

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 1265

Espresso Capsule Machine • Espresso capsule machine • Machine à capsules espresso
Máquina de cápsulas de café espresso • Macchina per caffè espresso a capsule • Ekspres kapsułkowy do espresso
Eszpresszó kapszulás gép • Капсульная машина для эспрессо • 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	42	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	52	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	62	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	72	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	81	РУССКИЙ
98 دليل التعليمات	صفحة		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
Ein-/Ausschalten	5
Europäische Maßgaben zur Energieeinsparung.....	5
Wissenswertes über Espresso	6
Tipps und Tricks für einen perfekten Kaffeegenuss	6
Einsatz vom Kapseladapter	6
Bedienung.....	6
Montage/Demontage des Filterhalters	6
Einsetzen des Auffangbehälters/Abtropfgitter	7
Erstinbetriebnahme/Entlüftung	7
Individuelle Kaffeemenge programmieren.....	7
Programmierte Kaffeemenge löschen.....	7
Filtereinsätze einsetzen und herausnehmen.....	8

Zubereitung von Espresso.....	8
Zubereitung von Cappuccino.....	8
Verwendung von Nespresso-kompatiblen Kapseln	9
Heißwasser-Funktion	10
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.
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 Dampfdüse
- 1× Filterhalter
- 1× 1-Tassen-Filtereinsatz
- 1× 2-Tassen-Filtereinsatz
- 1× Adapter für Nespresso-kompatible Kapseln
- 1× Abtropfgitter
- 1× Auffangbehälter für Restwasser
- 1× Messlöffel / Stampfer

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Taste  (Ein/Aus) mit Kontrollleuchte
- 2 Taste  (Mengenwahl eine Tasse) mit Kontrollleuchte
- 3 Taste  (Mengenwahl zwei Tassen) mit Kontrollleuchte
- 4 Taste  (Dampf) mit Kontrollleuchte
- 5 Wärmeplatte / Tassenablage

- 6 Regler ☞ / ○ (Dampf/Heißwasser/aus)
- 7 Abnehmbarer Wassertank
- 8 Gummigriff
- 9 Dampfrohr mit aufgeschraubte Dampfdüse
- 10 Messlöffel / Stampfer (1 Teil, 2 Funktionen)
- 11 Filtereinsatz für 2 Tassen
- 12 Filtereinsatz für 1 Tasse
- 13 Auffangbehälter für Restwasser
- 14 Abtropfgitter
- 15 Filterhalter

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!**

⚠️ ACHTUNG:

Brühen Sie keinen Espresso solange noch Druck im Gerät aufgebaut ist (z. B. wenn zuvor Milch aufgeschäumt wurde). Bei zu viel Druck im Gerät tritt Espresso am Rand des Brühkopfes aus. Die Gummidichtung im Brühkopf verschleißt schneller.

- 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 kohlenäsäurehaltiges 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.

- Wenn die drei Kontrollleuchten abwechselnd aufleuchten, befindet sich das Gerät im Standby-Modus. (Siehe Abschnitt „Europäische Maßgaben zur Energieeinsparung“.)

Ein-/Ausschalten

- Drücken Sie die Taste ☞, um das Gerät einzuschalten. Es ertönt ein Piepton. Die Kontrollleuchte der Taste ☞ leuchtet, während die beiden Kontrollleuchten der Tasten blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Die Wärmeplatte wird heiß.
 - Ist die erforderliche Brühtemperatur erreicht, ertönen zwei Pieptöne und die Kontrollleuchten der Tassen leuchten.
- Drücken Sie die Taste ☞, um das Gerät auszuschalten. 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 10 Minuten in den Standby. Dies wird durch ein abwechselndes Aufleuchten der Kontrollleuchten angezeigt. Um das Gerät wieder verwenden zu können, müssen Sie es zuerst mit der Taste ☞ ausschalten.

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 Kaffeegeuss

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 andrückt, 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 andrückte 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.

- Wenn 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 Dampfdüse.
 2. Achten Sie darauf, dass die beiden Kontrollleuchten für die Tassen 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 Dampfdüse kommt, drücken Sie die Taste ☞ erneut. Drehen Sie dann den Regler auf Position ○.
 5. Warten Sie, bis die beiden Kontrollleuchten für die Tassen 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 in die Aussparungen am Brühkopf. 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 / Abtropfgitter

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

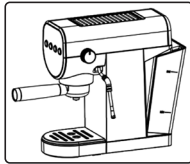
Erstinbetriebnahme / Entlüftung



ACHTUNG:

Insbesondere vor der ersten Inbetriebnahme oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, muss das Gerät entlüftet werden. Verwenden Sie bei diesem Vorgang kein Kaffeepulver!

1. Entnehmen Sie den Wassertank, indem Sie ihn am Griff herausziehen. Füllen Sie den Wassertank mit sauberem, frischem Wasser bis zur Markierung MAX.
2. Setzen Sie den Wassertank wieder ein, indem Sie ihn zuerst unten einsetzen. Drücken Sie dann die obere Seite fest, bis der Wassertank einrastet.
3. Setzen Sie den Filterhalter ein.
4. Schalten Sie das Gerät ein. Es ertönt ein Piepton. Die Kontrollleuchte der Taste  leuchtet, während die beiden Kontrollleuchten der Tassen blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Die Wärmeplatte wird heiß.
5. Schwenken Sie das Dampfrohr nach außen. Stellen Sie sicher, dass die Dampfdüse aufgedreht ist.
6. Stellen Sie ein geeignetes Gefäß (hitzebeständig / ca. 500 ml) unter die Dampfdüse.
7. Drücken Sie die Taste  für den Dampf.



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

Um Dampf zu erzeugen stellen Sie den Regler auf Position . Wenn aus der Dampfdüse ein gleichmäßiger Wasserstrahl austritt, schalten Sie die Pumpe aus. Stellen Sie den Regler auf Position  (aus).



WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

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

9. Entleeren Sie das Gefäß und stellen Sie es unter den Brühkopf. Entfernen Sie dazu eventuell den Auffangbehälter für das Restwasser.

10. Achten Sie darauf, dass der Regler auf Position  steht.
11. Drücken Sie erneut die Taste  für den Dampf. Sobald beide Kontrollleuchten für die Tasten leuchten, starten Sie die Pumpe mit der Taste . Es beginnt ein Wasserdurchlauf. Lassen Sie 2–3 Tassen durchlaufen. Um das Gefäß zwischenzeitlich zu entleeren, schalten Sie die Pumpe aus. Drücken Sie dafür die Taste .



WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Das Wasser im Gefäß ist heiß.

12. Das Gerät ist nun entlüftet und betriebsbereit.

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 die beiden Kontrollleuchten der Tassen leuchten. Halten Sie dann die Taste gedrückt, deren Standardmenge eingestellt werden soll.
6. Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, lassen Sie die Taste los.
 - Ein Piepton ertönt und die Kontrollleuchten blinken, 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, aber schalten Sie das Gerät **nicht** ein.
5. Halten Sie beide Tasten ( / ) gleichzeitig gedrückt. Halten Sie dann zusätzlich die Taste  gedrückt.
 - Um anzuzeigen, dass die Programmierung gelöscht wurde, ertönen 5 Signaltöne.
6. Nach dem Reset schaltet sich das Gerät aus. Drücken Sie die Taste . Das Gerät gibt Pieptöne von sich. Diese hören erst auf, wenn die Taste  oder  gedrückt wird.
7. Drücken Sie eine der beiden Tasten. Etwas Wasser kommt aus dem Brühkopf, dann hört das Piepen auf.

8. Die beiden Kontrollleuchten blinken. Anschließend sind zwei Pieptöne zu hören und die Kontrollleuchten leuchten. Das Gerät ist jetzt wieder einsatzbereit.

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.

Zubereitung von Espresso

- Befüllen Sie den Wassertank mit ausreichend Wasser und setzen Sie ihn wieder ein. Der Wasserstand muss zwischen den Markierungen MIN und MAX liegen.
- Schalten Sie das Gerät ein. Es ertönt ein Piepton. Die Kontrollleuchte der Taste ☺ leuchtet, während die beiden Kontrollleuchten der Tassen blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Die Wärmeplatte wird heiß.
- Sollten Sie zuvor Milch aufgeschäumt haben, lassen Sie den Druck aus dem Gerät vollständig ab:
 - Wenn die Kontrollleuchte der Taste ☺ leuchtet, drücken Sie diese Taste, um die Funktion auszu-schalten. Vergewissern Sie sich außerdem, dass der Regler auf ○ steht.
 - Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse.
 - Stellen Sie den Regler solange auf Position ☼, bis kein Dampf mehr kommt.
 - Drehen Sie den Regler zurück auf Position ○.
- Wählen Sie einen Filtereinsatz (11/12) 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“.
- 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.
- Montieren Sie den Filterhalter am Brühkopf. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter fest im Brühkopf sitzt.
- Wenn die erforderliche Brühtemperatur erreicht ist, ertönen zwei Pieptöne und die Kontrollleuchten der Tassen leuchten. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Brühkopf auf das Abtropfgitter.
- Drücken Sie die Taste ☐ oder ☐. Das heiße Wasser wird durch den Filter gepresst.

9. 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.

10. Lösen Sie den Filterhalter vom Brühkopf.

11. 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.

12. 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!

- Espresso brühen.
- 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 Kannchen 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 Kannchen so an, dass die Dampfdüse knapp unter die Oberfläche der Milch eingetaucht ist.
 - Halten Sie die Dampfdüse nicht in die Mitte des Kannchens 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 Kannchen kurz auf die Tischplatte geklopft werden (als würde man es unsanft abstellen), um letzte grobe Luftblasen zu entfernen. Das Kannchen 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 Kannchen 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- 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. Die Kontrollleuchte an der Taste erlischt und die beiden anderen Kontrollleuchten für die Tassen 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. Die Kontrollleuchte der Taste  leuchtet, während die beiden Kontrollleuchten der Tassen blinken. Das Gerät beginnt mit dem Heizvorgang. Die Wärmeplatte wird heiß.
3. Sollten Sie zuvor Milch aufgeschäumt haben, lassen Sie den Druck aus dem Gerät vollständig ab:
 - 3.1 Wenn die Kontrollleuchte der Taste  leuchtet, drücken Sie diese Taste, um die Funktion auszuschalten. Vergewissern Sie sich außerdem, dass der Regler auf  steht.
 - 3.2 Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter die Dampfdüse.
 - 3.3 Stellen Sie den Regler solange auf Position , bis kein Dampf mehr kommt.
 - 3.4 Drehen Sie den Regler zurück auf Position .
4. Setzen Sie eine Nespresso-kompatible Kapsel in den Adapter für die Kapseln ein. Gehen Sie dazu wie folgt vor:
 - 4.1 Öffnen Sie die Klappe am Kapsel-Adapter.
 - 4.2 Drücken Sie die Kapsel mit leichtem Druck in den Adapter. Die Metallspitzen am Adapterboden stechen dabei in die Kapsel.
 - 4.3 Schließen Sie die Klappe wieder, so dass sie hörbar einrastet.
5. Setzen Sie den Adapter für die Kapseln in den Filterhalter ein.
6. Montieren Sie den Filterhalter am Brühkopf. Achten Sie darauf, dass der Filterhalter fest im Brühkopf sitzt.
7. Wenn die erforderliche Brühtemperatur erreicht ist, ertönen zwei Pieptöne und die Kontrollleuchten der Tassen leuchten. Stellen Sie die Tasse(n) unter den Brühkopf auf das Abtropfgitter.
8. Drücken Sie die Taste  oder . Das heiße Wasser wird durch den Filter gepresst.
9. Wenn kein Kaffee mehr nachläuft, entnehmen Sie die Tasse(n).
 - Entfernen Sie den Filterhalter nach jeder Zubereitung. Dies verlängert die Lebensdauer der Gumdichtung im Brühkopf.

10. Lösen Sie den Filterhalter vom Brühkopf.
11. 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.

12. Um die nächste(n) Tasse(n) zuzubereiten, gehen Sie vor 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 die beiden Kontrollleuchten der Tassen leuchten.
5. Drehen Sie den Regler auf die Position . Und drücken Sie dann die Taste  oder .
6. Wenn die entsprechende Wassermenge für eine bzw. zwei Tassen ausgegeben wurde, stellen Sie 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.
2. Setzen Sie den Wassertank wieder ein, indem Sie ihn zuerst unten einsetzen. Drücken Sie dann die obere Seite fest, bis der Wassertank einrastet.

Dampfdüse

Reinigen Sie das Dampfrohr und die aufgeschraubte Dampfdüse sofort nach jeder Zubereitung von Milch-

schaum. 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.
	Vor dem ersten Gebrauch wurde das Gerät nicht entlüftet.	Entlüften Sie das Gerät wie unter „Erstinbetriebnahme / Entlüftung“ beschrieben.
	In den Wasserkreislauf ist Luft gekommen.	
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 Kaffeepulver.
	Auf der Gummidichtung des Brühkopfes befinden sich Kaffeesatzrückstände.	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie die Gummidichtung wie beschrieben.
	Nach der Zubereitung von Milchschaum steht das Gerät noch unter Druck.	Lassen Sie den Druck vollständig ab. Beachten Sie dazu Kapitel „Zubereitung von Espresso“, Punkt 3.
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 Kaffeepulver ist zu grob oder es wurde nicht gleichmäßig verteilt.	Nehmen Sie den mitgelieferten Stopfer zu Hilfe.
	Es ist zu wenig Kaffeepulver 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 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.
	Es war zu viel Kaffeepulver im Filtereinsatz.	Nehmen Sie weniger Kaffeepulver. 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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Brühvorgang kann nicht gestartet werden. Die drei Bedienkontrollleuchten leuchten abwechselnd.	Dies ist kein Fehler vom Gerät. Zur Einhaltung der Ökodesign-Richtlinie (2009/125/EG), schaltet sich das Gerät nach dem Ende des Brühvorgangs, nach maximal 10 Minuten, automatisch in Standby.	Um das Gerät wieder verwenden zu können, müssen Sie es zuerst mit der Taste  ausschalten. Schalten Sie das Gerät dann wieder ein.

Technische Daten

Modell:PC-ES 1265
 Spannungsversorgung: 220–240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 1150–1360 W
 Füllmenge: ca. 1 Liter
 Schutzklasse: I
 Druck: 20 bar
 Nettogewicht: ca. 3 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
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/Venting	16
Program Individual Coffee Quantity	17
Delete Programmed Coffee Quantity	17
Insert and Remove Filter Inserts	17
Espresso Preparation	17
Cappuccino Preparation	18
Use of Nespresso Compatible Capsules	19
Hot Water Function	19

Cleaning	19
Brew Head and Rubber Seal	20
Accessories	20
De-scaling	20
Storage	20
Troubleshooting	20
Technical Data	22
Disposal	22
Meaning of the "Dustbin" Symbol	22

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.
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
- 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 button (quantity selection two cups) with indicator light
- 4 button (steam) with indicator light
- 5 Hot plate/cup tray
- 6 controller (steam/hot water/off)
- 7 Removable water tank
- 8 Rubber handle
- 9 Steam pipe with screwed-on steam nozzle
- 10 Measuring spoon/tamper (1 part, 2 functions)
- 11 Filter insert for 2 cups
- 12 Filter insert for 1 cup
- 13 Collection container for residual water

- 14 Drip grid
- 15 Filter holder

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!**

⚠ CAUTION:

Do not brew espresso while pressure is still building up in the appliance (e.g. if milk has previously been foamed). If there is too much pressure in the appliance, espresso will leak from the edge of the brew head. The rubber seal in the brew head wears out more quickly.

- 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.

- When the three indicator lights light up alternately, the appliance is in standby mode. (See section "European Regulations on Energy Saving".)

Switch On/Off

- Press the  button to switch on the appliance. A beep sounds. The indicator light of the  button lights up while the two indicator lights of the cups flash. The appliance starts heating. The heating plate becomes hot.
 - When the required brewing temperature is reached, two beeps sound and the indicator lights on the cups light up.
- Press the  button to switch off the appliance. 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 10 minutes. This is displayed by the indicator lights alternately lighting up. To use the appliance again, you must first switch it off with the  button.

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.

- For example, if 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. Make sure that the two indicator lights for the cups are lit. 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, press the button  again. Then turn the controller to position .

5. Wait until the two indicator lights for the cups 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. Cause the guide lugs to fit into the recesses on the brew 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

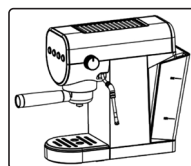
1. Insert the collection container for the residual water.
2. Place the drip grid on top of the collection container as a cover.

Initial Start-up/Venting

CAUTION:

Especially before putting into operation for the first time or if the appliance has not been used for a long time, the appliance must be vented. Do not use coffee powder during this procedure!

1. Remove the water tank by pulling it out by the handle. Fill the water tank with clean, fresh water up to the MAX mark.
2. Replace the water tank by first inserting it at the bottom. Then press the top firmly until the water tank clicks into place.



3. Insert the filter holder.
4. Switch on the appliance. A beep sounds. The indicator light of the ☺ button lights up while the two indicator lights of the cups flash. The appliance starts heating. The heating plate becomes hot.
5. Swivel the steam pipe outwards. Make sure that the steam nozzle is turned up.
6. Place a suitable container (heat-resistant / approx. 500 ml) under the steam nozzle.
7. Press the ☺ button for steam.

8. **⚠ WARNING: Risk of Burns!**
Hot steam comes out of the steam nozzle.

To produce steam, set the controller to position ☼. When a steady stream of water comes out of the steam nozzle, switch off the pump. Set the controller to position ○ (off).

⚠ 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.

9. Empty the receptacle and place it under the brew head. To do this, remove the collection container for the residual water if necessary.
10. Make sure the controller is in position ○.
11. Press the ☺ button for the steam again. As soon as both control lights for the buttons light up, start the pump with the ☺ button. A water flow starts. Let 2–3 cups run through. To empty the vessel in the meantime, switch off the pump. To do this, press the ☺ button.

⚠ WARNING: Risk of Burns!
The water in the vessel is hot.

12. The appliance is now vented and ready for operation.

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 the two indicator lights of the cups light up. Then press and hold the button whose standard quantity is to be set.
6. Once the desired quantity is reached, release the button.
 - A beep sounds and the indicator lights flash to display 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, but **do not** switch on the appliance.
5. Press and hold both buttons (☺ / ☺☺) simultaneously. Then press and hold the ☺ button in addition.
 - To display that the programming has been deleted, 5 beeps sound.
6. After the reset, the appliance switches off. Press the ☺ button. The appliance emits beeps. These only stop when the ☺ or ☺☺ button is pressed.
7. Press one of the two buttons. Some water comes out of the brew head, then the beeping stops.
8. The two indicator lights flash. Then two beeps are heard and the indicator lights light up. The appliance is now ready for use again.

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.

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 indicator light of the ☺ button lights up while the two indicator lights of the cups flash. The appliance starts heating. The heating plate becomes hot.
3. If you have previously frothed milk, release all pressure from the appliance:
 - 3.1 When the indicator light of the ☺ button is on, press this button to switch off the function. Also make sure that the controller is set to ○.
 - 3.2 Place a suitable vessel under the steam nozzle.
 - 3.3 Set the controller to position ☼ until no more steam comes.
 - 3.4 Turn the controller back to position ○.
4. Select a filter insert (11/12). 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".
5. 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.

6. Fit the filter holder to the brew head. Make sure that the filter holder is firmly seated in the brew head.
7. When the required brewing temperature is reached, two beeps sound and the indicator lights of the cups light up. Place the cup(s) under the brew head on the drip tray.
8. Press the ☞ or ☞ button. The hot water is pressed through the filter.
9. 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.
10. Detach the filter holder from the brew head.
11. 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.

12. 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 condensation. 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. The indicator light on the button goes out and the other two indicator lights for the cups 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. The indicator light of the ☞ button lights up while the two indicator lights of the cups flash. The appliance starts heating. The heating plate becomes hot.
3. If you have previously frothed milk, release all pressure from the appliance:
 - 3.1 When the indicator light of the ☞ button is on, press this button to switch off the function. Also make sure that the controller is set to ○.
 - 3.2 Place a suitable vessel under the steam nozzle.
 - 3.3 Set the controller to position ☞ until no more steam comes.
 - 3.4 Turn the controller back to position ○.
4. Insert a Nespresso compatible capsule into the capsule adapter. To do this, proceed as follows:
 - 4.1 Open the flap on the capsule adapter.
 - 4.2 Press the capsule into the adapter with light pressure. The metal tips at the bottom of the adapter pierce the capsule.
 - 4.3 Close the flap again so that it audibly clicks into place.
5. Insert the adapter for the capsules into the filter holder.
6. Fit the filter holder to the brew head. Make sure that the filter holder is firmly seated in the brew head.

7. When the required brewing temperature is reached, two beeps sound and the indicator lights of the cups light up. Place the cup(s) under the brew head on the drip tray.
8. Press the ☞ or ☞ button. The hot water is pressed through the filter.
9. 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.
10. Detach the filter holder from the brew head.
11. 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.

12. 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 two indicator lights of the cups light up.
5. Turn the controller to the position ☞. And then press the ☞ or ☞ button.
6. When the appropriate amount of water for one or two cups has been dispensed, return the controller 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. Replace it after cleaning and drying.
2. Replace the water tank by first inserting it at the bottom. Then press the top firmly until the water tank clicks into place.

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.

Problem	Possible Cause	Remedy
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.	Descalc the appliance as described.	
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.
	The appliance was not vented before first use.	Vent the appliance as described under “Initial Start-up/Venting”.
	Air has entered the water circuit.	
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.
	After preparing milk foam, the appliance is still under pressure.	Release the pressure completely. Refer to chapter “Espresso Preparation”, point 3.
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.

Problem	Possible Cause	Remedy
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.
The brewing process cannot be started. The three control indicator lights light up alternately.	This is not a fault of the appliance. To comply with the Ecodesign Directive (2009/125/EC), the appliance automatically switches to standby after a maximum of 10 minutes after the end of the brewing process.	To use the appliance again, you must first switch it off with the  button. Then switch the appliance on again.

Technical Data

Model:.....PC-ES 1265
 Power supply:.....220–240 V~, 50 Hz
 Power consumption:1150–1360 W
 Filling quantity: approx. 1 litre
 Protection class:.....I
 Pressure:.....20 bar
 Net weight: approx. 3 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
Aan-/uitschakelen.....	24
Europese regelgeving voor energiebesparing.....	24
Interessante feiten over espresso.....	24
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	25
Eerste inbedrijfstelling/ontluchten	26
Individuele koffiehoeveelheid programmeren.....	26
Geprogrammeerde koffiehoeveelheid wissen	26
Filterinzetstukken plaatsen en verwijderen.....	26
Espresso bereiden	27
Cappuccino bereiden	27

Gebruik van Nespresso compatibele capsules	28
Functie heet water.....	28
Reiniging.....	29
Kop en rubber afdichting.....	29
Accessoires	29
Ontkalken.....	29
Bewaren	30
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.
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× Opgeschoefd 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
- 1× Maatlepel/tamper

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 toets (aan/uit) met indicatielampje
- 2 toets (selectie hoeveelheid één kopje) met indicatielampje
- 3 toets (selectie hoeveelheid twee kopjes) met indicatielampje
- 4 toets (stoom) met indicatielampje
- 5 Warmhoudplaat/kopjesplateau
- 6 regelaar (stoom/heet water/uit)
- 7 Afneembaar waterreservoir
- 8 Rubberen handvat

- 9 Stoompijpe met vastgeschroefd stoompijpe
- 10 Maatlepel/tamper (1 deel, 2 functies)
- 11 Filterelement voor 2 kopjes
- 12 Filterelement voor 1 kopje
- 13 Opvangbakje voor restwater
- 14 Lekrooster
- 15 Filterhouder

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, stoompijpe en kopjesplaatje worden zeer heet tijdens de bediening. **Verbrandingsgevaar!**

⚠ LET OP:

Zet geen espresso als er nog druk wordt opgebouwd in het apparaat (bijv. als er al melk is opgeschuimd). Als er te veel druk in het apparaat is, lekt er espresso uit de rand van de brewkop. De rubberen afdichting in de brewkop slijt sneller.

- 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 waterservoir zit.
- Vul het waterservoir 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 knipperen 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.

- Als de drie controlelampjes afwisselend branden, staat het apparaat in stand-by. (Zie hoofdstuk "Europese regelgeving voor energiebesparing".)

Aan-/uitschakelen

- Druk op de  toets om het toestel in te schakelen. Er klinkt een pieptoon. Het indicatielampje van de  toets gaat branden terwijl de twee indicatielampjes van de kopjes knipperen. Het apparaat begint te verwarmen. De verwarmingsplaat wordt heet.
 - Als de gewenste brouwtemperatuur is bereikt, klinken er twee piepjes en gaan de indicatielampjes op de kopjes branden.
- Druk op de  toets om het apparaat uit te schakelen. 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 10 minuten over op stand-by. Dit wordt aangegeven door de controlelampjes die afwisselend oplichten. Als u het apparaat weer wilt gebruiken, moet u het eerst uitschakelen met de  toets.

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

Interessante feiten over espresso

- Espresso worden langer gebrand, dus espresso is geschikter 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's 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 arabicabonen. Met een hoog aandeel robusta is het makkelijker om een goede crema te krijgen tijdens de bereiding.

Tips en trucs voor perfect koffiegeenot

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 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 je bijvoorbeeld 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. Controleer of de twee controlelampjes voor de kopjes 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, drukt u nogmaals op de ☼ toets. Draai vervolgens de regelaar naar stand ○.
5. Wacht tot de twee indicatielampjes voor de kopjes branden. Dan is de juiste zettingtemperatuur voor je volgende espresso bereikt.

Gebruik van de capsule-adaptor

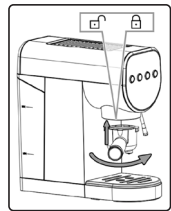
Het apparaat kan alleen worden gebruikt met Nespresso-compatibele capsules!

- In de winkel zijn verschillende merken Nespresso-compatibele 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. Zorg ervoor dat de geleidingsnokjes in de uitsparingen op de brewkop passen. 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

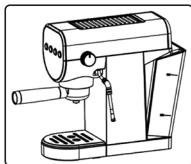
1. Plaats de opvangbak voor het restwater.
2. Plaats het lekrooster als afdekking op de opvangbak.

Eerste inbedrijfstelling / ontluichten

△ LET OP:

Vooral vóór de eerste ingebruikname of als het apparaat lange tijd niet is gebruikt, moet het apparaat worden ontluicht. Gebruik tijdens deze procedure geen koffiepoeder!

1. Verwijder het waterreservoir door het aan de handgreep naar buiten te trekken. Vul het waterreservoir met schoon, vers water tot aan de MAX-markering.
2. Plaats het waterreservoir terug door het eerst aan de onderkant te plaatsen. Druk vervolgens stevig op de bovenkant totdat het waterreservoir vastklikt.
3. Plaats de filterhouder.
4. Schakel het apparaat in. Er klinkt een pieptoon. Het controlelampje van de ☺ toets gaat branden terwijl de twee controlelampjes van de kopjes knipperen. Het apparaat begint te verwarmen. De verwarmingsplaat wordt heet.
5. Draai het stoompijpje naar buiten. Zorg ervoor dat het stoompijpje omhoog staat.
6. Plaats een geschikte container (hittebestendig / ong. 500 ml) onder het stoompijpje.
7. Druk op de ☺ toets voor stoom.



8. **⚠ WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!**
Er komt hete stoom uit het stoompijpje.

Om stoom te produceren, zet u de regelaar op stand ☺. Wanneer er een gelijkmatige stroom water uit het stoompijpje komt, schakelt u de pomp uit. Zet de regelaar op stand ○ (uit).

⚠ WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!

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

9. Maak het opvangbakje leeg en plaats het onder de brewkop. Verwijder hiervoor indien nodig de opvangcontainer voor het restwater.
10. Zorg ervoor dat de regelaar in positie ○ staat.
11. Druk nogmaals op de ☺ toets voor de stoom. Zodra beide controlelampjes voor de toetsen branden, start u de pomp met de ☺ toets. Er start een waterstroom. Laat 2–3 kopjes doorlopen. Om het vat tussentijds te legen, schakelt u de pomp uit. Druk hiervoor op de ☺ toets.

⚠ WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!

Het water in het kanntje is heet.

12. Het apparaat is nu ontluicht en klaar voor gebruik.

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 de twee indicatielampjes voor de kopjes branden. Houd vervolgens de toets ingedrukt waarvan u de standaardhoeveelheid wilt instellen.
6. Laat de toets los zodra de gewenste hoeveelheid is bereikt.
 - Er klinkt een pieptoon en de controlelampjes knipperen 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, maar zet het apparaat **niet** aan.
5. Houd beide toetsen (☺ / ☺☺) tegelijkertijd ingedrukt. Houd vervolgens de ☺ toets ingedrukt.
 - Om aan te geven dat de programmering gewist is, klinken 5 pieptonen.
6. Na de reset schakelt het apparaat uit. Druk op de ☺ toets. Het apparaat laat pieptonen horen. Deze stoppen pas als de toets ☺ of ☺☺ wordt ingedrukt.
7. Druk op een van de twee toetsen. Er komt wat water uit de brew head, daarna stopt het piepen.
8. De twee indicatielampjes knipperen. Daarna klinken twee pieptonen en gaan de controlelampjes branden. Het apparaat is nu weer 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.

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 van de ☺ toets gaat branden terwijl de twee controlelampjes van de kopjes knipperen. Het apparaat begint te verwarmen. De verwarmingsplaat wordt heet.
3. Als u eerder melk hebt opgeschuimd, laat u alle druk van het apparaat:
 - 3.1 Wanneer het controlelampje van de ☺ toets brandt, drukt u op deze toets om de functie uit te schakelen. Zorg er ook voor dat de regelaar op ○ staat.
 - 3.2 Plaats een geschikt bakje onder het stoompijpje.
 - 3.3 Zet de regelaar op stand ☹ totdat er geen stoom meer komt.
 - 3.4 Draai de regelaar terug naar stand ○.
4. Kies een filterelement (11/12). 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".
5. 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.
6. Plaats de filterhouder op de brewkop. Zorg ervoor dat de filterhouder stevig in de brewkop zit.
7. Wanneer de gewenste brouwtemperatuur is bereikt, klinken er twee pieptonen en gaan de indicatielampjes van de kopjes branden. Plaats de kopjes onder de brewkop op de lekbak.
8. Druk op de toets ☐ of ☐. Het hete water wordt door het filter geperst.
9. 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.
10. Maak de filterhouder los van de brewkop.
11. 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.

12. 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/het 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. Het controlelampje op de toets gaat uit en de twee andere controlelampjes voor de kopjes 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. Het controlelampje van de  toets gaat branden terwijl de twee controlelampjes van de kopjes knipperen. Het apparaat begint te verwarmen. De verwarmingsplaat wordt heet.
3. Als u eerder melk hebt opgeschuimd, laat dan alle druk van het apparaat:
 - 3.1 Wanneer het indicatielampje van de  toets brandt, drukt u op deze toets om de functie uit te schakelen. Zorg er ook voor dat de regelaar op  staat.
 - 3.2 Plaats een geschikt vat onder het stoompijpje.

3.3 Zet de regelaar op stand  totdat er geen stoom meer komt.

3.4 Draai de regelaar terug naar stand .

4. Plaats een Nespresso-compatibele capsule in de capsule-adaptor. Ga hiervoor als volgt te werk:
 - 4.1 Open het klepje van de capsule-adaptor.
 - 4.2 Druk de capsule met lichte druk in de adaptor. De metalen uiteinden aan de onderkant van de adaptor doorboren de capsule.
 - 4.3 Sluit het klepje weer zodat het hoorbaar vastklikt.
5. Plaats de adaptor voor de capsules in de filterhouder.
6. Plaats de filterhouder op de brouwkop. Zorg ervoor dat de filterhouder stevig in de brewkop zit.
7. Wanneer de gewenste brouwtemperatuur is bereikt, klinken er twee pieptonen en gaan de indicatielampjes van de kopjes branden. Plaats de kopjes onder de brewkop op de lekbak.
8. Druk op de toets  of . Het hete water wordt door het filter geperst.
9. Als er geen koffie meer stroomt, verwijdt u het kopje / de kopjes.
 - Verwijder de filterhouder na elke bereiding. Dit verlengt de levensduur van de rubberen afdichting in de brewkop.
10. Maak de filterhouder los van de brewkop.
11. 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 adaptor voor Nespresso-compatibele capsules afkoelen onder koud water.
12. 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 de twee indicatielampjes voor de kopjes branden.
5. Draai de regelaar naar de stand . Druk vervolgens op de toets  of .
6. Wanneer de juiste hoeveelheid water voor één of twee kopjes is afgegeven, zet u de regelaar weer in de stand .

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.
- 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 terug na het reinigen en drogen.
2. Plaats het waterreservoir terug door het eerst aan de onderkant te plaatsen. Druk vervolgens stevig op de bovenkant totdat het waterreservoir vastklikt.

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

NERLANDS

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 koffiëpoeder is te fijn of is te stevig aangedrukt.	Maak het koffiëpoeder 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.
	Het apparaat werd niet ontlucht voor het eerste gebruik.	Ontlucht de unit zoals beschreven onder "Eerste inbedrijfstelling / ontluchten".
	Er is lucht in het watercircuit gekomen.	
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 koffiëpoeder in het filterelement.	Verwijder overtollig koffiëpoeder.
	Er zitten koffiëresten op de rubberen afdichting van de brewkop.	Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen. Reinig de rubberen afdichting zoals beschreven.
	Na het bereiden van melkschuim staat het apparaat nog steeds onder druk.	Laat de druk volledig ontsnappen. Raadpleeg het hoofdstuk "Espresso bereiden", punt 3.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
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).
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.
Het brouwproces kan niet worden gestart. De drie controlelampjes branden afwisselend.	Dit is geen fout van het apparaat. Om te voldoen aan de ecodesignrichtlijn (2009/125/EC) schakelt het apparaat na maximaal 10 minuten na het einde van het zetproces automatisch over op stand-by.	Om het apparaat weer te kunnen gebruiken, moet u het eerst uitschakelen met de  toets. Zet het apparaat vervolgens weer aan.

Technische gegevens

Model:.....PC-ES 1265
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50 Hz
 Stroomverbruik:.....1150–1360 W
 Vulhoeveelheid:.....ong. 1 liter
 Beschermingsklasse:.....I
 Druk:.....20 bar
 Nettogewicht:ong. 3 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	32
Avvertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	33
Notes d'utilisation.....	33
Emplacement	33
Branchement électrique	33
Témoins lumineux des boutons	33
Allumer / éteindre	33
Réglementation européenne sur les économies d'énergie	33
Faits intéressants sur l'espresso	34
Conseils et astuces pour une dégustation parfaite du café	34
Utilisation de l'adaptateur pour capsules	34
Utilisation	34
Montage / démontage du porte-filtre	34
Mise en place du récipient / de la grille d'égouttage	35
Première mise en service / aération	35
Programmer la quantité individuelle de café	35
Effacer la quantité de café programmée	35
Mise en place et retrait des cartouches filtrantes	36
Préparation de l'espresso	36

Préparation du cappuccino	36
Utilisation de capsules compatibles Nespresso	37
Fonction eau chaude	38
Nettoyage	38
Tête d'infusion et joint en caoutchouc	38
Accessoires	38
Détartrage	39
Stockage	39
Dépannage	39
Données techniques	41
Élimination	41
Signification du symbole « Poubelle »	41

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.
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 récupération de l'eau résiduelle
- 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 Bouton  (sélection de la quantité pour deux tasses) avec témoin lumineux
- 4 Bouton  (vapeur) avec témoin lumineux
- 5 Plaque chauffante / plateau à tasses
- 6 Régulateur  /  (vapeur / eau chaude / arrêt)

- 7 Réservoir d'eau amovible
- 8 Poignée en caoutchouc
- 9 Tuyau à vapeur avec buse à vapeur vissée
- 10 Cuillère à mesurer / tamper (1 partie, 2 fonctions)
- 11 Filtre pour 2 tasses
- 12 Filtre pour 1 tasse
- 13 Récipient de récupération de l'eau résiduelle
- 14 Grille d'égouttage
- 15 Porte-filtre

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 !**



ATTENTION :

Ne préparez pas d'espresso lorsque la pression augmente encore dans l'appareil (par exemple, si le lait a déjà été moussé). S'il y a trop de pression dans l'appareil, l'espresso s'écoulera par le bord de la tête d'infusion. Le joint en caoutchouc de la tête d'infusion s'use plus rapidement.

- 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.

- Lorsque les trois voyants s'allument alternativement, l'appareil est en mode veille. (Voir la section « Réglementation européenne sur les économies d'énergie ».)

Allumer/éteindre

- Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche. Un signal sonore retentit. Le voyant du bouton  s'allume tandis que les deux voyants des coupelles clignotent. L'appareil commence à chauffer. La plaque chauffante devient chaude.
- Lorsque la température d'infusion souhaitée est atteinte, deux bips retentissent et les témoins lumineux des tasses s'allument.
- Appuyez sur le bouton  pour éteindre l'appareil. 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 10 minutes. Cela se manifeste par l'allumage alterné des voyants lumineux. Pour utiliser à nouveau l'appareil, vous devez d'abord l'éteindre à l'aide du bouton .

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.

- Par exemple, si 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 de l'espresso suivant afin de refroidir ces parties.

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 :

1. Placez un récipient approprié (résistant à la chaleur / env. 300 ml) sous la buse à vapeur.
2. Assurez-vous que les deux témoins lumineux des tasses sont allumés. Dévissez le bouton de contrôle en position ☞ et libérez la vapeur pendant environ 5 à 10 secondes.
3. Appuyez sur le bouton ☞ pour pomper de l'eau froide dans l'appareil.
4. Lorsque seule de l'eau sans vapeur sort de la buse vapeur, appuyez à nouveau sur le bouton ☞. Tournez ensuite le bouton en position ○.
5. Attendez que les deux témoins lumineux des tasses 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 torréfactions, 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. Faites en sorte que les ergots de guidage s'insèrent 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.

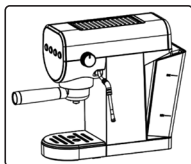
Première mise en service / aération



ATTENTION :

En particulier avant la première utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période, l'appareil doit être purgé. Ne pas utiliser de café en poudre pendant cette opération !

1. Retirez le réservoir d'eau en le tirant par la poignée. Remplissez le réservoir d'eau propre et fraîche jusqu'au repère MAX.
2. Remettez le réservoir d'eau en place en l'insérant d'abord par le bas. Appuyez ensuite fermement sur la partie supérieure jusqu'à ce que le réservoir d'eau s'enclenche.
3. Insérez le porte-filtre.
4. Mettez l'appareil en marche. Un signal sonore retentit. Le voyant du bouton ☺ s'allume tandis que les deux voyants des coupelles clignotent. L'appareil commence à chauffer. La plaque chauffante devient chaude.
5. Faites pivoter le tuyau de vapeur vers l'extérieur. Veillez à ce que la buse à vapeur soit tournée vers le haut.
6. Placez un récipient approprié (résistant à la chaleur / env. 500 ml) sous la buse à vapeur.
7. Appuyez sur le bouton ☺ pour la vapeur.



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

De la vapeur chaude sort de la buse à vapeur.

Pour produire de la vapeur, placez le contrôle en position ☺. Lorsqu'un jet d'eau régulier sort de la buse à vapeur, arrêtez la pompe. Réglez le régulateur sur la position ○ (arrêt).



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.
9. Vider le récipient et le placer sous la tête d'infusion. Pour ce faire, retirez le récipient de collecte de l'eau résiduelle si nécessaire.
 10. S'assurer que le bouton est en position ○.

11. Appuyez à nouveau sur le bouton ☺ pour la vapeur. Dès que les deux voyants de contrôle des boutons s'allument, démarrez la pompe à l'aide du bouton ☺. Un écoulement d'eau commence. Laissez couler 2 à 3 tasses. Pour vider le récipient entre-temps, arrêtez la pompe. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ☺.



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

L'eau du récipient est chaude.

12. L'appareil est maintenant vidé et prêt à l'utilisation.

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 les deux témoins lumineux des tasses s'allument. Appuyez ensuite sur le bouton dont la quantité standard doit être réglée et maintenez-le enfoncé.
6. Une fois la quantité souhaitée atteinte, relâcher le bouton.
 - Un signal sonore retentit et les voyants lumineux clignotent 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 individuellement 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. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant, mais n'allumez pas l'appareil.
5. Appuyez simultanément sur les deux boutons (☺/☺☺) et maintenez-les enfoncés. Appuyez ensuite sur le bouton ☺ et maintenez-le enfoncé.
 - Pour indiquer que la programmation a été effacée, 5 bips sonores retentissent.
6. Après la réinitialisation, l'appareil s'éteint. Appuyez sur le bouton ☺. L'appareil émet des bips. Ceux-ci ne s'arrêtent que lorsqu'on appuie sur le bouton ☺ ou ☺☺.
7. Appuyez sur l'un des deux boutons. Un peu d'eau sort de la tête d'infusion, puis les bips s'arrêtent.
8. Les deux témoins lumineux clignotent. Ensuite, deux bips se font entendre et les voyants s'allument. L'appareil est à nouveau prêt à l'emploi.

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.

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 voyant du bouton ☼ s'allume tandis que les deux voyants des coupelles clignotent. L'appareil commence à chauffer. La plaque chauffante devient chaude.
3. Si vous avez déjà fait mousser du lait, relâchez la pression de l'appareil :
 - 3.1 Lorsque le voyant du bouton ☼ est allumé, appuyez sur ce bouton pour désactiver la fonction. Assurez-vous également que le bouton de contrôle est placé sur ○.
 - 3.2 Placer un récipient approprié sous la buse à vapeur.
 - 3.3 Régler le contrôle sur la position ☼ jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur.
 - 3.4 Remettre le bouton en position ○.
4. Sélectionnez une cartouche filtrante (11/12). 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 ».
5. 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 tamber. Nettoyez le bord du porte-filtre.
6. 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.
7. Lorsque la température d'infusion requise est atteinte, deux bips retentissent et les témoins lumineux des tasses s'allument. Placez la ou les tasses sous la tête d'infusion, sur le plateau d'égouttage.
8. Appuyez sur le bouton ☼ ou ☼. L'eau chaude est pressée à travers le filtre.
9. 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.

10. Détachez le porte-filtre de la tête d'infusion.

11. 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.

12. 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 moussé 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 . Le témoin lumineux du bouton s'éteint et les deux autres témoins lumineux des tasses s'allument.

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. Le voyant du bouton  s'allume tandis que les deux voyants des coupelles clignotent. L'appareil commence à chauffer. La plaque chauffante devient chaude.
3. Si vous avez déjà fait mousser du lait, relâchez la pression de l'appareil :
 - 3.1 Lorsque le voyant du bouton  est allumé, appuyez sur ce bouton pour désactiver la fonction. Assurez-vous également que le bouton de contrôle est placé sur .
 - 3.2 Placer un récipient approprié sous la buse à vapeur.
 - 3.3 Régler le contrôle sur la position  jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur.
 - 3.4 Remettre le bouton en position .
4. Insérez une capsule compatible Nespresso dans l'adaptateur de capsule. Pour ce faire, procédez comme suit :
 - 4.1 Ouvrir le clapet de l'adaptateur de capsules.
 - 4.2 Insérez la capsule dans l'adaptateur en exerçant une légère pression. Les pointes métalliques situées au fond de l'adaptateur percent la capsule.
 - 4.3 Refermez la trappe de manière à ce qu'elle s'enclenche de manière audible.
5. Insérer l'adaptateur pour les capsules dans le porte-filtre.
6. 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.
7. Lorsque la température d'infusion requise est atteinte, deux bips retentissent et les témoins lumineux des tasses s'allument. Placez la ou les tasses sous la tête d'infusion, sur le plateau d'égouttage.
8. Appuyez sur le bouton  ou . L'eau chaude est pressée à travers le filtre.
9. 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.

10. Détachez le porte-filtre de la tête d'infusion.
11. 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.

12. 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 les deux témoins lumineux des tasses s'allument.
5. Tournez le contrôle en position . Puis appuyez sur le bouton  ou .
6. Lorsque la quantité d'eau appropriée pour une ou deux tasses a été distribuée, ramenez le contrôle en position .

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.
2. Remettez le réservoir d'eau en place en l'insérant d'abord par le bas. Appuyez ensuite fermement sur la partie supérieure jusqu'à ce que le réservoir d'eau s'enclenche.

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 espresso, 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.
- Rangez 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'endèche.
	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.

Problème	Cause possible	Remède
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.
	L'appareil n'a pas été purgé avant la première utilisation.	Ventilez l'appareil comme indiqué dans la section « Première mise en service / aération ».
De l'air a pénétré dans le circuit d'eau.		
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.
	Après la préparation de la mousse de lait, l'appareil est encore sous pression.	Relâchez complètement la pression. Reportez-vous au point 3 du chapitre « Préparation du cappuccino ».
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 (la 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.
Le processus d'infusion ne peut pas être démarré. Les trois témoins de commande s'allument en alternance.	Cela ne vient pas de l'appareil. Pour respecter la directive Ecodesign (2009/125/CE), l'appareil passe automatiquement en mode veille après 10 minutes maximum à la fin du processus de préparation.	Pour réutiliser l'appareil, vous devez d'abord l'éteindre à l'aide du bouton  . Puis rallumez l'appareil.

Données techniques

Modèle :PC-ES 1265
Alimentation électrique :220–240 V~, 50 Hz
Puissance absorbée :1150–1360 W
Quantité de remplissage :env. 1 litre
Classe de protection :I
Pression :20 bar
Poids net :env. 3 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.



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU

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.....	42
Volumen de entrega.....	42
Indicación de los elementos de manejo	42
Advertencias para el uso del aparato.....	43
Notas de uso	43
Ubicación.....	43
Conexión eléctrica.....	43
Indicadores luminosos de los botones	43
Encendido/apagado	43
Normativa europea sobre ahorro de energía	43
Datos interesantes sobre el espresso	43
Consejos y trucos para disfrutar de un café perfecto....	44
Uso del adaptador de cápsulas	44
Manejo	44
Montaje/desmontaje del portafiltro.....	44
Colocación del recipiente colector/rejilla de goteo	45
Primera puesta en servicio/purga de aire	45
Programar la cantidad individual de café	45
Borrar la cantidad de café programada	45
Colocar y retirar los filtros	46
Preparación del espresso	46

Preparación del capuchino	46
Uso de cápsulas compatibles con Nespresso.....	47
Función de agua caliente.....	48
Limpieza.....	48
Cabezal de infusión y junta de goma	48
Accesorios.....	48
Descalcificación.....	49
Almacenamiento	49
Solución de problemas	49
Datos técnicos	51
Eliminación	51
Significado del símbolo "Cubo de basura".....	51

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.
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 agua residual
- 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 Botón ☐☐ (selección de cantidad de dos tazas) con indicador luminoso
- 4 Botón ☼ (vapor) con indicador luminoso
- 5 Placa caliente/bandeja para tazas

- 6 Regulador ☞ / ○ (vapor/agua caliente/apagado)
- 7 Depósito de agua extraíble
- 8 Asa de goma
- 9 Tubo de vapor con boquilla de vapor atomizada
- 10 Cuchara medidora/pisón (1 pieza, 2 funciones)
- 11 Filtro para 2 tazas
- 12 Filtro para 1 taza
- 13 Recipiente colector de agua residual
- 14 Rejilla de goteo
- 15 Portafiltro

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!**

⚠ ATENCIÓN:

No prepare café espresso mientras se esté acumulando presión en el aparato (por ejemplo, si se ha espumado leche previamente). Si hay demasiada presión en el aparato, el espresso goteará por el borde del cabezal de infusión. La junta de goma del cabezal de infusión se desgasta más rápidamente.

- 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.

- Cuando las tres luces indicadoras se encienden alternativamente, el aparato está en modo de espera. (Consulte el apartado "Normativa europea sobre ahorro de energía".)

Encendido/apagado

- Pulse el botón ☞ para encender el aparato. Suena un pitido. La luz indicadora del botón ☞ se enciende mientras las dos luces indicadoras de las tazas parpadean. El aparato empieza a calentarse. La placa calefactora se calienta.
 - Cuando se alcanza la temperatura de infusión deseada, suenan dos pitidos y se encienden los indicadores luminosos de las tazas.
- Pulse el botón ○ para apagar el aparato. 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 10 minutos. Esto se indica mediante el encendido alternativo de los indicadores luminosos. Para volver a utilizar el aparato, primero debe apagarlo con el botón ○.

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.

- Por ejemplo, si acaba de espumar leche, es importante mantener el portafiltro con el 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. Asegúrese de que los dos indicadores luminosos de las tazas estén encendidos. 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 sólo salga agua sin vapor por la boquilla de vapor, pulse de nuevo el botón ☞. A continuación, gire el regulador hasta la posición ○.
5. Espere hasta que se enciendan los dos indicadores luminosos de las tazas. 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. Haga que los salientes de guía encajen en los huecos 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

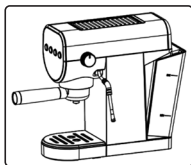
1. Coloque el recipiente colector para el agua residual.
2. Coloque la rejilla de goteo sobre el recipiente colector a modo de tapa.

Primera puesta en servicio / purga de aire

⚠ ATENCIÓN:

Especialmente antes de la primera puesta en funcionamiento o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo, debe purgarse el aire del aparato. ¡No utilice café en polvo durante este procedimiento!

1. Extraiga el depósito de agua tirando de él por el asa. Llene el depósito de agua con agua limpia y fresca hasta la marca MAX.
2. Vuelva a colocar el depósito de agua introduciéndolo primero por la parte inferior. A continuación, presione firmemente la parte superior hasta que el depósito de agua encaje en su sitio.
3. Coloque el portafiltro.
4. Encienda el aparato. Suena un pitido. La luz indicadora del botón ☺ se enciende mientras las dos luces indicadoras de las tazas parpadean. El aparato empieza a calentarse. La placa calefactora se calienta.
5. Gire el tubo de vapor hacia fuera. Asegúrese de que el tubo de vapor está girado hacia arriba.
6. Coloque un recipiente adecuado (resistente al calor / aprox. 500 ml) debajo de la boquilla de vapor.
7. Pulse el botón ☺ de vapor.



8. ⚠ **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**
Sale vapor caliente por la boquilla de vapor.

Para producir vapor, coloque el mando en la posición ☼. Cuando salga un chorro de agua constante por la boquilla de vapor, apague la bomba. Coloque el regulador en la posición ○ (apagado).

⚠ 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.

9. Vacíe el recipiente y colóquelo debajo del cabezal de infusión. Para ello, retire el recipiente de recogida del agua residual si es necesario.
10. Asegúrese de que el regulador está en la posición ○.
11. Pulse de nuevo el botón ☺ para el vapor. En cuanto se enciendan los dos pilotos de control de los botones, ponga en marcha la bomba con el botón ☺. Se inicia un flujo de agua. Deje correr 2–3 tazas. Para vaciar el

recipiente mientras tanto, desconecte la bomba. Para ello, pulse el botón ☺.

⚠ AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

El agua del recipiente está caliente.

12. El aparato está ahora vaciado y listo para el manejo.

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 los dos indicadores luminosos de las tazas. A continuación, mantenga pulsado el botón cuya cantidad estándar desee ajustar.
6. Una vez alcanzada la cantidad deseada, suelte el botón.
 - Sonará una señal acústica y los indicadores luminosos parpadearán 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, pero **no** encienda el aparato.
5. Mantenga pulsados ambos botones (☺ / ☺☺) simultáneamente. A continuación, mantenga pulsado el botón ☺ adicionalmente.
 - Para indicar que se ha borrado la programación, suenan 5 pitidos.
6. Después de la reinicialización, el aparato se apaga. Pulse el botón ☺. El aparato emite pitidos. Éstos sólo cesan al pulsar el botón ☺ o ☺☺.
7. Pulse uno de los dos botones. Sale un poco de agua del cabezal de infusión y, a continuación, dejan de sonar los pitidos.
8. Los dos indicadores luminosos parpadean. A continuación, se oyen dos pitidos y se encienden los indicadores luminosos. El aparato vuelve a estar listo para su uso.

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.

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. El indicador luminoso del botón ☺ se enciende mientras los dos indicadores luminosos de las tazas parpadean. El aparato empieza a calentarse. La placa calefactora se calienta.
3. Si ha espumado leche anteriormente, libere toda la presión del aparato:
 - 3.1 Cuando el indicador luminoso del botón ☺ esté encendido, pulse este botón para desconectar la función. Asegúrese también de que el mando de control esté en la posición ○.
 - 3.2 Coloque un recipiente adecuado debajo de la boquilla de vapor.
 - 3.3 Coloque el regulador en la posición ☼ hasta que no salga más vapor.
 - 3.4 Vuelva a girar el regulador a la posición ○.
4. Seleccione un cartucho de filtro (11/12). 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".
5. 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.
6. Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión. Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente asentado en el cabezal de infusión.
7. Cuando se alcance la temperatura de infusión deseada, sonarán dos pitidos y se encenderán los indicadores luminosos de las tazas. Coloque la(s) taza(s) debajo del cabezal de infusión en la bandeja de goteo.
8. Pulse el botón ☐ o ☐. El agua caliente pasa a través del filtro.
9. 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.
10. Retire el portafiltro del cabezal de infusión.

11. 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.

12. 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 ☺. El indicador luminoso del botón se apaga y los otros dos indicadores luminosos de las tazas 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. Suenan dos pitidos. El indicador luminoso del botón ☺ se enciende mientras los dos indicadores luminosos de las tazas parpadean. El aparato empieza a calentarse. La placa calefactora se calienta.
3. Si ha espumado leche anteriormente, libere toda la presión del aparato:
 - 3.1 Cuando el indicador luminoso del botón ☺ esté encendido, pulse este botón para desconectar la función. Asegúrese también de que el regulador de control esté en la posición ○.
 - 3.2 Coloque un recipiente adecuado debajo de la boquilla de vapor.
 - 3.3 Coloque el regulador en la posición ⚙ hasta que no salga más vapor.
 - 3.4 Vuelva a girar el regulador a la posición ○.
4. Introduzca una cápsula compatible con Nespresso en el adaptador de cápsulas. Para ello, proceda como se indica a continuación:
 - 4.1 Abra la tapa del adaptador de cápsulas.
 - 4.2 Presione ligeramente la cápsula en el adaptador. Las puntas metálicas de la parte inferior del adaptador perforan la cápsula.
 - 4.3 Vuelva a cerrar la tapa para que encaje de forma audible.
5. Inserte el adaptador para las cápsulas en el portafiltros.
6. Coloque el portafiltro en el cabezal de infusión. Asegúrese de que el portafiltro esté firmemente asentado en el cabezal de infusión.
7. Cuando se alcance la temperatura de infusión deseada, sonarán dos pitidos y se encenderán los indicadores luminosos de las tazas. Coloque la(s) taza(s) debajo del cabezal de infusión en la bandeja de goteo.
8. Pulse el botón ☺ o ☺. El agua caliente pasa a través del filtro.
9. 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.
10. Retire el portafiltro del cabezal de infusión.
11. 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.

12. 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 se enciendan los dos indicadores luminosos de las tazas.
5. Gire el regulador a la posición . A continuación, pulse el botón  o .
6. Cuando se haya dispensado la cantidad de agua adecuada para una o dos tazas, vuelva a colocar el regulador 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.
- 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. Extraiga el depósito de agua tirando de él por el asa. Vuelva a colocarlo después de limpiarlo y secarlo.
2. Vuelva a colocar el depósito de agua introduciéndolo primero por la parte inferior. A continuación, presione firmemente la parte superior hasta que el depósito de agua encaje en su sitio.

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.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.
Ya no se acaba el café.	¡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.
	Depósitos de incrustaciones en el aparato.	Descalcifique el aparato como se indica.

Problema	Posible causa	Solución
La bomba es ruidosa.	¡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.
	La unidad no se ventiló antes del primer uso. Aire atrapado en el circuito de agua.	Sangre el aparato como se indica en "Primera puesta en servicio / purga de aire".
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 expreso está demasiado frío.	Después de vaporizar leche el aparato sigue con presión.	Libere por completo la presión. Preste atención al punto 3 del capítulo "Preparación del espresso".
	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).
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.
No se puede iniciar el proceso de infusión. Los tres indicadores luminosos de control se encienden alternativamente.	Esto no es un fallo de funcionamiento del aparato. Para cumplir con la Directiva de Ecodiseño (2009/125/CE), el aparato pasa automáticamente a modo espera, un máximo de 10 minutos después de finalizar el proceso de preparación.	Para volver a utilizar el aparato, primero debe apagarlo con el botón  . A continuación, vuelva a encender el aparato.

Datos técnicos

Modelo:PC-ES 1265
Alimentación:..... 220–240 V~, 50 Hz
Consumo de energía:1150–1360 W
Cantidad de llenado:aprox. 1 litro
Clase de protección:I
Presión:20 bar
Peso neto:aprox. 3 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	52
Nella fornitura.....	52
Elementi di comando.....	52
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	53
Note per l'uso	53
Posizione.....	53
Collegamento elettrico	53
Spie luminose dei tasti	53
Accensione / spegnimento.....	53
Normativa europea sul risparmio energetico.....	53
Fatti interessanti sull'espresso	54
Consigli e suggerimenti per un caffè perfetto	54
Uso dell'adattatore per capsule	54
Utilizzo.....	54
Montaggio / smontaggio del portafiltro	54
Inserimento del contenitore di raccolta / griglia a goccia	55
Messa in funzione iniziale / sfato	55
Programmazione la quantità di caffè individuale	55
Cancellare la quantità di caffè programmata	55
Inserimento e rimozione degli inserti del filtro	56
Preparazione dell'espresso.....	56

Preparazione del cappuccino	56
Utilizzo di capsule compatibili Nespresso	57
Funzione acqua calda	58
Pulizia	58
Testa dell'infusore e guarnizione di gomma	58
Accessori.....	58
Decalcificazione	59
Conservazione	59
Risoluzione dei problemi	59
Dati tecnici	61
Smaltimento	61
Significato del simbolo "Eliminazione"	61

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.
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
- 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 Tasto ☞☞ (selezione della quantità di due tazze) con indicatore luminoso
- 4 Tasto ☼ (vapore) con indicatore luminoso

- 5 Piastra calda/vassoio per le tazze
- 6 Regolatore ☼ / ○ (vapore/acqua calda/spento)
- 7 Serbatoio dell'acqua estraibile
- 8 Maniglia in gomma
- 9 Tubo vapore con ugello vapore avvitato
- 10 Cucchiaino dosatore/tamper (1 parte, 2 funzioni)
- 11 Inserto filtro per 2 tazze
- 12 Inserto filtrante per 1 tazza
- 13 Contenitore di raccolta per l'acqua residua
- 14 Griglia a goccia
- 15 Supporto del filtro

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!**

⚠ ATTENZIONE:

Non erogare l'espresso quando l'apparecchio è ancora in pressione (ad esempio, se il latte è stato precedentemente schiumato). Se l'apparecchio è troppo in pressione, l'espresso fuoriesce dal bordo della testina di erogazione. La guarnizione di gomma della testina di erogazione si consuma più rapidamente.

- 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.

Note 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

- 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.
- Controllare la posizione del regolatore! Il regolatore deve essere in posizione ○.
- 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.

- Quando le tre spie si accendono alternativamente, l'apparecchio è in modalità standby. (Vedere la sezione "Normativa europea sul risparmio energetico".)

Accensione/spegnimento

- Premere il tasto ☼ per accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico. La spia del tasto ☼ si accende mentre le due spie delle tazze lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La piastra riscaldante diventa calda.
 - Quando si raggiunge la temperatura di infusione desiderata, vengono emessi due segnali acustici e le spie delle tazze si accendono.
- Premere il tasto ☼ per spegnere l'apparecchio. 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 10 minuti. Questo viene segnalato dall'accensione alternata delle spie. Per utilizzare nuovamente l'apparecchio, è necessario spegnerlo con il tasto ☼.

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'inserto del filtro, il risultato dell'espresso (quantità e crema) può variare. È quindi importante distribuire e premere correttamente il caffè macinato nell'inserto del filtro, in modo che l'acqua possa scorrere uniformemente in tutti i punti.

- L'inserto 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.

- Ad esempio, se si è appena montata la schiuma di latte, è importante tenere il portafiltro con l'inserto 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. Accertarsi che le due spie delle tazze siano accese. 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 del vapore esce solo acqua senza vapore, premere nuovamente il tasto ☞. Ruotare quindi la regolatore in posizione ○.
 5. Attendere che le due spie delle tazze 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. Fare in modo che le alette di guida si inseriscano negli incavi della testata dell'infusore. Tirare il portafiltro con la maniglia verso destra fino a raggiungere il centro dell'apparecchio. Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito nella testata dell'infusore.



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

⚠ AVVISO: Rischio di scottature!

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

Inserimento del contenitore di raccolta/griglia a goccia

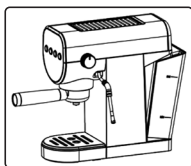
1. Inserire il contenitore di raccolta dell'acqua residua.
2. Collocare la griglia a goccia sopra il contenitore di raccolta come copertura.

Messa in funzione iniziale/sfiato

⚠ ATTENZIONE:

Soprattutto prima della prima messa in funzione o se l'apparecchio non è stato utilizzato per molto tempo, è necessario sfiatare l'apparecchio. Durante questa procedura non utilizzare caffè in polvere!

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua tirandolo per la maniglia. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca e pulita fino al segno MAX.
2. Riposizionare il serbatoio dell'acqua inserendolo prima nella parte inferiore. Quindi premere con forza la parte superiore finché il serbatoio dell'acqua non scatta in posizione.
3. Inserire il supporto del filtro.
4. Accendere l'apparecchio. Viene emesso un segnale acustico. La spia del tasto ☺ si accende mentre le due spie delle tazze lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La piastra riscaldante diventa calda.
5. Ruotare il tubo del vapore verso l'esterno. Assicurarsi che l'ugello del vapore sia rivolto verso l'alto.
6. Collocare un contenitore adatto (resistente al calore/ ca. 500 ml) sotto l'ugello del vapore.
7. Premere il tasto ☺ per il vapore.



8. **⚠ AVVISO: Rischio di scottature!**
Il vapore caldo esce dall'ugello del vapore.

Per produrre vapore, impostare il comando sulla posizione ☺. Quando dall'ugello del vapore esce un flusso d'acqua costante, spegnere la pompa. Impostare il regolatore sulla posizione ○ (spento).

⚠ AVVISO: 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.
9. Svotare il recipiente e posizionarlo sotto la testata di erogazione. A tale scopo, rimuovere il contenitore di raccolta dell'acqua residua, se necessario.
 10. Assicurarsi che la regolatore sia in posizione ○.

11. Premere nuovamente il tasto ☺ per il vapore. Non appena si accendono entrambe le spie dei tasti, avviare la pompa con il tasto ☺. Si avvia un flusso d'acqua. Lasciare scorrere 2-3 tazze. Per svotare il recipiente nel frattempo, spegnere la pompa. A tal fine, premere il tasto ☺.

⚠ AVVISO: Rischio di scottature!

L'acqua nel recipiente è calda.

12. L'apparecchio è ora sfatato e pronto per l'utilizzo.

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 le due spie delle tazze si accendano. Tenere quindi premuto il tasto della quantità standard da impostare.
6. Una volta raggiunta la quantità desiderata, rilasciare il tasto.
 - Un segnale acustico e il lampeggiamento delle spie 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, **senza** accendere l'apparecchio.
5. Tenere premuti contemporaneamente entrambi i tasti (☺ / ☺☺). Quindi tenere premuto anche il tasto ☺.
 - Per indicare che la programmazione è stata cancellata, vengono emessi 5 segnali acustici.
6. Dopo il reset, l'apparecchio si spegne. Premere il tasto ☺. L'apparecchio emette dei segnali acustici. Questi si interrompono solo quando si preme il tasto ☺ o ☺☺.
7. Premere uno dei due tasti. Dalla testina di erogazione esce un po' d'acqua, quindi il segnale acustico si interrompe.

8. Le due spie lampeggiano. Poi si sentono due bip e le spie si accendono. L'apparecchio è ora di nuovo pronto per l'uso.

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.

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 spia del tasto ☺ si accende mentre le due spie delle tazze lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La piastra riscaldante diventa calda.
3. Se il latte è stato precedentemente schiumato, rilasciare l'apparecchio da ogni pressione:
 - 3.1 Quando la spia del tasto ☺ è accesa, premere questo tasto per spegnere la funzione. Assicurarsi inoltre che la manopola di controllo sia posizionata su ○.
 - 3.2 Posizionare un recipiente adatto sotto l'ugello del vapore.
 - 3.3 Impostare la regolatore di comando sulla posizione ☼ finché non arriva più vapore.
 - 3.4 Riportare la regolatore in posizione ○.
4. Selezionare un inserto filtro (11/12). 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".
5. 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.
6. Montare il portafiltro sulla testina d'erogazione. Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito nella testina d'erogazione.
7. Quando si raggiunge la temperatura di erogazione desiderata, vengono emessi due segnali acustici e le spie delle tazze si accendono. Posizionare la tazza o le tazze sotto la testina d'erogazione sul vassoio di raccolta.
8. Premere il tasto ☺ o ☼. L'acqua calda viene fatta passare attraverso il filtro.

9. 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 di erogazione.

10. Staccare il portafiltro dalla testina di erogazione.

11. 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.

12. 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 ☺. La spia del tasto si spegne e si accendono le altre due spie delle tazze

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. La spia del tasto ☺ si accende mentre le due spie delle tazze lampeggiano. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La piastra riscaldante diventa calda.
3. Se il latte è stato precedentemente schiumato, rilasciare l'apparecchio da ogni pressione:
 - 3.1 Quando la spia del tasto ☺ è accesa, premere questo tasto per spegnere la funzione. Assicurarsi inoltre che la regolatore di controllo sia posizionata su ○.
 - 3.2 Posizionare un recipiente adatto sotto l'ugello del vapore.
 - 3.3 Impostare la regolatore di comando sulla posizione ☹ finché non arriva più vapore.
 - 3.4 Riportare la regolatore in posizione ○.
4. Inserire una capsula compatibile con Nespresso nell'adattatore per capsule. A tal fine, procedere come segue:
 - 4.1 Aprire lo sportello dell'adattatore per capsule.
 - 4.2 Premere la capsula nell'adattatore con una leggera pressione. Le punte metalliche sul fondo dell'adattatore forano la capsula.
 - 4.3 Richiudere l'aletta in modo che scatti in posizione.
5. Inserire l'adattatore per le capsule nel portafiltro.
6. Montare il portafiltro sulla testina d'erogazione. Assicurarsi che il portafiltro sia saldamente inserito nella testina d'erogazione.
7. Quando si raggiunge la temperatura di erogazione desiderata, vengono emessi due segnali acustici e le spie delle tazze si accendono. Posizionare la tazza o le tazze sotto la testina d'erogazione sul vassoio di raccolta.
8. Premere il tasto ☺ o ☹. L'acqua calda viene fatta passare attraverso il filtro.
9. 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 di erogazione.

10. Staccare il portafiltro dalla testina d'infusione.
11. Per preparare un'altra tazza, è necessario sostituire la capsula con una nuova:

**AVVISO: Rischio di scottature!**

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

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

12. 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 le due spie delle tazze si accendano.
5. Ruotare il regolatore in posizione ☼. Quindi premere il tasto ☐ o ☐☐.
6. Quando è stata erogata la quantità d'acqua adeguata per una o due tazze, riportare il regolatore in posizione ○.

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. Riposizionarlo dopo averlo pulito e asciugato.
2. Sostituire il serbatoio dell'acqua inserendolo prima nella parte inferiore. Quindi premere con forza la parte superiore finché il serbatoio dell'acqua non scatta in posizione.

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.

Problema	Possibile causa	Rimedio
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.
	L'unità non è stata ventilata prima del primo utilizzo.	Scaricare l'apparecchio come descritto in "Messa in funzione iniziale / sfiato".
	Aria nel circuito dell'acqua.	
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 caffè nell'inserito 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.
	Dopo la preparazione della schiuma, l'apparecchio è ancora sotto pressione.	Pulire la guarnizione in gomma come indicato.
Il caffè espresso è troppo freddo.	Le tazze non sono state preriscaldate.	Sfiatare completamente la pressione. Prestare attenzione al punto 3 del capitolo "Preparazione dell'espresso".
		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'inserito filtro.	Secondo l'inserito del filtro utilizzato (1 tazza o 2 tazze), riempire una o due misurini nell'inserito 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'inserito filtro.	Utilizzare meno fondi di caffè. Secondo l'inserito del filtro utilizzato (1 tazza o 2 tazze), riempire una o due misurini nell'inserito 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.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Non è possibile avviare il processo di infusione. Le tre spie di controllo si accendono alternativamente.	Questo non è un malfunzionamento dell'apparecchio. Per ottemperare alla Direttiva sulla progettazione ecocompatibile (2009/125/CE), l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby, max. 10 minuti dopo la fine del processo di erogazione.	Per utilizzare nuovamente l'apparecchio, è necessario prima spegnerlo con il tasto  . Quindi riaccendere l'apparecchio.

Dati tecnici

Modello:.....PC-ES 1265
 Alimentazione:.....220–240 V~, 50 Hz
 Consumo di energia:.....1150–1360 W
 Quantità di riempimento:.....ca. 1 litro
 Classe di protezione:I
 Pressione:20 bar
 Peso netto:ca. 3 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.

Symbolne 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 ryzyka obrażeń.



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	62
Zakres dostawy	62
Przegląd elementów obsługi	63
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	63
Uwagi dotyczące użytkowania	63
Lokalizacja	63
Podłączenie elektryczne	63
Lampki kontrolne przycisków	63
Włączanie / wyłączanie	63
Europejskie przepisy dotyczące oszczędzania energii	64
Ciekawostki na temat espresso	64
Wskazówki i triki dla doskonałej przyjemności z kawy	64
Korzystanie z adaptera kapsulek	64
Obsługa	64
Montaż / demontaż uchwytu filtra	64
Wkładanie pojemnika zbiorczego / kratki ociekowej	65
Pierwsze uruchomienie / odpowietrzenie	65
Programowanie indywidualnej ilości kawy	65

Usuwanie zaprogramowanej ilości kawy	65
Wkładanie i wyjmowanie wkładów filtra	66
Przygotowanie espresso	66
Przygotowanie cappuccino	66
Korzystanie z kapsulek kompatybilnych z systemem Nespresso	67
Funkcja gorącej wody	68
Czyszczenie	68
Głowica zaparządzająca i gumowa uszczelka	68
Akcesoria	68
Usuwanie kamienia	69
Przechowywanie	69
Rozwiązywanie problemów	69
Dane techniczne	71
Warunki gwarancji	71
Usuwanie	71
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	71

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
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
- 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 Przycisk  (wybór ilości dwóch filiżanek) z lampką kontrolną
- 4 Przycisk  (para) z lampką kontrolną
- 5 Płyta grzewcza/taca na filiżanki
- 6 Regulator  /  (para/gorąca woda/wyl.)
- 7 Wyjmowany zbiornik na wodę
- 8 Gumowy uchwyt
- 9 Przewód pary z przykręcaną dyszą pary
- 10 Łyżka miarowa/tamper (1 część, 2 funkcje)
- 11 Wkład filtra na 2 filiżanki
- 12 Wkład filtra na 1 filiżankę
- 13 Pojemnik na resztki wody
- 14 Kratka ociekowa
- 15 Uchwyt filtra

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 taca na filiżanki bardzo nagrzewają się podczas obsługi.
Niebezpieczeństwo poparzenia!

UWAGA:

Nie należy parzyć espresso, gdy w urządzeniu nadal wytwarza się ciśnienie (np. jeśli mleko zostało wcześniej spienione). Jeśli ciśnienie w urządzeniu jest zbyt wysokie, espresso będzie wyciekać z krawędzi głowicy zaparządzającej. Gumowa uszczelka w głowicy zaparządzającej zużywa się szybko.

- 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.

- Gdy trzy lampki kontrolne świecą się naprzemiennie, urządzenie znajduje się w trybie gotowości. (Patrz rozdział „Europejskie przepisy dotyczące oszczędzania energii”.)

Włączanie / wyłączanie

- Naciśnij przycisk , aby włączyć urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Lampka kontrolna przycisku  zaświeci się, a dwie lampki kontrolne kubków zaczną migać. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Płyta grzewcza staje się gorąca.
 - Po osiągnięciu wymaganej temperatury parzenia rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe, a lampki kontrolne na filiżankach zaświecą się.
- Naciśnij przycisk , aby wyłączyć urządzenie. 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 10 minutach. Jest to sygnalizowane przez naprzemienne zapalanie się lampek kontrolnych. Aby ponownie użyć urządzenia, należy je najpierw wyłączyć za pomocą przycisku .

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 rozprowadzić i docisnąć zmieloną kawę we wkładzie filtra, tak aby woda mogła przepływać równomiernie we wszystkich punktach.
 - Przed wysypaniem 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.

- Na przykład, jeśli właśnie spieniłeś mleko, ważne jest, aby przed następnym przygotowaniem espresso trzymać 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. Upewnij się, że świecą się dwie lampki kontrolne filiżanek. 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 będzie wypływać tylko woda bez pary, ponownie naciśnij przycisk . Następnie przekręć regulator do pozycji .
5. Poczekaj, aż zaświecą się dwie lampki kontrolne filiżanek. Wówczas osiągnięta zostanie prawidłowa temperatura parzenia następnego espresso.

Korzystanie z adaptera kapsułki

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 kapsułek 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 kapanie jest zjawiskiem normalnym.

Obsługa

Montaż / demontaż uchwytu filtra

- Aby zamontować uchwyt filtra w głowicy zaparządzającej, przytrzymaj go za uchwyt znajdujący się na lewej krawędzi urządzenia. Dopasuj występy prowadzące do wgłębień na głowicy zaparządzającej. Pociągnij uchwyt filtra za uchwyt w prawo, aż dotrze do środka



urządzenia. Upewnij się, że uchwyt filtra jest dobrze osadzony w głowicy zaparzającej.

- Aby odłączyć uchwyt filtra od głowicy zaparzającej, pociągnij go w lewo.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

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

Wkładanie pojemnika zbiorczego / kratki ociekowej

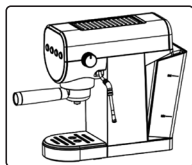
1. Włóż pojemnik na resztki wody.
2. Umieść kratkę ociekową na górze pojemnika zbiorczego jako pokrywę.

Pierwsze uruchomienie / odpowietrzenie

⚠ UWAGA:

Sz szczególnie przed pierwszą obsługą lub jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, należy je odpowietrzyć. Podczas tej procedury nie wolno używać kawy w proszku!

1. Wyjmij zbiornik na wodę, wyciągając go za uchwyt. Napelnij zbiornik na wodę czystą, świeżą wodą do oznaczenia MAX.
2. Załóż zbiornik na wodę, wkładając go najpierw od dołu. Następnie mocno dociśnij górną część, aż zbiornik zatrzaśnie się na swoim miejscu.
3. Włóż uchwyt filtra.
4. Włącz urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Kontrolka przycisku ☺ zaświeci się, a dwie kontrolki kubków zaczną migać. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Płyta grzewcza staje się gorąca.
5. Obróć przewód pary na zewnątrz. Upewnij się, że dysza pary jest skierowana do góry.
6. Umieść odpowiedni pojemnik (żaroodporny / ok. 500 ml) pod dyszą pary.
7. Naciśnij przycisk ☺ pary.



8. **⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!**
Z dyszy pary zacznie wydobywać się gorąca para.

Aby wytworzyć parę, ustaw pokrętko w położeniu ☼. Gdy z dyszy pary wydobywa się stały strumień wody, wyłącz pompę. Ustaw regulator w pozycji ○ (wyłączony).

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

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

9. Opróżnij pojemnik i umieść go pod głowicą zaparzającą. W tym celu należy w razie potrzeby wyjąć pojemnik na resztki wody.

10. Upewnij się, że regulator znajduje się w pozycji ○.

11. Ponownie naciśnij przycisk ☺ pary. Gdy zaświecą się obie lampki kontrolne przycisków, uruchom pompę przyciskiem ☺. Rozpocznie się przepływ wody. Poczuj, aby wypłynęły 2–3 filiżanki. Aby w międzyczasie opróżnić naczynie, wyłącz pompę. W tym celu naciśnij przycisk ☺.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Woda w naczyniu jest gorąca.

12. Urządzenie jest teraz odpowietrzone i gotowe do obsługi.

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:

1. Napelnij zbiornik na wodę odpowiednią ilością wody i włóż go ponownie.
2. Załóż uchwyt filtra bez fusów.
3. Umieść filiżankę pod głowicą zaparzającą.
4. Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka i włącz urządzenie.
5. Poczekaj, aż zaświecą się dwie lampki kontrolne filiżanek. Następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk, którego standardowa ilość ma zostać ustawiona.
6. Po osiągnięciu żądanej ilości zwolnij przycisk.
 - Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a lampki kontrolne zaczną migać, 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:

1. Napelnij zbiornik na wodę odpowiednią ilością wody i włóż go ponownie.
2. Załóż uchwyt filtra bez fusów.
3. Umieść filiżankę pod głowicą zaparzającą.
4. Włóż wtyczkę sieciową do gniazdka, ale **nie** włączaj urządzenia.
5. Naciśnij i przytrzymaj oba przyciski (☺ / ☺☺) jednocześnie. Następnie dodatkowo naciśnij i przytrzymaj przycisk ☺.
 - Aby wyświetlić, że programowanie zostało usunięte, rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.
6. Po zresetowaniu urządzenie wyłączy się. Naciśnij przycisk ☺. Urządzenie emituje sygnały dźwiękowe. Zostaną one wyłączone dopiero po naciśnięciu przycisku ☺ lub ☺☺.

7. Naciśnij jeden z dwóch przycisków. Z głowicy zaparzącej wypłynie trochę wody, a następnie sygnał dźwiękowy wyłączy się.
8. Dwa wskaźniki świetlne migają. Następnie rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe i zaświecą się kontrolki. Urządzenie jest teraz ponownie 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.

Przygotowanie espresso

1. Napelnij 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. Kontrolka przycisku ☺ zaświeci się, a dwie kontrolki kubków zaczną migać. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Płyta grzewcza staje się gorąca.
3. Jeśli mleko było wcześniej spieniane, zwolnij całe ciśnienie z urządzenia:
 - 3.1 Gdy lampka kontrolna przycisku ☺ świeci się, naciśnij ten przycisk, aby wyłączyć funkcję. Upewnij się również, że pokrętko sterowania jest ustawione w pozycji ○.
 - 3.2 Umieść odpowiednie naczynie pod dyszą pary.
 - 3.3 Ustaw regulator w pozycji ☼, aż przestanie wydobywać się para.
 - 3.4 Obróć regulator w powrotem do pozycji ○.
4. Wybierz wkład filtra (11 / 12). 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”.
5. Napelnij wkład filtra fusami espresso. Użyj dołączonej miarki (jedna miarka = 1 filiżanka). Równomiernie rozprowadź fusy i lekko dociśnij je tamperem. Wyczyść krawędź uchwytu filtra.
6. Załóż uchwyt filtra na głowicę zaparzącą. Upewnij się, że uchwyt filtra jest dobrze osadzony w głowicy zaparzącą.
7. Po osiągnięciu wymaganej temperatury parzenia rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe i zaświecą się kontrolki kubków. Umieść filiżankę (filiżanki) pod głowicą zaparzącą na tacy ociekowej.
8. Naciśnij przycisk ☐ lub ☑. Gorąca woda zostanie przetłoczona przez filtr.

9. Gdy kawa przestanie wypływać, wyjmij filiżankę (filiżanki).
 - Po każdym przygotowaniu należy wyjąć uchwyt filtra. Przedłuż to żywotność gumowej uszczelki w głowicy zaparzącą.
10. Odłącz uchwyt filtra od głowicy zaparzącą.
11. Aby zaparzyć kolejną filiżankę espresso, należy opróżnić wkład filtra i naplnić go ponownie:



OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Metalowe części uchwytu filtra i wkładu filtra są gorące.

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

12. 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 przygotowujesz 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 zaparzącej 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 dzbankiem 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 ○. Poczekaj, 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 ☞. Lampka kontrolna na przycisku zgaśnie, a pozostałe dwie lampki kontrolne filiżanek zaświecą się.

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 włącz go ponownie. Poziom wody musi znajdować się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.
2. Włącz urządzenie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Kontrolka przycisku ☞ zaświeci się, a dwie kontrolki kubków zaczną migać. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Płyta grzewcza staje się gorąca.
3. Jeśli mleko było wcześniej spieniane, zwolnij całe ciśnienie z urządzenia:
 - 3.1 Gdy lampka kontrolna przycisku ☞ świeci się, naciśnij ten przycisk, aby wyłączyć funkcję. Upewnij się również, że regulator sterowania jest ustawione w pozycji ○.
 - 3.2 Umieść odpowiednie naczynie pod dyszą pary.
 - 3.3 Ustaw regulator w pozycji ☞, aż przestanie wydobywać się para.
 - 3.4 Obróć regulator z powrotem do pozycji ○.
4. Włóż kapsułkę kompatybilną z systemem Nespresso do adaptera kapsulek. W tym celu wykonaj następujące czynności:
 - 4.1 Otwórz kłapkę na adapterze kapsulek.
 - 4.2 Lekko dociśnij kapsułkę do adaptera. Metalowe końcówki w dolnej części adaptera przebiją kapsułkę.
 - 4.3 Ponownie zamknij kłapkę, aby słyszalnie zatrzasknęła się na swoim miejscu.
5. Włóż adapter kapsulek do uchwytu filtra.
6. Załóż uchwyt filtra na głowicę zaparządzającą. Upewnij się, że uchwyt filtra jest dobrze osadzony w głowicy zaparządzającej.
7. Po osiągnięciu wymaganej temperatury parzenia rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe i zaświecą się kontrolki kubków. Umieść filiżankę (filiżanki) pod głowicą zaparządzającą na tacy ociekowej.
8. Naciśnij przycisk ☞ lub ☞. Gorąca woda zostanie przetłoczona przez filtr.
9. Gdy kawa przestanie wypływać, wyjmij filiżankę (filiżanki).
 - Po każdym przygotowaniu należy wyjąć uchwyt filtra. Przedłuży to żywotność gumowej uszczelki w głowicy zaparządzającej.
10. Odłącz uchwyt filtra od głowicy zaparządzającej.
11. 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.

12. 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. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku . Poczekać, aż zaświecą się dwie lampki kontrolne filiżanek.
5. Przekręć regulator do pozycji . Następnie naciśnij przycisk  lub .
6. Po nalanu odpowiedniej ilości wody na jedną lub dwie filiżanki, ustaw regulator 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. Wysuszyc suchą szmatką.

Aksesoria

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. Spłukać 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. Załóż go ponownie po wyczyszczeniu i wysuszeniu.
2. Wymień zbiornik na wodę, wkładając go najpierw od dołu. Następnie mocno dociśnij górną część, aż zbiornik wody zatrzaskuje się na swoim miejscu.

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. Odstęp między kolejnymi cyklami odkamieniania zależy 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 zaparządzającą.

OSTRZEŻENIE:

- Wypłucz zbiornik na wodę i przepuść pełny zbiornik świeżej wody przez głowicę zaparządzającą, 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.
		Sprawdzić bezpiecznik domowy.
	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 zaparządzającej.
	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.
	W urządzeniu znajdują się osady kamienia.	Usunąć kamień zgodnie z instrukcjami.
Pompa jest głośna.	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.
	Przed pierwszym użyciem urządzenie nie zostało odpowietrzone.	Odpowietrzyć urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Pierwsze uruchomienie / odpowietrzenie”.
	Powietrze zatrzymało się w obwodzie wody.	

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Kawa espresso wypływa na krawędzi pojemnika na filtr.	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. Oczyszczyć gumową uszczelkę zgodnie z instrukcjami.
	Po przygotowaniu pianki mlecznej, urządzenie będzie nadal pod ciśnieniem.	Całkowicie uwolnij ciśnienie z szybkowaru. Zwróć uwagę na punkt 3 w rozdziale „Przygotowanie espresso”.
Kawa espresso jest zbyt zimna.	Filizanki nie zostały wstępnie nagrzane.	Oplukać filizanki gorącą wodą.
Krem na kawie delikatnie się odbarwił (zbyt szybki przepływ kawy)	Kawa jest zbyt grubo zmielona lub nierównomiernie rozprowadzona.	Użyć dostarczonego tampera.
	We wkładce filtra znajduje się zbyt mało kawy.	Zależnie od użytego filtra (1 filizanka lub 2 filizanki) należy wsypać do niego zawartość jednej lub dwóch miarek do kawy (jedna miarka = 1 filizanka).
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 filizanka lub 2 filizanki) należy wsypać do niego zawartość jednej lub dwóch miarek do kawy (jedna miarka = 1 filizanka).
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.
Nie można rozpocząć procesu parzenia. Trzy lampki kontrolne zapalają się naprzemiennie.	Nie jest to usterka urządzenia. Zgodnie z zaleceniami Dyrektywy dotyczącej ekoprojektu dla produktów związanych z energią (2009/125/EC), urządzenie samoczynnie przełącza się w tryb czuwania nie później, niż po 10 minutach od zakończenia procesu parzenia kawy.	Aby ponownie korzystać z urządzenia, należy je najpierw wyłączyć za pomocą przycisku  . Następnie ponownie włączyć urządzenie.

Dane techniczne

Model:.....PC-ES 1265
Zasilanie:.....220–240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:.....1150–1360 W
Ilość napełnienia:.....ok. 1 litr
Klasa ochronności:.....I
Ciśnienie:.....20 bar
Waga netto:.....ok. 3 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 opakowaniu 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 wylądowania 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, przechowywania, 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 pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna 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 zdawania 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	72
A csomag tartalma	72
A kezelőelemek áttekintése	72
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések...	73
Használati megjegyzések	73
Elhelyezés	73
Elektromos csatlakozás	73
A gombok jelzőfényei	73
Bekapcsolás / kikapcsolás	73
Az energiatakarékosságra vonatkozó európai rendeletek	73
Érdekességek az eszpresszóról	73
Tipppek és trükkök a tökéletes kávéfogyasztáshoz	74
A kapszulaadapter használata	74
Működés	74
A szűrőtartó összeszerelése / szétszerelése	74
A gyűjtőtartály / csepegtetőrács behelyezése	74
Első üzembe helyezés / légtelenítés	75
Egyedi kávémenüiség programozása	75
Programozott kávémenüiség törlése	75

A szűrőbetétek behelyezése és eltávolítása	75
Eszpresszó elkészítése	76
Cappuccino elkészítése	76
Nespresso kompatibilis kapszulák használata	77
Forró víz funkció	77
Tisztítás	78
Főzőfej és gumitömítés	78
Tartozékok	78
Vízkömentesítés	78
Tárolás	78
Hibaelhárítás	79
Műszaki adatok	80
Hulladékkezelés	80
A „kuka” piktogram jelentése	80

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsoomagolást.
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 kapszulas 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× Gyűjtőtartály a maradék vízhez
- 1× Mérőkanál / tampon

A kezelőelemek áttekintése

- 1 gomb (be / kikapcsolás) jelzőfényrel
- 2 gomb (menüiség kiválasztása egy csésze) jelzőfényrel
- 3 gomb (két csésze mennyiségének kiválasztása) jelzőfényrel

- 4 ☞ gomb (gőz) jelzőfényrel
- 5 Forróvíz / csészetálca
- 6 ☞ / ☐ szabályozó (gőz / forró víz / kikapcsolva)
- 7 Kivehető víztartály
- 8 Gumi fogantyú
- 9 Gőzcső felcsavarozható gőzfúvókával
- 10 Mérőkanál / tampon (1 rész, 2 funkció)
- 11 Szűrőbetét 2 csészéhez
- 12 Szűrőbetét 1 csészéhez
- 13 Gyűjtőtartály a maradék vízhez
- 14 Cseppfogó rács
- 15 Szűrőtartó

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 konnektorba!
- Ne engedje, hogy nedvesség jusson a készülékházba. Fennáll az áramütés veszélye.
- A főzőfej, a szűrőtartó, a gőzfúvóka és a csészetálca működés közben nagyon felforrósodik. **Égési sérülések veszélye!**

⚠ VIGYÁZAT:

Ne főzzön espresszót, amíg a készülékben még nyomás épül fel (pl. ha a tej előzőleg felhabosodott). Ha túl nagy a nyomás a készülékben, az espresszó szivárog a főzőfej peremén. A főzőfej gumitömítése gyorsabban elhasználódik.

- 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 adataival megadottakkal. A műszaki adatok a készülék adattábláján találhatók.
2. Ellenőrizze a szabályozó helyzetét! A szabályozónak a ☐ állásban kell lennie.
3. A készüléket csak megfelelően beszerelt, földelt konnektorba 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 aktív.

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.

- Ha a három jelzőfény felváltva világít, a készülék készenléti üzemmódban van. (Lásd az „Az energiatakarékosságra vonatkozó európai rendeletek” című részt.)

Bekapcsolás / kikapcsolás

- Nyomja meg a ☞ gombot a készülék bekapcsolásához. Egy hangjelzés hallatszik. A ☞ gomb jelzőfénye kigyullad, miközben a csészék két jelzőfénye villog. A készülék elkezd fűteni. A fűtőlap forróvá válik.
- A kívánt főzési hőmérséklet elérésekor két hangjelzés hallatszik, és a csészék jelzőfényei kigyulladnak.
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg a ☞ gombot. Ezután húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

Az energiatakarékosságra vonatkozó európai rendeletek

A 2009 / 125 / EK (Ecodesign irányelv) az energiatakarékoságra vonatkozó intézkedéseket tartalmaz.

Ezért a készülék 10 perc után készenléti állapotba kapcsol. Ezt a jelzőfények váltakozó világításával jelzi. A készülék újbóli használatához először ki kell kapcsolni a készüléket a gombbal ☞.

A fokozottabb biztonság és az alacsonyabb energiafogyasztás mindenki előnyére válik.

Érdekességek az espresszóról

- Az espresszó babokat hosszabb ideig pörkölik, ezért az espresszó 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.

Típek 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, kesernyés 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 kávézacnak sima felületűnek kell lennie.
 - Nyomja, ne forgassa! A préselés közbeni forgatás ismét fellazítja a „kávépogácsát”. Nyomja egyenesen lefelé és felülről a kávézacot.

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

- Ha például épp most habosította fel a tejet, fontos, hogy a szűrőtartót a szűrőbetéttel együtt **hideg** folyó víz alá tartsa a következő eszpresszó elkészítése előtt, hogy lehűljenek a részek.

Az is fontos, hogy engedje le a nyomást, és csökkentse a készülékben lévő víz hőmérsékletét. A túl forró víz ugyanis „megégetheti” a kávézacot, és az eszpresszó kesernyés ízű lesz. Ehhez a következőképpen járjon el:

1. Helyezzen egy megfelelő edényt (hőálló/kb. 300 ml) a gőzfúvóka alá.
2. Győződjön meg róla, hogy a csészék két visszajelző lámpája világít. 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. Ha a gőzfúvókából csak víz jön ki gőz nélkül, nyomja meg újra a ☞ gombot. Ezután fordítsa a szabályozónak a ○ állásba.
5. Várja meg, amíg a csészék két jelzőfénye 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. Okozza, hogy a vezetőfülek illeszkedjenek a főzőfejen lévő mélyedésekbe. 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

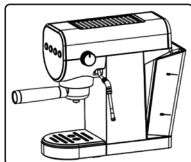
1. Helyezze be a maradékvíz gyűjtőtartályt.
2. Helyezze a csepegtetőrácsot a gyűjtőtartály tetejére, mint fedelet.

Első üzembe helyezés / légtelenítés

⚠ VIGYÁZAT:

Különösen az első üzembe helyezés előtt, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használták, a készüléket ki kell szellőztetni. Ezen eljárás során ne használjon kávéport!

1. Vegye ki a víztartályt a fogantyúnál fogva kihúzva. Töltse fel a víztartályt tiszta, friss vízzel a MAX jelzésig.
2. Helyezze vissza a víztartályt úgy, hogy először alulról helyezze be. Ezután nyomja meg erősen a tetejét, amíg a víztartály a helyére nem kattan.
3. Helyezze be a szűrőtartót.
4. Kapcsolja be a készüléket. Egy hangjelzés hallatszik. A  gomb jelzőfénye kigyullad, miközben a csészek két jelzőfénye villog. A készülék elkezd melegíteni. A fűtőlap felforrósodik.
5. Forgassa kifelé a gőzcsövet. Győződjön meg róla, hogy a gőzfúvóka felfelé van fordítva.
6. Helyezzen egy megfelelő edényt (hőálló/kb. 500 ml) a gőzfúvóka alá.
7. Nyomja meg a  gombot.



⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

A gőzfúvókán forró gőz jön ki.

A gőz előállításához állítsa a szabályozót a  állásba. Amikor a gőzfúvókából egyenes vízszögben jön ki, kapcsolja ki a szivattyút. Állítsa a szabályozónak a  (ki) állásba.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

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

9. Üritse ki a tartályt, és helyezze a főzőfej alá. Ehhez szükség esetén távolítsa el a maradék víz gyűjtőedényét.
10. Győződjön meg róla, hogy a szabályozónak a  állásban van.
11. Nyomja meg ismét a  gőzgombot. Amint a gombok mindkét ellenőrző lámpája kigyullad, indítsa el a szivattyút a  gombbal. Megindul a vízáramlás. Hagyjon átfolyni 2–3 csészényit. Ha időközben ki akarja üríteni az edényt, kapcsolja ki a szivattyút. Ehhez nyomja meg a  gombot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

Az edényben lévő víz forró.

12. A készülék most már kiürült és üzemkész.

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 csészt a főzőfej alá.
4. Helyezze a hálózati csatlakozót egy konnektorba, és kapcsolja be a készüléket.
5. Várja meg, amíg a csészek két jelzőfénye kigyullad. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva azt a gombot, amelynek a szabványos mennyiségét be kívánja állítani.
6. Ha elérte a kívánt mennyiséget, engedje el a gombot.
 - Egy hangjelzés és a jelzőfények villogása jelzi, 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 csészt a kávéfőzőfej alá.
4. Dugja be a hálózati dugót a konnektorba, de **ne** kapcsolja be a készüléket.
5. Nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre mindkét gombot (/). Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot is.
 - A programozás törlésének jelzésére 5 hangjelzés szólal meg.
6. A visszaállítás után a készülék kikapcsol. Nyomja meg a  gombot. A készülék hangjelzéseket ad ki. Ezek csak a  vagy a  gomb megnyomásakor szűnnek meg.
7. Nyomja meg a két gomb valamelyikét. A főzőfejből némi víz jön ki, majd a sípolás megszűnik.
8. A két jelzőfény villog. Ezután két hangjelzés hallatszik, és a jelzőlámpák kigyulladnak. A készülék most már ismét használatra kész.

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 homyába kerüljön. Most már eltávolítható a szűrőbetét.

Eszpresszó elkészítése

1. Töltsze 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. A ☐ gomb jelzőfénye kigyullad, miközben a csészek két jelzőfénye villog. A készülék elkezd melegíteni. A fűtőlap forróvá válik.
3. Ha korábban már habosított tejet, engedjen ki minden nyomást a készülékből:
 - 3.1 Ha a gomb ☐ jelzőfénye világít, nyomja meg ezt a gombot a funkció kikapcsolásához. Győződjön meg arról is, hogy a vezérlőgomb ○ állásban van.
 - 3.2 Helyezzen egy megfelelő edényt a gőzfúvóka alá.
 - 3.3 Állítsa a szabályozónak a ☐ állásba, amíg nem jön több gőz.
 - 3.4 Fordítsa vissza a szabályozónak a ○ állásba.
4. Válassza ki a szűrőbetétet (11/12). Helyezze azt a szűrőtartóba. Ügyeljen arra, hogy a szűrőbetét 90 fokban el legyen fordítva, hogy a későbbi kiürítéskor ne essen ki. Lásd az előző „A szűrőbetétek behelyezése és eltávolítása” című fejezetet.
5. Töltsze meg a szűrőbetétet eszpresszóörleménnyel. Használja a mellékelt mérőkanalat (egy mérőkanál = 1 csésze). Ossa el egyenletesen a kávéörleményt, és nyomja le enyhén a tamponnal. Tisztítsa meg a szűrőtartó peremét.
6. Illesze a szűrőtartót a főzőfejre. Ügyeljen arra, hogy a szűrőtartó szilárdan üljön a főzőfejben.
7. A kívánt főzési hőmérséklet elérésekor két hangjelzés hallatszik, és a csészek jelzőfényei kigyulladnak. Helyezze a csésze(ke)t a főzőfej alá a csepegtető tálcára.
8. Nyomja meg a ☐ vagy ☐ gombot. A forró víz átréselődik a szűrőn.
9. 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.
10. Vegye le a szűrőtartót a főzőfejről.
11. 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 segítséget egy kanalat. Óvítse ki a maradék kávézaccot vízzel.

12. 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 tejjabnak 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 távozhat 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. Töltsze 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 gőzfúvókát! Ennek oka, hogy amikor a szabályozónak bezárja, a másodperc tört része alatt vákuum keletkezik, amely némi tejet szív be a gőzfúvókába. Helyezze hőálló edényét a gőzfúvóka alá. Fordítsa fel újra rövid időre a szabályozónak, hogy a tejmaradékot kiöblítse a gőzfúvókából. Törölje le a gőzfúvókát egy nedves ruhával.
 12. A gőzfunkciót a  gomb megnyomásával kapcsolja ki. A gombon lévő jelzőfény kialszik, és a csészék másik két jelzőfénye 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. A  gomb jelzőfénye kigyullad, miközben a csészék két jelzőfénye villog. A készülék elkezd melegíteni. A fűtőlap forróvá válik.
3. Ha korábban már habosított tejet, engedjen ki minden nyomást a készülékből:
 - 3.1 Ha a  gomb jelzőfénye világít, nyomja meg ezt a gombot a funkció kikapcsolásához. Győződjön meg arról is, hogy a szabályozónak  állásban van.
 - 3.2 Helyezzen egy megfelelő edényt a gőzfúvóka alá.
 - 3.3 Állítsa a szabályozónak a  állásba, amíg nem jön több gőz.
 - 3.4 Fordítsa vissza a szabályozónak a  állásba.

4. Helyezzen be egy Nespresso-kompatibilis kapszulát a kapszulaadapterbe. Ehhez a következőképpen járjon el:
 - 4.1 Nyissa ki a kapszulaadapteren lévő fedelet.
 - 4.2 Nyomja a kapszulát enyhe nyomással az adapterbe. Az adapter alján lévő fémhegyek átszúrják a kapszulát.
 - 4.3 Zárja vissza a fedelet úgy, hogy az hallhatóan kattanjon a helyére.
5. Helyezze a kapszula adaptert a szűrőtartóba.
6. Illessze a szűrőtartót a főzőfejre. Ügyeljen arra, hogy a szűrőtartó szilárdan üljön a főzőfejben.
7. A kívánt főzési hőmérséklet elérésekor két hangjelzés hallatszik, és a csészék jelzőfényei kigyulladnak. Helyezze a csésze(ke)t a főzőfej alá a csepegtető tálcára.
8. Nyomja meg a  vagy  gombot. A forró víz átpréselődik a szűrőn.
9. 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.
10. Vegye le a szűrőtartót a főzőfejről.
11. 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.

12. 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 gőzfúvóka fel van csavarozva.
3. Helyezzen egy csészét a gőzfúvóka alá.
4. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. Várja meg, amíg a csészék két jelzőfénye kigyullad.
5. Fordítsa a szabályozónak a  állásba. Majd nyomja meg a  vagy  gombot.
6. Amikor az egy vagy két csészének megfelelő mennyiségű vizet adagolt, állítsa vissza a szabályozónak 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 drótkéfét vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy koptató tisztítószerkeket.

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 nejlonkefét. Szárítsa meg száraz ruhával.

Tartozékok

A szűrőtartót, a szűrőbetéteket, a csepprácsot, a gyújtótartályt, a mérőkanalat, a víztartályt és a gőzfűvókát meleg öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel tisztíthatja. Szükség esetén használhat finom, puha nejlonkefét 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 tisztítószernek való kitettség miatt elvetemedhetnek vagy elszíneződhetnek.

Víztartály

1. Vegye ki a víztartályt a fogantyúnál fogva kihúzva. Tisztítás és szárítás után helyezze vissza.
2. Helyezze vissza a víztartályt úgy, hogy először alulról helyezze be. Ezután nyomja meg erősen a tetejét, amíg a víztartály a helyére nem kattann.

Gőzfűvóka

A gőzcsövet és a rácsavarozott gőzfűvókát minden tejhabkészítés 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 gőzcsövét 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 vízkölerakódások 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 eszpresszó 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.
Már nem folyik be több kávé.	Kapcsolja ki a készüléket!	
	Üres a víztartály.	Töltse 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 tömődve.	Tisztítsa ki a szűrőtartót, a szűrőt és a vízkivezető kimenetet.
	Levegő szorult a melegítőkörbe.	A gőz előállítása 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 kávé. Egyenesen oszlassa el, és enyhén tömörítse a döngölővel.
	Vízkőlerakódás van a készülékben.	A korábban leírtak szerint vízkőmentesítse a készüléket.
A szivattyú hangos.	Kapcsolja ki a készüléket!	
	Üres a víztartály.	Töltse 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 készülék nem let leeresztve első használat előtt.	Légtelenítse a készüléket az „Első üzembe helyezés / légtelenítés” részben leírtak szerint.
	Levegő szorult a vízkörbe.	
Eszpresszókávé áramlik ki a szűrőtartó széle fölött.	Állítsa le a főzési folyamatot!	
	A szűrőtartó nem megfelelően van felhelyezve vagy nincs eléggé bezárva.	Illesse fel megfelelően a szűrőtartót a „A szűrőtartó összeszerelése / szétszerelése” 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.
	Tejhab készítése után a készülék még nyomás alatt van.	Teljesen engedje ki a nyomást. Figyeljen az „Eszpresszó elkészítése” részben található 3 elemre.
Az eszpresszókávé túl hideg.	A csészék nem voltak előmelegítve.	Öblítse ki a csészéket forró vízzel.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
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).
A kávékrém sötétén elszíneződött (a kávé lassan jön le).	Az őrölt kávé túl finom vagy nagyon össze van tömörítve.	Lazítsa fel az őrölt kávé. Egyenletesen oszlassa el, és enyhén tömörítse a döngölővel.
	Túl sok őrölt kávé van a szűrőbetétben.	Használjon kevesebb őrölt kávé. 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.
A főzési folyamat nem indítható el. A három vezérlőjelző lámpa felváltva világít.	Ez nem utal a készülék hibás működésére. Az Ecodesign irányelvnek (2009/125/EK) való megfelelés érdekében a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol max. 10 perccel a főzés befejezése után.	A készülék újbóli használatához először ki kell kapcsolnia azt a  billentyűvel. Ezután kapcsolja be újra a készüléket.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-ES 1265
Tápegység:220–240 V~, 50 Hz
Energiafogyasztás:1150–1360 W
Töltési mennyiség: kb. 1 liter
Védelmi osztály:I
Nyomás:20 bar
Nettó súly:kb. 3 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 szemétként valóak.

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.....	81
Комплект поставки.....	81
Обзор деталей прибора.....	82
Предупреждения по использованию прибора.....	82
Примечания по использованию.....	82
Расположение.....	82
Электрическое подключение.....	82
Индикаторы кнопок.....	82
Включение / выключение.....	82
Европейские нормы по энергосбережению.....	83
Интересные факты об эспрессо.....	83
Советы и рекомендации для идеального наслаждения кофе.....	83
Использование адаптера для капсул.....	83
Эксплуатация.....	84
Сборка / разборка держателя фильтра.....	84
Установка контейнера для сбора воды / капельной сетки.....	84

Первоначальный ввод в эксплуатацию / удаление воздуха.....	84
Программирование индивидуального количества кофе.....	84
Удаление запрограммированного количества кофе.....	85
Установка и извлечение фильтрующих вставок.....	85
Приготовление эспрессо.....	85
Приготовление капучино.....	85
Использование капсул, совместимых с Nespresso.....	86
Функция горячей воды.....	87
Чистка.....	87
Заварочная головка и резиновое уплотнение.....	87
Принадлежности.....	88
Очистка от накипи.....	88
Хранение.....	88
Устранение неполадок.....	88
Технические данные.....	90
Утилизация.....	90
Значение символа «корзина».....	90

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
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× Съемный 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 остатков воды
- 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 Кнопка  (выбор количества на две чашки) со световым индикатором
- 4 Кнопка  (пар) со световым индикатором
- 5 Горячая тарелка/поддон для чашек
- 6 Регулятор  /  (пар/горячая вода/выкл.)
- 7 Съёмный резервуар для воды
- 8 Резиновая ручка
- 9 Паровой шланг с привинченной паровой насадкой
- 10 Мерная ложка/тампер (1 часть, 2 функции)
- 11 Вставка для фильтра на 2 чашки
- 12 Вставка для фильтра на 1 чашку
- 13 Контейнер для сбора остаточной воды
- 14 Сетка для сбора капель
- 15 Держатель фильтра

Без рисунка

Адаптер для капсул, совместимых с Nespresso

Предупреждения по использованию прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Проверьте 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!**

ВНИМАНИЕ:

Не варите эспрессо, когда в приборе еще создается давление (например, если молоко уже вспенилось). Если давление в приборе слишком велико, эспрессо будет вытекать из края заварочной головки. Резиновое уплотнение в заварочной головке быстрее изнашивается.

- 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.

- Если три индикатора загораются поочередно, прибор находится в режиме ожидания. (См. раздел «Европейские нормы по энергосбережению».)

Включение/выключение

- Для включения прибора нажмите кнопку . Раздается звуковой сигнал. Индикаторная лампочка кнопки  загорается, а две индикаторные лампочки чашек мигают. Прибор начинает нагреваться. Нагревательная пластина становится горячей.
 - При достижении требуемой температуры заваривания раздаются два звуковых сигнала и загораются индикаторы на чашках.
- Нажмите кнопку , чтобы выключить прибор. 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 10 минут прибор переходит в режим ожидания. Об этом свидетельствует поочередное загорание индикаторных лампочек. Чтобы снова использовать прибор, необходимо сначала выключить его с помощью кнопки .

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 молотый кофе был впрессован в фильтр, результаты приготовления эспрессо (количество эспрессо и пенка) могут отличаться. Поэтому важно правильно рас-

пределить 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.

- Например, если вы только что взбивали молоко, то перед следующим приготовлением эспрессо необходимо подержать держатель фильтра с фильтрующим элементом под струей **холодной** воды, 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 / прибл. 300 мл) под паровое сопло.
2. Убедитесь, что оба индикатора чашек горят. Выкрутите ручку управления в положение  и выпустите пар прибл. на 5–10 секунд.
3. Нажмите кнопку , чтобы подать в прибор холодную воду.
4. Если из парового сопла выходит только вода без пара, нажмите кнопку  еще раз. Затем поверните регулятор в положение .
5. Дождитесь, пока загорятся два индикатора чашек. 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. Направляющие выступы должны войти в углубления на заварочной головке. 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

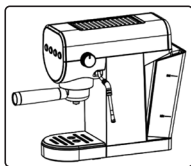
1. Вставьте контейнер для сбора остатков воды.
2. Поместите сетку для сбора капель поверх контейнера для сбора воды в качестве крышки.

Первоначальный ввод в эксплуатацию/удаление воздуха

⚠ ВНИМАНИЕ:

Особенно перед первым вводом в эксплуатацию или если прибор долгое время не использовался, его необходимо проветрить. Не используйте кофейный порошок во время этой процедуры!

1. Извлеките резервуар для воды, потянув его за ручку. Наполните резервуар для воды чистой свежей водой до отметки MAX.
2. Установите на место резервуар для воды, сначала вставив его снизу. Затем плотно прижмите верхнюю часть до щелчка.
3. Вставьте держатель фильтра.
4. Включите прибор. Раздается звуковой сигнал. Индикаторная лампочка кнопки ☺ загорается, а две индикаторные лампочки чашек мигают. Прибор начинает нагреваться. Нагревательная пластина становится горячей.
5. Поверните трубку подачи пара наружу. Убедитесь, что паровая насадка повернута вверх.
6. Поместите подходящую емкость (термостойкую/прибл. 500 мл) под паровое сопло.



7. Нажмите кнопку ☺ для подачи пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

Из парового сопла выходит горячий пар.

Для получения пара установите регулятор в положение ☼. Когда из парового сопла пойдет ровная струя воды, выключите насос. Установите регулятор в положение ○ (выключено).

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

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

9. Опорожните емкость и поставьте ее под заварочную головку. Для этого при необходимости снимите емкость для сбора остатков воды.
10. Убедитесь, что регулятор управления находится в положении ○.
11. Снова нажмите кнопку ☺ для подачи пара. Как только загорятся оба контрольных индикатора кнопок, запустите насос кнопкой ☑. Начнется подача воды. Дайте стечь 2–3 чашкам. Чтобы тем временем опорожнить емкость, выключите насос. Для этого нажмите кнопку ☑.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

Вода в сосуде горячая.

12. Теперь прибор опорожнен и готов к работе.

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:

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. Дождитесь, пока загорятся два индикатора чашек. Затем нажмите и удерживайте кнопку, для которой устанавливается стандартное количество кофе.
6. По достижении желаемого количества отпустите кнопку.
 - Звуковой сигнал и мигание индикаторов свидетельствуют 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, но **не** включайте прибор.
5. Нажмите и удерживайте одновременно обе кнопки ( / ). Затем дополнительно нажмите и удерживайте кнопку .
 - Для индикации того, что программирование было удалено, подается 5 звуковых сигналов.
6. После сброса прибор выключается. Нажмите кнопку . Прибор издает звуковые сигналы. Они прекращаются только после нажатия кнопки  или .
7. Нажмите одну из двух кнопок. Из заварочной головки выходит немного воды, затем звуковой сигнал прекращается.
8. Два индикатора мигают. Затем раздаются два звуковых сигнала, и индикаторы загораются. Прибор снова 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.

Приготовление эспresso

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. Индикаторная лампочка кнопки  загорается, а две индикаторные лампочки чашек мигают. Прибор начинает нагреваться. Нагревательная пластина становится горячей.
3. Если молоко уже взбивалось, сбросьте давление в приборе:
 - 3.1 Если горит индикатор кнопки , нажмите эту кнопку для выключения функции. Также убедитесь, что ручка управления установлена в положение .

3.2 Подставьте подходящую емкость под паровое сопло.

3.3 Установите регулятор управления в положение  до тех пор, пока не перестанет поступать пар.

3.4 Поверните регулятор обратно в положение .

4. Выберите фильтр-вставку (11/12). 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».
5. Заполните фильтр-вставку зернами эспresso. 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.
6. Установите держатель фильтра на заварочную головку. Убедитесь, что держатель фильтра плотно сидит в заварочной головке.
7. При достижении требуемой температуры заваривания раздаются два звуковых сигнала и загораются индикаторы чашек. Поместите чашку (чашки) под заварочную головку на поддон для сбора капель.
8. Нажмите кнопку  или . Горячая вода продавливается через фильтр.
9. Если кофе больше не течет, выньте чашку (чашки).
 - Извлекайте держатель фильтра после каждого приготовления. Это продлевает срок службы резинового уплотнения в заварочной головке.
10. Отсоедините держатель фильтра от заварочной головки.
11. Чтобы приготовить еще одну чашку эспresso, 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.

12. Для приготовления следующей чашки (чашек) эспresso 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 **О**.
 - 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 желае-

мого объема (прибл. 50 %), поверните регулятор в положение **О**.

- 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 **О**. 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.
 - Несколькими 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 каждого 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 . Индикатор на кнопке гаснет, а два других индикатора на чашках загораются.

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. Индикаторная лампочка кнопки  загорается, а две индикаторные лампочки чашек мигают. Прибор начинает нагреваться. Нагревательная пластина становится горячей.
3. Если молоко уже взбивалось, сбросьте давление в приборе:

- 3.1 Если горит индикатор кнопки , нажмите эту кнопку для выключения функции. Также убедит-

- тесь, что регулятор управления установлена в положение **О**.
- 3.2 Подставьте подходящую емкость под паровое сопло.
 - 3.3 Установите регулятор управления в положение ☼ до тех пор, пока не перестанет поступать пар.
 - 3.4 Поверните регулятор обратно в положение **О**.
4. Вставьте капсулу, совместимую с Nespresso, в адаптер для капсул. Для этого выполните следующие действия:
 - 4.1 Откройте крышку на капсульном адаптере.
 - 4.2 С легким нажимом вставьте капсулу в адаптер. Металлические наконечники в нижней части адаптера проткнут капсулу.
 - 4.3 Снова закройте крышку, чтобы раздался щелчок.
 5. Вставьте адаптер для капсул в держатель фильтра.
 6. Установите держатель фильтра на заварочную головку. Убедитесь, что держатель фильтра плотно сидит в заварочной головке.
 7. При достижении требуемой температуры заваривания раздаются два звуковых сигнала и загораются индикаторы чашек. Поместите чашку (чашки) под заварочную головку на поддон для сбора капель.
 8. Нажмите кнопку ☐ или ☐☐. Горячая вода продавливается через фильтр.
 9. Если кофе больше не течет, выньте чашку (чашки).
 - Извлекайте держатель фильтра после каждого приготовления. Это продлевает срок службы резинового уплотнения в заварочной головке.

10. Отсоедините держатель фильтра от заварочной головки.
11. 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.

12. 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 ☐. Дождитесь, пока загорятся два индикатора чашек.
5. Поверните регулятор в положение ☼. Затем нажмите кнопку ☐ или ☐☐.
6. Когда будет выдано необходимое количество воды для одной или двух чашек, верните регулятор в положение **О**.

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. Ополоснуть 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. Снимите резервуар для воды, потянув его за ручку. Установите его на место после чистки и сушки.
2. Замените резервуар для воды, сначала вставив его снизу. Затем плотно нажмите на верхнюю часть, пока резервуар для воды не встанет на место.

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 паровой патрубком 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 эспresso, 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.

Проблема	Возможная причина	Устранение
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.
	Отложения извести внутри устройства.	Очистите прибор от накипи, как описано.
Насос слишком шумный.	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.
	Перед первым использованием не была произведена прокачка воды через прибор.	Удалите воздух из устройства, как описано в разделе «Первичный ввод в эксплуатацию Ввод в эксплуатацию/Вентиляция».
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.
Эспрессо слишком холодный.	После приготовления молочной пены аппарат продолжает находиться под давлением.	Полностью сбросьте давления. Обратите внимание на пункт 3 раздела «Приготовление эспрессо».
	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).

Проблема	Возможная причина	Устранение
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.
Процесс заваривания не может быть запущен. Поочередно загораются три контрольных индикатора.	Это не является неисправностью устройства. Для соблюдения Директивы по экодизайну (2009/125/ЕС) прибор автоматически переключается в режим ожидания не более чем через 10 минут после завершения приготовления кофе.	Чтобы снова использовать устройство, необходимо сначала выключить его с помощью клавиши  . Затем снова включить устройство.

Технические данные

Модель:PC-ES 1265
 Электропитание:220–240 В~, 50 Гц
 Потребляемая мощность:1150–1360 Вт
 Объем заправки:прибл. 1 л
 Класс защиты:I
 Давление:20 бар
 Вес нетто:прибл. 3 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.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية، التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الإبريسو ليس كريماً بدرجة كافية.	تم اختيار مسحوق إبريسو غير مناسب.	إذا لزم الأمر، قم بتغيير العلامة التجارية.
لا تظهر رغاوى على الحليب.	الحليب غير مناسب.	استخدم حليب يحتوي على نسبة دهن 3,5 % على الأقل.
	الحليب ليس بارداً بالدرجة الكافية.	استخدم حليباً مبرداً.
	اتساع منفث البخار.	نظف منفث البخار كما ورد بالتعليمات.
لا يمكن البدء في عملية التخمير. تضيء مؤشرات التحكم الثلاثة بشكل متناوب.	هذا ليس عيباً في الجهاز من أجل الامتثال لمبادئ توجيه التصميم البيئي (2009/125/EC)، يتحول الجهاز تلقائياً إلى الوضع "استعداد" بعد 10 دقيقة كحد أقصى من انتهاء عملية التخمير.	لاستخدام الجهاز مجدداً، يجب عليك أن تُطفئه أولاً باستخدام زر  ثم قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.

البيانات الفنية

الطراز:.....PC-ES 1265
 مصدر إمداد التيار الكهربائي:.....220-240 فولت، 50 هرتز
 استهلاك الطاقة:.....1150-1360 وات
 كمية التعبئة:.....حوالي 1 لتر
 فئة الحماية:.....I
 الضغط:.....20 بار
 الوزن الصافي:.....حوالي 3 كيلو جرام
 نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.
 وقد اختُبر 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.

3

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 بخدمةنا أو متخصص.	
عدم خروج القهوة.	قم بإطفاء الجهاز!	املاً وعاء المياه هاء صالح للشرب. عدم ربط وعاء المياه تماماً؛ فالصمام مغلق. الصمام.
	وعاء المياه فارغ.	انسداد فتحات المرشح ومنفذ الرأس.
	عدم ربط وعاء المياه تماماً؛ فالصمام مغلق.	وجود هواء في دائرة الحرارة.
	انسداد فتحات المرشح ومنفذ الرأس.	قم بإنشاء البخار كما هو موضح في "كيفية صنع الكابتشينو". أدر شريط التمرير في الاتجاه الصحيح لأعلى.
	وجود هواء في دائرة الحرارة.	قم بتنعيم مسحوق القهوة، ثم وزعه بالتساوي وبعد ذلك اطحنه بعض الشيء بالمدك.
	عدم ربط وعاء المياه تماماً؛ فالصمام مغلق.	قم بإزالة التكلس من الجهاز كما ورد بالتعليمات.
المضخة تحدث ضجيجاً.	قم بإطفاء الجهاز!	وعاء المياه فارغ. املاً وعاء المياه هاء صالح للشرب. عدم ربط وعاء المياه تماماً؛ فالصمام مغلق. لم يتم تفريغ الجهاز قبل الاستخدام لأول مرة. وجود هواء في دائرة الماء.

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
تسرب الاسبرسو على حافة المرشح.	إما أن المرشح غير مربوط تماماً أو أنه غير مغلق بصورة كافية.	أوقف عملية التحضير! 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.
	بعد إعداد رغوة الحليب، يظل الجهاز تحت الضغط.	قم بتحرير الضغط تماماً. اعط اهتمام خاصاً للعنصر 3 في فصل "صنع الاسبرسو".
الاسبرسو باردة جداً.	لم يتم تسخين الأكواب مسبقاً.	اشطف الأكواب بمياه دافئة.
تغير لون القهوة قليلاً (القهوة تذوب بسرعة).	إما أن مسحوق القهوة خشن جداً أو أنه غير موزع بالتساوي.	استخدم المدك المرفق.
	يوجد بالمرشح الإضافي مسحوق قهوة أقل من اللازم.	على حسب مدخل الفلتر المستخدم (الكوب 1 أو الكوب 2)، قم بهلء مدخل الفلتر بملعقة واحدة قياسية ممتلئة أو ملعقتين قياسيتين ممتلئتين (ملعقة قياسية ممتلئة = 1 كوب).
تغير لون كريمة مخفوقة القهوة إلى لون غامق (القهوة تذوب ببطء).	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 بهلء مدخل الفلتر بملعقة واحدة قياسية ممتلئة أو ملعقتين قياسيتين ممتلئتين (ملعقة قياسية ممتلئة = 1 كوب).

وظيفة الماء الساخن

يمكن أيضًا استخدام الجهاز لتحضير الماء الساخن للشاي. للقيام بذلك، قم باتباع الخطوات التالية:

1. املا خزان الماء بكمية كافية من الماء وأعد إدخاله.
2. ادور أنبوب البخار نحو الخارج. تحقق من أن فوهة البخار مثبتة بإحكام.
3. ضع كوبًا أسفل فوهة البخار.
4. شغل الجهاز باستخدام زر ⏻. انتظر حتى تُضاء مصابيح المؤشر الخاصة بالأكواب.
5. ادر أداة التحكم إلى الوضع ☺. ثم اضغط على الزر ⏻ أو الزر ☺.
6. عند توزيع الكمية المناسبة من الماء لكوب واحد أو اثنين، اعد أداة التحكم إلى الوضع ○.

التنظيف

⚠ تحذير:

- قبل التنظيف، انزع القابس الرئيسي وانتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز بالماء. و إلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربية أو يؤدي إلى نشوب حريق.
- يظل منفث البخار ساخنًا 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، وحوايت 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.
2. أعد إدخال خزان الماء إلى الجهاز من الأسفل أولاً. بعد ذلك، اضغط برفق على الجزء العلوي حتى يستقر خزان الماء في مكانه.

منفث البخار

نظف أنبوب البخار وفوهة البخار المثبتة بالولب 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 جاهزًا 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 تمامًا.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

إضافةً إلى ذلك، ستحتاج للمواد التحضيرية التالية:

- كوب كبير، وواسع (تقريباً 180 مل)، والذي تقوم بعمل الإسبرسو فيه؛
- إبريق كريمة مخفوقة مزود بفوهة (أي 3.0 لتر)؛
- وعاء صغير، ومقاوم للحرارة؛
- حليب بارد يحتوي على نسبة دهن 3.5%.

⚠ تنبيه: قم بمراجعة التسلسل التالي!

1. تخمير قهوة الإسبرسو.
2. عمل رغوة الحليب.

لإعداد الكابتشينو، اتبع نفس الخطوات الموضحة تحت عنوان «صنع الإسبرسو».

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 منفث البخار!
- تأكد من ضبط مقبض التحكم في البخار عند الوضع ○ وذلك قبل تشغيل وظيفة البخار.
 - لا تقم بتوجيه منفث البخار باتجاه الأشخاص.
 - ضع الوعاء دائماً أسفل منفث البخار.

1. ادور أنبوب البخار نحو الخارج. تحقق من أن فوهة البخار مثبتة بإحكام.
2. ضع حاوية مقاومة للحرارة تحت فوهة البخار.
3. املا الإبريق حتى الثلث الأقصى بالحليب البارد.
4. اضغط على الزر ☞ وانتظر حتى يتم تشغيل مؤشر الإضاءة.
5. قبل كل عملية تشكيل للرغوة، قم بتدوير وحدة التحكم باتجاه ☞ لفترة قصيرة لتصرف التكتيف المتراكم. عندما يخرج فقط بخار، يكون الجهاز جاهزاً لعملية تشكيل الرغوة.
6. ضع إبريق الحليب الخاص بك وبه الحليب تحت منفث البخار.
7. قم برفع الإبريق بحيث تكون فوهة البخار مغمورة أقل من سطح الحليب.
 - لا تضع منفث البخار في وسط الإبريق لكن بالقرب من الحائط الداخلي. فهذا الوضع مهم بالنسبة للحليب بحيث يصل إلى الحركة الدائرية. ننصح باستخدام الفوهة كموحه لمنفث البخار.
8. قم بتدوير المحكم ببطء في اتجاه ☞ 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 منفث البخار أسفل الإبريق. تأكد من أن الحليب لم يبدأ في الغليان. وإلا سيفشل عمل الرغوة في هذه الحالة.
- تعتبر المياه باردة عند توقف المؤشر الضوئي أثناء الخفق. أدر مقبض التحكم بالبخار باتجاه ○. انتظر حتى يضى المؤشر الضوئي ثانية. الآن يمكنك مواصلة خفق الحليب.

9. بعد تكوين الرغوة، يمكن طرق الإبريق بلطف على سطح الطاولة (كأنك تضغطها بقوة) لإزالة الفقاعات الهوائية الخشنة الأخيرة. قم بتدوير الإبريق بحركات دائرية خفيفة وملتوية. هذا يعيد خلط الرغوة ببساطة بعد التخفيف. الآن، لا تدع وقتاً كبيراً يمر.

10. أثناء تحريك الإبريق بحركات دائرية خفيفة، صب الحليب المشكّل ببطء في الإسبرسو.

- باستخدام القليل من الحركات البارة يمكنك رسم بعض الرسومات على الرغوة.
- يمكن رش مسحوق الكاكاو أو القرفة للمذاق فوق الرغوة.

11. هام: قم بتنظيف فوهة البخار بعد كل عملية إعداد رغوة مباشرة! عند غلق مقبض التحكم بالبخار ينشأ عن ذلك بعض الفراغ لمدة ثواني، ما يدخل بعض الحليب في منفث البخار. ضع وعائك المقاوم للحرارة أسفل منفث البخار. افتح مقبض التحكم بالبخار قليلاً لأنبوب البخار وذلك لدفق رواسب الحليب خارج منفث البخار. امسح منفث البخار بقطعة قماش مبللة.

12. قم بإيقاف وظيفة البخار بالضغط على زر ☞. تتوقف مصباح الإشارة على الزر عن الإضاءة، وتُضيء مصابيح الإشارة الأخرى للكؤوس.

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 صغير. يضيء مصباح المؤشر للزر ☞ للزر بينما يومض مصباحين مؤشرين للأكواب. وسيدأ الجهاز في التسخين. تصبح لوحة التسخين ساخنة.
3. إذا قمت بعمل رغوة الحليب في وقت سابق، قم بتحرير الضغط تماماً من الجهاز:
- 3.1 إذا كان مصباح الزر ☞ مضاءً، اضغط على هذا الزر لإيقاف الوظيفة. تأكد أيضاً من أن أداة التحكم مضبوطة على ○.
- 3.2 ضع وعاءً مناسباً أسفل فوهة البخار.
- 3.3 ثبت أداة التحكم في الوضع ☞ حتى لا ينبعث المزيد من البخار.
- 3.4 قم بتدوير أداة التحكم إلى الوضع ○.
4. ضع كبسولة مناسبة لنسبريسو في محول الكبسولات. للقيام بذلك، قم باتباع الخطوات التالية:

- 4.1 افتح الغطاء على محول الكبسولات.
- 4.2 قم بالضغط على الكبسولة الموجودة في المحول بضغط خفيف. يخترق أطراف المعدن الموجود في أسفل المحول الكبسولة.
- 4.3 أغلق الغطاء مرة أخرى حتى تسمع صوت القفل.
5. قم بإدخال محول الكبسولات في حامل المُرشح.
6. اربط المُرشح بالرأس. تأكد من أن المُرشح مربوط تماماً بالرأس.
7. عند بلوغ درجة حرارة التحضير المطلوبة، تصدر صفارتان وتضيء مصابيح المؤشر على الأكواب. وضع الكوب (الأكواب) أسفل رأس التحضير على صينية التنقيط.
8. اضغط على الزر ☞ أو الزر ☞. يتم دفع الماء الساخن من خلال المُرشح.
9. عندما لا يتدفق المزيد من القهوة، قم بإزالة الكوب (الكوابات).
- قم بإزالة حامل المُرشح بعد كل عملية تحضير. هذا الإجراء يطيل من العمر الافتراضي للختم المطاطي الموجود في رأس التحضير.
10. أزل المُرشح من الرأس.
11. لتحضير كوب آخر، يجب استبدال الكبسولة بكبسولة جديدة:

⚠ تحذير:

تظل الأجزاء المعدنية بالمرشح والمرشح الإضافي ساخنة وذلك بعد عملية التحضير.

قبل تغيير الكبسولة، يجب أن تبرد محول كبسولات نسبريسو المتوافقة تحت الماء البارد.

12. لتحضير الكوب (الكؤوس) التالي، تابع كما هو موضح أعلاه.

- قد تختلف درجة حرارة القهوة في الكوب الأول المُحضّر عن الكوب (الأكواب) اللاحقة.

9. أفرغ الوعاء وضعه أسفل رأس الإعداد. للقيام بذلك، قم بإزالة حاوية التجميع للمياه المتبقية عند الحاجة.
10. تأكد من أن أداة التحكم في الوضع O.

11. اضغط على زر تشغيل البخار مرة أخرى لتشغيل البخار. عندما تشتعل مصابيح التحكم لكلا الأزرار، قم ببدء المضخة باستخدام زر . يبدأ الماء في التدفق. دع الكمية تمر من خلال 2-3 أكواب. لتفريغ الوعاء في هذه الأثناء، اوقف تشغيل المضخة. للقيام بذلك، اضغط الزر .

تحذير: خطر التعرض لحروق!
المياه داخل الوعاء ساخنة.

12. الجهاز الآن مهوى وجاهز للاستخدام.

ضبط كمية القهوة الفردية

يمكنك تعديل كمية القهوة المعدة 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 قابس الكهرباء في القاعدة وشغل الجهاز.
 5. انتظر حتى تضاء مصابيح المؤشر الخاصة بالأكواب. بعد ذلك، اضغط مع الاستمرار على الزر الذي يضبط الكمية القياسية.
 6. بمجرد الوصول إلى الكمية المرغوبة، حرر الزر.
- تصدر صفارة قصيرة وتومض مصابيح الإشارة لإظهار أن البرمجة تم حفظها بنجاح. 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 القابس الكهربائي في المقبس، ولكن لا تقم بتشغيل الجهاز.
5. اضغط واستمر في الضغط على الزرين ( / ) في وقت واحد. بعد ذلك، اضغط مع الاستمرار على الزر O.
- لتأكيد أن البرمجة قد تم حذفها، يتم سماع 5 صفارات.
6. بعد إعادة، يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- اضغط على الزر O، يطلق الجهاز أصوات صفير. لا تتوقف هذه الأصوات إلا عند الضغط على الزر  أو .
7. اضغط على أي من الزرين. يتدفق بعض الماء من رأس الإعداد، ثم يتوقف صوت الصفير.
8. تومض مصابيح الإشارة الاثنان. بعد ذلك، يتم سماع صفيرتين، ثم تضيء مصابيح الإشارة. الجهاز جاهز الآن للاستخدام مرة أخرى.

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.

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. يضيء مصباح المؤشر للزر O للزر بينما يومض مصباحين مؤشرين للأكواب. وسيدأ الجهاز في التسخين. تصبح لوحة التسخين ساخنة.
3. إذا قمت بعمل رغوة الحليب في وقت سابق، قم بتحرير الضغط تماماً من الجهاز:
- 3.1 إذا كان مصباح الزر  مضاءً، اضغط على هذا الزر لإيقاف الوظيفة. تأكد أيضاً من أن أداة التحكم مضبوطة على O.
- 3.2 ضع وعاءً مناسباً أسفل فوهة البخار.
- 3.3 ثبت أداة التحكم في الوضع  حتى لا ينبعث المزيد من البخار.
- 3.4 قم بتدوير أداة التحكم إلى الوضع O.
4. حدد حاوية المُرْشَح (12/11). 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».
5. املاً المُرْشَح الإضافي مسحوق الاسبريسو. استخدام ملعقة القياس المتوفرة (ملعقة قياس واحدة ممتلئة = 1 كوب). وزع مسحوق الاسبريسو بالتساوي ثم اضغط لأسفل بعض الشيء باستخدام المدك. نظف حافة المُرْشَح.
6. اربط المُرْشَح بالرأس. تأكد من أن المُرْشَح مربوط تماماً بالرأس.
7. عند بلوغ درجة حرارة التحضير المطلوبة، تصدر صفارتان وتضيء مصابيح المؤشر على الأكواب. وضع الكوب (الأكواب) أسفل رأس التحضير على صينية التقطير.
8. اضغط على الزر  أو الزر . يتم دفع الماء الساخن من خلال المُرْشَح.
9. عندما لا يتدفق المزيد من القهوة، قم بإزالة الكوب (الكوبات).
- قم بإزالة حامل المُرْشَح بعد كل عملية تحضير. هذا الإجراء يطيل من العمر الافتراضي للخم المطاطي الموجود في رأس التحضير.
10. أزل المُرْشَح من الرأس.
11. أفرغ المُرْشَح وأعد ملئه بالمياه لتحضير كوب آخر من الاسبريسو.

تحذير: خطر التعرض لحروق!

تظل الأجزاء المعدنية بالمُرْشَح والمُرْشَح الإضافي ساخنة وذلك بعد عملية التحضير.

- أخرج مسحوق الاسبريسو من المُرْشَح الإضافي. باستخدام الملعقة، إذا تطلب الأمر ذلك. اشطف رواسب مسحوق القهوة بالمُرْشَح الإضافي بالمياه.
12. لإعداد الكوب / الأكواب التالية من الاسبريسو، 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.

التشغيل

ربط / فك المرحش



- امسك المقبض من ناحية الحافة اليسرى للجهاز لربط المرحش. تسبب في احتواء عروات الدليل مع التجاويف الموجودة على رأس الشراب. 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 المرحش وحواية المرحش المعدنية ساخنة بعد انتهاء عملية التحضير.

إدخال حواية التجميع / شبكة التنقيط

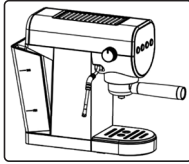
1. أدخل حواية التجميع للمياه المتبقية.
2. ضع شبكة التنقيط أعلى حواية التجميع كغطاء.

التشغيل الأولي / التهوية



تنبيه:

يجب تهوية الجهاز خصوصاً عند تشغيله لأول مرة أو إذا لم يتم استخدامه لفترة طويلة. لا تستخدم مسحوق القهوة خلال هذه الإجراء.



1. اسحب خزان الماء بواسطة المقبض لإخراجه. املأ خزان المياه بمياه نظيفة وصالحة للشرب حتى علامة الحد الأقصى MAX.
2. أعد إدخال خزان الماء إلى الجهاز من الأسفل أولاً. بعد ذلك، اضغط برفق على الجزء العلوي حتى يستقر خزان الماء في مكانه.
3. قم بوضع حامل الفلتر.
4. قم بتشغيل الجهاز. يصدر صوت صفير. يضيء مصباح المؤشر للزرر بينما يومض مصباحين مؤشرين للأكواب. وسيبدأ الجهاز في التسخين. تصبح لوحة التسخين ساخنة.
5. ادور أنبوب البخار نحو الخارج. تأكد من أن فوهة البخار موجهة للأعلى.
6. ضع وعاء مناسب (مقاوم للحرارة / بسعة 500 ملتر تقريباً) أسفل فوهة البخار.
7. اضغط على الزر لتشغيل البخار.
8. ⚠ تحذير: خطر التعرض للاحتراق! يخرج البخار الساخن من فوهة البخار.

⚠ تحذير: خطر التعرض للاحتراق!

يخرج البخار الساخن من فوهة البخار.

لإنتاج البخار، قم بضغط أداة التحكم إلى الوضع ☞. في حالة تدفق الماء بشكل مستمر من فوهة البخار، قم بإيقاف المضخة. اضبط أداة التحكم على الوضع ○ (إيقاف التشغيل).

⚠ 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.

- سخّن 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 مسبقاً تفقد نكهتها بسرعة.
- ينبغي طحن حبوب القهوة بشكل ناعم، ولكن ليس بشكل مفرط. إذا تم طحن حبوب القهوة بشكل خشن، سيفقد الكوب النهائي من الإسبريسو إلى النكهة. وإذا تم طحنها بشكل دقيق جداً، سيكون لها مذاق مر.
- جرب مختلف الأصناف حتى تجد نكهتك المفضلة.

• ضغط القهوة المطحونة:

قد تختلف نتائج الإسبريسو (كمية الإسبريسو والكرمة) اعتماداً على مدى تماسك البن المطحون في حواية المرحش. لهذا يُعد من الأمور الهامة توزيع وضغط البن المطحون بشكل صحيح في حواية المرحش حتى يمكن للماء أن يتدفق بتساوي في جميع النقاط.

- يجب أن تكون حواية المرحش 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 تلتف؛ 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.

- على سبيل المثال، إذا كنت قد قمت للتو بعمل رغوة للحليب، فمن المهم أن تمسك حامل المرحش مع حواية المرحش أسفل تدفق الماء البارد قبل التحضير التالي للإسبريسو لتبريد هذه الأجزاء.
- 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 باتباع الخطوات التالية:

 1. وضع وعاء مناسب (مقاوم للحرارة / حوالي 300 مل) أسفل فوهة البخار.
 2. تأكد من أن مصباحي الإشارة للأكواب مُضيئين. قم بفك وحدة التحكم إلى الوضع ☞ وأطلق البخار لمدة 5 إلى 10 ثوانٍ تقريباً.
 3. اضغط على الزر ☞ لضخ الماء البارد إلى الجهاز.
 4. إذا كان الماء يتدفق فقط دون بخار من فوهة البخار، اضغط على الزر ☞ مرة أخرى. بعد ذلك، قم بتدوير وحدة التحكم إلى الوضع ○.
 5. انتظر حتى تضاء مصباحي المؤشر الخاصة بالأكواب. 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 التحميم المختلف من الفاتج إلى القوي، على كمية وتدفق القهوة. يعد التنقيط البسيط أمراً طبيعياً.

11 مرشح إضافية لكوب 2

12 مرشح إضافي لكوب 1

13 حاوية تجميع للمياه المتبقية

14 شبكة التنقيط

15 حامل الفلت

بدون صورة

محول للكبسولات المتوافقة مع نسبريسو

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.

- عندما تضيء أضواء المؤشر الثلاثة بشكل متناوب، يكون الجهاز في وضع الاستعداد. (انظر القسم «التشريعات الأوروبية الخاصة بتوفير الطاقة».)

التشغيل/ إيقاف التشغيل

- اضغط على الزر  لتشغيل الجهاز. يصدر صوت صفير. يضيء مصباح المؤشر للزر  بينما يومض مصباحين مؤشرين للأكواب. وسيبدأ الجهاز في التسخين. تصبح لوحة التسخين ساخنة.
- عندما يتم بلوغ درجة حرارة التحضير المطلوبة، تصدر صفارتين وتضيء مصابيح المؤشر على الأكواب.
- اضغط على الزر  لإيقاف تشغيل الجهاز. 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 10 دقائق. يتم عرض ذلك من خلال مصابيح المؤشر التي تضيء بشكل بديل. لاستخدام الجهاز مجدداً، يجب عليك أن تطفئه أولاً باستخدام زر .

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 محلياً 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).
- 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.

تحذيرات لاستخدام الجهاز

⚠ تحذير:

- تحقق دائماً من وضع المتحكم قبل كل عملية! يجب أن يكون المتحكم في وضع  قبل توصيل قابس الكهرباء. مأخذ 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!

⚠ تنبيه:

لا تخمر قهوة الإسبريسو عندما يكون الجهاز لا يزال تحت الضغط (على سبيل المثال بعد عمل رغوة الحليب في وقت سابق). مع وجود الكثير من الضغط في الجهاز، تسرب قهوة الإسبريسو عند حافة رأس التخمير. قد يؤدي هذا إلى تهراً مانع التسريب المطاطي بشكل أسرع.

- 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 خزان 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.

95	إدخال حاويات المرشح وإخراجها
95	تحضير الإسبريسو
95	تحضير الكابتشينو
94	استخدام كبسولات نسريسو المتوافقة
93	وظيفة الماء الساخن
93	التنظيف
93	الرأس والسداد المطاطية
93	الملحقات
93	إزالة الكلس
93	التخزين
92	استكشاف الأعطال وإصلاحها
91	البيانات الفنية
91	التخلص من الجهاز
91	معنى رمز «صندوق القمامة»

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطنان وحوامل الكابل والعبوة الممنوعة من الورق المقوى.
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. أعدّه 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 × 1 كوب مرشح ملح
- 1 × 2 كوب مرشح ملح
- 1 × محول للكبسولات المتوافقة مع نسريسو
- 1 × شبكة التنقيط
- 1 × حاوية تجميع للمياه المتبقية
- 1 × ملعقة معيار / مذك

نظرة عامة على المكونات

- 1 مفتاح تشغيل / إيقاف
- 2 مفتاح (اختيار كمية فئجان واحد) مع ضوء مؤشر
- 3 مفتاح (اختيار كمية فئجانين) مع ضوء مؤشر
- 4 مفتاح (بخار) مع ضوء مؤشر
- 5 لوح تسخين / صينية أكواب
- 6 وحدة التحكم / (البخار / الماء الساخن / إيقاف التشغيل)
- 7 خزان مياه قابل للإزالة
- 8 مقبض مطاطي
- 9 أنبوب البخار مع فوهة البخار الملونة
- 10 ملعقة معيار / مذك (قطعة 1، 2 وظائف)

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
- 98 تفريغ محتويات العبوة
- 98 نطاق التسليم
- 98 نظرة عامة على المكونات
- 97 تحذيرات لاستخدام الجهاز
- 97 ملاحظات بشأن التشغيل
- 97 وضع الجهاز
- 97 التوصيل بالكهرباء
- 97 أضواء المؤشرات للأزرار
- 97 التشغيل / إيقاف التشغيل
- 97 التبرعات الأوروبية الخاصة بتوفير الطاقة
- 97 حقائق مثيرة حول الإسبريسو
- 97 تلميح ونصائح للاستمتاع بقهوة مثالية
- 96 طريقة استخدام محول الكبسولة
- 96 التشغيل
- 96 ربط / فك المرشح
- 96 إدخال حاوية التجميع / شبكة التنقيط
- 96 التشغيل الأولي / التهوية
- 95 ضبط كمية القهوة الفردية
- 95 حذف الكمية المبرمجة للقهوة

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийний талон •

بطاقة ضمان

PC-ES 1265

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 • datum nakupe, pečatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupe, 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