trek de filterhouder aan het handvat naar rechts tot in het midden van het apparaat. Zorg ervoor dat de filterhouder stevig in de brewkop zit.



- Trek de filterhouder naar links om deze los te maken van de brewkop.



WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!

Na het koffiezetten zijn de metalen onderdelen van de filterhouder en het filterelement heet.

De opvangbak / het druppelrooster plaatsen

1. Plaats de opvangbak voor het restwater.
2. Plaats het lekrooster als afdekking op de opvangbak.

Eerste inbedrijfstelling

Gebruik tijdens deze procedure geen koffiepoeder!

1. Vul het waterreservoir met schoon, vers water tot aan de MAX-markering.
2. Plaats de filterhouder.
3. Plaats een geschikte container (hittebestendig / ong. 250 ml) onder het stoompijpje.
4. Schakel het apparaat in. Het apparaat begint te verwarmen. De verwarmingsplaat wordt heet.
5. Druk op de ☐ toets, wacht even, het koffiezetproces begint en er stroomt water uit.



WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!

Het water in de stoomtank is heet.

6. Als het apparaat stopt met water pompen, is het proces voltooid. Giet het weggepompte water weg.
 - Er kan een geluid hoorbaar zijn wanneer het water wordt weggepompt, dit is normaal omdat het apparaat leegloopt. Het geluid verdwijnt na ongeveer 20 seconden.
7. Plaats het lege bakje onder het stoompijpje.
8. Druk op de ☐ toets. Wacht tot het verhittingsproces voor het opwekken van stoom is voltooid. Let op de schaalverdeling op de temperatuurindicatie.



WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!

Er komt hete stoom uit het stoompijpje.

Om stoom te produceren draait u de regelaar naar de positie ☐ / ☐. Wanneer er een gestage stroom water uit het stoompijpje komt, draait u de regelaar terug naar de positie ●.



WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!

- Pak het stoompijpje na het stomen altijd vast bij de zwarte rubberen handgreep!
- Het water in de stoomtank is heet.

10. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Filterinzetstukken plaatsen en verwijderen

- Er zitten geleidingsnokjes op de filterinzetstukken. Deze moeten in de inkeping van de filterhouder worden geplaatst. Draai het filterinzetstuk vervolgens 90 graden, zodat het er later bij het legen niet uitvalt.

- Om de filterinzet te kunnen verwijderen, moet deze zo worden gedraaid dat de geleidingsneus weer in de inkeping van de filterhouder zit. Nu kan het filterelement worden verwijderd.

Individuele koffiehoeveelheid programmeren

Je hebt de mogelijkheid om de in de fabriek ingestelde koffiehoeveelheid te wijzigen. In de fabriek zijn twee standaardhoeveelheden voor één kopje (☐) en voor twee kopjes (☐☐) ingesteld. Ga als volgt te werk om deze naar wens te wijzigen:

1. Vul het waterreservoir met voldoende water en plaats het terug.
2. Plaats de filterhouder zonder het koffiedik.
3. Plaats een kopje onder de brewkop.
4. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.
5. Wacht tot alle controlelampjes branden. Houd vervolgens de toets ingedrukt van het kopje waarvan u de standaardhoeveelheid wilt instellen. U hoort een pieptoon. Alleen de controlelampjes van de ☐ toets en de toets waarvan de standaardhoeveelheid moet worden ingesteld, gaan branden. Druk nogmaals op de toets van de beker om de cyclus te starten.
6. Zodra de gewenste hoeveelheid is bereikt, drukt u nogmaals op de toets.
 - Er klinkt een pieptoon en alle controlelampjes gaan branden om aan te geven dat de programmering met succes is opgeslagen. Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.

Geprogrammeerde koffiehoeveelheid wissen

Ga als volgt te werk om de individueel geprogrammeerde koffiehoeveelheid te wissen en de standaardhoeveelheid te herstellen:

1. Vul het waterreservoir met voldoende water en plaats het terug.
2. Plaats de filterhouder zonder koffiedik.
3. Plaats een kopje onder de brewkop.
4. Steek de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan.
5. Houd beide toetsen (☐ / ☐☐) tegelijkertijd ingedrukt. Er klinkt een signaaltoon om aan te geven dat de programmering is gewist.
 - De fabrieksinstellingen worden hersteld en uw apparaat is onmiddellijk weer klaar voor gebruik.

Espresso bereiden

1. Vul het waterreservoir met voldoende water en plaats het terug. Het waterniveau moet tussen de markeringen MIN en MAX staan.
2. Schakel het apparaat in. Er klinkt een pieptoon. Het controlelampje voor de ☐ toets gaat branden terwijl de andere controlelampjes knipperen. Het apparaat begint te verwarmen. De verwarmingsplaat wordt heet.

3. Kies een filterelement (17/18). Plaats het in de filterhouder. Zorg ervoor dat het filterinzetstuk 90 graden gedraaid is, zodat het er later bij het legen niet uitvalt. Zie vorig hoofdstuk "Filterinzetstukken plaatsen en verwijderen".
4. Vul het filterelement met espressomaling. Gebruik het meegeleverde maatschepje (een maatschepje = 1 kopje). Verdeel het koffiedik gelijkmatig en druk het lichtjes aan met de tamper. Maak de rand van de filterhouder schoon.
5. Plaats de filterhouder op de brewkop. Zorg ervoor dat de filterhouder stevig in de brewkop zit.
6. Wanneer de gewenste brouwt temperatuur is bereikt, gaan alle controlelampjes branden. Plaats de kopjes onder de brewkop op de lekbak.
7. Druk op de toets  of . Het hete water wordt door het filter geperst.
8. Als er geen koffie meer stroomt, verwijdert u het kopje / de kopjes.
 - Verwijder de filterhouder na elke bereiding. Dit verlengt de levensduur van de rubberen afdichting in de brewkop.
9. Maak de filterhouder los van de brewkop.
10. Om nog een kopje espresso te zetten, moet u de filterhouder legen en opnieuw vullen:

⚠ WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!
De metalen onderdelen van de filterhouder en het filterelement zijn heet.

Tik het koffiedik uit het filterelement. Gebruik indien nodig een lepel om te helpen. Spoel eventueel achtergebleven koffiedrab uit met water.

11. Ga te werk zoals hierboven beschreven om het volgende kopje(s) espresso te bereiden.
 - De koffietemperatuur van het eerste kopje en de volgende kopjes kan verschillen.

Cappuccino bereiden

Een cappuccino bestaat meestal uit een derde koffie, een derde warme melk en een derde melkschuim.

Het melkschuim moet niet zo stevig zijn dat je het met een lepel kunt vormen. Het moet eerder romig zijn, zoals slagroom die niet helemaal stijf is, d.w.z. een dikke consistentie hebben.

Verder heb je voor de bereiding nodig:

- een grotere, bolvormige kopje (ong. 180 ml) waarin je de espresso bereidt;
- een kleine opschuimkan met een uitgesproken tuit (bijv. 0,3 liter);
- elk klein, hittebestendig vat;
- koude melk met een vetgehalte van minstens 3,5%.

⚠ LET OP: Let op de volgorde!

1. Zet espresso.
2. Schuim de melk op.

Ga als volgt te werk om cappuccino te bereiden: "Espresso bereiden".

Ga als volgt te werk om de benodigde melk op te schuimen:

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor verbranding!

Ontsnappende hete stoom kan letsel veroorzaken.

Tijdens het verhittingsproces kan er gedurende korte tijd hete stoom / heet water uit de brewkop en / of uit het stoompijpje ontsnappen!

- Zorg ervoor dat de regelaar in stand ● staat voordat u de stoomfunctie inschakelt.
- Richt de stoomstraal nooit op personen.
- Plaats altijd een container onder het stoompijpje.

1. Draai de stoompijp naar buiten. Controleer of het stoompijpje vastgeschroefd is.
2. Plaats een hittebestendige container onder het stoompijpje.
3. Vul de kan tot maximaal een derde met koude melk.
4. Druk op de  toets en wacht tot het indicatielampje brandt.
5. Draai voor elk opschuimen de regelaar kort in de richting van  /  om het verzamelde condenswater af te voeren. Als er alleen stoom uitkomt, is het apparaat klaar voor het opschuimen.
6. Plaats de gevulde melkkan onder het stoompijpje.
7. Til de kan op zodat het stoompijpje net onder het oppervlak van de melk komt.
 - Houd het stoompijpje niet in het midden van de kan, maar aan de binnenrand. Deze positie is belangrijk zodat de melk tijdens het opschuimen in een wervelende beweging wordt gezet. We raden aan om de tuit van de kan te gebruiken als geleider voor het stoompijpje.
8. Draai de regelaar langzaam in de richting van  /  totdat de gewenste hoeveelheid stoom is ingesteld. Beweeg de kan lichtjes op en neer. Wanneer de melk het gewenste volume heeft bereikt (ong. 50 %), draait u de regelaar naar stand ●.
 - Als u de melk verder wilt verwarmen, houdt u het stoompijpje tegen de bodem van het kannetje terwijl er stoom wordt geproduceerd. Zorg ervoor dat de melk niet kookt. Hierdoor zou het schuim afbreken.
 - Als het indicatielampje uitgaat tijdens de stoomproductie, is het water niet meer heet genoeg. Draai de regelaar naar ●. Wacht tot het controlelampje weer gaat branden. Daarna kunt u weer melk gaan opschuimen.
9. Na het opschuimen kunt u de kan kort op het tafelblad tikken (alsof u hem ruw neerzet) om de laatste grove luchtbelletjes te verwijderen. Draai de kan met lichte draaiende bewegingen. Hierdoor wordt het schuim na

het opkloppen weer een beetje gemengd. Laat nu niet veel tijd verstrijken.

10. Terwijl je de kan met lichte ronddraaiende bewegingen ronddraait, giet je de opgeschuimde melk langzaam bij de espresso.
 - Met een paar behendige bewegingen kun je patronen in het schuim tekenen.
 - Afhankelijk van de smaak kan het schuim bestrooid worden met cacao poeder of kaneel.
11. **BELANGRIJK:** Reinig het stoompijpje onmiddellijk na elke keer opschuimen! Wanneer je de regelaar sluit, wordt er namelijk in een fractie van een seconde een vacuüm gecreëerd, waardoor er wat melk in het stoompijpje wordt gezogen. Plaats je hittebestendige container onder het stoompijpje. Draai de regelaar weer even omhoog zodat de melkresten uit het stoompijpje gespoeld worden. Veeg het stoompijpje af met een vochtige doek.
12. U schakelt de stoomfunctie uit door op de ☺ toets te drukken. Alle controlelampjes gaan branden.

Gebruik van Nespresso compatibele capsules

Het apparaat kan ook worden gebruikt met Nespresso compatibele capsules.

1. Vul het waterreservoir met voldoende water en plaats het terug. Het waterpeil moet zich tussen de markeringen MIN en MAX bevinden.
2. Schakel het apparaat in. Er klinkt een pieptoon. Alle controlelampjes gaan branden. Het apparaat begint te verwarmen. De verwarmingsplaat wordt heet.
3. Plaats een Nespresso-compatibele capsule in de capsule-adaptor. Ga hiervoor als volgt te werk:
 - 3.1 Open het klepje van de capsule-adaptor.
 - 3.2 Druk de capsule met lichte druk in de adaptor. De metalen uiteinden aan de onderkant van de adaptor doorboren de capsule.
 - 3.3 Sluit het klepje weer zodat het hoorbaar vastklikt.
4. Plaats de adaptor voor de capsules in de filterhouder.
5. Plaats de filterhouder op de brouwkop. Zorg ervoor dat de filterhouder stevig in de brouwkop zit.

6. Wanneer de gewenste brouwtemperatuur is bereikt, gaan alle controlelampjes branden. Plaats de kopjes onder de brouwkop op de lekbak.
7. Druk op de toets ☐ of ☐. Het hete water wordt door het filter geperst.
8. Als er geen koffie meer stroomt, verwijdert u het kopje / de kopjes.
 - Verwijder de filterhouder na elke bereiding. Dit verlengt de levensduur van de rubberen afdichting in de brouwkop.
9. Maak de filterhouder los van de brouwkop.
10. Om nog een kopje te zetten, moet de capsule vervangen worden door een nieuwe capsule:

⚠ WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!
De metalen onderdelen op de filterhouder en het filterelement zijn heet.

Voordat u de capsule kunt vervangen, moet u de adapter voor Nespresso-compatibele capsules afkoelen onder koud water.

11. Ga te werk zoals hierboven beschreven om de volgende kop(pen) te bereiden.
 - De koffietemperatuur van het eerste kopje dat is bereid en het volgende kopje(s) kan verschillen.

Functie heet water

Het apparaat kan ook worden gebruikt om heet water voor thee te bereiden. Ga hiervoor als volgt te werk:

1. Vul het waterreservoir met voldoende water en plaats het terug.
2. Draai de stoompijp naar buiten. Zorg ervoor dat het stoompijpje is vastgeschroefd.
3. Plaats een kopje onder het stoompijpje.
4. Schakel het apparaat in met de ☺ toets. Wacht tot het apparaat is voorverwarmd.
5. Draai de regelaar naar de stand ☐/☐. Het apparaat begint water te schenken. De controlelampjes voor de kopjes knipperen en het controlelampje voor stoom gaat uit.
6. Zet na afgifte van de gewenste hoeveelheid water (max. 150 ml) de regelaar weer in de positie ●.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.



WAARSCHUWING:

- Het stoompijpje is direct na gebruik heet!

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Reinig de buitenkant van het apparaat indien nodig met een licht vochtige doek - zonder additieven.

Brewkop en rubber afdichting

Neem de brewkop en de rubberen afdichting af met een vochtige doek. Maak vooraf een zachte nylon borstel vochtig om hardnekkig vuil te verwijderen. Droog af met een droge doek.

Accessoires

Je kunt de filterhouder, filterinzetstukken, druppelrooster, opvangbak, maatlepel, waterreservoir en stoompijpje schoonmaken in warm spoelwater met een beetje handafwasmiddel. Indien nodig kun je een fijne, zachte nylon borstel gebruiken. Spoel af met schoon water. Droog de onderdelen met een zachte doek.

LET OP:

Deze onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser. Door blootstelling aan hitte en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen ze kromtrekken of verkleuren.

Waterreservoir

1. Verwijder het waterreservoir door het er aan de handgreep uit te trekken. Plaats het na het reinigen en drogen terug.
 - Er zitten twee haken aan het waterreservoir.
2. Haak het waterreservoir in de twee oogjes op het apparaat.
3. Druk het waterreservoir iets naar beneden, zodat het ventiel opengaat.

Stoompijpje

Reinig het stoompijpje en het vastgeschroefde stoompijpje onmiddellijk na elke bereiding van melkschuim. Opgedroogde melkresten bemoeilijken de reiniging.

1. Schroef het stoompijpje los. Laat het even in het warme spoelwater weken. Dit helpt om de melkresten los te maken.

2. Veeg het stoompijpje van het apparaat af met een vochtige doek.
 - Om opgedroogde resten los te maken, vult u een bakje met heet water. Plaats het onder het stoompijpje zodat het erin ondergedompeld is.
3. Schroef het stoompijpje na het reinigen weer op de stoompijp. Plaats een hittebestendige lege container onder het stoompijpje. Bedien het apparaat zoals beschreven onder "Cappuccino bereiden" punt 4 en 5. Na deze stoomreiniging is het stoompijpje weer klaar voor gebruik.

Ontkalken

Kalkaanslag brengt de werking van het apparaat in gevaar. Daarom moet het apparaat regelmatig worden ontkalkt. De intervallen tussen de ontkalkingen zijn afhankelijk van de hardheid van het water en de gebruiksfrequentie.

Ontkalk met een in de handel verkrijgbaar ontkalkingsmiddel, zoals aanbevolen voor koffiezetapparaten.

1. Volg de doseeraanwijzingen op de verpakking of bijsluiter.
2. Gebruik het apparaat **zonder filterhouder**, zoals bij espressobereiding, totdat het reservoir leeg is. Laat de oplossing door de brewkop lopen.



WAARSCHUWING:

- Spoel het waterreservoir uit en laat een volle tank vers water door de brewkop lopen om eventuele resten ontkalkingsmiddel weg te spoelen.
- Gebruik dit water **niet** voor consumptie.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de netstekker er goed in.
	Het apparaat is defect.	Controleer de huiszekering.
Er komt geen koffie meer binnen.	Schakel het apparaat uit!	
	De watertank is leeg.	Vul de watertank met vers water.
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst, de klep is niet open.	Druk het waterreservoir stevig op de bovenkant tot het vastklikt.
	De gaten in de filterhouder en de uitloop op de brewkop zijn verstopt.	Maak de filterhouder, het filter en de uitloop op de brewkop schoon.
	Er is lucht in het verwarmingscircuit gekomen.	Bereid stoom zoals beschreven onder "Cappuccino bereiden". Draai de regelaar in de richting ☞/☞ tot aan de aanslag.
	Het koffiepoeder is te fijn of is te stevig aangedrukt.	Maak het koffiepoeder los. Verdeel het gelijkmatig en druk het slechts licht aan met de tamper.
	Het apparaat is verkalkt.	Ontkalk het apparaat zoals beschreven.
De pomp maakt harde geluiden.	Schakel het apparaat uit!	
	De watertank is leeg.	Vul de watertank met vers water.
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst, de klep is niet open.	Druk het waterreservoir stevig op de bovenkant tot het vastklikt.
	Er is lucht in het watercircuit gekomen.	Ontlucht de unit zoals beschreven onder "Eerste inbedrijfstelling".
De espresso komt eruit aan de rand van de filterhouder.	Stop het brouwproces!	
	De filterhouder is niet goed geplaatst of niet goed afgesloten.	Plaats de filterhouder op de juiste manier zoals beschreven onder "Montage / demontage van de filterhouder".
	Er zit te veel koffiepoeder in het filterelement.	Verwijder overtollig koffiepoeder.
	Er zitten koffieresten op de rubberen afdichting van de brewkop.	Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Reinig de rubberen afdichting zoals beschreven.
	Gemalen koffie is lange tijd op een hete, vochtige plaats bewaard.	Gebruik verse gemalen koffie.
De espressokoffie is te koud.	De kopjes waren niet voorverwarmd.	Spoel de kopjes om met heet water.
Het koffieschuim is licht verkleurd (de koffie komt er snel uit).	Het koffiepoeder is te grof of het is niet gelijkmatig verdeeld.	Gebruik de meegeleverde tamper om je te helpen.
	Er zit te weinig koffiepoeder in het filterelement.	Afhankelijk van het gebruikte filterelement (1 kopje of 2 kopjes), vul je een of twee maatlepels in het filterijs (een maatlepel = 1 kopje).

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
Het koffieschuim is donker verkleurd (de koffie komt er langzaam uit).	Het koffiepoeder is te fijn of is te stevig aangedrukt.	Maak het koffiepoeder los. Verdeel het gelijkmatig en druk het slechts licht aan met de tamper.
	Er zat te veel koffiepoeder in het filterelement.	Gebruik minder koffiepoeder. Afhankelijk van de gebruikte filterinzet (1 kopje of 2 kopjes), vul je een of twee maatschepjes in het filterijs (een maatschepje = 1 kopje).
De espresso is niet romig genoeg.	Er werd gekozen voor ongeschikt espressopoeder.	Verander het merk indien nodig.
De melk is niet opgeschuimd.	De melk is ongeschikt.	Gebruik melk met een vetgehalte van minstens 3,5%.
	De melk is niet koud genoeg.	Gebruik gekoelde melk.
	Het stoompijpje is vuil.	Reinig het stoompijpje zoals beschreven.

Technische gegevens

Model:.....PC-ES 1267
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Stroomverbruik:.....1100 W
 Vulhoeveelheid:.....ong. 1,8 liter
 Beschermingsklasse:.....I
 Druk:.....20 bar
 Nettogewicht:ong. 4 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektrische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :



AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Déballage de l'appareil	32
Contenu de la livraison	32
Liste des différents éléments de commande	33
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	33
Notes d'utilisation.....	33
Emplacement	33
Branchement électrique	33
Témoins lumineux des boutons.....	33
Affichage analogique de la température.....	33
Allumer / éteindre	33
Réglementation européenne sur les économies d'énergie	34
Faits intéressants sur l'espresso	34
Conseils et astuces pour une dégustation parfaite du café.....	34
Utilisation de l'adaptateur pour capsules.....	34
Utilisation.....	35
Montage/démontage du porte-filtre	35
Mise en place du récipient/de la grille d'égouttage	35
Première mise en service	35
Mise en place et retrait des cartouches filtrantes	35
Programmer la quantité individuelle de café	35

Effacer la quantité de café programmée	36
Préparation de l'espresso	36
Préparation du cappuccino	36
Utilisation de capsules compatibles Nespresso	37
Fonction eau chaude	37
Nettoyage.....	38
Tête d'infusion et joint en caoutchouc	38
Accessoires	38
Détartrage	38
Stockage	39
Dépannage.....	39
Données techniques.....	40
Élimination.....	40
Signification du symbole « Poubelle »	40

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton. Retirez également le bouchon rouge situé sous le réservoir d'eau !
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Contenu de la livraison

- 1× Machine à capsules expresso
- 1× Réservoir d'eau amovible
- 1× Buse à vapeur vissée
- 1× Porte-filtre
- 1× Filtre pour 1 tasse
- 1× Filtre pour 2 tasses
- 1× Adaptateur pour capsules compatibles Nespresso
- 1× Grille d'égouttage
- 1× Récipient de collecte de l'eau résiduelle avec flotteur fixe
- 1× Cuillère à mesurer/tamper

Liste des différents éléments de commande

- 1 Bouton  (marche/arrêt) avec témoin lumineux
- 2 Bouton  (sélection de la quantité pour une tasse) avec témoin lumineux
- 3 Plaque chauffante / plateau à tasses
- 4 Bouton  (sélection de la quantité pour deux tasses) avec témoin lumineux
- 5 Bouton  (vapeur) avec témoin lumineux
- 6 Régulateur (arrêt  / vapeur  / sortie d'eau )
- 7 Poignée en caoutchouc
- 8 Tuyau à vapeur avec buse à vapeur vissée
- 9 Récipient de collecte de l'eau résiduelle avec flotteur fixe
- 10 Grille d'égouttage
- 11 Affichage de la température ( café /  vapeur)
- 12 Poignée pour retirer le réservoir d'eau
- 13 Couvercle du réservoir d'eau
- 14 Réservoir d'eau amovible
- 15 Crochets pour fixer le réservoir d'eau
- 16 Porte-filtre
- 17 Filtre pour 1 tasse
- 18 Filtre pour 2 tasses
- 19 Cuillère à mesurer/tamper (1 partie, 2 fonctions)

Sans illustration

Adaptateur pour capsules compatibles Nespresso

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT :

- Vérifiez la position du contrôleur avant **chaque** utilisation ! Le contrôleur doit être en position  avant de brancher la fiche secteur dans une prise !
- Ne laissez pas l'humidité pénétrer dans le boîtier. Il existe un risque d'électrocution.
- La tête d'infusion, le porte-filtre, la buse à vapeur et le plateau à tasses deviennent très chauds pendant l'utilisation. **Risque de brûlures !**
- Veillez à ce que le porte-filtre soit correctement et solidement fermé pendant l'utilisation, car l'appareil fonctionne sous pression.
- N'utilisez l'appareil que s'il y a de l'eau dans le réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau uniquement avec de l'eau froide.
- N'utilisez que de l'eau potable. N'utilisez jamais d'eau gazeuse (eau pétillante).
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Notes d'utilisation

Emplacement

- Placez l'appareil sur une surface plane et non glissante.
- N'utilisez pas l'appareil sous des armoires murales en raison de la chaleur et des fumées qui s'en dégagent.
- Ne pas placer l'appareil directement à côté d'une cuisinière à gaz ou électrique ou de toute autre source de chaleur.

Branchement électrique

1. Avant d'insérer la fiche dans la prise, vérifiez que la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.
2. Vérifiez la position du régulateur ! Le régulateur doit être en position .
3. Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Un signal sonore retentit et tous les voyants lumineux clignotent brièvement. L'appareil passe ensuite en mode veille.

Témoins lumineux des boutons

Les voyants lumineux des boutons indiquent quelle fonction est activée.

Bouton	Témoin lumineux	
	clignote	s'allume
 + 	L'appareil chauffe jusqu'à la température d'infusion pour la préparation du café.	La température d'infusion pour la préparation du café est atteinte.
	L'appareil chauffe jusqu'à la température d'infusion pour la production de vapeur.	La température d'infusion pour la production de vapeur est atteinte.

Affichage analogique de la température

Couleur	Signification
Jaune	Phase de chauffage
Vert	Température d'infusion du café
Bleu	Température de la vapeur d'eau

Allumer/éteindre

- Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche. Un signal sonore retentit. Le témoin de contrôle du bouton  s'allume tandis que les autres témoins de contrôle clignotent. L'appareil commence à chauffer. La plaque chauffante devient chaude.
 - Lorsque la température d'infusion souhaitée est atteinte, tous les témoins de contrôle s'allument. Vous

pouvez lire la température d'infusion actuelle sur l'échelle de l'affichage de la température.

- Appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil. Un signal sonore retentit et tous les témoins de contrôle s'éteignent. Retirez ensuite la fiche d'alimentation de la prise de courant.

Réglementation européenne sur les économies d'énergie

La directive européenne 2009/125/CE (Directive Ecodesign) intègre des mesures pour économiser l'énergie.

C'est pourquoi l'appareil se met en veille au bout de 30 minutes. Pour des raisons techniques, ce message ne peut pas être affiché. Appuyez sur n'importe quel bouton pour remettre l'appareil en marche.

Vous profitez d'une meilleure sécurité et d'une faible consommation d'énergie.

Faits intéressants sur l'espresso

- Les grains d'espresso sont torréfiés plus longtemps, de sorte que l'espresso convient mieux aux personnes à l'estomac sensible que le café ordinaire.
- L'espresso a un goût plus prononcé que le café. Cela est dû au processus de torréfaction différent. Il se boit généralement sans lait. Selon les goûts, il peut être bu sucré ou non sucré.
- Le choix de la variété est une question de préférence personnelle. Les grains d'espresso sont soit des mélanges (des mélanges de différentes variétés provenant de différentes régions pour un goût homogène), soit des grains d'une seule variété provenant d'une seule région de culture (origine unique).
- Dans les mélanges, une proportion de robusta (20 à 30 %) est souvent ajoutée aux grains d'arabica. Avec une forte proportion de robusta, il est plus facile d'obtenir une bonne crème lors de la préparation.

Conseils et astuces pour une dégustation parfaite du café

Pour une préparation réussie de l'espresso, il est important de tenir compte de quelques éléments :

- La machine à espresso doit être préchauffée à la température de fonctionnement.
- Préchauffez les tasses avec de l'eau chaude. Placez les tasses sur la plaque chauffante jusqu'à leur utilisation. Les tasses en porcelaine à parois épaisses retiennent bien la chaleur.
- N'utilisez que des grains d'espresso. L'idéal est de moulin les grains d'espresso juste avant la préparation. Le café déjà moulu perd rapidement son arôme.
- Le marc de café doit être moulu finement, mais pas trop finement. S'il est moulu trop grossièrement, l'espresso

fini manque d'arôme ; s'il est moulu trop finement, il a un goût amer.

Essayez différentes variétés jusqu'à ce que vous trouviez votre goût.

Le compactage du marc de café :

Selon la fermeté avec laquelle le café moulu a été pressé dans le filtre, les résultats de l'espresso (quantité d'espresso et crème) peuvent varier. Il est donc important de répartir et de presser correctement le café moulu dans la cartouche filtrante afin que l'eau puisse s'écouler uniformément en tout point.

- Le filtre doit être sec avant d'y verser le café moulu.
- Utilisez le tamper fourni pour presser le café moulu. N'appuyez ni trop fort ni trop légèrement.
- Le marc de café pressé doit avoir une surface plane.
- Pressez, ne tournez pas ! Tourner tout en pressant desserre à nouveau le « gâteau de café ». Pressez le marc de café directement vers le bas et par le haut.

Pour trouver l'« expérience espresso » idéale, nous vous recommandons d'expérimenter avec la quantité de café moulu et la manière dont vous le pressez.

- Si l'échelle d'affichage de la température se trouve dans la zone bleue ( vapeur), par exemple parce que vous venez de faire mousser du lait, il est important de passer le porte-filtre avec l'insert du filtre sous l'eau froide avant la préparation suivante de l'espresso, afin de refroidir ces pièces.

Il est également important de relâcher la pression et d'abaisser la température de l'eau dans l'appareil. En effet, une eau trop chaude peut « brûler » le marc de café et donner un goût amer à l'espresso. Pour ce faire, procédez comme suit :

- Placez un récipient approprié (résistant à la chaleur / env. 300 ml) sous la buse à vapeur.
- Attendez que tous les témoins de contrôle s'allument. Dévissez le bouton de contrôle en position  /  et libérez la vapeur pendant environ 5 à 10 secondes.
- Appuyez sur le bouton  pour pomper de l'eau froide dans l'appareil.
- Lorsque seule de l'eau sans vapeur sort de la buse vapeur et que l'affichage de la température se trouve dans la plage verte ( café), appuyez à nouveau sur le bouton . Tournez ensuite le bouton en position .
- Attendez que tous les témoins de contrôle s'allument. La température d'infusion correcte pour votre prochain espresso est alors atteinte.

Utilisation de l'adaptateur pour capsules

L'appareil ne peut être utilisé **qu'avec** des capsules compatibles Nespresso !

- Différentes marques de capsules compatibles Nespresso sont disponibles dans le commerce. Il existe différents types de capsules d'une marque à l'autre et également

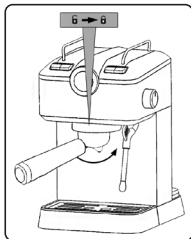
au sein d'une même marque, qui produisent des résultats différents en raison d'une fabrication différente. Il ne s'agit pas d'un défaut de l'appareil.

- Les différentes torrifications, de la plus légère à la plus forte, peuvent affecter la quantité et l'écoulement du café. Un léger écoulement est normal.

Utilisation

Montage / démontage du porte-filtre

- Pour monter le porte-filtre sur la tête d'infusion, tenez-le avec la poignée sur le bord gauche de l'appareil. Insérer les ergots de guidage du porte-filtre dans les encoches de la tête d'infusion. Tirez le porte-filtre par la poignée vers la droite jusqu'à ce qu'il atteigne le centre de l'appareil. Assurez-vous que le porte-filtre est bien en place dans la tête d'infusion.
- Pour détacher le porte-filtre de la tête d'infusion, tirez-le vers la gauche.



⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

Après l'infusion, les parties métalliques du porte-filtre et de l'élément filtrant sont chaudes.

Mise en place du récipient / de la grille d'égouttage

1. Insérez le récipient de récupération de l'eau résiduelle.
2. Placez la grille d'égouttage sur le récipient de collecte en guise de couvercle.

Première mise en service

Ne pas utiliser de café en poudre pendant cette opération !

1. Remplissez le réservoir d'eau propre et fraîche jusqu'au repère MAX.
2. Insérez le porte-filtre.
3. Placez un récipient approprié (résistant à la chaleur / env. 250 ml) sous la buse à vapeur.
4. Mettez l'appareil en marche. L'appareil commence à chauffer. La plaque chauffante devient chaude.
5. Appuyez sur le bouton , attendez un moment, le processus d'infusion démarre et de l'eau s'écoule.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

L'eau dans la cuve est chaude.

6. Lorsque l'appareil cesse de pomper de l'eau, le processus est terminé. Videz l'eau qui a été pompée.
 - Un bruit peut se produire lorsque l'eau est pompée, ce qui est normal car l'appareil se dégonfle. Ce bruit disparaît au bout d'environ 20 secondes.
7. Placez le récipient vide sous la buse à vapeur.

8. Appuyez sur le bouton . Attendez que le processus de chauffage pour la production de vapeur soit terminé. Observez l'échelle sur l'affichage de la température.

9. ⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

De la vapeur chaude sort de la buse à vapeur.

Pour générer de la vapeur, tournez le contrôle sur la position / . Lorsqu'un jet d'eau régulier sort de la buse à vapeur, remettez le contrôle en position .

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

- Lorsque vous déplacez la buse à vapeur après la cuisson, saisissez-la toujours par la poignée noire en caoutchouc !
- L'eau dans la cuve est chaude.

10. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.

Mise en place et retrait des cartouches filtrantes

- Les cartouches filtrantes sont munies d'ergots de guidage. Ils doivent être insérés dans l'encoche du porte-filtre. Tournez ensuite la cartouche filtrante de 90 degrés afin qu'elle ne tombe pas lors de la vidange ultérieure.
- Pour pouvoir retirer la cartouche filtrante, il faut la tourner de manière à ce que l'ergot de guidage se trouve à nouveau dans l'encoche du porte-filtre. La cartouche filtrante peut maintenant être retirée.

Programmer la quantité individuelle de café

Vous avez la possibilité de modifier la quantité de café réglée en usine. Deux quantités standard pour une tasse () et pour deux tasses () sont réglées en usine. Pour les modifier selon vos souhaits, procédez comme suit :

1. Remplissez le réservoir d'eau avec suffisamment d'eau et remettez-le en place.
2. Montez le porte-filtre sans le marc de café.
3. Placez une tasse sous la tête d'infusion.
4. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant et mettez l'appareil en marche.
5. Attendez que tous les témoins de contrôle s'allument. Appuyez ensuite sur le bouton de la tasse dont la quantité standard doit être réglée et maintenez-le enfoncé. Vous entendrez un bip. Seuls les témoins lumineux du bouton et du bouton dont la quantité standard doit être réglée s'allument. Appuyez à nouveau sur le bouton de la tasse pour lancer le cycle.
6. Dès que la quantité souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton.
 - Un signal sonore retentit et tous les témoins de contrôle s'allument pour indiquer que la programmation a été enregistrée avec succès. L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

Effacer la quantité de café programmée

Pour effacer la quantité de café programmée individuelle-ment et rétablir la quantité standard, procédez comme suit :

1. Remplissez le réservoir d'eau avec suffisamment d'eau et remettez-le en place.
2. Monter le porte-filtre sans le marc de café.
3. Placez une tasse sous la tête d'infusion.
4. Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant et mettez l'appareil en marche.
5. Appuyez simultanément sur les deux boutons (☐ / ☐) et maintenez-les enfoncés. Un signal sonore retentit pour indiquer que la programmation a été effacée.
 - Les réglages d'usine sont rétablis et votre appareil est immédiatement prêt à l'emploi.

Préparation de l'espresso

1. Remplissez le réservoir d'eau avec suffisamment d'eau et remettez-le en place. Le niveau d'eau doit se situer entre les repères MIN et MAX.
2. Mettez l'appareil en marche. Un signal sonore retentit. Le témoin de contrôle du bouton ☉ s'allume tandis que les autres témoins de contrôle clignotent. L'appareil com-mence à chauffer. La plaque chauffante devient chaude.
3. Sélectionnez une cartouche filtrante (17/18). Placez-la dans le porte-filtre. Veillez à ce que la cartouche filtrante soit tournée à 90 degrés afin qu'elle ne tombe pas lors de la vidange ultérieure. Voir le chapitre précédent « Mise en place et retrait des cartouches filtrantes ».
4. Remplissez le porte-filtre de café moulu. Utilisez la cuillère de mesure fournie (une cuillère de mesure = 1 tasse). Répartissez uniformément le marc de café et appuyez légèrement avec le tamper. Nettoyez le bord du porte-filtre.
5. Montez le porte-filtre sur la tête d'infusion. Veillez à ce que le porte-filtre soit bien en place dans la tête d'infusion.
6. Lorsque la température d'infusion souhaitée est atteinte, tous les témoins de contrôle s'allument. Placez la ou les tasses sous la tête d'infusion, sur le plateau d'égouttage.
7. Appuyez sur le bouton ☉ ou ☐. L'eau chaude est pressée à travers le filtre.
8. Lorsque le café ne coule plus, retirez la ou les tasse(s).
 - Retirez le porte-filtre après chaque préparation. Cela permet de prolonger la durée de vie du joint en caoutchouc de la tête d'infusion.
9. Détachez le porte-filtre de la tête d'infusion.
10. Pour préparer une autre tasse d'espresso, vous devez vider le porte-filtre et le remplir à nouveau :

AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

Les parties métalliques du porte-filtre et de l'élément filtrant sont chaudes.

Tapotez le marc de café pour le faire sortir de l'élément filtrant. Si nécessaire, aidez-vous d'une cuillère. Rincez les restes de marc de café à l'eau.

11. Pour préparer la ou les tasse(s) d'espresso suivante(s), procédez comme indiqué ci-dessus.

- La température du café de la première tasse préparée et de la (des) tasse(s) suivante(s) peut être différente.

Préparation du cappuccino

Un cappuccino se compose généralement d'un tiers de café, d'un tiers de lait chaud et d'un tiers de mousse de lait.

La mousse de lait ne doit pas être si ferme que l'on puisse la modeler avec une cuillère. Elle doit plutôt être crémeuse, comme de la crème fouettée qui n'est pas tout à fait rigide, c'est-à-dire qu'elle doit avoir une consistance épaisse.

Pour la préparation, vous aurez besoin des éléments suivants :

- une grande tasse bombée (env. 180 ml) dans laquelle vous préparerez l'espresso ;
- d'une petite cruche à mousse avec un bec prononcé (par exemple 0,3 litre) ;
- tout petit récipient résistant à la chaleur ;
- du lait froid contenant au moins 3,5 % de matières grasses.

ATTENTION : Respectez l'ordre des étapes !

1. Infuser un espresso.
2. Faire mousser le lait.

Pour préparer un cappuccino, procédez comme indiqué au point « Préparation de l'espresso ».

Pour faire mousser le lait dont vous avez besoin, procédez comme suit :

AVERTISSEMENT : Danger de brûlure !

La vapeur qui s'échappe peut causer des blessures. Pendant le processus de chauffage, de l'eau / de la vapeur chaude peut s'échapper de la tête d'infusion et / ou de la buse vapeur !

- Assurez-vous que le contrôle est en position ● avant d'enclencher la fonction vapeur.
- Ne dirigez jamais le jet de vapeur vers des personnes.
- Placez toujours un récipient sous la buse à vapeur.

1. Faites pivoter le tuyau de vapeur vers l'extérieur. Veillez à ce que la buse à vapeur soit vissée.
2. Placez un récipient résistant à la chaleur sous la buse à vapeur.
3. Remplir le pichet de lait froid jusqu'à un tiers au maximum.
4. Appuyez sur le bouton ☉ et attendez que le témoin lumineux s'allume.
5. Avant chaque moussage, tourner brièvement le bouton de contrôle dans le sens ☉ / ☐ pour évacuer la condensation accumulée. Lorsque seule de la vapeur s'échappe, l'appareil est prêt à mousser.
6. Placer le pot à lait rempli sous la buse à vapeur.

7. Soulevez le pot de manière à ce que la buse à vapeur soit immergée juste sous la surface du lait.
 - Ne tenez pas la buse à vapeur au milieu du pot, mais sur le bord intérieur. Cette position est importante pour que le lait se mette à tourbillonner pendant le moussage. Nous recommandons d'utiliser le bec du pichet comme guide pour la buse à vapeur.
 8. Tournez lentement le bouton de contrôle dans le sens /  jusqu'à ce que la quantité de vapeur souhaitée soit réglée. Déplacez légèrement la cruche de haut en bas. Lorsque le lait a atteint le volume souhaité (env. 50 %), tournez le contrôle en position .
 - Si vous souhaitez chauffer davantage le lait, maintenez la buse à vapeur au fond du récipient pendant la production de vapeur. Veillez à ce que le lait ne bouille pas. Cela entraînerait une rupture de la mousse.
 - Si le voyant s'éteint pendant la production de vapeur, c'est que l'eau n'est plus assez chaude. Tournez le bouton de contrôle sur . Attendez que le témoin lumineux s'allume à nouveau. Vous pouvez alors recommencer à faire mousser du lait.
 9. Après la production de mousse, le pichet peut être tapé brièvement sur la table (comme si vous le posiez brutalement) pour éliminer les dernières grosses bulles d'air. Faites tourner le pichet en effectuant de légers mouvements de rotation. Cela permet de mélanger à nouveau la mousse un peu après le fouettage. Ne laissez pas passer beaucoup de temps.
 10. Tout en faisant tourner la cruche avec de légers mouvements circulaires, versez lentement le lait mousseux dans l'espresso.
 - En quelques mouvements habiles, vous pouvez dessiner des motifs dans la mousse.
 - Selon les goûts, la mousse peut être saupoudrée de cacao en poudre ou de cannelle.
 11. **IMPORTANT** : Nettoyez la buse à vapeur immédiatement après chaque moussage ! En effet, lorsque vous fermez le régulateur, un vide se crée en une fraction de seconde, ce qui aspire une partie du lait dans la buse à vapeur. Placez votre récipient résistant à la chaleur sous la buse à vapeur. Tournez à nouveau brièvement le bouton de contrôle vers le haut afin que les résidus de lait soient rincés de la buse à vapeur. Essuyez la buse vapeur avec un chiffon humide.
 12. Vous désactivez la fonction vapeur en appuyant sur le bouton . Tous les témoins de contrôle s'allument.
- commence à chauffer. La plaque chauffante devient chaude.
3. Insérez une capsule compatible Nespresso dans l'adaptateur de capsule. Pour ce faire, procédez comme suit :
 - 3.1 Ouvrir le clapet de l'adaptateur de capsules.
 - 3.2 Insérez la capsule dans l'adaptateur en exerçant une légère pression. Les pointes métalliques situées au fond de l'adaptateur percent la capsule.
 - 3.3 Refermez la trappe de manière à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
 4. Insérer l'adaptateur pour les capsules dans le porte-filtre.
 5. Montez le porte-filtre sur la tête d'infusion. Veillez à ce que le porte-filtre soit bien en place dans la tête d'infusion.
 6. Lorsque la température d'infusion souhaitée est atteinte, tous les témoins de contrôle s'allument. Placez la ou les tasses sous la tête d'infusion, sur le plateau d'égouttage.
 7. Appuyez sur le bouton  ou . L'eau chaude est pressée à travers le filtre.
 8. Lorsque le café ne coule plus, retirez la ou les tasse(s).
 - Retirez le porte-filtre après chaque préparation. Cela permet de prolonger la durée de vie du joint en caoutchouc de la tête d'infusion.
 9. Détachez le porte-filtre de la tête d'infusion.
 10. Pour préparer une autre tasse d'espresso, vous devez vider le porte-filtre et le remplir à nouveau :



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

Les parties métalliques du porte-filtre et de l'élément filtrant sont chaudes.

Avant de pouvoir changer la capsule, vous devez refroidir l'adaptateur pour capsules compatibles nespresso sous l'eau froide.

11. Pour préparer la ou les tasse(s) suivante(s), procédez comme indiqué ci-dessus.
 - La température du café de la première tasse préparée et de la (des) tasse(s) suivante(s) peut être différente.

Fonction eau chaude

L'appareil peut également être utilisé pour préparer de l'eau chaude pour le thé. Pour ce faire, procédez comme suit :

1. Remplir le réservoir d'eau avec suffisamment d'eau et le remettre en place.
 2. Faites pivoter le tuyau de vapeur vers l'extérieur. Veillez à ce que la buse de vapeur soit vissée.
 3. Placez une tasse sous la buse à vapeur.
 4. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton . Attendez que l'appareil soit préchauffé.
 5. Tournez le contrôle en position / .
- L'appareil commence à distribuer de l'eau. Les témoins de contrôle des tasses clignotent et le témoin de contrôle de la vapeur s'éteint.
6. Après avoir distribué la quantité d'eau souhaitée (max. 150 ml), remettez le contrôle en position .

Utilisation de capsules compatibles Nespresso

L'appareil peut également être utilisé avec des capsules compatibles Nespresso.

1. Remplissez le réservoir d'eau avec suffisamment d'eau et remettez-le en place. Le niveau d'eau doit se situer entre les repères MIN et MAX.
2. Mettez l'appareil en marche. Un signal sonore retentit. Tous les témoins de contrôle s'allument. L'appareil

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche d'alimentation avant de procéder au nettoyage et attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- La buse à vapeur est chaude immédiatement après l'utilisation !



ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide si nécessaire - sans aucun additif.

Tête d'infusion et joint en caoutchouc

Essuyez la tête d'infusion et le joint en caoutchouc avec un chiffon humide. Humidifiez au préalable une brosse douce en nylon pour éliminer les saletés tenaces. Séchez avec un chiffon sec.

Accessoires

Vous pouvez nettoyer le porte-filtre, les inserts de filtre, la grille d'égouttage, le récipient de collecte, la cuillère à mesurer, le réservoir d'eau et la buse à vapeur dans de l'eau de rinçage tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle pour les mains. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une brosse en nylon fine et douce. Rincez à l'eau claire. Séchez les pièces avec un chiffon doux.



ATTENTION :

Ces pièces ne peuvent pas être nettoyées au lave-vaisselle. L'exposition à la chaleur et à des produits nettoyants agressifs pourrait les déformer ou les décolorer.

Réservoir d'eau

1. Retirez le réservoir d'eau en le tirant par la poignée. Remettez-le en place après l'avoir nettoyé et séché.
 - Le réservoir d'eau est muni de deux crochets.
2. Accrochez le réservoir d'eau aux deux œillets de l'appareil.
3. Appuyez légèrement sur le réservoir d'eau pour que le robinet s'ouvre.

Buse à vapeur

Nettoyez le tuyau à vapeur et la buse à vapeur vissée immédiatement après chaque préparation de mousse de lait. Les résidus de lait séchés rendent le nettoyage plus difficile.

1. Dévissez la buse à vapeur. Laissez-la tremper quelques instants dans l'eau de rinçage chaude. Cela permet de décoller les résidus de lait.
2. Essuyez le tuyau de vapeur de l'appareil avec un chiffon humide.
 - Pour décoller les résidus séchés, remplissez un récipient d'eau chaude. Placez-le sous le tuyau de vapeur de manière à ce qu'il soit immergé.
3. Revissez la buse à vapeur sur le tuyau à vapeur après le nettoyage. Placez un récipient vide résistant à la chaleur sous la buse à vapeur. Utilisez l'appareil comme décrit aux points 4 et 5 de la section « Préparation du cappuccino ». Après ce nettoyage à la vapeur, la buse à vapeur est à nouveau prête à l'emploi.

Détartrage

Les dépôts de calcaire compromettent le fonctionnement de l'appareil. C'est pourquoi l'appareil doit être détartré régulièrement. Les intervalles entre les détartrages dépendent de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation.

Détartrez l'appareil à l'aide d'un détartrant disponible dans le commerce, comme recommandé pour les machines à café.

1. Suivez les instructions de dosage figurant sur l'emballage ou la notice.
2. Utilisez l'appareil **sans le porte-filtre**, comme pour la préparation d'un expresso, jusqu'à ce que le réservoir soit vide. Faites couler la solution dans la tête d'infusion.



AVERTISSEMENT :

- Rincez le réservoir d'eau et faites couler un plein d'eau fraîche dans la tête d'infusion pour rincer tout résidu de détartrant.
- **Ne pas** utiliser cette eau pour la consommation.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangerez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Insérez la fiche secteur correctement.
		Vérifiez le fusible de la maison.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service ou un spécialiste.
Il n'y a plus de café qui coule.	Éteignez l'appareil !	
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement fixé ; la valve n'est pas ouverte.	Appuyez fermement sur la partie supérieure du réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	Les trous dans le porte-filtre et la sortie de la tête d'infusion sont bloqués.	Nettoyez le porte-filtre, le filtre et la sortie de la tête d'infusion.
	De l'air s'est infiltré dans le circuit de chauffage.	Produisez de la vapeur comme décrit dans la section « Préparation du cappuccino ». Tournez le régulateur dans la direction  /  jusqu'à la butée.
	Les grains de café sont trop fins ou trop comprimés.	Détendre la poudre de café. Répartissez-la uniformément et ne la pressez que légèrement avec le tamper.
	Dépôt calcaire dans l'appareil.	Décalcifiez l'appareil comme indiqué.
La pompe émet des bruits forts.	Éteignez l'appareil !	
	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement fixé ; la valve n'est pas ouverte.	Appuyez fermement sur la partie supérieure du réservoir d'eau jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
	De l'air a pénétré dans le circuit d'eau.	Ventilez l'appareil comme indiqué dans la section « Première mise en service ».
L'espresso sort par le bord du porte-filtre.	Arrêtez le processus d'infusion !	
	Le porte-filtre n'est pas correctement fixé ou n'est pas assez fermé.	Fixez correctement le porte-filtre comme indiqué dans « Montage / démontage du porte-filtre ».
	Trop de grains de café dans le panier filtrant.	Enlevez l'excès de grains de café.
	Résidus de grains de café sur le joint en caoutchouc de la tête d'infusion.	Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir. Nettoyez le joint en caoutchouc comme indiqué.
	Le café moulu a été stocké pendant longtemps dans un endroit chaud et humide.	Utilisez du café en poudre frais.

Problème	Cause possible	Remède
L'espresso est trop froid.	Les tasses ne sont pas préchauffées.	Rincez les tasses à l'eau chaude.
La crème de café est légèrement décolorée (le café coule vite).	Les grains de café sont trop épais ou ne sont pas uniformément étalés.	Utilisez le tasseur fourni.
	Il n'y a pas assez de café moulu dans le filtre.	En fonction de la cartouche filtrante utilisée (1 tasse ou 2 tasses), remplir une ou deux cuillères de mesure dans le bloc de glace filtrante (une cuillère de mesure = 1 tasse).
La crème de café est noire (le café coule lentement).	Les grains de café sont trop fins ou trop comprimés.	Détendre la poudre de café. Répartissez-la uniformément et ne la pressez que légèrement avec le tamper.
	Quantité excessive de grains de café dans le panier filtrant.	Utilisez moins de grains de café. Selon l'élément filtrant utilisé (1 tasse ou 2 tasses), remplissez une ou deux cuillères de dosage dans l'élément filtrant (une cuillère de dosage = 1 tasse).
L'espresso n'est pas assez crémeux.	Une poudre à espresso non adaptée a été choisie.	Changez de marque si nécessaire.
Le lait ne mousse pas.	Le lait n'est pas adapté.	Utilisez du lait contenant au moins 3,5 % de matières grasses.
	Le lait n'est pas assez froid.	Utilisez du lait réfrigéré.
	La buse vapeur est sale.	Nettoyez la buse vapeur comme indiqué.

Données techniques

Modèle :PC-ES 1267
 Alimentation électrique :220–240 V~, 50–60 Hz
 Puissance absorbée :1100 W
 Quantité de remplissage : env. 1,8 litre
 Classe de protection :I
 Pression :20 bar
 Poids net : env. 4 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato.....	41
Volumen de entrega.....	41
Indicación de los elementos de manejo	41
Advertencias para el uso del aparato.....	42
Notas de uso	42
Ubicación.....	42
Conexión eléctrica.....	42
Indicadores luminosos de los botones	42
Indicador analógico de temperatura.....	42
Encendido/apagado	42
Normativa europea sobre ahorro de energía	42
Datos interesantes sobre el espresso	43
Consejos y trucos para disfrutar de un café perfecto....	43
Uso del adaptador de cápsulas	43
Manejo	43
Montaje/desmontaje del portafiltro.....	43
Colocación del recipiente colector/rejilla de goteo	44
Primera puesta en servicio	44
Colocar y retirar los filtros	44
Programar la cantidad individual de café	44
Borrar la cantidad de café programada	44

Preparación del espresso	44
Preparación del capuchino	45
Uso de cápsulas compatibles con Nespresso.....	46
Función de agua caliente.....	46
Limpieza	46
Cabezal de infusión y junta de goma	47
Accesorios	47
Descalcificación.....	47
Almacenamiento	47
Solución de problemas	48
Datos técnicos	49
Eliminación	49
Significado del símbolo "Cubo de basura"	49

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón. ¡Retire también el tapón rojo situado debajo del depósito de agua!
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

Volumen de entrega

- 1× Máquina de cápsulas de café espresso
- 1× Depósito de agua extraíble
- 1× Boquilla de vapor enroscable
- 1× Portafiltro
- 1× Filtro para 1 taza
- 1× Filtro para 2 tazas
- 1× Adaptador para cápsulas compatibles con Nespresso
- 1× Rejilla antigoteo
- 1× Recipiente de recogida de aguas residuales con flotador fijo
- 1× Cuchara medidora / tamper

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Botón ☺ (encendido/apagado) con indicador luminoso
- 2 Botón ▢ (selección de cantidad de una taza) con indicador luminoso
- 3 Placa caliente/bandeja para tazas

- 4 Botón  (selección de cantidad de dos tazas) con indicador luminoso
- 5 Botón  (vapor) con indicador luminoso
- 6 Regulador (apagado ● / vapor  / salida de agua )
- 7 Asa de goma
- 8 Tubo de vapor con boquilla de vapor atomizada
- 9 Recipiente de recogida de aguas residuales con flotador fijo
- 10 Rejilla de goteo
- 11 Indicador de temperatura ( café /  vapor)
- 12 Asa para extraer el depósito de agua
- 13 Tapa del depósito de agua
- 14 Depósito de agua extraíble
- 15 Ganchos para fijar el depósito de agua
- 16 Portafiltro
- 17 Filtro para 1 taza
- 18 Filtro para 2 tazas
- 19 Cuchara medidora/pisón (1 pieza, 2 funciones)

Sin ilustración

Adaptador para cápsulas compatibles Nespresso

Advertencias para el uso del aparato

⚠ AVISO:

- ¡Compruebe la posición del mando antes de **cada** manejo! ¡El regulador debe estar en posición ● antes de enchufarlo a la red eléctrica!
- No permita que entre humedad en la carcasa. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- El cabezal de infusión, el portafiltro, la boquilla de vapor y la bandeja para tazas se calientan mucho durante el manejo. **¡Peligro de quemaduras!**
- Asegúrese de que el portafiltro esté bien cerrado durante el manejo, ya que este aparato funciona bajo presión.
- Utilice el aparato sólo cuando haya agua en el depósito.
- Llene el depósito de agua sólo con agua fría.
- Utilice sólo agua potable. No utilice nunca agua con gas.
- No mueva el aparato cuando esté en manejo.

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y anti-deslizante.
- No maneje el aparato debajo de armarios empotrados debido al aumento de calor y a los humos.
- No coloque el aparato directamente junto a una cocina de gas o eléctrica o cualquier otra fuente de calor.

Conexión eléctrica

1. Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, compruebe que el voltaje de red que desea utilizar coincide con el del aparato. Encontrará la información en la placa de características.

2. Compruebe la posición del regulador. El regulador debe estar en la posición ●.
3. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra instalada correctamente. Suena un pitido y todos los indicadores luminosos parpadean brevemente. A continuación, el aparato pasa al modo de espera.

Indicadores luminosos de los botones

Las luces indicadoras de los botones muestran qué función está activada.

Botón	Indicador luminoso	
	parpadea	se ilumina
 + 	El aparato se calienta hasta alcanzar la temperatura de preparación del café.	Se ha alcanzado la temperatura de preparación del café.
	El aparato se calienta hasta alcanzar la temperatura de preparación de vapor.	Se ha alcanzado la temperatura de preparación de vapor.

Indicador analógico de temperatura

Color	Significado
Amarillo	Fase de calentamiento
Verde	Temperatura de preparación del café
Azul	Temperatura del vapor de agua

Encendido/apagado

- Pulse el botón  para encender el aparato. Suena un pitido. La lámpara de control del botón  se enciende mientras que las demás lámparas de control parpadean. El aparato empieza a calentarse. La placa calefactora se calienta.
 - Una vez alcanzada la temperatura de preparación deseada, se encienden todas las lámparas de control. Puede leer la temperatura de preparación actual en la escala de la pantalla de temperatura.
- Pulse el botón  para apagar el aparato. Suena un pitido y se apagan todas las lámparas de control. A continuación, desenchufe el aparato.

Normativa europea sobre ahorro de energía

La Directiva Europea 2009/125/CE (Directiva de Ecodiseño) incorpora medidas para el ahorro energético.

Por lo tanto, el aparato pasa al modo de espera después de 30 minutos. No se puede visualizar por motivos técnicos. Pulse cualquier botón para volver a encender el aparato.

Usted se beneficia de una seguridad mayor y de un consumo menor de energía.

Datos interesantes sobre el espresso

- Los granos de café espresso se tuestan durante más tiempo, por lo que el espresso es más adecuado para personas con estómagos sensibles que el café normal.
- El espresso tiene un sabor más fuerte que el café. Esto se debe al diferente proceso de tostado. Clásicamente se bebe sin leche. Dependiendo del gusto, puede tomarse endulzado o sin endulzar.
- La elección de la variedad es una cuestión de preferencia personal. Los granos de café espresso pueden ser mezclas (mezcla de distintas variedades de diferentes regiones para obtener un sabor uniforme) o granos de una sola variedad de una región de cultivo (origen único).
- En las mezclas, suele añadirse una proporción de Robusta (del 20 al 30 %) a los granos de Arábica. Con una proporción elevada de Robusta, es más fácil obtener una buena crema durante la preparación.

Consejos y trucos para disfrutar de un café perfecto

Para preparar un espresso con éxito, es importante tener en cuenta algunas cosas:

- La cafetera espresso debe precalentarse a la temperatura de funcionamiento.
- Precaliente las tazas con agua caliente. Coloque las tazas en la placa de calentamiento hasta su uso. Las tazas de porcelana de paredes gruesas retienen bien el calor.
- Utilice sólo café espresso en grano. Lo ideal es moler los granos de café espresso justo antes de la preparación. El café ya molido pierde rápidamente su aroma.
- Los granos de café deben molerse finos, pero **no demasiado**. Si se muele demasiado grueso, el espresso final carece de aroma; si se muele demasiado fino, sabe amargo.
- Pruebe distintas variedades hasta encontrar su gusto.
- **Compactación de los posos de café:**
Dependiendo de la firmeza con la que se haya presionado el café molido en el filtro, los resultados del espresso (cantidad de espresso y crema) pueden variar. Por lo tanto, es importante distribuir y presionar correctamente el café molido en el filtro para que el agua pueda fluir uniformemente por todos los puntos.
 - El filtro debe estar seco antes de verter el café molido.
 - Utilice el tamper suministrado para presionar el café molido. No presione ni demasiado fuerte ni demasiado ligeramente.
 - Los posos de café prensados deben tener una superficie plana.
 - Presione, no gire. Si se gira mientras se presiona, se vuelve a aflojar el "pastel de café". Presione hacia abajo y desde arriba sobre los posos de café.

Para encontrar la "experiencia espresso" ideal para usted, le recomendamos que experimente con la cantidad de café molido y la forma de prensarlo.

- Si la escala del indicador de temperatura se encuentra en la zona azul (☁ vapor), por ejemplo, porque acaba de espumar leche, es importante mantener el portafiltro con el cartucho de filtro bajo el chorro de agua **fría** antes de la siguiente preparación de espresso para enfriar estas piezas.

También es importante liberar la presión y bajar la temperatura del agua del aparato. El agua demasiado caliente puede "quemar" los posos del café y amargar el sabor del espresso. Para ello, proceda como se indica a continuación:

1. Coloque un recipiente adecuado (resistente al calor / aprox. 300 ml) debajo de la boquilla de vapor.
2. Espere hasta que se enciendan todas las lámparas de control. Desenrosque el botón de control hasta la posición ☞/☞ y deje salir el vapor durante aprox. 5–10 segundos.
3. Pulse el botón ☞☞ para bombear agua fría en el aparato.
4. Cuando de la boquilla de vapor sólo salga agua sin vapor y el indicador de temperatura esté en la zona verde (☞☞ café), pulse de nuevo el botón ☞☞. A continuación, gire el regulador hasta la posición ●.
5. Espere hasta que se enciendan todas las lámparas de control. Entonces se ha alcanzado la temperatura de preparación correcta para su próximo espresso.

Uso del adaptador de cápsulas

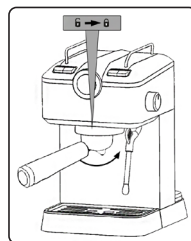
¡El aparato **sólo** puede manejarse con cápsulas compatibles con Nespresso!

- En las tiendas encontrará diferentes marcas de cápsulas compatibles con Nespresso. Existen diferentes tipos de cápsulas de una marca a otra y también dentro de una misma marca, que producen resultados diferentes debido a una fabricación distinta. Esto no es un defecto del aparato.
- Los diferentes tuestes, de ligero a fuerte, pueden afectar a la cantidad y al flujo de café. Un ligero goteo es normal.

Manejo

Montaje/desmontaje del portafiltro

- Para montar el portafiltro en el cabezal de infusión, sujételo con el asa en el borde izquierdo del aparato. Introduzca los salientes guía del portafiltro en las escotaduras del cabezal de infusión. Tire del portafiltro por el asa hacia la derecha hasta que llegue al centro del aparato. Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente asentado en el cabezal de infusión.



- Para separar el portafiltro del cabezal de infusión, tire de él hacia la izquierda.



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Después del proceso de infusión, las piezas metálicas del portafiltro y del filtro están calientes.

Colocación del recipiente colector / rejilla de goteo

1. Coloque el recipiente colector para el agua residual.
2. Coloque la rejilla de goteo sobre el recipiente colector a modo de tapa.

Primera puesta en servicio

¡No utilice café en polvo durante este procedimiento!

1. Llene el depósito de agua con agua limpia y fresca hasta la marca MAX.
2. Coloque el portafiltro.
3. Coloque un recipiente adecuado (resistente al calor / aprox. 250 ml) debajo de la boquilla de vapor.
4. Encienda el aparato. El aparato empieza a calentarse. La placa calefactora se calienta.
5. Pulse el botón , espere un momento, se inicia el proceso de elaboración y sale agua.



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

El agua del recipiente está caliente.

6. Cuando el aparato deje de bombear agua, el proceso habrá finalizado. Vacíe el agua bombeada.
 - Es posible que se produzca un ruido al bombear el agua, esto es normal ya que el aparato se está desinflando. El ruido desaparecerá al cabo de unos 20 segundos.
7. Coloque el recipiente vacío debajo de la boquilla de vapor.
8. Pulse el botón . Espere hasta que finalice el proceso de calentamiento para la generación de vapor. Observe la escala en el indicador de temperatura.
9.  **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**
Sale vapor caliente por la boquilla de vapor.

Para generar vapor, gire el mando a la posición  / . Cuando salga un chorro constante de agua por la boquilla de vapor, vuelva a girar el mando a la posición .



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

- Al desplazar el vaporizador después de la cocción, sujételo siempre por el asa de goma negra.
- El agua del recipiente está caliente.

10. El aparato ya está listo para funcionar.

Colocar y retirar los filtros

- Los cartuchos filtrantes disponen de salientes de guía. Deben introducirse en la muesca del portafiltros. A continuación, gire el cartucho filtrante 90 grados para que no se caiga al vaciarlo.

- Para poder extraer el cartucho filtrante, gírelo de forma que la punta guía vuelva a estar en la muesca del portafiltros. Ahora se puede extraer el cartucho de filtro.

Programar la cantidad individual de café

Tiene la posibilidad de modificar la cantidad de café ajustada de fábrica. De fábrica están ajustadas dos cantidades estándar para una taza () y para dos tazas (). Para modificarlas según sus deseos, proceda como se indica a continuación:

1. Llene el depósito de agua con suficiente agua y vuelva a colocarlo.
2. Coloque el portafiltro sin los posos de café.
3. Coloque una taza debajo del cabezal de infusión.
4. Inserte el enchufe en una toma de corriente y encienda el aparato.
5. Espere hasta que se enciendan todas las lámparas de control. A continuación, mantenga pulsado el botón de la taza cuya cantidad estándar desee ajustar. Oirá un pitido. Sólo se encienden las luces indicadoras del botón  y del botón cuya cantidad estándar debe ajustarse. Pulse de nuevo el botón de la taza para iniciar el ciclo.
6. En cuanto se alcance la cantidad deseada, pulse de nuevo el botón.
 - Suena un pitido y se encienden todas las lámparas de control para indicar que la programación se ha guardado correctamente. El aparato vuelve a estar listo para su uso.

Borrar la cantidad de café programada

Proceda de la siguiente manera para borrar la cantidad de café programada individualmente y restablecer la cantidad estándar:

1. Llene el depósito de agua con suficiente agua y vuelva a colocarlo.
2. Coloque el portafiltro sin los posos de café.
3. Coloque una taza debajo del cabezal de infusión.
4. Inserte el enchufe en una toma de corriente y encienda el aparato.
5. Mantenga pulsados ambos botones ( / ) simultáneamente. Suena una señal acústica que indica que la programación se ha borrado.
 - Se restablecen los ajustes de fábrica y su aparato vuelve a estar inmediatamente listo para su uso.

Preparación del espresso

1. Llene el depósito de agua con suficiente agua y vuelva a colocarlo. El nivel de agua debe estar entre las marcas MIN y MAX.
2. Encienda el aparato. Suena un pitido. La lámpara de control del botón  se enciende mientras que las demás lámparas de control parpadean. El aparato empieza a calentarse. La placa calefactora se calienta.

3. Seleccione un cartucho de filtro (17 / 18). Colóquelo en el portafiltros. Asegúrese de que el cartucho de filtro esté girado 90 grados para que no se caiga al vaciarlo posteriormente. Consulte el capítulo anterior "Colocar y retirar los filtros".
4. Llene el cartucho de filtro con posos de café espresso. Utilice la cuchara dosificadora suministrada (una cuchara dosificadora = 1 taza). Distribuya los posos de café uniformemente y presione ligeramente con el tamper. Limpie el borde del portafiltro.
5. Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión. Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente asentado en el cabezal de infusión.
6. Cuando se alcanza la temperatura de infusión deseada, se encienden todas las lámparas de control. Coloque la(s) taza(s) debajo del cabezal de infusión en la bandeja de goteo.
7. Pulse el botón ☐ o ☐. El agua caliente pasa a través del filtro.
8. Cuando ya no salga café, retire la(s) taza(s).
 - Retire el portafiltro después de cada preparación. Esto prolonga la vida útil de la junta de goma del cabezal de infusión.
9. Retire el portafiltro del cabezal de infusión.
10. Para preparar otra taza de espresso, debe vaciar el portafiltro y volver a llenarlo:


AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Las piezas metálicas del portafiltro y del cartucho del filtro están calientes.

Saque los posos de café del filtro. Si es necesario, ayúdese de una cuchara. Enjuague los restos de posos de café con agua.

11. Para preparar la(s) siguiente(s) taza(s) de espresso, proceda como se ha descrito anteriormente.
 - La temperatura del café de la primera taza preparada y de la(s) siguiente(s) puede ser diferente.

Preparación del capuchino

Un capuchino suele estar compuesto por un tercio de café, un tercio de leche caliente y un tercio de espuma de leche.

La espuma de leche no debe ser tan firme como para poder darle forma con una cuchara. Más bien debe ser cremosa, como nata montada que no está rígida del todo, es decir, tener una consistencia espesa.

Además, necesitará para la preparación:

- una taza bulbosa más grande (aprox. 180 ml) en la que preparar el espresso;
- una pequeña jarra espumadora con un pico pronunciado (por ejemplo, de 0,3 litros);
- cualquier recipiente pequeño resistente al calor;
- leche fría con un contenido mínimo de grasa del 3,5 %.


ATENCIÓN: ¡Preste atención al orden!

1. Preparar el espresso.
2. Haga espuma con la leche.

Para preparar cappuccino, proceda como se describe en el apartado "Preparación del espresso".

Para espumar la leche necesaria, proceda como se indica a continuación:


AVISO: ¡Peligro de quemaduras!

La salida de vapor caliente puede causar lesiones.

¡Durante el proceso de calentamiento, puede salir vapor caliente / agua caliente del cabezal de infusión y/o de la boquilla de vapor durante un breve espacio de tiempo!

- Asegúrese de que el regulador esté en la posición ● antes de activar la función de vapor.
- No dirija nunca el chorro de vapor hacia las personas.
- Coloque siempre un recipiente debajo de la boquilla de vapor.

1. Gire el tubo de vapor hacia fuera. Asegúrese de que la boquilla de vapor está enroscada.
2. Coloque un recipiente resistente al calor debajo de la boquilla de vapor.
3. Llene la jarra hasta un tercio como máximo con leche fría.
4. Pulse el botón ☞ y espere hasta que se encienda el piloto indicador.
5. Antes de cada espumado, gire brevemente el regulador de control en el sentido de ☞/☞ para evacuar la condensación acumulada. Cuando sólo salga vapor, el aparato está listo para espumar.
6. Coloque la jarra de leche llena debajo del vaporizador.
7. Levante la jarra de manera que el vaporizador quede sumergido justo debajo de la superficie de la leche.
 - No coloque el vaporizador en el centro de la jarra, sino en el borde interior. Esta posición es importante para que la leche se arremoline durante el espumado. Recomendamos utilizar la boquilla de la jarra como guía para la boquilla de vapor.
8. Gire lentamente el regulador de control en la dirección ☞/☞ hasta ajustar la cantidad de vapor deseada. Mueva la jarra ligeramente hacia arriba y hacia abajo. Cuando la leche haya alcanzado el volumen deseado (aprox. 50 %), gire el regulador a la posición ●.
 - Si desea calentar más la leche, mantenga la boquilla de vapor en el fondo del recipiente mientras se produce vapor. Asegúrese de que la leche no hierve. De lo contrario, se rompería la espuma.
 - Si el indicador luminoso se apaga durante la producción de vapor, el agua ya no está suficientemente caliente. Gire el regulador a ●. Espere a que se encienda de nuevo el piloto indicador. Entonces podrá volver a espumar leche.
9. Después de espumar, puede golpear brevemente la jarra sobre la encimera (como si la apoyara bruscamente)

para eliminar las últimas burbujas de aire gruesas. Remover la jarra con ligeros movimientos giratorios. Así se vuelve a mezclar un poco la espuma después de batir. Ahora no deje pasar mucho tiempo.

10. Mientras agita la jarra con ligeros movimientos circulares, vierta lentamente la leche espumada en el espresso.
 - Con unos pocos movimientos hábiles, puedes dibujar patrones en la espuma.
 - Dependiendo del gusto, se puede espolvorear la espuma con cacao en polvo o canela.
11. **IMPORTANTE:** ¡Limpie la boquilla de vapor inmediatamente después de cada espumado! Esto se debe a que, al cerrar el regulador, se crea un vacío en una fracción de segundo, que succiona parte de la leche hacia la boquilla de vapor. Coloque el recipiente resistente al calor debajo del vaporizador. Vuelva a girar brevemente el regulador hacia arriba para que los restos de leche se enjuaguen en la boquilla de vapor. Limpie el vaporizador con un paño húmedo.
12. Desconecte la función de vapor pulsando el botón ☞. Todas las lámparas de control se encienden.

Uso de cápsulas compatibles con Nespresso

El aparato también puede utilizarse con cápsulas compatibles con Nespresso.

1. Llene el depósito de agua con suficiente agua y vuelva a colocarlo. El nivel de agua debe estar entre las marcas MIN y MAX.
2. Encienda el aparato. Suena un pitido. Todas las lámparas de control se encienden. El aparato empieza a calentarse. La placa calefactora se calienta.
3. Introduzca una cápsula compatible con Nespresso en el adaptador de cápsulas. Para ello, proceda como se indica a continuación:
 - 3.1 Abra la tapa del adaptador de cápsulas.
 - 3.2 Presione ligeramente la cápsula en el adaptador. Las puntas metálicas de la parte inferior del adaptador perforan la cápsula.
 - 3.3 Vuelva a cerrar la tapa para que encaje de forma audible.
4. Inserte el adaptador para las cápsulas en el portafiltros.

5. Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión. Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente asentado en el cabezal de infusión.
6. Cuando se alcanza la temperatura de infusión deseada, se encienden todas las lámparas de control. Coloque la(s) taza(s) debajo del cabezal de infusión en la bandeja de goteo.
7. Pulse el botón ☐ o ☐. El agua caliente pasa a través del filtro.
8. Cuando ya no salga café, retire la(s) taza(s).
 - Retire el portafiltro después de cada preparación. Esto prolonga la vida útil de la junta de goma del cabezal de infusión.
9. Retire el portafiltro del cabezal de infusión.
10. Para preparar otra taza, sustituya la cápsula por una nueva:



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Las piezas metálicas del portafiltro y del cartucho del filtro están calientes.

Antes de cambiar la cápsula, debe enfriar el adaptador para cápsulas compatibles con nespresso bajo agua fría.

11. Para preparar la(s) siguiente(s) taza(s), proceda como se ha descrito anteriormente.
 - La temperatura del café de la primera taza preparada y de la(s) siguiente(s) puede ser diferente.

Función de agua caliente

El aparato también puede utilizarse para preparar agua caliente para té. Para ello, proceda como se indica a continuación:

1. Llene el depósito de agua con suficiente agua y vuelva a colocarlo.
2. Gire el tubo de vapor hacia fuera. Asegúrese de que la boquilla de vapor está enroscada.
3. Coloque una taza debajo de la boquilla de vapor.
4. Encienda el aparato con el botón ☐. Espere hasta que el aparato esté precalentado.
5. Gire el regulador a la posición ☞/☐. El aparato empieza a dispensar agua. Las lámparas de control de las tazas parpadean y la lámpara de control de vapor se apaga.
6. Una vez dispensada la cantidad de agua deseada (máx. 150 ml), vuelva a colocar el mando en la posición ●.

Limpieza



AVISO:

- Saque siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar y espere a que el aparato se haya enfriado.

AVISO:

- No sumerja el aparato en agua. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- ¡La boquilla de vapor está caliente inmediatamente después de su uso!

ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza cortantes o abrasivos.

Si es necesario, limpie el exterior del aparato con un paño ligeramente humedecido, sin aditivos.

Cabezal de infusión y junta de goma

Limpie el cabezal de infusión y la junta de goma con un paño húmedo. Humedezca previamente un cepillo suave de nailon para eliminar la suciedad más incrustada. Seque con un paño seco.

Accesorios

Puede limpiar el portafiltro, los insertos de filtro, la rejilla de goteo, el recipiente de recogida, la cuchara dosificadora, el depósito de agua y la boquilla de vapor en agua tibia con un poco de líquido lavavajillas a mano. Si es necesario, puede utilizar un cepillo de nylon fino y suave. Aclarar con agua limpia. Seque las piezas con un paño suave.

ATENCIÓN:

Estas piezas no se pueden limpiar en el lavavajillas. La exposición al calor y a productos de limpieza agresivos podría deformarlas o decolorarlas.

Depósito de agua

1. Retire el depósito de agua tirando de él por el asa. Vuelva a colocarlo después de limpiarlo y secarlo.
 - En el depósito de agua hay dos ganchos.
2. Enganche el depósito de agua en los dos ojales del aparato.
3. Presione ligeramente el depósito de agua hacia abajo para que se abra la válvula.

Boquilla de vapor

Limpie el tubo de vapor y la boquilla de vapor atornillada inmediatamente después de cada preparación de espuma de leche. Los restos de leche que se han secado dificultan la limpieza.

1. Desenrosque la boquilla de vapor. Déjela en remojo en el agua de aclarado caliente durante un rato. Esto ayuda a desprender los restos de leche.

2. Limpie el tubo de vapor del aparato con un paño húmedo.
 - Para desprender los residuos secos, llene un recipiente con agua caliente. Colóquelo debajo del tubo de vapor para que quede sumergido en él.
3. Vuelva a enroscar la boquilla de vapor en el tubo de vapor después de la limpieza. Coloque un recipiente vacío resistente al calor debajo de la boquilla de vapor. Maneje el aparato como se describe en "Preparación del capuchino" puntos 4 y 5. Después de esta limpieza a vapor, el vaporizador está de nuevo listo para su uso.

Descalcificación

Los depósitos de cal ponen en peligro el funcionamiento del aparato. Por ello, el aparato debe descalcificarse regularmente. Los intervalos de descalcificación dependen de la dureza del agua y de la frecuencia de uso.

Realice la descalcificación con un producto descalcificador comercial, tal como se recomienda para las cafeteras.

1. Siga las instrucciones de dosificación del envase o prospecto.
2. Maneje el aparato **sin el portafiltro**, como para la preparación de café espresso, hasta que el depósito esté vacío. Haga pasar la solución por el cabezal de infusión.

AVISO:

- Enjuague el depósito de agua y pase un depósito lleno de agua fresca por el cabezal de infusión para eliminar cualquier residuo de producto descalcificador.
- **No utilice esta agua para el consumo.**

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su empaque original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Inserte el enchufe correctamente.
	Compruebe el fusible de la casa.	
Ya no se acaba el café.	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.
	¡Apague el aparato!	
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua sólo con agua limpia.
	El depósito no está conectado correctamente; la válvula no se abre.	Presione firmemente el depósito de agua en la parte superior hasta que encaje en su sitio.
	Los agujeros en el soporte de filtro y la salida del cabezal de grupo están bloqueados.	Limpie el soporte de filtro, el filtro y la salida del cabezal de grupo.
	Aire atrapado en el circuito de calentamiento.	Genere vapor como se describe en el apartado "Preparación del capuchino". Gire el regulador de control en la dirección  hasta el tope.
	El polvo de café es demasiado fino o está demasiado comprimido.	Afloje el polvo de café. Espárzalo uniformemente y comprímalo sólo ligeramente con el tapón.
La bomba es ruidosa.	Depósitos de incrustaciones en el aparato.	Descalcifique el aparato como se indica.
	¡Apague el aparato!	
	El depósito de agua está vacío.	Llene el depósito de agua sólo con agua limpia.
	El depósito no está conectado correctamente; la válvula no se abre.	Presione firmemente el depósito de agua en la parte superior hasta que encaje en su sitio.
	Aire atrapado en el circuito de agua.	Sangre el aparato como se indica en "Primera puesta en servicio".
El expreso se escapa por el borde del soporte de filtro.	¡Pare el proceso de preparación!	
	El soporte de filtro no se conecta correctamente ni se cierra bastante.	Conecte al soporte de filtro correctamente según las instrucciones de "Montaje/desmontaje del portafiltro".
	Demasiado polvo de café en la pieza de inserción de filtro.	Retire el exceso de polvo de café.
	Los residuos de polvo de café en la junta de goma del cabezal de grupo.	Apague el aparato y deje que se enfríe. Limpie la junta de goma como se indica.
	El café molido se ha almacenado durante mucho tiempo en un lugar caliente y húmedo.	Utilice café en polvo fresco.
El expreso está demasiado frío.	Las tazas no se precalentaron.	Enjuague las tazas con agua caliente.
La crema de café es ligeramente decolorada (el café se acaba rápidamente).	El polvo de café es demasiado grueso o no se esparce uniformemente.	Utilice el tapón suministrado.
	Polvo de café demasiado pequeño en la pieza de inserción de filtro.	Según el accesorio de filtro usado (1 taza o 2 tazas), llene con una o dos cucharadas el accesorio de filtro (una cucharada = 1 taza).

Problema	Posible causa	Solución
La crema de café se decolora oscura (el café sale lentamente).	El polvo de café es demasiado fino o está demasiado comprimido.	Afloje el polvo de café. Espárzalo uniformemente y comprímalo sólo ligeramente con el tapón.
	Demasiado polvo de café en la pieza de inserción de filtro.	Utilice menos polvo de café. Según el accesorio de filtro usado (1 taza o 2 tazas), llene con una o dos cucharadas el accesorio de filtro (una cucharada = 1 taza).
Sin crema en el expreso.	El polvo de expreso no es adecuado.	Cambie de marca, si es necesario.
La leche no espuma.	La leche no es adecuada.	Utilice leche con un contenido de grasa de por lo menos el 3,5 %.
	La leche no está suficientemente fría.	Utilice leche refrigerada.
	La boquilla de vapor está sucia.	Limpie la boquilla de vapor como se indica.

Datos técnicos

Modelo:PC-ES 1267
 Alimentación:220–240 V~, 50–60 Hz
 Consumo de energía:1100 W
 Cantidad de llenado:aprox. 1,8 litros
 Clase de protección:I
 Presión:20 bar
 Peso neto:aprox. 4 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Indice

Elementi di comando.....	3
Disimballaggio dell'apparecchio	50
Nella fornitura.....	50
Elementi di comando.....	50
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	51
Note per l'uso	51
Posizione.....	51
Collegamento elettrico	51
Spie luminose dei tasti	51
Display analogico della temperatura	51
Accensione / spegnimento.....	51
Normativa europea sul risparmio energetico.....	52
Fatti interessanti sull'espresso	52
Consigli e suggerimenti per un caffè perfetto	52
Uso dell'adattatore per capsule	52
Utilizzo.....	53
Montaggio / smontaggio del portafiltro	53
Inserimento del contenitore di raccolta / griglia a goccia	53
Messa in funzione iniziale	53
Inserimento e rimozione degli inserti del filtro	53
Programmazione la quantità di caffè individuale	53
Cancellare la quantità di caffè programmata	53

Preparazione dell'espresso.....	54
Preparazione del cappuccino	54
Utilizzo di capsule compatibili Nespresso.....	55
Funzione acqua calda.....	55
Pulizia.....	56
Testa dell'infusore e guarnizione di gomma	56
Accessori	56
Decalcificazione	56
Conservazione	57
Risoluzione dei problemi	57
Dati tecnici	58
Smaltimento	58
Significato del simbolo "Eliminazione"	58

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone. Rimuovere anche il tappo rosso sotto il serbatoio dell'acqua!
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Nella fornitura

- 1× Macchina per caffè espresso a capsule
- 1× Serbatoio dell'acqua estraibile
- 1× Beccuccio vapore avvitato
- 1× Supporto del filtro
- 1× Inserto filtro da 1 tazza
- 1× Inserto filtro per 2 tazze
- 1× Adattatore per capsule compatibili Nespresso
- 1× Griglia a goccia
- 1× Contenitore di raccolta per l'acqua residua con galleggiante fisso
- 1× Cucchiaino di misurazione / tamper

Elementi di comando

- 1 Tasto  (accesso / spento) con indicatore luminoso
- 2 Tasto  (selezione della quantità di una tazza) con indicatore luminoso
- 3 Piastra calda / vassoio per le tazze

- 4 Tasto ☒ (selezione della quantità di due tazze) con indicatore luminoso
- 5 Tasto ☕ (vapore) con indicatore luminoso
- 6 Regolatore (spento ● / vapore ☞ / uscita acqua ☞)
- 7 Maniglia in gomma
- 8 Tubo vapore con ugello vapore avvitato
- 9 Contenitore di raccolta per l'acqua residua con galleggiante fisso
- 10 Griglia a goccia
- 11 Indicazione della temperatura (☕ caffè / ☕ vapore)
- 12 Maniglia per la rimozione del serbatoio dell'acqua
- 13 Coperchio del serbatoio dell'acqua
- 14 Serbatoio dell'acqua estraibile
- 15 Ganci per il fissaggio del serbatoio dell'acqua
- 16 Supporto del filtro
- 17 Inserto filtrante per 1 tazza
- 18 Inserto filtro per 2 tazze
- 19 Cucchiaio dosatore/tamper (1 parte, 2 funzioni)

Senza illustrazione

Adattatore per capsule compatibili Nespresso

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

⚠ AVVISI:

- Controllare la posizione del controller prima di **ogni** utilizzo! Il regolatore deve essere in posizione ● prima di inserire la spina nella presa di corrente!
- Evitare che l'umidità penetri nell'alloggiamento. C'è il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo, la testina di erogazione, il portafiltro, l'ugello per il vapore e il vassoio per le tazze diventano molto caldi. **Pericolo di ustioni!**
- Assicurarsi che il portafiltro sia correttamente e saldamente chiuso durante l'utilizzo, poiché l'apparecchio funziona sotto pressione.
- Utilizzare l'apparecchio solo quando c'è acqua nel serbatoio dell'acqua.
- Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua fredda.
- Utilizzare solo acqua potabile. Non utilizzare mai acqua gassata (acqua frizzante).
- Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.

Posizione per l'uso

Posizione

- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e antiscivolo.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto i pensili a causa del calore e dei fumi che si sprigionano.
- Non collocare l'apparecchio direttamente accanto a fornelli a gas o elettrici o ad altre fonti di calore.

Collegamento elettrico

1. Prima di inserire la spina nella presa di corrente, verificare che la tensione di rete che si desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta.
2. Controllare la posizione del regolatore! Il regolatore deve essere in posizione ●.
3. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente correttamente installata e dotata di messa a terra. Viene emesso un segnale acustico e tutte le spie lampeggiano brevemente. L'apparecchio passa quindi in modalità standby.

Spie luminose dei tasti

Le spie dei tasti indicano la funzione attivata.

Tasto	Indicatore luminoso	
	lampeggia	si accende
☒ + ☒	L'apparecchio si riscalda alla temperatura di erogazione per la preparazione del caffè.	È stata raggiunta la temperatura di erogazione per la preparazione del caffè.
☕	L'apparecchio si riscalda alla temperatura di erogazione per la produzione di vapore.	È stata raggiunta la temperatura di erogazione per la produzione di vapore.

Display analogico della temperatura

Colore	Significato
Giallo	Fase di riscaldamento
Verde	Temperatura di erogazione del caffè
Blu	Temperatura del vapore acqueo

Accensione/spengimento

- Premere il tasto ☕ per accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico. La lampada di controllo del tasto ☕ si accende mentre le altre lampade di controllo lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La piastra riscaldante diventa calda.
 - Una volta raggiunta la temperatura di erogazione desiderata, tutte le lampade di controllo si accendono. La temperatura di erogazione attuale si legge sulla scala del display della temperatura.
- Premere il tasto ☕ per spegnere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico e tutte le lampade di controllo si spengono. Estrarre quindi la spina dalla presa di corrente.

Normativa europea sul risparmio energetico

La direttiva europea 2009/125/CE (Direttiva sulla Progettazione Ecocompatibile) comprende misure per il risparmio energetico.

Pertanto, l'apparecchio passa in standby dopo 30 minuti. Per motivi tecnici non è possibile visualizzarlo. Premere un tasto qualsiasi per riaccendere l'apparecchio.

Ciò consente di ottenere una maggiore sicurezza e un minor consumo di energia.

Fatti interessanti sull'espresso

- I chicchi di caffè espresso sono tostati più a lungo, quindi l'espresso è più adatto alle persone con lo stomaco sensibile rispetto al caffè normale.
- Il gusto dell'espresso è più forte di quello del caffè. Ciò è dovuto al diverso processo di tostatura. In genere si beve senza latte. A seconda dei gusti, può essere bevuto zuccherato o non zuccherato.
- La scelta della varietà è una questione di preferenze personali. I chicchi di caffè espresso possono essere miscele (miscele di varietà diverse provenienti da regioni diverse per ottenere un gusto omogeneo) o chicchi di una sola varietà proveniente da una regione di coltivazione (monorigine).
- Nelle miscele, ai chicchi di Arabica viene spesso aggiunta una percentuale di Robusta (dal 20 al 30 %). Con una percentuale elevata di Robusta, è più facile ottenere una buona crema durante la preparazione.

Consigli e suggerimenti per un caffè perfetto

Per una preparazione di successo dell'espresso, è importante considerare alcuni aspetti:

- La macchina per caffè espresso deve essere preriscaldata alla temperatura di esercizio.
- Riscaldare le tazze con acqua calda. Posizionare le tazze sulla piastra riscaldante fino al momento dell'utilizzo. Le tazze di porcellana a pareti spesse trattengono bene il calore.
- Utilizzare solo chicchi di caffè espresso. L'ideale è macinare i chicchi di caffè espresso appena prima della preparazione. Il caffè già macinato perde rapidamente il suo aroma.
- I fondi di caffè devono essere macinati finemente, ma non **troppo**. Se macinati troppo grossolanamente, l'espresso finito manca di aroma; se macinati troppo finemente, il sapore è amaro. Provate diverse varietà fino a trovare il vostro gusto.
- **Compattazione dei fondi di caffè:**
A seconda della forza con cui il caffè macinato è stato inserito nell'inserito del filtro, il risultato dell'espresso (quantità e crema) può variare. È quindi importante distribuire e premere correttamente il caffè macinato

nell'inserito del filtro, in modo che l'acqua possa scorrere uniformemente in tutti i punti.

- L'inserito del filtro deve essere asciutto prima di versare il caffè macinato.
- Utilizzare il tamper in dotazione per premere sui fondi di caffè. Non esercitare una pressione troppo forte o troppo leggera.
- I fondi di caffè pressati devono avere una superficie piatta.
- Premere, non girare! Se si gira mentre si preme, la "torta di caffè" si allenta di nuovo. Premere direttamente dall'alto verso il basso sui fondi di caffè.

Per trovare l'"esperienza espresso" ideale per voi, vi consigliamo di sperimentare la quantità di caffè macinato e il modo in cui lo premete.

- Se la scala del display della temperatura si trova nell'intervallo blu (☹️ vapore), ad esempio perché si è appena montata la schiuma di latte, è importante tenere il porta-filtro con l'inserito del filtro sotto l'acqua corrente **fredda** prima della successiva preparazione dell'espresso per raffreddare queste parti.

È anche importante rilasciare la pressione e abbassare la temperatura dell'acqua nell'apparecchio. L'acqua troppo calda, infatti, può "bruciare" i fondi di caffè e rendere amaro l'espresso. A tal fine, procedere come segue:

1. Collocare un contenitore adatto (resistente al calore / ca. 300 ml) sotto l'ugello del vapore.
2. Attendere che tutte le lampade di controllo si accendano. Svitare la manopola di regolazione in posizione ☹️/☹️ e rilasciare il vapore per circa 5–10 secondi.
3. Premere il tasto ☹️/☹️ per pompare acqua fredda nell'apparecchio.
4. Quando dall'ugello vapore esce solo acqua senza vapore e il display della temperatura è verde (☺️ caffè), premere nuovamente il tasto ☹️/☹️. Ruotare quindi la regolatore in posizione ●.
5. Attendere che tutte le lampade di controllo si accendano. A questo punto è stata raggiunta la temperatura di erogazione corretta per il prossimo espresso.

Uso dell'adattatore per capsule

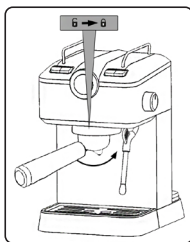
L'apparecchio può essere utilizzato **solo** con capsule compatibili Nespresso!

- Nei negozi sono disponibili diverse marche di capsule compatibili con Nespresso. Esistono tipi di capsule diversi da marca a marca e anche all'interno delle marche, che producono risultati diversi a causa della diversa produzione. Non si tratta di un difetto dell'apparecchio.
- Le diverse tostature, da leggera a forte, possono influenzare la quantità e la portata del caffè. Un leggero gocciolamento è normale.

Utilizzo

Montaggio/smontaggio del portafiltro

- Per montare il portafiltro sulla testata, tenerlo con la maniglia sul bordo sinistro dell'apparecchio. Inserire le alette di guida del portafiltro negli incavi della testa d'erogazione. Tirare il portafiltro con la maniglia verso destra fino a raggiungere il centro dell'apparecchio. Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito nella testa dell'infusore.



- Per staccare il portafiltro dalla testata, tirarlo verso sinistra.

⚠ AVVISIO: Rischio di scottature!

Dopo il processo di infusione, le parti metalliche del portafiltro e dell'inserto del filtro sono calde.

Inserimento del contenitore di raccolta/griglia a goccia

1. Inserire il contenitore di raccolta dell'acqua residua.
2. Collocare la griglia a goccia sopra il contenitore di raccolta come copertura.

Messa in funzione iniziale

Durante questa procedura non utilizzare caffè in polvere!

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e pulita fino al segno MAX.
2. Inserire il supporto del filtro.
3. Collocare un contenitore adatto (resistente al calore / ca. 250 ml) sotto l'ugello del vapore.
4. Accendere l'apparecchio. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La piastra riscaldante diventa calda.
5. Premere il tasto , attendere un momento, il processo di erogazione inizia e l'acqua fuoriesce.

⚠ AVVISIO: Rischio di scottature!

L'acqua nel recipiente è calda.

6. Quando l'apparecchio smette di pompare acqua, il processo è terminato. Versare via l'acqua pompata.
 - Durante il pompaggio dell'acqua potrebbe verificarsi un rumore, normale perché l'apparecchio si sta sgonfiando. Il rumore scomparirà dopo circa 20 secondi.
7. Posizionare il recipiente vuoto sotto l'ugello del vapore.
8. Premere il tasto . Attendere il completamento del processo di riscaldamento per la produzione di vapore. Osservare la scala sul display della temperatura.

⚠ AVVISIO: Rischio di scottature!

Il vapore caldo esce dall'ugello del vapore.

Per generare vapore, ruotare il comando in posizione /☐. Quando dall'ugello del vapore esce

un flusso d'acqua costante, riportare il comando in posizione ●.

⚠ AVVISIO: Rischio di scottature!

- Quando si sposta l'ugello del vapore dopo la cottura, afferrarlo sempre per l'impugnatura di gomma nera!
- L'acqua nel recipiente è calda.

10. L'apparecchio è ora pronto per il funzionamento.

Inserimento e rimozione degli inserti del filtro

- Gli inserti del filtro sono dotati di alette di guida. Queste devono essere inserite nella tacca del portafiltro. Ruotare quindi l'inserto del filtro di 90 gradi in modo che non cada durante il successivo svuotamento.
- Per poter rimuovere l'inserto del filtro, è necessario ruotarlo in modo tale che l'aletta di guida si trovi nuovamente nella tacca del portafiltro. A questo punto è possibile rimuovere l'inserto del filtro.

Programmare la quantità di caffè individuale

È possibile modificare la quantità di caffè impostata in fabbrica. In fabbrica sono impostate due quantità standard per una tazza (☐) e per due tazze (☐☐). Per modificarle secondo i propri desideri, procedere come segue:

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con una quantità sufficiente di acqua e reinserirlo.
2. Inserire il portafiltro senza i fondi di caffè.
3. Posizionare una tazza sotto la testa dell'erogatore.
4. Inserire la spina di rete in una presa di corrente e accendere l'apparecchio.
5. Attendere che tutte le lampade di controllo si accendano. Tenere quindi premuto il tasto della tazza di cui si vuole impostare la quantità standard. Si udirà un segnale acustico. Si accendono solo le spie del tasto ☐ e del tasto della quantità standard da impostare. Premere nuovamente il tasto della tazza per avviare il ciclo.
6. Non appena si raggiunge la quantità desiderata, premere nuovamente il tasto.
 - Un segnale acustico e l'accensione di tutte le lampade di controllo indicano che la programmazione è stata salvata con successo. L'apparecchio è ora di nuovo pronto all'uso.

Cancellare la quantità di caffè programmata

Per cancellare la quantità di caffè programmata individualmente e ripristinare la quantità standard, procedere come segue:

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con una quantità sufficiente di acqua e reinserirlo.
2. Inserire il portafiltro senza i fondi di caffè.
3. Collocare una tazza sotto la testina d'erogazione.
4. Inserire la spina di rete in una presa di corrente e accendere l'apparecchio.

5. Tenere premuti contemporaneamente entrambi i tasti (☐ / ☐). Un segnale acustico indica che la programmazione è stata cancellata.
 - Le impostazioni di fabbrica vengono ripristinate e l'apparecchio è immediatamente pronto all'uso.

Preparazione dell'espresso

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con una quantità sufficiente di acqua e reinserirlo. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra i segni MIN e MAX.
2. Accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico. La lampada di controllo del tasto ☐ si accende mentre le altre lampade di controllo lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La piastra riscaldante diventa calda.
3. Selezionare un inserto filtro (17/18). Inserirlo nel portafiltro. Assicurarsi che l'inserto del filtro sia ruotato di 90 gradi in modo che non cada durante il successivo svuotamento. Vedere il capitolo precedente "Inserimento e rimozione degli inserti del filtro".
4. Riempire l'inserto del filtro con i fondi di caffè espresso. Utilizzare il misurino in dotazione (un misurino = 1 tazza). Distribuire uniformemente i fondi di caffè e premere leggermente con il tamper. Pulire il bordo del portafiltro.
5. Montare il portafiltro sulla testina d'erogazione. Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito nella testina d'erogazione.
6. Quando si raggiunge la temperatura di infusione desiderata, tutte le lampade di controllo si accendono. Posizionare la tazza o le tazze sotto la testina d'erogazione sul vassoio di raccolta.
7. Premere il tasto ☐ o ☐. L'acqua calda viene fatta passare attraverso il filtro.
8. Quando non scorre più caffè, togliere le tazze.
 - Rimuovere il supporto del filtro dopo ogni preparazione. In questo modo si prolunga la durata della guarnizione di gomma della testina d'erogazione.
9. Staccare il portafiltro dalla testina d'erogazione.
10. Per preparare un'altra tazza di espresso, è necessario svuotare l'inserto del filtro e riempirlo nuovamente:

AVVISO: Rischio di scottature!

Le parti metalliche del portafiltro e dell'inserto sono calde.

- Battere i fondi di caffè dall'inserto del filtro. Se necessario, aiutarsi con un cucchiaino. Sciacquare i fondi di caffè rimasti con acqua.
11. Per preparare la tazza o le tazze successive di espresso, procedere come descritto sopra.
 - La temperatura del caffè della prima tazza preparata e delle tazze successive può essere diversa.

Preparazione del cappuccino

Un cappuccino è solitamente composto da un terzo di caffè, un terzo di latte caldo e un terzo di schiuma di latte.

La schiuma di latte non deve essere così solida da poterla modellare con un cucchiaino. Piuttosto, deve essere cremosa, come la panna montata non del tutto rigida, cioè avere una consistenza densa.

Inoltre, per la preparazione sono necessari:

- una tazzina più grande e rigonfia (ca. 180 ml) in cui preparare l'espresso;
- una piccola schiumarola con beccuccio pronunciato (ad esempio 0,3 litri);
- qualsiasi recipiente piccolo e resistente al calore;
- latte freddo con un contenuto di grassi di almeno il 3,5 %.

ATTENZIONE: Rispettare la sequenza!

1. Preparare l'espresso.
2. Schiumare il latte.

Per preparare il cappuccino, procedere come descritto in "Preparazione dell'espresso".

Per schiumare il latte necessario, procedere come segue:

AVVISO: Pericolo di ustione!

La fuoriuscita di vapore caldo può causare lesioni. Durante il processo di riscaldamento, dalla testina di erogazione e/o dall'ugello del vapore può fuoriuscire per breve tempo vapore caldo/acqua calda!

- Prima di attivare la funzione vapore, accertarsi che il regolatore sia in posizione ●.
- Non puntare mai il getto di vapore verso le persone.
- Collocare sempre un contenitore sotto l'ugello del vapore.

1. Ruotare il tubo del vapore verso l'esterno. Assicurarsi che l'ugello del vapore sia avvitato.
2. Collocare un contenitore resistente al calore sotto l'ugello del vapore.
3. Riempire la caraffa fino a un massimo di un terzo con latte freddo.
4. Premere il tasto ☐ e attendere che la spia si accenda.
5. Prima di ogni schiumata, ruotare brevemente la regolatore di controllo in direzione di ☐/☐ per scaricare la condensa accumulata. Quando esce solo vapore, l'apparecchio è pronto per la preparazione della schiuma.
6. Collocare il bricco del latte pieno sotto l'ugello del vapore.
7. Sollevare la caraffa in modo che l'ugello del vapore sia immerso appena sotto la superficie del latte.
 - Non tenere l'ugello del vapore al centro della caraffa, ma sul bordo interno. Questa posizione è importante per far sì che il latte si muova in modo vorticoso durante la preparazione della schiuma. Si consiglia di utilizzare il beccuccio della caraffa come guida per l'ugello del vapore.

8. Ruotare lentamente la manopola di regolazione in direzione di ☞/☞ fino a impostare la quantità di vapore desiderata. Muovere leggermente la caraffa verso l'alto e verso il basso. Quando il latte ha raggiunto il volume desiderato (ca. il 50%), ruotare la manopola in posizione ●.
 - Se si desidera riscaldare ulteriormente il latte, tenere l'ugello del vapore sul fondo del recipiente durante la produzione di vapore. Assicurarsi che il latte non bolla. Ciò provocherebbe la rottura della schiuma.
 - Se la spia si spegne durante la produzione di vapore, l'acqua non è più sufficientemente calda. Ruotare la manopola di controllo su ●. Attendere che la spia si accenda di nuovo. A questo punto è possibile ricominciare a schiumare il latte.
9. Dopo la schiumatura, si può battere brevemente la caraffa sul piano di lavoro (come se la si stesse appoggiando in modo brusco) per eliminare le ultime bolle d'aria grossolane. Far girare la caraffa con leggeri movimenti rotatori. In questo modo si mescola di nuovo un po' la schiuma dopo averla montata. Ora non lasciate passare molto tempo.
10. Mentre si fa roteare la caraffa con leggeri movimenti circolari, versare lentamente la schiuma di latte nell'espresso.
 - Con pochi movimenti abili, è possibile disegnare dei motivi nella schiuma.
 - A seconda dei gusti, la schiuma può essere cosparsa di cacao in polvere o cannella.
11. **IMPORTANTE:** Pulire l'ugello del vapore subito dopo ogni schiumata! Infatti, quando si chiude il regolatore, in una frazione di secondo si crea un vuoto che risucchia un po' di latte nell'ugello del vapore. Posizionare il contenitore resistente al calore sotto l'ugello del vapore. Ruotare brevemente la regolatore di regolazione in modo da sciacquare i residui di latte dall'ugello del vapore. Pulire l'ugello del vapore con un panno umido.
12. Per disattivare la funzione vapore, premere il tasto ☞. Tutte le lampade di controllo si accendono.
3. Inserire una capsula compatibile con Nespresso nell'adattatore per capsule. A tal fine, procedere come segue:
 - 3.1 Aprire lo sportello dell'adattatore per capsule.
 - 3.2 Premere la capsula nell'adattatore con una leggera pressione. Le punte metalliche sul fondo dell'adattatore forano la capsula.
 - 3.3 Richiudere l'aletta in modo che scatti in posizione.
4. Inserire l'adattatore per le capsule nel portafiltro.
5. Montare il portafiltro sulla testina d'erogazione. Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito nella testina d'erogazione.
6. Quando si raggiunge la temperatura di infusione desiderata, tutte le lampade di controllo si accendono. Posizionare la tazza o le tazze sotto la testina d'erogazione sul vassoio di raccolta.
7. Premere il tasto ☞ o ☞. L'acqua calda viene fatta passare attraverso il filtro.
8. Quando non scorre più caffè, togliere le tazze.
 - Rimuovere il supporto del filtro dopo ogni preparazione. In questo modo si prolunga la durata della guarnizione di gomma della testina d'erogazione.
9. Staccare il portafiltro dalla testina d'infusione.
10. Per preparare un'altra tazza, è necessario sostituire la capsula con una nuova:


AVVISO: Rischio di scottature!

Le parti metalliche del portafiltro e dell'inserito sono calde.

Prima di sostituire la capsula, è necessario raffreddare l'adattatore per capsule compatibili con nespresso sotto l'acqua fredda.

11. Per preparare la tazza o le tazze successive, procedere come descritto sopra.
 - La temperatura del caffè della prima tazza preparata e delle tazze successive può essere diversa.

Funzione acqua calda

L'apparecchio può essere utilizzato anche per preparare acqua calda per il tè. A tal fine, procedere come segue:

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con una quantità sufficiente di acqua e reinserirlo.
2. Ruotare il tubo del vapore verso l'esterno. Assicurarsi che l'ugello del vapore sia avvitato.
3. Collocare una tazza sotto l'ugello del vapore.
4. Accendere l'apparecchio con il tasto ☞. Attendere che l'apparecchio sia preriscaldato.
5. Ruotare il regolatore in posizione ☞/☞. L'apparecchio inizia a erogare acqua. Le spie di controllo delle tazze lampeggiano e la lampada di controllo del vapore si spegne.
6. Dopo aver erogato la quantità d'acqua desiderata (max. 150 ml), riportare il comando in posizione ●.

Utilizzo di capsule compatibili Nespresso

L'apparecchio può essere utilizzato anche con capsule compatibili Nespresso.

1. Riempire il serbatoio dell'acqua con una quantità sufficiente di acqua e reinserirlo. Il livello dell'acqua deve essere compreso tra i segni MIN e MAX.
2. Accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico. Tutte le lampade di controllo si accendono. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La piastra riscaldante diventa calda.

Pulizia

AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua. Potrebbe causare scosse elettriche o incendi.
- L'ugello del vapore è caldo subito dopo l'uso!

ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti taglienti o abrasivi.

Se necessario, pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno leggermente umido, senza additivi.

Testa dell'infusore e guarnizione di gomma

Pulire la testa dell'infusore e la guarnizione di gomma con un panno umido. Inumidire preventivamente una spazzola di nylon morbida per rimuovere lo sporco più ostinato. Asciugare con un panno asciutto.

Accessori

È possibile pulire il portafiltro, gli inserti del filtro, la Griglia a goccia, il contenitore di raccolta, il misurino, il serbatoio dell'acqua e l'ugello del vapore in acqua tiepida con un po' di detersivo per piatti. Se necessario, è possibile utilizzare una spazzola di nylon fine e morbida. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare le parti con un panno morbido.

ATTENZIONE:

Questi componenti non sono adatti alla pulizia in lavastoviglie. L'esposizione al calore e a detergenti aggressivi potrebbe farli deformare o scolorire.

Serbatoio dell'acqua

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua tirandolo per la maniglia. Reinserirlo dopo averlo pulito e asciugato.
 - Sul serbatoio dell'acqua sono presenti due ganci.
2. Agganciare il serbatoio dell'acqua ai due occhielli dell'apparecchio.
3. Premere leggermente il serbatoio dell'acqua verso il basso in modo che la valvola si apra.

Ugello del vapore

Pulire il tubo del vapore e l'ugello del vapore avvitato subito dopo ogni preparazione di schiuma di latte. I residui di latte che si sono seccati rendono più difficile la pulizia.

1. Svitare l'ugello del vapore. Lasciarlo a bagno nell'acqua di risciacquo calda per un po'. Questo aiuta a sciogliere i residui di latte.
2. Pulire il tubo del vapore dell'apparecchio con un panno umido.
 - Per rimuovere i residui essiccati, riempire un recipiente con acqua calda. Posizionarlo sotto il tubo del vapore in modo che vi sia immerso.
3. Dopo la pulizia, riavvitare l'ugello del vapore sul tubo del vapore. Collocare un contenitore vuoto resistente al calore sotto l'ugello del vapore. Utilizzare l'apparecchio come descritto ai punti 4 e 5 di "Preparazione del cappuccino". Dopo questa pulizia del vapore, l'ugello del vapore è di nuovo pronto per l'uso.

Decalcificazione

I depositi di calcare compromettono il funzionamento dell'apparecchio. Pertanto, l'apparecchio deve essere decalcificato regolarmente. Gli intervalli tra le decalcificazioni dipendono dalla durezza dell'acqua e dalla frequenza di utilizzo.

Decalcificare con un prodotto decalcificante disponibile in commercio, come raccomandato per le macchine da caffè.

1. Seguire le istruzioni di dosaggio riportate sulla confezione o sul foglietto illustrativo.
2. Utilizzare l'apparecchio **senza il portafiltro**, come per la preparazione dell'espresso, finché il serbatoio non è vuoto. Far passare la soluzione attraverso la testina di erogazione.

AVVISO:

- Sciacquare il serbatoio dell'acqua e far passare un pieno di acqua fresca attraverso la testina di erogazione per eliminare eventuali residui di decalcificante.
- **Non** utilizzare quest'acqua per il consumo.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non ha alimentazione.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
		Controllare il fusibile di casa.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio o uno specialista.
Non c'è più caffè che arriva.	Spegnere l'apparecchio!	
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.
	Il serbatoio dell'acqua non è montato correttamente; la valvola non è aperta.	Premere con forza il serbatoio dell'acqua sul lato superiore finché non si blocca in posizione.
	I fori del supporto filtro e la testa sono bloccati.	Pulire il supporto filtro, il filtro e l'uscita della testa.
	Aria nel circuito di riscaldamento.	Generare il vapore come descritto in "Preparazione del cappuccino". Ruotare la regolatore di regolazione in direzione  /  fino all'arresto.
	I fondi di caffè sono troppo fini o troppo compressi.	Allentare i fondi di caffè. Spargerli regolarmente e compprimerli solo leggermente con il tamper.
	Depositi di calcare nell'apparecchio.	Decalcificare l'apparecchio come descritto.
La pompa è rumorosa.	Spegnere l'apparecchio!	
	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.
	Il serbatoio dell'acqua non è montato correttamente; la valvola non è aperta.	Premere con forza il serbatoio dell'acqua sul lato superiore finché non si blocca in posizione.
	Aria nel circuito dell'acqua.	Scaricare l'apparecchio come descritto in "Messa in funzione iniziale".
Il caffè espresso fuoriesce dal bordo del supporto filtro.	Interrompere il processo!	
	Il supporto filtro non è montato correttamente o non è abbastanza chiuso.	Montare il supporto filtro correttamente come descritto in "Montaggio/smontaggio del portafiltro".
	Troppi fondi di caffè nell'inserto filtro.	Rimuovere i fondi di caffè in eccesso.
	I residui di fondi di caffè sulla guarnizione di gomma della testa.	Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Pulire la guarnizione in gomma come indicato.
	Il caffè macinato è stato conservato a lungo in un luogo caldo e umido.	Utilizzare caffè in polvere fresco.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il caffè espresso è troppo freddo.	Le tazze non sono state preriscaldate.	Pulire le tazze con acqua calda.
La crema di caffè è leggermente scolorata (il caffè finisce subito).	I fondi di caffè sono troppo ruvidi o non posizionati regolarmente.	Utilizzare il tamper fornito.
	Pochi fondi caffè nell'inserto filtro.	Secondo l'inserto del filtro utilizzato (1 tazza o 2 tazze), riempire una o due misurini nell'inserto del filtro (un misurino = 1 tazza).
La crema di caffè è leggermente scura (il caffè finisce lentamente).	I fondi di caffè sono troppo fini o troppo compressi.	Allentare i fondi di caffè. Spargerli regolarmente e compprimerli solo leggermente con il tamper.
	Troppi fondi caffè nell'inserto filtro.	Utilizzare meno fondi di caffè. Secondo l'inserto del filtro utilizzato (1 tazza o 2 tazze), riempire una o due misurini nell'inserto del filtro (un misurino = 1 tazza).
Nessuna crema sul caffè espresso.	I fondi di caffè espresso non sono adatti.	Se necessario cambiare la marca.
Il latte non si monta.	Il latte non è adatto.	Utilizzare latte con almeno il 3,5% di grassi.
	Il latte non è abbastanza freddo.	Utilizzare latte di frigorifero.
	L'ugello vapore è sporco.	Pulire l'ugello vapore come indicato.

Dati tecnici

Modello:.....PC-ES 1267
Alimentazione:.....220–240 V~, 50–60 Hz
Consumo di energia:.....1100 W
Quantità di riempimento:.....ca. 1,8 litri
Classe di protezione:I
Pressione:20 bar
Peso netto:.....ca. 4 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbolle użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:



OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	59
Zakres dostawy	59
Przegląd elementów obsługi	60
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	60
Uwagi dotyczące użytkowania	60
Lokalizacja	60
Podłączenie elektryczne	60
Lampki kontrolne przycisków	60
Analogowy wyświetlacz temperatury	60
Włączanie / wyłączanie	60
Europejskie przepisy dotyczące oszczędzania energii	61
Ciekawostki na temat espresso	61
Wskazówki i triki dla doskonałej przyjemności z kawy	61
Korzystanie z adaptera kapsulek	61
Obsługa	62
Montaż / demontaż uchwytu filtra	62
Wkładanie pojemnika zbiorczego / kratki ociekowej	62
Pierwsze uruchomienie	62
Wkładanie i wyjmowanie wkładów filtra	62
Programowanie indywidualnej ilości kawy	62

Usunięcie zaprogramowanej ilości kawy	62
Przygotowanie espresso	63
Przygotowanie cappuccino	63
Korzystanie z kapsulek kompatybilnych z systemem Nespresso	64
Funkcja gorącej wody	64
Czyszczenie	65
Głowica zaparzająca i gumowa uszczelka	65
Aksesoria	65
Usunięcie kamienia	65
Przechowywanie	65
Rozwiązywanie problemów	66
Dane techniczne	67
Warunki gwarancji	67
Usunięcie	68
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	68

Rozpakowanie urządzenia

1. Wymij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe. Zdejmij również czerwoną zatyczkę znajdującą się pod zbiornikiem wody!
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Zakres dostawy

- 1× ekspres kapsułkowy do espresso
- 1× wyjmowany zbiornik na wodę
- 1× przykręcana dysza pary
- 1× uchwyt filtra
- 1× wkład filtra na 1 filiżankę
- 1× wkład filtra na 2 filiżanki
- 1× adapter do kapsulek kompatybilnych z systemem Nespresso
- 1× kratka ociekowa
- 1× pojemnik na resztki wody ze stałym pływakiem
- 1× łyżka miarowa/tamper

Przegląd elementów obsługi

- 1 Przycisk  (wł./wyl.) z lampką kontrolną
- 2 Przycisk  (wybór ilości na jedną filiżankę) z lampką kontrolną
- 3 Płyta grzejna / taca na filiżanki
- 4 Przycisk  (wybór ilości dwóch filiżanek) z lampką kontrolną
- 5 Przycisk  (para) z lampką kontrolną
- 6 Regulator (wyl.  / para  / wyjście wody )
- 7 Gumowy uchwyt
- 8 Przewód pary z przykręcaną dyszą pary
- 9 Pojemnik na resztki wody ze stałym pływakiem
- 10 Kratka ociekowa
- 11 Wskaźnik temperatury ( kawa /  para)
- 12 Uchwyt do wyjmowania zbiornika na wodę
- 13 Pokrywa zbiornika na wodę
- 14 Wyjmowany zbiornik na wodę
- 15 Haczyki do mocowania zbiornika na wodę
- 16 Uchwyt filtra
- 17 Wkład filtra na 1 filiżankę
- 18 Wkład filtra na 2 filiżanki
- 19 Łyżka miarowa / tamper (1 część, 2 funkcje)

Bez ilustracji

Adapter do kapsulek kompatybilnych z systemem Nespresso

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Przed **każdą** obsługą należy sprawdzić położenie sterownika! Kontroler musi znajdować się w pozycji  przed podłączeniem wtyczki sieciowej do gniazdka!
- Nie dopuścić do przedostania się wilgoci do obudowy. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Głowica zaparządzająca, uchwyt filtra, dysza pary i tacka na filiżanki bardzo nagrzewają się podczas obsługi.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Należy upewnić się, że uchwyt filtra jest prawidłowo i bezpiecznie zamknięty podczas obsługi, ponieważ urządzenie działa pod ciśnieniem.
- Urządzenia należy używać tylko wtedy, gdy w zbiorniku na wodę znajduje się woda.
- Zbiornik wody należy napełniać wyłącznie zimną wodą.
- Używaj wyłącznie wody pitnej. Nigdy nie używaj wody gazowanej.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas jego obsługi.

Uwagi dotyczące użytkowania

Lokalizacja

- Urządzenie należy ustawić na płaskiej i antypoślizgowej powierzchni.
- Nie należy obsługiwać urządzenia pod szafkami wiszącymi ze względu na unoszące się ciepło i opary.
- Nie należy umieszczać urządzenia bezpośrednio obok kuchenki gazowej lub elektrycznej ani innych źródeł ciepła.

Podłączenie elektryczne

1. Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazda należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.
2. Sprawdź położenie regulatora! Regulator musi znajdować się w pozycji .
3. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie lampki kontrolne zaczną krótko migać. Następnie urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Lampki kontrolne przycisków

Kontrolki na przyciskach wskazują, która funkcja jest aktywna.

Przycisk	Lampka kontrolna	
	błyski	zapala się
	Urządzenie nagrzewa się do temperatury parzenia kawy.	Temperatura parzenia kawy została osiągnięta.
	Urządzenie nagrzewa się do temperatury parzenia pary.	Temperatura parzenia dla wytwarzania pary została osiągnięta.

Analogowy wyświetlacz temperatury

Kolor	Znaczenie
Żółty	Faza podgrzewania
Zielony	Temperatura parzenia kawy
Niebieski	Temperatura pary wodnej

Włączanie / wyłączanie

- Naciśnij przycisk , aby włączyć urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Lampka kontrolna przycisku  świeci się, a pozostałe lampki kontrolne migają. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Płyta grzewcza staje się gorąca.
 - Po osiągnięciu wymaganej temperatury parzenia zapalają się wszystkie lampki kontrolne. Bieżąca

temperaturę parzenia można odczytać na skali wyświetlacza temperatury.

- Naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wszystkie lampki kontrolne zgasną. Następnie wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.

Europejskie przepisy dotyczące oszczędzania energii

Europejska Dyrektywa 2009/125/EC (Dyrektywa Ecodesign) zawiera informacje dotyczące oszczędzania energii.

Dlatego urządzenie przełącza się w tryb gotowości po 30 minutach. Z przyczyn technicznych nie można wyświetlić tego komunikatu. Naciśnij dowolny przycisk, aby ponownie włączyć urządzenie.

W ten sposób korzystamy na zwiększonym bezpieczeństwie oraz niższym zużyciu energii.

Ciekawostki na temat espresso

- Ziarna espresso są palone dłużej, dlatego espresso jest bardziej odpowiednie dla osób o wrażliwym żołądku niż zwykła kawa.
- Espresso smakuje mocniej niż kawa. Wynika to z innego procesu palenia. Klasycznie pije się je bez mleka. W zależności od upodobań można ją pić słodzoną lub niesłodzoną.
- Wybór odmiany jest kwestią osobistych preferencji. Ziarna espresso to albo mieszanki (mieszanki różnych odmian z różnych regionów w celu uzyskania spójnego smaku), albo pojedyncze odmiany z jednego regionu uprawy (pojedyncze pochodzenie).
- W mieszankach, do ziaren Arabiki często dodaje się pewną ilość Robusty (od 20 do 30 %). Wysoki udział Robusty ułatwia uzyskanie dobrej cremy podczas przygotowywania kawy.

Wskazówki i triki dla doskonałej przyjemności z kawy

Aby przygotować udane espresso, należy wziąć pod uwagę kilka rzeczy:

- Ekspres do kawy należy podgrzać do temperatury roboczej.
- Podgrzej filiżanki gorącą wodą. Do momentu użycia umieść filiżanki na rozgrzanej płycie grzewczej. Grubościenne filiżanki porcelanowe dobrze utrzymują ciepło.
- Używaj wyłącznie ziaren espresso. Idealnym rozwiązaniem jest zmielenie ziaren espresso tuż przed przygotowaniem. Kawa, która została już zmielona, szybko traci swój aromat.
- Ziarna kawy powinny być drobno zmielone, ale nie **za** drobno. Zbyt drobno zmielone espresso nie ma aromatu, a zbyt drobno zmielone espresso ma gorzki smak. Wypróbuj różne odmiany, aż znajdziesz swój smak.
- **Zagęszczanie fusów z kawy:**
W zależności od tego, jak mocno zmielona kawa została wcisnięta do wkładu filtra, rezultaty parzenia espresso (ilość espresso i crema) mogą się różnić. Dlatego ważne

jest, aby odpowiednio rozprościć i docisnąć zmieloną kawę we wkładzie filtra, tak aby woda mogła przepływać równomiernie we wszystkich punktach.

- Przed wsypaniem zmielonej kawy wkład filtra musi być suchy.
- Użyj dołączonego tampera, aby docisnąć zmieloną kawę. Nie naciskaj zbyt mocno ani zbyt lekko.
- Dociskane fusy muszą mieć płaską powierzchnię.
- Naciskaj, nie obracaj! Obracanie podczas naciskania ponownie poluzuje „ciastko kawowe”. Naciskaj prosto w dół i od góry na fusy.

Aby znaleźć idealne „espresso” dla siebie, zalecamy eksperymentowanie z ilością zmielonej kawy i sposobem jej prasowania.

- Jeśli skala wyświetlacza temperatury znajduje się w niebieskim zakresie (, para), np. ponieważ właśnie spieniono mleko, przed następnym przygotowaniem espresso należy przytrzymać uchwyt filtra z wkładem filtra pod **zimną** bieżącą wodą, aby schłodzić te części.

Ważne jest również zwolnienie ciśnienia i obniżenie temperatury wody w urządzeniu. Wynika to z faktu, że zbyt gorąca woda może „spalić” fusy kawy, a espresso będzie miało gorzki smak. W tym celu należy wykonać następujące czynności:

1. Umieść odpowiedni pojemnik (żaroodporny / ok. 300 ml) pod dyszą pary.
2. Poczekaj, aż zaświecą się wszystkie lampki kontrolne. Odkręć pokrętkę sterowania do pozycji  /  i wypuszczaj parę przez około 5–10 sekund.
3. Naciśnij przycisk , aby wpompować zimną wodę do urządzenia.
4. Gdy z dyszy pary wydobywa się tylko woda bez pary, a wskaźnik temperatury znajduje się w zielonym zakresie (, kawa), ponownie naciśnij przycisk . Następnie przekręć regulator do pozycji .
5. Poczekaj, aż zaświecą się wszystkie lampki kontrolne. Wówczas osiągnięta zostanie prawidłowa temperatura parzenia następnego espresso.

Korzystanie z adaptera kapsulek

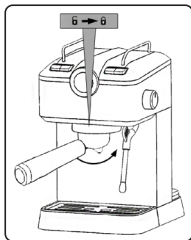
Urządzenie może być używane **wyłącznie** z kapsułkami kompatybilnymi z systemem Nespresso!

- W sklepach dostępne są kapsułki różnych marek kompatybilne z systemem Nespresso. Istnieją różne rodzaje kapsulek w zależności od marki, a także w ramach marek, które dają różne wyniki ze względu na różną produkcję. Nie jest to wada urządzenia.
- Różne rodzaje palenia, od jasnego do mocnego, mogą wpływać na ilość i przepływ kawy. Lekkie kapienie jest zjawiskiem normalnym.

Obsługa

Montaż/demontaż uchwytu filtra

- Aby zamontować uchwyt filtra w głowicy zaparzaczej, przytrzymaj go za uchwyt znajdujący się na lewej krawędzi urządzenia. Włóż uchwyt prowadzący uchwytu filtra do wgłębienia głowicy zaparzaczej. Pociągnij uchwyt filtra za uchwyt w prawo, aż dotrze do środka urządzenia. Upewnij się, że uchwyt filtra jest dobrze osadzony w głowicy zaparzaczej.
- Aby odłączyć uchwyt filtra od głowicy zaparzaczej, pociągnij go w lewo.



⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Po zakończeniu procesu parzenia metalowe części uchwytu filtra i wkładu filtra są gorące.

Wkładanie pojemnika zbiorczego /kratki ociekowej

- Włóż pojemnik na resztki wody.
- Umieść kratkę ociekową na górze pojemnika zbiorczego jako pokrywę.

Pierwsze uruchomienie

Podczas tej procedury nie wolno używać kawy w proszku!

- Napełnij zbiornik na wodę czystą, świeżą wodą do oznaczenia MAX.
- Włóż uchwyt filtra.
- Umieść odpowiedni pojemnik (żaroodporny / ok. 250 ml) pod dyszą pary.
- Włącz urządzenie. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Płyta grzewcza staje się gorąca.
- Naciśnij przycisk , odczekaj chwilę, rozpocznie się proces parzenia i zacznie wypływać woda.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Woda w zbiorniku jest gorąca.

- Gdy urządzenie przestanie pompować wodę, proces jest zakończony. Wylej wypompowaną wodę.
 - Podczas wypompowywania wody może pojawić się hałas, co jest normalne, ponieważ urządzenie opróżnia się. Hałas zniknie po około 20 sekundach.
- Umieść pusty pojemnik pod dyszą pary.
- Naciśnij przycisk . Poczekać na zakończenie procesu podgrzewania w celu wytworzenia pary. Obserwuj skalę na wyświetlaczu temperatury.

9. **⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!**

Z dyszy pary zacznie wydobywać się gorąca para.

Aby wytworzyć parę, ustaw pokrętko w położeniu  / . Gdy z dyszy parowej zacznie wydobywać się stały strumień wody, przekręć pokrętko z powrotem do pozycji .

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

- Podczas przenoszenia dyszy pary po zakończeniu gotowania na parze należy zawsze chwycić ją za czarny gumowy uchwyt!
- Woda w zbiorniku jest gorąca.

10. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy.

Wkładanie i wyjmowanie wkładów filtra

- Na wkładach filtracyjnych znajdują się występy prowadzące. Należy je włożyć w wycięcie w uchwycie filtra. Następnie należy obrócić wkład filtra o 90 stopni, aby nie wypadł podczas późniejszego opróżniania.
- Aby móc wyjąć wkład filtra, należy go obrócić w taki sposób, aby nosek prowadzący ponownie znalazł się w wycięciu uchwytu filtra. Teraz można wyjąć wkład filtra.

Programowanie indywidualnej ilości kawy

Istnieje możliwość zmiany fabrycznie ustawionej ilości kawy. Fabrycznie ustawione są dwie standardowe ilości dla jednej filiżanki () i dla dwóch filiżanek (). Aby zmienić je zgodnie z własnymi życzeniami, wykonaj następujące czynności:

- Napełnij zbiornik na wodę odpowiednią ilością wody i włącz go ponownie.
- Załącz uchwyt filtra bez fusów.
- Umieść filiżankę pod głowicą zaparzaczą.
- Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka i włącz urządzenie.
- Poczekaj, aż zaświecą się wszystkie lampki kontrolne. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk filiżanki, której standardowa ilość ma zostać ustawiona. Usłyszysz sygnał dźwiękowy. Zaświecą się tylko lampki kontrolne przycisku  i przycisku, którego standardowa ilość ma zostać ustawiona. Ponownie naciśnij przycisk na filiżance, aby rozpocząć cykl.
- Po osiągnięciu żądanej ilości ponownie naciśnij przycisk.
 - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświecą się wszystkie lampki kontrolne, wskazując, że programowanie zostało pomyślnie zapisane. Urządzenie jest teraz ponownie gotowe do pracy.

Usuwanie zaprogramowanej ilości kawy

Aby usunąć indywidualnie zaprogramowaną ilość kawy i przywrócić ilość standardową, należy wykonać następujące czynności:

- Napełnij zbiornik na wodę odpowiednią ilością wody i włącz go ponownie.
- Załącz uchwyt filtra bez fusów.

3. Umieść filiżankę pod głowicą zaparządzającą.
4. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i włączyć urządzenie.
5. Naciśnij i przytrzymaj oba przyciski (☐ / ☐) jednocześnie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy wskazujący, że programowanie zostało usunięte.
 - Ustawienia fabryczne zostaną przywrócone, a urządzenie będzie natychmiast gotowe do ponownego użycia.

Przygotowanie espresso

1. Napełnij zbiornik na wodę odpowiednią ilością wody i włącz go ponownie. Poziom wody musi znajdować się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.
2. Włącz urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Lampka kontrolna przycisku ☐ świeci się, a pozostałe lampki kontrolne migają. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Płyta grzewcza staje się gorąca.
3. Wybierz wkład filtra (17/18). Umieść go w uchwycie filtra. Upewnij się, że wkład filtra jest obrócony o 90 stopni, aby nie wypadł podczas późniejszego opróżniania. Patrz poprzedni rozdział „Wkładanie i wyjmowanie wkładów filtra”.
4. Napełnij wkład filtra fusami espresso. Użyj dołączonej miarki (jedna miarka = 1 filiżanka). Równomiernie rozprowadź fusy i lekko dociśnij je tamperem. Wyciąść krawędź uchwytu filtra.
5. Załóż uchwyt filtra na głowicę zaparządzającą. Upewnij się, że uchwyt filtra jest dobrze osadzony w głowicy zaparządzającej.
6. Po osiągnięciu wymaganej temperatury parzenia zapalą się wszystkie lampki kontrolne. Umieść filiżankę (filiżanki) pod głowicą zaparządzającą na tacy ociekowej.
7. Naciśnij przycisk ☐ lub ☐. Gorąca woda zostanie przetłoczona przez filtr.
8. Gdy kawa przestanie wypływać, wyjmij filiżankę (filiżanki).
 - Po każdym przygotowaniu należy wyjąć uchwyt filtra. Przedłuż to żywotność gumowej uszczelki w głowicy zaparządzającej.
9. Odłącz uchwyt filtra od głowicy zaparządzającej.
10. Aby zaparzyć kolejną filiżankę espresso, należy opróżnić wkład filtra i napełnić go ponownie:

OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Metalowe części uchwytu filtra i wkładu filtra są gorące.

Wyrzucić fusy z kawy z wkładu filtra. W razie potrzeby użyj łyżki. Wypłucz resztki fusów wodą.

11. Aby przygotować kolejną filiżankę (filiżanki) espresso, wykonaj czynności opisane powyżej.
 - Temperatura kawy w pierwszej przygotowanej filiżance i w kolejnych filiżankach może być inna.

Przygotowanie cappuccino

Cappuccino składa się zazwyczaj w jednej trzeciej z kawy, w jednej trzeciej z gorącego mleka i w jednej trzeciej z mlecznej pianki.

Pianka mleczna nie powinna być tak twarda, aby można ją było formować łyżką. Powinna być raczej kremowa, jak bita śmietana, która nie jest całkiem sztywna, tj. mieć gęstą konsystencję.

Ponadto do przygotowania potrzebne będą:

- większa, baniasta filiżanka (ok. 180 ml), w której przygotujesz espresso;
- mały dzbanek do spieniania z wyraźnym dzióbkiem (np. 0,3 litra);
- dowolne małe naczynie żaroodporne;
- zimne mleko o zawartości tłuszczu co najmniej 3,5 %.

UWAGA: Przestrzegaj właściwej kolejności!

1. Zaparzyć espresso.
2. Spienić mleko.

Aby przygotować cappuccino, wykonaj czynności opisane w części „Przygotowanie espresso”.

Aby spienić mleko, wykonaj następujące czynności:

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

Wydostająca się gorąca para może spowodować obrażenia. Podczas procesu podgrzewania z głowicy zaparządzającej i/lub dyszy pary może przez krótki czas wydobywać się gorąca para/gorąca woda!

- Przed włączeniem funkcji pary należy upewnić się, że regulator znajduje się w położeniu ●.
- Nigdy nie kieruj strumienia pary w stronę ludzi.
- Pod dyszą pary należy zawsze umieszczać pojemnik.

1. Odchylić przewód pary na zewnątrz. Upewnij się, że dysza pary jest przykręcona.
2. Umieść żaroodporny pojemnik pod dyszą pary.
3. Napełnić dzbanek maksymalnie do jednej trzeciej zimnym mlekiem.
4. Naciśnij przycisk ☐ i poczekaj, aż zaświeci się lampka kontrolna.
5. Przed każdym spienianiem przekręć regulator sterowania na krótko w kierunku ☐/☐, aby spuścić nagromadzone skropliny. Gdy wydobywa się tylko para, urządzenie jest gotowe do spieniania.
6. Umieść napełniony dzbanek na mleko pod dyszą pary.
7. Podnieś dzbanek tak, aby dysza pary znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka.
 - Nie trzymaj dyszy pary na środku dzbanka, lecz przy jego wewnętrznej krawędzi. Ta pozycja jest ważna, aby mleko było wprawiane w ruch wirowy podczas spieniania. Zalecamy użycie wylewki dzbanka jako przewodnicy dyszy pary.
8. Powoli obracać regulator sterowania w kierunku ☐/☐, aż do ustawienia żądanej ilości pary. Poruszaj dzban-

kiem lekko w górę i w dół. Gdy mleko osiągnie żądaną objętość (ok. 50 %), przekręć regulator do pozycji ●.

- Jeśli chcesz jeszcze bardziej podgrzać mleko, przytrzymaj dyszę pary przy dnie naczynia podczas wytwarzania pary. Upewnij się, że mleko się nie zagotuje. Spowodowałoby to rozpad piany.
 - Jeśli kontrolka zgaśnie podczas wytwarzania pary, woda nie jest już wystarczająco gorąca. Przekręć regulator sterowania w położenie ●. Poczekać, aż kontrolka zaświeci się ponownie. Następnie można ponownie rozpocząć spienianie mleka.
9. Po zakończeniu spieniania można krótko postukać dzbankiem o blat (tak jakby się go szorstko odkładało), aby usunąć ostatnie grube pęcherzyki powietrza. Lekko zakręć dzbankiem. Dzięki temu po ubiciu piany ponownie nieco się wymiesza. Teraz nie pozwól, aby upłynęło dużo czasu.
 10. Wirując dzbankiem lekkimi okrężnymi ruchami, powoli wlewaj spienione mleko do espresso.
 - Za pomocą kilku zręcznych ruchów można narysować wzory na pianie.
 - W zależności od upodobań, piankę można posypać kakao lub cynamonem.
 11. **WAŻNE:** Wyczyść dyszę pary natychmiast po każdym spienianiu! Dzieje się tak, ponieważ po zamknięciu regulator w ułamku sekundy wytwarza się podciśnienie, które zasysa mleko do dyszy pary. Umieść żaroodporny pojemnik pod dyszą pary. Ponownie przekręć regulator regulatora na krótko w górę, aby resztki mleka zostały wypłukane z dyszy pary. Wytrzyj dyszę pary wilgotną ściereczką.
 12. Funkcję pary można wyłączyć, naciskając przycisk ☼. Zaświecą się wszystkie lampki kontrolne.

Korzystanie z kapsulek kompatybilnych z systemem Nespresso

Urządzenie może być również używane z kapsułkami kompatybilnymi z systemem Nespresso.

1. Napełnij zbiornik na wodę odpowiednią ilością wody i włóż go ponownie. Poziom wody musi znajdować się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.
2. Włącz urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Zaświecą się wszystkie lampki kontrolne. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Płyta grzewcza staje się gorąca.
3. Włóż kapsułkę kompatybilną z systemem Nespresso do adaptera kapsulek. W tym celu wykonaj następujące czynności:
 - 3.1 Otwórz kłapkę na adapterze kapsulek.
 - 3.2 Lekko dociśnij kapsułkę do adaptera. Metalowe końcówki w dolnej części adaptera przebijają kapsułkę.
 - 3.3 Ponownie zamknij kłapkę, aby słyszalnie zatrzęsnęła się na swoim miejscu.
4. Włóż adapter kapsulek do uchwytu filtra.

5. Załóż uchwyt filtra na głowicę zaparządzającą. Upewnij się, że uchwyt filtra jest dobrze osadzony w głowicy zaparządzającej.
6. Po osiągnięciu wymaganej temperatury parzenia zapalą się wszystkie lampki kontrolne. Umieść filiżankę (filiżanki) pod głowicą zaparządzającą na tacy ociekowej.
7. Naciśnij przycisk ☐ lub ☐. Gorąca woda zostanie przetłoczona przez filtr.
8. Gdy kawa przestanie wypływać, wyjmij filiżankę (filiżanki).
 - Po każdym przygotowaniu należy wyjąć uchwyt filtra. Przedłuży to żywotność gumowej uszczelki w głowicy zaparządzającej.
9. Odłącz uchwyt filtra od głowicy zaparządzającej.
10. Aby przygotować kolejną filiżankę, należy wymienić kapsułkę na nową:



OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Metalowe części uchwytu filtra i elementu filtrującego są gorące.

Przed wymianą kapsułki należy schłodzić adapter do kapsulek kompatybilnych z systemem nespresso pod zimną wodą.

11. Aby przygotować kolejne kubki, postępuj zgodnie z powyższym opisem.
 - Temperatura kawy w pierwszej przygotowanej filiżance i w kolejnych filiżankach może być inna.

Funkcja gorącej wody

Urządzenia można również używać do przygotowywania gorącej wody na herbatę. W tym celu należy wykonać następujące czynności:

1. Napełnij zbiornik na wodę odpowiednią ilością wody i włóż go ponownie.
2. Obróć przewód pary na zewnątrz. Upewnij się, że dysza pary jest przykręcona.
3. Umieść filiżankę pod dyszą pary.
4. Włącz urządzenie za pomocą przycisku ☼. Poczekać, aż urządzenie się nagrzeje.
5. Przekręć regulator do pozycji ☐/☐. Urządzenie rozpocznie wydawanie wody. Lampki kontrolne filiżanek migają, a lampka kontrolna pary gaśnie.
6. Po nalaniu żądanej ilości wody (maks. 150 ml) ustaw pokrętkę z powrotem w pozycji ●.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Dysza parowa jest gorąca natychmiast po użyciu!



UWAGA:

- Nie używaj drucianej szczotki ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

W razie potrzeby wyczyść zewnętrzną część urządzenia lekko wilgotną ściereczką – bez żadnych dodatków.

Głowica zaparzająca i gumowa uszczelka

Przetrzyj głowicę zaparzającą i gumową uszczelkę wilgotną szmatką. Wcześniej zwilż miękką nylonową szczotkę, aby usunąć uporczywe zabrudzenia. Wysuszysz suchą szmatką.

Akcesoria

Uchwyt filtra, wkłady filtra, kratkę ociekową, pojemnik zbiorczy, łyżkę miarową, zbiornik na wodę i dyszę pary można czyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do ręcznego mycia naczyń. W razie potrzeby można użyć drobnej, miękkiej szczotki nylonowej. Splukać czystą wodą. Osuszyć części miękką szmatką.



UWAGA:

Części te nie nadają się do czyszczenia w zmywarce. Wystawienie na działanie wysokiej temperatury i agresywnych środków czyszczących może spowodować ich wypaczenie lub odbarwienie.

Zbiornik na wodę

1. Wyjmij zbiornik na wodę, wyciągając go za uchwyt. Włóż go ponownie po wyczyszczeniu i wysuszeniu.
 - Na zbiorniku wody znajdują się dwa zaczepy.
2. Podłącz zbiornik na wodę do dwóch oczek na urządzeniu.
3. Lekko dociśnij zbiornik wody, aby otworzyć zawór.

Dysza pary

Wyczyść przewód pary i przykręconą dyszę pary natychmiast po każdym przygotowaniu pianki mlecznej. Zaschnięte resztki mleka utrudniają czyszczenie.

1. Odkręć dyszę pary. Pozostaw ją na chwilę w ciepłej wodzie do płukania. Pomoże to usunąć pozostałości mleka.

2. Przetrzyj rurkę parową urządzenia wilgotną ściereczką.
 - Aby usunąć zaschnięte resztki mleka, napełnij naczynie gorącą wodą. Umieść je pod rurką parową, tak aby była w niej zanurzona.
3. Po zakończeniu czyszczenia przykręć dyszę pary z powrotem do przewodu pary. Umieść pusty pojemnik odporny na wysoką temperaturę pod dyszą pary. Obsługuj urządzenie zgodnie z opisem w części „Przygotowanie cappuccino” punkty 4 i 5. Po wyczyszczeniu dysza pary jest ponownie gotowa do użycia.

Usuwanie kamienia

Osady kamienia zagrażają funkcjonowaniu urządzenia. Dlatego urządzenie należy regularnie odkamieniać. Odstępy między kolejnymi cyklami odkamieniania zależą od twardości wody i częstotliwości użytkowania.

Odkamieniaj za pomocą dostępnego w handlu środka odkamieniającego, zgodnie z zaleceniami dla ekspresów do kawy.

1. Postępuj zgodnie z instrukcjami dozowania na opakowaniu lub ulotce dołączonej do opakowania.
2. Obsługuj urządzenie **bez uchwytu filtra**, tak jak w przypadku przygotowywania espresso, aż do opróżnienia zbiornika. Przepuścić roztwór przez głowicę zaparzającą.



OSTRZEŻENIE:

- Wypłucz zbiornik na wodę i przepuść pełny zbiornik świeżej wody przez głowicę zaparzającą, aby wypłukać wszelkie pozostałości środka odkamieniającego.
- **Nie** używaj tej wody do spożycia.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdzić gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Włożyć prawidłowo wtyczkę sieciową.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z naszym serwisem lub specjalistą.
Kawa już nie płynie.	Wyłączyć urządzenie!	
	Zbiornik wody jest pusty.	Napełnić zbiornik świeżą wodą.
	Zbiornik wody nie jest odpowiednio zamocowany; zawór nie jest otwarty.	Mocno dociśnij zbiornik wody do górnej części, aż zostanie zablokowany na swoim miejscu.
	Otworki w pojemniku na filtr oraz na wylocie głowicy są zablokowane.	Wyczyść uchwyt filtra, filtr i wylot na głowicy zaparzającej.
	Powietrze zatrzymało się w obwodzie grzewczym.	Wytworzyć parę zgodnie z opisem w części „Przygotowanie cappuccino”. Obrócić regulator sterowania w kierunku ↺/☒ do oporu.
	Kawa jest zbyt drobno zmielona lub za mocno sprasowana.	Rozluźnić kawę. Rozprowadzić równomiernie i tylko delikatnie ugnieść tamperem.
Pompa jest głośna.	W urządzeniu znajdują się osady kamienia.	Usunąć kamień zgodnie z instrukcjami.
	Wyłączyć urządzenie!	
	Zbiornik wodny jest pusty.	Napełnić zbiornik świeżą wodą.
	Zbiornik wody nie jest odpowiednio zamocowany; zawór nie jest otwarty.	Mocno dociśnij zbiornik wody do górnej części, aż zostanie zablokowany na swoim miejscu.
Kawa espresso wypływa na krawędzi pojemnika na filtr.	Powietrze zatrzymało się w obwodzie wody.	Odpowietrzyć urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Pierwsze uruchomienie”.
	Zatrzymać proces parzenia!	
	Pojemnik na filtr nie jest prawidłowo zamontowany lub niewystarczająco zamknięty.	Zamontować pojemnik na filtr odpowiednio, jak opisano w instrukcjach „Montaż / demontaż uchwytu filtra”.
	We wkładce filtra znajduje się zbyt dużo kawy.	Usunąć nadmiar kawy.
	Osady kawy na gumowej uszczelce głowicy.	Wyłączyć urządzenie i poczekać na jego ostygnięcie. Oczyścić gumową uszczelkę zgodnie z instrukcjami.
	Kawa mielona była przechowywana przez długi czas w gorącym i wilgotnym miejscu.	Użyj świeżej kawy w proszku.
Kawa espresso jest zbyt zimna.	Filizanki nie zostały wstępnie nagrzane.	Oplukać filizanki gorącą wodą.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Krem na kawie delikatnie się odbarwił (zbyt szybki przepływ kawy)	Kawa jest zbyt grubo zmielona lub nierównomiernie rozproszona.	Użyć dostarczonego tampera.
	We wkładce filtra znajduje się zbyt mało kawy.	Zależnie od użytego filtra (1 filiżanka lub 2 filiżanki) należy wsypać do niego zawartość jednej lub dwóch miarek do kawy (jedna miarka = 1 filiżanka).
Krem na kawie odbarwił się na ciemno (zbyt wolny przepływ kawy).	Kawa jest zbyt drobno zmielona lub za mocno sprasowana.	Rozluźnić kawę. Rozprowadzić równomiernie i tylko delikatnie ugnieść tamperem.
	We wkładce filtra znajduje się zbyt dużo kawy.	Należy użyć mniejszej ilości kawy. Zależnie od użytego filtra (1 filiżanka lub 2 filiżanki) należy wsypać do niego zawartość jednej lub dwóch miarek do kawy (jedna miarka = 1 filiżanka).
Brak kremu na kawie espresso.	Została użyta nieodpowiednia kawa do espresso.	W razie konieczności zmienić markę kawy.
Mleko nie spienia się.	Mleko nie jest odpowiednie.	Użyć mleka z co najmniej 3,5 % zawartości tłuszczu.
	Mleko nie jest wystarczająco zimne.	Użyć mleka z lodówki.
	Dysza pary jest brudna.	Oczyszczyć dyszę pary zgodnie z instrukcjami.

Dane techniczne

Model:.....PC-ES 1267
 Zasilanie:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Pobór mocy:.....1100 W
 Ilość napełnienia:.....ok. 1,8 litra
 Klasa ochronności:.....I
 Ciśnienie:.....20 bar
 Waga netto:.....ok. 4 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opako-

waniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przecho- wywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczęci sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczy-

telna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na TO URządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o

Ul. Brzeska 1

45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do здаwania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	69
A csomag tartalma	69
A kezelőelemek áttekintése	69
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések...	70
Használati megjegyzések	70
Elhelyezés	70
Elektromos csatlakozás	70
A gombok jelzőfényei	70
Analóg hőmérséklet-kijelző	70
Bekapcsolás / kikapcsolás	70
Az energiatakarékosra vonatkozó európai rendeletek	70
Érdekességek az eszpresszóról	71
Tippek és trükkök a tökéletes kávéfogyasztáshoz	71
A kapszulaadapter használata	71
Működés	71
A szűrőtartó összeszerelése / szétszerelése	71
A gyűjtőtartály / csepegtetőrács behelyezése	72
Első üzembe helyezés	72
A szűrőbetétek behelyezése és eltávolítása	72

Egyedi kávémenyiség programozása	72
Programozott kávémenyiség törlése	72
Eszpresszó elkészítése	72
Cappuccino elkészítése	73
Nespresso kompatibilis kapszulák használata	74
Forró víz funkció	74
Tisztítás	74
Főzőfej és gumitömítés	75
Tartozékok	75
Vízkömentesítés	75
Tárolás	75
Hibaelhárítás	75
Műszaki adatok	77
Hulladékkezelés	77
A „kuka” piktogram jelentése	77

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegeket és kartoncsoomagolást. A víztartály alatti piros dugót is távolítsa el!
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A csomag tartalma

- 1× Eszpresszó kapszulás gép
- 1× Kivehető víztartály
- 1× Felcsavarozható gőzfúvóka
- 1× Szűrőtartó
- 1× 1 csészényi szűrőbetét
- 1× 2 csészényi szűrőbetét
- 1× Adapter Nespresso kompatibilis kapszulákhoz
- 1× Cseppfogó rács
- 1× Maradékvíz-gyűjtőtartály rögzített úszóval
- 1× Mérőkanál / tampon

A kezelőelemek áttekintése

- 1 ☺ gomb (be / kikapcsolás) jelzőfény
- 2 ☐ gomb (menyiség kiválasztása egy csésze) jelzőfény
- 3 Forróvíz / csészétálca

- 4 gomb (két csésze mennyiségének kiválasztása) jelzőfényrel
- 5 gomb (gőz) jelzőfényrel
- 6 Szabályozó (kikapcsolás ● / gőz / vízkimenet)
- 7 Gumi fogantyú
- 8 Gőzcső felszavarozható gőzfúvókával
- 9 Maradékvíz-gyűjtőtartály rögzített úszóval
- 10 Cseppfogó rács
- 11 Hőmérséklet kijelző (kávé / gőz)
- 12 Fogantyú a víztartály eltávolításához
- 13 Víztartály fedele
- 14 Kivehető víztartály
- 15 Kampók a víztartály rögzítéséhez
- 16 Szűrőtartó
- 17 Szűrőbetét 1 csészéhez
- 18 Szűrőbetét 2 csészéhez
- 19 Mérőkanál/tampon (1 rész, 2 funkció)

Ábra nélkül

Adapter Nespresso kompatibilis kapszulákhoz

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

FIGYELMEZTETÉS:

- Minden művelet előtt ellenőrizze a **vezérlő** helyzetét! A szabályozónak a ● pozícióban kell lennie, mielőtt a hálózati csatlakozót bedugja a konnektorból!
- Ne engedje, hogy nedvesség jusson a készülékházba. Fennáll az áramütés veszélye.
- A főzőfej, a szűrőtartó, a gőzfúvóka és a csészétálca működés közben nagyon felforrósodik. **Égési sérülések veszélye!**
- Ügyeljen arra, hogy a szűrőtartó megfelelően és biztonságosan zárva legyen működés közben, mivel ez a készülék nyomás alatt működik.
- Csak akkor használja a készüléket, ha a víztartályban van víz.
- A víztartályt csak hideg vízzel tölts fel.
- Csak ivóvizet használjon. Soha ne használjon szénsavas vizet (szénsavas víz).
- Ne mozgassa a készüléket működés közben.

Használati megjegyzések

Elhelyezés

- Helyezze a készüléket stabil és vízszintes felületre.
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne működtesse a készüléket fali szekrények alatt.
- Ne helyezze a készüléket gáz vagy elektromos sütő, vagy bármilyen hőforrás közvetlen közelébe.

Elektromos csatlakozás

1. Ellenőrizze, hogy az elektromos hálózat paramétereit az Ön otthonában megegyeznek a készülék műszaki

adatainál megadottakkal. A műszaki adatok a készülék adattábláján található.

2. Ellenőrizze a szabályozó helyzetét! A szabályozónak a ● állásban kell lennie.
3. A készüléket csak megfelelően beszerelt, földelt konnektorból csatlakoztassa. Egy hangjelzés hallatszik, és az összes ellenőrző lámpa rövid ideig villog. A készülék ezután készenléti üzemmódba kapcsol.

A gombok jelzőfényei

A gombok jelzőlámpái jelzik, hogy melyik funkció van aktívva.

Gomb	Jelzőlámpa	
	villog	világít
+	A készülék felmelegszik a kávéfőzéshez szükséges főzési hőmérsékletre.	Elérte a kávé elkészítéséhez szükséges főzési hőmérsékletet.
	A készülék felmelegszik a gőzkészítéshez szükséges főzési hőmérsékletre.	Elérte a gőzkészítéshez szükséges főzési hőmérsékletet.

Analóg hőmérséklet-kijelző

Színes	Jelentése
Sárga	Fűtési fázis
Zöld	Kávéfőzési hőmérséklet
Kék	Vízgőz hőmérséklete

Bekapcsolás / kikapcsolás

- Nyomja meg a gombot a készülék bekapcsolásához. Egy hangjelzés hallatszik. Az gomb ellenőrző lámpája világít, míg a többi ellenőrző lámpa villog. A készülék elkezd fűteni. A fűtőlap forróvá válik.
 - A kívánt főzési hőmérséklet elérésekor az összes kontroll-lámpa kigyullad. Az aktuális főzési hőmérsékletet a hőmérsékletkijelző skáláján olvashatja le.
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg a gombot. Egy hangjelzés hallatszik, és az összes kontroll-lámpa kialszik. Ezután húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

Az energiatakarékosságra vonatkozó európai rendeletek

A 2009/125/EK (Ecodesign irányelv) az energiatakarékos-ságra vonatkozó intézkedéseket tartalmaz.

Ezért a készülék 30 perc után készenléti állapotba kapcsol. Ez technikai okokból nem jeleníthető meg. Nyomja meg bármelyik gombot a készülék visszakapcsolásához.

A fokozottabb biztonság és az alacsonyabb energiafogyasz-tás mindenki előnyére válik.

Érdekességek az eszpresszóról

- Az eszpresszó babokat hosszabb ideig pörkölik, ezért az eszpresszó érzékenyebb gyomrú emberek számára is alkalmasabb, mint a hagyományos kávé.
- Az eszpresszó íze erősebb, mint a kávéé. Ez az eltérő pörkölési eljárásnak köszönhető. Klasszikusan tej nélkül isszák. Ízléstől függően lehet édesítve vagy édesítetlenül inni.
- A fajta megválasztása személyes preferencia kérdése. Az eszpresszóbabok vagy keverékek (különböző régiókból származó különböző fajták keverékei az egységes íz érdekében), vagy egy termesztési régióból származó, egyetlen fajtából származó babok (single origin).
- A keverékekben az arabica kávébabokhoz gyakran adnak hozzá egy kis mennyiségű robosztát (20–30%). A robusta magas arányával könnyebb jó crema-t elérni az elkészítés során.

Tipppek és trükkök a tökéletes kávéfogyasztáshoz

A sikeres eszpresszó elkészítéséhez fontos néhány dolgot figyelembe venni:

- Az eszpresszógépet elő kell melegíteni üzemi hőmérsékletre.
- Melegítse elő a csészéket forró vízzel. A csészéket használatig helyezze a meleg melegítőlemezre. A vastag falú porcelán csészék jól tartják a hőt.
- Csak eszpresszó kávébabot használjon. Ideális, ha az eszpresszóbabokat közvetlenül az elkészítés előtt őrli meg. A már őrölt kávé gyorsan veszít az aromájából.
- A kávéőrleményt finomra kell őrölni, de nem túl finomra. Ha túl durvára őrölik, a kész eszpresszóból hiányzik az aroma; ha túl finomra őrölik, kesernyős íze lesz. Próbáljon ki különböző fajtákat, amíg meg nem találja az ízlését.
- **A kávézacc tömörítése:**
Attól függően, hogy az őrölt kávé milyen erősen nyomta a szűrőbetétbe, az eszpresszó eredménye (eszpresszó mennyisége és crema) eltérő lehet. Ezért fontos, hogy az őrölt kávé megfelelően ossza el és nyomja be a szűrőbetétbe, hogy a víz minden ponton egyenletesen tudjon átfolyani.
 - Az őrölt kávé beleöntése előtt a szűrőbetétnek száraznak kell lennie.
 - A kávéőrleményt a mellékelt tampon segítségével nyomja rá a kávéőrleményre. Ne nyomja túl erősen vagy túl enyhén.
 - A kinyomott kávézaccnak sima felületűnek kell lennie.
 - Nyomja, ne forgassa! A préselés közbeni forgatás ismét fellazítja a „kávépogácsát”. Nyomja egyenesen lefelé és felülről a kávézaccot.

Az Ön számára ideális „eszpresszó-élmény” megtalálásához javasoljuk, hogy kísérletezzon az őrölt kávé mennyiségével és a préselés módjával.

- Ha a hőmérséklet-kijelző skálája a kék tartományban van (☼ gőz), pl. mert éppen most habosította a tejet, fontos, hogy a következő eszpresszó elkészítése előtt a szűrőtartót a szűrőbetéttel együtt **hideg** folyó víz alá tartsa, hogy ezek a részek lehűljenek.
Az is fontos, hogy engedje le a nyomást, és csökkentse a készülékben lévő víz hőmérsékletét. A túl forró víz ugyanis „megégetheti” a kávézaccot, és az eszpresszó kesernyős ízü lesz. Ehhez a következőképpen járjon el:
 1. Helyezzen egy megfelelő edényt (hőálló/kb. 300 ml) a gőzfúvóka alá.
 2. Várja meg, amíg az összes vezérlőlámpa kigyullad. Csavarja ki a vezérlőgombot a ☼/☐ állásba, és kb. 5–10 másodpercig engedje ki a gőzt.
 3. Nyomja meg a ☐ gombot, hogy hideg vizet pumpáljon a készülékbe.
 4. Amikor a gőzfúvókából csak víz jön ki gőz nélkül, és a hőmérséklet kijelző a zöld tartományban van (☐ kávé), nyomja meg újra a ☐ gombot. Ezután fordítsa a szabályozónak a ● állásba.
 5. Várja meg, amíg az összes vezérlőlámpa kigyullad. Ekkor elérte a következő eszpresszóhoz szükséges megfelelő főzési hőmérsékletet.

A kapszulaadapter használata

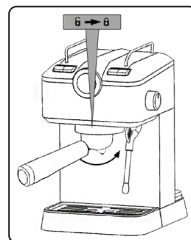
A készülék **csak** Nespresso-kompatibilis kapszulákkal üzemeltethető!

- A Nespresso-val kompatibilis kapszulák különböző márkái kaphatók a boltokban. Márkánként és márkákon belül is vannak különböző típusú kapszulák, amelyek az eltérő gyártás miatt eltérő eredményt produkálnak. Ez nem a készülék hibája.
- A különböző pörkölések, a világos és az erős pörköléstől kezdve, befolyásolhatják a kávé mennyiségét és folyását. Az enyhe csöpögés normális.

Működés

A szűrőtartó összeszerelése / szétszerelése

- A szűrőtartó felszereléséhez a főzőfejre, fogja meg a készülék bal szélén lévő fogantyúval. Helyezze a szűrőtartó vezetőfüleket a főzőfej mélyedéseibe. Húzza a szűrőtartót a fogantyúnál fogva jobbra, amíg eléri a készülék közepét. Győződjön meg arról, hogy a szűrőtartó szilárdan ül a főzőfejen.
- A szűrőtartó levételéhez a főzőfejről balra húzza azt.



⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

A főzési folyamat után a szűrőtartó és a szűrőbetét fém részei forróak.

A gyűjtőtartály / csepegtetőrács behelyezése

1. Helyezze be a maradékvíz gyűjtőtartályt.
2. Helyezze a csepegtetőrácsot a gyűjtőtartály tetejére, mint fedelet.

Első üzembe helyezés

Ezen eljárás során ne használjon kávéport!

1. Töltse fel a víztartályt tiszta, friss vízzel a MAX jelzésig.
2. Helyezze be a szűrőtartót.
3. Helyezzen egy megfelelő edényt (hőálló / kb. 250 ml) a gőzfúvóka alá.
4. Kapcsolja be a készüléket. A készülék elkezd melegíteni. A fűtőlap forróvá válik.
5. Nyomja meg a gombot, várjon egy pillanatot, a főzési folyamat elindul és víz folyik ki.

FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

Az edényben lévő víz forró.

6. Amikor a készülék abbahagyja a víz szivattyúzását, a folyamat befejeződött. Öntse ki a kiszivattyúzott vizet.
 - A víz kiszivattyúzásakor zaj hallható, ez normális, mivel a készülék leereszt. A zaj körülbelül 20 másodperc múlva megszűnik.
7. Helyezze az üres edényt a gőzfúvóka alá.
8. Nyomja meg a gombot. Várja meg, amíg a gőzfejlesztéshez szükséges fűtési folyamat befejeződik. Figyelje meg a hőmérséklet kijelzőn megjelenő skálát.

FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

A gőzfúvókán forró gőz jön ki.

A gőz előállításához fordítsa a szabályozót a állásba. Amikor a gőzfúvókából egyenletes vízszugár jön ki, fordítsa vissza a szabályozót a állásba.

FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

- Amikor gőzölés után elmozdítja a gőzfúvókát, mindig fogja meg a fekete gumikaromnál fogva!
- Az edényben lévő víz forró.

10. A készülék most már üzemkész.

A szűrőbetétek behelyezése és eltávolítása

- A szűrőbetéteken vezetősaruk vannak. Ezeket be kell illeszteni a szűrőtartó bevágásába. Ezután fordítsa el a szűrőbetétet 90 fokkal, hogy később, ürítéskor ne essen ki.
- Ahhoz, hogy a szűrőbetétet ki lehessen venni, úgy kell elfordítani, hogy a vezető orr ismét a szűrőtartó hornyába kerüljön. Most már eltávolítható a szűrőbetét.

Egyedi kávémennyiség programozása

Lehetősége van a gyárilag beállított kávémennyiség megváltoztatására. Gyárilag két szabványos mennyiség van beállítva egy csésze () és két csésze () kávéhoz. Ha

ezeket kívánságai szerint szeretné megváltoztatni, járjon el az alábbiak szerint:

1. Töltse fel a víztartályt elegendő vízzel, és helyezze vissza.
2. Helyezze fel a szűrőtartót a kávézacc nélkül.
3. Helyezzen egy csészét a főzőfej alá.
4. Helyezze a hálózati csatlakozót egy konnektorba, és kapcsolja be a készüléket.
5. Várja meg, amíg az összes vezérlőlámpa kigyullad. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva annak a csészének a gombját, amelynek a szabványos mennyiségét be kívánja állítani. Egy hangjelzést fog hallani. Csak az gomb és annak a gombnak a jelzőlámpái világítanak, amelynek a standard mennyiségét be kell állítani. A ciklus indításához nyomja meg ismét a csészén lévő gombot.
6. Amint elérte a kívánt mennyiséget, nyomja meg újra a gombot.
 - Egy hangjelzés szólal meg, és az összes vezérlőlámpa kigyullad, jelezve, hogy a programozás sikeresen el lett mentve. A készülék most már ismét használatra kész.

Programozott kávémennyiség törlése

Az egyénileg beprogramozott kávémennyiség törléséhez és a standard mennyiség visszaállításához a következőképpen járjon el:

1. Töltse fel a víztartályt elegendő vízzel, és helyezze vissza.
2. Helyezze be a szűrőtartót a kávézacc nélkül.
3. Helyezzen egy csészét a kávéfőzőfej alá.
4. Helyezze a hálózati csatlakozót egy konnektorba, és kapcsolja be a készüléket.
5. Nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre mindkét gombot (/). Egy jelzőhang szólal meg, jelezve, hogy a programozás törlődött.
 - A gyári beállítások visszaállnak, és a készülék azonnal újra használatra kész.

Eszpresszó elkészítése

1. Töltse fel a víztartályt elegendő vízzel, és helyezze vissza. A vízszintnek a MIN és MAX jelzések között kell lennie.
2. Kapcsolja be a készüléket. Egy hangjelzés hallatszik. Az gomb ellenőrző lámpája világít, míg a többi ellenőrző lámpa villog. A készülék elkezd melegíteni. A fűtőlap forróvá válik.
3. Válassza ki a szűrőbetétet (17/18). Helyezze azt a szűrőtartóba. Ügyeljen arra, hogy a szűrőbetét 90 fokban legyen fordítva, hogy a későbbi kiürítéskor ne essen ki. Lásd az előző „A szűrőbetétek behelyezése és eltávolítása” című fejezetet.
4. Töltse meg a szűrőbetétet eszpresszóörleménnyel. Használja a mellékelt mérőkanalat (egy mérőkanál = 1 csésze). Össza el egyenletesen a kávéőrle-

ményt, és nyomja le enyhén a tamponnal. Tisztítsa meg a szűrőtartó peremét.

5. Illesze a szűrőtartót a főzőfejre. Ügyeljen arra, hogy a szűrőtartó szilárdan üljön a főzőfejben.
6. A kívánt főzési hőmérséklet elérésekor az összes vezérlőlámpa kigyullad. Helyezze a csésze(ke)t a főzőfej alá a csepegtető tálcára.
7. Nyomja meg a ☐ vagy ☐ gombot. A forró víz átré-
selődik a szűrőn.
8. Amikor már nem folyik kávé, vegye ki a csésze(ke)t.
 - Minden egyes elkészítés után távolítsa el a szűrőtartót. Ez meghosszabbítja a főzőfej gumitömítésének élettartamát.
9. Vegye le a szűrőtartót a főzőfejről.
10. Egy újabb csésze eszpresszó elkészítéséhez ki kell üríteni és újra kell tölteni a szűrőbetétet:

FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

A szűrőtartó és a szűrőbetét fém részei forróak.

Kopogtassa ki a kávézaccot a szűrőbetétből. Ha szükséges, használjon segítségül egy kanalat. Öblítse ki a maradék kávézaccot vízzel.

11. A következő csésze(k) eszpresszó elkészítéséhez járjon el a fent leírtak szerint.
 - Az első elkészített csésze és a következő csésze(k) kávéjának hőmérséklete eltérő lehet.

Cappuccino elkészítése

A cappuccino általában egyharmad kávéból, egyharmad forró tejből és egyharmad tejhabból áll.

A tejhabnak nem szabad olyan szilárdnak lennie, hogy kanállal formázni lehessen. Inkább krémesnek kell lennie, mint a tejszínhabnak, amely nem egészen merev, azaz sűrű állagú.

Ezenkívül szükség lesz az elkészítéshez:

- egy nagyobb, gömbölyű csésze (kb. 180 ml), amelyben az eszpresszót elkészítjük;
- egy kis, hangsúlyos kiöntővel ellátott habosító kancsó (pl. 0,3 literes);
- bármilyen kisebb, hőálló edény;
- legalább 3,5 % zsírtartalmú hideg tej.

VIGYÁZAT: Figyeljen a sorrendre!

1. Főzze meg az eszpresszót.
2. Habosítsa fel a tejet.

A cappuccino elkészítéséhez az „Eszpresszó elkészítése” című fejezetben leírtak szerint járjon el.

A szükséges tej felhabosításához a következőképpen járjon el:

FIGYELMEZTETÉS: A leforrázás veszélye!

A kiszabaduló forró gőz sérüléseket okozhat. A melegítési folyamat során rövid időre forró gőz/forró víz távozik a főzőfejből és/vagy a gőzfúvókából!

- A gőzfunkció bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a szabályozónak ● állásban van.
- Soha ne irányítsa a gőzfúvókát emberekre.
- Mindig helyezzen egy edényt a gőzfúvóka alá.

1. Forgassa ki a gőzcsövet kifelé. Győződjön meg arról, hogy a gőzfúvóka fel van csavarozva.
2. Helyezzen egy hőálló edényt a gőzfúvóka alá.
3. Töltse meg a kancsót legfeljebb egyharmadig hideg tejjel.
4. Nyomja meg a ☐ gombot, és várja meg, amíg a jelzőfény kigyullad.
5. Minden habosítás előtt forgassa el röviden a vezérlőgombot a ☐/☐ irányába, hogy a felgyülemlett kondenzvíz lefolyjon. Amikor már csak gőz jön ki, a készülék készen áll a habosításra.
6. Helyezze a megtöltött tejeskannát a gőzfúvóka alá.
7. Emelje meg a kancsót úgy, hogy a gőzfúvóka éppen a tej felszíne alá merüljön.
 - A gőzfúvókát ne a kancsó közepén, hanem a belső pereménél tartsa. Ez a pozíció azért fontos, hogy a tej habzás közben örvénylő mozgásba kerüljön. Javasoljuk, hogy a kancsó kifolyóját használja a gőzfúvóka vezetésére.
8. Forgassa a szabályozónak lassan a ☐/☐ irányába, amíg a kívánt gőzmennyiség be nem áll. Mozgassa a kancsót kissé felfelé és lefelé. Amikor a tej elérte a kívánt mennyiséget (kb. 50 %), fordítsa a szabályozónak a ● állásba.
 - Ha tovább szeretné melegíteni a tejet, tartsa a gőzfúvókát az edény aljához, miközben gőz keletkezik. Ügyeljen arra, hogy a tej ne forrjon fel. Ez a hab felbomlásához vezetne.
 - Ha a jelzőfény kialszik gőztermelés közben, a víz már nem elég forró. Fordítsa a szabályozónak a ● állásba. Várjon, amíg a jelzőfény ismét kigyullad. Ezután újra elkezdheti a tejhabosítást.
9. A habosítás után a kancsó rövid ideig megkopogtatható az asztallapon (mintha durván letenné), hogy az utolsó durva légbuborékokat is eltávolítsa. Keverje meg a kancsót enyhe csavaró mozdulatokkal. Ezzel a habverés után a habot újra összekeverjük egy kicsit. Most ne hagyjon sok időt eltelni.
10. Miközben a kancsót enyhe körkörös mozdulatokkal kavargatja, lassan öntse a felhabosított tejet az eszpresszóba.
 - Néhány ügyes mozdulattal mintákat rajzolhat a habba.
 - Ízlés szerint a habot megszórhatjuk kakaóporral vagy fahéjjal.

11. **FONTOS:** Minden habosítás után azonnal tisztítsa meg a gőzfűvókát! Ennek oka, hogy amikor a szabályozónak bezárja, a másodperc tört része alatt vákuum keletkezik, amely némi tejet szív be a gőzfűvókába. Helyezze hőálló edényét a gőzfűvóka alá. Fordítsa fel újra rövid időre a szabályozónak, hogy a tejmaradékot kiöblítse a gőzfűvókából. Törölje le a gőzfűvókát egy nedves ruhával.
12. A gőzfunkciót a gomb megnyomásával kapcsolja ki. Az összes vezérlőlámpa kigyullad.

Nespresso kompatibilis kapszulák használata

A készülék Nespresso kompatibilis kapszulákkal is használható.

1. Töltse fel a víztartályt elegendő vízzel, és helyezze vissza. A vízszintnek a MIN és MAX jelzések között kell lennie.
2. Kapcsolja be a készüléket. Egy hangjelzés hallatszik. Az összes vezérlőlámpa kigyullad. A készülék elkezd melegíteni. A fűtőlap forróvá válik.
3. Helyezzen be egy Nespresso-kompatibilis kapszulát a kapszulaadapterbe. Ehhez a következőképpen járjon el:
 - 3.1 Nyissa ki a kapszulaadapteren lévő fedelet
 - 3.2 Nyomja a kapszulát enyhe nyomással az adapterbe. Az adapter alján lévő fémhegyek átszúrják a kapszulát.
 - 3.3 Zárja vissza a fedelet úgy, hogy az hallhatóan kattanjon a helyére.
4. Helyezze a kapszula adaptert a szűrőtartóba.
5. Illessze a szűrőtartót a főzőfejre. Ügyeljen arra, hogy a szűrőtartó szilárdan üljön a főzőfejben.
6. A kívánt főzési hőmérséklet elérésekor az összes vezérlőlámpa kigyullad. Helyezze a csésze(ke)t a főzőfej alá a csepegtető tálcára.

7. Nyomja meg a vagy gombot. A forró víz átréselődik a szűrőn.
8. Amikor már nem folyik kávé, vegye ki a csésze(ke)t.
 - Minden egyes elkészítés után távolítsa el a szűrőtartót. Ez meghosszabbítja a főzőfej gumitömítésének élettartamát.
9. Vegye le a szűrőtartót a főzőfejről.
10. Újabb csésze elkészítéséhez a kapszulát új kapszulára kell cserélni:

FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

A szűrőtartó és a szűrőbetét fém részei forróak.

A kapszula cseréje előtt a Nespresso-kompatibilis kapszulákhoz való adaptert hideg víz alatt kell lehűteni.

11. A következő csésze(k) elkészítéséhez járjon el a fent leírtak szerint.
 - Az első elkészített csésze és a következő csésze(k) kávéjának hőmérséklete eltérő lehet.

Forró víz funkció

A készülék forró víz készítésére is használható a teához. Ehhez a következőképpen járjon el:

1. Töltse meg a víztartályt elegendő vízzel, és helyezze vissza.
2. Forgassa ki a gőzcsövet kifelé. Győződjön meg róla, hogy a gőzfűvóka fel van csavarozva.
3. Helyezzen egy csészét a gőzfűvóka alá.
4. Kapcsolja be a készüléket a gombbal. Várja meg, amíg a készülék előmelegszik.
5. Fordítsa a szabályozónak a állásba. A készülék megkezdheti a víz adagolását. A csészék vezérlőlámpái villognak, és a gőzvezérlő lámpa kialszik.
6. A kívánt vízmennyiség (max. 150 ml) adagolása után állítsa vissza a szabályozót a állásba.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- A gőzfűvóka használat után azonnal forró!

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy koptató tisztítószereket.

Szükség esetén tisztítsa meg a készülék külsejét enyhén nedves ruhával – adalékanyagok nélkül.

Főzőfej és gumitömítés

A főzőfejet és a gumitömítést nedves ruhával törölje át. A makacs szennyeződések eltávolításához előzőleg nedvesítsen meg egy puha nejlonkefé. Szárítsa meg száraz ruhával.

Tartozékok

A szűrőtartót, a szűrőbetéteket, a csepprácsot, a gyűjtőtartályt, a mérőkanalat, a víztartályt és a gőzfűvókát meleg öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel tisztíthatja. Szükség esetén használhat finom, puha nejlonkefé is. Öblítse ki tiszta vízzel. Szárítsa meg az alkatrészeket puha ruhával.

VIGYÁZAT:

Ezek az alkatrészek nem alkalmasak mosogatógépben történő tisztításra. A hőnek és a durva tisztítószereknek való kitettség miatt elvetemedhetnek vagy elszíneződhetnek.

Víztartály

1. Vegye ki a víztartályt a fogantyúnál fogva kihúzva. Tisztítás és szárítás után helyezze vissza.
 - A víztartályon két kampó található.
2. Akassza be a víztartályt a készüléken lévő két szembe.
3. Nyomja le kissé a víztartályt, hogy a szelep kinyíljon.

Gőzfűvóka

A gőzcsövet és a rácsavarozott gőzfűvókát minden tejkhabkészítés után azonnal tisztítsa meg. A beszáradt tejmaradványok megnehezítik a tisztítást.

1. Csavarja le a gőzfűvókát. Hagyja egy ideig a meleg öblítővízben ázni. Ez segít fellazítani a tejmaradványokat.
2. A készülék gőzcsövet nedves ruhával törölje át.
 - A rászáradt maradékok fellazításához töltsön egy edényt forró vízzel. Helyezze a gőzcső alá úgy, hogy az elmerüljön benne.

3. Tisztítás után csavarja vissza a gőzfűvókát a gőzcsőre. Helyezzen egy hőálló üres edényt a gőzfűvóka alá. Működtesse a készüléket a „Cappuccino elkészítése”
4. és 5. pontjában leírtak szerint. E gőztisztítás után a gőzfűvóka ismét használatra kész.

Vízkömentesítés

A vízkőlerakódások veszélyeztetik a készülék működését. Ezért a készüléket rendszeresen vízkömentesíteni kell. A vízkömentesítés közötti időközök a víz keménységétől és a használat gyakoriságától függenek.

A vízkömentesítést a kereskedelemben kapható vízköoldó szerrel végezze, a kávéfőzőkhöz ajánlott módon.

1. Kövesse a csomagoláson vagy a betegtájékoztatón található adagolási utasításokat.
2. A készüléket a **szűrőtartó nélkül** működtesse, mint az espresszó készítésénél, amíg a tartály ki nem ürül. Futtassa át az oldatot a főzőfejen.

FIGYELMEZTETÉS:

- Öblítse ki a víztartályt, és futtasson át egy teljes tartálynyi friss vizet a főzőfejen, hogy kiöblítse a vízköoldószer maradványait.
- **Ne használja ezt a vizet fogyasztásra.**

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs tápellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a hálózati dugót.
		Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Már nem folyik be több kávé.	Kapcsolja ki a készüléket!	
	Üres a víztartály.	Tölts fel friss vízzel a víztartályt.
	A víztartály nem megfelelően van felhelyezve; a szelep nincs nyitva.	Nyomja meg erősen a víztartályt a felső oldalon, amíg az a helyére nem reteszelődik.
	A szűrőtartó és a vízkivezető nyílásai el vannak tömödve.	Tisztítsa ki a szűrőtartót, a szűrőt és a vízkivezető kimenetet.
	Levegő szorult a melegítőkörbe.	A gőz előállítás a „Cappuccino elkészítése” című fejezetben leírtak szerint történik. Forgassa el a szabályozónak a ☞/☜ irányba, ameddig csak lehet.
	Az őrölt kávé túl finom vagy nagyon össze van tömörítve.	Lazítsa fel az őrölt kávéét. Egyenletesen oszlassa el, és enyhén tömörítse a döngölővel.
	Vízkölerakódás van a készülékben.	A korábban leírtak szerint vízkömentesítse a készüléket.
A szivattyú hangos.	Kapcsolja ki a készüléket!	
	Üres a víztartály.	Tölts fel friss vízzel a víztartályt.
	A víztartály nem megfelelően van felhelyezve; a szelep nincs nyitva.	Nyomja meg erősen a víztartályt a felső oldalon, amíg az a helyére nem reteszelődik.
	Levegő szorult a vízkörbe.	Légtelenítse a készüléket az „Első üzembe helyezés /légtelenítés” részben leírtak szerint.
Eszpresszókávé áramlik ki a szűrőtartó széle fölött.	Állítsa le a főzési folyamatot!	
	A szűrőtartó nem megfelelően van felhelyezve vagy nincs eléggé bezárva.	Illessze fel megfelelően a szűrőtartót a „A szűrőtartó összeszerelése” részben leírtak szerint.
	Túl sok őrölt kávé van a szűrőbetétben.	Távolítsa el a fölösleges őrölt kávé.
	Őrölt kávé lerakódás a vízkivezető gumi tömítésén.	Kapcsolja ki a készüléket és hagyja lehűlni. Az utasítások szerint tisztítsa meg a gumitömítést.
	Az őrölt kávé hosszú ideig forró, párás helyen tárolták.	Használjon friss kávéport.
	Az eszpresszókávé túl hideg.	Öblítse ki a csészéket forró vízzel.
A kávékrém enyhén elszíneződött (a kávé gyorsan jön le).	Az őrölt kávé túl durva vagy nem egyenletesen eloszlott.	Használja a mellékelt döngölőt.
	Túl kevés őrölt kávé van a szűrőbetétben.	Az alkalmazott szűrőbetétől függően (1 csésze vagy 2 csésze) töltsön egy vagy két mérőkanálnyit a szűrőbetétbe (egy mérőkanál = 1 csésze).

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A kávékrém sötétén elszíneződött (a kávé lassan jön le).	Az őrölt kávé túl finom vagy nagyon össze van tömörítve.	Lazítsa fel az őrölt kávéét. Egyenletesen oszlassa el, és enyhén tömörítse a döngőlővel.
	Túl sok őrölt kávé van a szűrőbetétben.	Használjon kevesebb őrölt kávéét. Az alkalmazott szűrőbetétől függően (1 csésze vagy 2 csésze) töltsön egy vagy két mérőkanálnyit a szűrőbetétbe (egy mérőkanál = 1 csésze).
Nincs krém az eszpresszóban.	Az őrölt kávé nem megfelelő.	Szükség esetén cserélje le a kávé márkáját.
A tej nem habosodik.	Nem megfelelő a tej.	Legalább 3,5 % zsírtartalmú tejet használjon.
	A tej nem elég hideg.	Hűtött tejet használjon.
	A gőzfúvóka koszos.	A leírtaknak megfelelően tisztítsa ki a gőzfúvókát.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-ES 1267
Tápegység:220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafogyasztás:1100 W
Töltési mennyiség:kb. 1,8 liter
Védelmi osztály:I
Nyomás:20 bar
Nettó súly:kb. 4 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Распаковка прибора.....	78
Комплект поставки.....	78
Обзор деталей прибора.....	79
Предупреждения по использованию прибора.....	79
Примечания по использованию.....	79
Расположение.....	79
Электрическое подключение.....	79
Индикаторы кнопок.....	79
Аналоговый индикатор температуры.....	79
Включение / выключение.....	79
Европейские нормы по энергосбережению.....	80
Интересные факты об эспрессо.....	80
Советы и рекомендации для идеального наслаждения кофе.....	80
Использование адаптера для капсул.....	80

Эксплуатация.....	81
Сборка / разборка держателя фильтра.....	81
Установка контейнера для сбора воды / капельной сетки.....	81
Первоначальный ввод в эксплуатацию.....	81
Установка и извлечение фильтрующих вставок.....	81
Программирование индивидуального количества кофе.....	81
Удаление запрограммированного количества кофе.....	82
Приготовление эспрессо.....	82
Приготовление капучино.....	82
Использование капсул, совместимых с Nespresso.....	83
Функция горячей воды.....	84
Чистка.....	84
Заварочная головка и резиновое уплотнение.....	84
Принадлежности.....	84
Очистка от накипи.....	85
Хранение.....	85
Устранение неполадок.....	85
Технические данные.....	87
Утилизация.....	87
Значение символа «корзина».....	87

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка. Также снимите красную заглушку под резервуаром для воды!
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.
5. На приборе может оставаться пыль или производственные остатки. Мы рекомендуем очистить прибор, как описано в разделе «Чистка».

Комплект поставки

- 1× Капсульная машина для эспрессо
- 1× Съёмный резервуар для воды
- 1× Привинчиваемая паровая насадка
- 1× Держатель фильтра
- 1× Вставка фильтра на 1 чашку
- 1× Вставка для фильтра на 2 чашки
- 1× Адаптер для совместимых капсул Nespresso
- 1× Сетка для сбора капель

- 1× Контейнер для сбора остаточной воды с фиксированным поплавком
- 1× Мерная ложка / тампер

Обзор деталей прибора

- 1 Кнопка  (включение / выключение) со световым индикатором
- 2 Кнопка  (выбор количества на одну чашку) со световым индикатором
- 3 Горячая тарелка / поддон для чашек
- 4 Кнопка  (выбор количества на две чашки) со световым индикатором
- 5 Кнопка  (пар) со световым индикатором
- 6 Регулятор (выключение  / пар  / выход воды )
- 7 Резиновая ручка
- 8 Паровой шланг с привинченной паровой насадкой
- 9 Контейнер для сбора остаточной воды с фиксированным поплавком
- 10 Сетка для сбора капель
- 11 Индикатор температуры ( кофе /  пар)
- 12 Ручка для снятия резервуара для воды
- 13 Крышка резервуара для воды
- 14 Съёмный резервуар для воды
- 15 Крючки для крепления резервуара для воды
- 16 Держатель фильтра
- 17 Вставка для фильтра на 1 чашку
- 18 Вставка для фильтра на 2 чашки
- 19 Мерная ложка / тампер (1 часть, 2 функции)

Без рисунка

Адаптер для капсул, совместимых с Nespresso

Предупреждения по использованию прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Проверяйте положение регулятора перед **каждой** операцией! Перед включением с вилки в розетку регулятор должен находиться в положении !
- Не допускайте попадания влаги внутрь корпуса. Существует опасность поражения электрическим током.
- Во время работы заварочная головка, держатель фильтра, паровая насадка и поддон для чашек сильно нагреваются. **Опасность ожогов!**
- Убедитесь, что держатель фильтра правильно и надежно закрыт во время работы, так как прибор работает под давлением.
- Используйте прибор только при наличии воды в резервуаре для воды.
- Заполняйте резервуар только холодной водой.
- Используйте только питьевую воду. Никогда не используйте газированную воду (газированную воду).
- Не перемещайте прибор во время его работы.

Примечания по использованию

Расположение

- Поставьте устройство на устойчивую и ровную поверхность.
- В виду поднимающегося жара и испарений не используйте устройство под навесными шкафами.
- Не ставьте устройство в непосредственной близости от газовой или электрической плиты или какого-либо другого источника тепла.

Электрическое подключение

1. Убедитесь, что электропитание сети соответствует спецификации устройства. Спецификация напечатана на табличке.
2. Проверьте положение регулятора! Регулятор должен находиться в положении .
3. Подключайте прибор только к правильно установленной заземленной розетке. Раздается звуковой сигнал, и все индикаторы кратковременно мигают. После этого прибор переходит в режим ожидания.

Индикаторы кнопок

Индикаторы на кнопках показывают, какая функция активирована.

Кнопка	Индикаторная лампочка	
	вспышки	горит
 + 	Прибор нагревается до температуры заваривания для приготовления кофе.	Достигнута температура заваривания для приготовления кофе.
	Прибор нагревается до температуры заваривания для образования пара.	Достигнута температура заваривания для образования пара.

Аналоговый индикатор температуры

Цвет	Значение
Желтый	Фаза нагрева
Зеленый	Температура заваривания кофе
Синий	Температура водяного пара

Включение / выключение

- Для включения прибора нажмите кнопку . Раздается звуковой сигнал. Контрольная лампа кнопки  горит, а остальные контрольные лампы мигают. Прибор начинает нагреваться. Нагревательная пластина становится горячей.
- После достижения требуемой температуры заваривания все контрольные лампы загораются.

Текущую температуру заваривания можно узнать по шкале температурного дисплея.

- Нажмите кнопку , чтобы выключить прибор. Раздается звуковой сигнал, и все контрольные лампы гаснут. Затем выньте сетевую вилку из розетки.

Европейские нормы по энергосбережению

Европейская директива 2009/125/ЕС (Директива по Экодизайну) включает в себя меры по энергосбережению.

Поэтому через 30 минут прибор переходит в режим ожидания. По техническим причинам он не может быть выведен на дисплей. Для повторного включения прибора нажмите любую кнопку.

Вы извлечете пользу из усиленной безопасности и пониженного энергопотребления.

Интересные факты об эспрессо

- Зерна эспрессо обжариваются дольше, поэтому эспрессо больше подходит для людей с чувствительным желудком, чем обычный кофе.
- Вкус эспрессо крепче, чем у кофе. Это объясняется другим процессом обжарки. Классически его пьют без молока. В зависимости от вкуса его можно пить подслащенным или несладким.
- Выбор сорта - дело личных предпочтений. Для приготовления эспрессо используются либо бленды (смеси различных сортов из разных регионов для получения однородного вкуса), либо бобы одного сорта из одного региона произрастания (single origin).
- В смесях к зернам арабики часто добавляют робусту (20–30 %). При высокой доле робусты легче получить хорошую пенку при приготовлении.

Советы и рекомендации для идеального наслаждения кофе

Для успешного приготовления эспрессо важно учитывать несколько моментов:

- Эспрессо-машина должна быть предварительно нагрета до рабочей температуры.
- Подогрейте чашки горячей водой. До использования поместите чашки на подогрев. Толстостенные фарфоровые чашки хорошо удерживают тепло.
- Используйте только зерна эспрессо. Лучше всего молоть зерна эспрессо непосредственно перед приготовлением. Уже смолотый кофе быстро теряет свой аромат.
- Кофейную гущу следует молоть тонко, но не **слишком**. При слишком грубом помоле готовый эспрессо не будет иметь аромата, а при слишком тонком - будет горчить на вкус.
- Попробуйте разные сорта, пока не найдете свой вкус.
- **Уплотнение кофейной гущи:**
В зависимости от того, насколько плотно смолотый

кофе был впрессован в фильтр, результаты приготовления эспрессо (количество эспрессо и пенка) могут отличаться. Поэтому важно правильно распределить и утрамбовать молотый кофе в фильтре, чтобы вода равномерно поступала во все точки.

- Перед засыпанием молотого кофе фильтрующий элемент должен быть сухим.
- Надавите на кофейную гущу с помощью прилагаемого тампера. Не нажимайте слишком сильно или слишком слабо.
- Спрессованная кофейная гуща должна иметь плоскую поверхность.
- Нажимайте, не поворачивайте! Поворачивание во время надавливания снова расшатывает «кофейную лепешку». Нажимайте на кофейную гущу прямо вниз и сверху.

Чтобы найти идеальный вариант приготовления эспрессо, мы рекомендуем поэкспериментировать с количеством молотого кофе и способом его прессования.

- Если шкала индикатора температуры находится в синем диапазоне ( пар), например, из-за того, что вы только что взбивали молоко, то перед следующим приготовлением эспрессо необходимо подержать держатель фильтра с фильтрующим элементом под **холодной** проточной водой, чтобы охладить эти детали.

Также важно сбросить давление и снизить температуру воды в приборе. Это связано с тем, что слишком горячая вода может «сжечь» кофейную гущу, и эспрессо получится горьким на вкус. Для этого выполните следующие действия:

1. Поместите подходящую емкость (термостойкую / прилб. 300 мл) под паровое сопло.
2. Дождитесь, пока загорятся все контрольные лампы. Выкрутите ручку управления в положение  /  и выпустите пар прилб. на 5–10 секунд.
3. Нажмите кнопку , чтобы подать в прибор холодную воду.
4. Если из парового сопла выходит только вода без пара, а индикатор температуры находится в зеленом диапазоне ( кофе), снова нажмите кнопку . Затем поверните регулятор в положение .
5. Дождитесь, пока загорятся все контрольные лампы. Это означает, что достигнута правильная температура заваривания следующего эспрессо.

Использование адаптера для капсул

Прибор может работать **только** с капсулами, совместимыми с Nespresso!

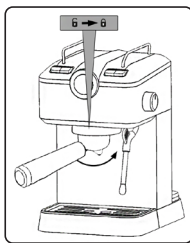
- В магазинах можно приобрести капсулы, совместимые с Nespresso, различных марок. Капсулы разных марок, а также внутри марок могут отличаться друг

- от друга и давать разные результаты из-за различий в производстве. Это не является дефектом прибора.
- Различная степень обжарки, от легкой до сильной, может влиять на количество и расход кофе. Небольшая капля - это нормальное явление.

Эксплуатация

Сборка/разборка держателя фильтра

- Чтобы установить держатель фильтра на заварочную головку, возьмите его за ручку с левого края прибора. Вставьте направляющие выступы держателя фильтра в углубления заварочной головки. Потяните держатель фильтра за ручку вправо, пока он не достигнет центра прибора. Убедитесь, что держатель фильтра надежно зафиксирован в заварочной головке.
- Чтобы отсоединить держатель фильтра от заварочной головки, потяните его влево.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

После процесса заваривания металлические части держателя фильтра и фильтрующей вставки нагреваются.

Установка контейнера для сбора воды / капельной сетки

- Вставьте контейнер для сбора остатков воды.
- Поместите сетку для сбора капель поверх контейнера для сбора воды в качестве крышки.

Первоначальный ввод в эксплуатацию

Не используйте кофейный порошок во время этой процедуры!

- Наполните резервуар для воды чистой свежей водой до отметки MAX.
- Вставьте держатель фильтра.
- Поместите подходящую емкость (термостойкую / прилб. 250 мл) под паровое сопло.
- Включите прибор. Прибор начинает нагреваться. Нагревательная пластина становится горячей.
- Нажмите кнопку , подождите минуту, начнется процесс заваривания и выльется вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога! Вода в емкости горячая.

- Когда прибор перестанет выкачивать воду, процесс будет завершен. Вылейте выкачанную воду.
 - При откачивании воды может возникнуть шум, это нормально, поскольку прибор сдувается. Шум исчезнет примерно через 20 секунд.

- Поместите пустую емкость под паровое сопло.
- Нажмите кнопку . Дождитесь окончания процесса нагрева для образования пара. Следите за шкалой на температурном дисплее.

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!**
Из парового сопла выходит горячий пар.

Для генерации пара поверните регулятор в положение  / . Когда из парового сопла пойдет ровная струя воды, поверните регулятор обратно в положение .

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

- При перемещении паровой насадки после приготовления пара всегда берите ее за черную резиновую ручку!
- Вода в емкости горячая.

- Прибор готов к работе.

Установка и извлечение фильтрующих вставок

- На фильтрующих вставках имеются направляющие выступы. Их необходимо вставить в паз держателя фильтра. Затем поверните фильтрующий элемент на 90 градусов, чтобы он не выпал при последующем опорожнении.
- Чтобы извлечь фильтрующий элемент, его необходимо повернуть таким образом, чтобы направляющий выступ снова оказался в выемке держателя фильтра. Теперь фильтрующий элемент можно извлечь.

Программирование индивидуального количества кофе

У вас есть возможность изменить установленное на заводе количество кофе. На заводе установлены два стандартных количества кофе - на одну чашку () и на две чашки (). Чтобы изменить их в соответствии со своими пожеланиями, выполните следующие действия:

- Наполните резервуар для воды достаточным количеством воды и установите его на место.
- Установите держатель фильтра без кофейных зерен.
- Поставьте чашку под заварочную головку.
- Вставьте сетевую вилку в розетку и включите прибор.
- Дождитесь, пока загорятся все контрольные лампы. Затем нажмите и удерживайте кнопку для чашки, стандартное количество которой необходимо установить. Вы услышите звуковой сигнал. Загорятся только индикаторы кнопки  и кнопки, для которой устанавливается стандартное количество. Для запуска цикла снова нажмите кнопку на чашке.
- Как только будет достигнуто желаемое количество, нажмите кнопку еще раз.
 - Раздастся звуковой сигнал и загорятся все контрольные лампы, что свидетельствует об

успешном сохранении программы. Теперь прибор снова готов к работе.

Удаление запрограммированного количества кофе

Чтобы удалить индивидуально запрограммированное количество кофе и восстановить стандартное количество, выполните следующие действия:

1. Наполните резервуар для воды достаточным количеством воды и установите его на место.
2. Установите держатель фильтра без кофейных зерен.
3. Поставьте чашку под заварочную головку.
4. Вставьте сетевую вилку в розетку и включите прибор.
5. Нажмите и удерживайте одновременно обе кнопки (☐ / ☐). Звуковой сигнал свидетельствует о том, что программа была удалена.
 - Заводские настройки восстановлены, и прибор снова готов к работе.

Приготовление эспрессо

1. Наполните резервуар для воды достаточным количеством воды и установите его на место. Уровень воды должен находиться между отметками MIN и MAX.
2. Включите прибор. Раздается звуковой сигнал. Контрольная лампа кнопки ☐ горит, а остальные контрольные лампы мигают. Прибор начинает нагреваться. Нагревательная пластина становится горячей.
3. Выберите фильтр-вставку (17/18). Поместите его в держатель фильтра. Убедитесь, что фильтрующий элемент повернут на 90 градусов, чтобы он не выпал при последующем опорожнении. См. предыдущую главу «Установка и извлечение фильтрующих вставок».
4. Заполните фильтр-вставку зернами эспрессо. Для этого используйте мерную ложку из комплекта поставки (одна мерная ложка = 1 чашка). Равномерно распределите кофейные зерна и слегка прижмите их тампером. Очистите край держателя фильтра.
5. Установите держатель фильтра на заварочную головку. Убедитесь, что держатель фильтра плотно сидит в заварочной головке.
6. При достижении требуемой температуры заваривания загораются все контрольные лампы. Поместите чашку (чашки) под заварочную головку на поддон для сбора капель.
7. Нажмите кнопку ☐ или ☐. Горячая вода продавливается через фильтр.
8. Если кофе больше не течет, выньте чашку (чашки).
 - Извлекайте держатель фильтра после каждого приготовления. Это продлевает срок службы резинового уплотнения в заварочной головке.
9. Отсоедините держатель фильтра от заварочной головки.

10. Чтобы приготовить еще одну чашку эспрессо, необходимо опорожнить и снова наполнить фильтр-держатель:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!
Металлические детали держателя фильтра и вставки фильтра горячие.

Вытряхните кофейную гущу из фильтрующего элемента. При необходимости воспользуйтесь ложкой. Промойте остатки кофейной гущи водой.

11. Для приготовления следующей чашки (чашек) эспрессо действуйте, как описано выше.
 - Температура кофе в первой и последующих чашках может отличаться.

Приготовление капучино

Капучино обычно состоит из одной трети кофе, одной трети горячего молока и одной трети молочной пены.

Молочная пена не должна быть настолько твердой, чтобы ее можно было сформировать ложкой. Скорее, она должна быть кремообразной, как взбитые сливки, не совсем застывшей, т.е. иметь густую консистенцию.

Кроме того, для приготовления вам понадобятся:

- большая пузатая чашка (прибл. 180 мл), в которой готовится эспрессо;
- небольшой кувшин для приготовления пены с выраженным носиком (например, 0,3 л);
- любой небольшой термостойкий сосуд;
- холодное молоко жирностью не менее 3,5%.

⚠ ВНИМАНИЕ: Обратите внимание на порядок!
1. Заварить эспрессо.
2. Вспенить молоко.

Для приготовления капучино выполните действия, описанные в разделе «Приготовление эспрессо».

Чтобы вспенить необходимое количество молока, выполните следующие действия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!
Выходящий горячий пар может стать причиной травм. В процессе нагрева из заварочной головки и/или из парового сопла на короткое время может выходить горячий пар / горячая вода!

- Перед включением функции подачи пара убедитесь, что регулятор находится в положении ●.
- Никогда не направляйте струю пара на людей.
- Всегда подставляйте емкость под паровое сопло.

1. Поверните паровую трубку наружу. Убедитесь, что паровая насадка закручена.
2. Поместите термостойкий контейнер под паровое сопло.
3. Наполните кувшин холодным молоком максимум на одну треть.

4. Нажмите кнопку ☞ и подождите, пока не загорится индикатор.
5. Перед каждым вспениванием кратковременно поворачивайте регулятор управления в направлении ☞/☞, чтобы слить скопившийся конденсат. Если из прибора выходит только пар, значит, он готов к вспениванию.
6. Поместите наполненный молочный кувшин под паровое сопло.
7. Поднимите кувшин так, чтобы паровая насадка была погружена чуть ниже поверхности молока.
 - Держите паровую насадку не посередине кувшина, а у его внутреннего края. Такое положение важно для того, чтобы во время вспенивания молока оно было направлено в вихревое движение. Мы рекомендуем использовать носик кувшина в качестве направляющей для паровой насадки.
8. Медленно поворачивайте регулятор управления в направлении ☞/☞ до тех пор, пока не будет установлено желаемое количество пара. Слегка подвигайте кувшин вверх-вниз. Когда молоко достигнет желаемого объема (прибл. 50 %), поверните регулятор в положение ●.
 - Если необходимо подогреть молоко еще больше, прижмите паровую насадку ко дну сосуда, пока идет пар. Следите за тем, чтобы молоко не закипело. Это может привести к разрушению пены.
 - Если во время образования пара индикатор гаснет, значит, вода уже недостаточно горячая. Поверните ручку управления в положение ●. Подождите, пока индикатор снова не загорится. После этого можно снова приступить к вспениванию молока.
9. После вспенивания можно слегка постучать кувшином по столешнице (как будто вы его грубо ставите), чтобы удалить последние крупные пузырьки воздуха. Покрутите кувшин легкими вращательными движениями. При этом пена после взбивания снова немного перемешивается. Теперь не допускайте, чтобы прошло много времени.
10. Вращая кувшин легкими круговыми движениями, медленно влейте взбитое молоко в эспрессо.
 - Несколько ловкими движениями можно нарисовать на пене узоры.
 - В зависимости от вкуса пену можно посыпать какао-порошком или корицей.
11. **ВАЖНО:** регулятор парового сопла следует производить сразу после приготовления пены! Это связано с тем, что при закрытии регулятора за доли секунды создается вакуум, который засасывает часть молока в паровую насадку. Поместите термостойкий контейнер под паровое сопло. Снова кратковременно поверните регулятор регулятора вверх, чтобы остатки молока вымылись из парового сопла. Протрите паровое сопло влажной тканью.

12. Выключение функции пара производится нажатием кнопки ☞. Загораются все контрольные лампы.

Использование капсул, совместимых с Nespresso

Прибор также можно использовать с капсулами, совместимыми с Nespresso.

1. Наполните резервуар для воды достаточным количеством воды и установите его на место. Уровень воды должен находиться между отметками MIN и MAX.
2. Включите прибор. Раздается звуковой сигнал. Загораются все контрольные лампы. Прибор начинает нагреваться. Нагревательная пластина становится горячей.
3. Вставьте капсулу, совместимую с Nespresso, в адаптер для капсул. Для этого выполните следующие действия:
 - 3.1 Откройте крышку на капсульном адаптере.
 - 3.2 С легким нажимом вставьте капсулу в адаптер. Металлические наконечники в нижней части адаптера проткнут капсулу.
 - 3.3 Снова закройте крышку, чтобы раздался щелчок.
4. Вставьте адаптер для капсул в держатель фильтра.
5. Установите держатель фильтра на заварочную головку. Убедитесь, что держатель фильтра плотно сидит в заварочной головке.
6. При достижении требуемой температуры заваривания загораются все контрольные лампы. Поместите чашку (чашки) под заварочную головку на поддон для сбора капель.
7. Нажмите кнопку ☞ или ☞. Горячая вода продавливается через фильтр.
8. Если кофе больше не течет, выньте чашку (чашки).
 - Извлекайте держатель фильтра после каждого приготовления. Это продлевает срок службы резинового уплотнения в заварочной головке.
9. Отсоедините держатель фильтра от заварочной головки.
10. Для приготовления другой чашки необходимо заменить капсулу на новую:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

Металлические части держателя фильтра и фильтрующего элемента нагреваются.

Перед заменой капсулы необходимо охладить адаптер для капсул, совместимых с nespresso, под холодной водой.

11. Для приготовления следующей чашки (чашек) действуйте, как описано выше.
 - Температура кофе в первой и последующих чашках может отличаться.

Функция горячей воды

Прибор также можно использовать для приготовления горячей воды для чая. Для этого выполните следующие действия:

1. Наполните резервуар для воды достаточным количеством воды и установите его на место.
2. Поверните паровую трубку наружу. Убедитесь, что паровая насадка закручена.
3. Подставьте под паровое сопло чашку.
4. Включите прибор с помощью кнопки . Подождите, пока прибор предварительно нагреется.
5. Поверните регулятор в положение  / .

Прибор начинает подавать воду. Контрольные лампы чашек мигают, а лампа контроля пара гаснет.

6. После выдачи необходимого количества воды (не более 150 мл) верните регулятор в положение .

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки и дождитесь, пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Сразу после использования паровая насадка горячая!



ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.

При необходимости чистите внешнюю поверхность прибора слегка влажной тканью без каких-либо добавок.

Заварочная головка и резиновое уплотнение

Протрите заварочную головку и резиновое уплотнение влажной тканью. Предварительно смочите мягкую нейлоновую щетку для удаления стойких загрязнений. Вытрите сухой тканью.

Принадлежности

Держатель фильтра, фильтрующие вставки, сетку для сбора капель, контейнер для сбора воды, мерную ложку, резервуар для воды и паровое сопло можно чистить в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды. При необходимости можно использовать тонкую мягкую нейлоновую щетку. Ополосните чистой водой. Высушите детали мягкой тканью.



ВНИМАНИЕ:

Эти детали не предназначены для чистки в посудомоечной машине. Воздействие тепла и агрессивных чистящих средств может привести к их деформации или обесцвечиванию.

Резервуар для воды

1. Извлеките резервуар для воды, потянув его за ручку. Установите его на место после очистки и сушки.
 - На резервуаре для воды имеются два крючка.
2. Подсоедините резервуар для воды к двум проушинам на приборе.
3. Слегка надавите на резервуар для воды, чтобы открылся клапан.

Паровая насадка

Чистка паровой трубки и привинченной паровой насадки производится сразу после каждого приготовления молочной пены. Засохшие остатки молока затрудняют чистку.

1. Отвинтите паровую насадку. Дайте ей на некоторое время погрузиться в теплую промывочную воду. Это поможет разрыхлить остатки молока.
2. Протрите паровую патрубку прибора влажной тканью.
 - Чтобы разрыхлить засохшие остатки, наполните емкость горячей водой. Поместите его под паровую трубку так, чтобы она была погружена в нее.
3. После чистки прикрутите паровую насадку обратно к паропроводу. Подставьте под паровое сопло термостойкую пустую емкость. Работайте с прибором, как описано в пунктах 4 и 5 раздела «Приготовление капучино». После этой чистки паровая насадка снова готова к использованию.

Очистка от накипи

Отложения накипи ставят под угрозу работу прибора. Поэтому прибор необходимо регулярно очищать от накипи. Интервалы между чистками зависят от жесткости воды и частоты использования прибора.

Удалите накипь с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, рекомендованного для кофемашин.

1. Следуйте инструкциям по дозировке, указанным на упаковке или вкладыше.
2. Работайте с прибором **без держателя фильтра**, как для приготовления эспрессо, до тех пор, пока резервуар не опустеет. Пропустите раствор через заварочную головку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Промойте резервуар для воды и пропустите через заварочную головку полный бак свежей воды, чтобы смыть остатки средства для удаления накипи.
- **Не** используйте эту воду для употребления.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором. Правильно вставьте сетевую вилку. Проверьте предохранитель в доме.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в нашу сервисную службу или к специалисту.
Кофе больше не подается.	Выключите устройство!	
	Резервуар для воды пуст.	Наполните резервуар свежей водой.
	Резервуар не установлен должным образом; клапан не открыт.	Плотно прижмите резервуар для воды к верхней стороне, пока он не зафиксируется.
	Заблокированы отверстия в держателе фильтра и головки группы.	Прочистите держатель фильтра, и отверстия фильтра и головки группы.
	В нагревательный контур попал воздух.	Подайте пар, как описано в разделе «Приготовление капучино». Поверните регулятор управления в направлении ☞/☞ до упора.
	Частицы кофейной гущи слишком мелкие или слишком спрессованы.	Разрыхлите кофейную гущу. Распределите ее равномерно и только слегка прижмите вниз трамбовку.
Насос слишком шумный.	Отложения извести внутри устройства.	Очистите прибор от накипи, как описано.
	Выключите устройство!	
	Резервуар для воды пуст.	Наполните резервуар свежей воды.
	Резервуар для воды не установлен должным образом; клапан не открыт.	Плотно прижмите резервуар для воды к верхней стороне, пока он не зафиксируется.
	В нагревательный контур попал воздух.	Удалите воздух из устройства, как описано в разделе «Первоначальный ввод в эксплуатацию».

Проблема	Возможная причина	Устранение
Эспрессо переливается через край держателя фильтра.	Остановите процесс варки!	
	Держатель фильтра не установлен должным образом или недостаточно закрыт.	Присоедините держатель фильтра как указано в разделе «Сборка/разборка держателя фильтра».
	Слишком много кофейной гущи в фильтрующем элементе.	Удалите лишнюю кофейную гущу.
	Остатки кофейной гущи на резиновой прокладке головки группы.	Выключите устройство и дайте ему остыть. Почистите резиновую прокладку в соответствии с инструкциями.
	Молотый кофе долгое время хранился в жарком и влажном месте.	Используйте свежий кофейный порошок.
Эспрессо слишком холодный.	Чашки не были предварительно нагреты.	Прополощите чашки горячей водой.
Цвет кофе немного светлый (кофе выходит быстро).	Частицы кофейной гущи слишком большие или распределены неравномерно.	Используйте трамбовку, имеющуюся в комплекте.
	Слишком мало кофейной гущи в фильтрующем элементе.	В зависимости от используемого фильтра (на 1 или 2 чашки) засыпьте одну или две мерные ложки кофе (одна мерная ложка рассчитана на 1 чашку кофе).
Цвет кофе слишком темный (кофе выходит медленно).	Частицы кофейной гущи слишком мелкие или слишком спрессованы.	Разрыхлите кофейную гущу. Распределите ее равномерно и только слегка прижмите вниз трамбовку.
	Слишком много кофейной гущи в фильтрующем элементе.	Используйте кофейную гущу с более мелкими частицами. В зависимости от используемого фильтра (на 1 или 2 чашки) засыпьте одну или две мерные ложки кофе (одна мерная ложка рассчитана на 1 чашку кофе).
Нет пены на эспрессо.	Неподходящая кофейная гуща для эспрессо.	При необходимости поменяйте марку кофе.
Молоко не вспенивается.	Молоко не соответствует требованиям.	Используйте кофе с содержанием жира как минимум 3,5%.
	Молоко недостаточно холодное.	Используйте молоко из холодильника.
	Загрязнено паровое сопло.	Почистите паровое сопло в соответствии с инструкциями.

Технические данные

Модель:PC-ES 1267
Электропитание: 220–240 В~, 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 1100 Вт
Объем заправки:прибл. 1,8 л
Класс защиты:I
Давление:.....20 бар
Вес нетто:.....прибл. 4 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

البيانات الفنية

الطراز:.....PC-ES 1267	مصدر إمداد التيار الكهربائي:.....220-240 فولت، 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة:.....1100 وات	كمية التعبئة:.....حوالي 1.8 لتر
فئة الحماية:.....I	الضغط:.....20 بار
الوزن الصافي:.....حوالي 4 كيلو جرام	نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.
	وقد اختُر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية. 

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريك التعاقد ملزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
عدم خروج القهوة.	قم بإطفاء الجهاز!	
	وعاء المياه فارغ.	املاً وعاء المياه بماء صالح للشرب.
	عدم ربط وعاء المياه تماماً؛ فالصمام مغلق.	اضغط على الوعاء لأسفل بعض الشيء لفتح الصمام.
	انسداد فتحات المرشح ومنفذ الرأس.	نظف المرشح، والمرشح ومنفذ الرأس.
	وجود هواء في دائرة الحرارة.	قم بإنشاء البخار كما هو موضح في «كيفية صنع الكابتشينو». أدر شريط التمرير في الاتجاه ٢/٣ لأعلى.
	إما أن مسحوق القهوة ناعم جداً أو مطحون أكثر من اللازم.	قم بتنعيم مسحوق القهوة، ثم وزعه بالتساوي وبعد ذلك اطحنه بعض الشيء بالمدك.
	وجود رواسب عسر الماء بالجهاز.	قم بإزالة التكلس من الجهاز كما ورد بالتعليمات.
المضخة تحدث ضجيجاً.	قم بإطفاء الجهاز!	
	وعاء المياه فارغ.	املاً وعاء المياه بماء صالح للشرب.
	عدم ربط وعاء المياه تماماً؛ فالصمام مغلق.	اضغط على الوعاء لأسفل قليلاً وذلك لفتح الصمام.
	وجود هواء في دائرة الماء.	فرغ الجهاز كما ورد في «الاستخدام لأول مرة».
تسرب الإسبرسو على حافة المرشح.	أوقف عملية التحضير!	
	إما أن المرشح غير مربوط تماماً أو أنه غير مغلق بصورة كافية.	اربط المرشح جيداً كما ورد بالتعليمات في القسم «ربط / فك المرشح».
	يوجد كمية زائدة من مسحوق القهوة بالمرشح الإضافي	أزل الكمية الزائدة من مسحوق القهوة.
	وجود رواسب مسحوق القهوة على السدادة المطاطية للرأس.	قم بإطفاء الجهاز واتركه ليبرد. نظف السدادة المطاطية كما ورد بالتعليمات.
	تم تخزين القهوة المطحونة لفترة طويلة في مكان ساخن ورطب.	استخدم مسحوق القهوة الطازج.
	لم يتم تسخين الأكواب مسبقاً.	اشطف الأكواب بمياه دافئة.
	إما أن مسحوق القهوة خشن جداً أو أنه غير موزع بالتساوي.	استخدم المدك المرفق.
تغير لون القهوة قليلاً (القهوة تذبذب بسرعة).	يوجد بالمرشح الإضافي مسحوق قهوة أقل من اللازم.	على حسب مدخل الفلتر المستخدم (الكوب 1 أو الكوب 2)، قم بملء مدخل الفلتر بمعلقة واحدة قياسية ممتلئة أو ملعقتين قياسيتين ممتلئتين (ملعقة قياسية ممتلئة = 1 كوب).
	إما أن مسحوق القهوة ناعم جداً أو مطحون أكثر من اللازم.	قم بتنعيم مسحوق القهوة، ثم وزعه بالتساوي وبعد ذلك اطحنه بعض الشيء بالمدك.
	يوجد بالمرشح الإضافي مسحوق قهوة أكثر من اللازم.	استخدم كمية أقل من مسحوق القهوة. على حسب مدخل الفلتر المستخدم (الكوب 1 أو الكوب 2)، قم بملء مدخل الفلتر بمعلقة واحدة قياسية ممتلئة أو ملعقتين قياسيتين ممتلئتين (ملعقة قياسية ممتلئة = 1 كوب).
تغير لون كريمة مخفوقة القهوة إلى لون غامق (القهوة تذبذب ببطء)	إما أن مسحوق قهوة أكثر من اللازم.	إذاً لزم الأمر، قم بتغيير العلامة التجارية.
	الحليب غير مناسب.	استخدم حليب يحتوي على نسبة دهن 3.5 % على الأقل.
الإسبريسو ليس كريماً بدرجة كافية.	الحليب ليس بارداً بالدرجة الكافية.	استخدم حليباً مبرداً.
	لا تظهر رغاوى على الحليب.	نظف منفث البخار كما ورد بالتعليمات.

التنظيف

⚠ تحذير:

- قبل التنظيف، انزع القابس الرئيسي وانتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز بالماء. وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربية أو يؤدي إلى نشوب حريق.
- يظل منفث البخار ساخناً فور الاستخدام!

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

نظف الغطاء باستخدام قطعة قماش مبللة دون أية منظفات.

الرأس والسداد المطاطية

امسح الرأس والسداد المطاطية بقطعة قماش مبللة. استخدم فرشاة نايلون لإزالة الرواسب الصلبة. ثم جففها بقطعة قماش ناعمة.

الملحقات

يمكنك تنظيف حامل الفلتر، وحاويات الفلتر، وشبكة التنقيط، ووعاء التجميع، وملعقة القياس، وخزان الماء، وفوهة البخار في ماء دافئ مع قليل من سائل غسيل الصحون اليدوي. إذا اقتضت الضرورة، يمكنك استخدام فرشاة نايلون ناعمة ودقيقة. اشطف الأجزاء باستخدام ماء نظيف. جفف الأجزاء باستخدام قطعة قماش ناعمة.

⚠ تنبيه:

يعتبر غسل تلك الأجزاء في غسالة الأطباق غير آمن. فقد تسبب الحرارة والمنظفات تغير لونها.

خزان الماء

1. اسحب خزان الماء بواسطة المقبض لإخراجه. اعد تركيب خزان المياه بعد تنظيفه وتجفيفه.
- يوجد حُطافان للتعليق على خزان المياه.
2. علق خزان المياه في فتحتي الجهاز الصغيرتين.
3. اضغط على خزان الماء لأسفل قليلاً حتى يفتح الصمام.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحص مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر.
		أدخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح.
		تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
	الجهاز معيب / معطوب.	اتصل بخدمة أو متخصص.

منفث البخار

نظف أنبوب البخار وفوهة البخار المثبتة باللولب فور انتهاء كل عملية تحضير لرغوة الحليب. تجمع بقايا الحليب التي تجف تصعب عملية التنظيف.

1. فك فوهة البخار. اتركها تنقع في ماء الشطف الدافئ لفترة من الزمن. يساعد هذا في التخلص من بقايا الحليب.
2. امسح منفث البخار بالجهاز بقطعة قماش مبللة.
- املا الوعاء بالمياه الساخنة لإزالة الرواسب الجافة. ضعها بحيث يتم غمر الجزء أسفل أنبوبة البخار في حوض الغسيل.
3. بعد التنظيف قم بإعادة تركيب فوهة البخار مرة أخرى أنبوب البخار. ضع حاوية عازلة للحرارة فارغة أسفل منفث البخار.
- شغل الجهاز كما ورد بالتعليمات بقسم «صنع الكابتشينو» النقاط 4 و 5. بعد التنظيف يصبح منفث البخار جاهزاً للاستخدام ثانية.

إزالة الكلس

تعرض رواسب عسر المياه جهازك للخطر. لذا من المهم إزالة الكلس عن الجهاز بانتظام. ويعتمد ذلك على تكرار الاستخدام وعسر الماء.

قم بإزالة الكلس باستخدام مواد إزالة الكلس التجارية المخصصة لماكينات القهوة.

1. اتبع التعليمات الموجودة على العبوة أو الموجودة في دليل التعليمات.
2. قم بتشغيل الجهاز بدون حامل الفلتر، كما هو الحال بالنسبة لإعداد الإسبريسو، حتى يفرغ الخزان. قم بتشغيل الحل من خلال رأس الشراب.

⚠ تحذير:

- اشطف وعاء المياه ثم اترك بعض المياه النظيفة تتدفق على الرأس
- لشطف رواسب عسر الماء.
- لا تستخدم هذا الماء للاستهلاك.

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة، وارك الملحقات تجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

يجب أن تكون الكريمة المخفوقة كما يلي:

⚠ تحذير: خطر الحرق من البخار أو من الغليان!

يمكن أن يتسبب البخار المتسرب في الإصابة بجروح. أثناء عملية التسخين قد يتسرب البخار/المياه الساخنة من الرأس و/أو من منفذ البخار!

- تأكد من ضبط مقبض التحكم في البخار عند الوضع ● وذلك قبل تشغيل وظيفة البخار.
- لا تقم بتوجيه منفذ البخار باتجاه الأشخاص.
- ضع الوعاء دائماً أسفل منفذ البخار.

1. ادور أنبوب البخار نحو الخارج. تحقق من أن فوهة البخار مثبتة بإحكام.
2. ضع حاوية مقاومة للحرارة تحت فوهة البخار.
3. املاً الإبريق حتى الثلث الأقصى بالحليب البارد.
4. اضغط على الزر ⏏ وانتظر حتى يتم تشغيل مؤشر الإضاءة.
5. قبل كل عملية تشكيل للزغوة، قم بتدوير وحدة التحكم باتجاه $\swarrow/\searrow$ لفترة قصيرة لتصرف التكثيف المتراكم. عندما يخرج فقط بخار، يكون الجهاز جاهزاً لعملية تشكيل الزغوة.
6. ضع إبريق الحليب الخاص بك وبه الحليب تحت منفذ البخار.
7. قم برفع الإبريق بحيث تكون فوهة البخار مغمورة أقل من سطح الحليب.
 - لا تضع منفذ البخار في وسط الإبريق لكن بالقرب من الحائط الداخلي. فهذا الوضع مهم بالنسبة للحليب بحيث يصل إلى الحركة الدائرية. ننصح باستخدام الفوهة كموجه لمنفذ البخار.
8. قم بتدوير المحكم ببطء في اتجاه $\swarrow/\searrow$ حتى يتم تعيين الكمية المرغوبة من البخار. حرك الدورق قليلاً لأعلى ولأسفل. بمجرد وصول حجم الحليب إلى المستوى المرغوب (حوالي 50%)، لف أداة التحكم إلى الوضع ●.
- لزيادة تسخين الحليب أدخل منفذ البخار أسفل الإبريق. تأكد من أن الحليب لم يبدأ في الغليان. وإلا سيفشل عمل الزغوة في هذه الحالة.
- تعتبر المياه باردة عند توقف المؤشر الضوئي أثناء الخفق. أدر مقبض التحكم بالبخار باتجاه ●. انتظر حتى يضيئ المؤشر الضوئي ثانية. الآن يمكنك مواصلة خفق الحليب.
9. بعد تكوين الزغوة، يمكن طرق الإبريق بلطف على سطح الطاولة (كأنك تضعها بقوة) لإزالة الفقاعات الهوائية الخشنة الأخيرة. قم بتدوير الإبريق بحركات دوارة خفيفة وملتوية. هذا يعيد خلط الزغوة ببساطة بعد التخفيف. الآن، لا تدع وقتاً كبيراً يمر.
10. أثناء تحريك الإبريق بحركات دائرية خفيفة، صب الحليب المشكل ببطء في الإسبريسو.

- باستخدام القليل من الحركات الباردة يمكنك رسم بعض الرسومات على الزغوة.
- يمكن رش مسحوق الكاكاو أو القرفة للمذاق فوق الزغوة.
- 11. هام: قم بتنظيف فوهة البخار بعد كل عملية إعداد زغوة مباشرة! عند غلق مقبض التحكم بالبخار ينشأ عن ذلك بعض الفراغ لمدة ثواني، ما يدخل بعض الحليب في منفذ البخار. ضع وعاءك المقاوم للحرارة أسفل منفذ البخار. افتح مقبض التحكم بالبخار قليلاً لأنبوب البخار وذلك لدفع رواسب الحليب خارج منفذ البخار. امسح منفذ البخار بقطعة قماش مبللة.
- 12. قم بإيقاف وظيفة البخار بالضغط على زر ⏏. تضيئ جميع مصابيح التحكم.

استخدام كبسولات نسبريسو المتوافقة

يمكن أيضاً استخدام الجهاز مع كبسولات نسبريسو المتوافقة.

1. املاً خزان الماء بكمية كافية من الماء وأعد إدخاله. يجب أن يكون منسوب المياه بين علامتي الحد الأدنى والحد الأقصى MIN و MAX.
2. قم بتشغيل الجهاز. يصدر صوت صفير. تضيئ جميع مصابيح التحكم. وسيدأ الجهاز في التسخين. تصبح لوحة التسخين ساخنة.
3. ضع كبسولة مناسبة لنسبريسو في محول الكبسولات. للقيام بذلك، قم بإتباع الخطوات التالية:
 - 3.1. افتح الغطاء على محول الكبسولات.
 - 3.2. قم بالضغط على الكبسولة الموجودة في المحول بضغط خفيف. يخترق أطراف المعدن الموجود في أسفل المحول الكبسولة.
 - 3.3. أغلق الغطاء مرة أخرى حتى تسمع صوت القفل.
4. قم بإدخال محول الكبسولات في حامل المرشح.
5. اربط المرشح بالرأس. تأكد من أن المرشح مربوط تماماً بالرأس.
6. تضيئ جميع مصابيح التحكم. عندما تتحقق درجة حرارة التحضير المطلوبة. وضع الكوب (الأكواب) أسفل رأس التحضير على صينية التنقيط.
7. اضغط على الزر ⏏ أو الزر ⏏. يتم دفع الماء الساخن من خلال المرشح.
8. عندما لا يتدفق المزيد من القهوة، قم بإزالة الكوب (الكوبات).
 - قم بإزالة حامل المرشح بعد كل عملية تحضير. هذا الإجراء يطيل من العمر الافتراضي للتمسك المطاطي الموجود في رأس التحضير.
9. أزل المرشح من الرأس.
10. لتحضير كوب آخر، يجب استبدال الكبسولة بكبسولة جديدة:

⚠ تحذير: خطر التعرض للحرق!

تظل الأجزاء المعدنية بالمرشح والمرشح الإضافي ساخنة وذلك بعد عملية التحضير.

- قبل تغيير الكبسولة، يجب أن تبرد محول كبسولات نسبريسو المتوافقة تحت الماء البارد.
11. لتحضير الكوب (الكؤوس) التالي، تابع كما هو موضح أعلاه.
 - قد تختلف درجة حرارة القهوة في الكوب الأول المحضر عن والكوب (الأكواب) اللاحقة.

وظيفة الماء الساخن

يمكن أيضاً استخدام الجهاز لتحضير الماء الساخن للشاي. للقيام بذلك، قم بإتباع الخطوات التالية:

1. املاً خزان الماء بكمية كافية من الماء وأعد إدخاله.
2. ادور أنبوب البخار نحو الخارج. تحقق من أن فوهة البخار مثبتة بإحكام.
3. ضع كوباً أسفل فوهة البخار.
4. شغل الجهاز باستخدام زر ⏏. انتظر حتى يتم إعادة تسخين الجهاز.
5. ادر أداة التحكم إلى الوضع $\swarrow/\searrow$.
- يبدأ الجهاز في صب الماء. تومض مصابيح التحكم الخاصة بالأكواب وينطفئ مصباح التحكم في البخار.
6. بعد توزيع الكمية المطلوبة من الماء (حد أقصى 150 مل)، عدل المفتاح إلى الوضع ●.

8. اضغط على الزر ، انتظر حتى يتم الانتهاء من عملية التسخين لتكوين البخار. راقب المقياس الموجود على شاشة الحرارة.

9. **تحذير: خطر التعرض للاحتراق!**
يخرج البخار الساخن من فوهة البخار.

لتوليد البخار، قم بتحويل المفتاح إلى الوضع / . عندما ينبعث تيار ثابت من الماء من فوهة البخار، حول المفتاح إلى الوضع .

تحذير: خطر التعرض لحروق!
• في حال كنت تريد تحريك فوهة البخار بعد عملية التبخير، قاحرص دائماً على حملها من المقبض المطاطي الأسود!
• المياه داخل الوعاء ساخنة.

10. أصبح الجهاز جاهزاً للتشغيل.

إدخال حاويات المُرْشَح وإخراجها

- هناك أطراف توجيه على حاويات المُرْشَح. يجب إدخال هذه الأطراف في فتحة حامل المُرْشَح. بعد ذلك، قم بلف حاوية المُرْشَح بزاوية 90 درجة لتجنب سقوطها عند التفريغ لاحقاً.
- لإزالة حاوية المُرْشَح، قم بتدويرها بحيث يعود المشبك الموجه إلى الفتحة الموجودة في حامل المُرْشَح. الآن يمكنك إزالة حاوية المُرْشَح.

ضبط كمية القهوة الفردية

يمكنك تعديل كمية القهوة المُعدة من المصنع. تم تحديد كميتين قياسييتين لكوب واحد () ولكوبين () في المصنع. لتغيير هذه الكمية بحسب رغبتك، قم باتباع الخطوات التالية:

1. املاً خزان الماء بكمية كافية من الماء وأعد إدخاله.
2. ضع حامل الفلتر في مكانه دون إضافة البن المطحون.
3. ضع كوباً أسفل رأس الإعداد.
4. أدخل قايِس الكهرباء في القاعدة وشغّل الجهاز.
5. انتظر حتى تُضَيء جميع مصابيح التحكم. ثم اضغط مع الاستمرار على زر الكوب الذي سيتم ضبط كميته القياسية. ستسمع صفيراً. سيضيء فقط مؤشر زر التشغيل  ووزر تعيين الكمية القياسية. اضغط مرة أخرى على الزر الموجود على الكوب لبدء الدورة.
6. عندما تصل إلى الكمية المرغوبة، اضغط على الزر مرة أخرى.
- تصدر صفارة قصيرة وتومض مصابيح الإشارة لإظهار نجاح حفظ البرمجة. الجهاز جاهز الآن للاستخدام مرة أخرى.

حذف الكمية المبرمجة للقهوة

اتبع الخطوات التالية لحذف الكمية المخصصة للقهوة واستعادة الكمية الافتراضية:

1. املاً خزان الماء بكمية كافية من الماء وأعد إدخاله.
2. ضع حامل الفلتر في مكانه دون إضافة البن المطحون.
3. ضع كوباً أسفل رأس الإعداد.
4. أدخل قايِس الكهرباء في القاعدة وشغّل الجهاز.
5. اضغط واستمر في الضغط على الزرين ( / ) في وقت واحد. يتم إصدار صوت إنذار، مشيراً لحفظ الترميز.
- يتم استعادة الإعدادات الأصلية للمصنع، ويصبح جهازك جاهزاً للاستخدام مباشرة.

تحضير الإسبريسو

1. املاً خزان الماء بكمية كافية من الماء وأعد إدخاله. يجب أن يكون منسوب المياه بين علامتي الحد الأدنى والحد الأقصى MIN و MAX.
2. قم بتشغيل الجهاز. يصدر صوت صفير. ي. مصباح التحكم في الزر  بينما تومض مصابيح التحكم الأخرى. وسيبدأ الجهاز في التسخين. تصبح لوحة التسخين ساخنة.
3. حدد حاوية المُرْشَح (18/17). ضع الحاوية في حامل المُرْشَح. تأكد من أن حاوية المُرْشَح مدارة بزاوية 90 درجة لتجنب سقوطها عند التفريغ لاحقاً. انظر إلى الفصل السابق «إدخال حاويات المُرْشَح وإخراجها».
4. املاً المُرْشَح الإضافي مسحوق الإسبريسو. استخدام ملعقة القياس المتوفرة (ملعقة قياس واحدة ممتلئة = 1 كوب). وزع مسحوق الإسبريسو بالتساوي. ثم اضغط لأسفل بعض الشيء باستخدام المدك. نظف حافة المُرْشَح.
5. اربط المُرْشَح بالرأس. تأكد من أن المُرْشَح مربوط تماماً بالرأس.
6. تضَيء جميع مصابيح التحكم، عندما تتحقق درجة حرارة التحضير المطلوبة. وضع الكوب (الأكواب) أسفل رأس التحضير على صينية التنقيط.
7. اضغط على الزر  أو الزر . يتم دفع الماء الساخن من خلال المُرْشَح.
8. عندما لا يتدفق المزيد من القهوة، قم بإزالة الكوب (الكواب).
- قم بإزالة حامل المُرْشَح بعد كل عملية تحضير. هذا الإجراء يطيل من العمر الافتراضي للخمط المطاطي الموجود في رأس التحضير.
9. أزل المُرْشَح من الرأس.
10. أفرغ المُرْشَح وأعد ملئه بالمياه لتحضير كوب آخر من الإسبريسو.

تحذير: خطر التعرض لحروق!
تظل الأجزاء المعدنية بالمُرْشَح والمُرْشَح الإضافي ساخنة وذلك بعد عملية التحضير.

- أخرج مسحوق الإسبريسو من المُرْشَح الإضافي. باستخدام الملعقة، إذا تطلب الأمر ذلك، اشطف رؤوس مسحوق القهوة المُرْشَح الإضافي بالمياه.
11. لإعداد الكوب/ الأكواب التالية من الإسبريسو، اتبع نفس الخطوات الموضحة أعلاه.
- قد تختلف درجة حرارة القهوة في الكوب الأول المُحضّر عن والكوب (الأكواب) اللاحقة.

تحضير الكابتشينو

- عادةً ما يتكون الكابتشينو من ثلث قهوة، وثلث حليب ساخن، وثلث رغوة الحليب.
- يجب ألا تكون رغوة الحليب صلبة لدرجة يمكنك تشكيلها باستخدام ملعقة. بدلاً من ذلك، يجب أن تكون رغوة كريمية، مثل الكريمة المخفوقة غير الصلبة، أي أن لديها قوام سميك.
- إضافةً إلى ذلك، ستحتاج للمواد التحضيرية التالية:

- كوب كبير، وواسع (تقريباً 180 مل)، والذي تقوم بعمل الإسبريسو فيه؛
- إبريق كريمة مخفوقة مزدود بفقوّه (أي 3.0 لتر)؛
- وعاء صغير، ومقاوم للحرارة؛
- حليب بارد يحتوي على نسبة دهن 3.5%.

تنبيه: قم بمرعاة التسلسل التالي!

1. تخمير قهوة الإسبريسو.
2. عمل رغوة الحليب.

لإعداد الكابتشينو، اتبع نفس الخطوات الموضحة تحت عنوان «صنع الإسبريسو».

- في الخلطات، يُضاف في العادة نسبة من الروبوستا (20 إلى 30 %) إلى حبوب الأرابيكا. مع نسبة عالية من الروبوستا، يصبح من الأسهل الحصول على كريمة جيدة أثناء التحضير.

تلميحات ونصائح للاستمتاع بقهوة مثالية

لضمان نجاح تحضير الإسبريسو، هناك بعض الأمور التي يجب النظر فيها:

- يجب تسخين آلة الإسبريسو مسبقاً إلى درجة حرارة التشغيل.
- سخن الكؤوس باستخدام الماء الساخن. ضع الأكواب على لوحة التسخين الدافئة حتى الاستخدام. الأكواب المصنوعة من البورسلين ذات الجدران السمكية تحتفظ بالحرارة بشكل جيد.
- استخدم فقط حبوب الإسبريسو. من الأفضل طحن حبوب الإسبريسو قبل التحضير. القهوة التي تم طحنها مُسبقاً تفقد نكهتها بسرعة.
- ينبغي طحن حبوب القهوة بشكل ناعم، ولكن ليس بشكل مفرط. إذا تم طحن حبوب القهوة بشكل خشن، سيفتقد الكوب النهائي من الإسبريسو إلى النكهة. وإذا تم طحنها بشكل دقيق جداً، سيكون لها مذاق مر.
- جرب مختلف الأصناف حتى تجد نكهتها المفضلة.

ضغط القهوة المطحونة:

قد تختلف نتائج الإسبريسو (كمية الإسبريسو والكريمة) اعتماداً على مدى تماسك البن المطحون في حاوية المرشح. لهذا يُعد من الأمور الهامة توزيع وضغط البن المطحون بشكل صحيح في حاوية المرشح حتى يمكن للماء أن يتدفق بتساوٍ في جميع النقاط.

- يجب أن تكون حاوية المرشح جافة قبل صب البن المطحون.
- استخدم المكبس الذي تم توفيره للضغط على القهوة المطحونة. لا تضغط بقوة زائدة أو برقة زائدة.
- يجب أن تكون لحبوب القهوة المضغوطة سطح مستو.
- اضغط، ولا تلتأ! إذا قمت باللف أثناء الضغط، فسيتم رفع «كعكة القهوة» من جديد. اضغط باتجاه مستقيم من الأعلى على حبوب القهوة.

لتحقيق تجربة الإسبريسو المثالية بالنسبة لك، ننصح بالتجربة مع كمية القهوة المطحونة وطريقة الضغط.

- إذا كانت شاشة مقياس الحرارة في النطاق الأزرق (☹️)، لأنك قمت للتو بعمل رغوة للحليب، فإنه يجب عليك بعد ذلك الإمساك بحامل الفلتر مع وضعه أسفل صنوبر الماء البارد لتبريد الأجزاء قبل التحضير التالي للإسبريسو.

من الضروري أيضاً تخفيف الضغط وخفض درجة حرارة الماء في الجهاز. وذلك لأن الماء الساخن جداً يمكن أن يحرق حبوب القهوة ويجعل مذاق الإسبريسو مرّاً. للقيام بذلك، قم بإتباع الخطوات التالية:

1. وضع وعاء مناسب (مقاوم للحرارة / حوالي 300 مل) أسفل فوهة البخار.
2. انتظر حتى تُفني جميع مصابيح التحكم. قم بلف وحدة التحكم إلى الوضع ☹️/☹️ وأطلق البخار لمدة 5 إلى 10 ثوانٍ تقريباً.
3. اضغط على الزر ☹️ لضخ الماء البارد إلى الجهاز.
4. عندما يخرج الماء فقط دون بخار من فوهة البخار وتكون شاشة الحرارة في النطاق الأخضر (☺️) (القهوة)، اضغط على زر ☹️ مرة أخرى. بعد ذلك، قم بتدوير وحدة التحكم إلى الوضع ●.
5. انتظر حتى تُفني جميع مصابيح التحكم. عند الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة، يمكن تحضير الإسبريسو.

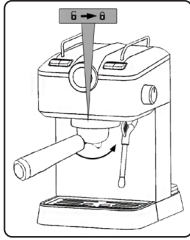
طريقة استخدام محول الكبسولة

لا يمكن تشغيل الجهاز إلا بكبسولات متوافقة مع نسبريسو!

- تتوفر ماركات مختلفة من الكبسولات المتوافقة مع نسبريسو في المتاجر. هناك أنواع مختلفة من الكبسولات من علامة تجارية إلى أخرى وأيضاً داخل العلامات التجارية، والتي تنتج نتائج مختلفة بسبب التصنيع المختلف. هذا ليس عيباً في الجهاز.
- يؤثر التحميص المختلف، من الفاتح إلى القوي، على كمية وتدفق القهوة. يعد التنقيط البسيط أمراً طبيعياً.

التشغيل

ربط / فك المرحش



- امسك المقبض من ناحية الحافة اليسرى للجهاز لربط المرحش. أدخل أطراف التوجيه لحامل المصفاة في تجاويف رأس التخميز. اسحب باستخدام المقبض المرحش ناحية اليمين حتى منتصف الجهاز. تأكد من إحكام قفل المرحش والرأس جيداً.
- اسحب المرحش ناحية اليسار وذلك لفكه من الرأس.

⚠️ تحذير: خطر التعرض للاحتراق!

تصبح أجزاء حامل المُرْشَح وحاوية المُرْشَح المعدنية ساخنة بعد انتهاء عملية التحضير.

إدخال حاوية التجميع / شبكة التنقيط

1. أدخل حاوية التجميع للمياه المتبقية.
2. ضع شبكة التنقيط أعلى حاوية التجميع كغطاء.

التشغيل الأول

لا تستخدم مسحوق القهوة خلال هذه الإجراء!

1. املاً خزان المياه بمياه نظيفة وصالحة للشرب حتى علامة الحد الأقصى MAX.
2. قم بوضع حامل الفلتر.
3. ضع وعاء مناسب (مقاوم للحرارة / بسعة 250 ملتر تقريباً) أسفل فوهة البخار.
4. قم بتشغيل الجهاز. يصدر صوت صفير. وسيبدأ الجهاز في التسخين. تصحب لوحة التسخين ساخنة.
5. اضغط على الزر ☹️، ثم انتظر قليلاً، ستبدأ عملية التحضير ويبدأ الماء بالتدفق.

⚠️ تحذير: خطر التعرض للاحتراق!

المياه داخل الوعاء ساخنة.

6. تكتمل عملية التحضير عندما يتوقف الجهاز عن ضخ المياه. صب الماء الذي تم ضعه.
- قد يحدث صوت أثناء ضخ الماء، وهذا أمر طبيعي حيث يقوم الجهاز بالتفريغ. سيتلاشى الصوت بعد نحو 20 ثانية.
7. ضع الوعاء الفارغ تحت فوهة البخار.

- 9 وعاء التجميع للمياه المتبقية مزود بعوامة ثابتة
- 10 شبكة التنقيط
- 11 شاشة درجة الحرارة (☺ القهوة / ☹ البخار)
- 12 مقبض لإزالة خزان المياه
- 13 غطاء خزان الماء
- 14 خزان مياه قابل للإزالة
- 15 خطافات لتثبيت خزان المياه
- 16 حامل الفلت
- 17 مرشح إضافي لكوب 1
- 18 مرشح إضافية لكوب 2
- 19 ملعقة معيار / مذك (قطعة 1، 2 وظائف)

بدون صورة

محول للكبسولات المتوافقة مع نسبريسو

تحذيرات لاستخدام الجهاز

⚠ تحذير:

- تحقق دائماً من وضع المتحكم قبل كل عملية! يجب أن يكون المتحكم في وضع ● قبل توصيل قابس الكهرباء بمأخذ التيار!
- تأكد من عدم وصول أي رطوبة إلى الغطاء. خطر الصدمة الكهربائية.
- يصبح رأس التحضير وحامل المرشح وفوهة البخار وصينية الأكواب ساخنة جداً أثناء التشغيل. خطر التعرض للاحتراق!
- تأكد من أن المرشح آمن ومغلق تماماً أثناء التشغيل، حيث إن هذا الجهاز يعمل تحت الضغط.
- قم بتشغيل الجهاز فقط عندما يمتلئ خزان المياه بالماء.
- املاً خزان المياه بالماء البارد فقط.
- استخدم مياه الشرب فقط. لا تستخدم أبداً المياه الغازية (المياه الفوارة).
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل.

ملاحظات بشأن التشغيل

وضع الجهاز

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي.
- لا تقم بتشغيل الجهاز تحت خرائن الحائط وذلك بسبب الحرارة والأبخرة المتصاعدة.
- لا تضع الجهاز على مقربة من موقد الغاز أو الموقد الكهربائي أو مصدر حرارة.

التوصيل بالكهرباء

1. تأكد من توافق مصدر الطاقة الرئيسي لديك مع مواصفات الجهاز. المواصفات مطبوعة على ملصق النوع.
2. تحقق من وضع وحدة التحكم! يجب أن تكون وحدة التحكم في الوضع ●.
3. قم فقط بتوصيل الجهاز بمقبس مؤرض مثبت بشكل صحيح. يتم إصدار صوت إنذار وتومض جميع أضواء الإشارة بشكل مؤقت. ينتقل الجهاز بعد ذلك إلى وضع الاستعداد.

أضواء المؤشرات للأزرار

توضح أضواء المؤشرات للأزرار الوظيفة التي تم تفعيلها.

الزر	ضوء المؤشر	
	الومضات	يضيء
☺ +	يسخن الجهاز لدرجة حرارة التحضير لتحضير القهوة.	تم الوصول لدرجة حرارة التحضير لإعداد القهوة.
☹	يسخن الجهاز لدرجة حرارة التحضير لتوليد البخار.	تم بلوغ درجة حرارة التحضير لإنتاج البخار.

شاشة عرض درجة الحرارة التناظرية

اللون	المعنى
أصفر	مرحلة التسخين
أخضر	درجة حرارة تحضير القهوة
أزرق	درجة حرارة بخار الماء

التشغيل / إيقاف التشغيل

- اضغط على الزر ☺ لتشغيل الجهاز. يصدر صوت صفير. يء مصباح التحكم في الزر ☺ بينما تومض مصابيح التحكم الأخرى. وسيبدأ الجهاز في التسخين. تصبح لوحة التسخين ساخنة.
- تضيء جميع مصابيح التحكم بمجرد الوصول إلى درجة حرارة التحضير المطلوبة. يمكنك قراءة درجة الحرارة الحالية للتحضير على مقياس شاشة درجة الحرارة.
- اضغط على الزر ☹ لإيقاف تشغيل الجهاز. يسمع صوت صفارة قصيرة وتطفئ جميع مصابيح التحكم. ثم اسحب قابس التيار الرئيسي من المقبس.

التشريعات الأوروبية الخاصة بتوفير الطاقة

التوجيه الأوروبي 2009 / 125 / EC (توجيه التصميم البيئي) يتضمن إجراءات لتوفير الطاقة.

- بناءً على ذلك، يتغير الجهاز إلى وضع الاستعداد بعد 30 دقائق. لا يمكن عرض ذلك لأسباب فنية. اضغط على أي زر لتشغيل الجهاز مرة أخرى.
- قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى عند انطفاء مصباح التحكم في التشغيل.
- أنت تستفيد من السلامة الأفضل وخفض استهلاك الطاقة.

حقائق مثيرة حول الإسبريسو

- تحمص حبوب الإسبريسو لفترة أطول، وبالتالي يُعتبر الإسبريسو أكثر ملائمة للأشخاص الذين يعانون من معدة حساسة بالمقارنة مع القهوة العادية.
- الإسبريسو ذو نكهة أقوى من القهوة. يرجع ذلك إلى عملية التحميص المختلفة. يُشرب الإسبريسو بشكل تقليدي بدون حليب. اعتماداً على الذوق، يمكن شرب الإسبريسو محلي أو غير محلي.
- يعتمد اختيار الانصاف على التفضيل الشخصي. ابن المستخدم في الإسبريسو إما أن يكون مزيجاً (مزج أصناف مختلفة من مناطق متعددة للحصول على نكهة متناسقة) أو بن من سلالة واحدة من منطقة واحدة للزراعة (منشأ واحد).

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات.....
95	تفريغ محتويات العبوة.....
95	نطاق التسليم.....
95	نظرة عامة على المكونات.....
94	تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
94	ملاحظات بشأن التشغيل.....
94	وضع الجهاز.....
94	التوصيل بالكهرباء.....
94	أضواء المؤشرات للأزرار.....
94	شاشة عرض درجة الحرارة التناظرية.....
94	التشغيل / إيقاف التشغيل.....
94	التشريعات الأوروبية الخاصة بتوفير الطاقة.....
94	حقائق مثيرة حول الإسبريسو.....
93	تلميحات ونصائح للاستمتاع بقهوة مثالية.....
93	طريقة استخدام محول الكبسولة.....
93	التشغيل.....
93	ربط / فك المرشح.....
93	إدخال حاوية التجميع / شبكة التنقيط.....
93	التشغيل الأول.....
92	إدخال حاويات المرشح وإخراجها.....

92	ضبط كمية القهوة الفردية.....
92	حذف الكمية المبرمجة للقهوة.....
92	تحضير الإسبريسو.....
92	تحضير الكابتشينو.....
91	استخدام كبسولات نسبريسو المتوافقة.....
91	وظيفة الماء الساخن.....
90	التنظيف.....
90	الرأس والسداد المطاطية.....
90	المحقات.....
90	إزالة الكلس.....
90	التخزين.....
90	استكشاف الأعطال وإصلاحها.....
88	البيانات الفنية.....
88	التخلص من الجهاز.....
88	معنى رمز «صندوق القمامة».....

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى. قُم أيضاً بإزالة السدادة الحمراء الموجودة أسفل خزان المياه!
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدده مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نطاق التسليم

- ×1 ماكينة كبسولة الإسبريسو
- ×1 خزان مياه قابل للإزالة
- ×1 فوهة البخار المثبتة باللولب
- ×1 حامل الفلتر
- ×1 كوب مرشح ملحوق
- ×1 كوب مرشح ملحوق
- ×1 محول للكبسولات المتوافقة مع نسبريسو
- ×1 شبكة التنقيط
- ×1 وعاء التجميع للمياه المتبقية مزود بعوامة ثابتة
- ×1 ملعقة معيار / مذك

نظرة عامة على المكونات

- 1 مفتاح ⏻ تشغيل (تشغيل / إيقاف)
- 2 مفتاح ☐ اختيار كمية فنجان واحد مع ضوء مؤشر
- 3 لوح تسخين / صينية أكواب
- 4 مفتاح ☐☐☐ اختيار كمية فنجانين مع ضوء مؤشر
- 5 مفتاح ☐☐☐ (بخار) مع ضوء مؤشر
- 6 وحدة التحكم (إيقاف) ● / البخار ☐☐ / مخرج المياه ☐☐☐
- 7 مقبض مطاطي
- 8 أنبوب البخار مع فوهة البخار المولدة

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

PC-ES 1267

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، و ختم التاجر المبيع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Internet: www.proficook-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 11/2023