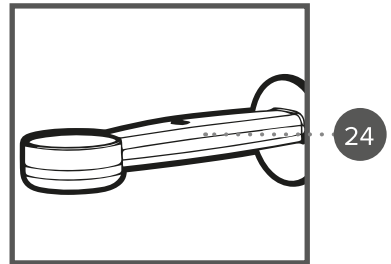
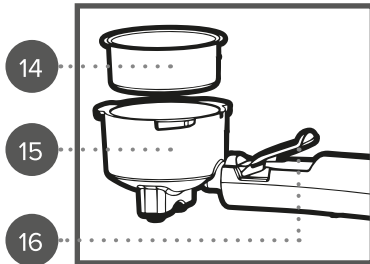
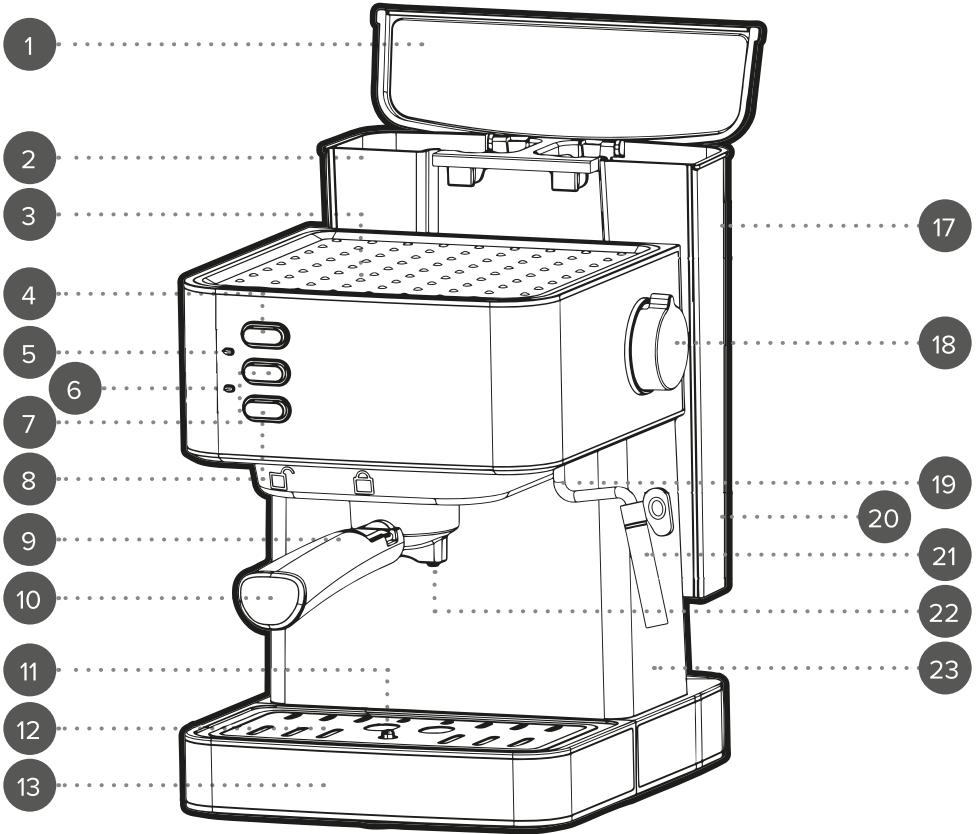


User manual

Espresso machine



EN | Description of parts

1. Water tank lid
2. Water tank
3. Top cover
4. On/off button (🔌)
5. Red heating indicator light
6. Green ready indicator light
7. Brew coffee button (☕)
8. Steam button (🌀)
9. Funnel handle
10. Handle cover
11. Buoy
12. Drip tray cover
13. Drip tray
14. Coffee filter
15. Pressurised funnel
16. Press clip
17. Max. fill mark
18. Steam control dial
19. Steam wand
20. Min. fill mark
21. Steam wand cover
22. Coffee outlet
23. Espresso machine main unit
24. Measuring spoon

DE | Beschreibung der Teile

1. Wassertankdeckel
2. Wassertank
3. Deckel
4. Ein/Aus-Taste (🔌)
5. Rote Wärmeanzeige
6. Grüne Bereitschaftsanzeige
7. Taste zum Aufbrühen von Kaffee (☕)
8. Dampfaste (🌀)
9. Trichtergriff
10. Griffabdeckung
11. Schwimmer
12. Deckel der Abtropfschale
13. Abtropfschale
14. Kaffeefilter
15. Drucktrichter
16. Druckclip
17. Max. Füllhöhe
18. Dampfregler
19. Dampfdüse
20. Min. Füllhöhe
21. Dampfdüsenabdeckung
22. Kaffeerauslauf
23. Haupteinheit der Espressomaschine
24. Messlöffel

IT | Descrizione dei componenti

1. Coperchio del serbatoio dell'acqua
2. Serbatoio dell'acqua
3. Coperchio superiore
4. Pulsante di accensione/spengimento (🔌)
5. Spia di riscaldamento rossa
6. Spia verde di apparecchio pronto all'uso
7. Pulsante di erogazione caffè (☕)
8. Pulsante vapore (🌀)
9. Impugnatura dell'imbuto
10. Coperchio dell'impugnatura
11. Galleggiante
12. Coperchio vaschetta di raccolta
13. Vaschetta di raccolta
14. Filtro del caffè
15. Imbuto pressurizzato
16. Pressa per caffè
17. Contrassegno di riempimento massimo
18. Manopola di controllo del vapore
19. Beccuccio del vapore
20. Contrassegno di riempimento minimo
21. Coperchio del beccuccio del vapore
22. Uscita del caffè
23. Unità principale della macchina per espresso
24. Cucchiaino dosatore

FR | Description des pièces

1. Couverture du réservoir d'eau
2. Réservoir d'eau
3. Couverture supérieure
4. Bouton marche/arrêt (🔌)
5. Voyant de chauffe rouge
6. Voyant « Prêt » vert
7. Bouton de préparation de café (☕)
8. Bouton vapeur (🌀)
9. Poignée de l'entonnoir
10. Cache de la poignée
11. Bouée
12. Couverture du bac de récupération
13. Bac de récupération
14. Filtre à café
15. Entonnoir pressurisé
16. Bouton de clipsage
17. Repère de remplissage maximal
18. Molette de réglage de la vapeur
19. Buse à vapeur
20. Repère de remplissage minimal
21. Gaine de la buse à vapeur
22. Unité d'écoulement du café
23. Unité principale de la machine à espresso
24. Cuillère de dosage

ES | Descripción de las piezas

1. Tapa del depósito de agua
2. Depósito de agua
3. Cubierta superior
4. Botón de encendido/apagado (🔌)
5. Indicador rojo de calentamiento
6. Indicador verde para empezar a usar el aparato
7. Botón de preparación del café (☕)
8. Botón de vapor (🌀)
9. Asa del embudo
10. Cubierta del asa
11. Boya
12. Cubierta de la bandeja de goteo
13. Bandeja de goteo
14. Filtro de café
15. Embudo presurizado
16. Clip de prensado
17. Marca de llenado máx.
18. Control de vapor
19. Espumador
20. Marca de llenado mín.
21. Cubierta del espumador
22. Salida de café
23. Unidad principal de la cafetera expreso
24. Cuchara medidora

PL | Opis części

1. Pokrywa zbiornika na wodę
2. Zbiornik na wodę
3. Pokrywa górna
4. Przycisk wł./wyl. (🔌)
5. Czerwony wskaźnik nagrzewania
6. Zielony wskaźnik gotowości
7. Przycisk parzenia kawy (☕)
8. Przycisk pary (🌀)
9. Uchwyt lejka
10. Osłona uchwytu
11. Pływak
12. Pokrywa tacki ociekowej
13. Tacka ociekowa
14. Filtr do kawy
15. Lejek ciśnieniowy
16. Zacisk
17. Znacznik maksymalnego napełnienia
18. Pokrętło regulacji pary
19. Dysza pary
20. Znacznik minimalnego napełnienia
21. Osłona dyszy pary
22. Wylot kawy
23. Jednostka główna ekspresu do kawy
24. Miarka

NL | Beschrijving van onderdelen

1. Deksel waterreservoir
2. Waterreservoir
3. Bovenste deksel
4. Aan-uitknop (🔌)
5. Rood hitte-indicatielampje
6. Groen indicatielampje
7. Knop voor koffie zetten (☕)
8. Stoomknop (🌀)
9. Handvat filterhouder
10. Afdekplaatje handvat
11. Drijver
12. Deksel van lekbak
13. Lekbak
14. Koffiefilter
15. Filterhouder
16. Drukclip
17. Maximale vulmarkering
18. Stoomregelaar
19. Stoomtuit
20. Minimale vulmarkering
21. Afdekking stoomtuit
22. Koffie-uitvoer
23. Hoofdeunit van de espressomachine
24. Maatlepel

PT | Descrição das peças

1. Tampa do depósito de água
2. Depósito de água
3. Tampa superior
4. Botão de ligar/desligar (🔌)
5. Luz vermelha indicadora de aquecimento
6. Luz verde indicadora de que está pronto
7. Botão para preparar café (☕)
8. Botão de vapor (🌀)
9. Pega do funil
10. Tampa da pega
11. Boia
12. Tampa do depósito de recolha de pingos
13. Depósito de recolha de pingos
14. Filtro de café
15. Funil pressurizado
16. Clipe de pressão
17. Marca de enchimento máx.
18. Botão de controlo do vapor
19. Tubo de vapor
20. Marca de enchimento mín.
21. Tampa do tubo de vapor
22. Saída de café
23. Unidade principal da máquina de café expresso
24. Colher de medição

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of this appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.
- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



CAUTION: Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



WARNING: Boiling water and steam can cause serious injury; exercise extreme caution when using this appliance.

Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the espresso machine from the mains power supply and allow it to cool fully.

STEP 1: Wipe the espresso machine main unit with a soft, damp cloth and allow to dry thoroughly.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the espresso machine, as this could cause damage.

STEP 2: Wash the filter, funnel in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.



NOTE: The espresso machine should be cleaned after each use.

Removing limescale

Limescale can develop over time and may affect the performance and lifespan of the espresso machine. It is recommended to descale the espresso machine regularly, at least once every 6–8 weeks, especially if used in a hard water area. Frequent descaling will improve the performance and lifespan of the espresso machine.

STEP 1: Fill the water tank to the max. fill mark with cold water.

STEP 2: Add a commercial descaling agent, adhering to the manufacturer's instructions. It is not recommended to use vinegar to descale the espresso machine.

STEP 3: Follow the instructions outlined in the section entitled 'Using the espresso machine'. Place a cup under the filter and, without adding coffee, select 'brew coffee' button. Repeat the process until approx. 3 cups have been filled, then press the steam button. Switch off the espresso machine and leave the remaining hot water to sit for approx. 15 minutes.

STEP 4: Empty the cups. Refill the water tank to the max. fill mark with clean water. Run the espresso machine at least twice more and pour the water away once it has cooled. The espresso machine should now be descaled, clean, and ready for use. If any traces of descaling product residue remain, run more clean water through the espresso machine until it is completely clean.

Instructions for use Before first use

Before using the espresso machine for the first time, clean the water tank and accessories following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.

STEP 1: Before connecting to the mains power supply, position the espresso machine onto a flat, stable, heat-resistant surface at a height that is comfortable for the user. Check that all accessories are in place.

STEP 2: Fill the water tank taking care not to exceed the max. fill mark following the instructions in the section entitled 'Filling the water tank'.

STEP 3: Run a brewing cycle without any coffee grounds using only clean water several times following the instructions in the section entitled 'Using the espresso machine'. This will remove any residue from the internal components.



NOTE: When using the espresso machine for the first time, a slight odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the espresso machine.

Filling the water tank

STEP 1: Lift the water tank to remove it from the main unit.

STEP 2: Lift open the lid to fill the water tank with cool water ensuring that the water level is above the min. fill mark and below the max. fill mark.

STEP 3: Close the lid and carefully place the water tank on the back of the main unit.



NOTE: For the best results use cool distilled water when filling the water tank.

Preparing coffee

STEP 1: Remove the coffee filter from the pressurised funnel by twisting the filter in a clockwise direction until the tabs on both are aligned. Gently pull the coffee filter away from the pressurised funnel.

STEP 2: Lift the water tank out from the espresso machine main unit and fill with cold water following the instructions in the section entitled 'Filling the water tank'. Place the water tank back into the main unit once it has been filled to the desired amount.

STEP 3: Add one measuring spoon of coffee into the coffee filter. Use the tamper to flatten the coffee. Then add another spoon of coffee into the coffee filter. Flatten using the tamper once again.


STEP 4: Replace the coffee filter into the pressurised funnel and twist in an anticlockwise clockwise direction to lock into place.

STEP 5: Align the tabs on the pressurised funnel with the tabs on the espresso machine, checking that the funnel handle is facing outwards to the left. Twist the pressurised funnel handle 90° in an anticlockwise direction to lock into place. To remove the funnel, twist 90° in a clockwise direction and pull away from the espresso machine main unit.



NOTE: Do not over fill the coffee filter. Always ensure the coffee is flattened using the tamper before attaching to the main unit.


Using the espresso machine


STEP 1: Plug in and switch on the espresso machine at the mains power supply. Press  to turn the espresso machine on; the power indicator light will illuminate red to signal that the unit is in operation and the water is heating up.

STEP 2: Add the desired amount of coffee into the filter and attach to the main unit following the instructions in the section entitled 'Preparing coffee'.

STEP 3: Place an espresso cup onto the drip plate directly under the coffee outlet.

STEP 4: The green ready indicator light will illuminate along with the red heating indicator light signalling the espresso machine is at the correct temperature to brew coffee.

STEP 5: Press . Coffee will start dispensing from the coffee outlet into the cup. The process can take several minutes depending upon the volume of water added to the water tank and the size of the cup used.

STEP 6: Once the desired amount of coffee has dripped from the coffee outlet into the espresso cup, push  to stop the brewing process. Allow approx. 1–2 minutes for all coffee to drip into the cup.

STEP 7: Remove the cup from the drip tray and serve the coffee as desired.



NOTE: Take care when handling, as the espresso cup will have become hot.



WARNING: Do not leave the espresso machine unattended during the coffee making process. Allow the espresso machine to cool for approx. 3 minutes before using again.


Using the hot water function

If the steam control dial is opened while brewing coffee is selected, hot water will be released from the steam wand instead of steam. To stop the flow of hot water, rotate the steam control dial in a clockwise direction to the 'OFF' position.

Steaming milk

Whole milk can be steamed for serving flat whites, cappuccinos and lattes.


STEP 1: Fill the water tank following the instructions in the section entitled 'Filling the water tank'.

STEP 2: Press  and wait until the green ready indicator light illuminates before steaming. This may take up to 60 seconds.

STEP 3: Place the required amount of milk into suitable heatproof container and position at the end of the steam wand. The steam wand should be submerged at least 2 cm in the milk.

STEP 4: Rotate the steam control dial in an anticlockwise direction to release steam. To release more steam, rotate it further anticlockwise.

STEP 5: Gently rotate the milk in the heatproof container in a circular motion whilst the steam wand is submerged; the milk will be steamed, making it hot and frothy.

STEP 6: Once the milk has reached the desired temperature, turn the steam control dial back to the 'OFF' position and press  to turn off.

STEP 7: Carefully, remove the steam wand from the milk. The milk can now be used to make coffee. Wipe off any residue left on the steam wand once it has cooled.



NOTE: The milk may double in volume whilst steaming; make sure the container is sufficiently underfilled to allow for this. Clean the wand immediately after use, to prevent milk scaling. Always hold the heatproof container by its handle, as the milk becomes very hot. Be careful not to burn the milk. Milk makes a distinctive sound when it reaches boiling point, at which point the steam dial should be turned to 'OFF'. The coffee function and steam function cannot be used simultaneously.



CAUTION: Whilst the steam wand is being primed, some steam/water droplets may be released from the cradle holder. This will subside once the steam wand is activated.



WARNING: If both indicator lights are illuminated and flashing, the temperature may be too high. Open the steam control dial for approx. 15–20 seconds and wait for the temperature to drop.

Hints and tips

1. Adjust the espresso cup to allow the coffee to be dispensed down the wall of the espresso cup.
2. Preheat the espresso cup by running it under warm water before making your espresso.
3. Always use cold, fresh water to fill the water tank.
4. The quantity of ground coffee can be adapted to taste. For stronger espresso, use more ground coffee, for weaker espresso use less.
5. If using regular ground coffee, more is needed per cup to achieve the same strength as finer ground coffee.
6. After using packaged ground coffee, tightly reseal it and store in a cool, dry place.
7. To achieve optimum coffee taste, use whole coffee beans and finely grind them before brewing.
8. Do not reuse ground coffee that has already been used in the espresso machine, as this will greatly reduce the flavour of the coffee.
9. Reheating coffee is not recommended, as it affects the taste.

Storage

The espresso machine must be cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.
Never wrap the cord tightly around the espresso machine; wrap it loosely to avoid causing damage.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The coffee filter overflows or coffee brews slowly.	Excessive amounts of ground coffee have been used. Flavoured or decaffeinated coffee has been used or coffee has been ground too finely.	Remove some of the coffee from the reusable coffee filter and clean it following the instructions in the section entitled ' Care and maintenance '. Use less ground coffee when brewing decaffeinated, flavoured, or finely ground coffee.
The coffee tastes poor.	The espresso machine dispensing holes or coffee filter are dirty. The coffee used is ground too finely or too coarsely. The coffee-to-water ratio is not balanced. The coffee is not fresh or is poor quality. The water is poor quality.	Clean the espresso machine and coffee filter following the instructions in the section entitled ' Care and maintenance '. Use medium ground coffee. Adjust the coffee-to-water ratio, to taste. Use fresh coffee or try using a different type of coffee. Fill the espresso machine from a different water source.
Coffee will not brew, and the espresso machine will not turn on.	The water tank is empty. The espresso machine is unplugged. There has been a power surge. The brew control button is compressed.	Fill the water tank. Plug in the espresso machine. Unplug the espresso machine and plug back in. Make sure the pump control button is switched off.
Water is coming out of the steam spout.	The espresso machine has not reached a high enough temperature to produce steam.	Wait until the steam indicator light illuminates green before turning the steam control dial. The steam spout may need to be turned on for approx. 20 seconds before steam is produced.

Specifications

Product code: PT6137
Operating voltage: 220–240 V ~ 50 Hz
Power: 850 W

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement

- d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
 - Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
 - Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
 - Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
 - Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
 - Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
 - Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
 - N'immergez pas les composants électriques de cet appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
 - N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
 - Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
 - Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
 - Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
 - N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
 - N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
 - N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
 - Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
 - Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
 - Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
 - Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
 - Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
 - N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
 - L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
 - Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : l'eau bouillante et la vapeur peuvent causer des blessures graves. Faites preuve de prudence lorsque vous utilisez cet appareil.

Entretien et maintenance

Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, débranchez la machine à espresso de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez l'unité principale de la machine à espresso avec un chiffon doux et humide et laissez-la sécher complètement.

N'utilisez jamais de détergents ni de tampons à récurer agressifs ou abrasifs pour nettoyer la machine à espresso, car cela pourrait l'endommager.

ÉTAPE 2 : nettoyez le filtre et l'entonnoir à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.



REMARQUE : la machine à espresso doit être nettoyée après chaque utilisation.

Détartrage

Du tartre peut s'accumuler avec le temps et affecter les performances et la durée de vie de la machine à espresso. Il est recommandé de détartre régulièrement la machine à espresso, au moins une fois toutes les 6 à 8 semaines, surtout si elle est utilisée dans une région où l'eau est dure. Un détartage fréquent améliore les performances et la durée de vie de la machine à espresso.

ÉTAPE 1 : remplissez le réservoir avec de l'eau froide jusqu'au repère de remplissage maximal.

ÉTAPE 2 : ajoutez un détartant commercial en suivant les instructions du fabricant. Il n'est pas recommandé d'utiliser du vinaigre pour détartre la machine à espresso.

ÉTAPE 3 : suivez les instructions figurant dans la section intitulée « **Utilisation de la machine à espresso** ». Placez une tasse sous le filtre et, sans ajouter de café, appuyez sur le bouton de préparation de café. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'environ 3 tasses soient remplies, puis appuyez sur le bouton vapeur. Éteignez la machine à espresso et laissez l'eau chaude restante reposer pendant environ 15 minutes.

ÉTAPE 4 : videz les tasses. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au repère de remplissage maximal avec de l'eau propre. Faites fonctionner la machine à espresso au moins deux fois supplémentaires et jetez l'eau une fois qu'elle est refroidie. La machine à espresso doit maintenant être détartée, propre et prête à l'emploi. S'il reste des traces de résidus de détartant, faites couler davantage d'eau propre dans la machine à espresso jusqu'à ce qu'elle soit complètement propre.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois, nettoyez le réservoir d'eau et les accessoires en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».

ÉTAPE 1 : avant de la brancher sur le secteur, placez la machine à espresso sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur. Vérifiez que tous les accessoires sont en place.

ÉTAPE 2 : remplissez le réservoir d'eau, sans dépasser le repère de remplissage maximal, en suivant les instructions de la section intitulée « **Remplissage du réservoir d'eau** ».

ÉTAPE 3 : effectuez plusieurs cycles d'infusion sans café, uniquement avec de l'eau propre, en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation de la machine à espresso** ». Cela permettra d'enlever les éventuels résidus des composants internes.



REMARQUE : lors de la première utilisation de la machine à espresso, une légère odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la machine à espresso.

Remplissage du réservoir d'eau

ÉTAPE 1 : soulevez le réservoir d'eau et retirez-le de l'unité principale.

ÉTAPE 2 : ouvrez le couvercle en le soulevant et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide. Assurez-vous que le niveau d'eau est au-dessus du repère de remplissage minimal et en dessous du repère de remplissage maximal.

ÉTAPE 3 : fermez le couvercle et placez le réservoir d'eau avec précaution à l'arrière de l'unité principale.



REMARQUE : pour de meilleurs résultats, utilisez de l'eau distillée froide pour remplir le réservoir d'eau.

Préparation du café

ÉTAPE 1 : retirez le filtre à café de l'entonnoir pressurisé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les languettes soient alignées. Sortez délicatement le filtre à café de l'entonnoir pressurisé.

ÉTAPE 2 : retirez le réservoir d'eau de l'unité principale de la machine à espresso et remplissez-le d'eau froide en suivant les instructions de la section intitulée « **Remplissage du réservoir d'eau** ». Une fois rempli avec la quantité d'eau souhaitée, replacez le réservoir d'eau dans l'unité principale.

ÉTAPE 3 : ajoutez une cuillère de dosage de café dans le filtre à café. Utilisez le tasseur pour tasser le café. Ajoutez ensuite une autre cuillère de café dans le filtre à café. Tassez une nouvelle fois à l'aide du tasseur.


ÉTAPE 4 : replacez le filtre à café dans l'entonnoir pressurisé et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer.

ÉTAPE 5 : alignez les languettes de l'entonnoir pressurisé avec celles de la machine à espresso, en vérifiant que la poignée de l'entonnoir est orientée vers l'extérieur et la gauche. Tournez la poignée de l'entonnoir pressurisé à 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le fixer. Pour retirer l'entonnoir, tournez-le à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre et sortez-le de l'unité principale de la machine à espresso.



REMARQUE : ne remplissez pas trop le filtre à café. Vérifiez toujours que le café est tassé à l'aide du tasseur avant de fixer le filtre sur l'unité principale.

Utilisation de la machine à espresso

ÉTAPE 1 : branchez la machine à espresso sur l'alimentation secteur et allumez-la. Appuyez sur «  » pour allumer la machine à espresso ; le voyant d'alimentation s'allume en rouge pour indiquer que l'unité est en marche et que l'eau chauffe.

ÉTAPE 2 : ajoutez la quantité de café souhaitée dans le filtre et fixez-le à l'unité principale en suivant les instructions de la section intitulée « **Préparation du café** ».

ÉTAPE 3 : placez une tasse à espresso sur le bac de récupération juste en dessous de l'unité d'écoulement du café.

ÉTAPE 4 : le voyant « **Prêt** » vert et le voyant de chauffe rouge s'allument pour indiquer que la machine à espresso est à la bonne température pour préparer du café.

ÉTAPE 5 : appuyez sur « ☕ ». Le café commence à s'écouler de l'unité d'écoulement du café dans la tasse. Le processus peut prendre plusieurs minutes en fonction du volume d'eau présent dans le réservoir d'eau et de la taille de la tasse utilisée.

ÉTAPE 6 : lorsque la quantité de café souhaitée s'est écoulée de l'unité d'écoulement du café dans la tasse à espresso, appuyez sur « ☕ » pour arrêter le processus d'infusion. Attendez environ 1 à 2 minutes pour que tout le café s'écoule dans la tasse.

ÉTAPE 7 : retirez la tasse du bac de récupération et servez le café selon vos envies.



REMARQUE : manipulez la tasse à espresso avec précaution, car elle sera chaude.



AVERTISSEMENT : ne laissez pas la machine à espresso sans surveillance pendant la préparation du café. Laissez la machine à espresso refroidir pendant environ 3 minutes avant de la réutiliser.

Utilisation de la fonction eau chaude

Si la molette de réglage de la vapeur est ouverte alors que la fonction de préparation de café est sélectionnée, de l'eau chaude s'échappera de la buse à vapeur et non de la vapeur. Pour arrêter le débit d'eau chaude, tournez la molette de réglage de la vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position « OFF ».

Préparation de mousse de lait

Créez de la mousse de lait avec du lait entier pour préparer des flat whites, des cappuccinos et des lattes.

ÉTAPE 1 : remplissez le réservoir d'eau conformément aux instructions de la section intitulée « Remplissage du réservoir d'eau ».

ÉTAPE 2 : appuyez sur « ☕ » et attendez que le voyant « Prêt » vert s'allume avant de chauffer. Cela peut durer jusqu'à 60 secondes.

ÉTAPE 3 : versez la quantité de lait requise dans un récipient résistant à la chaleur et placez ce récipient à l'extrémité de la buse à vapeur. La buse à vapeur doit être immergée dans le lait à une profondeur d'au moins 2 cm.

ÉTAPE 4 : tournez la molette de réglage de la vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour libérer la vapeur. Pour libérer davantage de vapeur, tournez-la davantage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

ÉTAPE 5 : retirez le lait doucement dans le récipient résistant à la chaleur en effectuant un mouvement circulaire pendant que la buse à vapeur est immergée ; vous obtiendrez alors un lait chaud mousseux.

ÉTAPE 6 : lorsque le lait atteint la température souhaitée, tournez la molette de réglage de la vapeur sur la position « OFF » et appuyez sur « ☕ » pour éteindre.

ÉTAPE 7 : retirez délicatement la buse à vapeur du lait. Le lait peut maintenant être utilisé pour faire du café. Essayez les résidus restants sur la buse à vapeur une fois qu'elle est froide.



REMARQUE : le volume de lait peut doubler lorsqu'il est chauffé ; assurez-vous que le récipient utilisé n'est pas trop rempli au départ. Nettoyez la buse immédiatement après utilisation pour éviter qu'elle ne s'entarte à cause du lait. Tenez toujours le récipient résistant à la chaleur par sa poignée, car le lait devient très chaud lorsqu'il est chauffé. Faites attention à ne pas brûler le lait. Le lait émet un son distinctif quand il atteint le point d'ébullition. Lorsque cela se produit, tournez la molette de vapeur sur « OFF ». La fonction de café et la fonction de vapeur ne peuvent pas être utilisées simultanément.



ATTENTION : pendant l'amorçage de la buse à vapeur, des gouttelettes de vapeur/d'eau peuvent s'échapper du support. Ce phénomène s'estompe dès que la buse à vapeur est activée.



AVERTISSEMENT : si les deux voyants sont allumés et clignotent, il est possible que la température soit trop élevée. Ouvrez la molette de réglage de la vapeur pendant environ 15 à 20 secondes et attendez que la température baisse.

Conseils et astuces

1. Placez la tasse à espresso de façon à ce que le café s'écoule le long de sa paroi.
2. Préchauffez la tasse à espresso en la plaçant sous l'eau chaude avant de préparer un espresso.
3. Utilisez toujours de l'eau fraîche et froide pour remplir le réservoir d'eau.
4. La quantité de café moulu peut être adaptée selon vos préférences. Pour un espresso plus fort, utilisez plus de café moulu. Pour un espresso moins fort, utilisez-en moins.
5. Si vous utilisez du café moulu normalement, une quantité plus importante par tasse est nécessaire pour obtenir la même intensité qu'avec du café moulu finement.
6. Après avoir utilisé du café moulu en paquet, refermez hermétiquement l'emballage et conservez le paquet dans un endroit frais et sec.
7. Pour obtenir un café au goût optimal, utilisez des grains de café entiers que vous moulez finement avant de préparer le café.
8. Ne réutilisez pas de café moulu ayant déjà été utilisé dans la machine à espresso, car cela réduira considérablement la saveur.
9. Il n'est pas recommandé de réchauffer le café, car cela en altère le goût.

Stockage

La machine à espresso doit être froide, propre et sèche avant d'être rangée dans un endroit frais et sec.
N'enroulez jamais le cordon de manière trop serrée autour de la machine à espresso ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le filtre à café déborde ou le café se prépare lentement.	Des quantités excessives de café moulu ont été utilisées. Du café aromatisé, décaféiné ou moulu trop finement a été utilisé.	Retirez le filtre à café réutilisable après avoir enlevé une partie du café et nettoyez-le en suivant les instructions de la section « Entretien et maintenance ». Pour le café décaféiné, aromatisé ou finement moulu, utilisez une quantité inférieure que pour le café classique.
Le café a un goût médiocre.	Les orifices de distribution de la machine à espresso ou le filtre à café sont sales. Le café utilisé est moulu trop finement ou trop grossièrement. Le rapport café/eau n'est pas équilibré. Le café n'est pas frais ou de mauvaise qualité. L'eau est de mauvaise qualité.	Nettoyez la machine à espresso et le filtre à café en suivant les instructions de la section intitulée « Entretien et maintenance ». Utilisez du café de mouture moyenne Ajustez le rapport café/eau à votre goût. Utilisez du café frais ou un autre type de café. Utilisez une autre source d'eau pour remplir la machine à espresso.
Le café ne se prépare pas et la machine à espresso ne s'allume pas.	Le réservoir d'eau est vide. La machine à espresso est débranchée. Une surtension s'est produite. Le bouton de contrôle de préparation est enfoncé.	Remplissez le réservoir d'eau. Branchez la machine à espresso. Débranchez la machine à espresso et rebranchez-la. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la pompe n'est pas enfoncé.
De l'eau s'écoule du bec à vapeur.	La machine à espresso n'a pas atteint une température suffisamment élevée pour produire de la vapeur.	Attendez que le voyant de vapeur s'allume en vert avant de tourner la molette de réglage de la vapeur. La production de la vapeur peut prendre environ 20 secondes suite à l'activation du bec à vapeur.

Caractéristiques

Code produit : PT6137

Tension de fonctionnement : 220–240 V ~ 50 Hz

Puissance : 850 W

NL | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale stroomnet voordat u het apparaat op het stopcontact aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk

letsel te voorkomen.

- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in een vochtige omgeving.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



LET OP: Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



WAARSCHUWING: Kokend water en stoom kunnen ernstig letsel veroorzaken; wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van dit apparaat.

Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de espressomachine uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

STAP 1: Veeg de hoofdunit van de espressomachine schoon met een zachte, vochtige doek en laat hem goed drogen.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de espressomachine schoon te maken, omdat dit schade kan veroorzaken.

STAP 2: Was het filter en de trechter af in een warm sopje, spoel ze goed schoon en droog ze grondig af.



OPMERKING: De espressomachine moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

Kalkaanslag verwijderen

Er kan na verloop van tijd kalkaanslag ontstaan die de prestaties en levensduur van de espressomachine kan beïnvloeden. Het wordt aanbevolen de espressomachine regelmatig te ontkalken, ten minste eenmaal per 6–8 weken, vooral als het apparaat wordt gebruikt in gebieden met hard water. Regelmatig ontkalken verbetert de prestaties en verlengt de levensduur van de espressomachine.

STAP 1: Vul het waterreservoir tot aan de maximale vulmarkering met koud water.

STAP 2: Voeg volgens de instructies van de fabrikant een commercieel ontkalkingsmiddel toe. We raden af om azijn te gebruiken voor het ontkalken van de espressomachine.

STAP 3: Volg de instructies in het gedeelte '**De espressomachine gebruiken**'. Plaats een kop onder het filter en druk zonder koffie toe te voegen op de knop '**koffie zetten**'. Herhaal dit proces totdat ongeveer 3 koppen zijn gevuld en druk vervolgens op de stoomknop. Schakel de espressomachine uit en laat het resterende hete water ongeveer 15 minuten staan.

STAP 4: Leeg de koppen. Vul het waterreservoir opnieuw met schoon water tot de maximale vulmarkering. Laat de espressomachine nog minstens twee keer doorlopen en giet het water weg zodra het is afgekoeld. De espressomachine is nu ontkalkt, schoon en klaar voor gebruik. Als er resten van het ontkalkingsproduct achterblijven, laat dan nog meer schoon water door de espressomachine lopen totdat deze helemaal schoon is.

Gebruiksaanwijzing Vóór het eerste gebruik

Voordat u de espressomachine voor de eerste keer gebruikt, dient u het waterreservoir en de accessoires schoon te maken volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**'.

STAP 1: Plaats de espressomachine voor het aansluiten op de netvoeding op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond en op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker. Controleer of alle accessoires op hun plaats zitten.

STAP 2: Vul het waterreservoir en zorg ervoor dat u de maximale vulmarkering niet overschrijdt. Volg de instructies in het gedeelte '**Het waterreservoir vullen**'.

STAP 3: Zet meerdere keren koffie zonder gemalen koffie en gebruik alleen schoon water volgens de instructies in het gedeelte '**De espressomachine gebruiken**'. Hierdoor worden alle resten op de interne onderdelen verwijderd.



OPMERKING: Wanneer u de espressomachine voor de eerste keer gebruikt, kan het apparaat een lichte geur verspreiden. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de espressomachine.

Het waterreservoir vullen

STAP 1: Til het waterreservoir uit de hoofdunit.

STAP 2: Open het deksel en vul het waterreservoir met koud water. Zorg dat het waterniveau tussen de minimale en maximale vulmarkering staat.

STAP 3: Sluit het deksel en plaats het waterreservoir voorzichtig terug op de achterkant van de hoofdunit.



OPMERKING: Gebruik voor de beste resultaten koel gedistilleerd water bij het vullen van het waterreservoir

Koffie zetten

STAP 1: Verwijder het koffiefilter uit de filterhouder door het filter rechtsom te draaien totdat de lipjes op beide onderdelen op één lijn liggen. Trek het koffiefilter voorzichtig uit de filterhouder.

STAP 2: Til het waterreservoir uit de hoofdunit van de espressomachine en vul het met koud water volgens de instructies in het gedeelte 'Het waterreservoir vullen'. Plaats het waterreservoir terug in de hoofdunit zodra u het tot de gewenste hoeveelheid heeft gevuld.

STAP 3: Doe een maatlepel koffie in het koffiefilter. Gebruik de stamper om de koffie aan te drukken. Voeg vervolgens nog een lepel koffie aan het koffiefilter toe. Druk de koffie opnieuw aan met de stamper.

STAP 4: Plaats het koffiefilter terug in de filterhouder en draai het filter linksom om het op zijn plaats te vergrendelen.

STAP 5: Zorg dat de lipjes op de filterhouder op één lijn liggen met de lipjes op de espressomachine en controleer of het handvat van de filterhouder naar links is gericht. Draai het handvat van de filterhouder 90° linksom om deze op zijn plaats te vergrendelen. Als u de filterhouder wilt verwijderen, draait u deze 90° rechtsom en trekt u hem van de hoofdunit van de espressomachine af.



OPMERKING: Doe het koffiefilter niet te vol. Druk de koffie altijd plat met de stamper voordat u het filter op de hoofdunit bevestigt.


De espressomachine gebruiken


STAP 1: Steek de stekker van de espressomachine in het stopcontact en schakel het stopcontact in. Druk op de  om de espressomachine in te schakelen. Het aan-uitlampje brandt rood om aan te geven dat het apparaat aanstaat en het water aan het opwarmen is.

STAP 2: Voeg de gewenste hoeveelheid koffie toe aan het filter en bevestig het aan het hoofdunit volgens de instructies in het gedeelte '**Koffie zetten**'.

STAP 3: Plaats een espressokopje op de lekbak direct onder de koffie-uitvoer.

STAP 4: Het groene indicatielampje gaat aan, samen met het rode hitte-indicatielampje om aan te geven dat de espressomachine de juiste temperatuur heeft bereikt om koffie te zetten.

STAP 5: Druk op . Er begint koffie uit de koffie-uitvoer in het kopje te druppelen. Dit proces kan enkele minuten duren, afhankelijk van de hoeveelheid water die aan het waterreservoir is toegevoegd en de grootte van de gebruikte kop.

STAP 6: Zodra de gewenste hoeveelheid koffie uit de koffie-uitvoer in het espressokopje is gedruppeld, drukt u op  om het proces te stoppen. Wacht 1 à 2 minuten zodat alle koffie in het kopje kan druppelen.

STAP 7: Haal het kopje van de lekbak en serveer de koffie naar wens.



OPMERKING: Wees voorzichtig bij het oppakken van het kopje pakt, want het is heet.



WAARSCHUWING: Laat de espressomachine niet onbeheerd achter tijdens het koffiezetten. Laat de espressomachine ongeveer 3 minuten afkoelen voordat u hem opnieuw gebruikt.

De heetwaterfunctie gebruiken

Als de stoomregelaar is geopend terwijl 'koffie zetten' is geselecteerd, komt er heet water uit de stoomtuit in plaats van stoom. Als u de stroom heet water wilt stoppen, draait u de stoomregelaar met de klok mee naar de stand '**UIT**'.

Melk stomen

U kunt volle melk stomen om een flat white, cappuccino of latte te bereiden.

STAP 1: Vul het waterreservoir volgens de instructies in het gedeelte '**Het waterreservoir vullen**'.

STAP 2: Druk op '☺' en wacht tot het groene indicatielampje brandt voordat u gaat stomen. Dit duurt maximaal 60 seconden.

STAP 3: Plaats de benodigde hoeveelheid melk in een geschikte hittebestendige houder en plaats deze onder het uiteinde van de stoomtuit. De stoomtuit moet ten minste 2 cm in de melk worden ondergedompeld.

STAP 4: Draai de stoomregelaar tegen de klok in om deze te openen en de stoom te laten vrijkomen. Draai de stoomhendel verder tegen de klok in voor meer stoom.

STAP 5: Maak voorzichtig een draaiende beweging met de hittebestendige houder terwijl de stoomtuit erin is ondergedompeld. Zo wordt de melk door middel van het stomen heet en schuimig.

STAP 6: Zodra de melk de gewenste temperatuur heeft bereikt, draait u de stoomregelaar terug naar de stand '**UIT**' en drukt u op '☺' om hem uit te schakelen.

STAP 7: Haal de stoomtuit voorzichtig uit de melk. De melk kan nu worden gebruikt om koffie te bereiden. Veeg de resten melk van de stoomtuit af zodra dit is afgekoeld.



OPMERKING: Het volume van de melk kan tijdens het stomen verdubbelen. Vul de hittebestendige houder zodanig dat hiervoor voldoende ruimte is. Maak de stoomtuit direct na gebruik schoon om melkresten te voorkomen. Houd de hittebestendige houder altijd vast aan het handvat, omdat de melk erg heet wordt. Zorg dat u de melk niet verbrandt. Melk maakt een herkenbaar geluid wanneer het kookpunt wordt bereikt. Op dat moment zet u de stoomregelaar op '**UIT**'. De koffie- en stoomfunctie kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.



LET OP: Terwijl de stoomtuit wordt gevuld, kunnen er wat stoom/waterdruppels uit de houder komen. Dit houdt op zodra de stoomtuit wordt geactiveerd.



WAARSCHUWING: Als beide indicatielampjes branden en knipperen, is de temperatuur mogelijk te hoog. Open de stoomregelaar en wacht 15 à 20 seconden tot de temperatuur is gedaald.

Tips

1. Houd het espressokopje zo vast zodat de koffie langs de binnenwand van het espressokopje in het kopje loopt.
2. Verwarm het espressokopje met stromend heet water voor voordat u de espresso gaat maken.
3. Gebruik altijd koud, vers water om het waterreservoir te vullen.
4. De hoeveelheid gemalen koffie kan worden aangepast aan uw smaak. Gebruik voor een sterkere espresso meer gemalen koffie, voor een slappere espresso minder.
5. Als u normaal gemalen koffie gebruikt, hebt u per kop meer gemalen koffie nodig om dezelfde smaaksterkte te bereiken dan bij fijner gemalen koffie.
6. Na het gebruik van verpakte gemalen koffie dient u deze goed af te sluiten en te bewaren op een koele, droge plaats.
7. Voor een optimale koffiesmaak gebruikt u hele koffiebonen en maalt u deze zelf voordat u koffie zet.
8. Gebruik gemalen koffie die al is gebruikt in de espressomachine niet opnieuw, omdat dit de smaak van de koffie sterk zal verminderen.
9. Het wordt afgeraden om koffie opnieuw te verwarmen, omdat dit de smaak aantast.

Opbergen

De espressomachine moet afgekoeld, schoon en droog zijn voordat u het apparaat op een koele, droge plaats opbergt. Wikkel het snoer nooit strak om de espressomachine, maar losjes, om schade te voorkomen.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het koffiefilter loopt over of de koffie wordt erg langzaam gezet.	Er is te veel gemalen koffie gebruikt. Er is gearomatiseerde koffie of cafeïnevrije koffie gebruikt of de koffie is te fijn gemalen.	Verwijder een deel van de koffie uit het herbruikbare koffiefilter en maak het filter schoon volgens de instructies in het gedeelte ' Verzorging en onderhoud '. Gebruik minder gemalen koffie wanneer u cafeïnevrije, gearomatiseerde of fijngemalen koffie zet.
De koffie smaakt slecht.	De gaatjes in de koffie-uitvoer of het koffiefilter zijn vies. De gebruikte koffie is te fijn of te grof gemalen. De verhouding koffie/water is niet in balans. De koffie is niet vers of is van slechte kwaliteit. Het water is van slechte kwaliteit.	Reinig de espressomachine volgens de instructies in het gedeelte ' Verzorging en onderhoud '. Gebruik medium gemalen koffie. Pas de verhouding koffie/water naar smaak aan. Gebruik verse koffie of probeer een andere soort koffie. Vul de espressomachine met water van een andere bron.
Er wordt geen koffie gezet en de espressomachine kan niet worden ingeschakeld.	Het waterreservoir is leeg. De espressomachine is niet aangesloten op het stopcontact. Er is een spanningspiek opgetreden. De knop voor koffie zetten zit vast.	Vul het waterreservoir. Steek de stekker van de espressomachine in het stopcontact. Haal de stekker van de espressomachine uit het stopcontact en steek hem er daarna weer in. Zorg ervoor dat de bedieningsknop voor de pomp is uitgeschakeld.
Er komt water uit de stoomtuit.	De temperatuur van de espressomachine is niet hoog genoeg om stoom te produceren.	Wacht tot het stoomindicatielampje groen brandt voordat u aan de stoomregelaar draait. Mogelijk moet de stoomtuit ongeveer 20 seconden ingeschakeld zijn voordat er stoom wordt geproduceerd.

Specificaties

Productcode: PT6137

Werkspanning: 220–240 V ~ 50 Hz

Vermogen: 850 W

DE | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



WARNUNG: Kochendes Wasser und Dampf können zu schweren Verletzungen führen. Gehen Sie bei der Verwendung des Geräts äußerst vorsichtig vor.

Pflege und Wartung

Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker der Espressomaschine aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 1: Wischen Sie die Espressomaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.

Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung der Espressomaschine, da dies zu Schäden führen kann.

SCHRITT 2: Reinigen Sie den Filter und den Trichter in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.



HINWEIS: Die Espressomaschine sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Entfernen von Kalkablagerungen

Im Laufe der Zeit kann sich Kalk ablagern und die Leistung und Lebensdauer der Espressomaschine beeinträchtigen. Es empfiehlt sich, die Espressomaschine regelmäßig, mindestens alle 6–8 Wochen zu entkalken, insbesondere wenn sie in einem Gebiet mit hartem Wasser verwendet wird. Regelmäßiges Entkalken verbessert die Leistung und Lebensdauer der Espressomaschine.

SCHRITT 1: Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllhöhe mit kaltem Wasser.

SCHRITT 2: Geben Sie unter Beachtung der Herstelleranweisungen handelsüblichen Entkalker in das Wasser. Von der Verwendung von Essig zum Entkalken der Espressomaschine wird abgeraten.

SCHRITT 3: Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden der Espressomaschine**“. Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf und wählen Sie die Taste „**brew coffee**“ (Kaffee aufbrühen) aus, ohne Kaffee hinzuzufügen. Wiederholen Sie den Vorgang, bis ca. 3 Tassen gefüllt sind und drücken Sie dann die Dampftaste. Schalten Sie die Espressomaschine aus und lassen Sie das restliche heiße Wasser ca. 15 Minuten stehen.

SCHRITT 4: Leeren Sie die Becher. Füllen Sie den Wassertank bis zur maximalen Füllhöhe mit sauberem Wasser auf. Lassen Sie die Espressomaschine mindestens zwei weitere Male durchlaufen und gießen Sie das Wasser nach dem Abkühlen weg. Die Espressomaschine sollte jetzt entkalkt, sauber und gebrauchsfertig sein. Wenn Rückstände des Entkalkungsprodukts zurückbleiben, lassen Sie mehr sauberes Wasser durch die Espressomaschine laufen, bis sie vollständig gereinigt ist.

Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Espressomaschine zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie den Wassertank und das Zubehör gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.

SCHRITT 1: Stellen Sie die Espressomaschine vor dem Anschluss an das Stromnetz auf eine ebene, stabile, hitzebeständige Fläche, die sich in einer für den Benutzer angenehmen Höhe befindet. Überprüfen Sie, ob alle Zubehörteile richtig eingesetzt sind.

SCHRITT 2: Füllen Sie den Wassertank und achten Sie darauf, die Markierung für die maximale Füllhöhe nicht zu überschreiten. Halten Sie sich dabei an die Anweisungen im Abschnitt „**Befüllen des Wassertanks**“.

SCHRITT 3: Führen Sie mehrmals einen Brühzyklus ohne Kaffee mit sauberem Wasser durch. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „**Verwenden der Espressomaschine**“, um Rückstände von Komponenten im Inneren zu entfernen.



HINWEIS: Wenn Sie die Espressomaschine zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung der Espressomaschine.

Befüllen des Wassertanks

SCHRITT 1: Heben Sie den Wassertank an, um ihn von der Haupteinheit zu entfernen.

SCHRITT 2: Öffnen Sie den Deckel durch Anheben, um den Wassertank mit kaltem Wasser zu befüllen. Achten Sie darauf, dass der Wasserstand über der minimalen Füllhöhe und unter der maximalen Füllhöhe liegt.

SCHRITT 3: Schließen Sie den Deckel und setzen Sie den Wassertank vorsichtig auf die Rückseite der Haupteinheit.



HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Wassertank mit kühlem destilliertem Wasser füllen.

Zubereiten von Kaffee

SCHRITT 1: Entnehmen Sie den Kaffeefilter aus dem Drucktrichter, indem Sie den Filter im Uhrzeigersinn drehen, bis die Laschen aneinander ausgerichtet sind. Ziehen Sie den Kaffeefilter vorsichtig vom Drucktrichter weg.

SCHRITT 2: Heben Sie den Wassertank aus der Haupteinheit der Espressomaschine und füllen Sie ihn gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Füllen des Wasserbehälters**“ mit kaltem Wasser. Setzen Sie den Wassertank wieder in die Haupteinheit ein, sobald er bis zur gewünschten Menge gefüllt wurde.

SCHRITT 3: Geben Sie einen Messlöffel Kaffee in den Kaffeefilter. Verwenden Sie den Tamper, um das Pulver zu glätten. Geben Sie dann einen weiteren Löffel Kaffee in den Kaffeefilter. Glätten Sie es erneut mit dem Tamper.

SCHRITT 4: Setzen Sie den Kaffeefilter wieder in den Drucktrichter ein und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

SCHRITT 5: Richten Sie die Laschen am Drucktrichter an den Laschen an der Espressomaschine aus und prüfen Sie, ob der Trichtergriff nach links zeigt. Drehen Sie den Griff des Drucktrichters um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Zum Entnehmen des Trichters drehen Sie ihn um 90 Grad im Uhrzeigersinn und ziehen ihn von der Espressomaschine ab.



HINWEIS: Füllen Sie den Kaffeefilter nicht zu voll. Stellen Sie immer sicher, dass der Kaffee mit dem Tamper geglättet wird, bevor Sie den Filter an der Haupteinheit befestigen.

Verwenden der Espressomaschine

SCHRITT 1: Schließen Sie die Espressomaschine an die Stromversorgung an und schalten Sie sie ein. Drücken Sie die Taste „**☺**“, um die Espressomaschine einzuschalten. Die Betriebsanzeige leuchtet rot, um anzuzeigen, dass die Einheit in Betrieb ist und das Wasser aufgeheizt wird.

SCHRITT 2: Geben Sie die gewünschte Kaffeemenge in den Filter und befestigen Sie ihn an der Haupteinheit. Befolgen Sie dabei die Anweisungen im Abschnitt „**Zubereiten von Kaffee**“.

SCHRITT 3: Stellen Sie eine Espressotasse direkt unter den Kaffeeauslauf auf die Abtropfplatte.

SCHRITT 4: Die grüne Bereitschaftsanzeige leuchtet zusammen mit der roten Wärmeanzeigeleuchte auf, um anzuzeigen, dass die Espressomaschine die richtige Temperatur für die Zubereitung von Kaffee erreicht hat.

SCHRITT 5: Drücken Sie die Taste „☺“. Der Kaffee wird aus dem Kaffeeauslauf in die Tasse ausgegeben. Der Vorgang kann mehrere Minuten dauern, abhängig von der Menge des Wassers im Wassertank und der Größe der verwendeten Tasse.

SCHRITT 6: Sobald die gewünschte Kaffeemenge aus dem Kaffeeauslauf in die Espressotasse getropft ist, drücken Sie auf die Taste „☺“, um den Brühvorgang zu stoppen. Warten Sie ca. 1–2 Minuten, bis der gesamte Kaffee in die Tasse tropft.

SCHRITT 7: Nehmen Sie die Tasse von der Abtropfplatte und servieren Sie den Kaffee wie gewünscht.



HINWEIS: Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung, da die Espressotasse heiß geworden ist.



WARNUNG: Lassen Sie die Espressomaschine während der Kaffeezubereitung nicht unbeaufsichtigt. Lassen Sie die Espressomaschine ca. 3 Minuten abkühlen, bevor Sie sie wiederverwenden.

Verwenden der Heißwasserfunktion

Wenn der Dampfgregler während des Brühvorgangs geöffnet wird, tritt statt des Dampfes heißes Wasser aus der Dampfdüse aus. Um den Austritt heißen Wassers zu stoppen, drehen Sie den Dampfgregler im Uhrzeigersinn auf „AUS“.

Aufschäumen von Milch

Vollmilch kann zum Servieren von Flat Whites, Cappuccino und Latte gedämpft werden.

SCHRITT 1: Füllen Sie den Wassertank gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Befüllen des Wassertanks“.

SCHRITT 2: Drücken Sie auf „☺“ und warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, bevor Sie mit dem Aufschäumen beginnen. Dies kann bis zu 60 Sekunden dauern.

SCHRITT 3: Geben Sie die erforderliche Menge Milch in einen geeigneten, hitzebeständigen Behälter und positionieren Sie diesen am Ende der Dampfdüse. Die Dampfdüse sollte mindestens 2 cm in die Milch eingetaucht werden.

SCHRITT 4: Drehen Sie den Dampfgregler gegen den Uhrzeigersinn, um Dampf abzulassen.

SCHRITT 5: Drehen Sie die Milch im hitzebeständigen Behälter vorsichtig in einer kreisenden Bewegung, während die Dampfdüse eingetaucht ist. Die Milch wird aufgeschäumt und dadurch heiß und schaumig.

SCHRITT 6: Sobald die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat, drehen Sie den Dampfgregler zurück in die Position „AUS“ und drücken Sie „☺“, um ihn auszuschalten.

SCHRITT 7: Nehmen Sie die Dampfdüse vorsichtig aus der Milch. Die Milch kann nun zur Zubereitung von Kaffee verwendet werden. Wischen Sie nach dem Abkühlen alle Rückstände auf der Dampfdüse ab.



HINWEIS: Das Volumen der Milch kann sich während des Aufdampfens verdoppeln; stellen Sie sicher, dass in dem Behälter ausreichend Volumen für diese Ausdehnung gegeben ist. Reinigen Sie die Düse sofort nach der Verwendung, um Milchrückstände zu vermeiden. Halten Sie den hitzebeständigen Behälter immer am Griff fest, da die Milch sehr heiß wird. Achten Sie darauf, dass keine Milch anbrennt. Milch erzeugt ein unverwechselbares Geräusch, wenn sie den Siedepunkt erreicht. An diesem Punkt sollte der Dampfgregler auf „AUS“ gedreht werden. Die Kaffee- und die Aufschäumfunktion können nicht gleichzeitig verwendet werden.



ACHTUNG: Während der Vorlaufzeit der Dampfdüse können Dampf oder Wassertropfen aus der Halterung austreten. Dies lässt nach, sobald die Dampfdüse genutzt wird.



WARNUNG: Wenn beide Kontrollleuchten aufleuchten und blinken, ist die Temperatur möglicherweise zu hoch. Öffnen Sie den Dampfgregler ca. 15–20 Sekunden lang und warten Sie, bis die Temperatur sinkt.

Tipps und Tricks

1. Stellen Sie die Espressotasse so hin, dass der Kaffee entlang der Wand der Espressotasse ausgegeben werden kann.
2. Wärmen Sie die Espressotasse vor, indem Sie sie unter warmes Wasser halten, bevor Sie Ihren Espresso zubereiten.
3. Füllen Sie den Wassertank ausschließlich mit frischem, kaltem Wasser.
4. Die Menge des gemahlene Kaffees kann je nach Geschmack angepasst werden. Verwenden Sie für einen stärkeren Espresso mehr und für einen schwächeren Espresso weniger gemahlene Kaffee.
5. Um dieselbe Geschmacksstärke wie bei sehr fein gemahlenem Kaffee zu erzielen, ist bei herkömmlich gemahlenem Kaffee pro Tasse mehr Pulver erforderlich.
6. Verschließen Sie abgepackten gemahlene Kaffee nach der Verwendung wieder luftdicht und lagern Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort.
7. Verwenden Sie für optimalen Kaffeegenuss ganze Kaffeebohnen und mahlen Sie diese vor dem Brühen fein.

8. Verwenden Sie bereits in der Espressomaschine aufgebrühten Kaffeesatz nicht erneut, da sich damit kaum noch Geschmack erzeugen lässt.
 9. Das Aufwärmen von Kaffee wird nicht empfohlen, da es den Geschmack beeinträchtigt.

Aufbewahrung

Die Espressomaschine muss abgekühlt, sauber und trocken sein, bevor Sie sie an einem kühlen, trockenen Ort verstauen. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um die Espressomaschine. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Kaffeefilter läuft über oder der Kaffee brüht zu langsam.	Es wurde zu viel gemahlener Kaffee verwendet. Aromatisierter oder entkoffeinierter Kaffee wurde verwendet oder Kaffee wurde zu fein gemahlen.	Nehmen Sie einen Teil des Kaffees aus dem wiederverwendbaren Kaffeefilter und reinigen Sie den Filter gemäß den Anweisungen im Abschnitt „ Pflege und Wartung “. Verwenden Sie bei der Zubereitung von entkoffeiniertem, aromatisiertem oder fein gemahlenem Kaffee weniger Kaffeepulver.
Der Kaffee schmeckt schlecht.	Die Ausgaböffnungen der Espressomaschine oder des Kaffeefilters sind verschmutzt. Der verwendete Kaffee ist zu fein oder zu grob gemahlen. Das Verhältnis von Kaffee zu Wasser ist nicht ausgeglichen. Der Kaffee ist nicht frisch oder von schlechter Qualität. Das Wasser ist von schlechter Qualität.	Reinigen Sie die Espressomaschine und den Kaffeefilter gemäß den Anweisungen im Abschnitt „ Pflege und Wartung “. Verwenden Sie mittelfein gemahlene Kaffee. Passen Sie das Verhältnis von Kaffee zu Wasser nach Belieben an. Verwenden Sie frischen Kaffee oder versuchen Sie, eine andere Art von Kaffee zu verwenden. Verwenden Sie eine andere Wasserquelle, um die Espressomaschine zu befüllen.
Der Kaffee brüht nicht und die Espressomaschine lässt sich nicht einschalten.	Der Wassertank ist leer. Die Espressomaschine ist vom Stromnetz getrennt. Es ist eine Überspannung aufgetreten. Die Brüh Taste ist gedrückt.	Befüllen Sie den Wassertank. Schließen Sie die Espressomaschine an die Stromversorgung an. Ziehen Sie den Netzstecker der Espressomaschine aus der Steckdose und schließen Sie sie wieder an. Stellen Sie sicher, dass die Pumpentaste ausgeschaltet ist.
Aus der Dampfdüse tritt Wasser aus.	Die Espressomaschine hat keine Temperatur erreicht, die für die Dampfproduktion ausreicht.	Warten Sie, bis die Dampfanzeige grün leuchtet, bevor Sie den Dampfregler drehen. Die Dampfdüse muss möglicherweise ca. 20 Sekunden lang eingeschaltet werden, bevor Dampf erzeugt wird.

Technische Daten

Produktcode: PT6137
 Betriebsspannung: 220–240 V ~ 50 Hz
 Leistung: 850 W

ES | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.

- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No lo sumerja en agua.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



ADVERTENCIA: El agua hirviendo y el vapor pueden provocar lesiones graves. Extremar la precaución al utilizar este aparato.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o de realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la cafetera expreso de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 1: Limpie la unidad principal de la cafetera expreso con un paño suave y húmedo, y deje que se seque completamente.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la cafetera expreso, ya que podrían dañarla.

PASO 2: Limpie el filtro y el embudo de la cafetera con agua caliente y jabón, y enjuáguelos y séquelos completamente.



NOTA: La cafetera expreso debe limpiarse después de cada uso.

Eliminación de la cal

Con el tiempo, pueden aparecer depósitos de cal que afecten al rendimiento y la vida útil de la cafetera expreso. Se recomienda descalcificar la cafetera expreso de forma regular, al menos una vez cada 6–8 semanas, sobre todo si se usa en zonas de agua calcárea. Limpiar frecuentemente los depósitos de cal mejorará el rendimiento y la vida útil de la cafetera expreso.

PASO 1: Llene el depósito de agua con agua fría hasta la marca de llenado máximo.

PASO 2: Añada un producto descalcificante siguiendo las instrucciones del fabricante. No se recomienda usar vinagre para descalcificar la cafetera expreso.

PASO 3: Siga las instrucciones que se indican en la sección "**Uso de la cafetera expreso**". Coloque una taza debajo del filtro y, sin añadir café, seleccione el botón de preparación del café. Repita el proceso hasta que se hayan llenado aproximadamente 3 tazas y presione el botón de vapor. Apague la cafetera expreso y deje reposar el agua caliente restante durante unos 15 minutos.

PASO 4: Vacíe las tazas. Rellene el depósito de agua con agua limpia hasta la marca de llenado máximo. Ponga en marcha la cafetera expreso al menos dos veces más y deseche el agua una vez que se haya enfriado. En ese momento, la cafetera expreso debería estar descalcificada, limpia y lista para su uso. Si quedan restos del producto descalcificante, vierta más agua limpia en la cafetera expreso hasta que se limpie por completo.

Instrucciones de uso Antes del primer uso

Antes de utilizar la cafetera expreso por primera vez, limpie el depósito de agua y los accesorios según las instrucciones de la sección "**Cuidados y mantenimiento**".

PASO 1: Antes de conectar la cafetera expreso a la corriente eléctrica, colóquela en una superficie plana, estable y resistente al calor, y a una altura que sea cómoda para el usuario. Compruebe que todos los accesorios están en su sitio.

PASO 2: Llene el depósito de agua y asegúrese de no superar la marca de llenado máximo siguiendo las instrucciones de la sección "**Llenado del depósito de agua**".

PASO 3: Ejecute un ciclo de preparación de café sin posos utilizando solo agua limpia varias veces y siguiendo las instrucciones de la sección "**Uso de la cafetera expreso**". De esta forma, se eliminarán los residuos de los componentes internos.



NOTA: Es posible que la cafetera expreso desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente el lugar en el que se encuentre la cafetera expreso.

Llenado del depósito de agua

PASO 1: Levante el depósito de agua para extraerlo de la unidad principal.

PASO 2: Levante la tapa para llenar el depósito de agua con agua fría, asegurándose de que el nivel de agua esté por encima de la marca de llenado mínimo y por debajo de la marca de llenado máximo.

PASO 3: Cierre la tapa y coloque con cuidado el depósito de agua en la parte trasera de la unidad principal.



NOTA: Para obtener los mejores resultados, utilice agua destilada fría para llenar el depósito de agua.

Preparación del café

PASO 1: Retire el filtro de café del embudo presurizado girando el filtro en el sentido de las agujas del reloj hasta que las pestañas de ambos elementos estén alineadas. Tire suavemente del filtro de café para sacarlo del embudo presurizado.

PASO 2: Extraiga el depósito de agua de la unidad principal de la cafetera expreso y llénelo con agua fría siguiendo las instrucciones de la sección "**Llenado del depósito de agua**". Vuelva a colocar el depósito de agua en la unidad principal una vez que se haya llenado hasta la cantidad deseada.

PASO 3: Añada un cucharón medidor de café al filtro de café. Utilice el prensador para aplanar el café. A continuación, añada otra cucharón de café al filtro. Aplane el café utilizando el prensador una vez más.

PASO 4: Vuelva a colocar el filtro de café en el embudo presurizado y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio.

PASO 5: Alinee las pestañas del embudo presurizado con las pestañas de la cafetera expreso y compruebe que el asa del embudo está orientada hacia fuera a la izquierda. Gire el asa del embudo presurizado 90° en el sentido contrario al de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio. Para retirar el embudo, gírelo 90° en el sentido de las agujas del reloj y sáquelo de la unidad principal de la cafetera expreso.



NOTA: No llene en exceso el filtro de café. Asegúrese siempre de aplanar el café con el prensador antes de acoplarlo a la unidad principal.

Uso de la cafetera expreso

PASO 1: Enchufe la cafetera expreso a la corriente y enciéndala. Pulse "☺" para encender la cafetera expreso; el indicador de encendido

se iluminará en rojo para indicar que la unidad está en funcionamiento y que el agua se está calentando.

PASO 2: Añada la cantidad de café deseada al filtro y colóquelo en la unidad principal siguiendo las instrucciones de la sección "**Preparación del café**".

PASO 3: Coloque una taza de expreso en la bandeja de goteo directamente debajo de la salida del café.

PASO 4: El indicador verde se iluminará junto con el indicador rojo de calentamiento para indicar que la cafetera expreso está a la temperatura correcta para preparar café.

PASO 5: Pulse "☺". El café comenzará a dispensarse desde la salida de café a la taza. El proceso puede tardar varios minutos en función del volumen de agua que se añade al depósito y del tamaño de la taza utilizada.

PASO 6: Una vez que la cantidad deseada de café se haya servido en la taza de expreso, pulse "☺" para detener el proceso de preparación. Deje que transcurran entre 1 y 2 minutos para que todo el café se vierta en la taza.

PASO 7: Retire la taza de la bandeja de goteo y sirva el café como desee.



NOTA: Tenga cuidado al manipular la taza de expreso, ya que se habrá calentado.



ADVERTENCIA: No deje la cafetera expreso sin supervisión mientras prepara café. Deje que la cafetera expreso se enfríe durante aproximadamente 3 minutos antes de volver a utilizarla.

Uso de la función de agua caliente

Si abre el control de vapor mientras pulsa el botón de preparación de café, se liberará agua caliente por el espumador en lugar de vapor. Si quiere detener el flujo de agua caliente, gire el control de vapor en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de "**OFF**".

Espumar leche

La leche entera se puede espumar para servir leche manchada, capuchinos y lattes.

PASO 1: Llene el depósito de agua según las instrucciones de la sección "**Llenado del depósito de agua**".

PASO 2: Pulse "☺" y espere hasta que el indicador verde de preparación se ilumine antes de que se genere vapor. Este proceso puede tardar hasta 60 segundos.

PASO 3: Vierta la cantidad necesaria de leche en un recipiente resistente al calor y colóquelo en el extremo del espumador. El espumador debe sumergirse al menos 2 cm en la leche.

PASO 4: Gire el control de vapor en el sentido contrario al de las agujas del reloj para liberar el vapor. Para liberar más vapor, continúe girando en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

PASO 5: Gire suavemente la leche en el recipiente resistente al calor con un movimiento circular mientras el espumador está sumergido; la leche se cocerá al vapor, se calentará y hará espuma.

PASO 6: Una vez que la leche haya alcanzado la temperatura deseada, gire de nuevo el control de vapor a la posición "**OFF**" y pulse "☺" para apagarlo.

PASO 7: Extraiga con cuidado el espumador de la leche. La leche se puede utilizar ahora para preparar café. Limpie los residuos que queden en el espumador una vez que se haya enfriado.



NOTA: Puede que la leche duplique su volumen al espumarla. Asegúrese de que el recipiente no se llene en exceso para que esto sea posible. Limpie el espumador inmediatamente después de usarlo para evitar que queden restos de leche. Sujete siempre el recipiente resistente al calor por el asa, ya que la leche se calienta mucho. Tenga cuidado de no quemar la leche. La leche emite un sonido muy particular cuando alcanza el punto de ebullición, momento en el que el control de vapor se debe girar a "**OFF**". La función de café y la función del espumador no se pueden utilizar de forma simultánea.



PRECAUCIÓN: Mientras el espumador se llena, es posible que se liberen algunas gotas de vapor o agua del soporte. Esto disminuirá una vez que se active el espumador.



ADVERTENCIA: Si ambos indicadores están encendidos y parpadean, es posible que la temperatura sea demasiado alta. Abra el control de vapor durante aproximadamente 15–20 segundos y espere a que la temperatura baje.

Consejos y sugerencias

1. Ajuste la taza de expreso para que el café se distribuya por la pared de la taza.
2. Precaliente la taza de expreso poniéndola bajo agua caliente antes de prepararlo.
3. Utilice siempre agua fría y fresca para llenar el depósito de agua.
4. La cantidad de café molido se puede adaptar al gusto. Para preparar un expreso más intenso, utilice más café molido; si prefiere que sea más suave, utilice menos.
5. Si utiliza café molido normal, se necesita más cantidad por taza para lograr la misma intensidad que con el café molido más fino.

6. Después de utilizar café molido envasado, vuelva a sellarlo y guárdelo en un lugar fresco y seco.
7. Para que el café tenga el mejor sabor posible, utilice granos de café enteros y muéloslos bien antes de prepararlo.
8. No reutilice el café molido que ya se haya empleado en la cafetera expreso, ya que se perdería gran parte del sabor del café.
9. No se recomienda recalentar el café, ya que afecta a su sabor.

Almacenamiento

Asegúrese de que la cafetera expreso se haya enfriado y de que esté limpia y seca antes de guardarla en un lugar fresco y seco. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la cafetera expreso; déjelo algo suelto para evitar daños.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El filtro de café se desborda o el café tarda mucho en prepararse.	Se ha utilizado una cantidad excesiva de café molido. Se ha utilizado café saborizado o descafeinado o el café se ha molido demasiado fino.	Retire parte del café del filtro reutilizable y límpielo siguiendo las instrucciones de la sección " Cuidados y mantenimiento ". Utilice menos café molido al preparar café descafeinado, saborizado o molido fino.
El café sabe mal.	Los orificios de dispensación de la cafetera expreso o el filtro de café están sucios. El café utilizado se ha molido demasiado fino o demasiado grueso. La relación café-agua no está equilibrada. El café no es fresco o es de mala calidad. El agua es de mala calidad.	Limpie la cafetera expreso y el filtro de café siguiendo las instrucciones de la sección " Cuidados y mantenimiento ". Utilice café molido medio. Ajuste la relación café-agua al gusto. Utilice café fresco o pruebe a utilizar un tipo de café diferente. Llene la cafetera expreso con agua de una fuente de agua diferente.
El café no se prepara y la cafetera expreso no se enciende.	El depósito de agua está vacío. La cafetera expreso está desenchufada. Se ha producido una sobrecarga. El botón de control del café está comprimido.	Llene el depósito de agua. Enchufe la cafetera expreso. Desenchufe la cafetera expreso y vuelva a enchufarla. Asegúrese de que el botón de control de la bomba está apagado.
Sale agua de la boquilla de vapor.	La cafetera expreso no ha alcanzado una temperatura lo suficientemente alta como para producir vapor.	Espera hasta que el indicador de vapor se ilumine en verde antes de girar el control de vapor. Puede que sea necesario que la boquilla de vapor permanezca encendida durante unos 20 segundos antes de que se produzca vapor.

Especificaciones

Código de producto: PT6137

Voltaje: 220–240 V ~ 50 Hz

Potencia: 850 W

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador,

- exceto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
 - Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
 - Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
 - Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
 - Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
 - Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
 - Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
 - Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
 - Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
 - Não mergulhe os componentes elétricos deste aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
 - Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
 - Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
 - Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
 - Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
 - Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
 - Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
 - Não utilize este aparelho no exterior.
 - Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
 - Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
 - Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
 - Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.
 - Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
 - Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
 - Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
 - Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



CUIDADO: superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: água a ferver e vapor podem causar ferimentos graves; tenha muito cuidado ao utilizar este aparelho.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de café expresso da tomada elétrica e deixe-a arrefecer completamente.

PASSO 1: limpe a unidade principal da máquina de café expresso com um pano macio e humedecido, e deixe secar completamente.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de café expresso, pois pode causar danos.

PASSO 2: lave o filtro e o funil em água morna com sabão e enxague e seque cuidadosamente.



NOTA: a máquina de café expresso deve ser limpa após cada utilização.

Remoção de calcário

O calcário pode desenvolver-se ao longo do tempo e pode afetar o desempenho e a vida útil da máquina de café expresso. É recomendada a descalcificação regular da máquina de café expresso, pelo menos uma vez a cada 6 a 8 semanas, especialmente se for utilizada numa região onde a água é dura. A descalcificação frequente irá melhorar o desempenho e a vida útil da máquina de café expresso.

PASSO 1: encha o depósito de água até à marca de enchimento máx. com água fria.

PASSO 2: acrescente um agente de descalcificação comercial, seguindo as instruções do fabricante. Não é recomendada a utilização de vinagre para descalcificar a máquina de café expresso.

PASSO 3: siga as instruções descritas na secção intitulada "Utilizar a máquina de café expresso". Coloque uma chávena por baixo do filtro e, sem adicionar café, seleccione o botão "Brew coffee". Repita o processo até que tenha enchido aproximadamente 3 chávenas e, em seguida, prima o botão de vapor. Desligue a máquina de café expresso e deixe a água quente restante repousar durante cerca de 15 minutos.

PASSO 4: esvazie as chávenas. Volte a encher o depósito de água até à marca de enchimento máximo com água limpa. Deixe a máquina de café expresso funcional, pelo menos, mais duas vezes e despeje a água depois de arrefecer. A máquina de café expresso deve estar agora descalcificada, limpa e pronta a utilizar. Se restarem quaisquer vestígios de resíduos do produto de descalcificação, passe mais água limpa pela máquina de café expresso até esta ficar completamente limpa.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a máquina de café expresso pela primeira vez, limpe o depósito de água e os acessórios seguindo as instruções na secção "Cuidados e manutenção".

PASSO 1: antes de ligar à tomada elétrica, coloque a máquina de café expresso numa superfície plana e estável, a uma altura confortável para o utilizador. Verifique se todos os acessórios estão no devido lugar.

PASSO 2: encha o depósito de água, tendo o cuidado de não exceder a marca de enchimento máximo, seguindo as instruções na secção "Encher o depósito de água".

PASSO 3: execute um ciclo de preparação de café sem café moído utilizando apenas água limpa várias vezes, seguindo as instruções na secção "Utilizar a máquina de café expresso". Isto removerá quaisquer resíduos dos componentes internos.



NOTA: ao utilizar a máquina de café expresso pela primeira vez, pode detetar um ligeiro odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Permita uma ventilação suficiente em redor da máquina de café expresso.

Encher o depósito de água

PASSO 1: levante o depósito de água para o retirar da unidade principal.

PASSO 2: levante a tampa para encher o depósito de água com água fria, certificando-se de que o nível de água fica acima da marca de enchimento mínimo e abaixo da marca de enchimento máximo.

PASSO 3: feche a tampa e coloque cuidadosamente o depósito de água na parte de trás da unidade principal.



NOTA: para obter os melhores resultados, utilize água destilada fria quando encher o depósito de água

Preparar café

PASSO 1: retire o filtro de café do funil pressurizado, torcendo o filtro no sentido dos ponteiros do relógio até que as patilhas em ambos estejam alinhadas. Puxe cuidadosamente o filtro de café para fora do funil pressurizado.

PASSO 2: levante o depósito de água da unidade principal da máquina de café expresso e encha-o com água fria seguindo as instruções na secção "Encher o depósito de água". Coloque o depósito de água novamente na unidade principal assim que este tiver sido enchido até à quantidade desejada.

PASSO 3: adicione uma colher de medição de café ao filtro de café. Use a parte de trás da colher de medição para compactar o café. Em seguida, adicione outra colher de café ao filtro de café. Usando a parte de trás da colher de medição, compacte novamente o café.

PASSO 4: volte a colocar o filtro de café no funil pressurizado e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o bloquear na devida posição.

PASSO 5: alinhe as patilhas no funil pressurizado com as patilhas na máquina de café expresso, certificando-se de que a pega do funil está virada para fora, para a esquerda. Rode o manípulo do funil pressurizado 90° no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o bloquear na devida posição. Para remover o funil, rode 90° no sentido dos ponteiros do relógio e puxe-o para fora da unidade principal da máquina de café expresso.



NOTA: não encha demasiado o filtro de café. Compacte sempre o café com a parte de trás da colher de medição antes de colocar o filtro na unidade principal.

Utilizar a máquina de café expresso

PASSO 1: coloque a ficha da máquina de café expresso na tomada elétrica e ligue o aparelho. Prima "☺" para ligar a máquina de café expresso; a luz indicadora de alimentação acende-se a vermelho para indicar que a unidade está a funcionar e que a água está a aquecer.

PASSO 2: adicione a quantidade desejada de café no filtro e coloque-o na unidade principal seguindo as instruções na secção intitulada "Preparar café".

PASSO 3: coloque uma chávena de café expresso no depósito de recolha de pingos por baixo da saída de café.

PASSO 4: a luz verde indicadora de que está pronto acende-se juntamente com a luz vermelha indicadora de aquecimento indicando que a máquina de café expresso está à temperatura correta para preparar café.

PASSO 5: prima "☺". O café começará a sair pela saída de café para a chávena. O processo pode demorar vários minutos, dependendo do volume de água colocado no depósito de água e do tamanho da chávena usada.

PASSO 6: quando a quantidade desejada de café tiver pingado da saída de café para a chávena de café expresso, prima "☺" para parar o processo de preparação de café. Aguarde cerca de 1–2 minutos para que todo o café pingue para a chávena.

PASSO 7: retire a chávena do depósito de recolha de pingos e sirva o café conforme desejar.



NOTA: tenha cuidado ao pegar, pois a chávena de café expresso estará quente.



AVISO: não deixe a máquina de café expresso sem supervisão durante o processo de preparação do café. Permita que a máquina de café expresso arrefeça durante, aproximadamente, 3 minutos antes de a utilizar novamente.

Utilizar a função de água quente

Se o botão de controlo do vapor for aberto enquanto estiver a preparar café, será libertada água quente do tubo de vapor em vez de vapor. Para parar o fluxo de água quente, rode o botão de controlo do vapor no sentido dos ponteiros do relógio para a posição "OFF".

Vaporizar leite

É possível vaporizar leite gordo para servir flat whites, cappuccinos e lattes.

PASSO 1: encha o depósito de água de acordo com as instruções na secção "Encher o depósito de água".

PASSO 2: prima "☺" e espere até que a luz verde indicadora de que está pronto se acenda antes de vaporizar. Isto pode demorar até 60 segundos.

PASSO 3: coloque a quantidade necessária de leite num recipiente adequado à prova de calor e coloque-o na ponta do tubo de vapor. O tubo de vapor deve ser submerso a uma profundidade de, pelo menos, 2 cm no leite.

PASSO 4: rode o botão de controlo de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para libertar o vapor. Para libertar mais vapor, rode-o ainda mais no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

PASSO 5: rode suavemente o leite no recipiente à prova de calor em movimentos circulares enquanto o tubo de vapor estiver submerso; o leite será vaporizado, ficando quente e com espuma.

PASSO 6: quando o leite atingir a temperatura pretendida, rode o botão de controlo do vapor de volta para a posição "OFF" e prima "☺" para desligar.

PASSO 7: retire cuidadosamente o tubo de vapor do leite. O leite pode agora ser usado para fazer café. Limpe todos os resíduos deixados no tubo de vapor depois de arrefecer.



NOTA: o leite pode duplicar em volume durante a vaporização; certifique-se de que o recipiente não está muito cheio para o permitir. Limpe o tubo imediatamente após a utilização, para evitar a acumulação de leite. Segure sempre o recipiente resistente ao calor pela pega, uma vez que o leite aquece muito. Tenha cuidado para não queimar o leite. O leite emite um som distinto quando atinge o ponto de ebulição, momento em que o botão de vapor deve ser rodado para "OFF". A função de café e a função de vapor não podem ser utilizadas em simultâneo.



CUIDADO: enquanto o tubo de vapor está a ser preparado, algumas gotas de vapor/água podem ser libertadas do suporte. Tal deixará de acontecer assim que o tubo de vapor for ativado.



AVISO: se ambas as luzes indicadoras estiverem acesas e a piscar, a temperatura pode estar demasiado alta. Abra o botão de controlo do vapor durante cerca de 15–20 segundos e espere que a temperatura desça.

Dicas e sugestões

1. Ajuste a chávena de café expresso para permitir que o café seja distribuído pela parede da chávena de café expresso.
2. Pré-aqueça a chávena de café expresso, colocando-a em água quente antes de preparar o seu café expresso.

3. Utilize sempre água fria e limpa para encher o depósito de água.
4. A quantidade de café moído pode ser adaptada ao seu gosto. Para um café expresso mais forte, utilize mais café moído; para um café expresso mais fraco, utilize menos café moído.
5. Se utilizar café de moagem normal, é necessário mais por chávina para obter a mesma intensidade que obtém com um café de moagem mais fina.
6. Depois de utilizar café moído embalado, volte a fechar bem a embalagem e guarde num local fresco e seco.
7. Para obter o melhor sabor do café, utilize grãos de café inteiros e moa-os finamente antes de preparar o café.
8. Não reutilize o café moído que já tenha sido utilizado na máquina de café expresso, uma vez que isto irá reduzir significativamente o sabor do café.
9. Não é recomendado reaquecer o café, uma vez que afeta o sabor.

Armazenamento

A máquina de café expresso tem de estar fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado em redor da máquina de café expresso; enrole-o sem apertar para evitar danos.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
O filtro de café transbordou ou a preparação de café está muito lenta.	Foram utilizadas quantidades excessivas de café moído. Foi utilizado café aromatizado ou descafeinado ou o café foi moído demasiado fino.	Retire um pouco do café do filtro de café reutilizável e limpe-o seguindo as instruções na secção "Cuidados e manutenção" . Use menos café moído ao fazer café descafeinado, aromatizado ou com café moído fino.
O café sabe mal.	Os orifícios de saída da máquina de café expresso ou o filtro de café estão sujos. O café usado é moído de forma muito fina ou grossa. A relação café/água não está equilibrada. O café não é fresco ou é de má qualidade. A água é de má qualidade.	Limpe a máquina de café expresso e o filtro de café seguindo as instruções na secção "Cuidados e manutenção" . Utilize café moído médio. Ajuste a relação café/água, consoante a sua preferência. Use café fresco ou experimente utilizar um tipo diferente de café. Utilize uma fonte de água diferente para encher a máquina de café expresso.
Não prepara café, e a máquina de café expresso não liga.	O reservatório de água está vazio. A máquina de café expresso não está ligada na ficha. Houve um pico de tensão. O botão de controlo de preparação está comprimido.	Encha o depósito de água. Ligue a máquina de café expresso. Desligue a máquina de café expresso na ficha e volte a ligá-la. Certifique-se de que o botão de controlo da bomba está desligado.
Sai água do bico do vapor.	A máquina de café expresso não atingiu uma temperatura suficientemente alta para produzir vapor.	Espere até que a luz indicadora do vapor fique verde antes de rodar o botão de controlo do vapor. Pode ser necessário ligar o bico do vapor durante cerca de 20 segundos antes de ser produzido vapor.

Especificações

Código do produto: PT6137

Tensão de funcionamento: 220–240 V ~ 50 Hz

Potência: 850 W

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver

- ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
 - La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
 - Questo apparecchio non è un giocattolo.
 - Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
 - Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
 - Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
 - Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio, poiché quest'ultimo potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
 - Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
 - Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
 - Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
 - Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
 - Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
 - Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
 - Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
 - Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
 - Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
 - Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
 - Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
 - Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
 - Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
 - Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
 - Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
 - L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
 - Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
 - Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



ATTENZIONE: superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



AVVERTENZA: acqua bollente e vapore possono causare lesioni gravi. Prestare la massima attenzione durante l'utilizzo dell'apparecchio.

Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la macchina per espresso dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

FASE 1: pulire l'unità principale della macchina per espresso con un panno morbido e umido e lasciare che si asciughi completamente.

Non utilizzare spugne o detersivi abrasivi o aggressivi per pulire il prodotto, onde evitare di danneggiarlo.

FASE 2: lavare il filtro e l'imbuto con acqua calda e detersivo, sciacquarli e asciugarli accuratamente.



NOTA: l'apparecchio deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

Rimozione del calcare

Nel tempo il calcare si può accumulare, compromettendo le prestazioni e la durata della macchina per espresso. Si consiglia di eseguire regolarmente la decalcificazione (almeno ogni 6-8 settimane), specialmente se la macchina viene utilizzata in zone con acqua dura. Una decalcificazione frequente migliora le prestazioni e la durata della macchina per espresso.

FASE 1: riempire il serbatoio con acqua fredda fino al livello massimo indicato.

FASE 2: versare un agente decalcificante in commercio attenendosi alle istruzioni del produttore. Si sconsiglia di utilizzare l'aceto per la decalcificazione della macchina per espresso.

FASE 3: seguire le istruzioni riportate nella sezione "**Utilizzo della macchina per espresso**". Posizionare una tazza sotto il filtro e, senza aggiungere caffè, selezionare il pulsante di erogazione caffè "☺". Ripetere il processo fino a riempire circa 3 tazze, quindi premere il pulsante del vapore. Spegnerne la macchina per espresso e lasciarvi l'acqua calda per circa 15 minuti.

FASE 4: svuotare le tazze. Riempire nuovamente il serbatoio con acqua pulita, fino al contrassegno di riempimento massimo. Eseguire almeno altri due cicli analoghi ed eliminare l'acqua una volta che si è raffreddata. A questo punto, la macchina per espresso dovrebbe essere decalcificata, pulita e pronta per l'uso. Se si notano tracce di decalcificante, far scorrere altra acqua pulita nella macchina finché non sarà completamente pulita.

Istruzioni per l'uso Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare la macchina per espresso per la prima volta, pulire il serbatoio dell'acqua e gli accessori seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".

FASE 1: prima di collegare la macchina per espresso all'alimentazione elettrica, posizionarla su una superficie piana, stabile e termoresistente a un'altezza confortevole per l'utente. Controllare che tutti gli accessori siano installati.

FASE 2: riempire il serbatoio dell'acqua, prestando attenzione a non superare il contrassegno di riempimento massimo, seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Riempimento del serbatoio dell'acqua**".

FASE 3: Eseguire un ciclo di erogazione senza caffè macinato, utilizzando solo acqua pulita per diverse volte e seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Utilizzo della macchina per espresso**", in questo modo, verranno rimossi tutti i residui dai componenti interni.



NOTA: la prima volta che si utilizza la macchina per espresso, si potrebbe percepire un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla macchina per espresso.

Riempimento del serbatoio dell'acqua.

FASE 1: sollevare il serbatoio dell'acqua per rimuoverlo dall'unità principale.

FASE 2: sollevare il coperchio superiore per riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda. Assicurarsi che il livello dell'acqua sia al di sopra del contrassegno di riempimento minimo e al di sotto del contrassegno di riempimento massimo.

FASE 3: chiudere il coperchio e posizionare con cautela il serbatoio dell'acqua sul retro dell'unità principale.



NOTA: per risultati ottimali, utilizzare acqua distillata fredda per riempire il serbatoio dell'acqua.

Preparazione del caffè

FASE 1: rimuovere il filtro del caffè dall'imbuto pressurizzato ruotando il filtro in senso orario, fino ad allineare le rispettive linguette. Estrarre delicatamente il filtro per il caffè dall'imbuto pressurizzato.

FASE 2: sollevare il serbatoio dell'acqua dall'unità principale della macchina per espresso e riempirlo con acqua fredda seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Riempimento del serbatoio dell'acqua**". Una volta riempito il serbatoio dell'acqua con la quantità desiderata, reinserirlo nell'unità principale.

FASE 3: aggiungere un misurino di caffè nel filtro. Utilizzare il pressino per compattare il caffè. Quindi aggiungete un altro cucchiaino di caffè nel filtro del caffè. Compattare nuovamente con il pressino.


FASE 4: riposizionare il filtro del caffè nell'imbuto pressurizzato e ruotare in senso antiorario per bloccarlo in posizione.

FASE 5: allineare le linguette dell'imbuto pressurizzato con quelle della macchina per espresso, accertandosi che l'impugnatura dell'imbuto sia rivolta all'esterno, verso sinistra. Ruotare l'impugnatura dell'imbuto pressurizzato di 90° in senso antiorario per bloccarlo in posizione. Per rimuovere l'imbuto, ruotarlo di 90° in senso orario ed estrarlo dall'unità principale della macchina per espresso.



NOTA: non riempire eccessivamente il filtro del caffè. Utilizzare sempre il pressino per compattare il caffè prima di fissarlo all'unità principale.


Utilizzo della macchina per espresso


FASE 1: collegare la macchina per espresso all'alimentazione elettrica e accenderla. Premere il pulsante  per accendere la macchina per espresso; la spia di alimentazione si illumina in rosso per segnalare che l'unità è in funzione e che l'acqua si sta riscaldando.

FASE 2: aggiungere la quantità desiderata di caffè nel filtro e fissarlo all'unità principale seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Preparazione del caffè".

FASE 3: posizionare una tazza per espresso sul piatto antigoccia direttamente sotto l'uscita del caffè.

FASE 4: la spia verde di apparecchio pronto all'uso si accende insieme alla spia rossa di riscaldamento, per indicare che la macchina per espresso è alla temperatura corretta per erogare il caffè.

FASE 5: premere il pulsante di erogazione caffè . Il caffè verrà erogato lentamente dall'uscita alla tazza. Il processo può richiedere diversi minuti, a seconda del volume di acqua presente nel serbatoio e delle dimensioni della tazza utilizzata.

FASE 6: quando la quantità desiderata di caffè è passata dall'uscita del caffè alla tazza per espresso, premere nuovamente il pulsante di erogazione caffè  per interrompere il processo. Attendere circa 1–2 minuti finché tutto il caffè non sarà passato nella tazza.

FASE 7: rimuovere la tazza dal vassoio antigoccia e servire il caffè come si desidera.



NOTA: prestare attenzione perché la tazza per espresso potrebbe surriscaldarsi.

AVVERTENZA: non lasciare la macchina per espresso incustodita durante il processo di preparazione del caffè. Far raffreddare la macchina per espresso per circa 3 minuti prima di riutilizzarla.


Utilizzo della funzione acqua calda

Se la manopola di controllo del vapore è aperta con il pulsante di erogazione caffè selezionato, dal beccuccio del vapore vi sarà una fuoriuscita di acqua calda e non di vapore. Per interrompere il flusso di acqua calda, ruotare la manopola di controllo del vapore in senso orario per chiuderla, in posizione "OFF".

Montatura del latte

È possibile montare il latte intero per preparare flat white, cappuccino e latte macchiato.


FASE 1: riempire il serbatoio dell'acqua seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Riempimento del serbatoio dell'acqua".

FASE 2: premere il pulsante del vapore  e attendere che la spia verde di apparecchio pronto si accenda prima di erogare il vapore. Questa operazione può richiedere fino a 60 secondi.

FASE 3: versare la quantità di latte necessaria in un contenitore termoresistente dotato di manico, quindi posizionare il contenitore all'estremità del beccuccio del vapore. Il beccuccio del vapore deve essere immerso nel latte per almeno 2 cm.

FASE 4: ruotare la manopola di controllo del vapore in senso antiorario per erogare il vapore. Se si desidera erogare più vapore, ruotarlo ulteriormente in senso antiorario.

FASE 5: far girare delicatamente il latte nel contenitore termoresistente con un movimento circolare mentre il beccuccio del vapore è immerso; il latte verrà montato diventerà caldo e schiumoso.

FASE 6: una volta raggiunta la temperatura del latte desiderata, riportare la manopola di controllo del vapore in posizione "OFF" e premere il pulsante  per interrompere l'erogazione.

FASE 7: rimuovere con cautela il beccuccio del vapore dal latte. A questo punto, il latte può essere utilizzato per preparare il caffè. Lasciar raffreddare il beccuccio del vapore, quindi rimuovere eventuali residui.



NOTA: il volume del latte può raddoppiare durante la montatura; assicurarsi che di riempire il contenitore termoresistente per metà. Pulire il beccuccio subito dopo l'uso per evitare la formazione di incrostazioni di latte. Afferrare sempre il contenitore termoresistente dal manico, poiché il latte diventa molto caldo. Fare attenzione a non bruciare il latte. Il latte emette un suono particolare quando raggiunge la temperatura di ebollizione; a questo punto, la manopola del vapore deve essere ruotata in posizione "OFF". La funzione caffè e la funzione acqua calda non possono essere utilizzate contemporaneamente.



ATTENZIONE: durante il caricamento del beccuccio del vapore, alcune gocce di vapore/acqua potrebbero fuoriuscire dal supporto della base. Questo fenomeno si interrompe non appena il beccuccio viene attivato.



AVVERTENZA: se entrambe le spie sono accese e lampeggianti, la temperatura potrebbe essere troppo alta. Aprire la manopola di controllo del vapore e attendere per 15–20 secondi che la temperatura diminuisca.

Suggerimenti e consigli

1. Regolare la posizione della tazza per espresso in modo che il caffè scenda lungo la parete della tazza.
2. Prima di preparare il caffè, preriscaldare la tazza per espresso mettendola sotto acqua calda corrente.
3. Utilizzare sempre acqua fresca e pulita per riempire il serbatoio di acqua.
4. La quantità di caffè macinato può variare in base al gusto. Per un espresso più forte, utilizzare più caffè macinato, per un espresso più leggero, usarne meno.
5. Se si utilizza caffè macinato normale, è necessario versare più caffè per ottenere la stessa intensità del caffè macinato più fine.

6. Dopo aver utilizzato il caffè macinato confezionato, richiuderlo bene e conservarlo in un luogo fresco e asciutto.
7. Per ottenere un caffè dall'aroma migliore, utilizzare caffè in grani interi e macinarlo finemente prima della preparazione.
8. Non riutilizzare il caffè macinato già presente nella macchina per espresso, perché l'aroma del caffè si riduce notevolmente.
9. Evitare di riscaldare il caffè per preservarne il gusto.

Come riporre il prodotto

Controllare che la macchina per espresso sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e privo di umidità. Avvolgere il cavo attorno alla macchina per espresso senza stringerlo eccessivamente, onde evitare danni.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il filtro del caffè trabocca o il caffè viene erogato lentamente.	È stata utilizzata una quantità eccessiva di caffè macinato. È stato utilizzato caffè aromatizzato o decaffeinato, oppure il caffè è stato macinato troppo finemente.	Rimuovere parte del caffè dal filtro riutilizzabile e pulire quest'ultimo seguendo le istruzioni riportate nella sezione " Cura e manutenzione ". Utilizzare meno polvere per il caffè decaffeinato, aromatizzato o macinato finemente.
Il caffè ha un sapore sgradevole.	I fori di erogazione della macchina per espresso o il filtro del caffè sono sporchi. Il caffè utilizzato è macinato troppo finemente o troppo grossolanamente. Il rapporto caffè/acqua non è bilanciato. Il caffè non è fresco o è di qualità scadente. L'acqua è di scarsa qualità.	Pulire la macchina per espresso e il filtro del caffè seguendo le istruzioni riportate nella sezione " Cura e manutenzione ". Utilizzare caffè con macinatura media. Regolare il rapporto caffè/acqua in base al gusto. Utilizzare caffè fresco o provare un tipo di caffè diverso. Riempire la macchina per espresso con un'acqua diversa.
Il caffè non viene erogato e la macchina per espresso non si accende.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto. La macchina per espresso non è collegata all'alimentazione elettrica. Si è verificato un picco di tensione. Il pulsante di controllo dell'erogazione è rimasto premuto.	Riempire il serbatoio dell'acqua. Collegare la macchina per espresso all'alimentazione elettrica. Scollegare la macchina per espresso all'alimentazione elettrica e ricollegarla. Assicurarsi che il pulsante di controllo della pompa sia spento.
Fuoriesce acqua dal beccuccio del vapore.	La macchina per espresso non ha raggiunto una temperatura sufficientemente elevata per produrre vapore.	Attendere che la spia del vapore diventi verde prima di ruotare la manopola di controllo del vapore. Potrebbero trascorrere circa 20 secondi prima che il beccuccio produca il vapore.

Specifiche

Codice prodotto: PT6137

Tensione di esercizio: 220–240 V ~ 50 Hz

Potenza: 850 W

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.

- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.
- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękami ani jeśli złącza są mokre.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwac urządzenia, gdy jest ono używane.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania oraz pozostawiać do ostygnięcia przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkowania.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



UWAGA: Gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Wrząca woda i para mogą spowodować poważne obrażenia; podczas korzystania z urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.

Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć ekspres do kawy od zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

KROK 1: Wytrzyj obudowę ekspresu miękką, wilgotną szmatką i odczekaj, aż całkowicie wyschnie.

Do czyszczenia ekspresu do kawy nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

KROK 2: Umij filtr i lejek w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, a następnie je wypucz i dokładnie osusz.



UWAGA: Ekspres do kawy należy czyścić po każdym użyciu.

Usuwanie kamienia

Wraz z upływem czasu może się osadzać kamień, który może mieć wpływ na działanie i trwałość ekspresu do kawy. Zaleca się regularne usuwanie kamienia z ekspresu do kawy, przynajmniej raz na 6–8 tygodni, zwłaszcza w przypadku używania w ekspresie do kawy twardej wody. Częste usuwanie kamienia poprawi działanie i żywotność ekspresu.

KROK 1: Napełnij zbiornik chłodną wodą do oznaczenia maksymalnego napełnienia.

KROK 2: Dodaj środek do usuwania kamienia, postępując zgodnie z instrukcjami producenta. Nie zaleca się stosowania octu do usuwania kamienia z ekspresu do kawy.

KROK 3: Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi w sekcji „**Korzystanie z ekspresu do kawy**”. Umieść filiżankę pod filtrem i bez dodawania kawy naciśnij przycisk „**podwójnej filiżanki**”. Powtórz tę czynność, aż do napełnienia około 3 filiżanek, a następnie naciśnij przycisk pary. Wyłącz ekspres do kawy i pozostaw pozostałą gorącą wodę na ok. 15 minut.

KROK 4: Opróżnij filiżanki. Napełnij zbiornik ponownie czystą wodą do oznaczenia maksymalnego poziomu. Uruchom ekspres do kawy przynajmniej dwa razy i po ostygnięciu wylej wodę. Ekspres do kawy powinien być teraz wolny od kamienia, czysty i gotowy do użycia. Jeśli w ekspresie pozostają oznaki środka do usuwania kamienia, przepuść dodatkową ilość czystej wody przez ekspres, aż zostanie on całkowicie oczyszczony.

Instrukcja obsługi Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem ekspresu do kawy należy wyczyścić zbiornik wody i akcesoria zgodnie z instrukcjami zawartymi w części zatytułowanej „**Konserwacja**”.

KROK 1: Przed podłączeniem do zasilania sieciowego umieść ekspres do kawy na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni na wygodnej dla użytkownika wysokości. Upewnij się, że wszystkie akcesoria znajdują się na swoim miejscu.

KROK 2: Napełnij zbiornik wodę, uważając, aby nie przekroczyć oznaczenia maksymalnego poziomu, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Napełnianie zbiornika na wodę**”.

KROK 3: Kilkakrotnie uruchom cykl parzenia kawy bez mielonej kawy, używając tylko czystej wody, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Korzystanie z ekspresu do kawy**”. Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości z elementów wewnętrznych.



UWAGA: Przy pierwszym użyciu ekspresu może pojawić się nieprzyjemny zapach. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół ekspresu.

Napełnianie zbiornika na wodę

KROK 1: Unieś zbiornik wody, aby wyjąć go z głównej jednostki.

KROK 2: Unieś górną pokrywę, aby napełnić zbiornik na wodę zimną wodą, pamiętając, aby poziom wody przekraczał znacznik minimalnego napełnienia i nie przekraczał znacznika maksymalnego napełnienia.

KROK 3: Zamknij pokrywę i ostrożnie umieść zbiornik na wodę z tyłu głównej jednostki.



UWAGA: Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zbiornik na wodę należy napełniać chłodną wodą destylowaną.

Przygotowywanie kawy

KROK 1: Wyjmij filtr do kawy z lejka, obracając go w prawo, aż wypustki na obu elementach znajdą się w jednej linii. Delikatnie wyciągnij filtr z lejka.

KROK 2: Wyjmij zbiornik na wodę z głównej jednostki ekspresu do kawy i napełnij zimną wodą, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w części „**Napełnianie zbiornika na wodę**”. Po napełnieniu zbiornika na wodę żądaną ilością wody umieść go z powrotem w głównej jednostce.

KROK 3: Dodaj jedną miarkę kawy do filtra do kawy. Użyj tampera, aby ubić kawę. Następnie dodaj kolejną łyżkę kawy do filtra do kawy. Ubij ponownie przy użyciu tampera.

KROK 4: Umieść filtr do kawy w lejku i obróć go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować na miejscu.

KROK 5: Ustaw wypustki na lejku w jednej linii z wypustkami w ekspresie do kawy, sprawdzając, czy uchwyt lejka jest skierowany na zewnątrz w lewo. Przekręć uchwyt lejka o 90° w lewo, aby zablokować go na miejscu. Aby wyjąć lejek, przekręć go o 90° w prawo i wyciągnij z głównej jednostki ekspresu do kawy.



UWAGA: Nie napełniaj nadmiernie filtra do kawy. Przed dołączeniem lejka do głównej jednostki należy zawsze ubić kawę za pomocą tampera.

Korzystanie z ekspresu do kawy

KROK 1: Podłącz ekspres do źródła zasilania i włącz go. Naciśnij przycisk „☺”, aby wyłączyć ekspres do kawy. Wskaźnik zasilania zaświeci się na czerwono, sygnalizując, że urządzenie jest włączone i woda się nagrzewa.

KROK 2: Dodaj odpowiednią ilość kawy do filtra i dołącz go do głównej jednostki, postępując zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przygotowywanie kawy”.

KROK 3: Ustaw filiżankę na espresso na płytce ociekowej bezpośrednio pod wylotem kawy.

KROK 4: Zaświeci się zielona kontrolka gotowości wraz z czerwoną kontrolką nagrzewania sygnalizującą, że ekspres do kawy ma odpowiednią temperaturę do zaparzenia kawy.

KROK 5: Naciśnij przycisk „☺”. Kawa zacznie przelewać się z wylotu kawy do filiżanki. Proces może potrwać kilka minut w zależności od ilości wody dodanej do zbiornika wody i rozmiaru użytej filiżanki.

KROK 6: Gdy z wylotu kawy do filiżanki kawy wydostanie się odpowiednia ilość kawy, naciśnij przycisk „☺”, aby zatrzymać proces parzenia. Odczekaj około 2 minut, aż cała kawa skapnie do filiżanki.

KROK 7: Zdejmij filiżankę z tacki ociekowej i podawaj kawę zgodnie z preferencjami.



UWAGA: Zachowaj ostrożność podczas przenoszenia, ponieważ filiżanka do espresso będzie gorąca.



OSTRZEŻENIE: Podczas przygotowywania kawy nie pozostawiaj ekspresu bez nadzoru. Przed ponownym użyciem ekspresu odczekaj około 3 minut, aż ostygnie.

Korzystanie z funkcji gorącej wody

Jeśli pokrętko sterowania parą zostanie umieszczone w pozycji otwartej, gdy wybrana jest opcja parzenia kawy, z dyszy zamiast pary wypłyne gorąca woda. Aby zatrzymać wypływanie gorącej wody, obróć pokrętko sterowania parą w prawo do pozycji „OFF”.

Spienianie mleka

Pełne mleko można spienić, aby użyć go do przygotowania kaw flat white, cappuccino czy latte.

KROK 1: Napełnij zbiornik na wodę zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Napełnianie zbiornika na wodę”.

KROK 2: Przed spienianiem naciśnij przycisk „☺” i poczekaj, aż zielony wskaźnik gotowości zaświeci się. Może to potrwać do 60 sekund.

KROK 3: Umieść wymaganą ilość mleka w żaroodpornym pojemniku i umieść pod końcówką dyszy pary. Dysza pary powinna być zanurzona w mleku na głębokość co najmniej 2 cm.

KROK 4: Obróć pokrętko regulatora pary w lewo, aby uwolnić parę. Aby uwolnić więcej pary, obróć pokrętko dalej w lewo.

KROK 5: Delikatnie obracaj mleko w pojemniku żaroodpornym ruchem okrężnym, gdy dysza pary jest zanurzona. Mleko będzie gotowane na parze, dzięki czemu będzie gorące i spienione.

KROK 6: Gdy mleko osiągnie żądaną temperaturę, ustaw pokrętko regulacji pary z powrotem w pozycji „OFF” i naciśnij przycisk „☺”, aby je wyłączyć.

KROK 7: Ostrożnie wyjmij dyszę pary z mleka. Teraz mleko może być użyte do przygotowania kawy. Po ostygnięciu wytrzyj wszelkie pozostałości z dyszy.



UWAGA: Podczas spieniania ilość mleka może się podwoić. Upewnij się, że pojemnik jest odpowiedniej wielkości, aby pomieścić taką ilość płynu. Aby zapobiec powstawaniu osadu z mleka wyczyść dyszę pary natychmiast po użyciu. Pojemnik żaroodporny należy zawsze trzymać za uchwyt, ponieważ mleko nagrzewa się do wysokiej temperatury. Uważaj, aby nie spalić mleka. Mleko wydaje charakterystyczny dźwięk po osiągnięciu temperatury wrzenia. Wtedy pokrętko pary należy ustawić na „OFF”. Funkcji kawy i funkcji pary nie można używać jednocześnie.



UWAGA: Gdy dozownik pary jest przygotowywany do użytku, z uchwytu mogą wydostawać się kropelki wody lub odrobina pary. Ustąpi to po włączeniu dozownika.



OSTRZEŻENIE: Jeśli obie kontrolki świecą się i migają, temperatura może być zbyt wysoka. Otwórz pokrętko sterowania parą na około 15–20 sekund i poczekaj, aż temperatura spadnie.

Wskazówki i porady

1. Ustaw filiżankę do espresso tak, aby kawa mogła spływać po ścianie filiżanki.
2. Przed wykonaniem espresso podgrzej filiżankę, umieszczając ją pod ciepłą wodą.
3. Do napełniania zbiornika zawsze należy używać świeżej, zimnej wody.
4. Ilość zmielonej kawy można dostosować do własnych upodobań. Aby uzyskać mocniejsze espresso, użyj większej ilości zmielonej kawy. Aby uzyskać słabsze espresso, użyj mniejszej ilości.
5. W przypadku zwykłej kawy mielonej potrzeba większej ilości kawy na filiżankę, aby uzyskać taką samą moc, jak w przypadku drobniej

zmielonej kawy.

6. Po użyciu pakowanej kawy mielonej należy dokładnie zamknąć opakowanie i przechować w chłodnym, suchym miejscu.
7. Aby uzyskać optymalny smak kawy, należy użyć całych ziaren kawy i dokładnie zmielić je przed zaparzeniem.
8. Nie używaj ponownie mielonej kawy, która była już używana w ekspresie do kawy, ponieważ znacznie osłabi to smak naparu.
9. Nie zaleca się ponownego podgrzewania kawy, ponieważ zaburza to walory smakowe.

Przechowywanie

Ekspres do kawy musi być wystudzony, czysty i suchy przed umieszczeniem go w chłodnym i suchym miejscu.

Nie wolno owijać ściśle przewodu wokół ekspresu. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Filtr kawy przepięnia się lub kawa parzy się powoli.	Użyto zbyt dużej ilości zmielonej kawy. Użyto kawy aromatyzowanej lub bezkofeinowej lub kawa została zbyt drobno zmielona.	Usuń część kawy z filtra wielokrotnego użytku i wyczyść go zgodnie z instrukcjami zawartymi w części „ Konserwacja ”. Podczas parzenia kawy bezkofeinowej, aromatyzowanej lub drobno zmielonej używaj mniej zmielonej kawy.
Kawa kiepsko smakuje.	Otwory wylewki ekspresu do kawy lub filtr kawy są zabrudzone. Kawa jest zbyt drobno lub zbyt grubo zmielona. Stosunek kawy do wody nie jest zrównoważony. Kawa nie jest świeża lub jest słabej jakości. Woda jest słabej jakości.	Oczyść ekspres do kawy zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „ Konserwacja ”. Użyj średnio zmielonej kawy. Dostosuj stosunek kawy do wody. Użyj świeżej kawy lub spróbuj użyć innego rodzaju kawy. Napełnij ekspres do kawy wodą pochodzącą z innego źródła.
Kawa się nie zaparza, a ekspres do kawy nie włącza się.	Zbiornik na wodę jest pusty. Ekspres do kawy jest odłączony od sieci elektrycznej. Nastąpiło przepięcie. Przycisk sterowania parzeniem jest wciśnięty.	Napełnij zbiornik na wodę. Podłącz ekspres do kawy. Odłącz ekspres do kawy i podłącz go ponownie. Sprawdź, czy przycisk sterowania pompą jest wyłączony.
Z dyszy pary wydostaje się woda.	Ekspres do kawy nie osiągnął wystarczająco wysokiej temperatury, aby wytwarzać parę.	Przed obróceniem pokrętkła regulacji pary poczekaj, aż zaświeci się kontrolka pary. Przed wytwarzaniem pary może być konieczne włączenie dyszy pary na około 20 sekund.

Dane techniczne

Kod produktu: PT6137

Napięcie robocze: 220–240 V ~ 50 Hz

Moc: 850 W



DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebendense angelegte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment

This symbol on the product, its batteries or its packaging means that this product and any batteries it contains must not be disposed of with household waste. Instead, it is the user's responsibility to hand this over to an applicable collection point for the recycling of batteries and electrical and electronic equipment. This separate collection and recycling will help to conserve natural resources and prevent potential negative consequences for human health and the environment due to the possible presence of hazardous substances in batteries and electrical and electronic equipment, which could be caused by inappropriate disposal. Some retailers provide take-back services which allow the user to return exhausted equipment for appropriate disposal. **It is the user's responsibility to delete any data on electrical and electronic equipment prior to disposal.** For more information about where to drop batteries, electrical and electronic waste off, please contact the local city/municipality office, household waste disposal service, or the retailer.

FR | Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques

Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

NL | Weggevoien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur

Dit symbool op het product, de batterijen of de verpakking betekent dat dit product en de batterijen die het bevat, niet met het huishoudelijk afval mogen worden afgevoerd. In plaats daarvan is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om deze in te leveren bij een geschikt inzamelpunt voor het recyclen van batterijen en elektrische en elektronische apparatuur. Deze gescheiden inzameling en recycling draagt bij aan het behoud van natuurlijke hulpbronnen en voorkomt potentiële schade aan de volksgezondheid en het milieu, aangezien batterijen en elektrische en elektronische apparaten gevaarlijke stoffen kunnen bevatten die bij verkeerde afvalverwerking kunnen vrijkomen. Sommige verkopers bieden terugbrengdiensten aan waarmee de gebruiker kapotte apparatuur kan retourneren zodat de apparatuur op een juiste manier wordt weggegooid. **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om eventuele gegevens op elektrische en elektronische apparatuur te verwijderen voordat deze wordt afgevoerd.** Voor informatie over waar u batterijen en elektrische en elektronische apparatuur kunt inleveren, neemt u contact op met de gemeente, de afvalstofdienst voor huishoudelijk afval of de verkoper.

ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos

Este símbolo en el producto, sus baterías o su embalaje significa que este producto y cualquier batería que contenga no se deben desechar junto con la basura doméstica. Es responsabilidad del usuario depositarlo en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de baterías y equipos eléctricos y electrónicos. Esta recogida y reciclaje por separado ayudará a conservar los recursos naturales y a evitar posibles consecuencias negativas para la salud humana y el medio ambiente debido a la posible presencia de sustancias peligrosas en las baterías y los equipos eléctricos y electrónicos, que podrían estar causados por una eliminación de residuos inadecuada. Algunos distribuidores ofrecen servicios de recogida que permiten al usuario devolver equipos agotados para una eliminación adecuada. **Es responsabilidad del usuario borrar los datos de los equipos eléctricos y electrónicos antes de su eliminación.** Para obtener más información acerca de dónde desechar las baterías y los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su autoridad local, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el distribuidor.

PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos e pilhas/baterias

Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou no embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche

Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Ten symbol na produkcie, jego bateriach lub opakowaniach oznacza, że nie wolno wyrzucać ich razem z odpadami domowymi. Użytkownik jest natomiast odpowiedzialny za to, aby przekazać je do odpowiedniego punktu zbiórki w celu recyklingu akumulatorów oraz sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Ten odrębny proces zbierania i recyklingu pomaga chronić zasoby naturalne i zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, wynikającym z możliwej obecności niebezpiecznych substancji w akumulatorach oraz sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, które mogą być spowodowane niewłaściwą utylizacją. Niektórzy sprzedawcy detaliczni oferują usługi odbioru zużytego sprzętu, które umożliwiają użytkownikowi zwrot zużytego sprzętu w celu właściwej utylizacji. **Użytkownik jest odpowiedzialny za usunięcie wszelkich danych na urządzeniach elektrycznych i elektronicznych przed ich utylizacją.** Aby uzyskać więcej informacji na temat miejsc wyrzucania baterii, odpadów elektrycznych i elektronicznych, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta/gminy, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sprzedawcą.



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

Manufactured by:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. UK.
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. ROI.

MADE IN CHINA.

CD020424/MD000000/V1