



Manual Espresso Machine

User Manual



CEP5152B

EN - DE - FR - TR - ES - PL - RO - IT - CS - SK - SR - AR



01M-8839933200-4520-06

CONTENTS

ENGLISH	3-21
DEUTSCH	22-41
FRANÇAIS	42-60
TÜRKÇE	61-82
ESPAÑOL	83-104
POLSKI	105-125
ROMÂNA	126-146
ITALIANO	147-166
ČESKY	167-184
SLOVENSKÝ	185-203
СРПСКИ	204-222

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for preferring a Beko product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:

	Important information or useful hints about usage.
	DANGER: Warning for hazardous situations with regard to life and property.
	WARNING: Warning indicates a potentially dangerous situation.
	CAUTION: Warning indicates potential material damage.



This product has been produced in environmentally-friendly, state-of-the-art facilities.

Complies with the WEEE Directive.

It does not contain PCB.

This section includes the safety instructions that will help providing protection against personal injury and material loss risks. Failure to follow these instructions invalidates the granted warranty.

1.1 Danger of electric current

Danger to life by electric current!

Contact with live wires or components could lead to serious injury or even death!

Observe the following safety precautions to avoid electric shocks:

- Do not use the coffee machine if the connecting cable or mains plug are damaged.
- Before reusing the coffee machine, the mains cable must be renewed by a qualified electrician.

- Do not open the housing of the coffee machine. Danger of electric shock if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- Before cleaning the bean container, pull the mains plug of the appliance out of the socket. Danger from rotating coffee mill!

1.2 Danger of burning or scalding

Parts of the coffee machine can become very hot during operation! Dispensed drinks and escaping steam are very hot!

Observe the following safety precautions to avoid burning/scalding yourself and/or others:

- Do not touch either of the metal sleeves on both coffee spouts.
- Avoid direct contact of the skin with escaping steam or hot rinsing, cleaning and descaling water.

1.3 Fundamental safety precautions

Observe the following safety precautions to ensure safe handling of the coffee machine:

- Never play with packaging material. Risk of suffocation.
- Inspect the coffee machine for visible signs of damage before use. Do not use a damaged coffee machine.
- If the connecting cable is damaged, it should only be replaced by a service agent recommended by the manufacturer in order to prevent any danger! Please contact the manufacturer or his customer service.
- Repairs to the coffee machine must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also void the warranty.
- Repairs to the coffee machine during the warranty period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer, otherwise the warranty will become void in the event of subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.

- This appliance can be used by children from the age of 8 up as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lacking experience and/or knowledge, if these persons are supervised or have been instructed how to use the appliance in a safe way and have understood the hazards which could arise from using it. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - farm houses,
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - bed and breakfast type environments.
- Protect the coffee machine against the effects of weather such as rain, frost and direct sunlight. Do not use the coffee machine outdoors.
- Never immerse the coffee machine itself, the mains cable or the mains plug into water or other liquids.
- Do not clean the coffee machine or accessories in a dish washer.
- Do not pour any other liquids apart from water or place foodstuffs into the water tank.
- Do not fill the water tank beyond the maximum mark (lower edge of the filling hole) (1.2 litres).
- Only operate the machine when the waste container, drip tray and the cup grate are fitted.

- Do not pull the cable to remove the plug from the mains socket or touch with wet hands.
- Do not hold the coffee machine with the mains cable.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.

1.4 Intended use

The manual espresso machine Beko is intended for use in homes and similar applications, for instance in staff kitchens, shops, offices and similar areas or by customers in bed & breakfast, hotels, motels and other living accommodation. This coffee machine is not intended for commercial use. The machine is only intended for preparing coffee and heating milk and water. Any other use other than previously stated is considered as improper use.

Danger resulting from improper use!

If not used for its intended purpose or used in any other way, the coffee machine may be or become a source of danger.



WARNING: Therefore, the coffee machine may only be used for its intended purpose.



WARNING: Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage or injury resulting from use of the coffee machine for other than its intended purpose.

The risk has to be borne solely by the machine owner.

1.5 Limitation of liability

All technical information, data and instructions on installation, operation and maintenance of the coffee machine contained in these operating instructions represent the current status at the time of printing and are based on the best possible knowledge gained by experience and knowhow.

No claims can be derived from the information, illustrations and descriptions in this user manual.

The manufacturer assumes no liability for damage or injury resulting from failure to observe the user manual, use for other than the intended purpose, unprofessional repairs, unauthorised modifications or use of non-approved spare parts.

1.6 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices.

To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.7 Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

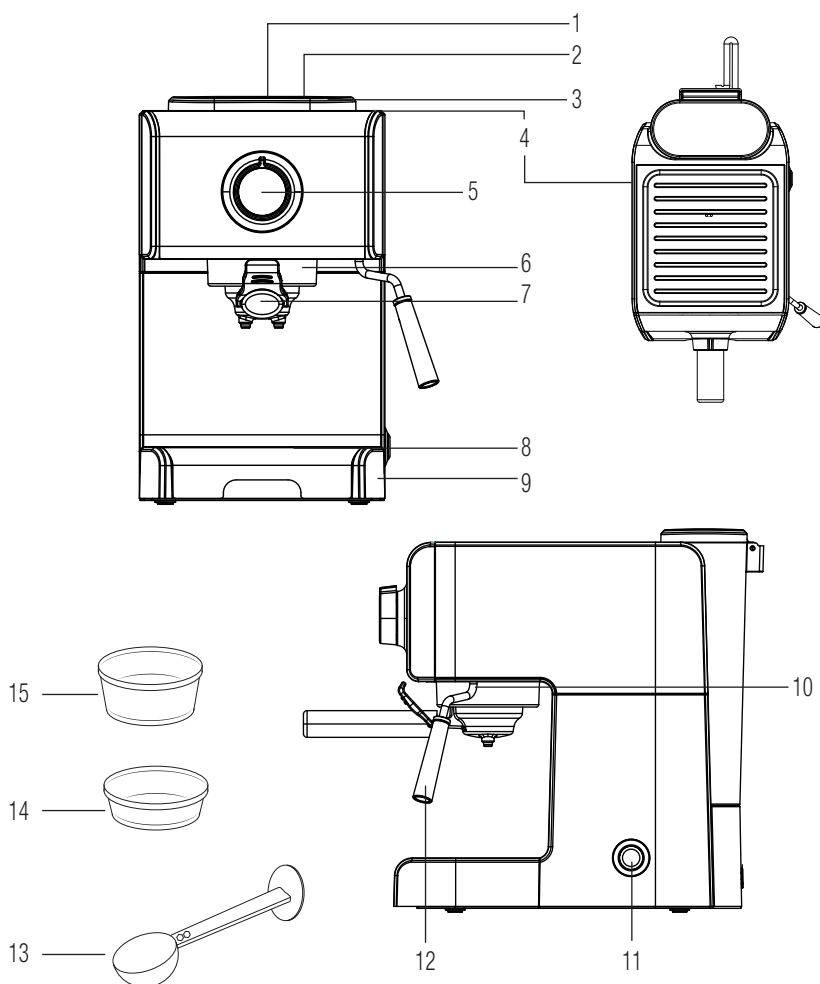
1.8 Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 Your coffee machine

2.1 Overview



All declared values on the product and on the printed leaflets are picked up after laboratory measurements performed according to related standards. These values may differ upon usage and ambient conditions.

2 Your Coffee machine

1. Water Tank Lid
2. Water Tank Handle
3. Removable Water Tank
4. Warming Platform
5. Control Knob
6. Brew Head
7. Filter Holder
8. Drip Tray Grid
9. Drip Tray
10. Frothing Wand
11. Power Button
12. Frothing Sleeve
13. Coffee Scoop / Tamper
14. 2-Cup Sieve
15. 1-Cup Sieve

2.2 Technical data

Power supply:

220-240 V~, 50-60 Hz

Power: 1200 W

Water Tank: 1.2 Litre

Technical and design modifications reserved.

3 Tips for Brewing

- To extract the fullest flavor from your coffee beans, we recommend using whole coffee beans that have been freshly ground each time espresso is prepared.
 - In addition to the coffee used, using fresh cold water that is free of chlorine, odors and other impurities will help ensure the perfect espresso.
 - Store your espresso grounds in an airtight container, and in a cool, dry place to retain the flavor. Grounds should not be kept for long periods of time as the flavor will be reduced.
 - Do not fill your portafilter (7) and selected sieve to the brim. Using the coffee scoop included, use 1 level spoon (13) of grounds per shot of espresso.
 - If you do not use the machine for more than 5 consecutive days, rinse and drain the water tank (3).
 - Before removing the water tank (3) to fill or empty it, always turn the machine off.
 - Always place the unit on a flat, stable, heat-resistant work surface.
 - To ensure your espresso stays at optimum temperature, we recommend that you preheat your cups.
 - Before brewing, the portafilter (7) must be turned to the right as tight as possible to prevent the portafilter from loosening due to high pressure.
1. Never remove the water tank (3) or the portafilter (7) while your machine is brewing espresso or frothing milk. The Control Knob (5) should be in the "☺☺☺☺☺" position before you remove the portafilter (7) to make additional cups of espresso. If you need to add more water to the tank, turn the Control Knob to the "0" position and power off the machine by pressing the Power Button (11) on the side of the machine so that the blue light is turned off.
 2. If espresso does not flow from the portafilter (7) (only drips very slowly), the sieve is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. Check that the coffee is not too finely ground, chapter 5a.
 3. Use caution when removing the portafilter (7). The metal parts may still be very hot. There may also be hot water floating on the top of the ground coffee. Hold the portafilter only by its handle and dispose of the brewed coffee grounds by using the thumb guard.
 4. If steam is not released from the frothing wand (10), the frother is blocked. Turn off the appliance and allow it to cool down. Clean the frothing wand as described in chapter 8b.
 5. In order for your machine to work properly time after time, clean the frothing sleeve (12), frothing wand (10), and frothing tip after each use.



CAUTION: In order to avoid possible burns to body parts and/or other injury from hot steam and water or damages to the machine.

4 Operation and use

4.1 Before First Use

After carefully unpacking your espresso machine, wash all removable parts with warm soapy water and rinse thoroughly. Familiarize yourself with the appliance and read the instruction manual. Plug the power cord into a grounded wall outlet according to the safety instructions. Turn the machine on by pressing the Power Button (11) on the side of the appliance.

The Power Button will light solid blue while the indicator light on the Control Knob (5) will start to blink, indicating the machine is heating up.

Rinse the internal components before making espresso. Fill the water tank and pump a few ounces of water through the brew head (6) and the frothing wand (10). Follow the procedure in chapter 4 for "Warming Internal Components & Cups" to rinse the machine before first use.

4.2 Filling the Water Tank

Remove the water tank (3) by lifting up on the handle (2). Open the lid (1) and fill the water tank with fresh cold water between the MIN and MAX markings.

Close the lid (1) and replace the water tank by pushing down firmly, to ensure the tank is properly engaged.

4.3 Control Panel

4.3.1 The Power Button

The Power Button (11) on the side of the machine turns the machine on and off. When the machine is turned on, the indicator light on the Control Knob (5) will start to blink red, signifying that the machine is warming up the heating system. The initial heat-up time is under one minute at normal room temperature. When the indicator light illuminates solid blue, the internal components are heated and ready to brew coffee. To turn the machine off, ensure the Control Knob is in the "☺" position and press the Power Button on the side of the machine to turn it off.

4.3.2 The Control Knob

The Control Knob (5) has three positions:

Position	Symbol	Explanation
Left		brewing coffee
Middle		standby, cup warming, preparedness
Right		steam production through the frothing spout



During brewing or steaming, the indicator light inside the Control Knob (5) may start to blink or change color, specifying the heating system is on, maintaining the proper temperature for brewing or steaming.



Always turn the Control Knob (5) to the "☺" position before turning off the machine.

4 Operation and use

4.3.3 Warming Internal Components & Cups

Before making espresso, it is important to pre-warm all the internal components in the appliance and the cups. This short procedure will add 10° to 15° F to the first cup of espresso.

1. Fill the water tank (3) with fresh cold water as described in chapter.
2. Make sure the Control Knob (5) is in the "☺" position.
3. Turn on the machine by pressing the Power Button (11) located on the side of the machine. The indicator light on the Control Knob (5) begins to blink red as the machine begins to heat.
4. Place the sieve inside the portafilter (7) (without coffee) for proper sieve placement.
5. Make sure the thumb guard does not cover the sieve.
6. Align the portafilter (7) to the "INSERT" on the left side of the brew head (6), while pushing the portafilter up. Turn the portafilter firmly to the right towards the "LOCK" on the middle of the brew head, until it feels tight.



In the beginning it might not be possible to turn the portafilter all the way to the "LOCK" position. Just make sure the portafilter is firmly placed. Over time the portafilter can be moved closer to the "LOCK" position.

7. Place one or two espresso cups underneath the portafilter. Once the indicator light illuminates solid blue, the machine is ready for coffee brewing.
8. Turn the Control Knob (5) to the left towards the "Cup icon". Hot water will be pumped through the portafilter (7) into the cups.
9. Turn the Control Knob (5) back to the center towards the "☺" to stop the flow of hot water.



CAUTION: Never leave the machine unattended during brewing or steaming. You always must turn the Control Knob (5) back to the center position towards the "☺" position to stop brewing.

10. Empty the cups and remove the portafilter (7). All parts are now pre-warmed.

TIP! Place espresso cups upside down on the warming platform (4) on top of the machine. When you prepare coffee or steaming, heat will pass to the warming platform, with maximum 50 degrees which can warm the coffee cup. The warming plate will not heat up independently of making a coffee.



In standby status, the boiler without working, the warming plate's temperature is almost the same as room temperature.

5 Preparing

5.1 Preparing Espresso

5.1.1 Selecting the Coffee Grind

This is an important step in the espresso making process as the finely ground coffee must have uniform consistency.

- The correct grind should look like salt.
- If the grind is too fine, the water will not flow through the coffee and cause too much pressure to build up in the machine. These grinds look like powder and feel like flour when rubbed between fingers.
- If the grind is too coarse, the water flows through the coffee too quickly, preventing a full-flavored extraction. Tip! Be sure to use a quality burr grinder for uniform consistency. Blade coffee grinders are not recommended for espresso brewing because the grind is not as consistent.
- If you are experiencing problems with taste (bitter, sour, under extracted, etc.) adjust the grind size of the coffee and/or switch the brand or roast of whole bean coffee.

5.1.2 Preparing the Machine for Brewing

1. Make sure the indicator light is illuminated solid blue and the Control Knob (5) is in the "☺" position.
2. Make sure there is water in the water tank (3) and your cup(s) are prewarmed as described in earlier chapters.
3. Make sure the drip tray (9) and drip tray grid (8) are placed correctly on the unit.

5.1.3 Filling and Inserting the Portafilter

1. Select from the two sieves (14-15) that come with your machine depending on the amount of cups you wish to prepare (1 or 2 cups).
2. Place the sieve in the portafilter (7) and ensure it sits level.

3. Fill the selected sieve with fresh, finely ground coffee. Clean any excess coffee from the rim of the portafilter (7). This will assure proper fit under the brew head (6).
4. Tamp or compress coffee using the flat side of the coffee scoop/tamper (13). Do not overfill the sieve. This might cause clogging or overflow.
5. Position portafilter (7) underneath the brew head (6) and align the portafilter to "INSERT" while pushing the portafilter up. Turn the portafilter firmly to the right towards "LOCK" until it feels tight.

5.1.4 Brewing Espresso



If you are planning to make cappuccino, please refer to the next section "Making Cappuccino" after reading "Brewing Espresso."

1. After you prepare the machine and ground coffee as described in the previous sections you are ready to start brewing your espresso.
2. Place 1 or 2 small cups under the portafilter (7). For brewing two cups at a time, you can place the cups under the portafilter ensuring each one of them is directly under one of the two spouts.
3. Once the indicator light in the center of the Control Knob (5) illuminates solid blue, the machine is heated to the proper temperature. Rotate the Control Knob to the left towards the "Cup icon", to start brewing. The pump is audible for a short moment as the grounds are pre-infused with water. Then, after a short pause, the espresso will begin to flow into the cup(s).
4. When the cup is filled to the desired level, turn the Control Knob (7) back to the "☺" position. Keep cup(s) under the spouts for an additional few seconds to be sure all of the espresso has dripped out.

5 Preparing



CAUTION: The machine must be turned off manually. Do not leave machine unattended while brewing. You must manually stop the brewing process. This will avoid overflow, spillage and potential hazards and damages.



After the espresso is brewed, the machine automatically creates a bit of steam and pushes the remaining water from the pump into the drip tray (9). This ensures that there will be no rest-water in the heating system. After preparing a few cups of espresso, carefully pull the drip tray out of the machine, empty and replace.

5. After the machine has cooled down, carefully remove the portafilter from the brew head (6) by holding it by the handle and pulling it towards the left. Using the thumb guard to secure the sieve in the portafilter, turn the portafilter (7) upside down to empty. Rinse the sieve and portafilter with water.
6. If you wish to brew additional espresso, repeat the process above. Add freshly ground coffee into the sieve as described in chapter 5c, "Filling and Inserting the Portafilter," lock the portafilter (7) back underneath the brew head (6) and follow the instructions to brew espresso again (items 2-5 from this section).
7. Once you have prepared the desired amount of espresso, make sure the Control Knob (5) is in the "O" position and turn off the machine by pressing the Power Button (11) on the side of the machine. Allow the machine to cool down before removing parts and accessories prior to cleaning.
8. For cleaning instructions, refer to chapter 8.



CAUTION: The metal parts of the portafilter (7) might still be very hot. Always use caution when handling the machine and the removable parts. Make sure to use the thumb guard when discarding the grounds. Cool these parts by running under cold water.

5.1.5 Making Cappuccino

Cappuccino is the combination of one or two shots of espresso with an equal or larger amount of hot milk and milk froth.



When frothing the sieve and portafilter (7) should be assembled in the "LOCK" position. For best results always start with fresh, cold milk (about 34°F).



Do not use a pitcher which has just been washed in warm water. We also recommend a beverage thermometer for preparing the best frothed and steamed milk. The ideal end temperature for frothed or steamed milk is between 140°F - 165°F. Any type of milk can be used when frothing. Whole milk will produce good microfoam (small bubbles) while low-fat and fat-free milk will produce large, airy bubbles in the froth. Non-dairy milks will not hold the froth as well but can be steamed and heated for lattes.

5 Preparing

5.1.6 Frothing Milk

1. First prepare espresso into a large, pre-heated cup as described in chapter 5d, "Brewing Espresso".
2. Fill a small stainless steel or ceramic pitcher 1/2 full with cold milk and set aside.
3. Before frothing, it is recommended to purge the frothing wand (10) of any hot water. Place a cup under the frothing wand (or turn the frothing wand directly into the drip tray (9)). Once the indicator light is solid blue, turn the Control Knob (5) to the right towards the "Steam icon". The indicator light blinks red for 5-8 seconds while the water is purged from the wand. Once the water is purged, the indicator light will turn blue, and steam is produced from the frothing wand. Turn the Control Knob back to the "☺☺☺" position. The indicator light is now illuminated red indicating the machine is ready to froth/steam milk.
4. Take the cold pitcher of milk and submerge the frothing wand (10) (with frothing sleeve (12) assembled) about two thirds into the milk inside the pitcher. Make sure the frothing sleeve does not hit the bottom of the pitcher during frothing.
5. With the frothing wand (10) submerged into the milk, turn the Control Knob (5) to the right towards the "Steam icon".
6. Steam will start to exit the frothing wand (10) releasing hot steam into the milk. During frothing, the machine's pump will make intermittent noise indicating that water is being pumped through the heating system to be converted into steam.



CAUTION: To avoid splattering of hot milk, do not let the opening of the frothing wand (10) go above the surface of the milk. Keep the frothing wand submerged in the milk during the entire frothing process.



CAUTION: Never remove the frothing wand (10) from the milk while the Control Knob (5) is still in the steam position. Always turn the Control Knob to the "☺☺☺" position before removing the frothing wand from the milk or it could cause hot milk to splatter.



During brewing or steaming, the indicator light may turn off, change color, or blink, specifying the heating system is active and maintaining the proper temperature for brewing or steaming.

7. When the milk has doubled in volume, or, if you are using a beverage thermometer, when the milk has reached 165°F (68°C), turn the Control Knob (5) back to the "☺☺☺" position.



Carefully clean the frothing wand (10) and frothing sleeve (12) with a wet cloth immediately after steaming to avoid milk build up. Take care to avoid contact with hot parts.

8. Pour the frothed milk into the prepared espresso, now the cappuccino is ready. Sweeten to taste and add any ingredients you desire such as flavored syrups, extracts or cocoa powder/spices.

5 Preparing



After frothing, we recommended you allow the machine to cool down for at least 5 minutes before making espresso again. This allows the machine to cool down from steaming temperature to the proper espresso brewing temperature. If indicator light is red, you may turn Control Knob (5) to the left to run water through the portafilter (7). This will cool down the system so espresso can be made after steaming. If multiple cappuccinos will be made, prepare all the espressos first into hot cups and then froth the milk after.

9. Follow the instructions in point 3 above to purge the frothing wand (10) and to flush out any residual milk from the frothing wand and frothing tip. It is important to properly clean your frothing wand and frothing tip and wash the frothing sleeve (12) after each use to ensure the frother continues to work properly.

10. Turn the machine off by pressing the Power Button (11) on the side of the machine. Unplug the power cord and allow the machine to cool.



CAUTION: After frothing or steaming milk, the frothing wand (10), frothing tip, and frothing sleeve (12) will be **VERY HOT!** Do not contact metal parts! To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.

5.1.7 Making Latte

Latte is the combination of one or two shots of espresso with an equal or larger amount of hot steamed milk with very little or no froth. Without the frothing sleeve (12), the frothing wand (10) will steam, not froth the milk. Remove the frothing sleeve then proceed with steaming the milk as described in chapter 6. Pour hot, steamed milk over espresso. Follow steps 9 & 10 above in chapter 6, "Making Cappuccino" to clean and power down the machine.



CAUTION: After frothing or steaming milk, the frothing wand (10) and frothing tip will be **VERY HOT!** Do not contact metal parts! To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.

6 Cleaning and Maintaining Your Machine

6.1 Daily Cleaning

1. Always make sure the Control Knob (5) is in the "☺" position and the machine is powered off by pressing the Power Button (11) on the side of the machine so that the blue light is turned off. Unplug the cord from the outlet and allow all of the parts to cool before cleaning.
2. Remove and wash the frothing sleeve (12) and wipe the frothing wand (10) with a damp cloth.
3. The water tank (3), sieves and drip tray (9) can be washed in a solution of hot water and mild liquid soap.



CAUTION: Do not immerse appliance in water, in any other liquid or place in the dishwasher.



Never use abrasive cleansers, steel wool pads or other abrasive materials to clean the machine.

6.2 Cleaning the Frothing Wand

It is recommended to purge (chapter 6, point 3) and wipe the frothing wand (10) clean with a damp cloth each and every time immediately after frothing or steaming milk to prevent build up. Thoroughly clean the frothing wand before turning off the machine to ensure cleanliness.

1. Pull the black frothing sleeve (12) down and off the frothing wand (10) and clean under warm running water.
2. Fill a cup with a bit of water and immerse the frothing wand (10).
3. Turn the Control Knob (5) to the right towards the "Steam icon" and let steam push into the water for a few seconds.
4. Turn the Control Knob (5) back towards the center to the OFF position "☺".

5. Use a cloth to dry the frothing wand (10) and replace the black frothing sleeve (12), ensuring it is firmly pushed up onto the frothing wand.
6. If extremely clogged, the frothing tip can be unscrewed, and soaked in warm soapy water for approximately 30 minutes. Once soaking is complete, thoroughly rinse the tip under running water.



CAUTION: The frothing wand (10), frothing tip, and frothing sleeve (12) may be **VERY HOT!** To avoid potential injury, always make sure that all parts have cooled down completely before handling.



If no steam comes out of the frothing wand (10), hardened milk blocks its path. Turn the Control Knob (5) back to the "☺" position. Remove the black frothing sleeve (12) and carefully use a needle to loosen the milk residue from the opening of the frothing tip to remove any blockage, then steam again.



In order for your machine to work properly time after time, clean the frothing wand (10), sleeve and tip after each use as described above.

6 Cleaning and Maintaining Your Machine

6.3 Decalcifying

When making espresso always use cold, clean water. Using spring water or filtered water will slow down calcium build up. We recommend decalcifying the machine after 100-200 uses or at least every 2-3 months.

- When using commercial decalcifying agents it is important to follow their instructions. You can also use Capresso Cleaning Solution, available at www.capresso.com. Dissolve 1 packet of Capresso Cleaning Solution with 30 oz. of water and add to the water tank (3).



Do not use vinegar as this will considerably shorten the life of the seal inside the brew head (6).

6.3.1 Decalcifying the Brew Head

1. Remove the portafilter (7).
2. For best results unscrew the screen inside the brew head (6). Wipe off any coffee residue with a damp cloth.
3. Fill the water tank (3) with the decalcifying solution.
4. Place a large bowl beneath the brew head (6).
5. Push the Power Button (11) on the side of the machine and turn the Control Knob (5) to the left towards the "Cup icon". Allow 1/3 to 1/2 of the solution to be pumped through the system and the brew head.
6. Turn the Control Knob (5) back towards "☺☺☺" position to stop the process.
7. Let the machine sit for approximately 10 minutes.

6.3.2 Decalcifying the frothing wand

1. Remove the black frothing sleeve (12).
2. Fill a pitcher with 6 to 8 oz. of cold water and immerse the frothing wand (10) into the cold water.
3. Turn the Control Knob (5) to the right towards the "Steam icon" and let the steam pass through for about 30 seconds. Repeat this process three or four times.
11. Now process the remaining decalcifying solution through the brew head (6) as described above.

6.3.3 Rinsing the system

1. Remove the water tank (3) and rinse thoroughly, then fill with fresh cold water.
2. Repeat above steps (4 through 6) with fresh cold water.
3. Replace screen in the brew head (6) and tighten the screw securely.

7 Troubleshooting

7.1 Problems, possible causes and remedies

Problem	Cause	Remedy
Coffee runs down the side of the portafilter.	Portafilter (7) is not properly inserted.	Turn the handle of the portafilter (7) further to the right.
	Edge of sieve is not free of ground coffee	Turn off the machine, remove the portafilter (7) holder and clean the edges of the sieve.
	Screen inside brew head (6) is dirty.	Remove the screen in the brew head (6) by removing the two screws that hold the screen in place. Clean thoroughly with warm water, dry and replace the screen. Ensure the screws are tightly fixed back on. CAUTION! HOT.
Very little or no coffee flows through the portafilter.	No water in tank.	Fill the tank with water.
	The screen inside the brew head (6) is blocked.	Brew water through the screen without the portafilter (7) inserted. If no water comes through, unscrew the screen, clean and replace.
	The sieve is blocked.	Correction: Clean the sieve, insert into the portafilter (7) and pump water through without coffee. If no water comes through the sieve call Customer Service to order a replacement sieve.
Espresso brews out only as drops.	Coffee grounds are too fine or packed down too firmly.	Do not tamp coffee grounds so firmly. Use a coarser grind of coffee.
	Machine blocked by calcium deposits.	Decalcify the appliance. See chapter 8c.
Espresso brews too quickly.	Ground coffee is too coarse.	Use a finer grind.
	Not enough coffee in the sieve.	Use more ground coffee.

7 Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
No crema.	Coffee old or too dry.	Use fresh coffee.
	Coffee not pushed down firmly enough. Water pushes through the coffee too fast.	Tamp coffee grounds more firmly. Use a finer grind.
	Coffee too coarse.	Use a conical burr grinder to obtain a finer and more consistent grind.
	Coffee blend not suited to espresso coffee.	Change brand of espresso.
No steam from the frothing wand.	Tip of frothing wand (10) is blocked.	See "Cleaning the Frothing Wand". If frothing wand (10) is clear of dried milk deposits, but no steam comes out of the frothing wand as described. If the appliance is still blocked, call Customer Service.
Not enough froth when frothing milk.	Milk not fresh.	Use fresh milk.
	Milk not suitable.	Use lower fat content dairy milk. Non-dairy milk won't froth as well.
	Milk was too warm from the start.	Use milk straight from the refrigerator (34°F).
	Not enough milk to froth.	Use more cold milk.

Bitte lesen Sie zunächst diese Anleitung!

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Danke, dass Sie sich für ein Produkt der Marke Beko entschieden haben. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Produkt, das mit den höchsten Qualitätsanforderungen und der modernsten Technologie hergestellt wurde, beste Ergebnisse erzielen. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung und alle anderen Begleitdokumente aufmerksam, bevor Sie das Produkt verwenden; bewahren Sie sie zum künftigen Nachschlagen sicher auf. Wenn Sie das Produkt an einen Dritten weitergeben, händigen Sie bitte auch diese Anleitung aus. Befolgen Sie alle Warnhinweise und Informationen in dieser Anleitung.

Erklärung der Symbole

In dieser Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet:

	Wichtige Informationen oder nützliche Tipps zur Verwendung.
	GEFAHR: Warnung vor Situationen, die Körper- und Sachschäden zur Folge haben können.
	Warnung: Warnung zeigt eine potenziell gefährliche Situation.
	Achtung: Warnung zeigt potenzielle Materialschäden.



Dieses Produkt wurde in umweltfreundlichen, hochmodernen Einrichtungen hergestellt

Das Gerät erfüllt die Vorgaben
der WEEE-Richtlinie.

Es enthält kein PCB.

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

1.1 Gefahr durch elektrischen Strom

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installieren.

- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.

- Gefahr bei drehendem Mahlwerk! Ziehen Sie vor dem Reinigen des Bohnenbehälters den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.

1.2 Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr

Teile des Gerätes können während des Betriebes sehr heiß werden! Die ausgegebenen Getränke und austretender Dampf sind sehr heiß!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich und/oder andere nicht zu verbrennen/verbrühen:

- Berühren Sie nicht die Metallhülsen an den beiden Kaffeeausläufen.
- Vermeiden Sie direkten Hautkontakt mit austretendem Dampf und mit herauslaufendem, heißen Spül-, Reinigungs-, und Entkalkungs- wasser.

1.3 Grundlegende Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom **Werkskundendienst** durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Bei Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden! Bitte wenden Sie sich an den Hersteller oder seinen Kundendienst.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie überwacht oder unterwiesen wurden, bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, Kinder ohne Überwachung durchgeführt werden.
- Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen gewerblichen Bereichen,
 - in Frühstückspensionen.
- Schützen Sie das Gerät vor Witterungseinflüssen wie Regen, Frost und direkter Sonneneinstrahlung. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

- Tauchen Sie das Gerät, das Anschlusskabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät oder die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.
- Füllen Sie außer Wasser keine anderen Flüssigkeiten oder Lebensmittel in den Wassertank.
- Befüllen Sie den Wassertank nicht über die Max-Markierung (unterer Rand der Einfüllöffnung) hinaus mit Wasser (1,2 Liter).
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn der Kaffeesatzbehälter, die Tropfschale und das Tassenrost eingesetzt sind.
- Die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel und nicht mit nassen Händen anfassen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Das Gerät und seine Anschlussleitungen sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.

1.4 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Kaffeevollautomat Beko ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen genutzt zu werden, beispielsweise in Mitarbeiterküchen, Läden, Büros und vergleichbaren Bereichen oder von Kunden in Frühstückspensionen, Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät ist nur zur Kaffeezubereitung und dem Erwärmen von Milch und Wasser bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung können von dem Gerät Gefahren ausgehen.



WARNUNG: Deshalb darf das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwendet werden.



WARNUNG: Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

1.5 Haftungsbeschränkung

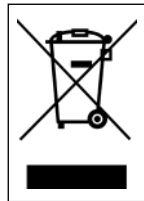
Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

1.6 Entsorgung von Altgeräten:

Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte müssen an offizielle Sammelstellen zum Recycling elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Nähere Angaben zu diesen Sammelstellen erhalten Sie von Ihrer Stadtverwaltung oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Der Beitrag jedes Haushalts zum Umweltschutz ist wichtig. Eine angemessene Entsorgung von Altgeräten hilft bei der Verhinderung negativer Auswirkungen auf Umwelt und menschliche Gesundheit.

1.7 Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

Das von Ihnen erworbene Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

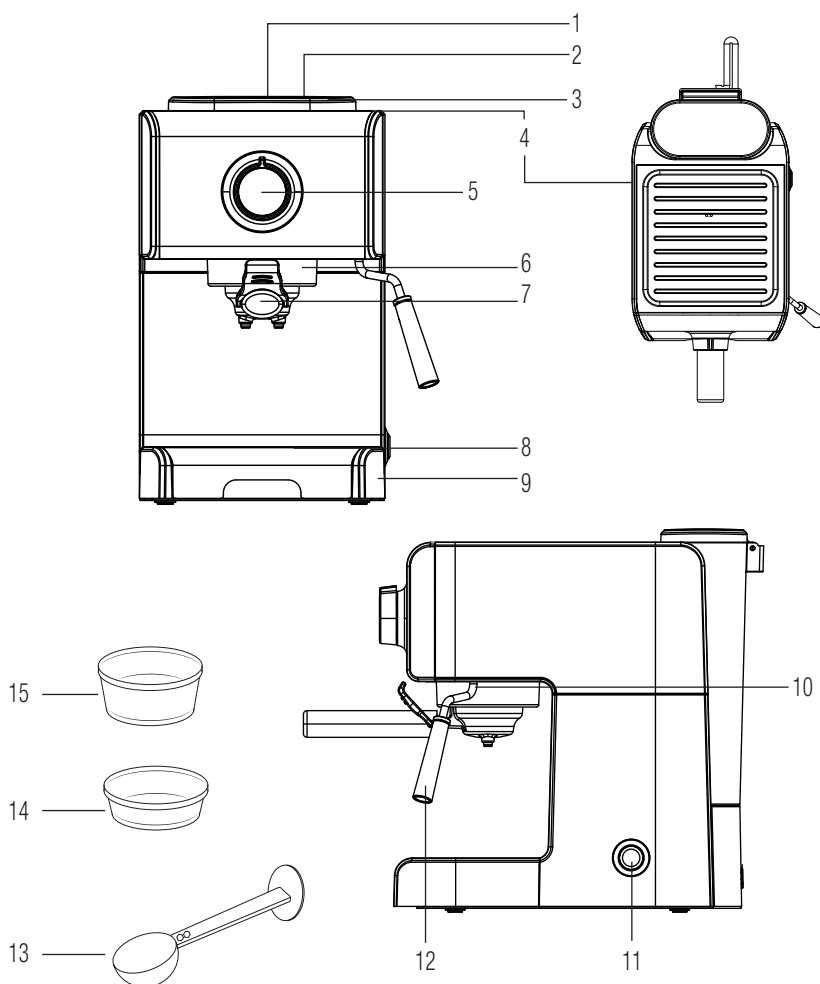
1.8 Informationen zur Verpackung



Die Verpackung des Produkts wurde gemäß unserer nationalen Gesetzgebung aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht mit dem Hausmüll oder anderem Müll. Bringen Sie sie zu einer von der Stadtverwaltung bereitgestellten Sammelstelle für Verpackungsmaterial.

2 Ihre Kaffeemaschine

2.1 Übersicht



Alle angegebenen Werte am Produkte und im Dokument wurden unter Laborbedingungen entsprechend den zutreffenden Standards ermittelt. Diese Werte können je nach Nutzung und Umgebungsbedingungen variieren.

2 Ihre Kaffeemaschine

1. Wassertankdeckel
2. Wassertankgriff
3. Abnehmbarer Wassertank
4. Heizplatte
5. Knopf
6. Brühkopf
7. Siebträger
8. Tropfschalengitter
9. Tropfschale
10. Aufschäumer
11. Ein-/Austaste
12. Aufschäumtülle
13. Kaffeelöffel / -stampfer
14. 2-Tassen-Sieb
15. 1-Tassen-Sieb

2.2 Technische Daten

Spannungsversorgung:

220 - 240 V~, 50-60 Hz

Leistung: 1200 W

Wassertank: 1,2 Liter

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

3 Tipps zur Kaffeezubereitung

- Ihr Kaffee gibt sein Aroma am intensivsten frei, wenn Sie jedes Mal frisch gemahlene ganze Kaffeebohnen verwenden.
 - Neben dem verwendeten Kaffee sorgt auch frisches, kaltes Wasser, das frei von Chlor, Gerüchen und anderen Verunreinigungen ist, für perfekten Espresso.
 - Bewahren Sie gemahlene Kaffee in einem luftdichten Behälter auf und lagern Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort, damit er sein Aroma beibehält. Gemahlener Kaffee sollte nicht längere Zeit aufbewahrt werden, da er mit der Zeit sein Aroma verliert.
 - Füllen Sie den Siebträger (7) und das ausgewählte Sieb nicht bis zum Rand. Geben Sie pro Espresso einen gestrichenen Löffel Kaffee in das Sieb. Verwenden Sie den mitgelieferten Kaffeelöffel.
 - Falls Sie das Gerät länger als 5 Tage in Folge nicht benutzen, spülen und leeren Sie den Wassertank (3).
 - Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Wassertank (3) zum Füllen und Leeren entfernen.
 - Stellen Sie das Gerät immer auf einen flachen, stabilen, hitzeresistenten Untergrund.
 - Stellen Sie sicher, dass Ihr Espresso die optimale Temperatur behält, indem Sie die Tassen vorwärmen.
 - Vor der Zubereitung muss der Siebträger (7) so weit wie möglich nach rechts gedreht werden, damit er sich aufgrund des hohen Drucks nicht löst.
1. indem Sie niemals den Wassertank (3) oder Siebträger (7) entfernen, während das Gerät Kaffee zubereitet oder Milch aufschäumt. Der Knopf sollte sich zur Zubereitung weiterer Tassen Espresso in der „0“-Position befinden, bevor Sie den Siebträger (7) entfernen. Falls Sie mehr Wasser in den Tank geben müssen, drehen Sie den Knopf in die „☺“-Position und schalten Sie das Gerät über die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes aus, damit die blaue Leuchte erlischt.
 2. Falls kein Espresso aus dem Siebträger (7) herauskommt (tropft nur sehr langsam), ist das Sieb zugesetzt. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Prüfen Sie, ob der Kaffee fein genug gemahlen ist; siehe Kapitel 5a.
 3. Seien Sie beim Entfernen des Siebträgers vorsichtig. Die Metallteile könnten immer noch sehr heiß sein. Zudem könnte sich heißes Wasser auf dem gemahlene Kaffee befinden. Halten Sie den Siebträger (7) nur an seinem Griff und entsorgen Sie den gemahlene Kaffee mit dem Daumenschutz.
 4. Falls kein Dampf vom Aufschäumer ausgehen wird, ist der Aufschäumer wahrscheinlich zugesetzt. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Reinigen Sie den Aufschäumer wie in Kapitel 8b beschrieben.
 5. Damit Ihr Gerät lange Zeit reibungslos läuft, sollten Sie Aufschäumer, Tülle und Spitze nach jeder Benutzung wie oben beschrieben reinigen.



ACHTUNG: Vermeiden Sie mögliche Verbrennungen und/oder andere Verletzungen durch heißen Dampf und Wasser oder Schäden am Gerät.

4.1 Vor der ersten Benutzung

Packen Sie die Kaffeemaschine vorsichtig aus, reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich ab. Machen Sie sich mit dem Gerät vertraut und lesen Sie die Bedienungsanleitung. Schließen Sie den Netzstecker entsprechend den Sicherheitshinweisen an eine geerdete Steckdose an. Schalten Sie das Gerät über die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes ein.

Die Ein-/Austaste (11) leuchtet blau, während die Anzeige am Knopf zu blinken beginnt und dadurch anzeigt, dass sich das Gerät aufheizt.

Spülen Sie die internen Komponenten vor der Kaffeezubereitung ab. Füllen Sie den Wassertank (3) und pumpen Sie einige ml Wasser durch Brühkopf und Aufschäumer. Befolgen Sie zum Spülen des Gerätes vor der ersten Benutzung die Schritte in Kapitel 4 „Interne Komponenten und Tassen aufwärmen“.

4.2 Wassertank füllen

Entfernen Sie den Wassertank, indem Sie ihn am Griff (2) anheben. Öffnen Sie den Deckel (1) und füllen Sie den Wassertank (3) mit kaltem, frischem Wasser auf einen Füllstand zwischen den Markierungen MIN und MAX.

Schließen Sie den Deckel (1) und setzen Sie den Wassertank (3) wieder ein, indem Sie ihn fest nach unten drücken, bis er einrastet.

4.3 Bedienfeld

4.3.1 Ein-/Austaste

Die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes schaltet das Gerät ein und aus. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, beginnt die Anzeige am Knopf rot zu blinken, was anzeigt, dass das Gerät das Heizsystem aufwärmt. Das erstmalige Aufheizen dauert bei normaler Raumtemperatur weniger als eine Minute. Wenn die Anzeige dauerhaft blau leuchtet, sind die internen Komponenten erwärmt und zur Kaffeezubereitung bereit. Stellen Sie zum Ausschalten des Geräts zunächst sicher, dass sich der Knopf in der „☕“-Position befindet; drücken Sie dann die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes.

4.3.2 Knopf

Der Knopf hat drei Positionen:

Position	Symbol	Erläuterung
Links		Kaffee zubereiten
Mitte		Bereitschaft, Brühen und Dampfen stoppen
Rechts		Dampfproduktion durch den Aufschäumer



Während des Brüehens oder Dampfens könnte die Anzeige im Knopf zu blinken beginnen oder ihre Farbe wechseln und dadurch angeben, dass das Heizsystem aktiv ist und die angemessene Temperatur für das Brühen oder Dampfen beibehalten wird.



Drehen Sie den Knopf vor Abschaltung des Gerätes immer zurück in die „☕“-Position.

4 Bedienung

4.3.3 Interne Komponenten und Tassen aufwärmen

Vor der Zubereitung von Espresso müssen Sie alle internen Komponenten im Gerät sowie die Tassen vorwärmen. Dieses kurze Verfahren macht die erste Tasse Espresso um 10 bis 15 Grad heißer.

1. Füllen Sie den Wassertank (3) mit kaltem, klarem Wasser, siehe Kapitel
2. Stellen Sie sicher, dass der Knopf auf die „0“-Position eingestellt ist.
3. Schalten Sie das Gerät über die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes ein. Die Anzeige am Knopf beginnt rot zu blinken, sobald das Gerät mit dem Erhitzen anfängt.
4. Setzen Sie das Sieb in den Siebträger ein (ohne Kaffee). Die richtige Platzierung entnehmen Sie Abb. 3.
5. Stellen Sie sicher, dass der Daumenschutz das Sieb nicht verdeckt.
6. Richten Sie den Siebträger (7) an „INSERT“ auf die linke Seite des Brühkopfs aus, während Sie ihn nach oben drücken. Drehen Sie den Siebträger (7) kraftvoll nach rechts in Richtung „LOCK“ in der Mitte des Brühkopfs, bis er fest sitzt.



Zu Beginn kann der Siebträger möglicherweise nicht vollständig in die „**LOCK**“-Position gedreht werden. Achten Sie einfach darauf, dass der Siebträger (7) fest platziert ist. Mit der Zeit kann sich der Siebträger (7) näher zur „**LOCK**“-Position hin bewegen lassen.

7. Stellen Sie eine oder zwei Espresso-Tassen unter den Siebträger (7). Sobald die Anzeige blau leuchtet, ist das Gerät zum Brühen bereit.
8. Drehen Sie den Knopf nach links auf das „Tassensymbol“. Heißes Wasser wird durch den Siebträger (7) in die Tassen gepumpt.
9. Drehen Sie den Knopf zurück in die mittlere Position Richtung „☺“, damit kein heißes Wasser mehr austritt.



ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät beim Brühen oder Dampfen nicht unbeaufsichtigt. Sie müssen den Knopf zum Stoppen des Brüehens immer zurück in die mittlere Position „☺“ drehen.

10. Leeren Sie die Tassen und entfernen Sie den Siebträger (7). Alle Teile sind nun vorgewärmt.
TIPP! Stellen Sie die Espressotassen kopfüber auf die Wärmeplattform (4) auf der Oberseite der Maschine. Wenn Sie Kaffee oder Dampf zubereiten, geht die Wärme auf die Wärmeplattform über, mit maximal 50 Grad, die die Kaffeetasse erwärmen kann. Die Warmhalteplatte erwärmt sich nicht unabhängig von der Zubereitung eines Kaffees.



Im Bereitschaftszustand, d.h. wenn der Kessel nicht arbeitet, entspricht die Temperatur der Heizplatte fast der Raumtemperatur.

5 Vorbereitung

5.1 Espresso zubereiten

5.1.1 Mahlgrad wählen

Dies ist ein wichtiger Schritt in der Espresso-Zubereitung, da fein gemahlener Kaffee eine einheitliche Konsistenz haben muss.

- Richtig gemahlener Kaffee sollte die Größe von feinen Salzkörnern haben.
- Falls der Mahlgrad zu fein ist, läuft das Wasser nicht frei durch den Kaffee, wodurch sich zu viel Druck im Gerät aufbaut. Dieser Mahlgrad ähnelt Pulver und fühlt sich mehlig an, wenn man es zwischen den Fingern reibt.
- Falls der Mahlgrad zu grob ist, läuft das Wasser zu schnell durch den Kaffee, wodurch dieser nicht das volle Aroma entfalten kann. Tipp: Achten Sie darauf, für einheitliche Konsistenz eine hochwertige Mühle zu verwenden. Kaffeemühlen mit Klingen werden für Espresso nicht empfohlen, da der Mahlgrad damit nicht gleichmäßig wird.
- Falls Probleme mit dem Geschmack auftreten (bitter, sauer, wenig aromatisch usw.), passen Sie den Mahlgrad des Kaffees an und/oder wechseln Sie die Marke oder die Röstung der ganzen Kaffeebohnen.

5.1.2 Gerät vorbereiten

1. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige blau leuchtet und der Knopf auf die „☺“-Position eingestellt ist.
2. Stellen Sie sicher, dass sich Wasser im Wassertank (3) befindet und Ihre Tasse(n) wie in den vorherigen Kapiteln beschrieben vorgewärmt sind.
3. Stellen Sie sicher, dass Tropfschale (9) und Tropfschalengitter (8) richtig am Gerät platziert sind.

5.1.3 Siebträger füllen und einsetzen

1. Wählen Sie entsprechend der Anzahl Tassen, die Sie zubereiten möchten (1 oder 2 Tassen), zwischen den beiden mit Ihrem Gerät gelieferten Sieben (14-15).
2. Platzieren Sie das Sieb in den Siebträger (7) und vergewissern Sie sich davon, dass es gerade sitzt.
3. Füllen Sie das ausgewählte Sieb mit frischem, fein gemahlenem Kaffee. Beseitigen Sie überschüssigen Kaffee vom Rand des Siebträgers. Dadurch passt er besser unter den Brühkopf.
4. Komprimieren Sie den Kaffee durch Andrücken mit der flachen Seite des Kaffeelöffels / -stumpfers (13). Füllen Sie das Sieb nicht übermäßig. Andernfalls könnte es verstopfen und/oder überlaufen.
5. Positionieren Sie den Siebträger (7) unter dem Brühkopf und richten Sie den Siebträger (7) an „**INSERT**“ aus, während Sie ihn nach oben drücken. Drehen Sie den Siebträger (7) kraftvoll nach rechts in Richtung „**LOCK**“, bis er fest sitzt.

5.1.4 Espresso zubereiten



Falls Sie einen Cappuccino machen möchten, beachten Sie bitte den Abschnitt „Cappuccino zubereiten“ nachdem Sie sich mit „Espresso zubereiten“ vertraut gemacht haben.

1. Nachdem Sie wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben das Gerät vorbereitet und den Kaffee gemahlen haben, können Sie mit der Zubereitung Ihres Espressos beginnen.
2. Stellen Sie 1 oder 2 kleine Tassen unter den Siebträger (7). Wenn Sie zwei Tassen gleichzeitig zubereiten, können Sie die Tassen unter den Siebträger (7) stellen. Achten Sie darauf, dass sich jede von ihnen direkt unter einem der beiden Ausgießer befinden.

5 Vorbereitung

3. Sobald die Anzeige in der Mitte des Knopfes dauerhaft blau leuchtet, ist das Gerät auf die geeignete Temperatur erhitzt. Drehen Sie den Knopf zum Starten des Brühens nach links auf das „Tassensymbol“. Die Pumpe ist einen kurzen Augenblick hörbar, während der Kaffee vorab mit Wasser aufgegossen wird. Anschließend läuft nach einer kurzen Pause der Espresso in die Tasse(n).
4. Drehen Sie den Knopf zurück in die „☺“-Position, sobald die Tasse ausreichend voll ist. Lassen Sie die Tasse(n) noch einige Sekunden unter den Ausgießern, bis der gesamte Espresso herausgetropft ist.



ACHTUNG: Das Gerät muss manuell abgeschaltet werden. Lassen Sie das Gerät beim Brühen nicht unbeaufsichtigt. Sie müssen den Brühvorgang manuell stoppen. Dies verhindert mögliches Überlaufen, Verschütten und andere Gefahren und Schäden.



Nach Zubereitung des Espressos erzeugt das Gerät automatisch etwas Dampf und drückt das Restwasser aus der Pumpe in die Tropfschale. Dies stellt sich, dass sich kein Restwasser mehr im Heizsystem befindet. Ziehen Sie nach Zubereitung einiger Tassen Espresso vorsichtig die Tropfschale aus dem Gerät, leeren Sie sie und setzen Sie sie wieder ein.

5. Nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, entfernen Sie vorsichtig den Siebträger (7) aus dem Brühkopf, indem Sie ihn am Griff halten und nach links ziehen. Sichern Sie mit dem Daumenschutz das Sieb im Siebträger (7), drehen Sie den Siebträger (7) zum Leeren herum. Spülen Sie Sieb und Siebträger (7) mit Wasser ab.
6. Wiederholen Sie den obigen Vorgang, wenn Sie einen weiteren Espresso zubereiten möchten.

Geben Sie frisch gemahlene Kaffee wie in Kapitel 5c „Siebträger füllen und einsetzen“ in das Sieb, verriegeln Sie den Siebträger wieder unter dem Brühkopf und befolgen Sie die Anweisungen zur erneuten Zubereitung eines Espressos (Punkt 2 bis 5 dieses Abschnitts).

7. Stellen Sie nach Zubereitung der gewünschten Menge Espresso sicher, dass sich der Knopf in der „☺“-Position befindet, und schalten Sie das Gerät aus, indem Sie die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes drücken. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile und Zubehör zur Reinigung entfernen.
8. Die Reinigungsanweisungen finden Sie in Kapitel 8.



ACHTUNG: Die Metallteile des Siebträgers könnten immer noch sehr heiß sein. Seien Sie beim Umgang mit dem Gerät und den abnehmbaren Teilen immer entsprechend vorsichtig. Achten Sie beim Entsorgen des gemahlene Kaffees darauf, den Daumenschutz zu verwenden. Kühlen Sie diese Teile unter fließendem kaltem Wasser ab.

5.1.5 Cappuccino zubereiten

Cappuccino ist die Kombination aus ein oder zwei Espressos mit der gleichen oder einer etwas größeren Menge heißer Milch und Milchschaum.



Beim Aufschäumen sollten Sieb und Siebträger in der „LOCK“-Position montiert sein. Beginnen Sie für optimale Ergebnisse immer mit frischer, kalter Milch (etwa 1 °C).

5 Vorbereitung

5.1.6 Milch aufschäumen

1. Bereiten Sie zunächst wie in Kapitel 5d „Espresso zubereiten“ beschrieben einen Espresso in einer großen vorgeheizten Tasse zu.
2. Füllen Sie eine kleine Edelstahl- oder Keramikkanne zur Hälfte mit kalter Milch und stellen Sie sie beiseite.
3. Vor dem Aufschäumen sollten Sie den Aufschäumer von heißem Wasser befreien. Geben Sie eine Tasse unter den Aufschäumer (oder drehen Sie den Aufschäumer direkt in die Tropfschale). Sobald die Anzeige blau leuchtet, drehen Sie den Knopf nach rechts auf das „Dampfsymbol“. Die Anzeige blinkt 5 bis 8 Sekunden rot, während das Wasser aus dem Aufschäumer entfernt wird. Sobald das Wasser entfernt wurde, leuchtet die Anzeige blau und der Aufschäumer produziert Dampf. Drehen Sie den Knopf zurück in die „☺“-Position. Die Anzeige leuchtet nun rot und zeigt damit an, dass das Gerät zum Aufdampfen/Aufschäumen von Milch bereit ist.
4. Nehmen Sie die kalte Kanne mit Milch und tauchen Sie den Aufschäumer (mit angebrachter Aufschäumtülle) zu etwa zwei Drittel in die Milch. Achten Sie darauf, dass die Aufschäumtülle beim Aufschäumen nicht gegen den Boden der Kanne stößt.
5. Drehen Sie den Knopf nach rechts auf das „Dampfsymbol“, während der Aufschäumer (12) in die Milch getaucht ist.
6. Der Aufschäumer gibt Dampf aus, wodurch die Milch mit heißem Dampf versetzt wird. Während des Aufschäumens macht die Pumpe des Gerätes von Zeit zu Zeit Geräusche, die anzeigen, dass Wasser durch das Heizsystem gepumpt und so in Dampf umgewandelt wird.



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Öffnung des Aufschäumers nicht über die Oberfläche der Milch hinausragt. Andernfalls könnte heiße Milch herumspritzen. Halten Sie den Aufschäumer während des gesamten Aufschäumvorgangs in die Milch getaucht.



ACHTUNG: Entfernen Sie den Aufschäumer niemals aus der Milch, während sich der Knopf noch in der Dampfposition befindet. Drehen Sie den Knopf immer in die „☺“-Position, bevor Sie den Aufschäumer aus der Milch entfernen; andernfalls könnte heiße Milch herumspritzen.



Während des Brühens oder Dampfens könnte die Anzeige erlöschen, ihre Farbe wechseln oder blinken und dadurch angeben, dass das Heizsystem aktiv ist und die angemessene Temperatur für das Brühen oder Dampfen beibehalten wird.

7. Drehen Sie den Knopf zurück in die „☺“-Position, wenn sich das Volumen der Milch verdoppelt oder die Milch eine Temperatur von 68 °C (bei Verwendung eines Getränkethermometers) erreicht hat.



Reinigen Sie Aufschäumer und Aufschäumtülle sofort nach jeder Benutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch, damit sich keine Milchreste ablagern. Vermeiden Sie Kontakt mit heißen Teilen.

8. Gießen Sie aufgeschäumte Milch in den Espresso. Nun ist der Cappuccino fertig. Geben Sie bei Bedarf Süßungsmittel und/oder andere Zutaten, wie aromatisierten Sirup, Extrakte, Kakaopulver oder Gewürze hinzu.

5 Vorbereitung



Nach dem Aufschäumen sollten Sie das Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie erneut einen Espresso zubereiten. Dadurch kann sich das Gerät von der Dampftemperatur auf die für die Espresso-Zubereitung geeignete Temperatur herunterkühlen. Falls die Anzeige rot ist, können Sie den Knopf nach links drehen, damit Wasser durch den Siebträger läuft. Dies kühlt das System ab, damit nach dem Dampfen Espresso zubereitet werden kann. Falls mehrere Cappuccinos zubereitet werden sollen, bereiten Sie zunächst alle Espressos in heißen Tassen zu und schäumen Sie erst dann die Milch auf.

9. Reinigen Sie den Aufschäumer und entfernen Sie Milchreste aus Aufschäumer und Aufschäumspitze, indem Sie die Anweisungen unter Punkt 3 oben befolgen. Es ist wichtig, Aufschäumer und Aufschäumspitze sowie Aufschäumspitze nach jeder Benutzung angemessen zu reinigen, damit der Aufschäumer reibungslos arbeiten kann.
10. Schalten Sie das Gerät über die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.



ACHTUNG: Nach dem Aufschäumen oder Aufdampfen sind Aufschäumer, Aufschäumspitze und Aufschäumtülle **SEHR HEISS!** Berühren Sie keine Metallteile! Vermeiden Sie mögliche Verletzungen, indem Sie immer sicherstellen, dass alle Teile vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.

5.1.7 Latte zubereiten

Latte ist die Kombination aus ein oder zwei Espressos mit der gleichen oder einer etwas größeren Menge aufgedampfter Milch ohne Schaum. Ohne Aufschäumtülle wird die Milch aufgedampft, nicht aufgeschäumt. Entfernen Sie die Aufschäumtülle, fahren Sie dann wie in Kapitel 6 beschrieben mit dem Aufdampfen der Milch fort. Gießen Sie heiße, aufgedampfte Milch über Ihren Espresso. Befolgen Sie zum Reinigen und Abschalten des Gerätes die Schritte 9 und 10 in Kapitel 6 „Cappuccino zubereiten“.



ACHTUNG: Nach dem Aufschäumen oder Aufdampfen der Milch sind Aufschäumer und Aufschäumspitze **SEHR HEISS!** Berühren Sie keine Metallteile! Vermeiden Sie mögliche Verletzungen, indem Sie immer sicherstellen, dass alle Teile vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.

6 Reinigung und Wartung

6.1 Tägliche Reinigung

1. Stellen Sie immer sicher, dass sich der Knopf in der „☞“ -Position befindet und das Gerät ausgeschaltet ist, indem Sie die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes drücken, sodass das blaue Licht erlischt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie vor der Reinigung alle Teile abkühlen.
2. Entfernen und reinigen Sie die Aufschäumtülle (12) und wischen Sie den Aufschäumer mit einem feuchten Tuch ab.
3. Wassertank (3), Sieb und Tropfschale können in einer Lösung aus heißem Wasser und mildem Spülmittel gereinigt werden.



ACHTUNG: Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, geben Sie es nicht in den Geschirrspüler.



Reinigen Sie das Gerät niemals mit Scheuermitteln, Stahlwolle oder anderen scheuernden Materialien.

6.2 Aufschäumer reinigen

Sie sollten den Aufschäumer umgehend nach jeder Benutzung mit einem feuchten Tuch reinigen und abwischen, damit er sich nicht zusetzt. Reinigen Sie den Aufschäumer gründlich, bevor Sie das Gerät ausschalten.

1. Ziehen Sie die schwarze Aufschäumtülle nach unten vom Aufschäumer ab und reinigen Sie sie unter fließendem warmem Wasser.
2. Füllen Sie eine Tasse mit etwas klarem Wasser und tauchen Sie den Aufschäumer hinein.
3. Drehen Sie den Knopf nach rechts auf das „Dampfsymbol“ und lassen Sie einige Sekunden Dampf in das Wasser strömen.
4. Drehen Sie den Knopf zurück in die Mitte der „☞“-Position.

5. Trocknen Sie den Aufschäumer mit einem Tuch ab und bringen Sie die schwarze Aufschäumtülle wieder an. Achten Sie darauf, sie sicher auf den Aufschäumer zu stecken.
6. Falls der Aufschäumer stark zugesetzt ist, kann die Aufschäumspitze abgeschraubt und etwa 30 Minuten in warmes Seifenwasser getaucht werden. Spülen Sie die Spitze anschließend gründlich unter fließendem Wasser ab.



ACHTUNG: Aufschäumer, Aufschäumspitze und Aufschäumtülle können **SEHR HEISS sein!** Vermeiden Sie mögliche Verletzungen, indem Sie immer sicherstellen, dass alle Teile vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie berühren.



Falls kein Dampf aus dem Aufschäumer herauskommt, ist die Düse wahrscheinlich durch eingetrocknete Milch blockiert. Drehen Sie den Knopf zurück in die „☞“-Position. Entfernen Sie die schwarze Aufschäumtülle und lösen Sie vorsichtig mit einer Nadel die Milchreste aus der Öffnung der Aufschäumspitze. Anschließend können Sie wieder aufdampfen.



Damit Ihr Gerät lange Zeit reibungslos läuft, sollten Sie Aufschäumer, Tülle und Spitze nach jeder Benutzung wie oben beschrieben reinigen.

6 Reinigung und Wartung

6.3 Entkalken

Verwenden Sie zur Espresso-Zubereitung immer nur kaltes, sauberes Wasser. Quellwasser und gefiltertes Wasser verlangsamen die Ablagerung von Kalk. Sie sollten das Gerät alle 100 bis 200 Benutzungen oder mindestens einmal alle 2 bis 3 Monate entkalken.

- Halten Sie sich bei der Verwendung kommerzieller Entkalkungsmittel unbedingt an die zugehörigen Anweisungen. Wir empfehlen die Capresso Cleaning Solution, die Sie bei www.capresso.com bestellen können. Lösen Sie 1 Beutel Capresso Cleaning Solution in 900 ml Wasser auf und geben Sie die Mixtur in den Wassertank (3).



Verwenden Sie keinen Essig, da dieser die Lebensdauer der Dichtung im Brühkopf erheblich verkürzt.

6.3.1 Brühkopf entkalken

1. Entfernen Sie den Siebträger.
2. Schrauben Sie für optimale Ergebnisse das Sieb im Brühkopf ab. Wischen Sie Kaffeereste mit einem feuchten Tuch weg.
3. Füllen Sie den Wassertank (3) mit Entkalker.
4. Stellen Sie eine große Schüssel unter den Brühkopf.
5. Drücken Sie die Ein-/Austaste (11) an der Seite des Gerätes und drehen Sie den Knopf nach links auf das „Tassensymbol“. Lassen Sie 1/3 bis 1/2 der Lösung durch das System und den Brühkopf pumpen.
6. Drehen Sie den Knopf zum Stoppen des Vorgangs zurück in die „“-Position.
7. Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten ruhen.

6.3.2 Aufschäumer entkalken

1. Entfernen Sie die schwarze Aufschäumtülle.
2. Füllen Sie eine Kanne mit 180 bis 240 ml kaltem Wasser und tauchen Sie den Aufschäumer in das kalte Wasser.
3. Drehen Sie den Knopf nach rechts auf das „Dampfsymbol“ und lassen Sie etwa 30 Sekunden lang Dampf hindurchströmen. Wiederholen Sie diesen Vorgang drei- bis viermal.
4. Lassen Sie nun den verbleibenden Entkalker wie oben beschrieben durch den Brühkopf laufen.

6.3.3 System spülen

1. Entfernen Sie den Wassertank (3) und spülen Sie ihn gründlich aus, füllen Sie ihn dann mit frischem kaltem Wasser.
2. Wiederholen Sie die obigen Schritte (4 bis 6) mit frischem kaltem Wasser.
3. Setzen Sie das Sieb wieder in den Brühkopf ein und ziehen Sie die Schraube sicher fest.

7 Fehlerbehebung

7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Abhilfemaßnahmen

Problem	Ursache	Lösung
Kaffee läuft an der Seite des Siebträgers aus.	Siebträger ist nicht richtig eingesetzt.	Griff des Siebträgers weiter nach rechts drehen.
	Rand des Siebs ist nicht frei von gemahlenem Kaffee.	Gerät ausschalten, Halter des Siebträgers entfernen und Rand des Siebs reinigen.
	Sieb im Brühkopf ist verschmutzt.	Das Sieb im Brühkopf durch Lösen der beiden Befestigungsschrauben des Siebs entfernen. Sieb gründlich mit warmem Wasser reinigen, abtrocknen und wieder anbringen. Darauf achten, die Schrauben wieder sicher festzudrehen. VORSICHT! HEISS.
Es läuft nur wenig oder gar kein Kaffee durch den Siebträger.	Kein Wasser im Tank.	Tank mit Wasser füllen.
	Das Sieb im Brühkopf ist verstopft.	Wasser durch das Sieb ohne Einsetzen des Siebträgers brühen. Falls kein Wasser herauskommt, Sieb abschrauben, reinigen und wieder anbringen.
	Das Sieb ist verstopft.	Korrektur: Sieb reinigen, in den Siebträger einsetzen und Wasser ohne Kaffee hindurchpumpen. Falls kein Wasser durch das Sieb läuft, Ersatzsieb einsetzen oder beim Kundendienst bestellen.
Espresso wird nur tröpfchenweise ausgegeben.	Kaffee zu fein gemahlen oder zu stark verdichtet.	Gemahlenen Kaffee nicht zu stark verdichten. Grober gemahlenen Kaffee verwenden.
	Gerät durch Kalkablagerungen zugesetzt.	Gerät entkalken. Siehe Kapitel 8c.
Espresso wird zu schnell gebrüht.	Kaffee ist zu grob gemahlen.	Feiner gemahlenen Kaffee verwenden.
	Nicht genug Kaffee im Sieb.	Mehr gemahlenen Kaffee verwenden.

7 Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Kein Schaum.	Kaffee ist alt oder zu trocken.	Frischen Kaffee verwenden.
	Gemahlener Kaffee ist nicht ausreichend verdichtet. Wasser läuft zu schnell durch den gemahlenden Kaffee.	Gemahlenden Kaffee stärker verdichten. Feiner gemahlenden Kaffee verwenden.
	Kaffee zu grob gemahlen.	Zur Erzielung eines feineren und einheitlicheren Mahlgrads einen konischen Mahlzahl verwenden.
	Kaffeemischung nicht für Espresso geeignet.	Espresso-Marke wechseln.
Kein Dampf vom Aufschäumer.	Spitze des Aufschäumers ist verstopft.	Siehe Kapitel 8b „Aufschäumer reinigen“. Falls sich keine getrockneten Milchablagerungen am Aufschäumer befinden und trotzdem kein Dampf ausgegeben wird, sollten Sie den Aufschäumer wie in Kapitel 8c beschrieben entkalken. Kundendienst kontaktieren, falls das Gerät dennoch zugesetzt ist; siehe Kapitel 11.
Nicht genug Schaum beim Milchaufschäumen.	Die Milch ist nicht frisch.	FrISChe Milch verwenden.
	Die Milch ist nicht geeignet.	Milch mit einem geringeren Fettgehalt verwenden. Milchersatz lässt sich nicht so gut aufschäumen.
	Milch war von Beginn an zu warm.	Gerade aus dem Kühlschrank entnommene Milch (1 °C) verwenden.
	Nicht genügend Milch zum Aufschäumen.	Mehr kalte Milch verwenden.

Vertriebsniederlassung Österreich für Beko Kleingeräte:

Elektra Bregenz AG
Pfarrgasse 77
A-1230, Wien

<http://at.beko.com/>



Sehr geehrter Kunde!

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Qualitätsprodukt von Beko entschieden haben!

Unsere Geräte werden nach den neuesten technischen Erkenntnissen entwickelt, produziert und geprüft.

Sollte trotzdem eine Störung auftreten, so bitten wir Sie, sich mit Ihrem **Fachhändler** bzw. mit der Verkaufsstelle in Verbindung zu setzen.

Gewährleistungsansprüche können **nicht direkt bei Beko** geltend gemacht werden! Behalten Sie deshalb immer Ihre Verkaufsquittung als Beleg.

Wir danken Ihnen, für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Produkt!

Veuillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit BEKO. Nous espérons que ce produit vous apportera entière satisfaction. Tous nos produits sont fabriqués dans une usine moderne et ont fait l'objet d'un contrôle de qualité minutieux.

A cet effet, veuillez lire en intégralité le présent manuel avant d'utiliser cet appareil, et conservez-le soigneusement pour une utilisation ultérieure. Si vous cédez ce produit à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le manuel d'utilisation également. Veuillez à bien respecter les consignes et les instructions figurants dans le manuel d'utilisation.

Signification des pictogrammes

Vous trouverez les symboles suivants dans ce manuel d'utilisation :



Informations importantes et conseils utiles sur l'utilisation de l'appareil.



DANGER : Avertissement à propos des situations dangereuses pour les personnes et les biens.



AVERTISSEMENT : L'avertissement indique une situation potentiellement dangereuse.



ATTENTION : L'avertissement indique d'éventuels dommages matériels.



Ce produit a été fabriqué dans des usines écologiques et modernes.

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessures corporelles ou de dégâts matériels. Le non-respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

1.1 Danger lié au courant électrique

Danger mortel lié au courant électrique ! Danger mortel en cas de contact avec des lignes ou des composants sous tension ! Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

- N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé(e).
- Faites installer un nouveau câble d'alimentation par un spécialiste agréé avant de réutiliser l'appareil.

- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Il existe un risque de choc électrique si les raccords conducteurs de courant sont touchés et si l'installation électrique et mécanique est modifiée.
- Danger lorsque le broyeur est en rotation ! Avant de nettoyer le réservoir à grains, débrancher l'appareil de la prise secteur.

1.2 Risque de brûlures

Des pièces de l'appareil peuvent être très chaudes lors du fonctionnement !

Respectez les consignes de sécurité suivantes afin de ne pas vous brûler ou de brûler d'autres personnes :

- Ne touchez pas les douilles métalliques sur les deux orifices d'écoulement de café.

- Eviter tout contact de la peau avec la vapeur sortante et de l'eau de rinçage, de nettoyage et de détartrage chaude sortante.
- Faites effectuer les réparations sur l'appareil uniquement par des revendeurs spécialisés agréés ou par le service après-vente. Des réparations non conformes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, le droit à garantie ne pourra s'appliquer.

1.3 Consignes de sécurité fondamentales

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil, respectez les consignes de sécurité suivantes :

- Les emballages ne doivent pas être utilisés pour jouer. Risque d'étouffement.
- Avant utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages extérieurs visibles. N'utilisez pas un appareil endommagé.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, le faire impérativement remplacer par un centre de réparation agréé par le fabricant afin de prévenir tout danger! Veuillez vous adresser au fabricant ou à son service clientèle.
- Une réparation de l'appareil durant la période de garantie doit être effectuée uniquement par l'un des SAV agréés par le fabricant, dans le cas contraire les dommages consécutifs ne sont plus couverts par la garantie.
- Les composants défectueux doivent être remplacés uniquement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent que les exigences de sécurité sont remplies.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(es) ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou pour d'autres applications similaires, par exemple:
 - dans des cuisinettes pour employés de magasins, bureaux et autres domaines professionnels
 - dans des propriétés agricoles
 - par les clients dans les hôtels, motels et autres domaines industriels
 - dans des chambres d'hôte
- Tenir l'appareil à l'écart de la pluie, de l'humidité et des sources de chaleur.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne nettoyez pas l'appareil ou les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne mettez pas d'autres liquides ou aliments que de l'eau dans le réservoir à eau.
- Ne remplissez pas le réservoir à eau au-delà du repère Max. (bord inférieur de l'orifice de remplissage) avec de l'eau (1,2 litres).
- N'utilisez l'appareil qu'après avoir installé le bac à marc de café, le bac d'écoulement et la grille support de tasses.

Instructions importantes pour la sécurité et l'environnement

- Débranchez toujours le câble d'alimentation en tirant la fiche de la prise et non en tirant le câble et évitez d'avoir les mains humides.
- Ne portez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Gardez l'appareil et ses câbles d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

1.4 Utilisation conforme

Cette appareil Beko est destiné uniquement à un usage

domestique ou similaire :

- les cuisinettes d'employés
- bureaux
- les chambres meublées

Cet appareil n'est pas approprié pour les utilisations commerciales.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Cette cafetière Beko est fabriqué pour préparer du café et

réchauffer des boissons. Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Danger lié à une utilisation non conforme !

En cas d'utilisation non conforme et/ou d'une utilisation autre, des dangers peuvent émaner de l'appareil.



Avertissement: Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.



Avertissement:

Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'une utilisation non conforme.

1.5 Limites de la responsabilité

Toutes les données, indications et informations techniques concernant l'installation, le fonctionnement et l'entretien contenues dans ce manuel correspondent aux informations et connaissances détenues au moment de l'impression du présent manuel.

Aucune exigence ne peut donc être revendiquée sur la base des indications, illustrations ou descriptions contenues dans ce mode d'emploi.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages liés au non respect du mode d'emploi, de réparations non conformes, de modifications non autorisées ou de l'utilisation de pièces de rechange non admises.

1.6 Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :

Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa vie utile. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour

trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant auprès duquel vous avez acheté le produit. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usagés. L'élimination appropriée des appareils usagés aide à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

1.7 Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

1.8 Information sur l'emballage

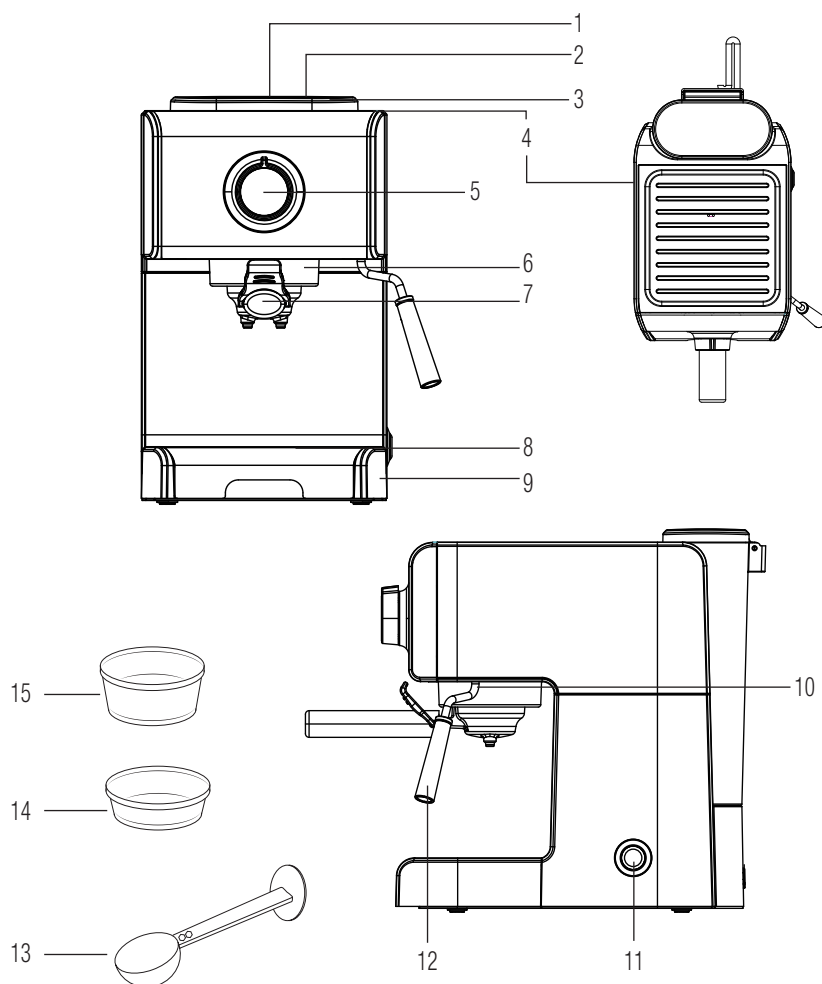


L'emballage du produit est composé de matériaux recyclables, conformément à notre réglementation nationale. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec

les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.

2 Votre cafetière

2.1 Vue d'ensemble



Toutes les valeurs déclarées sur le produit et sur les livrets imprimés sont le résultat d'analyses en laboratoire effectuées conformément aux normes associées. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions environnantes

2 Votre cafetière

1. couvercle du réservoir d'eau
2. Manche du réservoir d'eau
3. Réservoir d'eau démontable
4. Plateforme chauffe-tasses
5. Bouton de commande
6. Tête d'infusion
7. Porte-filtre
8. Grille de l'égouttoir
9. Égouttoir
10. Buse vapeur
11. Bouton d'alimentation
12. Manchon de la buse vapeur
13. Mesure à café / tasse-mouture
14. Filtre pour 1 tasse
15. Filtre pour 2 tasses

2.2 Données techniques

Alimentation électrique :

220 - 240 V~, 50-60 Hz

Puissance : 1 200 W

Réservoir d'eau : 1,2 litre

Modifications techniques et conceptuelles réservées.

3 Astuces pour la préparation du café

- Pour extraire toute la saveur de vos graines, nous vous recommandons d'utiliser les grains de café entiers fraîchement moulus à chaque préparation d'un expresso.
 - En plus du café utilisé, l'utilisation d'eau douce froide exempte de chlore, d'odeurs et d'autres impuretés garantit la préparation d'un expresso excellent.
 - Gardez votre café moulu expresso dans un contenant hermétique et dans un endroit froid et sec afin de conserver sa saveur. Ne conservez pas le café moulu pendant longtemps afin qu'il ne perde pas sa saveur.
 - Évitez de remplir complètement le porte-filtre (7) et le tamis sélectionné. À l'aide de la mesure à café (13) intégrée, utilisez 1 cuillère de dosage de café moulu pour chaque tasse d'expresso.
 - Si vous n'avez pas utilisé la machine pendant plus de 5 jours consécutifs, rincez le réservoir d'eau et égouttez-le.
 - Avant de retirer le réservoir d'eau pour le remplir ou le vider, éteignez toujours la machine.
 - Posez toujours la machine sur une surface de travail plane, stable et résistant à la chaleur.
 - Pour garantir que votre expresso conserve une température optimale, nous vous recommandons de préchauffer vos tasses.
 - Avant la préparation du café, tournez le porte-filtre (7) vers la droite pour éviter qu'il ne se desserre en raison de la pression élevée.
1. Ne retirez jamais le réservoir d'eau ou le porte-filtre (7) lorsque la machine prépare l'expresso ou fait mousser le lait; placez le bouton de commande sur la position «  » avant de retirer le porte-filtre (7) pour préparer d'autres tasses d'expresso. Si vous souhaitez ajouter de l'eau dans le réservoir, tournez le bouton de commande vers la position «  » et éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine pour éteindre le voyant bleu.
 2. Si l'expresso ne s'écoule pas du porte-filtre (7) (ne s'égoutte que très lentement), alors le filtre est bouché. Éteignez la machine et laissez-la refroidir. Vérifiez que le café n'est pas trop finement moulu, chapitre 5a.
 3. Retirez le porte-filtre (7) avec beaucoup de précautions. Les pièces métalliques peuvent être encore très chaudes. De l'eau chaude peut également flotter sur la surface du café moulu. Tenez le porte-filtre (7) uniquement par son manche et retirez les moutures de café préparées à l'aide du garde-pouce.
 4. Si la vapeur ne s'échappe pas de la buse vapeur (10), alors le moussEUR à lait est bloqué. Éteignez la machine et laissez-la refroidir. Nettoyez la buse de moussage (10) comme indiqué dans le chapitre 8b.
 5. Pour que votre machine fonctionne correctement à tout moment, nettoyez le manchon de la buse vapeur (12), la buse vapeur (10) et la buse vapeur après chaque utilisation.



MISE EN GARDE : Pour éviter tout risque de brûlure corporelle et/ou des blessures par la vapeur et l'eau chaudes ou des dommages sur la machine :

4 Fonctionnement et utilisation

4.1 Avant la première utilisation

Après le déballage soigneux de votre machine à expresso, lavez toutes les pièces démontables avec de l'eau chaude savonneuse et rincez-les minutieusement. Prenez connaissance de l'utilisation de l'appareil en lisant le manuel d'utilisation. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale mise à la terre conformément aux instructions de sécurité. Éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine.

Le bouton d'alimentation (11) s'allume en bleu fixe lorsque le voyant du bouton d'alimentation (11) clignote, ce qui indique que la machine chauffe.

Rincez les composants internes avant la préparation d'un expresso. Remplissez le réservoir d'eau et pompez un peu d'eau à travers la tête d'infusion (6) et la buse de moussage. Suivez la procédure du chapitre 4 relative au « chauffage des composants internes et des tasses » pour rincer la machine avant la première utilisation.

4.2 Remplissage du réservoir d'eau

Retirez le réservoir d'eau (3) en le soulevant par son manche. Ouvrez le couvercle (1) et remplissez le réservoir d'eau douce froide à un niveau compris entre les marques MIN et MAX.

Fermez le couvercle (1) et replacez le réservoir d'eau (3) en poussant fortement vers le bas pour s'assurer qu'il s'installe correctement.

4.3 Panneau de commande

4.3.1 Bouton d'alimentation

Le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine permet d'allumer et d'éteindre la machine. Lorsque la machine s'allume, le voyant du bouton de commande (5) clignote en rouge, ce qui signifie que la machine chauffe grâce au système de chauffage.

Le temps de chauffage initial est inférieur à une minute à la température ambiante. Lorsque le voyant s'allume en bleu fixe, les composants internes chauffent et sont prêts pour la préparation du café. Pour allumer la machine, assurez-vous que le bouton de commande est sur la position «  » et appuyez sur bouton d'alimentation (11) pour l'éteindre.

4.3.2 Bouton de commande

Le bouton de commande (5) peut occuper trois positions :

Position	Symbole	Explication
Gauche		préparation du café
Centre		veille, arrêt de la préparation et la cuisson à la vapeur
Droite		production de la vapeur par le moussEUR à lait



Lors de la préparation ou de la cuisson à la vapeur, le voyant du bouton de commande (5) clignote ou change de couleur pour indiquer que le système de chauffage est activé, maintenant ainsi la température appropriée pour la préparation ou la cuisson à la vapeur du café.



Placez toujours le bouton de commande (5) à la position «  » avant d'éteindre la machine.

4 Fonctionnement et utilisation

4.3.3 Chauffage des composants internes et des tasses

Avant la préparation d'un expresso, il est recommandé de préchauffer tous les composants internes de la machine, ainsi que les tasses. Cette courte procédure ajoutera 10 à 15 °F supplémentaires à la température de la première tasse d'expresso.

1. Remplissez le réservoir d'eau (3) douce froide comme indiqué dans le chapitre
2. Assurez-vous que le bouton de commande est sur la position «  ».
3. Allumez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine. Le voyant du bouton de commande (5) clignote en rouge, indiquant que la machine commence à chauffer.
4. Placez le tamis à l'intérieur du porte-filtre (7) (sans café); voir la figure 3 pour un positionnement correct.
5. Assurez-vous que le garde-pouce ne couvre pas le tamis.
6. Alignez le porte-filtre (7) sur « **INSÉRER** » situé au côté gauche de la tête d'infusion (6), tout en le poussant vers le haut. Tournez le porte-filtre (7) fermement vers la droite sur « **VERROUILLER** » situé au milieu de la tête d'infusion (6) jusqu'à ce qu'il soit serré.



Au début, il peut être impossible de tourner complètement le porte-filtre (7) vers la position « **VERROUILLER** ». Assurez-vous que le porte-filtre (7) est bien placé. Avec le temps, vous pourrez déplacer le porte-filtre (7) et le rapprocher de la position « **VERROUILLER** ».

7. Placez une ou deux tasses d'expresso sous le porte-filtre (7). Une fois que le voyant s'allume en bleu fixe, la machine est prête pour la préparation du café.

8. Tournez le bouton de commande (5) vers la gauche, vers l'icône « Tasse ». L'eau chaude est alors pompée dans les tasses, à travers le porte-filtre (7).

9. Tournez le bouton de commande (5) vers le centre, à la position «  » pour arrêter l'écoulement d'eau chaude.



MISE EN GARDE : Ne laissez jamais la machine sans surveillance lors de la préparation ou de la cuisson à la vapeur. Vous devez toujours ramener le bouton de commande (5) au centre, à la position «  » pour arrêter la préparation.

10. Videz les tasses et retirez le porte-filtre (7). Toutes les pièces sont préchauffées.

ASTUCE ! Placez les tasses à espresso à l'envers sur la plateforme chauffante (4) au niveau de la partie supérieure de la machine. Lorsque vous préparez ou faites infuser du café, la chaleur est transmise à la plateforme chauffante avec un maximum de 50 degrés qui peut réchauffer la tasse de café. La plaque chauffante ne chauffe pas lorsque la préparation du café n'est pas en cours.



En mode veille, la chaudière ne fonctionnant pas, la température de la plaque chauffante est presque la même que la température ambiante.

5 Préparation

5.1 Préparation d'un expresso

5.1.1 Choix de la mouture de café

C'est une étape importante dans le processus de préparation d'un expresso car le café finement moulu doit avoir une consistance homogène.

- La bonne mouture de café devrait ressembler à du sel.
- Si la mouture est trop fine, elle empêche l'eau de couler à travers le café, ce qui entraîne une forte accumulation de pression dans la machine. Cette mouture ressemble à de la poudre et sa texture est comme de la farine lorsque vous la frottez entre les doigts.
- Si la mouture trop épaisse, elle cause un écoulement trop rapide de l'eau à travers le café, ce qui empêche une extraction du café avec toutes ses saveurs. Astuce ! Assurez-vous d'utiliser un broyeur à café de qualité afin d'obtenir une consistance homogène. Les broyeurs à café à lame ne sont pas recommandés pour la préparation de l'expresso car la mouture obtenue n'est pas homogène.
- En cas de problèmes de goût (amer, acide, sous extrait, etc.), ajustez la taille de la mouture de café et/ou changez de marque ou de méthode de torréfaction des grains de café.

5.1.2 Préparation de la machine à café

1. Assurez-vous que le voyant s'allume en bleu et que le bouton de commande (5) est sur la position «  ».
2. Assurez-vous que le réservoir d'eau (3) est plein et que vos tasses sont préchauffées comme décrit dans les chapitres précédents.
3. Assurez-vous que l'égouttoir (9) et la grille de l'égouttoir (8) sont correctement placés sur l'appareil.

5.1.3 Remplissage et montage du porte-filtre

1. Sélectionnez parmi les deux tamis (14-15) fournis avec votre machine en fonction de la quantité de tasses que vous souhaitez préparer (1 ou 2 tasses).
2. Placez le tamis dans le porte-filtre (7) et assurez-vous qu'il est placé au niveau.
3. Remplissez le tamis sélectionné avec du café frais et finement moulu. Nettoyez tout excès de café sur le bord du porte-filtre (7). Ceci permet une installation appropriée sous la tête d'infusion (6).
4. Tassez ou compressez le café à l'aide de la face plate de la cuillerée à café / du presse-mouture (13). Évitez de trop remplir le tamis. Si vous le faites, cela pourrait provoquer une obstruction ou un débordement.
5. Placez le porte-filtre (7) sous la tête d'infusion (6) et alignez le porte-filtre (7) sur « INSÉRER » tout en le poussant vers le haut. Tournez fermement le porte-filtre (7) vers la droite sur « VERROUILLER » jusqu'à ce qu'il s'installe parfaitement.

5.1.4 Préparation d'un expresso



Si vous envisagez de réaliser un cappuccino, reportez-vous à la section suivante « Réalisation d'un cappuccino » après avoir lu « Préparation d'un expresso ».

1. Après avoir préparé la machine et le café moulu comme décrit dans les sections précédentes, vous pouvez commencer à préparer votre expresso.
2. Placez une ou deux petites tasses sous le porte-filtre (7). Pour préparer deux tasses à la fois, vous pouvez placer les tasses sous le porte-filtre (7) en vous assurant que chacune est placée directement sous l'un des deux becs verseurs.

5 Préparation

3. Une fois que le voyant au centre du bouton de commande s'allume en bleu fixe, la machine chauffe à la température appropriée. Tournez le bouton de commande vers la gauche, vers l'icône « Tasse », pour lancer la préparation. La pompe émet un bruit pendant un court moment, car les grains sont pré-infusés dans de l'eau. Ensuite, après une courte pause, l'expresso commence à s'écouler dans la tasse ou les tasses.
4. Lorsque la tasse est remplie au niveau souhaité, placez le bouton de commande sur la position «  ». Maintenez les tasses sous les becs verseurs pendant quelques secondes supplémentaires pour vous assurer que l'expresso s'est complètement écoulé.
- 

MISE EN GARDE : Éteignez manuellement la machine. Ne laissez pas la machine sans surveillance lors de la préparation. Arrêtez manuellement la préparation. Cette mesure permet d'éviter tout débordement, déversement et tous risques et dommages potentiels.
- 

Une fois votre expresso prêt, la machine produit automatiquement un peu de vapeur et évacue l'eau restante de la pompe dans l'égouttoir (9). Ainsi, vous êtes certain que le système de chauffage ne contient pas d'eau. Après avoir préparé quelques tasses d'expresso, retirez soigneusement l'égouttoir de la machine, videz-le et remettez-le en place.
5. Une fois la machine refroidie, retirez soigneusement le porte-filtre (7) de la tête d'infusion (6) en le tenant par le manche et en le tirant vers la gauche. À l'aide du garde-pouce intégré pour sécuriser le tamis dans le porte-filtre (7), retournez le porte-filtre (7) pour le vider. Rincez le tamis et le porte-filtre (7) avec de l'eau.
6. Si vous souhaitez préparer une tasse supplémentaire d'expresso, répétez le processus ci-dessus. Ajoutez du café fraîchement moulu dans le tamis comme décrit au chapitre 5c, « Remplissage et montage du porte-filtre (7) », fixez le porte-filtre (7) en dessous de la tête d'infusion (6) et suivez les instructions pour préparer à nouveau votre expresso (articles 2 à 5 de cette section).
7. Une fois que vous avez préparé la quantité d'expresso souhaitée, assurez-vous que le bouton de commande (5) est sur la position « 0 » et éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) sur le côté de la machine. Laissez la machine refroidir avant de retirer les pièces et les accessoires pour le nettoyage.
8. Pour les instructions de nettoyage, référez-vous au chapitre 8.
- 

MISE EN GARDE : Les pièces métalliques du porte-filtre (7) pourraient encore être très chaudes. Soyez prudent lorsque vous manipulez la machine ainsi que les pièces démontables. Assurez-vous d'utiliser le garde-pouce lors du rejet des grains de café. Refroidissez ces pièces en les plaçant sous de l'eau froide.

5 Préparation

5.1.5 Réalisation du cappuccino

Le cappuccino est la combinaison d'une ou de deux doses d'expresso avec une quantité équivalente ou supérieure de lait chaud et de mousse de lait. (Pour la préparation du café latte, référez-vous au chapitre 7).



Lors de l'ébullition, assurez-vous que le tamis et le porte-filtre (7) sont montés sur la position « **VERROUILLER** ». Pour un meilleur résultat, commencez toujours avec du lait frais (environ 34 °F)

5.1.6 Moussage du lait

1. Préparez tout d'abord un expresso dans une grande tasse préchauffée comme l'indique le chapitre 5d : « Préparation d'un expresso ».
2. Remplissez de moitié un petit pichet en acier inoxydable ou en céramique avec du lait froid et mettez-le de côté.
3. Avant le moussage, nous vous recommandons d'éliminer toute trace d'eau chaude dans la buse vapeur (10). Placez une tasse sous la buse vapeur (10) (ou dirigez directement la buse vapeur (10) dans l'égouttoir (9)). Une fois que le voyant est bleu fixe, tournez le bouton de commande vers la droite sur « l'icône Vapeur » Le voyant clignote en rouge pendant 5 à 8 secondes tandis que l'eau est éliminée de la buse. Dès que l'eau est éliminée, le voyant passe au bleu et la vapeur s'échappe de la buse vapeur (10). Ramenez le bouton de commande à la position «  ». Le voyant s'allume en rouge indiquant que la machine est prête à mousser / cuire le lait à la vapeur.
4. Prenez un pichet de lait froid et plongez-y la buse vapeur (10) (avec le manchon de la buse vapeur (12) monté) aux deux tiers environ. Assurez-vous que le manchon de la buse vapeur (12) ne touche pas le fond du pichet lors du moussage.

5. Lorsque la buse vapeur (10) est immergée dans le lait, tournez le bouton de commande vers la droite, vers « l'icône Vapeur ».
6. Une vapeur chaude commence à sortir de la buse vapeur (10) pour s'introduire dans le lait. Pendant le moussage, la pompe de la machine émet des bruits intermittents indiquant que l'eau est pompée à travers le système de chauffage pour être transformée en vapeur.



MISE EN GARDE : Pour éviter les éclaboussures de lait chaud, évitez de laisser l'ouverture de la buse vapeur (10) remonter à la surface du lait. Maintenez la buse vapeur (10) immergée dans le lait pendant l'ensemble du processus de moussage.



MISE EN GARDE : Ne retirez jamais la buse vapeur (10) du lait lorsque le bouton de commande est encore à la position vapeur. Placez toujours le bouton de commande sur la position «  » avant de retirer la buse vapeur (10) du lait. Le cas contraire pourrait entraîner des éclaboussures de lait.



Lors de la préparation ou de la cuisson à la vapeur, le voyant peut s'éteindre, changer de couleur ou clignoter pour indiquer que le système de chauffage est activé, maintenant ainsi la température appropriée pour la préparation ou la cuisson à la vapeur.

7. Lorsque vous doublez le volume du lait, ou si vous utilisez un thermomètre pour boisson, ramenez le bouton de commande (5) sur la position «  » lorsque le lait atteint une température de 165 °F (68 °C),

5 Préparation



Nettoyez soigneusement la buse et le bras de moussage (12) à l'aide d'un chiffon humide immédiatement après la cuisson à la vapeur pour éviter l'accumulation de lait. Évitez tout contact avec les pièces chaudes.

8. Versez le lait mousseux dans l'expresso préparé, et le cappuccino est prêt. Édulcorez à votre goût et ajoutez tout ingrédient souhaité, notamment les sirops aromatisés, les extraits ou la poudre cacao.
9. Suivez les instructions du point 3 ci-dessus pour nettoyer la buse vapeur (10) afin d'y éliminer tout résidu de lait. Il est important de nettoyer correctement votre buse vapeur (10) et de laver le manchon de la buse vapeur après chaque utilisation pour s'assurer que le mousser à lait continue de fonctionner correctement. (Voir chapitre 8b)
10. Éteignez la machine en appuyant sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez la machine refroidir.



MISE EN GARDE : TRÈS CHAUDS ! Évitez tout contact avec les pièces métalliques ! Pour éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous toujours que toutes les pièces ont complètement refroidi avant toute nouvelle manipulation.

5.1.7 Préparation du café latte

Le café latte est la combinaison d'une ou de deux doses d'expresso avec une même quantité ou plus de lait chaud cuit à la vapeur et très peu ou pas de mousse. En l'absence du manchon de la buse vapeur (12), la buse de moussage (10) cuit le lait à la vapeur sans toutefois le mousser. Retirez le manchon de la buse vapeur (12) (fig. 4), puis faites cuire le lait à la vapeur tel que décrit au chapitre 6. Versez du lait chaud cuit à la vapeur dans l'expresso. Suivez les étapes 9 et 10 décrites au chapitre 6 ci-dessus «Préparation du Cappuccino» pour nettoyer et éteindre la machine.



MISE EN GARDE : TRÈS CHAUDS ! Évitez tout contact avec les pièces métalliques ! Pour éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous toujours que toutes les pièces ont complètement refroidi avant toute nouvelle manipulation.

6 Nettoyage et entretien de la machine

6.1- Nettoyage quotidien

1. Assurez-vous toujours que le bouton de commande (5) est sur la position «  » et que la machine s'éteint lorsque l'on appuie sur le bouton d'alimentation (11) situé sur le côté de la machine afin que le voyant bleu s'éteigne. Débranchez le cordon de la prise et laissez refroidir toutes les pièces avant de les nettoyer.
2. Retirez et lavez le manchon de la buse vapeur (12), puis nettoyez la buse vapeur (10) à l'aide d'un chiffon humide.
3. Le réservoir d'eau (3), les tamis et l'égouttoir (9) peuvent être lavés dans de l'eau chaude avec un détergent liquide doux.



MISE EN GARDE : Évitez de plonger l'appareil dans de l'eau, dans tout autre liquide ou de le placer dans le lave-vaisselle.



N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs pour nettoyer la machine.

6.2 Nettoyage de la buse vapeur

Il est recommandé de purger (chapitre 6, point 3), puis d'essuyer la buse vapeur (10) à l'aide d'un chiffon humide immédiatement après chaque moussage ou cuisson du lait à la vapeur pour éviter l'accumulation. Nettoyez soigneusement la buse vapeur (10) avant d'éteindre la machine pour qu'elle reste propre.

1. Tirez le manchon de la buse vapeur (12) noir vers le bas, arrêtez la buse vapeur (10) et nettoyez-la avec de l'eau chaude.
2. Remplissez d'eau une tasse et plongez-y la buse vapeur (10).
3. Tournez le bouton de commande (5) vers la droite, vers « l'icône Vapeur » et laissez la poussée de vapeur dans l'eau pendant quelques secondes.

4. Ramenez le bouton de commande (5) vers le milieu, à la position d'arrêt «  »,
5. Utilisez un tissu pour sécher la buse vapeur (10) et replacez le manchon de la buse vapeur (12) noir, en vous assurant qu'il est bien fixé sur la buse vapeur (10).
6. Si la buse vapeur est complètement bouchée, dévissez et trempez-la dans de l'eau chaude et savonneuse pendant environ 30 minutes. Une fois le trempage terminé, rincez soigneusement la buse vapeur avec de l'eau courante.



MISE EN GARDE : TRÈS CHAUDS !

Pour éviter d'éventuelles blessures, assurez-vous toujours que toutes les pièces ont complètement refroidi avant toute nouvelle manipulation.



Si la vapeur ne s'échappe pas de la buse vapeur (10), cela indique une obstruction de sa voie, causée par le lait durci. Ramenez le bouton de commande (5) à la position «  ». Retirez le manchon de la buse vapeur (12) noir et utilisez soigneusement une aiguille pour retirer les résidus de lait de l'ouverture de la buse vapeur afin d'éliminer tout blocage, puis faites échapper la vapeur à nouveau.



Pour que votre machine fonctionne correctement au fil du temps, nettoyez la buse vapeur (10), le manchon de la buse vapeur (12) et la buse vapeur après chaque utilisation comme indiqué ci-dessus.

6 Nettoyage et entretien de la machine

6.3 Détartrage

Utilisez toujours de l'eau froide et propre pour préparer un expresso. L'utilisation d'eau de source ou d'eau filtrée ralentit l'accumulation de calcium. Nous recommandons le détartrage de la machine après 100 à 200 utilisations ou au moins tous les 2 à 3 mois.

- Pour utiliser des détartrants commerciaux, il est important de suivre les instructions y afférant. Vous pouvez également utiliser le Capresso Cleaning Solution, disponible sur www.capresso.com. Dissolvez 1 paquet de Capresso Cleaning Solution dans 30 oz. d'eau et ajoutez au réservoir d'eau (3).



N'utilisez pas de vinaigre, car il réduit considérablement la durée de vie du joint à l'intérieur de la tête d'infusion (6).

6.3.1 Détartrage de la tête d'infusion

1. Retirez le porte-filtre (7).
2. Pour obtenir de meilleurs résultats, dévissez l'écran à l'intérieur de la tête d'infusion (6). Essuyez les résidus de café à l'aide d'un chiffon humide.
3. Remplissez le réservoir d'eau (3) avec la solution de détartrage.
4. Placez le grand bol sous la tête d'infusion (6).
5. Appuyez sur le bouton d'alimentation (11) sur le côté de la machine et tournez le bouton de commande (5) vers la gauche, vers « l'icône de la tasse ». Pompez 1/3 à 1/2 de la solution à travers le système et la tête d'infusion (6).
6. Ramenez le bouton de commande (5)    la position «  » pour interrompre le processus.
7. Laissez la machine au repos pendant environ 10 minutes.

6.3.2 Détartrage de la buse vapeur

1. Retirez le manchon de la buse vapeur (12) noir.
2. Remplissez un pichet de 6 à 8 oz. d'eau froide et plongez la buse vapeur (10) dans cette eau.
3. Tournez le bouton de commande (5) vers la droite, vers « l'icône Vapeur » et laissez la vapeur s'échapper pendant environ 30 secondes. Répétez le processus trois ou quatre fois.
4. Appliquez maintenant la solution de détartrage restante sur la tête d'infusion (6) tel que décrit ci-dessus.

6.3.3 Rinçage du système

1. Retirez le réservoir d'eau (3), rincez-le soigneusement et remplissez-le avec de l'eau douce froide.
2. Répétez les étapes ci-dessus (4 à 6) avec de l'eau douce froide.
3. Remplacez l'écran dans la tête d'infusion (6) et vissez correctement.

7 Dépannage

7.1 Problèmes, Causes probables et Solutions

Problème	Cause	Solution
Le café coule sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre (7) n'est pas correctement inséré.	Tournez davantage le manche du porte-filtre (7) vers la droite.
	Les bords du tamis ne sont pas exempts du café moulu	Éteignez la machine, retirez le porte-filtre (7) et nettoyez les bords du tamis.
	L'écran à l'intérieur de la tête d'infusion (6) est sale.	Retirez l'écran de la tête d'infusion (6) en retirant les deux vis qui le maintiennent en place. Nettoyez-le soigneusement avec de l'eau chaude, séchez et remettez-le en place. Assurez-vous que les vis sont fermement serrées. MISE EN GARDE ! CHAUD.
Très peu ou pas de café coule à travers le porte-filtre.	Pas d'eau dans le réservoir	Remplissez le réservoir d'eau (3).
	L'écran à l'intérieur de la tête d'infusion (6) est bloqué.	Infusez de l'eau à travers l'écran sans installer le porte-filtre (7). Si l'eau ne circule pas, dévissez l'écran, nettoyez-le et remettez-le en place.
	Le filtre est bloqué.	Correction : Nettoyez le tamis, insérez-le dans le porte-filtre (7) et pompez-y de l'eau simple, sans café. Si de l'eau ne passe pas à travers le tamis, appelez le Service client pour commander un tamis de rechange.
L'expresso ne s'écoule qu'en gouttelettes.	Les moutures de café sont trop fines ou se tassent trop fermement.	Ne tassez pas trop fermement les moutures de café. Utilisez des moutures de café plus épaisses.
	Machine bloquée par des dépôts de calcium.	Veuillez procéder à la décalcification de l'appareil. Voir chapitre 8c.
L'expresso se prépare trop rapidement.	La mouture de café est trop épaisse.	Utilisez une mouture plus fine.
	Pas assez de café dans le filtre.	Utilisez plus de café moulu.

7 Dépannage

Problème	Cause	Solution
Pas de crème.	Le café est vieux ou trop sec.	Utilisez du café frais.
	Le café n'est pas poussé assez fermement. L'eau traverse trop vite le café.	Tassez les moutures de café plus fermement. Utilisez une mouture plus fine.
	Le café est trop épais.	Utilisez un broyeur à café conique pour obtenir une mouture plus fine et plus homogène.
	Le mélange de café n'est pas indiqué pour le café expresso.	Changez la marque d'expresso
La vapeur ne s'échappe pas de la buse de moussage.	L'embout de la buse vapeur (10) est bloqué.	Référez-vous au chapitre 8b « Nettoyage de la buse vapeur (10) ». Si la buse vapeur (10) est dépourvue de résidus de lait séché, mais la vapeur ne s'en échappe pas, veuillez procéder à sa décalcification en suivant les instructions du chapitre 8c. Si l'appareil est toujours bloqué, appelez le Service client, voir chapitre 11.
Pas assez de mousse lors du moussage du lait.	Le lait n'est pas frais.	Utilisez du lait frais.
	Le lait n'est pas approprié.	Utilisez du lait à faible teneur en matières grasses. Le succédané de lait ne mousse pas également.
	Le lait était trop chaud au départ.	Utilisez du lait venant directement du réfrigérateur (avec une température de 1 °C).
	Pas assez de lait à mousser.	Utilisez davantage de lait frais.

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Bu Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, ürünü kullanmadan önce bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz kullanım kılavuzunu da birlikte verin. Kullanım kılavuzunda yer alan tüm uyarıları ve bilgileri dikkate alın.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

	Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.
	TEHLİKE: Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.
	UYARI: Uyarı, potansiyel olarak tehlikeli durumları belirtir.
	DİKKAT: Uyarı, maddi hasar potansiyeli belirtir.



Bu ürün çevre dostu modern tesislerde üretilmiştir.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

1.1 Elektrik akımı tehlikesi

Elektrik akımı sebebiyle hayati tehlike!

Akımlı tellerle veya bileşenlerle temas etmek ciddi yaralanmalara ve ölüme neden olabilir!

Elektrik çarpması riskini önlemek için aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyun:

- Bağlantı kablosu veya elektrik fişi hasar görmüşse kahve makinesini kullanmayın.
- Ürün tekrar kullanılmadan önce elektrik fişi kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Kahve makinesinin muhafazasını açmayın. Akımlı bağlantılara dokunulursa ve/veya elektriksel ve mekanik yapılandırma değiştirilirse elektrik çarpması riski ortaya çıkar.

- Kahve çekirdeği haznesini temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin. Kahve öğütücünün dönmelerinden doğan tehlike!

1.2 Yanma veya haşlanma tehlikesi

Kahve makinesinin bazı parçaları çalışma sırasında çok fazla ısınabilir! Makineden alınan içecekler ve çıkan buhar çok sıcaktır!

Kendinizi ve başkalarını yakmaktan/haşlamaktan kaçınmak için aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyun:

- Her iki kahve musluğunda yer alan metal manşonlara dokunmayın.
- Cildinizin makineden çıkan buharla veya sıcak durulama, temizleme ya da kireç çözme suyuyla doğrudan temas etmesini engelleyin.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

1.3 Temel güvenlik önlemleri

Kahve makinesini güvenli bir şekilde kullanmak için aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyun:

- Ambalaj malzemeleriyle oynamayın. Boğulma riski vardır.
- Makineyi kullanmadan önce üzerinde gözle görülür hasar olup olmadığını kontrol edin. Kahve makinesini hasarlıysa kullanmayın.
- Bağlantı kablosu hasarlıysa olası tehlikeleri önlemek adına yalnızca üreticinin tavsiye ettiği bir servis yetkilisi tarafından değiştirilmelidir! Lütfen üreticiyle ya da üreticinin müşteri hizmetleri yetkilisiyle iletişime geçin.
- Kahve makinesinin onarım işlemleri yetkili servis veya müşteri hizmetleri yetkilisi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişilerin yaptığı onarım işlemleri kullanıcı için ciddi tehlikelere yol açabilir. Ayrıca, bu işlemler garantiyi geçersiz kılar.
- Garanti süresi içerisinde kahve makinesinde yapılacak onarım işlemleri, yalnızca üretici tarafından yetkilendirilen servis merkezleri tarafından yapılmalıdır. Aksi takdirde, sonradan ortaya çıkan hasarlar durumunda garanti geçersiz kalacaktır.
- Kusurlu parçalar yalnızca orijinal yedek parçalarla değiştirilebilir. Güvenlik gerekliliklerine uyulması ancak orijinal yedek parça kullanımıyla sağlanabilir.
- Bu ürün, denetim altında tutulmaları ya da ürünün güvenli kullanımına dair bilgilendirilmeleri ve ürünün kullanımından doğabilecek tehlikeleri anlamaları koşuluyla 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel kapasiteleri azalmış ve bilgi ve/veya tecrübe eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı, 8 yaşının üzerinde olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - Dükkanların, ofislerin ve diğer çalışma ortamlarının personel mutfaklarında;
 - Çiftlik evlerinde;
 - Otel, motel ve diğer konaklama mekanlarında müşteriler tarafından;
 - Pansiyon türü mekanlarda.
- Kahve makinesini yağmur, don ve doğrudan güneş ışığı gibi hava etmenlerinden koruyun. Kahve makinesini açık alanda kullanmayın.
- Kahve makinesini, elektrik kablolarını ya da fişini kesinlikle suya veya başka sıvılara batırmayın.
- Kahve makinesini ya da aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Su haznesine sudan başka sıvı dökmeyin, gıda malzemeleri koymayın.
- Su haznesini maksimum işaretinden (doldurma deliğinin alt kenarı) fazla doldurmayın (1,4 litre).
- Makineyi sadece atık kahve haznesi, damlama tepsisi ve fincan ızgarası takılı durumdayken kullanın.
- Fişi prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyin ve ıslak elle dokunmayın.
- Kahve makinesini elektrik kablolarından tutmayın.
- Ürünü ve ürün kablolarını 8 yaşımdan küçük çocukların erişmeyeceği bir yerde saklayın.

1.4 Kullanım amacı

Beko tam otomatik kahve makinesi, evlerde ve benzeri yerlerde (örneğin personel mutfakları, ofisler ve benzeri alanlar ya da pansiyon, otel, motel ve diğer konaklama mekanlarında müşteriler tarafından kullanılmak üzere) tasarlanmıştır. Bu kahve makinesi ticari kullanıma uygun değildir. Yalnızca kahve hazırlamak, süt ve su ısıtmak için tasarlanmıştır. Bunun dışında kullanımlar, uygunsuz kullanım olarak değerlendirilir.

Uygunsuz kullanımdan kaynaklanan tehlike!

Kahve makinesi, kullanım amacı doğrultusunda kullanılmazsa tehlike kaynağı haline gelebilir.



UYARI: Dolayısıyla, kahve makinesi kullanım amacına uygun olarak kullanılmalıdır.



UYARI: Bu kullanım kılavuzunda yer alan prosedürlere uyun.

Kahve makinesinin amacı dışında kullanılmasından kaynaklanan hasar ve yaralanmalar için hiçbir sorumluluk kabul edilmeyecektir.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Risk, sadece makinenin sahibi tarafından ortaya çıkarılmış olmalıdır.

1.5 Sorumluluk sınırlaması

Bu kullanım kılavuzunda yer alan ve kahve makinesinin kurulumuna, kullanımına ve bakımına yönelik olan tüm teknik bilgiler, veriler ve talimatlar makinenin baskı sırasındaki güncel durumunu yansıtmakta, deneyim ve uzmanlık ile kazanılan olası en iyi bilgilere dayanmaktadır.

Bu kullanım kılavuzundaki bilgilerden, çizimlerden ve açıklamalardan hiçbir iddia/talep çıkarımında bulunulamaz.

Üretici, kullanım kılavuzuna uyulmamasından, ürünün kullanım amacı dışında kullanılmasından, amatör onarımlardan, yetkisiz şekilde yapılan değişikliklerden ve onaylı olmayan yedek parçaların kullanılmasından kaynaklanan hasar ve yaralanmalar için sorumluluk kabul etmemektedir.

1.6 AEEE Direktifine Uygunluk ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması:

Bu ürün, AB AEEE Direktifine (2012/19/AB) uygundur. Bu ürün, atık elektrikli ve elektronik ekipman (AEEE) sınıflandırma sembolü taşımaktadır.



Bu ürün, tekrar kullanılabilir ve geri dönüşüme uygun yüksek kaliteli parçalardan ve malzemelerden üretilmiştir. Kullanım ömrünün sonunda, atık ürünü normal evsel ve diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik ekipmanların yeniden dönüşümü için toplama merkezine götürün. Söz konusu toplama merkezleri hakkında bilgi sahibi olmak için lütfen yerel mercilere başvurun.

1.7 RoHS Direktifine Uygunluk

Satın almış olduğunuz ürün, AB RoHS Direktifine (2011/65/AB) uygundur. Direktifte belirtilen tehlikeli ve yasaklanmış malzemeleri içermez.

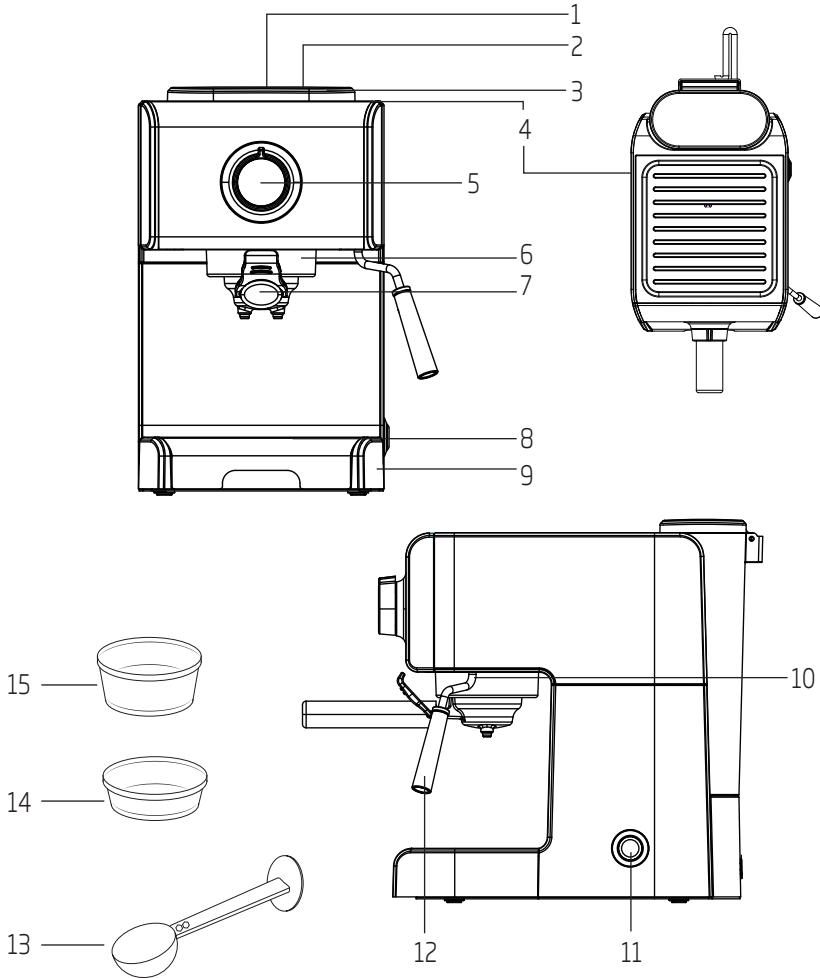
1.8 Ambalaj bilgileri



Ürünün ambalajı, Ulusal Çevre Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj malzemelerini evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Bu malzemeleri yerel mercilerce görevlendirilen ambalaj malzemesi toplama noktalarına götürün.

2 Kahve Makineniz

2.1 Genel Bakış



Ürün üzerinde ve yanında verilen kitapçıklarda belirtilen tüm değerler ilgili standartlara göre yapılan laboratuvar ölçümlerinden alınmıştır. Bu değerler kullanıma ve ortam koşullarına bağlı olarak farklılık gösterebilir.

2 Kahve Makineniz

1. Su Haznesi Kapağı
2. Su Haznesi Tutacağı
3. Çıkarılabilir Su Haznesi
4. Isıtma Platformu
5. Kontrol Düğmesi
6. Demleme Başlığı
7. Porta Filtre
8. Damlama Tepsisi Izgarası
9. Damlama Tepsisi
10. Köpürtme Çubuğu
11. Güç Düğmesi
12. Köpürtme Kolu
13. Kahve Kaşığı / Tamper
14. 2 Fincan için Süzgeç
15. 1 Fincan için Süzgeç

2.2 Teknik veriler

Güç kaynağı:

220-240 V~, 50/60 Hz

Güç: 1200 W

Su Haznesi: 1,2 Litre

Teknik ve tasarım değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

3 Demleme İpuçları

- Kahve çekirdeklerindeki aromayı en iyi şekilde özütlemeniz için her espresso hazırlayışınızda taze olarak öğütülmüş bütün kahve çekirdekleri kullanmanızı öneriyoruz.
- Kullanılan kahveye ek olarak klor, koku ve diğer katkı maddelerinden arındırılmış taze soğuk su kullanmak da mükemmel espresso'yu hazırlamanıza yardımcı olacaktır.
- Aromayı korumak için öğütülmüş espresso'yu hava geçirmez bir kapta, serin ve kuru bir ortamda saklayın. Öğütülmüş kahve, aromasını kaybedebileceği için uzun müddetli olarak saklanmamalıdır.
- Porta filtrenizi ve süzgecinizi ağzına kadar doldurmayın. Ürünle birlikte verilen kahve kaşığı kullanarak, her espresso shot için 1 silme kaşık kahve koyun.
- Makineyi 5 günden daha uzun süre kullanmayacasanız su haznesini yıkayın ve boşaltın.
- Su haznesini doldurmadan veya boşaltmadan önce makineyi daima kapatın.
- Daima düz, dengeli ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinde çalışın.
- Espressonuzun ideal sıcaklığını sürdürmeniz için fincanları önceden ısıtmanızı öneriyoruz.
- Demleme öncesinde porta filtreyi sonuna kadar sağa döndürerek yüksek basınç sebebiyle gevşemesini önleyin.
- 2. Espresso, porta filtreden akıyorsa (veya damlalar halinde çok yavaş akıyorsa) süzgeç tıkalıdır. Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın. Kahvenin çok ince öğütülmediğinden emin olun (bkz. bölüm 5a).
- 3. Porta filtreyi çıkarırken dikkatli olun. Metal parçalar çok sıcak olabilir. Ayrıca öğütülmüş kahvenin üstünde sıcak su olabilir. Porta filtreyi yalnızca tutacağından tutun ve parmak korumasını kullanarak demli kahve tavelerini atın (Şekil 5).
- 4. Köpürtme çubuğundan buhar çıkmıyorsa köpürtücü tıkalıdır. Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın. Köpürtme çubuğunu 8b bölümünde açıklandığı üzere temizleyin.
- 5. Makinenizin her seferinde gerektiği gibi çalışması için köpürtme kolunu, köpürtme çubuğunu ve köpürtme ucunu her kullanımdan sonra temizleyin.



DİKKAT: Sıcak buhar ve su sebebiyle vücudunuzun yanmasını ve/veya yaralanmaları veya makineye gelebilecek çeşitli hasarları önlemek için aşağıdakileri uygulayın.

1. Makinenizde espresso demlerken veya süt köpürtürken su haznesini veya porta filtreyi asla çıkarmayın. Yeni espresso hazırlamak için porta filtreyi çıkarmadan önce Kontrol Düğmesini "O" konumuna getirin. Hazneye daha fazla su eklemek için Kontrol Düğmesini "O" konumuna getirin ve makinenin yanındaki Güç Düğmesine basarak gücü kapatın. Mavi ışık sönecektir.

4 Çalıştırma ve kullanım

4.1 İlk Kullanımdan Önce

Espresso makinenizin ambalajını dikkatlice açtıktan sonra tüm sökülebilir parçaları ılık sabunlu suyla yıkayın ve iyice durulayın. Talimat kılavuzunu okuyarak cihazınızı tanıyın. Güç kablosunu, güvenlik talimatlarına uygun ve topraklanmış bir duvar prizine takın. Cihazın yanındaki Güç düğmesine basarak makineyi açın.

Kontrol Düğmesindeki gösterge ışığı yanıp sönerken Güç Düğmesi mavi renkte yanacaktır. Bu makinenin ısınmaya başladığını gösterir.

Espresso hazırlamadan önce iç bileşenleri yıkayın. Su haznesini tamamen doldurun

ve demleme başlığına ve köpürtme çubuğuna birkaç ons su pompalayın. Makineyi ilk kullanımdan önce yıkamak için "İç Bileşenleri ve Fincanları Isıtma"ya ilişkin bölüm 4'teki prosedürü takip edin.

4.2 Su Haznesinin Doldurulması

Su haznesini sapından tutarak çıkarın. Kapağı açın ve su haznesini MIN ve MAX işaretleri arasında taze soğuk suyla doldurun.

Kapağı kapatın ve su haznesini sıkıca bastırarak tekrar yerine takın. Su haznesinin yerine oturduğundan emin olun.

4.3 Kontrol Paneli

4.3.1 Güç Düğmesi

Makinenin yan tarafındaki güç düğmesi, makineyi açar ve kapatır. Makine açıldığında, Kontrol Düğmesindeki gösterge ışığı kırmızı renkte yanıp sönmeye başlayacaktır. Bu, makinenin ısıtma sistemini ısıttığını belirtir. İlk ısıtma süresi, normal oda sıcaklığında bir dakikanın altındadır. Gösterge ışığı mavi renkte yandığında iç bileşenler ısıtılır ve kahve demlemeye hazır hale getirilir. Makineyi kapatmak için Kontrol Düğmesinin " " konumuna getirildiğinden emin olun ve makinenin yan tarafındaki Güç Düğmesine basın.

4.3.2 Kontrol Düğmesi

Kontrol Düğmesinin üç konumu vardır:

Konum	Sembol	Anlamı
Sol		kahve demleme
Orta		bekleme; demleme ve buhar verme durdurulur
Sağ		köpürtücü aracılığıyla buhar üretimi



Demleme ve buhar verme sırasında Kontrol Düğmesinin içindeki gösterge ışığı yanıp sönmeye başlayabilir ve renk değiştirebilir. Bu, ısıtma sisteminin açıldığını ve demleme veya buhar verme işlemi için uygun sıcaklığın sürdürüldüğü anlamına gelir.



Makineyi kapatmadan önce Kontrol Düğmesini daima " " konumuna getirin.

4.3.3 İç Bileşenleri ve Fincanları Isıtma

Espresso hazırlamadan önce cihazdaki tüm iç bileşenleri ve fincanları önceden ısıtmak önemlidir. Bu kısa prosedür ilk espresso fincanının 10° ile 15°F daha sıcak olmasını sağlayacaktır.

1. Su haznesini bu bölümde açıklandığı üzere taze soğuk suyla doldurun
2. Kontrol Düğmesinin " " konumunda olduğundan emin olun.
3. Makinenin yanındaki Güç düğmesine basarak makineyi açın. Kontrol Düğmesindeki gösterge ışığı, makine ısınmaya başladığında kırmızı renkte yanıp söner.
4. Süzgeci porta filtrenin içine yerleştirin (kahve koymadan). Uygun süzgeç konumu için Şekil 3'e bakın.

4 Çalıştırma ve kullanım

5. Parmak korumasının süzgeci kapatmadığından emin olun.
6. Porta filtreyi yukarı doğru iterken demleme başlığının sol tarafındaki **"INSERT"** (Yerleştir) işaretiyle hizalayın. Porta filtreyi demleme başlığını sağa doğru sıkıca çevirerek demleme başlığının ortasındaki **"LOCK"** (Kilit) işaretine getirin.



Başlangıçta porta filtreyi bütünüyle **"LOCK"** (Kilit) konumuna doğru çevirmeniz mümkün olmayabilir. Sadece filtrenin sıkıca yerleştirildiğinden emin olun. Porta filtre, **"LOCK"** (Kilit) konumuna zamanla daha fazla yaklaşacaktır.

7. Porta filtrenin altına bir veya iki fincan espresso koyun. Gösterge ışığı mavi renkte yandığında makine, kahve demlemeye hazırdır.
8. Kontrol düğmesini "Fincan simgesine" doğru sola döndürün. Sıcak su, porta filtreden fincanlara pompalanacaktır.
9. Kontrol Düğmesini tekrardan ortadaki "☺" konumuna getirerek sıcak su akışını durdurabilirsiniz.



DİKKAT: Demleme veya buhar verme sırasında makineyi asla başıboş bırakmayın. Demlemeyi durdurmak için Kontrol düğmesini ortadaki "☺" konumuna getirmelisiniz.

10. Fincanları boşaltın ve porta filtreyi çıkarın. Böylelikle bütün parçaları önceden ısıtmış olursunuz. **İPUCU!** Espresso fincanlarını makinenin üst kısmındaki ısıtma platformuna (4) ters şekilde yerleştirin. Kahve veya buhar hazırlarken ısı, maksimum 50 derecelik bir sıcaklıkta ısıtma platformuna geçer ve kahve fincanını ısıtır. Isıtma plakası kahve yapılıp yapılmadığından bağımsız olarak ısınmaz.



Bekleme durumunda, kazan çalışmıyorken, ısıtma plakasının sıcaklığı neredeyse oda sıcaklığı ile aynıdır.

5 Hazırlık

5.1 Espresso Hazırlamak

5.1.1 Kahve Öğütme Ayarı

İnce öğütülmüş kahvede bütünüyle tutarlılık sağlamak için bu adım, espresso yapım sürecinin oldukça önemli bir parçasıdır.

- Doğru şekilde öğütülmüş kahve tuz gibi görünmelidir.
- Kahve çok ince öğütülürse su, kahveye nüfuz etmez ve makinenin içinde çok fazla basınç birikir. Bu şekilde öğütülen kahve toz gibi görünür ve parmaklarınızın arasına aldığınızda un gibi bir his bırakır.
- Kahve çok iri öğütülürse su, kahveye çok hızlı nüfuz eder ve aromanın bütünüyle özütlenmesini engeller. İpucu! Tutarlılık sağlamak için kaliteli bir dişli öğütücü kullanın. Bıçaklı kahve öğütücüler, tutarlı bir öğütme performansı sağlayamayacağından espresso demlemek için tavsiye edilmez.
- Tat konusunda sorun yaşıyorsanız (acı, ekşi, yeteri kadar özütlenmemiş vb.) kahve öğütme boyutunu ayarlayın veya çekirdek kahvenin markasını ya da kavurma derecesini değiştirin.

5.1.2 Demleme için Makineyi Hazırlama

1. Gösterge ışığının mavi renkte yandığından ve Kontrol Düğmesinin "☞" konumunda olduğundan emin olun.
2. Önceki bölümde açıklandığı üzere su haznesinde su olduğundan ve fincanlarınızın önceden ısıtıldığından emin olun.
3. Damlama tepsisi (Şekil 1, I)ve damlama tepsisi ızgarasının (Şekil 1, H) üniteye doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

5.1.3 Porta Filtreyi Doldurma ve Yerleştirme

1. Kahve servis edeceğiniz fincan miktarına (1 veya 2 fincan) bağlı olarak makinenizle birlikte verilen iki süzgeçten birini seçin.
2. Süzgeci porta filtreye koyun ve düz bir hizada yerleştirildiğinden emin olun.
3. Seçili süzgeci taze, ince öğütülmüş kahveyle doldurun. Porta filtrenin kenarında kalan kahve artıklarını temizleyin. Bu, demleme başlığının altına daha rahat oturmasını sağlayacaktır.
4. Kahve kaşığının/tamperinin yassı tarafını kullanarak kahveye bastırın ve sıkıştırın Süzgeci aşırı doldurmayın. Bu tıkanıklığa veya taşmaya sebep olabilir.
5. Porta filtreyi demleme başlığının altında konumlandırın ve porta filtreyi yukarı doğru iterek **"INSERT"** (Yerleştir) işaretiyle hizalayın. Porta filtreyi sağa doğru sıkıca çevirerek **"LOCK"** (Kilit) işaretine getirin.

5.1.4 Espresso Demleme



Cappuccino hazırlamak istiyorsanız "Espresso Demleme" bölümünü okuduktan sonra lütfen bir sonraki bölüm olan "Cappuccino Hazırlama"ya geçin.

1. Makineyi hazırladıktan sonra kahveyi önceki bölümlerde açıklandığı gibi öğütün. Artık espresso demlemeye hazırsınız.
2. Porta filtrenin altına 1 veya 2 küçük fincan koyun. Aynı anda iki fincana kahve servis etmek için fincanları, her biri iki musluktan birinin doğrudan altına gelecek şekilde porta filtrenin altına yerleştirebilirsiniz.

5 Hazırlık

3. Kontrol Düğmesinin ortasındaki gösterge ışığı mavi renkte yandığında makine uygun sıcaklığa ulaşmış olur. Kontrol düğmesini "Fincan simgesine" doğru sola döndürerek demlemeyi başlatın. Öğütülen kahvelerin suyla ön demlenmesi sırasında pompadan kısa süreli sesler duyulacaktır. Kısa süre sonra espresso, fincanlara dökülmeye başlayacaktır.
4. Fincan, istenilen seviyeye kadar doldurulduğunda Kontrol Düğmesini tekrardan "☺" konumuna getirin. Espressonun son damlasına kadar servis edildiğinden emin olmak için fincanları birkaç saniye daha muslukların altında tutun.



DİKKAT: Makine manuel olarak kapatılmalıdır. Demleme sırasında makineyi başboş bırakmayın. Demleme işlemini manuel olarak durdurmalısınız. Bu; taşmayı, dökülmeyi ve potansiyel tehlike ve hasarı önleyebilir.



Espresso demlendikten sonra makine otomatik olarak bir miktar buhar üretir ve pompada kalan suyu damlama tepsisine akıtır. Bu, ısıtma sisteminde hiç su kalmamasını sağlar. Birkaç fincan espresso hazırladıktan sonra damlama tepsisini makineden dikkatlice sökün, boşaltın ve tekrar yerine takın.

5. Makine soğuduktan sonra porta filtreyi tutacağından tutarak ve sola doğru çekerek porta filtreden dikkatlice sökün. Porta filtredeki süzgeci sabitlemek için parmak korumasını kullanarak porta filtreyi tersine çevirip boşaltın. Süzgeci ve porta filtreyi suyla yıkayın.

6. Daha fazla espresso demlemek için yukarıdaki işlemi tekrarlayın. Taze öğütülmüş kahveyi bölüm 5c "Porta Filtreyi Doldurma ve Yerleştirme"de açıklandığı gibi ekleyin, porta filtreyi demleme başlığının altına kilitleyin ve yeniden espresso hazırlamak için talimatları (bu bölümde 2 ila 5. maddeler) takip edin.
7. İstenilen espresso miktarını hazırladıktan sonra Kontrol Düğmesinin "0" konumunda olduğundan emin olun ve makinenin yanındaki Güç düğmesine basarak makineyi kapatın. Temizlik öncesinde parçaları ve aksesuarları sökmeden önce makineyi soğumaya bırakın.
8. Temizlik talimatları için bkz. bölüm 8.



DİKKAT: Porta filtrenin metal parçaları çok sıcak olabilir. Makineyi ve sökülebilir parçaları kaldırırken daima dikkatli olun. Telveyi temizlerken parmak koruması kullanmayı unutmayın. Bu parçaları soğuk suyun altında soğutun.

5.1.5 Cappuccino Hazırlama

Cappuccino, iki shot espressonun eşit oranda veya daha fazla sıcak süt ve süt köpüğüyle karıştırılmasıyla yapılır.



Köpürtme sırasında süzgeç ve porta filtre "**LOCK**" (Kilit) konumunda olmalıdır. En iyi sonuç için daima taze, soğuk süt (34°F kadar) kullanın.

5 Hazırlık



Kısa süre önce sıcak suyla yıkanan sürahi kullanmayın. En lezzetli köpüklü ve buharlı sütü hazırlamak için içecek termometresi kullanmanızı öneriyoruz. Köpüklü ve buharlı süt için ideal nihai sıcaklık 140°F - 165°F arasındadır. Köpürtme için her çeşit süt kullanılabilir. Tam yağlı süt küçük köpükler üretirken yarım yağlı veya yağsız süt büyük, hava kabarcıklı köpükler üretir. Hayvansal olmayan sütler, köpüğü o kadar iyi tutmasa da latte hazırlamak üzere buharlanabilir ve ısıtılabilir.

5.1.6 Sütün köpürtülmesi

1. İlk olarak bölüm 5d “Espresso Demleme”de anlatıldığı üzere espressoyu büyük ve önceden ısıtılmış bir fincanda hazırlayın.
2. Küçük paslanmaz çelik veya seramik bir sürahiyi yarisına kadar soğuk sütle doldurun ve kenara kotun.
3. Köpürtme öncesinde köpürtme çubuğunu sıcak suyla arındırmanız tavsiye edilir. Köpürtme çubuğunun altına bir fincan yerleştirin (veya köpürtme çubuğunu doğrudan damlama tepsisine döndürün). Gösterge ışığı mavi renkte yandığında Kontrol Düğmesini “Buhar simgesine” doğru sağa çevirin. Su, çubuktan artılırken gösterge ışığı 5-8 saniye boyunca kırmızı renkte yanıp söner. Su arıtıldıktan sonra gösterge ışığı mavi renkte yanar ve köpürtme çubuğundan buhar üretilir. Kontrol Düğmesini tekrar “ ” konumuna döndürün. Gösterge ışığı, makinenin süt köpürtmeye/buharlamaya hazır olduğunu belirtmek için kırmızı renkte yanar.
4. Köpürtme çubuğunu (köpürtme kolu monteli olarak) soğuk sürahideki sütün 2/3’üne kadar daldırın. Köpürtme sırasında köpürtme kolunun sürahinin altına çarpmadığından emin olun.
5. Köpürtme çubuğunu süte daldırdıktan sonra Kontrol Çubuğunu “Buhar simgesine” doğru

sağa çevirin.

6. Buhar, köpürtme çubuğundan çıkarak sıcak halde süte yayılacaktır. Köpürtme sırasında makine pompasından aralıklı olarak ses gelecektir. Bu, ısıtma sisteminden pompalanan suyun buhara dönüştüğünün göstergesidir.



DİKKAT: Sıcak sütün sıçramasını önlemek için köpürtme çubuğu ağzının sütün yüzeyini aşmasına izin vermeyin. Köpürtme işlemi boyunca köpürtme çubuğunu sütün içinde tutun.



DİKKAT: Kontrol Düğmesi buhar konumundayken köpürtme çubuğunu kesinlikle süttten çıkarmayın. Köpürtme çubuğunu süttten çıkarmadan önce Kontrol Düğmesini daima “ ” konumuna çevirin. Aksi takdirde sıcak süt sıçrayabilir.



Demleme veya buhar verme sırasında gösterge ışığı sönebilir, renk değişebilir veya yanıp sönebilir. Bu, ısıtma sisteminin etkin olduğu ve demleme veya buhar verme işlemi için uygun sıcaklığın sürdürüldüğü anlamına gelir.

7. Süt, hacimsel olarak iki katına ulaştığında veya içecek termometresinde (kullanıyorsanız) 165°F (68°C) sıcaklığa ulaştığında Kontrol Düğmesini yeniden “ ” konumuna getirin.



Süt birikintisini önlemek için köpürtme çubuğunu ve köpürtme kolunu buhar verme işleminden hemen sonra ıslak bir bezle dikkatlice temizleyin. Sıcak parçalarla temas etmemeye özen gösterin.

8. Köpüklü sütü daha önce hazırladığınız espressoya dökün. Artık cappuccinonuz hazır. İsteğe bağlı şeker, aromalı şurup, ekstrakt veya kakao tozu ekleyerek cappuccinoyu tatlandırın.

5 Hazırlık



Köpürtme sonrasında yeniden espresso yapmadan önce makineyi en az 5 dakika soğumaya bırakın. Bu, makinenin soğuyarak buhar verme sıcaklığından uygun espresso demleme sıcaklığına getirilmesini sağlar. Gösterge ışığı kırmızı renkte yanarsa suyun porta filtreye akması için Kontrol Düğmesini sola çevirebilirsiniz. Bu, buhar verme işlemi sonrasında sistemi soğutarak espresso hazırlamanızı sağlar. Birden fazla cappuccino yapacaksanız ilk olarak tüm espressoları sıcak fincanlara servis edin ve daha sonra sütü köpürtün.

9 ve 10. adımları takip edin.



DİKKAT: Sütü köpürttükten veya buharladıktan sonra köpürtme çubuğu ve köpürtme ucu **ÇOK SICAK** olacaktır! Metal parçalara temas etmeyin! Potansiyel yaralanmaları önlemek için, elinize almadan önce tüm parçaların tamamen soğuduğundan emin olun.

9. Köpürtme çubuğunu arıtmak ve köpürtme çubuğu veya ucunda kalan sütü yıkamak için yukarıda 3. maddedeki talimatları takip edin. Köpürtme çubuğunu ve köpürtme ucunu gerektiği gibi temizlemek oldukça önemlidir. Köpürtücünün doğru şekilde çalışmaya devam edebilmesi için köpürtme kolunu her kullanımdan sonra yıkayın.
10. Makinenin yanındaki güç düğmesine basarak makineyi kapatın. Güç kablosunu prizden çıkarın ve makineyi soğumaya bırakın.



DİKKAT: Sütü köpürttükten veya buharladıktan sonra köpürtme çubuğu, köpürtme ucu ve köpürtme kolu **ÇOK SICAK** olacaktır! Metal parçalara temas etmeyin! Potansiyel yaralanmaları önlemek için, elinize almadan önce tüm parçaların tamamen soğuduğundan emin olun.

5.1.7 Latte Hazırlama

Latte, iki shot espressonun eşit oranda veya daha fazla hafif köpüklü veya köpüksüz sıcak buharlı sütle karıştırılmasıyla yapılır. Köpürtme kolu yoksa köpürtme çubuğu, süte yalnızca buhar verir, sütü köpürtmez. Köpürtme kolunu çıkarın. Sonrasında sütü buharlama işlemine devam edin. Espressonun üzerine sıcak, buharlı süt dökün. Makine temizliği ve güç kapatma için "Cappuccino Hazırlama"daki

6 Makinenizin Bakımı ve Temizliği

6.1 Günlük Temizlik

1. Kontrol Düğmesinin "☰☪" konumunda olduğundan ve makine gücünün yan taraftaki Güç Düğmesinden kapatılıp mavi ışığın söndüğünden emin olun. Temizlik öncesinde fişi prizden çekin ve tüm parçaları soğumaya bırakın.
2. Köpürtme kolunu çıkarın ve köpürtme çubuğunu nemli bir bezle silin.
3. Su haznesi, süzgeçler ve damlama tepsisini sıcak su ve hafif sıvı sabun çözeltisinde yıkayabilirsiniz.



DİKKAT: Cihazı suya veya farklı bir sıvıya daldırmayın ya da bulaşık makinesine yerleştirmeyin.



Makineyi aşındırıcı temizlik maddeleri, çelik yün pedler veya diğer aşındırıcı maddelerle temizlemeyin.

6.2 Köpürtme Çubuğunu Temizlemek

Birikintileri önlemek için her köpürtme veya buhar verme işleminden hemen sonra köpürtme çubuğunu arıtmak için nemli bir bezle temizleyin. Temizliğinden emin olmak için makineyi kapatmadan önce köpürtme çubuğunu derinlemesine temizleyin.

1. Siyah köpürtme kolunu aşağı doğru çekip köpürtme çubuğundan çıkarın ve sıcak suyun altında temizleyin.
2. Fincanı bir miktar suyla doldurun ve köpürtme çubuğunu içine daldırın.
3. Kontrol düğmesini "Buhar simgesine" doğru sağa çevirerek buharın birkaç saniye boyunca suya nüfuz etmesine izin verin.
4. Kontrol Düğmesini tekrardan "☰☪" Kapalı konuma, yani ortaya getirin.
5. Köpürtme çubuğunu bezle kurulayın ve siyah köpürtme kolunu tekrardan yerine takın. Köpürtme kolunun köpürtme çubuğuna sıkıca oturduğundan emin olun.

6. Aşırı tıkanıklık durumunda köpürtme ucu sökülebilir ve yaklaşık 30 dakika boyunca sıcak sabunlu suya daldırılabilir. Daldırma işlemi tamamlandıktan sonra köpürtme ucunu akan su altında derinlemesine yıkayın.



DİKKAT: Köpürtme çubuğu, köpürtme ucu ve köpürtme kolu **ÇOK SICAK** olabilir! Potansiyel yaralanmaları önlemek için, elinize almadan önce tüm parçaların tamamen soğuduğundan emin olun.



Köpürtme çubuğundan buhar çıkmıyorsa katılaşmış süt, buhar yolunu tıkamış olabilir. Kontrol Düğmesini tekrar "☰☪" konumuna döndürün. Köpürtme kolunu çıkarın ve köpürtme ucunun ağzındaki süt kalıntılarını iğneyle temizleyerek tıkanıklığı giderin. Daha sonra buhar verme işlemini tekrarlayın.



Makinenizin her seferinde gerektiği gibi çalışması için köpürtme çubuğunu, köpürtme kolunu ve köpürtme ucunu her kullanımdan sonra yukarıda açıklandığı şekilde temizleyin.

6.3 Kireç Sökme

Espresso hazırlarken daima soğuk ve temiz su kullanın. Kaynak suyu veya filtrelenmiş su kullanmak, kalsiyum birikmesini yavaşlatacaktır. Her 100-200 kullanımdan sonra kireç çözme işlemi yapmanızı öneriyoruz.

- Ticari kireç çözme malzemelerini kullanırken talimatlara uymak önemlidir. İsterseniz Capresso Temizlik Solüsyonu da kullanabilirsiniz. Bu ürünü www.capresso.com web sitesinde bulabilirsiniz. 30 onsluk suda 1 paket Capresso Temizlik Solüsyonu çözündürün ve bunu su haznesine ekleyin.

6 Makinenizin Bakımı ve Temizliği



Demleme başlığının içindeki sızdırmazlık elemanının ömrünü ciddi ölçüde kısaltabileceği için sirke kullanmayın.

6.3.1 Demleme Başlığında Kireç Çözme

1. Porta filtreyi çıkarın.
2. En iyi sonuç için demleme başlığının içindeki eleği çıkarın. Kahve kalıntılarını nemli bir bezle temizleyin.
3. Su haznesini kireç çözme solüsyonuyla doldurun.
4. Demleme başlığının altına büyük bir kase yerleştirin.
5. Makinenin yanındaki güç düğmesine basın ve Kontrol Düğmesini “Fincan simgesine” doğru sola çevirin. Solüsyonun 1/3 ila 1/2’sinin sisteme ve demleme başlığına pompalanmasına izin verin.
6. Kontrol Düğmesini yeniden “ ” konumuna çevirerek işlemi sonlandırın.
7. Makineyi yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın.

6.3.2 Köpürtme Çubuğunda Kireç Çözme

1. Siyah köpürtme kolunu çıkarın.
2. Sürahiye 6 ila 8 onsluk soğuk suyla doldurun ve köpürtme çubuğunu soğuk suya daldırın.
3. Kontrol düğmesini “Buhar simgesine” doğru sağa çevirerek buharın 30 saniye kadar içeride dolaşmasına izin verin. Bu işlemi üç veya dört kere tekrarlayın.
11. Bu aşamadan sonra kireç çözme solüsyonunun geri kalanını yukarıda belirtildiği gibi demleme başlığında kullanabilirsiniz.

6.3.3 Sistemi Yıkama

1. Su haznesini çıkarın ve derinlemesine yıkayın. Daha sonra içine taze soğuk su doldurun.
2. Yukarıdaki işlemleri (4 ila 6) taze soğuk suyla tekrarlayın.
3. Demleme başlığındaki eleği tekrar yerine takın ve vidaları iyice sıkın.

7 Sorun Giderme

7.1 Sorunlar, muhtemel sebepler ve çözümler

Sorun	Neden	Çözüm
Kahve, porta filtrenin kenarından aşağı akıyor.	Porta filtre, gerektiği gibi takılmamıştır.	Porta filtrenin tutacağını biraz daha sağa çevirin.
	Süzgecin kenarındaki öğütülmüş kahveler temizlenmemiştir	Makineyi kapatın, porta filtre tutucuyu çıkarın ve süzgecin kenarlarını temizleyin.
	Demleme başlığının içindeki elek kirlidir.	Demleme başlığındaki eleği sabitleyen iki vidayı sökerek eleği çıkarın. Sıcak suyla derinlemesine temizleyin, kurulayın ve eleği tekrar yerine takın. Vidaların iyi-ce sıkıldığından emin olun. DİKKAT! SICAKTIR.
Porta filtreden çok az kahve akıyor veya hiç akmıyor.	Haznede su yoktur.	Hazneyi suyla doldurun.
	Demleme başlığının içindeki elek tıkanmıştır.	Suyu, porta filtreyi yerleştirmeden elekten dökün. Su hâlâ akıyorsa eleği sökün, temizleyin ve tekrar takın.
	Süzgeç tıkanmıştır.	Çözüm: Süzgeci temizleyin, porta filtreye yerleştirin ve suyu, kahve olmadan pompalayın. Süzgeçten su akıyorsa Müşteri Hizmetlerini arayın ve yeni bir süzgeç talep edin.
Espresso damlalar halinde servis ediliyor.	Kahve çok ince öğütülmüştür veya çok sıkıştırılmıştır.	Öğütülmüş kahveyi çok sıkıştırmayın. Daha iri öğütülmüş kahve kullanın.
	Makine kalsiyum artıklarıyla tıkanmıştır.	Cihazdaki kireci çözün. Bkz. bölüm 8c.
Espresso çok hızlı demleniyor.	Kahve çok iri öğütülmüş.	Daha ince öğütülmüş kahve kullanın.
	Süzgeçte yeterli kahve yoktur.	Daha fazla öğütülmüş kahve kullanın.

7 Sorun Giderme

Sorun	Neden	Çözüm
Krema yok.	Kahve eskidir veya çok kurudur.	Taze kahve kullanın.
	Kahve yeteri kadar sıkıştırılmamıştır. Su, kahveye çok hızlı nüfuz ediyor.	Öğütülmüş kahveyi iyice sıkıştırın. Daha ince öğütülmüş kahve kullanın.
	Kahve çok iridir.	Kahveyi daha ince ve tutarlı bir şekilde öğütmek için konik dişli öğütücü kullanın.
	Kahve harmanı, espresso hazırlamaya uygun değildir.	Espresso markasını değiştirin.
Köpürtme çubuğundan buhar gelmiyor.	Köpürtme çubuğunun ucu tıkalıdır.	Bkz. bölüm 8b, "Köpürtme Çubuğunu Temizlemek". Köpürtme çubuğu, kurumuş süt artıklarından temizlenmişse fakat köpürtme çubuğundan buhar gelmiyorsa köpürtme çubuğunda bölüm 8c'de belirtildiği şekilde kireç çözün. Cihaz hâlâ tıkalıysa Müşteri Hizmetlerini arayın. Bkz. bölüm 11.
Süt köpürtürken yeterli köpüğü elde edemiyorum.	Süt taze değildir.	Taze süt kullanın.
	Süt uygun değildir.	Yarım yağlı süt kullanın. Hayvansal olmayan sütler de iyi köpürmez.
	Süt, başlangıçtan itibaren çok sıcaktır.	Direkt olarak buz dolabından çıkarılmış süt (34°F) kullanın.
	Köpürtme için yeterli süt yoktur.	Daha fazla soğuk süt kullanın.

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarmız:

- * Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

- * Diğer Numaramız

0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.
- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.
- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

- * Whatsapp Numaramız:

0544 444 08 88

- * Faks Numaramız:

- **0216 423 2353**

- * Web Adresimiz:

- www.beko.com.tr

- * e-posta Adresimiz:

- musteri.hizmetleri@beko.com.tr

- * Sosyal Medya Hesaplarımız:

- <https://www.instagram.com/bekoturkiye/>

- https://twitter.com/beko_tr

- <https://www.facebook.com/bekoturkiye/>

- <https://www.youtube.com/user/BekoChannel>

- * Posta Adresimiz:

- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Söğütözü / İSTANBUL

- * Bayilerimiz,

- <https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar>

- * Yetkili servislerimiz,

- <https://www.beko.com.tr/yetkili-servis>

- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
 - * İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.
 - * Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.
 - * Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.
- Beko olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.
- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.
Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- Ürünün kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin deęerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



Web sitesi



0850 210 0 888
Çaęrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri
@beko.com.tr



Yetkili Satıcı



Faks
0216 423 2353

2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakiye,montaj,bilgi,onarım,deęişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
deęil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4) Doğal olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
- 7) Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi

Durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Bu ürün Arçelik A.Ş. adında Elec-tech International Co., Ltd. No. 1 Jingfeng Road, Tangjiawan Town, Zhuhai City, Guangdong, P.R.C. tarafından üretilmiştir.

Menşei: P.R.C.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme, c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
b- Satış bedelinden indirim isteme, ç- Satılanı ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müstesilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

Tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ile ithalatçı müstesilen sorumludur.

- İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın anzasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde anızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Unvanı: Arçelik A.Ş.
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Sütüce / İSTANBUL
Telefonu: (0-216) 585 8 888
Faks: (0-216) 423 23 53
web adresi: www.beko.com.tr

Malın

Markası: Beko
Cinsi: Tam Otomatik Kahve Makinesi
Modeli: CEP5152B
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Bülent

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Adnan

Satıcı Firmanın:

Unvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:

Fatura Tarih ve Sayısı:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Yetkilinin İmzası:

Firmanın Kaşesi:

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkil Satıcı imzalayacak ve kaşelleyecektir.

¡Lea el manual del usuario antes de utilizar el aparato!

Estimado cliente:

Gracias por elegir un producto Beko. Esperamos que obtenga los mejores resultados de nuestro producto ya que ha sido fabricado con gran calidad y con tecnología de última generación. Por tanto, le aconsejamos que lea este manual del usuario con atención y todos los demás documentos adjuntos antes de utilizar el aparato y que lo guarde para futuras consultas. Si va a entregar este aparato a otra persona, proporcionele también el manual del usuario. Siga todas las advertencias e instrucciones incluidas en este manual.

Explicación de los símbolos

En este manual se utilizan los siguientes símbolos:



Información importante o consejos útiles sobre el uso.



PELIGRO: Advertencia para situaciones de riesgo con respecto a la vida y la propiedad.



ADVERTENCIA: La advertencia indica una situación potencialmente peligrosa.



PRECAUCIÓN: La advertencia indica posibles daños materiales.



Este producto se ha fabricado en plantas de fabricación modernas y que hacen uso de procesos respetuosos con el medio ambiente

Esta sección incluye las instrucciones de seguridad que ayudarán a proporcionar protección contra lesiones personales y los riesgos de pérdida de material. El incumplimiento de estas instrucciones causará la pérdida de la garantía.

1.1 Peligro de corriente eléctrica

¡Peligro de muerte por corriente eléctrica!

¡El contacto con cables o componentes bajo tensión puede provocar lesiones graves e incluso la muerte!

Observe las siguientes precauciones de seguridad para evitar descargas eléctricas:

- No utilice la cafetera si el cable de conexión o el enchufe de red están dañados.
- Antes de volver a utilizar la cafetera, el cable de red debe ser sustituido por un electricista cualificado.

- No abra la carcasa de la cafetera. Peligro de descarga eléctrica si se tocan las conexiones eléctricas y/o se cambia la configuración eléctrica y mecánica.
- Antes de limpiar el contenedor de granos de café, desenchufe el aparato de la toma de corriente. ¡Peligro por rotación del molino de café!

1.2 Peligro de quemaduras o escaldaduras

¡Las partes de la cafetera pueden calentarse mucho durante el funcionamiento! ¡Las bebidas dispensadas y el vapor de escape están muy calientes!

Observe las siguientes precauciones de seguridad para evitar quemarse/escaldarse a sí mismo y/o a otros:

- No toque ninguno de los manguitos metálicos de las dos boquillas de salidas del café.

- Evitar el contacto directo de la piel con el vapor de escape o el agua caliente de lavado, limpieza y descalcificación.
- La reparación de la cafetera sólo debe ser realizada por un especialista autorizado o por el servicio de asistencia técnica. Las reparaciones no cualificadas pueden suponer un peligro considerable para el usuario. También anularán la garantía.

1.3 Precauciones básicas de seguridad

Observe las siguientes precauciones de seguridad para garantizar una manipulación segura de la cafetera:

Nunca juegue con el material de embalaje. Peligro de asfixia.

- Inspeccione la cafetera para detectar signos visibles de daños antes de usarla. No utilice una cafetera dañada.
- Si el cable de conexión está dañado, sólo debe sustituirse por un agente de mantenimiento recomendado por el fabricante para evitar cualquier peligro. Póngase en contacto con el fabricante o con su servicio de atención al cliente.
- Las reparaciones de la máquina de café durante el período de garantía sólo pueden ser realizadas por los centros de servicio autorizados por el fabricante, de lo contrario la garantía quedará anulada en caso de daños posteriores.
- Las piezas defectuosas sólo deben sustituirse por piezas de repuesto originales. Sólo las piezas de repuesto originales garantizan el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con poca experiencia y/o conocimientos, si estas personas son supervisadas o han sido instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y han entendido los peligros que pueden derivarse de su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Este aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares tales como:
 - cocinas para uso del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales,
 - Casa rurales,
 - a través de clientes en hoteles, hostales o cualquier otro tipo de entorno residencial,
 - entornos de tipo "habitación y desayuno".
- Proteja la cafetera de los efectos del clima, como la lluvia, las heladas y la luz solar directa. No utilice la cafetera al aire libre.
- No sumerja nunca la cafetera, el cable de alimentación o el enchufe de red en agua u otros líquidos.
- No limpie la cafetera o los accesorios en un lavavajillas.
- No vierta ningún otro líquido aparte del agua o coloque productos alimenticios en el tanque de agua.

- No llenar el depósito de agua por encima de la marca máxima (borde inferior del orificio de llenado) (1,4 litros).
- Utilice la máquina únicamente cuando estén instalados el depósito de residuos, la bandeja de goteo y la rejilla para vasos.
- No tire del cable para retirar el enchufe de la toma de corriente ni lo toque con las manos mojadas.
- No sostenga la cafetera con el cable de red.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

1.4 Uso previsto

La cafetera completamente automática Beko está diseñada para su uso en el hogar y aplicaciones similares, por ejemplo en cocinas de personal, tiendas, oficinas y áreas similares o por clientes en habitaciones de huéspedes, hoteles, moteles y otros alojamientos. Esta máquina de café no está diseñada para uso comercial. La máquina sólo está diseñada para preparar café y calentar leche y agua. Cualquier otro uso distinto del indicado anteriormente se considera como uso indebido.

¡Peligro por uso inadecuado!

Si no se utiliza para el uso previsto o se usa de cualquier otra manera, la cafetera puede ser o convertirse en una fuente de peligro.



ADVERTENCIA: Por lo tanto, la máquina de café sólo puede utilizarse para el uso previsto.



ADVERTENCIA: Observe los procedimientos descritos en este manual de instrucciones.

No se aceptarán reclamaciones de ningún tipo por daños o lesiones como consecuencia del uso de la máquina de café para fines distintos a los previstos.

El riesgo tiene que ser asumido exclusivamente por el propietario de la máquina.

1.5 Limitación de responsabilidad

Toda la información técnica, los datos y las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento de la cafetera que se encuentran en estas instrucciones de servicio representan el estado actual en el momento de la impresión y se basan en los mejores conocimientos y experiencias adquiridas.

Las informaciones, ilustraciones y descripciones contenidas en este manual de instrucciones no son susceptibles de reclamación.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños o lesiones que resulten del incumplimiento del manual de usuario, uso para fines distintos al previsto, reparaciones no profesionales, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas.

1.6 Conformidad con la Directiva RAEE y eliminación del producto al final de su vida útil:

Este producto cumple con la Directiva RAEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).



Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe ser devuelto al punto de recogida oficial para el reciclaje de los dispositivos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recogida, por favor, póngase en contacto con las autoridades locales o con el distribuidor donde se compró el producto. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos antiguos. La eliminación adecuada de los aparatos usados ayuda a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

1.7 Conformidad con la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene materiales peligrosos ni prohibidos especificados en la Directiva.

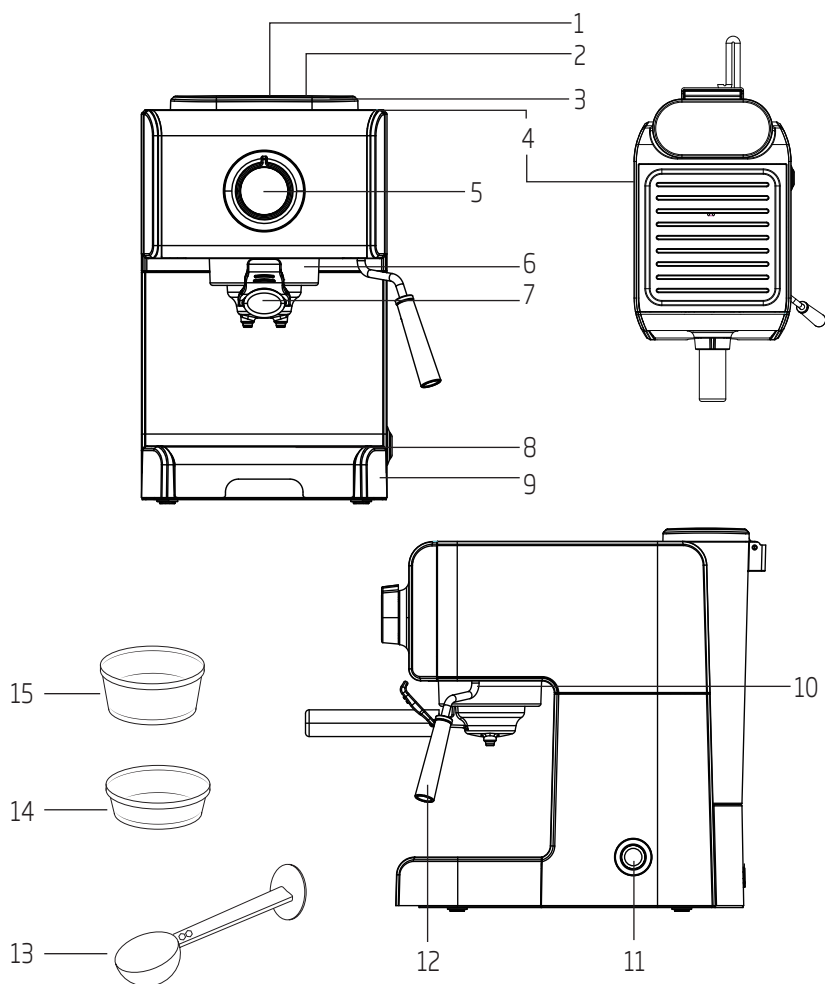
1.8 Información de embalaje



El embalaje del producto está fabricado a partir de material reciclable de acuerdo con la Normativa nacional sobre medio ambiente. No se deshaga de los materiales de embalaje junto con los desechos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.

2 Su cafetera

2.1 Información general



Todos los valores declarados en el producto y en los folletos impresos se recogen después de las mediciones de laboratorio realizadas según las normas correspondientes. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

2 Su cafetera

1. Tapón del depósito de agua
2. Asa del depósito de agua
3. Depósito de agua desmontable
4. Plataforma de calentamiento
5. Perilla de control
6. Cabezal de preparación
7. Portafiltro
8. Rejilla de bandejas de goteo
9. Bandeja de goteo
10. Varilla de espumado
11. Botón de encendido
12. Manguito de espuma
13. Cuchara de café / Compactador
14. Colador para 2 tazas
15. Colador para 1 taza

2.2 Datos técnicos

Fuente de alimentación:

220-240 V~, 50/60 Hz

Potencia: 1200 W**Depósito de agua:** 1,2 litros

Modificaciones técnicas y de diseño reservadas.

3 Consejos para la preparación

- Para extraer el máximo sabor de sus granos, le recomendamos usar granos de café enteros recién molidos cada vez que prepare un espresso.
- Además del café utilizado, el uso de agua fresca y fría libre de cloro, olores y otras impurezas ayudará a asegurar un espresso perfecto.
- Guarde los posos de su espresso en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco para conservar el sabor. Los posos no deben conservarse durante largos períodos de tiempo, ya que el sabor se verá mermado.
- No llene el portafiltro y el tamiz seleccionado hasta el borde. Usando la cuchara de café incluida, use una cuchara de café molido por dosis de espresso.
- Si no utiliza la máquina durante más de 5 días consecutivos, enjuague y drene el tanque de agua.
- Antes de retirar el depósito de agua para llenarlo o vaciarlo, apague siempre la máquina.
- Coloque siempre la unidad sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor.
- Para garantizar que su espresso se mantenga a una temperatura óptima, le recomendamos que precaliente sus tazas.
- Antes de la preparación, el portafiltro debe girarse lo más a la derecha posible para evitar que se afloje debido a la alta presión.



PRECAUCIÓN: Para evitar posibles quemaduras en partes de la carcasa y/u otras lesiones por vapor caliente y agua o daños en la máquina.

Nunca retire el tanque de agua o el portafiltro mientras su máquina esté preparando café espresso o espuma de leche. La perilla de control debe estar en la posición "☺" antes de quitar el portafiltro para hacer tazas adicionales de espresso. Si necesita añadir más agua en el depósito, gire la perilla de control a la posición "☺" y apague la máquina presionando el botón de encendido en el lado de la máquina para que se apague la luz azul.

1. Si el espresso no fluye del portafiltro (sólo gotea muy lentamente), el tamiz se bloquea. Desenchufe el aparato y espere hasta que se enfríe por completo. Compruebe que el café no esté molido demasiado fino, capítulo 5a.
2. Tenga cuidado al retirar el portafiltro. Las partes metálicas pueden estar muy calientes. También puede haber agua caliente flotando en la parte superior del café molido. Sujete el portafiltro sólo por su mango y deseche los posos de café colados utilizando la protección para los pulgares.
3. Si no se libera vapor de la varilla de espuma, el vaporizador se bloquea. Desenchufe el aparato y espere hasta que se enfríe por completo. Limpie la varilla de espumado como se describe en el capítulo 8b.
4. Para que su máquina funcione correctamente una y otra vez, limpie la manguito de espuma, la varilla de espumado y la punta de espuma después de cada uso.

4 Funcionamiento y uso

4.1 Antes del primer uso

Después de desembalar cuidadosamente su máquina de espresso, lave todas las partes extraíbles con agua tibia jabonosa y enjuague a fondo. Familiarícese con el aparato y lea el manual de instrucciones. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra de acuerdo con las instrucciones de seguridad. Encienda la máquina pulsando el botón de encendido situado en el lateral del aparato.

El botón de encendido se iluminará de color azul sólido mientras que la luz indicadora del botón de control comenzará a parpadear, indicando que la máquina se está calentando.

Enjuague los componentes internos antes de preparar el espresso. Llene el contenedor de agua y bombee unas cuantas onzas de agua a través del cabezal de preparación y la varilla de espumado. Siga el procedimiento descrito en el capítulo 4 para "Calentamiento de componentes internos y tazas" para enjuagar la máquina antes de usarla por primera vez.

4.2 Llenado del depósito de agua

Retire el depósito de agua levantándolo por la empuñadura. Abra la tapa y llene el depósito de agua con agua fría fresca entre las marcas MIN y MAX.

Cierre la tapa y vuelva a colocar el depósito de agua presionando firmemente hacia abajo para asegurarse de que el depósito está bien encajado.

4.3 Panel de control

4.3.1 El botón de encendido

El botón de encendido en el lateral de la máquina enciende y apaga la máquina. Cuando se enciende la máquina, la luz indicadora del botón de control comenzará a parpadear en rojo, lo que significa que la máquina está calentando el sistema de calefacción. El tiempo de calentamiento inicial es in-

ferior a un minuto a temperatura ambiente normal. Cuando la luz indicadora se ilumina en azul sólido, los componentes internos se calientan y están listos para preparar el café. Para apagar la máquina, asegúrese de que el botón de control esté en la posición "☕" y pulse el botón de encendido en el lateral de la máquina para apagarla.

4.3.2 Perilla de control

La perilla de control tiene tres posiciones:

Posición	Símbolo	Explicación
Izquierda		Preparación de café
Centro		paradas de espera, preparación y vaporización
Derecha		generación de vapor a través del vaporizador



Durante la preparación o vaporizado, la luz indicadora dentro de la perilla de control puede comenzar a parpadear o cambiar de color, especificando que el sistema de calentamiento está encendido, manteniendo la temperatura adecuada para la preparación o el vaporizado.



Siempre gire la perilla de control a la posición "☕" antes de apagar la máquina.

4 Funcionamiento y uso

4.3.3 Calentamiento de componentes internos y tazas

Antes de preparar el espresso, es importante precalentar todos los componentes internos del aparato y las tazas. Este procedimiento corto agregará de 10° a 15° F a la primera taza de espresso.

1. Llene el depósito de agua con agua fresca y fría como se describe en el capítulo
2. Asegúrese de que el mando de control esté en la posición "☕".
3. Encienda la máquina pulsando el botón de encendido situado en el lateral de la máquina. La luz indicadora del botón de control comienza a parpadear en rojo a medida que la máquina comienza a calentarse.
4. Coloque el tamiz dentro del portafiltro (sin café) Vea la Fig. 3 para la colocación correcta del tamiz.
5. Asegúrese de que el protector de pulgar no cubra el tamiz.
6. Alinee el portafiltro con el de "INSERTAR" situado en el lado izquierdo del cabezal de preparación, mientras empuja el portafiltro hacia arriba. Gire el portafiltro firmemente hacia la derecha hacia el "BLOQUEO" en el centro de la cabeza del colador, hasta que sienta que está apretado.



Al principio, puede que no sea posible girar el portafiltro hasta la posición "BLOQUEO". Sólo asegúrese de que el portafiltro esté bien colocado. Con el tiempo, el portafiltro se puede acercar a la posición "BLOQUEO".

7. Coloque una o dos tazas de café espresso debajo del portafiltro. Una vez que la luz indicadora se ilumina en azul sólido, la máquina está lista para la preparación del café.
8. Gire el botón de control hacia la izquierda hacia el "icono de la taza". El agua caliente será bombeada a través del portafiltro hacia las tazas.

9. Gire la perilla de control hacia el centro hacia la posición "☕" para detener el flujo de agua caliente.



PRECAUCIÓN: Nunca deje la máquina desatendida durante el proceso de preparación o vaporizado. Siempre debe girar la perilla de control a la posición central hacia la posición "☕" para detener la preparación.

10. Vacíe las tazas y retire el portafiltro. Ahora todas las piezas están precalentadas. **¡CONSEJO!** Coloque las tazas expreso boca abajo en la plataforma de calentamiento (4) encima de la máquina. Al preparar café o vapor, el calor pasará a la plataforma de calentamiento, a un máximo de 50 grados lo que puede calentar la taza de café. La placa calentadora no se calentará al hacer un café.



En estado de espera, el hervidor se apaga, y la temperatura de la placa calentadora es casi la misma que la temperatura ambiente.

5.1 Preparación del espresso

5.1.1 Selección de la molienda del café

Este es un paso importante en el proceso de elaboración del espresso, ya que el café finamente molido debe tener una consistencia uniforme.

- La molienda correcta debe parecer sal.
- Si la molienda es demasiado fina, el agua no fluirá a través del café y causará que se acumule demasiada presión en la máquina. Estas moliendas parecen polvo y parecen harina cuando se frota entre los dedos.
- Si la molienda es demasiado gruesa, el agua fluye a través del café con demasiada rapidez, lo que impide una extracción con todo el sabor. ¡Consejo! Asegúrese de usar un molinillo de fresa de calidad para lograr una consistencia uniforme. Los molinillos de café de cuchillas no se recomiendan para la preparación de café espresso porque la molienda no es tan consistente.
- Si tiene problemas con el sabor (amargo, agrio, subextraído, etc.), ajuste el tamaño de molido del café y/o cambie la marca o el tueste del café entero.

5.1.2 Preparación de la máquina para hacer el café

1. Asegúrese de que la luz indicadora esté iluminada en azul sólido y que el mando de control esté en la posición "☺".
2. Asegúrese de que haya agua en el depósito de agua y que su(s) taza(s) esté(n) precalentada(s) como se describe en los capítulos anteriores.
3. Asegúrese de que la bandeja de goteo y la rejilla de la bandeja de goteo estén colocadas correctamente en la unidad.

5.1.3 Llenado e inserción del filtro portátil

1. Seleccione uno de los dos coladores que vienen con su máquina dependiendo de la cantidad de tazas que desee preparar (1 ó 2 vasos).
2. Coloque el tamiz en el portafiltro y asegúrese de que esté nivelado.
3. Llene el tamiz seleccionado con café fresco molido finamente. Limpie cualquier exceso de café del borde del portafiltro. Esto asegurará un ajuste adecuado debajo del cabezal de preparación.
4. Aplaste o comprima el café con el lado plano de la cuchara. No llene en exceso el tamiz. Esto podría causar atascos o desbordamiento.
5. Coloque el portafiltro debajo del cabezal de preparación y alinee el portafiltro con "INSERTAR" mientras empuja el portafiltro hacia arriba. Gire el portafiltro firmemente hacia la derecha hacia "BLOQUEO" hasta que sienta que está apretado.

5.1.4 Preparación del espresso



Si usted está planeando hacer capuchino, por favor refiérase a la siguiente sección "Haciendo Capuchino" después de leer "Preparando Espresso".

1. Después de preparar la máquina y el café molido como se describe en las secciones anteriores, usted ya estará listo para empezar a preparar su espresso.
2. Coloque 1 o 2 tazas pequeñas debajo del portafiltro. Para preparar dos tazas a la vez, puede colocar las tazas debajo del portafiltro, asegurándose de que cada una de ellas esté directamente debajo de una de las dos boquillas.

5 Preparación

3. Una vez que la luz indicadora en el centro de la perilla de control se ilumina de color azul sólido, la máquina se calienta a la temperatura adecuada. Gire el botón de control hacia la izquierda hacia el "ícono de la taza", para iniciar la preparación. La bomba es audible durante un breve momento ya que los posos se impregnan previamente con agua. Luego, después de una breve pausa, el espresso comenzará a fluir hacia la(s) taza(s).
4. Cuando la taza esté llena al nivel deseado, gire la perilla de control a la posición "☺☺☺". Mantenga la(s) taza(s) debajo de las boquillas de salida durante unos segundos adicionales para asegurarse de que ha goteado todo el espresso.
6. Si desea preparar un espresso adicional, repita el proceso anterior. Añada el café recién molido en el colador como se describe en el capítulo 5c, "Llenado e inserción del portafiltro"; vuelva a cerrar el portafiltro debajo del cabezal de colado y siga las instrucciones para volver a colar el espresso (puntos 2 a 5 de esta sección).
7. Una vez que haya preparado la cantidad deseada de espresso, asegúrese de que el botón de control esté en la posición "☺☺☺" y apague la máquina pulsando el botón de encendido en el lateral de la máquina. Deje que la máquina se enfríe antes de quitar las piezas y los accesorios antes de limpiarla.
8. Para obtener instrucciones de limpieza, consulte el capítulo 8.



PRECAUCIÓN: La máquina debe apagarse manualmente. No deje la máquina desatendida mientras esté funcionando. Debe detener manualmente el proceso de preparación. Esto evitará desbordamientos, derrames y posibles peligros y daños.



Después de preparar el espresso, la máquina crea automáticamente un poco de vapor y empuja el agua restante de la bomba a la bandeja de goteo. Esto asegura que no quede agua estancada en el sistema de calefacción. Después de preparar unas tazas de espresso, saque con cuidado la bandeja de goteo de la máquina, vacíe y vuelva a colocarla.

5. Una vez que la máquina se haya enfriado, retire con cuidado el portafiltro del cabezal de colado sujetándolo por el mango y tirando de él hacia la izquierda. Usando el protector de pulgar para asegurar el colador en el portafiltro, gire el portafiltro al revés para vaciarlo. Enjuague el tamiz y el portafiltro con agua.



PRECAUCIÓN: Las partes metálicas del portafiltro podrían estar muy calientes. Tenga siempre cuidado al manipular la máquina y las piezas desmontables. Asegúrese de utilizar la protección para los pulgares (Fig. 5) cuando tire los posos. Enfríe estas partes bajo el chorro de agua fría.

5.1.5 Elaboración del capuchino

El capuchino es la combinación de una o dos dosis de espresso con una cantidad igual o mayor de leche caliente y espuma de leche. (Para hacer latte, véase el capítulo 7).



Al crear la espuma, el colador y el portafiltro deben montarse en posición "**LOCK**". Para obtener mejores resultados, comience siempre con leche fresca y fría (aproximadamente 34°F).

5 Preparación



No use una jarra que acaba de ser lavada en agua tibia. También recomendamos un termómetro para bebidas para preparar la mejor espuma de leche y leche vaporizada. La temperatura final ideal para la espuma de leche y leche vaporizada es entre 140°F - 165°F. Al espumar se puede utilizar cualquier tipo de leche. La leche entera producirá buena micro-espuma (burbujas pequeñas) mientras que la leche baja en grasa y sin grasa producirá burbujas grandes y aireadas en la espuma. Los leches no lácteos no retienen la espuma, pero pueden ser vaporizadas y calentadas para obtener lattes.

5.1.6 Espuma de leche

1. Primero prepare el espresso en una taza grande precalentada como se describe en el capítulo 5d, "Preparación del espresso".
2. Llene una jarra pequeña de acero inoxidable o cerámica a la mitad con leche fría y déjela a un lado.
3. Antes de espumar, se recomienda purgar la varilla de espumado de cualquier agua caliente. Coloque una taza debajo de la varilla de espumado (o gire la varilla de espumado directamente en la bandeja de goteo). Una vez que la luz indicadora esté de color azul sólido, gire el mando de control hacia la derecha hacia el "icono de vapor". La luz indicadora parpadea en rojo durante 5-8 segundos mientras se purga el agua de la varilla. Una vez que se purga el agua, la luz indicadora se volverá azul y se producirá vapor a partir de la varilla de espumado. Gire la perilla de control a la posición "☁️". La luz indicadora se ilumina en rojo para indicar que la máquina está lista para espumar/vaporizar leche.
4. Tome la jarra de leche fría y sumerja la varilla de espuma (con el manguito de espuma montado) aproximadamente dos tercios en la leche dentro de la jarra. Asegúrese de que la manga de espuma no golpee el fondo de la jarra durante la formación de espuma.
5. Con la varilla de espuma sumergida en la leche, gire el botón de control hacia la derecha hacia el icono "Vapor".
6. El vapor comenzará a salir de la varilla de espuma liberando vapor caliente en la leche. Durante la formación de espuma, la bomba de la máquina emitirá un ruido intermitente que indica que se está bombeando agua a través del sistema de calefacción para convertirla en vapor.
7. Cuando el volumen de la leche se haya duplicado o, si está usando un termómetro para bebidas, cuando la leche haya alcanzado los 68°C (165°F), gire la perilla de control a la posición "☁️".



PRECAUCIÓN: Para evitar salpicaduras de leche caliente, no deje que la abertura de la varilla de espumado vaya por encima de la superficie de la leche. Mantenga la varilla de espumado sumergida en la leche durante todo el proceso de espumado.



PRECAUCIÓN: Nunca retire la varilla de espumado de la leche mientras la perilla de control aún esté en la posición de vapor. Siempre gire la perilla de control a la posición "☁️" antes de retirar la varilla de espumado de la leche o podría causar salpicaduras de leche caliente.



Durante el proceso de preparación o vaporizado, la luz indicadora puede apagarse, cambiar de color o parpadear, especificando que el sistema de calefacción está activo y manteniendo la temperatura adecuada para la preparación o el vaporizado.



Limpie cuidadosamente la varilla de espumado y el manguito de espuma con un paño húmedo inmediatamente después de la cocción al vapor para evitar la acumulación de leche. Tenga cuidado de evitar el contacto con las piezas calientes.

8. Vierta la leche espumada en el espresso preparado, ahora el capuchino estará listo. Endulce al gusto y agregue cualquier ingrediente que desee, como jarabes con sabor, extractos o cacao en polvo/especias.



Después de espumar, le recomendamos que deje que la máquina se enfríe durante al menos 5 minutos antes de volver a hacer café espresso. Esto permite que la máquina se enfríe de la temperatura de vapor a la temperatura adecuada de preparación del café espresso. Si la luz indicadora está roja, puede girar la perilla de control hacia la izquierda para hacer correr el agua a través del portafiltro. Esto enfriará el sistema para que el espresso se pueda preparar después de la cocción al vapor. Si se van a preparar varios capuchinos, prepare todos los espressos primero en tazas calientes y luego espume la leche.

9. Siga las instrucciones del punto 3 anterior para purgar la varilla de espumado y para eliminar cualquier residuo de leche de la varilla de espumado y de la punta de espumado. Es importante limpiar correctamente la varilla de espumado y la punta de espumar (Fig. 4) y lavar el manguito de espuma después de cada uso para asegurarse de que el espumador siga funcionando correctamente. (Ver capítulo 8b)
10. Encienda la máquina pulsando el botón de encendido situado en el lateral de la máquina. Desenchufe el cable de alimentación y deje que la máquina se enfríe.



PRECAUCIÓN: Después de espumar o vaporizar la leche, la varilla de espumado, la punta de espumar y el manguito de espuma estarán **¡MUY CALIENTES!** ¡No toque las piezas metálicas! Para evitar posibles lesiones, asegúrese siempre de que todas las piezas se hayan enfriado completamente antes de manipularlas.

5.1.7 Elaboración de un Latte

El café con leche es la combinación de una o dos dosis de café espresso con una cantidad igual o mayor de leche vaporizada caliente con muy poca o ninguna espuma. Sin el manguito de espuma, la varilla de espumado vaporizará, no espumará la leche. Retire el manguito de espuma y proceda a vaporizar la leche como se describe en el capítulo 6. Vierta la leche caliente vaporizada sobre el espresso. Siga los pasos 9 y 10 anteriores en el capítulo 6, "Cómo hacer capuchino" para limpiar y apagar la máquina.



PRECAUCIÓN: Después de espumar o vaporizar la leche, la varilla de espumado y la punta de espumar estarán **¡MUY CALIENTES!** ¡No toque las piezas metálicas! Para evitar posibles lesiones, asegúrese siempre de que todas las piezas se hayan enfriado completamente antes de manipularlas.

6 Limpieza y mantenimiento de la máquina

6.1 Limpieza diaria

1. Asegúrese siempre de que el botón de control esté en la posición "☁" y de que la máquina esté apagada pulsando el botón de encendido situado en el lateral de la máquina para que se apague la luz azul. Desenchufe el cable de la toma de corriente y deje que todas las piezas se enfríen antes de limpiar.
2. Retire y lave el manguito de espuma y limpie la varilla de espumado con un paño húmedo.
3. El depósito de agua, los coladores y la bandeja de goteo se pueden lavar en una solución de agua caliente y jabón líquido suave.



PRECAUCIÓN: No sumerja el aparato en agua, en ningún otro líquido ni lo coloque en el lavavajillas.



Nunca utilice limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de acero u otros materiales abrasivos para limpiar la máquina.

6.2 Limpieza de la varilla de espumado

Se recomienda purgar (capítulo 6, punto 3) y limpiar la varilla de espumado con un paño húmedo cada vez inmediatamente después de espumar o vaporizar la leche para evitar que se acumule. Limpie a fondo la varilla de espumado antes de apagar la máquina para garantizar la limpieza.

1. Tire del manguito de espuma negro hacia abajo y saque la varilla de espumado y límpiela con agua corriente tibia.
2. Llene una taza con un poco de agua y sumerja la varilla de espumado.
3. Gire el botón de control hacia la derecha hacia el "icono de vapor" y deje que el vapor entre en el agua durante unos segundos.
4. Gire la perilla de control hacia el centro a la posición OFF "☁".
5. Utilice un paño para secar la varilla de espumado y reemplace el manguito negro

de espumado, asegurándose de que esté firmemente empujado hacia arriba sobre la varilla de espumado.

6. Si está extremadamente obstruida, se puede desenroscar la punta de espumado y sumergirla en agua tibia jabonosa durante aproximadamente 30 minutos. Una vez que se haya completado el remojo, enjuague bien la punta bajo el agua del grifo.



PRECAUCIÓN: ¡La varilla de espumado, la punta de espumado y el manguito de espuma pueden estar **MUY CALIENTES!** Para evitar posibles lesiones, asegúrese siempre de que todas las piezas se hayan enfriado completamente antes de manipularlas.



Si no sale vapor de la varilla de espumado, la leche endurecida bloqueará su paso. Gire la perilla de control a la posición "☁". Retire el manguito de espuma negro y use con cuidado una aguja para aflojar el residuo de leche de la abertura de la punta de espuma para quitar cualquier obstrucción, luego vuelva a usar el vapor de nuevo.



Para que su máquina funcione correctamente una y otra vez, limpie la varilla de espumado, el manguito y la punta después de cada uso como se describe anteriormente.

6.3 Descalcificación

Para preparar un espresso, utilice siempre agua fría y limpia. El uso de agua de manantial o agua filtrada retrasará la acumulación de calcio. Recomendamos descalcificar la máquina después de 100-200 usos o al menos cada 2-3 meses.

- Al utilizar descalcificadores comerciales es importante seguir sus instrucciones. También puede utilizar la solución de limpieza Capresso, disponible en www.capresso.com. Disuelva 1 paquete de solución limpiadora Capresso con 30 oz. de agua y añádalo al depósito de agua.



No utilice vinagre, ya que esto acortará considerablemente la vida útil del sello dentro del cabezal de preparación.

6.3.1 Descalcificación del cabezal de preparación

1. Retire el portafiltro.
2. Para obtener los mejores resultados, desenrosque la pantalla dentro del cabezal de preparación. Limpie cualquier residuo de café con un paño húmedo.
3. Llene el depósito de agua con la solución descalcificante.
4. Coloque un tazón grande debajo del cabezal de preparación.
5. Pulse el botón de encendido del lado de la máquina y gire el botón de control a la izquierda hacia el icono de la taza. Permita que de 1/3 a 1/2 de la solución sea bombeada a través del sistema y del cabezal de preparación.
6. Gire la perilla de control hacia la posición "☺☺☺☺" para detener el proceso.
7. Deje reposar la máquina durante aproximadamente 10 minutos.

6.3.2 Descalcificado de la varilla de espumado

1. Retire el manguito de espuma negro.
2. Llene una jarra con 6 a 8 onzas. de agua fría y sumerja la varilla de espumado en el agua fría.
3. Gire el botón de control hacia la derecha hacia el "icono de vapor" y deje que el vapor entre en el agua durante unos 30 segundos. Repita este proceso tres o cuatro veces.
4. Ahora procese el resto de la solución descalcificadora a través del cabezal de preparación como se describió anteriormente.

6.3.3 Enjuague del sistema

1. Retire el depósito de agua y enjuague bien, luego llene con agua fresca y fría.
2. Repita los pasos anteriores (del 4 al 6) con agua fresca y fría.
3. Vuelva a colocar la rejilla en el cabezal de preparación y apriete bien el tornillo.

7.1 Problemas, posibles causas y soluciones

Problema	Causa	Solución
El café corre por el lado del portafiltro.	El portafiltro no está insertado correctamente.	Gire el mango del portafiltro más hacia la derecha.
	El borde del colador tiene café molido	Apague la máquina, retire el soporte del portafiltro y limpie los bordes del colador.
	La pantalla dentro del cabezal de preparación está sucia.	Retire la pantalla del cabezal de preparación retirando los dos tornillos que sujetan la pantalla en su lugar. Limpie a fondo con agua tibia, seque y vuelva a colocar la pantalla. Asegúrese de que los tornillos estén bien apretados. ¡PRECAUCIÓN! CALIENTE
El café fluye muy poco o nada a través del portafiltro.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito con agua.
	La pantalla dentro del cabezal de preparación está bloqueada.	Deje pasar el agua a través de la rejilla sin el portafiltro insertado. Si no entra agua, desenrosque la malla, límpiela y reemplácela.
	El colador está bloqueado.	Corrección: Limpie el colador, introdúzcalo en el portafiltro y bombee agua sin café. Si no entra agua a través del colador, llame al servicio de atención al cliente para pedir un colador de repuesto.
El espresso se prepara sólo en forma de gotas.	Los posos del café son demasiado finos o están demasiado apretados.	No apisonar los posos del café con tanta firmeza. Use una molienda más gruesa de café.
	Máquina bloqueada por depósitos de calcio.	Descalcificar el aparato. Ver capítulo 8c.

7 Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El espresso se prepara demasiado rápido.	El café molido es demasiado grueso.	Utilice una molienda más fina.
	No hay suficiente café en el tamiz.	Use más café molido.
Sin crema.	Café antiguo o demasiado seco.	Use café fresco.
	El café no se empuja hacia abajo con la suficiente firmeza. El agua empuja el café demasiado rápido.	Apisonar los posos del café con más firmeza. Utilice una molienda más fina.
	El café es demasiado grueso.	Utilice un molinillo de fresa cónico para obtener una molienda más fina y consistente.
	Mezcla de café no apta para café espresso.	Cambio de marca de espresso.
No hay vapor de la varilla de espumado.	La punta de la varilla de espumado está bloqueada.	Véase el capítulo 8b, "Limpieza de la varilla de espumado". Si la varilla de espumado está libre de depósitos de leche en polvo, pero no sale vapor de la varilla de espumado, descalcifique la varilla de espumado como se describe en el capítulo 8c. Si el aparato sigue bloqueado, llame al servicio de atención al cliente, consulte el capítulo 11.

7 Solución de problemas

Problema	Causa	Solución
No hay suficiente espuma al espumar la leche.	Leche no fresca.	Use leche fresca.
	La leche no es adecuada.	Use leche de bajo contenido en grasa. La leche no láctea no se espumará tan bien.
	La leche estaba demasiado caliente desde el principio.	Use leche directamente del refrigerador (34°F).
	No hay suficiente leche para espumar.	Use más leche fría.



**Contacto para asistencia técnica:
902 877 665/ 932 992 581**

CONDICIONES DE GARANTIA - ESPAÑA

El presente certificado cubre la garantía de reparación de su electrodoméstico durante dos años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de fabricación o materiales; o de sustitución del aparato, salvo que una de estas opciones resulte imposible o desproporcionada respecto de la otra. Cuando usted detecte un defecto o anomalía en el aparato contacte de forma inmediata con nosotros, un plazo de dos meses es el límite para informarnos de la falta de conformidad. El cargo de desplazamiento está incluido en la reparación, excepto para pequeños electrodomésticos que pueden ser transportados al taller del servicio oficial de la marca. En caso de sustitución, el plazo de garantía se suspende y el nuevo aparato mantendrá el periodo de vigencia del aparato sustituido, y como mínimo 6 meses de garantía.

La presente garantía sólo será válida si se presenta factura, ticket de compra o el albarán de entrega del producto correspondiente si éste fuera posterior a la fecha de factura. La presente garantía es válida en el territorio español y portugués para los aparatos distribuidos por Beko Electronics España S.L.. La garantía sólo tendrá validez sobre el primer comprador o adquiriente del producto. La garantía será válida para aparatos adecuados a las condiciones climáticas y medioambientales en que estén ubicados.

EXCLUSIONES DE LA GARANTIA

El coste de la reparación será a cargo del usuario en los siguientes casos:

- Los aparatos utilizados para uso profesional o no exclusivamente doméstico, en establecimientos públicos, industriales o comerciales.
- Los aparatos desmontados o manipulados por personas ajenas a los servicios técnicos expresamente autorizados.
- Las instalaciones, transporte, sustitución de aparatos, puestas en marcha, cambio de sentido de puertas.
- Intervenciones de mantenimiento o de información sobre el uso de los aparatos.
- Cambio de inyectores en aparatos de gas.
- Las averías provocadas por falta de mantenimiento o limpieza o aquellas provocadas por un uso indebido, sobrecarga, abandono o de manera no conforme a las instrucciones de uso o de instalación de los aparatos.
- Las averías producidas por causas fortuitas, siniestros de fuerza mayor o derivados de instalación incorrecta y en general, averías por causas ajenas al propio aparato.
- Las averías provocadas por conexiones que puedan presentar fluctuaciones, irregularidades o falta de uniformidad en el suministro, por ejemplo: suministro de agua impulsado por grupos de presión, energía solar, energía eólica, generadores eléctricos, u otro tipo de suministro no normalizado.
- La sustitución de materiales rotos o deteriorados por desgaste o uso normal del aparato tales como juntas, plásticos, gomas, correas, cristales, escobillas, bombillas, asas, tiradores, tapas de quemadores, filtros, rejillas, ánodos de sacrificio (magnesio o similares) de calentadores o calderas, etc.
- Los aparatos que presenten oxidación, o daños por corrosión en esmaltes o pinturas, que puedan ser provocados por efectos químicos o electroquímicos del agua o cualquier otra sustancia, o aceleradas por circunstancias ambientales o climáticas no propicias.
- Defectos estéticos en serigrafía o pintura.
- Los daños de transporte o manipulación, golpes, etc.
- Los aparatos deben instalarse de forma accesible para su reparación, debiendo asumir el usuario los costes necesarios para el acceso al aparato para su reparación y sustitución.

La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en el Real Decreto 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, y la Ley 3/2014 que la modifica.

El Servicio Oficial de Asistencia Técnica resolverá cualquier incidencia que pudiera precisar su electrodoméstico siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.

Para asegurarse que su electrodoméstico va a ser intervenido por un técnico oficial autorizado, rogamos solicite el carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) a nuestros técnicos.

Las marcas BEKO, ALTUS, ARDEM, BLOMBERG, NORTLINE y GRUNDIG se distribuyen por Beko Electronics España S.L.

DATOS APARATO (a rellenar por el Distribuidor):

Titular:		Sello Establecimiento:
Modelo:	Núm. serie:	
Establecimiento:	Fecha de compra:	

El garante e importador de su electrodoméstico es: BEKO ELECTRONICS ESPAÑA S.L. Calle Provenza nº 388 3º Barcelona 08025, España. El producto ha sido fabricado por ARÇELİK A.S (Arçelik A.S.Sütlüce Karaağaç Cad. No:2-6 34445 Beyoğlu, Istanbul, Turkey).

Conózanlos mejor en nuestra página: www.beko.es. Conserve este documento, es importante para usted.



Contacte a assistência técnica:
00351 225191300/
00351 225191309

CONDIÇÕES DE GARANTIA - PORTUGAL

Este certificado cobre a garantia de reparação do seu eletrodoméstico por dois anos a contar da data de compra, contra defeitos de funcionamento provenientes do fabrico ou dos materiais; ou de substituição do dispositivo, a menos que uma dessas opções seja impossível ou desproporcionada em relação à outra. Quando detetar um defeito ou anomalia no aparelho entre imediatamente em contacto connosco, existe um prazo limite de dois meses para nos informar sobre a falta de conformidade. O valor da deslocação está incluído na reparação, com exceção de pequenos aparelhos que podem ser transportados para a oficina do serviço oficial da marca. Em caso de substituição, o período de garantia fica suspenso e o aparelho irá manter o prazo de validade do aparelho substituído e no mínimo 6 meses de garantia.

Esta garantia só será válida se a fatura, recibo de venda ou a entrega do produto em questão for posterior à data da fatura. Esta garantia é válida em território espanhol e português para aparelhos distribuído pela Beko Electronics Espanha SL. A garantia só é válida para o primeiro comprador ou adquirente do produto. A garantia é válida para dispositivos adaptados às condições climáticas e ambientais em que se situam.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

O custo da reparação será pago pelo utilizador nos seguintes casos:

- Aparelhos utilizados para uso profissional ou não exclusivamente doméstico, em estabelecimentos comerciais, industriais ou públicos.
- O equipamento desmontado ou adulterado por alguém que não seja expressamente autorizado pelos serviços técnicos.
- A instalação, transporte, substituição de equipamento, colocação em funcionamento, alteração do sentido das portas.
- Intervenções de manutenção ou informações sobre a utilização dos aparelhos.
- Alteração de injetores em aparelhos a gás.
- As avarias causadas pela falta de manutenção ou limpeza, ou aquelas causadas por um uso inadequado, sobrecarga, abandono ou de forma a não respeitar as instruções de uso ou instalação dos aparelhos.
- As avarias provocadas por causas acidentais, sinistros de força maior ou resultantes de instalação inadequada e em geral, avarias por razões não relacionadas com o produto.
- As avarias causadas por ligações que podem apresentar flutuações, irregularidades ou falta de uniformidade no fornecimento, por exemplo: abastecimento de água, impulsionado por pressão, energia solar, energia eólica, geradores de energia elétrica ou outro tipo de fornecimento não-padrão.
- Os materiais quebrados ou danificados por desgaste ou uso normal do aparelho tais como juntas, plásticos, borracha, correias, vidros, pincéis, lâmpadas, asas, puxadores, tampas de queimadores, filtros, grades, etc.
- Os aparelhos que apresentem oxidação, ou danos por corrosão em esmaltes ou tintas, que possam ter sido causados por efeitos químicos ou eletroquímicos da água ou de qualquer outra substância, ou aceleradas por circunstâncias ambientais ou climáticas não propícias.
- Defeitos estéticos em serigrafia ou pintura.
- Os danos causados por transporte ou manuseio, colisões, etc.
- Os aparelhos devem ser instalados de forma acessível em caso de reparação e o utilizador deve assumir os custos necessários para aceder ao aparelho para reparação e substituição.

As marcas BEKO, ALTUS, ARDEM, BLOMBERG, NORTLINE e GRUNDIG são distribuídas por Beko Electronics Espanha S.L.

DADOS DO APARELHO (a ser preenchido pelo Distribuidor):

Detentor:		Carimbo do estabelecimento:
Modelo:	N.º série:	
Estabelecimento:	Data de compra:	

O fiador e o importador do seu eletrodoméstico é: BEKO ELECTRONICS ESPAÑA S.L. Calle Provenza nº 388 3º Barcelona 08025, Espana. O produto foi fabricado por ARÇELIK A.S (Arçelik A.S.Sütluce Karaağaç Cad. No:2-6 34445 Beyoglu, Istanbul, Turquia).

Conheça-nos melhor na nossa página: www.beko.es. Conserve este documento, é importante para si.

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z instrukcją obsługi!

Szanowny Kliencie,

dziękujemy za wybór wyrobu marki Beko. Mamy nadzieję, że wyrób ten, wyprodukowany z zapewnieniem wysokiej jakości przy użyciu najnowszych technologii, okaże się w pełni zadowalający. Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi oraz towarzyszące jej dokumenty i zachować ją do wglądu na przyszłość. Przekazując wyrób innemu użytkownikowi, należy dołączyć również niniejszą instrukcję. Proszę przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i informacji zawartych w tej instrukcji obsługi.

Objaśnienie symboli

W niniejszej instrukcji obsługi stosuje się następujące symbole:

	Ważne informacje i przydatne wskazówki dotyczące użytkowania.
	NIEBEZPIECZEŃSTWO: Ostrzeżenie o zagrożeniach dla życia i mienia.
	OSTRZEŻENIE: Ostrzeżenie sygnalizuje potencjalnie niebezpieczną sytuację.
	PRZESTROGA: Ostrzeżenie sygnalizuje potencjalne straty materialne.



Urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych, bezpiecznych dla środowiska zakładach.

Wyrób zgodny z Dyrektywą WEEE.

Nie zawiera polichlorowanych
bifenyli (PCB).

W niniejszej części zawarto zalecenia dotyczące bezpieczeństwa mające na celu ochronę przed ryzykiem poniesienia uszczerbku na zdrowiu lub straty materialnej. Nieprzestrzeganie tych zaleceń skutkuje utratą gwarancji.

1.1 Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Niebezpieczeństwo śmiertelnego porażenia prądem elektrycznym!

Dotknięcie przewodów lub elementów pod napięciem może spowodować poważny uszczerbek na zdrowiu, a nawet śmierć!

1.2 Niebezpieczeństwo oparzenia

Podczas pracy ekspresu do kawy niektóre części urządzenia mogą silnie się nagrzewać. Przygotowywane napoje i emitowana para są bardzo gorące!

Aby uniknąć oparzenia siebie i/ lub innych, należy przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa:

- Nie należy dotykać metalowych rurek żadnego z dwóch wylotów kawy.
- Należy unikać bezpośredniego kontaktu skóry z emitowaną parą wodną lub gorącą wodą wydostającą się z urządzenia podczas płukania, czyszczenia lub odkamieniania.

1.3 Podstawowe zasady bezpieczeństwa

Aby zagwarantować bezpieczne użytkowanie ekspresu do kawy, należy przestrzegać poniższych zasad bezpieczeństwa:

- Opakowanie urządzenia nie może służyć do zabawy. Ryzyko uduszenia.

- Przed użyciem ekspresu do kawy należy upewnić się, że nie ma na nim widocznych uszkodzeń. Nie należy korzystać z uszkodzonego ekspresu do kawy.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, może go wymienić jedynie pracownik serwisu rekomendowanego przez producenta, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Prosimy o kontakt z producentem lub centrum serwisowym.
- Napraw ekspresu do kawy mogą dokonywać wyłącznie upoważnieni specjaliści lub firmowe centrum serwisowe. Naprawy dokonane przez niewykwalifikowane osoby mogą stwarzać bardzo niebezpieczne sytuacje dla użytkownika. Takie naprawy skutkują również utratą gwarancji.
- Naprawy ekspresu do kawy w okresie gwarancji mogą być wykonywane wyłącznie przez centra serwisowe upoważnione przez producenta. W przeciwnym razie gwarancja nie obejmuje naprawy kolejnego uszkodzenia.
- Wadliwe części należy zastępować wyłącznie oryginalnymi częściami zamiennymi. Tylko oryginalne części zamienne gwarantują spełnienie wymogów bezpieczeństwa.
- To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby bez doświadczenia ani wiedzy, jeśli korzystanie z urządzenia odbywa się pod nadzorem lub jeśli osobom tym wyjaśniono, jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i zrozumiały one zagrożenia, które mogą wynikać z korzystania z urządzenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem i po ukończeniu 8. roku życia.

- W pełni automatyczny ekspres do kawy Beko przeznaczony jest tylko do użytku domowego.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania profesjonalnego i do zastosowania w kuchniach zakładowych, sklepach, biurach, hotelach, motelach, placówkach bed & breakfast oraz innych podobnych obszarach zastosowania.
- Ekspres do kawy należy chronić przed czynnikami atmosferycznymi, takimi jak deszcz, mróz i bezpośrednie nasłonecznienie. Z ekspresu do kawy nie należy korzystać na zewnątrz budynków.
- Nie wolno zanurzać ekspresu do kawy ani kabli czy wtyczek zasilających w wodzie ani w innych płynach.
- Nie wolno czyścić ekspresu do kawy ani dołączonych akcesoriów w zmywarce.
- Do zbiornika na wodę nie wolno nalewać żadnych innych płynów z wyjątkiem wody, ani umieszczać tam żywności.
- Przy napełnianiu zbiornika wodą nie należy przekraczać oznaczenia maksymalnego poziomu wody (dolna krawędź otworu do napełniania - 1,2 l).
- Z urządzenia można korzystać tylko wówczas, gdy pojemnik na fusy, tacka ociekowa i kratka na filiżanki są na swoim miejscu.
- Nie wolno ciągnąć za kabel, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka ani dotykać jej mokrymi rękami.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i ochrony środowiska naturalnego

- Nie wolno ciągnąć ekspresu do kawy za kabel zasilający.
- Urządzenie i kabel zasilający należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

1.4 Korzystanie zgodne z przeznaczeniem

Automatyczny ekspres do kawy Beko jest przeznaczony do wykorzystywania w domu. Ten ekspres do kawy nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania kawy oraz podgrzewania mleka i wody. Każdy przypadek użycia go do innych celów, niż wyżej wymienione, uznaje się za nieprawidłowe korzystanie z urządzenia.

Nieprawidłowe korzystanie z urządzenia może być niebezpieczne!

Ekspres do kawy, jeśli będzie używany w sposób niezgodny z przeznaczeniem, może być przyczyną niebezpieczeństwa.



OSTRZEŻENIE: W związku z powyższym ekspresu do kawy można używać tylko zgodnie z przeznaczeniem.



OSTRZEŻENIE: Należy przestrzegać procedur opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Nie będą rozpatrywane żadne roszczenia w związku ze szkodą lub uszczerbkiem na zdrowiu spowodowanymi korzystaniem z ekspresu do kawy w sposób niezgodny z przeznaczeniem. Ryzyko ponosi wówczas wyłącznie właściciel urządzenia.

1.5 Zgodność z dyrektywą WEEE i usuwanie odpadów:

Niniejszy wyrób jest zgodny z dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (2012/19/WE). Wyrób ten oznaczony jest symbolem klasyfikacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE).



Ten symbol oznacza, że sprzęt nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami gospodarstwa domowego po okresie jego użytkowania. Zużyte urządzenie należy oddać do specjalnego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego

w celu utylizacji. Aby uzyskać informacje o punktach zbiórki w swojej okolicy należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub punktem sprzedaży tego produktu. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku zużytego sprzętu. Odpowiednie postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

1.6 Zgodność z rozporządzeniem WEEE i utylizacja produktu po zakończeniu eksploatacji

Ten produkt nie zawiera szkodliwych ani zabronionych materiałów wyszczególnionych w „Rozporządzeniu dotyczącym nadzoru nad utylizacją urządzeń elektrycznych i elektronicznych” wydanym przez Ministerstwo Środowiska i Planowania Przestrzennego. To urządzenie jest zgodne z wymogami rozporządzenia WEEE. Produkt ten został wyprodukowany z elementów i materiałów wysokiej jakości nadających się do recyklingu i ponownego wykorzystania. Po zakończeniu eksploatacji nie należy zatem wyrzucać produktu wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.

Urządzenie należy zanieść do punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Informacji o punktach zbiórki w swojej okolicy należy zasięgnąć u lokalnych władz.

Zanosząc zużyte produkty do punktów recyklingu przyczyniają się Państwo do ochrony środowiska i zasobów naturalnych.

1.7 Informacje o opakowaniu



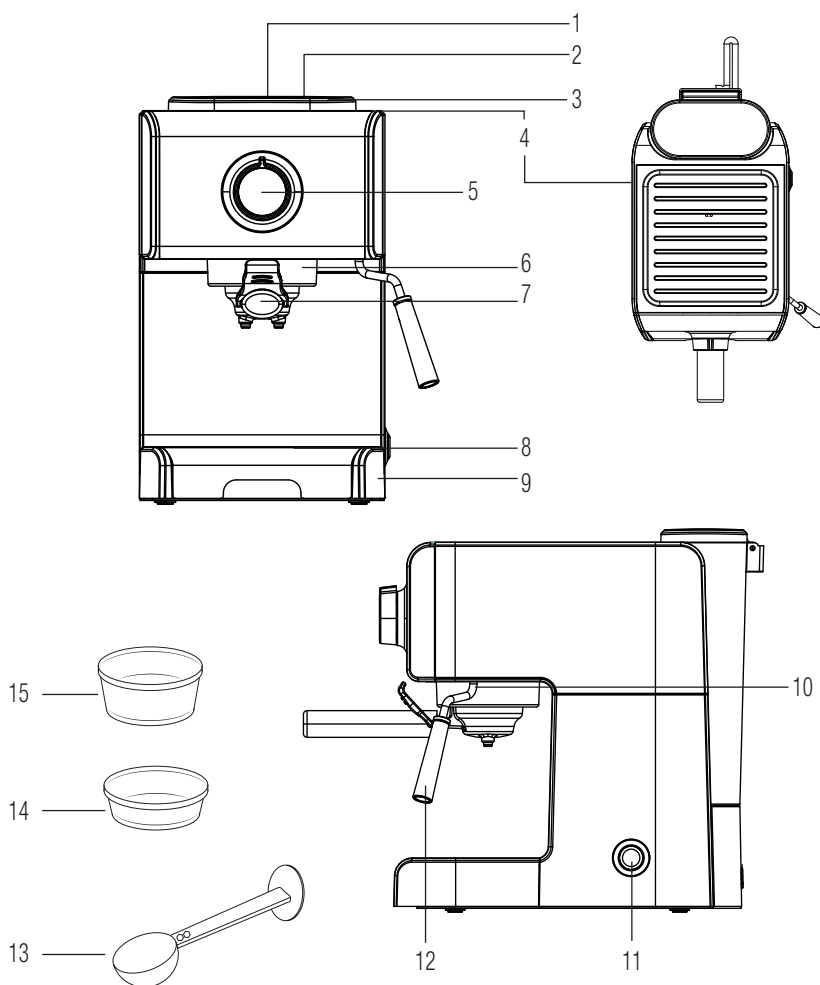
Opakowanie produktu wykonano z materiałów nadających się do powtórnego użycia zgodnie z krajowym ustawodawstwem. Nie należy wyrzucać opakowania wraz z odpadami domowymi ani innymi odpadami. Należy zanieść je do punktu zbiórki opakowań wyznaczonego przez lokalne władze.

1.8 Zgodność z dyrektywą RoHS

Zakupiony produkt jest zgodny z unijną dyrektywą RoHS (2011/65/UE). Nie zawiera on szkodliwych ani zabronionych materiałów wyszczególnionych w dyrektywie.

2 Twój ekspres do kawy

2.1 Opis ogólny



Wszystkie zadeklarowane wartości na produkcie oraz na ulotkach drukowanych podano na podstawie pomiarów laboratoryjnych wykonanych zgodnie z właściwymi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od sposobu użytkowania i warunków otoczenia.

2 Twój ekspres do kawy

1. Pokrywka zbiornika na wodę
2. Uchwyt zbiornika na wodę
3. Wyjmowany zbiornik na wodę
4. Płyta grzewcza
5. Pokrętko sterowania
6. Głowica do zaparzania
7. Kolba
8. Ruszt tacki ociekowej
9. Tacka ociekowa
10. Końcówka do spieniania
11. Przycisk zasilania
12. Tuleja do spieniania
13. Miarka do kawy / Ubijak
14. Sitko na 2 filiżanki
15. Sitko na 1 filiżankę

2.2 Dane techniczne

Zasilanie:

220-240 V~, 50-60 Hz

Moc: 1200 W

Zbiornik na wodę: 1,2 litra

Zastrzega się prawo do wprowadzania modyfikacji konstrukcji i danych technicznych.

3 Wskazówki dotyczące zaparzania

- Aby wydobyć najpełniejszy smak z ziaren kawy, zalecamy stosowanie całych ziaren kawy, świeżo zmielonych przed każdym przygotowaniem espresso.
 - W przygotowaniu idealnej kawy pomoże również odpowiednia woda – zimna i wolna od chloru, zapachów i innych zanieczyszczeń.
 - Zmieloną kawę należy przechowywać w szczelnym pojemniku, w chłodnym i suchym miejscu, aby zachować smak. Zmielonej kawy nie należy przechowywać przez długi czas, gdyż powoduje to obniżenie walorów smakowych.
 - Nie napełniać kolby i wybranego sitka do pełna. Korzystając z dołączonej miarki, należy zastosować jedną płaską łyżkę mielonej kawy na porcję espresso.
 - Jeśli urządzenie nie było użytkowane przez ponad 5 kolejnych dni, należy je przepłukać i osuszyć zbiornik na wodę.
 - Przed wyjęciem zbiornika na wodę w celu napełnienia lub opróżnienia należy każdorazowo wyłączyć urządzenie.
 - Urządzenie należy stawiać na płaskiej, stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
 - Aby zapewnić optymalną temperaturę espresso, zalecamy wstępne ogrzanie filiżanek.
 - Przed parzeniem kolbę należy odwrócić możliwie jak najmocniej w prawo, żeby się nie poluzowała w wyniku działania wysokiego ciśnienia.
1. Nigdy nie należy wyjmować naczyń na wodę lub kolby podczas parzenia espresso lub spieniania mleka. Pokrętło sterowania powinno znajdować się w pozycji „☞” przed wyjęciem kolby w celu przygotowania kolejnych filiżanek espresso. Jeśli istnieje konieczność dodania większej ilości wody do zbiornika, należy ustawić pokrętło sterowania w pozycji „☞” i wyłączyć maszynę, naciskając przycisk zasilania z boku maszyny tak, aby zgasiło niebieskie światło.
 2. Jeśli kawa nie wypływa z kolby (a tylko bardzo wolno kapie), oznacza to, że sitko jest zatkane. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Sprawdzić, czy kawa nie jest zbyt drobno zmielona, rozdział 5a.
 3. Zachować ostrożność podczas wyjmowania kolby. Metalowe części mogą nadal być bardzo gorące. Nad zmieloną kawą może również znajdować się woda. Kolbę należy chwycić wyłącznie za uchwyt, a fusy należy wyrzucić, korzystając z osłony na kciuk.
 4. Jeśli para nie zostanie uwolniona z końcówki spieniącej, oznacza to, że spieniacz jest zatkany. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Wyczyścić końcówkę do spieniania zgodnie z opisem w rozdziale 8b.
 5. Aby zapewnić bezawaryjną pracę urządzenia, należy czyścić tuleję i końcówkę do spieniania po każdym użyciu.



PRZESTROGA: Aby uniknąć oparzeń i/lub innych urazów spowodowanych przez gorącą parę i wodę lub uszkodzenia maszyny:

4.1 Przed pierwszym użyciem

Po ostrożnym rozpakowaniu ekspresu do kawy należy umyć wszystkie wyjmowane części ciepłą wodą z mydłem i dokładnie je wypłukać. Zaznajomić się z urządzeniem i przeczytać podręcznik obsługi. Podłączyć przewód zasilający do uziemionego gniazdka zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa. Włączyć maszynę, naciskając przycisk zasilania (11) z boku urządzenia.

Przycisk zasilania będzie świecić na niebiesko stałym światłem, podczas gdy wskaźnik na pokrętle sterowania (5) będzie mrugać, wskazując, że maszyna się nagrzewa.

Przepłukać składniki wewnętrzne przed przygotowaniem espresso. Napełnić zbiornik na wodę

i przepompować 100-200 ml przez głowicę do zaparzania (6) i końcówkę do spieniania (10). Postępować według procedury opisanej w rozdziale 4 „Nagrzewanie komponentów wewnętrznych i filiżanek”, aby przepłukać maszynę przed pierwszym użyciem.

4.2 Napełnianie zbiornika wody

Wyjąć zbiornik wody, podnosząc go w górę za uchwyt. Otworzyć pokrywę i napełnić zbiornik na wodę świeżą, zimną wodą na poziomie pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.

Zamknąć pokrywę i odstawić zbiornik na wodę na miejsce, wpychając go w dół zdecydowanym ruchem, aby zapewnić jego prawidłowe ustawienie.

4.3 Panel sterowania

4.3.1 Przycisk zasilania

Przycisk zasilania z boku urządzenia służy do włączania i wyłączania ekspresu do kawy. Po włączeniu urządzenia lampka wskaźnika na pokrętle sterowania zacznie migać na czerwono, wskazując, że system podgrzewania urządzenia się nagrzewa. W normalnej temperaturze pokojowej czas nagrzewania wynosi niecałą minutę. Kiedy lampka wskaźnika zacznie się palić stałym niebieskim światłem, oznacza to, że składniki wewnętrzne są podgrzane i gotowe do parzenia kawy. Aby wyłączyć maszynę, należy ustawić pokrętkę sterowania w pozycji „☺” i nacisnąć przycisk zasilania z boku urządzenia.

4.3.2 Pokrętko sterowania

Pokrętko sterowania można ustawić w trzech pozycjach:

Pozycja	Symbol	Objaśnienie
Lewa strona		parzenie kawy
Środek		tryb gotowości, zatrzymanie parzenia i produkcji pary
Prawa strona		produkcja pary przez spieniacz



Podczas parzenia kawy i produkcji pary lampka wskaźnika w pokrętle sterowania może zacząć migać lub zmienić kolor, wskazując, że system nagrzewania jest włączony i utrzymuje właściwą temperaturę parzenia lub produkcji pary.



Przed wyłączeniem maszyny pokrętko sterowania powinno zawsze znajdować się w pozycji „☺”.

4.3.3 Nagrzewanie komponentów wewnętrznych i filiżanek

Przed przygotowaniem kawy ważne jest wstępne nagrzanie wszystkich komponentów wewnętrznych i filiżanek. Ta krótka procedura umożliwi podgrzanie pierwszej filiżanki kawy ok. 5,5-8,5°C (10-15°F).

1. Napełnić zbiornik na wodę świeżą, zimną wodą, jak opisano w rozdziale
2. Upewnić się, że pokrętko sterowania znajduje się w pozycji „☞”.
3. Włączyć przycisk zasilania znajdujący się z boku urządzenia. Lampka wskaźnika na pokrętkle sterowania zaczyna migać na czerwono, kiedy maszyna zaczyna się nagrzewać.
4. Umieścić sitko w kolbie (bez kawy) Prawidłową pozycję sitka pokazano na rys. 3.
5. Upewnić się, że osłona kciuka nie zakrywa sitka.
6. Wyrównać kolbę z napisem „INSERT” z lewej strony głowicy do zaparzania, jednocześnie podnosząc kolbę w górę. Obrócić kolbę zdecydowanym ruchem w prawo w stronę napisu „LOCK” na środku głowicy do zaparzania, tak aby była stabilnie zamocowana.



Na początku może nie być możliwe obrócenie pokrętła do pozycji „LOCK”. Należy się upewnić, że kolba (7) została stabilnie zamocowana. Z czasem kolbę będzie można przesunąć bliżej pozycji „LOCK”.

7. Umieścić jedną lub dwie filiżanki po kolbę. Kiedy lampka wskaźnika zacznie się palić ciągłym niebieskim światłem, urządzenie jest gotowe do parzenia kawy.
8. Obrócić pokrętko sterowania w lewo do „ikony filiżanki”. Gorąca woda zostanie przepompowana przez kolbę do filiżanek.
9. Obrócić pokrętko sterowania do środka w kierunku „☞”, aby zatrzymać przepływ gorącej wody.



PRZESTROGA: Podczas zaparzania lub produkcji pary nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Pokrętko sterowania należy obrócić z powrotem do środka w kierunku „☞”, aby zatrzymać proces parzenia.

10. Opróżnić filiżanki i wyjąć kolbę. Wszystkie elementy są teraz wstępnie podgrzane.
- WSKAZÓWKA!** Umieść filiżanki do espresso do góry dnem na podgrzewaczu do filiżanek (4) znajdującego się na górze urządzenia. Podczas przygotowywania kawy lub gotowania na parze ciepło będzie przekazywane na podgrzewacz do filiżanek, przy maksymalnie 50 stopniach, które może ogrzać filiżankę kawy. Płyta grzewcza nie nagrzewa się niezależnie od parzenia kawy.



W stanie gotowości, gdy urządzenie nie pracuje, temperatura płyty grzewczej jest prawie taka sama jak temperatura pokojowa.

5 Przygotowanie

5.1 Przygotowanie kawy

5.1.1 Wybór stopnia zmielenia kawy

Jest to ważny element procesu parzenia kawy, gdyż drobno zmielona kawa musi mieć jednolitą konsystencję.

- Prawidłowo zmielona kawa powinna wyglądać jak sól.
- Jeśli kawa jest zmielona zbyt drobno, woda nie będzie przepływać przez kawę i ciśnienie wewnątrz urządzenia nadmiernie wzrośnie. Taka kawa wygląda jak proszek i ma konsystencję mąki, kiedy pociera się ją między palcami.
- Jeśli kawa jest zmielona zbyt grubo, woda przepływa przez nią zbyt szybko, nie wyciągając z niej pełnego aromatu. Wskazówka! Należy stosować młynek ścierny do kawy wysokiej jakości, aby zapewnić jednolite zmielenie kawy. Młynki z łopatkami nie są zalecane, gdyż nie zapewniają one jednolitego mielenia kawy.
- W przypadku problemów ze smakiem (gorzka, kwaśna, o słabym smaku itp.) należy wyregulować stopień zmielenia kawy i/lub zmienić markę bądź sposób wypalania kawy ziarnistej.

5.1.2 Przygotowanie urządzenia do parzenia kawy

1. Upewnić się, że pokrętko sterowania świeci stałym niebieskim światłem, a pokrętko sterowania znajduje się w pozycji „☕”.
2. Należy się upewnić, że w zbiorniku znajduje się dostateczna ilość wody oraz że filizanki zostały wstępnie podgrzane zgodnie z opisem w poprzednich rozdziałach.
3. Sprawdzić, czy tacka ociekowa (9) i ruszt tacki ociekowej (8) zostały prawidłowo umieszczone na urządzeniu.

5.1.3 Napełnianie i wkładanie kolby

1. Wybrać jedną z dwóch tulei (14-15) znajdujących się w zestawie, w zależności od liczby filizanek kawy, które mają zostać przygotowane (1 lub 2).
2. Umieścić sitko w kolbie i upewnić się, że jest ono wyrównane z kolbą.
3. Napełnić wybrane sitko świeżą, drobno zmieloną kawą. Zebrać nadmiar kawy z brzegu kolby. Zapewnić odpowiednie dopasowanie pod głowicą do zaparzania.
4. Ubić lub ścisnąć kawę za pomocą płaskiej strony miarki do kawy/ubijaka (13). Nie napełniać sitka nadmiernie. Może to spowodować zapychanie lub przelewanie się kawy.
5. Umieścić kolbę pod głowicą do zaparzania i wyrównać ją z napisem „**INSERT**” z lewej strony głowicy zaparzania, jednocześnie podnosząc kolbę w górę. Obrócić kolbę zdecydowanym ruchem w prawo w stronę napisu „**LOCK**”, tak aby była stabilnie zamocowana.

5.1.4 Parzenie kawy



Informacje dotyczące przygotowywania cappuccino znajdują się w kolejnym punkcie „Przygotowywanie cappuccino”.

1. Po przygotowaniu urządzenia i zmieleniu kawy zgodnie z opisem w poprzednich punktach można zacząć parzyć espresso.
2. Umieścić 1 lub 2 małe filizanki pod kolbą. Aby jednocześnie zaparzyć dwie filizanki, można umieścić filizanki pod kolbą, tak aby każda z nich znajdowała się bezpośrednio pod jednym z dwóch dzióbków.

5 Przygotowanie

3. Kiedy lampka wskaźnika na środku pokrętki sterowania zacznie się palić ciągłym niebieskim światłem, urządzenie ma odpowiednią temperaturę do parzenia kawy. Obrócić pokrętkę sterowania w lewo do „ikony filiżanki”, aby rozpocząć proces parzenia. Przez chwilę słysząc pompę, kiedy kawa jest moczona wodą. Następnie, po krótkiej przerwie, espresso zaczyna napełniać filiżankę(-i).
4. Po napełnieniu filiżanki do pożądanego poziomu pokrętkę sterowania należy obrócić z powrotem do środka w kierunku „☺”. Filiżankę(-i) należy pozostawić pod dzióbkami jeszcze przez kilka sekund, aby cała kawa zdążyła spłynąć.



PRZESTROGA: Urządzenie trzeba wyłączyć ręcznie. Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas parzenia. Proces parzenia należy zatrzymać ręcznie. Pozwala to uniknąć przelewania lub rozlania się kawy oraz potencjalnych zagrożeń i szkód.



Po zaparzeniu kawy urządzenie automatycznie wygeneruje nieco pary i wypchnie pozostałą wodę z pompy na tackę ociekową. Dzięki temu woda nie pozostanie w systemie podgrzewania. Po przygotowaniu kilku filiżanek espresso należy ostrożnie wyjąć tackę ociekową z maszyny, opróżnić ją i wymienić.

5. Po wystygnięciu urządzenia należy ostrożnie wyjąć kolbę z głowicy do zaparzania, trzymając ją za uchwyt i ciągnąc w lewo. Za pomocą osłony kciuka w celu zabezpieczenia sitka kolby obrócić kolbę do góry nogami, aby ją wypróżnić. Przepłukać sitko i kolbę wodą.

6. Aby zaparzyć kolejną filiżankę espresso, powyższy proces należy powtórzyć. Dodać świeżo zmielonych ziaren kawy do sitka zgodnie z opisem w rozdziale 5c („Napełnianie i wkładanie kolby”), zablokować kolbę pod głowicą do zaparzania i postępować według instrukcji parzenia espresso (pozycje 2-5 z tego punktu).

7. Po przygotowaniu pożądanego espresso należy ustawić pokrętkę sterowania w pozycji „☺” i nacisnąć przycisk zasilania z boku urządzenia. Przed wyjęciem elementów i akcesoriów do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

8. Instrukcje czyszczenia znajdują się w rozdziale 8.



PRZESTROGA: Metalowe części kolby mogą nadal być bardzo gorące. Należy zachować ostrożność podczas obsługi urządzenia i przenoszenia części ruchomych. Należy korzystać z osłony kciuka podczas usuwania fusów. Części należy schłodzić pod zimną bieżącą wodą.

5.1.5 Przygotowywanie cappuccino

Cappuccino to połączenie jednej lub dwóch porcji espresso z równą lub większą ilością gorącego mleka i mlecznej piany. (Sposób przygotowania latte opisano w rozdziale 7).



Podczas spieniania sitko i kolba (7) powinny znajdować się w pozycji „**LOCK**”. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zawsze rozpocząć od świeżego i zimnego mleka (w temp. ok. 1°C).

5 Przygotowanie

5.1.6 Spienianie mleka

1. Najpierw należy przygotować espresso w dużej, wstępnie podgrzanej filiżance, zgodnie z opisem w rozdziale 5d „Przygotowywanie espresso”.
2. Napełnić do połowy mały dzbanek ceramiczny lub ze stali nierdzewnej zimnym mlekiem i odstawić.
3. Przed przystąpieniem do spieniania zaleca się usunięcie gorącej wody z końcówki do spieniania. Umieścić filiżankę pod końcówką do spieniania (lub obrócić ją bezpośrednio w stronę tacki ociekowej). Kiedy lampka wskaźnika zacznie się świecić stałym światłem, obrócić pokrętkę sterowania w prawo do „ikony filiżanki”. Lampka wskaźnika miga na czerwono przez 5-8 sekund, kiedy woda jest usuwana z końcówki. Po usunięciu wody lampka wskaźnika zaczyna świecić na niebiesko, a końcówka do spieniania (10) zaczyna wytwarzać pianę. Obrócić pokrętkę sterowania z powrotem do środka w kierunku pozycji „☕”. Lampka wskaźnika świeci teraz na czerwono, wskazując, że maszyna jest gotowa do spieniania mleka / podgrzewania mleka parą.
4. Zanurzyć końcówkę do spieniania w dzbanku z zimnym mlekiem (z nałożoną tuleją do spieniania) do głębokości 2/3 poziomu mleka w dzbanku. Należy zwrócić uwagę, aby tuleja nie uderzała dna dzbanka podczas spieniania.
5. Po zanurzeniu końcówki w mleku obrócić pokrętkę sterowania w prawo do „ikony pary”.
6. Z końcówki zacznie się wydobywać para, podgrzewając i spieniając mleko. Podczas spieniania pompa maszyny będzie wydawać przerywane dźwięki, wskazując, że woda jest pompowana przez system podgrzewania i zamieniana w parę.



PRZESTROGA: Aby uniknąć rozpryskiwania gorącego mleka, otwór w końcówce do spieniania powinien cały czas być zanurzony w mleku. Kończówka do spieniania (10) powinna być cały czas zanurzona w mleku podczas całego procesu spieniania.



PRZESTROGA: W żadnym wypadku nie należy wyjmować końcówki do spieniania z mleka, kiedy pokrętko sterowania znajduje się w pozycji generowania pary. Pokrętko sterowania powinno zawsze znajdować się w pozycji „☕” przed wyjęciem końcówki do spieniania z mleka. W przeciwnym razie gorące mleko może zostać rozpryskane.



Podczas parzenia kawy i produkcji pary lampka wskaźnika w pokrętkle sterowania może się wyłączyć, zacząć migać lub zmienić kolor, wskazując, że system nagrzewania jest wyłączony i utrzymuje właściwą temperaturę parzenia lub produkcji pary.

7. Kiedy mleko podwoi objętość lub, w przypadku stosowania termometru do napojów, kiedy temperatura mleka osiągnie 68°C, obrócić pokrętkę sterowania z powrotem do pozycji „☕”.



Starannie oczyścić końcówkę do spieniania i tuleję mokrą ściereczką natychmiast po zakończeniu produkcji pary, aby uniknąć gromadzenia się zaschniętego mleka. Należy unikać kontaktu z gorącymi elementami.

5 Przygotowanie

8. Spienione mleko należy wlać do kawy espresso, aby przygotować cappuccino. Posłodzić do smaku i dodać dowolne składniki, takie jak syropy smakowe, ekstrakty, kakao/przyprawy.



Po przygotowaniu piany zalecamy wystudzenie maszyny przez 5 minut przed zaparzeniem kolejnej kawy. Dzięki temu urządzenie przestygnie i osiągnie temperaturę odpowiednią do parzenia espresso. Jeśli lampka wskaźnika pali się na czerwono, można obrócić pokrętkę sterowania w lewo, aby przepuścić wodę przez kolbę. W ten sposób system się schłodzi, a po spienieniu mleka będzie można przygotować espresso. W przypadku przygotowywania większej liczby filiżanek cappuccino należy najpierw zaparzyć espresso w gorących filiżankach, a następnie spienić mleko.

9. Należy postępować zgodnie z instrukcjami w punkcie 3, aby oczyścić końcówkę do spieniania i wypłukać z niej resztki mleka. Odpowiednie czyszczenie końcówki do spieniania jest ważne. Należy przemyć tuleję do spieniania po każdym użyciu, aby zapewnić prawidłową pracę spieniacza.
10. Wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania z boku urządzenia. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i zostawić urządzenie do wystygnięcia.



PRZESTROGA: Po spienianiu lub podgrzewaniu parą mleka końcówka do spieniania (10) i tuleja do spieniania będą **BARDZO GORĄCE!** Nie dotykać metalowych części! Aby uniknąć urazów, przed przystąpieniem do obsługi należy zawsze się upewnić, że wszystkie części są chłodne.

5.1.7 Przygotowywanie cappuccino latte

Latte to połączenie jednej lub dwóch porcji espresso z równą lub większą ilością gorącego mleka i bardzo małą ilością mlecznej piany lub bez piany. Bez tulei do spieniania końcówka do spieniania podgrzeje mleko parą, nie wytwarzając piany. Zdjąć tuleję do spieniania, a następnie przejść do spieniania mleka zgodnie z opisem w rozdziale 6. Nalać gorące podgrzane pianą mleko do espresso. Postępować według kroków 9 i 10 w rozdziale 6 „Przygotowywanie cappuccino”, aby oczyścić i wyłączyć urządzenie.



PRZESTROGA: Po spienianiu lub podgrzewaniu parą mleka końcówka do spieniania (10) będzie **BARDZO GORĄCA!** Nie dotykać metalowych części! Aby uniknąć urazów, przed przystąpieniem do obsługi należy zawsze się upewnić, że wszystkie części są chłodne.

6 Czyszczenie i konserwacja urządzenia

6.1 Codzienne czyszczenie

1. Pokrętkę sterowania należy ustawić pokrętkę sterowania w pozycji „” i wyłączyć urządzenie, naciskając przycisk zasilania z boku maszyny, tak aby zgasło niebieskie światło. Wyjąć przewód zasilający z gniazdka i odczekać, aż wszystkie części ostygną przed przystąpieniem do czyszczenia.
2. Wyjąć i przemyć tuleję do spieniania oraz wytrzeć końcówkę do spieniania wilgotną ściereczką.
3. Zbiornik na wodę, tuleję i tackę ociekową można myć w roztworze zimnej wody i łagodnego mydła w płynie.



PRZESTROGA: Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innej cieczy, nie myć w zmywarce.



Nigdy nie stosować ściernych środków czyszczących, druciaków lub innych materiałów ściernych do czyszczenia urządzenia.

6.2 Czyszczenie końcówki do spieniania

Zaleca się oczyszczenie (rozdział 6, punkt 3) i wytarcie końcówki do spieniania do czysta za pomocą wilgotnej ściereczki za każdym razem niezwłocznie po spienianiu lub podgrzewaniu parą mleka, aby uniknąć gromadzenia się zaschniętego mleka. Dokładnie oczyścić końcówkę do spieniania przed wyłączeniem maszyny w celu zapewnienia czystości.

1. Zdjąć czarną tuleję do spieniania i umyć ją pod ciepłą bieżącą wodą.
2. Napełnić filiżankę niewielką ilością wody i zanurzyć w niej końcówkę do spieniania.
3. Obrócić pokrętkę sterowania w prawo do „ikony pary” i umożliwić wypływ pary przez kilka sekund.

4. Obrócić pokrętkę sterowania z powrotem do środka do pozycji „”.
5. Osuszyć końcówkę do spieniania ściereczką i nałożyć na nią czarną tuleję do spieniania. Upewnić się, że jest prawidłowo zamocowana.
6. Jeśli jest bardzo zatkana, czubek końcówki można odkręcić i moczyć w ciepłej wodzie z mydłem przez ok. 30 minut. Następnie dokładnie przepłukać pod bieżącą wodą.



PRZESTROGA: Kończówka do spieniania (10), jej czubek i tuleja do spieniania mogą być **BARDZO GORĄCE!** Aby uniknąć urazów, przed przystąpieniem do obsługi należy zawsze się upewnić, że wszystkie części są chłodne.



Jeśli z końcówki do spieniania nie wydobywa się para, oznacza to, że jest ona zablokowana przez stwardniałe mleko. Obrócić pokrętkę sterowania z powrotem do pozycji „0”. Ostrożnie zdjąć czarną tuleję do spieniania i za pomocą igły rozluźnić osad mleka na otworze czubka (rys. 4), aby usunąć blokadę i ponownie wygenerować parę.



Aby zapewnić bezawaryjną pracę urządzenia, należy czyścić tuleję i końcówkę do spieniania po każdym użyciu, zgodnie z powyższym opisem.

6.3 Usuwanie kamienia

Do przygotowywania espresso należy zawsze stosować zimną i czystą wodę. Stosowanie wody źródlanej lub filtrowanej może spowolnić proces gromadzenia się kamienia. Zalecamy przeprowadzenie odkamieniania co 100-200 zastosowań lub przynajmniej raz na 2-3 miesiące.

- Przy stosowaniu komercyjnych odkamieniaczy należy przestrzegać instrukcji na opakowaniu. Można również użyć roztworu do czyszczenia Capresso (Capresso Cleaning Solution) dostępnego na stronie www.capresso.com. Rozpuścić 1 torebkę roztworu w 0,9 l wody i wlać do zbiornika na wodę.



Nie stosować octu, gdyż skróci to znacznie okres eksploatacji uszczelki wewnątrz głowicy do zaparzania.

6.3.1 Usuwanie kamienia z głowicy do zaparzania

1. Wyjąć kolbę.
2. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy odkręcić filtr wewnątrz głowicy. Usunąć pozostałości kawy wilgotną ściereczką.
3. Napełnić zbiornik na wodę roztworem odkamieniającym.
4. Umieścić dużą miskę pod głowicą do zaparzania.
5. Nacisnąć przycisk zasilania z boku urządzenia i obrócić pokrętkę sterowania w lewo, w kierunku „ikony filiżanki”. Odczekać, aby 1/3 do 1/2 roztworu została przepompowana przez system i głowicę do zaparzania.
6. Obrócić pokrętkę sterowania z powrotem do pozycji „0”, aby zatrzymać ten proces.
7. Odczekać ok. 10 minut.

6.3.2 Usuwanie kamienia z końcówki do spieniania

1. Wyjąć czarną tuleję do spieniania.
2. Napełnić dzbanek ok. 200 ml zimnej wody i zanurzyć końcówkę do spieniania w zimnej wodzie.
3. Obrócić pokrętkę sterowania w prawo do „ikony pary” i umożliwić wypływ pary przez ok. 30 sekund. Powtórzyć proces trzy lub cztery razy.
4. Następnie przepuścić pozostały roztwór przez głowicę do zaparzania zgodnie z powyższym opisem.

6.3.3 Przepłukiwanie systemu

1. Wyjąć zbiornik na wodę i dokładnie go wypłukać, a następnie napełnić zimną i świeżą wodą.
2. Powtórzyć powyższe kroki (4 do 6) ze świeżą i zimną wodą.
3. Umieścić filtr w głowicy do zaparzania i mocno dokręcić śruby.

7 Rozwiązywanie problemów

7.1 Problemy, możliwe przyczyny i środki zaradcze

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kawa spływa bokiem kolby.	Kolba (7) nie jest założona prawidłowo.	Obrócić uchwyt kolby dalej w prawo.
	Na krawędzi sitka znajduje się mielona kawa.	Wyłączyć urządzenie, wyjąć uchwyt kolby i oczyścić krawędzie sitka.
	Filtr wewnątrz głowicy do zaparzania jest zabrudzony.	Wyjąć filtr z głowicy do zaparzania, odkręcając dwie śruby, które go przytrzymują. Dokładnie oczyścić gorącą wodą, osuszyć i ponownie zamocować filtr. Sprawdzić, czy śruby są mocno dokręcone. OSTROŻNIE! GORĄCE.
Z kolby wypływa bardzo mało kawy lub kawa nie wypływa wcale.	Brak wody w zbiorniku.	Napełnić zbiornik wodą.
	Filtr wewnątrz głowicy do zaparzania jest zablokowany.	Przepuścić wodę przez filtr bez zainstalowanej kolby. Jeśli woda nie wydostaje się, odkręcić filtr, oczyścić go i ponownie założyć.
	Sitko jest zatkane.	Korekta: Oczyścić sitko, włożyć kolbę i przepompować wodę bez kawy. Jeśli woda nie przechodzi przez sitko, należy zadzwonić do Biura Obsługi Klienta i zamówić nowe sitko.
Espresso wydostaje się w postaci kropli.	Kawa jest zbyt drobno zmielona lub zbyt mocno zbita.	Nie ubijać kawy tak mocno. Użyć grubiej zmielonej kawy.
	Maszyna jest zablokowana przez osad kamienia.	Usunąć kamień z urządzenia. Patrz rozdział 8c.
Espresso parzy się zbyt szybko.	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Użyć drobniej zmielonej kawy.
	W sitku jest zbyt mało kawy.	Użyć więcej kawy.

7 Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Brak pianki na kawie.	Kawa jest stara lub zbyt sucha.	Użyć świeżej kawy.
	Kawa nie jest wystarczająco mocno zbita. Woda zbyt szybko przepływa przez kawę.	Mocniej ubić kawę. Użyć drobniej mielonej kawy.
	Kawa jest zbyt grubo zmielona.	Stosować stożkowy młynek ścierny, aby drobniej i bardziej jednolicie zmielić kawę.
	Mieszanka kawy nie jest odpowiednia do parzenia espresso.	Zmienić markę kawy.
Para nie wydobywa się z końcówki do spieniania.	Czubek końcówki do spieniania jest zatkany.	Patrz rozdział 8b „Czyszczenie końcówki do spieniania”. Jeśli końcówka do spieniania (10) jest oczyszczona z zaschniętego mleka, lecz para nadal się nie wydostaje, należy usunąć z niej kamień zgodnie z opisem w rozdziale 8c. Jeśli urządzenie jest nadal zablokowane, należy zadzwonić do Biura Obsługi Klienta – patrz rozdział 11.
Zbyt mało pary podczas spieniania mleka.	Mleko nie jest świeże.	Użyć świeżego mleka.
	Mleko nie jest odpowiednie.	Użyć mleka krowiego o niższej zawartości tłuszczu. Mleko nie pochodzące od krowy nie pieni się tak dobrze.
	Mleko na początku było zbyt ciepłe.	Użyć mleka prosto z lodówki (ok. 1°C).
	Zbyt mało mleka do spienienia.	Użyć więcej zimnego mleka.

Droży Klienci,

Dziękujemy za zakup naszych produktów. Jesteśmy przekonani, że nasze urządzenia będą służyć przez lata. Każdy produkt firmy Beko jest objęty 2-letnim okresem gwarancji.

Warunki gwarancji Beko S.A. (małe urządzenia AGD)

BEKO spółka akcyjna z siedzibą w Warszawie (02-819), przy ulicy Puławskiej 366, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem: 0000078147 (dalej: „BEKO”) udziela gwarancji jakości (dalej: „Gwarancja”) na wprowadzone przez BEKO do obrotu na terenie Polski produkty marki BEKO (dalej: „Urządzenia”) osobom, które nabyły te produkty („Użytkownik”) na następujących warunkach:

I. ZAKRES OCHRONY.

BEKO gwarantuje, że Urządzenie zakupione przez Użytkownika jest wolne od wad produkcyjnych lub materiałowych, powstałych z przyczyn tkwiących w tym Urządzeniu (dalej: „Wada”), które ujawnią się w ciągu terminu określonego w części II. niniejszych Warunków Gwarancji (dalej: „Okres Gwarancyjny”).

W razie ujawnienia się Wady Produktu w trakcie Okresu Gwarancyjnego, zostanie ona usunięta na koszt BEKO w sposób uzależniony od właściwości wady, na zasadach i w zakresie określonym w niniejszych Warunkach Gwarancji.

BEKO zobowiązuje się do usunięcia Wady poprzez dokonanie nieodpłatnej naprawy lub wymiany Urządzenia, bądź też reklamacja zgłoszona na podstawie niniejszych Warunków Gwarancji zostanie rozpatrzona w inny sposób uzgodniony przez BEKO i Użytkownika.

Udzielona gwarancja jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

II. CZAS TRWANIA GWARANCJI.

Okres Gwarancyjny wynosi 24 miesiące licząc od daty zakupu Urządzenia przez pierwszego Użytkownika.

III. PROCEDURA ZGŁOSZENIA REKLAMACYJNEGO.

Wady Urządzenia ujawnione w Okresie Gwarancyjnym będą usuwane pod warunkiem przedstawienia przez Użytkownika dowodu zakupu tego Urządzenia zawierającego oznaczenia niezbędne do jego identyfikacji (model, datę zakupu).

Uprawnienia wynikające z niniejszych Warunków Gwarancji mogą być zrealizowane przez Użytkownika wyłącznie w Autoryzowanych Punktach Serwisowych BEKO (dalej: „Serwis”) po uprzednim dokonaniu zgłoszenia na Infolinii BEKO pod numerem telefonu: 22 250 14 14. Urządzenie powinno być odpowiednio zapakowane i zabezpieczone przez Użytkownika na czas transportu do punktu serwisowego Beko.

Wady Urządzenia będą usunięte w terminie 14 dni od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. Jeżeli część zamienna wymieniana w ramach uprawnień wynikających z niniejszych Warunków Gwarancji Urządzenia jest sprowadzana z zagranicy, termin naprawy, o którym mowa w punkcie 5 powyżej, może ulec wydłużeniu jednak, nie więcej niż do 30 dni licząc

odpowiednio od daty zgłoszenia Wady na Infolinii BEKO. Informacje o spodziewanych terminach napraw dostępne są na Infolinii BEKO pod numerem 22 250 14 14. Po usunięciu Wady, Urządzenie zostanie dostarczone Użytkownikowi na koszt BEKO.

IV. WYŁĄCZENIA.

Warunkiem skorzystania z niniejszych Warunków Gwarancji jest:

- użytkowanie Urządzenia zgodnie z Instrukcją Obsługi dołączoną do tego Urządzenia i jego przeznaczeniem, jak również odpowiednie czyszczenie i konserwacje Urządzenia;
- użytkowanie w warunkach indywidualnego gospodarstwa domowego. Urządzenie nie jest używane do celów prowadzenia działalności gospodarczej lub w zastosowaniach eksploatacji masowej, w szczególności w gastronomicznej działalności hoteli, restauracji i innych obiektów turystyczno-rekreacyjnych lub zbiorowego żywienia. Stosowanie osprzętu zalecanego przez producenta; brak ingerencji w Urządzenie przez osoby do tego nieupoważnione; brak ingerencji w tabliczkę znamionową z numerem seryjnym Urządzenia.

Udzielona przez Beko Gwarancja nie obejmuje:

- wad powstałych z przyczyn innych niż tkwiące w Urządzeniu;
- normalnego zużycia elementów eksploatacyjnych tj. akumulatory, baterie, noże, filtry, żarówki, szczotki, itp.;
- czynności przewidzianych w Instrukcji Obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik Urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt, w tym: instruktażu dotyczącego obsługi Urządzenia, instalacji oraz regulacji urządzenia.
- usterek powstałych w wyniku nieprawidłowego lub niewłaściwego użytkowania, niedbalstwa, przypadkowego uszkodzenia Urządzenia, nieodpowiedniego napięcia prądu lub dokonania jakichkolwiek zmian, które mają wpływ na niewłaściwe działanie Urządzenia, i które naprawiane były przez osoby nieupoważnione, używania instalacji niezgodnych z odpowiednimi Polskimi Normami i innych niż wymienione w Instrukcji Obsługi Urządzenia; uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, korozji, innych uszkodzeń spowodowanych działaniem lub zaniedbaniem Użytkownika lub powstałych na skutek działania sił zewnętrznych (do których zalicza się w szczególności wyładowania atmosferyczne, skoki napięcia, wszystkiego rodzaju awarie domowej instalacji wodno-kanalizacyjnej, itp.), a także powstałych na skutek przedostania się zanieczyszczeń lub ciał obcych do Urządzenia, zakamienienia (proces odkamieniania musi być przeprowadzany zgodnie z instrukcją obsługi z użyciem odpowiednich środków czyszczących) elementów ze szkła, plastiku oraz porcelany; odbarwień Urządzenia lub poszczególnych jego części;
- usterek powstałych na skutek przechowywania i użytkowania Urządzenia w warunkach, które są niezgodne z normalnymi warunkami domowymi określonymi wymaganiami powszechnie obowiązujących przepisów prawa i odpowiednich Polskich Norm;

V. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA.

Niniejsze warunki gwarancji mają zastosowanie do Urządzeń zakupionych od dnia 01.03.2019 r. Gwarant oświadcza, że niniejsza Gwarancja jest udzielana Użytkownikowi dodatkowo i nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej na podstawie Kodeksu cywilnego.

Vă rugăm să citiți acest manual!

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea unui produs Beko. Sperăm că veți obține cele mai bune rezultate de la produsul care a fost fabricat folosind tehnologie de ultimă oră la standarde de cea mai înaltă calitate. Prin urmare, vă rugăm să citiți întregul manual de utilizare și toate celelalte documente însoțitoare cu atenție înainte de a utiliza produsul. Este recomandată păstrarea manualului ca referință pentru utilizare ulterioară. Dacă veți preda produsul unei terțe părți, asigurați-vă că transmiteți, de asemenea, și manualul de utilizare. Urmați toate avertismentele și informațiile din manualul de utilizare.

Semnificațiile simbolurilor

Următoarele simboluri vor fi utilizate în diferitele secțiuni ale acestui manual de utilizare:



Sfaturi și informații importante despre utilizare.



Pericol: Avertismente despre situații periculoase pentru siguranța vieții și a proprietății.



Atenție: Situații cu potențial periculos.



Atenție: Avertisment pentru potențiale pagube materiale.



Acest produs a fost produs în fabrici ecologice moderne, care nu pun în pericol natura.

Această secțiune include instrucțiuni de siguranță ce vor ajuta la asigurarea protecției împotriva riscurilor de vătămare corporală și a pierderilor materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni determină invalidarea garanției de produs.

1.1 Pericol de șoc electric

Pericol de vătămare corporală prin șoc electric!

Contactul cu firele sau componentele electrice poate duce la vătămări grave sau chiar la moarte! Respectați următoarele măsuri de siguranță pentru evitarea șocurilor electrice:

- Nu utilizați aparatul de cafea dacă cablul de conectare sau ștecherul de racordare la rețea sunt deteriorate.
- Înainte de reutilizarea aparatului de cafea, cablul de alimentare trebuie reînnoit de către un electrician calificat.

- Nu deschideți carcasa mașinii de cafea. Pericol de electrocutare dacă sunt atinse cabluri electrice și / sau configurația electrică și mecanică este schimbată.
- Înainte de a curăța recipientul pentru boabele de cafea, scoateți fișa de alimentare a aparatului din priză. Pericol de rănire prin manevrarea improprie a râșniței!

1.2 Pericol de arsuri sau opărire

Anumite părți ale mașinii de cafea pot deveni fierbinți în timpul funcționării! Băuturile distribuite și aburul sunt foarte fierbinți!

Respectați următoarele măsuri de siguranță pentru a evita arderea / opărirea dvs. și / sau alte incidente:

- Nu atingeți niciunul dintre manșoanele metalice ale ambelor guri de cafea.

- Evitați contactul direct al pielii cu abur sau cu apă fierbinte.

1.3 Norme de siguranță

Respectați următoarele măsuri de siguranță pentru manipularea în siguranță a aparatului de cafea:

- Nu vă jucați cu ambalajele. Risc de sufocare.
- Inspectați aparatul pentru a observa dacă există semne vizibile de deteriorare înainte de utilizare. Nu utilizați o mașină de cafea deteriorată.
- Dacă cablul de conectare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit doar de un agent de service recomandat de producător pentru a preveni orice pericol! Contactați producătorul sau serviciul pentru clienți.
- Reparațiile aparatului de cafea trebuie efectuate exclusiv de către un specialist autorizat sau de către serviciul pentru clienți. Reparațiile necalificate comportă pericol considerabil pentru utilizator. Acestea vor anula garanția oferită de producător.
- Reparațiile aparatului de cafea în timpul perioadei de garanție pot fi efectuate numai de către centrele de service autorizate de producător, altfel garanția va deveni nulă.
- Părțile defecte pot fi înlocuite numai cu piese de schimb originale. Doar piesele de schimb originale garantează îndeplinirea normelor de siguranță.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârsta de minim 8 ani și de către persoanele cu capacitatea fizică, senzorială sau mentală limitată sau care nu au cunoștințe și experiență, atâta timp cât acestea sunt supravegheate în ceea ce privește utilizarea în condiții de siguranță a produsului sau sunt instruiți în mod corespunzător, astfel încât să înțeleagă riscurile utilizării produsului. Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul. Procedurile de curățare și întreținere nu ar trebui să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care sunt controlate de adulți.
- Acest aparat este destinat uzului casnic și pentru aplicații similare, cum ar fi:
 - bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru,
 - ferme,
 - clienții hotelurilor, motelurilor și altor medii rezidențiale;
 - mediu hotelier.
- Protejați aparatul de cafea împotriva efectelor fenomenelor meteo precum ploaie, îngheț și lumina directă a soarelui. Nu utilizați aparatul de cafea în aer liber.
- Nu scufundați niciodată mașina de cafea, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu curățați aparatul de cafea sau accesoriile într-o mașină de spălat vase.
- Nu folosiți alte lichide în afară de apă și nu introduceți alimente în rezervorul de apă.

Instrucțiuni importante de siguranță și protecția mediului

- Nu umpleți rezervorul de apă peste marcajul maxim (marginea inferioară a orificiului de umplere) (1,2 litri).
- Utilizați aparatul numai atunci când sunt montate recipientele pentru gunoi, tava de scurgere și grătarul cuvei.
- Nu trageți cablul pentru a scoate ștecherul din priză și nu atingeți aceste echipamente cu mâinile ude.
- Nu atârnați aparatul de cafea de cablul de alimentare.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

1.4 Domeniul de utilizare

Aparatul de cafea manual Beko este destinat uzului casnic și în aplicații similare, cum ar fi bucătării, magazine, birouri și alte zone asemănătoare, sau de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locuințe. Această mașină de cafea nu este destinată uzului comercial. Aparatul este destinat exclusiv preparării cafelei și încălzirii laptelui și a apei. Orice altă utilizare, alta decât cea indicată anterior, este considerată utilizare necorespunzătoare.

Pericole datorate utilizării necorespunzătoare!

Dacă nu este utilizat în scopul propus sau este utilizat în alt mod, aparatul de cafea poate deveni o sursă de pericol.



ATENȚIE: De aceea, aparatul de cafea poate fi utilizat numai în scopul prevăzut inițial.



ATENȚIE: Respectați procedurile descrise în acest manual de utilizare.

Pentru garanție nu se acceptă nicio pretenție de natură să provoace daune sau vătămări datorate utilizării mașinii de cafea pentru alt scop decât cel prevăzut.

Riscul trebuie suportat exclusiv de proprietarul mașinii.

1.5 Limitarea răspunderii

Toate informațiile tehnice, datele și instrucțiunile privind instalarea, operarea și întreținerea aparatului de cafea conținute în aceste instrucțiuni de utilizare reprezintă starea actuală la momentul tipăririi manualului și se bazează pe cele mai bune cunoștințe posibile obținute prin experiență și competență.

Nu se poate pretinde asumarea vreunei răspunderi legale pe baza informațiilor, ilustrațiilor și descrierilor din acest manual de utilizare.

Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru pagube sau vătămări care rezultă din nerespectarea manualului de utilizare, utilizarea aparatului pentru alte scopuri decât cele prevăzute, reparații neprofesionale, modificări neautorizate sau utilizarea pieselor de schimb neaprobate.

1.6 Respectarea Directivei WEEE și reciclarea deșeurilor:

Acest produs respectă Directiva WEEE UE (2012/19 / UE). Produsul poartă un simbol de clasificare pentru echipamente electrice și electronice deșeurilor (DEEE).



Acest simbol indică faptul că produsul nu trebuie eliminat cu alte deșeurii menajere la finalul perioadei de utilizare. Dispozitivele utilizate trebuie returnate la punctul special de reciclare de dispozitive electrice și electronice. Pentru a găsi aceste

sisteme de colectare contactați autoritățile locale sau distribuitorul de la care a fost achiziționat produsul. Fiecare gospodărie are un rol important în recuperarea și reciclarea electrocasnicelor vechi. Eliminarea corespunzătoare a electrocasnicelor utilizate ajută la prevenirea posibilelor consecințe negative pentru mediu și sănătatea umană.

1.7 Conformitatea cu Directiva RoHS

Produsul achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65 / UE). Nu conține materialele dăunătoare și interzise specificate în directivă.

1.8 Informații despre ambalaje

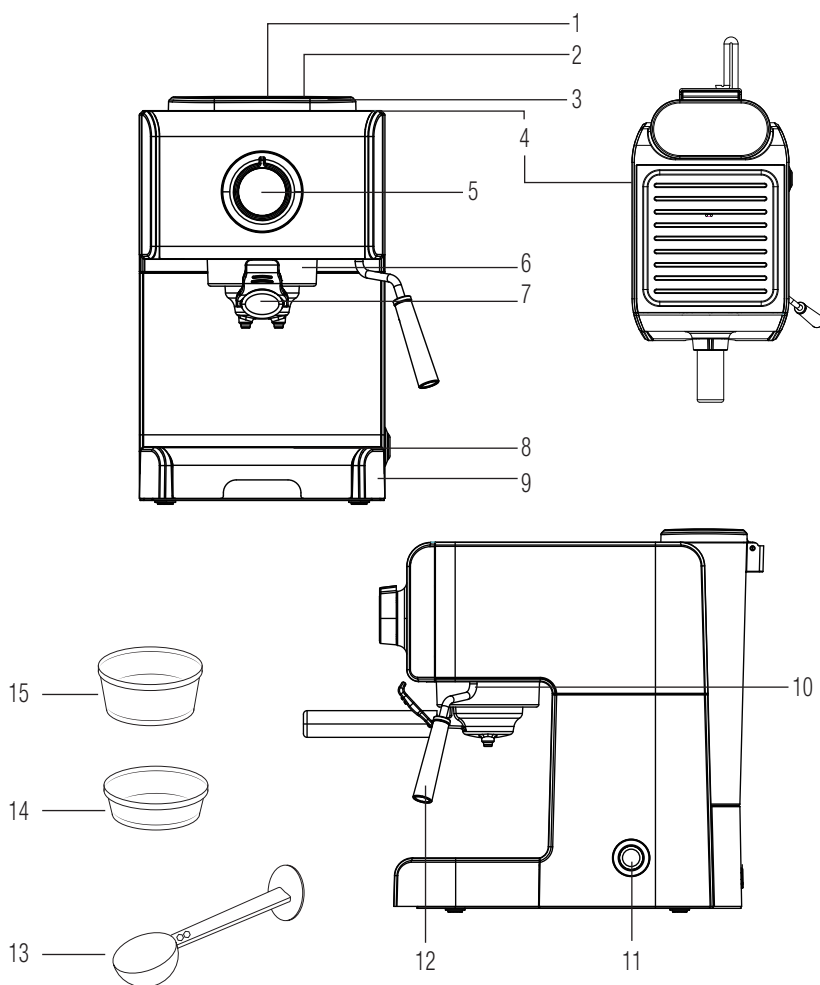


Ambalajele produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu regulamentele naționale de mediu.

Nu aruncați materialele de ambalare împreună cu deșeurile menajere sau alte deșeurii. Acestea trebuie predate la punctele de colectare ale materialelor de ambalare, desemnate de către autoritățile locale.

2 Aparatul de preparat cafea

2.1 Prezentare generală



Toate valorile declarate pe produs și pe prospectele tipărite sunt preluate după efectuarea măsurărilor de laborator în conformitate cu standardele aferente. Aceste valori pot diferi în funcție de condițiile de utilizare și de ambianță.

2 Aparatul de preparat cafea

1. Capacul rezervorului de apă
2. Mânerul rezervorului de apă
3. Rezervor de apă detașabil
4. Platformă de încălzire
5. Buton de comandă
6. Manșonul de eliberare băutură
7. Portfiltru
8. Grătar tava picurător
9. Tavă de scurgere
10. Manșon spumare
11. Butonul de pornire
12. Manșon abur
13. Măsurătoare cafea
14. Sifon cu 2 căni
15. Sifon cu 1 cană

2.2 Date tehnice

Alimentare electrică:

220-240 V~, 50-60 Hz

Putere: 1200 W

Rezervor de apă: 1.2 Litri

Modificări tehnice și de proiectare rezervate.

3 Sfaturi pentru prepararea cafelei

- Pentru a obține cea mai bună aromă din cafea, vă recomandăm să utilizați boabe de cafea întregi care au fost proaspăt măcinate de fiecare dată când se prepară o nouă cafea.
 - În plus față de cafeaua folosită, se recomandă utilizarea apei proaspete reci, care nu conține clor, este înodoră și nu are impurități.
 - Depozitați boabele de cafea într-un recipient etanș și într-un loc răcoros și uscat pentru a reține aroma. Cafeaua nu ar trebui depozitată în aer liber pe perioade îndelungate de timp, pentru a nu-și pierde aroma.
 - Nu umpleți portafiltrul și sita selectată până la maxim. Folosind lingura de cafea inclusă, utilizați o măsură pentru a prepara o cană de espresso.
 - Dacă nu utilizați mașina de cafea timp de mai mult de 5 zile consecutive, clătiți și scurgeți rezervorul de apă.
 - Înainte de a îndepărta rezervorul de apă pentru a-l umple sau a-l goli, opriți întotdeauna mașina.
 - Plasați întotdeauna aparatul pe o suprafață de lucru plată, stabilă, rezistentă la căldură.
 - Pentru a vă asigura că produsul final rămâne la o temperatură optimă, vă recomandăm să preîncălziți cănille.
 - Înainte de fierbere, portafiltru (7) l trebuie să fie întors la dreapta cât mai strâns posibil pentru a împiedica slăbirea acestuia datorită presiunii înalte.
1. Nu îndepărtați niciodată rezervorul de apă sau portafiltrul în timp ce mașina dumneavoastră prepară espresso sau spumă de lapte. Butonul de comandă trebuie să fie în poziția „☞” înainte de a scoate portafiltrul pentru a prepara mai multe cești de cafea. Dacă trebuie să adăugați mai multă apă în rezervor, rotiți butonul de comandă în poziția „☞” și opriți aparatul apăsând butonul de alimentare de pe partea laterală a acestuia astfel încât lumina albastră să fie oprită.
 2. Dacă espresso-ul nu curge din portafiltru (doar picături și foarte lent), sita este blocată. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească. Verificați dacă cafeaua nu este prea fin măcinată, capitolul 5a.
 3. Îndepărtați portafiltrul cu grijă. Piese metalice pot fi încă foarte calde. De asemenea, apa caldă se poate scurge pe partea superioară a cafelei măcinate. Țineți portafiltrul numai de mânerul său și aruncați resturile de cafea preparată folosind dispozitivul de protecție a degetului mare.
 4. Dacă aburul nu este eliberat din banda de spumare, spumantul este blocat. Opriți aparatul și lăsați-l să se răcească. Curățați bagheta de spumare conform descrierii din capitolul 8b.
 5. Pentru ca aparatul dvs. să funcționeze corect, din când în când curățați manșonul de spumare, bagheta de spumare și vârful de spumare după fiecare utilizare.



ATENȚIE: Pentru a evita posibilele arsuri asupra diferitelor părți ale corpului și / sau alte vătămări datorate aburului și apei calde sau deteriorarea aparatului, respectați următoarele indicații:

4 Operare și utilizare

4.1 Înainte de prima utilizare

După ce ați despachetat cu grijă aparatul, spălați toate părțile detașabile cu apă caldă și clătiți bine. Familiarizați-vă cu aparatul și citiți manualul de instrucțiuni. Conectați cablul de alimentare la o priză de perete împământată conform instrucțiunilor de siguranță. Porniți aparatul apăsând butonul de alimentare (11) de pe partea laterală a aparatului.

Butonul de alimentare se va aprinde în albastru, în timp ce indicatorul luminos al butonului de comandă (5) va începe să lumineze intermitent, indicând faptul că aparatul se încălzește.

Clătiți componentele interne înainte de prepararea espresso-ului. Umpleți rezervorul de apă și pompați câteva picături de apă prin manșonul de preparare (6) și bagheta de spumare (10). Urmați procedura din capitolul 4 pentru „Încălzirea componentelor interne și căni” pentru a clăti aparatul înainte de prima utilizare.

4.2 Umplerea rezervorului cu apă

Scoateți rezervorul de apă prin ridicarea mânerului. Deschideți capacul și umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă rece între marcasele MIN și MAX. Închideți capacul și înlocuiți rezervorul de apă apăsând ferm în jos pentru a asigura că acesta este cuplat corect.

4.3 Panoul de control

4.3.1 Butonul de pornire a aparatului

Butonul de alimentare de pe partea laterală a aparatului pornește și oprește mașina de cafea. Când aparatul este pornit, indicatorul luminos de pe butonul de comandă va începe să clipească roșu, ceea ce înseamnă că sistemul de încălzire al aparatului funcționează. Timpul inițial de încălzire este sub un minut la temperatura normală a camerei.

Atunci când indicatorul luminos se aprinde în albastru, componentele interne sunt încălzite și pregătite să prepare cafea. Pentru a opri mașina, asigurați-vă că butonul de comandă se află în poziția „☺” și apăsați butonul de alimentare de pe partea laterală a aparatului pentru a-l dezactiva.

4.3.2 Butonul de comandă

Butonul de comandă are trei poziții:

Poziție	Simbol	Explicație
Stânga		fierbere cafea
Mijloc		așteptare, fierberea și încălzirea se opresc
Dreapta		producere de abur prin tija de spumare



În timpul fierberii sau preparării cu abur, indicatorul luminos din interiorul butonului de comandă poate începe să lumineze intermitent sau să schimbe culoarea, specificând că sistemul de încălzire menține temperatura potrivită pentru prepararea băuturii sau aburului.



Întotdeauna rotiți butonul de comandă în poziția „☺” înainte de a opri mașina.

4 Operare și utilizare

4.3.3 Încălzirea componentelor interne și a cănilor

Înainte de a prepara cafea, este important să preîncălziți toate componentele interne ale aparatului și cănila. Această procedură scurtă va crește temperatura primei cești de espresso cu 9 ° până la 12 ° C.

1. Umpleți rezervorul cu apă rece conform descrierii din capitolul anterior.
2. Asigurați-vă că butonul de comandă este în poziția „☞”.
3. Porniți aparatul apăsând butonul de alimentare situat pe partea laterală a mașinii. Indicatorul luminos de pe butonul de comandă va începe să clipească roșu, deoarece aparatul începe să se încălzească.
4. Așezați sita în interiorul portafiltrului (fără cafea) A se vedea figura 3 pentru amplasarea corectă a sitei.
5. Asigurați-vă că degetul mare nu acoperă sita.
6. Aliniați portafiltrul la „**INSERT**” pe partea stângă a manșonului de preparare, în timp ce împingeți portafiltrul în sus. Răsuciți ferm portafiltrul spre dreapta în poziția „**LOCK**” de pe mijlocul manșonului de preparare, până când se fixează.



La început, este posibil să nu puteți răsuci filtrul până la poziția „**LOCK**”. Asigurați-vă că portafiltrul este bine plasat. În timp, acesta va putea fi deplasat mai aproape de poziția „**LOCK**”.

7. Așezați una sau două cești de espresso sub portafiltru. Odată ce indicatorul luminos se aprinde albastru, aparatul este pregătit pentru prepararea cafelei.
8. Rotiți butonul de comandă spre stânga către pictograma „Cană”. Apa caldă va fi pompată prin portafiltru în căni.
9. Rotiți butonul de control înapoi spre centru în poziția „☞” pentru a opri curgerea apei calde.



ATENȚIE: Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul preparării sau spumării. Trebuie să întoarceți butonul de control înapoi în poziția centrală spre poziția „☞” pentru a opri procesul de preparare a băuturii.

10. Goliți cănila și scoateți portafiltrul. Toate piesele sunt acum preîncălzite. **ATENȚIE!** Așezați ceștile pentru espresso cu susul în jos pe platforma de încălzire (4) din partea superioară a mașinii. Când preparați cafea sau la abur, căldura va trece la platforma de încălzire cu maxim 50 de grade și poate încălzi ceașca de cafea. Placa de încălzire nu se va încălzi în mod independent pentru a prepara o cafea.



Observație: În standby, fără funcționarea boilerului, temperatura plăcii de încălzire este aproape aceeași cu temperatura camerei.

5 Prepararea băuturii

5.1 Preparare espresso

5.1.1 Reglarea gradului de măcinare

Acesta este un pas important în procesul de preparare, deoarece cafeaua fin măcinată trebuie să aibă o consistență uniformă.

- Cafeaua măcinată corect ar trebui să aibă consistența sării.
- Dacă măcinșul este prea fin, apa nu va curge prin cafea și va determina creșterea presiunii în aparat. Măcinșul de acest tip arată ca pudra și are consistență de făină atunci când este prins între degete.
- Dacă măcinșul este prea grosier, apa va curge prin cafea prea repede, împiedicând obținerea unei băuturi complet aromate. Sfat! Asigurați-vă că utilizați o râșniță de calitate pentru o consistență unică. Mașinile obișnuite de râșnit cafea nu sunt recomandate pentru prepararea unei băuturi espresso deoarece măcinșul nu este suficient de consistent.
- Dacă întâmpinați probleme cu gustul (amar, acru, etc.) ajustați mărimea măcinșului cafelei și / sau schimbați marca cafelei.

5.1.2 Pregătirea mașinii pentru prepararea cafelei

1. Asigurați-vă că indicatorul luminos este albastru și butonul de comandă este în poziția „☕”.
2. Asigurați-vă că există suficientă apă în rezervorul special destinat și cănille sunt preîncălzite, așa cum este descris în capitolele anterioare.
3. Asigurați-vă că tava de scurgere (9) și grătarul acesteia (8) sunt poziționate corect pe unitate.

5.1.3 Umplerea și fixarea portafiltrului

1. Selectați dintre cele două site pe cea care a fost livrată odată cu aparatul în funcție de numărul de cești pe care doriți să le preparați (1 sau 2 cești).
2. Plasați sita în portafiltru și asigurați-vă că este așezată la nivelul potrivit.
3. Umpleți sita selectată cu cafea proaspătă, fin măcinată. Curățați orice cafea în exces de pe marginea portafiltrului. Această operație va asigura potrivirea adecvată a piesei sub manșonul de preparare.
4. Comprimați cafeaua folosind partea dreaptă a recipientului de cafea (13). Nu supraîncălziți sita. Aceasta poate provoca înfundarea sau supraîncărcarea sitei.
5. Poziționați portafiltrul sub manșonul de preparare și aliniați-l la poziția „**INSERT**” în timp ce îl împingeți în sus către poziția „**LOCK**” până se fixează.

5.1.4 Preparare espresso



Dacă intenționați să pregătiți o cafea de tip cappuccino, vă rugăm să consultați secțiunea „Preparare Cappuccino” după ce ați citit „Preparare espresso”.

1. După pregătirea mașinii și a cafelei măcinate așa cum este descris în secțiunile anterioare, sunteți gata să începeți prepararea unei cafele de tip espresso.
2. Așezați 1 sau 2 cești mici sub portafiltru. Pentru prepararea a două cești în același timp, puteți plasa cănille sub portafiltru, asigurându-vă că fiecare dintre ele este așezată direct sub una dintre cele două guri.

5 Prepararea băuturii

3. Odată ce indicatorul luminos din centrul butonului de control luminează albastru, mașina este încălzită la temperatura corespunzătoare. Rotiți butonul de comandă spre stânga către „pictograma cană”, pentru a începe prepararea. Pompa se poate auzi pentru un moment scurt, deoarece cafeaua este pre-infuzată cu apă. Apoi, după o scurtă pauză, cafeaua espresso va începe să curgă în cană.
 4. Când ceașca este umplută la nivelul dorit, rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „☺”. Păstrați ceașca sub gura de scurgere pentru încă câteva secunde, pentru a vă asigura că ați obținut întreaga cantitate de espresso.
- 

ATENȚIE: Mașina trebuie oprită manual. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul preparării. Trebuie să opriți manual procesul de fabricare a băuturii. Acest lucru va determina evitarea supra-scurgerilor, a pericolelor și daunelor potențiale.
- 

După prepararea cafelei aparatul creează automat un pic de abur și împinge apa rămasă din pompă în tava de scurgere. Această operație permite sistemului de încălzire evacuarea apei reziduale. După pregătirea a câteva cani de espresso, trageți cu grijă tava de scurgere din mașină, goliți-o și înlocuiți-o.
5. După răcirea utilajului, îndepărtați cu grijă portafiltrul de sub manșonul de preparare ținându-l de mâner și trăgându-l spre stânga. Cu ajutorul dispozitivului de protecție pentru degetul mare rotiți portafiltrul cu fața în jos pentru a fi golit. Clătiți sita și portafiltrul cu apă.
 6. Dacă doriți să preparați un espresso suplimentar, repetați procesul de mai sus. Adăugați cafea proaspăt măcinată în sită așa cum este descrisă în capitolul 5c, „Umplerea și introducerea portafiltrului”, blocați portafiltrul sub manșonul de preparare și urmați instrucțiunile pentru a prepara din nou espresso (articolele 2-5 din această secțiune).
 7. După ce ați pregătit cantitatea dorită de cafea, asigurați-vă că butonul de comandă se află în poziția „☺” și opriți mașina apăsând butonul de alimentare de pe partea laterală a aparatului. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a scoate piesele și accesorile pentru curățare.
 8. Pentru instrucțiuni de curățare, consultați capitolul 8.
- 

ATENȚIE: Părțile metalice ale portafiltrului ar putea fi totuși foarte fierbinți. Fiți atenți când manipulați mașina și piesele detașabile. Asigurați-vă că utilizați dispozitivul de protecție pentru degetul mare atunci când aruncați restul de cafea. Răciți aceste componente sub apă rece.

5.1.5 Preparare Cappuccino

Cappuccino este combinația a unasau două cesti de espresso cu o cantitate egală sau mai mare de lapte fierbinte și spumă de lapte.



Pentru spumare sita și portafiltrul trebuie montate în poziția „**LOCK**”. Pentru cele mai bune rezultate începeți întotdeauna cu lapte proaspăt, rece (aproximativ 1-2 °C).

5 Prepararea băuturii



Nu utilizați un recipient pentru lapte care tocmai a fost spălat în apă caldă. De asemenea, recomandăm un termometru pentru prepararea celui mai bun lapte spumat și aburit. Temperatura finală ideală pentru laptele spumat sau vaporizat se află între 60°C - 70°C. Orice tip de lapte poate fi utilizat la spumare. Laptele integral va produce microspumă bună (bule mici), în timp ce laptele cu conținut scăzut de grăsimi și grăsimi nu va produce bule mari, aerisite în spumă. Laptele fără lactoză nu va păstra și spuma, dar poate fi vaporizat și încălzit pentru latte.

5.1.6 Spumare lapte

1. Mai întâi pregătiți cafeaua într-o ceașcă mare, preîncălzită, așa cum este descris în capitolul 5d, „Preparare Espresso”.
2. Umpleți o mică latieră din oțel inoxidabil sau ceramică până la 1/2 cu lapte rece și lăsați-o deoparte.
3. Înainte de spumare, se recomandă curățarea baghetei de spumare a apei calde. Așezați o ceașcă sub bagheta de spumare (sau rotiți bagheta de spumare direct în tava de scurgere). Odată ce indicatorul luminos este albastru, rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam”. Indicatorul luminos va clipi roșu timp de 5-8 secunde în timp ce apa este evacuată prin baghetă. Odată ce bagheta este curățată, lumina indicatoare va deveni albastră, iar aburul va fi produs de bagheta de spumare. Rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „☺”. Indicatorul luminos este acum iluminat roșu, indicând faptul că mașina este gata pentru spumă / vaporizare.

4. Luați latiera rece cu lapte și împingeți bagheta de spumare (cu manșonul de spumare asamblat) aproximativ două treimi în laptele din interiorul latierei. Asigurați-vă că manșonul de spumare nu atinge partea inferioară a vasului în timpul spumării.

5. Cu bagheta de spumare scufundată în lapte, rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam”.

6. Aburul va începe să iasă din duza de spumare, eliberând aburul fierbinte în lapte. În timpul spumării, pompa mașinii va produce zgomote intermitente care indică faptul că apa este pompată prin sistemul de încălzire pentru a fi transformată în abur.



ATENȚIE: Pentru a evita stropirea cu lapte fierbinte, nu lăsați ca bagheta de spumare să ajungă deasupra acestuia în recipient. Păstrați bagheta de spumare în lapte în timpul întregului proces de spumare.



ATENȚIE: Nu scoateți niciodată bagheta de spumare din lapte în timp ce butonul de comandă se află încă în poziția de vaporizare. Întotdeauna rotiți butonul de comandă în poziția „☺” înainte de a scoate bagheta de spumare din lapte pentru a preveni stropirea cu lapte fierbinte.



În timpul fierberii sau preparării prin vaporizare, indicatorul poate să se stingă, să schimbe culoarea sau să clipească, specificând că sistemul de încălzire este activ și că menține temperatura potrivită pentru preparare sau vaporizare.

5 Prepararea băuturii

7. Când laptele s-a dublat în volum sau, dacă utilizați un termometru pentru băuturi, când laptele a ajuns la 68 °C, rotiți butonul de control înapoi în poziția „☺”.



Curățați cu grijă bagheta de spumare și manșonul de spumare cu o cârpă umedă imediat după operare, pentru a evita acumularea laptelui. Aveți grijă să evitați contactul cu părțile fierbinți.

8. Turnați laptele spumat în espresso-ul pregătit, acum cappuccino-ul este gata. Corectați gustul adăugând ingredientele dorite, cum ar fi siropuri aromatate, extracte sau pudră / condimente de cacao.



După spumare, vă recomandăm să lăsați mașina să se răcească timp de cel puțin 5 minute înainte de a prepara altă băutură. Aceasta va permite aparatului să se răcească de la temperatura necesară vaporizării până la temperatura adecvată a preparării unui espresso. Dacă indicatorul luminos este roșu, puteți roti butonul de comandă spre stânga pentru a rula apă prin portfiltru (7). Această operație va răci sistemul astfel încât să permită prepararea unui nou espresso. În cazul în care se doresc mai multe băuturi de tip cappuccino, preparați toate băuturile tip espresso mai întâi în căni fierbinți și apoi spumați laptele.

9. Urmăți instrucțiunile de la punctul 3 de mai sus pentru a curăța bagheta de spumare și pentru a îndepărta orice urmă de lapte rezidual din interiorul acesteia și de pe duza de spumare. Este important să curățați corespunzător bagheta de spumare și vârful de spumare și să spălați manșonul de spumare după fiecare utilizare pentru a vă asigura că spumatorul continuă să funcționeze corect.

10. Opriti mașina prin apăsarea butonului de alimentare de pe partea laterală a aparatului. Deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească.



ATENȚIE: După spumare sau vaporizare, bagheta de spumare, vârful de spumare și manșonul de spumare vor fi **FOARTE FIERBINȚI!** Nu atingeți piesele metalice! Pentru a evita eventualele vătămări, asigurați-vă întotdeauna că toate piesele s-au răcit complet înainte de manipulare.

5.1.7 Preparare latte

Latte este combinația a una sau două cești de espresso cu o cantitate egală sau mai mare de lapte fierbinte, vaporizat, cu foarte puțină sau fără spumă. Fără manșonul de spumare, bagheta de spumare doar va vaporiza laptele, nu îl va transforma în spumă. Îndepărtați manșonul de spumare, apoi continuați procesul de vaporizare cu lapte conform descrierii din capitolul 6. Se toarnă lapte fierbinte, vaporizat peste espresso. Urmăți pașii 9 & 10 din capitolul 6, „Preparare Cappuccino” pentru curățarea și oprirea mașinii.



ATENȚIE: După spumare sau vaporizare, bagheta de spumare și vârful de spumare vor fi **FOARTE FIERBINȚI!** Nu atingeți piesele metalice! Pentru a evita vătămarile potențiale, asigurați-vă întotdeauna că toate părțile componente s-au răcit complet înainte de manipulare.

6 Curățarea și întreținerea aparatului

6.1 Curățarea zilnică

1. Asigurați-vă întotdeauna că butonul de comandă este în poziția „” și aparatul este oprit prin apăsarea butonului de alimentare de pe partea laterală a acestuia astfel încât lumina albastră să fie oprită. Deconectați cablul de la priză și lăsați toate părțile să se răcească înainte de curățare.
2. Scoateți și spălați manșonul de spumare și ștergeți bagheta de spumare cu o cârpă umedă.
3. Rezervorul de apă, sitele și tava de scurgere pot fi spălate cu o soluție de apă fierbinte și săpun lichid.



ATENȚIE: Nu scufundați aparatul în apă, în alt lichid sau în mașina de spălat vase.



Nu folosiți niciodată detergenți abrazivi, bureți din sârmă de oțel sau alte materiale abrazive pentru a curăța mașina.

6.2 Curățarea baghetei de spumare

Se recomandă curățarea (capitolul 6, punctul 3) și ștergerea manșonului de spumare cu o cârpă umedă de fiecare dată imediat după spumare sau vaporizarea laptelui pentru a preveni acumularea acestuia pe suprafața metalică. Curățați temeinic bagheta de spumare înainte de a opri mașina.

1. Trageți manșonul negru de spumare în jos de pe bagheta de spumare și curățați-l sub apă caldă.
2. Umpleți o cană cu apă și scufundați bagheta de spumare în lichid.
3. Rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam” și lăsați aburul să se elibereze în apă timp de câteva secunde.
4. Rotiți butonul de comandă înapoi spre centru în poziția de oprire „”.

5. Utilizați o cârpă pentru a usca bagheta de spumare și a înlocui manșonul negru de spumare, asigurându-vă că este bine fixat pe bagheta de spumare.

6. Dacă este extrem de colmatat, vârful de spumare poate fi deșurubat și înmuiat în apă caldă cu săpun timp de aproximativ 30 de minute. După ce procesul de înmuiere este complet, clătiți temeinic manșonul sub apă.



ATENȚIE: Bagheta de spumare, vârful de spumare și manșonul de spumare pot fi **FOARTE FIERBINȚII!** Pentru a evita eventualele vătămări, asigurați-vă întotdeauna că toate piesele s-au răcit complet înainte de a le manevra.



Dacă bagheta de spumare nu eliberează abur, laptele întărit blochează calea de evacuare. Rotiți butonul de comandă înapoi în poziția „”. Scoateți manșonul negru de spumare și folosiți cu grijă un ac pentru a elibera reziduul de lapte de pe orificiul vârfului de spumare, apoi încercați din nou vaporizarea laptelui.



Pentru ca mașina dvs. să funcționeze corect de fiecare dată, curățați bagheta, manșonul și vârful de spumare după fiecare utilizare, așa cum este descris mai sus.

6 Curățarea și întreținerea aparatului

6.3 Decalcifierea

Când preparați o cafea tip espresso, utilizați întotdeauna apă rece și curată. Utilizarea apei de izvor sau a apei filtrate va încetini formarea depozitelor de calciu. Vă recomandăm să decalcificați aparatul după 100-200 utilizări sau cel puțin la fiecare 2-3 luni.

- Când utilizați agenți comerciali de decalcifiere, este important să urmați instrucțiunile acestora. De asemenea, puteți utiliza soluția de curățare Capresso, disponibilă la adresa www.ca-presso.com. Se dizolvă 1 pachet de soluție de curățare Capresso cu 850 ml. de apă și se adaugă în rezervorul de apă.



Nu utilizați oțet, această substanță va scurta considerabil durata de viață a sigiliului în interiorul capului de preparare.

6.3.1 Decalcifierea manșonului de fierbere

1. Îndepărtați portafiltrul.
2. Pentru cele mai bune rezultate, deșurubați filtrul din interiorul manșonului de fierbere. Ștergeți orice rest de cafea cu o cârpă umedă.
3. Umpleți rezervorul de apă cu soluția de decalcifiere.
4. Așezați un castron mare sub manșonul de preparare.
5. Apăsăți butonul de alimentare de pe partea laterală a mașinii și rotiți butonul de comandă spre stânga spre pictograma „Cană”. Permiteți 1/3 până la 1/2 din soluția de curățare să fie pompată prin sistem și manșonul de preparare.
6. Rotiți butonul de control înapoi în poziția „” pentru a opri procesul.
7. Lăsați mașina neacționată aproximativ 10 minute.

6.3.2 Decalcifierea baghetei de spumare

1. Îndepărtați manșonul negru de spumare.
2. Umpleți o latieră cu 15 până la 20 ml. de apă rece și scufundați bagheta de spumare în apa rece.
3. Rotiți butonul de comandă spre dreapta spre pictograma „Steam” și lăsați aburul să treacă prin manșon timp de aproximativ 30 de secunde. Repetați acest proces de trei sau patru ori.
4. Acum procesați soluția de decalcifiere rămasă prin capul de preparare, așa cum este descris mai sus.

6.3.3 Clătirea sistemului

1. Scoateți rezervorul de apă și clătiți bine, apoi umpleți-l cu apă rece proaspătă.
2. Repetați pașii de mai sus (de la 4 la 6) cu apă proaspătă rece.
3. Înlocuiți ecranul în capul de preparare și strângeți bine șurubul.

7.1 Probleme, cauze posibile și modalități de remediere

Problemă	Cauză	Mod de remediere
Cafeaua se scurge pe partea laterală a portafiltrului.	Portafiltrul nu este fixat corect.	Răsuciți mânerul portafiltrului către dreapta.
	Marginile sitei sunt colmatate cu cafea măcinată	Opriti mașina, scoateți suportul portafiltrului și curățați marginile sitei.
	Filtrul din interiorul manșonului de fierbere este murdar.	Scoateți filtrul din manșonul de preparare prin îndepărtarea celor două șuruburi care țin filtrul în poziție. Curățați temeinic cu apă caldă, uscați și înlocuiți filtrul. Asigurați-vă că șuruburile sunt bine fixate înapoi. PRUDENȚĂ! FIERBINTE.
Prin portafiltru curge puțină cafea sau deloc.	Nu există apă în rezervor.	Umpleți rezervorul cu apă.
	Filtrul din interiorul manșonului de preparare este blocat.	Fierbeți apă trecând-o prin filtru fără fixarea portafiltrului. Dacă nu trece apă, deșurubați filtrul, curățați-l și înlocuiți-l.
	Sita este blocată.	Corectare: Curățați sita, introduceți-o în portafiltru și pompați apă fără cafea. Dacă nu trece apă prin sită, contactați Serviciul Clienți pentru a comanda o sită de înlocuire.
Espresso se prepară numai sub formă de picături.	Cafeaua este prea fină sau prea condensată.	Nu tasați cafeaua atât de ferm. Folosiți o cafea mai grosieră.
	Aparatul este blocat de depunerile de calciu.	Decalcificați aparatul. Vezi capitolul 8c.
Espresso fierbe prea repede.	Cafeaua măcinată este prea grosieră.	Utilizați un măcinis mai fin.
	Nu este suficientă cafea în sită.	Utilizați mai multă cafea măcinată.

7 Depanare

Problemă	Cauză	Mod de remediere
Nu se observă caimac.	Cafeaua este prea veche sau prea uscată.	Folosiți cafea proaspătă.
	Cafeaua nu a fost tasată suficient de ferm. Apa trece prin cafea prea repede.	Tasați cafeaua măcinată mai ferm. Utilizați o măcinăș mai fin.
	Cafea prea grosieră.	Utilizați o râșniță conică pentru a obține o măcinare mai fină și mai consistentă.
	Marca de cafea nu este potrivită pentru cafeaua espresso.	Schimbați marca de espresso.
Nu iese abur din bagheta de spumare.	Vârful baghetei de spumare este blocat.	Vezi capitolul 8b, „Curățarea baghetei de spumare”. Dacă bagheta de spumare este curățată de depunerile de lapte uscat, dar aburul nu iese din bagheta de spumare, decalcificați bagheta de spumare așa cum este descris în capitolul 8c. Dacă aparatul este blocat, contactați Serviciul Clienți, vezi capitolul 11.
Nu se obține suficientă spumă la spumarea laptelui.	Laptele nu este proaspăt.	Utilizați lapte proaspăt.
	Laptele nu este potrivit.	Utilizați lapte de lapte cu conținut scăzut de grăsime. Laptele fără lactoză nu va spuma, de asemenea.
	Laptele este prea cald inițial.	Utilizați laptele direct din frigider (1°C).
	Nu este suficient lapte pentru a spuma.	Utilizați mai mult lapte rece.



CERTIFICAT DE GARANȚIE

Tensiune de alimentare/frecvență: 220-240V~, 50-60Hz

Importator: ARCTIC S.A., Găești, Dâmbovița, str. 13 Decembrie nr. 210, email: office@arctic.ro

TIP: ☐ **Electrocasnice mici de bucătărie** ☐ **Cuptor cu microunde**

Model / Serie:

VÂNZĂTOR

Nr. factură: Data:

Vânzător (firma, localitatea):

CUMPĂRĂTOR

Nume Localitatea

Str. Nr. Bloc Sc. Et. Ap.

Județ Telefon E-mail

S-a efectuat proba de funcționare a aparatului, s-a prezentat modul de folosire, s-au predat instrucțiunile de utilizare și toate accesoriile. Am primit aparatul în perfectă stare de funcționare.

Stimați clienți,

La cumpărare vă recomandăm să solicitați efectuarea probei de funcționare și să verificați existența instrucțiunilor de utilizare și a accesoriilor.

Pentru a putea beneficia de toate avantajele produselor și serviciilor noastre vă rugăm:

- să citiți cu atenție și să respectați recomandările prezentate în "Instrucțiunile de utilizare".
- să păstrați cu grijă acest certificat pentru a-l putea prezenta (împreună cu documentul fiscal de achiziție), personalului SERVICE, la orice sesizare efectuată în perioada de garanție.

Vă mulțumim că ați optat pentru cumpărarea unui produs Beko!

Durata medie de utilizare a produsului este de 5 ani!

Perioada de garanție legală de conformitate este de 2 ani de la intrarea produsului în posesia consumatorului. Perioada de garanție comercială este de 3 ani de la intrarea produsului în posesia consumatorului și include perioada de garanție legală de conformitate.

Garanția comercială se acordă produselor vândute și care la data solicitării garanției comerciale se află pe teritoriul României.

Art. 22, alin. 3-6, din L449/2003, modificată de OG 9/2016:

- (3) Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștință vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.
- (4) Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.
- (5) Produsele de folosință îndelungată defectate în termenul de garanție legală de conformitate, atunci când nu pot fi reparate sau când durata cumulată de nefuncționare din cauza deficiențelor apărute în termenul de garanție legală de conformitate depășește 10% din durata acestui termen, la cererea consumatorului, vor fi înlocuite de vânzător sau acesta va restitui consumatorului contravaloarea produsului respectiv.
- (6) Termenul de garanție curge de la data intrării bunului respectiv în posesia consumatorului, inclusiv pentru bunurile noi de folosință îndelungată, obținute prin tragere la sorți la tombole, câștigate la concursuri și similare sau acordate cu reducere de preț ori gratuit de către operatorii economici.

Garanția oferită de producător nu exclude garanția de viciu ascuns, conform OG 21/1992 (R2) privind protecția consumatorului și Codul Civil.



Service-ul acestui produs este asigurat de ARCTIC S.A. cu sediul în Găești, Dâmbovița, str. 13 Decembrie nr. 210. • *9010 • www.arctic.ro • www.beko.ro • e-mail: service@beko.ro
Program Call Center: Luni - Vineri 08:30 - 20:00; Sâmbătă 08:30 - 17:00

UNITĂȚILE SERVICE ALE ARCTIC S.A. EXECUTĂ REPARAȚII ÎN TERMENUL DE GARANȚIE ȘI ÎN AFARA ACESTUIA

Nr. crt.	Data Reclamației	Data primirii în reparație	Reparat			Reparația curentă și/sau componenta înlocuită	Prelungirea termenului de garanție	Efectuarea verificării	
			Programat	Data ridicării aparatului	Cauza întârzierii			SERVICE	CLIENT

CONDITII DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE ȘI GARANȚIE COMERCIALĂ:

Pentru orice defecțiune aparută în perioada de garanție sau post garanție, apelați la magazinul de unde a fost achiziționat produsul sau direct la Call Center Arctic.

Prelungirea termenului de garanție se va înscrie în certificatul de garanție de către unitatea SERVICE care a efectuat reparația.

Garanția acoperă repararea și/sau înlocuirea pieselor constatate ca defecte (necauzate de consumator) de către tehnicienii Service.

Termenul de realizare a operațiilor de reparare, înlocuire sau întreținere este de 15 zile calendaristice de la data la care cumpărătorul a sesizat defecțiunea la magazinul de unde a achiziționat produsul sau direct la Call Center Arctic.

Reclamațiile referitoare la aspectele prevăzute mai jos, se rezolvă numai contra cost:

- a) nefuncționarea lămpilor de iluminare;
- b) accesoriile care nu au defecte ascunse de material constatate de tehnicienii Service;
- c) piesele și accesoriile care prezintă lovituri, zgârieturi, spărturi sau deformări.

PRODUSUL NU BENEFICIAZĂ DE GARANȚIE LEGALĂ DE CONFORMITATE ȘI DE GARANȚIE COMERCIALĂ ÎN URMĂTOARELE CAZURI:

- 1. Nu au fost respectate instrucțiunile de transport, manipulare, instalare, utilizare și întreținere prescise.
- 2. Subansamblurile și accesoriile casabile care se deteriorează în timpul transportului vor fi înlocuite de vânzător (în cazul în care asigură transportul).
- 3. Garanția nu se acordă subansamblelor și accesoriilor casabile ale produselor care suferă deteriorări din vina consumatorului.
- 4. Tensiunea de alimentare are valori care nu se încadrează în limitele prevăzute de standarde (SR EN 50160).
- 5. Instalația electrică a utilizatorului prezintă improvizații sau neconformități.
- 6. Produsul a fost folosit în alte scopuri decât cel pentru care a fost proiectat.
- 7. Produsul a suportat intervenții (reparații, modificări) din partea unor persoane neautorizate de producător.

Drepturile consumatorului sunt cele prevăzute în Legea 449/2003 (replicată) și OG 21/1992 (replicată).

Si prega di leggere questo manuale prima dell'uso!

Gentile Cliente,

Grazie per aver scelto un prodotto Beko. Ci auguriamo che riesca ad ottenere i risultati migliori da questo prodotto, realizzato con tecnologia all'avanguardia e di alta qualità. Pertanto, prima di utilizzare il prodotto, La preghiamo di leggere con attenzione e per intero il presente manuale e ogni altro documento allegato, conservandoli come riferimento per impieghi futuri. Nel caso cedesse il prodotto ad altre persone, consegni loro anche queste istruzioni. Segua tutte le avvertenze e le informazioni riportate nel manuale utente.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si utilizzano i seguenti simboli:



Informazioni importanti o suggerimenti utili sull'utilizzo.



PERICOLO: Avviso in merito a situazioni pericolose per persone e cose.



AVVERTENZA: Avviso che indica una situazione di potenziale pericolo.



ATTENZIONE: Avviso che indica una possibilità di danno materiale.



Questo prodotto è stato realizzato in moderni impianti rispettosi dell'ambiente.

La presente sezione include delle istruzioni relative alla sicurezza che vi aiuteranno a proteggervi dal rischio di lesioni personali e di perdite materiali. L'inosservanza di tali istruzioni invalida la garanzia concessa.

1.1 Rischio elettrico

Danni vitali provocati dalla corrente elettrica!

Il contatto con cavi o componenti scoperti potrebbe provocare lesioni gravi o persino la morte!

Osservare le seguenti misure di sicurezza per evitare scosse elettriche:

- Non utilizzare la macchina da caffè se si notano danni al cavo o alla presa di corrente.
- Prima di utilizzare di nuovo il dispositivo, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un elettricista qualificato.

- Non aprire l'alloggiamento della macchina da caffè. Toccando connessioni scoperte e/o cambiando la configurazione elettrica e meccanica del dispositivo, si corre il pericolo di scossa elettrica.

- Prima di effettuare la pulizia del contenitore dei chicchi di caffè, estrarre la spina dalla presa. Pericolo derivante dalla rotazione del macinacaffè!

1.2 Rischio di scottatura o ustione

Durante il funzionamento, alcune parti della macchina da caffè possono diventare molto calde! Le bevande erogate e le fuoriuscite di vapore sono molto calde!

Osservare le seguenti misure di sicurezza per evitare scottature/ustioni a se stessi e/o ad altri:

- Non toccare le parti metalliche dei beccucci che erogano il caffè.

- Evitare il contatto diretto della pelle con fuoriuscite di vapore o acqua calda di risciacquo, pulizia e decalcificazione.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, dovrebbe essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza consigliato dal produttore, in modo da evitare qualsiasi pericolo! Si prega di contattare il fabbricante o il servizio clienti dedicato.

1.3 Precauzioni fondamentali per la sicurezza

Osservare le seguenti misure di sicurezza per assicurare una corretta gestione della macchina da caffè:

- Non giocare mai con il materiale di imballaggio. Rischio di soffocamento.
- Prima dell'uso, esaminare il dispositivo alla ricerca di danni visibili. Non utilizzare una macchina da caffè danneggiata.
- La riparazione della macchina da caffè deve avvenire esclusivamente ad opera di un tecnico autorizzato o tramite il servizio clienti. Le riparazioni compiute in maniera non professionale possono apportare considerevoli rischi all'utente. In aggiunta, invalideranno la garanzia.
- Durante il periodo di garanzia, le riparazioni del dispositivo possono essere compiute solamente da centri di assistenza autorizzati dal produttore. Altrimenti, nel caso di danni successivi, la garanzia risulterà priva di validità.

- I componenti difettosi possono essere sostituiti esclusivamente da parti di ricambio originali. Solamente i ricambi originali garantiscono il mantenimento dei requisiti di sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, qualora siano poste sotto supervisione oppure vengano istruite in merito all'uso sicuro del dispositivo, comprendendone i pericoli implicati. I bambini non devono giocare con il dispositivo. I bambini minori di 8 anni e privi di supervisione non devono pulire né effettuare operazioni di manutenzione.
- Questo dispositivo è concepito per l'uso domestico e impieghi affini, come:
 - aree ristoro per il personale in negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti di hotel, motel e altri contesti di tipo residenziale;
 - strutture tipo bed & breakfast.
- Proteggere la macchina da caffè da agenti atmosferici quali pioggia, gelo e luce solare diretta. Non utilizzare il dispositivo in ambienti esterni.
- Non immergere mai in acqua o altro liquido la macchina da caffè, né il cavo di alimentazione né la spina.
- Non lavare la macchina da caffè né gli accessori in lavastoviglie.
- Non versare altro liquido che non sia acqua nell'apposito contenitore e neanche inserirvi del cibo.

- Non riempire il contenitore dell'acqua oltre il limite massimo indicato (bordo inferiore del foro di riempimento) (1,2 litri).
- Impiegare la macchina solamente dopo aver inserito il contenitore dei residui, la vaschetta di raccolta e la griglia di supporto alla tazza.
- Non toccare con le mani bagnate e non rimuovere la spina tirando il cavo.
- Non reggere la macchina da caffè dal cavo di alimentazione.
- Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

1.4 Uso previsto

La macchina da caffè superautomatica Beko è concepita per l'uso domestico e impieghi simili, ad esempio per il personale di cucine, negozi, uffici e contesti analoghi, oppure per i clienti di bed & breakfast, hotel, motel e altri tipi di alloggio. Questa macchina da caffè non è destinata all'uso commerciale. Il dispositivo è pensato esclusivamente per la preparazione del caffè e per riscaldare latte ed acqua. Ogni altro utilizzo differente da quanto elencato in precedenza sarà considerato come uso improprio.

Danno derivante da uso improprio!

Se impiegata per uno scopo diverso da quello previsto, la macchina da caffè può risultare pericolosa.



AVVERTENZA: Pertanto, la macchina da caffè deve essere utilizzata esclusivamente per lo scopo previsto.



AVVERTENZA: Rispettare le procedure descritte in questo manuale utente.

Non sarà accettato alcun tipo di reclamo per danni o lesioni provocate da un utilizzo del dispositivo diverso dal suo scopo previsto.

Il rischio è da intendersi in capo unicamente al proprietario della macchina.

Istruzioni importanti per la sicurezza e l'ambiente

1.5 Limitazione di responsabilità

Ogni informazione, dato o indicazione di natura tecnica presente in queste istruzioni e riguardante l'installazione, il funzionamento e la manutenzione della macchina da caffè è da intendersi aggiornato al momento della stampa e basato sulla miglior conoscenza possibile derivante da esperienza e competenze.

Non potrà sorgere alcun reclamo dalle informazioni, illustrazioni e descrizioni ivi presenti.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni o lesioni risultanti da una mancata osservanza del manuale utente, come anche dall'uso diverso dallo scopo previsto, da riparazioni realizzate in maniera non professionale, modifiche non autorizzate o impiego di ricambi non autorizzati.

1.6 Conformità alla direttiva WEEE e allo smaltimento dei rifiuti:

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva UE WEEE (2012/19/EU). Questo apparecchio riporta il simbolo di classificazione per i rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE).



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Il dispositivo usato deve essere portato a un punto di raccolta ufficiale per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici.

Per individuare questi punti di raccolta, contattare le proprie autorità locali oppure il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Ciascuna famiglia ha un ruolo importante nel recupero e riciclaggio di vecchi apparecchi. Lo smaltimento appropriato degli apparecchi usati aiuta a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

1.7 Conformità alla Direttiva RoHS:

L'apparecchio acquistato è conforme alla Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali pericolosi o proibiti specificati nella Direttiva.

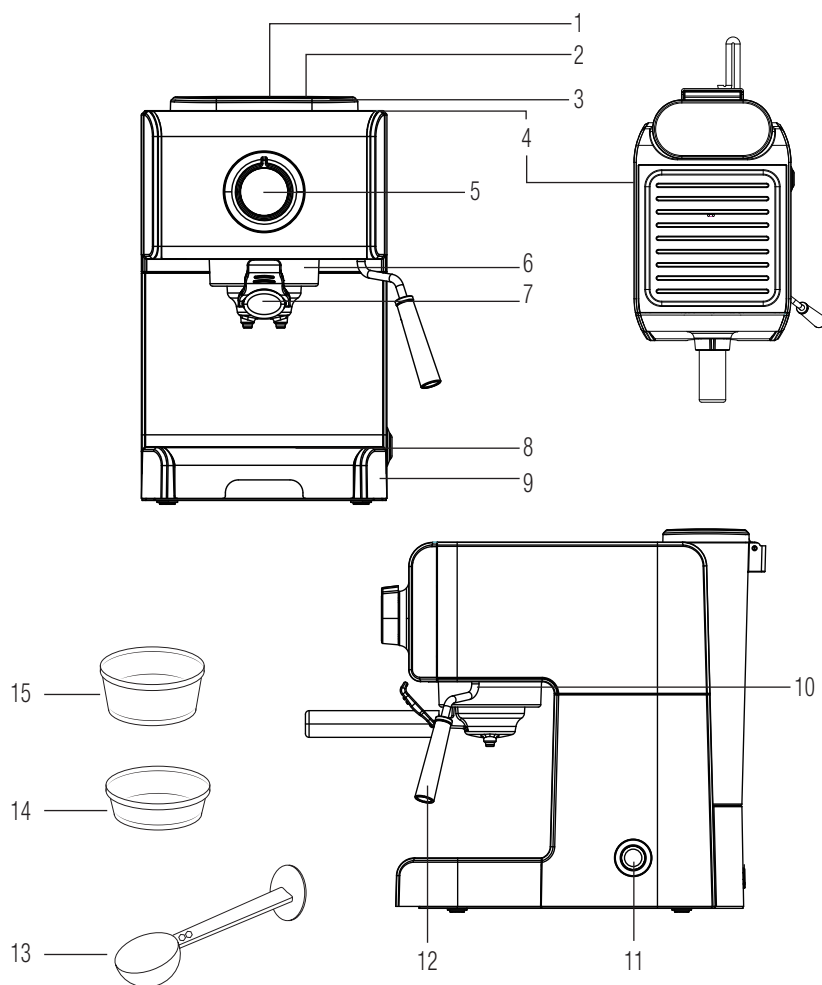
1.8 Informazioni di imballaggio



L'imballaggio del prodotto è fatto di materiali riciclabili in conformità con la normativa nazionale. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta per materiali di imballaggio previsti dalle autorità locali.

2 Lamacchina da caffè

2.1 Panoramica



Tutti i valori esposti sul prodotto e sui documenti stampati sono stati rilevati attraverso misurazioni in laboratorio realizzate in accordo ai relativi standard. Tali valori possono variare a seconda dell'utilizzo e delle condizioni ambientali.

2 Lamacchina da caffè

1. Coperchio del serbatoio dell'acqua
2. Maniglia serbatoio dell'acqua
3. Serbatoio rimovibile dell'acqua
4. Piattaforma riscaldante
5. Manopola di controllo
6. Testa di infusione
7. Portafiltro
8. Griglia vassoio per sgocciolamento
9. Vassoio per sgocciolamento
10. Asta di montatura
11. Pulsante di alimentazione
12. Manicotto di montatura
13. Paletta / tampone da caffè
14. 2- Setaccio tazza
15. 1- Setaccio tazza

2.2 Dati tecnici

Alimentazione:

220-240 V~, 50-60 Hz

Potenza: 1200 W

Serbatoio dell'acqua: 1,2 litri

Modifiche agli aspetti tecnici e progettuali riservate.

3 Suggerimenti per l'infusione

- Per estrarre il massimo dell'aroma dai chicchi, raccomandiamo l'uso di chicchi di caffè interi macinati da poco ogni volta che si prepara un espresso.
 - In aggiunta al caffè usato, l'uso di acqua fredda priva di cloruro, odori e altre impurità, aiuterà ad assicurare l'espresso perfetto.
 - Conservare l'espresso macinato in un contenitore ermetico, in un luogo fresco e asciutto per mantenerne l'aroma. I macinati non devono essere conservati per lunghi periodi di tempo perché il loro aroma si riduce.
 - Non riempire il portafiltro (7) e il setaccio selezionato sul bordo. Utilizzando la paletta per caffè inclusa, usare 1 cucchiaino di macinato per 1 espresso.
 - Se non si usa la macchina per oltre 5 giorni, sciogliere e asciugare il serbatoio dell'acqua.
 - Prima di rimuovere il serbatoio dell'acqua o svuotarlo, spegnere la macchina.
 - Collocare sempre il dispositivo su una superficie piana.
 - Per assicurarsi che l'espresso resti alla temperatura ottimale, raccomandiamo di preriscaldare le tazze.
 - Prima dell'infusione, il portafiltro (7) deve essere girato a destra nel modo più saldo possibile per impedire che si allenti a causa dell'alta pressione.
1. Non rimuovere il serbatoio dell'acqua o il portafiltro (7) mentre la macchina sta infondendo espresso o montando il latte. La manopola di controllo (5) dovrebbe essere in posizione "☞" prima di rimuovere il portafiltro (7) per preparare altre tazze di espresso. Se è necessario aggiungere ancora acqua al serbatoio, portare la manopola di controllo (5) in posizione "☞" e spegnere la macchina premendo il pulsante di accensione sul lato della macchina facendo spegnere la spia blu.
 2. Se l'espresso non scorre dal portafiltro (7) (sgocciola solo lentamente), il setaccio è bloccato. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Controllare che il caffè non sia macinato troppo fine, vedere il capitolo 5a.
 3. Fare attenzione quando si rimuove il portafiltro (7). Le parti in metallo possono essere molto calde. Potrebbero anche essere acqua calda che galleggia sopra il caffè in fondo. Tenere il portafiltro (7) solo dalla maniglia e smaltire i macinati di caffè infuso usando la protezione per il pollice.
 4. Se il vapore non viene rilasciato dall'asta di montatura, il montalatte è bloccato. Spegnerne l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Pulire l'asta di montatura (10) come descritto nel capitolo 8b.
 5. Per far sì che la propria macchina funzioni correttamente di volta in volta, pulire l'asta di montatura (10), il manicotto e la punta dopo ciascun uso come descritto.



ATTENZIONE: Per evitare possibili ustioni al corpo e/o altre lesioni da vapore caldo e acqua o danni alla macchina.

4 Uso e funzionamento

4.1 Prima del primo utilizzo

Dopo avere disimballato con attenzione la macchina per espresso, lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda insaponata e sciacquare a fondo. Acquisire familiarità con l'apparecchio e leggere il manuale delle istruzioni. Inserire il cavo di alimentazione nella presa elettrica seguendo le istruzioni di sicurezza. Accendere la macchina premendo il pulsante di alimentazione sul lato della macchina.

Il pulsante di alimentazione di accende in blu costante mentre la spia dell'indicatore sulla manopola di controllo (5) (fig.1, E) inizia a lampeggiare, indicando che la macchina si sta riscaldando.

Sciacquare i componenti interni prima di preparare l'espresso. Riempire il serbatoio dell'acqua e pompare un po' d'acqua nella testa di infusione (6) e l'asta di montatura (10). Seguire la procedura nel capitolo 4 "Riscaldamento di componenti interni e tazze" per sciacquare la macchina prima del suo primo uso.

4.2 Riempimento del serbatoio dell'acqua

Rimuovere il serbatoio dell'acqua sollevandolo dalla maniglia. Aprire il coperchio e riempire il serbatoio con acqua dolce e a bassa temperatura tra i segni MIN e MAX.

Chiudere il coperchio e sostituire il serbatoio dell'acqua spingendo con forza, per assicurarsi che il serbatoio sia ben innestato.

4.3 Pannello di controllo

4.3.1 Pulsante di accensione

Il pulsante di accensione sul lato della macchina accende e spegne la macchina. Quando la macchina è attiva, la spia dell'indicatore sulla manopola di controllo (5) inizia a lampeggiare in rosso, indicando che la macchina sta riscaldando il sistema di riscaldamento. Il tempo di riscaldamento iniziale è inferiore a un minuto a normale temperatura ambiente. Quando la spia dell'indicatore si illumina in blu stabile, i componenti interni sono riscaldati e pronti per preparare il caffè. Per spegnere la macchina, assicurare che la manopola di controllo (5) sia in posizione "☺" e premere il pulsante di accensione sul lato della macchina per spegnerla.

4.3.2 Manopola di controllo

La manopola di controllo (5) ha tre posizioni:

Posizione	Simbolo	Spiegazione
Sinistra		preparazione del caffè
Centrale		standby, infusione e vapore si arrestano
Destra		produzione di vapore attraverso il montalatte



Durante l'infusione o la preparazione al vapore, la spia dell'indicatore può spegnersi, cambiare colore o lampeggiare, specificando che il sistema di riscaldamento è attivo e mantiene la temperatura corretta per tali operazioni.



Girare la manopola di comando in posizione "☺" prima di spegnere la macchina.

4 Uso e funzionamento

4.3.3 Scaldare i componenti interni e le tazze

Riscaldare tutti i componenti interni nell'apparecchiatura e le tazze prima di preparare l'espresso. Questa breve procedura aggiunge 10°C - 15° F alla prima tazza di espresso.

1. Riempire il serbatoio con acqua dolce e fresca come descritto nel capitolo
2. Assicurarsi che la manopola di controllo (5) sia in posizione "☕".
3. Accendere la macchina premendo il pulsante di accensione sul lato della macchina. La spia dell'indicatore sulla manopola di controllo (5) inizia a lampeggiare in rosso quando la macchina inizia a riscaldarsi.
4. Collocare il setaccio dentro il portafiltro (7) (senza caffè). Vedere la Fig. 3 per una corretta collocazione del setaccio.
5. Assicurarsi che la protezione del pollice non copra il setaccio.
6. Allineare il portafiltro (7) su **"INSERIRE"** sul lato sinistro della testa di infusione (6), spingendo il portafiltro (7) verso l'alto. Girare con fermezza il portafiltro (7) a destra verso **"BLOCCO"** al centro della testina di infusione, fino a che non è ben serrato.



All'inizio potrebbe non essere possibile girare il portafiltro (7) nella posizione **"BLOCCO"**. Assicurarsi che il portafiltro (7) sia collocato in modo saldo. Nel corso del tempo, il portafiltro (7) può essere spostato più vicino alla posizione **"BLOCCO"**.

7. Collocare uno o due tazze di espresso sotto il portafiltro (7). Una volta che la spia dell'indicatore si illumina in blu fisso, la macchina è pronta per l'infusione del caffè.
8. Girare la manopola di comando a sinistra verso l'icona "Tazza". L'acqua calda sarà pompata attraverso il portafiltro (7) nelle tazze.

9. Girare la manopola di comando al centro verso la posizione "☕" per arrestare il flusso di acqua calda.



ATTENZIONE: Non lasciare la macchina incustodita durante l'infusione o la preparazione al vapore. Riportare sempre la manopola di comando alla posizione centrale verso la posizione "☕" per arrestare l'infusione.

10. Svuotare le tazze e rimuovere il portafiltro (7). Tutte le parti sono ora preriscaldate.
SUGGERIMENTO! Mettere le tazze da caffè espresso a testa in giù sulla piattaforma riscaldante (4) sulla parte superiore della macchina. Quando si prepara il caffè o si effettua la vaporizzazione, il calore passa alla piattaforma riscaldante, con una temperatura massima di 50 gradi che può scaldare la tazza di caffè. La piastra riscaldante non si riscalda indipendentemente dalla preparazione del caffè.



In stato di standby, il boiler non funziona, la temperatura della piastra riscaldante è quasi uguale alla temperatura ambiente.

5 Preparazione

5.1 Preparazione dell'espresso

5.1.1 Selezionare la macinatura del caffè

Questo è un passaggio importante nel processo di preparazione dell'espresso perché il caffè macinato fine deve avere una consistenza uniforme.

- La corretta macinatura dovrebbe essere simile a sale.
- Se la macinatura è troppo fine, l'acqua non scorre attraverso il caffè e farà sì che la pressione nella macchina sia troppo elevata. Questi macinati hanno l'aspetto di polvere e al tatto sembrano farina quando strofinati tra le dita.
- Se la macinatura è troppo grossa, l'acqua scorre attraverso il caffè troppo velocemente, impedendo una estrazione ottimale dell'aroma. Suggerimento! Assicurarsi di usare un macinatore di qualità per una consistenza uniforme. I macinatori per caffè a lame per l'infusione dell'espresso perché la macinatura non è uniforme.
- Se si stanno avendo problemi con il gusto (amaro, acido, poco estratto, ecc.), regolare la dimensione della macinatura del caffè e/o cambiare marca o tostatura del chicco di caffè intero.

5.1.2 Preparazione della macchina per infusione

1. Assicurarsi che la spia di illuminazione sia illuminata in blu fisso e che la manopola di controllo (5) sia in posizione "☺☺☺".
2. Accertarsi che nel serbatoio dell'acqua ci sia acqua e che le tazze siano preriscaldate come descritto nel capitolo precedente.
3. Assicurarsi che il vassoio di sgocciolamento (9) e la griglia del vassoio di sgocciolamento (8) siano correttamente situati sull'unità.

5.1.3 Riempire e inserire il portafiltro

1. Selezionare dai due setacci (14-15) in dotazione alla macchina a seconda della quantità di tazze che si desidera preparare (1 o 2 tazze).
2. Collocare il setaccio nel portafiltro (7) e accertarsi che poggia a livello.
3. Riempire il setaccio selezionato con caffè fresco macinato fine. Pulire il caffè in eccesso dal bordo del portafiltro (7). Ciò assicura una collocazione stabile sotto la testina di infusione.
4. Tamponare o comprimere il caffè usando il lato piatto di paletta/pestello (13). Non riempire troppo il setaccio. Ciò potrebbe causare ostruzioni o fuoriuscite.
5. Posizionare il portafiltro (7) sotto la testa di infusione e allineare il portafiltro (7) su **"INSERIRE"** spingendo il portafiltro (7) verso l'alto. Girare in modo fermo il portafiltro (7) a destra verso **"BLOCCO"** fino a che non è ben serrato.

5.1.4 Infusione dell'espresso



Se si sta pianificando di preparare il cappuccino, fare riferimento alla sezione successiva "Preparare il cappuccino" dopo avere letto "Preparare l'espresso".

1. Dopo avere preparato la macchina e il caffè macinato come descritto nelle sezioni precedenti, si è pronti all'infusione dell'espresso.
2. Collocare 1 o 2 tazze piccole sotto il portafiltro (7). Per preparare due tazze alla volta, si possono collocare le tazze sotto il portafiltro (7) assicurandosi che ciascuna di esse sia direttamente sotto uno dei due getti.

5 Preparazione

3. Una volta che la spia dell'indicatore al centro della manopola di controllo (5) si illumina in blu fisso, la macchina è riscaldata alla temperatura corretta. Ruotare la manopola di controllo (5) a sinistra verso l'icona "Tazza" per iniziare l'infusione. Si può sentire il rumore della pompa per un po' quando i grani sono preinfusi con l'acqua. Quindi, dopo una breve pausa, l'espresso inizia a scorrere nelle tazze.
4. Quando la tazza è piena al livello desiderato, riportare la manopola di controllo (5) alla posizione "☞". Tenere la tazza sotto il getto per pochi altri secondi per assicurarsi che l'espresso sia sgocciolato.
5. Dopo che la macchina si è raffreddata, rimuovere con attenzione il portafiltro (7) dalla testa di infusione (6) tenendolo per la maniglia e tirando a sinistra. Usare la protezione per il pollice per assicurare il setaccio nel portafiltro (7), girare al rovescio il portafiltro (7) per svuotare. Sciacquare il setaccio e il portafiltro (7).
6. Se si desidera preparare altro caffè espresso, ripetere il processo. Aggiungere caffè macinato fresco nel setaccio come descritto nel capitolo 5c, "Riempire e inserire il portafiltro (7)", bloccare il portafiltro (7) sotto la testa di infusione (6) e seguire le istruzioni per infondere nuovamente l'espresso (elementi 2-5 di questa sezione).
7. Una volta preparata la quantità desiderata di espresso, assicurarsi che la manopola di controllo (5) sia in posizione "☞" e spegnere la macchina premendo il pulsante di accensione sul lato della macchina. Prima di rimuovere le parti e gli accessori prima della pulizia, lasciare sempre raffreddare il dispositivo.
8. Per le istruzioni sulla pulizia, fare riferimento al capitolo 8.



ATTENZIONE: La macchina deve essere spenta manualmente. Non lasciare il dispositivo privo di supervisione quando è in infusione. È necessario arrestare manualmente il processo di infusione. Ciò consente di evitare fuoriuscite, versamenti e potenziali infortuni e danni.



Dopo che l'espresso è stato infuso, la macchina crea automaticamente un po' di vapore e spinge l'acqua rimanente dalla pompa nel vassoio di sgocciolamento. Ciò garantisce che nel sistema di riscaldamento non ci sarà acqua residua. Dopo avere preparato alcune tazze di espresso, estrarre con attenzione il vassoio di sgocciolamento dalla macchina, svuotare e sostituire.



ATTENZIONE: Le parti in metallo del portafiltro (7) possono essere molto calde. Fare sempre attenzione quando si maneggia la macchina e le parti rimovibili. Assicurarsi di usare la protezione per il pollice quando si eliminano i macinati. Raffreddare queste parti facendole scorrere sotto acqua fredda.

5.1.5 Preparare il cappuccino

Il cappuccino è la combinazione di uno o due caffè espresso con una quantità pari o superiore di latte caldo e latte montato. (Per preparare il latte vedere il capitolo 7).



Quando si monta, il setaccio e il portafiltro (7) devono essere in posizione "**BLOCCO**". Per i migliori risultati, iniziare sempre con latte fresco freddo (ca. 34°F).

5 Preparazione

5.1.6 Montare il latte

1. Per prima cosa preparare l'espresso in una tazza grande e preriscaldata come descritto nel capitolo 5d, "Preparazione dell'espresso".
2. Riempire un bricco di ceramica o acciaio inox a metà con latte freddo e mettere da parte.
3. Prima di montare, sconsiglia di scaricare l'asta di montatura (10) per eliminare eventuale acqua calda. Posizionare una tazza sotto l'asta di montatura (10) (o girare l'asta direttamente nel vassoio di sgocciolamento). Quando la spia dell'indicatore è blu fisso, girare la manopola di comando a destra verso l'icona "Vapore". La spia dell'indicatore lampeggia per 5-8 secondi mentre l'acqua viene estratta dall'asta. Una volta espulsa l'acqua, la spia dell'indicatore diviene blu, e il vapore è prodotto dall'asta di montatura (10). Girare la manopola di controllo (5) sulla posizione "0". La spia dell'indicatore è ora illuminata in rosso indicando che la macchina è pronta a montare/preparare al vapore il latte.
4. Prendere la brocca del latte freddo e immergere l'asta di montatura (10) (con manicotto di montatura in posizione) a circa due terzi nel latte all'interno della brocca. Assicurarsi che il manicotto di montatura non colpisca il fondo del bricco durante la montatura.
5. Con l'asta di montatura (10) immersa nel latte, girare la manopola di comando a destra verso l'icona "Vapore".
6. Il vapore inizia a uscire dall'asta di montatura (10) rilasciando vapore caldo nel latte. Durante la montatura la pompa della macchina emetterà dei rumori intermittenti indicando che l'acqua viene pompata attraverso il sistema di riscaldamento per essere convertita in vapore.



ATTENZIONE: Per evitare di versare il latte caldo, non lasciare che l'apertura dell'asta di montatura (10) vada sopra la superficie del latte. Tenere l'asta di montatura (10) immersa nel latte durante l'intero processo di montatura.



ATTENZIONE: Non rimuovere l'asta di montatura (10) dal latte mentre la manopola di comando è in posizione "Vapore". Girare sempre la manopola di comando in posizione "☕" prima di rimuovere l'asta di montatura (10) dal latte altrimenti il latte potrebbe essere versato.



Durante l'infusione o la preparazione al vapore, la spia dell'indicatore può spegnersi, cambiare colore o lampeggiare, specificando che il sistema di riscaldamento è attivo e mantiene la temperatura corretta per tali operazioni.



Pulire con attenzione l'asta di montatura (10) e il manicotto di montatura con un panno asciutto subito dopo la lavorazione a vapore per evitare l'accumulo del latte. Evitare il contatto con le superfici calde.

7. Quando il latte ha raddoppiato il volume o se si sta usando un termometro per bevande, quando il latte ha raggiunto 165°F (68°C), girare la manopola di controllo (5) in posizione "0".
8. Versare il latte montato nell'espresso preparato, ora il cappuccino è pronto. Addolcire e aggiungere gli ingredienti desiderati come sciroppo aromatico, estratti o polvere/specie di cacao.

5 Preparazione



Dopo la montatura, raccomandiamo di lasciare raffreddare la macchina per almeno 5 minuti prima di preparare nuovamente l'espresso. Questo consente alla macchina di raffreddarsi dalla temperatura di bollitura alla corretta temperatura di infusione dell'espresso. Se la spia dell'indicatore è rossa, si può girare la manopola di controllo (5) a sinistra per fare scorrere l'acqua dal portafiltro. Ciò raffredda il sistema per consentire la preparazione dell'espresso dopo il vapore. Se verranno preparati più cappuccini, preparare tutti gli espresso prima in tazze calde e quindi montare il latte.

9. Seguire le istruzioni al punto 3 precedente per scaricare l'asta di montatura (10) e fare scorrere ogni residuo di latte dall'asta e dalla punta di montatura. È importante pulire correttamente l'asta di montatura (10) e la punta di montatura e lavare il manicotto di montatura dopo ciascun uso per far sì che funzioni correttamente.

10. Spegnerla macchina premendo il pulsante di alimentazione sul lato della macchina. Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare la macchina.



ATTENZIONE: Dopo avere montato o preparato al vapore il latte, l'asta di montatura (10), la punta di montatura e il manicotto di montatura sono **MOLTO CALDI!** Non toccare le parti in metallo! Per evitare potenziali infortuni, assicurarsi sempre che tutte le parti siano raffreddate completamente prima di maneggiarle.

5.1.7 Preparare bevande a base di latte

Una bevanda a base di latte è la combinazione di uno o due espresso con una quantità pari o superiore di latte caldo al vapore poco o per nulla montato. Senza il manicotto di montatura, l'asta di montatura (10) genera vapore senza montare il latte. Rimuovere il manicotto di montatura quindi procedere con la lavorazione al vapore del latte come descritto nel capitolo 6. Versare il latte caldo al vapore sopra l'espresso. Seguire le fasi 9 e 10 precedente nel capitolo 6, "Preparare il cappuccino" per pulire e spegnere la macchina.



ATTENZIONE: Dopo avere montato o preparato al vapore il latte, l'asta di montatura (10) e la punta di montatura sono **MOLTO CALDE!** Non toccare le parti in metallo! Per evitare potenziali infortuni, assicurarsi sempre che tutte le parti siano raffreddate completamente prima di maneggiarle.

6 Pulizia e manutenzione della macchina

6.1 Pulizia quotidiana

1. Assicurarsi che la manopola di controllo (5) sia in posizione "☺" e la macchina sia spenta premendo il pulsante di accensione sul lato della macchina facendo spegnere la spia blu. Scollegare il cavo dalla presa elettrica e lasciare raffreddare le parti prima di pulire.
2. Rimuovere e lavare il manicotto di montatura e pulire l'asta di montatura (10) con un panno umido.
3. Il serbatoio dell'acqua, i setacci e il vassoio di sgocciolamento possono essere lavati in una soluzione di acqua calda e sapone liquido delicato.



ATTENZIONE: Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido né collocare in lavastoviglie.



Non utilizzare mai detergenti abrasivi, spugne in lana d'acciaio o altri materiali abrasivi per pulire la macchina.

6.2 Pulizia dell'asta di montatura

Si raccomanda di scaricare (capitolo 6, punto 3) e pulire l'asta di montatura (10) con un panno umido ogni volta dopo la montatura o la preparazione al vapore del latte per impedire l'accumulo. Pulire a fondo l'asta di montatura (10) prima di spegnere la macchina per assicurare che sia ben pulita.

1. Tirare in basso il manicotto di montatura nero e fuori dall'asta di montatura (10) e pulire sotto acqua calda corrente.
2. Riempire una tazza con un po' d'acqua e immergere l'asta da montatura.
3. Girare la manopola di comando a destra verso l'icona "Vapore" e lasciare passare il vapore per alcuni secondi.
4. Girare la manopola di controllo (5) verso il centro alla posizione OFF "☺".

5. Usare un panno per asciugare l'asta di montatura (10) e sostituire il manicotto di montatura nero, assicurandosi che sia spinto nell'asta di montatura (10).

6. Se è molto ostruita, la punta di montatura può essere svitata e immersa in acqua calda insaponata per circa 30 minuti. Una volta completamente immerso, sciacquare con attenzione sotto acqua corrente.



ATTENZIONE: L'asta di montatura (10), la punta di montatura e il manicotto di montatura possono essere **MOLTO CALDI!** Per evitare potenziali lesioni, assicurarsi sempre che le parti siano raffreddate completamente prima di maneggiarle.



Se dall'asta di montatura (10) non fuoriesce vapore, del latte indurito blocca il suo percorso. Girare la manopola di controllo (5) alla posizione "☺". Rimuovere il setaccio di montatura nero e usare con attenzione un ago per fare fuoriuscire il residuo di latte dall'apertura della punta di montatura per rimuovere ogni blocco, quindi ricominciare a lavorare a vapore.



Per far sì che la macchina funzioni correttamente di volta in volta, pulire l'asta di montatura (10), il manicotto e la punta dopo ciascun uso come descritto.

6 Pulizia e manutenzione della macchina

6.3 Decalcificare

Quando si prepara un espresso, usare sempre acqua fredda e pulita. Utilizzando acqua minerale o filtrata si rallenta l'accumulo di calcio. Raccomandiamo di decalcificare la macchina dopo 100-200 utilizzazioni o almeno 2-3 mesi.

- Quando si usano agenti decalcificanti è importante seguire le istruzioni. È possibile anche utilizzare la soluzione di pulizia Capresso, disponibile su www.capresso.com. Dissolvere 1 confezione di soluzione per pulizia Capresso in circa un litro d'acqua e aggiungere al serbatoio per l'acqua.



Non usare aceto perché ciò ridurrà sensibilmente la durata di vita della guarnizione all'interno della testa di infusione (6).

6.3.1 Decalcificare la testa di infusione

1. Rimuovere il portafiltro (7).
2. Per i migliori risultati svitare lo schermo all'interno della testa di infusione (6). Pulire i residui di caffè con un panno umido.
3. Riempire il serbatoio dell'acqua con una soluzione disincrostante.
4. Collocare una ciotola di grandi dimensioni sotto la testa di infusione (6).
5. Premere il pulsante di alimentazione sul lato della macchina e girare la manopola di comando a sinistra verso l'icona "Tazza". Consentire a 1/3 - 1/2 della soluzione di venire pompata attraverso il sistema e la testa di infusione (6).
6. Riportare sempre la manopola di comando indietro alla posizione "☺☺☺" per arrestare il processo.
7. Lasciare riposare la macchina per circa 10 minuti.

6.3.2 Decalcificare l'asta di montatura

1. Rimuovere il manicotto del montalatte nero.
2. Riempire un bricco con 6-8 ml di acqua fredda e immergere l'asta di montatura (10) nell'acqua fredda.
3. Girare la manopola di comando a destra verso l'icona "Vapore" e lasciare passare il vapore per circa 30 secondi. Ripetere questo processo tre o quattro volte.
4. Ora far passare la soluzione decalcificante rimanente attraverso la testa di infusione (6) come descritto in precedenza.

6.3.3 Sciacquare il sistema

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e sciacquare con attenzione, quindi riempire con acqua fredda.
2. Ripetere le fasi precedenti (da 4 a 6) con acqua dolce fresca.
3. Sostituire lo schermo nella testa di infusione (6) e serrare la vite.

7 Risoluzione di problemi

7.1 Problemi, possibili cause e rimedi

Problema	Causa	Soluzione
Il caffè scorre sul lato del portafiltro.	Il portafiltro (7) non è correttamente inserito.	Girare la maniglia del portafiltro (7) ulteriormente a destra.
	L'orlo del setaccio non è privo di caffè macinato	Spegnere la macchina, rimuovere il supporto del portafiltro (7) e pulire i bordi del setaccio.
	Lo schermo all'interno della testa di infusione (6) è sporco.	Rimuovere lo schermo nella testa di infusione (6) rimuovendo le due viti che trattengono al suo posto lo schermo. Pulire a fondo con acqua calda, asciugare e sostituire lo schermo. Assicurarsi che le viti siano ben fissate sul retro. ATTENZIONE! CALDO.
Poco o nessun caffè attraverso il portafiltro.	Acqua mancante nel serbatoio.	Riempire d'acqua il serbatoio.
	Lo schermo all'interno della testa di infusione (6) è bloccato.	Infondere acqua attraverso lo schermo senza portafiltro (7) inserito. Se non esce acqua, svitare lo schermo, pulire e sostituire.
	Il setaccio è bloccato.	Soluzione: Pulire il manicotto, inserire il portafiltro (7) e pompare acqua senza caffè. Se dal setaccio non esce acqua contattare il Servizio clienti per ordinare un setaccio di ricambio.
L'espresso viene prodotto ma solo a gocce.	Il macinato di caffè è troppo fine o pressato con troppa forza.	Non premere il caffè macinato con troppa forza. Usare una macinatura più grossa per il caffè.
	Macchina bloccata da depositi di calcio.	Disincrostare l'apparecchio. Vedere il capitolo 8c.
L'espresso viene preparato troppo rapidamente.	Il caffè macinato è troppo grosso.	Utilizzare una macina più fine.
	Caffè insufficiente nel setaccio.	Utilizzare più caffè macinato.

7 Risoluzione di problemi

Problema	Causa	Soluzione
Niente crema.	Caffè vecchio o troppo asciutto.	Utilizzare caffè fresco.
	Caffè non spinto sufficientemente in basso. L'acqua spinge il caffè troppo rapidamente.	Premere il caffè macinato con più forza. Utilizzare una macina più fine.
	Il caffè macinato è troppo grosso.	Usare un macinacaffè conico per ottenere un caffè macinato più sottile e uniforme.
	Miscela caffè non adatta al caffè espresso.	Cambiare marca dell'espresso.
Niente vapore dall'asta di montatura.	La punta dell'asta di montatura è bloccata.	Vedere il capitolo 8b, "Pulizia dell'asta del montalatte". Se l'asta di montatura è priva di depositi di latte secco, ma dall'asta di montatura non fuoriesce vapore, decalcificare l'asta di montatura come descritto nel capitolo 8c. Se l'apparecchio è ancora bloccato, contattare il servizio clienti, vedere il capitolo 11.
Montatura insufficiente quando si monta il latte.	Latte non fresco.	Utilizzare latte fresco.
	Latte non adatto.	Usare latte pastorizzato a basso contenuto di grasso. Il latte non di origine animale non si monta altrettanto bene.
	Il latte era troppo caldo sin dall'inizio.	Utilizzare il latte direttamente dal frigorifero (34°F).
	Latte da montare insufficiente.	Usare più latte freddo.



CERTIFICATO DI GARANZIA

La presente garanzia commerciale si intende aggiuntiva e non sostitutiva di ogni altro diritto di cui gode il consumatore, intendendo per consumatore esclusivamente colui che utilizza il bene per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta e pertanto per uso domestico/privato, e in particolare non pregiudica in alcun modo i dritti del consumatore stabiliti dal Dlgs 206/05. BEKO Italy S.r.l. in conformità alla facoltà prevista dalla legge, offre al consumatore una garanzia commerciale aggiuntiva, nei termini e nei modi di seguito indicati.

Questo certificato non deve essere spedito per la convalida. E' valido e operante solo se conservato assieme alla ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.

Condizioni di Garanzia

1. BEKO Italy S.r.l. garantisce l'apparecchio per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto (12 mesi se acquistato con fattura di vendita e non con scontrino fiscale).
2. La garanzia è valida esclusivamente sul territorio italiano compresa la Repubblica di San Marino e la città del Vaticano e deve essere comprovata da scontrino fiscale o fattura, che riporti il nominativo del Rivenditore, la data di acquisto dell'apparecchio nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello).
3. Per garanzia s'intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che sono risultate difettose all'origine, per vizi di fabbricazione.
4. L'utente decade dai dritti di garanzia se non denuncia il difetto di conformità entro 2 mesi dalla scoperta dello stesso.
5. Diritto di Chiamata: gratuita per i primi 12 mesi di garanzia, a pagamento per gli altri 12 mesi nel caso l'utente non sia in grado di provare che il difetto sia dovuto a vizio di conformità del prodotto.
6. Manodopera e ricambi gratuiti per i 24 mesi del periodo di garanzia.
7. L'intervento di riparazione viene effettuato presso il centro di assistenza reperibile presso il call centre e sul sito www.beko.it, fatto salvo i casi d'impossibilità oggettiva o di forza maggiore.
8. La riparazione o sostituzione dei componenti o dell'apparecchio stesso, non estendono la durata della garanzia.
9. Tutte le parti asportabili e tutte le parti estetiche, non sono coperte da garanzia.
10. Tutti i materiali soggetti ad usura non sono coperti da garanzia a meno che venga dimostrata la difettosità risalente a vizio di fabbricazione delle stesse.
11. La BEKO Italy S.r.l. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente od indirettamente, a persone e cose come conseguenza del mancato rispetto delle istruzioni tutte, incluse nell'apposito Manuale per l'uso dell'apparecchio allegato a ciascuno apparecchio, da parte dell'utente ed in particolar modo per quanto concerne le avvertenze relative alla installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio stesso.
12. La garanzia non diventa operante e l'assistenza sarà effettuata totalmente a pagamento nei seguenti casi:
 - a. Danni dovuti al trasporto o alla movimentazione delle merci.
 - b. Interventi di installazione e montaggio, così come l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione, mancanza di allacciamento alla presa di terra.
 - c. Installazione errata, imperfetta o incompleta, per incapacità d'uso da parte dell'Utente, se mancano gli spazi necessari ad operare attorno ai prodotti, per eccessiva o scarsa temperatura dell'ambiente.
 - d. Interventi nei quali non è stato riscontrato il difetto lamentato, o per generici problemi di funzionamento causati da errata impressione del cliente
 - e. Danni causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.)
 - f. Se il numero di matricola risulta asportato, cancellato o manomesso.
 - g. Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da persone non autorizzate dal produttore o comunque per cause non dipendenti dal prodotto. Per guasti dovuti a mancanza di regolare manutenzione (pulizia e manutenzione del prodotto).
 - h. Mancanza dei documenti fiscali o se gli stessi risultano contraffatti o non inerenti al prodotto.
 - i. L'uso improprio dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore, fa decadere il dritto alla Garanzia.
 - j. Per tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione dell'elettrodomestico.
 - k. Si intendono a pagamento anche tutti gli eventuali trasporti necessari per lo svolgimento degli interventi legati ai casi citati.

Il Servizio Assistenza di BEKO Italy S.r.l. è l'unico autorizzato a riparare i prodotti a marchio BEKO. Per ogni controversia è competente il foro di Milano.

Durante e dopo il periodo di garanzia, vi consigliamo di rivolgervi sempre ai nostri centri di assistenza autorizzati. Per contattare il Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato operante nella sua zona chiami il numero unico per l'Italia:

02.03.03

Prima di contattare l'assistenza tecnica, al fine di agevolare la gestione della chiamata, è necessario avere a portata di mano il modello del prodotto e il documento fiscale di acquisto.

Nejprve si přečtěte tento návod k použití!

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek značky Beko. Doufáme, že s tímto výrobkem, který byl vyroben s využitím vysoce kvalitní a moderní technologie, dosáhnete těch nejlepších výsledků. Proto si před použitím výrobku pečlivě přečtěte celý návod k použití a jakékoli doplňující dokumenty, a uchovejte je pro budoucí použití. Pokud výrobek předáte další osobě, rovněž jí předejte návod k použití. Dodržujte veškerá varování a informace uvedené v návodu k použití.

Vysvětlení symbolů

V celém návodu k použití jsou použity následující symboly:

	Důležité informace nebo užitečné rady k používání.
	NEBEZPEČÍ: Varování před nebezpečnými situacemi pro život a majetek.
	VAROVÁNÍ: Varování upozorňuje na potenciálně nebezpečnou situaci.
	POZOR: Varování upozorňuje na možné materiální škody.



Tento výrobek byl vyroben v ekologicky šetrných, moderních závodech.

Tento oddíl obsahuje bezpečnostní pokyny, které pomohou zajistit ochranu před rizikem zranění a materiálních škod. Nedodržení těchto pokynů způsobí neplatnost záruky.

1.1 Nebezpečí související s elektrickým proudem

Nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem!

Dotyk s vodiči nebo částmi pod napětím může vést k vážnému úrazu nebo dokonce smrti!

Dodržujte následující bezpečnostní opatření k zabránění úrazu elektrickým proudem:

- Nepoužívejte kávovar v případě, že je poškozený spojovací kabel nebo zástrčka.
- Před opětovným použitím kávovaru, musí být síťový kabel obnoven kvalifikovaným elektrikářem.
- Neotvírejte opláštění kávovaru. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem v případě dotyku s částmi pod napětím a / nebo změně elektrické a mechanické konfigurace.

- Před čištěním zásobníku na zrnkovou kávu vytáhněte zástrčku přístroje ze zásuvky. Nebezpečí ze strany rotujících kávomlýnků!

1.2 Nebezpečí popálení nebo opaření

Během provozu se mohou určité části spotřebiče zahřát na vysokou teplotu! Vydané nápoje a unikající pára jsou velmi horké!

Dodržujte následující bezpečnostní opatření k zabránění popálení / opaření sebe a / nebo ostatních osob:

- Nedotýkejte se kovových pouzder na obou výpustích kávy.
- Vyhnete se přímému kontaktu pokožky s unikající párou nebo horkou oplachovací, čisticí a odvápňovací vodou.

1.3 Základní bezpečnostní opatření

Dodržujte následující bezpečnostní opatření pro zajištění bezpečné manipulace s kávovarem:

- Nikdy si nehrajte s obalovým materiálem. Riziko udušení.

- Před použitím zkontrolujte kávovar na viditelné známky poškození. Nepoužívejte poškozený kávovar.
- Je-li poškozený připojovací kabel, jeho výměnu smí provádět pouze zástupce servisu doporučeného výrobcem, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí! Obraťte se, prosím, na výrobce nebo jeho zákaznický servis.
- Opravy kávovaru smí provádět pouze autorizovaný odborník nebo zákaznický servis. Nekvalifikované opravy mohou vést ke vzniku značného nebezpečí pro uživatele. Způsobí rovněž ztrátu záruky.
- Opravy kávovaru během záruční doby smí provádět pouze servisní centra autorizovaná výrobcem, jinak dojde k zániku záruky v případě následného poškození.
- Vadné díly je možné vyměnit pouze za originální náhradní díly. Pouze originální náhradní díly zaručují, že jsou splněny požadavky na bezpečnost.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou nebezpečí, které mohou vzniknout při jeho používání. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí vykonávat děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a podobných prostředích, jako jsou například:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích,
 - na farmách,
 - klienty v hotelích, motelech a dalších obytných prostředích;
 - v prostředí ubytování typu Bed and Breakfast.
- Chraňte kávovar před vlivy počasí, jako je déšť, mráz a přímé sluneční záření. Nepoužívejte kávovar ve venkovním prostředí.

- Nikdy neponořujte kávovar, síťový kabel nebo zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
- Nemyjte kávovar ani jeho příslušenství v myčce na nádobí.
- Nelijte žádné jiné tekutiny kromě vody ani nekládejte potraviny do nádržky na vodu.
- Neplňte nádržku na vodu nad značku maximální hladiny (spodní hrana plnicího otvoru) (1,2 litru).
- Přístroj používejte pouze tehdy, je-li vložena odpadní nádoba, odkapávací miska a mřížka na šálky.
- Netahejte za kabel pro vytažení zástrčku ze zásuvky a nedotýkejte se jí mokřýma rukama.
- Nedržte kávovar za síťový kabel.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

1.4 Zamýšlené použití

Plně automatický kávovar Beko je určen pro použití v domácnostech a podobných prostředích, například v kuchyňkách pro zaměstnance, obchodech, kancelářích a podobných oblastech nebo zázakazníky v ubytovacích typebude&breakfast, hotelích, motelech a jiných typech ubytování. Tento kávovar není určen ke komerčnímu využití. Stroj je určen pouze pro přípravu kávy a horké mléko a vodu. Jakékoliv jiné použití, než uvedené dříve, je považováno za nesprávné použití.

Nebezpečí vyplývající z nesprávného použití!

Není-li použit k zamýšlenému účelu nebo je-li používán jakýmkoli jiným způsobem, kávovar může být nebo se může stát zdrojem nebezpečí.



VAROVÁNÍ: Proto kávovar může být použit pouze k zamýšlenému účelu.



VAROVÁNÍ: Dodržujte postupy popsané v tomto návodu k použití.

Žádné nároky jakéhokoliv druhu nebudou přijaty za škody nebo zranění vyplývající z použití kávovaru pro jiný než zamýšlený účel.

Riziko musí nést pouze majitel přístroje.

1.5 Omezení odpovědnosti

Všechny technické informace, údaje a pokyny k instalaci, obsluze a údržbě kávovaru obsažené v tomto návodu k použití představují aktuální stav v době tisku a jsou založeny na nejlepších možných znalostech získaných zkušeností a know-how.

Žádné nároky nelze odvodit z informací, ilustrací a popisů v tomto návodu k použití.

Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost za škody nebo zranění vzniklé nedodržením návodu k použití, použitím k jiným než zamýšleným účelům, neodbornými opravami, nepovolené úpravami nebo použitím neschválených náhradních dílů.

1.6 Dodržování směrnice WEEE a o likvidaci odpadů:

Tento produkt splňuje směrnici EU WEEE (2012/19/EU). Tento výrobek nese symbol pro třídění, platný pro elektrický a elektronický odpad (WEEE).



Tento symbol znamená, že příslušný produkt na konci jeho životnosti nesmí být likvidován spolu s jiným domácím odpadem. Použité zařízení musíte odnést do oficiální sběrný pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Obratě se na místní

úřady nebo na prodejce, u kterého jste si zařízení zakoupili, a informujte se o umístění sběrných zařízení. Každá domácnost hraje důležitou roli ve sběru a recyklaci starých zařízení. Správná likvidace starého zařízení pomáhá předejít možným negativním následkům pro životní prostředí a lidské zdraví.

1.7 Dodržování směrnice RoHS:

Produkt, který jste zakoupili splňuje směrnicí EU RoHS (2011/65/EU). Neobsahuje žádné škodlivé ani zakázané materiály, které jsou směrnicí zakázané.

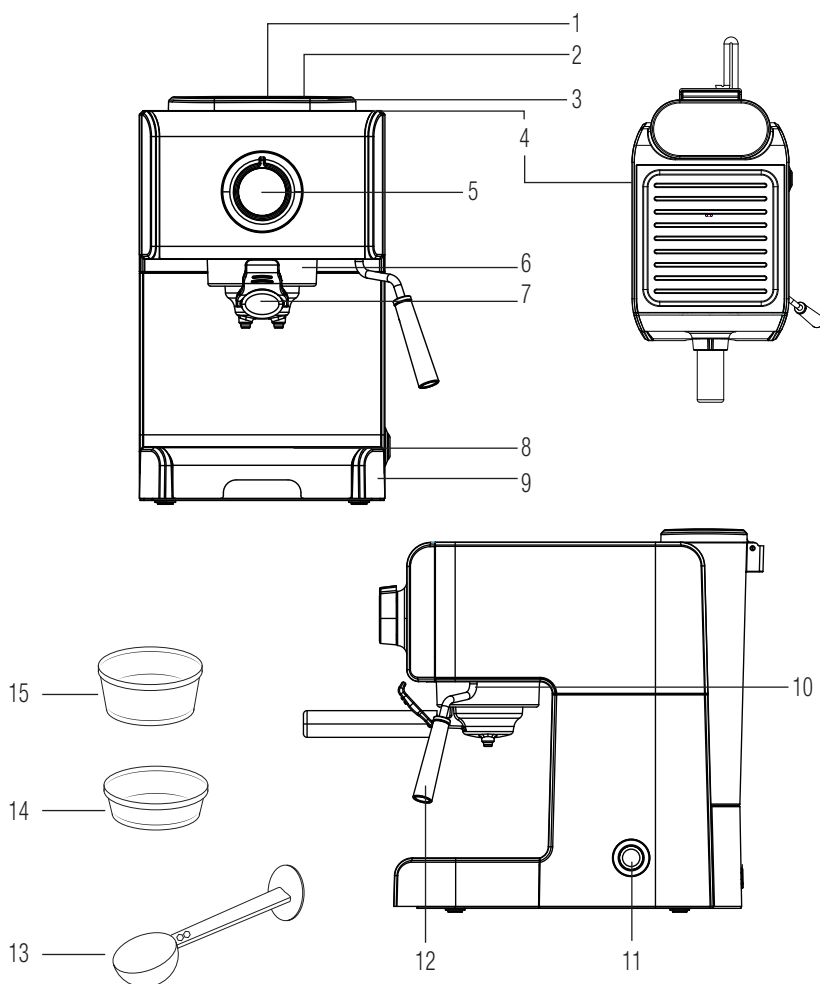
1.8 Informace o balení



Balení produktu je vyrobeno z recyklovatelných materiálů, v souladu s naší národní legislativou. Obalové materiály nelikvidujte s domácím nebo jiným druhem odpadu. Odvezte je na sběrné místo balícího materiálu, které má pověření místních orgánů.

2 Váš kávovar

2.1 Přehled



Všechny hodnoty uvedené na výrobku a na tištěných letáčích jsou určeny laboratorním měřením prováděným podle příslušných norem. Tyto hodnoty se mohou lišit podle použití a okolních podmínek.

1. Víko nádržky na vodu
2. Ovladač nádržky na vodu
3. Odnímatelná nádržka na vodu
4. Ohřívací deska
5. Ovládací knoflík
6. Hlavice filtru
7. Portafilter
8. Mřížka odkapávací misky
9. Odkapávací miska
10. Napěňovací tryska
11. Tlačítko napájení
12. Napěňovací nádržka
13. Kávová odměrka
14. 2-Malé sítko
15. Malé sítko

2.2 Technické údaje

Napájení:

220-240 V~, 50-60 Hz

Výkon: 1200 W

Nádržka na vodu: 1,2 litru

Technické a konstrukční změny vyhrazeny.

3 Tipy na vaření kávy

- Na extrahování celé chuti ze zrn, doporučujeme používat celá kávová zrna, která byla čerstvě vytáhlá, pokaždé co je espresso připravováno.
 - Kromě používané kávy, užití čerstvé vody bez chloru, zápachu a dalších nečistot vám pomůže dosáhnout perfektní chuti espressa.
 - Skladujte svou namletou kávu ve vzduchotěsném nádobce a na chladném, suchém místě, pro zachování chuti. Namletá káva by se nikdy neměla skladovat po nějakou dlouhou dobu z důvodu následného úbytku její chuti.
 - Nenaplňuj svůj portafilter (7) a nevybírejte sítko až po okraj. Užitím kávové lžice, použijte jeden naplněný level namleté kávy na jedno espresso.
 - V případě, že nepoužíváte přístroj víc než 5 po sobě jdoucích dnů, opláchněte a o osušte nádržku na vodu.
 - Před odstraněním nádržky na vodu pro doplnění, případně vyprázdnění přístroj vždy vypněte.
 - Všechny komponenty pokládejte na rovný, stabilní, horkovzdušný povrch.
 - Pro ujištění, že Vaše espresso zůstane na optimální teplotě, doporučuje se předeheat si hrnek.
 - Před vařením musí být portafilter zasunut napravo co nejvíc natěsno jako prevence jeho uvolňování z důvodu vysokého tlaku.
2. Jestli espresso neprotéká z portafilter (7) u (pouze odkapává velmi pomalu), sítko je ucpáno. Umístěte spotřebič na teplu vzdornou plochu a nechte jej vychladnout. Ověřte si, že káva není příliš najemno umletá, kapitola 5a.
 3. Dbejte opatření když vyndáváte portafilter. Kovové části mohou být stále velmi horké. Může zde rovněž být horká plovoucí voda nahoře na namleté kávě. Držte portafiltr pouze za jeho rukojeť a vyprazdňujte kávu za použití palcové záklopky.
 4. Jestli pára není uvolňována z napěňovací trysky, napěňování je ucpáno. Umístěte spotřebič na teplu vzdornou plochu a nechte jej vychladnout. Vyčistěte napěňovací trysku, jak bylo popsáno v kapitole 8b.
 5. Aby váš přístroj fungoval správně i po nějaké době, umývejte napěňovací nádržku, napěňovací trysku po každém napěňování.



POZOR: Z důvodu vyhnutí se možným popálením částí těla a/ nebo dalším zraněním z horké páry a vody nebo poškozením přístroje.

1. Nikdy nevyndávejte vodní nádrž ani portafilter (7) v době, kdy se vaří espresso nebo napěňuje mléko. Ovládací tlačítko by mělo být v pozici „☞“ předtím než odstraňujete portafilter (7), aby se dělaly další šálky kávy. V případě, že potřebujete doplnit více vody do nádrže, otočte ovládací tlačítko do „☞“ pozice a vypojte přístroj z elektřiny zmáčknutím tlačítka na vypínání na boční straně přístroje, tak že modré světýlko bude vypnuto.

4 Obsluha a používání

4.1 Před prvním použitím

Po opatrném vybalení espresso kávovaru, umyjte všechny vyjmutelné části horkou mýdlovou vodou a důkladně je opláchněte. Seznamte se se spotřebičem a přečtěte si příručku. Zapijte kabel do zásuvky dle bezpečnostních pokynů. Zapněte přístroj za pomoci zmáčknutí tlačítka napájení (11) na straně zařízení.

Tlačítko napájení (11) bude svítit jasnou modrou barvou, zatímco indikátor světla na ovládacím knoflíku (5) začne blikat, pro indikaci toho, že se přístroj nahřívá.

Opláchněte vnitřní součástky předtím, než si začnete dělat espresso. Nádržku naplňte vodou, a propláchněte hlavici filtru (6) a napěňovací trysku (10). Následujte procedury v kapitole 4 „Zahřívání vnitřních součástek & nádobek“ na proplach přístroje před prvním užitím.

4.2 Nádržku naplňte vodou

Vyměte nádržku na vodu, tím, že ji zvednete za její úchyt. Naplňte nádržku na vodu pouze čerstvou, studenou vodou někde mezi MIN a MAX okrajovými hodnotami.

Zavřete víčko a nahrad'te vodní nádrž pevným stlačením dolů, pro ujištění, že nádrž je dobře ukotvena.

4.3 Ovládací panel

4.3.1 Tlačítko napájení

Tlačítko napájení (11) na boku přístroje zapíná a vypíná kávovar. Poté co je přístroj zapnut, indikátor světélka na ovládacím knoflíku začne blikat červeně, což znamená, že přístroj nahřívá ohřevný systém. Základní čas na nahřátí je pod jednu minutu za normální pokojové teploty. Když indikátor světla osvíti jasnou modrou barvou, znamená to, že vnitřní součástky jsou nahřátý a připraveny na vaření. Pro vypnutí přístroje se ujistěte, že kontrolní tlačítko „0“ pozice a zmáčkněte tlačítko napájení (11) na straně pro vypnutí přístroje.

4.3.2 Ovládací knoflík

Ovládací knoflík má 3 polohy:

Poloha	Symbol	Vysvětlení symbolů
Vlevo		vaření kávy
Střed		rezerva, vařící a párová stopka
Vpravo		produkt z páry z napěňovače mléka



V průběhu vaření nebo napařování může světelný indikátor ovládacího knoflíku začít blikat nebo změnit barvu a oznámit tak, že ohřívací systém je zapnutý pro udržení správné teploty na ohřev nebo páru.



Vždy dejte ovládací knoflík do polohy „“ před vypnutím zařízení.

4.3.3 Zahřívání vnitřních součástek a šálků

Předtím než začnete dělat espresso, je důležité předehřát vnitřní součástky ve spotřebiči a v nádobkách. Tento krátký proces přidá 10 až 15° k prvnímu šálku kávy.

1. Naplňte nádržku na vodu pouze čerstvou, studenou vodou, jak již bylo v kapitole popsáno
2. Ujistěte se, že ovládací knoflík je v poloze „“
3. Zapněte přístroj stisknutím tlačítka napájení umístěného na boku kávovaru. Světelný indikátor na ovládacím knoflíku, začne blikat červeně když se přístroj začne nahřívát.
4. Umístěte sítko dovnitř portafiltru (bez kávy) Podívejte se na Obr.3 pro správné umístění sítka.

4 Obsluha a používání

- Ujistěte se, že palcová záklopka nezakrývá sítko.
- Zarovnejte portafilter (7) do „**INSERT**“ na levé straně vařící hlavice, zatímco tlačíte portafilter (7) nahoru. Natočte portafilter (7) pevně doprava směrem k „**LOCK**“ ve středu vařící hlavě, dokud to není natěsno.



Na začátku, nemusí být možné dát portafilter úplně do polohy „**LOCK**“. Pouze se ujistěte, že je pevně zakotven. Po nějaké době ke možno portafilter (7) dát blíže do polohy „**LOCK**“.

- Umístěte jeden až dva šálky kávy pod portafilter (7). Poté co se indikátor rozsvítí jasnou modrou barvu, přístroj je připraven na vaření kávy.
- Dejte ovládací knoflík doleva směrem k „ikoně hrníčku“. Horká voda bude pumpována přes portafilter (7) do šálek.
- Natočte ovládací knoflík zpět do středu, směrem k „☺“, pro zastavení průtoku horké vody.



POZOR: Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru v průběhu vaření kávy nebo nahřívání. Vždy musíte natočit ovládací knoflík zpět do středu, směrem do pozice „☺“, pro zastavení vaření kávy.

- Vyprázdněte šálky a vyjměte portafilter (7). Všechny části jsou nyní předeřhřáté.
TIP! Položte šálku espresa vzhůru nohama na ohřívací desku (4) na vrchní části zařízení. Když připravujete kávu nebo napařovat, teplo přechází do ohřívací desky s teplotou maximálně 50 stupňů, které mohou ohřát kávovou šálek. Deska na zahřívání se nezahřívá nezávisle od přípravy kávy.



V pohotovostním stavu, kdy ohříváč nepracuje, teplota ohřívací desky je téměř stejná jako teplota v místnosti.

5.1 Příprava espressa

5.1.1 Výběr mletí kávy

Toto je důležitý krok v procesu dělání espressa, jelikož jemně namletá káva musí mít jednotnou konzistenci.

- Správně namletá zrnka kávy by měla vypadat jako sůl.
- Pokud je namletí příliš jemné, voda se nedostane do kávy a způsobí příliš velký tlak ve stroji. Tato namletí vypadají jako prášek a na dotek působí jako mouka promnutá mezi prsty.
- Pokud je namletí příliš hrubé, voda se dostane do kávy příliš rychle, což zabraňuje plné chuťové extrakci. Tip! Ujistěte se, že používáte kvalitně naostřený mlýnek pro zachování jednoty mletí. Kávové mlýnky s čepelí nejsou doporučené na vaření espressa, jelikož mletí není příliš konzistentní.
- V případě, že zaznamenáváte problém s chutí (hořkost, kyselost, nedostatečné vylouhování, etc.), upravte hrubost mletí kávy a/nebo změňte značku nebo druh pražení celých zrněk kávy.

5.1.2 Příprava přístroje na vaření kávy

1. Ujistěte se, že indikátor světla je nasvícený jasnou modrou barvou a ovládací knoflík je v poloze knoflíku v "☕".
2. Ujistěte se, že v nádržce na vodu je voda a vaše šálky jsou předehřáté, jak bylo popsáno v předchozích kapitolách.
3. Ujistěte se, že odkapávací miska (9) a mřížka odkapávací misky (8) jsou na jednotce umístěny správně.

5.1.3 Plnění a vkládání portafiltru

1. Vyberte si ze dvou sítok (14-15), které patří k vašemu kávovaru, podle množství šálků, které si přejete připravit (1 nebo 2).
2. Umístěte sítko do portafiltru a ujistěte se, že je na správné úrovni.
3. Naplňte vybrané sítko čerstvou, jemně namletou kávou. Uklidte jakoukoliv nadbytečnou kávu z okraje portafiltru. Toto zajistí správné usednutí pod vařicí hlavici.
4. Upěchujte nebo stlačte kávu za použití ploché strany kávové lžičky/pěchovače (13). Nenaplňte sítko přespříliš. Mohlo by to způsobit ucpaní, nebo přetečení.
5. Zarovnejte portafiltr (7) do "INSERT", na levé straně vařicí hlavy, zatímco tlačíte portafiltr (7) nahoru. Natočte portafiltr pevně doprava směrem k "LOCK" ve středu vařicí hlavy, dokud to není natěsnáno.

5.1.4 Vaření espressa



Jestli máte v plánu si dělat cappuccino, prosím odkážte se na další sekci „Příprava cappuccina“ po přečtení „Vaření espressa“.

1. Poté co připravíte stroj a máte připravenou namletou kávu, jak bylo popsáno v předchozí sekci, jste připraven/a začít vařit espresso.
2. Vložte 1 až 2 malé šálky pod jeden nebo dva pod portafiltr (7). Pro vaření dvou šálků zároveň, můžete umístit šálky pod portafiltr (7), tak že každý z nich je přímo pod jedním ze dvou výpustků.
3. Poté co se indikátor nasvítí jasnou modrou barvou, přístroj je nabit na vhodnou teplotu. Pootočte ovládací knoflík doleva směrem k „ikoně hrníčku“, pro začátek vaření. Pumpa je slyšitelná pro pár momentů, když namletá káva je před-naplněná vodou. Poté, chvíli po krátké pauze, espresso začne plout v šálku(šálkách).

- Když je šálek zaplněn do požadovaného množství, znovu zpětně pootočte ovládacím knoflíkem zpět do pozice "☞". Nechte šálek(šálky) pod výpusky ještě dalších pár sekund pro ujištění, že všechno espresso odkapalo.



POZOR: Přístroj musí být vypnut ručně. Nenechávejte přístroj bez dozoru při vaření kávy. Musíte ručně zastavit proces vaření. Tímto předejdete přetečení, vytlití a potenciálnímu hazardu a poškození.



Poté co je espresso uvařeno, přístroj automaticky vytvoří trošku páry a stlačí zbytek vody z čerpadla do odkapávací misky. Toto zajistí, že v ohřevném systému nebude zbytková voda. Po přípravě pár šálků espressa, opatrně vyjměte odkapávací misku, vyprázdněte a nahrad'te.

- Poté co se přístroj zchladil, opatrně vyjměte portafilter (7) z hlavice filtru (6) za pomoci jejího držení pomocí úchytek a tlačení směrem doleva. Užitím palcové zátky ubezpečte sítko v portafilteru, otočte portafilter (7) směrem dolů pro vyprázdnění. Opláchněte sítko a portafilter (7) vodou.
- Pokud si přejete uvařit další espresso, opakujte proces nad tím. Přidejte čerstvě pomletou kávu do sítka, jak bylo popsáno v kapitole 5c, „Doplnění a vložení portafilteru,“ zamkněte portafilter (7) zpátky pod vařící hlavu a znovu následujete instrukce vaření espressa (položky 2-5 z této sekce).
- Poté co připravíte požadované množství espressa, ujistěte se, že ovládací knoflík je v poloze "☞" a vypněte přístroj zmáčknutím na tlačítko napájení (11) na boku přístroje. Nechte přístroj vychladnout předtím, než před čištěním odstraníte jednotlivé části a doplňky.
- Pro pokyny k čištění viz kapitolu 8.



POZOR: Kovové části mohou být stále velmi horké. Vždy si dávejte pozor, když ovládáte přístroj a odnímatelné části. Ujistěte se o použití palcové zátky při vyhazování gruntu. Ochlad'te tyto části pod proudem takové studené vody.

5.1.5 Příprava Cappuccina

Cappuccino je kombinací jednoho až dvou espress se stejným nebo větším množstvím teplého mléka a mléčné pěny. (Pro přípravu latte se podívejte do kapitoly 7).



Když napěňujeme, sítko a portafilter (7) by měl být sestaven v "LOCK", polože. Pro co nejlepší výsledky vždy používejte čerstvé, studené mléko (kolem 1°C).

5.1.6 Napěňování mléka

- Nejdříve připravte espresso do velkého, přehřátého šálku, jak bylo popsáno v kapitole 5d, „Vařená Espressa“.
- Naplňte malý nerezové ocelený nebo keramický džbánek z 1/2 plný studeným mlékem a dejte jej bokem.
- Před napěňováním se doporučuje zbavit napěňovací trysku jakékoliv horké vody. Umístěte hrníček pod napěňovací trysku (nebo nechte napěňovací trysku běžet přímo do odkapávací misky). Poté co se indikátor rozsvítí v jasné modré světlo, pootočte ovládacím knoflíkem doprava směrem k ikoně páry. Indikátor světla bliká červeně 5-8 sekund, zatímco voda se čistí od svých trysek. Poté co je voda očištěna, indikátor světla se rozsvítí modře a pára je vyprodukována z napěňovací trysky. Zapněte ovládací knoflík zpět do polohy "☞". Indikátor světla je nyní osvětlen červeně, což znamená, že přístroj je připraven na pění/páru z mléka.

5 Příprava

4. Vemte studený džbán s mlékem a ponořte napěňovací trysku (s nastavenou naplňovací nádržkou) zhruba do dvou třetin mléka v džbánu. Ujistěte se, že napěňovací nádržka nebude narážet až na dno džbánu v průběhu napěňování.
5. Spolu s napěňovací tryskou ponořenou do mléka, dejte ovládací knoflík doprava směrem k „napěňovací ikonce“.
6. Pára začne končit v napěňovací trysce při uvolňování horké páry do mléka. V průběhu ohřívání bude čerpadlo přístroje dělat občasné zvuky indikující, že voda je pumpována napříč zahřívacím systémem přeměnění páry.



POZOR: Abyste se vyhnuli vystříknutí horkého mléka, nenechávejte otvor napěňovací trysky dostat se nad hladinu mléka. Udržujte napěňovací trysku ponořenou v mléku v průběhu celého procesu.



POZOR: Nikdy neodstraňujte napěňovací trysku z mléka v době, kdy je ovládací knoflík v pozici páry. Vždy dejte ovládací knoflík do polohy „“ před odstraněním napěňovací trysky z mléka, mohlo by to způsobit postříkání se mlékem.



V průběhu vaření nebo napařování se může světelný indikátor ovládacího knoflíku vypnout, blikat, změnit barvu, což určuje, že ohřívací systém je zapnutý pro udržení správné teploty na ohřev nebo páru.

7. Když už se mléko zdvojnásobí ve svém objemu, nebo když používáte nápojový teploměr a mléko dosáhne 68°C, dejte zpět ovládací knoflík do polohy „“.



Opatrně očistěte napěňovací trysku a napěňovací nádržku navlhčeným hadříkem hned po napaření, ať se vyhnete usazení mléka. Vyhněte se kontaktu s horkými povrchy.

8. Nalijte napěněné mléko do připraveného espressa a tím připravíte Vaše cappuccino. Osladte dle chuti a přidejte Vaše oblíbené ingredience jako ochucený sirup, koncentrát nebo kakaový prášek/koření.



Po napěňování se doporučuje nechat přístroj vychladnout minimálně minut předtím, než začneme vařit nové espresso. Toto zchlazení umožní přístroji dostat se zpět na správnou teplotu pro vaření espressa. Pokud se světlo indikátoru rozsvítí červeně, měl by se ovládací knoflík pootočit doleva, aby voda protékala portafilterem. Toto zchladí systém tak, že espresso se může dělat hned po napařování. Pokud se dělá více cappuccin, připravte nejdříve všechna espressa do teplých šálků a poté napěňte mléko.

9. Následujte instrukce zmíněné v bodě 3 nahoře pro zbavení napěňovací trysky a popláchnutí od zbytkového mléka z napěňovací trysky a napěňovacího hrotu. Je důležité správně vyčistit napěňovací trysku a napěňovací hrot a umýt napěňovací nádržku po každém použití, pro ujištění, že přístroj bude správně fungovat i nadále.
10. Vypněte přístroj zmáčknutím tlačítka napájení na boku kávovaru. Odpojte nabíjecí kabel a umožněte přístroji se zchladit.



POZOR: Po napěňování nebo napařování mléka je napěňovací tryska (10), napěňovací hrot a napěňovací nádržka **VELMI HORKÁ!** Nedotýkejte se kovových částí! Pro vyhnutí se potencionálním zraněním se vždy ujistěte, že všechny části byly dokonale zchlazeny před jakoukoliv manipulací.

5.1.7 Příprava Latte

Latte je kombinací jednoho až dvou espress se stejným nebo větším množstvím teplého mléka a mléčné pěny s velmi málo, nebo téměř žádnou pěnou. Bez napěňovací nádrčky, napěňovací tryska (10) se napaří, ale nevznikne mléčná pěna. Odstraňte napěňovací nádržku poté postupujte s napařením mléka jak bylo popsáno v kapitole 6. Nalijte horké, napařené mléko do espresso. Následujte kroky 9 & 10 nahoře v kapitole 6, „Příprava cappuccina“ pro vyčištění a vypnutí přístroje.



POZOR: Po napěňování nebo napařování mléka, napěňovací tryska (10) a napěňovací hrot budou **VELMI HORKÉ!** Nedotýkejte se kovových částí! Pro vyhnutí se potencionálním zraněním se vždy ujistěte, že všechny části byly dokonale zchlazeny před jakoukoliv manipulací.

6.1 Denní čištění

1. Vždy se ujistěte, že ovládací knoflík je v poloze "☺" a vypnete přístroj zmáčknutím na tlačítko napájení (11) na boku přístroje tak, že se modré světélko je vypnuto. Odpojte kabel ze zásuvky a umožněte všem částem ať se zchladí před čištěním.
2. Odstraňte a umyjte napěňovací nádržku a otřete napěňovací nádržku navlhčeným hadříkem.
3. Nádržku na vodu, sítko a odkapávací misku můžete umýt za pomoci horké vody a jemného tekutého mýdla.



POZOR: Neponořujte spotřebič do vody ani jiné kapaliny ani jej nikdy nedávejte do myčky.



Nikdy nepoužívejte abrazivní čističe, drátěnky ani jiné abrazivní materiály na vyčištění přístroje.

6.2 Čištění napěňovací trysky

Doporučuje se očištění (kapitola 6, bod 3) a utření napěňovací trysky čistým, navlhčeným hadříkem pokaždé a vždycky hned po napěňování a pro zamezení ukládání mléka. Důkladně očistěte napěňovací trysku před vypnutím kávovaru pro zajištění čistoty.

1. Zatahněte černou napěňovací nádržku dolů a zastavte napěňovací trysku a očistěte vše pod teplou tekoucí vodou.
2. Naplňte šálek trochou vody a ponořte do něj napěňovací trysku.
3. Dejte ovládací knoflík doprava, směrem k „napěňovací ikonce“ a nechte páru proniknou do vody na pár sekund.
4. Dejte ovládací knoflík zpět do směrem do středu pro vypnutí polohy „☺“.
5. Použijte hadřík na vysušení napěňovací trysky a nahrazení černé napěňovací nádržky, ujistěte se o pevném pozvednutí směrem na napěňovací trysku.

6. V případě silného ucpání, napěňovací hrot se dá odšroubovat a namočit jej do horké vody s mycím přípravkem přibližně na 30 minut. Poté co je namočení dokončeno, důkladně propláchněte hrot pod tekoucí vodou.



POZOR: Napěňovací tryska (10), napěňovací hrot a napěňovací nádržka mohou být **VELMI HORKÉ!** Pro vyhnutí se potencionálním zraněním se vždy ujistěte, že všechny části byly dokonale zchlazeny před jakoukoliv manipulací.



Pokud nevychází žádná pára z napěňovací trysky, ztuhlé mléko brání průchodu. Zapněte ovládací knoflík zpět do polohy „☺“. Odstraňte černou napěňovací nádobku a opatrně použijte jehlu na uvolnění zbytků mléka z otvorů napěňovacího hrotu na odstranění jakéhokoliv ucpání, poté znovu napařujte.



Aby váš přístroj fungoval správně i po nějaké době, umývejte napěňovací nádržku, napěňovací trysku a napěňovací hrot po každém užití popsaném nahoře.

6.3 Odvápňení

Když děláte espresso vždy používejte studenou a čistou vodu. Užitím bublinkové, nebo filtrované vody zpomalíte zavápňení. Doporučujeme odvápňování po každých 100-200 použitíh nebo minimálně každé 2-3 měsíce.

- Když používáte průmyslové odvápňovače, je důležité řídit se jejich instrukcemi. Můžete rovněž použít Capresso Cleaning Solution, k dostání na stránkách www.capresso.com Rozpusťte 1 balíček „Capresso Cleaning Solution“ spolu s asi 900 ml vody a přidejte to do nádržky na vodu.



Nepoužívejte ocet, protože by zkrátil životnost těsnění uvnitř ve vařicí hlavici.

6.3.1 Odvápňení vařicí hlavičky

1. Odstraňte portafilter (7).
2. Pro co nejlepší výsledek odšroubujte pletivo uvnitř vařicí hlavičky. Otrete jakékoliv kávové zbytky vlhkým hadříkem.
3. Naplňte nádržku na vodu odvápňovací směsí.
4. Umístěte větší misku pod vařicí hlavici.
5. Zatlačte tlačítko napájení (11) na boku přístroje a pootočte ovládací knoflík doleva směrem k „ikonce šálku“. Nechte 1/3 až 1/2 směsi přecherpat systémem a vařicí hlavici.
6. Zapněte ovládací knoflík zpět do polohy „“, pro zastavení procesu.
7. Nechte takto kávovar po dalších 10 minut.

6.3.2 Odvápňení napěňovací trysky

1. Odstraňte černou napěňovací nádržku.
2. Naplňte džbán 6 až 8 oz. studené vody a ponořte napěňovací trysku do studené vody.
3. Dejte ovládací knoflík doprava, směrem k „napěňovací ikonce“ a nechte páru pronikat cca. 30 sekund. Tento proces opakujte zhruba třikrát až čtyřikrát.
4. Nyní zpracujte zbývající odvápňování přes vařicí hlavici jak bylo zmíněno výše.

6.3.3 Proplach systému

1. Odstraňte nádržku na vodu důkladně jí propláchněte, poté jí naplňte studenou a čerstvou vodou.
2. Opakujte kroky (4 až 6) s čerstvou, studenou vodou.
3. Nahrad'te sítku ve vařicí hlavici a pevně a bezpečně utáhněte šroubování.

7 Odstraňování poruch

7.1 Problémy, možné příčiny a nápravná opatření

Problém	Příčina	Nápravné opatření
Káva teče stranou směrem dolů přes portafilter.	Portafilter (7) není správně vložen.	Otočte rukojeť portafilteru (7) dále směrem vpravo.
	Okraj sítka stále obsahuje kávu	Vypněte přístroj, odstraňte držák portafilteru (7) a očistěte okraje na sítku
	Sítka uvnitř hlavice filtru (6) je špinavá.	Odstraňte sítka ve vařicí hlavici za pomoci odstranění dvou šroubů, které sítka. Důkladně očistěte teplou vodou, vysušte a nahrad'te sítka. Ujistěte se, že šroubky jsou pevně přikotveny. POZOR! HORKÁ
Pouze málo nebo téměř žádná káva neprotéká portafilterem	Žádná voda v nádržce.	Nádržku naplňte vodou.
	Pletivo uvnitř vařicí konvice je ucpané.	Vařte vodu přes pletivo bez vloženého portafilteru (7). Jestli žádná voda neprochází odšroubujte pletivo, vyčistěte jej a nahrad'te.
	Sítka je ucpané.	Správně Vyčistěte sítka, vložte do portafilteru (7) a nechte vodu projít bez kávy. Jestli žádná voda neprochází přes sítka zavolejte na zákaznickou linku pro objednání náhradního sítka.
Espresso se vaří pouze po kapkách.	Namletá káva je příliš jemná nebo až moc upěchovaná.	Nepěchujte namletou kávu příliš pevně. Použijte jinou jemnost mletí kávy
	Kávovar je ucpaný zbytky vápníku.	Odstraňování vodního kamene ze zařízení. Viz kapitola 8c.
Espresso se vaří příliš rychle.	Namletá káva je příliš hrubá.	Použijte jemnější mlýnek.
	Nebylo použito dost mleté kávy.	Použijte více namleté kávy.

7 Odstraňování poruch

Problém	Příčina	Nápravné opatření
Žádná pěna.	Káva je stará nebo příliš suchá.	Použijte čerstvou kávu.
	Káva nejde dobře dolů zatlačit. Voda se dostává do kávy příliš rychle.	Napěchujte namletou kávu pevněji. Použijte jemnější mlýnek.
	Namletá káva je příliš hrubá.	Použijte kónický kvalitně naostřený mlýnek pro dosažení jemnějšího a více konzistentního namletí.
	Mlýnek na kávu není vhodný na espresso kávu.	Změňte značku espressa.
Žádná pár z napěňovací trysky.	Hrot napěňování je ucpán.	Viz kapitola 8b, "Čištění napěňovací trysky". Pokaždé je napěňovací tryska (10) čistá a je bez zasklého mléka, ale stále žádná pára nevychází přes napěňovací trysku, potomodvápnete napěňovací trysku jak bylo popsáno v kapitole 8c. Pokud je spotřebič stále ucpán, zavolejte na zákaznickou linku, viz kapitola 11
Nedostatek pěny když se mléko napěňuje.	Mléko není čerstvé.	Použijte čerstvé mléko.
	Mléko není vhodné.	Použijte mléko s nižším obsahem tuku. Nemléčné mléko se nebude napěňovat tak dobře.
	Mléko bylo příliš teplé, když se začalo.	Užijte mléko vytáhlé rovnou z ledničky (34°F).
	Nedostatek mléka ne napěňování.	Použijte chladnější mléko.

Najprv si prečítajte tento návod na použitie!

Vážený zákazník,

Ďakujeme, že ste si vybrali výrobok značky Beko. Dúfame, že sa dočkáte tých najlepších výsledkov od výrobku vyrobeného vo vysokej kvalite a s najmodernejšími technológiami. Z tohto dôvodu si pred použitím produktu pozorne prečítajte celú túto používateľskú príručku a všetky ostatné sprievodné dokumenty a uschovajte ich pre referenciu do budúcnosti. Ak produkt dáte niekomu inému, dajte mu tiež používateľskú príručku. Dodržujte všetky varovania a informácie v používateľskej príručke.

Vysvetlenie symbolov

V celej používateľskej príručke sa používajú nasledujúce symboly:

	Dôležité informácie alebo užitočné tipy pre používanie.
	NEBEZPEČENSTVO: Varovanie pre nebezpečné situácie s ohľadom na život a majetok.
	VAROVANIE: Varovanie upozorňuje na potenciálne nebezpečnú situáciu.
	POZOR: Varovanie upozorňuje na možné materiálne škody.



Tento produkt bol vyrobený v ekologicky šetrných a moderných zariadeniach

Tento oddiel obsahuje bezpečnostné pokyny, ktoré pomôžu zabezpečiť ochranu pred rizikom zranenia a materiálnych škôd. Nedodržanie týchto pokynov zruší platnosť záruky.

1.1 Nebezpečenstvo súvisiace s elektrickým prúdom

Nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom!

Dotyk s vodičmi alebo časťami pod napätím môže viesť k vážnemu úrazu alebo dokonca smrti!

Dodržiujte nasledujúce bezpečnostné opatrenia na zabránenie úrazu elektrickým prúdom:

- Nepoužívajte kávovar v prípade, že je poškodený spojovací kábel alebo zástrčka.
- Pred opätovným použitím kávovaru musí byť sieťový kábel obnovený kvalifikovaným elektrikárom.

- Neotvárajte opláštenie kávovaru. Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom v prípade dotyku s časťami pod napätím a/alebo zmien elektrickej a mechanickej konfigurácie.
- Pred čistením zásobníka na zrnkovú kávu vytiahnite zástrčku prístroja zo zásuvky. Nebezpečenstvo zo strany rotujúceho kávomlynčeka!

1.2 Nebezpečenstvo popálenia alebo obarenia

Počas prevádzky sa môžu určité časti spotrebiča zahriať na vysokú teplotu! Vydané nápoje a unikajúca para sú veľmi horúce! Dodržiujte nasledujúce bezpečnostné opatrenia na zabránenie popálenia/obarenia seba a/alebo iných osôb:

- Nedotýkajte sa kovových puzdier na oboch výpustoch kávy.

- Vyhnite sa priamemu kontaktu pokožky s unikajúcou parou alebo horúcou oplachovacou, čistiacou a odvápnovacou vodou.
- Opravy kávovaru smie vykonávať len autorizovaný odborník alebo zákaznícky servis. Nekvalifikované opravy môžu viesť k vzniku značného nebezpečenstva pre užívateľa. Spôsobí tiež stratu záruky.

1.3 Základné bezpečnostné opatrenia

Dodržiujte nasledujúce bezpečnostné opatrenia pre zaistenie bezpečnej manipulácie s kávovarom:

- Nikdy sa nehrajte s obalovým materiálom. Riziko udusenia.
- Pred použitím skontrolujte kávovar, či nemá viditeľné známky poškodenia. Nepoužívajte poškodený kávovar.
- Ak je poškodený pripojovací kábel, jeho výmenu smie vykonávať iba zástupca servisu odporúčaného výrobcom, aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu! Obráťte sa, prosím, na výrobcu alebo jeho zákaznícky servis.
- Opravy kávovaru počas záručnej lehoty smú vykonávať len servisné centrá autorizované výrobcom, inak dôjde k zániku záruky v prípade následného poškodenia.
- Chybné diely je možné vymeniť len za originálne náhradné diely. Iba originálne náhradné diely zaručujú, že sú splnené požiadavky na bezpečnosť.

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez príslušných znalostí a skúseností, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní tohto prístroja a chápu nebezpečenstvá, ktoré môžu vzniknúť pri jeho používaní. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti a podobných prostrediach, ako sú napríklad kuchynky:
 - pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach,
 - na farmách,
 - klientov v hoteloch, motelloch a ďalších obytných prostrediach,
 - v prostredí ubytovania typu Bed and Breakfast.
- Chráňte kávovar pred vplyvmi počasia, ako je dážď, mráz a priame slnečné žiarenie. Nepoužívajte kávovar vo vonkajšom prostredí.
- Nikdy neponárajte kávovar, sieťový kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Neumývajte kávovar ani jeho príslušenstvo v umývačke riadu.
- Nelejte žiadne iné tekutiny okrem vody ani nevkladajte potraviny do nádržky na vodu.

- Neplňte nádržku na vodu nad značku maximálnej hladiny (spodná hrana plniaceho otvoru) (1,2 litra).
- Prístroj používajte iba vtedy, ak je vložená odpadová nádoba, odkvapkávacia miska a mriežka na šálky.
- Neťahajte za kábel pre vytiahnutie zástrčky zo zásuvky a nedotýkajte sa ho mokrými rukami.
- Nedržte kávovar za sieťový kábel.
- Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

• 1.4 Zamýšľané použitie

Plne automatický kávovar Beko je určený na použitie v domácnostiach a podobných prostrediach, napríklad v kuchynkách pre zamestnancov, obchodoch, kanceláriách a podobných oblastiach alebo zákazníkmi v ubytovaní typu bed & breakfast, hoteloch, motelloch a iných typoch ubytovania. Tento kávovar nie je určený na komerčné použitie. Stroj je určený iba na prípravu kávy a ohrievanie mlieka a vody. Akékoľvek iné použitie, než je uvedené predtým, je považované za nesprávne použitie.

Riziká vyplývajúce z nesprávneho použitia!

Ak nie je použitý na určený účel alebo ak sa používa akýmkoľvek iným spôsobom, kávovar môže byť alebo sa môže stať zdrojom nebezpečenstva.



VAROVANIE: Preto kávovar môže byť použitý na plánovaný účel.



VAROVANIE: Dodržujte postupy opísané v tomto návode na použitie.

Žiadne nároky akéhokoľvek druhu nebudú prijaté za škody alebo zranenia vyplývajúce z použitia kávovaru na iný ako určený účel.

Riziko musí niesť iba majiteľ prístroja.

1.5 Obmedzenie zodpovednosti

Všetky technické informácie, údaje a pokyny na inštaláciu, obsluhu a údržbu kávovaru uvedené v tomto návode na použitie predstavujú aktuálny stav v čase tlače a sú založené na najlepších možných znalostiach získaných skúsenosťou a know-how.

Žiadne nároky nie je možné získať na základe informácií, ilustrácií a popisov v tomto návode na použitie.

Výrobca neprijíma žiadnu zodpovednosť za škody alebo zranenia vzniknuté nedodržaním návodu na použitie, použitím na iný ako určený účel, neodbornými opravami, nepovolenými úpravami alebo použitím nepovolených náhradných dielov.

1.6 Súlad s nariadením WEEE a likvidácia vyradeného produktu:

Tento produkt spĺňa smernicu EU WEEE (2012/19/EÚ). Tento výrobok je označený symbolom pre triedenie elektrického a elektronického odpadu (WEEE).



Tento symbol znamená, že sa tento výrobok na konci jeho životnosti nesmie likvidovať spolu s iným domácim odpadom. Použitie zariadenie musíte odnieť do oficiálnej zberne pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Obráťte

sa na miestne úrady alebo na predajcu, u ktorého ste si výrobok zakúpili, a informujte sa o umiestnení zberných zariadení. Každá domácnosť hrá dôležitú úlohu v zbere a recyklácii starých zariadení. Správna likvidácia starého zariadenia pomáha predísť možným negatívnym následkom pre životné prostredie a ľudské zdravie.

1.7 Dodržiavanie smernice RoHS

Produkt, ktorý ste zakúpili spĺňa smernicu EÚ RoHS (2011/65/EÚ). Neobsahuje škodlivé ani zakázané materiály špecifikované v smernici.

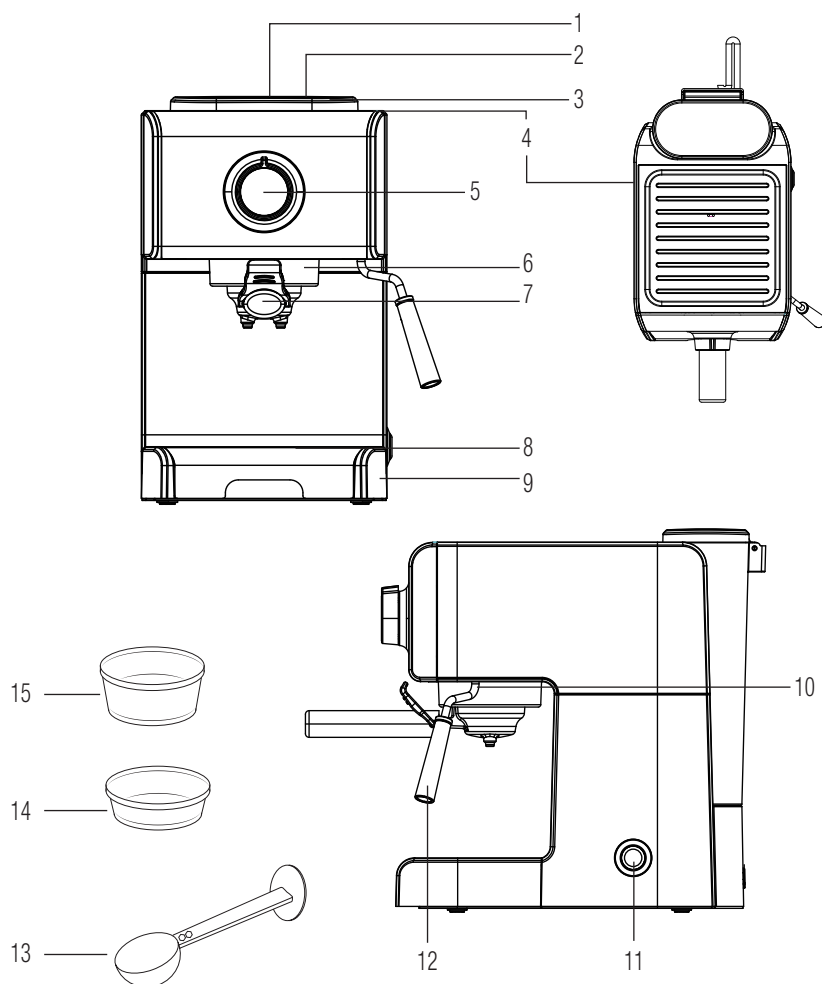
1.8 Informácie o balení



Baliace materiály produktu sa vyrobili z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými nariadeniami na ochranu životného prostredia. Baliaci materiál nelikvidujte spolu s komunálnym alebo iným odpadom. Zoberťte ho na zberné miesto baliaceho materiálu, ktoré vytvorili miestne úrady.

2 Váš kávovar

2.1 Prehľad



Všetky hodnoty uvedené na výrobku a na tlačenej letáku sú určené laboratórnym meraním uskutočneným podľa príslušných noriem. Tieto hodnoty sa môžu líšiť podľa použitia a okolitých podmienok.

1. Veko nádržky na vodu
2. Držiak nádržky na vodu
3. Odnímateľná nádržka na vodu
4. Podložka na ohrievanie šálok
5. Ovládacie tlačidlo
6. Sparovacia hlava
7. Držiak s filtrom
8. Mriežka odkvapkávacej misky
9. Odkvapkávacia miska
10. Speňovač mlieka
11. Hlavný vypínač
12. Nadstavec speňovača mlieka
13. Odmerka na kávu/zatláčač
14. Sítka pre 2 šálky
15. Sítka pre 1 šálku

2.2 Technické údaje

Napájanie:

220 - 240 V ~, 50-60 Hz

Výkon: 1200 W

Nádržka na vodu: 1,2 litra

Výrobca si vyhradzuje právo na zavádzanie technických a dizajnových modifikácií.

3 Tipy pre naparovanie kávy

- Aby ste získali plnú chuť z vašich kávových zŕn, odporúčame vám, aby ste pri každej príprave espressa použili čerstvo namletú kávu z celých kávových zŕn.
 - Okrem použitej kávy, používanie čerstvej studenej vody bez obsahu chlóru, pachov a iných nečistôt zabezpečí, že vždy pripravíte dokonalé espresso.
 - Namleté espresso skladujte vo vzduchotesnej nádobe na studenom suchom mieste, aby si zachovalo svoju chuť. Namletá káva by sa nemala uchovávať na dlhé časové obdobia, pretože stratí svoju chuť.
 - Držiak s filtrom (7) a zvolené sitko nenapĺňajte celkom po okraj. Pomocou odmerky na kávu použite 1 odmerku mletej kávy na jednu šálku espressa.
 - Ak spotrebič nepoužívate viac ako 5 dní po sebe, prepláchnite a vyprázdňte nádržku na vodu.
 - Predtým než odoberiete nádržku na vodu na jej naplnenie alebo vyprázdnenie, spotrebič vždy vypnite.
 - Jednotku vždy položte na plochý, stabilný, tepluvzudorný pracovný povrch.
 - Aby ste zabezpečili, že vaše espresso má vždy optimálnu teplotu, odporúčame aby ste predhriali šálky.
 - Pred sparovaním sa uistite, že držiak s filtrom (7) je otočený na doraz doprava, aby sa predišlo strate uchopenia držiaka s filtrom z dôvodu vysokého tlaku.
1. Nikdy neodstraňujte nádržku na vodu alebo držiak s filtrom (7), kým stroj naparuje espresso alebo napeňuje mlieko. Ovládacie tlačidlo by sa malo vždy presunúť do polohy „☞“, skôr než vyberiete držiak s filtrom (7), v prípade že chcete pripraviť ďalšie šálky espressa. Ak potrebujete pridať viac vody do nádržky, otočte ovládacie tlačidlo do polohy „☞“ a vypnite spotrebič vypnutím hlavného vypínača na boku stroja, tak aby modré svetlo nesvietilo.
 2. Ak espresso nevyteká z držiaka s filtrom (alebo len pomaly kvapká), sitko je zablokované. Vypnite spotrebič a počkajte, kým vychladne. Skontrolujte, či káva nie je príliš jemne namletá, kapitola 5a.
 3. Buďte opatrní keď odstraňujete držiak s filtrom (7). Kovové časti môžu byť stále horúce. Nad vrstvou kávovej usadeniny môže byť stále horúca voda. Držiak s filtrom (7) uchopte len za páku a kávovú usadeninu vyhadzujte pomocou chrániča palca.
 4. Ak zo speňovača nevychádza para, speňovač je zablokovaný. Vypnite spotrebič a počkajte, kým vychladne. Vyčistite speňovač mlieka, ako je popísané v kapitole 8b.
 5. Aby ste zabezpečili dlhodobú správnu funkciu vášho spotrebiča, po každom použití vyčistite nastavac speňovača, speňovač mlieka a napeňovací hrot.



POZOR: Aby sa predišlo možným popáleninám častí tela a/alebo iným poraneniam horúcou parou a vodou, alebo poškodeniam stroja.

4 Obsluha a používanie

4.1 Pred prvým použitím

Po opatrnom vybalení kávovaru na prípravu espressa umyte všetky snímateľné časti v teplej saponátovej vode a dôkladne ich opláchnite. Oboznámte sa so spotrebičom a prečítajte si návod na použitie. Zapojte elektrický kábel do uzemnenej zásuvky v súlade s bezpečnostnými pokynmi. Zapnite spotrebič stlačením hlavného vypínača (11) a na boku spotrebiča.

Hlavný vypínač (11) sa rozsvieti trvalo na modro, pričom indikačné svetlo ovládacieho tlačidla (obr. 1, E) začne blikať indikujúc, že sa stroj zahrieva.

Pred prípravou espressa opláchnite vnútorné časti spotrebiča. Naplňte nádržku na vodu

a prečerpajte niekoľko uncí (niekoľko 100 ml) vody cez sparovaciu hlavu (obr. 1, F) a speňovač mlieka (obr. 1, J). Na prepláchnutie spotrebiča pred prvým použitím dodržujte postup v kapitole 4, „Ohrievanie vnútorných častí a šálok“

4.2 Naplnenie nádržky na vodu

Vyberte nádržku na vodu zdvihnutím za držiak. Otvorte veko a naplňte nádržku na vodu čerstvou studenou vodou tak, aby hladina bola medzi značkami MIN a MAX.

Zatvorte veko a nahradte nádržku na vodu pevne ju zatlačte nadol, aby ste sa uistili, že nádržka je riadne zaistená.

4.3 Ovládací panel

4.3.1 Hlavný vypínač

Hlavný vypínač (11) na boku spotrebiča slúži na zapínanie a vypínanie spotrebiča. Keď je spotrebič zapnutý, indikačné svetlo na ovládacom tlačidle začne blikať na červeno, indikujúc, že spotrebič zahrieva ohrievací systém. Doba úvodného zahriatia je menej ako jedna minúta pri bežnej izbovej teplote. Keď sa svetlo indikátora rozsvieti trvalo namodro, vnútorné časti sú zahriate a pripravené na naparovanie kávy. Na vypnutie spotrebiča sa uistite, že ovládacie tlačidlo je v polohe „☞“ a stlačte hlavný vypínač (11) na boku spotrebiča na vypnutie spotrebiča.

4.3.2 Ovládacie tlačidlo

Ovládacie tlačidlo má tri polohy:

Poloha	Symbol	Vysvetlenie
Vľavo		naparovanie kávy
Stred		prevádzková pohotovosť, sparovanie a parenie sa zastaví
Vpravo		príprava pary speňovačom mlieka



Počas sparovania a parenia indikátor vo vnútri ovládacieho tlačidla môže blikať alebo zmeniť farbu, indikujúc, že ohrievací systém je zapnutý a udržiava správnu teplotu pre sparovanie a vznik pary.



Skôr než spotrebič vypnete, otočte ovládacie tlačidlo vždy do polohy „☞“.

4 Obsluha a používanie

4.3.3 Ohrievanie vnútorných častí a šálok

Pred prípravou espressa je dôležité predhriať všetky vnútorné časti v spotrebiči a šálky. Táto krátká procedúra zvýši teplotu prvej šálky espressa o 10 ° až 15 ° F (6 až 8 °C).

1. Nádržku na vodu naplňajte iba čerstvou studenou vodou tak, ako je popísané v kapitole
2. Uistite sa, že ovládacie tlačidlo je v polohe „☺“.
3. Zapnite spotrebič stlačením hlavného vypínača (11)a na boku spotrebiča. Keď sa stroj začne ohrievať, svetlo indikátora na ovládacom tlačidle začne blikať načerveno.
4. Vložte sitko do držiaka s filtrom (bez kávy) obr. 3 a správne ho nasadíte.
5. Uistite sa, že chránič palca nezakrýva sitko.
6. Vyrovnajte držiak s filtrom (7) do jednej roviny so značkou „**VLOŽIŤ**“ na ľavej strane sparovacej hlavy a zatlačte držiak s filtrom (7) nahor. Otočte držiak s filtrom (7) pevne doprava smerom k značke „**ZÁMOK**“ v strede sparovacej hlavy až kým nie je pevne zaistený.



Zo začiatku sa môže stať, že nebude možné držiak s filtrom (7) posunúť celkom až nadoraz do polohy „**ZÁMOK**“. Hlavné je, aby ste sa uistili, že je filter pevne nasadený. Časom bude možné posunúť držiak s filtrom (7) bližšie do polohy „**ZÁMOK**“.

7. Umiestnite jednu alebo dve šálky pod držiak s filtrom (7). Keď sa indikátor rozsvieti trvalo namodro, stroj je pripravený na sparovanie kávy.
8. Otočte ovládacie tlačidlo smerom do polohy ikony „šálky“. Horúca voda sa bude prečerpávať cez držiak s filtrom (7) do šálok.
9. Otočte ovládacie pole do stredovej polohy, smerom k ikone „☺“ na zastavenie toku vody.



POZOR: Počas sparovania alebo napeňovania nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Ovládacie tlačidlo musíte vždy otočiť späť do stredovej polohy, smerom do polohy „☺“ na zastavenie sparovania.

10. Vyprázdnite šálku a vyťahnite držiak s filtrom (7). Všetky diely sú teraz zahriate.
TIP! Položte šálky espressa hore nohami na ohrievaciu dosku (4) na vrchnej časti zariadenia. Keď pripravujete kávu alebo naparujete, teplo prechádza do ohrievacej dosky s teplotou maximálne 50 stupňov, ktoré môžu ohriať kávovú šálku. Doska na zahrievanie sa nezahrieva nezávisle od prípravy kávy.



V pohotovostnom stave, keď ohrievač nepracuje, teplota ohrievacej dosky je takmer rovnaká ako teplota v miestnosti.

5.1 Príprava espressa

5.1.1 Výber mletej kávy

Tento krok je v procese prípravy espressa dôležitý, pretože jemne namletá káva musí mať rovnakú konzistenciu.

- Správne namletá káva by mala mať konzistenciu soli.
- Ak je mletá káva príliš jemná, voda nebude správne pretekať cez kávu a v spotrebiči sa vytvorí príliš silný tlak. Jemne mletá káva vyzerá ako prášok a ak ju premeliete medzi prstami, na pociť je ako múka.
- Ak je káva namletá príliš nahrubo, voda príliš rýchlo pretreká cez kávu, a tým sa zabráni vytvoreniu plnej chuti kávy. Tip! Pre dosiahnutie konzistencie použite kvalitný kužeľovitý ostrý mlynček na mletie kávy. Čepeľové mlynčeky na kávu sa neodporúčajú na mletie espressa, pretože namletá káva nebude úplne konzistentná.
- Ak máte problémy s chuťou kávy (horká, kyslá málo silná a pod.) prispôbte stupeň mletia kávy a/alebo vymeňte značku kávy či stupeň opoženia kávy v prípade kávových zŕn.

5.1.2 Príprava spotrebiča na sparovanie

1. Uistite sa, že svetlo indikátora je rozsvietené trvalo namodro a ovládacie tlačidlo je v polohe „☞“.
2. Uistite sa, že v nádržke na vodu je voda a šálka a že šálky kávy sú predhriate, ako je popísané v skorších kapitolách.
3. Uistite sa, že odkvapávací miska (9) a mriežka odkvapávejacej misky (8) sú správne nasadené na jednotku.

5.1.3 Naplnenie a vloženie držliaka s filtrom

1. Vyberte z dvoch sítiok (14-15), ktoré sú dodávané spolu s vašim spotrebičom podľa množstva šálok, ktoré chcete pripraviť (1 alebo 2 šálky).
2. Položte sítko do držliaka s filtrom a uistite sa, že je rovno vsadené.
3. Naplňte vložené sítko čerstvou, jemne namletou kávou. Odstráňte nadmernú kávu z okraja držliaka s filtrom. Týmto sa zabezpečí, že držliak bude pevne zaistený pod sparovacou hlavou.
4. Pred prípravou kávy utlačte kávu plochou stranou odmerky na kávu/zatláčačom (6). Nepreplňajte sítko. Môže to spôsobiť upchatie alebo pretekánie.
5. Položte držliak s filtrom (7) pod sparovaciu hlavu a vyrovajte ho do jednej roviny so značkou „**VLOŽIŤ**“, držliak s filtrom (7) pritom zatlačte smerom nahor. Otočte držliak s filtrom (7) pevne doprava smerom k značke „**ZÁMOK**“, až kým nebude pevne zaistený.

5.1.4 Sparovanie espressa



Ak plánujete pripraviť cappuccino, pozrite si nasledujúcu časť „Príprava cappuccina“ potom, ako dočítate časť „Príprava espressa“.

1. Pripravte najprv spotrebič a mletú kávu podľa popisu v predchádzajúcich častiach a následne môžete sparovať espresso.
2. Položte 1 alebo 2 malé šálky pod držliak s filtrom (7). Pri príprave kávy do dvoch šálok naraz umiestnite šálky pod držliak s filtrom (7), a uistite sa, že každá zo šálok sa nachádza priamo pod niektorým z dvoch výpustom.

5 Príprava

3. Keď sa indikátor rozsvieti v strede ovládacieho tlačidla trvalo namodro, stroj je zahriaty na správnu teplotu. Otočte ovládacie tlačidlo doľava smerom k polohe „ikony šálky“, aby ste spustili sparovanie. Čerpadlo bude na chvíľu pracovať hlučne, zatiaľ čo prebieha preinfúzia mletej kávy vodou. Po krátkej pauze začne espresso vytekať do šálky alebo šálok.

4. Keď je šálka naplnená po želanú úroveň, otočte ovládacie tlačidlo naspäť do polohy „☺☺☺“. Šálky nechajte na niekoľko sekúnd pod výpusťami, aby ste sa uistili, že všetko espresso vykvapkalo.



POZOR: Spotrebič sa musí vypnúť manuálne. Počas sparovania nenechávajte spotrebič bez dozoru. Proces sparovania musíte manuálne zastaviť. Predídete tým pretečeniu, rozliatiu a potenciálnym nebezpečenstvám či škodám.



Po príprave espressa spotrebič automaticky vytvorí trochu pary a vytlačí zvyšnú vodu z čerpadla do odkvapkávacej misky. Zaisť sa tým úplné vyprázdnenie zvyškovej vody z ohrievacieho systému. Po príprave niekoľkých šálok espressa opatrne vytiahnite odkvapkávacu misku zo stroja, vyprázdňte ju a vymeňte ju.

5. Po vychladení spotrebiča opatrne vytiahnite držiak s filtrom (7) zo sparovacej hlavy držiak ho za páku a potiahnutím páky doľava. Na vyprázdnenie otočte držiak s filtrom (7) hlavou nadol, použitím chrániča palca na zaistenie sitka v držiaku s filtrom (7). Opláchnite sitko a držiak s filtrom (7) vodou.

6. Ak chcete pripraviť ďalšie šálky espressa, opakujte hore uvedený postup. Nasypťe do sitka čerstvo namletú kávu, ako je popísané v kapitole 5c, „Naplnenie a vloženie držiaka s filtrom“, zaistíte držiak znovu pod sparovaciu hlavu a postupujte znovu podľa pokynov pre prípravu espressa (položky 2-5 z tejto časti).

7. Potom ako ste pripravili požadované množstvo espressa, uistite sa, že ovládacie tlačidlo je v polohe „☺☺☺“ a vypnite spotrebič stlačením hlavného vypínača (11) na boku spotrebiča. Počkajte, kým spotrebič vychladne, skôr než odstránite diely a príslušenstvo na čistenie.

8. Pokyny na čistenie nájdete v kapitole 8.



POZOR: Kovové časti držiaka s filtrom môžu byť stále veľmi horúce. Pri manipulácii so spotrebičom a vyberateľnými dielmi buďte vždy opatrní. Pri zahadzovaní kávovej usadeniny používajte chránič palca. Opláchnite tieto diely pod studenou vodou, aby vychladli.

5.1.5 Príprava cappuccina

Cappuccino je kombináciou s jednej alebo viacerých porcií espressa s rovnakým alebo väčším množstvom horúceho mlieka a mliečnej peny. (Na prípravu latte pozri kapitola 7).



Pri speňovaní mlieka by sa sitko a držiak s filtrom (7) mali nachádzať v polohe „**ZÁMOK**“. Pre najlepší výsledok vždy použite čerstvé, studené mlieko (34 °F ~ 1°C).



Nepoužívajte odmerku, ktorú ste práve umyli v horúcej vode. Na prípravu najlepšieho speneného a napareného mlieka odporúčame aj teplomer na nápoje. Ideálna teplota napareného alebo spareného mlieka je v rozpätí od 140 °F do 165 °F (60°C až 73 °C). Na napeňovanie možno použiť akékoľvek mlieko. Plnotučné mlieko vytvára v mlieku dobrú mikropenu (malé bublinky), zatiaľ čo nízkočučné a odtučnené mlieko veľké, vzdušné bublinky. Neživočíšne mlieka si nezachovanú penu tak dobre ako mlieko, môžete ich však ohrievať parou na prípravu latte.

5.1.6 Napeňovanie mlieka

1. Najprv pripravte espresso do veľkej predhriatej šálky, ako je popísané v kapitole 5d, „Sparovanie espressa“.
2. Nalejte studené mlieko 1/2 do odmerky z nerezovej ocele alebo do keramickej odmerky a odložte ju bokom.
3. Pred speňovaním sa odporúča odstrániť zo speňovača mlieka zvyškovú horúcu vodu. Položte pod speňovač mlieka šálku (alebo otočte speňovač mlieka priamo nad odkvapkavaciu misku). Keď indikátor svieti trvalo namodro, otočte ovládacie tlačidlo doprava smerom k ikone „pary“. Svetlo indikátora bliká červeno na 5-8 sekúnd, zatiaľ čo voda preteká cez speňovač mlieka. Po prečistení vody sa indikátor rozsvieti namodro a zo speňovača mlieka začne vychádzať para. Otočte ovládacie tlačidlo naspäť do polohy „0“. Svetlo indikátora je teraz rozsvietené načerveno indikujúc, že spotrebič je pripravený na sparovanie/napeňovanie mlieka.
4. Zoberte odmerku studeného mlieka a ponorte speňovač mlieka (s nasadeným nadstavcom speňovača) približne z dvoch tretín do mlieka v odmerke. Uistite sa, že nadstavec speňovača sa nedotýka spodku odmerky počas napeňovania.
5. So speňovačom mlieka ponoreným do mlieka, otočte ovládacie tlačidlo doprava smerom k ikone „pary“.
6. Zo speňovača mlieka začne vychádzať para do mlieka, čím sa mlieko napení. Počas napeňovania čerpadlo spotrebiča nepretržite pracuje a vydáva zvuk, ktorý indikuje, že sa cez ohrievací systém prečerpáva voda a mení sa na paru.



POZOR: Aby ste predišli výšplechnutiu horúceho mlieka, nenadvíhajte otvor speňovača mlieka nad hladinu mlieka. Speňovač mlieka nechajte ponorený v mlieku počas celého postupu napeňovania mlieka.



POZOR: Nikdy nevyberajte speňovač mlieka von z mlieka kým je ovládacie tlačidlo v polohy pary. Ovládacie tlačidlo vždy otočte do polohy „0“, skôr než vyberiete speňovač mlieka zo speneného mlieka, inak môže dôjsť k výšplechnutiu horúceho mlieka.



Počas sparovania a tvorby pary sa môže svetlo indikátora vypnúť, zmeniť farbu alebo blikáť indikujúc, že ohrievací systém je aktívny a udržiava správnu teplotu pre sparovanie a tvorbu pary.

7. Keď sa objem mlieka zdvojnásobí, alebo teplota mlieka dosiahla 165°F (68°C) (ak používate teplomer na nápoje), otočte ovládacie tlačidlo späť do polohy „0“.



Ľhneď po napenení mlieka opatrne očistite speňovač mlieka vlhkou utierkou, aby ste predišli zvyškom mlieka na speňovači. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich dielov.

8. Spenené mlieko vlejte do espressa a vaše cappuccino je pripravené. Oslad'te ho podľa vašej chuti a pridajte ingrediencie podľa želania, napr. ochutené sirupy, výťažky alebo kakaový prášok/korenie.



Po napeňovaní odporúčame nechať stroj vychladnúť aspoň na 5 minút, skôr než pripravíte ďalšie espresso. Tým sa umožní vychladnutie teploty sparovania na správnu teplotu pre prípravu espresso. Ak indikátor svieti na červeno, môžete ovládacie tlačidlo otočiť doľava na prečistenie vody cez držiak s filtrom (7). Tým sa ochladí systém na prípravu espresso, aby po dokončení tvorby pary bolo možné pripraviť espresso. Ak chcete pripraviť viac šálok cappuccina, najprv pripravte všetky šálky espresso do horúcich šálok a potom napeňte pre ne mlieko.

9. Na prečistenie speňovača mlieka a vypláchnutie zvyškového mlieka zo speňovača mlieka a hrotu napeňovača sa riadte pokynmi v hore uvedenom bode 3. Je dôležité, aby ste po každom použití správne vyčistili speňovač mlieka a hrot napeňovača a umyli nadstavec speňovača mlieka, aby ste zaistili naďalej jeho správnu funkciu.

10. Vypnite spotrebič stlačením hlavného vypínača (11) na boku spotrebiča. Odpojte elektrický kábel a nechajte stroj vychladnúť.



POZOR: Po napenení alebo naparení mlieka bude speňovač mlieka, hrot speňovača a nadstavec speňovača mlieka **VEĽMI HORÚCE!** Nedotýkajte sa kovových dielov! Aby ste predišli možným poraneniam, vždy sa uistite, že všetky diely kompletne vychladli, predtým než začnete s nimi manipulovať.

5.1.7 Príprava latte

Latte je kombináciou jednej alebo viacerých porcií espresso s rovnakým alebo väčším množstvom spareného mlieka a nepatrným množstvom mliečnej peny alebo úplne bez mliečnej peny. Speňovač mlieka bez nasadeného nadstavca mlieko sparí, avšak nespení ho. Odstráňte nadstavec speňovača mlieka, následne pokračujte v naparení mlieka, ako je popísané v kapitole 6. Vlejte horúce naparené mlieko do espresso. Vykonať kroky 9 a 10 v hore uvedenej kapitole 6 „Príprava cappuccina“ na vyčistenie a vypnutie stroja z prevádzky.



POZOR: Po spenení alebo naparení mlieka budú speňovač mlieka a hrot napeňovača mlieka **VEĽMI HORÚCE!** Nedotýkajte sa kovových dielov! Aby ste predišli možným poraneniam, vždy sa uistite, že všetky diely kompletne vychladli, predtým než začnete s nimi manipulovať.

6 Čistenie a údržba vášho stroja

6.1 Každodenné čistenie

1. Vždy sa uistite, že ovládacie tlačidlo je otočené do polohy „“ a spotrebič je vypnutý vypnutím hlavného vypínača (11) na boku spotrebiča tak, že modré svetlo nesvieti. Vytiahnite elektrický kábel zo zásuvky a pred čistením počkajte, kým všetky diely vychladnú.
2. Odstráňte a umyte nadstavec speňovača (12) a utrite speňovač mlieka vlhkou utierkou.
3. Nádržku na vodu, sitká a odkvapkávacia misku môžete umyť v roztoku horúcej vody s jemným čistiacim prostriedkom.



POZOR: Neponárajte spotrebič do vody, ani žiadnej inej tekutiny, a numývajte ho v umývačke riadu.



Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, oceľovú vlnu alebo iné abrazívne materiály na čistenie stroja.

6.2 Čistenie speňovača mlieka

Odporúča sa prepláchnuť (kapitola 6, bod 3) a utrieť speňovač mlieka vlhkou utierkou bezprostredne po každom napeňovaní alebo naparovaní mlieka, aby sa predišlo vzniku usadenín mlieka. Speňovač mlieka pred vypnutím spotrebiča vždy dôkladne vyčistite, aby ste zabezpečili, že ostane vždy čistý.

1. Stiahnite nadstavec zo speňovača mlieka nadol a vyčistite ho pod teplou tečúcou vodou.
2. Naplňte šálku trochou vody a ponorte do nej speňovač mlieka.
3. Otočte ovládacie tlačidlo doprava smerom k ikone „pary“ a nechajte paru unikať do vody na niekoľko sekúnd.
4. Otočte ovládacie tlačidlo naspäť do stredu, do polohy „“.
5. Použitím utierky vysušte speňovač mlieka a nasadte späť čierny nadstavec speňovača mlieka; pevne ho pritom zatlačte späť na speňovač mlieka.

6. Ak je speňovač extrémne upchatý, je možné odkrutkovať napeňovací hrot a ponorte ho do vody so saponátom na približne 30 minút. Po nasiaknutí vo vode hrot dôkladne opláchnite pod tečúcou vodou.



POZOR: Speňovač mlieka, napeňovací hrot a nadstavec speňovača mlieka môžu byť **VEĽMI HORÚCE!** Aby ste predišli možným poraneniam, vždy sa uistite, že všetky diely kompletne vychladli, predtým než začnete s nimi manipulovať.



Ak zo speňovača mlieka nevychádza para, znamená to, že je upchatý stvrdnutým mliekom. Otočte ovládacie tlačidlo naspäť do polohy „0“. Odstráňte čierny nadstavec speňovača mlieka a opatrne ihlou uvoľníte zvyšky mlieka z otvoru a napeňovacieho hrotu (obr. 4), čím odstránite zablokovanie. Potom znovu spustíte paru.



Aby ste zabezpečili dlhodobú správnu funkciu vášho spotrebiča, vyčistite speňovač mlieka, nadstavec a napeňovací hrot po každom použití.

6 Čistenie a údržba vášho stroja

6.3 Odvápňovanie

Pri príprave espressa vždy použite studenú čistú vodu. Použitie fľaškovej vody alebo filtrovanej vody spomalí vznik vodného kameňa. Odporúčame odvápňovať spotrebič po 100-200 použitíach, alebo minimálne každé 2-3 mesiace.

- Pri používaní komerčných odvápňovacích prostriedkov je dôležité dodržiavať na nich uvedené pokyny. Môžete použiť aj čistiaci prostriedok Capresso, dostupný na stránke www.capresso.com. Rozpusťte jedno balenie čistiaceho prostriedku Capresso v 30 unciach (900 ml) vody a pridajte roztok do nádržky na vodu.



Nepoužívajte ocot, pretože tento môže výrazne skrátiť životnosť tesnenia vo vnútri sparovacej hlavy.

6.3.1 Odvápňovanie sparovacej hlavy

1. Odstráňte držiak s filtrom (7).
2. Pre lepšie odvápnenie odskrutkujte mriežku vo vnútri sparovacej hlavy. Utrite akékoľvek zvyšky kávy vlhkou utierkou.
3. Naplňte nádržku na vodu odvápňovacím prostriedkom.
4. Položte veľkú misku pod sparovaciu hlavu.
5. Stlačte hlavný vypínač (11) na boku spotrebiča a otočte ovládacie tlačidlo doľava do polohy ikony „šálky“. Počkajte, kým sa 1/3 až 1/2 roztoku prečerpá cez systém a sparovaciu hlavu.
6. Otočte ovládacie tlačidlo späť do polohy „0“ na zastavenie procesu.
7. Nechajte stroj stáť približne na 10 minút.

6.3.2 Odvápňovanie speňovača mlieka

1. Odstráňte čierny nadstavec speňovača mlieka.
2. Naplňte odmerku 6 až 8 uncami (170 až 240 ml) studenej vody a ponorte speňovač mlieka do studenej vody.
3. Otočte ovládacie tlačidlo doprava smerom k ikone „pary“ a nechajte unikať paru na približne 30 sekúnd. Opakujte tento proces tri až štyrikrát.
4. Teraz spracujte zvyšný odvápňovací prostriedok cez sparovaciu hlavu ako je vyššie opísané.

6.3.3 Opláchnutie systému

1. Vyberte nádržku na vodu a dôkladne ju opláchnite. Potom ju naplňte čerstvou studenou vodou.
2. Opakujte kroky (4 až 6) s čerstvou studenou vodou.
3. Vymeňte mriežku v sparovacej hlave a utiahnite bezpečne skrutky.

7 Odstraňovanie porúch

7.1 Problémy, možné príčiny a nápravné opatrenia

Problém	Príčina	Nápravné opatrenie
Káva vyteká zo strany držiaka s filtrom.	Držiak s filtrom je nesprávne vložený.	Otočte páku držiaka s filtrom viac doprava.
	Okraj sitka je znečistený mletou kávou	Vypnite stroj, vyberte držiak s filtrom a vyčistite okraje sitka.
	Mriežka v sparovacej hlave je špinavá.	Odstráňte mriežku v sparovacej hlave odstránením dvoch skrutiek, ktoré držia mriežku na mieste. Mriežku vyčistite ju dôkladne teplou vodou a nasadte ju späť. Uistite sa, že skrutky sú pevne naskrutkované. POZOR! HORÚCE.
Z držiaka s filtrom nevyteká káva, alebo káva vyteká len veľmi slabo.	V nádržke nie je voda.	Naplňte nádržku vodou.
	Mriežka vo vnútri sparovacej hlavy je zablokovaná.	Prevarte vodu cez mriežku bez toho, že by ste vložili držiak s filtrom. Ak nevyteká voda, odskrutkujte mriežku, vyčistite ju a nasadte ju späť.
	Sitko je zablokované.	Náprava: Vyčistite sitko, vložte ho do držiaka s filtrom a prečerpajte cezeň vodu bez kávy. Ak nevyteká zo sitka voda, skontaktujte zákaznícky servis a objednajte si náhradné sitko.
Espresso po sparovaní len kvapká po kvapkách.	Mletá káva je príliš jemná alebo je príliš husto stlačená.	Mletú kávu neutláčajte tak silno. Použite hrubšie namletú kávu.
	Stroj je zablokovaný usadeninami vodného kameňa.	Odvápňte spotrebič. Pozri kapitolu 8c.
Espresso vyteká príliš rýchlo.	Mletá káva je príliš hrubo namletá.	Použite jemnejšie namletú kávu.
	V sitku nie je dostatok kávy.	Použite viac mletej kávy.

7 Odstraňovanie porúch

Problém	Príčina	Nápravné opatrenie
Žiaden krém.	Káva je príliš stará alebo suchá.	Použite čerstvú kávu.
	Káva nie je dostatočne pevne stlačená. Voda príliš rýchlo preteká cez kávu.	Kávu pevnejšie utlačte. Použite jemnejšie namletú kávu.
	Káva je príliš hrubá.	Použite kužeľovitý ostrý mlynček na kávu pre jemnejšiu a konzistentne namletú kávu.
	Zmes kávy nie je vhodná na prípravu espressa.	Zmeňte značku espressa.
Zo speňovača mlieka nevychádza para.	Špička speňovača mlieka je zablokovávaná.	Pozri kapitolu 8b „Čistenie speňovača mlieka“. Ak speňovač mlieka nie je znečistený vysušenými sadeninami mlieka, ale nevychádza z neho para, odvápnite speňovač mlieka ako je popísané v kapitole 8c. Ak je spotrebič stále zablokovávaný, skontaktujte zákaznícky servis, pozri kapitolu 11.
Pri speňovaní mlieka nevzniká dostatok peny.	Mlieko nie je čerstvé.	Použite čerstvé mlieko.
	Mlieko nie je vhodné.	Použite mlieko s nižším obsahom tuku. Mlieka rastlinného pôvodu sa nespěňujú tak dobre ako mlieko.
	Mlieko je už na začiatku príliš teplé.	Používajte mlieko z chladničky (34 °F ~1°C).
	Množstvo mlieka na speňovanie nie je dostatočné.	Použite viac studeného mlieka.

Prvo pročitajte ovo korisničko uputstvo!

Poštovani kupci,

Zahvaljujemo vam što ste odabrali proizvod kompanije Beko. Nadamo se da ćete na najbolji mogući način iskoristiti svoj aparat koji je napravljen sa visokim kvalitetom i vrhunskom tehnologijom. Iz tog razloga, pročitajte ovo uputstvo za upotrebu i sve druge prateće dokumente pažljivo pre korišćenja proizvoda i sačuvajte ih za buduću upotrebu. Ako ovaj aparat predate trećem licu, priložite i ovo uputstvo za upotrebu. Pratite uputstva obraćajući pažnju na sve informacije i upozorenja navedena u uputstvu za upotrebu.

Objašnjenje simbola

Kroz ovo korisničko uputstvo koriste se sljedeći simboli:

	Važne informacije i korisni saveti u vezi sa upotrebom.
	OPASNOST: Upozorenje na opasne situacije po život i imovinu.
	UPOZORENJE: Upozorenje ukazuje na potencijalno opasnu situaciju.
	OPREZ: Upozorenje ukazuje na potencijalnu materijalnu štetu.



Ovaj proizvod je proizveden u ekološkim i tehnički najsavremenijim objektima.

U skladu je sa WEEE regulativom.

Ne sadrži PCB.

Ovajodeljaksadrži bezbednosna uputstva koja će pomoći u pružanju zaštite od ličnih povreda i rizika od materijalnih gubitaka. Nepoštovanje ovih uputstava poništava odobrenu garanciju.

1.1 Opasnost od električne energije

Električna energija opasna po život!

Kontakt sa ogoljenim žicama ili komponentama može dovesti do ozbiljnih povreda pa čak i smrti!

Pridržavajte se sledećih mera predostrožnosti kako biste izbegli strujne udare:

- Ne koristite aparat za kafu ako su oštećeni priključni kabl ili utikač.
- Pre ponovne upotrebe aparata za kafu, kabl za napajanje električnom energijom mora

biti zamenjen novim od strane stručnog električara.

- Ne otvarajte kućište aparata za kafu. Opasnost od strujnog udara ako se direktno dodiruju priključci i/ili se promeni elektro i mehanička konfiguracija.
- Pre čišćenja posude za zrna kafe, izvucite iz utičnice utikač aparata. Opasnost od obrtaja mlina za kafu!

1.2 Opasnost od opekotina ili opeklina

Delovi aparata za kafu mogu postati veoma vrući tokom rada! Izlivena pića i ispuštena para su veoma vrući!

Pridržavajte se sledećih mera predostrožnosti kako biste vi i/ili drugi izbegli opekotine ili opekline:

- Ne dodirujte metalne levke ni na jednom od dva izlaza za točenje kafe.
- Izbegavajte direktan kontakt

kože sa izlazećom parom ili vrućom vodom za ispiranje, čišćenje i uklanjanje kamenca.

1.3 Osnovne mere predostrožnosti

Pridržavajte se sledećih mera predostrožnosti kako biste osigurali bezbedno rukovanje aparatom za kafu:

- Nikada se ne igrajte sa ambalažnim materijalom. Rizik od gušenja.
- Pre upotrebe pregledajte da li aparat za kafu ima vidljivih oštećenja. Ne koristite oštećeni aparat za kafu.
- Ako je priključni kabl oštećen, zamenu istog treba da obavi isključivo agent servisa koji je preporučio proizvođač, kako bi se sprečila bilo kakva opasnost! Kontaktirajte proizvođača ili njegovu službu za korisnike.
- Popravke aparata za kafu mora da vrši samo ovlašćeno

stručno lice ili servisna služba za korisnike. Nekvalifikovane popravke mogu dovesti do znatne opasnosti po korisnika. Takve popravke će, takođe, poništiti garanciju.

- Popravke aparata za kafu tokom garantnog perioda mogu obavljati samo servisni centri koje je ovlastio proizvođač, u suprotnom garancija će postati nevažeća u slučaju naknadnih oštećenja.
- Neispravni delovi se mogu zameniti samo originalnim rezervnim delovima. Samo originalni rezervni delovi garantuju da su bezbednosni uslovi ispunjeni.

- Ovaj aparat mogu koristiti deca od 8 godina i starija, i osobe sa ograničenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, osobe koje nemaju dovoljno iskustva ili znanja ukoliko su pod nadzorom ili su im data uputstva koja se tiču upotrebe aparata na bezbedan način i ako razumeju opasnosti koje mogu nastati usled njegovog korišćenja. Deca ne smeju da se igraju sa aparatom. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne bi trebalo da obavljaju deca osim ako su starija od 8 godina i ako su pod nadzorom.
- Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i sličnim objektima kao što su:
 - kuhinje za zaposlene u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima,
 - kuće na farmama,
 - od strane klijenata u hotelima i ostalim stambenim okruženjima,
- objekti koji nude noćenje i doručak.
- Zaštitite aparat za kafu od uticaja vremenskih prilika kao što su kiša, mraz i direktna sunčeva svetlost. Ne koristite aparat za kafu napolju.
- Nikada ne uranjajte aparat za kafu, kabl za napajanje ili utikač u vodu ili druge tečnosti.
- Ne perite aparat za kafu ili pribor u mašini za pranje suđa.
- Ne sipajte druge tečnosti osim vode i ne stavljajte prehrambene proizvode u rezervoar za vodu.
- Ne puniti rezervoar za vodu preko maksimalne vrednosti (donja ivica otvora za punjenje) (1,2 litra).
- Aparat koristite isključivo kada su podešeni odeljak za otpad, posuda za kapanje i rešetka na koju se postavljaju šoljice.

- Ne povlačite kabl da biste izvadili utikač iz utičnice i ne dodirujte mokrim rukama.
- Ne držite aparat za kafu povlačenjem za kabl za napajanje.
- Držite aparat i kabl van dohvata dece mlađe od 8 godina.

1.4 Predviđena namena

Manuelni aparat za espresso kafu marke Beko namenjen je za upotrebu u domaćinstvima i sličnim prostorima, na primer, u kuhinjama za zaposlene, prodavnicama, kancelarijama i sličnim prostorijama ili od strane kupaca u objektima koji nude noćenje i doručak, hotelima, motelima i drugim vrstama smeštaja. Ovaj aparat za kafu nije namenjen za komercijalnu upotrebu. Aparat je namenjen samo za pripremu kafe i grejanje mleka i vode. Bilo koja druga upotreba osim ranije navedene smatra se nepravilnom upotrebom.

Opasnost od nepravilne upotrebe!

Ako se ne koristi prema predviđenoj nameni ili se koristi na bilo koji drugi način, aparat za kafu može biti ili postati izvor opasnosti.



UPOZORENJE: Stoga se aparat za kafu sme koristiti samo prema predviđenoj nameni.



UPOZORENJE: Pridržavajte se postupaka opisanih u ovom uputstvu za korišćenje.

Nikakvi zahtevi za bilo kakvu odštetu neće biti prihvaćeni usled oštećenja ili povreda nastalih upotrebom aparata za kafu drugačijom od predviđene namene.

Rizik će obavezno snositi isključivo vlasnik aparata.

1.5 Ograničenje odgovornosti

Sve tehničke informacije, podaci i uputstva o ugradnji, radu i održavanju aparata za kafu sadržani u ovim uputstvima za upotrebu predstavljaju aktuelno stanje u trenutku štampanja i zasnovana su na najboljem mogućem znanju stečenom iskustvom i znanjem.

Nikakve zahteve za odštetu nije moguće podneti po osnovu informacija, ilustracija i opisa u ovom uputstvu za korišćenje.

Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za oštećenja ili povrede nastale usled nepostupanja u skladu sa uputstvima za korišćenje, upotrebe koja nije predviđena, neprofesionalne popravke, neovlašćene modifikacije ili korišćenja rezervnih delova koji nisu odobreni.

1.6 Usaglašenost sa WEEE direktivom i odlaganje otpada:

Ovaj proizvod je usaglašen sa WEEE direktivom Evropske unije (2012/19/EU). Ovaj proizvod nosi simbol klasifikacije za električni i elektronski otpad (WEEE).



Ovaj simbol označava da se ovaj proizvod ne sme odlagati zajedno s ostalim kućnim otpadom na kraju njegovog radnog veka. Korišćeni aparat mora se vratiti na službeno sabirno mesto za recikliranje električnih i elektronskih uređaja. Da biste

pronašli ove sisteme za sakupljanje, obratite se lokalnim nadležnim telima ili prodavcu gde je proizvod kupljen. Svako domaćinstvo igra važnu ulogu u obnavljanju i recikliranju starog aparata. Odgovarajuće odlaganje iskorišćenog aparata pomaže u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

1.7 Usklađenost sa RoHS Direktivom

Proizvod koji ste kupili u saglasnosti je sa RoHS Direktivom Evropske unije (2011/65/EU). On ne sadrži štetne i zabranjene materijale navedene u Direktivi.

1.8 Informacije o pakovanju

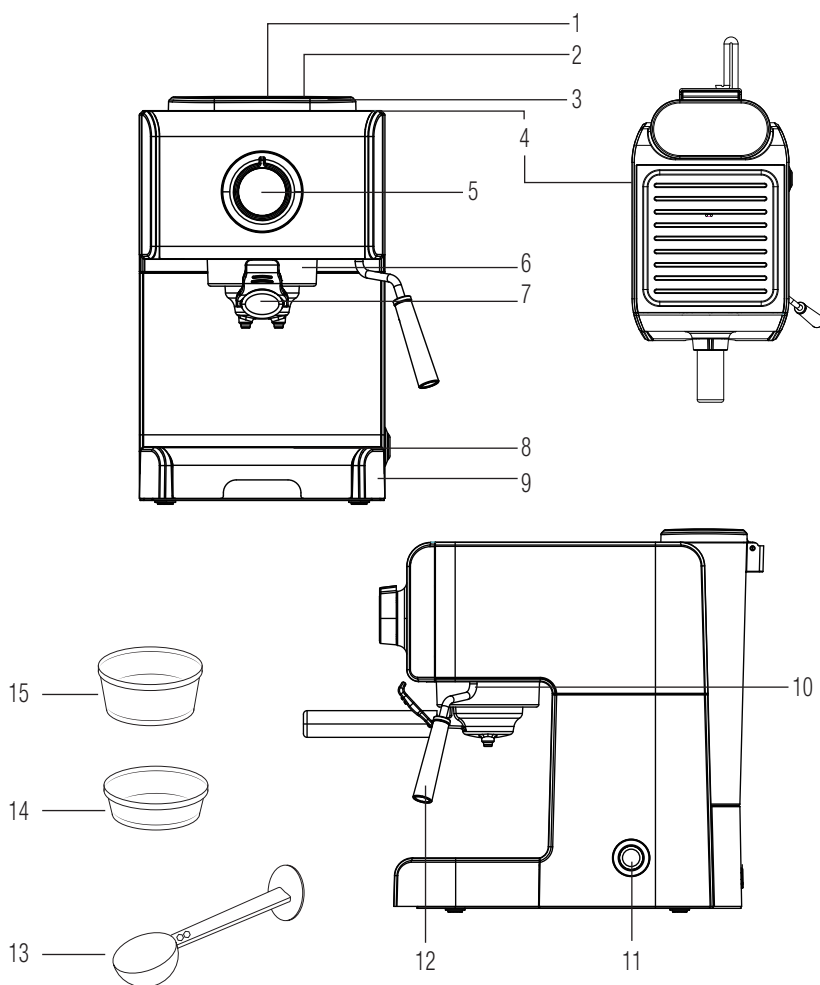


Ambalažni materijali ovog proizvoda su napravljeni od materijala koji mogu da se recikliraju u skladu sa nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine.

Ambalažne materijale ne odlagati zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mesta za prikupljanje ambalažnog materijala određena od strane lokalnih nadležnih tela.

2 Vaš aparat za kafu

2.1 Prikaz



Sve iskazane vrednosti na proizvodu i na odštampanim prospektima dobijene su nakon laboratorijskih merenja koja su izvršena u skladu sa srodnim standardima. Ove vrednosti mogu se razlikovati u zavisnosti od korišćenja i okolnih uslova.

2 Vaš aparat za kafu

1. Poklopac rezervoara za vodu
2. Ručka rezervoara za vodu
3. Odstranljivi rezervoar za vodu
4. Grejna platforma
5. Upravljački taster
6. Dispenser za pripremu kafe
7. Držač filtera
8. Mreža za posudu za kapanje
9. Posuda za kapanje
10. Cev za automatski nastavak za penušanje mleka
11. Dugme ON/OFF
12. Automatski nastavak za penušanje mleka
13. Posuda za sakupljanje kafe / tamper
14. Filter za dvije šoljice
15. Filter za jednu šoljicu

2.2 Tehnički podaci

Napajanje:

220-240 V~, 50-60 Hz

Snaga: 1200 W

Rezervoar za vodu: 1,2 litra

Zadržavamo pravo na tehničke i modifikacije u dizajnu.

3 Saveti za pripremu kafe

- Da biste iz svojih zrna kafe izvukli najfiniji ukus, preporučujemo upotrebu celih zrna kafe koja su sveže mlevena svaki put kada se priprema espresso.
 - Pored kafe koju koristite, savršenu espresso kafu ćete dobiti upotrebom sveže hladne vode bez hlora, mirisa i drugih nečistoća.
 - Držite mlevenu kafu za espresso u hermetički zatvorenoj posudi i na hladnom i suvom mestu kako biste sačuvali njenu aromu. Mlevenu kafu ne treba držati dugo vremena jer će se ukus promeniti.
 - Nemojte puniti svoj držač za filter (7) i izabrani filter do oboda. Ako koristite šoljicu za kafu, koristite kašiku od 1 nivoa (13) mlevene kafe po jednoj espresso kafi.
 - Ako aparat ne koristite duže od 5 uzastopnih dana, isperite i ispraznite rezervoar za vodu (3).
 - Uvek isključite aparat pre uklanjanja rezervoara za vodu (3) kako biste ga napunili ili ispraznili.
 - Jedinicu uvek postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu.
 - Da bi vaša espresso kafa zadržala optimalnu temperaturu, preporučujemo vam da prethodno zagrejete šoljice.
 - Pre kuvanja, držač za filter (7) mora biti okrenut udesno što je moguće više da se spreči labavljenje držača za filter usled visokog pritiska.
1. Nikada ne uklanjajte rezervoar za vodu (3) ili držač za filter (7) dok vaš aparat priprema espresso ili pravi penu od mleka. Upravljački taster (5) treba da bude u položaju „” pre nego što uklonite držač za filter (7) da biste napravili dodatne šoljice espresso kafe. Ako je potrebno da dodate još vode u rezervoar, okrenite upravljački taster u položaj „O” i isključite aparat pritiskom na dugme ON/OFF (11) sa bočne strane aparata kako bi se isključila plava lampica.
 2. Ako espresso ne teče kroz držač za filter (7) (već samo kaplje vrlo sporo), filter je začepljen. Isključite aparat i ostavite ga da se ohladi. Proverite da možda kafa nije previše sitno mlevena, poglavlje 5a.
 3. Budite pažljivi pri uklanjanju držača za filter (7). Metalni delovi mogu i dalje biti veoma vrući. Takođe, može se desiti da se vrela voda zadržala na vrhu mlevene kafe. Držite držač za filter isključivo za njegovu dršku i odložite iskorišćenu mlevenu kafu koristeći štitnik za palac.
 4. Ako cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) ne ispušta paru, stvaranje pene je blokirano. Isključite aparat i ostavite ga da se ohladi. Očistite cev za automatski nastavak za penušanje mleka kao što je opisano u poglavlju 8b.
 5. Da bi vaš aparat ispravno kontinuirano funkcionisao, očistite automatski nastavak za penušanje mleka (12), cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) i vrh za izbacivanje pene nakon svake upotrebe.



OPREZ: Kako bi se izbegle moguće opekotine na delovima tela i/ili druge povrede vrućom parom i vodom ili oštećenja na aparatu.

4 Rad i upotreba

4.1 Pre prve upotrebe

Nakon što pažljivo otpakujete aparat za espresso, sve delove operite toplom vodom i deterdžentom i temeljno isperite. Upoznajte se sa aparatom i pročitajte uputstvo za korišćenje. Uključite kabl za napajanje u uzemljenu zidnu utičnicu prema bezbednosnim uputstvima. Uključite aparat pritiskom na dugme ON/OFF (11) sa bočne strane aparata.

Dugme za uključivanje svetli u plavoj boji dok će indikatorska lampica na upravljačkom tasteru (5) početi da treperi, što ukazuje da se aparat zagreva. Isperite unutrašnje komponente pre nego što napravite espresso. Napunite rezervoar za vodu i ispumajte nekoliko dl vode kroz dispenzer za pripremu kafe (6) i cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10). Sledite postupak iz poglavlja 4 za „Zagrevanje unutrašnjih komponenti i šoljica“ za ispiranje aparata pre prve upotrebe.

4.2 Punjenje rezervoara za vodu

Izvadite rezervoar za vodu (3) podizanjem na dršku (2). Otvorite poklopac (1) i napunite rezervoar za vodu svežom hladnom vodom između oznaka MIN i MAX.

Zatvorite poklopac (1) i vratite rezervoar za vodu u svoj položaj snažnim pritiskom prema dole kako biste osigurali da se rezervoar pravilno učvrsti.

4.3 Kontrolna tabla

4.3.1 Dugme za uključivanje

Dugme za uključivanje (11) sa bočne strane aparata koristi se za uključivanje i isključivanje aparata. Kada je aparate uključen, indikatorska lampica na upravljačkoj tipki (5) će početi treptati crveno, što označava da aparat zagreva sistem grejanja. Početno vreme zagrevanja je ispod jednog minuta pri normalnoj sobnoj temperaturi. Kada indikatorska lampica svetli plavo, unutrašnje komponente se zagrevaju i spremne su za pripremu kafe. Da biste isključili aparat, proverite

da li je upravljački taster u položaju „☺“ i pritisnite dugme ON/OFF sa bočne strane aparata da biste ga isključili.

4.3.2 Upravljački taster

Upravljački taster (5) ima tri položaja:

Položaj	Simbol	Objašnjenje
Levo		kuvanje kafe
Srednje		mirovanje, zagrevanje šoljica, pripremljenost
Desno		proizvodnja pare kroz izlaz za penu



Za vreme kuvanja ili stvaranja pare, indikatorska lampica unutar upravljačkog tastera (5) može početi treptati ili menjati boju, ukazujući da je sistem za grejanje uključen, održavajući odgovarajuću temperaturu za kuvanja ili stvaranja pare.



Uvek postavite upravljački taster (5) u položaj „☺“ pre nego što isključite aparat.

4 Rad i upotreba

4.3.3 Zagrevanje unutrašnjih komponenti i šoljica

Pre pripreme espresso kafe, važno je da prethodno zagrejte sve unutrašnje komponente aparata i šoljice. Ovaj kratak postupak će uvećati temperaturu za 10° do 15° F prve šoljice espresso kafe.

1. Rezervoar za vodu (3) napunite svežom hladnom vodom kao što je opisano u poglavlju.
2. Proverite da li je upravljačka tipka (5) u položaju „☺“.
3. Uključite aparat pritiskom na dugme ON/OFF (11) koje se nalazi sa bočne strane aparata. Indikatorska lampica na upravljačkoj tipki (5) počinje treptati crveno kada aparat počne da se zagreva.
4. Postavite filter unutar držača za filter (7) (bez kafe) 3 kako biste propisno postavili filter.
5. Vodite računa da štitnik za palac ne prekriva filter.
6. Poravnajte držač za filter (7) na položaj „INSERT“ na levoj strani dispenzera za pripremu kafe (6), dok gurate držač za filter prema gore. Okrenite držač za filter čvrsto udesno do položaja „LOCK“ na sredini dispenzera za pripremu kafe, dok se čvrsto ne uklopi.



U početku možda neće biti moguće okrenuti držač za filter potpuno do položaja „LOCK“. Samo proverite da li je držač za filter čvrsto postavljen. Vremenom se držač za filter može pomeriti bliže položaju „LOCK“.

7. Postavite jednu ili dve šoljice za espresso ispod držača za filter. Kada indikatorska lampica svetli plavo, aparat je spreman za pripremu kafe.
8. Okrenite upravljačku tipku (5) nalevo prema „oznaci za šoljicu“. Vruća voda će kroz držač za filter (7) teći u šoljice.

9. Okrenite upravljačku tipku (5) nazad u središte prema položaju „☺“ kako biste zaustavili protok tople vode.



OPREZ: Nikada ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom pripreme kafe ili stvaranja pare. Uvek morate okrenuti upravljački taster (5) nazad u središte prema položaju „☺“ kako biste zaustavili kuvanje.

10. Ispraznite šoljice i izvadite držač za filter (7). Svi delovi su sada prethodno zagrevani.
SAVET! Stavite šoljice za espresso kafu naopačkenaplatformuza zagrevanje (4) na vrhu aparata. Kada pripremate ili kuvate kafu, toplota će preći na grejnu platformu, sa maksimalnih 50 stepeni koji mogu zagrejati šoljicu za kafu. Grejna ploča se neće zagrevati nezavisno od postupka pripreme kafe.



U statusu pripravnosti, kada kotao ne radi, temperatura grejne ploče je skoro ista kao i sobna temperatura.

5.1 Priprema espresso kafe

5.1.1 Odabir mlevene kafe

Ovo je važan korak u procesu izrade espresso kafe jer fino mlevena kafa mora imati jednoliku konzistenciju.

- Ispravno samlevena kafa treba da izgleda kao so.
- Ako je mlevena kafa previše sitna, voda neće teći kroz kafu i uzrokuje stvaranje prevelikog pritiska u aparatu. Tako samlevena kafa izgleda kao prah i kao brašno kada uzme između prstiju.
- Ako je mlevena kafa previše krupna, voda prolazi kafu prebrzo, sprečavajući potpunu ekstrakciju ukusa. Savet! Obavezno koristite kvalitetan mlin za jednoliku konzistenciju. Mlinovi za mlevenje kafe sa noževima ne preporučuju se za pripremu espresso kafe jer kafa neće biti konzistentno samlevena.
- Ako budete imali problema sa ukusom (gorak, kiseo, niskog ekstrakta itd.), prilagodite veličinu samlevene kafe i/ili promenite robnu marku ili pečenu kafu od celog zrna.

5.1.2 Priprema aparata za kuvanje

1. Proverite da li indikatorska lampica svetli plavo i da li je upravljačka tipka (5) u položaju „☞”.
2. Proverite da li u rezervoaru za vodu (3) ima vode i da li je vaša šoljica(e) prethodno ugrejana kao što je opisano u prethodnim poglavljima.
3. Proverite jesu li posuda za kapanje (9) i rešetka na posudi za kapanje (8) pravilno postavljeni na aparatu.

5.1.3 Punjenje i umetanje držača za filter

1. Izaberite između dva filtera (14-15) koje dobijate isporučene uz vaš aparat u zavisnosti od broja šoljica koji želite da pripremite (1 ili 2 šoljice).
2. Postavite filter unutar držača za filter (7) i proverite da li je postavljen do naznačenog nivoa.

3. Izabrani filter napunite svežom, fino mlevenom kafom. Očistite suvišnu kafu s oboda držača za filter (7). Time ćete osigurati pravilno postavljanje ispod dispENZERA za pripremu kafe (6).

4. Pritisnite ili sabijte kafu ravnom stranom kašičice za kafu/tamperom (13). Ne stavljajte previše mlevene kafe u filter. To može uzrokovati začepljenje ili prosipanje preko ivica.

5. Postavite držač za filter (7) ispod dispENZERA za pripremu kafe (6) i poravnajte držač za filter na „**INSERT**” dok gurate držač za filter prema gore. Okrenite držač za filter čvrsto udesno u smeru položaja „**LOCK**” dok se čvrsto ne uklopi.

5.1.4 Priprema espresso kafe



Ako planirate da napravite kapučino, molimo vas da pogledate sledeći odeljak „Priprema kapučina” nakon što ste pročitali „Priprema espresso kafe”.

1. Nakon što pripremite aparat i mlevenu kafu kako je opisano u prethodnim odeljcima, spremni ste da počnete da pripremate svoj espresso.
2. Stavite 1 ili 2 male šoljice ispod držača za filter (7). Za pripremu kafe za dve šoljice možete staviti šoljice ispod držača za filter tako da svaka od njih bude direktno ispod jednog od dva izlaza.
3. Kada indikatorska lampica u sredini upravljačke tipke (5) svetli neprekidno plavom bojom, aparat se zagreva na odgovarajuću temperaturu. Okrenite upravljački taster ulevo ka „oznaci za šoljicu” da biste započeli sa kuvanjem. Pumpa će se začuti nakratko, jer se mlevena kafa prethodno preliva vodom. Nakon kratke pauze, espresso će početi da curi u šoljice.
4. Kad se šoljica napuni do željenog nivoa, okrenite upravljačku tipku (7) nazad u položaj „☞”. Držite šoljice ispod izlaza još nekoliko sekundi kako biste bili sigurni da je aparat ispuštao cijelu količinu espresso kafe.

5 Priprema



OPREZ: Aparat mora biti isključen ručno. Ne ostavljajte aparat bez nadzora tokom pripreme kafe. Ručno morate zaustaviti proces pripreme. Na taj način ćete izbeći prelivanje, prosipanje i potencijalne opasnosti i oštećenja.



Nakon što je espresso pripremljen, aparat automatski stvara malo pare i gura preostalu vodu iz pumpe u posudu za kapanje (9). Na taj način u sistemu za grejanje neće biti preostale vode. Nakon što pripremite nekoliko šoljica espressa, pažljivo izvucite posudu za kapanje iz aparata, ispraznite je i vratite.

5. Nakon što se aparat ohladio, pažljivo izvadite držač za filter iz dispENZERA za pripremu kafe (6) tako što ćete ga držati za ručku i povući ulevo. Pomoću štitnika za palac pričvrstite filter u držaču za filter, okrenite držač za filter (7) naopako kako biste ga ispraznili. Isperite vodom filter i držač za filter.

6. Ako želite da napravite još jednu espresso kafu, ponovite prethodno opisani postupak. Dodajte sveže mlevenu kafu u filter kao što je opisano u Poglavlju 5c, „Punjenje i umetanje držača za filter“, zaključajte držač za filter (7) ispod dispENZERA za pripremu kafe (6) i sledite uputstva kako biste ponovo pripremili espresso (stavke 2-5 iz ovog odeljka).

7. Nakon što pripremite željenu količinu espresso kafe, proverite da li je upravljačka tipka (5) u položaju „0“ i isključite aparat pritiskom na taster ON/OFF (11) sa bočne strane aparata. Ostavite aparat da se ohladi pre uklanjanja delova i dodataka za potrebe čišćenja.

8. Uputstva za čišćenje data su u poglavlju 8.



OPREZ: Metalni delovi držača za filter (7) još uvek mogu biti vrući. Uvek budite oprezni pri rukovanju s aparatom i uklonjivim delovima. Obavezno koristite štitnik za palac prilikom uklanjanja iskorišćene mlevene kafe. Ohladite ove delove pod mlazom hladne vode.

5.1.5 Priprema kapučina

Kapućino je kombinacija jedne ili dve šoljice espresso kafe sa jednakom ili većom količinom vrućeg mleka i mlečne pjene.



Prilikom stvaranja pene za kafu, filter i držač za filter (7) treba montirati u položaj „**LOCK**“. Da biste postigli najbolje rezultate, uvek počnite sa svežim, hladnim mlekom (oko 34°F).



Ne koristite bokal koji je upravo opran u toploj vodi. Takođe preporučujemo termometar za piće za pripremu najpenastijeg i najbolje skuvanog mleka. Idealna krajnja temperatura za penasto ili skuvano mleko je između 140°F i 165°F. Za stvaranje pene može se koristiti bilo koja vrsta mleka. Punomasno mleko će stvoriti dobru mikropenu (male mehuriće), dok će mleko sa niskim sadržajem ili bez masti stvoriti velike, prozirne mehuriće u peni. Mleko koje nije životinjskog porekla takođe neće zadržati penu, ali se može kuvati i zagrevati za latte kafe.

5.1.6 Mleko za stvaranje pene

1. Prvo pripremite espresso u veliku, prethodno zagrejanu šolju kao što je opisano u poglavlju 5d, „Priprema espresso kafe“.
2. Napunite mali bokal od nehrđajućeg čelika ili keramike dopolovine hladnog mleka i ostavite sa strane.
3. Pre stvaranja pene, preporučuje se pročišćavanje cevi za automatski nastavak za penušanje mleka (10) toplom vodom. Stavite šoljicu ispod cevi za automatski nastavak za penušanje mleka (ili okrenite cev direktno u posudu za kapanje (9)). Nakon što indikatorska lampica zasvetli neprekidno plavom bojom, okrenite dugme ON/OFF (5) udesno prema „oznaci za paru“. Indikatorska lampica treperi crveno 5-8 sekundi dok se voda izbacila iz nastavka za penušanje mleka. Kada voda istekne, indikatorska lampica će zasvetliti plavo, a para će se stvarati iz nastavka za penušanje mleka. Okrenite upravljačku tipku nazad u položaj „☺“ . Indikatorska lampica sada svetli crveno, što označava da je aparat spreman za stvaranje pene od mleka odnosno kuvanje mleka.
4. Uzmite hladan bokal sa mlekom i ubacite cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) (sa montiranim automatskim nastavkom za penušanje mleka (12)) na dubinu od dve trećine mleka u bokalu. Vodite računa da automatski nastavak za penušanje mleka ne dodiruje dno bokala tokom stvaranja pene.
5. Kada cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) potopite u mleko, okrenite upravljačku tipku (5) udesno prema „oznaci za paru“.
6. Para će početi da izlazi iz cevi za automatski nastavak za penušanje mleka (10), ispuštajući vruću paru u mleko. Tokom stvaranja pene, pumpa aparata će emitovati povremenu buku što ukazuje na to da se voda pumpa kroz sistem grejanja i pretvara u paru.



OPREZ: Da biste izbegli prskanje vrućeg mleka, vodite računa da otvor cevi za automatski nastavak za penušanje mleka (10) ne dospe iznad površine mleka. Držite cev za automatski nastavak za penušanje mleka potopljenu u mleko tokom celog procesa stvaranja pene.



OPREZ: Nikada ne uklanjajte cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) iz mleka dok je upravljačka tipka (5) još uvek u položaju za stvaranje pare. Uvek okrenite upravljačku tipku u položaj „☺“ pre nego uklonite cev za automatski nastavak za penušanje mleka iz mleka jer bi u suprotnom mogli izazvati prskanje vrućeg mleka.



Za vreme kuvanja ili stvaranja pare, indikatorska lampica može da se ugasi, promeni boju ili treperi, ukazujući da je sistem grejanja aktivan i održava odgovarajuću temperaturu za kuvanje ili stvaranje pare.

7. Kada se zapremine mleka udvostručila, ili ako koristite termometar za piće kada je mleko dostiglo temperaturu od 165°F (68°C), okrenite upravljačku tipku (5) nazad u položaj „☺“.



Pažljivo očistite cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) i automatski nastavak za penušanje mleka (12) vlažnom krpom odmah nakon stvaranja pare kako ne bi došlo do nakupljanja mleka na njima. Vodite računa da izbegavate kontakt sa vrućim delovima.

5 Priprema

8. Sipajte penušavo mleko u pripremljeni espresso, i tada je kapučino spreman. Zasladite po ukusu i dodajte sve sastojke po želji, poput aromatizovanih sirupa, ekstrakata ili kakao praha/začina.



Nakon stvaranja pene, preporučili smo da ostavite aparat da se ohladi najmanje 5 minuta pre nego što ponovo počnete da pripremate espresso. Na taj način će se aparat ohladiti sa temperature klučanja do odgovarajuće temperature za pripremu espresso kafe. Ako indikatorska lampica svetli crveno, možete okrenuti upravljački taster (5) ulevo kako biste pokrenuli vodu kroz držač za filter (7). Tako ćete rashladiti sistem kako bi se espresso mogao pripremati nakon stvaranja pare. Ako pripremate više kapučina, prvo pripremite sve espresso kafe u tople šoljice, a zatim pripremajte penu od mleka.

9. Sledite uputstva iz prethodne tačke 3 za pročišćavanje cevi za automatski nastavak za penušanje mleka (10) i isperite preostalo mleko sa cevi i vrha cevi. Važno je da pravilno očistite vašu cev za automatski nastavak za penušanje mleka i vrh cevi i da operete automatski nastavak za penušanje mleka (12) nakon svake upotrebe kako biste obezbedili da vaša aparatura za stvaranje pene i dalje propisno funkcioniše.
10. Isključite aparat pritiskom na dugme ON/OFF (11) sa bočne strane aparata. Izvucite utikač sa napajanja i ostavite aparat da se ohladi.



OPREZ: Nakon stvaranja pene ili kuvanja mleka, cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10), vrh cevi i automatski nastavak za penušanje mleka (12) biće **VEOMA VRUĆI!** Nemojte dodirivati metalne delove! Da biste izbegli potencijalne povrede, uvek vodite računa da se svi delovi potpuno ohlade pre nego krenete rukovati sa njima.

5.1.7 Priprema latte kafe

Latte je kombinacija jedne ili dve šoljice espresso kafe sa jednakom ili većom količinom vrućeg kuvanog mleka sa vrlo malo ili bez mlečne pene. Kada skinete automatski nastavak za penušanje mleka (12), cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) će skuvati mleko ali neće napraviti penu. Skinite automatski nastavak za penušanje mleka i zatim nastavite s kuvanjem mleka kao što je opisano u poglavlju 6. Uspite vruće skuvano mleko preko espresso kafe. Sledite korake 9 i 10 iz prethodnog poglavlja 6 „Priprema kapučina“ koji opisuju postupak čišćenja i isključivanja aparata.



OPREZ: Nakon stvaranja pene ili kuvanja mleka, cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) i vrh cevi biće **VEOMA VRUĆI!** Nemojte dodirivati metalne delove! Da biste izbegli potencijalne povrede, uvek vodite računa da se svi delovi potpuno ohlade pre nego krenete rukovati sa njima.

6 Čišćenje i održavanje vašeg aparata

6.1 Dnevno čišćenje

1. Uvek proverite da li je upravljački taster (5) u položaju „“ a aparat isključen pritiskom na dugme ON/OFF (11) sa bočne strane aparata tako da se plavo svetlo ugasi. Izvucite utikač sa kabla za napajanje iz utičnice i ostavite da se svi delovi ohlade pre nego počnete čišćenje.
2. Skinite i operite automatski nastavak za penušanje mleka (12) i obrišite cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) vlažnom krpom.
3. Rezervoar za vodu (3), filteri i posuda za kapanje (9) mogu se oprati u toploj vodi sa blagim tečnim deterdžentom.
4. Okrenite upravljačku tipku (5) prema sredini u položaj OFF „“.
5. Krpom osušite cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) i vratite crni automatski nastavak za penušanje mleka (12), vodeći računa da isti bude čvrsto utisnut u cev.
6. Ako je izuzetno začepljen, vrh cevi za automatski nastavak za penušanje mleka se može odvoditi i potopiti u toplu vodu sa sapunicom otprilike 30 minuta. Nakon isteka tog vremena, vrh temeljno isperite pod mlazom vode.



OPREZ: Ne uranjajte aparat u vodu, u bilo koju drugu tečnost niti u mašinu za pranje suđa.



Nikada ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, jastučiće od čelične vune ili druge abrazivne materijale za čišćenje aparata.

6.2 Čišćenje cevi za automatski nastavak za penušanje mleka

Preporučuje se pročišćavanje (poglavlje 6, tačka 3) i brisanje cevi za automatski nastavak za penušanje mleka (10) vlažnom krpom svaki put odmah nakon stvaranja pene ili kuvanja mleka kako bi se sprečilo nakupljanje mleka na njoj. Temeljno očistite cev za automatski nastavak za penušanje mleka pre isključivanja aparata kako biste istu održavali čistom.

1. Povucite crni automatski nastavak za penušanje mleka (12) nadolje i sa cevi za automatski nastavak za penušanje mleka (10) i očistite pod mlazom tople vode.
2. Uspite u šoljicu malo vode i potopite cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10).
3. Okrenite upravljačku tipku (5) udesno prema „oznaci za paru“ i neka para ulazi u vodu tokom

nekoliko sekundi.

4. Okrenite upravljačku tipku (5) prema sredini u položaj OFF „“.
5. Krpom osušite cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) i vratite crni automatski nastavak za penušanje mleka (12), vodeći računa da isti bude čvrsto utisnut u cev.
6. Ako je izuzetno začepljen, vrh cevi za automatski nastavak za penušanje mleka se može odvoditi i potopiti u toplu vodu sa sapunicom otprilike 30 minuta. Nakon isteka tog vremena, vrh temeljno isperite pod mlazom vode.



OPREZ: Cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10), vrh cevi i automatski nastavak za penušanje mleka (12) mogu biti **VEOMA VRUĆI!** Da biste izbegli potencijalne povrede, uvek vodite računa da se svi delovi potpuno ohlade pre nego krenete rukovati sa njima.



Ako iz cevi za automatski nastavak za penušanje mleka (10) ne izlazi para, ista je zapušena stvrdnutim mlekom. Okrenite upravljačku tipku (5) nazad u položaj „“. Skinite crni nastavak (12) i pažljivo pomoću igle otklonite ostatke mleka sa otvora na vrhu nastavka da biste uklonili začepljenje, a zatim ga ponovo montirajte kako biste stvorili paru.



Da bi vaš aparat ispravno kontinuirano funkcionisao, očistite cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10), automatski nastavak za penušanje mleka i vrh za izbacivanje pene nakon svake upotrebe.

6 Čišćenje i održavanje vašeg aparata

6.3 Uklanjanje kamenca

Za pravljenje espresso kafe uvek koristite hladnu, čistu vodu. Upotreba izvorske ili filtrirane vode usporiće nakupljanje kamenca. Preporučujemo da dekalcifikujete aparat nakon 100-200 korišćenja ili najmanje svaka 2-3 meseca.

- Pri korišćenju komercijalnih sredstava za uklanjanje kamenca, važno je da se pridržavate njihovih uputstava. Takođe možete da koristite rastvor za čišćenje Capresso dostupan na www.capresso.com. Rastopite 1 pakovanje rastvora za čišćenje Capresso u otprilike 8.5 dl vode i dodajte u rezervoar za vodu (3).



Ne koristite sirće jer ćete tako znatno skratiti vek plombe unutar dispنزera za pripremu kafe (6).

6.3.1 Uklanjanje kamenca iz dispنزera za pripremu kafe

1. Uklonite držač za filter (7).
2. Da biste postigli najbolje rezultate, odšrafite pregradu unutar dispنزera za pripremu kafe (6). Obrišite sve ostatke kafe vlažnom krpom.
3. Napunite rezervoar za vodu (3) rastvorom za uklanjanje vode.
4. Postavite veliku posudu ispod dispنزera za pripremu kafe (6).
5. Pritisnite dugme ON/OFF (11) na bočnoj strani aparata i okrenite upravljački taster (5) nalevo prema „oznaci za šoljicu“. Omogućite da kroz sistem i dispنزer za pripremu kafe prođe 1/3 do 1/2 rastvora.
6. Okrenite upravljačku tipku (5) nazad u položaj „☺“ da zaustavite proces.
7. Neka aparat odstoji oko 10 minuta.

6.3.2 Skidanje kamenca sa cevi za automatski nastavak za penušanje mleka

1. Uklonite crni automatski nastavak za penušanje mleka (12).
2. Napunite bokal sa 2-3 dl hladne vode i umočite cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) u hladnu vodu.
3. Okrenite upravljačku tipku (5) udesno prema „oznaci za paru“ i dozvolite protok pare otprilike 30 sekundi. Ponovite ovaj postupak tri ili četiri puta.
11. Sada neka preostali rastvor za uklanjanje kamenca protekne kroz dispنزer za pripremu kafe (6) kao što je prethodno opisano.

6.3.3 Ispiranje sistema

1. Uklonite rezervoar za vodu (3) i temeljno isperite, a zatim napunite čistom hladnom vodom.
2. Ponovite prethodno navedene korake (4 do 6) sa hladnom vodom.
3. Vratite pregradu u dispنزer za pripremu kafe (6) i čvrsto zategnite šaraf.

7 Rešavanje problema

7.1 Problemi, mogući uzroci i rešenja

Problem	Uzrok	Rešenje
Kafa curi niz bočne strane držača za filter.	Držač za filter (7) nije propisno umetnut.	Okrenite ručku držača za filter (7) još nadesno.
	Na obodu filtera se nalazi mlevena kafa	Ugasite aparat, uklonite držač za filter (7) i očistite obode filtera.
	Pregrada unutar dispENZERA za pripremu kafe (6) je zaprljana.	Uklonite pregradu unutar dispENZERA za pripremu kafe (6) tako što ćete ukloniti dva šarafa koji drže pregradu. Očistite temeljno toplom vodom, osušite i vratite pregradu u svoj položaj. Proverite da li su šarafi pritegnuti. OPREZ! VRUĆE
Vrlo malo ili nimalo kafe teče kroz držač za filter.	Nema vode u rezervoaru.	Napunite rezervoar vodom.
	Pregrada unutar dispENZERA za pripremu kafe (6) je blokirana.	Propustite vrelu vodu kroz pregradu bez umetnutog držača za filter (7). Ako voda ne protiče, odšrafite pregradu, očistite i vratite u njen položaj.
	Filter je začepljen.	Otklanjanje problema: Očistite filter, umetnite držač za filter (7) i isumpajte vodu kroz njega bez prethodno umetnute kafe. Ako kroz filter ne prolazi voda, pozovite korisničku službu i poručite zamenski filter.
Pripremljena espresso kafa ističe samo u vidu kapi.	Mlevena kafa je presitna ili je previše nabijena.	Nemojte mlevenu kafu previše nabijati. Koristite krupniju mlevenu kafu.
	Aparat je blokirao naslagama kafenca.	Otklonite kamenac iz aparata. Pogledajte poglavlje 8c.
Espresso ističe previše brzo.	Mlevena kafa je prekrupna.	Koristite mlin za sitnije mlevenje.
	Nema dovoljno kafe u filteru.	Stavite više mlevene kafe.

7 Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
Kafa nije kremasta.	Kafa je stara ili previše suva.	Koristite svežu kafu.
	Kafa nije dovoljno čvrsto pritisnuta dole. Voda prebrzo protiče kroz kafu.	Jače pritisnite mlevenu kafu. Koristite mlin za sitnije mlevenje.
	Kafa je prekrupna.	Koristite mlin sa konusnim sečivom da biste dobili sitnije i konzistentnije mlevenje.
	Mešavina kafe nije pogodna za espresso kafu.	Promenite robnu marku espresso kafe.
Para ne izlazi iz cevi za automatski nastavak za penušanje mleka.	Vrh cevi za automatski nastavak za penušanje mleka je zapušten.	Pogledajte „Čišćenje cevi za automatski nastavak za penušanje mleka“. Ako je cev za automatski nastavak za penušanje mleka (10) očišćena od naslaga suvog mleka, ali iz cevi za automatski nastavak za penušanje mleka ne izlazi para, onda otklonite kamenac sa cevi kako je opisano. Ako je aparat i dalje blokiran, pozovite korisničku službu.
Ne stvara se dovoljno pene od mleka.	Mleko nije sveže.	Koristite sveže mleko.
	Mleko nije odgovarajuće.	Koristite mleko životinjskog porekla sa manje mlečne masti. Mleko koje nije životinjskog porekla neće davati penu podjednako dobro.
	Mleko je od početka bilo previše toplo.	Koristite mleko direktno iz frižidera (34°F).
	Nema dovoljno mleka za stvaranje pene.	Koristite više hladnog mleka.

المشكلة	السبب	العلاج
عدم وجود كريمة.	قَدَم البن أو جفافه الزائد.	استخدم بُناً طازجاً.
	عدم دفع البن للأسفل بقوة كافية. اندفاع الماء عبر البن بسرعة زائدة.	دُك البن المطحون بقوة أكبر. استخدم بُناً مطحوناً أكثر نعومة.
	الخشونة الزائدة للبن.	استخدم مطحنة مخروطية خشنة الحواف للحصول على بن مطحون أكثر نعومة وتجانساً.
	عدم ملائمة خليط البن لقهوة الإسبريسو.	غيّر العلامة التجارية المستخدمة للإسبريسو.
عدم خروج أي بخار من مضرب عمل الرغوة.	انسداد طرف مضرب عمل الرغوة.	انظر الفصل 8b «تنظيف مضرب عمل الرغوة». إذا كان مضرب عمل الرغوة خالياً من رواسب الحليب الجاف، ومع ذلك لا يخرج أي بخار من مضرب عمل الرغوة، فأزل الرواسب من مضرب عمل الرغوة على النحو الموضح في الفصل 8c. إذا كان الجهاز لا يزال مسدوداً، فاقصّل بخدمة العملاء، انظر الفصل 11.
عدم وجود رغوة كافية عند عمل الرغوة من الحليب.	عدم طزاجة الحليب.	استخدم حليباً طازجاً.
	عدم ملائمة الحليب.	استخدم حليباً بدسم أقل. بدائل الحليب لا تنتج رغوة كذلك.
	استخدام حليب دافئ أكثر من اللازم من البداية.	استخدم الحليب من التلاجة مباشرة (بدرجة حرارة 34 فهرنهايت).
	عدم وجود حليب كافٍ لعمل الرغوة.	استخدم حليباً أكثر برودة.

7.1 المشكلات، والأسباب المحتملة، والعلاجات

المشكلة	السبب	العلاج
تسرب الماء من جانب الفلتر.	عدم إدخال الفلتر بطريقة صحيحة.	أدر مقبض الفلتر أكثر إلى اليمين.
	عدم خلو حافة المصفاة من البن المطحون	أوقف تشغيل الآلة، وانزع حامل الفلتر، ونظّف حواف المصفاة.
	انسداد الغريبال الموجود بداخل رأس القهوة المحضرة.	أزل الغريبال الموجود في رأس القهوة المحضرة عن طريق فك البرغيين المسؤولين عن تثبيته في مكانه. نظّف الغريبال جيّداً بماء دافئ، وجفّفه، وأعد تركيبه. تأكد من تثبيت البراغي بإحكام مرة أخرى. تنبيه! ساخن.
تدفق كمية قليلة للغاية من القهوة أو عدم تدفق أي قهوة من الفلتر.	عدم وجود ماء في الخزان.	املأ الخزان بالمياه.
	انسداد الغريبال الموجود بداخل رأس القهوة المحضرة.	مرّر الماء عبر الغريبال دون تركيب الفلتر. في حالة عدم مرور أي ماء، فك البراغي المثبتة للغريبال، ونظّفه، وأعد تركيبه.
	انسداد المصفاة.	التصحيح: نظّف المصفاة، وأدخلها في الفلتر، وضخ الماء عبرها دون قهوة. في حالة عدم مرور أي مياه عبر المصفاة، اتصل بخدمة العملاء لطلب مصفاة بديلة.
خروج الإسبريسو على هيئة قطرات فقط.	النعممة الزائدة للبن المطحون أو تكدسه بالأسفل بشدة.	لا تدك البن المطحون بقوة كبيرة. استخدم بنّاً مطحوناً خشناً.
	انسداد الآلة برواسب الكالسيوم.	أزل الرواسب من الجهاز. انظر الفصل 8C.
خروج الإسبريسو بسرعة زائدة.	الخشونة الزائدة للبن المطحون.	استخدم بنّاً مطحوناً أكثر نعومة.
	عدم وجود بن كافٍ في المصفاة.	استخدم المزيد من البن المطحون.

6.3.2 إزالة الرواسب من مضرب عمل الرغوة

1. انزع كم عمل الرغوة الأسود.
2. املاً إيريقياً بماء بارد بمقدار 6 إلى 8 أوقيات، واغمر مضرب عمل الرغوة في الماء البارد.
3. أدر مقبض التحكم إلى اليمين باتجاه «رمز البخار»، واسمح للبخار بالمرور عبر المضرب لمدة 30 ثانية تقريباً. كرر العملية لثلاث أو أربع مرات.
11. الآن مرر بقية محلول إزالة الرواسب عبر رأس القهوة المحضرة على النحو الموضح أعلاه.

6.3.3 شطف النظام

1. انزع خزان المياه واشطفه جيداً، ثم املاه بماء عذب بارد.
2. كرر الخطوات المذكورة أعلاه (من 4 إلى 6) بماء عذب بارد.
3. أعد تركيب الغريبال في رأس القهوة المحضرة وأحكم ربط البرغي.

6.1 التنظيف اليومي

1. تأكد دائماً من وجود مقبض التحكم في الوضع "H"، وإيقاف تشغيل الآلة بالضغط على زر الطاقة الموجود على جانب الآلة حتى ينطفئ الضوء الأزرق. افصل سلك الطاقة من مقبس التيار الكهربائي، وارتك جميع الأجزاء حتى تبرد قبل التنظيف.
2. انزع كم عمل الرغوة (الشكل 4) ونظفه، وامسح مضرب عمل الرغوة بقطعة قماش مبللة.
3. يمكن غسل خزان المياه، والمصفيتين، وصينية التقطر بمحلول يتكون من ماء ساخن وصابون سائل خفيف.



في حالة عدم خروج أي بخار من مضرب عمل الرغوة، يكون هناك حليب متصلب يعوق مساره. أدر مقبض التحكم إلى الوضع "H" مرة أخرى. انزع كم عمل الرغوة الأسود، واستخدم إبرة بحذر لإزالة بقايا الحليب من فتحة طرف عمل الرغوة (الشكل 4) للتخلص من أي انسداد، ثم نفذ التبخير مرة أخرى.



لكي تعمل ألتك بصورة صحيحة من وقت لآخر، نظف كلاً من مضرب وك طرف عمل الرغوة بعد كل استخدام على النحو الموضح أعلاه.

6.3 إزالة الرواسب

عند عمل الإسبريسو، احرص دائماً على استخدام ماء بارد نظيف. حيث سيؤدي استخدام مياه الينابيع الطبيعية أو المياه المفلترة إلى إبطاء تراكم الكالسيوم. ننصحك بإزالة الرواسب من الآلة بعد 100-200 استخدام أو كل 2-3 أشهر على الأقل.

- عند استخدام منتجات إزالة الرواسب التجارية، يكون من المهم اتباع التعليمات الخاصة بها. كما يمكنك استخدام محلول التنظيف Ca-presso المتوفر على www.capresso.com. قم بإذابة عبوة واحدة من محلول التنظيف Capresso في 30 أوقية من الماء، وأضفه إلى خزان المياه.



لا تستخدم الخل، حيث سيؤدي ذلك إلى تقصير عُمر السداة الموجودة بداخل رأس القهوة المحضرة بدرجة كبيرة.

6.3.1 إزالة الرواسب من رأس القهوة المحضرة

1. انزع الفلتر.
2. للحصول على أفضل النتائج، فك البراغي المثبتة للغريال الموجود بداخل رأس القهوة المحضرة. امسح أي بقايا قهوة بقطعة قماش مبللة.
3. املاً خزان المياه بمحلول إزالة الرواسب.
4. ضع وعاء كبيراً أسفل رأس القهوة المحضرة.
5. اضغط على زر الطاقة الموجود على جانب الآلة، وأدر مقبض التحكم إلى اليسار باتجاه «رمز الكوب». اسمح بضغط 1/3 إلى 1/2 المحلول عبر النظام ورأس القهوة المحضرة.
6. أدر مقبض التحكم مرة أخرى باتجاه الوضع "O" لإيقاف العملية.
7. اترك الآلة لمدة 10 دقائق تقريباً.



تنبيه: لا تغمر الجهاز بالماء أو أي سائل آخر، ولا تضعه في غسالة الأطباق.



تجنب تماماً استخدام المنظفات الكاشطة، أو الوسائد الصوفية، أو المواد الكاشطة الأخرى لتنظيف الآلة.

6.2 تنظيف مضرب عمل الرغوة

يوصى بتنظيف مضرب عمل الرغوة (الفصل 6، النقطة 3) ومسحه بقطعة قماش مبللة فوراً بعد كل مرة يتم فيها عمل الرغوة أو تبخير الحليب لتجنب التراكم. نظف مضرب عمل الرغوة جيداً قبل إيقاف تشغيل الآلة لضمان النظافة.

1. اسحب كم عمل الرغوة الأسود لأسفل، وأخرجه من مضرب عمل الرغوة، ونظفه أسفل ماء دافئ جار.
2. املاً كوباً بقليل من الماء، واعمض مضرب عمل الرغوة.
3. أدر مقبض التحكم إلى اليمين باتجاه «رمز البخار»، واسمح للبخار بالاندفاع داخل الماء لثوانٍ قليلة.
4. أدر مقبض التحكم مرة أخرى باتجاه المنتصف ليصبح في وضع إيقاف التشغيل "H".
5. استخدم قطعة قماش لتجفيف مضرب عمل الرغوة، وأعد تركيب كم عمل الرغوة الأسود مع التأكد من دفعه بإحكام للأعلى فوق مضرب عمل الرغوة.
6. في حالة الانسداد الشديد لطرف عمل الرغوة، يمكن فك البراغي المثبتة له، ونفقه في ماء دافئ بصابون لمدة 30 دقيقة تقريباً. بمجرد اكتمال النقع، اشطف الطرف جيداً أسفل مياه جارية.



تنبيه: قد يصبح كل من مضرب، وطرف، وكم عمل الرغوة شديد السخونة! لتجنب حدوث أي إصابة محتملة، احرص دائماً على التأكد من تبريد جميع الأجزاء تماماً قبل التعامل معها.

تنبيه: بعد عمل الرغوة من الحليب أو تبخير، سيصبح كل من مضرب، وطرف، عمل الرغوة **شديد السخونة!** تجنّب ملامسة الأجزاء المعدنية! لتجنب حدوث أي إصابة محتملة، احرص دائماً على التأكد من تبريد جميع الأجزاء تماماً قبل التعامل معها.



نظّف مضرب وكم عمل الرغوة بعناية باستخدام قطعة قماش مبللة فوراً بعد التبخير لتجنب تراكم الحليب. كن حذراً لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة.



8. صُب رغوة الحليب في الإسبريسو المحضّر، ليصبح الكابتشينو جاهزاً. قم بتحلية الطعم، وأضف أي مكونات تريدها مثل النكهات السائلة، أو المستخلصات، أو مسحوق الكاكاو/التوابل.

بعد عمل الرغوة، نوصيك بترك الآلة حتى تبرد لمدة لا تقل عن 5 دقائق قبل عمل الإسبريسو مرة أخرى. حيث يسمح ذلك بتبريد الآلة من درجة حرارة التبخير لتصل إلى درجة الحرارة المناسبة لتحضير الإسبريسو. إذا كان ضوء المؤشر مضيئاً باللون الأحمر، فيمكنك إدارة مقبض التحكم إلى اليسار لتمرير الماء عبر الفلتر. حيث سيعمل ذلك على تبريد النظام حتى يمكن عمل الإسبريسو بعد التبخير. في حالة عمل عدة دفعات من الكابتشينو، حضّر كل الإسبريسو أولاً في أكواب ساخنة، ثم اصنع رغوة من الحليب بعد ذلك.



9. اتبع التعليمات المذكورة في النقطة 3 أعلاه لتنظيف مضرب عمل الرغوة، وشطف أي حليب متبقي من على مضرب وطرف عمل الرغوة. من المهم تنظيف مضرب وطرف عمل الرغوة بصورة صحيحة (الشكل 4)، وكذلك غسل كم عمل الرغوة بعد كل استخدام لضمان استمرار عمل المضرب بصورة صحيحة. (انظر الفصل 8b)

10. أوقف تشغيل الآلة بالضغط على زر الطاقة الموجود على جانبها. افصل سلك الطاقة من المقبس، واترك الآلة حتى تبرد.

تنبيه: بعد عمل الرغوة من الحليب أو تبخير، سيصبح كل من مضرب، وطرف، وكم عمل الرغوة **شديد السخونة!** تجنّب ملامسة الأجزاء المعدنية! لتجنب حدوث أي إصابة محتملة، احرص دائماً على التأكد من تبريد جميع الأجزاء تماماً قبل التعامل معها.



5.1.7 عمل اللاتيه

يتكون اللاتيه من جرعة أو اثنتين من الإسبريسو مع كمية مساوية أو أكبر من الحليب المبخر مع رغوة قليلة للغاية أو دون أي رغوة. عند عدم استخدام كم عمل الرغوة، سيعمل مضرب عمل الرغوة على تبخير الحليب دون عمل رغوة. انزع كم عمل الرغوة (الشكل 4)، ثم ابدأ في تبخير الحليب على النحو الموضح في الفصل 6. صُب الحليب الساخن المبخر على الإسبريسو. اتبع الخطوات 9 و 10 في الفصل 6، «عمل الكابتشينو» لتنظيف الآلة وفصل التيار الكهربائي عنها.

5.1.6 صنع الرغوة من الحليب

1. حضّر أولاً الإسبريسو في كوب كبير مسبق التسخين على النحو الموضح في الفصل 5d «تصضير الإسبريسو».
2. املاً إبريقاً صغيراً مصنوعاً من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الخزف حتى نصفه بحليب بارد وضعه جانباً.
3. قبل عمل الرغوة، يوصى بتنظيف مضرب عمل الرغوة بأي ماء ساخن. ضع كوباً أسفل مضرب عمل الرغوة (أو أدر مضرب عمل الرغوة مباشرة داخل صينية التقطّر). بمجرد إضاءة ضوء المؤشر باللون الأزرق الثابت، أدر مقبض التحكم إلى اليمين باتجاه «رمز البخار». يومض ضوء المؤشر باللون الأحمر لمدة 5-8 ثوانٍ أثناء تقريغ الماء من المضرب. بمجرد تقريغ الماء، سيضيء ضوء المؤشر باللون الأزرق، وسيخرج بخار من مضرب عمل الرغوة. أدر مقبض التحكم إلى الوضع "H" مرة أخرى. يضيء ضوء المؤشر الآن باللون الأحمر مشيراً إلى استعداد الآلة لصناعة الرغوة من الحليب/تبخيرها.
4. خذ إبريق الحليب البارد واغمر مضرب عمل الرغوة (أثناء تركيب كم عمل الرغوة) في الحليب بمقدار الثلثين تقريباً داخل الإبريق. احرص على عدم اصطدام كم عمل الرغوة بقاع الإبريق أثناء عمل الرغوة.
5. أثناء غمر مضرب عمل الرغوة في الحليب، أدر مقبض التحكم إلى اليمين باتجاه «رمز البخار».
6. سيبدأ البخار في الخروج من مضرب عمل الرغوة الذي يطلق بخاراً ساخناً داخل الحليب. أثناء عمل الرغوة، ستصدر مضخة الآلة صوتاً متقطعاً يشير إلى ضخ الماء عبر نظام التسخين لتحويله إلى بخار.

تنبيه: لتجنب تطاير الحليب الساخن، لا تسمح برفع فتحة مضرب عمل الرغوة أعلى سطح الحليب. أبقى مضرب عمل الرغوة مغموراً في الحليب طوال عملية عمل الرغوة.



تنبيه: تجنّب تماماً إزالة مضرب عمل الرغوة من الحليب أثناء وجود مقبض التحكم في وضع البخار. احرص دائماً على إدارة مقبض التحكم إلى الوضع "H" قبل إزالة مضرب عمل الرغوة من الحليب، وإلا فقد يتسبب في تطاير الحليب الساخن.



أثناء تحضير القهوة أو التبخير، قد ينطفئ ضوء المؤشر أو يتغير لونه، أو يومض مشيراً إلى تنشيط نظام التسخين والحفاظ على درجة الحرارة المناسبة لتحضير القهوة أو التبخير.



7. عند تضاعف حجم الحليب، أو عند وصول الحليب إلى درجة حرارة 165 فهرنهايت (68 درجة مئوية)، إذا كنت تستخدم ترمومتر مشروبات، فأدر مقبض التحكم مرة أخرى إلى الوضع "H".

7. بمجرد الانتهاء من تحضير الكمية المطلوبة من الإسبريسو، تأكد من وجود مقبض التحكم في الوضع "H"، وأوقف تشغيل الآلة بالضغط على زر الطاقة الموجود على جانب الآلة. اترك الآلة حتى تبرد قبل إزالة أجزائها وملحقاتها قبل التنظيف.
8. للاطلاع على تعليمات التنظيف، راجع الفصل 8.

تنبيه: قد تكون أجزاء الفلتر المعدنية لا تزال شديدة السخونة. احرص دائماً على توخي الحذر عند التعامل مع الآلة والأجزاء القابلة للإزالة. احرص على استخدام واقي الإبهام (الشكل 5) عند التخلص من التفل. برّد هذه الأجزاء بتمريرها أسفل ماء بارد.



5.1.5 عمل الكابتشينو

يتكون الكابتشينو من جرعة أو اثنتين من الإسبريسو مع كمية مساوية أو أكبر من الحليب الساخن ورغوة الحليب. (لعمل اللاتيه، انظر الفصل 7).

عند صنع الرغوة، ينبغي تجميع المصفاة والفلتر في الوضع "LOCK". للحصول على أفضل النتائج، احرص دائماً على البدء بحليب طازج وبارد (بدرجة حرارة 34 فهرنهايت تقريباً).



لا تستخدم إبريقاً مغسولاً حديثاً بماء دافئ. كما نوصي أيضاً باستخدام ترمومتر مشروبات لتحضير أفضل حليب برغوة ومبخر. حيث تكون درجة الحرارة المثلى للحليب ذي الرغوة والمبخر بين 140 درجة فهرنهايت و165 درجة فهرنهايت. يمكن استخدام أي نوع من أنواع الحليب عند صنع الرغوة. حيث ينتج الحليب كامل الدسم رغوة جيدة (بفقااعات صغيرة) بينما ينتج الحليب قليل الدسم والخالي من الدسم رغوة كبيرة ذات فقاعات هوائية. أما بالنسبة لبدائل الحليب، فلن تحتفظ بالرغوة كذلك، ولكن يمكن تبخيرها وتسخينها لعمل اللاتيه.



5.1 تحضير الإسبريسو

5.1.1 تحديد البِن المطحون

تُعد هذه الخطوة مهمة في عملية صنع الإسبريسو، حيث يجب أن يتمتع البِن المطحون بنعومة بتجانس تام.

• ينبغي أن يبدو البِن المطحون المناسب كالمح.

• إذا كان البِن المطحون ناعماً أكثر من اللازم، فلن يتدفق الماء عبر البِن، وسيسبب ضغطاً زائداً في الآلة. ويبدو هذا البِن المطحون كالمسحوق، ويكون ملمسه مشابهاً لملمس الدقيق عند فركه بين الأصابع.

• أما إذا كان البِن المطحون خشناً أكثر من اللازم، فسيُندفَق الماء عبر البِن بسرعة زائدة مما يحول دون استخلاص النكهة بالكامل. نصيحة! احرص على استخدام مطحنة خشنة الحواف عالية الجودة للحصول على تجانس تام. حيث لا يوصى بمطاحن البِن ذات الشفرات لتحضير الإسبريسو لأنها لا تحقق نفس درجة تجانس البِن المطحون.

• إذا واجهت مشاكل من حيث المذاق (مر، حامض، قليل النكهة، إلخ)، فعُدّل حجم البِن المطحون و/أو غير العلامة التجارية أو التحميص لحبوب البِن بالكامل.

5.1.4 تحضير الإسبريسو

إذا كنت تنوي تحضير الكابتشينو، فيُرجى الاطلاع على القسم التالي «عمل الكابتشينو» بعد قراءة «تحضير الإسبريسو».



1. بعد إعداد الآلة والبِن المطحون على النحو الموضح في الأقسام السابقة، تكون جاهزاً لبدء تحضير الإسبريسو.

2. ضع كوباً واحداً أو اثنين أسفل الفلتر. لتحضير كوبين في نفس الوقت، يمكنك وضع الكوبين أسفل الفلتر مع التأكد أن كلا منهما موضوع أسفل إحدَى الفوهتين مباشرة.

3. بمجرد إضاءة ضوء المؤشر الموجود في منتصف مقبض التحكم باللون الأزرق الثابت، تكون الآلة قد وصلت إلى درجة الحرارة المناسبة. أدر مقبض التحكم إلى اليسار باتجاه «رمز الكوب» لبدء تحضير الإسبريسو. يُسمع صوت المضخة لفترة وجيزة، حيث يُنقَع البِن المطحون مسبقاً في الماء. ثم، بعد فترة توقف قصيرة، سيبدأ الإسبريسو في التدفق داخل الكوب (الكوبين).

4. عند امتلاء الكوب حتى المستوى المطلوب، أدر مقبض التحكم إلى الوضع "☞". أبقِ الكوب (الكوبين) أسفل الفوهتين لبضع ثوانٍ أخرى للتأكد من تقطير كل الإسبريسو.

تنبيه: يجب إيقاف تشغيل الآلة يدوياً. لا تترك الآلة دون مراقبة أثناء تحضير الإسبريسو. يجب إيقاف عملية تحضير الإسبريسو يدوياً. حيث سيعمل ذلك على منع الفيضان، والانسكاب، وكذلك الأضرار أو التلوثات المحتملة.



بعد الانتهاء من تحضير الإسبريسو، تنتج الآلة القليل من البخار تلقائياً، وتدفق الماء المتبقى من المضخة إلى داخل صينية التقطير. حيث يضمن ذلك عدم تبقى أي مياه في نظام التسخين. بعد تحضير بضعة أكواب من الإسبريسو، اسحب صينية التقطير بعناية خارج الآلة، وأفرغها ثم أعد تركيبها.



5. بعد الانتهاء من تبريد الآلة، انزع الفلتر من رأس القهوة المحضرة بإمسكها من المقبض وسحبها باتجاه اليسار. أدر الفلتر مقلوباً رأساً على عقب لتفريغه (الشكل 5) باستخدام وافي الإبهام لتأمين المصفاة في الفلتر. اشطف المصفاة والفلتر بالماء.

6. إذا كنت ترغب في تحضير المزيد من الإسبريسو، فكرر العملية المذكورة أعلاه. أضف بنا مطحوناً جديداً في المصفاة على النحو الموضح في الفصل 5C، «ملء وإدخال الفلتر»، وأحكم تركيب الفلتر مرة أخرى أسفل رأس القهوة المحضرة، واتبع التعليمات الخاصة بتحضير الإسبريسو مرة أخرى (البند 5-2 من هذا القسم).

5.1.2 إعداد الآلة لتحضير القهوة

1. تأكد من إضاءة ضوء المؤشر باللون الأزرق الثابت، ووجود مقبض التحكم في الوضع "☞".

2. تأكد من وجود ماء في خزان الماء، وكذلك من التسخين المسبق للكوب (الأكواب) على النحو الموضح في الفصول السابقة.

3. تأكد من وضع صينية التقطير (الشكل 1، I) وشبكة صينية التقطير (الشكل 1، H) بصورة صحيحة على الوحدة.

5.1.3 ملء وإدخال الفلتر

1. حدّد إحدى المصفاتين (الشكل 1، N أو O) المرفقتين مع الآلة بناءً على كمية الأكواب التي ترغب في تحضيرها (كوب واحد أو كوبان).

2. ضع المصفاة في الفلتر وتأكد من استوائها. (الشكل 3)

3. املأ المصفاة المحددة بين طراز مطحون بنعومة. نظّف أي بن زائد على حافة الفلتر. حيث سيضمن ذلك وضع الفلتر بصورة ملائمة أسفل رأس القهوة المحضرة.

4. ادفع البِن أو اضعطه باستخدام الجانب المسطح من مغرفة/مِدك البِن (الشكل 1، M). لا تملأ المصفاة أكثر من اللازم. حيث قد يتسبب ذلك في انسدادها أو فيضان القهوة.

5. ضع الفلتر أسفل رأس القهوة المحضرة، مع محاذاته مع علامة "INSERT" ودفعه للأعلى. أدر الفلتر بإحكام إلى اليمين باتجاه علامة "LOCK" حتى يبدو محكماً.

قد لا يكون من الممكن في البداية إدارة الفلتر باتجاه موضع "LOCK" بالكامل. فقط تأكد من وضع الفلتر بإحكام. مع الوقت سيصبح من الممكن تحريك الفلتر بدرجة أقرب إلى موضع "LOCK".



7. ضع كوب إسبريسو أو اثنين أسفل الفلتر. بمجرد إضاءة ضوء المؤشر باللون الأزرق الثابت، تكون الآلة جاهزة لتحضير القهوة.
8. أدر مقبض التحكم إلى اليسار باتجاه «رمز الكوب». سيتم ضخ الماء الساخن عبر الفلتر داخل الأكواب.
9. أدر مقبض التحكم مرة أخرى إلى المنتصف باتجاه الوضع "إيقاف تدفق الماء الساخن".

تنبيه: تجنّب تمامًا ترك الآلة دون مراقبة أثناء تحضير القهوة أو التبخير. يجب دائمًا إدارة مقبض التحكم مرة أخرى إلى الموضع المركزي باتجاه الوضع "إيقاف تحضير القهوة".



10. أفرغ الأكواب وأزل الفلتر. لقد تم التسخين المسبق لجميع الأجزاء الآن. **نصيحة!** ضع أكواب قهوة الإسبريسو مقلوبة على منصة التسخين (4) أعلى الجهاز. عند إعداد القهوة أو التبخير، ستنقل الحرارة إلى منصة التسخين، بعد أقصى 50 درجة مما يمكن من تدفئة كوب القهوة. لن يسخن لوح التسخين بشكل مستقل عند إعداد القهوة.

ملاحظة: في حالة وضع الاستعداد، والغلاية قيد إيقاف التشغيل، تكون درجة حرارة لوحة التسخين هي تقريبًا نفس درجة حرارة الغرفة.



4.1 قبل أول استخدام

بعد فك تغليف آلة الإسبريسو بعناية، اغسل الأجزاء القابلة للإزالة بماء دافئ بالصابون، واشطفها بعناية. تعرّف على الجهاز، واقرأ دليل الإرشادات. وصلّ السلك في مقيس جداري مؤرض وفقاً لإرشادات السلامة. شغلّ الآلة بالضغط على زر الطاقة (الشكل 1، K) الموجود بجانب الجهاز.

سبضيء زر الطاقة باللون الأزرق بثبات، بينما سيبدأ ضوء المؤشر الموجود على مقبض التحكم (الشكل 1، E) في الوميض، مشيراً إلى أن الآلة قيد الإحماء.

اشطف المكونات الداخلية قبل عمل الإسبريسو. املاً خزان المياه

وضخ بضع دفعات من المياه عبر رأس القهوة المحضرة (الشكل 1، F) ومضرب عمل الرغوة (الشكل 1، J). اتبع الإجراء الموضح في الفصل 4 الخاص بـ «تسخين المكونات الداخلية والأكواب» لشطف الآلة قبل أول استخدام.

4.2 ملء خزان المياه

انزع خزان المياه برفعه من المقبض. افتح الغطاء واملاً خزان المياه بماء عذب بارد فيما بين العلامتين MIN وMAX.

أغلق الغطاء وأعد تركيب خزان المياه بدفعه للأسفل بإحكام، للتأكد من تركيب الخزان بصورة صحيحة.

4.3 لوحة التحكم

4.3.1 زر الطاقة

يستخدم زر الطاقة الموجود بجانب الآلة في تشغيلها وإيقاف تشغيلها. عند تشغيل الآلة، يبدأ ضوء المؤشر الموجود على مقبض التحكم في الوميض باللون الأحمر مشيراً إلى أن الآلة تعمل على إحماء نظام التسخين. لا يزيد وقت الإحماء الأولي عن دقيقة واحدة في درجة حرارة الغرفة العادية. عند إضاءة ضوء المؤشر باللون الأزرق الثابت، تكون المكونات الداخلية قد انتهت من الإحماء وأصبحت جاهزة لتحضير القهوة. لإيقاف تشغيل الآلة، تأكد من وجود مقبض التحكم في الوضع "K"، واضغط على زر الطاقة الموجود بجانب الآلة لإيقاف تشغيلها.

4.3.2 مقبض التحكم

مقبض التحكم (الشكل 2) له ثلاثة أوضاع:

الوضع	الرمز	التوضيح
يسار		تحضير القهوة
وسط		الاستعداد، يتوقف تحضير القهوة والتبخير
يمين		إنتاج البخار عبر مضرب عمل الرغوة

أثناء تحضير القهوة أو التبخير، قد يبدأ ضوء المؤشر الموجود داخل مقبض التحكم في الوميض أو يتغير لونه مشيراً إلى تشغيل نظام التسخين للحفاظ على درجة الحرارة المناسبة لتحضير القهوة أو التبخير.



احرص دائماً على إدارة مقبض التحكم إلى الوضع "K" قبل إيقاف تشغيل الآلة.



4.3.3 تسخين المكونات الداخلية والأكواب

قبل عمل الإسبريسو، من المهم إجراء الإحماء المسبق لجميع المكونات الداخلية الموجودة في الجهاز، وكذلك الأكواب. سيؤدي هذا الإجراء السريع إلى رفع درجة حرارة كوب الإسبريسو الأول بمقدار يتراوح بين 10 إلى 15 درجة فهرنهايت.

1. املاً خزان المياه بماء عذب بارد كما هو موضح في الفصل 4.2.
2. تأكد من وجود مقبض التحكم في الوضع "K".
3. شغلّ الآلة بالضغط على زر الطاقة الموجود على جانبيها. يبدأ ضوء المؤشر الموجود على مقبض التحكم في الوميض باللون الأحمر بينما تبدأ الآلة في التسخين.
4. ضع المصفاة داخل الفلتر (من دون قهوة) انظر الشكل 3 لوضع المصفاة بطريقة صحيحة.
5. تأكد من عدم تغطية واقي الإبهام للمصفاة.
6. قم بمحاذاة الفلتر مع علامة "INSERT" الموجودة على يسار رأس القهوة المحضرة، مع دفعه للأعلى. أدر الفلتر بإحكام إلى اليمين باتجاه علامة "LOCK" الموجودة في منتصف رأس القهوة المحضرة، حتى تشعر بأنه موضوع بإحكام.

5. لكي تعمل ألتك بصورة صحيحة من وقت لآخر، نظّف كم عمل الرغوة، ومضرب عمل الرغوة، وطرف عمل الرغوة، بعد كل استخدام.
- لاستخلاص النكهة الكاملة لحبوب البن، نوصي باستخدام حبوب البن الكاملة المطحونة حديثاً عند إعداد الإسبريسو في كل مرة.
- وسيساعد استخدام الماء العذب البارد الخالي من الكلور، والروائح، والشوائب، بالإضافة إلى القهوة المستخدمة، على ضمان إعداد الإسبريسو المثالي.
- خزّن الإسبريسو المطحون في حاوية محكمة الغلق، وفي مكان بارد وجاف للحفاظ على النكهة. لا ينبغي الاحتفاظ بالحبوب المطحونة لفترات طويلة، حيث قد يؤثر ذلك على النكهة.
- لا تملأ الفلتر والمصفاة المحددة إلى الحافة. باستخدام مغرفة القهوة المرفقة، استخدم ملعقة بن مطحون مملوءة حتى المستوى 1 لكل جرعة إسبريسو.
- في حالة عدم استخدام الآلة لمدة تزيد عن 5 أيام متتالية، اشطف خزان المياه وجففه.
- قبل إزالة خزان المياه لملئه أو تفرغيه، احرص دائماً على إيقاف تشغيل الآلة.
- احرص دائماً على وضع الوحدة على سطح عمل مستوٍ ومستقر ومقاوم للحرارة.
- لضمان بقاء الإسبريسو بدرجة حرارة مثالية، نوصيك بالتسخين المسبق للأكواب.
- قبل تحضير القهوة، يجب إدارة الفلتر إلى اليمين بأقصى قدر ممكن لتجنب ارتخائه بسبب الضغط المرتفع.

تنبيه: لتجنب احتمالية تعرض أجزاء من الجسم للحروق و/أو الإصابات الأخرى نتيجة للبخار والماء الساخنين أو تعرض الآلة للتلف.



1. تجنب تماماً إزالة خزان المياه أو الفلتر أثناء عمل الآلة على تحضير الإسبريسو أو إزباد الحليب. يجب أن يكون مقبض التحكم في الوضع "D" قبل إزالة الفلتر لعمل أكواب إضافية من الإسبريسو. في حالة الحاجة إلى إضافة المزيد من الماء إلى الخزان، أدر مقبض التحكم إلى الوضع "D"، وأوقف تشغيل الآلة بالضغط على زر الطاقة الموجود على جانب الآلة حتى ينطفئ الضوء الأزرق.
2. في حالة عدم تدفق الإسبريسو من الفلتر (يُظَرُّ ببطء شديد)، تكون المصفاة مسدودة. أوقف تشغيل الجهاز واتركه حتى يبرد. تأكد من أن القهوة ليست مطحونة بنعومة زائدة، الفصل 5a.
3. كن حذراً عند إزالة الفلتر. حيث قد تكون الأجزاء المعدنية لا تزال شديدة السخونة. كما قد يكون هناك ماء ساخن يطفو على سطح القهوة المطحونة. لا تمسك الفلتر إلا عبر المقبض، وتخلص من ثقل القهوة المحضرة باستخدام وافي الإبهام (الشكل 5).
4. في حالة عدم خروج البخار من مضرب عمل الرغوة، يكون المضرب مسدوداً. أوقف تشغيل الجهاز واتركه حتى يبرد. نظف مضرب عمل الرغوة على النحو الموضح في الفصل 8b.

2.2 البيانات الفنية

مزود الطاقة:

220-240 فولت، 50/60 هرتز

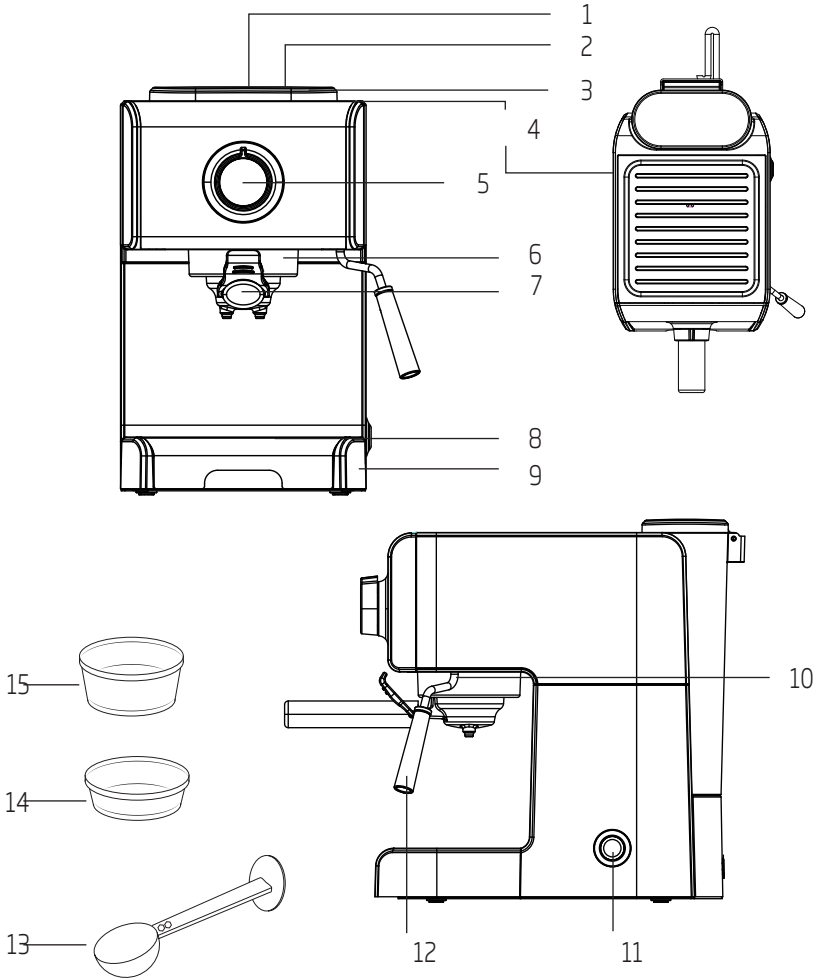
الطاقة: 1200 واط

خزان المياه: 1.2 لتر

تم الاحتفاظ بالتعديلات الفنية وتعديلات التصميم.

1. غطاء خزان المياه
2. مقبض خزان المياه
3. خزان المياه القابل للإزالة
4. منصة التسخين
5. مقبض التحكم
6. رأس القهوة المحضرة
7. الفلتر
8. شبكة صينية التقطير
9. صينية التقطير
10. مضرب عمل الرغبة
11. زر الطاقة
12. كم عمل الرغبة
13. مغرفة/مدك القهوة
14. 2- مصفاة الأكواب
15. 1- مصفاة الأكواب

2.1 نظرة عامة



جميع القيم المعلنة على المنتج وفي المنشورات المطبوعة تم إعدادها بعد إجراء القياسات المعملية وفقاً للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم وفقاً للاستخدام والظروف المحيطة.

1.6 الالتزام بالتشريعات الخاصة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية والتخلص من نفايات المنتجات:

يتوافق هذا المنتج مع التشريعات الخاصة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية للاتحاد الأوروبي (2012/19) (EU). يحمل هذا المنتج رمزاً تصنيفياً لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

تم تصنيع الجهاز من أجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج الذي تنوي التخلص منه مع النفايات المنزلية أو غيرها من النفايات في نهاية فترة استخدامه. بل عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لديك لمعرفة مراكز التجميع هذه.



1.7 التوافق مع توجيه RoHS

المنتج الذي اشتريناه متوافق مع توجيه الاتحاد الأوروبي (2011/65/EU) (RoHS). هذا المنتج لا يحتوي على مواد مؤذية أو محظورة من تلك المشار إليها في الموصلة.

1.8 معلومات التعبئة

تم تصنيع مواد التعبئة للمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً لتشريعات البيئة الوطنية لدينا. لا تتخلص من مواد التعبئة مع النفايات المنزلية أو غيرها من النفايات. خذها إلى نقاط تجميع مواد التعبئة المخصصة التابعة للسلطات المحلية.



• 1.4 الاستخدام المقصود

ماكينة القهوة Beko الآلية بالكامل مخصصة للاستخدام المنزلي أو الاستخدامات المشابهة، مثل مطابخ الموظفين، والمحلات التجارية، والمكاتب، والمناطق المشابهة، أو الاستخدام بواسطة العملاء في أماكن النوم والإفطار، والفنادق، ونزل الإقامة، وأماكن الإقامة الأخرى. ماكينة القهوة غير معدة للاستخدام التجاري. الماكينة مخصصة فقط لتحضير القهوة وتسخين الحليب والماء. يدخل أي استخدام آخر بخلاف الاستخدامات السابق ذكرها في نطاق الاستخدامات غير الملائمة.

الخطر الناتج عن الاستخدام غير الملائم!

في حالة استخدام ماكينة القهوة في غير الغرض المخصص لها بأي طريقة من الطرق، قد تمثل أو تصبح مصدرًا للخطر.

تحذير: وبالتالي يجب عدم استخدام ماكينة القهوة إلا للغرض المخصص لها.



تحذير: يجب مراعاة الإجراءات المذكورة في هذا الدليل.



لن يتم قبول أي مطالبات من أي نوع بخصوص الأضرار أو الإصابات الناتجة عن استخدام ماكينة القهوة في غرض آخر بخلاف الغرض المخصص لها.

حيث يجب أن يتحمل مالك الماكينة وحده هذا الخطر.

1.5 تحديد المسؤولية

جميع المعلومات الفنية، والبيانات، والتعليمات المتعلقة بتركيب، وتشغيل، وصيانة ماكينة القهوة الواردة في تعليمات التشغيل هذه تمثل الحالة الحالية في وقت الطباعة، وتستند إلى أفضل معرفة ممكنة مكتسبة عبر الخبرة والدراية.

لا يمكن استناد أي مطالبات إلى المعلومات والرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل.

لا تتحمل جهة التصنيع أية مسؤولية عن الضرر أو الإصابة الناتجة عن عدم مراعاة دليل المستخدم، أو الاستخدام لغرض الغرض المخصص، أو أعمال الإصلاح غير الاحترافية، أو التعديلات غير المصرح بها، أو استخدام قطع غيار غير معتمدة.

• تجنب تمامًا غمر ماكينة القهوة نفسها، أو كابل التيار الكهربائي، أو قابس التيار الكهربائي في الماء أو غيره من السوائل.

• لا تنظف ماكينة القهوة أو ملحقاتها في غسالة الأطباق.

• لا تصب أي سوائل أخرى بخلاف الماء في خزان الماء ولا تضع فيه أي مواد غذائية.

• لا تملأ خزان الماء بكمية تتعدى علامة الحد الأقصى (الحافة السفلية لفتحة الملء) (1.4 لتر).

• لا تشغل الماكينة إلا أثناء تركيب حاوية النفائات، وصينية التقطير، وشبكة الأكواب.

• لا تسحب الكابل لإزالة القابس من مقبس التيار الكهربائي، ولا تلمسه بأيدي مبتلة.

• لا تحمل ماكينة القهوة من خلال كابل التيار الكهربائي.

• حافظ على الجهاز مع الكابل الخاص به بعيداً عن متناول أيدي الأطفال الأصغر من 8 أعوام.

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين لا تقل أعمارهم عن 8 سنوات، وكذلك بواسطة الأشخاص محدودي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية، أو محدودي الخبرة و/أو المعرفة، بشرط توافر الإشراف لهؤلاء الأشخاص، أو توجيههم بشأن كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وإدراكهم للأخطار التي قد تنشأ عن استخدامه. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز إجراء التنظيف والصيانة من قبل أطفال يقل عمرهم عن 8 أعوام فيما فوق، بدون رقابة عليهم.
- هذا الجهاز مُعد للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة مثل:
 - مناطق المطابخ في المحلات والمقاهي وبيئات العمل الأخرى،
 - بيوت المزارع،
 - الاستخدام بواسطة العملاء في الفنادق أو نزل الإقامة أو بيئات أنواع الإقامة الأخرى،
 - في غرف النوم وبيئات الإفطار.
- يجب توفير الحماية لماكينة القهوة من آثار الطقس مثل الأمطار، والصقيع، وأشعة الشمس المباشرة. لا تستخدم ماكينة القهوة في الأماكن المفتوحة.
- افحص ماكينة القهوة لاكتشاف أي إشارات ظاهرة للتلف قبل الاستخدام. لا تستخدم ماكينة القهوة التالفة.
- في حالة تلف كابل التوصيل، يجب عدم استبداله إلا بمعرفة أحد وكلاء الخدمة الموصى بهم من قبل جهة التصنيع لتجنب أي خطر! يرجى الاتصال بجهة التصنيع أو خدمة العملاء التابعة لها.
- يجب عدم إجراء أعمال إصلاح ماكينة القهوة إلا بمعرفة أحد المتخصصين المعتمدين أو بمعرفة خدمة العملاء المختصة بأعمال الإصلاح. حيث قد تؤدي أعمال الإصلاح غير المؤهلة إلى تعرض المستخدم إلى خطر بالغ. كما أنها ستؤدي إلى إبطال الضمان.
- لا يُسمح بإجراء أعمال إصلاح ماكينة القهوة أثناء فترة الضمان إلا بمعرفة مراكز الخدمة المعتمدة من جهة التصنيع، وإلا فسيبطل الضمان في حالة التلف اللاحق.
- يجب عدم استبدال القطع المعيبة إلا بقطع غيار أصلية. حيث إن قطع الغيار الأصلية هي فقط التي تضمن تلبية متطلبات السلامة.

• قبل تنظيف الحاوية، اسحب قابس التيار الكهربائي الخاص بالجهاز من مقبس التيار. خطر ناتج عن مطحنة القهوة الدوارة!

1.2 خطر الإصابة بالحرق أو السمط

قد تصبح أجزاء ماكينة القهوة ساخنة جدًا أثناء التشغيل! تكون حرارة المشروبات المُنْتَجَة والبخار المنبعث عالية جدًا!

يجب مراعاة احتياطات السلامة التالية لتجنب تعريض نفسك أو غيرك للحرق أو السمط:

- لا تلمس أيًا من الكُمين المعدنيين الموجودين على فوهتي القهوة.
- تجنب التلامس المباشر للبشرة مع البخار المنبعث أو المياه الساخنة المستخدمة للشطف، والتنظيف، وإزالة الترسبات.

1.3 احتياطات السلامة الأساسية

- يجب مراعاة احتياطات السلامة التالية لضمان التعامل الآمن مع ماكينة القهوة:
- تجنب تمامًا العبث بمواد التغليف. خطر الاختناق.

يشتمل هذا القسم على تعليمات السلامة التي ستساعد على توفير الحماية ضد مخاطر الإصابة الشخصية والخسائر الجسيمة. يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال الضمان الممنوح.

1.1 خطر التيار الكهربائي

خطر يهدد الحياة بسبب التيار الكهربائي!

قد تؤدي ملامسة الأسلاك أو المكونات ذات الشحنات الكهربائية إلى التعرض لإصابة خطيرة أو الوفاة!

يجب مراعاة احتياطات السلامة التالية لتجنب الصدمات الكهربائية:

- لا تستخدم ماكينة القهوة في حالة تلف كابل التوصيل أو قابس التيار الكهربائي.

- قبل إعادة استخدام ماكينة القهوة، يجب تجديد كابل التيار الكهربائي بمعرفة فني كهربائي مؤهل.
- لا تفتح الهيكل الخارجي لماكينة القهوة. خطر التعرض لصدمة كهربائية في حالة ملامسة التوصيلات النشطة كهربائيًا و/أو تغيير التكوين الكهربائي أو الميكانيكي.

يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عزيزي العميل،

شكراً لك على تفضيل منتجات Beko. نأمل أن تحصل على أفضل النتائج من جهازك والذي قد تم تصنيعه بأعلى جودة وبأحدث التقنيات. وعلى ذلك، يرجى قراءة دليل المستخدم بالكامل بالإضافة إلى جميع المستندات المصاحبة له بعناية قبل استخدام المنتج، واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً. إذا قمت بتسليم المنتج لشخص آخر، فأعطه دليل المستخدم أيضاً. اتبع التحذيرات والمعلومات الواردة في دليل المستخدم.

توضيح للرموز

خلال دليل المستخدم هذا سيتم استخدام الرموز التالية:

	معلومات هامة أو ملاحظات مفيدة عن الاستخدام.
	خطر: تحذيرات عن مواقف خطيرة فيما يتعلق بالحياة أو الممتلكات.
	تحذير: تحذير يشير إلى موقف خطر محتمل.
	تنبيه: تحذير يشير إلى احتمال الإضرار بالممتلكات.



تم إنتاج هذا المنتج في منشآت حديثة، وصديقة للبيئة



صانعة القهوة الآلية بالكامل

دليل المستخدم



CEP5152B

AR



01M-8839933200-4520-06