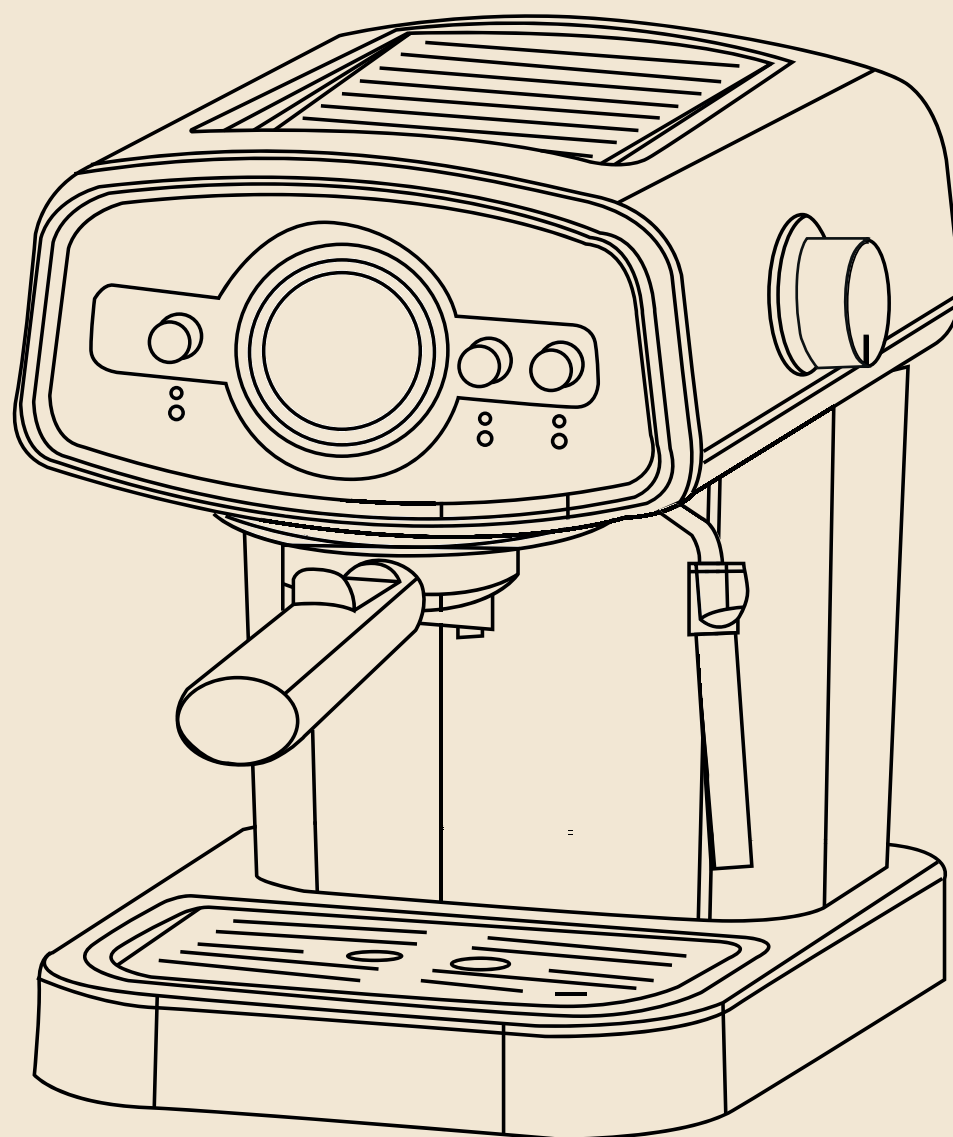


CAPRIZZE

Cento per cento piacere



USER MANUAL

• Máquina de café expresso KAI •

MODELO:

CDC03000 - CDC03005 - CDC03010



CAPRIZZE

Cento per cento piacere



INDEX

4 – 15 ● **EN** English

16 – 27 ● **ES** Español

28 – 39 ● **PT** Português

40 – 51 ● **FR** Français

52 – 63 ● **IT** Italiano

64 – 75 ● **DE** Deutsch

EN•English

WELCOME

This manual describes the correct use of this coffee maker and all the necessary safety information before plugging it in. It is not recommended to give it any other use beyond those detailed here.

This appliance is intended for use in domestic and similar areas such as: kitchens, offices, cafeterias, country houses, customer areas in hotels, motels, and other residential type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS! Keep this manual in case of any questions or for future reference. If you sell or give away this coffeemaker, make sure this manual comes with it.

WARRANTY

Any type of modification to this coffeemaker and the use of non-original accessories voids ALL WARRANTIES in their entirety.

STORAGE

Store in a clean, dry place when not in use.

LOCATION

for optimal performance, place this coffee maker on a flat table or countertop.

The coffee maker should not be placed inside a piece of furniture used daily due to the high temperatures it reaches and the emission of steam. You need an open space that is at least 5 cm from any object, furniture, or appliance. The rear panel must be more than 20 cm from the wall. ALWAYS route the power cord behind this appliance.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION!

This product is designed solely and exclusively to make espresso coffee and the variants that are explained in detail in this manual. Any other use beyond those specified herein is not recommended as it may result in fire, electric shock, or other serious personal injury.

DO NOT IMMERSE this coffee maker and its power cord in water under any circumstances.

Clean and maintain the removable parts of this appliance to extend its life and ensure the quality of the coffee.

HOW TO AVOID INJURIES?

Always **KEEP** out of reach of children.

This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

DO NOT TOUCH the metal surface directly with your hand while brewing. Use the knob and handle. Remember that this coffee maker has components that reach high temperatures during

operation. (Such as high-pressure steam pipe, water outlet, etc.)

WAIT for this coffeemaker to regulate its temperature before using it again.

NEVER open the water tank while coffee is being made.

WHAT TO DO IF THE COFFEE MAKER IS MALFUNCTIONAL? Please contact the authorized service center when you experience any malfunction.

HOW TO PREVENT FIRES?

DO NOT USE this coffee maker if you notice damage to the power cord, damaged plug head, or missing parts.

BEFORE USE, check the condition of the power cord and output connections of this appliance.

DO NOT place heavy weights on the power cord which may cause damage or kinks.

AVOID ELECTRICAL DAMAGE!

DO NOT USE near equipment in high temperature, high magnetic field and humid environment such as refrigerator.

DO NOT MOVE OR TURN OFF the coffeemaker when in use.

DO keep the coffee maker unplugged when not in use.

MAKE SURE the power cord does not touch the hot surface of this appliance.

NEVER use this coffee maker with an empty water tank.

If there is any damage to the power cord, it should ONLY be removed by a manufacturer authorized service agent or similarly qualified persons.

MOBILITY AND CLEANING TIPS

Before any cleaning or maintenance operation, turn off the coffee maker, unplug it from the power outlet and let it cool down.

Do not use solvents or detergents when cleaning the coffeemaker. Use a soft damp cloth.

Remove the drip tray, empty it and wash it periodically.

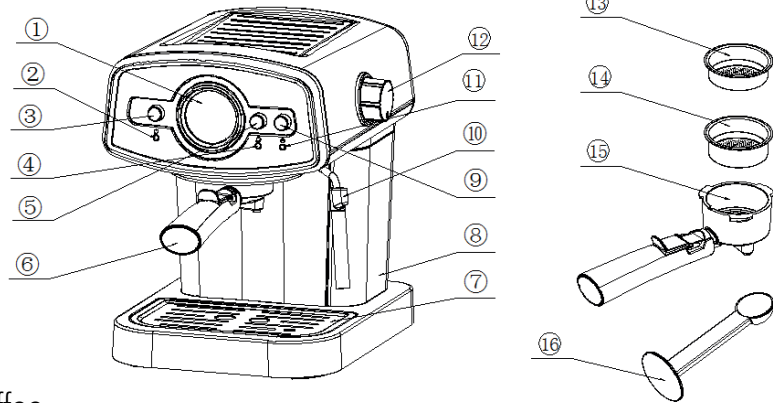
Clean the tank periodically.

To remove the portafilter and filter, turn it counterclockwise and pull it out, hold the filter and pour in the ground coffee. Then clean them with cleaning solution and towels, finally rinse them with clean water.

Clean all removable parts with clean water and dry them well.

LIST OF ELEMENTS OF THE COFFEE MAKER

1. Thermometer
2. Power on/off indicator
3. Power on/off button
4. Coffee indicator
5. Coffee/hot water button
6. Filter basket handle
7. Drip tray cover
8. Water tank
9. Steam button
10. Steam pipe
11. Steam indicator
12. Steam knob
13. Small filter for 1 cup of ground coffee
14. Large filter for 2 cups of ground coffee
15. Filter holder
16. Measuring/tamping bucket

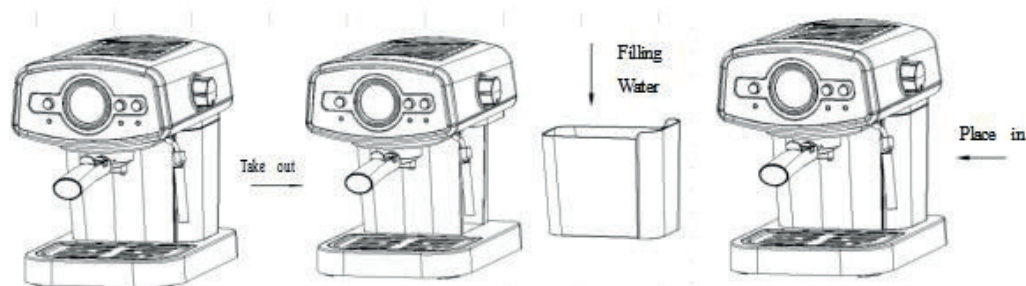


BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Before preparing your first cup of espresso, clean all removable parts
2. Asegúrese de que esté enchufada.
3. Prepare 2 carafes of water without coffee, following the procedures described in the GUIDE TO MAKING ITALIAN ESPRESSO COFFEE section of this Manual. This will thoroughly clean everything.

WARNING: The first time you make coffee, the water may not come out. If this happens to you, please turn the steam knob counterclockwise to fully open and press the “Coffee” button. When there is water coming out of the steam nozzle, press it again to stop the flow and turn the steam knob clockwise.

How is the water tank filled?



1. Pull out the water tank on the right.
2. Fill the tank with fresh clean water being careful not to exceed the MAX level. nor be less than the MIN scale.
3. Put it back in the coffee maker.

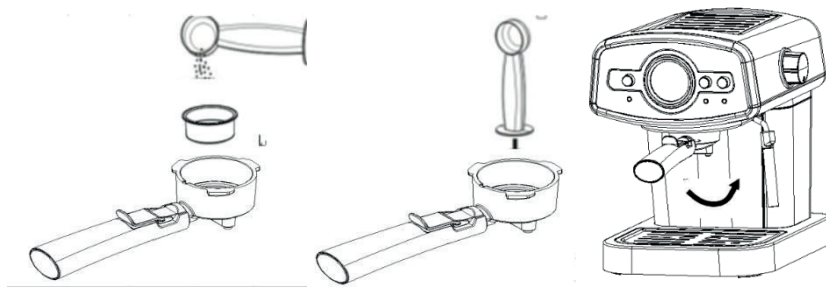
GUIDE TO MAKING ITALIAN ESPRESSO COFFEE

Machine preheating phase.

1. Pull out the water tank on the right and fill it with the proper amount. Please note that the water level cannot exceed the MAX scale, nor be lower than the MIN scale.

WARNING: Always check the water levels in the tank, if you see that it is below the MIN scale, add the necessary amount. Forced operation will affect the life of the coffee maker.

2. Plug in the coffee maker and press the on/off button. If the red indicator light is on, it means that the coffee machine is starting to preheat. When the thermometer pointer is between 80 and 120°C and the indicator light is on, it indicates that preheating is complete. If you want to stop the coffee maker, press the on/off button again.



3. Using the measuring spoon, measure out the ground espresso and place it in the filter basket. Gently tamp the coffee to package it; Wipe any loose coffee from the rim of the filter basket support to ensure a proper fit on the brew head.

4. Put the filter basket on the bracket. Align the filter basket bracket with the slots facing up on the brew head of the brewer. Turn the handle counterclockwise (to the right) until the filter basket support is securely locked.

5. Put the coffee cup to be used under the filter holder, press the “Coffee” button, to preheat the coffee machine and the coffee cup through the hot water outlet.

COFFEE PREPARATION PHASE

1. Put the coffee cup to be used under the filter holder, when the green coffee indicator light is on, and then press the “Coffee” button to extract the coffee. When the cup has the desired amount of coffee, press it again, with this it will stop and no coffee will come out.

Warning: please do not leave the coffee maker heating unattended.

Cool the machine for 5 minutes after finishing the coffee, turn the filter holder counterclockwise and take it out, hold the filter and pour out the coffee residue.

2. Wash the filter holder and filter with tap water after they cool down completely, wipe the main case and drip tray with a damp cloth.

IMPORTANT: To avoid splashing, never remove the filter basket handle while making coffee.

Note:

1. When the coffee machine finishes preheating, if you press the coffee button and steam button at the same time, the coffee machine will directly brew coffee, and the maximum working time is 80 seconds.

2. When the coffee maker finishes making coffee or frothing milk, if there is no operation, the machine will automatically shut down about 30 minutes.

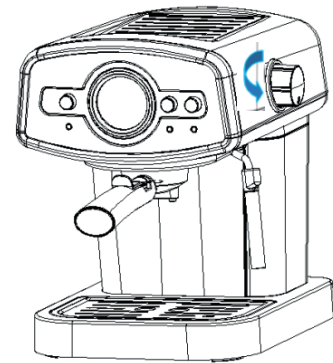
GUIDE TO MAKING CAPPUCCINO OR OTHER SPECIAL COFFEE.

Cappuccino is made from espresso + foamed milk. Therefore, you should make espresso at first, and the following contents of this manual mainly describe the process of how to make milk foam.

NOTE: To prepare 2 cups of cappuccino, fill the carafe with 3 cups of cold, clean water. Makes 2 cups of espresso and 1 cup for steaming milk.

1. Fill a narrow pitcher with a handle (preferably metal) halfway with cold milk and place it next to the coffeemaker.
2. When the coffee starts to flow into the carafe, hold the carafe by the handle and hold it close to the jet of steam. Immerse the top of the steam wand to 1/3 of the milk position and turn the steam knob to "MAX". Gradually move the top of the steam wand to where it is just below the surface of the milk.

REMINDER: To avoid splashing, the tip should be just below the surface of the milk.



IMPORTANT

When frothing milk, the volume of milk will double. The top half will be foamed, the bottom half will be milk.

4. After the milk frothing process is complete, stop the steam delivery by turning the steam knob clockwise and at the same time pressing the steam button.
5. Remove the jug from the steam jet.
6. When the coffee has stopped flowing into the carafe, turn the function knob to OFF.

CAUTION

Before removing the filter handle or the water tank safety cap, turn the function knob to STEAM and wait until no more steam comes out of the steam jet. This will allow the extra steam to be released and will clean the steam jet of any excess milk. Then turn the function knob back to the OFF position.

7. Fill 1/3 of a cappuccino cup with freshly brewed espresso. Pour an equal amount of warm milk and a tablespoon of frothed milk on top.
8. Dust the foam with cocoa powder, grated fresh nutmeg or cinnamon and enjoy a delicious freshly brewed beverage.

TIP: It is recommended that you at least wait for the coffee machine to cool down for 10 minutes after making steam before starting to use it again or use the manual pump water cooling method. Otherwise, your coffee may have a "burnt" taste.

Hand pump water cooling method for coffee machine:

When the coffee machine is in the alarm state, you need to turn off the “Coffee” button and press the “on/off” button to cancel the alarm state; after the alarm state is cancelled, press both buttons at the same time, and then the coffee maker will work again. When the thermometer goes back between 80 - 120 °C, it indicates that everything is ready to make coffee again.

Tip: To make more than one cappuccino, make all the coffees first and then make the frothed milk for all the cappuccinos at the end.

CLEANUP AFTER MAKING A CAPPUCCINO

1. After frothing milk, the steam pipe should be cleaned with a piece of damp cloth in time to prevent the remaining milk from sticking to the steam pipe.
2. After milk foaming finished, turn on the steam knob to make the coffee machine release steam for a few seconds, then turn off the steam knob, clean the steam outlet in case the steam outlet is blocked for the remaining milk.

TIPS FOR MAKING COFFEE AND CHOOSING BEANS

1. What kind of powder is suitable for this coffee machine?

A.- We can judge it by the shape of the coffee residue: 1. If the coffee residue is pulpy, it indicates that the coffee powder is too fine; 2. If the coffee residue is in the form of loose sand, it indicates that the coffee powder is too coarse; 3. If the coffee residue is pasty, it indicates that the coffee powder is suitable.

2. Is there any standard for use of coffee powder?

A.- To make a single cup of coffee, place a level measure (approximately 7-8 g) of ground coffee in the filter.

To make a double cup of coffee only, place a level measure (approximately 14-15g) of ground coffee in the filter.

3. How much force is needed to press the coffee with the tamping spoon?

A.- The force required is approximately 1.5 kg to press and remove the coffee powder using only the hand.

What is the function of the area for heating the cup?

A.- By heating the coffee cup in this area, you can get a better coffee taste because the temperature difference of the coffee decreases when the coffee is poured into the coffee cup.

4. What is the function of the stainless-steel sleeves in the steam tube?

A.- It can make the steam have a better angle and the milk foam becomes richer and finer.

5. Why couldn't milk be turned into milk foam?

R.-

i. Be sure to choose milk kept in cold storage.

ii. Milk cannot be turned into milk foam after its temperature rises.

iii. Making milk foam is a kind of skill that must be practiced.

8. What should be done if the milk foam has relatively large bubbles?

A.- You can take the jar and hit it hard on the table a few times and rotate it in a certain direction clockwise for several times. By doing so, you can remove the large bubbles and make the organization of the milk smoother and denser, which will give it a thicker flavor.

9. What kind of milk is suitable for frothing milk?

A.- Low-fat milk is easy to foam, but the bubble and foam are a bit bigger and looser, and it doesn't have a thick flavor either. Whole milk is not easy to foam, but once you are successful there will be an excellent result.

10. What should I do if no steam comes out of the steam wand?

A.- Generally speaking, it is usually because the cleaning has not been done in time after making the milk foam and the milk curdling blocks the steam pipe. You can use tools such as a clip to clean it by putting it into the steam wand from one end. If you feel that it is still blocked, try to clean it using the steam from the machine, pour into the tank a mixture with a cup that has a measure of vinegar and a measure of water, then change the knob to the steam position, let this solution can clean it. If the above could not solve the problem, please contact the after-sales service center for solutions.

HOW TO HEAT WATER FOR INFUSIONS, TEAS, AND OTHER DRINKS?

1. Connect the device. Press the ON/OFF button to turn on the coffee machine, the red indication will light up.
2. Make sure the steam button is not pressed and press the coffee button. The pump will start pumping the water. When the water starts to flow through the coffee spout, press the coffee button again.
3. Press the steam button and wait for the white steam indication to light up. This means that the boiler has reached the required temperature.
4. Take a container or a cup with liquid that needs to be heated. Place the cup under the steam pipe. Immerse the pipe in the liquid for about 2 cm.
5. Press the steam button again and turn the steam control switch to the "MAX" position.
6. After reaching the required temperature, stop the release of steam by turning the switch clockwise to the "OFF" position. Pick up the cup with hot liquid.

Regular cleaning and maintenance

1. In order to ensure the pure taste of coffee, please do descaling, cleaning and maintenance of coffee machines after using it for 2-3 months.
2. Please use the "Coffee Machine Descaler" the proportion of water and descaling is about 4 measures to 1 or refer to the operating instructions. If there is no scaler you can use "citric acid" instead the ratio of water to citric acid is about 3 measures to 1.
3. There is no need to put coffee powder when cleaning the coffee machine.
4. Clean the water outlet and steam tube respectively according to the steps for making cappuccino.
5. Then use water to clean it more than 3 times to make sure it is clean.
6. Make sure the coffee machine rests for more than 10 minutes each time the cleaning process is repeated.

Common Troubleshooting

Fault	Cause analysis	Solution
The coffee is spill out from the gap of the filter holder	There are sundries inside the seal ring.	Clean the sundries inside the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
	The coffee powder has been pressed too tightly.	Please press the coffee powder with strength of 3.3 pounds (about 1.5kg)
	The seal ring is of aging.	Please contact the authorized service center.
1. The coffee handle could not be switched to the lock position. 2. The coffee is spill out from the gap of the filter holder	The coffee powder amount has exceeded the max scale of the filter holder.	Decrease the amount of the coffee powder.
	The coffee powder hasn't be added and the handle could not be switched to the right place.	Please contact the authorized service center.
	There are sundries inside the seal ring.	Clean the sundries inside the seal ring.
	The coffee powder is too fine.	Please replace it with the coffee powder which is relevantly coarse.
Cold coffee	The indicator light is not on	Operation when the indicator light is on
	Coffee machine is not preheated	Please preheat the coffee machine
	Coffee cup is not preheated	Please preheat the coffee cup
The pump is too noisy	Without water in water tank	Please pour water into water tank
	Mount the water tank in wrong way	Please mount water tank in right way

Light coffee	Coffee powder is not pressed flat enough	Please press coffee powder to flat again
	Not enough coffee powder	Please add coffee powder
	Coffee powder is too coarse	Please use dedicated Espresso coffee powder
Coffee color is too dark	Coffee powder is pressed too tight	Please press the coffee power with strength of 3.3 pounds (about 1.5kg)
	Too much coffee powder	Please reduce coffee powder
	The filter is clogged	Please clean the filter
	Coffee powder is too fine	Please use right coffee powder
	Water outlet is clogged	Please clean the water outlet
The handle can't rotate to the locking position	Too much coffee powder	Please reduce coffee powder
	Can't Rotate in place even without coffee powder	Please contact the authorized service center
Make coffee normally, but can't make milk froth	Steam outlet is clogged	Please clean the steam outlet by using clip
		Please add appropriate vinegar into water tank
No water come out from the pump	Water tank is not in place	Please put water tank in place
	Air pump (have air in tube)	When the pump working, turn on the steam knob, let out appropriate amount of water

If you cannot find the reason for the failure, please contact the authorized service center; After-sales service could not be provided on the condition that the machine is disassembled by the user himself.

Technical parameters and accessories list

Product model	Rated voltage	Rated power	Volume	Pressure
MD-2019A	220-240 V-50/60 Hz	1050 W	1.2L	15Bar
Accessories list				
Coffee machine body 1 / Filter 2 / Coffee Spoon 1				

ESPRESSO CUISINE GLOSSARY

Espresso has a strong flavor and can be said to be an original coffee. You can also keep its flavor while mixing it with milk or other foods. Typical Espresso cuisine includes the following:

Cappuccino

The method of making cappuccino is to use the steam wand from an espresso machine to heat a pot of milk to 66°C and cause it to produce a layer of dense bubbles on top of the milk. After that, pour the espresso into the cup and then the milk. Make the espresso, milk and milk foam each account for 1/3 in the cup, and then a cup of coffee in which the upper side is white, and the lower side is light brown has been completed. Cappuccino can be drunk with sugar, cinnamon, or cocoa powder.

Coffee latte

The word "Latte" means "milk". It consists of hot milk and espresso. Pour a cup of hot milk and espresso slowly from both sides of the coffee cup at the same time, and the ratio is about 6:1. (There is only hot milk in the traditional Latte, and there is no foam in it.)

espresso macchiato

The word "Macchiato" means "smeared." To make it, you just have to put some milk foam on top of a standard espresso cup. Only a small portion of foam should be poured on top of the espresso, rather than a lot of milk.

Latte macchiato

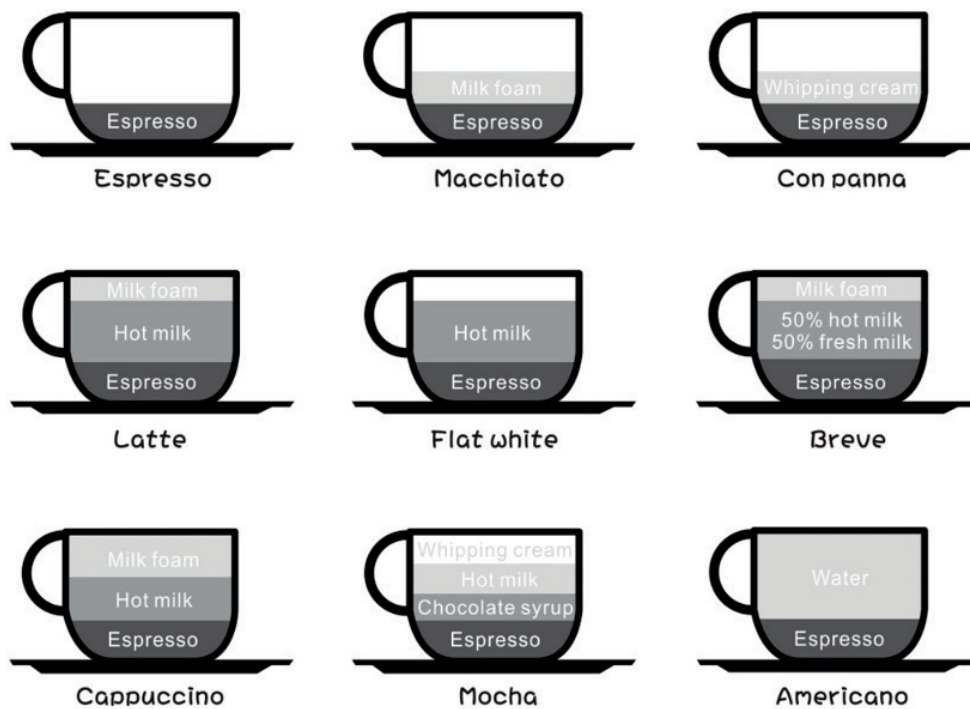
Latte Macchiato is a type of coffee made by pouring coffee into hot milk. First of all, you need to prepare a cup of hot milk with milk foam and put it in a glass, then pour espresso into the cup. You can have a heavy color on top and a light color on the bottom, which is quite nice. Technically, you can pour espresso from the rim of the cup. Due to the different rate of decline of the coffee, you can see some beautiful style changes outside the glass.

Mocha coffee

Mocca coffee is made from espresso, hot milk with foamed milk and chocolate sauce, etc., each occupying 1/3 in the glass. You can pour the chocolate sauce by slowing down from the edge of the cup, and a waterfall shape will appear.

Espresso with bread

Orthodox Espresso with Panna consists of putting a bit of whipped cream on top of the espresso. There are now a variety of different coffee brewing flavors that are very popular. Some are with a variety of types of syrups, some are with wine, some with honey, and some with soy milk.



Fancy coffee brewing methods

Any kind of fancy espresso is made based on espresso. Adding milk can not only add a little milky aroma for coffee, but also create a variety of flavors by making milk, milk foam, and cream in different proportions, giving us many options. The following image simply shows us a variety of common proportion of milk in coffee.

TIP: Taste the coffee

The coffee maker cannot determine the flavor of the coffee, it changes due to the different types of coffee beans that exist. Here we give a reference according to the flavor classification of coffee beans

Sour taste	Mocha, Hawaii sour coffee, Mexico, Guatemala, Costa Rica highland, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, the Western Hemisphere's wet-type advanced new beans.
Bitter taste	All kinds of old beans from Java, Medellin, Bogota, Angola, Congo, Uganda
Sweet taste	Colombia Mandheling, Venezuela's old bean, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, Mexico, Kenya, Santos, Haiti
Neutral taste	Brazil, Salvador, lowland Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Savoury and mel-low taste	Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

Regardless of where the coffee bean is produced, baking, grinding, and brewing could be the important elements that affect the flavor of the coffee. Brew a cup of coffee for yourself, taste the leisurely and carefree time carefully, and experience the smooth, salty aftertaste.

Correct disposal of this product:

This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. To prevent possible damage to the environment or human health due to the uncontrolled disposal of waste, we must recycle it responsibly and thus promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where you purchased the product. The recycling of this appliance is safe for the environment, it can be taken to any appliance collection center.

ES • Español

BIENVENIDO

Este manual describe cuál debe ser el uso correcto de esta cafetera y toda la información de seguridad necesaria antes de enchufarla. No se recomienda darle ningún otro uso más allá de los que se detallan aquí.

Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en áreas domésticas y similares como: cocinas, oficinas, cafeterías, casas de campo, área para clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES! Guarde este manual en caso de tener algún tipo de duda o para una referencia futura. Si vende o regala esta cafetera, asegúrese de que este manual la acompañe.

GARANTÍA

Cualquier tipo de modificación a esta cafetera y el uso de accesorios ajenos a los originales anula por completo TODAS LAS GARANTÍAS.

ALMACENAMIENTO

Almacene en un lugar limpio y seco cuando no esté en uso.

UBICACIÓN

Para un funcionamiento óptimo, coloque esta cafetera sobre una mesa plana o encimera. La cafetera no debe ubicarse dentro de un gabinete para su uso cotidiano debido a las altas temperaturas que alcanza y la emisión de vapor. Necesita un espacio abierto y que se deje como mínimo a 5 cm de cualquier objeto, mobiliario o electrodoméstico. El panel posterior debe estar a más de 20 cm de la pared.

SIEMPRE coloque el cable eléctrico por detrás de este electrodoméstico.

¡INFORMACION DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

Este producto está diseñado única y exclusivamente para hacer café espresso y las variantes que están explicadas detalladamente en este manual. No se recomienda darle ningún otro tipo de uso más allá de los que se especifican aquí, ya que podría provocar incendios, descargas eléctricas u otras lesiones personales graves.

NO SUMERGIR bajo ningún concepto esta cafetera y su cable eléctrico en agua.

Limpie y dé mantenimiento a las partes extraíbles de este electrodoméstico para prolongar su vida útil y garantizar la calidad del café.

¿CÓMO EVITAR LESIONES?

MANTENGA siempre fuera del alcance de los niños.

Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que tengan falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya supervisado o instruido sobre el uso de los electrodomésticos.

NO TOQUE la superficie metálica directamente con la mano mientras se esté haciendo café. Por favor, utilice la perilla y el mango. Recuerde que esta cafetera tiene componentes que alcanzan altas temperaturas mientras está en funcionamiento. (como el tubo de vapor de alta presión, la salida de agua, etc.)

ESPERE a que esta cafetera regule su temperatura para volverla a utilizar.

NUNCA abra el tanque de agua mientras se esté haciendo café.

¿QUÉ HACER SI LA CAFETERA FUNCIONA MAL?

Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado cuando experimente algún defecto en el funcionamiento.

¿CÓMO PREVENIR INCENDIOS?

NO UTILICE esta cafetera si nota que existen daños en el cable eléctrico, si el cabezal del enchufe está dañado o le falta alguna pieza.

ANTES DE UTILIZAR verifique el estado del cable eléctrico de este electrodoméstico y las conexiones del tomacorriente.

NO COLOQUE objetos pesados sobre el cable eléctrico que puedan causarle daños integrales o dobleces.

¡EVITE DAÑOS ELÉCTRICOS!

NO UTILIZAR cerca de equipos en alta temperatura, alto campo magnético y ambiente húmedo como el refrigerador.

NO MUEVA NI APAGUE la cafetera cuando esté funcionando.

MANTENGA desconectada la cafetera si no está en uso.

ASEGÚRESE de que el cable eléctrico no toque la superficie caliente de este artefacto.

NUNCA utilice esta cafetera con el tanque de agua vacío.

De existir algún daño en el cable eléctrico, este debe ser reemplazado SOLAMENTE por un agente de servicio autorizado por el fabricante o personas calificadas de manera similar.

CONSEJOS PARA MOVILIDAD Y LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento apague la cafetera, desconéctela del tomacorriente y deje que se enfríe.

No utilice disolventes ni detergentes al limpiar la cafetera. Use un paño húmedo suave.

Retire la bandeja de goteo, vacíela y lávela regularmente.

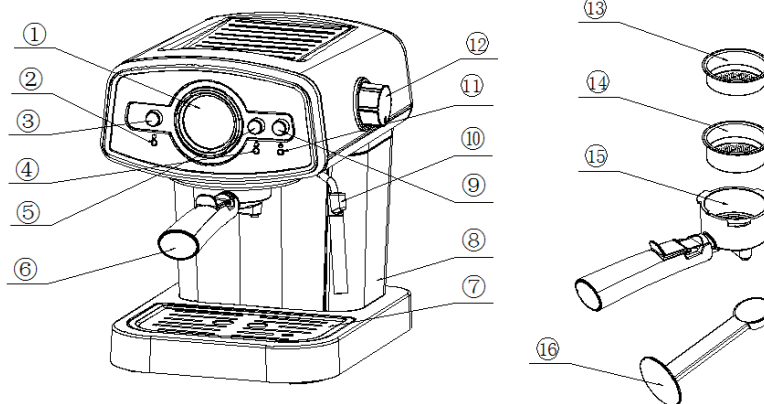
Limpie el tanque regularmente.

Para quitar el soporte del filtro y el filtro, gírelo hacia la izquierda y sáquelo, sostenga el filtro y vierta los residuos de café. Luego, límpielos con solución de limpieza y toallas, finalmente enjuáguelos con agua limpia.

Limpie todas las partes extraíbles con agua limpia y séquelas a fondo.

LISTA DE ELEMENTOS DE LA CAFETERA

1. Termómetro
2. Indicador de encendido/apagado
3. Botón de encendido/apagado
4. Indicador de café
5. Botón de café/agua caliente
6. Asa de la cesta del filtro
7. Cubierta de la bandeja de goteo
8. Depósito de agua
9. Botón de vapor
10. Tubo de vapor
11. Indicador de vapor
12. Perilla de vapor
13. Filtro pequeño para 1 taza de café
14. Filtro grande para 2 tazas de café molido
15. Soporte del filtro
16. Cuchara medidora/ apisonadora

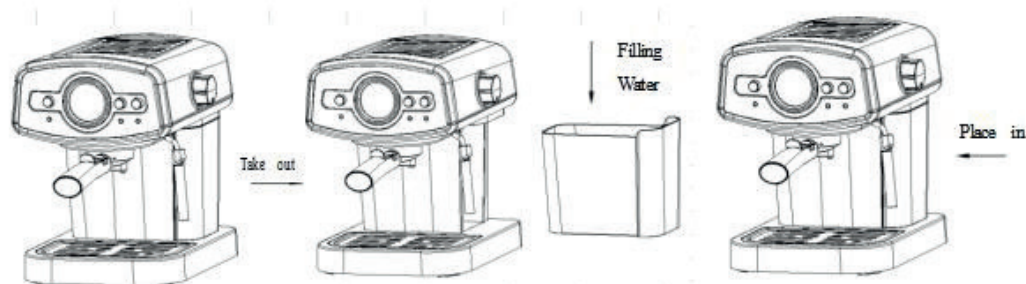


ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Antes de preparar su primera taza de espresso, limpie todas las partes extraíbles previamente.
2. Asegúrese de que esté enchufada.
3. Prepare 2 jarras de agua sin café, siguiendo los procedimientos descritos en la sección GUÍA PARA HACER CAFÉ ESPRESSO ITALIANO de este Manual. Esto limpiará todo a fondo.

ADVERTENCIA: Es posible que durante la primera vez que haga café, el agua no salga. Si esto llega a sucederle, por favor gire la perilla de vapor en sentido contrario a las agujas del reloj para abrirla al máximo y presione el botón de "Café ". Cuando haya agua brotando de la boca de vapor, presiónelo nuevamente para detener el flujo y gire la perilla de vapor en el sentido de las agujas del reloj.

¿Cómo se llena el tanque de agua?



1. Saque el tanque de agua a la derecha.
2. Llene el tanque con agua limpia y fresca teniendo cuidado de no exceder el nivel MAX. ni ser inferior a la escala MIN.
3. Vuelva a colocarlo en la cafetera.

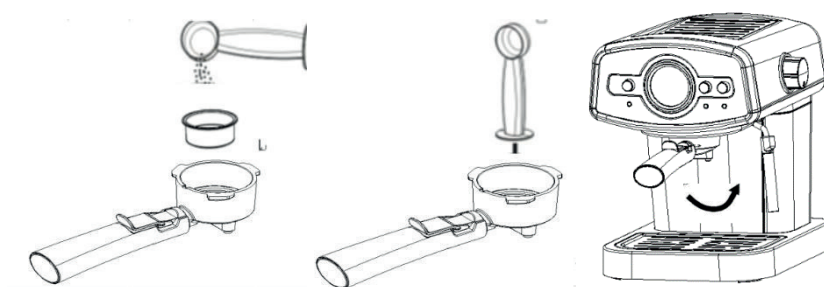
GUÍA PARA HACER CAFÉ ESPRESSO ITALIANO

Fase de precalentamiento de la máquina.

1. Saque el tanque de agua a la derecha y llénelo con la cantidad adecuada. Tenga en cuenta que el nivel de agua no puede exceder la escala MAX, ni ser inferior a la escala MIN.

ADVERTENCIA: Siempre verifique los niveles de agua en el tanque, si ve que está por debajo de la escala MIN agregue la cantidad necesaria. El funcionamiento forzado afectará la vida útil de la cafetera.

2. Enchufe la cafetera y presione el botón de encendido/apagado . Si la luz roja del indicador está encendida, significa que la máquina de café comienza a precalentarse. Cuando el puntero del termómetro está entre 80 y 120°C y la luz indicadora está encendida, indica que el precalentamiento está completo. Si desea detener la cafetera, presione el botón encendido/apagado nuevamente.



3. Con la cuchara dosificadora, mida el café espresso molido y colóquelo en la canasta del filtro. Apisonar suavemente el café para envasarlo; limpie cualquier resto de café suelto del borde del soporte de la canasta del filtro para asegurar un ajuste adecuado en el cabezal de preparación.

4. Coloque la cesta del filtro en el soporte. Alinee el soporte de la canasta del filtro con las ranuras hacia arriba en el cabezal de preparación de la cafetera. Gire la manija en sentido contrario a las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta que el soporte de la canasta del filtro esté bien bloqueado.

5. Coloque la taza de café que se utilizará debajo del soporte del filtro, presione el botón "Café" para precalentar la máquina de café y la taza de café a través de la salida de agua caliente.

FASE DE PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Coloque la taza de café que se utilizará debajo del soporte del filtro, cuando la luz indicadora de café verde esté encendida y luego presione el botón de "Café " para extraer el café. Cuando la taza tenga la cantidad de café deseada, presiónelo nuevamente, con esto se detendrá y no saldrá café.

Advertencia: por favor, no deje la cafetera calentando sin supervisión.

Enfríe la máquina durante 5 minutos después de terminar el café, gire el soporte del filtro hacia la izquierda y sáquelo, sostenga el filtro y vierta los residuos de café.

2. Lave el soporte del filtro y el filtro con agua del grifo después de que se enfríen por completo, limpie la carcasa principal y la bandeja de goteo con un paño húmedo.

IMPORTANTE: para evitar salpicaduras, nunca quite el asa de la cesta del filtro mientras está haciendo café.

Nota:

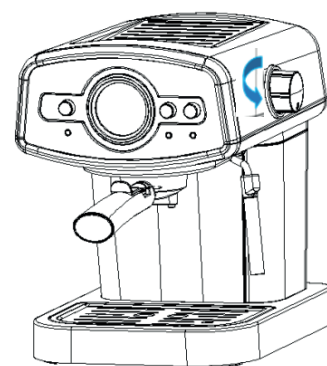
1. Cuando la máquina de café termine de precalentarse, si presiona el botón de café y el botón de vapor al mismo tiempo, la máquina de café preparará café directamente, y el tiempo máximo de trabajo es de 80 segundos.
2. Cuando la cafetera termine de preparar el café o hacer espuma de leche, si no hay operación, la máquina se apagará automáticamente unos 30 minutos.

GUÍA PARA HACER CAPPUCCINO U OTRO CAFÉ ESPECIAL

Cappuccino está hecho de espresso + leche espumada. Por lo tanto, debe hacer espresso al principio, y el siguiente contenido de este manual describe principalmente el proceso cómo hacer la espuma de leche.

NOTA: Para preparar 2 tazas de capuchino, llene la jarra con 3 tazas de agua fría y limpia. Rinde para 2 tazas de espresso y una taza para el vapor de la leche.

1. Llene una jarra angosta con asa (preferiblemente de metal) hasta la mitad con leche fría y colóquela junto a la cafetera.
2. Cuando el café comience a fluir hacia la jarra, sostenga la jarra por el asa y acérquela al chorro de vapor. Sumerja la parte superior del tubo de vapor a 1/3 de la posición de la leche y cambie la perilla de vapor al "MAX". Mueva gradualmente la parte superior del tubo de vapor al lugar donde está justo debajo de la superficie de la leche.



RECORDATORIO

Para evitar salpicaduras, la punta debe quedar justo debajo de la superficie de la leche.

IMPORTANTE: al hacer espuma de leche, el volumen de leche se duplicará. La mitad superior estará espumada, la mitad inferior será leche.

4. Después de que se complete el proceso de espuma de leche, interrumpa la entrega de vapor girando la perilla de vapor en el sentido de las agujas del reloj y al mismo tiempo presionando el botón de vapor.
5. Retire la jarra del chorro de vapor.
6. Cuando el café haya dejado de fluir hacia la jarra, gire la perilla de función a APAGADO.

CUIDADO

Antes de quitar la manija del filtro o la tapa de seguridad del tanque de agua, gire la perilla de función a VAPOR y espere hasta que no salga más vapor del chorro de vapor. Esto permitirá que se libere el vapor adicional y limpiará el chorro de vapor de cualquier exceso de leche. Luego gire la perilla de función nuevamente a la posición de APAGADO.

7. Llene 1/3 de una taza de capuchino con espresso recién hecho. Vierta una cantidad igual de leche tibia y una cucharada de leche espumosa encima.
8. Espolvoree la espuma con cacao en polvo, nuez moscada fresca rallada o canela y disfrute de una deliciosa bebida recién hecha.

CONSEJO: Se recomienda que al menos espere a que la máquina de café se enfríe durante 10 minutos después de hacer el vapor antes de comenzar a usar nuevamente, o use el método de enfriamiento por agua con bomba manual. De lo contrario, su café puede tener un sabor "quemado".

Método de enfriamiento por agua de la bomba manual para la máquina de café:

Cuando la máquina de café está en el estado de alarma, debe apagar el botón "Café " y presionar el botón "encendido/apagado " para cancelar el estado de alarma; después de que se cancele el estado de alarma, presione ambos botones al mismo tiempo, y luego la cafetera volverá a funcionar. Cuando el termómetro retrocede entre 80 - 120 °C, indica que está todo listo para volver a hacer café.

Consejo: para preparar más de un capuchino, primero haga todos los cafés y luego al final prepare la leche espumosa para todos los capuchinos.

LIMPIEZA DESPUÉS DE HACER UN CAPPUCINO

1. Después de hacer la espuma de leche, el tubo de vapor debe limpiarse con un trozo de paño húmedo a tiempo para evitar que la leche restante se adhiera al tubo de vapor.
2. Después de terminar la espuma de leche, encienda la perilla de vapor para hacer que la máquina de café libere vapor durante unos segundos, luego apague la perilla de vapor, limpie la salida de vapor en caso de que la salida de vapor esté bloqueada por la leche restante.

CONSEJOS PARA HACER CAFÉ Y ELECCIÓN DE GRANOS

1. ¿Qué tipo de polvo es adecuado para esta máquina de café?

R.- Podemos juzgarlo por la forma del residuo de café: 1. Si el residuo de café es pulposo, indica que el polvo de café es demasiado fino; 2. Si el residuo de café tiene la forma de arena suelta, indica que el polvo de café es demasiado grueso; 3. Si el residuo de café es pastoso, indica que el café en polvo es adecuado.

2. ¿Existe algún estándar para la cantidad de uso de café en polvo?

R.- Para hacer una sola taza de café, coloque una medida de nivel (aproximadamente 7-8 g) de café molido en el filtro.

Para hacer una taza doble de café solamente, coloque una medida de nivel (aproximadamente 14-15 g) de café molido en el filtro.

3. ¿Cuánta fuerza se necesita para presionar el café con la cuchara apisonadora?

R.- La fuerza requerida es aproximadamente 1.5 kg para presionar y sacar el polvo de café usando solo la mano.

¿Cuál es la función del área para el calentamiento de la taza?

R.- Al calentar la taza de café en esta área, puede obtener un mejor sabor a café porque la diferencia de temperatura del café disminuye cuando el café se vierte en la taza de café.

4. ¿Cuál es la función de las mangas de acero inoxidable en el tubo de vapor?

R.- Puede hacer que el vapor tenga un mejor ángulo y la espuma de la leche se vuelva más rica y fina.

5. ¿Por qué la leche no se podía convertir en espuma de leche?

i. Asegúrese de elegir la leche guardada en almacenamiento en frío.

ii. La leche no se puede convertir en espuma de leche después de que su temperatura aumenta.

iii. Hacer espuma de leche es una especie de habilidad que se debe ir practicando.

8. ¿Qué se debe hacer si la espuma de leche tiene burbujas relativamente grandes?

R.- Puede tomar la jarra y golpearla con fuerza sobre la mesa un par de veces y girarla en una cierta dirección en el sentido de las agujas del reloj durante varias veces. Al hacerlo, puede eliminar las grandes burbujas y hacer que la organización de la leche sea más suave y densa,

lo que le dará un sabor más denso.

9. ¿Qué tipo de leche es adecuada para hacer espuma de leche?

R.- La leche baja en grasa es fácil de hacer espuma, pero la burbuja y la espuma son un poco más grandes y sueltas, y tampoco tiene un sabor denso. La leche entera no es fácil de hacer espuma, pero una vez que tenga éxito habrá un excelente resultado.

10. ¿Qué se debe hacer si no sale vapor del tubo de vapor?

R.- En términos generales, generalmente se debe a que la limpieza no se ha realizado a tiempo después de hacer la espuma de leche y el cuajado de leche bloquea el tubo de vapor. Puede usar herramientas como un clip para limpiarlo colocándolo en el tubo de vapor desde un extremo. Si siente que sigue bloqueado, intente limpiarlo utilizando el vapor de la máquina, vierta en el tanque una mezcla con una taza que tenga una medida de vinagre y una medida de agua, luego cambie la perilla a la posición de vapor deje que esta solución pueda limpiarlo. Si lo anterior no pudo resolver el problema, comuníquese con el centro de servicio postventa para obtener soluciones.

¿CÓMO CALENTAR AGUA PARA INFUSIONES, TÉS Y OTRAS BEBIDAS?

1. Conecte el dispositivo. Presione el botón ON / OFF para encender la máquina de café, la indicación roja se iluminará.

2. Asegúrese de que el botón de vapor no esté presionado y presione el botón de café. La bomba comenzará a bombear el agua. Cuando el agua comience a fluir a través de la salida de café, presione el botón de café nuevamente.

3. Presione el botón de vapor y espere a que la indicación de vapor blanco se ilumine. Esto significa que la caldera alcanzó la temperatura requerida.

4. Tome un recipiente o una taza con líquido que necesite ser calentado. Coloque la taza debajo de la tubería de vapor. Sumerja la tubería en el líquido durante unos 2 cm.

5. Presione el botón de vapor nuevamente y gire el interruptor de control de vapor a la posición "MAX".

6. Después de alcanzar la temperatura requerida, detenga la liberación de vapor girando el interruptor en el sentido de las agujas del reloj a la posición "OFF". Tome la taza con líquido caliente.

Limpieza y mantenimiento regulares

1. Para garantizar el sabor puro del café, realice la desincrustación, la limpieza y el mantenimiento de las máquinas de café después de usarlo durante 2-3 meses.

2. Utilice el "Desincrustador para la máquina de café" la proporción de agua y desincrustamiento es de aproximadamente 4 medidas por 1, o consulte las instrucciones de funcionamiento. Si no hay desincrustador, puede usar el "ácido cítrico" en su lugar la proporción de agua y ácido cítrico es de aproximadamente 3 medidas por 1.

3. No hay necesidad de poner café en polvo al limpiar la máquina de café.

4. Limpie la salida de agua y el tubo de vapor respectivamente de acuerdo con los pasos para hacer capuchino.

5. Luego use agua para limpiarlo más de 3 veces para asegurarse de que esté limpio.

6. Asegúrese de que la máquina de café descanse durante más de 10 minutos cada vez que se repita el proceso de limpieza.

Solución de problemas comunes

Problemas	Causa probable	Solución
El café se derrama por el hueco del soporte del filtro.	Hay artículos diversos dentro del anillo de sello.	Limpie los artículos diversos dentro del anillo de sellado.
	El café en polvo es demasiado fino.	Por favor, reemplácelo con el polvo de café que es relevantemente grueso.
	El polvo de café se ha presionado demasiado fuerte.	Presione la potencia del café con una fuerza de 3.3 libras (aproximadamente 1.5 kg)
	El anillo de sello es de envejecimiento.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
1.El mango de la cafetera no se podía cambiar a la posición de bloqueo. 2.El café se derrama por el hueco del soporte del filtro.	La cantidad de café en polvo ha excedido la escala máxima del soporte del filtro.	Disminuya la cantidad de café en polvo.
	El polvo de café no se ha agregado y el mango no se pudo cambiar al lugar correcto.	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
	Hay artículos diversos dentro del anillo de sello.	Limpie los artículos diversos dentro del anillo de sellado.
	El café en polvo es demasiado fino.	Por favor, reemplácelo con el polvo de café que es relevantemente grueso.
El café sale frío	La luz indicadora no está encendida.	Funcionamiento cuando la luz indicadora está encendida
	La máquina de café no está precalentada	Por favor, precaliente la máquina de café
	La taza de café no está precalentada	Por favor, precaliente la taza de café
La cafetera es demasiado ruidosa	El tanque de agua está vacío	Por favor, vierta agua en el tanque de agua
	El tanque de agua está instalado de manera incorrecta	Por favor, monte el tanque de agua de la manera correcta

El café tiene un color muy claro	El café en polvo no se presiona lo suficientemente plano	Por favor, presione el polvo de café para que vuelva a planchar
	No hay suficiente café en polvo	Por favor, agregue café en polvo
	El café en polvo es demasiado grueso	Por favor, utilice café Espresso que es el indicado.
El color del café es demasiado oscuro	El café en polvo se presiona demasiado apretado	Presione la potencia del café con una fuerza de 3.3 libras (aproximadamente 1.5 kg)
	Demasiado café en polvo	Por favor, reduzca el café en polvo
	El filtro está obstruido	Por favor, limpie el filtro
	El café en polvo es demasiado fino	Por favor, utilice el café en polvo adecuado
	La salida de agua está obstruida	Por favor, limpie la salida de agua
El mango no puede girar a la posición de bloqueo	Tiene demasiado café en polvo	Por favor, reduzca el café en polvo
	No se puede rotar en su lugar incluso sin café en polvo	Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado
Puede hacer café normalmente, pero no puede hacer espuma de leche	La salida de vapor está obstruida	Limpie la salida de vapor con clip
		Por favor, la mezcla de agua y vinagre mencionada en la sección en que se explica la limpieza posterior a hacer un cappuccino
No sale agua	El tanque de agua no está en su lugar	Por favor, coloque el tanque de agua en su lugar
	Hay una obstrucción de aire en el tubo	Cuando funcione, encienda la perilla de vapor, deje salir la cantidad adecuada de agua

Si no puede encontrar el motivo de la falla, comuníquese con el centro de servicio autorizado; el servicio postventa no se pudo proporcionar con la condición de que la máquina sea desmontada por el propio usuario.

Lista de parámetros técnicos y accesorios

Modelo de producto	Tensión nominal	Potencia nominal	Volumen	Presión
MD-2019A	220-240V-50/60Hz	1050 W	1.2L	15Bar
Lista de accesorios				
Cuerpo de la máquina de café×1 Filtro×2 Cuchara de café×1				

GLOSARIO DE LA COCINA ESPRESSO

El espresso tiene un sabor fuerte y se puede decir que es un café original. También puede mantener su sabor mientras lo mezcla con leche u otros alimentos. La cocina típica de Espresso incluye lo siguiente:

Cappuccino

El método de elaboración del cappuccino es utilizar el tubo de vapor de una máquina de café espresso para calentar una olla de leche a 66 ° C y hacer que produzca una capa de burbuja densa sobre la leche. Después de eso, vierta el espresso en la taza y luego la leche. Haga que el espresso, la leche y la espuma de leche representen cada uno 1/3 en la taza y luego se haya completado una taza de café en la que el lado superior sea blanco y el lado inferior sea marrón claro. El capuchino se puede beber con azúcar, canela o cacao en polvo.

Café Latte

La palabra "Latte" significa "leche". Se compone de leche caliente y espresso. Vierta una taza de leche caliente y espresso lentamente desde ambos lados de la taza de café al mismo tiempo, y la proporción es de aproximadamente 6: 1. (Solo hay leche caliente en el Latte tradicional y no hay espuma en él).

Espresso Macchiato

La palabra "Macchiato" significa "manchado" Para hacerlo, solo tienes que poner un poco de espuma de leche en la parte superior de una taza de espresso estándar. Solo se debe verter una pequeña porción de espuma en la parte superior del espresso, en lugar de mucha leche.

Latte Macchiato

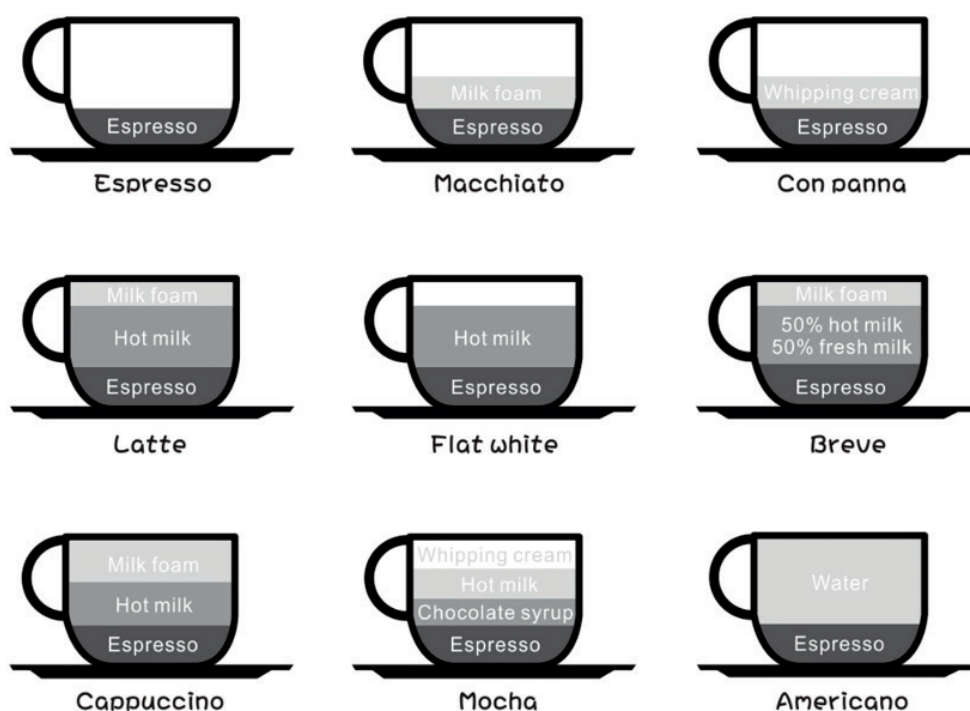
Latte Macchiato es un tipo de café hecho vertiendo café en la leche caliente. En primer lugar, debe preparar una taza de leche caliente con espuma de leche y ponerla en un vaso, luego verter espresso en la taza. Puede tener un color pesado en la parte superior y un color claro en la parte inferior, lo cual es bastante agradable. Técnicamente, puede verter espresso desde el borde de la taza. Debido a la diferente velocidad de disminución del café, puede ver algunos hermosos cambios de estilo fuera del vidrio.

Café Mokka

El café Mokka está hecho de espresso, leche caliente con espuma de leche y salsa de chocolate, etc., cada uno ocupa 1/3 en el vaso. Puede verter la salsa de chocolate disminuyendo la velocidad desde el borde de la taza, y aparecerá una forma de cascada.

Espresso con Panna

El espresso ortodoxo con Panna consiste en poner un poco de crema batida en la parte superior del espresso. Ahora hay una variedad de diferentes sabores de elaboración de café que son muy populares. Algunos son con una variedad de tipos de jarabes, algunos son con vino, algunos con miel y otros con leche de soja.



Métodos de elaboración de café de lujo

Cualquier tipo de café expreso de lujo se hace sobre la base de espresso. Agregar leche no solo puede agregar un poco de aroma lechoso para el café, sino que también puede crear una variedad de sabores al hacer leche, espuma de leche y crema en diferentes proporciones, lo que nos brinda muchas opciones. La siguiente imagen simplemente nos muestra una variedad de proporción común de leche en el café.

CONSEJO: Pruebe el café

La cafetera no puede determinar el sabor del café, este cambia debido los diferentes tipos de granos de café que existen. Aquí damos una referencia según la clasificación de sabor de los granos de café

Sabor agrio	Mocha, café agrio de Hawái, México, Guatemala, tierras altas de Costa Rica, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, los nuevos granos avanzados de tipo húmedo del hemisferio occidental.
Sabor amargo	Todo tipo de frijoles viejos de Java, Medellín, Bogotá, Angola, Congo, Uganda
Sabor dulce	Colombia Mandheling, frijol viejo de Venezuela, Montañas Azules, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, México, Kenia, Santos, Haití
Sabor neutro	Brasil, Salvador, costa rica de tierras bajas , Venezuela, Honduras, Cuba
Sabor salado y suave	Colombia Mandheling, Mocha, Montaña Azul, Guatemala, Costa Rica

A pesar del lugar de producción del grano de café, hornear, moler y preparar podrían ser los elementos importantes que afectan el sabor del café. Prepare una taza de café para usted, pruebe el tiempo pausado y despreocupado con cuidado y experimente el regusto salado y suave.

Eliminación correcta de este producto:

Este marcado indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, hay que reciclarlos de manera responsable y así promovemos la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. El reciclaje de este artefacto es seguro para el medio ambiente, puede ser llevado a cualquier centro de recolección de electrodomésticos.

PT • Português

RECEBER

Este manual descreve a utilização correcta desta máquina de café e todas as informações de segurança necessárias antes de a ligar à corrente. Não se recomenda a sua utilização para qualquer outro fim que não os aqui descritos.

Este eletrodoméstico destina-se a ser utilizado em áreas domésticas e similares tais como: cozinhas, escritórios, cafés, casas de campo, zona de hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES! Guarde este manual no caso de ter alguma dúvida ou para referência futura. Se vender ou oferecer esta máquina de café, certifique-se de que este manual a acompanha.

GARANTIA

Qualquer modificação nesta máquina de café e a utilização de acessórios não originais anula completamente TODAS as GARANTIAS.

ARMAZENAMENTO

Armazenar num local limpo e seco quando não estiver a ser utilizado.

LOCALIZAÇÃO

Para um desempenho ideal, coloque esta máquina de café sobre uma mesa plana ou bancada de trabalho.

A máquina de café não deve ser colocada dentro de um armário para uso diário devido às altas temperaturas que atinge e à emissão de vapor. Precisa de um espaço aberto e deve estar a pelo menos 5 cm de quaisquer objetos, mobiliário ou aparelhos. O painel traseiro deve estar a mais de 20 cm da parede.

SEMPRE posicione o cabo de alimentação por detrás deste aparelho.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA!

Este produto foi concebido única e exclusivamente para o fabrico de café expresso e as variantes que são explicadas em pormenor neste manual. Qualquer outra utilização para além das aqui especificadas não é recomendada, pois pode resultar em incêndio, choque eléctrico ou outros danos pessoais graves.

NÃO submergir esta máquina de café e o seu cabo de alimentação em água em nenhuma circunstância.

Limpar e manter as partes removíveis deste aparelho para prolongar a sua vida útil e assegurar a qualidade do café.

COMO EVITAR LESÕES?

MANTENHA fora do alcance das crianças em todos os momentos.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

NÃO toque diretamente na superfície metálica com a mão enquanto faz café. Por favor, use o botão e a pega. Lembre-se que esta cafeteira tem componentes que atingem temperaturas elevadas enquanto em funcionamento (tais como o tubo de vapor de alta pressão, o bico de água, etc.).

ESPERE que esta cafeteira ajuste a sua temperatura antes de a utilizar novamente.

NUNCA abra o depósito de água enquanto faz café.

O QUE FAZER SE A MÁQUINA FUNCIONAR MAL?

Contacte o centro de serviço autorizado quando tiver qualquer avaria.

COMO PREVENIR INCÊNDIOS?

NÃO UTILIZE este aparelho se notar danos no cabo de alimentação, se a cabeça da ficha estiver danificada ou se faltar alguma peça.

ANTES DA UTILIZAÇÃO, verifique o estado do cabo de alimentação e das ligações das tomadas deste aparelho.

NÃO COLOQUE objetos pesados sobre o cabo de alimentação que possam causar danos ou dobras integrais.

EVITE DANOS ELÉTRICOS!

NÃO UTILIZAR próximo de equipamento em alta temperatura, campo magnético elevado e ambientes húmidos, tais como frigoríficos.

NÃO MOVA OU DESLIGUE a cafeteira quando esta estiver em funcionamento.

MANTENHA a máquina desligada quando não estiver a ser utilizada.

CERTIFIQUE-SE de que o cabo de alimentação não toca na superfície quente deste aparelho.

NUNCA utilize esta máquina com um depósito de água vazio.

Se houver qualquer dano no cabo de alimentação, este deve ser substituído APENAS por um agente de serviço autorizado pelo fabricante ou por pessoas com qualificações semelhantes.

DICAS DE MOBILIDADE E LIMPEZA

Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue a cafeteira, desconecte-a da rede e deixe-a arrefecer.

Não utilize solventes ou detergentes na limpeza da máquina. Utilize um pano macio e húmido. Retire a bandeja de gotejamento, esvazie-a e lave-a regularmente.

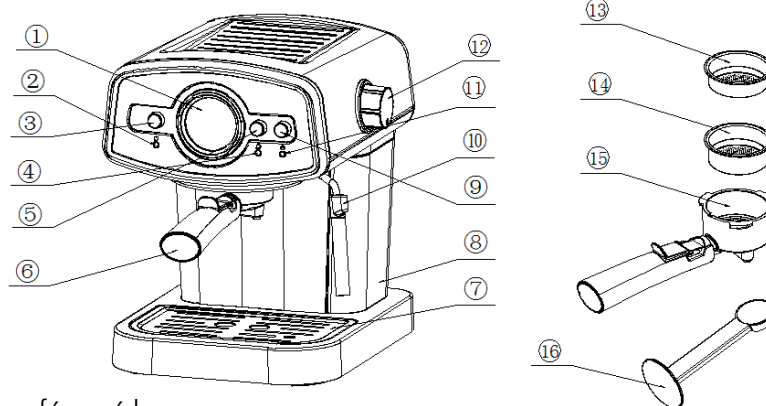
Limpe regularmente o tanque.

Para remover o suporte do filtro e o filtro, rode-o para a esquerda e puxe-o para fora, seque o filtro e despeje os resíduos de café. Depois limpe-os com solução de limpeza e toalhas, e finalmente enxágue-os com água limpa.

Limpe todas as peças removíveis com água limpa e seque-as completamente.

LISTA DE ELEMENTOS DA MÁQUINA DE CAFÉ

1. Termómetro
2. Indicador ON/OFF
3. Botão Ligar/Desligar
4. Indicador de café
5. Botão café/água quente
6. Pega do cesto de filtragem
7. Tampa da bandeja de gotejamento
8. Tanque de água
9. Botão de vapor
10. Tubo de vapor
11. Indicador de vapor
12. Controlo de vapor
13. Filtro pequeno para 1 chávena de café moído
14. Filtro grande para 2 chávenas de café moído
15. Suporte do filtro
16. Colher de medida / compactador

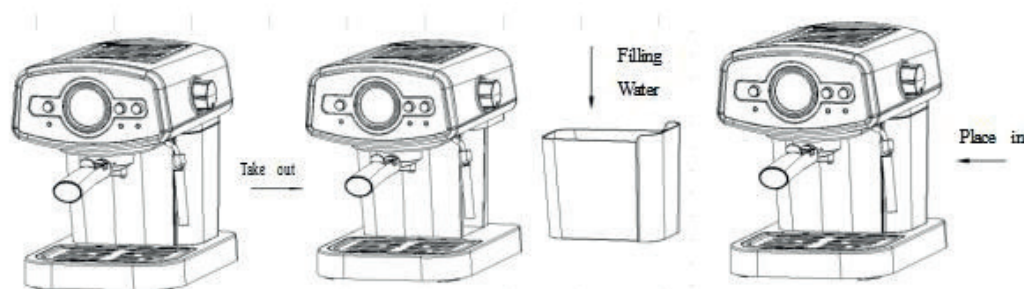


ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Antes de preparar a sua primeira chávena de expresso, limpe todas as partes removíveis com antecedência.
2. Certifique-se de que está ligada à corrente.
3. Prepare 2 jarras de água sem café, seguindo os procedimentos descritos na seção GUIA PARA FAZER O CAFÉ ESPRESSO ITALIANO, deste Manual. Isto irá limpar tudo completamente.

AVISO: É possível que a primeira vez que se faz café, a água não saia. Se isto lhe acontecer, por favor rode o controlador de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o abrir ao máximo e prima o botão "Café". Quando houver jacto de água para fora do bico de vapor, prima novamente para parar o fluxo e rodar o controlador de vapor no sentido dos ponteiros do relógio.

Como é que se enche o depósito de água?



1. Puxe o tanque de água para a direita.
2. Encha o tanque com água limpa e fresca tendo o cuidado de não exceder o nível MAX. ou cair abaixo da escala MIN.
3. Volte a colocá-lo na cafeteira.

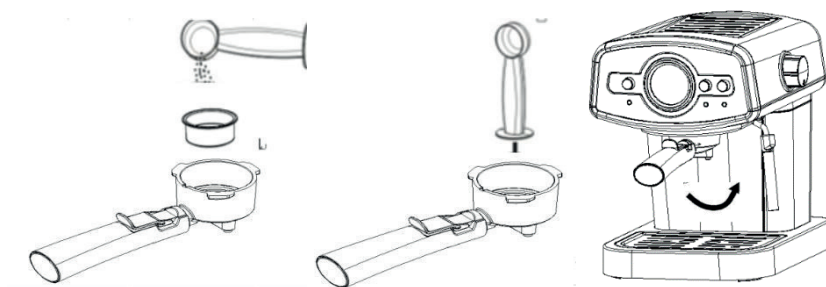
GUIA PARA FAZER CAFÉ ESPRESSO ITALIANO

Fase de pré-aquecimento da máquina.

1. Puxe o depósito de água para a direita e encha-o com a quantidade apropriada de água. Note que o nível da água não deve exceder a escala MAX, nem ser inferior à escala MIN.

AVISO: Verifique sempre os níveis de água no tanque, se vir que está abaixo da escala MIN adicione a quantidade necessária. A operação forçada irá afectar a vida útil da cafeteira.

2. Ligue a máquina e prima o botão ON/OFF . Se a luz indicadora vermelha estiver acesa, significa que a máquina de café está a começar a pré-aquecer. Quando o ponteiro do termómetro está entre 80 e 120°C e a luz indicadora está acesa, indica que o pré-aquecimento está completo. Se deseja parar a máquina de café, prima novamente no botão ON/OFF .



3. Utilizando a colher de medição, meça o espresso moído e coloque-o no cesto do filtro. Bata suavemente no café para o embalar; limpe qualquer resíduo de café solto da borda do suporte do cesto do filtro para assegurar um ajuste adequado na cabeça da cafeteira.

4. Coloque o cesto do filtro no suporte do cesto do filtro. Alinhe o suporte do cesto do filtro com as ranhuras viradas para cima na cabeça da máquina de preparação de café. Rode a pega no sentido anti-horário (para a direita) até que o suporte do cesto do filtro esteja bem bloqueado.

5. Colocar a chávena de café a ser utilizada debaixo do suporte do filtro, prime o botão “Café ” para pré-aquecer a máquina de café e a chávena de café através do bico de água quente.

FASE DE PREPARAÇÃO DO CAFÉ

1. Colocar a chávena de café a ser utilizada por baixo do suporte do filtro quando a luz indicadora de café verde estiver acesa e depois prime o botão “Café ” para extrair o café. Quando a chávena tiver a quantidade de café desejada, prime novamente, isto irá parar e nenhum café sairá.

Atenção: Não deixe a máquina de café sem vigilância quando aquecer.

Arrefeça a máquina durante 5 minutos depois de terminar o café, rode o suporte do filtro para a esquerda e puxe-o para fora, segure o filtro e verta o resíduo de café.

2. Lave o suporte do filtro e filtro com água da torneira depois de estarem completamente arrefecidos, limpe a caixa principal e a bandeja de gotejamento com um pano húmido.

IMPORTANTE: Para evitar salpicos, nunca retire a pega do cesto do filtro enquanto faz café.

Nota:

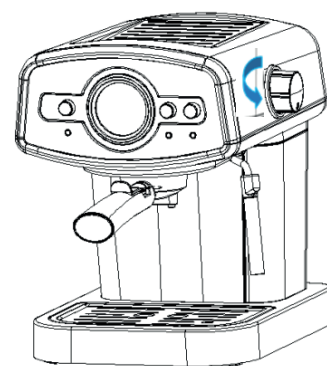
1. Quando a máquina de café terminar o pré-aquecimento, se premir ao mesmo tempo o botão do café e o botão do vapor, a máquina de café irá fazer café diretamente, e o tempo máximo de operação é de 80 segundos.
2. Quando a máquina tiver terminado de preparar café ou leite espumado, se não houver nenhuma operação, a máquina desliga-se automaticamente durante cerca de 30 minutos.

GUIA PARA FAZER CAPPUCCINO OU OUTRO CAFÉ DE LUXO

O cappuccino é feito a partir de café expresso + leite batido. Por conseguinte, deve fazer café expresso no início, e o conteúdo seguinte deste manual descreve principalmente o processo de fazer leite espumado.

NOTA: Para fazer 2 chávenas de cappuccino, encha o jarro com 3 chávenas de água fria e limpa. Faz 2 chávenas de café expresso e 1 chávena de leite vaporizado.

1. Encha um jarro estreito com uma pega (de preferência metálica) até a metade com leite frio e coloque-o ao lado da cafeteira.
2. Quando o café começar a fluir para o jarro, segure-o pela pega e aproxime-o do jacto de vapor. Mergulhe a parte superior do bico de vapor para 1/3 da posição do leite e mude o botão de vapor para "MAX". Desloque gradualmente a parte superior do tubo de vapor para o local onde se encontra imediatamente abaixo da superfície do leite.



LEMBRETE

Para evitar salpicos, a ponta deve estar imediatamente abaixo da superfície do leite.

IMPORTANTE: Ao espumar o leite, o volume de leite irá duplicar. A metade superior será espumada, a metade inferior será leite.

4. Após a conclusão do processo de espumação do leite, interrompa a saída de vapor rodando o controlador de vapor no sentido dos ponteiros do relógio e ao mesmo tempo premindo o botão de vapor.
5. Retire o jarro do jacto de vapor.
6. Quando o café tiver parado de fluir para dentro do jarro, rode o botão de função para DESLIGADO.

CUIDADO

Antes de remover a pega do filtro ou a tampa de segurança do tanque de água, rode o botão de função para VAPOR e espere até que não saia mais vapor do jacto de vapor. Isto permitirá que o vapor extra seja libertado e limpará o jacto de vapor de qualquer excesso de leite. Depois rode o botão de função de volta para a posição DESLIGADO.

7. Llene 1/3 de una taza de capuchino con espresso recién hecho. Vierta una cantidad igual de leche tibia y una cuchara de leche espumosa encima.
8. Espolvoree la espuma con cacao en polvo, nuez moscada fresca rallada o canela y disfrute de una deliciosa bebida recién hecha.

DICA: Recomenda-se que espere pelo menos que a máquina de café arrefeça durante 10 minutos após fazer o vapor, antes de começar a utilizá-la novamente, ou que utilize o método de arrefecimento da água da bomba manual. Caso contrário, o seu café pode ter um sabor "queimado".

Método de refrigeração da água da bomba manual para máquina de café:

Quando a máquina de café estiver no estado de alarme, deve desligar o botão “Café ” e premir o botão “ON/OFF ” para cancelar o estado de alarme; após o estado de alarme ser cancelado, prime ambos os botões ao mesmo tempo, e então a máquina de café começará a funcionar novamente. Quando o termómetro recuar entre 80 - 120 °C, indica que tudo está pronto para voltar a fazer café.

Dica: para preparar mais do que um cappuccino, primeiro faça todos os cafés e depois, no final, prepare o leite espumado para todos os cappuccinos.

LIMPEZA DEPOIS DE FAZER UM CAPPUCINO

1. Depois de espumar o leite, o tubo de vapor deve ser limpo com um pedaço de pano húmido a tempo de evitar que o leite restante se prenda ao tubo de vapor.
2. Após terminar a espuma do leite, ligue o controlador de vapor para que a máquina de café liberte vapor durante alguns segundos, depois desligue o controlador de vapor, limpe a saída de vapor no caso de a saída de vapor estar bloqueada pelo leite restante.

DICAS PARA FAZER CAFÉ E ESCOLHA DOS GRÃOS

1. Que tipo de pó é adequado para esta máquina de café?
R. - Podemos julgar pela forma do resíduo do café: Se o resíduo de café for polpa, indica que o pó de café é demasiado fino; 2. se o resíduo de café estiver na forma de areia solta, indica que o pó de café é demasiado grosso; 3. se o resíduo de café for pastoso, indica que o pó de café é adequado.
2. Existe um padrão para a quantidade de uso de café em pó?
R. - Para fazer uma única chávena de café, coloque uma medida de nível (aproximadamente 7-8 g) de café moído no filtro.
Para fazer uma chávena dupla de café apenas, colocar uma medida de nível (aproximadamente 14-15 g) de café moído no filtro.
3. quanta força é necessária para prensar o café com o compactador?
R.- A força necessária é de aproximadamente 1,5 kg para prensar o pó de café usando apenas a mão.
Qual é a função da área de aquecimento da chávena?
R.- Ao aquecer a chávena de café nesta área, pode obter um melhor sabor de café porque a diferença de temperatura do café diminui quando o café é colocado na chávena de café.
4. Qual é a função das mangas de aço inoxidável no tubo de vapor?
R.- Pode fazer o vapor ter um melhor ângulo e a espuma de leite tornar-se mais rica e mais fina.
5. Porque é que o leite não pode ser transformado em espuma de leite?
R.-
 - i. Certifique-se de escolher o leite armazenado em câmara frigorífica.
 - ii. O leite não pode ser convertido em espuma de leite após o aumento da sua temperatura.
 - iii. A espuma do leite é um tipo de habilidade que precisa de ser praticada.
- 8) O que deve ser feito se a espuma de leite tiver bolhas relativamente grandes?
R.- Pode pegar no jarro e bater com força na mesa algumas vezes e virá-lo numa determinada direção no sentido dos ponteiros do relógio durante várias vezes. Ao fazê-lo, pode remover as

grandes bolhas e tornar a organização do leite mais suave e densa, o que lhe dará um sabor mais denso.

9) Que tipo de leite é adequado para a espuma do leite?

R.- O leite magro é fácil de espumar, mas a bolha e a espuma são um pouco maiores e mais soltas, e também não tem um sabor denso. O leite inteiro não é fácil de espumar, mas uma vez bem sucedido, haverá um excelente resultado.

10. O que deve ser feito se não sair vapor do tubo de vapor?

R.- Em geral, é geralmente porque a limpeza não foi feita a tempo após a espuma do leite e a coalhada do leite está a bloquear o tubo de vapor. Pode usar ferramentas como um clipe de papel para o limpar, colocando-o no tubo de vapor a partir de uma extremidade. Se sentir que ainda está bloqueado, tente limpá-lo utilizando o vapor da máquina, despeje no tanque uma mistura com um copo contendo uma medida de vinagre e uma medida de água, depois mude o botão para a posição de vapor e deixe que esta solução o limpe. Se o acima exposto não conseguir resolver o problema, por favor contacte o centro de serviço pós-venda para soluções.

COMO AQUECER ÁGUA PARA CHÁS À BASE DE ERVAS, CHÁS E OUTRAS BEBIDAS?

1. Ligue o dispositivo. Prime o botão ON/OFF para ligar a máquina de café, a indicação vermelha acender-se-á.

2. Certifique-se de que o botão do vapor não está premido e prime o botão do café. A bomba vai começar a bombear água. Quando a água começar a fluir através do bico de café, prime novamente o botão do café.

3. Prime o botão de vapor e espere até que a indicação de vapor branco se acenda. Isto significa que a caldeira atingiu a temperatura requerida.

4. Tome um recipiente ou chávena com líquido que precise de ser aquecido. Coloque a chávena debaixo do tubo de vapor. Mergulhe o tubo no líquido durante cerca de 2 cm.

5. Prime novamente o botão de vapor e rode o interruptor de controlo do vapor para a posição "MAX".

6. Após atingir a temperatura requerida, pare a libertação de vapor rodando o interruptor no sentido dos ponteiros do relógio para a posição "OFF". Tome a chávena com líquido quente.

Limpeza e manutenção regulares

1. Para assegurar o sabor puro do café, descalcifique, limpe e mantenha as máquinas de café após utilização durante 2-3 meses.

2. Utilize o "Descalcificador para máquina de café" a proporção de água e descalcificador é de aproximadamente 4 medidas para 1, ou consulte o manual de instruções. Se não houver descalcificador, pode utilizar o "ácido cítrico", a proporção de água e ácido cítrico é de aproximadamente 3 medidas para 1.

3. Não há necessidade de colocar pó de café ao limpar a máquina de café.

4. Limpe o bico de água e o tubo de vapor respectivamente de acordo com as etapas para fazer o cappuccino.

5. Depois utilize água para a limpar mais de 3 vezes para garantir a sua limpeza.

6. Certifique-se de que a máquina de café descansa durante mais de 10 minutos cada vez que o processo de limpeza é repetido.

Solução de problemas comuns

Causa	Análise das causas	Solução
O café sai do buraco no suporte do filtro.	Há artigos diversos no interior do anel do vedação.	Limpe artigos diversos dentro do anel de vedação.
	O pó de café é demasiado fino.	Por favor substitua-o por pó de café que seja relevantemente grosso.
	O pó de café foi prensado com demasiada força.	Prime a haste do café com uma força de 3,3 libras (aproximadamente 1,5 kg).
	O anel de vedação está a envelhecer.	Contactar o centro de serviço autorizado.
1.A pega da máquina de café não podia ser mudada para a posição de bloqueio. 2.O café sai do buraco no suporte do filtro.	A quantidade de pó de café excedeu a escala máxima do suporte do filtro.	Diminua a quantidade de pó de café.
	O pó de café não foi adicionado e a pega não pôde ser deslocada para o local certo.	Contactar o centro de serviço autorizado.
	Há artigos diversos no interior do anel de vedação.	Limpar artigos diversos dentro do anel de vedação.
	O pó de café é demasiado fino.	Por favor substitua-o por pó de café que seja relevantemente grosso.
O café sai frio	A luz indicadora não está acesa.	Operação quando a luz indicadora está acesa
	A máquina de café não está pré-aquecida.	Por favor, pré-aqueça a máquina de café.
	Chávena de café não pré-aquecida	Por favor, pré-aqueça a chávena de café.
A máquina de café é demasiado ruidosa	O depósito de água está vazio	Por favor, colocar água no depósito de água
	O tanque de água está instalado incorretamente	Por favor, monte o depósito de água da forma correcta

O café tem uma cor muito clara	O pó de café não é prensado suficientemente plano.	Por favor, pressione o pó de café para o recongelar.
	Não há pó de café suficiente	Por favor adicione pó de café
	O pó de café é demasiado grosso	Por favor, utilize o café expresso, que é o café certo.
A cor do café é demasiado escura	O pó de café é prensado com demasiada força	Pressionar a haste do café com uma força de 3,3 libras (aproximadamente 1,5 kg).
	Demasiado pó de café	Por favor, reduza o pó de café
	O filtro está entupido	Por favor limpe o filtro
	O pó de café é demasiado fino	Por favor, utilize o pó de café certo
	A saída de água está entupida	Por favor, limpe a saída de água
O cabo não pode rodar para a posição de bloqueio	Demasiado pó de café	Por favor, reduza o pó de café
	Não pode ser rodado no local mesmo sem pó de café	Contactar o Centro de Serviço Autorizado
Pode fazer café normalmente, mas não pode espumar leite	A saída de vapor está obstruída	Limpar a saída de vapor com clipe
		Por favor, utilizar a mistura de vinagre e água mencionada na secção sobre limpeza depois de fazer um cappuccino.
Não sai água	Tanque de água não instalado	Por favor, ponha o depósito de água no lugar.
	Há um bloqueio de ar no tubo	Ao funcionar, ligar o botão de vapor, deixar sair a quantidade certa de água.

Se não encontrar a razão da falha, contacte o centro de assistência autorizado; o serviço pós-venda não poderia ser prestado na condição de a máquina ser desmontada pelo próprio utilizador.

Lista de parâmetros técnicos e acessórios

Modelo do produto	Tensão nominal	Potência nominal	Volume	Pressão
MD-2019A	220-240V-50/60Hz	1050 W	1.2L	15Bar
Lista de acessórios				
Corpo da máquina de café×1 Filtro×2 Colher de café×1				

GLOSSÁRIO DE COZINHA EXPRESSO

O expresso tem um sabor forte e pode dizer-se que é um café original. Também pode manter o seu sabor quando misturado com leite ou outros alimentos. A cozinha típica do café expresso inclui o seguinte:

Cappuccino

O método de fazer cappuccino é utilizar o tubo de vapor de uma máquina de café expresso para aquecer um pote de leite a 66°C e fazê-lo produzir uma densa camada de bolha sobre o leite. Depois disso, colocar o café expresso na chávena e depois o leite. Fazer o expresso, leite e espuma de leite a cada 1/3 na chávena e depois ter completado uma chávena de café em que o lado superior é branco e o lado inferior é castanho claro. O cappuccino pode ser bebido com açúcar, canela ou cacau em pó.

Café com leite

A palavra "Latte" significa "leite". Consiste em leite quente e café expresso. Coloque uma chávena de leite quente e expresso lentamente de ambos os lados da chávena de café ao mesmo tempo, e a proporção é de cerca de 6:1. (Só há leite quente no tradicional café com leite quente e não há espuma no mesmo).

Espresso Macchiato

A palavra "Macchiato" significa "manchado". Para o fazer, basta deitar um pouco de espuma de leite em cima de uma chávena de café expresso normal. Apenas uma pequena porção de espuma deve ser colocada em cima do expresso, em vez de muito leite.

Latte Macchiato

O Latte Macchiato é um tipo de café feito através do derrame de café em leite quente. Em primeiro lugar, deve preparar uma chávena de leite quente com espuma de leite e colocá-la num copo, depois colocar o expresso na chávena. Pode ter uma cor pesada no topo e uma cor clara no fundo, o que é bastante agradável. Tecnicamente, pode servir-se café expresso a partir da borda da chávena. Devido à diferente velocidade do café a diminuir, é possível ver algumas belas mudanças de estilo fora do copo.

Café Mocca

O café Mocca é feito de expresso, leite quente com espuma de leite e calda de chocolate, etc., cada um ocupando 1/3 na chávena. Pode colocar a calda de chocolate abrandando a partir da borda da chávena, e aparecerá uma forma de cascata.

Espresso com Panna

O espresso ortodoxo com Panna consiste em colocar um pouco de chantilly em cima do espresso. Agora há uma variedade de sabores diferentes de café que são muito populares. Alguns estão com uma variedade de tipos de xaropes, outros estão com vinho, outros estão com mel e outros estão com leite de soja.



Métodos de elaboração de café especial

Qualquer tipo de café expresso de luxo é feito com base em café expresso. A adição de leite pode não só adicionar algum aroma lácteo ao café, mas também pode criar uma variedade de sabores ao fazer leite, espuma de leite e natas em diferentes proporções, o que nos dá muitas opções. A seguinte imagem mostra simplesmente uma variedade de proporções comuns de leite no café.

SUGESTÃO: Experimente o café

A máquina de café não pode determinar o sabor do café, muda devido aos diferentes tipos de grãos de café que existem. Aqui está uma referência de acordo com a classificação gustativa dos grãos de café.

Sabor azedo	Mocha, café azedo do Havai, México, Guatemala, Costa Rica, Kilimanjaro, Colômbia, Zimbabué, El Salvador, os novos grãos avançados do tipo húmido do Hemisfério Ocidental.
Sabor amargo	Todo o tipo de feijão velho de Java, Medellín, Bogotá, Angola, Congo, Uganda
Sabor doce	Colômbia Mandheling, feijão velho venezuelano, Blue Mountains, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, México, Quénia, Santos, Haiti
Sabor neutro	Brasil, Salvador, costa rica da planície, Venezuela, Honduras, Cuba
Sabor salgado e suave	Colômbia Mandheling, Mocha, Montaña Azul, Guatemala, Costa Rica

Independentemente do local de produção do grão de café, a cozedura, a moagem e a preparação podem ser os elementos importantes que afetam o sabor do café. Prepare uma chávena de café para si, prove o tempo livre e despreocupado com cuidado e experimente o sabor salgado e suave.

Eliminação correcta deste produto:

Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana devido à eliminação descontrolada de resíduos, é necessário reciclá-los de forma responsável e assim promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o retalhista onde adquiriu o produto. A reciclagem deste aparelho é segura para o ambiente, pode ser levada para qualquer centro de recolha de electrodomésticos.

FR • Français

BIENVENUE

Ce manuel explique comment utiliser correctement cette machine à café et contient les consignes de sécurité à respecter avant de la mettre en service. Il est recommandé de ne pas l'utiliser à d'autres fins que celles qui sont indiquées dans le présent mode d'emploi.

Cette machine à café est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation similaires : cuisines, bureaux, cafétérias, gîtes, chambres d'hôtel, motels et autres hébergements de vacances.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI ! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous vendez ou offrez ce produit, remettez ce mode d'emploi au futur propriétaire.

GARANTIE

Toute modification de cette machine à café et l'utilisation d'accessoires différents des accessoires d'origine annulent complètement LA GARANTIE.

ENTREPOSAGE

Si vous ne devez pas utiliser la machine à café pendant une longue période, rangez-la dans un endroit propre et sec.

INSTALLATION

Pour un fonctionnement optimal, installez la machine à café sur une surface plane et stable. La machine à café ne doit pas être installée à l'intérieur d'un placard, en raison de la température élevée et de l'émission de vapeur produite lors du fonctionnement. Elle doit être installée dans un endroit ouvert, à 5 cm au moins de tout objet, meuble ou autre appareil. Le panneau arrière doit se trouver à plus de 20 cm par rapport au mur.

Le cordon d'alimentation doit toujours être placé derrière la machine à café.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS !

Ce produit est exclusivement conçu pour la préparation de café expresso et autres boissons chaudes présentées en détail dans ce mode d'emploi. Ne pas respecter les consignes de sécurité peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des dommages corporels graves. Ne plongez JAMAIS cette machine à café et son cordon d'alimentation dans l'eau.

Nettoyez et entretenez les parties amovibles de la machine pour prolonger sa durée de vie et garantir la qualité du café.

ATTENTION AUX RISQUES DE BLESSURES

La machine doit TOUJOURS être tenue hors de portée des enfants.

Les personnes qui, en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Un usage sans surveillance n'est autorisé que s'il leur a été préalablement expliqué comment utiliser cet appareil sans danger.

NE touchez PAS les surfaces métalliques pendant la préparation du café. Ne touchez que les boutons, la molette et la poignée du porte-filtre. N'oubliez pas que certains composants de la machine à café atteignent des températures élevées pendant son fonctionnement, notamment la buse de vapeur haute pression, la buse d'eau chaude, etc.

ATTENDEZ que la température de la machine remonte et se stabilise avant de la réutiliser. N'ouvrez JAMAIS le réservoir d'eau lorsque la machine est en fonctionnement.

QUE FAIRE SI LA MACHINE À CAFÉ NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT ?

Contactez le centre de service agréé en cas de dysfonctionnement.

COMMENT PRÉVENIR LES INCENDIES ?

N'UTILISEZ PAS cette machine à café si vous remarquez des dommages sur le câble électrique, si le boîtier de la prise est endommagé ou s'il lui manque une pièce.

AVANT D'UTILISER cette machine à café, vérifiez l'état du cordon d'alimentation et des connexions de la prise de courant.

NE POSEZ PAS d'objets lourds sur le câble d'alimentation. Cela pourrait plier le câble et l'endommager.

ÉVITEZ LES DOMMAGES ÉLECTRIQUES !

N'UTILISEZ pas cette machine dans un environnement humide, à proximité d'appareils produisant une température élevée ou un champ magnétique élevé (four, réfrigérateur, etc.).

NE DÉPLACEZ PAS et N'ÉTEIGNEZ PAS la machine à café pendant son fonctionnement.

DÉBRANCHEZ la machine à café lorsque vous ne l'utilisez pas.

ASSUREZ-VOUS que le câble électrique ne soit pas en contact avec les surfaces chaudes de la machine.

N'utilisez JAMAIS cette machine à café lorsque le réservoir est vide.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé UNIQUEMENT par un agent de service agréé par le fabricant, ou par des personnes de qualification similaire.

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, éteignez la machine, débranchez-la et laissez-la refroidir.

N'utilisez pas de solvants ni de détergents pour nettoyer la machine. Utilisez un chiffon doux humide.

Retirez le bac de récupération, videz-le et lavez-le régulièrement.

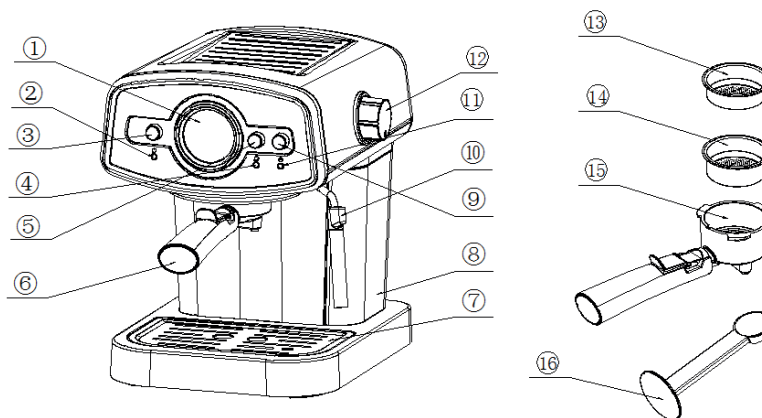
Nettoyez régulièrement le réservoir d'eau.

Pour retirer le porte-filtre et le filtre, tournez-le vers la gauche et dégagez-le, retirez le filtre et éliminez le marc de café. Nettoyez-les ensuite avec une solution savonneuse et du papier absorbant, puis rincez-les à l'eau.

Nettoyez toutes les parties amovibles à l'eau claire et séchez-les soigneusement.

DESCRIPTION DE LA MACHINE À CAFÉ

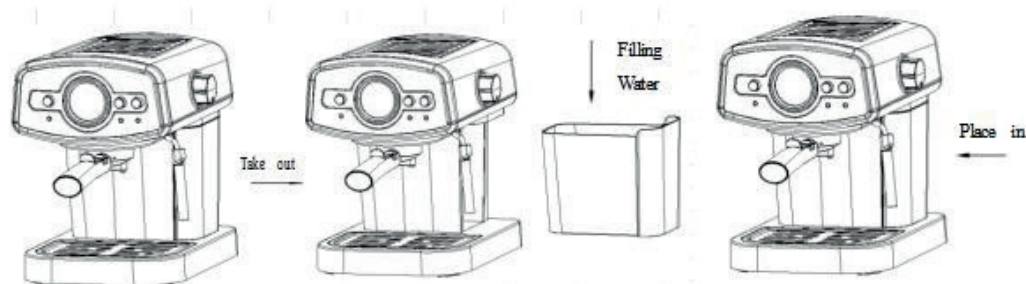
1. Thermomètre
2. Témoin marche/arrêt
3. Bouton marche/arrêt
4. Témoin café
5. Bouton café/eau chaude
6. Poignée du porte-filtre
7. Couvercle du bac de récupération
8. Réservoir d'eau
9. Bouton vapeur
10. Levier et buse de vapeur
11. Témoin vapeur
12. Molette vapeur
13. Petit filtre pour 1 tasse de café
14. Grand filtre pour 2 tasses de café
15. Porte-filtre
16. Cuillère à mesurer et tasser



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant de préparer votre première tasse d'expresso, nettoyez toutes les parties amovibles.
2. Vérifiez que la machine est branchée.
3. Faites passer 2 pichets d'eau dans le percolateur, sans café, en suivant les procédures décrites dans la section PRÉPARATION D'UN CAFÉ EXPRESSO ITALIEN de ce MODE D'EMPLOI. Cela nettoiera la machine en profondeur.

AVERTISSEMENT : la première fois que vous ferez du café, Il est possible que l'eau ne sorte pas de la buse d'eau chaude. Si cela se produit, tournez la molette de vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir au maximum et appuyez sur le bouton « café ». Lorsque de l'eau sort de la buse de vapeur, appuyez à nouveau sur le bouton « café » pour arrêter et tournez la molette de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
Comment remplir le réservoir d'eau ?



1. Retirez le réservoir d'eau en le faisant glisser vers la droite.
2. Remplissez le réservoir avec de l'eau potable fraîche en respectant les niveaux MIN. et MAX.
3. Replacez le réservoir dans la machine à café.

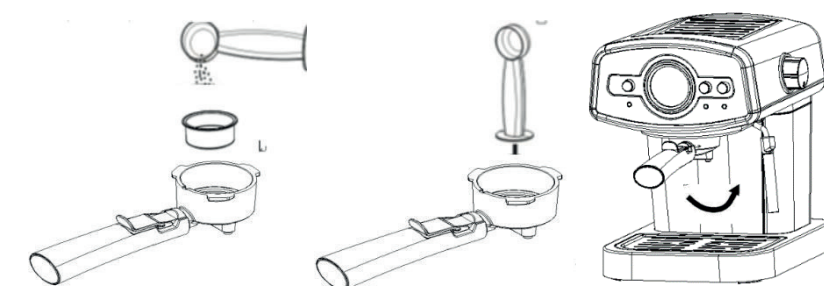
PRÉPARATION D'UN CAFÉ EXPRESSO ITALIEN

Phase de préchauffage de la machine.

1. étirez le réservoir d'eau en le glissant vers la droite et remplissez-le avec la quantité d'eau appropriée. N'oubliez pas de respecter les niveaux MIN. et MAX.

AVERTISSEMENT : vérifiez toujours le niveau d'eau du réservoir ; si vous voyez que l'eau est au-dessous du niveau MIN., ajoutez la quantité nécessaire. Si le niveau de l'eau est insuffisant, vous risquez d'endommager la pompe et la machine à café.

2. Branchez la machine et appuyez sur le bouton marche/arrêt . Si la lumière rouge du témoin est allumée, cela signifie que la machine à café est en préchauffage. Lorsque l'aiguille du thermomètre se situe entre 80 et 120 °C et le témoin toujours allumé, le préchauffage est terminé. Si vous souhaitez arrêter la machine à café, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt.



3. À l'aide de la cuillère-mesure, dosez le café expresso moulu et placez-le dans le filtre. Tassez doucement le café ; retirez les résidus de café du bord du filtre pour assurer un bon ajustement dans la tête du percolateur.

4. Placez le filtre dans le porte-filtre. Alignez le porte-filtre, rainures vers le haut, avec la tête du percolateur. Tournez la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers la droite) jusqu'à ce que le porte-filtre soit bloqué.

5. Placez une tasse sous le porte-filtre, appuyez sur le bouton « café » pour préchauffer la machine et la tasse par la buse d'eau chaude.

PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Placez une tasse sous le porte-filtre. Lorsque le témoin café devient vert, appuyez sur le bouton « café » pour lancer la percolation. Dès que la tasse contient la quantité de café souhaitée, appuyez à nouveau sur le bouton, la percolation s'arrête.

Avertissement : ne laissez pas la machine à café chauffer sans supervision.

Laissez la machine refroidir pendant 5 minutes après avoir préparé un café ; tournez le porte-filtre vers la gauche et extrayez-le, retirez le filtre et éliminez le marc.

2. Après refroidissement complet, lavez le porte-filtre et le filtre avec de l'eau, nettoyez la machine et le bac de récupération à l'aide d'un chiffon humide.

IMPORTANT: pour éviter tout risque de brûlure, ne retirez jamais le porte-filtre pendant la percolation du café.

Remarque :

1. Lorsque le préchauffage de la machine à café est terminé, si vous appuyez simultanément sur le bouton café et le bouton vapeur, la machine à café lancera directement la percolation, qui prendra 80 secondes maximum.

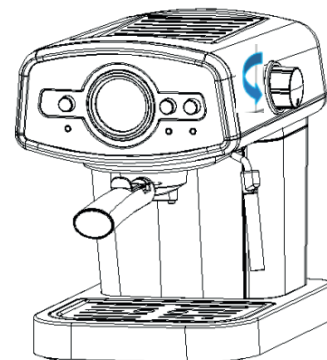
2. Après la préparation du café ou de la mousse de lait, si la machine n'est plus utilisée, elle s'éteint automatiquement après 30 minutes environ.

PRÉPARATION D'UN CAPPUCCINO OU D'UNE AUTRE RECETTE DE CAFÉ

Le cappuccino se compose de café expresso et de mousse de lait. Vous devez donc commencer par faire un café expresso et nous allons vous expliquer comment faire la mousse de lait.

REMARQUE : pour préparer 2 tasses de cappuccino, remplissez le réservoir avec 3 tasses d'eau potable fraîche. Cela permettra de préparer 2 tasses d'expresso et l'équivalent d'une tasse de vapeur pour la mousse de lait.

1. Remplissez à mi-hauteur un récipient métallique étroit avec poignée de lait froid et placez-le à côté de la machine à café.
2. Lorsque le café commence à passer, tenez le récipient de lait par la poignée et rapprochez-le de la buse de vapeur. Plongez l'extrémité du levier distributeur de vapeur dans le récipient de lait (à 1/3 de profondeur) et tournez la molette de vapeur en position « MAX. ». Déplacez progressivement la buse de vapeur juste sous la surface de lait.



RAPPEL

Pour éviter tout risque de brûlure, la buse doit être juste sous la surface de lait.

IMPORTANT : le volume de lait doublera lors de la préparation de la mousse. Seule la moitié supérieure du récipient contiendra de la mousse, la moitié inférieure contiendra du lait.

4. Une fois la mousse préparée, tournez la molette de vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre et appuyez simultanément sur le bouton vapeur.
5. Dégagez le récipient du levier distributeur de vapeur.
6. Lorsque la percolation du café est terminée, tournez la molette de fonction en position ARRÊT.

ATTENTION

Avant de retirer le porte-filtre ou le couvercle de sécurité du réservoir d'eau, tournez la molette de fonction en position VAPEUR et attendez qu'il ne sorte plus de vapeur de la buse. Cela permettra de libérer la vapeur supplémentaire et de nettoyer le levier distributeur de vapeur de tout résidu de lait. Tournez ensuite la molette de fonction en position ARRÊT.

7. Remplissez 1/3 de tasse d'expresso. Versez une quantité égale de lait chaud et déposez une cuillerée de mousse de lait par-dessus.

8. Saupoudrez la mousse de cacao en poudre, de noix muscade râpée ou de cannelle, et savourez un délicieux cappuccino.

CONSEIL : il est recommandé d'attendre au moins 10 minutes que la machine à café refroidisse après avoir produit de la vapeur, avant de recommencer à l'utiliser, ou d'utiliser la méthode de refroidissement par eau avec une pompe manuelle. Sinon, votre café pourrait avoir un goût de brûlé.

Méthode de refroidissement par eau avec une pompe manuelle

Lorsque la machine à café est en état d'alarme, vous devez éteindre le bouton « café » et appuyer sur le bouton « marche/arrêt » pour annuler l'état d'alarme ; appuyez ensuite simultanément sur les deux boutons, la cafetière sera prête à fonctionner. Lorsque le thermomètre redescend entre 80 et 120 °C, vous pouvez refaire du café.

Conseil : pour préparer plusieurs cappuccinos, vous devez d'abord préparer tous les cafés, puis la mousse de lait.

NETTOYAGE APRÈS AVOIR PRÉPARÉ UN CAPPUCCINO

1. Après avoir préparé de la mousse de lait, vous devez nettoyer le levier distributeur de vapeur à l'aide d'un chiffon humide sans trop attendre, pour éviter que les résidus de lait ne se dessèchent et n'obstruent la buse.

2. Après avoir terminé la mousse de lait, appuyez sur le bouton vapeur pour que la machine à café libère de la vapeur pendant quelques secondes, puis appuyez à nouveau sur le bouton vapeur, nettoyez la buse de vapeur au cas où elle serait obstruée par les résidus de lait.

CONSEILS DE PRÉPARATION DU CAFÉ ET CHOIX DE LA MOUTURE

1. Quel type de café moulu utiliser avec cette machine à café ?

R. Vous pouvez le déterminer en fonction de la consistance du marc de café : 1. Si le marc est pulpeux, cela indique que la mouture est trop fine ; 2. Si le marc a la consistance du sable, cela indique que la mouture est trop épaisse ; 3. Si le marc est pâteux, cela indique que la mouture est appropriée.

2. Quelle quantité de café moulu utiliser ?

R. Pour préparer une tasse de café, déposez une mesure de 7-8 g de café moulu dans le filtre. Pour préparer une double tasse de café, déposez une mesure de 14-15 g de café moulu dans le filtre.

3. Dans quelle mesure tasser le café dans le filtre ?

R. Vous devez exercer une pression d'environ 1,5 kg pour tasser le café dans le filtre.

Quelle est la fonction du plateau de réchauffement des tasses ?

R. En chauffant la tasse de café sur ce plateau, vous obtiendrez un café plus savoureux, car cela permet de réduire la différence de température entre le café et la tasse.

4. Quelle est la fonction du levier distributeur de vapeur ?

R. Cela permet de choisir l'angle d'émission de la vapeur, pour obtenir une mousse de lait plus dense et plus fine.

5. Pourquoi la machine n'arrive-t-elle pas à produire de la mousse de lait ?

R. i. Vous devez toujours utiliser du lait bien froid.

ii. Il est presque impossible d'obtenir de la mousse de lait à partir de lait tiède.

iii. Vous apprendrez avec la pratique à faire de la mousse de lait.

8. Que faire si la mousse de lait n'est pas dense (grandes bulles) ?

R. Vous pouvez frapper à plusieurs reprises sur la table le récipient de lait et le faire pivoter plusieurs fois. Cela permet d'éliminer les grandes bulles et d'obtenir une mousse plus douce et dense, lui conférant une saveur plus intense.

9. Quel type de lait utiliser pour obtenir de la mousse de lait ?

R. Il est facile d'obtenir de la mousse à partir de lait écrémé ou demi-écrémé, mais la texture de la mousse ne sera pas dense et la saveur ne sera pas intense. S'il est plus difficile d'obtenir de la mousse à partir de lait entier, le résultat sera bien meilleur.

10. Que faire si la vapeur ne sort pas de la buse ?

R. Cela est généralement dû à l'obstruction de la buse par les résidus de lait qui n'ont pas été nettoyés à temps. Vous pouvez tenter de déboucher le tuyau à l'aide d'un trombone, par exemple. Si le tuyau reste obstrué, essayez de le déboucher en le purgeant avec la vapeur. Versez dans le réservoir d'eau une tasse d'eau et de vinaigre à parts égales, placez la molette en position vapeur et appuyez sur le bouton vapeur. Si les mesures ci-dessus ne résolvent pas le problème, contactez le service après-vente pour obtenir des solutions.

COMMENT CHAUFFER L'EAU POUR LES INFUSIONS, LE THÉ OU D'AUTRES BOISSONS ?

1. Branchez la machine à café. Appuyez sur le bouton « marche/arrêt » pour allumer la machine, le témoin rouge s'allume.
2. Vérifiez que le bouton de vapeur n'est pas activé et appuyez sur le bouton café. La pompe se met en marche. Lorsque l'eau commence à passer dans la buse d'eau chaude, appuyez à nouveau sur le bouton café.
3. Appuyez sur le bouton vapeur et attendez que le témoin blanc s'allume. Cela indique que la température requise est atteinte.
4. Prenez une tasse du liquide que vous souhaitez chauffer. Placez la tasse sous la buse de vapeur. Plongez le levier distributeur de vapeur dans le liquide, à 2 cm de la surface.
5. Appuyez à nouveau sur le bouton vapeur et tournez la molette de vapeur en position « MAX. ».
6. Une fois la température requise atteinte, arrêtez la vapeur en tournant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit en position ARRÊT. Le liquide est chaud.

Nettoyage et entretien périodiques

1. Pour garantir la bonne saveur du café, effectuez un détartrage, un nettoyage et un entretien de la machine à café tous les 2 à 3 mois d'utilisation.
2. Utilisez le produit détartrant en le diluant dans l'eau dans une proportion d'environ 1 pour 4, ou consultez les instructions du fabricant du détartrant. Si vous n'avez pas de détartrant, vous pouvez utiliser de l'acide citrique dans une proportion d'environ 1 pour 3.
3. Ne mettez pas de café moulu dans le filtre pour nettoyer la machine à café.
4. Nettoyez la buse d'eau chaude et le levier distributeur de vapeur en suivant les instructions de préparation de cappuccino, mais en remplaçant le lait par de l'eau.
5. Faites passer l'eau dans le percolateur plus de 3 fois.
6. Laissez la machine reposer plus de 10 minutes entre chaque processus de nettoyage.

Résolution des problèmes courants

Problème	Causes probables	Solution
Le café s'écoule entre le filtre et le porte-filtre.	Des résidus sont présents dans le joint du porte-filtre.	Retirez les résidus et nettoyez le joint.
	La mouture du café est trop fine.	Utilisez la mouture appropriée pour la machine à café.
	Le café moulu est trop tassé dans le filtre.	Exercez une pression d'environ 1,5 kg)
	Le joint est endommagé.	Contactez le centre de service agréé
1. Le porte-filtre ne peut être placé en position de blocage. 2. Le café s'écoule entre le filtre et le porte-filtre.	La quantité de café moulu placée dans le filtre est trop importante.	Réduisez la quantité de café moulu.
	Sans café en poudre dans le filtre, le porte-filtre ne peut être placé en position de blocage.	Contactez le centre de service agréé.
	Des résidus sont présents dans le joint du porte-filtre.	Retirez les résidus et nettoyez le joint.
	La mouture du café est trop fine.	Utilisez la mouture appropriée pour la machine à café.
Le café est froid.	Le témoin n'est pas allumé.	Attendez que le témoin s'allume pour appuyer sur le bouton café.
	La machine à café n'est pas préchauffée.	Attendez que le préchauffage soit terminé.
	La tasse à café n'est pas chauffée.	Préchauffez la tasse à café.
La machine à café est très bruyante.	Le réservoir d'eau est vide.	Remplissez le réservoir d'eau.
	Le réservoir d'eau est mal positionné.	Remplacez correctement le réservoir d'eau.

Le café est trop léger.	Le café moulu n'est pas assez tassé.	Tassez davantage le café moulu dans le filtre.
	La quantité de café moulu est insuffisante.	Ajoutez du café moulu dans le filtre.
	La mouture du café est trop épaisse.	Utilisez la mouture appropriée pour la machine à café.
Le café est trop fort.	Le café moulu est trop tassé.	Exercez une pression d'environ 1,5 kg)
	La quantité de café moulu est excessive.	Mettez moins de café moulu dans le filtre.
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
	La mouture du café est trop fine.	Utilisez la mouture appropriée pour la machine à café.
	La buse d'eau chaude est obstruée.	Nettoyez la buse d'eau.
Le porte-filtre ne peut être placé en position de blocage.	La quantité de café moulu est excessive.	Mettez moins de café moulu dans le filtre.
	Impossible de placer le porte-filtre en position de blocage, même sans café moulu.	Contactez le centre de service agréé.
Impossible de produire de la mousse de lait.	La buse de vapeur est obstruée.	Débouchez la buse à l'aide d'un trombone.
		Procédez comme pour faire un cappuccino pour nettoyer le levier distributeur de vapeur avec de l'eau vinaigrée.
L'eau ne sort pas.	Le réservoir d'eau est mal positionné.	Remplacez correctement le réservoir d'eau.
	Le tuyau du réservoir contient une bulle d'air.	Ouvrez la molette de vapeur et appuyez sur le bouton café.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le centre de service agréé ; si l'utilisateur démonte la machine, le service après-vente ne pourra appliquer la garantie.

Caractéristiques techniques et pièces

Modèle	Tension nominale	Puissance nominale	Volume	Pression
MD-2019A	220-240 V-50/60 Hz	1050 W	1.2L	15Bar
Liste des pièces				
Machine à café ×1 ; filtre ×2 ; cuillère à mesurer/tasser×1				

GLOSSAIRE DE L'ESPRESSO

La saveur du café expresso est intense. Cela permet d'ajouter du lait ou d'autres produits sans réduire la saveur du café. Vous pouvez également préparer avec cette machine diverses recettes de café expresso, notamment :

Cappuccino

Pour préparer un cappuccino, il faut réchauffer du lait à 66 °C à l'aide du levier distributeur de vapeur, pour produire une mousse de lait dense et ferme. Il suffit ensuite de préparer l'expresso et d'ajouter ensuite le lait. Les proportions doivent être 1/3 de café, 1/3 de lait et 1/3 de mousse de lait. Le cappuccino peut être saupoudré de cannelle ou de poudre de cacao.

Café latte

« Latte » signifie « lait », en italien. Le café latte se compose d'un expresso et de lait chaud. Versez lentement et simultanément, de part et d'autre de la tasse, le lait chaud et le café, dans une proportion d'environ 6 pour 1. (Le latte traditionnel ne comprend pas de mousse de lait, uniquement du lait chaud).

Expresso macchiato

« Macchiato » signifie « tacheté » en italien. Pour préparer un café macchiato, il suffit de déposer une noisette de mousse de lait sur le café expresso. Vous obtiendrez un café expresso surmonté d'une noisette de mousse de lait.

Latte macchiato

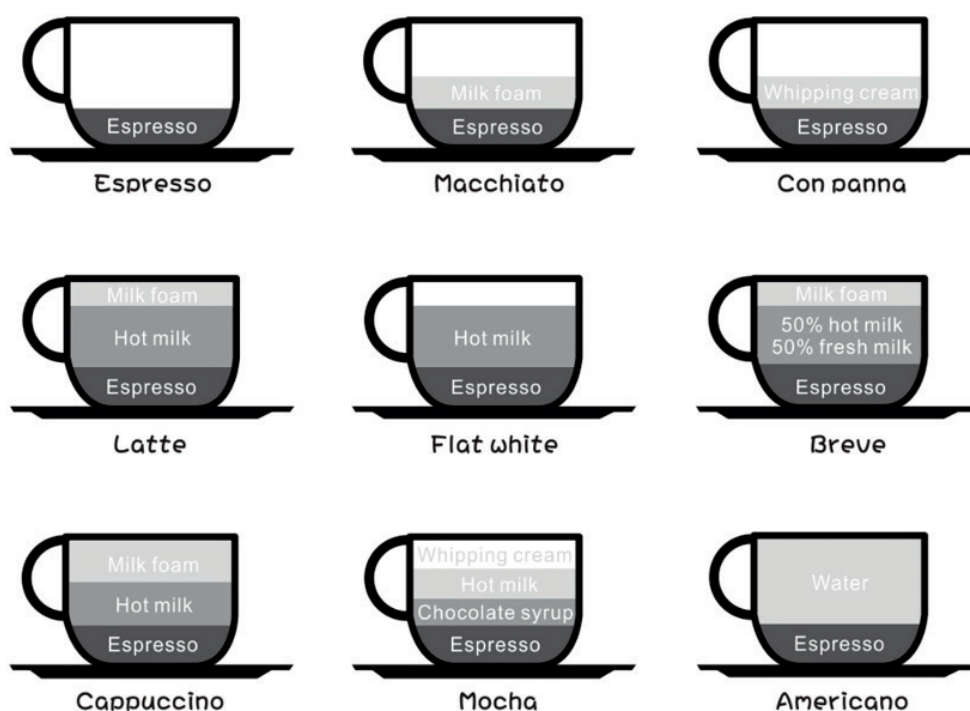
Le latte macchiato est un café au lait chaud. Vous devez commencer par faire chauffer le lait en préparant de la mousse de lait, verser dans un verre, puis ajouter la mousse de lait, et enfin, le café expresso. Vous obtiendrez un « café inversé », plus foncé dans la partie supérieure que dans le fond du verre. Vous devez verser le café lentement. Plus léger que le lait, le café restera à la surface.

Mocaccino

Le mocaccino se compose de café expresso, de lait chaud avec de la mousse de lait, et de poudre ou de sirop de cacao, dans une proportion de 1/3 pour chaque ingrédient. Si vous versez le sirop de chocolat lentement, il ne se mélangera pas dans le verre et vous obtiendrez un mocaccino aussi esthétique que savoureux.

Espresso con panna ou café viennois

L'espresso con panna est un café surmonté de crème fouettée. Il en existe de multiples variantes. Certaines comprennent des sirops de différentes saveurs, du vin, du miel ou du lait de soja.



Préparation d'une recette de café expresso

Toutes les recettes ont pour base le café expresso. Ajouter du lait ne permet pas seulement de conférer au café une saveur lactée, cela permet de créer toute une gamme de saveurs selon la proportion de lait, de mousse de lait ou de crème ajoutée, ce qui offre de nombreuses options. La figure suivante montre les proportions des recettes les plus courantes de café expresso.

CONSEIL : Goûtez le café

La machine à café ne permet pas de déterminer la saveur du café, qui varie selon les variétés et origines du café. En voici quelques exemples:

Saveur acide	Moka d'Éthiopie ou du Yémen, café acide d'Hawaï, Mexique, Guatemala, hauts plateaux du Costa Rica, Kilimandjaro, Colombie, Zimbabwe, Salvador, café des régions humides de l'hémisphère occidental.
Saveur amère	Java, Medellín, Bogotá, Angola, Congo, Ouganda.
Saveur douce	Mandheling de Sumatra, Colombie, Venezuela, Blue Mountains de Jamaïque, Kilimandjaro, Moka d'Éthiopie ou du Yémen, Guatemala, Mexique, Kenya, Santos du Brésil, Haïti
Saveur neutre	Brésil, Salvador, plaines du Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Saveur salée et douce	Mandheling de Sumatra, Colombie, Moka d'Éthiopie ou du Yémen, Blue Mountains de Jamaïque, Guatemala, Costa Rica

Outre l'origine du café, sa torréfaction, sa mouture et sa préparation influent sur sa saveur. Préparez-vous une tasse de café, prenez le temps de la savourer tranquillement et d'en apprécier toutes les nuances.

Élimination de l'appareil :

Ce marquage indique que, dans l'Union européenne, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Pour ne pas nuire à l'environnement ou à la santé humaine, vous devez éliminer ce produit de manière responsable, certains de ses composants pourront être recyclés pour une réutilisation durable des ressources. Pour éliminer votre appareil usagé, vous pouvez faire appel au service de retour et de prise en charge de votre revendeur. Cet appareil est sans danger pour l'environnement, il peut être transporté dans un centre de collecte d'appareils ménagers.

BENVENUTO

Nel presente manuale viene descritto l'uso corretto di questa caffettiera e vengono riportate tutte le informazioni di sicurezza che è necessario osservare prima di collegarla. Non si consiglia destinare la caffettiera a nessun altro uso rispetto a quelli riportati di seguito.

Questo elettrodomestico è destinato all'uso in aree domestiche e simili quali: cucina, uffici, bar, case per le vacanze, area per clienti negli hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI! Si invita a conservare il manuale in modo da poterlo consultare in caso di dubbio o per riferimento futuro. In caso di vendita o di dono, la caffettiera dovrà essere accompagnata da questo manuale.

GARANZIA

Qualsiasi modifica apportata alla caffettiera e l'impiego di accessori diversi da quelli originali renderanno completamente nulla **QUALSIASI GARANZIA**.

STOCCAGGIO

Conservare in un luogo pulito e asciutto quando non in uso.

POSIZIONAMENTO

Per un funzionamento ottimale, sistemare la caffettiera su un tavolo piatto o su un piano di lavoro.

La caffettiera non dovrà essere sistemata all'interno di un bagno per l'uso quotidiano a causa delle alte temperature che raggiunge l'ambiente e all'emissione di vapore. Richiede uno spazio aperto ed è necessario mantenere una distanza di almeno 5 cm da qualsiasi oggetto, mobile o elettrodomestico. Il pannello posteriore deve trovarsi a più di 20 cm dalla parete.

Sistemare **SEMPRE** il cavo elettrico dietro l'elettrodomestico.

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

Questo prodotto è stato sviluppato al solo e unico scopo di preparare caffè espresso e le alternative elencate in dettaglio nel presente manuale. Il prodotto non è destinato ad altro uso a esclusione di quelli descritti nel presente manuale. Un uso scorretto potrebbe provocare incendi, scariche elettriche o altre lesioni personali gravi.

NON IMMERGERE in nessun caso la caffettiera e il suo cavo elettrico nell'acqua.

Pulire e procedere alla manutenzione dei componenti estraibili di questo elettrodomestico per prolungarne la vita utile e garantire la qualità del caffè.

COME EVITARE GLI INFORTUNI?

MANTENERE sempre la macchina fuori dalla portata dei bambini.

Questo elettrodomestico non è stato progettato per essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non dispongano dell'esperienza e delle conoscenze sufficienti, tranne qualora l'utilizzo degli elettrodomestici avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza che le abbia istruite in merito.

NON TOCCARE la superficie metallica direttamente con la mano mentre si prepara il caffè.

Utilizzare il pomello e il manico. Ricordare che questa caffettiera contiene componenti che raggiungono temperature elevate mentre è in funzione (ad esempio il tubo di vapore ad alta pressione, l'uscita per l'acqua, ecc.)

ATTENDERE che la caffettiera regoli la propria temperatura per utilizzarla di nuovo.

NON aprire mai il serbatoio dell'acqua mentre si sta preparando il caffè.

COSA FARE IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELLA CAFFETTIERA?

Contattare il centro di assistenza autorizzato in caso di funzionamento difettoso.

COME EVITARE GLI INCENDI?

NON USARE questa caffettiera qualora si notino danneggiamenti al cavo elettrico, se la testa della spina è danneggiata o se manca qualche elemento.

PRIMA DI OGNI UTILIZZO, verificare lo stato del cavo elettrico di questo elettrodomestico e le connessioni della presa.

NON APPOGGIARE oggetti pesanti sopra il cavo elettrico che possano danneggiarlo o piegarlo.

EVITARE I DANNI ELETTRICI

NON USARE il prodotto vicino a dispositivi che raggiungono alte temperature, un elevato campo magnetico o che generano un ambiente umido, come un frigorifero.

NON SPOSTARE NÉ SPEGNERE la caffettiera mentre è in funzione.

LASCIARE SEMPRE SCOLLEGATA la caffettiera se non è in uso.

VERIFICARE che il cavo elettrico non entri in contatto con la superficie calda di questo dispositivo.

NON usare MAI la caffettiera quando il serbatoio è vuoto.

Qualora il cavo elettrico risulti danneggiato, dovrà essere sostituito SOLAMENTE da un agente di servizio autorizzato dal fabbricante o da personale qualificato.

CONSIGLI PER GLI SPOSTAMENTI E LA PULIZIA

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, spegnere la caffettiera, scollegarla dalla presa e lasciarla raffreddare.

Non usare solventi o detergenti per pulire la caffettiera. Usare un panno morbido e inumidito.

Togliere la vaschetta raccogliocce, svuotarla e lavarla regolarmente.

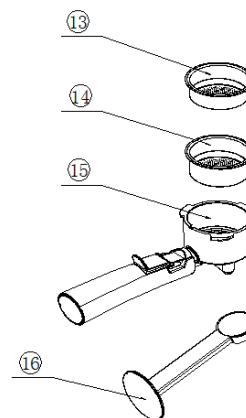
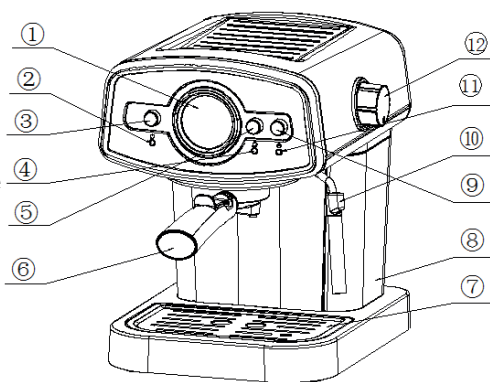
Pulire regolarmente il serbatoio.

Per togliere il supporto del filtro e il filtro, farli ruotare verso sinistra ed estrarlo, sostenere il filtro e versare i residui di caffè. Quindi, pulirli con una soluzione detergente e una spugna, quindi sciacquarli con acqua pulita.

Pulire tutte le parti estraibili con acqua pulita e asciugarle con cura.

ELENCO DEGLI ELEMENTI DELLA CAFFETTIERA

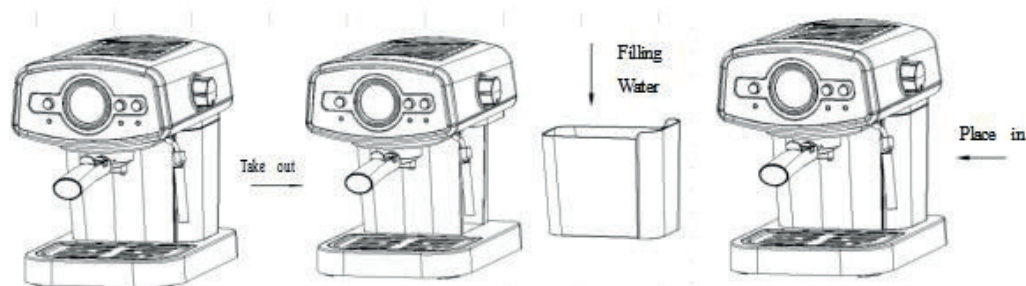
1. Termometro
2. Spia di accensione/spegnimento
3. Pulsante di accensione/spegnimento
4. Indicatore del caffè
5. Pulsante di caffè/acqua caldi
6. Impugnatura del cestello del filtro
7. Copertura del vassoio raccogli gocce
8. Serbatoio dell'acqua
9. Pulsante del vapore
10. Tubo del vapore
11. Indicatore del vapore
12. Manopola del vapore
13. Filtro piccolo per 1 tazza di caffè macinato
14. Filtro grande per 2 tazze di caffè macinato
15. Supporto del filtro
16. Misurino/pressacaffè



PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Prima di preparare la prima tazza di espresso con la caffettiera, pulire tutte le parti estraibili.
2. Verificare che la caffettiera sia collegata.
3. Preparare 2 caraffe di acqua senza caffè, attenendosi alla procedura descritta nella sezione GUIDA PER LA PREPARAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO del presente manuale. In questo modo si effettuerà una pulizia in profondità della caffettiera.

ATTENZIONE: È possibile che quando si prepara il caffè per la prima volta, l'acqua non esca. In tal caso, girare la manopola del vapore in senso antiorario per aprirla al massimo e premere il pulsante "Caffè". Quando l'acqua inizierà a fuoriuscire dall'ugello del vapore, premerlo di nuovo per bloccare il flusso e girare la manopola del vapore in senso orario. Come si riempie il serbatoio dell'acqua?



1. Estrarre il serbatoio verso destra.
2. Riempire il serbatoio con acqua pulita e fresca, facendo attenzione a non superare il livello MAX e a non riempire al di sotto del livello MIN.
3. Riposizionare il serbatoio nella caffettiera.

GUIDA PER LA PREPARAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO ITALIANO

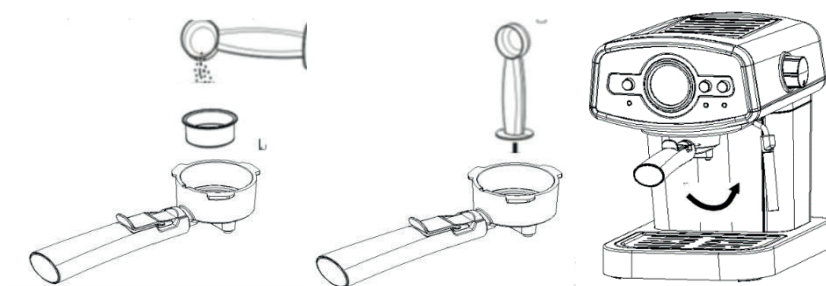
Fase di preriscaldamento della macchina.

1. Estrarre il serbatoio dell'acqua verso destra e riempirlo con la quantità di acqua adeguata. Ricordare che il livello di acqua non può superare il livello MAX né essere inferiore al MIN.

ATTENZIONE: Verificare sempre i livelli di acqua nel serbatoio, se il livello è al di sotto dell'indicazione MIN, aggiungere la quantità necessaria. Il funzionamento forzato potrebbe incidere sulla vita utile della caffettiera.

2. Collegare la caffettiera alla corrente e premere il pulsante di accensione/spengimento. Se la luce rossa della spia è accesa, significa che la macchina del caffè inizia a preriscaldarsi.

Quando l'indicatore del termometro si trova tra 80 e 120°C e la spia è accesa, il riscaldamento iniziale è concluso. Per spegnere la caffettiera, premere di nuovo il pulsante di accensione/spengimento.



3. Con il misurino, misurare il caffè macinato e sistemarlo nella cesta del filtro. Premere leggermente il caffè; pulire eventuali resti di caffè dal bordo del supporto del cesto del filtro per garantire un adattamento perfetto dell'attacco di preparazione.

4. Sistemare il cestello del filtro sul supporto. Allineare il supporto del cestello del filtro con le scanalature verso l'alto dell'attacco di preparazione della caffettiera. Girare l'impugnatura in senso antiorario (verso destra) fino a bloccare saldamente il supporto del cestello del filtro.

5. Sistemare la tazza di caffè che si desidera utilizzare sotto il supporto del filtro, premere il pulsante "Caffè", per preriscaldare la macchina del caffè e la tazza attraverso l'uscita dell'acqua calda.

FASE DI PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

1. Sistemare la tazza del caffè da utilizzare sotto il supporto del filtro, quando la spia verde è accesa, premere il pulsante "Caffè" per fare uscire il caffè. Quando nella tazza sarà presente la quantità di caffè desiderata, premerlo nuovamente, in questo modo la macchina si fermerà e non uscirà più caffè.

Avviso: non lasciare la caffettiera in fase di riscaldamento senza supervisione.

Lasciare raffreddare la macchina per 5 minuti dopo aver terminato la preparazione del caffè, girare il supporto del filtro verso sinistra ed estrarlo, sostenere il filtro e versare i residui di caffè.

2. Lavare il supporto del filtro e il filtro stesso con acqua di rubinetto dopo che si sono completamente raffreddati, pulire l'alloggio principale e il vassoio raccogliocce con un panno umido.

IMPORTANTE: per evitare schizzi, non togliere mai l'impugnatura del cestello del filtro durante la preparazione del caffè.

Avviso:

1. Quando la macchina del caffè finisce di scaldarsi, se si preme il pulsante di preparazione del caffè e quello del vapore contemporaneamente, la macchina del caffè preparerà il caffè direttamente e il tempo massimo di funzionamento è di 80 secondi.
2. Quando la caffettiera finisce di preparare il caffè o la schiuma di latte, se non si interviene, si spegnerà automaticamente per 30 minuti.

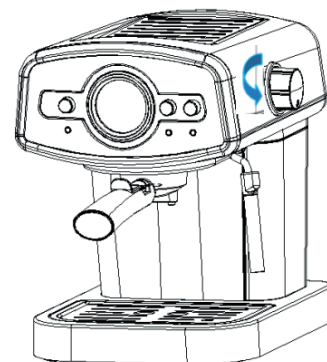
GUIDA PER LA PREPARAZIONE DI CAPPUCCINO O DI ALTRO CAFFÈ SPECIALE

Il cappuccino si ottiene con caffè espresso + schiuma di latte.

Perciò è necessario preparare l'espresso all'inizio e di seguito verrà spiegato come preparare la schiuma di latte.

NOTA: Per preparare 2 tazze di cappuccino, riempire la caraffa con 3 tazze di acqua fredda e pulita. Questa quantità è sufficiente per 2 tazze di espresso e una tazza serve per il vapore necessario per preparare il latte.

1. Riempire con latte freddo una caraffa stretta con manico (di preferenza in metallo) fino alla metà e sistemarla vicino alla caffettiera.
2. Quando il caffè inizia a fluire verso la caraffa, prenderla per il manico e avvicinarla al getto di vapore. Immergere la parte superiore del tubo del vapore per circa 1/3 nel latte e portare la manopola del vapore in posizione "MAX". Spostare gradualmente la parte superiore del tubo del vapore appena sotto alla superficie del latte.



AVVERTENZA

Per evitare schizzi, la punta deve trovarsi appena al di sotto della superficie del latte.

IMPORTANTE: quando si prepara la schiuma di latte, il volume del latte raddoppierà. La metà superiore sarà schiuma, quella inferiore sarà latte.

4. Dopo aver portato a termine il processo di preparazione della schiuma di latte, interrompere la fuoriuscita del vapore girando la manopola in senso orario e premere contemporaneamente il pulsante del vapore.
5. Togliere la caraffa dal getto di vapore.
6. Quando il caffè avrà smesso di fluire verso la caraffa, girare la manopola verso la posizione di spegnimento.

ATTENZIONE

Prima di togliere l'impugnatura del filtro o il coperchio di sicurezza del serbatoio dell'acqua, portare la manopola di funzione su VAPORE e attendere fino a quando non uscirà più vapore dal getto di vapore. In tal modo è possibile lasciare fuoriuscire il vapore rimanente e dal getto di vapore verrà eliminato qualsiasi residuo di latte. Girare quindi di nuovo la manopola di funzione in posizione di spegnimento.

7. Riempire 1/3 di una tazza di cappuccino con espresso appena fatto. Versare la stessa quantità di latte tiepido e aggiungere un cucchiaino di schiuma di latte.
8. Aggiungere cacao in polvere sulla schiuma, noce moscata grattugiata fresca o cannella e assaporare quindi una deliziosa bevanda appena fatta.

CONSIGLIO: si consiglia di aspettare che la macchina si raffreddi per almeno 10 minuti dopo aver utilizzato il vapore e prima di iniziare di nuovo a usarla, oppure di usare il metodo di raffreddamento ad acqua con pompa manuale. In caso contrario, il caffè potrebbe avere un sapore "bruciato".

Metodo di raffreddamento ad acqua con pompa manuale per macchina del caffè

Quando la macchina del caffè si trova in stato di allarme, spegnere con il pulsante "Caffè" e premere il pulsante di accensione/spegnimento per annullare lo stato di allarme; dopo aver annullato lo stato di allarme, premere entrambi i pulsanti contemporaneamente e quindi la caffettiera ricomincerà a funzionare. Quando il termometro torna a indicare una temperatura tra 80 e 120 °C, tutto è pronto per poter iniziare di nuovo a preparare il caffè.

Consiglio: per preparare più di un cappuccino, prima preparare tutti i caffè e quindi alla fine la schiuma di latte per tutti i cappuccini.

PULIZIA DOPO LA PREPARAZIONE DI UN CAPPUCCINO

1. Dopo aver preparato la schiuma di latte, è necessario pulire il tubo del vapore con un pezzo di panno umido per evitare che i resti di latte aderisca al tubo del vapore.
2. Dopo aver preparato la schiuma di latte, accendere la manopola del vapore per far sì che la macchina lasci uscire il vapore per alcuni secondi, quindi spegnere la manopola del vapore, pulire l'ugello di uscita del vapore qualora sia ostruita dai resti di latte.

CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ E LA SCELTA DEI CHICCHI

1. Che tipo di caffè in polvere è adatto per questa macchina?

R: È possibile stabilirlo dalla forma dei fondi del caffè: 1. Se il fondo del caffè è polposo, vuol dire che la polvere è troppo sottile; 2. Se il fondo del caffè ha la consistenza di sabbia sciolta, vuol dire che la polvere è troppo grossa; 3. Se il fondo del caffè è pastoso, vuol dire che la polvere è della giusta grandezza.

2. Esiste uno standard per la quantità di caffè in polvere da usare?

R: Per una sola tazza di caffè, versare un misurino (circa 7-8 g) di caffè macinato nel filtro. Per una doppia tazza di caffè, versare un misurino (circa 14-15 g) di caffè macinato nel filtro.

3. Con quanta forza si deve premere il caffè con il pressacaffè?

R: La forza richiesta è di circa 1,5 kg di pressione e bisogna togliere la polvere di caffè usando solo la mano.

Qual è la funzione dell'area di riscaldamento della tazza?

R: Quando si riscalda la tazza di caffè in questa zona, è possibile ottenere un sapore migliore del caffè perché diminuisce la differenza di temperatura del caffè quando questo viene versato nella tazza.

4. Qual è la funzione delle impugnature in acciaio inox del tubo del vapore?

R: Consentono di ottenere un angolo di orientamento migliore e la schiuma di latte può risultare più densa e leggera.

5. Perché non riesco a ottenere la schiuma di latte?

R: i. Utilizzare latte conservato in frigorifero.

ii. Il latte non diventa schiuma quando la sua temperatura aumenta.

iii. La preparazione della schiuma è un'arte che si raggiunge con la pratica.

8. Cosa fare se la schiuma di latte presenta bolle di dimensioni abbastanza grandi?

R: Si può prendere la caraffa e sbatterla con forza sul tavolo un paio di volte e girarla in senso orario più volte. Facendolo, è possibile eliminare le bolle più grandi e ottenere una schiuma più morbida e densa, con un sapore più intenso.

9. Che tipo di latte è adatto per preparare la schiuma?

R: Un latte con un basso contenuto di grasso consente di ottenere facilmente la schiuma, ma le bolle sono un po' più grandi e la schiuma è meno compatta e il sapore meno intenso. Il latte intero non è facile da utilizzare per la schiuma, ma offre un risultato eccellente.

10. Cosa fare se dal tubo del vapore non esce vapore?

R: In generale, ciò è dovuto al fatto che il tubo non è stato pulito tempestivamente dopo aver preparato la schiuma del latte e i residui di latte ora bloccano il tubo. È possibile usare degli strumenti come una graffetta per sbloccarlo. Se si nota che il tubo è bloccato, cercare di pulirlo usando il vapore della macchina, versando nel serbatoio una tazza di miscela ottenuta con una parte di aceto e una di acqua, quindi portare la manopola in posizione di uscita del vapore e lasciare che la soluzione faccia effetto. Se in questo modo non è possibile risolvere il problema, contattare il centro di assistenza post-vendita per chiedere aiuto.

COME SCALDARE L'ACQUA PER PREPARARE INFUSIONI, TÈ E ALTRE BEVANDE?

1. Collegare il dispositivo. Premere il pulsante ON / OFF per accendere la macchina del caffè e la spia rossa si accenderà.
2. Verificare che il pulsante del vapore non sia premuto e premere il pulsante del caffè. La pompa inizierà a pompare l'acqua. Quando l'acqua inizia a fluire attraverso la bocchetta del caffè, premere di nuovo il pulsante del caffè.
3. Premere il pulsante del vapore e attendere che la spia bianca del vapore si accenda. Ciò significa che la caldaia ha raggiunto la temperatura richiesta.
4. Prendere un recipiente o una tazza con il liquido che deve essere riscaldato. Sistemare la tazza sotto il tubo del vapore. Immergere il tubo nel liquido per circa 2 cm.
5. Premere di nuovo il pulsante del vapore e girare l'interruttore del controllo del vapore portandolo in posizione "MAX".
6. Dopo aver raggiunto la temperatura desiderata, interrompere l'uscita del vapore girando l'interruttore in senso orario fino alla posizione "OFF". Prendere la tazza con il liquido caldo.

Pulizia e manutenzione normali

1. Per garantire un gusto puro del caffè, effettuare la pulizia del calcare, la pulizia e la manutenzione della macchina del caffè dopo 2-3 mesi di utilizzo.
2. Usare il prodotto disincrostante per macchine da caffè: la quantità di acqua e prodotto disincrostante è di circa 4 unità per 1, oppure consultare le istruzioni di funzionamento. Se non si dispone di disincrostante, è possibile usare l'acido citrico e il rapporto di acqua e acido citrico è di circa 3:1.
3. Non è necessario usare caffè in polvere quando si pulisce la macchina del caffè.
4. Pulire l'uscita dell'acqua e il tubo del vapore seguendo i passaggi illustrati nella preparazione del cappuccino.
5. Usare quindi acqua per pulirlo per più di 3 volte per assicurarsi che sia pulito.
6. Lasciare la macchina del caffè a riposo per più di 10 minuti ogni volta che si ripete la procedura di pulizia.

Risoluzione di problemi comuni

Causa	Analisi delle cause	Soluzione
Il caffè fuoriesce dallo spazio di supporto del filtro.	Ci sono diversi elementi all'interno dell'anello di tenuta.	Pulire gli elementi all'interno dell'anello di tenuta.
	Il caffè in polvere è troppo fine.	Sostituirlo con polvere di caffè più grossa.
	La polvere di caffè è stata premuta con troppa forza.	Premere il caffè con una forza pari a circa 1,5 kg)
	L'anello di tenuta è usurato.	Contattare il centro di assistenza autorizzato.
1. Il manico della caffettiera non può essere spostato alla posizione di blocco. 2. Il caffè fuoriesce dallo spazio di supporto del filtro.	La quantità di caffè in polvere ha superato il livello massimo del supporto del filtro.	Ridurre la quantità di caffè in polvere utilizzata.
	Non è stata aggiunta polvere di caffè e non è stato possibile spostare il manico nella posizione corretta.	Contattare il centro di assistenza autorizzato.
	Ci sono diversi elementi all'interno dell'anello di tenuta.	Pulire gli elementi all'interno dell'anello di tenuta.
	Il caffè in polvere è troppo fine.	Sostituirlo con polvere di caffè più grossa.
Il caffè esce freddo.	La spia non è accesa.	Funzionamento quando la spia è accesa.
	La macchina del caffè non è stata preriscaldata.	Scaldare prima la macchina del caffè
	La tazza del caffè non è stata preriscaldata.	Scaldare prima la tazza del caffè.
La caffettiera è troppo rumorosa.	Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Aggiungere acqua nel serbatoio.
	Il serbatoio dell'acqua è installato in modo incorretto.	Posizionare il serbatoio dell'acqua in modo corretto.

Il caffè è molto chiaro.	Il caffè in polvere non è stato pressato livellandolo in modo sufficiente.	Premere la polvere del caffè per livellarla.
	Non c'è abbastanza caffè in polvere.	Aggiungere caffè in polvere.
	Il caffè in polvere è troppo grosso.	Usare il caffè espresso indicato.
Il caffè è molto scuro.	Il caffè in polvere è stato pressato troppo.	Premere il caffè con una forza pari a circa 1,5 kg)
	Troppo caffè in polvere.	Ridurre la quantità di caffè in polvere.
	Il filtro è ostruito.	Pulire il filtro.
	Il caffè in polvere è troppo fine.	Usare il caffè in polvere adatto.
	L'uscita dell'acqua è ostruita.	Pulire l'uscita dell'acqua.
Il manico non può essere spostato nella posizione di blocco.	Troppo caffè in polvere.	Ridurre la quantità di caffè in polvere.
	Non è possibile ruotarlo in posizione anche senza caffè in polvere.	Contattare il centro di assistenza autorizzato.
È possibile preparare normalmente il caffè, ma non è possibile preparare la schiuma di latte.	L'uscita del vapore è ostruita.	Pulire l'uscita del vapore con una graffetta.
		Usare la miscela di acqua e aceto indicata nella sezione relativa alla pulizia dopo la preparazione di un cappuccino.
Non esce acqua.	Il serbatoio dell'acqua non è al suo posto.	Posizionare il serbatoio dell'acqua al suo posto.
	È ostruito il flusso dell'aria nel tubo.	Quando è in funzione, accendere la manopola del vapore e lasciare uscire la quantità adeguata di acqua.

Se non è possibile individuare il motivo del guasto, contattare il centro di assistenza autorizzato; il servizio post-vendita non può intervenire se la macchina viene smontata dall'utente.

Elenco dei parametri tecnici e degli accessori

Modèle	Tension nominale	Puissance nominale	Volume	Pression
MD-2019A	220-240 V-50/60 Hz	1050 W	1.2L	15Bar
Elenco accessori				
Corpo della macchina da caffè×1 filtro×2 cucchiari per il caffè×1				

GLOSSARIO DEL CAFFÈ ESPRESSO

L'espresso presenta un caffè forte e può definirsi un caffè originale. Mantiene il suo sapore anche se miscelato con latte o altri alimenti. Le preparazioni tipiche con caffè espresso includono:

Cappuccino

Il metodo di elaborazione del cappuccino consiste nell'utilizzare il tubo del vapore di una macchina da caffè espresso per riscaldare un pentolino di latte a 66 °C e far sì che si crei uno strato di schiuma densa sopra il latte. Dopo versare il caffè espresso nella tazza, e quindi il latte. Il caffè espresso, il latte e la schiuma devono costituire ciascuno 1/3 di contenuto della tazza, ottenendo una tazza di caffè con la parte superiore bianca, e quella inferiore di colore marrone chiaro. Il cappuccino può essere consumato con zucchero, cannella o cacao in polvere.

Caffelatte

È composto da latte caldo e caffè espresso. Versare lentamente una tazza di latte caldo e una di espresso contemporaneamente sui due lati della tazza di caffè secondo un rapporto di circa 6:1 (nel caffelatte tradizionale si usa solo latte caldo, senza schiuma).

Espresso macchiato

Per ottenere il macchiato basta aggiungere un po' di schiuma di latte nella parte superiore di una tazza di espresso normale. Si deve versare solo una piccola quantità di schiuma nella parte superiore della tazzina di espresso, anziché molto latte.

Latte macchiato

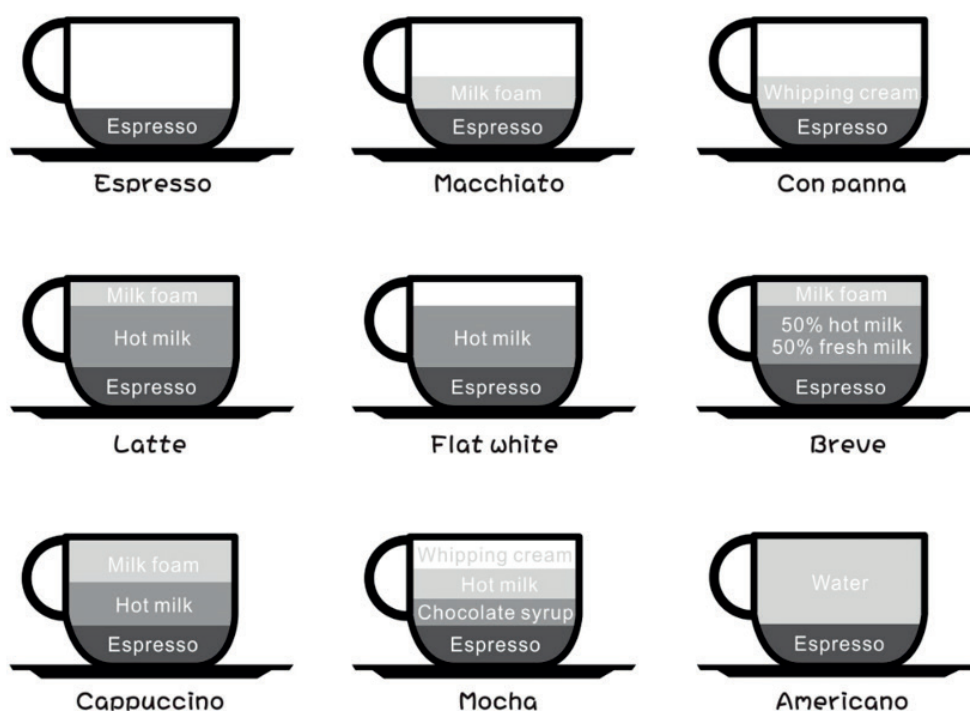
Il latte macchiato è un tipo di caffè ottenuto versando caffè nel latte caldo. Innanzitutto, si dovrà preparare una tazza di latte caldo con schiuma di latte e versarla in un bicchiere, quindi versare l'espresso nella tazza. Può presentare un colore più scuro nella parte superiore e chiaro in quella inferiore, con un risultato estetico gradevole. Tecnicamente è possibile versare l'espresso dal bordo della tazza. A causa della diversa velocità di abbassamento del caffè, è possibile osservare alcuni bei disegni ottenuti dal caffè stesso.

Mocaccino

Il mocaccino si ottiene con espresso, latte caldo e schiuma di latte e salsa di cioccolato, ecc. Ogni ingrediente corrisponde circa 1/3 del bicchiere. È possibile versare la crema di cioccolato riducendo la velocità dal bordo della tazza e comparirà una forma a cascata.

Espresso con panna

L'espresso con panna richiede l'aggiunta di un po' di panna sopra l'espresso. Sono ora disponibili diversi sapori legati alla preparazione del caffè che sono molto diffusi. Alcuni prevedono l'utilizzo di alcuni sciroppi, alcuni il vino, alcuni il miele e altri il latte di soia.



Metodi di preparazione di caffè speciali

Qualsiasi tipo di caffè espresso speciale viene preparato partendo da una base di espresso. L'aggiunta di latte consente non solo aggiungere il sapore del latte al caffè, ma anche di creare una varietà di sapori durante la preparazione della schiuma di latte e della panna in diverse quantità, il che genera diverse possibilità. La seguente immagine mostra semplicemente una variazione della normale quantità di latte nel caffè.

SUGGERIMENTO: Assaggiare il caffè

La caffettiera non può stabilire il sapore del caffè, che cambia a causa dei diversi tipi di chicchi di caffè utilizzati. Di seguito riportiamo un riferimento in base alla classificazione di sapore dei chicchi di caffè:

Sapore aspro	Mocha, caffè amaro delle Hawaii, di Messico, Guatemala, terre alte del Costa Rica, Kilimanjaro, Colombia, Zimbabwe, El Salvador, i nuovi chicchi di lavorazione in umido dell'emisfero occidentale.
Sapore amaro	Tutti i tipi di chicchi tradizionali provenienti da Java, Medellín, Bogotá, Angola, Congo, Uganda
Sapore dolce	Colombia Mandheling, chicco tradizionale del Venezuela, Blue Mountain, Kilimanjaro, Mocha, Guatemala, Messico, Kenia, Santos, Haiti
Sapore neutro	Brasile, Salvador, terre basse del Costa Rica, Venezuela, Honduras, Cuba
Sapore salato e morbido	Colombia Mandheling, Mocha, Blue Mountain, Guatemala, Costa Rica

A prescindere dal luogo di coltivazione del chicco di caffè, l'essiccazione, la macinatura e la preparazione possono essere elementi importanti che incidono sul sapore del caffè. Preparare una tazza di caffè, assaggiare con calma e attenzione e prendere nota del retrogusto salato e morbido.

Smaltimento corretto di questo prodotto:

La marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri residui domestici all'interno di tutta l'UE. Per evitare possibili danni ambientali o alla salute dell'uomo a causa di uno smaltimento non controllato dei residui, è necessario riciclarli in modo responsabile e promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, fare ricorso ai sistemi di consegna e raccolta, oppure contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Il riciclo di questo dispositivo è sicuro per l'ambiente ed è possibile portarlo presso qualsiasi centro di raccolta di elettrodomestici.

WILLKOMMEN

Diese Anleitung beschreibt die korrekte Verwendung dieser Espressomaschine und alle Sicherheitshinweise, die vor dem Anschließen des Geräts erforderlich sind. Sie wird nicht für andere als die hier beschriebenen Zwecke empfohlen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Bereichen bestimmt, wie z. B. in Küchen, Büros, Cafeterias, Ferienhäusern, Gästebereichen in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF! Bewahren Sie diese Anleitung für eventuelle Fragen oder zum späteren Nachschlagen auf. Wenn Sie diese Kaffeemaschine verkaufen oder verschenken, vergewissern Sie sich, dass diese Anleitung beiliegt.

GARANTIE

Jegliche Änderung an dieser Kaffeemaschine und die Verwendung von Nicht-Originalzubehör führen zum Erlöschen ALLER GARANTIEN.

LAGERUNG

Bei Nichtgebrauch an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren.

AUFSTELLUNG

Stellen Sie diese Kaffeemaschine für einen optimalen Betrieb auf einen flachen Tisch oder eine Arbeitsplatte.

Die Kaffeemaschine sollte für den täglichen Gebrauch aufgrund der hohen Temperaturen und der Dampfentwicklung nicht in einem Schrank aufgestellt werden. Sie benötigt einen Freiraum, der mindestens 5 cm von Gegenständen, Möbeln oder Geräten entfernt ist. Die Rückwand muss mehr als 20 cm von der Wand entfernt sein.

Verlegen Sie das Netzkabel IMMER hinter diesem Gerät.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN!

Dieses Produkt ist ausschließlich für die Zubereitung von Espressokaffee und den in dieser Anleitung ausführlich erläuterten Varianten bestimmt. Jede andere Verwendung als die hier angegebenen wird nicht empfohlen, da dies zu Bränden, Stromschlägen oder anderen schweren Verletzungen führen kann.

TAUCHEN Sie diese Kaffeemaschine und ihr Netzkabel unter keinen Umständen in Wasser. Reinigen und warten Sie die abnehmbaren Teile dieses Geräts, um seine Lebensdauer zu verlängern und die Kaffeequalität zu gewährleisten.

WIE VERMEIDET MAN VERLETZUNGEN?

Immer außerhalb der Reichweite von Kindern AUFBEWAHREN.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

BERÜHREN SIE die Metalloberfläche während der Kaffeezubereitung NICHT direkt mit der Hand. Bitte verwenden Sie den Knopf und den Griff. Denken Sie daran, dass diese Kaffeemaschine Bauteile enthält, die während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen (z. B. Hochdruckdampfrohr, Wasserauslass usw.).

WARTEN Sie, bis diese Kaffeemaschine ihre Temperatur reguliert hat, bevor Sie sie erneut verwenden.

Öffnen Sie NIEMALS den Wassertank während der Kaffeezubereitung.

WAS IST BEI EINER FEHLFUNKTION DER KAFFEEMASCHINE ZU TUN?

Bitte wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst, wenn Sie eine Störung feststellen.

WIE VERHINDERT MAN BRÄNDE?

BENUTZEN Sie diese Kaffeemaschine NICHT, wenn Sie Schäden am Netzkabel feststellen, wenn der Steckerkopf beschädigt ist oder wenn Teile fehlen.

Überprüfen Sie VOR DEM GEBRAUCH den Zustand des Netzkabels und der Steckdosenanschlüsse dieses Geräts.

STELLEN SIE KEINE schweren Gegenstände auf das Netzkabel, die Schäden oder Knicke verursachen könnten.

VERMEIDEN SIE ELEKTRISCHE SCHÄDEN!

NICHT in der Nähe von Geräten mit hohen Temperaturen, starken Magnetfeldern und feuchten Umgebungen wie Kühlschränken verwenden.

Die Kaffeemaschine NICHT BEWEGEN ODER AUSSCHALTEN, wenn sie in Betrieb ist.

ZIEHEN Sie den Netzstecker, wenn Sie die Kaffeemaschine nicht benutzen.

STELLEN SIE SICHER, dass das Netzkabel nicht die heiße Oberfläche dieses Geräts berührt.

Verwenden Sie diese Kaffeemaschine NIEMALS mit einem leeren Wassertank.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es NUR von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

TIPPS ZU MOBILITÄT UND REINIGUNG

Schalten Sie die Kaffeemaschine vor jeder Reinigung oder Wartung aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie sie abkühlen.

Verwenden Sie beim Reinigen der Kaffeemaschine keine Lösungs- oder Reinigungsmittel.

Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch.

Nehmen Sie die Tropfschale heraus, leeren Sie sie und waschen Sie sie regelmäßig.

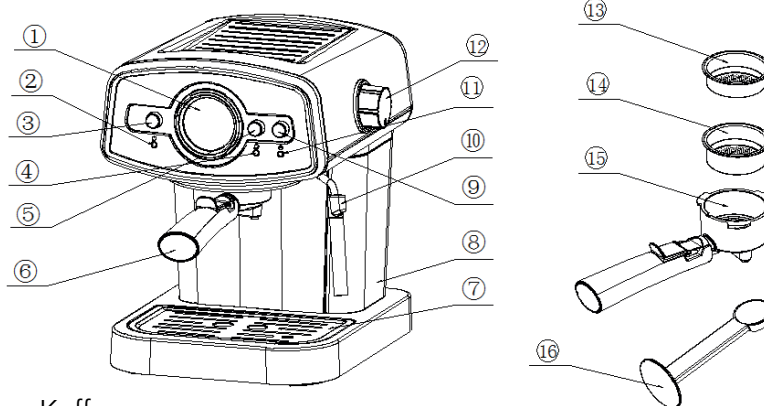
Reinigen Sie den Tank regelmäßig.

Um den Filterhalter und den Filter zu entfernen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn heraus, halten Sie den Filter und gießen Sie den Kaffeesatz aus. Wischen Sie sie dann mit Reinigungslösung und Handtüchern ab und spülen Sie sie schließlich mit klarem Wasser ab.

Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit klarem Wasser und trocknen Sie sie gründlich ab.

LISTE DER BESTANDTEILE DER KAFFEEMASCHINE

1. Thermometer
2. Ein/Aus-Anzeige
3. Ein/Aus-Taste
4. Kaffeeanzeige
5. Kaffee-/Heißwassertaste
6. Filterkorbgriff
7. Abdeckung der Tropfschale
8. Wassertank
9. Dampftaste
10. Dampfrohr
11. Dampfanzeige
12. Dampfknopf
13. Kleiner Filter für 1 Tasse gemahlene Kaffee
14. Großer Filter für 2 Tassen gemahlene Kaffee
15. Filterhalter
16. Mess-/Stampflöffel

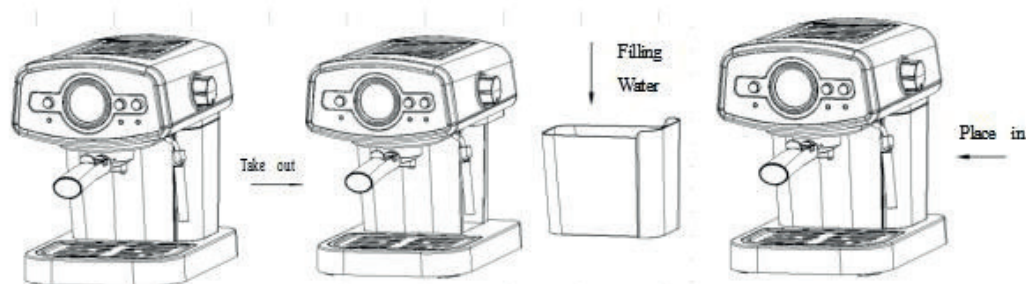


VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Bevor Sie Ihre erste Tasse Espresso zubereiten, reinigen Sie vorher alle abnehmbaren Teile.
2. Stellen Sie sicher, dass der Stecker eingesteckt ist.
3. Bereiten Sie 2 Kannen Wasser ohne Kaffee zu, indem Sie die im Abschnitt ANLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG VON ITALIENISCHEM ESPRESSO beschriebenen Verfahren befolgen. Dadurch wird alles gründlich gereinigt.

WARNUNG: Bei der ersten Kaffeezubereitung kommt möglicherweise kein Wasser heraus. Sollte dies bei Ihnen der Fall sein, drehen Sie bitte den Dampfknopf gegen den Uhrzeigersinn, um ihn vollständig zu öffnen, und drücken Sie die „Kaffee“-Taste. Wenn Wasser aus der Dampfduse kommt, drücken Sie die Taste erneut, um den Dampfdruck zu stoppen, und drehen Sie den Dampfknopf im Uhrzeigersinn.

Wie füllt man den Wassertank?



1. Ziehen Sie den Wassertank rechts heraus.
2. Füllen Sie den Tank mit sauberem, frischem Wasser und achten Sie darauf, dass der MAX-Füllstand nicht überschritten und die MIN-Skala nicht unterschritten wird.
3. Setzen Sie ihn wieder in die Kaffeemaschine ein.

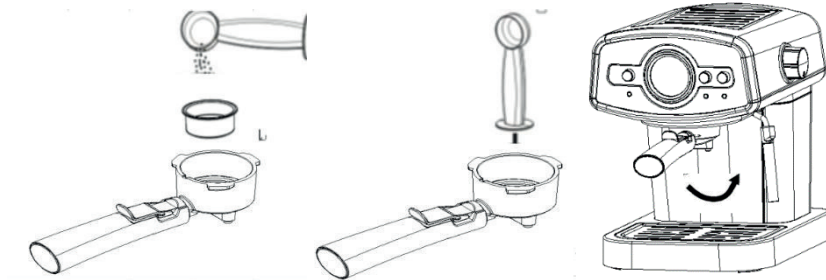
ANLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG VON ITALIENISCHEM ESPRESSO

Vorheizphase der Maschine.

1. Ziehen Sie den Wassertank rechts heraus und füllen Sie ihn mit der richtigen Menge Wasser. Bitte beachten Sie, dass der Wasserstand die MAX-Skala nicht überschreiten und die MIN-Skala nicht unterschreiten darf.

WARNUNG: Überprüfen Sie immer den Wasserstand im Tank. Wenn Sie sehen, dass er unter der MIN-Skala liegt, fügen Sie die erforderliche Menge hinzu. Ein Zwangsbetrieb beeinträchtigt die Lebensdauer der Kaffeemaschine.

2. Schließen Sie die Kaffeemaschine an und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste . Wenn die rote Kontrollleuchte leuchtet, bedeutet dies, dass die Kaffeemaschine mit dem Vorheizen beginnt. Wenn der Thermometerzeiger zwischen 80 und 120°C liegt und die Kontrollleuchte leuchtet, ist das Vorheizen abgeschlossen. Wenn Sie die Kaffeemaschine ausschalten möchten, drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste .



3. Messen Sie den gemahlene Espresso mit dem Messlöffel ab und geben Sie ihn in den Filterkorb. Drücken Sie den Kaffee zum Verpacken leicht an. Wischen Sie alle losen Kaffeereste vom Rand des Filterkorbhalters ab, um sicherzustellen, dass er richtig im Brühkopf sitzt.

4. Setzen Sie den Filterkorb in den Halter. Richten Sie den Filterkorbhalter mit den Schlitzen nach oben am Brühkopf der Kaffeemaschine aus. Drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn (nach rechts), bis der Filterkorbhalter sicher verriegelt ist.

5. Stellen Sie die zu verwendende Kaffeetasse unter den Filterhalter und drücken Sie die „Kaffee“-Taste, um die Kaffeemaschine vorzuheizen, und füllen Sie die Kaffeetasse über den Heißwasserauslass.

PHASE DER KAFFEEZUBEREITUNG

1. Stellen Sie die zu verwendende Kaffeetasse unter den Filterhalter, wenn die grüne Kaffeekontrollleuchte leuchtet, und drücken Sie dann die „Kaffee“-Taste, um den Kaffee zu entnehmen. Wenn die Tasse die gewünschte Kaffeemenge enthält, drücken Sie die Taste erneut, damit der Vorgang aufhört und kein Kaffee mehr herauskommt.

Achtung: Lassen Sie die Kaffeemaschine während des Aufheizens nicht unbeaufsichtigt. Kühlen Sie die Maschine nach Beendigung des Vorgangs 5 Minuten lang ab, drehen Sie den Filterhalter nach links und nehmen Sie ihn heraus, halten Sie den Filter fest und gießen Sie die Kaffeereste aus.

2. Waschen Sie den Filterhalter und den Filter mit Leitungswasser, nachdem sie vollständig abgekühlt sind, und wischen Sie das Hauptgehäuse und die Tropfschale mit einem feuchten Tuch ab.

WICHTIG: Um Spritzer zu vermeiden, entfernen Sie während der Kaffeezubereitung niemals den Griff des Filterkorbs.

Hinweis:

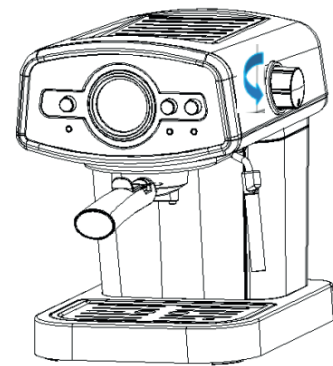
1. Wenn die Kaffeemaschine mit dem Vorheizen fertig ist und Sie gleichzeitig die Kaffee- und die Dampftaste drücken, brüht die Kaffeemaschine direkt Kaffee auf. Die maximale Betriebszeit beträgt 80 Sekunden.
2. Wenn die Kaffeemaschine mit der Kaffeezubereitung oder dem Aufschäumen von Milch fertig ist und keine Bedienung erfolgt, schaltet sich die Maschine automatisch für etwa 30 Minuten aus.

ANLEITUNG ZUR ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO ODER ANDEREN KAFFEEGENÜSSEN

Cappuccino wird aus Espresso + aufgeschäumter Milch hergestellt. Daher sollten Sie zunächst Espresso zubereiten. Der folgende Inhalt dieser Anleitung beschreibt hauptsächlich den Vorgang der Milchschaumzubereitung.

HINWEIS: Um 2 Tassen Cappuccino zuzubereiten, füllen Sie die Kanne mit 3 Tassen kaltem, sauberem Wasser. Ergibt 2 Tassen Espresso und 1 Tasse zum Aufschäumen von Milch.

1. Füllen Sie ein schmales Kännchen mit Henkel (vorzugsweise aus Metall) bis zur Hälfte mit kalter Milch füllen und stellen Sie es neben die Kaffeemaschine.
2. Wenn der Kaffee beginnt, in die Kanne zu fließen, halten Sie die Kanne am Griff fest und bringen Sie sie an den Dampfstrahl heran. Tauchen Sie die Spitze des Dampfrohrs bis zu 1/3 des Milchniveaus ein und drehen Sie den Dampfknopf auf „MAX“. Bewegen Sie die Spitze des Dampfrohrs allmählich bis knapp unter die Milchoberfläche.



ERINNERUNG

Um Spritzer zu vermeiden, sollte sich die Spitze knapp unter der Milchoberfläche befinden.

WICHTIG: Beim Aufschäumen von Milch verdoppelt sich die Milchmenge. Die obere Hälfte wird aufgeschäumt, wobei die untere Hälfte Milch bleibt.

4. Nach Beendigung des Milchaufschäumens unterbrechen Sie die Dampfzufuhr, indem Sie den Dampfknopf im Uhrzeigersinn drehen und gleichzeitig die Dampftaste drücken.
5. Entfernen Sie die Kanne vom Dampfstrahl.
6. Wenn kein Kaffee mehr in die Kanne fließt, drehen Sie den Funktionsknopf auf AUS.

ACHTUNG

Bevor Sie den Filtergriff oder die Sicherheitskappe des Wassertanks abnehmen, drehen Sie den Funktionsknopf auf DAMPF und warten Sie, bis kein Dampf mehr aus dem Dampfstrahl austritt. Dadurch kann der zusätzliche Dampf entweichen und der Dampfstrahl von überschüssiger Milch befreit werden. Drehen Sie dann den Funktionsknopf wieder in die Position AUS.

7. Füllen Sie eine Cappuccino-Tasse zu 1/3 mit frisch gebrühtem Espresso. Gießen Sie die gleiche Menge warme Milch und einen Esslöffel aufgeschäumte Milch darüber.

8. Bestreuen Sie den Schaum mit Kakaopulver, frisch geriebener Muskatnuss oder Zimt und genießen Sie ein köstliches, frisch gebrühtes Getränk.

TIPP: Es wird empfohlen, dass Sie nach der Dampfzubereitung mindestens 10 Minuten warten, bis die Kaffeemaschine abgekühlt ist, bevor Sie sie wieder in Betrieb nehmen, oder die Handpumpen-Wasserkühlmethode zu verwenden. Andernfalls kann Ihr Kaffee einen „verbrannten“ Geschmack haben.

Handpumpen – Wasserkühlmethode für die Kaffeemaschine

Wenn sich die Kaffeemaschine im Alarmzustand befindet, müssen Sie die „Kaffee“-Taste und die „Ein/Aus“-Taste drücken, um den Alarmzustand abzubrechen. Drücken Sie nach dem Aufheben des Alarmzustands beide Tasten gleichzeitig, sodass die Kaffeemaschine wieder in Betrieb genommen wird. Wenn das Thermometer zwischen 80 – 120°C zurückgeht, ist alles bereit für die erneute Kaffeezubereitung.

Tipp: Wenn sie mehr als einen Cappuccino zubereiten möchten, bereiten Sie zuerst alle Kaffees zu und erst zum Schluss den Milchschaum für alle Cappuccinos.

REINIGUNG NACH DER ZUBEREITUNG EINES CAPPUCCINOS

1. Nach dem Aufschäumen von Milch sollte das Dampfrohr rechtzeitig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, damit die Milchreste nicht am Dampfrohr haften bleiben.
2. Schalten Sie nach dem Aufschäumen der Milch den Dampfknopf ein, damit die Kaffeemaschine einige Sekunden lang Dampf abgibt, schalten Sie dann den Dampfknopf aus und reinigen Sie den Dampfauslass, falls der dieser durch Milchreste verstopft ist.

TIPPS ZUR KAFFEEZUBEREITUNG UND AUSWAHL DER BOHNEN

1. Welche Art von Pulver ist für diese Kaffeemaschine geeignet?

A: Wir können das anhand der Form der Kaffeerückstände beurteilen: 1. Wenn die Kaffeerückstände breiig sind, ist das Kaffeepulver zu fein. 2. Wenn die Kaffeerückstände die Form von losem Sand haben, ist das Kaffeepulver zu grob. 3. Wenn die Kaffeerückstände teigig sind, ist das Kaffeepulver geeignet.

2. Gibt es eine Norm für die zu verwendende Menge an Kaffeepulver?

A: Um eine einzelne Tasse Kaffee zuzubereiten, geben Sie ein gestrichenes Maß (ca. 7-8 g) gemahlene Kaffee in den Filter.

Um nur eine doppelte Tasse Kaffee zuzubereiten, geben Sie ein gestrichenes Maß (ca. 14-15 g) gemahlene Kaffee in den Filter.

3. Wie viel Kraft ist nötig, um den Kaffee mit dem Stampflöffel anzudrücken?

A: Die erforderliche Kraft beträgt etwa 1,5 kg, um das Kaffeepulver nur mit der Hand anzudrücken und zu entfernen.

Welche Funktion hat der Bereich zum Erhitzen der Tasse?

A: Wenn Sie die Kaffeetasse in diesem Bereich erhitzen, erhalten Sie ein besseres Kaffeearoma, da der Temperaturunterschied beim Eingießen des Kaffees in die Tasse abnimmt.

4. Welche Funktion haben die Edelstahlmanschetten am Dampfrohr?

A: Dadurch erhält der Dampf einen besseren Winkel, und der Milchschaum wird reichhaltiger und feiner.

5. Warum konnte Milch nicht in Milchschaum verwandelt werden?

A: i. Achten Sie darauf, dass Sie kühl gelagerte Milch wählen.

ii. Milch kann nicht zu Milchschaum verarbeitet werden, wenn ihre Temperatur angestiegen ist.

iii. Das Aufschäumen von Milch ist eine Kunst, die geübt werden muss.

8. Was tun, wenn der Milchschaum relativ große Blasen aufweist?

A: Sie können den Krug nehmen, ihn ein paar Mal kräftig auf den Tisch klopfen und ihn mehrmals im Uhrzeigersinn in eine bestimmte Richtung drehen. Auf diese Weise können Sie die großen Blasen entfernen und die Struktur der Milch glatter und dichter machen, was ihr einen runderen Geschmack verleiht.

9. Welche Milch eignet sich zum Aufschäumen?

A: Fettarme Milch lässt sich leicht aufschäumen, aber die Blasen und der Schaum sind etwas

größer und lockerer, und sie hat auch keinen runden Geschmack. Vollmilch lässt sich nicht so einfach aufschäumen, aber wenn es einmal gelungen ist, erhalten Sie ein hervorragendes Ergebnis.

10. Was soll ich tun, wenn kein Dampf aus dem Dampfrohr kommt?

A: Im Allgemeinen liegt es daran, dass die Reinigung nach der Milchschaumbereitung nicht rechtzeitig durchgeführt wurde und die Milchgerinnung das Dampfrohr verstopft. Zum Reinigen können Sie Werkzeuge wie eine Büroklammer verwenden, die Sie von einem Ende aus in das Dampfrohr stecken. Wenn Sie das Gefühl haben, dass es immer noch verstopft ist, versuchen Sie, es mit dem Dampf der Maschine zu reinigen, gießen Sie eine Mischung aus einem Maß Essig und einem Maß Wasser mit einer Tasse in den Tank, stellen Sie dann den Knopf auf die Dampfposition und lassen Sie diese Lösung es reinigen. Wenn das Problem auf diese Weise nicht behoben werden konnte, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, um eine Lösung zu finden.

WIE ERHITZT MAN WASSER FÜR KRÄUTERTEES, TEES UND ANDERE GETRÄNKE?

1. Schalten Sie das Gerät ein. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um die Kaffeemaschine einzuschalten, die rote Anzeige leuchtet auf.
2. Stellen Sie sicher, dass die Dampftaste nicht gedrückt ist, und drücken Sie die Kaffeetaste. Die Pumpe beginnt, Wasser zu pumpen. Wenn das Wasser durch den Kaffeeauslass zu fließen beginnt, drücken Sie die Kaffeetaste erneut.
3. Drücken Sie die Dampftaste und warten Sie, bis die weiße Dampfanzeige aufleuchtet. Dies bedeutet, dass der Heizkessel die erforderliche Temperatur erreicht hat.
4. Nehmen Sie einen Behälter oder eine Tasse mit Flüssigkeit, die erhitzt werden muss. Stellen Sie die Tasse unter das Dampfrohr. Tauchen Sie das Rohr ca. 2 cm in die Flüssigkeit ein.
5. Drücken Sie die Dampftaste erneut und drehen Sie den Dampfregler auf die Position „MAX“.
6. Stoppen Sie nach Erreichen der gewünschten Temperatur die Dampfabgabe, indem Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf die Position „AUS“ drehen. Nehmen Sie die Tasse mit der heißen Flüssigkeit.

Regelmäßige Reinigung und Wartung

1. Um einen reinen Kaffeegeschmack zu gewährleisten, entkalken, reinigen und warten Sie die Kaffeemaschine bitte nach 2-3 Monaten Gebrauch.
2. Verwenden Sie den „Kaffeemaschinen-Entkalker“. Das Verhältnis von Wasser und Entkalker beträgt etwa 4 Maßeinheiten zu 1, oder schlagen Sie dies in der Bedienungsanleitung nach. Wenn kein Entkalker vorhanden ist, können Sie stattdessen „Zitronensäure“ verwenden, wobei das Verhältnis von Wasser und Zitronensäure etwa 3:1 beträgt.
3. Beim Reinigen der Kaffeemaschine sollte kein Kaffeepulver eingefüllt werden.
4. Reinigen Sie den Wasserauslass bzw. das Dampfrohr gemäß den Schritten für die Zubereitung von Cappuccino.
5. Reinigen Sie es dann mehr als dreimal mit Wasser, um sicherzustellen, dass es sauber ist.
6. Stellen Sie sicher, dass die Kaffeemaschine bei jeder Wiederholung des Reinigungsvorgangs mehr als 10 Minuten ruht.

Allgemeine Fehlerbehebung

Fehler	Ursachenanalyse	Lösung
Der Kaffee tritt aus dem Loch im Filterhalter aus.	Im Dichtungsring befinden sich verschiedene Gegenstände.	Reinigen Sie die verschiedenen Gegenstände im Dichtungsring.
	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Bitte ersetzen Sie es durch das entsprechend grobe Kaffeepulver.
	Das Kaffeepulver wurde zu stark gepresst.	Drücken Sie den Kaffee mit einer Kraft von ca. 1,5 kg.
	Der Dichtungsring ist abgenutzt.	Wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle
1. Der Griff der Kaffeemaschine konnte nicht in die Verriegelungsposition gebracht werden 2. Der Kaffee tritt aus dem Loch im Filterhalter aus.	Die Kaffeepulvermenge hat die maximale Skala des Filterhalters überschritten.	Verringern Sie die Kaffeepulvermenge.
	Es wurde kein Kaffeepulver eingefüllt, und der Griff konnte nicht an die richtige Stelle gebracht werden.	Wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle.
	Im Dichtungsring befinden sich verschiedene Gegenstände.	Reinigen Sie die verschiedenen Gegenstände im Dichtungsring.
	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Bitte ersetzen Sie es durch das entsprechend grobe Kaffeepulver.
Der Kaffee kommt kalt heraus.	Die Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Betrieb bei eingeschalteter Kontrollleuchte.
	Die Kaffeemaschine ist nicht vorgeheizt.	Bitte heizen Sie die Kaffeemaschine vor.
	Die Kaffeetasse ist nicht vorgeheizt.	Bitte heizen Sie die Kaffeetasse vor.
Die Kaffeemaschine ist zu laut.	Der Wassertank ist leer.	Bitte füllen Sie Wasser in den Wassertank.
	Der Wassertank ist falsch installiert.	Bitte setzen Sie den Wassertank richtig auf.

Der Kaffee hat eine sehr helle Farbe.	Das Kaffeepulver wird nicht flach genug gepresst.	Bitte drücken Sie das Kaffeepulver wieder flach.
	Es hat nicht genug Kaffeepulver.	Bitte fügen Sie Kaffeepulver hinzu.
	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Bitte verwenden Sie den angegebenen Espresso-Kaffee.
Die Kaffeefarbe ist zu dunkel.	Das Kaffeepulver ist zu fest gepresst.	Drücken Sie den Kaffee mit einer Kraft von ca. 1,5 kg.
	Es hat zu viel Kaffeepulver.	Bitte reduzieren Sie das Kaffeepulver.
	Der Filter ist verstopft.	Bitte reinigen Sie den Filter.
	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Bitte verwenden Sie das richtige Kaffeepulver.
	Der Wasserauslass ist verstopft.	Bitte reinigen Sie den Wasserauslass.
Der Griff kann nicht in die Verriegelungsposition gedreht werden.	Es hat zu viel Kaffeepulver.	Bitte reduzieren Sie das Kaffeepulver.
	Lässt sich auch ohne Kaffeepulver nicht drehen.	Wenden Sie sich bitte an die autorisierte Kundendienststelle.
PKann normal Kaffee zubereiten, aber keine Milch aufschäumen.	Der Dampfauslass ist verstopft.	Reinigen Sie den Dampfauslass mit einer Büroklammer.
		Bitte verwenden Sie die Wasser-Essig-Mischung, die im Abschnitt über die Reinigung nach der Zubereitung eines Cappuccinos erwähnt wird.
Es kommt kein Wasser heraus.	Der Wassertank ist nicht an seinem Platz.	Bitte setzen Sie den Wassertank ein.
	Das Rohr ist mit Luft verstopft.	Wenn sie funktioniert, schalten Sie den Dampfknopf ein und lassen Sie die richtige Menge Wasser ab.

Wenn Sie die Ursache des Fehlers nicht finden können, wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundendienst. Der Kundendienst kann nicht erbracht werden, wenn die Maschine vom Benutzer selbst zerlegt wird.

Liste der technischen Parameter und des Zubehörs

Produktausführung	Nennspannung	Nennleistung	Volumen	Druck
MD-2019A	220-240 V-50/60 Hz	1050 W	1.2L	15Bar
Zubehörliste				
Kaffeemaschinengehäuse × 1 Filter × 2 Kaffeelöffel × 1				

ESPRESSO – KOCHLEXIKON

Espresso hat einen starken Geschmack und kann als ursprünglicher Kaffee bezeichnet werden. Auch beim Mischen mit Milch oder anderen Lebensmitteln behält er seinen Geschmack. Die typische Espresso-Küche umfasst Folgendes:

Cappuccino

Bei der Zubereitung von Cappuccino wird mit über ein Dampfrohr einer Espressomaschine eine Kanne Milch auf 66°C erhitzt, so dass sich eine dichte Blasenschicht auf der Milch bildet. Gießen Sie danach den Espresso in die Tasse und dann die Milch. Füllen Sie den Espresso, die Milch und den Milchschaum zu je 1/3 in die Tasse ein, und schon haben Sie eine Tasse Kaffee, bei der die Oberseite weiß und die Unterseite hellbraun ist. Der Cappuccino kann mit Zucker, Zimt oder Kakaopulver getrunken werden.

Caffè Latte

Das Wort „Latte“ bedeutet „Milch“. Er besteht aus heißer Milch und Espresso. Gießen Sie eine Tasse heiße Milch und Espresso langsam von beiden Seiten der Kaffeetasse gleichzeitig ein, wobei das Verhältnis etwa 6: beträgt. 1. (Der traditionelle Latte besteht nur aus heißer Milch und enthält keinen Schaum.)

Espresso Macchiato

Das Wort „Macchiato“ bedeutet „gefleckt“. Um ihn zuzubereiten, gießt man einfach etwas Milchschaum auf eine normale Espressotasse. Statt viel Milch sollte nur eine kleine Portion Schaum auf den Espresso gegossen werden.

Latte Macchiato

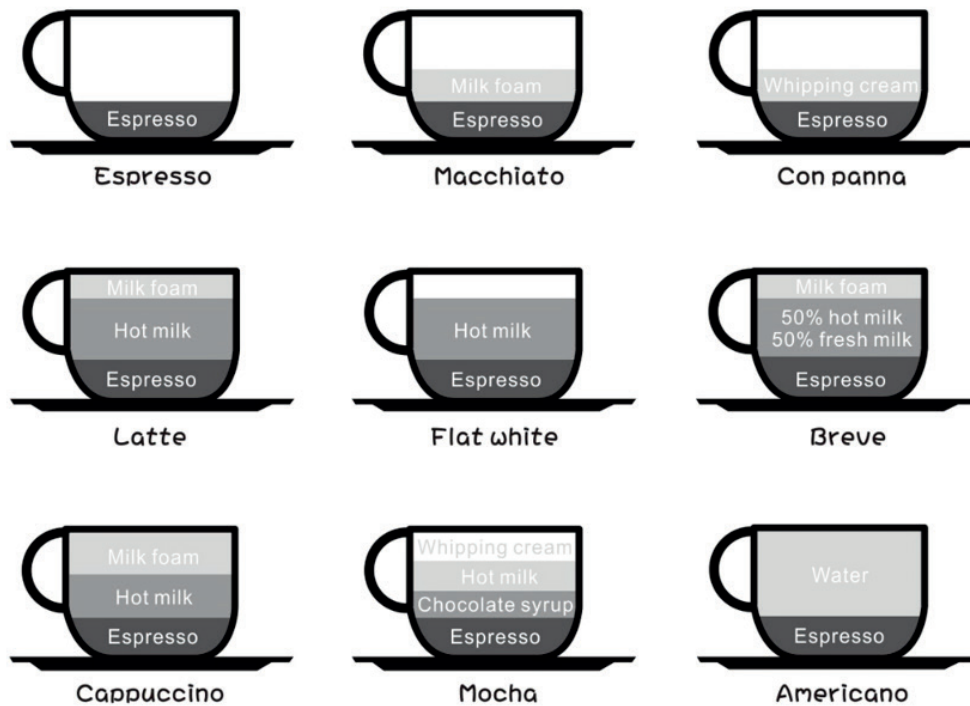
Latte Macchiato ist ein Kaffeegetränk, bei dem Kaffee in heiße Milch gegossen wird. Bereiten Sie zunächst eine Tasse mit heißer, aufgeschäumter Milch zu und geben Sie diese in ein Glas, dann gießen Sie den Espresso in die Tasse. Es kann sich oben eine kräftige Farbe und unten eine helle Farbe bilden, was ganz nett aussieht. Technisch gesehen können Sie den Espresso vom Tassenrand aus einschenken. Aufgrund der unterschiedlichen Abnahmegeschwindigkeit des Kaffees kann man außerhalb des Glases einige schöne Stiländerungen erkennen.

Mokkakaffee

Mokkakaffee besteht aus Espresso, heißer Milch mit Milchschaum und Schokoladensauce usw., die jeweils 1/3 des Glases einnehmen. Sie können die Schokoladensauce vom Tassenrand aus langsam einschenken, so dass eine Wasserfallform entsteht.

Espresso mit Sahne

Der klassische Espresso mit Sahne besteht darin, etwas Schlagsahne auf den Espresso zu geben. Mittlerweile gibt es eine Vielzahl verschiedener Geschmacksrichtungen von Kaffee, die sich großer Beliebtheit erfreuen. Manche werden mit verschiedenen Sirupartnen, einige mit Wein, manche mit Honig und einige mit Sojamilch zubereitet.



Spezielle Kaffeezubereitungsmethoden

Jede Art von speziellem espressokaffee wird auf der Basis von Espresso hergestellt. Die Zugabe von Milch kann dem Kaffee nicht nur ein milchiges Aroma verleihen, sondern auch eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen erzeugen, indem Milch, Milchschaum und Sahne in unterschiedlichen Anteilen zubereitet werden, was uns viele Möglichkeiten bietet. Die folgende Abbildung zeigt lediglich eine Reihe gängiger Milchanteile im Kaffee.

TIPP: Probieren Sie den Kaffee.

Die Kaffeemaschine kann den Geschmack des Kaffees nicht bestimmen, er ändert sich durch die unterschiedlichen Kaffeebohnsensorten. Hier finden Sie einen Hinweis auf die Geschmacksklassifizierung von Kaffeebohnen.

Saurer Geschmack	Mokka, saurer Kaffee aus Hawaii, Mexiko, Guatemala, dem Hochland von Costa Rica, dem Kilimandscharo, Kolumbien, Simbabwe, El Salvador, die neuen fortschrittlichen Nassbohnen aus der westlichen Hemisphäre.
Bitterer Geschmack	Alle Arten von alten Bohnen aus Java, Medellín, Bogota, Angola, Kongo und Uganda.
Süßer Geschmack	Kolumbien Mandheling, alte Bohnen aus Venezuela, Blue Mountains, Kilimandscharo, Mocha, Guatemala, Mexiko, Kenia, Santos und Haiti.
Neutraler Geschmack	Brasilien, Salvador, Tiefland von Costa Rica, Venezuela, Honduras und Kuba.
Scharfer und milder Geschmack	Kolumbien Mandheling, Mokka, Blue Mountains, Guatemala und Costa Rica.

Unabhängig davon, wo die Kaffeebohne produziert wird, können das Rösten, Mahlen und Brühen die wichtigsten Elemente sein, die den Geschmack des Kaffees beeinflussen. Bereiten Sie sich eine Tasse Kaffee zu, genießen Sie die gemütliche und unbeschwerte Zeit und erleben Sie den scharfen, milden Nachgeschmack.

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts:

Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, müssen wir diese verantwortungsvoll recyceln und so die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Recycling dieses Geräts ist umweltfreundlich; es kann bei jeder Haushaltsgeräte-Sammelstelle abgegeben werden.



CAPRIZZE

Cento per cento piacere

KOVYX OUTDOOR, S.L

C.I.F B83904086
Avenida de Andalucía, nº 208 A
Salida 24 dirección Madrid
28341 Valdemoro, Madrid

Servicio Post-Venta

Tlf: (+34) 918 09 62 29
Mail: spv@kovyx.com

