

Rosenstein & Söhne®

Espressomaschine

Bedienungsanleitung

Einführung

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf dieses Produktes. Sie haben ein Produkt erworben, das entwickelt wurde, um den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden, sowohl technisch als auch im Hinblick auf Zuverlässigkeit, Ausstattung und Bedienkomfort.

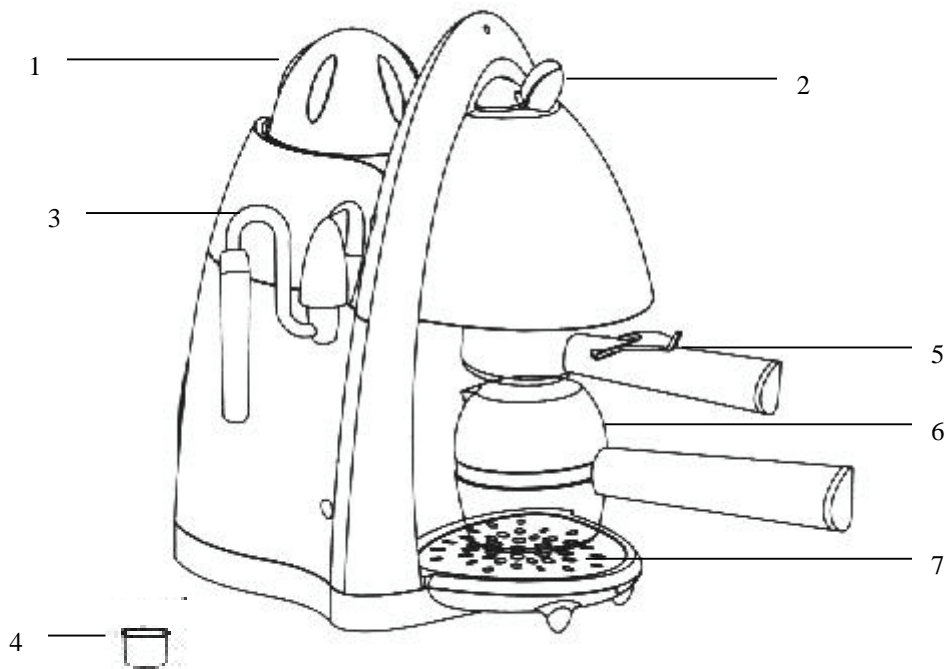
Damit Sie lange Freude an Ihrem neuen Produkt haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps.

Zu Ihrer Sicherheit

Bitte beachten Sie unbedingt die folgenden Sicherheitshinweise, um Unfälle und Verletzungen zu vermeiden:

- Lesen Sie vor der Benutzung diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch
- Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen des Gerätes! Benutzen Sie immer die dafür vorgesehenen Griffe
- Tauchen Sie Netzkabel, Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein
- Lassen Sie Kinder nie ohne Aufsicht das Gerät benutzen
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker
- Lassen Sie das Gerät immer abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Teile abmontieren
- Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt, oder wurde das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Setzen Sie sich sofort mit Ihrem Fachhändler in Verbindung
- Um Unfälle zu vermeiden, verwenden Sie mit dieser Espressomaschine nur das mitgelieferte Zubehör
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen. Achten Sie darauf, dass das Kabel so positioniert ist, dass es nicht versehentlich heruntergerissen werden kann
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen und bringen Sie es nicht mit Feuer in Berührung
- Bevor Sie den Netzstecker ziehen, müssen Sie das Gerät ausschalten
- Benutzen Sie die Espressomaschine nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke
- **Schrauben Sie die Verschlusskappe des Boilers nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist. Warten Sie immer bis der Aufbrühvorgang beendet ist und Wasser und Dampf vollständig verbraucht sind oder das Gerät nach dem Ausschalten mind. 30min. abgekühlt ist.**
- Der Glasbehälter wurde speziell für dieses Gerät hergestellt und darf nicht auf einer Herdplatte verwendet werden
- Stellen Sie den heißen Glasbehälter niemals auf eine kalte oder feuchte Oberfläche
- Der Glasbehälter darf nicht mehr benutzt werden, wenn das Glas einen Sprung aufweist, oder wenn der Griff lose ist
- Reinigen Sie den Glasbehälter nicht mit Scheuermitteln, Stahlwolle oder anderen aggressiven Reinigungsmaterialien

Gerätebeschreibung



1. Verschlusskappe des Boilers
2. Auswahlschalter
3. Dampfduüse
4. Filterkorb
5. Filterhalterung mit Daumenschutz
6. Glasbehälter mit Deckel
7. Abnehmbares Überlaufsieb

Vor der ersten Inbetriebnahme

Wir empfehlen, dass Sie sich mit allen Teilen Ihrer Espressomaschine vertraut machen, bevor Sie diese das erste mal benutzen.

Setzen Sie den Filterkorb (4) in den Filterhalter (5) ein und befestigen Sie den Filterhalter (5) mit einer Drehbewegung in der dafür vorgesehenen Halterung an der Espressomaschine. Schrauben Sie die Verschlusskappe des Boilers (1) ab und wieder drauf. Probieren Sie die verschiedenen Positionen des Auswahl Schalters (2).

Produktionsbedingt könnten sich im Gerät Rückstände befinden. Um diese zu entfernen, empfehlen wir, die Espressomaschine in den ersten zwei Durchläufen nur mit Wasser und ohne Kaffeepulver zu betreiben, wie im Abschnitt „Espresso zubereiten“ beschrieben.

Waschen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser. Danach gut abspülen und sorgfältig abtrocknen.



Vorsicht, Behälter steht unter Druck.

Öffnen Sie niemals die Verschlusskappe des Boilers (1) oder entfernen den Filterhalter (5) während das Gerät in Betrieb ist oder wenn der Boiler unter Druck steht.

Um zu überprüfen, ob die Espressomaschine unter Druck steht, gehen Sie wie folgt vor. Diese Hinweise gelten, wenn das Gerät in Betrieb ist und bis zu fünfzehn Minuten nach dem Ausschalten.

- Drehen Sie den Auswahlschalter (2) auf „Off“ und ziehen Sie den Netzstecker
- Drehen Sie den Auswahlschalter (2) nach rechts bis zum Dampfsymbol. Wenn jetzt aus der Dampfdüse (3) Dampf austritt, steht der Boiler noch unter Druck. Stellen Sie den Auswahlschalter (2) wieder auf „Off“ und folgen Sie den weiteren Instruktionen.
- Nehmen Sie ein Gefäß mit kaltem Wasser und halten Sie es unter die Dampfdüse (3). Die Düse muss in das Gefäß ragen. Drehen Sie den Auswahlschalter (2) wieder nach rechts auf das Dampfsymbol. Lassen Sie den Schalter in dieser Stellung, bis kein Dampf mehr aus der Düse (3) kommt. Dann drehen Sie den Auswahlschalter (2) wieder auf die „Off“ Position.
- Jetzt können Sie die Verschlusskappe des Boilers (1) und den Filterhalter (5) entfernen

Wissenswertes zum Espresso

Espresso ist um einiges aromatischer und stärker als normaler Kaffee. Er ist tiefschwarz und schmeckt sehr gut. Espresso wird wegen seiner Stärke allgemein in kleinen Espressotassen getrunken.

Ihre Espressomaschine wird, wenn sie vorschriftsmäßig bedient wird, immer solchen tiefschwarzen und wohlschmeckenden Espresso zubereiten. Folgen Sie genau den Bedienungshinweisen und benutzen Sie immer frisches und dunkel geröstetes Espressopulver oder selbst gemahlene Espressobohnen.

Die Zubereitung von Espresso oder Cappuccino unterscheidet sich von der Zubereitung normalen Kaffees. Der Hauptunterschied ist, dass das Wasser gekocht und dann mit Dampfdruck durch das Espressopulver gepresst wird. Das bedeutet, dass eine Espressomaschine unter Druck steht und deshalb bei ihrer Bedienung äußerste Vorsicht geboten ist.



Vorsicht heiß!

Berühren Sie die Verschlusskappe des Boilers (1) nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Bevor Sie die Verschlusskappe des Boilers (1) abschrauben, schalten Sie die Maschine aus. Sie muss mindestens zwei bis drei Minuten abkühlen. Lassen Sie den Dampf ab. Für weitere Hinweise siehe Abschnitt „Vorsicht, Behälter steht unter Druck“.

Espresso zubereiten

1. Stellen Sie Ihre Espressomaschine in der Nähe einer Steckdose auf. Das Kabel muss bis zur Dose reichen.
2. Setzen Sie den Filterkorb (4) in den Filterhalter (5) ein.
3. Füllen Sie Espressopulver in den Filterkorb (4). Darin sind Markierungen für zwei und vier Tassen angebracht. Füllen Sie das Espressopulver locker ein und achten Sie darauf, dass kein Pulver auf dem Rand des Filterhalters (5) liegen bleibt. Nur so ist gewährleistet, dass der Filterhalter eng an der Fassung anliegt.
4. Füllen Sie nicht mehr Pulver ein als durch die Markierung angezeigt. Andernfalls könnte das Wasser nicht schnell genug durchlaufen und aus dem Filterkorb heraustreten.
5. Wenn Sie den Filterhalter (5) einsetzen wollen, müssen der Pfeil auf dem Griff des Filterhalters (5) und der identisch aussehende Pfeil an der Maschine eine Linie bilden. Setzen Sie nun den Filterhalter (5) nach oben in die Halterung ein und drehen Sie ihn fest nach rechts bis zum Anschlag. Nun sollte der Pfeil auf dem Filterhalter unter dem Wort „close“ auf der Maschine positioniert sein. Ist das nicht der Fall, dürfen Sie die Maschine nicht in Betrieb nehmen. Setzen Sie dann den Filterhalter noch einmal ein wie oben beschrieben, bis der Pfeil in der richtigen Position ist.
6. Wenn Sie diesen Anweisungen folgen, wird verhindert, dass der Filterhalter durch den Dampfdruck herausgedrückt wird.
7. Schrauben Sie die Verschlusskappe des Boilers ab, indem Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
8. Füllen Sie kaltes Wasser in den Boiler. Nutzen Sie dafür den Glasbehälter mit seinen Mengenmarkierungen.



Vorsicht!

Befüllen Sie den Boiler niemals, wenn Ihre Espressomaschine in Betrieb ist.

Am Glasbehälter sind Markierungen für zwei und vier Tassen angebracht. Zwei Tassen Wasser ergeben zwei Tassen Espresso.

Rosenstein & Söhne®

Drei Tassen Wasser ergeben zwei Tassen Espresso und genug Dampf um Milchschaum für Cappuccino zuzubereiten.

Vier Tassen Wasser ergeben vier Tassen Espresso.

Die maximale Füllmenge des Glasbehälters ergibt Wasser für vier Tassen Espresso und genug Dampf um den Milchschaum für Cappuccino zuzubereiten.



Vorsicht!

Füllen Sie niemals über die Markierung „4“ hinaus Wasser in den Glasbehälter.

Es ist sehr wichtig, dass Sie immer nur genau die Menge Wasser in den Boiler füllen, die Sie benötigen. Die Maschine beendet ihre Arbeit erst, wenn das Wasser restlos verbraucht ist.

9. Schließen Sie den Boiler nun, indem Sie die Verschlusskappe im Uhrzeigersinn festdrehen.
10. Stellen Sie den Glasbehälter unter den Filterhalter. Stellen Sie sicher, dass das Überlaufsieb angebracht ist.
11. Drehen Sie nun den Auswahlschalter nach links auf das Kaffeetassen-Symbol. Nach etwa drei Minuten ist das Wasser erhitzt und wird dann durch das ESPRESSOPULVER im Filterkorb gepresst. Danach läuft der fertige Espresso in Ihre Tasse oder den Glasbehälter.
12. Warten Sie, bis das Wasser in der Maschine vollständig verbraucht ist und schalten Sie dann die Maschine ab.
13. Schrauben Sie die Verschlusskappe des Boilers nicht ab, wenn das Gerät noch in Betrieb ist. Warten Sie, bis der Aufbrühvorgang beendet ist und der Dampf vollständig verbraucht ist.



Achtung!

Wenn Sie den Filterhalter entfernen, ist größte Vorsicht geboten. Die Metallteile könnten heiß sein. Um den Filterhalter zu entfernen, drehen Sie ihn nach links bis er sich von der Maschine löst.

Cappuccino

Diese Art von Kaffee wurde gerne von Kapuziner-Mönchen getrunken. Weil der Farbton ihrer Roben an das Getränk erinnert, hat der Cappuccino heute seinen Namen.

Cappuccino besteht traditionell aus 1/3 Espresso, 1/3 aufgeschäumter Milch und 1/3 Schaum. Mit etwas Zimt-Zucker, Schokoflocken oder auch Likör kann er einen ganz eigenen Geschmack bekommen. Seine Vielseitigkeit macht den Cappuccino zu einem weltweit beliebten Getränk.

Wie man Cappuccino zubereitet

1. Füllen Sie etwas kalte Milch in eine kleine Tasse. Die Tasse sollte unter die Dampfdüse passen. Nehmen Sie fettarme Milch für einen steifen Milchschaum. Wenn Sie einen cremigeren Schaum bevorzugen, nehmen Sie Vollmilch.
2. Folgen Sie den Punkten 1 bis 13 im Abschnitt „Espresso zubereiten“
3. Sobald der Espresso das Dampf-Symbol auf dem Glasbehälter erreicht, hat die Maschine genug Druck aufgebaut, um mit Dampf Milch aufzuschäumen. Es ist sinnvoll, den Milchschaum herzustellen, bevor der Cappuccino fertig ist, um immer genug Dampf zur Verfügung zu haben.
4. Halten Sie die Dampfdüse in die Milchtasse, sodass sie in die Milch eintaucht.
5. Drehen Sie jetzt den Auswahlschalter nach rechts auf das Dampfsymbol.
6. Halten Sie die Tasse immer leicht schräg, sodass Sie die Dampfdüse in der Tasse sehen können. Nach kurzer Zeit beginnt die Milch zu schäumen. Wenn der Schaum ansteigt, nehmen Sie die Tasse etwas herunter. Die Spitze der Dampfdüse sollte sich immer gerade unterhalb der Milchschaumoberfläche befinden. Achten Sie darauf, dass die Milch nicht anfängt zu kochen.
7. Wenn Sie genug Milch aufgeschäumt haben, drehen Sie den Auswahlschalter wieder nach links. Die Dampfdüse sollte dabei noch im Milchschaum eingetaucht sein. Dadurch wird verhindert, dass der heiße Schaum aus der Tasse spritzt.
8. Wenn Sie steifen Milchschaum bevorzugen, lassen Sie die Tasse mit dem Schaum noch eine Minute stehen.

Reinigung und Pflege

Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Filterhalter, Filterkorb, Glasbehälter, Deckel des Glasbehälters und Überlaufsieb können Sie im oberen Korb Ihres Geschirrspülers reinigen. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht zu nahe am Heizelement Ihres Geschirrspülers liegen.

Reinigen Sie die Espressomaschine gründlich mit einem feuchten Lappen und entfernen Sie sämtliche Kaffeerückstände. Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Wenn sich noch Wasser im Boiler befindet, lassen Sie die Maschine abkühlen, entfernen Sie alle losen Teile und leeren Sie den Boiler, indem Sie das Wasser durch die obere Öffnung ausgießen.

Nachdem Sie Milchschaum zubereitet haben, müssen Sie immer die Dampfdüse reinigen. Andernfalls verstopft das Innere Düse und die Milchrückstände auf der Außenseite trocknen an und werden später schwer zu entfernen sein.

Falls trotzdem eine Verstopfung der Düse auftreten sollte, entfernen Sie alle Milchpartikel mit einer Nähnadel und reinigen Sie diese mit Wasser. Säubern Sie die Außenseite der Düse mit einem feuchten Lappen.

Sollte die Verstopfung stark sein, stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose und füllen Sie etwas Wasser in die Maschine. Halten Sie eine leere Tasse unter die Düse und drehen Sie den Auswahlschalter nach links auf das Dampfsymbol. Durch den dann austretenden Dampf wird die Düse gereinigt.

Vorsicht! Einzelne Teile der Maschine sind jetzt wieder heiß.



Versuchen Sie niemals, die Maschine dort zu öffnen, wo es nicht vorgesehen ist, oder Teile davon abzumontieren.

Entkalkung der Espressomaschine

Ihre Espressomaschine muss regelmäßig entkalkt werden. Wie oft das durchgeführt werden muss, hängt vom Härtegrad Ihres Wassers ab und davon, wie oft Sie Ihre Espressomaschine benutzen.

Zuerst müssen Sie das kleine Sieb an der Halterung für den Filterhalter abschrauben. Verwenden Sie einen Kreuzschlitz-Schraubendreher um die eine Schraube in der Mitte des Siebes zu lösen.

1. Reinigen Sie das Sieb und die Halterung für den Filterhalter von Kaffee- und Kalkrückständen.
2. Geben Sie etwas Zitronensaft in lauwarmes Wasser und gießen Sie es in den Boilerbehälter. Stellen Sie jeweils eine Tasse unter die Dampfdüse und eine auf das Überlaufsieb. Der Filterhalter muss abgeschraubt sein!
3. Schließen Sie die Espressomaschine mit dem Netzstecker an und drehen Sie dann den Auswahlsschalter erst auf das Dampfsymbol und später auf das Espresso-Symbol. Stellen Sie sicher, dass die Reinigungslösung nacheinander aus beiden Ausgängen austreten kann.
4. Danach schalten Sie die Maschine wieder ab, ziehen den Netzstecker und lassen sie vollständig abkühlen.
5. Danach wiederholen Sie den Vorgang noch einmal. Nach diesen zwei Reinigungsdurchgängen müssen Sie die Maschine noch zwei mal mit klarem Wasser (zwei Boilerfüllungen) betreiben.
6. Schalten Sie die Maschine jetzt aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen und setzen Sie dann das Sieb wieder ein.

Problemebehebung

Stellen Sie stets sicher, dass der Netzstecker der Maschine mit der Steckdose verbunden ist und sich die Maschine im betriebsbereiten Zustand befindet.

Problem

Espresso tritt aus dem Filterhalter aus

Mögliche Ursache

- Filterhalter ist nicht richtig eingesetzt
- Filterhalter ist nicht weit genug festgedreht
- Der innere Dichtungsring ist verschmutzt und muss gereinigt werden
- Dichtungsring ist porös und muss durch einen neuen ersetzt werden
- Rand des Filterhalters wurde nicht vom Kaffeepulver gereinigt

Problem

Maschine produziert keinen Espresso

Mögliche Ursache

- Im Boilerbehälter befindet sich kein Wasser
- Im Filterhalter befindet sich kein Kaffeepulver
- Der Filter ist verstopft, weil das Kaffeepulver zu fein gemahlen ist und/oder zu fest in den Filterkorb gedrückt wurde

Problem

Aus der Dampfdüse tritt kein Dampf aus

Mögliche Ursache

- Im Boilerbehälter befindet sich kein oder nicht genug Wasser
- Die Dampfdüse ist verstopft und muss gereinigt werden

Problem

Zu wenig Milchschaum

Mögliche Ursache

- Die Dampfdüse ist verstopft und muss gereinigt werden

Hilfreiche Tipps

- Verwenden Sie nur frisches, kaltes Wasser um den Boilerbehälter zu befüllen
- Für noch frischeren Kaffee, mahlen Sie Ihre Bohnen selbst. Frisch gemahlener Kaffee entfaltet mehr Aroma
- Servieren Sie den Kaffee gleich nach der Zubereitung
- Wärmen Sie Kaffee niemals auf
- Diese Espressomaschine ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Sie eignet sich nicht für die gewerbliche Nutzung
- Verwenden Sie nur die vorgeschriebene und für diese Maschine geeignete Netzspannung
- Entfernen Sie niemals den Glasbehälter, solange noch Kaffee aus dem Filterhalter fließt

Sicherheitshinweise & Gewährleistung

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit den Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Gerätes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig.
- Führen Sie Reparaturen nie selber aus.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.

ACHTUNG:

Bei Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung resultierend aus der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung oder der Sicherheitshinweise entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Rosenstein & Söhne®

Machine à expresso

Mode d'emploi

Introduction

Cher client,

Vous venez d'acheter un produit qui a été conçu pour répondre à vos attentes en matière de technologie, fiabilité et maniabilité.

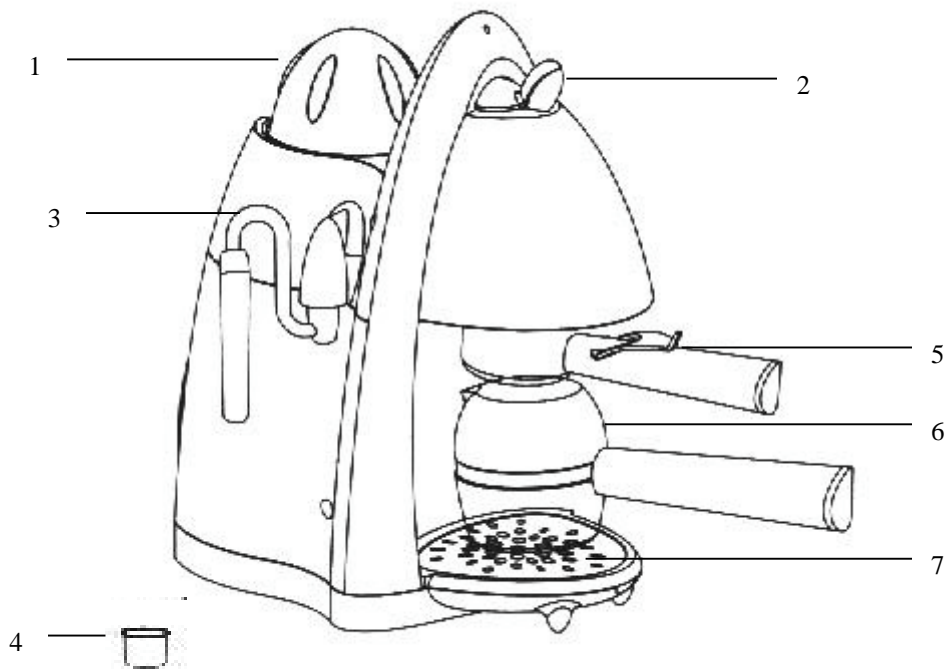
Afin de profiter le plus longtemps possible de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

Pour votre sécurité

Afin d'éviter des accidents et des blessures, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil! Utilisez les poignées!
- Ne mettez pas le câble d'alimentation, la prise et l'appareil dans l'eau
- Ne laissez pas des enfants utiliser l'appareil sans surveillance
- Retirez la prise avant de nettoyer l'appareil
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de démonter des pièces
- Si une partie de l'alimentation ou l'appareil est endommagé, vous devez arrêter l'utilisation de l'appareil et contacter votre revendeur
- Afin d'éviter des accidents, utilisez uniquement les accessoires livrés avec cette machine
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur
- Ne faites pas entrer en contact le câble avec les surfaces chaudes. Positionnez le câble de manière à ce que personne ne puisse trébucher
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes et ne l'exposez pas aux flammes
- Eteignez l'appareil avant de retirer le câble d'alimentation
- Utilisez l'appareil uniquement pour les applications décrites dans ce mode d'emploi
- **Ne dévissez pas le couvercle de la bouilloire alors que l'appareil fonctionne. Attendez que toute la vapeur et l'eau soit utilisées et que l'appareil ne fonctionne plus depuis au moins 30min.**
- La verseuse en verre a spécialement été conçue pour cette machine. Ne le mettez pas sur une plaque chauffante
- Ne mettez pas la verseuse chaud sur une surface froide ou humide
- Arrêtez d'utiliser la verseuse si il est endommagé ou que sa poignée n'est plus fixée correctement
- Ne nettoyez pas la verseuse avec des produits corrosifs ou abrasifs

Description de l'appareil



1. Couvercle de la bouilloire
2. Bouton de sélection
3. Buse vapeur
4. Cartouche de filtration
5. Porte filtre avec protection
6. Verseuse en verre avec couvercle
7. Plaque amovible

Avant la première utilisation

Nous vous conseillons de vous familiariser avec toutes les pièces de cette machine avant de l'utiliser. Mettez la cartouche de filtration (4) dans le porte filtre (5) et placez le dans son emplacement puis verrouillez le d'un mouvement circulaire. Dévisser le couvercle de la bouilloire (1) puis revissez le. Essayez les différentes positions du bouton de sélection (2).

Des résidus peuvent exister dans les conduits. Pour les retirer nous vous conseillons de laisser tourner la machine sans café, uniquement avec de l'eau, les deux première fois. Suivez pour cela les conseils du chapitre "Préparer un espresso".

Lavez toutes pièces avec de l'eau chaude et du savon puis rincez-les et séchez-les correctement.

⚠ Attention, la bouilloire est sous pression.

N'ouvrez jamais le couvercle de la bouilloire (1) et ne retirez jamais le porte filtre (5) pendant que l'appareil est en marche ou quand la bouilloire est sous pression.

Pour vérifiez si la machine est sous pression, suivez les indications suivantes. Ces conseils sont valables quand la machine est allumée ainsi que 15 min après son extinction.

- Tournez le bouton de sélection (2) sur „Off“ et retirez le câble d'alimentation
- Tournez le bouton de sélection (2) vers la droite jusqu'au symbole "vapeur". Si de la vapeur sort de la buse (3) c'est que l'appareil est encore sous pression. Remettez du bouton (2) sur „Off“ suivez les instructions ci-dessous.

- Prenez un récipient avec de l'eau froide et tenez le en dessous de la buse (3). La buse doit être dans le récipient. Tournez le bouton (2) vers la droite sur le symbole "vapeur". Laissez le bouton sur cette position jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'air qui sorte de la buse (3). Enfin remettez le bouton (2) sur "Off".
- Vous pouvez maintenant retirez le couvercle de la bouilloire (1) et le porte filtre (5)

 **Attention chaud!**

Ne touchez pas le couvercle de la bouilloire (1) alors que la machine est en marche. Avant de retirer le couvercle de la bouilloire (1), éteignez la machine. Vous devez laisser refroidir la machine 2 à 3 minutes. Evacuez la pression. Pour plus d'informations voyez la partie „ Attention, la bouilloire est sous pression “.

Préparer un expresso

1. Posez la machine à coté d'une prise. Le câble doit pouvoir aller jusqu'à la prise.
2. Insérez la cartouche (4) dans le porte filtre (5).
3. Mettez du café moulu à expresso dans la cartouche (4). Des traits à l'intérieur de la cartouche vous indiquent le nombre de tasse (2 ou 4 tasses). Remplissez délicatement et veillez à ce que le café ne se dépose pas sur le bord du porte filtre (5). Un porte filtre propre garantit une meilleure fixation.
4. Ne mettez jamais plus de café qu'indiqué dans le porte filtre sinon l'eau risque de déborder.
5. Pour insérez le porte filtre (5), la flèche sur le manche du porte filtre (5) et celle sur la machine doivent être alignées. Insérez maintenant le porte filtre et tournez fortement vers la droite jusqu'au bout. La flèche doit être en face du mot „close“ situé sur la machine. Si cela n'est pas le cas, vous ne devez pas utiliser la machine. Refaites la manipulation décrite ci-dessus jusqu'à ce que la flèche soit au bon endroit.
6. En suivant ces indications vous évitez que le porte filtre ne sorte de son emplacement.
7. Dévissez le couvercle de la bouilloire en tournant contre le sens des aiguilles d'une montre.
8. Versez de l'eau froide dans la bouilloire. Utilisez pour cela la verseuse en verre avec sa graduation.

 **Attention!**

Ne remplissez jamais la bouilloire quand la machine est en marche.

La verseuse en verre dispose d'indicateurs pour 2 tasses et pour 4 tasses.

2 tasses d'eau donnent 2 tasses d'expresso.

3 tasses d'eau donnent 2 tasses d'expresso et suffisamment de vapeur pour de la mousse de lait (pour un Cappuccino par exemple).

4 tasses d'eau donnent 4 tasses d'expresso.

La quantité maximale d'eau donnent 4 tasses d'expresso et suffisamment de vapeur pour de la mousse de lait (pour un Cappuccino par exemple).

 **Attention!**

Ne mettez jamais de l'eau au dessus de la marque „4“ dans la verseuse.

Vous devez uniquement mettre la quantité d'eau dont vous avez besoin. La machine reste en marche tant qu'il y a de l'eau dans le réservoir.

9. Fermez la bouilloire en vissant le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Mettez la verseuse d'eau sous le porte filtre. Vérifiez que la plaque est bien mise.
11. Tournez le bouton de sélection vers la gauche sur le symbole "tasse de café". Après trois minutes l'eau est chaude et passe par la cartouche. Ensuite l'expresso coule dans la tasse ou la verseuse en verre.
12. Attendez que toute l'eau soit sortie puis éteignez la machine.
13. Ne dévisser pas le couvercle de la bouilloire alors que l'appareil est en marche. Attendez qu'il n'y ait plus de pression dans l'appareil.

 **Attention!**

Faites très attention quand vous enlevez le porte filtre. Les parties en métal peuvent être très chaudes. Pour enlever le porte filtre, tournez-le vers la gauche jusqu'à ce qu'il sorte de la machine.

Préparer un Capuccino

1. Versez un peu de lait dans une petite tasse. La tasse doit pouvoir aller sous la buse. Pour avoir de la mousse rigide, prenez du lait demi écrémé. Si vous souhaitez de la mousse plus onctueuse, utilisez du lait entier.
2. Suivez les étapes 1 à 13 du chapitre „Préparer un expresso“
3. Dès que l'expresso atteint le symbole "vapeur" sur la verseuse, la machine dispose de suffisamment de pression pour mousser le lait.
4. Plongez la buse dans le lait.
5. Tournez maintenant le bouton vers la droite sur le symbole "vapeur".
6. Tenez la tasse un peu de travers pour pouvoir voir à l'intérieur. Dès que le lait commence à mousser, retirez légèrement la tasse. La buse doit toujours se situer sous la mousse. Faites attention à ce que la mousse ne commence pas à bouillir.
7. Tournez le bouton vers la gauche dès que vous avez suffisamment de mousse. Laissez la buse dans la tasse. Vous évitez ainsi de vous éclabousser.
8. Pour obtenir de la mousse plus rigide, laissez la tasse reposer une minute.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer le nettoyage de la machine, éteignez la, débranchez le câble d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

La cartouche, le porte filtre, la verseuse, le couvercle de la verseuse et la plaque peuvent être mis dans la partie supérieure de votre lave vaisselle. Vérifiez que les pièces ne soient pas trop près des composants chauffant du lave vaisselle.

Nettoyez la machine avec un chiffon humide et retirez toutes traces de café. Ne plongez jamais la machine dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

Si de l'eau se trouve encore dans la bouilloire, laissez refroidir la machine, retirez toutes les pièces amovibles et versez l'eau par le haut de la bouilloire.

Vous devez nettoyer la buse après chaque utilisation. Sinon la buse se bouche et elle devient de plus en plus difficile à nettoyer.

Si la buse se bouche quand même, utilisez une aiguille pour retirer les morceaux de lait puis nettoyez avec de l'eau. Nettoyez l'extérieur de la buse avec un chiffon humide.

Si la buse est toujours bouchée, rebranchez la machine et versez un peu d'eau dans la bouilloire. Tenez une tasse vide en dessous de la buse et mettez le bouton sur le symbole "vapeur". La buse sera nettoyée par la vapeur.

Attention! Les différentes pièces de la machine sont de nouveaux chaude.



N'essayez jamais d'ouvrir la machine à des endroits non prévus ou de démonter des pièces.

Détartrage de la machine à expresso

Votre machine doit être détartrée régulièrement. La périodicité du détartrage dépend de la dureté de votre eau et de la fréquence d'utilisation de la machine.

Dévissez d'abord le petit tamis sur la fixation de la machine prévue pour le porte filtre.

1. Enlevez les résidus de café et tartre sur le tamis et la fixation.
2. Mettez un peu de jus de citron dans de l'eau tiède et versez dans la bouilloire. Mettez une tasse en dessous de la buse et une en dessous du conduit. Le porte filtre doit être enlevé!
3. Branchez la machine sur une prise et tournez le bouton sur le symbole "vapeur" puis plus tard sur le symbole "expresso". Soyez sûr qu'il y ait assez de liquide pour les deux sorties.
4. Eteignez la machine, débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil entièrement.
5. Répétez cette manipulation. Après la deuxième fois, vous devez faire tourner la machine deux fois avec de l'eau (2 bouilloires remplies).
6. Eteignez la machine et débranchez la prise. Laissez bien refroidir la machine puis remettez le tamis.

Problèmes / Solutions

Vérifiez que la prise soit bien branchée et que la machine soit prête à l'emploi.

Problème

Du café déborde du porte filtre

Causes possibles

- Le porte filtre est mal inséré
- Le porte filtre n'est pas enclenché jusqu'au bout
- Le joint interne est sale et doit être nettoyé
- Le joint est poreux et doit être remplacé par un nouveau
- Le bord du porte filtre n'est pas propre

Problème

La machine ne fournit pas d'expresso

Causes possibles

- Il n'y a pas d'eau dans la bouilloire
- Il n'y a pas de café moulu dans le porte filtre
- Le filtre est bouché car le café est trop fin et/ou trop tassé

Problème

Aucune vapeur ne sort de la buse

Causes possibles

- Il n'y a pas d'eau dans la bouilloire
- La buse est bouchée et doit être nettoyée

Problème

Pas assez de mousse de lait

Causes possibles

- La buse est bouchée et doit être nettoyée

Conseils

- Pour remplir la bouilloire, utilisez uniquement de l'eau claire et froide
- Pour un café plus frais, moulez les grains de café vous-même. Du café fraîchement moulu développe plus de goût
- Buvez le café directement après sa préparation
- Ne réchauffez pas de café
- Cette machine est conçue pour un usage uniquement domestique. Elle n'est pas faite pour utilisation commerciale
- Utilisez uniquement la tension prévu pour cet appareil
- N'enlevez jamais la verseuse alors que le café coule

Conseils de sécurité

- Ce mode d'emploi vous sert à vous servir correctement du produit. Gardez-le précieusement afin de pouvoir le consulter à tout moment.
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans la notice. Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation du produit.
- N'ouvrez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Faites attention lorsque vous manipulez votre produit. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer.

ATTENTION:

N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans la notice. Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation du produit

Nous ne sommes pas responsable des conséquences inhérentes à un dommage.

